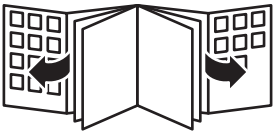
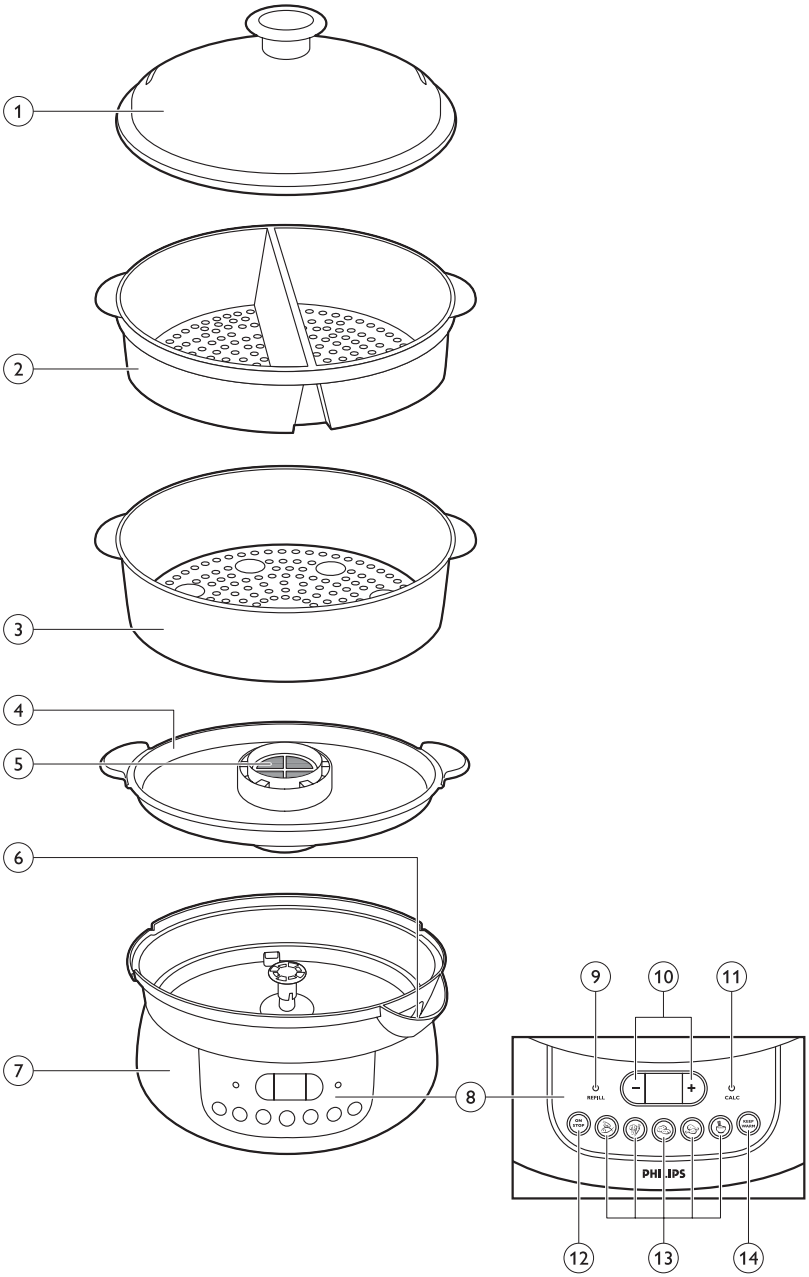
Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HD9139

PHILIPS




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
REFILL
CALC
PHILIPS

ENGLISH 6
РУССКИЙ 14

HD9139

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

1 Lid
2 Duo bowl
3 Steaming bowl
4 Drip tray
5 Flavour booster
6 Water inlet
7 Base with water tank
8 Control panel
9 Refill light
10 Timer buttons
11 Descaling light
12 ON/STOP button with light ring
13 Menu buttons with light rings
14 KEEP WARM button with light ring

Important

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

Danger

- Never immerse the base in water or 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. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use the steaming bowl and the duo bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- 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.

- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. 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.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowl and the duo bowl by their handles when the food is hot.
- Do not handle the hot steaming bowl and the duo bowl with one hand.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. The appliance switches off automatically if you do not press a menu button within 1 minute after pressing the ON/STOP button. The appliance also switches off automatically after the set steaming time (including keep-warm time) has elapsed.

Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

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.

Before first use

1 Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

2 Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

Preparing for use

1 Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.

2 Fill the water tank with water up to the maximum level. With a full water tank, the steamer can steam for approximately 1 hour (Fig. 2).

Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

3 Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 3).
Never use the appliance without the drip tray.

4 If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed (Fig. 4).
Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the exciting herbs and spices that you can put on the flavour booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.
For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.

Tip: If you use ground herbs or spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster (Fig. 5).

5 Put the food to be steamed in the steaming bowl or the duo bowl.

Tip: Put eggs on the egg holders to steam eggs conveniently (Fig. 6).

6 If you use the duo bowl, place it in the steaming bowl (Fig. 7).

Note: Never use the duo bowl without the steaming bowl. The duo bowl does not fit properly on the base and the steam would not be guided through your food properly.

7 Arrange the food with ample space between the pieces to allow maximum steam flow. Do not put too much food in the steaming bowl and the duo bowl.

8 Put the steaming bowl (with the duo bowl) on the drip tray. (Fig. 8)

Note: Make sure you place the bowl properly and that it does not wobble.

9 Put the lid on the steaming bowl (Fig. 9).

Note: If the lid is not placed on the steaming bowl properly or at all, the food is not steamed properly.

Duo bowl

You can use the duo bowl to prepare several ingredients at the same time. When you insert the duo bowl in the steaming bowl, there is room under the duo bowl for ingredients that do not take up a lot of space, such as peas.

Note: Never use the duo bowl without the steaming bowl. The duo bowl does not fit properly on the base and the steam would not be guided through your food properly.

Using the appliance

1 Put the plug in the wall socket.
- The appliance beeps.
- The light ring round the ON/STOP button lights up (Fig. 10).

2 Press the menu button for the type of food you want to steam (Fig. 11).
For the preset steaming times of the menu buttons, see chapter 'Food table and steaming tips'.

Note: If you want to set a different steaming time than the preset steaming time of the menu buttons, press the menu button with the steaming time that comes closest to the desired steaming time. Then use the + and - timer buttons to increase or decrease the steaming time.

- The light ring round the button lights up and the preset steaming time is shown on the display.
- The steaming process starts and the timer counts down the steaming time.
- The appliance beeps and switches to the keep-warm mode when the steaming time has elapsed

3 When you want to steam foods that require various steaming times, set the timer to the longest steaming time. If the volume of the food allows it, put the food with the longest steaming time on the bottom of the steaming bowl. Put the lid on the steaming bowl and start steaming. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shorter steaming time. Then carefully remove the lid with oven mitts. Put the food with the shorter steaming time in the duo bowl and place the duo bowl in the steaming bowl. Put the lid on the duo bowl and continue steaming until the set time has elapsed.

4 If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.

5 Carefully remove the lid.

Beware of hot steam that comes out of the appliance when you remove the lid.

To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the duo bowl and the steaming bowl. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl or the duo bowl.

6 Remove the plug from the wall socket and let the food steamer cool down completely before you remove the drip tray.

- Be careful when you remove the drip tray, because the water in the water tank and the drip tray may still be hot even if the other parts of the appliance have cooled down already.

7 Empty the water tank after each use.

Note: If you want to steam more food, use fresh water.

Note: A rice bowl is not included with this steamer. If you want to steam rice, you can use any bowl that fits in the steaming bowl and that is suitable for use in a steamer.

Keep-warm mode

The steamer automatically switches to the keep-warm mode after any menu. The food is kept warm for 20 minutes. The light ring round the KEEP WARM button lights up and the light ring round the menu button goes out.

- If you want to keep the food warm longer than 20 minutes, press the ON/STOP button within 1 minute after the first keep-warm cycle has finished to start another keep-warm cycle (Fig. 10).
- If you want to deactivate the keep-warm mode when it is active, press the ON/STOP button.
- If you want to start a keep-warm cycle when the appliance is off or after it has switched off automatically, first press the ON/STOP button and then the KEEP WARM button (Fig. 12).

Refill light

When the water level in the water tank drops below the MIN level, the refill light flashes and you hear a beep to indicate that you have to refill the water tank.

Cleaning and maintenance

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

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Clean the outside of the base with a moist cloth.

Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

Do not clean the base in the dishwasher.

3 Clean the water tank and the drip tray with a cloth soaked in warm water with some washing-up liquid. Raise the sieve in the water tank to clean it. Then wipe the water tank with a clean moist cloth.

If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

4 Clean the steaming bowl, the duo bowl and the lid by hand or in the dishwasher. Use a short cycle and a low temperature.

Repeated cleaning of the steaming bowl, the duo bowl and the lid in a dishwasher may result in a slight dulling of these parts.

Descaling

You have to descale the appliance after it has been used for 15 hours. The descaling light flashes for 1 hour to indicate that you have to descale the food steamer. It is important that you descale the food steamer regularly to maintain optimal performance and to extend the lifetime of the appliance.

Note: The descaling light always flashes for 1 hour while the appliance is in use, even if you have descaled the appliance. If you do not descale the appliance within this 1 hour, the descaling light automatically goes out. It goes on again after you have used the appliance for another 15 hours.

1 Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.

Do not use any other kind of descaler.

2 Put the drip tray and the steaming bowl on the base properly (Fig. 13).

3 Put the lid on top of the steaming bowl (Fig. 14).

4 Put the plug in the wall socket.

5 Press a menu button and the + or - button to let the appliance operate for 25 minutes.

If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

6 After 25 minutes, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

7 Rinse the water tank with cold water several times.

Note: Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

Storage

1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').

2 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 15).

3 Place the steaming bowl on the drip tray. Place the duo bowl in the steaming bowl. Place the lid on the steaming bowl (Fig. 16).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com/support** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

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 (Fig. 17).

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 the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not pressed the ON/STOP button yet.	Press the ON/STOP button.
Not all the food is cooked.	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time with the + button.
	You put too much food in the steaming bowl.	Do not overload the steaming bowl. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
		Arrange the food with spaces between the pieces to enable maximum flow of steam.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Descale the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.
The appliance produces bubbles.	This may happen when proteins end up in the water tank or when cleaning agent stays behind in the water tank after cleaning.	Clean the water tank.

Food table and steaming tips

The steaming times mentioned in the table below are only an indication and based on the steaming bowl. Steaming times may vary depending on the size of the food pieces, the spaces between the food in the steaming bowl, the amount of food in the bowl, the freshness of the food and your personal preference.

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Suggested herbs/spices for flavour booster	Steaming time (min)
Asparagus	400g	Lemon balm, bay leaves, thyme	13-15
Broccoli	400g	Garlic, crushed red chilli, tarragon	16-18
Cauliflower	400g	Rosemary, basil , tarragon	16-18
Chicken fillet	250g	Curry, rosemary, thyme	30-35
Fish fillet	250g	Dry mustard, allspice, marjoram	10-12
Soup	250ml	Herbs/spices to taste	12-16
Eggs	6-8	-	15

Preset steaming times of menu buttons (Fig. 18)

Tips for steaming food

Vegetables and fruits

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time, because they lose colour easily.
- Do not thaw frozen vegetables before you steam them.

Meat, poultry, fish, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always place meat below other food types.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.
- If you use the duo bowl, condensation drips from the duo bowl into the steaming bowl. Make sure the flavours of the food in the duo bowl and the steaming bowl go well together.
- Leave gaps between the pieces of food. Put thicker pieces nearer the outside of the steaming bowl.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- You can add food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later. Make sure that the food is well done before you eat it.
- If you lift the lid, steam escapes and steaming takes longer.
- Food continues to be steamed for some time when the steamer switches to the keep-warm mode, so if the food is already very well done, remove it from the steamer when the steaming menu is finished.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.

Flavour Booster

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsps of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.

Note: For more tips about herbs, and spices to use in the Flavour Booster, see the food steaming table above.

Sweet desserts

- Add some cinnamon to desserts to enhance sweetness instead of adding more sugar.

Recipes

For recipes, visit our website www.philips.com/kitchen.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

1 Крышка
2 Двойная чаша
3 Чаша для варки
4 Поддон для капель
5 Устройство Flavour Booster
6 Отверстие для залива воды
7 Основание с емкостью для воды
8 Панель управления
9 Индикатор воды
10 Кнопки таймера
11 Индикатор необходимости очистки от накипи
12 Кнопка ON/STOP с подсветкой
13 Кнопки меню с подсветкой
14 Кнопка поддержания температуры KEEP WARM с подсветкой

Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.
- Используйте чашу для варки и двойную чашу только вместе с оригинальным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте основание устройства воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте пароварку на работающую или еще не остывшую плиту или в духовой шкаф или рядом с ними.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональный условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки. При проверки готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Держите чашу для варки и двойную чашу за ручки, если в них имеются горячие продукты.
- Запрещается держать горячую чашу для варки и двойную чашу одной рукой.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере наличествуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

Автоматическое отключение

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если в течение 1 минуты после нажатия кнопки ON/STOP не нажать кнопку меню, пароварка автоматически отключается. Прибор также автоматически отключается по истечении установленного времени варки (в т.ч. поддержания температуры).

Защита от выкипания

Пароварка оснащена защитой от выкипания. Защита от выкипания автоматически выключает пароварку, если емкость для воды пустая, или если вода выкипела в процессе использования. Дайте пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве по эксплуатации, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).

2 Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

Подготовка прибора к работе

1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

2 Заполните емкость для воды до отметки максимального уровня. С заполненной емкостью время работы пароварки составляет примерно 1 час (Рис. 2).

Заполняйте емкость для воды только водой. Запрещается добавлять соусы, масло или другие вещества.

3 Установите поддон на емкость для воды на основании (Рис. 3).
Запрещается пользоваться прибором без поддона.

4 При необходимости, положите сухую или свежую зелень или приправы в Flavour booster для придания дополнительных ароматов приготовляемой пище (Рис. 4).
Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для Flavour booster. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2–3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие зелень и специи, кладите больше.
В главе “Таблица и советы по приготовлению пищи” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.

Совет. Если используются молотые зелень и приправы, сполосните поддон, чтобы Flavour booster стал влажным. Это предотвратит просыпание молотых приправ через отверстия приспособления (Рис. 5).

5 Положите продукты в чашу для варки или двойную чашу.

Совет. Для удобной варки яиц помещайте их в держатели (Рис. 6).

6 Если вы используете двойную чашу, вставьте ее в чашу для варки (Рис. 7).

Примечание Запрещается использовать двойную чашу без чаши для варки. Двойная чаша не подходит по форме для установки в основу, поэтому во время приготовления, если не использовать чашу для варки, пар будет распределяться неправильно.

7 Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения оптимальной циркуляции пара. Не кладите слишком много продуктов в чашу для варки и двойную чашу.

8 Установите чашу для варки (с двойной чашей) на поддон для капель. (Рис. 8)

Примечание Убедитесь в правильности установки чаши и в устойчивости ее положения.

9 Закройте крышкой чашу для варки (Рис. 9).

Примечание Если крышка установлена неправильно или не установлена вовсе, продукты не будут сварены как следует.

Двойная чаша

При помощи двойной чаши можно одновременно готовить несколько ингредиентов. При установке двойной чаши в чашу для варки под двойной чашей остается свободное место, куда можно положить небольшое количество продуктов, например горох.

Примечание Запрещается использовать двойную чашу без чаши для варки. Двойная чаша не подходит по форме для установки в основу, поэтому во время приготовления, если не использовать чашу для варки, пар будет распределяться неправильно.

Использование прибора

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- Прибор подает звуковой сигнал.
- Вокруг кнопки ON/STOP загорится подсветка (Рис. 10).

2 Нажмите кнопку меню, выбрав тип продуктов для варки (Рис. 11).
Значения предустановленного времени кнопок меню см. в главе "Таблица и советы по приготовлению пищи".

Примечание Если необходимо установить другое время варки, отличное от предустановленного времени кнопок меню, нажмите кнопку меню с предустановленным временем максимально близким к необходимому. Затем воспользуйтесь кнопками таймера "+" и "-" для увеличения или уменьшения времени варки.
- Вокруг кнопки загорится подсветка, а предустановленное время приготовления отобразится на дисплее.
- Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
- По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры Keep-warm

3 Если необходимо приготовить продукты с разным временем варки, с помощью таймера выберите самое длительное время приготовления. Продукты, которые готовятся дольше всего, желательно поместить на дно чаши для варки, если их объем не слишком велик. Закройте крышкой чашу для варки и запускайте приготовление. Готовьте, пока оставшееся время приготовления, отображаемое на дисплее, не сравняется с наименьшим временем приготовления продуктов. Затем аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными рукавицами. Поместите продукты с наименьшим временем приготовления в двойную чашу и вставьте двойную чашу в чашу для варки. Закройте крышкой двойную чашу и продолжайте варку, пока не истечет время приготовления.

4 При приготовлении больших объемов продуктов, во время приготовления помешивайте их. Используйте кухонные рукавицы и приспособления с длинными ручками.

5 Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

Для предотвращения ожогов надевайте кухонные рукавицы при снятии крышки, извлечении двойной чаши и чаши для варки. Снимайте крышку осторожно, находясь на безопасном расстоянии. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу для варки или двойную чашу.

6 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, пред тем как снять поддон.
- Снимайте поддон с осторожностью, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.

7 Выливайте воду из поддона после каждого использования.

Примечание При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.

Примечание Чаша для риса не входит в комплект пароварки. Для приготовления риса на пару можно использовать любую емкость, которая помещается в чашу для варки и подходит для использования в пароварке.

Режим поддержания температуры Keep-Warm

Пароварка автоматически переключается в режим поддержания температуры KEEP WARM после выполнения любой программы. Температура пищи поддерживается в течение 20 минут. Подсветка вокруг кнопки KEEP WARM загорается, а подсветка вокруг кнопки меню гаснет.

- Если необходимо поддерживать температуру пищи дольше 20 минут, нажмите кнопку ON/STOP не позднее 1 минуты по окончании первого цикла режима KEEP WARM для запуска следующего цикла (Рис. 10).
- Если во время работы режима поддержания температуры его необходимо отключить, нажмите кнопку ON/STOP.
- Если необходимо включить режим поддержания температуры KEEP WARM, когда прибор выключен или когда он был выключен автоматически, сначала нажмите кнопку ON/STOP, а затем — кнопку KEEP WARM (Рис. 12).

Индикатор воды

Если уровень воды в емкости опускается ниже отметки MIN, индикатор уровня воды начинает мигать, раздается звуковой сигнал, предупреждающий о необходимости наполнения емкости для воды.

Очистка и уход

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

2 Протрите наружную поверхность влажной тканью.

Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

3 Очищайте емкость для воды и поддон для капель тканью, смоченной теплой водой с добавлением моющего средства. Промойте сетчатый фильтр емкости для воды. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.

Если сетчатый фильтр емкости для воды отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

4 Мойте чашу для варки, двойную чашу и крышку вручную или в посудомоечной машине (на коротком цикле мойки и при невысокой температуре).

Частое мытье чаши для варки, двойной чаши и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению этих частей.

Очистка от накипи

Очистку прибора от накипи необходимо проводить после 15 часов использования. Индикатор необходимости очистки от накипи мигает 1 час. Для максимальной эффективности работы прибора и продления срока его службы необходимо проводить регулярно очистку от накипи.

Примечание Индикатор очистки от накипи всегда мигает в течение 1 часа во время использования прибора, даже если прибор был очищен. Если вы не проведете очистку прибора в течение 1 часа, индикатор автоматически отключится и будет включен повторно еще через 15 часов использования прибора.

1 Налейте в емкость для воды белого уксуса (крепостью 8 %) до отметки максимального уровня.

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

2 Установите поддон для капель и чашу для варки на основание (Рис. 13).

3 Закройте чашу для варки крышкой (Рис. 14).

4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

5 С помощью кнопки меню или кнопок “+” или “-” включите прибор на 25 минут.

Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

6 Через 25 минут отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.

7 Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.

Примечание Если в емкости еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.

Хранение

1 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).

2 Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 15).

3 Установите чашу для варки на поддон для капель. Вставьте двойную чашу в чашу для варки. Закройте чашу для варки крышкой (Рис. 16).

Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт Philips **www.philips.com/support** или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране подобный центр отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Наполните емкость для воды.
	Кнопка ON/STOP не была нажата.	Нажмите кнопку ON/STOP.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время варки при помощи кнопки “+”.
	В чаше для варки слишком много продуктов.	Не перегружайте чашу для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие сверху.
		Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу “Очистка и уход”.
В приборе образуются пузырьки.	Возможно, белковые ингредиенты попали в резервуар с водой или в емкости для воды осталось моющее средство после чистки.	Помойте емкость для воды.

Таблица и советы по приготовлению пищи

Время варки, указанное в таблице ниже, является приблизительным и рассчитано для чаши для варки. Время варки различается в зависимости от размеров порций, пространства между продуктами в чаше, количества продуктов в чаше, свежести продуктов и индивидуальных предпочтений.

Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Спаржа	400 г	Лимонная мята, лавровый лист, тимьян	13–15
Брокколи	400 г	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон	16-18
Цветная капуста	400 г	Розмарин, базилик, эстрагон	16-18
Филе цыпленка	250 г	Карри, розмарин, тимьян	30-35
Рыбное филе	250 г	Сухая горчица, гвоздика, майоран	10-12
Бульон	250 мл	Пряности/приправы по вкусу	12-16
Яйца	6-8	-	15

Значения предустановленного времени кнопок меню (Рис. 18)

Советы по варке продуктов

Овощи и фрукты

- Нарежьте толстыми кусками кочанную капусту, цветную и брокколи.
- Варите листовые, зеленые овощи максимально короткое время, так как они легко теряют цвет.
- Перед варкой на пару не размораживайте замороженные овощи.

Мясо, птица, рыба, морепродукты и яйца

- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.
- Всегда кладите мясо ниже других продуктов.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.
- При использовании двойной чаши капли конденсата из двойной чаши попадают в чашу для варки. Следите за тем, чтобы вкус продуктов в обеих чашах сочетался.
- Оставляйте промежутки между кусками продуктов. Кладите более толстые куски ближе к наружному краю чаши.
- Если чаша заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- Продукты можно добавлять во время приготовления. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже. Убедитесь в готовности продуктов, прежде чем приступить к еде.
- Если приподнять крышку, пар выходит и потребуется больше времени для варки.
- После перехода пароварки в режим поддержания температуры Keep-warm, некоторое время пар продолжает вырабатываться, поэтому, если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании программы.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуется долить немного воды в емкость.

Устройство Flavour Booster

- Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в Flavour Booster. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен, чтобы усилить вкус блюда без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2–3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие специи или зелень, их потребуется большее количество.

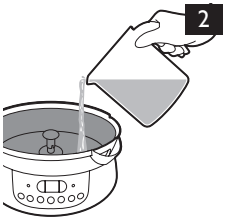
Примечание Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав и специй в Flavour Booster.

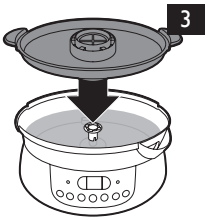
Сладкие десерты

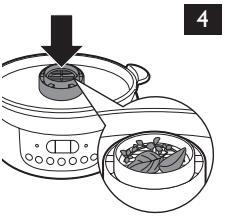
- Для усиления вкуса, вместо добавления дополнительного количества сахара, можно добавить немного корицы.

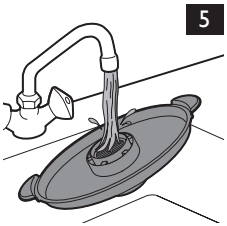
Рецепты

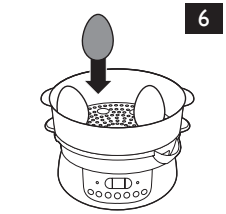
С рецептами можно ознакомится на нашем веб-сайте www.philips.com/kitchen.

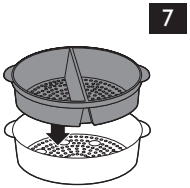

2

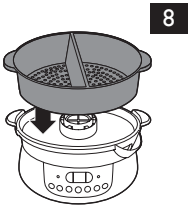

3


4

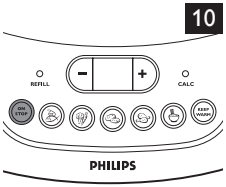

5

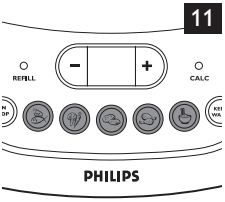

6

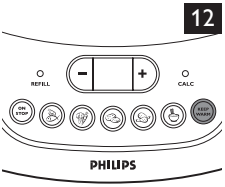

7


8

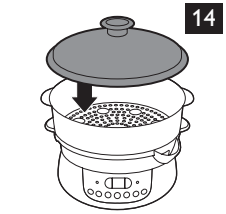
9

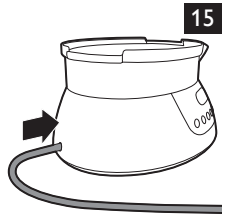

10
REFILL
CALC
PHILIPS

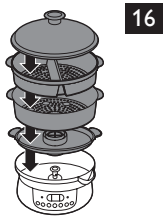

11
REFILL
CALC
PHILIPS


12
REFILL
CALC
PHILIPS

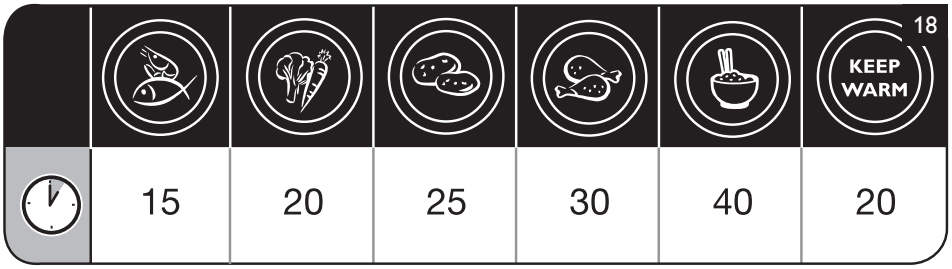
13

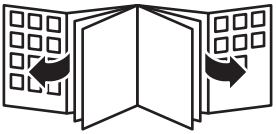

14


15


16

17


18
KEEP WARM
15
20
25
30
40
20



PHILIPS

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0324.1