

Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR1040

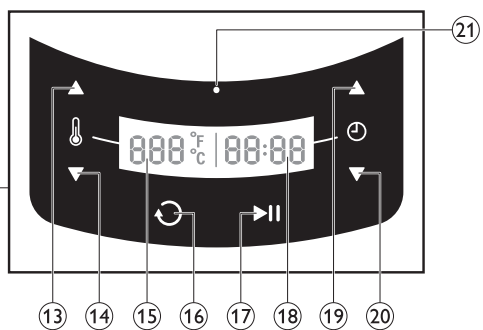
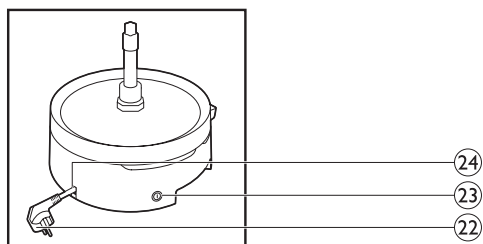
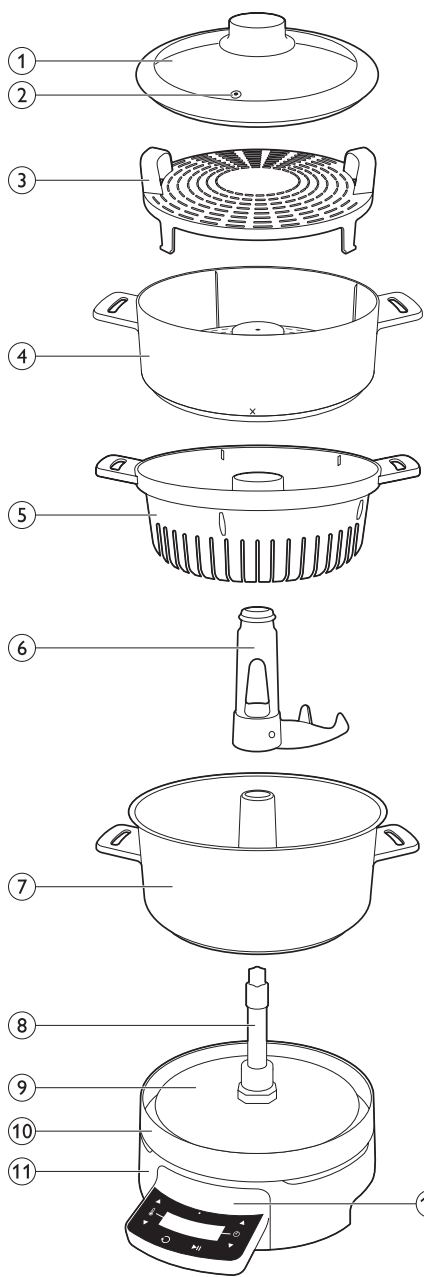
Question?
Contact
Philips



User manual

PHILIPS





ENGLISH	6
ESPAÑOL	23
ITALIANO	40
PORTUGUÊS	58
فارسی	88
العربية	101

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
This HomeCooker has been developed to help you cook a vast array of dishes and gives you long-lasting performance. It has been designed to allow easy cleaning and all accessories (except the safety ring) are dishwasher-proof.

Some of the advantages of your HomeCooker:

- Time saving: The HomeCooker allows you to do other things during cooking. So you can enjoy other things you like and cook at the same time.
- No burned food: The stirrer prevents your food from burning on the bottom. Furthermore the appliance stops heating automatically when the set temperature has been reached and the set time has elapsed.
- Versatile: You can melt, keep warm, simmer, boil, steam, fry with or without the stirrer.
- Very user-friendly: The simple user interface allows you to easily adjust the settings at the touch of a button.
- Portable: The HomeCooker has a compact design, which allows you to take it with you and cook anywhere you have electricity and a wall socket (e.g. at a campsite, in a summer house or on your patio).
- Safe: The HomeCooker has a safety ring around the heating plate to prevent finger burning.

Special benefits of product registration

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase so that we can stay in contact with you and you can receive additional recipes from use. Register within 3 months to receive benefits including:

- Fresh ideas for recipes via email.
- Tips to use and maintain your HomeCooker.
- Special offers for accessories and other products.

Please visit www.philips.com/welcome to register your HomeCooker.

General description (Fig. 1)

- 1 Glass lid
- 2 Steam vent
- 3 Steaming tray
- 4 Steaming basket
- 5 Pasta insert
- 6 Stirrer
- 7 Pot
- 8 Spindle
- 9 Heating plate
- 10 Removable safety ring
- 11 Base
- 12 Control panel with display
- 13 Temperature increase button
- 14 Temperature decrease button
- 15 Temperature indication (°C or °F)
- 16 Stirrer on/off button
- 17 Start/pause button
- 18 Set time indication

- 19 Time increase button
- 20 Time decrease button
- 21 'Heating plate hot' light
- 22 Mains cord with plug
- 23 On/off button
- 24 Cord storage compartment

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- **Never use the appliance on an induction cooker, stove, gas stove, oven or other cooking appliances.**
- Never immerse the base in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance or supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance.



- keep the appliance and its mains cord out of reach of children aged 8 or under when the appliance is switched on or cooling down.
- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the surface or worktop on which the appliance stands.
- Keep the appliance and the mains cord away from hot surfaces.
- Leave at least 10cm free space behind and on both sides of the appliance.
- Do not place objects close to the appliance when it is operating.
- Always fully unwind the mains cord before you plug in the appliance.
- Never let the appliance operate without the pot on the base.
- The appliance becomes very hot and stays hot for a long time after cooking. When the red 'heating plate hot' indication light on the control panel lights up, the heating plate is hot and must not be touched.
- Never remove the safety ring when the heating plate is on or hot.
- Keep long hair, jewelry, loose clothing etc. away from the stirrer.
- The temperature of accessible surfaces is high when the appliance is operating.
- Overheated oil and fat may catch fire.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Only use the pot in combination with its original base. Do not use the pot on an induction cooker, stove or other cooking device.
- Only use the steaming basket, the pasta insert and steaming tray in combination with the original base and pot.
- Only cover the pot, the steaming basket or the pasta insert with the lid supplied. Never use a towel or something similar for this purpose.
- Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not use the appliance to deep fry food.
- Do not use the appliance or any of its parts in the microwave.
- You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.
- Do not exceed the MAX indication on the pot (3 litres).
- Always make sure that the steaming slots in the steaming baskets and steaming tray are free from fat, food remnants and dirt.
- Only use a moist cloth to clean the base.
- Never let the appliance operate when the pot is empty.
- Always use the lid when you want to steam food.
- Consult the recipe book for the correct quantities and cooking times.
- Always use oven mitts if you want to handle the appliance while it is operating or still hot.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the pot to avoid scalding.

- Beware of the hot steam that comes out of the steam vent in the lid during cooking or out of the pot when you remove the lid. When you check the food, always use kitchen utensils with long handles.
- When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' indication light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.
- Always press the buttons on the control panel with your fingertips. Do not use your nails to prevent damage to the protection foil.
- Always carry the pot by its handles.
- Always hold the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray by their handles when they contain hot food.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Never clean the safety ring in the dishwasher.
- Always check if the food is properly cooked before you eat it.

Electromagnetic fields (EMF)

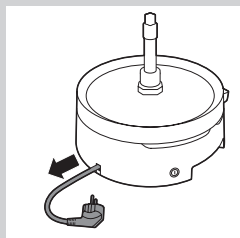
This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Overheat protection

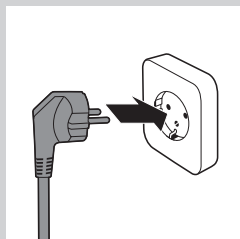
The HomeCooker is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down to ambient temperature. Then put the mains plug back into the wall socket and press the on/off button to switch on the appliance again.

Before first use

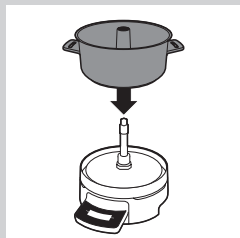
- 1 Remove all packaging materials from the appliance and the protection foil from the control panel.
- 2 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

- 1 Put the appliance on a dry, flat and stable surface.
- 2 Pull the mains cord out of the cord storage compartment.



- 3 Put the mains plug in the wall socket.

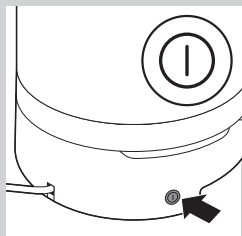


- 4 Place the pot on the base.

Using the appliance

For cooking and steaming tips and recipes, see the recipe book and visit our website www.philips.com/homecooker.

Using the control panel



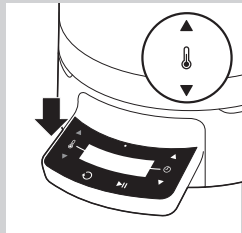
- 1 Press the on/off button.



- 2 The temperature shown on the display is '- -' and the time shown is 00:00.

Note: If you do not use the appliance for 10 minutes, it goes into standby mode to save energy. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.

Note: If the appliance is still hot but is cooling down, it goes into standby mode to save energy. The 'heating plate hot' light lights up as long as the plate is hot. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.



Note: If you switch off the appliance or if you unplug the appliance, the 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot.

- 2 Press the temperature increase or decrease button one or more times to set the required temperature.



- 3 The set temperature is shown on the display. The temperature flashes to indicate that the appliance is changing the temperature.



- When the red 'heating plate hot' light on the display lights up, the heating plate is hot and must not be touched.



- When the heating plate or bottom of the pot has finally reached the set temperature, the temperature on the display stops flashing. The appliance maintains the set temperature while you can do something else.

Note: Due to the different ambient temperature it might happen that the temperature display starts flashing again.

Note: If you press the temperature increase and decrease buttons briefly at the same time, the temperature is reset to zero ('-').

Note: If you press the temperature increase and decrease buttons at the same time for 3 seconds, you can switch from °C to °F and back.

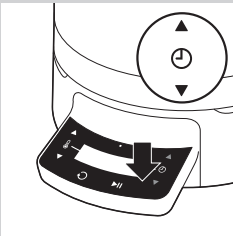
Note: You can also adjust the temperature while the appliance is operating. If you set a higher temperature, the temperature light starts flashing again.

Temperature settings

- Melting: 40°C/104°F*
- Keeping warm: 70°C/158°F*
- Simmering: 90°C/194°F*
- Boiling: 110°C/230°F*
- Steaming: 130°C/266°F*
- Frying: 175°C/347°F*
- Turbo: 250°C/482°F** (to heat up ingredients quickly or to roast large amounts of ingredients)

* indicates temperature on the bottom of the pot

** indicates temperature on heating plate



- 3** Press the timer increase or decrease buttons to set the required cooking time. You can set a time from 1 to 99 minutes.



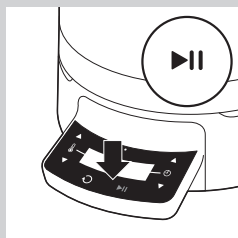
- The set time is shown on the display.

Note: The longer you keep the button pressed, the faster the time is put forward or backward.

Note: You can also adjust the time while the appliance is operating.

Note: If you press the timer increase and decrease button briefly at the same time, the time is reset to 00:00.

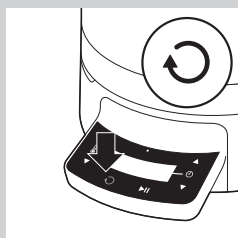
Tip: When you have become more familiar with the appliance and when you want to prepare your own recipes, you can also use it without setting the timer. In that case, the time starts counting up from zero and the appliance continues to operate for 99 minutes or until you switch it off yourself. If you press the pause button while cooking without setting the timer, the timer is reset to 00:00.



- 4 Press the start/pause button to start the cooking process.
 - The time on the display is counted down (in minutes and seconds) and the start/pause button flashes slowly to indicate that the appliance is operating.
 - The appliance starts to heat up.
 - The stirrer starts rotating.

Note: If you want to switch off the stirrer to cook for instance potatoes or if you want to steam, press the stirrer on/off button. To activate the stirrer again, press the stirrer on/off button again.

Note: To deactivate the stirrer, press the stirrer on/off button right after you switched on the appliance.



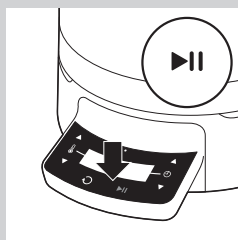
- 5 If you want to interrupt the cooking process, press the start/pause button.
 - The start/pause button lights up continuously and the time on the display stops counting down or up.

Note: If you did not set a cooking time, the display shows 00:00.

- 6 To resume the cooking process, press the start/pause button again.
 - The time on the display starts counting down or up again and the start/pause button starts flashing again.

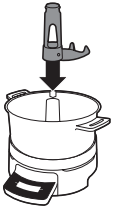
Note: If you did not set a cooking time, the display starts counting up from 0 again when you press the start/pause button.

Note: If you do not resume the cooking process within 10 minutes, the appliance goes into standby mode. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds.



- 7 When the set time has elapsed, the appliance beeps and the start/pause button lights up continuously. Press any button to stop the beeping.

Melting, keep warm, simmering, boiling, and frying with stirrer



- 1** Place the stirrer on the cone in the pot.

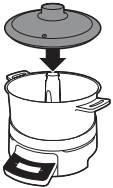
Note: For easy assembly, always put the stirrer in the pot before you add the ingredients.

- 2** Put the ingredients you want to prepare in the pot. If necessary, add water (e.g. to cook potatoes).

Caution: Make sure the ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.

Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the appliance, wipe away the spills immediately.

Tip: For cooking times and temperatures, see the recipe book.



- 3** If desired, put the lid on the pot.

- 4** Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

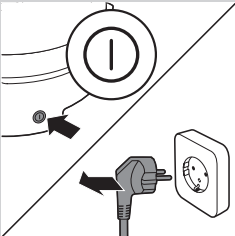
- 5** When the set time has elapsed, remove the ingredients from the pot with a spatula or a scoop. Press any button to stop the beeping.

Note: You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.

Note: If you want to remove the stirrer, never touch the hot ingredients and only touch the top of the stirrer.

- 6** Switch off and unplug the appliance.

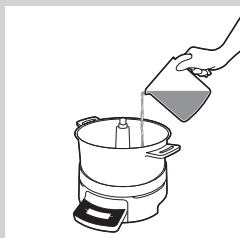
Caution: When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' indication light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.



Steaming and boiling without stirrer

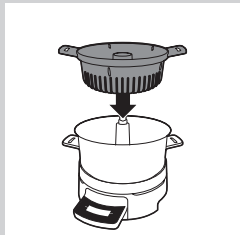


- 1** Remove the stirrer from the cone in the pot.



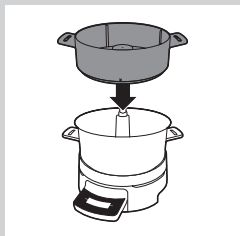
- 2** Pour water into the pot. For the quantity of water, see the recipe book.

Caution: Make sure the water and ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.

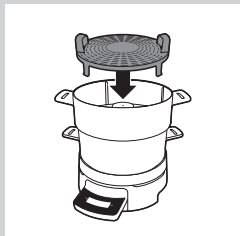


- 3** Put the ingredients you want to prepare in the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray. Put the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in place.

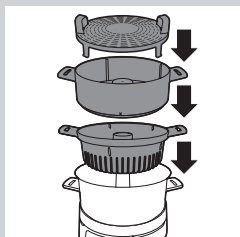
- Put the pasta insert in the pot. Use the pasta insert to steam large ingredients.



- Put the steaming basket on the pot. Use the steaming basket to steam smaller ingredients.



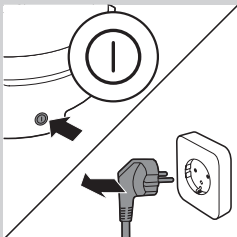
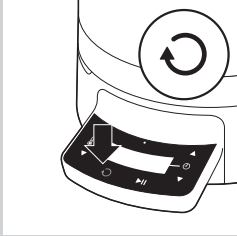
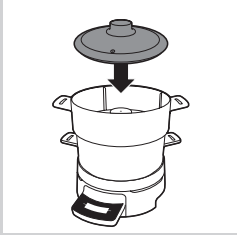
- Put the steaming tray in the steaming basket. Use the steaming tray to steam delicate ingredients, e.g. fish.



- You can also use the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray at the same time.

Caution: Make sure that you place the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray properly and that they do not wobble.

Caution: Make sure that you put the food in the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Do not overload the steaming baskets and the steaming tray.



Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the appliance, wipe away the spills immediately.

Tip: For steaming and boiling times and temperatures, see the recipe book.

Tip: For the best taste, do not prepare fish and other ingredients at the same time.

4 Put the lid on the pot.

Caution: Always use the lid when you want to steam food.

5 Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

Note: After you have switched on the appliance, press the stirrer on/off button to deactivate the stirrer motor.

6 If you want to steam ingredients that require different steaming times, you can do this in the following way:

- Set the timer to the longest steaming time.
- Put the food that requires the longest steaming time in the large steaming basket (according recipe book).
- Let the appliance operate until the time on the display is equal to the shorter steaming time.
- Press the start/pause button to pause the appliance. Do not pause longer than 10 minutes to prevent the appliance from going into standby mode.
- Carefully remove the lid with oven mitts.
- Place the steaming basket containing the ingredients requiring the shorter steaming time on the pot.
- Put the lid on the steaming basket.
- Press the start/pause button again and let the appliance operate until the set time has elapsed.

Tip: For more information on the steaming and boiling times of ingredients, see the recipe book.

7 When the set time has elapsed, remove the ingredients from the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray with a spatula or scoop. Press any button to stop the beeping.

8 Switch off and unplug the appliance.

Caution: When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.

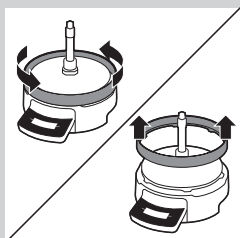
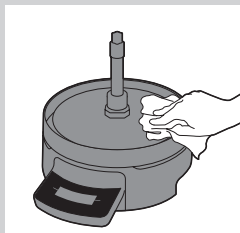
Cleaning

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.
- 3** Clean the pot, the stirrer, the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray with warm water and some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 4** Wipe the base and the heating plate with a moist cloth.

Danger: Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap. Do not clean it in the dishwasher either.

Caution: Always keep the heating plate dry, as dampness and steam lead to rust formation.



- 5** Remove the safety ring from time to time for extra thorough cleaning. Wipe the safety ring with a moist cloth.

Never remove the safety ring when the heating plate is hot.

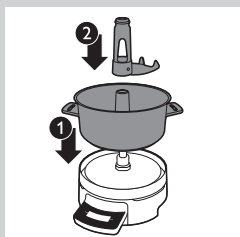
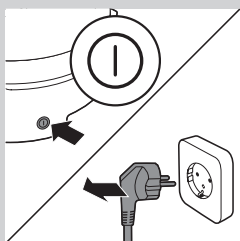
Caution: Never clean the safety ring in the dishwasher.

- 6** Wipe all parts of the appliance dry with a tea towel.

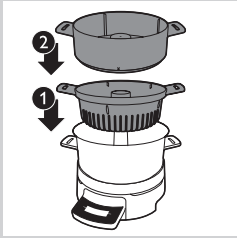
Note: If there are scale deposits on the heating plate, remove them with white vinegar (4% acetic acid). Then wipe away the vinegar residues with a soft cloth moistened with fresh water.

Storage

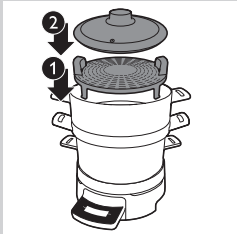
- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.



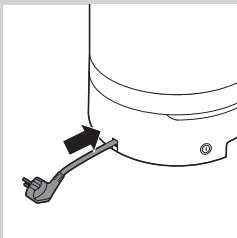
- 3** Put the pot on the base (1) and put the stirrer on the cone (2).



- 4** Put the pasta insert in the pot (1) and put the steaming basket on the pasta insert (2).



- 5** Put the steaming tray in the steaming basket (1) and put the lid on the steaming basket (2).



- 6** Push the mains cord into the cord storage compartment.

- 7** Store the appliance on a dry, flat and stable surface, preferably on the working top in your kitchen.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Tip: You can also use the HomeCooker in combination with the specially designed Cutting tower (HR1055/HR1056). This Cutting tower shreds and slices vegetable like cucumbers, carrots, potatoes, leeks and onions as well as certain kinds of cheese and meat and ejects the processed ingredients straight into the HomeCooker pot. You can order the Cutting tower in the online shop at www.shop.philips.com/service by looking for HR1055/HR1056 or at www.philips.com/homecooker.

Guarantee and service

Philips guarantees its products for two years after the date of purchase. Defects due to faulty materials and poor workmanship will be repaired or the product will be replaced at Philips' expense, provided that convincing proof of purchase is provided.

Replacement products and repaired parts are guaranteed for the remaining time of the guarantee or a period of six months, whichever is longer.

The guarantee does not apply to any defect that results from an accident, misuse, improper maintenance or that is due to normal wear and tear.

The terms of the guarantee do not exclude, restrict or modify your statutory rights.

If you believe your product is defective, please contact your local Consumer Care hotline. You will find the Consumer Care hotline phone numbers on **www.philips.com/support**.

Environment



- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact your local Consumer Care hotline. You find the Consumer Care hotline phone numbers on www.philips.com/support.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the on/off button on the side of the base to switch on the appliance.
	You did not press the start/pause button.	Press the start/pause button to start the cooking or steaming process.
	The appliance was in standby mode, but you thought it was switched off and pressed the on/off button in an attempt to switch it on, but in fact you switched it off.	Press the on/off button once more to switch on the appliance.
	The mains cord is damaged.	If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
Not all the food is steamed/cooked.	Some pieces of food in the pot, steaming baskets or steaming tray are larger than others and/or require a longer steaming/cooking time than others.	Set a longer steaming/cooking time. When you use both steaming baskets and the steaming tray, you can easily prepare ingredients with different steaming times (see chapter 'Using the appliance', section 'Steaming and boiling without stirrer').
	You put too much food in the steaming baskets and on the steaming tray.	Make sure you put the food in the steaming baskets and on the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Please consult the recipe book for the correct quantities.
	You did not put the lid on the appliance (or not properly on the appliance) when you were steaming.	Always place the lid properly on the appliance when you are steaming, otherwise a lot of steam escapes and the food is not steamed properly.
	The temperature is not hot enough.	Always let the appliance heat to the right temperature before you steam the food.
The food is too dark.	You set a too high temperature or a too long cooking time.	Set a lower cooking temperature and/or a shorter cooking time. Please consult the recipe book for the correct temperature.
I want to change the temperature during cooking.	This is possible.	Press the temperature increase or decrease button during cooking until the display shows the desired temperature.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance produces some smoke.	The heating plate and/or pot are not completely clean.	Make sure you clean the heating plate and the pot properly after each use.
	The appliance may produce some smoke when you use it for the first time.	It is normal for a new product to produce an unpleasant smell or emit some smoke when it is first used. This is because new electric motors have a safety lacquering on the motor windings, which emit this unpleasant smell or even smoke, when they get warm during the first uses. This phenomenon stops after you have used the appliance a few times.
The stirrer blocks.	You put too many ingredients in the pot.	Remove the ingredients and give the stirrer a light push. Do not overload the pot.
	During roasting a piece of meat got stuck on the bottom of the pot.	Give the stirrer a slight push.
The message 'Err' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The display shows °C, but I want to work with °F.	This is possible.	Press the temperature increase and decrease button at the same time for 3 seconds to switch from °C to °F and back again.

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de este producto, y bienvenido a Philips. Este HomeCooker ha sido desarrollado para ayudarle a cocinar una amplia gama de platos y le brinda un rendimiento duradero. Ha sido diseñado para permitir limpiar fácilmente y todos los accesorios (excepto el anillo de seguridad) se pueden lavar en lavavajillas.

Algunas de las ventajas de su HomeCooker:

- Ahorro de tiempo: el HomeCooker le permite hacer otras cosas mientras cocina. Así podrá disfrutar de otras cosas que le gustan y cocinar al mismo tiempo.
- Los alimentos no se queman: el agitador evita que su alimento se pegue al fondo. Además, el aparato detiene el calentamiento automáticamente cuando se alcanza la temperatura establecida y el tiempo determinado ha transcurrido.
- Versátil: puede fundir, mantener comida caliente, hervir a fuego lento, cocer, cocinar al vapor y freír con o sin el agitador.
- Muy fácil de usar: la sencilla interfaz de usuario le permite ajustar fácilmente la configuración con solo tocar un botón.
- Portátil: el HomeCooker tiene un diseño compacto, que le permite llevarse consigo y cocinar dondequiera que disponga de electricidad y una toma de corriente (por ejemplo en un camping, en una casa de verano o en el patio).
- Seguro: el HomeCooker tiene un anillo de seguridad alrededor de la placa de calentamiento para impedir que se queme los dedos.

Beneficios especiales de registrar el producto

Ha adquirido un accesorio de cocina de por vida y queremos asegurarnos de que esté satisfecho. Nos gustaría que registrase su compra para que podamos seguir en contacto y que pueda recibir los servicios y ventajas que le ofrecemos. Regístrese en los tres meses posteriores a la fecha de compra para disfrutar de ventajas como:

- Nuevas recetas por correo electrónico.
- Consejos para utilizar y mantener su HomeCooker.
- Ofertas especiales de accesorios y otros productos.

Por favor visite www.welcome.philips.com/welcome_es_ES.html para registrar su HomeCooker.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Tapa de cristal
- 2 Orificio de salida del vapor
- 3 Bandeja de cocina al vapor
- 4 Cesto de cocina al vapor
- 5 Complemento para pasta
- 6 Agitador
- 7 Recipiente
- 8 Eje
- 9 Placa de calentamiento
- 10 Anillo de seguridad extraíble
- 11 Base
- 12 Panel de control con display
- 13 Botón de aumento de la temperatura

- 14 Botón de disminución de temperatura
- 15 Indicador de temperatura (°C o °F)
- 16 Botón de encendido/apagado del agitador
- 17 Botón de inicio/pausa
- 18 Indicador de tiempo establecido
- 19 Botón de aumento de hora
- 20 Botón de disminución de hora
- 21 Luz de 'Placa de calentamiento caliente'
- 22 Cable de alimentación con clavija
- 23 Botón de encendido/apagado
- 24 Compartimento para guardar el cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- **Nunca utilice el aparato en una cocina de inducción, cocina convencional, cocina a gas, horno ni demás instalaciones de cocina.**
- No sumerja nunca la base en agua ni otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- No utilice el aparato por medio de un reloj externo ni un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto adicional.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los

conocimientos y la experiencia necesarios sin son instruidos acerca del uso del aparato o supervisados para garantizar un uso seguro y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando esté encendido o se esté enfriando.
- Los niños de 8 años o más solo puede limpiar el aparato bajo supervisión.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás y a ambos lados del aparato.
- No coloque objetos cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Nunca permita que el aparato funcione sin la olla en la base.
- El aparato se calienta mucho y permanece caliente durante mucho tiempo después de cocinar. Cuando el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se ilumine en el panel de control, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.
- Nunca retire el anillo de seguridad cuando la placa de calentamiento esté encendida o caliente.
- Mantenga pelo largo, joyas, ropa suelta, etc. lejos del agitador.
- La temperatura de las superficies circundantes es alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aceite y la grasa recalentados pueden incendiarse.



Precaución

- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Utilice la olla únicamente junto con su base original. No utilice la olla en una cocina de inducción, cocina convencional ni otra instalación de cocina.
- Utilice la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor únicamente junto con la base y la olla originales.
- Cubra la olla, la cesta de vapor o el complemento para pasta únicamente con la tapa suministrada. Nunca utilice toallas ni nada semejante para este fin.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.
- No coloque el aparato debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- No utilice el aparato para freír alimentos.
- No utilice el aparato ni ninguna de sus piezas en el microondas.
- Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.
- No exceda la indicación MAX de la olla (3 litros).
- Asegúrese siempre de que las ranuras de vapor de los cestos y la bandeja de vapor estén limpios de grasa, restos de alimentos y suciedad.

- Utilice sólo un paño húmedo para limpiar la base.
- Nunca permita que el aparato funcione con la olla vacía.
- Utilice siempre la tapa cuando desee cocinar alimentos al vapor.
- Consulte en el libro de recetas las cantidades y tiempos de cocción correctos.
- Use siempre guantes de cocina si desea cambiar de sitio el aparato mientras funciona o si todavía está caliente.
- Cuando quite la tapa, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la olla para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la espita de vapor de la tapa durante la cocción o de la olla cuando retire la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con asas largas.
- Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.
- Pulse siempre los botones del panel de control con la punta de los dedos. No utilice las uñas para evitar daños en la película de protección.
- Transporte siempre la olla sujetándola por sus asas.
- Sujete siempre la cesta de cocina al vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor por sus asas cuando contengan alimentos calientes.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Nunca limpie el anillo de seguridad en el lavavajillas.
- Compruebe siempre si los alimentos están correctamente cocinados antes de comerlos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

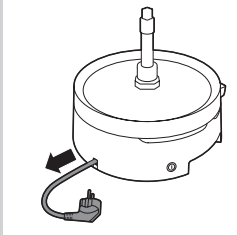
Protección contra el sobrecalentamiento

El HomeCooker está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se recalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. A continuación vuelva a enchufar la clavija en la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado para volver a encender el aparato.

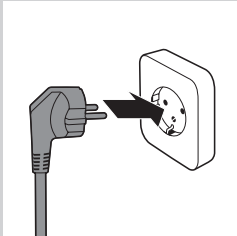
Antes de utilizarlo por primera vez

- 1** Retire todos los materiales de embalaje del aparato y la película de protección del panel de control.
- 2** Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

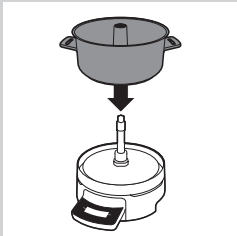
Preparación para su uso



- 1 Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.
- 2 Saque el cable de alimentación del compartimento de cable.



- 3 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

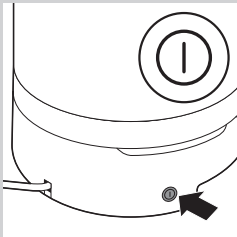


- 4 Coloque la olla en la base.

Uso del aparato

Para obtener consejos y recetas de cocina y cocina al vapor, consulte el libro de recetas y visite nuestro sitio web www.philips.com/homecooker.

Uso del panel de control



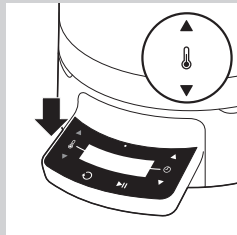
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado.



- La temperatura indicada en la pantalla es '- -' y la hora 00:00.

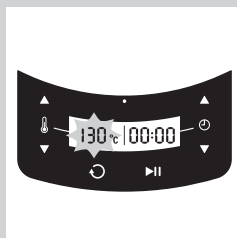
Nota: Si no utiliza el aparato durante 10 minutos, entra en modo de espera para ahorrar energía. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.

Nota: Si el aparato está todavía caliente pero está enfriándose, entra en modo de espera para ahorrar energía. El piloto de 'placa de calentamiento caliente' se ilumina siempre que la placa esté caliente. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.



Nota: Si apaga el aparato o lo desenchufa, el piloto de 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente.

- Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura una o varias veces para determinar la temperatura deseada.



- La temperatura establecida se muestra en la pantalla. La temperatura destella para indicar que el aparato está cambiando de temperatura.



- Cuando el piloto rojo de 'placa de calentamiento caliente' de la pantalla se ilumina, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.



- Cuando la placa de calentamiento o el fondo de la olla alcanzan la temperatura establecida, el indicador de temperatura de la pantalla deja de destellar. El aparato mantiene la temperatura determinada mientras usted hace otras cosas.

Nota: Debido a la diferencia de temperatura ambiente puede suceder que el indicador de temperatura empiece a destellar otra vez.

Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura brevemente al mismo tiempo, la temperatura se pone a cero ('- -').

Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura durante 3 segundos al mismo tiempo, puede cambiar de °C a °F y viceversa.

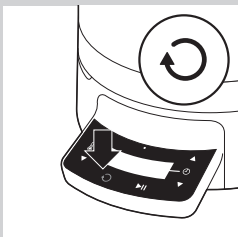
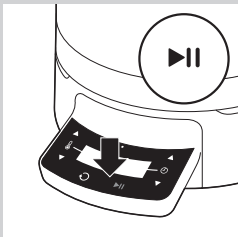
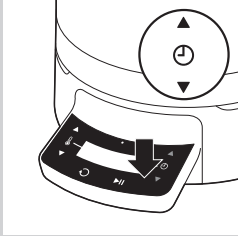
Nota: También puede ajustar la temperatura mientras el aparato está en funcionamiento. Si selecciona una temperatura más alta, el piloto de temperatura empieza a destellar otra vez.

Posiciones de temperatura

- Fundir: 40 °C/104 °F*
- Mantener el calor: 70 °C/158 °F*
- Hervir a fuego lento: 90 °C/194 °F*
- Hervir: 110 °C/230 °F*
- Cocinar al vapor: 130 °C/266 °F*
- Freír: 175 °C/347 °F*
- Turbo: 250 °C/482 °F** (para calentar ingredientes rápidamente o asar grandes cantidades de ingredientes)

* indica la temperatura en el fondo de la olla

** indica la temperatura en la placa de calentamiento



- 3** Pulse los botones de aumento o disminución de tiempo para determinar el tiempo de cocción deseado. Puede programar un tiempo de cocción de 1 a 99 minutos.

- ▶ El tiempo programado se muestra en la pantalla.

Nota: Cuanto más tiempo mantenga el botón pulsado, más rápidamente avanza o retrocede el tiempo.

Nota: También puede ajustar el tiempo mientras el aparato sigue en funcionamiento.

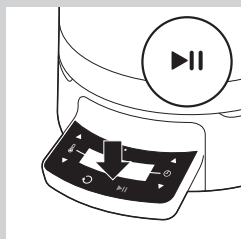
Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de tiempo breve y simultáneamente, la hora se restablece a 00:00.

Consejo: Cuando se haya familiarizado con el aparato y desee preparar sus propias recetas, también podrá utilizarlo sin el temporizador. En ese caso, el tiempo empieza a contar desde cero y el aparato continúa funcionando durante 99 minutos o hasta que lo apague usted mismo. Si pulsa el botón de pausa mientras cocina sin poner el temporizador, este se restablece a 00:00.

- 4** Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
- ▶ El tiempo de la pantalla cuenta hacia atrás (en minutos y segundos) y el botón de inicio/pausa destella lentamente para indicar que el aparato está en funcionamiento.
- ▶ El aparato empieza a calentarse.
- ▶ El agitador empieza a girar.

Nota: Si desea apagar el agitador para cocinar, por ejemplo, patatas o si desea cocinar al vapor, pulse el botón de encendido/apagado del agitador. Para volver a activar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador.

Nota: Para desactivar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador justo después de encender el aparato.



- 5** Si desea interrumpir el proceso de cocinado, pulse el botón de encendido/apagado.
- 6** El botón de inicio/pausa se ilumina continuamente y el tiempo de la pantalla se detiene.

Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla muestra 00:00.

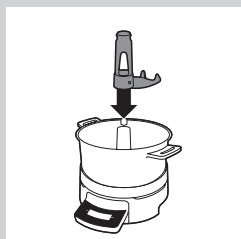
- 6** Para reanudar el proceso de cocinado, vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa.
- 7** El tiempo de la pantalla vuelve a empezar a contar y los botones de inicio/pausa destellan otra vez.

Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla empieza a contar desde 0 cuando pulse el botón de inicio/pausa.

Nota: Si no reanuda el proceso de cocinado en un plazo de 10 minutos, el aparato entra en modo de espera. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos.

- 7** Cuando el tiempo determinado transcurre, el aparato pita y el botón de inicio/pausa se ilumina continuamente. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

Fundir, mantener el calor, hervir a fuego lento, hervir y freír con el agitador



- 1** Coloque el agitador en el cono de la olla.

Nota: Para montarlo fácilmente, coloque siempre el agitador en la olla antes de agregar los ingredientes.

- 2** Coloque los ingredientes que desee preparar en la olla. Si fuera necesario, añada agua (por ejemplo, para cocinar patatas).

Precaución: Asegúrese de que los ingredientes no exceden la indicación MAX de la olla.

Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del aparato, límpielos inmediatamente.

Consejo: Para conocer tiempos de cocción y temperaturas, consulte el libro de recetas.

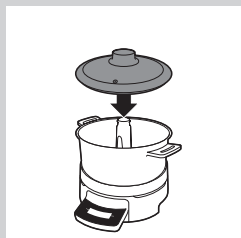
- 3** Si lo desea, ponga la tapa en la olla.

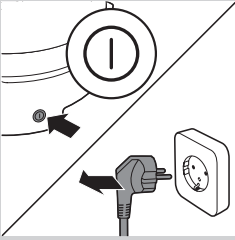
- 4** Siga las instrucciones de la sección 'Uso del panel de control'.

- 5** Cuando el tiempo determinado transcurra, retire los ingredientes de la olla con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

Nota: Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.

Nota: Si desea retirar el agitador, nunca toque los ingredientes calientes; toque únicamente la parte superior del agitador.





6 Apague y desconecte el aparato.

Precaución: Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.

Cocinar al vapor y hervir sin agitador

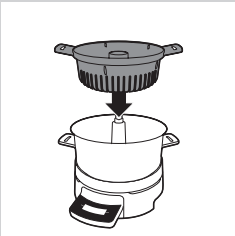


1 Retire el agitador del cono en la olla.



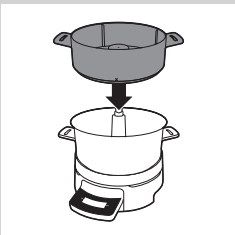
2 Vierta agua en la olla. Para saber la cantidad de agua necesaria, consulte el libro de recetas.

Precaución: Asegúrese de que el agua y los ingredientes en la olla no exceden la indicación MAX.

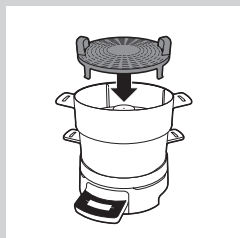


3 Coloque los ingredientes que desee preparar en la cesta de vapor, el complemento para pasta y/o la bandeja de vapor. Coloque la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor en su lugar.

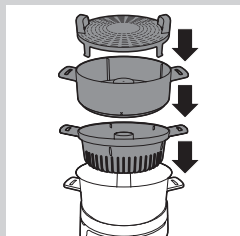
- Coloque el complemento para pasta en la olla. Utilice el complemento para pasta para cocinar al vapor los ingredientes grandes.



- Coloque la cesta de vapor en la olla. Utilice la cesta de vapor para cocinar al vapor los ingredientes más pequeños.



- Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor. Utilice la bandeja de vapor para cocinar al vapor ingredientes delicados, por ejemplo pescado.



- También puede utilizar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor al mismo tiempo.

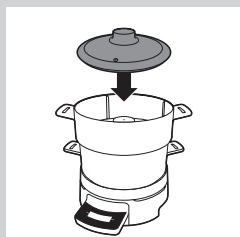
Precaución: Asegúrese de colocar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor correctamente y de forma que no se tambaleen.

Precaución: Asegúrese de colocar los alimentos en la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. No sobrecargue las cestas de vapor ni la bandeja de vapor.

Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del aparato, límpielos inmediatamente.

Consejo: Para conocer los tiempos y las temperaturas para cocinar al vapor, consulte el libro de recetas.

Consejo: Para lograr el mejor sabor, no prepare pescado y otros ingredientes al mismo tiempo.

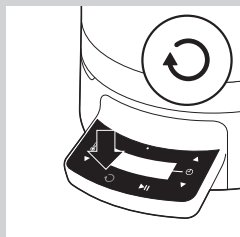


4 Coloque la tapa sobre la olla.

Precaución: Utilice siempre la tapa cuando desee cocinar alimentos al vapor.

5 Siga las instrucciones de la sección 'Uso del panel de control'.

Nota: Después de encender el aparato, pulse el botón de encendido/apagado del agitador para desactivar el motor del agitador.



6 Si desea cocinar al vapor ingredientes que requieren diferentes tiempos de cocción, puede proceder del siguiente modo:

- Ajuste el temporizador en el tiempo de cocción más largo.
- Coloque el alimento que requiere el tiempo de cocción al vapor más largo en la cesta de vapor grande (según libro de recetas).
- Deje el aparato en funcionamiento hasta que el tiempo en la pantalla sea igual al tiempo de cocción al vapor más corto.
- Pulse el botón de inicio/pausa para detener el aparato. No lo detenga más de 10 minutos para evitar que el aparato entre en modo de espera.

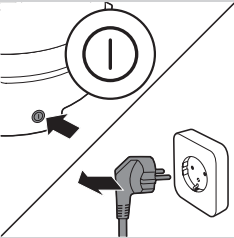
- Retire con cuidado la tapa con guantes de cocina.
- Coloque la cesta de vapor que contiene los ingredientes que requieren el tiempo de cocción al vapor más corto en la olla.
- Coloque la tapa sobre la cesta de vapor.
- Pulse el botón de inicio/pausa otra vez y deje al aparato en funcionamiento hasta que el tiempo determinado haya transcurrido.

Consejo: Para obtener más información sobre los tiempos de cocinado al vapor y de cocción de los ingredientes, consulte el libro de recetas.

- 7** Cuando el tiempo determinado haya transcurrido, retire los ingredientes de la cesta de vapor; del complemento para pasta y/o de la bandeja de vapor con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

- 8** Apague y desconecte el aparato.

Precaución: Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.



Limpieza

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

- 1** Apague y desconecte el aparato.
- 2** Deje que se enfríe el aparato.
- 3** Limpie la olla, el agitador, la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor con agua tibia y algún detergente líquido o en el lavavajillas.

- 4** Repase la base y la placa de calentamiento con un paño húmedo.

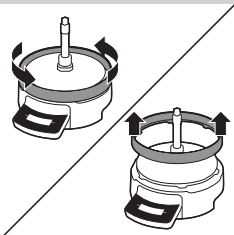
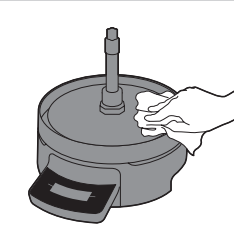
Peligro: Nunca sumerja la base en agua ni la enjuague bajo el grifo. Tampoco la limpie en el lavavajillas.

Precaución: Mantenga siempre la placa de calentamiento seca, ya que la humedad y el vapor conducen a la formación de óxido.

- 5** Retire el anillo de seguridad de vez en cuando para limpiar a fondo. Limpie el anillo de seguridad con un paño húmedo.

Nunca retire el anillo de seguridad mientras la placa de calentamiento esté caliente.

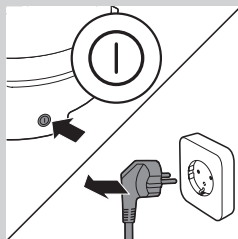
Precaución: Nunca limpie el anillo de seguridad en el lavavajillas.



- 6** Seque todas las piezas del aparato con un paño.

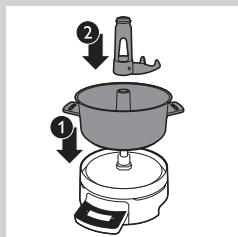
Nota: Si hay depósitos de cal en la placa de calentamiento, elimínelos con vinagre de vino (4 % de ácido acético). A continuación limpie los restos de vinagre con un paño suave humedecido con agua limpia.

Almacenamiento

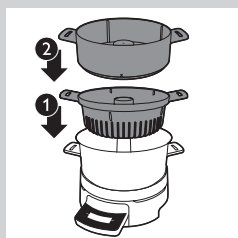


- 1** Apague y desconecte el aparato.

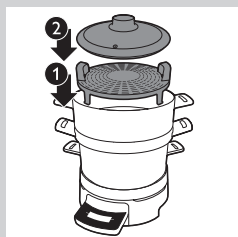
- 2** Deje que se enfríe el aparato.



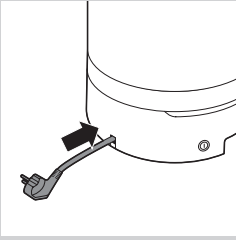
- 3** Coloque la olla en la base (1) y coloque el agitador en el cono (2).



- 4** Coloque el complemento para pasta en la olla (1) y ponga la cesta de vapor sobre él (2).



- 5** Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor (1) y ponga la tapa en la cesta de vapor (2).



- 6** Introduzca el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento.
- 7** Guarde el aparato en una superficie seca, plana y estable, preferiblemente en la encimera de su cocina.

Solicitud de accesorios

Para comprar accesorios para este aparato, visite nuestra tienda en línea en **www.shop.philips.com/service**. Si la tienda en línea no está disponible en su país, vaya a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará sus datos de contacto en el folleto de garantía mundial.

Consejo: También puede utilizar el HomeCooker en combinación con la Torre de corte (HR1055/HR1056) especialmente diseñada. Esta Torre de corte pica y corta verduras como pepinos, zanahorias, patatas, puerros y cebollas, así como ciertas clases de queso y carne, y expulsa los ingredientes procesados directamente a la olla del HomeCooker. Puede pedir su Torre de corte en la tienda en línea en www.shop.philips.com/service buscando HR1055/HR1056 o en www.philips.com/homecooker.

Garantía y servicio

Philips garantiza sus productos por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Philips se hará cargo de la reparación o sustitución de los defectos debidos a materiales defectuosos o mano de obra, siempre que presente una prueba de compra convincente.

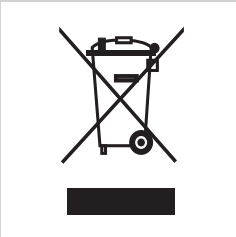
Los productos de sustitución y las piezas reparadas están garantizados durante el resto de la garantía o por un periodo de seis meses, lo que sea más largo.

La garantía no se aplica a ningún defecto derivado de accidente, mal uso, mantenimiento inapropiado o del desgaste normal.

Los términos de la garantía no excluyen, restringen ni modifican sus derechos legales.

Si cree que su producto es defectuoso, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en **www.philips.com/support**.

Medio ambiente



- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

Guía de resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más habituales que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información siguiente, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en www.philips.com/support.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	El aparato no está encendido.	Pulse el botón de encendido/apagado en el lateral de la base para encender el aparato.
	No pulsó el botón de inicio/pausa.	Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
	El aparato estaba en modo de espera, pero pensó que estaba apagado y pulsó el botón de encendido/apagado en un intento de encenderlo, pero en realidad lo apagó.	Pulse el botón de encendido/apagado una vez más para encender el aparato.
No se han cocido/cocinado al vapor todos los alimentos.	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
	Algunos pedazos de alimento en la olla, las cestas de vapor o la bandeja de vapor son más grandes que otros y/o requieren un tiempo de vapor/cocción mayor que otros.	Determine un tiempo de cocinado al vapor/cocción más largo. Cuando utilice tanto las cestas de vapor como la bandeja de vapor, puede preparar fácilmente ingredientes con diferentes tiempos de cocción al vapor (consulte el capítulo 'Uso del aparato', sección 'Cocinar al vapor y hervir sin el agitador').

Problema	Posible causa	Solución
	Coloca demasiada comida en las cestas de vapor y en la bandeja de vapor.	Asegúrese de colocar los alimentos en las cestas de vapor y en la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. Consulte el libro de recetas para conocer las cantidades correctas.
	No colocó la tapa en el aparato (o no lo hizo de forma correcta) para cocinar al vapor.	Coloque siempre la tapa correctamente en el aparato cuando cocine al vapor; de lo contrario se escapa mucho vapor y los alimentos no se cocinan correctamente.
	La temperatura no es lo suficientemente alta.	Permita siempre que el aparato se caliente hasta la temperatura correcta antes de cocinar los alimentos al vapor.
El alimento está demasiado hecho.	Determinó una temperatura demasiado alta o un tiempo de cocción demasiado largo.	Determine una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción más corto. Consulte el libro de recetas para conocer la temperatura correcta.
Deseo cambiar la temperatura durante la preparación.	Esto es posible.	Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura durante la cocción hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada.
El aparato produce un poco de humo.	La placa de calentamiento y/o la olla no están completamente limpias.	Asegúrese de limpiar la placa de calentamiento y la olla correctamente después de cada uso.
	Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez.	Es normal que un producto nuevo emita un olor desagradable o emita un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Esto se debe a que los motores eléctricos nuevos tienen un lacado de seguridad en las bobinas del motor que emiten este olor desagradable o incluso humo cuando se calientan durante los primeros usos. Este fenómeno desaparece una vez utilizado el aparato varias veces.
El agitador se bloquea.	Ha puesto demasiados ingredientes en la olla.	Retire los ingredientes y empuje un poco al agitador. No sobrecargue la olla.
	Durante el asado un pedazo de carne se atasca en el fondo de la olla.	Dé al agitador un empujón leve.
El mensaje "Err" aparece en el display.	Se ha producido un error.	Haga que el aparato sea examinado en un centro de servicio autorizado por Philips.
La pantalla muestra °C, pero quiero trabajar con °F.	Esto es posible.	Pulse los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante 3 segundos para cambiar de °C a °F y viceversa.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips!

Questo HomeCooker è stato sviluppato per aiutarvi a cucinare una vasta gamma di piatti e offre prestazioni durature. È stato progettato per consentire una facile pulizia e tutti gli accessori (eccetto l'anello di sicurezza) sono lavabili in lavastoviglie.

Alcuni vantaggi del vostro HomeCooker:

- Risparmio di tempo: l'HomeCooker vi consente di fare altre cose durante la preparazione dei cibi. Così potrete cucinare e svolgere altre attività piacevoli allo stesso tempo.
- Nessun cibo bruciato: l'accessorio per mescolare impedisce al cibo di attaccarsi al fondo della pentola e bruciare. Inoltre l'apparecchio smette automaticamente di produrre calore una volta raggiunta la temperatura impostata e trascorso il tempo impostato.
- Versatile: potete sciogliere, mantenere in caldo, far bollire lentamente, bollire, cuocere al vapore e rosolare con o senza l'accessorio per mescolare.
- Molto facile da usare: l'interfaccia utente semplice vi consente di regolare le impostazioni al tocco di un pulsante.
- Portatile: l'HomeCooker ha un design compatto, che consente di portarlo con voi e utilizzarlo dovunque ci sia elettricità e una presa di corrente a muro (ad esempio, in un campeggio, in una casa per le vacanze o sul vostro patio).
- Sicuro: l'HomeCooker è munito di un anello di sicurezza intorno alla piastra riscaldante che impedisce di scottarsi le dita.

Vantaggi speciali derivanti dalla registrazione del prodotto

Avete acquistato uno strumento culinario per la vita e desideriamo che siate soddisfatti. Vi invitiamo a registrare il vostro acquisto per restare in contatto e ricevere ulteriori ricette. Effettuate la registrazione entro 3 mesi dall'acquisto per ricevere i seguenti vantaggi:

- Idee originali per ricette via e-mail.
- Suggerimenti per usare e mantenere il vostro HomeCooker.
- Offerte speciali per accessori e altri prodotti.

Per registrare il vostro HomeCooker, visitate il sito www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Coperchio in vetro
- 2 Scarico del vapore
- 3 Vassoio per la cottura a vapore
- 4 Cestello per la cottura a vapore
- 5 Inserto per la pasta
- 6 Accessorio per mescolare
- 7 Pentola
- 8 Cono
- 9 Piastra riscaldante
- 10 Anello di sicurezza rimovibile
- 11 Base
- 12 Pannello di controllo con display
- 13 Pulsante aumento temperatura

- 14 Pulsante diminuzione temperatura
- 15 Indicazione della temperatura (°C o °F)
- 16 Pulsante on/off dell'accessorio per mescolare.
- 17 Pulsante di avvio/pausa
- 18 Indicazione del tempo impostato
- 19 Pulsante aumento tempo
- 20 Pulsante diminuzione tempo
- 21 Spia "Piastra riscaldante calda"
- 22 Cavo di alimentazione con spina
- 23 Pulsante on/off
- 24 Vano di avvolgimento cavi

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

Non usate mai l'apparecchio su un fornello a induzione, un piano cottura, una cucina a gas, un forno o altro apparecchi di cottura.

- Non immergete la base nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegate l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Non utilizzate l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

- L'apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo.
- Non lasciate giocare i bambini con l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- I bambini di età pari o superiore agli 8 anni possono pulire l'apparecchio solo sotto supervisione.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sui lati e sul retro dell'apparecchio.
- Non posizionate oggetti vicino all'apparecchio quando è in funzione.
- Srotolate sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa a muro.
- Non lasciate mai l'apparecchio in funzione senza la pentola sulla base.
- L'apparecchio diventa incandescente e rimane caldo per molto tempo dopo la cottura. Quando la spia rossa "Piastra riscaldante calda" sul pannello di controllo si illumina, la piastra riscaldante è molto calda e non deve essere toccata.
- Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è accesa o calda.



- Tenete lontano dall'accessorio per mescolare capelli lunghi, gioielli, capi di abbigliamento larghi, ecc.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
- L'olio e il grasso surriscaldati possono prendere fuoco.

Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Usate solo la pentola in combinazione con la sua base originale. Non usate la pentola su un fornello a induzione, un piano cottura o altro dispositivo di cottura.
- Usate il cestello per la cottura a vapore, l'inserito per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore solo in combinazione con la base e la pentola originali.
- Coprite la pentola, il cestello per la cottura a vapore o l'inserito per la pasta solo con il coperchio fornito. A tale scopo, non usate mai un asciugamano o simili.
- Appoggiate sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
- Non posizionate l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.

- Non usate l'apparecchio per la frittura del cibo.
- Non usate l'apparecchio o qualsiasi delle sue parti nel microonde.
- Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.
- Non superate il livello massimo di riempimento della pentola (3 litri).
- Assicuratevi sempre che le fessure per vapore nel vassoio e nei cestelli per la cottura a vapore siano libere da grasso, residui di cibo e sporcizia.
- Usate solo un panno umido per pulire la base.
- Non lasciate mai l'apparecchio in funzione quando la pentola è vuota.
- Usate sempre il coperchio quando volete cuocere al vapore il cibo.
- Consultate il ricettario per le quantità corrette ed i tempi di cottura.
- Usate sempre dei guanti da forno per maneggiare l'apparecchio mentre è in funzione o ancora caldo.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno della pentola.
- Fate attenzione al vapore caldo che esce dallo scarico del vapore nel coperchio durante la cottura o fuori dalla pentola quando rimuovete il coperchio. Quando controllate il cibo, usate sempre degli utensili da cucina con impugnature lunghe.
- Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.
- Premete sempre i pulsanti sul pannello di controllo con la punta delle dita. Non usate le unghie per evitare di danneggiare la protezione.
- Tenete sempre la pentola dai manici.

- Tenete sempre il cestello per la cottura a vapore, l'inserito per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore dai rispettivi manici quando contengono cibo caldo.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non pulite mai l'anello di sicurezza in lavastoviglie.
- Controllate sempre che il cibo sia adeguatamente cotto prima di mangiarlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Protezione contro il surriscaldamento

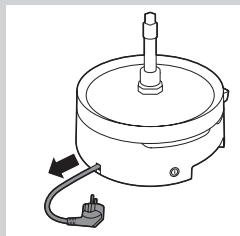
L'HomeCooker è dotato di protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Disinserite l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Inserite quindi di nuovo la spina di alimentazione nella presa di corrente a muro e premete il pulsante on/off per riaccendere l'apparecchio.

Primo utilizzo

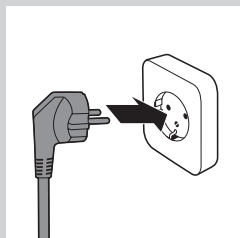
- 1** Rimuovete tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio e la pellicola protettiva dal pannello di controllo.
- 2** Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

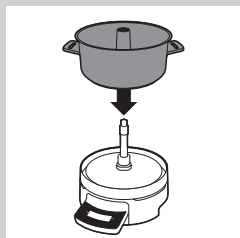
- 1 Appoggiate l'apparecchio su una superficie asciutta, piatta e stabile.
- 2 Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto.



- 3 Inserite la spina nella presa di corrente a muro.



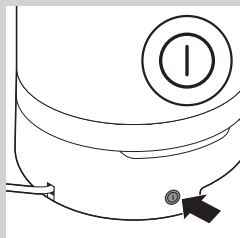
- 4 Collocate la pentola sulla base.

**Modalità d'uso dell'apparecchio**

Per suggerimenti, consigli e ricette sulla cottura a vapore, consultate il ricettario e visitate il sito Web www.philips.com/homecooker.

Uso del pannello di controllo

- 1 Premete il pulsante on/off.





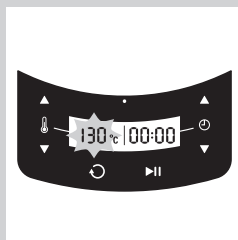
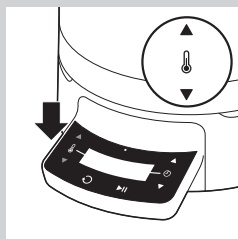
- La temperatura mostrata sul display è “- -” e il tempo mostrato è 00:00.

Nota: Se non viene usato per 10 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby per risparmiare energia. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggia ogni 10 secondi. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.

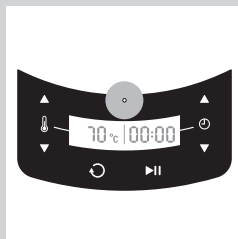
Nota: Se l'apparecchio è ancora caldo ma si sta raffreddando, entra in modalità standby per risparmiare energia. La spia “Piastra riscaldante calda” resta illuminata finché la piastra è calda. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.

Nota: Se spegnete l'apparecchio o disinserite la spina, la spia “Piastra riscaldante calda” si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda.

- Premete il pulsante di aumento o diminuzione della temperatura una o più volte fino a impostare la temperatura richiesta.



- La temperatura impostata è visualizzata sul display. La temperatura lampeggia per indicare che l'apparecchio sta modificando la temperatura.



- Quando la spia “Piastra riscaldante calda” sul display si illumina, la piastra riscaldante è calda e non deve essere toccata.

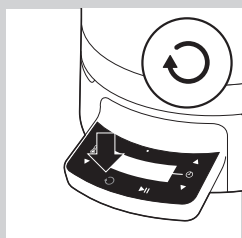
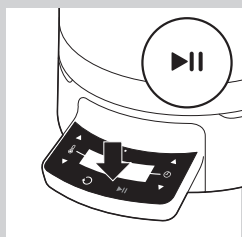
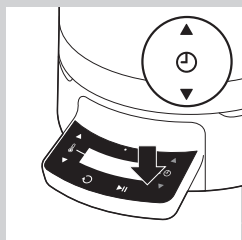


- Quando la piastra riscaldante o la parte inferiore della pentola hanno infine raggiunto la temperatura impostata, il display smette di lampeggiare. L'apparecchio mantiene la temperatura impostata mentre voi potete fare altro.

Nota: A causa della temperatura ambiente diversa, potrebbe succedere che il display della temperatura inizi a lampeggiare di nuovo.

Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente, la temperatura viene azzerata (“- -”).

Nota: Se premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, la temperatura passa da °C a °F e viceversa.



Nota: Potete regolare la temperatura anche mentre l'apparecchio è in funzione. Se impostate una temperatura più alta, la spia della temperatura ricomincia a lampeggiare.

Impostazioni della temperatura

- Fondere: 40°C/104°F*
- Mantenere caldo: 70°C/158°F*
- Far bollire lentamente: 90°C/194°F*
- Bollire: 110°C/230°F*
- Cuocere al vapore: 130°C/266°F*
- Rosolare: 175°C/347°F*
- Turbo: 250°C/482°F** (per riscaldare rapidamente degli alimenti o arrostiti grandi quantità di alimenti)

* indica la temperatura sul fondo della pentola

** indica la temperatura sulla piastra riscaldante

- 3** Premete i pulsanti di aumento o diminuzione del timer per impostare il tempo di cottura richiesto. Potete impostare un tempo da 1 a 99 minuti.

Il tempo impostato viene mostrato sul display.

Nota: Più a lungo tenete premuto il pulsante, più velocemente il tempo aumenta o diminuisce.

Nota: Potete regolare il tempo anche mentre l'apparecchio è in funzione.

Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione del timer contemporaneamente, il tempo viene azzerato (00:00).

Consiglio Quando avete acquisito più dimestichezza con l'apparecchio e volete preparare le vostre ricette, potete usarlo anche senza impostare il timer. In tal caso, il conteggio del tempo comincia da zero e l'apparecchio rimane in funzione per 99 minuti o finché non sarete voi a spegnerlo. Se premete il pulsante di pausa mentre cucinate senza timer, il tempo viene azzerato.

- 4** Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

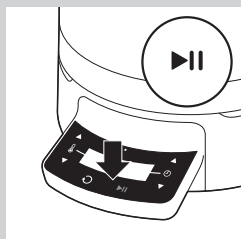
Il tempo sul display è contato alla rovescia (in minuti e secondi) e il pulsante di avvio/pausa lampeggia lentamente per indicare che l'apparecchio è in funzione.

L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

L'accessorio per mescolare comincia a ruotare.

Nota: Se volete disattivare l'accessorio per mescolare per cucinare, ad esempio, delle patate o per cuocere al vapore, premete il pulsante on/off dell'accessorio. Per riattivare l'accessorio per mescolare, premete nuovamente il pulsante on/off.

Nota: Per disattivare l'accessorio per mescolare, premete il pulsante on/off dell'accessorio subito dopo aver acceso l'apparecchio.



- 5** Se volete interrompere il processo di cottura, premete il pulsante di avvio/pausa.
- Il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente ed il conteggio del tempo sul display si interrompe.

Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display mostra 00:00.

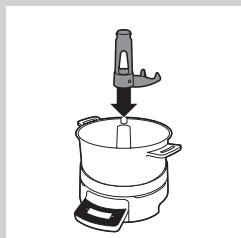
- 6** Per riprendere il processo di cottura, premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa.
- Il conteggio alla rovescia sul display viene avviato e il pulsante di avvio/pausa inizia di nuovo a lampeggiare.

Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display comincia a contare di nuovo da 0 quando premete il pulsante di avvio/pausa.

Nota: Se non riprendete il processo di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio va in modalità standby. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggia ogni 10 secondi.

- 7** Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

Fondere, tenere in caldo, fare bollire lentamente, bollire e rosolare con l'accessorio per mescolare



- 1** Posizionate l'accessorio per mescolare sul cono nella pentola.

Nota: Per un facile montaggio, posizionate sempre l'accessorio per mescolare nella pentola prima di aggiungere gli ingredienti.

- 2** Mettete gli alimenti che volete preparare nella pentola. Se necessario, aggiungete acqua (ad esempio, per cucinare delle patate).

Attenzione Assicuratevi che gli ingredienti nella pentola non superino il livello massimo indicato.

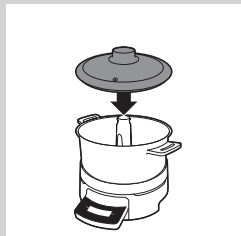
Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'apparecchio, asciugate subito.

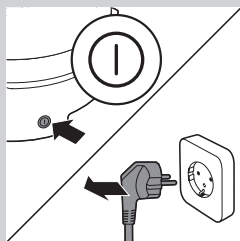
Consiglio Per i tempi di cottura e le temperature, consultate il ricettario.

- 3** Se desiderate, mettete il coperchio sulla pentola.
- 4** Seguite le istruzioni nella sezione "Uso del pannello di controllo".
- 5** Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dalla pentola con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

Nota: Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.

Nota: Se volete rimuovere l'accessorio per mescolare, non toccate mai gli ingredienti caldi e toccate solo la parte superiore dell'accessorio.

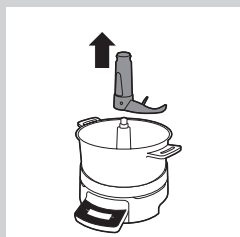




- 6** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.

Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.

Cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare

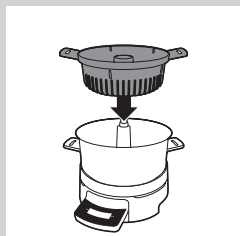


- 1** Rimuovete l'accessorio per mescolare dal cono nella pentola.

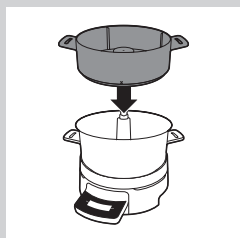


- 2** Versate l'acqua nella pentola. Per la quantità di acqua, vedete il ricettario.

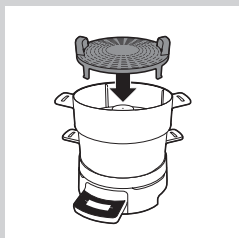
Attenzione Assicuratevi che l'acqua e gli alimenti nella pentola non superino il livello massimo indicato.



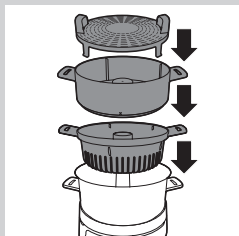
- 3** Mettete gli ingredienti che volete preparare nel cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e/o il vassoio per la cottura a vapore. Posizionate il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta ed il vassoio per la cottura a vapore.
- Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola. Usate l'inserto per la pasta per cuocere al vapore alimenti di grandi dimensioni.



- Posizionate il cestello per la cottura a vapore nella pentola. Usate il cestello per la cottura a vapore per cuocere al vapore alimenti di piccole dimensioni.



- Posizionate il vassoio per la cottura a vapore nel cestello per la cottura a vapore. Usate il vassoio per la cottura a vapore per cuocere al vapore degli ingredienti delicati, ad esempio il pesce.



- Potete usare il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore anche contemporaneamente.

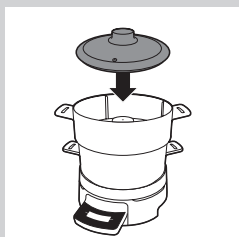
Attenzione Assicuratevi di posizionare il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore correttamente e che siano stabili.

Attenzione Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per vapore siano libere per consentire al vapore di fluire in modo ottimale. Non sovraccaricate i cestelli e il vassoio per la cottura a vapore.

Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'apparecchio, asciugate subito.

Consiglio Per i tempi e le temperature per la cottura a vapore e la bollitura, consultate il ricettario.

Consiglio Per un gusto ottimale, non preparate il pesce insieme ad altri alimenti.

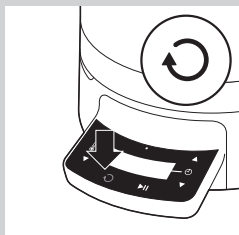


4 Mettete il coperchio sulla pentola.

Attenzione Usate sempre il coperchio quando volete cuocere al vapore il cibo.

5 Seguite le istruzioni nella sezione "Uso del pannello di controllo".

Nota: Dopo avere acceso l'apparecchio, premete il pulsante on/off dell'accessorio per mescolare per disattivare il motore dell'accessorio per mescolare.



6 Se volete cuocere al vapore degli alimenti che richiedono tempi di cottura a vapore diversi, potete procedere nella maniera seguente:

- Impostare il timer sul tempo di cottura più elevato.
- Mettete il cibo che richiede il tempo di cottura a vapore più lungo nel cestello per la cottura a vapore grande (conformemente al ricettario).
- Lasciate l'apparecchio in funzione finché il tempo sul display è uguale al tempo di cottura a vapore più breve.

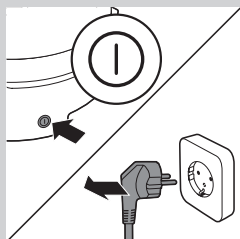
- Premete il pulsante di avvio/pausa per mettere in pausa l'apparecchio. Non prolungate la pausa oltre 10 minuti evitare che l'apparecchio vada in modalità standby.
- Rimuovete con cura il coperchio indossando i guanti da forno.
- Posizionate il cestello per la cottura a vapore che contiene gli ingredienti che richiedono il tempo di cottura più breve nella pentola.
- Mettete il coperchio sul cestello per la cottura a vapore.
- Premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa e lasciate l'apparecchio in funzione per il tempo impostato.

Consiglio Per ulteriori informazioni su tempi e temperature per la cottura a vapore e la bollitura dei cibi, consultate il ricettario.

7 Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dal cestello per la cottura a vapore, dall'inserto per la pasta e/o dal vassoio per la cottura a vapore con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

8 Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.

Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.



Pulizia

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detergenti aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

1 Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.

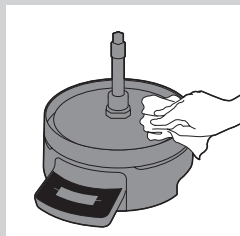
2 Lasciate raffreddare l'apparecchio.

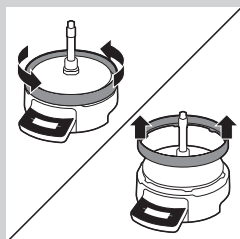
3 Pulite la pentola, l'accessorio per mescolare, il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore con acqua calda e uno detergente per piatti o in lavastoviglie.

4 Pulite la base e la piastra riscaldante con un panno umido.

Pericolo: Non immergete mai la base nell'acqua, non risciacquatela sotto l'acqua corrente e non lavatela in lavastoviglie.

Attenzione Mantenete sempre la piastra riscaldante asciutta, poiché l'umidità e il vapore conducono alla formazione di ruggine.





- 5** Rimuovete di tanto in tanto l'anello di sicurezza per una pulizia a fondo. Pulite l'anello di sicurezza con un panno umido.

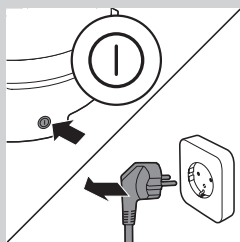
Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è calda.

Attenzione Non pulite mai l'anello di sicurezza in lavastoviglie.

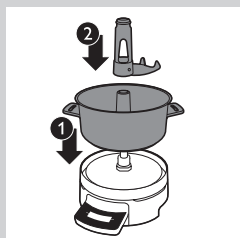
- 6** Asciugate tutte le parti dell'apparecchio con uno strofinaccio.

Nota: Se ci sono depositi di calcare sulla piastra riscaldante, rimuoveteli con aceto bianco (4% di acido acetico). Asciugate quindi i residui di aceto con un panno morbido inumidito con acqua fresca.

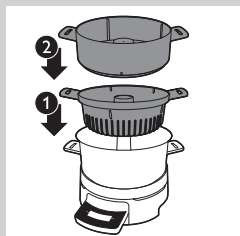
Conservazione



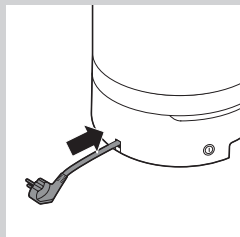
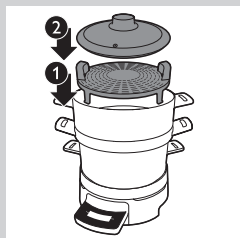
- 1** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
2 Lasciate raffreddare l'apparecchio.



- 3** Posizionate la pentola sulla base (1) e posizionate l'accessorio per mescolare sul cono (2).



- 4** Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola (1) e il cestello per la cottura a vapore sull'inserto per la pasta (2).



- 5** Posizionate il vassoio per la cottura a vapore sul cestello per la cottura a vapore (1) e mettete il coperchio sul cestello (2).

- 6** Riponete il cavo di alimentazione nel relativo vano.

- 7** Conservate l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile, preferibilmente sul piano di lavoro della vostra cucina.

Ordinazione degli accessori

Per acquistare gli accessori per questo apparecchio, visitate il nostro Online Shop all'indirizzo **www.shop.philips.com/service**. Se l'Online Shop non è disponibile nel vostro paese, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza Philips. Se avete difficoltà nel reperire gli accessori per il vostro apparecchio, contattate un centro assistenza clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto si trovano nel volantino della garanzia internazionale.

Consiglio Potete usare l'HomeCooker anche in combinazione con lo speciale accessorio per tagliare (HR1055/HR1056). Questo accessorio taglia e affetta verdure come cetrioli, carote, patate, porri e cipolle così come alcuni tipi di formaggio e carne, e consente di versare gli ingredienti direttamente nella pentola dell'HomeCooker. Potete ordinare l'accessorio per tagliare nell'Online Shop all'indirizzo www.shop.philips.com/service cercando il codice HR1055/HR1056 o all'indirizzo www.philips.com/homecooker.

Garanzia e assistenza

Philips garantisce i propri prodotti dopo la data di acquisto. Per i problemi dovuti a materiali o lavorazione difettosa, è prevista la riparazione o sostituzione a spese di Philips a condizione che venga fornita una prova di acquisto valida.

I prodotti sostitutivi e le parti riparate sono garantiti per il tempo residuo della garanzia o per un periodo di sei mesi, quale dei due è più lungo.

La garanzia non applica ad alcun difetto che risulti da incidente, uso improprio, manutenzione errata o normale usura.

I termini della garanzia non escludono, limitano o modificano i vostri diritti statutari.

Se ritenete che il prodotto sia difettoso, chiamate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo **www.philips.com/support**.

Tutela dell'ambiente



- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale.

Risoluzione dei guasti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste incontrare con l'apparecchio. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, contattate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo www.philips.com/support.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	L'apparecchio non è acceso.	Premete il pulsante on/off sul lato della base per accendere l'apparecchio.
	Non avete premuto il pulsante di avvio/pausa.	Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura o di cottura a vapore.
	L'apparecchio era in modalità standby, ma avete pensato che fosse spento e avete premuto il pulsante on/off nel tentativo di accenderlo, ma in effetti l'avete spento.	Premete di nuovo il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non tutto il cibo è cotto/cotto al vapore.	Alcuni pezzi di alimenti nella pentola, nei cestelli per la cottura a vapore o nel vassoio per la cottura a vapore sono più grandi di altri e/o richiedono un tempo di cottura a vapore/cottura più lungo.	Impostate un tempo di cottura a vapore/cottura più lungo. Quando usate entrambi i cestelli e il vassoio per la cottura a vapore, potete preparare facilmente gli alimenti con tempi di cottura a vapore diversi (vedete il capitolo "Uso dell'apparecchio", sezione "cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare").
	Avete messo troppo cibo nei cestelli e nel vassoio per la cottura a vapore.	Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserito per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per vapore siano libere per consentire al vapore di fluire in modo ottimale. Consultate il ricettario per le quantità corrette.
	Non avete messo il coperchio sull'apparecchio (o non lo avete messo correttamente) durante la cottura a vapore.	Mettete sempre il coperchio correttamente sull'apparecchio durante la cottura a vapore, altrimenti molto vapore fuoriesce e il cibo non viene cotto al vapore correttamente.
	La temperatura non è abbastanza calda.	Lasciate sempre scaldare l'apparecchio alla temperatura giusta prima di cuocere al vapore il cibo.
Il cibo è troppo scuro.	Avete impostato una temperatura troppo alta o un tempo di cottura troppo lungo.	Impostate una temperatura più bassa e/o un tempo di cottura più breve. Consultate il ricettario per la temperatura corretta.
Desidero modificare la temperatura durante la cottura.	È possibile.	Premete il pulsante di aumento o di diminuzione della temperatura durante la cottura finché il display mostra la temperatura desiderata.
L'apparecchio emette fumo.	La piastra riscaldante e/o la pentola non sono completamente pulite.	Assicuratevi di pulire la piastra riscaldante e la pentola correttamente dopo ogni uso.
	La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo.	È normale per un nuovo prodotto produrre un odore sgradevole o emettere del fumo quando viene usato la prima volta. Ciò accade perché i motori elettrici nuovi hanno una laccatura di sicurezza sugli avvolgimenti del motore che emette un odore sgradevole o anche fumo, quando si scalda durante i primi utilizzi. Questo fenomeno si interrompe quando l'apparecchio è stato usato alcune volte.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'accessorio per mescolare si blocca.	Avete messo troppi alimenti nella pentola.	Rimuovete gli alimenti e date una leggera spinta all'accessorio per mescolare. Non sovraccaricate la pentola.
	Mentre veniva arrostito, un pezzo di carne è rimasto incastrato nella parte inferiore della pentola.	Date una leggera spinta all'accessorio per mescolare.
Sul display compare il messaggio "Err".	Si è verificato un errore.	Fate controllare l'apparecchio da un centro di assistenza autorizzato da Philips.
Il display mostra °C ma voglio visualizzare °F.	È possibile.	Premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, per passare da °C a °F e viceversa.

Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips!

Este HomeCooker foi desenvolvido para o ajudar a preparar um número ilimitado de pratos e para lhe proporcionar um desempenho de longa duração. Foi concebido para uma limpeza fácil e todos os acessórios (excepto o anel de segurança) são laváveis na máquina de lavar loiça.

Algumas vantagens de seu HomeCooker:

- Poupança de tempo: o HomeCooker permite-lhe ocupar-se com outras tarefas enquanto cozinha. Assim, pode desfrutar de outras coisas de que gosta e cozinhar ao mesmo tempo.
- A comida não queima: o acessório misturador evita que a sua comida queime no fundo do tacho. Além disso, o aparelho deixa automaticamente de aquecer quando a temperatura definida é alcançada e quando o tempo definido terminar.
- Versátil: pode derreter; manter quente, ferver lentamente, cozer, cozer a vapor e fritar com ou sem o acessório misturador.
- Muito fácil de utilizar: a interface simples do utilizador permite-lhe ajustar facilmente as definições com um toque num botão.
- Portátil: o HomeCooker tem um design compacto, que lhe permite levá-lo consigo e cozinhar em qualquer local onde haja electricidade e uma tomada eléctrica (por exemplo num parque de campismo, numa casa de férias ou no seu terraço).
- Seguro: o HomeCooker tem um anel de segurança à volta da placa de aquecimento para evitar que queime os dedos.

Vantagens especiais do registo do produto

Comprou um aparelho de cozinha para a vida e queremos garantir-lhe uma satisfação duradoura. Gostaríamos que registasse a sua compra, para podermos manter-nos em contacto consigo e enviar-lhe receitas adicionais para experimentar. Registe-se nos primeiros 3 meses para obter várias vantagens, incluindo:

- Ideias novas para receitas via correio electrónico.
- Sugestões sobre a utilização e conservação do seu HomeCooker.
- Ofertas especiais para acessórios e outros produtos.

Visite www.philips.com/welcome para registar o seu HomeCooker.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Tampa de vidro
- 2 Ventilação do vapor
- 3 Tabuleiro de vaporização
- 4 Cesto de vaporização
- 5 Acessório para massas
- 6 Acessório misturador
- 7 Recipiente
- 8 Eixo
- 9 Placa de aquecimento
- 10 Anel de segurança amovível
- 11 Base
- 12 Pannel de controlo com visor
- 13 Botão para aumento da temperatura
- 14 Botão para diminuição da temperatura

- 15 Indicação da temperatura (°C ou °F)
- 16 Botão para ligar/desligar do acessório misturador
- 17 Botão para iniciar/interromper
- 18 Indicação do tempo definido
- 19 Botão para aumento do tempo
- 20 Botão para diminuição do tempo
- 21 Luz da "placa de aquecimento quente"
- 22 Cabo de alimentação com ficha
- 23 Botão para ligar/desligar
- 24 Compartimento para arrumação do fio

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- **Nunca utilize o aparelho num fogão de indução, placa eléctrica, fogão a gás, forno, nem noutros aparelhos de cozinha.**
- Nunca mergulhe a base em água ou noutro líquido, nem a enxágue em água corrente.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Não opere o aparelho através de um temporizador externo, nem de um sistema de telecomando separado.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou outras peças estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho ou se forem supervisionadas para assegurar uma utilização segura e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos ou quando o aparelho está ligado ou a arrefecer.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos podem limpar o aparelho apenas sob supervisão.
- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade da superfície ou bancada onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de superfícies quentes.
- Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre na parte posterior e em ambos os lados do aparelho.
- Não coloque objectos próximos do aparelho quando este está em funcionamento.
- Desenrole sempre o fio de alimentação totalmente antes de o ligar ao aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem o recipiente na base.
- O aparelho aquece muito e mantém-se quente durante um longo período de tempo depois de terminar de cozinhar. Quando o indicador vermelho de “placa de aquecimento quente” acende no painel de controlo, significa que a placa de aquecimento está quente e que não deve tocar nesta.
- Nunca retire o anel de segurança quando a placa de aquecimento estiver ligada ou quente.



- Mantenha cabelo comprido, jóias, roupas soltas, etc. afastados do acessório misturador.
- A temperatura das superfícies acessíveis é elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Óleo e gordura excessivamente aquecidos podem incendiar-se.

Cuidado

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Utilize o recipiente apenas em combinação com a sua base original. Não utilize o recipiente num fogão de indução, numa placa eléctrica, nem noutros dispositivos para cozinhar.
- Utilize o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização apenas em combinação com a base e o recipiente originais.
- Tape o recipiente, o cesto de vaporização e o acessório para massas apenas com a tampa fornecida. Nunca utilize um pano ou um artigo semelhante para este fim.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície seca, plana e estável.
- Não coloque o aparelho perto ou debaixo de objectos que possam ficar danificados devido ao vapor, tais como paredes e armários.

- Não utilize o aparelho para fritar alimentos imersos em gorduras.
- Não coloque o aparelho nem qualquer uma das suas peças no microondas.
- Pode misturar os ingredientes no recipiente com uma varinha, mas apenas se retirar o acessório misturador antes.
- Não exceda a indicação MAX no recipiente (3 litros).
- Assegure-se sempre de que as ranhuras de vaporização nos cestos e no tabuleiro de vaporização não contêm gordura, restos de alimentos e sujidade.
- Utilize apenas um pano húmido para limpar a base.
- Nunca opere o aparelho com o recipiente vazio.
- Utilize sempre a tampa quando quiser cozer alimentos a vapor.
- Consulte o livro de receitas relativamente às quantidades e aos tempos de preparação correctos.
- Utilize sempre luvas de forno para manusear o aparelho enquanto este estiver em funcionamento ou quando ainda estiver quente.
- Remova sempre a tampa com cuidado, afastando-a de si. Deixe a condensação da tampa escorrer para dentro do recipiente para evitar queimaduras.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai pela ventilação de vapor na tampa durante a preparação ou que sai do recipiente quando retira a tampa. Quando verificar os alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Quando desligar o aparelho e/ou retirar a ficha da tomada, o indicador vermelho de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.
- Prima sempre os botões no painel de controlo com as pontas dos dedos. Não utilize as unhas para evitar danos na película protectora.
- Transporte sempre o recipiente pelas pegas.
- Segure sempre o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização pelas pegas quando estes contêm alimentos quentes.

- Não mova o aparelho durante o seu funcionamento.
- Nunca lave o anel de segurança na máquina de lavar loiça.
- Verifique sempre se os alimentos estão bem cozidos antes de os consumir.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

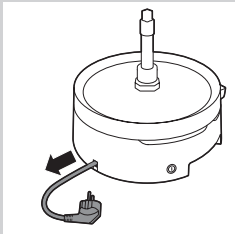
Protecção contra sobreaquecimento

O HomeCooker está equipado com uma protecção contra sobreaquecimento. Se o aparelho sobreaquecer, este desliga-se automaticamente. Retire a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente. Em seguida, volte a colocar a ficha de alimentação na tomada eléctrica e prima o botão para ligar/desligar para ligar o aparelho novamente.

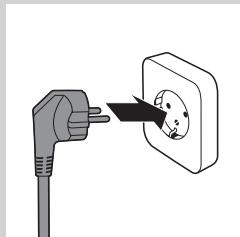
Antes da primeira utilização

- 1** Retire todos os materiais de embalagem do aparelho e a película protectora do painel de controlo.
- 2** Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”).

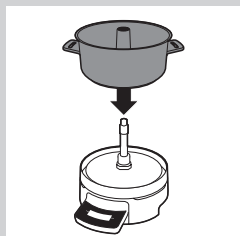
Preparar para a utilização



- 1** Coloque o aparelho numa superfície seca, plana e estável.
- 2** Retire o cabo de alimentação do compartimento para arrumação do fio.



3 Introduza a ficha de alimentação na tomada eléctrica.

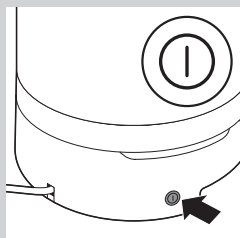


4 Coloque o recipiente na base.

Utilizar o aparelho

Para obter sugestões e receitas para cozinhar e cozer a vapor; consulte o livro de receitas e visite o nosso Web site www.philips.com/homecooker.

Utilizar o painel de controlo

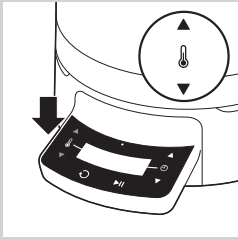


1 Prima o botão para ligar/desligar.



► A temperatura é apresentada no visor como “- -” e o tempo é apresentado como 00:00.

Nota: Se não utilizar o aparelho durante 10 minutos, este entra em modo de espera para poupar energia. Neste modo, o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência a cada 10 segundos. Se quiser voltar a ligar o aparelho, prima o botão para iniciar/interromper.



Nota: Se o aparelho ainda estiver quente, mas estiver a arrefecer, este entra em modo de espera para poupar energia. A luz de “placa de aquecimento quente” mantém-se acesa enquanto a placa estiver quente. Se quiser voltar a ligar o aparelho, prima o botão para iniciar/interromper.

Nota: Se desligar o aparelho ou retirar a ficha da tomada eléctrica, a luz de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda.

- 2** Prima uma ou mais vezes os botões para aumento ou diminuição da temperatura para definir a temperatura pretendida.



- A temperatura definida é apresentada no visor. A temperatura fica intermitente para indicar que o aparelho está a alterar a temperatura.



- Quando a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” no visor acende, significa que a placa de aquecimento está quente e que não deve tocar nesta.



- Quando a placa de aquecimento ou o fundo do recipiente alcançarem finalmente a temperatura definida, a intermitência da temperatura no visor pára. O aparelho mantém a temperatura definida enquanto o utilizador se pode ocupar de outras tarefas.

Nota: Devido a uma temperatura ambiente diferente, a indicação da temperatura pode ficar novamente intermitente.

Nota: Se premir os botões para aumento e diminuição da temperatura em simultâneo durante alguns segundos, a temperatura é reposta a zero (“- -”).

Nota: Se premir os botões para aumento e diminuição da temperatura em simultâneo durante 3 segundos, pode alternar entre °C e °F.

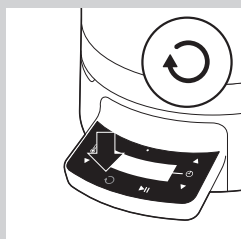
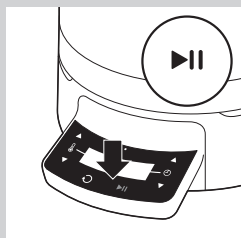
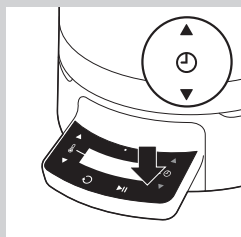
Nota: Também pode ajustar a temperatura com o aparelho em funcionamento. Se definir uma temperatura mais elevada, a luz da temperatura fica novamente intermitente.

Definições de temperatura

- Derreter: 40 °C/104 °F*
- Manter quente: 70 °C/158 °F*
- Ferver lentamente: 90 °C/194 °F*
- Ferver: 110 °C/230 °F*
- Cozer a vapor: 130 °C/266 °F*
- Fritar: 175 °C/347 °F*
- Turbo: 250 °C/482 °F** (aquecer ingredientes rapidamente ou assar quantidades grandes de ingredientes)

* indica a temperatura no fundo do recipiente

** indica a temperatura na placa de aquecimento



3 Prima os botões para aumento e diminuição do temporizador para definir o tempo de preparação necessário. Pode definir um tempo de 1 a 99 minutos.

▶ O tempo definido é apresentado no visor.

Nota: Quando mais tempo mantiver o botão premido, mais rapidamente o tempo avança ou retrocede.

Nota: Também pode ajustar o tempo com o aparelho em funcionamento.

Nota: Se premir os botões para aumento e diminuição do temporizador em simultâneo durante alguns segundos, o tempo é reposto para 00:00.

Sugestão: Quando estiver mais familiarizado com o aparelho e desejar preparar as suas próprias receitas, também pode utilizá-lo sem o temporizador. Nesse caso, a contagem do tempo é iniciada a partir do zero e o aparelho funciona durante 99 minutos ou até o desligar. Se premir o botão para interromper enquanto cozinha sem o temporizador definido, este é reposto a 00:00.

4 Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

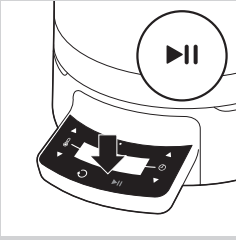
▶ O tempo no visor inicia a contagem decrescente (em minutos e segundos) e o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência lenta para indicar que o aparelho está em funcionamento.

▶ O aparelho começa a aquecer.

▶ O acessório misturador começa a rodar.

Nota: Se quiser desligar o acessório misturador para cozinhar, por exemplo, batatas ou se quiser cozer a vapor, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador. Para activar novamente o acessório misturador, prima novamente o respectivo botão para ligar/desligar.

Nota: Para desactivar o acessório misturador, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador imediatamente depois de ligar o aparelho.



- 5** Se quiser interromper o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper.
- O botão para iniciar/interromper mantém-se continuamente aceso e é iniciada a contagem decrescente ou crescente do tempo apresentado no visor.

Nota: Se não tiver definido um tempo de preparação, o visor apresenta 00:00.

- 6** Para retomar o processo de preparação, prima o botão para iniciar/interromper novamente.
- A contagem decrescente ou crescente do tempo apresentado no visor é reiniciada e o botão para iniciar/interromper fica novamente intermitente.

Nota: Se não tiver definido um tempo de preparação, a contagem crescente é reiniciada no visor a partir de 0 ao premir o botão para iniciar/interromper.

Nota: Se não retomar o processo de preparação dentro de 10 minutos, o aparelho entra em modo de espera. Neste modo, o botão para iniciar/interromper apresenta uma intermitência a cada 10 segundos.

- 7** Quando o tempo definido terminar, o aparelho emite um sinal sonoro e o botão para iniciar/interromper mantém-se continuamente aceso. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

Derreter, manter quente, ferver lentamente, cozer e fritar com acessório misturador



- 1** Coloque o acessório misturador no cone no recipiente.

Nota: Para uma montagem simples, coloque sempre o acessório misturador no recipiente antes de adicionar os ingredientes.

- 2** Coloque os ingredientes que pretende preparar no recipiente. Se necessário, adicione água (por exemplo, para cozer batatas).

Atenção: Assegure-se de que os ingredientes no recipiente não excedem a indicação MAX.

Nota: Determinados ingredientes podem causar descoloração. Se derramar ingredientes no exterior do aparelho, limpe-os de imediato.

Sugestão: Relativamente a tempos e temperaturas de preparação, consulte o livro de receitas.

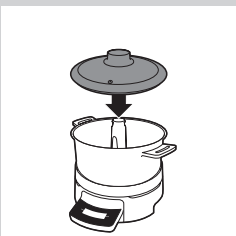
- 3** Se desejar, coloque a tampa no recipiente.

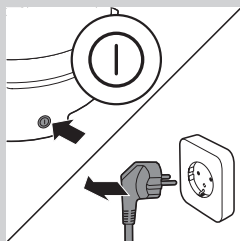
- 4** Siga as instruções na secção “Utilizar o painel de controlo”.

- 5** Quando o tempo definido terminar, retire os ingredientes do recipiente com uma espátula ou colher. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

Nota: Pode misturar os ingredientes no recipiente com uma varinha, mas apenas se retirar o acessório misturador antes.

Nota: Se quiser retirar o acessório misturador, nunca toque nos ingredientes quentes. Toque apenas na parte superior do acessório misturador.

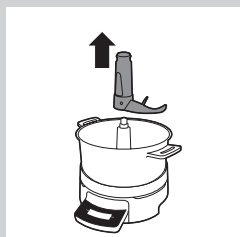




- 6** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Atenção: Quando desligar o aparelho e/ou retirar a ficha da tomada, o indicador vermelho de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.

Cozer a vapor e em água sem o acessório misturador

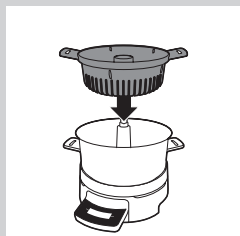


- 1** Retire o acessório misturador do cone no recipiente.

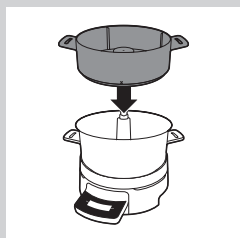


- 2** Coloque água no recipiente. Relativamente a quantidades de água, consulte o livro de receitas.

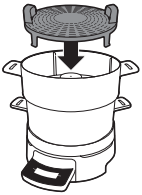
Atenção: Assegure-se de que a água e os ingredientes no recipiente não excedem a indicação MAX.



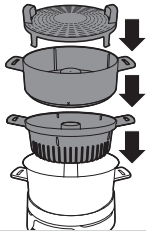
- 3** Coloque os ingredientes que pretende preparar no cesto de vaporização, no acessório para massas e/ou o tabuleiro de vaporização. Coloque o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização na posição correspondente.
- Coloque o acessório para massas no recipiente. Utilize o acessório para massas para cozer ingredientes grandes a vapor:



- Coloque o cesto de vaporização no recipiente. Utilize o cesto de vaporização para cozer ingredientes mais pequenos a vapor:



- Coloque o tabuleiro de vaporização no cesto de vaporização. Utilize o tabuleiro de vaporização para cozer ingredientes delicados a vapor; por exemplo, peixe.



- Também pode utilizar o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização em simultâneo.

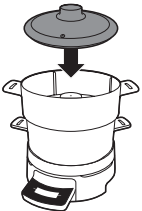
Atenção: Assegure-se de que coloca o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização correctamente de forma a estes não oscilarem.

Atenção: Assegure-se de que coloca os alimentos no cesto de vaporização, no acessório para massas e no tabuleiro de vaporização de modo a haver algum espaço entre os pedaços e a que algumas ranhuras de vaporização estejam desimpedidas para permitir um fluxo ideal de vapor. Não sobrecarregue os cestos de vaporização e o tabuleiro de vaporização.

Nota: Determinados ingredientes podem causar descoloração. Se derramar ingredientes no exterior do aparelho, limpe-os de imediato.

Sugestão: Relativamente aos tempos de cozedura a vapor e com água, consulte o livro de receitas.

Sugestão: Para obter um melhor sabor, não prepare peixe e outros ingredientes em simultâneo.



4 Coloque a tampa no recipiente.

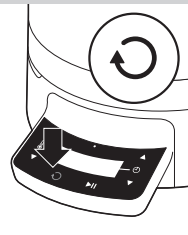
Atenção: Utilize sempre a tampa quando quiser cozer alimentos a vapor.

5 Siga as instruções na secção “Utilizar o painel de controlo”.

Nota: Depois de ligar o aparelho, prima o botão para ligar/desligar do acessório misturador para desactivar o motor do acessório misturador.

6 Se quiser cozer a vapor ingredientes que requerem tempos de cozedura diferentes, pode proceder da seguinte forma:

- Defina o temporizador para o tempo de cozedura mais longo.
- Coloque os alimentos que requerem o tempo de cozedura a vapor mais prolongado no cesto de vaporização grande (de acordo com o livro de receitas).
- Deixe o aparelho funcionar até o tempo no visor ser igual ao tempo de cozedura a vapor mais curto.



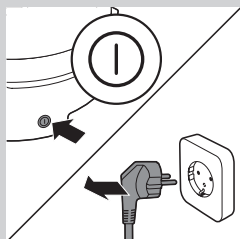
- Prima o botão para iniciar/interromper para parar o aparelho. Não interrompa o funcionamento do aparelho durante mais de 10 minutos para evitar que este entre em modo de espera.
- Retire a tampa cuidadosamente com luvas de forno.
- Coloque no recipiente o cesto de vaporização com os ingredientes que requerem o tempo de cozedura a vapor mais curto.
- Coloque a tampa no cesto de vaporização.
- Prima novamente o botão para iniciar/interromper e deixe o aparelho operar até o tempo definido terminar.

Sugestão: Para mais informações relativamente aos tempos de cozedura a vapor e com água dos alimentos, consulte o livro de receitas.

7 Quando o tempo terminar, retire os ingredientes do cesto de vaporização, do acessório para massas e/ou do tabuleiro de vaporização com uma espátula ou colher. Prima qualquer botão para parar o sinal sonoro.

8 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Atenção: Quando desligar o aparelho e/ou retirar a ficha da tomada, a luz vermelha de “placa de aquecimento quente” apaga-se. No entanto, a placa de aquecimento poderá estar quente ainda. Deixe sempre a placa de aquecimento arrefecer totalmente antes de manusear ou limpar a base.



Limpeza

Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho.

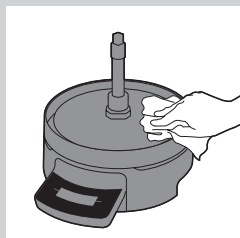
1 Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

2 Deixe o aparelho arrefecer.

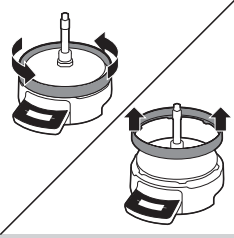
3 Lave o recipiente, o acessório misturador, o cesto de vaporização, o acessório para massas e o tabuleiro de vaporização com água quente e um pouco de detergente da loiça ou coloque-os na máquina de lavar loiça.

4 Limpe a base e a placa de aquecimento com um pano húmido.

Perigo: Nunca imerja a base em água, nem a enxagúe em água corrente. Não a lave na máquina de lavar loiça.



Atenção: Mantenha sempre a placa de aquecimento seca, visto que a humidade e o vapor podem provocar o aparecimento de ferrugem.



- 5** Retire ocasionalmente o anel de segurança para uma limpeza completa. Limpe o anel de segurança com um pano húmido.

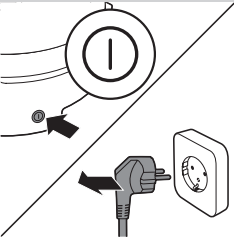
Nunca retire o anel de segurança quando a placa de aquecimento estiver quente.

Atenção: Nunca lave o anel de segurança na máquina de lavar loiça.

- 6** Seque todas as peças do aparelho com um pano de cozinha.

Nota: Se houver depósitos de calcário na placa de aquecimento, elimine-os com vinagre branco (4% ácido acético). Em seguida, limpe os resíduos de vinagre com um pano macio humedecido em água limpa.

Arrumação

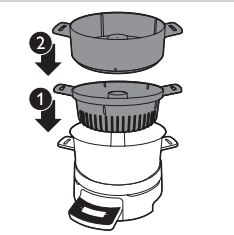


- 1** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

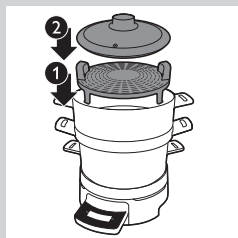
- 2** Deixe o aparelho arrefecer.



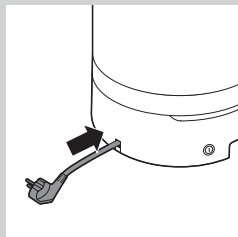
- 3** Coloque o recipiente na base (1) e coloque o acessório misturador no cone (2).



- 4** Coloque o acessório para massas no recipiente (1) e coloque o cesto de vaporização no acessório para massas (2).



- 5** Coloque o tabuleiro de vaporização no cesto de vaporização (1) e coloque a tampa no cesto de vaporização (2).



- 6** Introduza o fio de alimentação no respectivo compartimento de arrumação.
- 7** Guarde o aparelho numa superfície seca, plana e estável, de preferência, na bancada da sua cozinha.

Encomendar acessórios

Para comprar acessórios para este aparelho, visite a nossa loja online em **www.shop.philips.com/service**. Se a loja online não estiver disponível no seu país, dirija-se ao seu representante Philips ou a um centro de assistência Philips. Se tiver dificuldades em obter acessórios para o seu aparelho, contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país. Pode encontrar os detalhes de contacto no folheto de garantia mundial.

Sugestão: Também pode utilizar o HomeCooker em combinação com a torre de corte (HR1055/HR1056) concebida especialmente para este fim. Esta torre de corte pica e fatia vegetais como pepinos, cenouras, batatas, alho francês e cebolas, bem como alguns tipos de queijos e carne, e conduz os ingredientes processados directamente para o recipiente do HomeCooker. Pode encomendar a torre de corte na loja online em www.shop.philips.com/service, procurando HR1055/HR1056 ou em www.philips.com/homecooker.

Garantia e assistência

A Philips oferece uma garantia de dois anos a partir da data de compra para os seus produtos. Defeitos devidos a materiais defeituosos ou problemas de mão-de-obra serão reparados ou o produto será substituído, sendo os encargos assumidos pela Philips, desde que seja fornecida uma prova de compra legítima.

Os produtos de substituição e as peças reparadas são abrangidos pela garantia durante o tempo restante desta ou por um período de seis meses, aplicando-se o período mais longo das duas.

A garantia não se aplica a nenhum defeito resultante de um acidente, de má utilização, de manutenção indevida ou devido ao desgaste normal.

Os termos da garantia não excluem, restringem ou modificam os seus direitos legais.

Se considerar que o seu produto tem um defeito, contacte a sua linha directa local de Apoio ao Cliente. Encontrará os números de telefone da linha directa de Apoio ao Cliente em **www.philips.com/support**.

Meio ambiente



- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte a sua linha directa local de Apoio ao Cliente. Pode consultar os números de telefone da linha directa de Apoio ao cliente em www.philips.com/support.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona	O aparelho está ligado à corrente.	Ligue a ficha à tomada eléctrica.
	O aparelho não está ligado.	Prima o botão para ligar/desligar na parte lateral da base para ligar o aparelho.
	Não premiu o botão para iniciar/interromper.	Prima o botão para iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação ou cozedura a vapor.
	O aparelho estava no modo de espera, mas pensou que este estava desligado e premiu o botão para ligar/desligar para tentar ligá-lo, o que, na verdade, desligou o aparelho.	Prima novamente o botão para ligar/desligar no aparelho.
	O fio de alimentação está danificado.	Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.

Problema	Possível causa	Solução
Nem todos os alimentos estão cozinhados/ cozidos a vapor:	Os pedaços de alimentos no recipiente, nos cestos de vaporização ou no tabuleiro de vaporização têm tamanhos diferentes e/ou requerem um tempo de cozedura a vapor/ preparação mais longo do que outros.	Defina um tempo de cozedura a vapor/preparação mais longo. Quando utilizar os dois cestos de vaporização e o tabuleiro de vaporização, pode preparar facilmente ingredientes com tempos de preparação diferentes (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho", secção "Cozer a vapor e em água sem o acessório misturador").
	Colocou demasiados alimentos nos cestos de vaporização e no tabuleiro de vaporização.	Assegure-se de que coloca os alimentos nos cestos de vaporização e no tabuleiro de vaporização de forma a que haja algum espaço entre os pedaços e que algumas ranhuras de vaporização permaneçam desimpedidas para permitir um fluxo ideal de vapor. Consulte as quantidades correctas no livro de receitas.
	Não colocou a tampa no aparelho (ou esta não estava colocada correctamente) enquanto estava a cozer a vapor.	Coloque sempre a tampa correctamente no aparelho quando cozer a vapor; caso contrário é libertado muito vapor e os alimentos não são cozidos correctamente.
	A temperatura não é suficientemente alta.	Deixe sempre o aparelho aquecer à temperatura correcta antes de cozer os alimentos a vapor.
Os alimentos estão demasiado escuros.	Definiu uma temperatura demasiado alta ou um tempo de preparação demasiado longo.	Defina uma temperatura de preparação mais baixa e/ou um tempo de preparação mais curto. Consulte as temperaturas correctas no livro de receitas.
Quero alterar a temperatura durante a preparação.	Isto é possível.	Prima o botão para aumento ou diminuição da temperatura durante a preparação até o visor apresentar a temperatura pretendida.
O aparelho liberta algum fumo.	A placa de aquecimento e/ou o recipiente não estão totalmente limpos.	Assegure-se de que limpa a placa de aquecimento e o recipiente correctamente depois de cada utilização.
	O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez.	É normal que um produto novo produza um odor desagradável ou emita um pouco de fumo da primeira vez que é utilizado. Isto ocorre porque os novos motores eléctricos têm um envernizamento de segurança nos enrolamentos do motor; que liberta este odor desagradável ou mesmo fumo, quando estes aquecem durante as primeiras utilizações. Este fenómeno cessa ao fim de algumas utilizações do aparelho.
O acessório misturador bloqueia.	Colocou demasiados ingredientes no recipiente.	Retire os ingredientes e empurre o acessório misturador ligeiramente. Não sobrecarregue o recipiente.

Problema	Possível causa	Solução
	Enquanto era assada carne, um pedaço colou no fundo do recipiente.	Empurre o acessório misturador ligeiramente.
A mensagem "Err" é apresentada no visor.	Ocorreu um erro.	Leve o aparelho a um centro de assistência autorizado pela Philips para que este seja inspeccionado.
O visor apresenta °C, mas eu quero utilizar °F.	Isto é possível.	Prima os botões para aumento e para diminuição da temperatura em simultâneo durante 3 segundos para alternar entre °C e °F.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
	شما غذای بیش از حد در سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار و سینی پخت با بخار قرار داده اید.	مطمئن شوید که مواد غذایی درون سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار را به صورتی قرار داده اید که فضایی بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای مقادیر کافی مراجعه کنید.
	هنگام پخت با بخار، در را روی دستگاه قرار نداده اید (یا درست روی دستگاه قرار نداده اید).	هنگام پخت با بخار، همیشه در را به درستی روی دستگاه قرار دهید، در غیر این صورت مقدار زیادی بخار فرار کرده و مواد غذایی به درستی با بخار پخته نخواهند شد.
	درجه حرارت به مقدار کافی داغ نیست.	همیشه بگذارید دستگاه تا قبل از بخار دادن مواد غذایی تا درجه حرارت مناسب گرم شود.
غذا بیش از حد تیره است.	درجه حرارت بسیار بالا بوده است یا زمان پخت بیش از حد طولانی بوده است.	درجه حرارت پایینتری را انتخاب کنید و/یا زمان پخت کوتاهی را انتخاب کنید. لطفاً به کتابچه دستورالعمل پخت برای درجه حرارت صحیح مراجعه کنید.
می خواهم درجه حرارت را حین پخت تغییر دهم.	این امر امکان پذیر است.	دکمه افزایش یا کاهش درجه حرارت را در حین پخت فشار دهید تا صفحه نمایش درجه حرارت دلخواه را نمایش دهد.
دستگاه قدری دود می کند.	صفحه حرارتی و/یا دیگ کاملاً تمیز نمی باشند.	مطمئن شوید که صفحه حرارتی و دیگ را به طرز مناسب پس از هر بار استفاده تمیز می کنید.
	هنگامی که از دستگاه برای اولین بار استفاده می کنید ممکن است کمی دود از آن بلند شود.	برای یک دستگاه جدید، تولید دود و بوی نامطبوع هنگامی که برای اولین بار مورد استفاده قرار می گیرد، عادی می باشد. این بدین خاطر است که موتورهای برقی جدید دارای لاک عایق بندی ایمنی در سیم پیچهای موتور می باشند و هنگامی که در دفعات اولیه استفاده گرم می شوند این بوی نامطبوع یا حتی دود را تولید می کند. این مورد بعد از چند بار استفاده از دستگاه متوقف می شود.
هم زن متوقف شده است.	بیش از حد مواد در دیگ قرار داده اید.	مواد را بردارید و همزن را به آرامی هل دهید تا بکار افتد. هرگز بیش از اندازه مواد درون دیگ قرار ندهید.
	در خلال رست کردن تکه ای از گوشت در انتهای دیگ گیر کرده است.	همزن را به آرامی هل بدهید.
پیام "Err" روی صفحه ظاهر می شود.	خطایی ایجاد شده است.	دستگاه باید توسط مرکز خدمات مجاز Philips بررسی شود.
نمایشگر C° را نمایش می دهد، اما من می خواهم با F° کار کنم.	خطایی ایجاد شده است.	دکمه افزایش و کاهش درجه حرارت را همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا بین وضعیت سانتی گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.

این ضمانت به خرابیهایی که در نتیجه تصادف، استفاده نایجا، نگهداری و تعمیر نادرست یا مواردی که مربوط به استهلاک عادی دستگاه باشد، اعمال نمی گردد. شرایط ضمانت حقوق قانونی شما برای پس دادن کالای معیوب را از میان نبرده، محدود نمی کند و آن را تغییر نمی دهد. اگر عقیده دارید که دستگاه معیوب است، لطفاً با مرکز مراقبت مشتری محل خود تماس بگیرید. شماره تلفنهای مرکز مراقبت از مشتری را می توانید www.philips.com/support در پیدا کنید.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید.

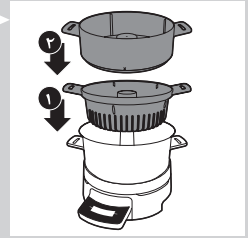


عیب یابی

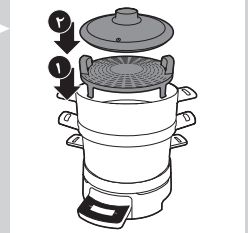
این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفنهای مرکز مراقبت از مشتری را می توانید www.philips.com/support در پیدا کنید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پریز قرار دهید.
	دستگاه روشن نشده است.	دکمه روشن/خاموش در کنار پایه را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
	شما دکمه شروع/مکث را فشار نداده اید.	دکمه شروع/مکث را برای شروع روند پخت یا روند پخت با بخار فشار دهید.
	دستگاه در حال استندبای بوده است اما شما فکر می کردید دستگاه خاموش شده است و دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن آن فشار داده بودید اما در واقع دستگاه را خاموش کرده اید.	دکمه روشن/خاموش را یکبار فشار دهید تا دستگاه را روشن کنید.
	سیم برق صدمه دیده است.	اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
همه مواد غذایی پخته نشده/بخار پز نشده است.	برخی از تکه های مواد غذایی در دیگ، سبدهای پخت یا بخار یا سینی پخت یا بخار بزرگتر از دیگر تکه ها بزرگتر بوده و/یا به زمان پخت یا بخار/طبخ طولانی تر نسبت به موارد دیگر نیاز دارند.	زمان پخت یا بخار/طبخ را تنظیم کنید. هنگامی که از هر دو سید پخت یا بخار و سینی پخت یا بخار استفاده می کنید، می توانید به سادگی موادی یا زمانهای پخت یا بخار مختلف را آماده کنید (به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "پخت یا بخار و جوشاندن بدون همزن" مراجعه کنید).

۴ ظرف پاستا را در دیگ بگزارید (۱) و سبذ پخت با بخار را روی ظرف پاستا قرار دهید (۲).

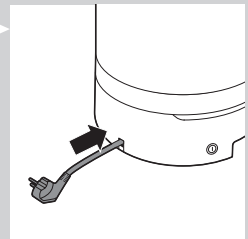


۵ سینی پخت با بخار را در سبذ پخت با بخار قرار دهید (۱) و در را روی سبذ پخت با بخار بگزارید (۲).



۶ سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید.

۷ دستگاه را روی یک سطح خشک، صاف و ثابت قرار دهید ترجیحاً روی پیشخوان آشپزخانه.



سفارش دادن لوازم

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلاین ما به نشانی www.shop.philips.com/service مراجعه کنید. اگر خرید آنلاین در کشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید (شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی خواهید یافت). اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد.

نکته: می توانید از HomeCooker همراه با دستگاه برش Cutting tower که به طرز خاص طراحی شده است استفاده کنید. Cutting tower سبزیجات مانند خیار، هویج، سیب زمینی، تره فرنگی و پیاز و همچنین برخی از انواع پنیر و گوشت را را خرد کرده و برش می زند و مواد عملیات شده را مستقیماً درون دیگ HomeCooker می اندازد. می توانید Cutting tower را در فروشگاه آنلاین به نشانی www.shop.philips.com/service با جستجوی مدل HR1055 یا HR1056 یا با مراجعه به www.philips.com/homecooker سفارش دهید.

ضمانت و سرویس

Philips محصولات خود را تا دو سال پس از خرید ضمانت می کند. نقصهای مربوط به قطعات خراب و عملیات ساخت بد تعمیر شده یا محصول به هزینه Philips تعویض خواهد شد به شرط اینکه مدرک خرید ارائه گردد. محصولات تعویضی یا قطعات تع میر شده هم تا زمان باقیمانده از ضمانت دستگاه یا به مدت شش ماه، هر کدام که طولانی تر باشد، ضمانت خواهد شد.

احتیاط: هنگام خاموش کردن دستگاه/بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز، چراغ "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموشی می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهید صفحه حرارتی کاملاً خنک شود.

تمیز کردن

هرگز از صفحات ساینده، مواد پاک کننده ساینده یا مایعات قوی مانند بنزین یا استن برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۱ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

۲ اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

۳ دیگ، همزن، سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را با آب گرم و قدری مایع ظرف شویی تمیز کرده یا آنها را با ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

۴ پایه و صفحه حرارتی را با یک تکه پارچه مرطوب تمیز کنید.

خط: هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید. آن را در ماشین ظرفشویی هم تمیز نکنید.

احتیاط: همیشه صفحه حرارتی را خشک نگاه دارید چون رطوبت و بخار منجر به زنگ زدگی می شوند.

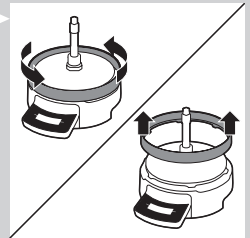
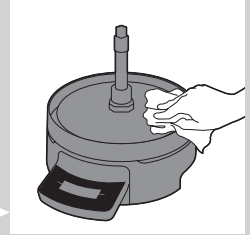
۵ حلقه ایمنی را گاهی برای تمیز کردن بیشتر جدا کنید. حلقه ایمنی را فقط با یک تکه پارچه نمدار تمیز کنید.

هرگز حلقه ایمنی را هنگامی که صفحه حرارتی داغ است، برندارید.

احتیاط: هرگز حلقه ایمنی را در ماشین ظرف شویی نشویید.

۶ کلیه قطعات دستگاه را با یک حوله آشپزخانه خشک کنید.

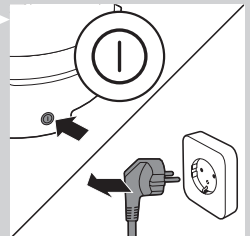
توجه: اگر روی صفحه حرارتی جرم گرفتگی ایجاد گردید، آنها را با سرکه سفید (اسید استیک ۴٪) پاک کنید. سپس باقیمانده سرکه را با یک تکه پارچه نرم که با آب مرطوب شده باشد پاک کنید.



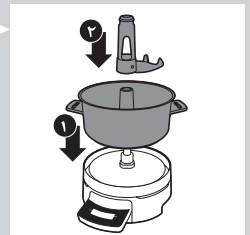
نگهداری

۱ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

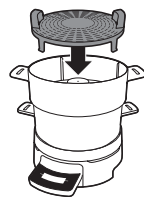
۲ اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.



۳ دیگ را روی پایه (۱) بگذارید و همزن را روی مخروط (۲) قرار دهید.

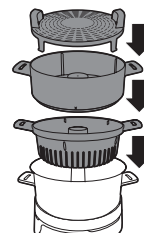


- سینی پخت یا بخار را درون سبد پخت با بخار قرار دهید. از سینی پخت با بخار برای پختن مواد ظرف استفاده کنید مانند ماهی.



- همچنین می توانید از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار به صورت همزمان استفاده کنید.

احتیاط: مطمئن شوید که سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را به طرز صحیح قرار داده اید و آنها در جای خود لق نمی خورند.



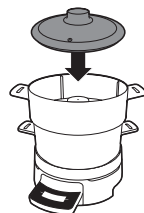
احتیاط: مطمئن شوید که مواد غذایی را درون سبد پخت با بخار، ظرف پاستا به صورتی قرار داده اید که فضایی بین قطعات وجود داشته باشد و برخی از شکافهای پخت با بخار باز بوده تا بخار کافی جریان پیدا کند. سبدهای پخت با بخار و سینی پخت با بخار را پیش از حد از مواد پر نکنید.

توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از دستگاه پاشیده شوند، همیشه مواد پاشیده شده را فوراً تمیز کنید.

نکته: برای زمانهای پخت و درجه حرارتها به دفترچه دستورات عمل پخت مراجعه کنید.

نکته: برای طعم بهتر ماهی و سایر مواد را در یک زمان طبخ نکنید.

۴ در را دردیگ قرار دهید.



احتیاط: همیشه هنگام پخت با بخار از در استفاده کنید.

۵ دستورات عملهای بخش "استفاده از پانل کنترل" را دنبال کنید.

توجه: پس از روشن کردن دستگاه، دکمه روشن/خاموش کردن را برای غیر فعال کردن موتور همزن فشار دهید.

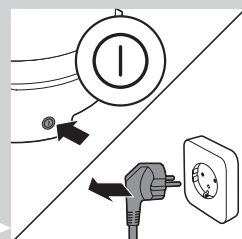
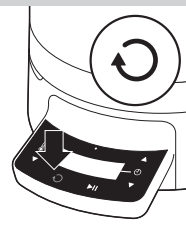
۶ اگر بخواهید موادی که زمانهای پخت با بخار آنان متفاوت است را طبخ کنید می توانید از روش زیر استفاده کنید:

- تایمر را روی طولانی ترین زمان پخت با بخار قرار دهید.
- مواد که به طولانی ترین زمان پخت با بخار نیاز دارند را در بزرگترین سبد پخت با بخار قرار دهید (بر اساس کتابچه دستورات عمل پخت).
- بگذارید دستگاه تا هنگامی که زمان نمایشگر کمتر از زمان پخت با بخار شود کار کند.
- دکمه شروع/مکث را برای متوقف کردن موقتی دستگاه فشار دهید. برای جلوگیری از اینکه دستگاه وارد حالت استندبای نشود، بیشتر از ۱۰ دقیقه مکث نکنید.
- با دقت در را با دستکشهای فربردارید.
- سبد پخت با بخار حاوی موادی که به زمان پخت کوتاهتر نیاز دارند را روی دیگ قرار دهید.
- درب را روی سبد پخت با بخار قرار دهید.
- دکمه شروع/مکث را مجدداً فشار دهید و اجازه دهید دستگاه تا سپری شدن زمان تنظیم شده کار کند.

نکته: برای اطلاعات بیشتر در مورد پخت با بخار و زمانهای جوشاندن مواد به کتابچه دستورات عملهای پخت مراجعه کنید.

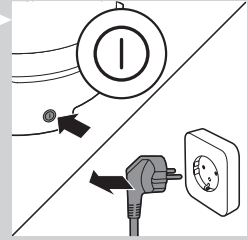
۷ هنگامی که زمان تنظیم شده سپری شد، مواد را با استفاده از کاردک یا ملاقه از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار خارج کنید. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

۸ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.



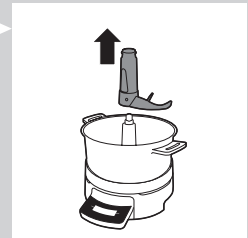
۶ دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

احتیاط: هنگام خاموشی کردن دستگاه/بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز، علامت "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموشی می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهید صفحه حرارتی کاملاً خنک شود.



پخت با بخار و جوشاندن بدون همزن

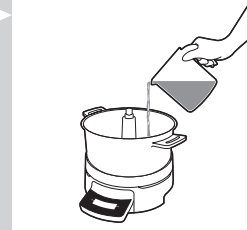
۱ همزن را از روی مخروط در درون دیگ بردارید.



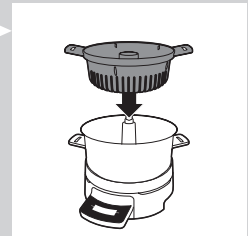
۲ درون دیگ آب بریزید. برای مقدار آب به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کنید.

احتیاط: مطمئن شوید که آب و مواد درون دیگ از علامت MAX فراتر نمی روند.

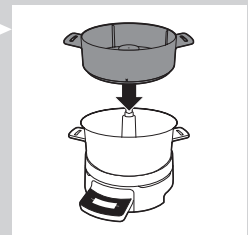
۳ موادی که می خواهید طبخ کنید را درون سبد بخارپزی، ظرف پاستا و/یا سینی پخت با بخار قرار دهید. سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی پخت با بخار را در محل خود قرار دهید.



- ظرف پاستا را درون دیگ قرار دهید. از ظرف پاستا برای بخار دادن مواد زیاد استفاده کنید.

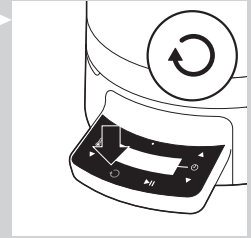


- سبد پخت با بخار را در دیگ قرار دهید. از سبد پخت با بخار برای پختن مقادیر کمتر استفاده کنید.



توجه: اگر بخواهید همزن را خاموش کنید تا مثلاً سیب زمینی بپزد یا اگر بخواهید با بخار پخت کنید، دکمه روشن/خاموش کردن همزن را فشار دهید. برای فعال کردن مجدد همزن، دکمه روشن/خاموش همزن را مجدداً فشار دهید.

توجه: برای غیر فعال کردن همزن، دکمه روشن/خاموش همزن را درست پس از روشن کردن دستگاه فشار دهید.



۵ اگر بخواهید روند پخت را متوقف کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.
دکمه شروع/مکث به صورت ممتد روشن می شود و زمان هم در نمایشگر شمارش معکوس نخواهد شد.

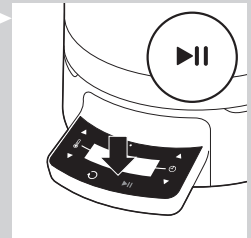
توجه: اگر زمان پخت را تنظیم نکرده باشید، نمایشگر 00:00 را نمایش خواهد داد.

۶ برای از سرگیری روند پخت، دکمه شروع/مکث را مجدداً فشار دهید.
زمان نمایش داده شده در نمایشگر شمارش معکوس یا عادی را آغاز خواهد کرد و دکمه شروع/مکث هم چشمک زن را مجدداً آغاز خواهد کرد.

توجه: هنگامی که دکمه شروع/مکث را فشار دهید، اگر زمان پخت را تنظیم نکرده باشید، نمایشگر شمارش را مجدداً از ۰ آغاز خواهد کرد.

توجه: اگر روند پخت را ظرف ۱۰ دقیقه مجدداً از سر بگیرید، دستگاه وارد حالت استند بای خواهد شد. در این حالت، دکمه شروع/مکث هر ۱۰ ثانیه یکبار چشمک خواهد زد.

۷ هنگامی که زمان تنظیم شده سپری شد، دستگاه بوق زده و دکمه شروع/مکث به صورت ممتد روشن باقی خواهد ماند. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

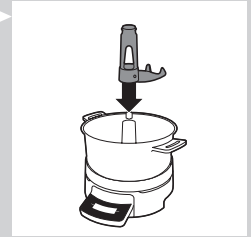


آب کردن، گرم نگاه داشتن، آهسته جوشاندن، جوشاندن و سرخ کردن با همزن

۱ همزن را روی مخروط در درون دیگ قرار دهید.

توجه: برای سوار کردن آسان، همیشه همزن را قبل از افزودن مواد درون دیگ قرار دهید.

۲ موادی که می خواهید آماده کنید را در دیگ قرار دهید. در صورت لزوم، آب اضافه کنید (مثلاً برای پخت سیب زمینی).



احتیاط: مطمئن شوید که مواد درون دیگ از علامت MAX فراتر نمی روند.

توجه: برخی مواد ممکن است باعث بردن رنگ شوند. اگر مواد خارج از دستگاه پاشیده شوند، همیشه مواد پاشیده شده را فوراً تمیز کنید.

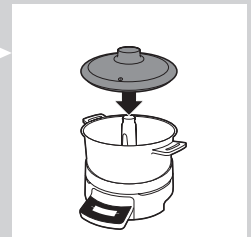
نکته: برای زمانهای پخت و درجه حرارتها به دفترچه دستورالعمل پخت مراجعه کنید.

۳ در صورت لزوم در را روی دیگ قرار دهید.

۴ دستورالعملهای بخش "استفاده از پاتل کنترل" را دنبال کنید.

۵ هنگامی که زمان تعیین شده سپری شد، مواد را از دیگ با استفاده از یک کاردک یا یک ملایه خارج کنید. برای توقف صدای بوق یکی از کلیدها را فشار دهید.

توجه: می توانید مواد را در دیگ با همزن دستی هم بزنید اما فقط در صورتی که اول همزن را از دیگ بیرون بیاورید.



توجه: اگر بخواهید همزن را بیرون بیاورید، هرگز به مواد داغ دست نزنید و فقط به بخش بالای همزن دست بزنید.

هنگامی که صفحه حرارتی یا ته دیگ به درجه حرارت تنظیم شده برسد، درجه حرارت در نمایشگر دیگر چشمک نخواهد زد. دستگاه درجه حرارت تنظیم شده را حفظ خواهد کرد و در همان حال شما می توانید کار دیگری را انجام دهید.



توجه: بخاطر درجه حرارتهای متفاوت ممکن است درجه حرارت نمایش داده شده مجدداً شروع به چشمک زدن نماید.

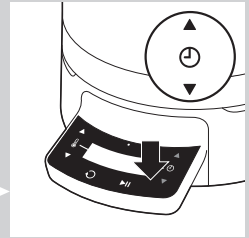
توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش درجه حرارت را در یک زمان فشار دهید، درجه حرارت به صفر باز می گردد (" - ").

توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش درجه حرارت را همزمان به مدت ۳ ثانیه فشار دهید می توانید بین وضعیت سانتی گراد و فارنهایت تغییر وضعیت دهید.

توجه: همچنین می توانید درجه حرارت را در حین کار کردن دستگاه تنظیم نمایید. اگر درجه حرارت را روی درجه بالاتر تنظیم کنید، چراغ درجه حرارت مجدداً شروع به چشمک زدن خواهد کرد.

تنظیمات درجه حرارت

- آب کردن: $40^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}90.4$
- گرم نگاه داشتن: $70^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}158$
- آهسته جوشاندن: $90^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}194$
- جوشاندن: $110^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}230$
- بخارپزی: $130^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}266$
- سرخ کردن: $175^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}347$
- توربو: $250^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}482$ (برای گرم کردن سریع مواد یا رست کردن مقدار زیادی از مواد)
- * درجه حرارت انتهای دیگ را نشان می دهد
- ** درجه حرارت صفحه حرارتی را نشان می دهد



۳ دکمه های افزایش یا کاهش تایمر را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. می توانید زمانی را بین ۱ دقیقه تا ۹۹ دقیقه تنظیم کنید.

زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود.

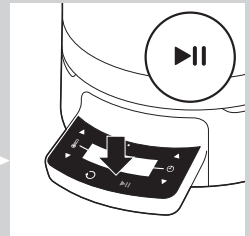
توجه: هر چه بیشتر دکمه را فشار دهید زمان سریعتر به جلو یا به عقب خواهد رفت.

توجه: همچنین می توانید زمان را در حین کار کردن دستگاه تنظیم نمایید.

توجه: اگر دکمه های افزایش و کاهش تایمر را در یک زمان فشار دهید، زمان به صفر باز 00:00 می گردد.



نکته: هنگامی که با دستگاه بیشتر آشنا شدید و هنگامی که می خواهید دستورالعمل پخت خود را آماده کنید می توانید بدون تنظیم تایمر کار خود را انجام دهید. در آن حالت، زمان شمارش را از صفر آغاز خواهد کرد و دستگاه به مدت ۹۹ دقیقه یا تا زمانی که خود آن را خاموش کند به کار خود ادامه خواهد داد. اگر دکمه مکث را هنگامی پخت بدون تنظیم تایمر فشار دهید، تایمر روی 00:00 تنظیم می شود.



۴ دکمه شروع/مکث را فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد.

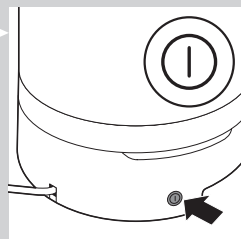
زمان نمایش داده شده به صورت معکوس شمارش می شود (به دقیقه و ثانیه) و

دکمه شروع/مکث به آرامی چشمک خواهد زد تا نشان دهد دستگاه در حال کار است.

دستگاه شروع به گرم شدن می کند.

همزن چرخش خود را آغاز خواهد کرد.

۱ دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.

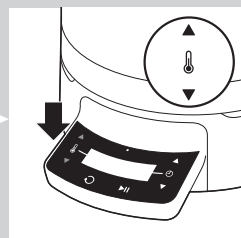


درجه حرارت نمایش داده شده در نمایشگر " - " می باشد و زمان نمایش داده شده 00:00 خواهد بود.



توجه: اگر از دستگاه به مدت ۱۰ دقیقه استفاده نکنید دستگاه برای صرفه جویی در انرژی خاموش خواهد شد. در این حالت، دکمه شروع/مکث هر ۱۰ ثانیه یکبار چشمک خواهد زد. اگر بخواهید دستگاه را مجدداً روشن کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.

توجه: اگر دستگاه هنوز داغ است ولی در حال خنک شده باشد برای صرفه جویی در انرژی وارد حالت استندبای خواهد شد. چراغ 'heating plate hot' تا زمانی که صفحه داغ باشد روشن باقی خواهد ماند. اگر بخواهید دستگاه را مجدداً روشن کنید، دکمه شروع/مکث را فشار دهید.



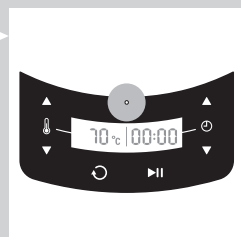
توجه: اگر دستگاه را خاموش کنید یا اگر دوشاخه دستگاه را بیرون بکشید، چراغ 'heating plate hot' خاموشی خواهد شد. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد.

۲ دکمه افزایش یا کاهش درجه حرارت را یک یا چند بار فشار دهید تا درجه حرارت دلخواه را تنظیم کنید.



درجه حرارت تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود. درجه حرارت چشمک می زند تا نشان دهد دستگاه در حال تغییر درجه حرارت است.

هنگامی که چراغ قرمز علامت "heating plate hot" صفحه حرارتی داغ است در پانل کنترل روشن شد، صفحه حرارتی داغ بوده و نباید به آن دست زد.



حفاظت در برابر داغ شدن بیش از حد

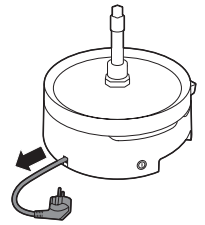
HomeCooker مجهز به واحد حفاظت در مقابل حرارت بیش از حد می باشد. اگر دستگاه بیش از حد داغ شود، بطور اتوماتیک خاموش خواهد شد. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه به اندازه درجه حرارت محیط خنک شود. سپس دوشاخه برق را دوباره در پریز وارد کرده و دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن مجدد دستگاه فشار دهید.

قبل از اولین استفاده

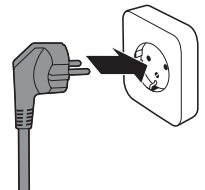
- ۱ کلیه مواد بسته بندی را از دستگاه جدا کنید و توری حفاظتی را از پانل کنترل کنید.
- ۲ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

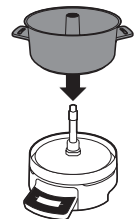
- ۱ دستگاه را روی سطحی خشک، پایدار و صاف قرار دهید.
- ۲ سیم برق را از محفظه نگهداری سیم بیرون بکشید.



- ۳ دو شاخه برق را به پریز وصل کنید.



- ۴ دیگ را روی پایه قرار دهید.



استفاده از دستگاه

برای پخت و نکات مربوط پخت با بخار و دستورالعملهای پخت به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کرده و از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com/homecooker بازدید کنید.

- است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایر محیطهای مسکونی دیگر هم طراحی نشده است.
- اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی برخلاف آنچه که در دستورالعملهای آرایه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
- فقط از کتری فقط با پایه اصلی خودش استفاده کنید. از دیگ روی اجاق القایی، بخاری یا سایر دستگاههای پخت استفاده نکنید.
- فقط از سبد پخت با بخار، ظرف پاستا و سینی بخار پز همراه با پایه اصلی و دیگ استفاده کنید.
- فقط روی دیگ، سبد پخت با بخار یا ظرف پاستا را با در ارائه شده بیوشانید. هرگز از حوله یا چیزی مشابه برای این منظور استفاده نکنید.
- همیشه دستگاه را روی سطحی خشک، پایدار و صاف قرار دهید.
- دستگاه را در نزدیکی یا زیر آشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.
- از دستگاه برای سرخ کردن به صورت دیپ فرای استفاده نکنید.
- دستگاه یا هیچ کدام از قطعات آن را در مایکرو ویو قرار ندهید.
- می توانید مواد را در دیگ با همزن دستی هم بزنید اما فقط در صورتی که اول همزن را از دیگ بیرون بیاورید.
- از نشانگر سطح MAX دیگ (۲ لیتر) فراتر نروید.
- همیشه مطمئن شوید که شکافهای پخت با بخار در سبدهای بخار پز و سینی بخار پز عاری از چربی، باقیمانده مواد غذایی و کثیفی می باشند.
- فقط از یک تکه پارچه نمدار برای تمیز کردن پایه استفاده کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه هنگام خالی بودن دیگ کار کند.
- همیشه هنگام پخت با بخار از در استفاده کنید.
- جهت مقادیر صحیح و زمانهای پخت به کتابچه دستورالعملهای پخت مراجعه کنید.
- همیشه از دستکشهای فربری کار با دستگاه در زمانی که دستگاه هنوز گرمی کند یا داغ است استفاده کنید.
- همیشه در را با دقت و دوز خود از دستگاه بردارید. بگذارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز ریخته شود تا از خطر سوختگی پوست جلوگیری بعمل آورید.
- مراقب بخار داغی که از روزنه بخار در هنگام پخت یا در هنگامی باز کردن در دستگاه بیرون می آید، باشید. هنگامی که به غذا سرکشی می کنید، همیشه از لوازم آتشزنه خانه با دسته های بلند استفاده کنید.
- هنگام خاموش کردن دستگاه / بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز، علامت "heating plate hot" (صفحه حرارتی داغ است) خاموش می شود. اما صفحه حرارتی هنوز ممکن است داغ باشد. همیشه قبل از کار با پایه دستگاه یا تمیز کردن آن اجازه دهید صفحه حرارتی کاملاً خنک شود.
- همیشه دکمه های روی پانل کنترل را با نوک انگشتان خود فشار دهید. از ناخنها استفاده نکنید تا به توری حفاظتی صدمه وارد آید.
- همیشه دیگ را از دسته آن بلند کنید.
- همیشه سبد بخار پز، ظرف پاستا و سینی بخار را هنگامی که حاوی غذای داغ باشند، از دسته بگیرید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد آن را جابجا نکنید.
- هرگز حلقه ایمنی را در ماشین ظرف شویی نشویید.
- همیشه قبل از خوردن بررسی کنید که غذا پخته شده باشد.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips از کلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

- 20 دکمه کاهش زمان
- 21 چراغ 'Heating plate hot' (داغ بودن صفحه حرارتی)
- 22 سیم برق یا دوشاخه
- 23 دکمه روشن/خاموش
- 24 محفظه ذخیره سیم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را در محل برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگز دستگاه را روی اجاق القایی، بخاری، اجاق گاز، فر یا سایر دستگاههای پخت استفاده نکنید.
- هرگز پایه را در آب یا هرگونه مایع دیگر فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا طراحی نشده است.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل از راه دور مجزا ساخته نشده است.
- چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده باشند از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- کودکان ۸ ساله یا بالاتر و افرادی که دارای وضعیت جدید جسمانی، حسی یا ذهنی بوده یا فاقد تجربه و اطلاعات باشند در صورتی که استفاده ایمن از دستگاه به آنان آموزش داده شود یا استفاده ایمن آنان تحت نظارت انجام گردد که نحوه ایمن استفاده از دستگاه را فرا گیرند یا از خطراتی که وجود دارد آگاه گردند، می توانند از دستگاه استفاده کنند.
- به کودکان اجازه ندهید که با دستگاه بازی کنند.
- دستگاه و سیم آن را هنگامی که دستگاه روشن است یا در حال خنک شدن است، از دسترس کودکان هشت ساله یا کمتر دور نگه دارید.
- کودکان ۸ ساله و بالاتر فقط می توانند دستگاه را تحت نظارت تمیز کنند.
- نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگه دارید.
- حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله آزاد در پشت و هر دو طرف دستگاه در نظر بگیرید.
- اشیاء را هنگام کار کردن دستگاه در نزدیکی آن قرار ندهید.
- قبل از زدن دوشاخه به پریز همیشه سیم برق را کاملاً باز کنید.
- هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون دیگ که روی پایه قرار داشته باشد کار کند.
- دستگاه بسیار داغ خواهد شد و برای مدت طولانی پس از پخت داغ باقی خواهد ماند.
- هنگامی که چراغ علامت "Heating plate hot" صفحه حرارتی داغ است در پائین کنترل روشن شد، صفحه حرارتی داغ بوده و نباید به آن دست زد.
- هرگز حلقه ایمنی را هنگامی که صفحه حرارتی داغ یا روشن است، برندارید.
- موی بلند، جواهرات، لباسهای آویزان و غیره را از همزن دور نگه دارید.
- درجه حرارت سطوح هنگام کار کردن دستگاه بالا می باشد.
- روغن و چربی بیش از حد حرارت دیده ممکن است آتش بگیرد.

احتیاط

- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایر محیطهای کاری طراحی نشده



- بخاطر این خرید به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید!
- دستگاه HomeCooker برای کمک به شما در جهت طبخ انواع مختلف غذا تهیه شده است و دارای عملکردی بادوام می باشد. این دستگاه به نحوی طراحی شده است تا بتوانید به سادگی آن را تمیز کنید و کلیه لوازم جانبی (بجز حلقه ایمنی) را می توانید در ماشین ظرفشویی بشوئید. برخی از مزایای HomeCooker شما به شرح زیر می باشند:
- صرفه جویی در وقت: HomeCooker به شما امکان می دهد کارهای دیگر را هم در حین پخت انجام دهید. به همین خاطر می توانید از چیزهای دیگر هم در حین پخت غذا لذت ببرید.
 - نسوختن غذا: هم زن از اینکه غذای شما به ته ظرف بچسبد جلوگیری می کند. به علاوه دستگاه به طور اتوماتیک هنگامی که درجه حرارت تنظیم شده حاصل شد و زمان تنظیم شده سپری گردید، گرم کردن را متوقف می کند.
 - چند منظوره: می توانید با این دستگاه غذا را گرم کرده، آهسته بجوشانید، با بخار پخت کنید، سرخ کنید یا بدون یگارگیری همزن ازان استفاده کنید.
 - کاربردی بسیار آسان: رابط کاربر بسیار ساده دستگاه به شما اجازه می دهد وضعیت را با لمس کردن یک دکمه تنظیم کنید.
 - قابل حمل: HomeCooker دارای یک طرح بسیار کامپکت بوده و به شما امکان می دهد آن را در هر جا که برق و پریز داشته باشید مورد استفاده قرار دهید (مثلا در کمپ، خانه تابستانی یا پاسیو).
 - ایمن: HomeCooker دارای یک حلقه ایمنی دور صفحه حرارتی است تا از سوختن انگشتان شما جلوگیری بعمل آورد.

مزایای ویژه ثبت محصول

- شما یک وسیله پخت و پز را برای یک عمر خریداری کرده اید و ما تضمین خواهیم کرد که از خرید خود راضی باشید. امیدواریم دستگاه خود را ثبت کرده تا بتوانیم با شما در تماس باشیم و بتوانید دستورالعملهای پخت جدید را دریافت کنید. برای دریافت مزایای دستگاه خریداری شده آن را ظرف 3 ماه ثبت کنید:
- ایده های جدید دستورالعملهای پخت از طریق ایمیل.
 - نکاتی برای استفاده و نگهداری HomeCooker.
 - پیشنهادات ویژه مربوط به لوازم جانبی و سایر محصولات.
- لطفاً به www.philips.com/welcome برای ثبت HomeCooker مراجعه کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- 1 درنپیشه ای
- 2 روزنه بخار
- 3 سینی پخت با بخار
- 4 سبد پخت با بخار
- 5 ظرف پاستا
- 6 همزن
- 7 دیگ
- 8 محور
- 9 صفحه حرارتی
- 10 حلقه ایمنی جدا شونده
- 11 پایه
- 12 پانل کنترل با نمایشگر
- 13 دکمه افزایش درجه حرارت
- 14 دکمه کاهش درجه حرارت
- 15 نشانگر درجه حرارت (°C یا °F)
- 16 دکمه روشن/خاموش همزن
- 17 دکمه شروع/مکث
- 18 نشانگر زمان تنظیم شده
- 19 دکمه افزایش زمان

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	لم تقومي بوضع الغطاء فوق الجهاز(أو لم تضعيه بشكل صحيح فوق الجهاز) حينما كنتِ تقومين بالتبخير.	احرصي دائماً على وضع الغطاء فوق الجهاز بشكل صحيح أثناء تبخير الطعام، وإلا سيبعث الكثير من البخار ولن يتم تبخير الطعام بشكل سليم.
	درجة الحرارة ليست مرتفعة بالشكل الكافي.	اتركي الجهاز دوماً حتى يصل إلى درجة الحرارة المناسبة قبل القيام بتبخير الطعام.
لو الطعام داكن جداً.	ربما قمت بضغط درجة الحرارة بشكل مرتفع كثيراً أو تحديد مدة زمنية أطول مما ينبغي للطهي.	قومي بضغط درجة الحرارة على مستوى أقل و/أو حديدي زمنياً أقصر للطهي. يُرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات للحصول على المدد الزمنية الصحيحة.
أُرغب في تغيير إعداد درجة الحرارة أثناء الطهي.	يمكنك القيام بهذا.	قومي بالضغط على زر زيادة أو تقليل الحرارة حتى يظهر على لوحة العرض درجة الحرارة المطلوبة.
ينبعث بعض الدخان من الجهاز.	لوح التسخين و/أو الوعاء غير نظيفين بشكل كامل.	تأكدتي من تنظيف لوح التسخين والوعاء بشكل جيد بعد كل استخدام.
قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة.		فمن الطبيعي أن يصدر المنتج الجديد رائحة كريهة أو ينبعث منه بعض الدخان عند استخدامه لأول مرة. يرجع هذا إلى أن المحركات الكهربائية الجديدة تحتوي على لأكويه السلامة حول لفات المحرك مما يؤدي إلى انبعاث هذه الرائحة الكريهة أو حتى بعض الدخان عندما يتعرض المحرك للسخونة أثناء مرات الاستخدام الأولى. تتوقف هذه الظاهرة بعد استخدام الجهاز عدة مرات.
المحرك يعلق.	قمت بوضع كمية كبيرة من المكونات داخل الوعاء.	قومي بإزالة المكونات وأعطي المحرك دفعة خفيفة. لا تثقلي الوعاء بالمكونات.
	أثناء التحميص عقلت قطعة من اللحم في قاع الوعاء.	أعطي المحرك دفعة خفيفة.
تظهر الرسالة "Err" على الشاشة.	يعني هذا حدوث خطأ ما.	قومي بعرض الجهاز للفحص من قبل أحد مراكز الخدمة المعتمدة من Philips.
تظهر لوحة العرض درجة الحرارة بمقياس °C، لكنني أُرغب في العمل بمقياس °F.	يمكنك القيام بهذا.	قومي بالضغط على زر زيادة وتقليل الحرارة في آن واحد ولمدة ثلاث ثوانٍ، وهكذا يمكن الانتقال من مقياس °C إلى °F والعودة إليه مجدداً إن شئت.

ولا يغطي الضمان أي عيوب ناجمة عن حادثة أو سوء استعمال أو الصيانة الخاطئة أو نتيجة لعوامل التآكل والبيئات الطبيعية.
إلا أن بنود الضمان لا تستثنى أو تقيد أو تغير من حقوقك القانونية.
إن رأيت أن المنتج الخاص بك معيوباً يُرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على موقعنا www.philips.com/support

الحفاظ على البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فإنك تسهمين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

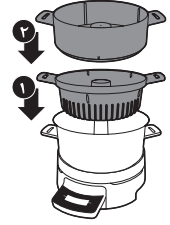


اكتشاف المشكلات وحلها

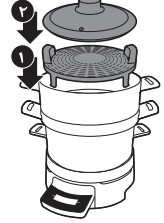
يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. في حال كنت لا تستطيعين إيجاد حل لمشكلتك من خلال المعلومات الموضحة أدناه، يُرجى الاتصال بالخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك. ويمكنك الحصول على أرقام الخط الساخن المحلي لخدمة المستهلك على موقعنا www.philips.com/support.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	أدخلي القابس في مقبس الحائط.
لم يتم تشغيل الجهاز.	قومي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف الموجود على جانب القاعدة لتشغيل الجهاز.	قومي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف الموجود على جانب القاعدة لتشغيل الجهاز.
لم تقومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.	قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.	قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause للبدء في عملية الطهي أو التبخير.
ربما كان الجهاز في وضع الاستعداد بينما اعتقدت أنه قد توقف عن العمل فقممت بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف في محاولة منك لتشغيله إلا أنك قد قمت بهذا الفعل بإيقافه.	ربما كان الجهاز في وضع الاستعداد بينما اعتقدت أنه قد توقف عن العمل فقممت بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف في محاولة منك لتشغيله إلا أنك قد قمت بهذا الفعل بإيقافه.	قومي بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف مرة أخرى لتشغيل الجهاز.
سلك توصيل الكهرباء تالف.	سلك توصيل الكهرباء تالف.	في حال تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الحائط.
لا يتم تبخير/ طهي كل أجزاء الطعام.	قد تكون بعض أجزاء الطعام في الوعاء أو أواني التبخير أو صينية التبخير أكبر من بعضها البعض و/أو تحتاج وقتاً أطول من باقي الأجزاء ليتم تبخيرها/ طهيها.	قومي بضبط المؤقت لمدة زمنية أطول للتبخير/ للطهي. عندما تقومين باستخدام كل من أواني التبخير وصينية التبخير تستطيعين بسهولة القيام بإعداد مكونات تتطلب مدداً زمنية مختلفة حتى تنضج (انظري فصل "استخدام الجهاز" الجزء الخاص بـ "التبخير والسلق دون استخدام المحرك").
ربما وضعت كمية كبيرة من الطعام في أواني التبخير وفوق صينية التبخير.	ربما وضعت كمية كبيرة من الطعام في أواني التبخير وفوق صينية التبخير.	تأكدي من وضع الطعام في كل من إناء التبخير وصينية التبخير بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تبقى بعض فتحات التبخير خالية للسماح بأفضل انبعاث البخار. يُرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات للحصول على المقادير الصحيحة.

٤. ضعي وحدة إدخال الباستا في الوعاء (١) وضعي إناء التبخير فوق وحدة إدخال الباستا (٢).

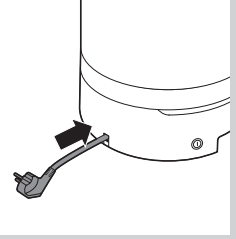


٥. ضعي صينية التبخير في إناء التبخير (١) وضعي الغطاء فوق إناء التبخير (٢).



٦. ادفعي بالأسلاك الكهربائية داخل حجرة تخزين الأسلاك.

٧. قومي بوضع الجهاز على سطح جاف ومستوي وثابت، ويفضل أن يوضع فوق نضد العمل الخاص بك.



طلب الملحقات

لشراء الملحقات الخاصة بهذا الجهاز، يُرجى زيارة المتجر الإلكتروني الخاص بنا على موقعنا www.shop.philips.com/service. وإذا لم يكن المتجر الإلكتروني متوفرًا في بلدك، توجه إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة تابع لشركة Philips. إذا واجهتك أي صعوبات في الحصول على الملحقات لجهازك، يُرجى الاتصال بمركز خدمة عملاء Philips في بلدك. يمكنك الحصول على بيانات الاتصال الخاصة به من كتيب الضمان العالمي.

نصيحة: بإمكانك استخدام الموقد المنزلي HomeCooker مع برج التقطيع المصمم بشكل خاص (HR1055/HR1056). يقوم برج التقطيع هذا بتقطيع الخضروات مثل الخيار والجزر والبطاطس والكراث والبصل إلى شرائح وقطع صغيرة، بالإضافة إلى إمكانية تقطيع بعض أنواع الجبن واللحم كذلك. ويعمل على إخراج المكونات المعالجة ليتم وضعها مباشرة في وعاء الموقد المنزلي. بإمكانك أن تحسلي على برج التقطيع من خلال المتجر الإلكتروني على www.shop.philips.com/service بواسطة البحث عن HR1055/HR1056 أو من خلال موقعنا www.philips.com/homecooker.

الضمان والصيانة

تقدم شركة Philips ضماناً على منتجاتها لمدة عامين من تاريخ الشراء. ويتم إصلاح أو استبدال المنتج الذي يحتوي على عيوب نتيجة لأخطاء في الخامات المستخدمة أو سوء التصنيع على نفقة الشركة شريطة أن يتم تقديم إثبات قاطع على الشراء. يسري الضمان على المنتجات التي تم استبدالها والأجزاء التي تم إصلاحها طوال المدة المتبقية من الضمان أو لمدة ستة أشهر باعتبار أطول الأمدنين.

تنبيه: يختفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوحة التسخين ساخنة"، عندما توقفين الجهاز و/أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوحة التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. قومي دوماً بترك لوحة التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.

التنظيف

لا تستخدم أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البترول أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

١ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

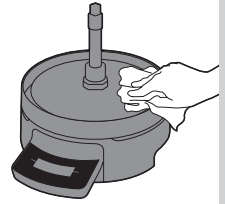
٢ اتركي الجهاز ليبرد.

٣ قومي بتنظيف الوعاء والمحرك وإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير باستخدام ماء دافئ وبعض من سائل التنظيف أو بواسطة غسالة الأطباق.

٤ وامسحي القاعدة ولوحة التسخين بقطعة قماش رطبة.

خطر: لا تغمري القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفيها تحت الصنبور أيضاً. كما لا يجب تنظيفها في غسالة الأطباق كذلك.

تنبيه: حافظي دوماً على بقاء لوحة التسخين جافاً حيث أن رطوبته تتسبب في تكوين الصدأ.



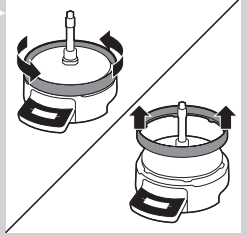
٥ أزيلتي حلقة السلامة من آن لآخر للقيام بتنظيف شامل للجهاز. قومي بمسح حلقة السلامة بواسطة قطعة قماش مبللة.

احذري القيام بنزع حلقة السلامة ولوحة التسخين لا يزال ساخناً.

تنبيه: لا تُقدمي أبداً على تنظيف حلقة السلامة في غسالة الأطباق.

٦ قومي بتجفيف جميع أجزاء الجهاز باستخدام منشفة الصحون.

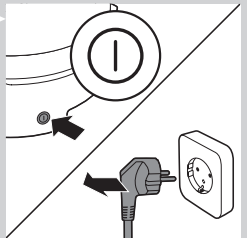
ملاحظة: في حال كان هناك بعض الترسبات على سطح لوحة التسخين، فيمكنك إزالتها باستخدام الخل الأبيض (٤٪ حمض الخل). ثم قومي بمسح بقايا الخل بواسطة قطعة قماش ناعمة مبللة ببعض الماء.



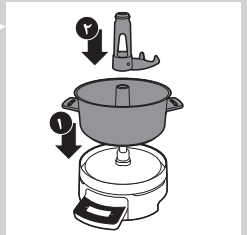
التخزين

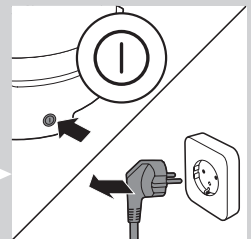
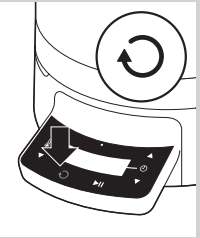
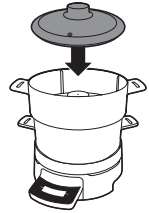
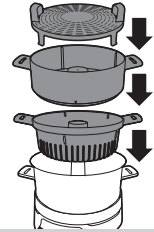
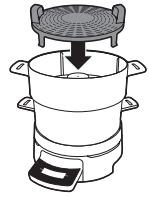
١ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

٢ اتركي الجهاز ليبرد.



٣ ضعِي الوعاء فوق القاعدة (١) وضعِي المحرك على المخروط (٢).





- ضعي صينية التبخير في إناء التبخير. استخدم صينية التبخير لتبخير المكونات الرقيقة مثل الأسماك.

- كما يمكنك استعمال كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في آن واحد. تنبيه: تأكد من وضع كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في مواضعهم بشكل صحيح وانهم لا يتمايلون.

تنبيه: تأكد من وضع الطعام في كل من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير بشكل يسمح بوجود فراغات بين أجزاء الطعام وأن تبقى بعض فتحات التبخير خالية للسماح بأفضل انبعاث للبخار. لا تثقلي إناء التبخير و صينية التبخير بالمكونات.

ملاحظة: قد تتسبب مكونات معينة إلى تغيير الألوان. في حال سقطت منك بعض المكونات على الجزء الخارجي من الجهاز، فقمي بمسحها على الفور.

نصيحة: للحصول على المدد الزمنية ودرجات الحرارة المناسبة لتبخير الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.

نصيحة: للحصول على أفضل مذاق، لا تقومي بإعداد الأسماك وغيرها من المكونات في نفس الوقت.

٤. ضعي الغطاء فوق الوعاء.

تنبيه: استخدم الغطاء دوماً حين تودين تبخير الطعام.

٥. قومي باتباع التعليمات المبينة في الجزء الخاص بـ "استخدام لوحة التحكم".

ملاحظة: قومي بالضغط على زر تشغيل/إيقاف المحرك بعد تشغيل الجهاز لإبطال حركة المحرك.

٦. إن رغبت في تبخير مكونات تتطلب مدداً زمنية مختلفة للتبخير، فعليك اتباع الطريقة التالية:

- اضبطي المؤقت على أطول مدة زمنية للتبخير.

- قومي بوضع الطعام الذي يتطلب تبخيراً لمدة زمنية أطول داخل إناء التبخير الكبير الحجم (وفقاً لكتيب الوصفات).

- اتركي الجهاز يعمل حتى يتساوى الوقت الظاهر على لوحة العرض مع مدة التبخير الأقصر زمناً. قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause لإيقاف الجهاز مؤقتاً. ولكن لا تتوقفي

لمدة تزيد عن ١٠ دقائق لتفادي تحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.

- أزيل الغطاء بحرص وباستخدام قفازات الفرن.

- ضعي إناء التبخير المشتمل على مكونات الطعام الذي يتطلب وقت تبخير أقصر في الوعاء. ضعي الغطاء فوق إناء التبخير.

- قومي بالضغط مجدداً على زر البدء/الإيقاف و دعي الجهاز يعمل حتي ينقضي الوقت المحدد.

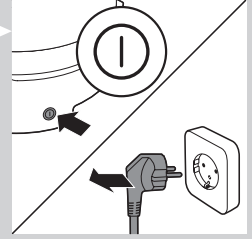
نصيحة: للحصول على المزيد من المعلومات حول تبخير وسلق الطعام، يرجى الرجوع إلى كتيب الوصفات.

٧. عندما ينقضي الزمن المحدد للطهي، قومي بإزالة المكونات من إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و/أو صينية التبخير بواسطة ملعقة أو مغرفة. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

٨. اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

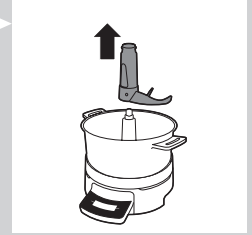
٦ اوقفي تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي.

تنبيه: يحتفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوحة التسخين ساخنة"، عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوحة التسخين ربما يكون لا يزال ساخناً. قومي دوماً بترك لوحة التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.

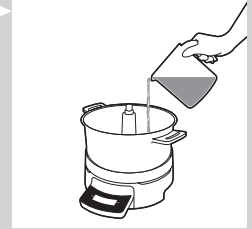


التبخير والسلق دون استخدام المحرك

١ قومي بإزالة المحرك من المخروط في الوعاء.

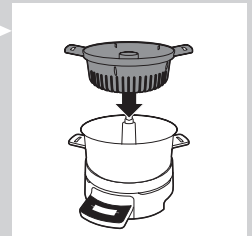


٢ صبي الماء في الوعاء. للحصول على كميات الماء المناسبة لطهي الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.



تنبيه: تأكدي من عدم تجاوز كمية الماء و المكونات في الوعاء لمؤشر الحد الأقصى MAX.

٣ ضعي المكونات التي ترغبين في إعدادها في إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و/أو صينية التبخير. ضعي إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا و صينية التبخير في مواضعهم الصحيحة.



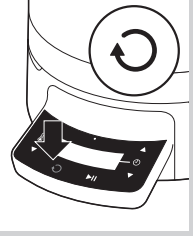
- عي وحدة إدخال الباستا داخل الوعاء. استخدمي وحدة إدخال الباستا لتبخير المكونات الكبيرة.



- ضعي وحدة إناء التبخير فوق الوعاء. استخدمي إناء التبخير لتبخير المكونات الصغيرة.

ملاحظة: إن رغبت في إيقاف عمل المحرك لتقومي بطهي البطاطس على سبيل المثال أو إن رغبت في الطهي بواسطة التبخير، فما عليك سوى الضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك. ولإعادة تفعيل عمل المحرك مجدداً، قومي مرة أخرى بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك.

ملاحظة: ولإيقاف تفعيل عمل المحرك، قومي بالضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل المحرك مباشرة بعد تشغيل الجهاز.



٥ في حال أردت مقاطعة عملية الطهي، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف. يضاء زر البدء/الإيقاف بشكل مستمر بينما يتوقف الوقت الظاهر على شاشة العرض عن العد تنازلياً أو تصاعدياً.

ملاحظة: إذا لم تقومي بتحديد زمن الطهي، تظهر لوحة العرض هذه الهينة 00:00.

٦ في حال أردت استئناف عملية الطهي، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف مجدداً. يبدأ الوقت الظاهر على شاشة العرض في العد تنازلياً أو تصاعدياً من جديد كما يبدأ زر البدء/الإيقاف في الوميض مجدداً.

ملاحظة: وإن لم تقومي بتحديد مدة زمنية للطهي، تبدأ لوحة العرض مرة أخرى في العد تصاعدياً من الصفر عندما تقومين بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: في حال عدم استئناف عملية الطهي خلال ١٠ دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد. وفي هذا الوضع، يومض زر البدء/الإيقاف مرة كل ١٠ ثوانٍ.

٧ عندما ينقضي الزمن المحدد، يصدر الجهاز صافرة ويبدأ زر البدء/الإيقاف في الإضاءة بشكل مستمر. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

إنابة الطعام، والمحافظة على سخونته، وغليه، وسلقه، وقلبه باستخدام المحرك

١ ضعي المحرك على المخروط في الوعاء.

ملاحظة: لسهولة التركيب، قومي دوماً بوضع المحرك في الوعاء قبل إضافة المكونات.

٢ ثم قومي بوضع المكونات التي ترغبين في إعدادها في الوعاء. وإذا اقتضت الحاجة أضيفي الماء (لطهي البطاطس على سبيل المثال).

تنبيه: تأكدي من عدم تجاوز المكونات في الوعاء لمؤشر الحد الأقصى MAX.

ملاحظة: قد تؤدي بعض المكونات المعينة إلى تغيير لون الطعام. في حال سقطت منك بعض المكونات على الجزء الخارجي من الجهاز، فقمي بمسحها على الفور.

نصيحة: للحصول على المدد الزمنية ودرجات الحرارة المناسبة لطهي الطعام، استعيني بكتيب الوصفات.

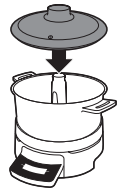
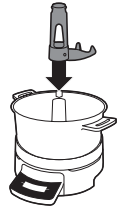
٣ يمكن وضع الغطاء فوق الوعاء إن شئت.

٤ قومي باتباع التعليمات المبينة في الجزء الخاص بـ "استخدام لوحة التحكم".

٥ عندما ينقضي الزمن المحدد للطهي، قومي بإزالة المكونات من الوعاء بواسطة ملعقة أو مغرفة. اضغطي على أي زر لوقف الصافرة.

ملاحظة: بإمكانك أن تقلبي المكونات في الوعاء باستخدام مضرب يدوي، شريطة إزالة المحرك من الوعاء أولاً.

ملاحظة: إن شئت القيام بنزع المحرك فلا تقدمي أبداً على لمس المكونات الساخنة ولكن قومي فقط بلمس أعلى المحرك.



وحيث يصل لوح التسخين أو قاع الوعاء إلى درجة الحرارة المطلوبة، تتوقف درجة الحرارة الظاهرة على لوحة العرض عن الوميض. يقوم الجهاز بالاحتفاظ بدرجة الحرارة المحددة بينما تستطيعين القيام بشيء آخر.

ملاحظة: نظراً لاختلاف درجة حرارة البيئة المحيطة، قد يحدث أن تبدأ درجة الحرارة المعروضة في الوميض من جديد.

ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زري زيادة وتقليل الحرارة بشكل سريع في آن واحد، يعاد ضبط درجة الحرارة على مستوى الصفر (-).

ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زري زيادة وتقليل الحرارة في آن واحد ولمدة ثلاث ثوان، يمكن أن تتحولي من مقياس $^{\circ}\text{C}$ إلى $^{\circ}\text{F}$ والعودة إليه مجدداً إن نشئت.

ملاحظة: بإمكانك أيضاً تعديل درجة الحرارة والجهاز يعمل. فإن قمت بتحديد درجة حرارة أعلى، يبدأ ضوء الحرارة في الوميض من جديد.

ضبط درجة الحرارة:

- الإذابة: $^{\circ}\text{C}/40$ إلى $^{\circ}\text{F}/104$ *
- الاحتفاظ بالطعام ساخناً: $^{\circ}\text{C}/90$ إلى $^{\circ}\text{F}/194$ *
- الغلي: $^{\circ}\text{C}/94$ إلى $^{\circ}\text{F}/199$ *
- السلق: $^{\circ}\text{C}/110$ إلى $^{\circ}\text{F}/230$ *
- التبخير: $^{\circ}\text{C}/130$ إلى $^{\circ}\text{F}/266$ *
- القلي: $^{\circ}\text{C}/175$ إلى $^{\circ}\text{F}/347$ *
- التبرؤ: $^{\circ}\text{C}/250$ إلى $^{\circ}\text{F}/482$ ** (وهو القيام بتسخين المكونات بشكل سريع أو تحميص كمية كبيرة من المكونات)
- * إلى درجة الحرارة في قاع الوعاء
- ** تشير إلى درجة الحرارة للوح التسخين

3 قومي بالضغط على زري زيادة أو تقليل المدة الزمنية لتحديد الزمن المطلوب لطهي الطعام. بإمكانك تحديد الزمن من دقيقة واحدة وحتى ٩٩ دقيقة.

تظهر المدة الزمنية المحددة على لوحة العرض.

ملاحظة: كلما طال وقت الضغط على الزر، كلما أمكن ضبط الوقت بشكل أسرع تقدماً وتأخيراً.

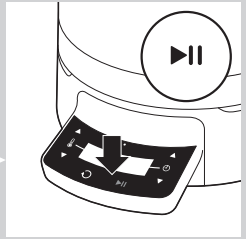
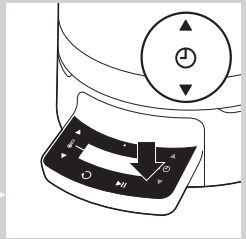
ملاحظة: بإمكانك أيضاً تعديل زمن الطهي والجهاز يعمل.

ملاحظة: إذا قمت بالضغط على زري زيادة وتقليل المدة الزمنية بشكل سريع في آن واحد، يعاد ضبط الزمن على مستوى ٠٠:٠٠.

نصيحة: حالما تصبحين على دراية أكبر بالجهاز وتودين القيام بتحضير وصفاتك الخاصة، يمكنك استخدام الجهاز دون ضبط المؤقت. وفي تلك الحالة، سيبدأ المؤقت من الصفر ويظل الجهاز يعمل لمدة ٩٩ دقيقة أو حتى تقومين أنت بإيقافه بنفسك. وإن قمت بالضغط على زر الإيقاف أثناء الطهي دون ضبط مسبق للمؤقت، يعاد ضبط المؤقت إلى المستوى 00:00.

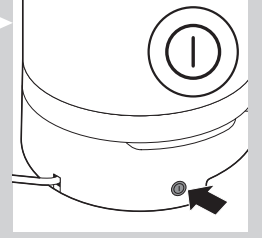
4 قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف start/pause للشروع في عملية الطهي. يبدأ الوقت الظاهر على لوحة العرض بالعد التنازلي (بالدقائق والثواني) ويومض زر البدء/الإيقاف ببطء للدلالة على أن الجهاز يعمل.

يبدأ الجهاز في السخونة.
ويبدأ المحرك في الدوران.



استخدام لوحة التحكم

١ اضغطي على الزر on/off (التشغيل/إيقاف التشغيل).



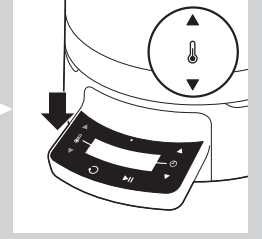
تظهر درجة الحرارة على لوحة العرض بهذه الهيئة ' - ' بينما يظهر الزمن المعروض بهذه الهيئة

ملاحظة: في حال عدم استخدامك للجهاز لمدة ١٠ دقائق، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. وفي هذا الوضع، يومض زر البدء/الإيقاف مرة كل ١٠ ثوانٍ في حال أردت إعادة تشغيل الجهاز، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: في حال كان الجهاز لا يزال ساخناً إلا أنه آخذ في البرودة، فإنه يتحول إلى وضع الاستعداد لتوفير الطاقة. وتظل النشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوحة التسخين ساخن" مضيئة طالما كان اللوح ساخناً. في حال أردت إعادة تشغيل الجهاز، قومي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.

ملاحظة: ينطفئ ضوء الإنشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوحة التسخين ساخن" عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفصله عن الكهرباء. إلا أن لوحة التسخين قد يكون لا يزال ساخناً.

٢ قومي بالضغط على زر زيادة أو تقليل الحرارة مرة أو عدة مرات لتحديد درجة الحرارة المطلوبة.



تظهر درجة الحرارة المحددة على لوحة العرض. تومض درجة الحرارة للدلالة على أن الجهاز يقوم بتغيير درجة الحرارة.



عندما تضيء الإنشارة الضوئية الحمراء التي تفيد بأن "لوحة التسخين ساخن" الموجودة على لوحة التحكم، فهذا يعني أن لوحة التسخين ساخن ولا يجب لمسه.



الحماية من السخونة الزائدة

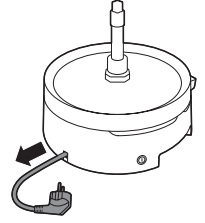
إن الموقد المنزلي HomeCooker هذا مجهز بأسلوب حماية من السخونة الزائدة. سيتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في حالة سخونته لدرجة أعلى من الحد المسموح. قومي بفصل الجهاز من الكهرباء واتركيه حتى يهدأ ويصل إلى درجة حرارة البيئة المحيطة. ثم قومي بعدئذٍ بتوصيل الأسلاك مجدداً بالكهرباء في مقبس الحائط واضغطي على زر التشغيل لإعادة تشغيل الجهاز من جديد.

قبل الاستخدام لأول مرة

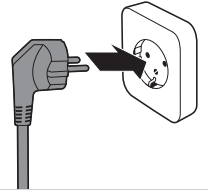
- ١ قومي بإزالة كل مواد التغليف من الجهاز وطبقة القصدير الواقية من فوق لوحة التحكم.
- ٢ نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تمامًا قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

التجهيز للاستخدام

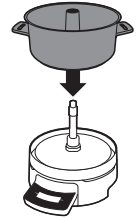
- ١ قومي بوضع الجهاز على سطح جاف ومستوي وثابت.
- ٢ اسحبي الأسلاك الكهربائية من حجرة تخزين الأسلاك.



- ٣ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.



- ٤ ضعي الإناء على القاعدة.



استخدام الجهاز

للحصول على نصائح ووصفات حول طهي وتبخير الطعام، استعيني بكتيب الوصفات وقومي بزيارة موقعنا على www.philips.com/homecooker.

- للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصغيرة ونزل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.
- لا تُقدمي أبداً على استخدام أية ملحقات أو أجزاء من شركات تصنيع أخرى غير التي توصي بها شركة Philips تحديداً. فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء، فسيصبح ضمانك لاغياً.
- بل عليك الاقتصاد فقط على استخدام الوعاء متصلاً بقاعدته الأصلية. لا تُقدمي أبداً على استخدام الوعاء فوق موقد مغناطيسي، أو الموقد العادي أو أية أجهزة أخرى للطهي.
- عليك الاقتصاد على استخدام إناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير باتصال مع القاعدة والوعاء الأصليين.
- كما ينبغي الالتزام بتغطية الوعاء، وإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا بالغطاء الخاص بهم. لا تُقدمي أبداً على استخدام منشفة أو شيء من هذا القبيل لهذا الغرض.
- احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي وجاف.
- لا تضعي الجهاز بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.
- لا تستخدمِي الجهاز بغرض القلي الشديد للأطعمة.
- لا تضعي الجهاز أو أي من ملحقاته في جهاز الميكرويف.
- بإمكانك مزج المكونات في الوعاء باستخدام مضرب يدوي، شريطة إزالة المحرك من الوعاء أولاً.
- لا تتجاوزي مؤشر الحد الأقصى (MAX) الموجود على الوعاء (٣ لترات).
- عليك التأكد دائماً من أن فتحات التبخير في كل من إناء وصينية التبخير خالية تماماً من الدهون وبقايا الطعام والأوساخ.
- اقتصري على استخدام قطعة قماش رطبة لتنظيف القاعدة.
- احذري من أن تتركِ الجهاز يعمل والوعاء خالٍ.
- استخدمِي الغطاء دوماً حين تودين تبخير الطعام.
- راجعي كتيب الوصفات للحصول على المقادير والمدد الزمنية الصحيحة لطهي الأطعمة.
- استخدمِي قفازات الفرن دوماً حالما تريدِين التعامل مع الجهاز أثناء عمله أو حين يكون لا يزال ساخناً.
- احرصي دائماً على إزالة الغطاء بحرص وبعيداً عنك. اتركي البخار المتكثف يتساقط من الغطاء في الوعاء لتفادي الاحتراق بالبخار.
- كوني على حذر من البخار الساخن الذي ينبعث من منفذ البخار الموجود في الغطاء أثناء الطهي، أو ناك الذي ينبعث من الوعاء عندما ترفعين الغطاء. قومي دوماً باستعمال أدوات مطبخية ذات مقابض طويلة، حين تودين فحص الطعام.
- يختفي الضوء الأحمر في الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"، عندما توقفين الجهاز أو تقومين بفضله عن الكهرباء. إلا أن لوح التسخين قد يكون لا يزال ساخناً.
- قومي دوماً بترك لوح التسخين حتى يهدأ تماماً قبل التعامل مع الجهاز أو تنظيف القاعدة.
- قومي دوماً بالضغط على الأزرار الموجودة في لوحة التحكم بأطراف أصابعك. ولا تستخدمِي أطرافك لذلك كي لا تتسبب في إتلاف طبقة القصدير التي تحمي الأزرار.
- احرصي دوماً على حمل الوعاء بواسطة مقابضه.
- احرصي دوماً على الإمساك بإناء التبخير ووحدة إدخال الباستا وصينية التبخير بواسطة مقابضهم عند احتوائهم على طعام ساخن.
- لا تقومي بتحريك الجهاز أثناء عمله.
- لا تُقدمي أبداً على تنظيف حلقة السلامة في غسالة الأطباق.
- قومي دوماً بالتأكد من نضج الطعام بشكل سليم قبل تناوله.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يُعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

- 19 زر زيادة المدة الزمنية
- 20 زر تقليل المدة الزمنية
- 21 إشارة ضوئية تفيد بأن "لوح التسخين ساخن"
- 22 سلك توصيل الكهرياء مزود بقابس
- 23 زر التشغيل/الإيقاف
- 24 حجرة تخزين السلك الكهربائي

هام

يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- احذر أن تستخدم الجهاز فوق موقد مغناطيسي، الموقد العادي أو الموقد الذي يعمل بالغاز أو الفرن أو أية أجهزة أخرى للطهي.
- حذري أن تغمري القاعدة في الماء أو أي سائل آخر، أو شطفها تحت ماء الصنبور.

تحذير

- تأكدي من أن الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي الداخلي قبل توصيل الجهاز.
- قومي بتوصيل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- لا تقومي بتشغيل الجهاز بواسطة جهاز مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- هذا الجهاز غير مُخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا يُستخدم الجهاز في حال تلف السلك الكهربائي أو القابس أو أي أجزاء أخرى.
- في حال تلف سلك توصيل الكهرياء، يجب استبداله عن طريق شركة Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ إلى ١٠ عاماً فقط، مما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية والحسية والعقلية أو ممن يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم ذلك بإعطاء التعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وتحت إشراف للتحقق من الاستعمال الآمن له، وحتى إن صاروا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها الجهاز، فلا تسمحي للأطفال بالعبث به.
- لا تسمحي للأطفال بالعبث بالجهاز.
- احفظي الجهاز وأسلاكه الكهربائية بعيداً عن متناول الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين الثامنة فما دون ذلك أثناء تشغيل الجهاز أو حينما يُترك ليبرد.
- يُسمح فقط للأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ إلى ١٠ عاماً فقط بتنظيف الجهاز تحت الإشراف.
- تجنب ترك الأسلاك الكهربائية في وضع متدلي فوق حافة السطح أو نضد العمل الذي تضعين عليه الجهاز.
- احفظي الجهاز والأسلاك الكهربائية بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- اتركي مسافة فارغة بمقدار ١٠ سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه.
- لا تضعي أشياء بالقرب من الجهاز أثناء عمله.
- قومي دوماً بفرد أسلاك الجهاز بالكامل قبل توصيله بالكهرياء.
- احذري أن تشغلي الجهاز دون وضع الوعاء على القاعدة.
- حيث سيصبح الجهاز ساخناً جداً وسيظل ساخناً لفترة طويلة حتى بعد انتهاء عملية الطهي.
- عندما تضيء الإشارة الضوئية التي تفيد بأن "لوح التسخين ساخن" الموجودة على لوحة التحكم، فهذا يعني أن لوح التسخين ساخن ولا يجب لمسه.
- احذري القيام بنزع حلقة السلامة ولوح التسخين يعمل أو لا يزال ساخناً.
- حافظي على الشعر الطويل والمجوهرات والملابس الفضفاضة وما إلى ذلك بعيداً عن المحرك.
- تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء عمل الجهاز. قد تشتعل الزيوت والدهون شديدة السخونة.

تنبيه

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. وهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مُخصص



مقدمة

هنيئاً لك على شرائك هذا الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! تم تصميم هذا الموقد المنزلي HomeCooker ليتيح لك طهي مجموعة واسعة من الأطباق النهائية وليمنحك أداءً طويل الأمد. وقد صمم بشكل يسهل تنظيفه، فكل ملحقات الجهاز (فيما عدا حلقة السلامة) يمكن غسلها في غسالة الأطباق. بعض مميزات الموقد المنزلي HomeCooker:

- توفير الوقت: يتيح لك الموقد المنزلي HomeCooker إمكانية القيام بأعمال أخرى أثناء الطبخ. حيث يمكنك الاستمتاع بما ترغبين من أشياء والقيام بالطهي في آن واحد.
- لا مزيد من احتراق الطعام: يقوم المحرك بمنع التصاق واحتراق الطعام في قاع الإناء. علاوة على ذلك يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً عن التسخين حين يصل إلى درجة الحرارة المحددة وينتهي الزمن المحدد لطهي الطعام.
- متعدد الاستعمالات: يمكنك إذابة المتجمد من الطعام أو الاحتفاظ بسخونته والقيام بالغلي والسلق والطهي بواسطة البخار والقلي، وكل هذا يمكن فعله سواء باستخدام المحرك أو بدونه.
- سهل الاستعمال جداً: تتيح لك لوحة الاستعمال البسيطة تغيير وتعديل الأوضاع بسهولة كبيرة، فقط بلمسة على زر.
- قابل للحمل أو النقل: تم تصميم الموقد المنزلي HomeCooker بتصميم يسهل ضغطه، مما يتيح لك فرصة اصطحابه معك واستعماله في أي مكان يتوفر فيه كهرباء ومقبس حائط (على سبيل المثال: في موقع التخييم، أو في المصيف، أو في باحة المنزل).
- آمن: يحتوي الموقد المنزلي HomeCooker على حلقة السلامة التي توجد حول لوحة التسخين لتفادي احتراق أصابعك.

فوائد خاصة لتسجيل المنتج

لقد قمنا بشراء أداة من أدوات المطبخ المعمرة ونحن نرغب في أن تظلي على رضاك بالمنتج. لذا نود منك القيام بتسجيل المنتج الخاص بك لكي نبقى على اتصال معك ولنتلقى المزيد من الوصفات الإضافية للاستعمال. يرجى تسجيل المنتج خلال ثلاثة أشهر من الشراء للحصول على فوائد تتضمن الآتي:

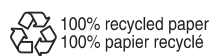
- أفكار جديدة لأوصاف الطعام تصلك عبر البريد الإلكتروني.
 - نصائح حول استعمال والمحافظة على الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.
 - عروض خاصة على الملحقات ومنتجات أخرى.
- يرجى زيارة موقع www.philips.com/welcome لتسجيل الموقد المنزلي HomeCooker الخاص بك.

الوصف العام للمنتج (شكل 1)

- 1 غطاء زجاجي
- 2 منفذ البخار
- 3 صينية التبخير
- 4 وعاء التبخير
- 5 إدخال الباستا (المعكرونة)
- 6 المحرك
- 7 الوعاء
- 8 عمود الدوران
- 9 لوح التسخين
- 10 حلقة السلامة القابلة للإزالة
- 11 القاعدة
- 12 لوحة التحكم والعرض
- 13 زر زيادة الحرارة
- 14 زر تقليل الحرارة
- 15 مؤشر الحرارة (درجة سيليزيوس °F أو درجة فهرنهايت °C)
- 16 زر تشغيل أو إيقاف المحرك
- 17 زر البدء أو الإيقاف
- 18 مؤشر تحديد الزمن



www.philips.com



4203.064.5825.1