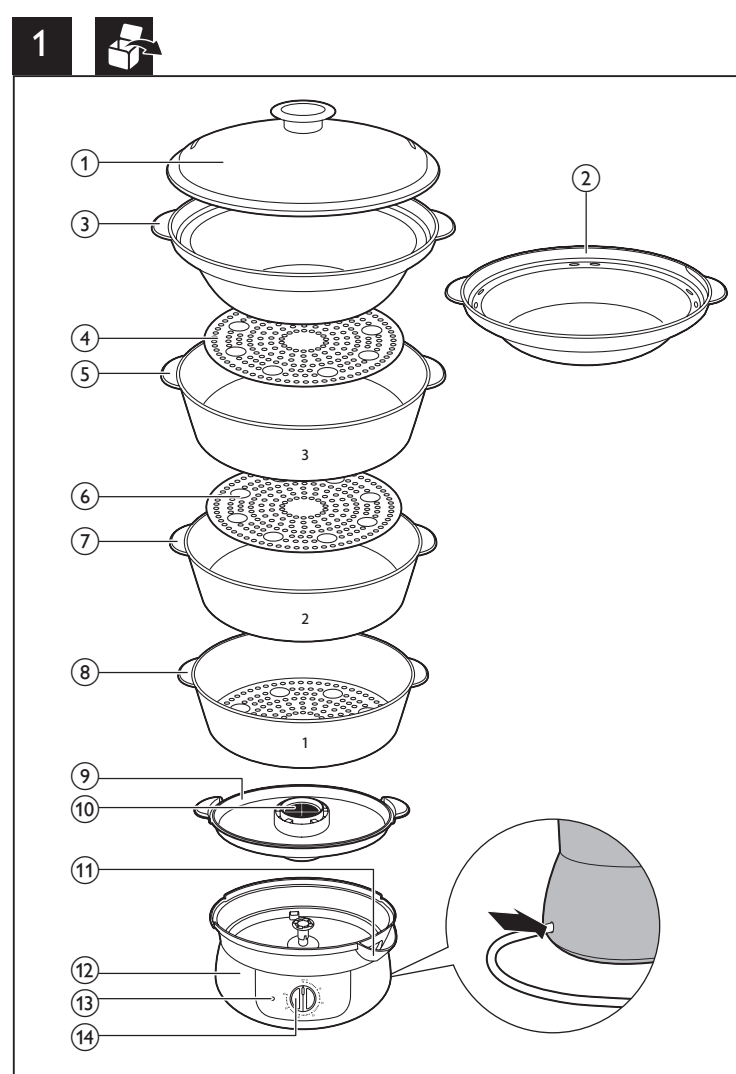


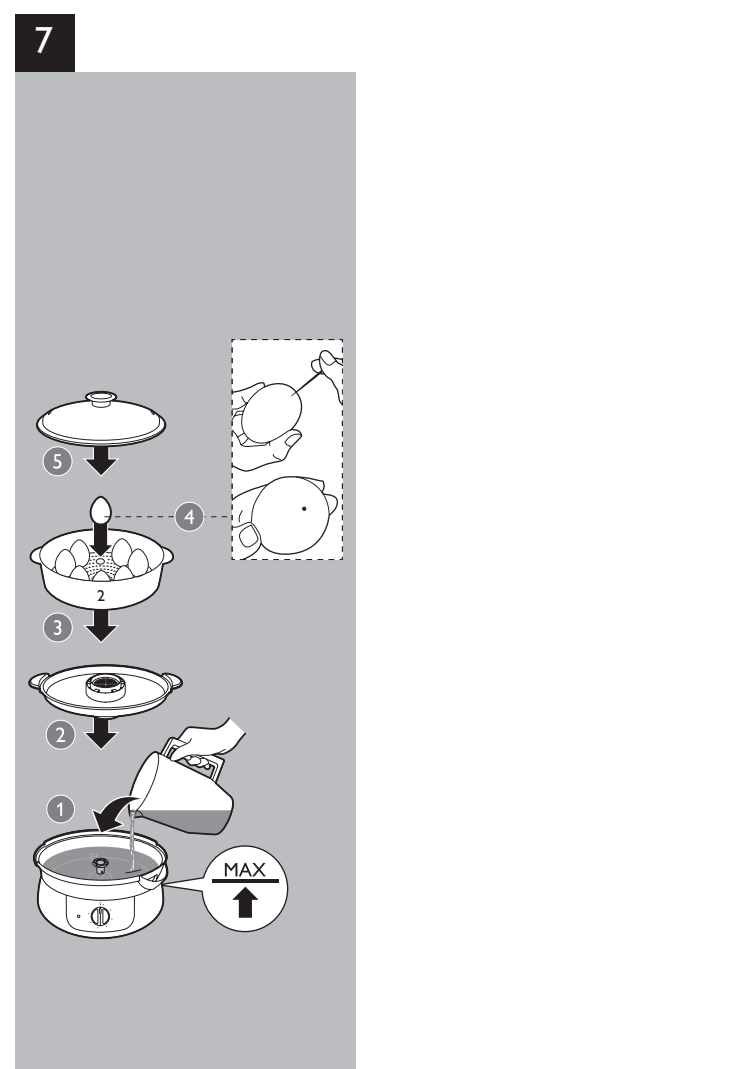
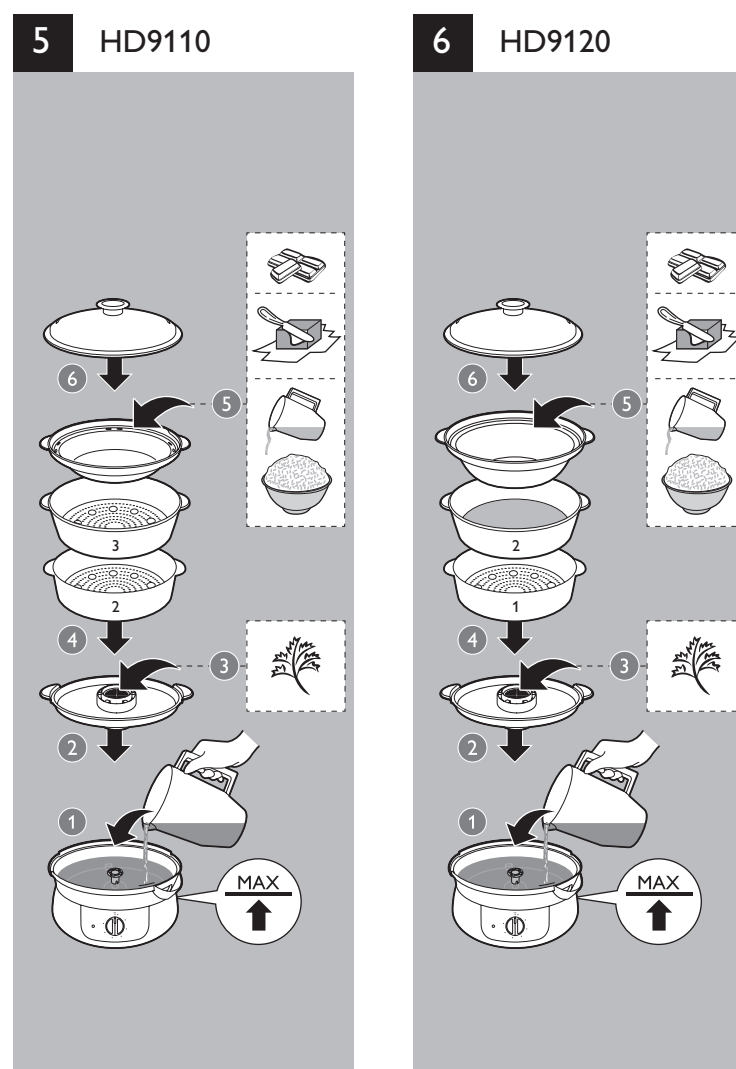
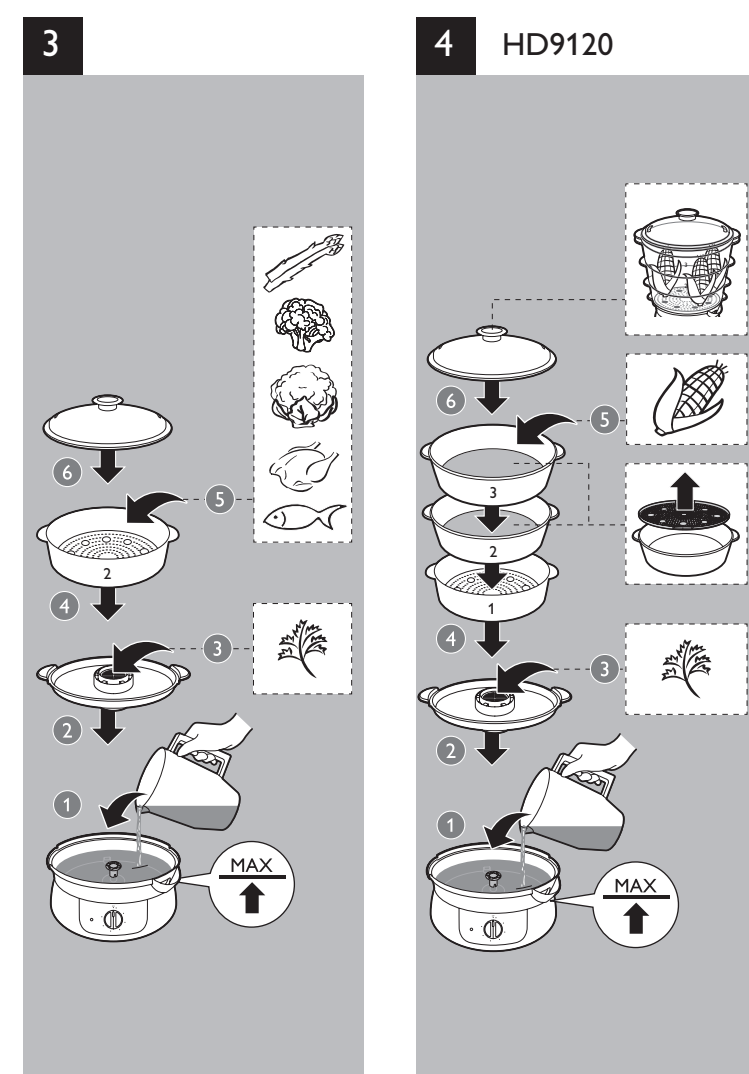


EN	User manual	NL	Gebruiksaanwijzing
DA	Brugervejledning	NO	Brukerhåndbok
DE	Benutzerhandbuch	PT	Manual do utilizador
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	SV	Användarhandbok
ES	Manual del usuario	TR	Kullanım kılavuzu
FI	Käyttöohje	AR	دليل المستخدم
FR	Mode d'emploi	FA	راهنمای کاربر
IT	Manuale utente		

PHILIPS



	kg (MAX)	⌚ (MAX)
	400 g	13-15 min
	400 g	16-18 min
	250 g	30-35 min
	250 g	10-12 min
	200g 300ml	40 min
	250 ml	12-16 min
	6-8	15 min



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.



HD9110_HD9120_WEU_UM_V1.0

3140 035 36441

English

1 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. For recipes to use with your steamer, go to www.philips.com/kitchen.

2 Important

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual 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.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- 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 steaming bowls 1, 2 and 3 and the soup/ rice bowl (HD9110) or the XL steaming bowl (HD9120) in combination with the original base.

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.
- For HD9120, while using steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- 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 bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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 switch-off

The appliance switches off automatically after the set steaming 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 applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.



Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

3 Overview (fig.1)

① Lid	⑧ Steaming bowl 1 (HD9120 only)
② Soup/rice bowl (HD9110 only)	⑨ Drip tray
③ XL steaming bowl (HD9120 only)	⑩ Flavor booster
④ Removable bottom (HD9120 only)	⑪ Water inlet
⑤ Steaming bowl 3	⑫ Base with water tank
⑥ Removable bottom (HD9120 only)	⑬ Steaming light
⑦ Steaming bowl 2	⑭ Steaming time adjustment knob

4 Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and maintenance'). Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

5 Using the appliance



- Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Fill the water tank with water up to the maximum level, with a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour.

Note

- When you want to steam foods that require different steaming times, start steaming the food that requires the longest steaming time in bowl 2. Set the steaming time adjustment knob to a time that you calculate by deducting the shorter steaming time from the longest steaming time. When the steaming is finished, carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 3 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 2. Put the lid on bowl 3 and set the shorter steaming time with the steaming time adjustment knob.
- Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.
- Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
- If you use ground herbs and spices, rinse the drip tray to wet the flavor booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavor booster. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavor booster to add extra flavor to the food to be steamed.

Food steaming table (fig.2)

The steaming time mentioned in the food table is just an indication. Steaming time may vary depending on the size of the food pieces, the space between the food in the steaming bowl, the amount of food in the bowl, the freshness of the food and your personal preference. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavor booster to add extra flavor to the food to be steamed.

Steaming food (fig.3, 4, 5 & 6)

Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the soup/rice bowl (HD9110) or the XL steaming bowl (HD9120). You can use the bowl for melting chocolate/ butter and cooking rice.

Steaming egg (fig.7)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

Note

- Use a needle to make a small hole on the bottom of the egg before placing it on the egg holder.
- Make sure you place the bowl properly so they do not wobble.

Steaming bowls

You do not have to use all steaming bowls. The steaming bowls are numbered. You can find the number on their handles.

- For HD9110, the top steaming bowl is No. 3 and the bottom steaming bowl is No. 2.
- For HD9120, the top steaming bowl is No. 3, the middle steaming bowl is No. 2, and the bottom steaming bowl is No. 1.

Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.

Note

- For HD9120, if you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms (when using XL steaming bowl), always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place when you hear a click.

6 Cleaning and maintenance (fig.8)

Note

- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
- If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

Caution

- Do not clean the base in the dishwasher.
- If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.
- Never immerse the base in water; nor rinse it under the tap.

Descaling

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

- Fill the water tank with white vinegar (8% acetic acid) up to the maximum level.
- Put the drip tray, steaming bowls, and lid on top of the steamer.
- Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.
- Let the vinegar cool down completely and empty the water tank. Rinse the water tank with cold water several times.

Note

- Do not use any other kind of descaler.
- Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

7 Storage

- Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning and maintenance').
- For HD9120, place the removable bottoms in steaming bowls 2 and 3.
- Place steaming bowl 3 on the drip tray.
- Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. For HD9120, place steaming bowl 1 in steaming bowl 2.
- Place the soup/rice bowl (HD9110) or the XL steaming bowl (HD9120) on the other steaming bowls.
- Place the lid on the soup/rice bowl (HD9110) or the XL steaming bowl (HD9120).
- To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base.

8 Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Center in your country (you can 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.

Dansk

1 Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips! Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome. Du kan finde opskrifter, du kan bruge med din steamer, på www.philips.com/kitchen.

2 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug. Gem brugervejledningen til eventuel senere brug.

Fare

- Apparatet må ikke kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun sluttet til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Damp aldrig frosset kød, fjerkræ eller skaldyr. Optø altid disse ingredienser helt, før du damper dem.
- Brug aldrig steameren uden en drypbakke, da det varme vand ellers kan sprøjte ud af apparatet.
- Brug kun dampskålene 1, 2 og 3 og skålen til suppe/ris (HD9110) eller XL-dampskålen (HD9120) sammen med den originale basisenhed.

NBI

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specificf er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annullerer garantien.
- Udsæt ikke apparatets bund for høje temperaturer, varm luft, damp eller fugtig varme fra andre kilder end steameren selv.
- Stil ikke steameren på eller i nærheden af en ovn eller et komfur, der er i brug eller stadig er varmt.
- Sørg altid for, at apparatet er slukket, før du tager stikket ud af stikkontakten.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet afkøle, før det rengøres.
- Dette apparat er kun beregnet til almindelig husholdningsbrug. Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Anbring steameren på et stabilt, plant underlag, og sørg for, at der er mindst 10 cm luft omkring det for at undgå overophedning.
- For HD9120 skal du ved brug af dampskål 2 og 3 med de aftagelige bunde altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads ("klik").
- Vær opmærksom på den meget varme damp, der kommer ud af steameren under dampning, eller når du fjerner låget. Brug altid køkkenredskaber med langt skaft, når du ser til maden.
- Vær forsigtig, og åbn låget væk fra dig selv, når du tager låget af. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i steameren for at undgå skoldning.
- Hold altid dampskålene i et af håndtagene, når du rører rundt i varm mad eller tager den ud af skålene.
- Hold altid dampskålene i håndtagene, når maden er varm.
- Flyt ikke steameren under brug.
- Ræk ikke ind over steameren under brug.
- Rør ikke ved apparatets varme flader. Brug altid grillhandsker, når du rører ved apparatets varme dele.
- Undlad at stille apparatet i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom vægge og skabe.
- Brug ikke apparatet i nærheden af brandbare dampe og/eller dampe, der udgør en eksplosionsfare.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Der er en lille si inde i vandbeholderen. Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den.

Auto-sluk

Apparatet slukker automatisk, når den indstillede dampningstid er gået.

Sikring mod tørkogning

Steameren er udstyret med en beskyttelsesfunktion mod tørkogning.Tørkogningssikringen slukker automatisk apparatet, hvis det tændes, når der ikke er vand i vandbeholderen, eller hvis steameren løber tør for vand under brug. Lad steameren køle af i 10 minutter, før du tager den i brug igen.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

Genanvendelse



Dit produkt er udviklet og fremstillet med materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges. Når et produkt bærer et affaldsspandssymbol med et kryds på, betyder det, at produktet er underlagt det europæiske direktiv 2002/96/EC.



Bortskaf aldrig produktet sammen med andet husholdningsaffald. Sørg for at kende de lokale regler om separat indsamling af elektriske og elektroniske produkter.Korrekt bortskaffelse af udfynte produkter er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.



3 Oversigt (fig. 1)

① Låg	⑧ XL-dampskål 1 (kun HD9120)
② Skål til suppe/ris (kun HD9110)	⑨ Drypbakke
③ XL-dampskål (kun HD9120)	⑩ Smagsforstærker
④ Aftagelig bund (kun HD9120)	⑪ Vandindtag
⑤ Dampskål 3	⑫ Basisenhed med vandtank
⑥ Aftagelig bund (kun HD9120)	⑬ Dampindikator
⑦ Dampskål 2	⑭ Knap til justering af dampningstid

4 Før apparatet tages i brug

Sørg for at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse"). Tør indersiden af vandbeholderen med en fugtig klud.

5 Sådan bruges apparatet

	<p>Tip</p> <ul style="list-style-type: none">Stil apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag. Fyld vandbeholderen med vand fra vandhanen op til MAX-markeringen. Med en fuld vandbeholder kan steameren dampe ca. 1 time.
	<p>Bemærk</p> <ul style="list-style-type: none">Hvis du vil dampe mad, der kræver forskellige dampningstider, skal du dampe de ingredienser, der kræver den længste dampningstid, i skål 2. Indstil knappen til justering af dampningstid til et tidrum, som du beregner ved at trække den korteste dampningstid fra den længste dampningstid. Når dampningen er færdig, skal du forsigtigt fjerne låget med grydelapper og placere skål 3 med ingredienserne med den korteste dampningstid oven på skål 2. Læg låget på skål 3, og indstil kortere dampningstid med knappen til justering af dampningstid. Fyld kun vandbeholderen med vand. Put aldrig krydderier, olie eller andet i vandbeholderen. Dampningen tager som regel lidt længere tid i den øverste skål end i de nederste. Hvis du bruger knuste urter og krydderier, skal du skylle drypbakken for at gøre smagsforstærkeren våd. Dette forhindrer, at der kommer knuste urter og krydderier gennem åbningerne i smagsforstærkeren. Læg tørrede eller friske urter og krydderier på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper.

Damptabel (Fig.2)




Den dampningstid, der er angivet i tabellen, er kun vejledende. Dampningstiden kan variere alt efter størrelsen på madstykkerne, afstanden mellem ingredienserne i dampskålen, mængden af mad i skålen, hvor friske råvarerne er, og hvordan du foretrækker din mad tilberedt. Læg tørrede eller friske urter og krydderier på smagsforstærkeren, hvis du ønsker ekstra smag i de madvarer, du damper.

Dampning af madvarer (fig. 3, 4, 5 og 6)



Læg de ingredienser, der skal dampes, i én eller flere dampskåle og/eller i skålen til suppe/ris (HD9110) eller XL-dampskålen (HD9120). Du kan bruge skålen til smeltning af chokoladel smør og kogning af ris.

Dampning af æg (fig.7)

Brug æggeholderne for at opnå den mest praktiske dampning.

	<p>Bemærk</p> <ul style="list-style-type: none">Brug en nål til at lave et lille hul i bunden af ægget, før det sættes på æggeholderen. Sørg for, at skålen står rigtigt og ikke vipper.
	<p>Dampskålene</p> <p>Det er ikke nødvendigt at bruge alle dampskålene. Dampskålene er nummererede. Du kan finde nummeret på håndtagene.</p> <ul style="list-style-type: none">For HD9110 er den midterste dampskål nr. 3, og den nederste dampskål er nr. 2. For HD9120 er den øverste dampskål nr. 3, den midterste dampskål er nr. 2, og den nederste dampskål er nr. 1. <p>Sæt kun dampskålene oven på hinanden i følgende rækkefølge: dampskål 1, dampskål 2, dampskål 3.</p>
	<p>Bemærk</p> <ul style="list-style-type: none">For HD9120 skal du, hvis du bruger dampskål 2 og 3 med de aftagelige bunde (når du bruger XL-dampskålen), altid sørge for, at bundens kant peger opad, og at bunden låses på plads, når du hører et klik.


6 Rengøring og vedligeholdelse (fig. 8)

	<p>Bemærk</p> <ul style="list-style-type: none">Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler som f.eks. benzin, acetone eller lignende til rengøring af apparatet. Hvis eddken begynder at koge ud over kanten af basisenheden, skal du tage apparatet ud af stikkontakten og hælde noget af eddken ud.
	<p>Advarsel</p> <ul style="list-style-type: none">Basisenheden må ikke rengøres i opvaskemaskine. Hvis sien løsnes, skal den opbevares utilgængeligt for børn for at undgå, at de kommer til at sluge den. Selve apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Afkalkning

Du skal afkalke apparatet, når det har været brugt i sammenlagt 15 timer. Det er vigtigt, at du jævnligt afkalke steameren for at bevare den optimale ydeevne og forlænge apparatets levetid.

- Fyld vandbeholderen med hvid eddike (8 % eddikesyre) op til maksimum-markeringen.
- Sæt drypbakken, dampskålene og låget oven på steameren.
- Drej knappen til justering af dampningstid for at indstille en dampningstid på 25 minutter.
- Lad eddkien køle helt af, og tøm vandbeholderen. Skyl vandbeholderen med koldt vand flere gange.

	<p>Bemærk</p> <ul style="list-style-type: none">Brug ikke andre former for afkalkningsmiddel. Er der stadig kalkrester i vandbeholderen, gentages proceduren.
---	---

7 Opbevaring

- Sørg for, at alle dele er rene og tørre, inden apparatet stilles væk (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse").
- For HD9120 skal du placere de aftagelige bunde i dampskål 2 og 3.
- Stil dampskål 3 på drypbakken.
- Stil dampskål 2 ned i dampskål 3. For HD9120 skal du stille dampskål 1 ned i dampskål 2.
- Sæt skålen til suppe/ris (HD9110) eller XL-dampskålen (HD9120) på de andre dampskåle.
- Læg låget på skålen til suppe/ris (HD9110) eller XL-dampskålen (HD9120).
- Ledningen opbevares bedst ved at skubbe den ind i rummet til ledningsopbevaring i basisenheden.

8 Reklamationsret og service

Hvis du har behov for service eller har et problem, kan du besøge Philips' websted på www.philips.com eller kontakte Philips Kundecenter i dit land (telefonnummeret findes i folderen "World-Wide Guarantee"). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Deutsch

1 Einführung

Herzlichem Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips. Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren. Rezepte für Ihren Dampfgarer finden Sie unter www.philips.com/kitchen.

2 Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie den Aufheizsockel niemals in Wasser. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker fest in die Steckdose gesteckt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern befindet. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Dämpfen Sie nie gefrorenes Fleisch, gefrorenes Geflügel oder gefrorene Meeresfrüchte. Tauen Sie diese Zutaten vollständig auf, bevor Sie sie dämpfen.
- Verwenden Sie den Dampfgarer niemals ohne Auffangschale, da sonst heiße Flüssigkeit aus dem Gerät herausspritzen kann.
- Verwenden Sie nur die Dampfaufsätze 1, 2 und 3 und den Suppen-/Reisaufsatz (HD9110) oder den XL-Dampfaufsatz (HD9120) mit dem Original-Aufheizsockel.

Vorsicht

- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Setzen Sie die Gerätebasis nicht zu hohen Temperaturen, heißem Gas, Dampf oder Dunst von anderen Quellen als dem Dampfgarer aus.
- Stellen Sie den Dampfgarer niemals auf oder in die Nähe eines Herds oder Kochers, der in Betrieb oder noch heiß ist.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Halten Sie um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Achten Sie bei HD9120 beim Gebrauch der Dampfaufsätze 2 und 3 mit den abnehmbaren Bodeneinsätzen immer darauf, dass der Rand des Bodeneinsatzes nach oben zeigt und der Einsatz hörbar einrastet.
- Vorsicht vor heißem Dampf, der beim Dampfgaren oder beim Abnehmen des Deckels aus dem Dampfgarer austritt.Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Utensilien mit langen Griffen.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Dampfgarer tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie die Dampfaufsätze immer an einem der Griffe fest, wenn Sie heiße Speisen umrühren oder sie aus den Dampfausätzen entnehmen.
- Fassen Sie die Dampfaufsätze immer an den Griffen an, wenn die Speisen heiß sind.
- Verschieben Sie den Dampfgarer nicht während des Gebrauchs.
- Greifen Sie nicht über den Dampfgarer, wenn dieser in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Geräteteile anfassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Im Wasserbehälter befindet sich ein kleines Sieb. Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken.

Automatische Abschaltung

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Trockengehuschutz

Dieser Dampfgarer ist mit einem Trockengehuschutz ausgestattet. Durch diesen Trockengehuschutz wird das Gerät automatisch abgeschaltet, wenn beim Einschalten des Geräts kein Wasser im Wasserbehälter ist oder während des Betriebs das Wasser ausgeht. Lassen Sie den Dampfgarer vor dem nächsten Gebrauch 10 Minuten abkühlen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen bezüglich der Exposition in elektromagnetischen Feldern.

Recycling



Ihr Gerät wurde unter-Verwendung hochwertiger Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Befindet sich das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, bedeutet dies, dass für dieses Gerät die Europäische Richtlinie 2002/96/EG gilt.



Entsorgen Sie dieses Produkt nie mit dem restlichen Hausmüll. Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Durch die korrekte Entsorgung Ihrer Altgeräte werden Umwelt und Menschen vor möglichen negativen Folgen geschützt.



3 Überblick (Abb. 1)

① Deckel	⑧ Dampfaufsatz 1 (nur HD9120)
② Suppen-/Reisaufsatz (nur HD9110)	⑨ Auffangschale
③ XL-Dampfaufsatz (nur HD9120)	⑩ Aromaverstärker
④ Abnehmbarer Bodeneinsatz (nur HD9120)	⑪ Wassereinfüllöffnung
⑤ Dampfaufsatz 3	⑫ Aufheizsockel mit Wasserbehälter
⑥ Abnehmbarer Bodeneinsatz (nur HD9120)	⑬ Dampfanzeige
⑦ Dampfaufsatz 2	⑭ Garzeitregler

4 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile gründlich, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung und Pflege"). Reinigen Sie den Wasserbehälter von innen mit einem feuchten Tuch.

5 Das Gerät benutzen

	<p>Tipp</p> <ul style="list-style-type: none">Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage. Füllen Sie den Wasserntank bis zur Maximum-Markierung mit Wasser. Mit einem vollen Wasserbehälter können Sie den Dampfgarer ca. 1 Stunde lang verwenden.
	<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none">Wenn Sie Lebensmittel dämpfen wollen, die unterschiedliche Garzeiten haben, beginnen Sie mit dem Lebensmittel, das die längste Garzeit erfordert, im Dampfeinsatz 2. Stellen Sie den Garzeitregler auf die Zeit ein, die Sie ermitteln, indem Sie die kürzere Garzeit von der längsten Garzeit abziehen.Wenn die Garzeit abgelaufen ist, entfernen Sie mit Ofenhandschuhen vorsichtig den Deckel, und setzen Sie Aufsatz 3, der die Zutaten mit der kürzeren Garzeit enthält, auf Dampfaufsatz 2. Setzen Sie den Deckel auf Aufsatz 3, und stellen Sie die kürzere Garzeit mit dem Garzeitregler ein. Füllen Sie den Wasserbehälter nur mit Wasser: Geben Sie niemals Gewürze, Öl oder andere Substanzen in den Wasserbehälter. Die Garzeit für Speisen im oberen Dampfaufsatz ist normalerweise etwas länger als für die in den unteren Dampfaufsätzen. Wenn Sie gemahlene Kräuter und Gewürze verwenden, spülen Sie die Auffangschale mit Wasser ab, um den Aromaverstärker anzuweichen. Dies verhindert, dass gemahlene Kräuter oder Gewürze durch die Öffnungen des Aromaverstärkers fallen. Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Aromaverstärker, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Dampfgartabelle (Abb.2)




Die Garzeit, die in der Lebensmitteltabelle angegeben ist, ist nur ein Richtwert. Die Garzeit kann je nach Größe der Zutaten, Abstand zwischen den Lebensmitteln in den Dampfaufsätzen, Menge der Zutaten in den Aufsätzen, Frische der Lebensmittel und nach Ihren eigenen Vorlieben variieren. Geben Sie nach Wunsch getrocknete oder frische Kräuter oder Gewürze in den Aromaverstärker, um den Speisen beim Dampfgaren zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Dämpfen von Lebensmitteln (Abb. 3, 4, 5 und 6)



Geben Sie das Lebensmittel, das gegart werden soll, in einen oder mehrere Dampfaufsätze bzw. in den Suppen-/Reisaufsatz (HD9110) oder den XL-Dampfaufsatz (HD9120). Sie können den Aufsatz zum Schmelzen von Schokolade/Butter und zum Kochen von Reis verwenden.

Dämpfen von Eiern (Abb.7)

Setzen Sie Eier auf die Eierhalter, um sie mühelos zu garen.

	<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none">Stechen Sie mit einer Nadel ein kleines Loch unten in die Eier, bevor Sie sie in die Eierhalter setzen. Stellen Sie sicher, dass Sie den Aufsatz richtig aufsetzen und die Eier nicht wackeln.
	<p>Dampfaufsätze</p> <p>Sie müssen nicht alle Dampfaufsätze verwenden. Die Dampfaufsätze sind nummeriert. Die Nummern stehen auf den Griffen.</p> <ul style="list-style-type: none">Bei HD9110 ist der mittlere Dampfaufsatz Nr.3, und der unterste Dampfaufsatz ist Nr.2. Bei HD9120 trägt der oberste Dampfaufsatz die Nummer 3, der mittlere Dampfaufsatz die Nummer 2 und der untere Dampfaufsatz die Nummer 1. <p>Setzen Sie die Dampfaufsätze nur in der folgenden Reihenfolge aufeinander: Dampfaufsatz 1, Dampfaufsatz 2, Dampfaufsatz 3.</p>
	<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none">Wenn Sie bei HD9120 die Dampfeinsatz 2 und 3 mit den abnehmbaren Böden verwenden (beim Verwendung des XL-Dampfaufsatzes), stellen Sie immer sicher, dass der erhöhte Randbereich des Bodeneinsatzes nach oben gerichtet ist und der Einsatz hörbar einrastet.


6 Reinigung und Wartung (Abb. 8)

	<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none">Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzol oder Ätzen. Wenn der Essig überkocht und über den Rand des Sockels läuft, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und gießen Sie etwas Essig ab.
	<p>Achtung</p> <ul style="list-style-type: none">Reinigen Sie den Aufheizsockel nicht in der Spülmaschine. Wenn sich das Sieb im Wasserbehälter gelöst hat, bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf; sie könnten sich daran verschlucken. Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser.Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Entkalken

Sie müssen das Gerät entkalken, nachdem es 15 Stunden verwendet wurde. Regelmäßiges Entkalken des Dampfgarers ist erforderlich, um eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.

- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit Haushaltssessig (8 % Säuregehalt).
- Setzen Sie die Auffangschale, die Dampfaufsätze und den Deckel auf den Dampfgarer.
- Stellen Sie den Garzeitregler auf 25 Minuten.
- Lassen Sie den Essig vollständig abkühlen, und entleeren Sie den Wasserbehälter:Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser nach.

	<p>Hinweis</p> <ul style="list-style-type: none">Verwenden Sie keinen anderen Entkalker. Wurden nicht alle Kalkablagerungen entfernt, wiederholen Sie den Vorgang.
---	--

7 Aufbewahrung

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Setzen Sie bei HD9120 die abnehmbaren Bodeneinsätze in die Dampfaufsätze 2 und 3.
- Setzen Sie den Dampfaufsatz 3 auf die Auffangschale.
- Setzen Sie den Dampfaufsatz 2 auf den Dampfaufsatz 3. Setzen Sie bei HD9120 anschließend den Dampfaufsatz 1 auf den Dampfaufsatz 2.
- Setzen Sie den Suppen-/Reisaufsatz (HD9110) oder den XL-Aufsatz (HD9120) auf die anderen Dampfaufsätze.
- Setzen Sie den Deckel auf den Suppen-/Reisaufsatz (HD9110) oder den XL-Aufsatz (HD9120).
- Das Netzkabel lässt sich zum Aufbewahren in das Kabefach im Aufheizsockel schieben.

8 Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Sie finden die Telefonnummer in der internationalen Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Philips Händler.

Suomi
<p></p>
<p>1 Johdanto</p> Omnittelut ostokeseksi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa www.Philips.com/welcome. Reseptejä höyrykettimelle on osoitteessa www.philips.com/kitchen

2 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se tulevaa käyttöä varten.

Vaara

- Älä upota runkoa veteen tai huuhtele sitä vesihanan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.Varmista aina, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pitä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä höyrytä jäistä lihaa, kanaa tai mereneläviä. Sulata ainekset aina kokonaan, ennen kuin höyrytät niitä.
- Älä käytä höyrykeitintä ilman valumisastiaa, ettei kuuma vesi roisku laitteesta.
- Käytä höyrytysastioita 1, 2 ja 3, keitto-/riisikulhoa (HD9110) ja XL-höyrytysastiaa (HD9120) vain alkuuraisen rungon kanssa.

Varoitus

- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita ei ole voimassa.
- Älä altista laitteen runkoa muiden lämmönlähteiden kuin itse höyrykettimen tuottamille korkeille lämpötiloille, kuumille kaasuille tai höyryille.
- Älä aseta höyrykeitintä kuumalle liedelle tai sen lähelle.
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ennen kuin irrotat sen pistokkeen pistorasiasta.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-) ammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Aseta höyrykeitin tasaiselle, vakaalle alustalle ja varmista, että sen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, ettei laite kuumene liikaa.
- Tuote HD9120: Jos käytät höyrytysastioita 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa, varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja lukittuu (napsahtaa) paikalleen.
- Varo höyrykettimestä höyryttämisen tai kannen avaamisen aikana tulevaa kuumaa höyryä. Käytä ruokaa tarkistaessasi aina pitkävertaisia keittiövälineitä.
- Avaa kansi varovaisesti ja poispäin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykettimeen palovammojen välttämiseksi.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun sekoitat kuumaa ruokaa tai otat sitä astiasta.
- Pitele höyrytysastiaa aina kahvoista, kun ruoka on kuumaa.
- Älä siirrä höyrykeitintä käytön aikana.
- Älä nojaa höyrykettimen päälle käytön aikana.
- Älä koske laitteen kuumiin pintoihin. Käytä aina pannulappuja, kun käsittelet laitteen kuumia osia.
- Älä aseta laitetta sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä laitetta helposti räjähtävien ja/tai tulenarkojen kaasujen läheisyydessä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Vesisäiliön sisällä on pieni siivilä. Jos vesisäiliön siivilä irtoaa, pidä se poissa lasten ulottuvilta, etteivät he niele sitä.



Automaattinen virrankatkaisu
Laitteen virta katkeaa automaattisesti, kun määritetty höyrytysaika on kulunut.

Ei käynnisty tyhjänä

Tässä höyrykettimessä on ylikuumenemissuojia. Se katkaisee laitteesta virran automaattisesti, kun vesisäiliö on tyhjä tai vesi loppuu käytön aikana. Anna höyrykettimen jäähtyä 10 minuuttia, ennen kuin käytät sitä taas.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja ja säännöksiä.

Kierrätys
<div>  </div> <p>Tuotteen suunnittelussa ja valmistuksessa on käytetty laadukkaita materiaaleja ja osia, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Jos tuotteesen on merkitty roskasäiliö, jonka yli on vedetty rasti, se tarkoittaa, että tuotetta koskee EU-direktiivi 2002/96/EY:</p> <div>  </div> <p>Älä hävitä tuotetta muun kotitalousjätteen mukana. Ota selvää paikallisista sähkölaitteiden ja elektronisten laitteiden erillistä keräystä koskevista säädöksistä. Hävittämällä vanhan tuotteen oikein voit ehkäistä mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.</p>



3 Yleiskuvasu (kuva 1)

① Kansi	⑧ Höyrytysastia 1 (vain HD9120)
② Keitto-/riisikulho (vain HD9110)	⑨ Valumisastia
③ XL-höyrytysastia (vain HD9120)	⑩ Flavor booster
④ Irrotettava pohja (vain HD9120)	⑪ Vedentäyttöaukko
⑤ Höyrytysastia 3	⑫ Runko ja vesisäiliö
⑥ Irrotettava pohja (vain HD9120)	⑬ Höyryysvalo
⑦ Höyrytysastia 2	⑭ Höyrytysajan säätöpainike


4 Käyttöönotto


Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (lisäteitoja on lappuoleassa Puhdistus ja hoito). Pyyhi vesisäiliön sisäpinta kostealla liinalla.


5 Käyttö

 	<p>Vihje</p> <ul style="list-style-type: none">Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakaasuoralle alustalle. Täytä vesisäiliö vedellä MAX-merkkiin asti. Höyrykettimellä voi höyryttää noin tunnin ajan, kun vesisäiliö on täysi.
 	<ul style="list-style-type: none">Jos höyrytät ruokia, joiden vaatimat höyrytysajat ovat erilaisia, aloita pisimmän höyrytysajan vaativasta ruokalajista ja aseta se höyrytysaastaan 2. Aseta höyrytysaika säätöpainikkeella. Laske oikea aika vähentämällä lyhyempi höyrytysaika pisimmistä höyrytysajasta. Kun höyrytys on valmis, avaa kansi varovasti pannulappulla ja aseta lyhyemmän höyrytysajan vaativa ruokalaji höyrytysastiaa 3 astian 2 päälle. Lata kansi astian 3 päälle ja aseta lyhn höyrytysaika säätöpainikkeella. Täytä vesisäiliö vain vedellä. Älä koskaan lata mausteita, öljyä tai muita aineita vesisäiliöön. Ylimmässä astiassa olevan ruoan höyryttämisen kestää tavallisesti kauemmin kuin alemmissa astioissa. Älä yritä yrirtää ja mausteita, kostuta Flavor Booster huuhtelemalla valumisastiaa. Se estää irttien ja mausteiden putoamisen Flavor Boosterin reikien läpi. Voit lisätä höyryttävään ruoan makua laittamalla kuvattuja tai tuoreita yrirttejä tai mausteita Flavor Boosteriin.


Höyrytysastialukko (kuva 2)
Taulukossa olevia höyrytysaika on ohjeellinen. Höyrytysaika voi vaihdella makusi sekä ruokapalojen koon, asettelun, määrän ja tuoreuden mukaan. Voit lisätä höyryttävään ruoan makua laittamalla kuvattuja tai tuoreita yrirttejä tai mausteita Flavour Boosterin.
Ruoan höyryttäminen (kuvat 3, 4, 5 ja 6)
Laita höyrytettävä ruoka yhteen tai useampaan höyrytysastiaan, keitto-/riisikulhoon (HD9110) ja/tai XL-höyrytysastiaan (HD9120). Voit käyttää astiaa suklaan tai voin sulattamiseen ja riisin keittämiseen.

Kananmunan höyryttäminen (kuva 7)
Kananmunat on kätevä höyryttää munatelineessä.
 
<ul style="list-style-type: none">Tee neulalla pieni reikä kananmunien pohjaan, ennen kuin asetat ne munatelineeseen. Varmista, että astiat ovat tukevasti paikallaan.

Höyrytysastiat
Kaikkia höyrytysastioita ei tarvitse käyttää yhdellä kertaa. Höyrytysastioissa on numerot. Löydät numerot niiden kahvoista. <ul style="list-style-type: none">Tuote HD9110: ylin höyrytysastia on nro 3, ja alimmainen höyrytysastia on nro 2. Tuote HD9120: ylin höyrytysastia on nro 3, keskimmainen astia on nro 2 ja alimmainen höyrytysastia on nro 1. Pinoa höyrytysastiat aina numerojärjestyksessä 1, 2, 3.
 
<ul style="list-style-type: none">Tuote HD9120: Jos käytät höyrytysastioita 2 ja 3 niiden irrotettavien pohjien kanssa (kun käytät XL-höyrytysastiaa), varmista aina, että pohjan reuna osoittaa ylös ja että pohja napsahtaa paikalleen.

Puhdistus ja hoito (kuva 8)
 
<ul style="list-style-type: none">Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteen puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia). Jos etikka alkaa kiehua rungon laatojen yli, irrota läte pistorasiasta ja vähennä etikan määrää.

Varoitus
<ul style="list-style-type: none">Älä pese runkoa astiapesukoneessa. Jos vesisäiliön sivillä irtoaa, pidä se poissa lasten ulottuvilta, etteivät he niele sitä. Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtele sitä juoksevan veden alla.

Kalkinpoisto
Laitteesta täytyy poistaa kalkki, kun sitä on käytetty 15 tuntia. Säilytä höyrykettimen paras mahdollinen suorituskyky ja pidennä sen elinikää poistamalla kertynyt kalkki säännöllisesti. <ol style="list-style-type: none">Lisää vesisäiliöön ruokaetikkaa (8 % etikkaa) enimmäismerkkiin asti. Aseta valumisastia, höyrytysastiat ja kansi höyrytysastian päälle. Aseta höyrytysajaksi 25 minuuttia kääntämällä höyrytysajan säätönuppia. Anna etikan jäähtyä kokonaan ja tyhjennä vesisäiliö. Huuhtele vesisäiliö kylmällä vedellä useita kertoja.
 
<ul style="list-style-type: none">Älä käytä muita kalkinpoistoaineita. Toista toimenpide, jos vesisäiliössä on edelleen kalkkia.

7 Säilytys

- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin laitat laitteen säilytykseen (katso kohta Puhdistus ja hoito).
- Tuote HD9120: Aseta höyrytysastioiden 2 ja 3 irrotettavat pohjat paikoilleen.
- Aseta höyrytysastia 3 valumisastian päälle.
- Aseta höyrytysastia 2 höyrytysastiaan 3. Tuote HD9120: Aseta höyrytysastia 1 höyrytysastiaan 2.
- Aseta keitto-/riisikulho (HD9110) tai XL-höyrytysastian (HD9120) toiseen höyrytysastiaan.
- Aseta keitto-/riisikulhon (HD9110) tai XL-höyrytysastian (HD9120) kansi paikalleen.
- Työninä virtajohto säilytyksen ajaksi rungossa olevaan säilytyspaikkaan.

8 Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkoistusoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kulluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kulluttajapalvelukeskusta, ota yhteytä paikalliseen Philips-jälleenmyyjään.

Français
<p></p>
<p>1 Introduction</p> Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome. Vous trouverez des recettes pour votre cuiseur vapeur sur le site Web www.philips.com/kitchen

2 Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- N'immergez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Faites toujours décongeler ces ingrédients avant de les faire cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez exclusivement les bols vapeur 1, 2 et 3 ainsi que le bol à soupe/à riz (HD9110) ou le bol vapeur grande capacité (HD9120) avec le socle d'origine.



Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez jamais le socle de l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la vapeur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que le cuiseur vapeur lui-même.
- Ne placez pas le cuiseur vapeur sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de le débrancher.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Posez le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- Pour le HD9120, lorsque vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible, assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du cuiseur vapeur lors de la cuisson ou lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque vous remuez des aliments chauds ou que vous les retirez des bols vapeur.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque les aliments sont chauds.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Le réservoir d'eau contient un petit filtre. Si le filtre se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.

Arrêt automatique
L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Coupure automatique en cas de marche à vide
Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection anti-marche à vide. La coupure automatique en cas de marche à vide éteint automatiquement l'appareil s'il est allumé et qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau ou s'il n'y a plus d'eau en cours d'utilisation. Laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Champs électromagnétiques (CEM)
Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

Recyclage
<div>  </div> <p>Cet appareil a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés. La présence du symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :</p> <div>  </div>
<p>Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut citoyenne de votre ancien produit permet de protéger l'environnement et la santé.</p>

3 Présentation (fig. 1)														
<table> <tbody><tr> <td>① Couvercle</td> <td>⑧ Bol vapeur 1 (HD9120 uniquement)</td></tr> <tr> <td>② Bol à soupe/à riz (HD9110 uniquement)</td> <td>⑨ Plateau égouttoir</td></tr> <tr> <td>③ Bol vapeur grande capacité (HD9120 uniquement)</td> <td>⑩ Diffuseur d'arômes</td></tr> <tr> <td>④ Fond amovible (HD9120 uniquement)</td> <td>⑪ Orifice de remplissage</td></tr> <tr> <td>⑤ Bol vapeur 3</td> <td>⑫ Socle avec réservoir d'eau</td></tr> <tr> <td>⑥ Fond amovible (HD9120 uniquement)</td> <td>⑬ Voyant vapeur</td></tr> <tr> <td>⑦ Bol vapeur 2</td> <td>⑭ Bouton de réglage du temps de cuisson</td></tr> </tbody></table>	① Couvercle	⑧ Bol vapeur 1 (HD9120 uniquement)	② Bol à soupe/à riz (HD9110 uniquement)	⑨ Plateau égouttoir	③ Bol vapeur grande capacité (HD9120 uniquement)	⑩ Diffuseur d'arômes	④ Fond amovible (HD9120 uniquement)	⑪ Orifice de remplissage	⑤ Bol vapeur 3	⑫ Socle avec réservoir d'eau	⑥ Fond amovible (HD9120 uniquement)	⑬ Voyant vapeur	⑦ Bol vapeur 2	⑭ Bouton de réglage du temps de cuisson
① Couvercle	⑧ Bol vapeur 1 (HD9120 uniquement)													
② Bol à soupe/à riz (HD9110 uniquement)	⑨ Plateau égouttoir													
③ Bol vapeur grande capacité (HD9120 uniquement)	⑩ Diffuseur d'arômes													
④ Fond amovible (HD9120 uniquement)	⑪ Orifice de remplissage													
⑤ Bol vapeur 3	⑫ Socle avec réservoir d'eau													
⑥ Fond amovible (HD9120 uniquement)	⑬ Voyant vapeur													
⑦ Bol vapeur 2	⑭ Bouton de réglage du temps de cuisson													

4 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »). Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide.

5 Utilisation de l'appareil







 	<p>Conseil</p> <ul style="list-style-type: none">Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane. Remplissez le réservoir avec de l'eau, jusqu'au niveau maximal. Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 1 heure environ.
 	<p>Remarque</p> <ul style="list-style-type: none">Si vous souhaitez faire cuire des aliments ayant des temps de cuisson différents, commencez par faire cuire les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long dans le bol 2. Réglez la minuterie sur un temps de cuisson calculé en déduisant le temps de cuisson le plus court du temps de cuisson le plus long. À la fin de la cuisson, retirez le couvercle avec précaution à l'aide de gants adaptés et placez le bol 3 contenant les ingrédients dont le temps de cuisson est plus court au-dessus du bol 2. Remplacez le couvercle sur le bol 3 et réglez la minuterie sur le temps de cuisson le plus court. Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance dans le réservoir d'eau. Les aliments placés dans le bol supérieur mettent souvent un peu plus longtemps à cuire que les aliments placés dans le bol inférieur. Si vous utilisez des herbes hachées et des épices moulues, rincez le plateau égouttoir pour que le diffuseur d'arômes soit humide. Vous éviterez ainsi que les herbes hachées ou les épices moulues ne s'échappent par les orifices du diffuseur d'arômes. Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez.


Tableau de cuisson à la vapeur (fig. 2)
Le temps de cuisson mentionné dans le tableau des aliments est une simple indication. Le temps de cuisson peut varier selon la taille des morceaux, de l'espace entre les morceaux dans le bol vapeur, de la quantité d'aliments et de leur fraîcheur, mais aussi de vos préférences de cuisson. Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez.

Cuire des aliments à la vapeur (fig. 3, 4, 5 et 6)
Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols vapeur et/ou dans le bol à soupe/à riz (HD9110) ou le bol vapeur grande capacité (HD9120). Vous pouvez utiliser le bol pour faire fondre du chocolat/beurre et pour cuire du riz.

Cuire des œufs à la vapeur (fig. 7)
Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter leur cuisson.
 
<ul style="list-style-type: none">Utilisez une aiguille pour faire un petit trou à la base de l'œuf avant de le placer sur le support. Vérifiez si le bol est correctement positionné et s'il ne bouge pas.

Bols vapeur
Vous n'êtes pas obligé(e) d'utiliser les 3 bols vapeur. Les bols vapeur sont numérotés. Leur numéro figure sur la poignée. <ul style="list-style-type: none">Pour le HD9110, le bol vapeur supérieur porte le n° 3 et le bol vapeur inférieur porte le n° 2. Pour le HD9120, bol vapeur supérieur porte le n° 3, le bol vapeur central porte le n° 2 et le bol vapeur inférieur porte le n° 1. Emploiez toujours les bols vapeur dans l'ordre suivant : bol vapeur 1, bol vapeur 2 et bol vapeur 3.
 
<ul style="list-style-type: none">Pour le HD9120, si vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible (lorsque vous utilisez le bol vapeur grande capacité), assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).

6 Nettoyage et entretien (fig. 8)
 
<ul style="list-style-type: none">N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'actone pour nettoyer l'appareil. Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder du socle, débranchez l'appareil et diminuez la quantité de vinaigre.
 
<ul style="list-style-type: none">Ne nettoyez pas le socle au lave-vaisselle. Si le filtre du réservoir se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent. Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Détrayage
Vous devez détartrer l'appareil après 15 heures d'utilisation. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour obtenir des performances optimales et prolonger sa durée de vie. <ol style="list-style-type: none">Remplissez le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal. Placez le plateau égouttoir; les bols vapeur et le couvercle sur le cuiseur vapeur. Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à l'aide du bouton prévu cet effet. Laissez le vinaigre refroidir complètement, puis videz le réservoir. Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.
 
<ul style="list-style-type: none">N'utilisez aucun autre type de détartrant. Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

7 Rangement

- Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Pour le HD9120, installez les fonds amovibles dans les bols vapeur 2 et 3.
- Placez le bol vapeur 3 sur le plateau égouttoir.
- Placez le bol vapeur 2 dans le bol vapeur 3. Pour le HD9120, placez le bol vapeur 1 dans le bol vapeur 2.
- Placez le bol à soupe/à riz (HD9110) ou le bol vapeur grande capacité (HD9120) sur les autres bols vapeur.
- Placez le couvercle sur le bol à soupe/à riz (HD9110) ou le bol vapeur grande capacité (HD9120).
- Rangez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du socle.

8 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant dans le dépliant de garantie internationale). S'il n'y a pas de Centre Service Consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur Philips.

Italiano

1 Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome. Per ricette da utilizzare con la vaporiera, andare su www.philips.com/kitchen.

2 Importante

Leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo per riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia completamente inserita nella presa a muro.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non cucinare a vapore carne, pollame o pesce surgelati. Scongelare sempre completamente questi ingredienti prima di cuocerli a vapore.
- Non utilizzate mai il sistema di cottura a vapore senza il vassoio antigoccia, per evitare che l'acqua calda fuoriesca dall'apparecchio.
- Utilizzare solo i recipienti per la cottura a vapore 1, 2 e 3 e quello per la zuppa/riso (HD9110) o il recipiente per la cottura a vapore XL (HD9120) insieme alla base originale.

Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non esporre mai la base dell'apparecchio ad alte temperature, gas caldo o vapore emesso da altre sorgenti diverse dalla vaporiera.
- Non posizionare la vaporiera sopra o vicino a un fornello o a una pentola ancora caldi o in funzione.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia spento prima di scollegarlo.
- Prima di procedere alla pulizia, scollegate sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. 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.
- Posizionate la vaporiera su una superficie piana, orizzontale e stabile e tenetela a una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti per evitare fenomeni di surriscaldamento.
- Per il modello HD9120: quando si utilizzano i recipienti per la cottura a vapore 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili, assicurarsi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione ("clic").
- Fare attenzione a vapore caldo che fuoriesce dalla vaporiera durante il funzionamento o quando si rimuove il coperchio. Quando si controllano gli alimenti, utilizzare sempre utensili per la cucina con manici lunghi.
- Rimuovere sempre il coperchio attentamente e lontano da sé. Lasciare che la condensa scivoli dal coperchio nella vaporiera per evitare scottature.
- Tenere sempre i recipienti per la cottura a vapore per i manici quando si mescola il cibo caldo o lo si rimuove dai recipienti.
- Tenere sempre i recipienti per la cottura a vapore per i manici quando il cibo è caldo.
- Non spostate la vaporiera durante il funzionamento.
- Non sporgetevi davanti alla vaporiera durante il funzionamento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Usare sempre guanti da forno quando si maneggiano le parti calde dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore, come pareti e armadietti.
- Non utilizzate l'apparecchio in presenza di materiale esplosivo e/o di gas infiammabili.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Nel serbatoio dell'acqua è presente un piccolo setaccio. Se il setaccio nel serbatoio dell'acqua si stacca, tenerlo lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito.

Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

Protezione contro il funzionamento a secco

Questa vaporiera è dotata di protezione contro il funzionamento a secco. Questa funzionalità spegne automaticamente l'apparecchio qualora quest'ultimo sia in funzione e il serbatoio dell'acqua non contenga più acqua o la esaurisca durante il funzionamento. Lasciare raffreddare il sistema di cottura a vapore per 10 minuti prima di riutilzarlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Riciclaggio



Questo prodotto è stato progettato e realizzato con materiali e componenti di alta qualità che possono essere riciclati e riutilzzati.

Se su un prodotto si trova il simbolo di un bidone con ruote, ricoperto da una X, vuol dire che il prodotto soddisfa i requisiti della Direttiva Comunitaria 2002/96/CE.



Non smaltire questo prodotto con i rifiuti domestici. Informarsi sui regolamenti locali per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento dei prodotti usati aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla salute.

3 Panoramica (Fig. 1)

① Coperchio	⑧ Recipiente per la cottura a vapore 1 (solo HD9120)
② Recipiente per zuppa/riso (solo HD9110)	⑨ Vassoio antigoccia
③ Recipiente per la cottura a vapore XL (solo HD9120)	10 Flavour Booster
④ Parte inferiore rimovibile (solo HD9120)	11 Apertura per l'acqua
⑤ Recipiente per cottura a vapore 3	12 Base con serbatoio per l'acqua
⑥ Parte inferiore rimovibile (solo HD9120)	13 Spia cottura a vapore
7 Recipiente per cottura a vapore 2	14 Manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore

4 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli alimenti (consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Pulire la parte interna del serbatoio dell'acqua con un panno umido.

5 Utilizzo dell'apparecchio



 Suggerimento
<ul style="list-style-type: none">Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. Riempire il serbatoio con acqua fino al livello massimo. Con un serbatoio dell'acqua pieno, la vaporiera può erogare vapore per circa 1 ora.
 Nota
<ul style="list-style-type: none">Se si desidera cuocere a vapore alimenti che richiedono tempi di cottura diversi, iniziare a cuocere quelli che richiedono un tempo di cottura più lungo nel recipiente 2. Impostare la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore su un tempo che andrà calcolato sottraendo il tempo di cottura a vapore più corto da quello più lungo. Una volta terminata la cottura, rimuovere con cautela il coperchio con delle presine e posizionare il recipiente 3, che contiene gli ingredienti con il tempo di cottura più corto, sul recipiente 2. Posizionare il coperchio sul recipiente 3 e impostare il tempo di cottura a vapore più corto tramite la manopola di regolazione relativa. Riempire il serbatoio solo con acqua. Non inserire mai condimenti, olio o altre sostanze nel serbatoio dell'acqua. Gli alimenti che si trovano nel recipiente superiore richiedono un tempo di cottura leggermente superiore rispetto a quelli che si trovano nei contenitori inferiori. Se si usano erbe e spezie macinate, sciacquare il vassoio antigocia per bagnare il Flavour Booster. In questo modo le erbe o le spezie macinate non entreranno attraverso le aperture del Flavour Booster. Utilizzare aromi disidratati o freschi oppure spezie a proprio piacimento collocandoli sul sistema Flavour Booster che consente di aggiungere sapore alle pietanze cotte a vapore.

Tabella per la cottura a vapore degli alimenti (fig. 2)

Il tempo di cottura a vapore citato nella tabella degli alimenti è solo un'indicazione. Tali tempi variano in base alla dimensione dei pezzi di alimenti, allo spazio che intercorra tra essi nel recipiente per la cottura a vapore, alla quantità di cibo nel recipiente stesso, alla freschezza degli alimenti e al gusto personale.


Utilizzare aromi disidratati o freschi oppure spezie a proprio piacimento collocandoli sul sistema Flavour Booster che consente di aggiungere sapore alle pietanze cotte a vapore.

Cottura a vapore degli alimenti (fig. 3, 4, 5 e 6)

Mettere gli alimenti da cuocere a vapore in uno a più recipienti e/o nel recipiente per la zuppa/riso (HD9110) o nel recipiente per la cottura a vapore XL (HD9120). È possibile usare il recipiente per fondere cioccolato/burro e per cuocere il riso.

Cottura a vapore delle uova (fig. 7)

Inserire le uova nei porta-uova per una cottura più semplice.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Usare un ago per praticare un piccolo foro nella parte inferiore dell'uovo prima di posizionarlo sul porta-uovo. Accertarsi di posizionare il recipiente correttamente e assicurarsi che non si muovano.


Recipiente per la cottura a vapore

Non è necessario usare tutti i recipienti per la cottura a vapore.


I recipienti per la cottura a vapore sono numerati. È possibile trovare il numero sull'impugnatura.


- Per il modello HD9110, il recipiente per la cottura a vapore superiore è il n. 3 mentre quello inferiore è il n. 2.
- Per il modello HD9120: il recipiente per la cottura a vapore superiore è il n. 3, il recipiente per la cottura a vapore intermedio è il n. 2 e il recipiente per la cottura a vapore inferiore è il n. 1.

Impilare i recipienti per la cottura a vapore nel seguente ordine: recipiente per la cottura a vapore 1, recipiente per la cottura a vapore 2, recipiente per la cottura a vapore 3.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Per il modello HD9120: quando si usano i recipienti per la cottura a vapore 2 e 3 con le parti inferiori rimovibili (quando si utilizza il recipiente per la cottura a vapore XL), assicurarsi sempre che il bordo sia rivolto verso l'alto e che i blocchi inferiori siano in posizione ("clic").

6 Pulizia e manutenzione (fig. 8)


 Nota
<ul style="list-style-type: none">Non usare prodotti o sostanze abrasive o detersivi aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio. Se l'aceto inizia a bollire fuoriuscendo dai bordi della base, scollegate l'apparecchio e riducetene la quantità.

 Attenzione
<ul style="list-style-type: none">Non pulire la base nella lavastoviglie. Se il setaccio nel serbatoio dell'acqua si stacca, tenerlo lontano dalla portata dei bambini per evitare che venga ingerito. Non immergete mai la base nell'acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Rimozione del calcare

È necessario provvedere alla rimozione del calcare dopo un utilizzo di 15 ore. È importante disincrostate regolarmente il sistema di cottura a vapore per alimenti al fine di mantenere prestazioni ottimali e prolungare il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Riempire il serbatoio dell'acqua con aceto di vino bianco (8% di acido acetico) fino al livello massimo.
- Posizionare il vassoio antigoccia, i recipienti per la cottura a vapore e il coperchio sulla vaporiera.
- Posizionate la manopola di regolazione del tempo di cottura a vapore su 25 minuti.
- Lasciare che l'aceto si raffreddi completamente e svuotare il serbatoio dell'acqua. Risciacquare più volte il serbatoio dell'acqua con acqua fredda.

 Nota
<ul style="list-style-type: none">Non utilizzate nessun altro tipo di agente disincrostante. ripetete questa procedura fino alla completa eliminazione del calcare dal serbatoio dell'acqua.

7 Conservazione

- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporre l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Per il modello HD9120: posizionare le parti inferiori rimovibili nei recipienti per la cottura a vapore 2 e 3.
- Inserire il recipiente per la cottura a vapore 3 sul vassoio antigoccia.
- Posizionare il recipiente 2 nel recipiente 3. Per il modello HD9120: posizionare il recipiente 1 nel contenitore 2.
- Posizionare il recipiente per la zuppa/riso (HD9110) o il recipiente per la cottura a vapore XL (HD9120) sugli altri recipienti.
- Posizionare il coperchio del recipiente per la zuppa/riso (HD9110) o il recipiente per la cottura a vapore XL (HD9120).
- Per riporre il cavo di alimentazione, spingetelo nel vano di avvolgimento della base.

8 Garanzia e assistenza

Per ricevere ulteriori informazioni, richiedere assistenza o risolvere eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il centro assistenza clienti Philips di zona (il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia). Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Nederlands

1 Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, kunt u uw product registreren op www.philips.com/welcome. Ga voor recepten die u met uw stoomkoker kunt maken naar www.philips.com/kitchen.

2 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de voet nooit in water en spoel deze ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Stoom nooit bevroren vlees, gevogelte of zeevruchten. Ontdooi deze ingrediënten altijd volledig voor u te stoomt.
- Gebruik de stoomkoker nooit zonder de lekbak, anders spat er heet water uit het apparaat.
- Gebruik alleen stoomschalen 1, 2 en 3 en de soep-/rijstschaal (HD9110) of de extra grote stoomschaal (HD9120) in combinatie met de originele voet.

Let op

- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Stel de voet van het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen, heet gas, hete stoom of damp van andere bronnen dan de stoomkoker zelf.
- Plaats de stoomkoker niet op of in de buurt van een kachel of kookplaat als deze ingeschakeld of nog heet is.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Plaats de stoomkoper op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om oververhitting te voorkomen.
- Voor de HD9120: wanneer u stoomschaal 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt, moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt ("klik").
- Pas op voor de hete stoom die tijdens het stomen of als u het deksel verwijdert uit de stoomkoker komt. Gebruik keukengerei met een lang handvat als u het voedsel tijdens het stomen wilt controleren.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de pan druppelen om verbranding te voorkomen.
- Pak de stoomschalen altijd aan een van de handgrepen vast wanneer u in hete etenswaren roert of wanneer u de etenswaren uit de stoomschaal haalt.
- Houd de stoomschalen altijd bij hun handgrepen vast wanneer het voedsel warm is.
- Verplaats de stoomkoker niet wanneer deze is ingeschakeld.
- Buig niet over de stoomkoker wanneer deze is ingeschakeld.
- Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u hete delen van het apparaat aanraakt.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Er zit een kleine zeef in het waterreservoir. Als de zeef is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken.

Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit nadat de ingestelde stoomtijd is verstreken.

Droogkookbeveiliging

Deze stoomkoker is uitgerust met droogkookbeveiliging. De droogkookbeveiliging schakelt het apparaat automatisch uit als het wordt ingeschakeld zonder water in het waterreservoir of als het water tijdens gebruik opraakt. Laat de stoomkoker 10 minuten afkoelen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle normen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Recycling



Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt.

Wanneer een product is voorzien van een symbool van een afvalcontainer met een kruis erdoorheen, valt het product onder de Europese richtlijn 2002/96/EG.



Gooi het product nooit weg met ander huishoudelijk afval. Informeer u over de lokale regels inzake gescheiden afvalophaling van elektrische en elektronische toestellen. Een goede afvalverwerking van uw oude product draagt bij tot het voorkomen van mogelijke schade voor het milieu en de volksgezondheid.

3 Overzicht (fig.1)



① Deksel	⑧ Stoomschaal 1 (alleen HD9120)
② Soep-/rijstschaal (alleen HD9110)	⑨ Lekbak
③ Extra grote stoomschaal (alleen HD9120)	10 Flavour Booster
④ Verwijderbare bodem (alleen HD9120)	11 Waterinlaat
⑤ Stoomschaal 3	12 Voet met waterreservoir
⑥ Verwijderbare bodem (alleen HD9120)	13 Stoomlampje
7 Stoomschaal 2	14 Instelknop voor de stoomtijd

4 Voor het eerste gebruik

Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud").

Veeg de binnenkant van het waterreservoir schoon met een vochtige doek.

5 Het apparaat gebruiken

 Tip
<ul style="list-style-type: none">Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau met water. Wanneer het waterreservoir volledig is gevuld, kan de stoomkoker ongeveer 1 uur stomen.
 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Als u voedsel wilt stomen met verschillende stoomtijden, plaats dan het voedsel met de langste stoomtijd in schaal 2. Stel de instelknop voor de stoomtijd in op een tijd die u berekent door de kortere stoomtijd af te trekken van de langste stoomtijd. Wanneer het stomen is voltooid, verwijder dan met ovenhandschoenen het deksel en plaats schaal 3 met de ingrediënten met de kortere stoomtijd boven op schaal 2. Plaats het deksel op schaal 3 en stel met de instelknop voor de stoomtijd de kortere stoomtijd in. Vul het waterreservoir alleen met water.Vul het reservoir nooit met kruiden, olie of andere vloeistoffen. Het stomen van voedsel in de bovenste schaal duurt meestal wat langer dan in de onderste schalen. Als u gemalen kruiden en specerijen wilt gebruiken, spoel dan de lekbak om om de Flavour Booster nat te maken. Dit voorkomt dat gemalen kruiden of specerijen door de openingen van de Flavour Booster vallen. Doe indien gewenst gedroogde of verse kruiden of specerijen in de Flavour Booster om extra smaak toe te voegen aan het voedsel dat u wilt stomen.

Voedselstoomtabel (fig.2)

De stoomtijd in de tabel voor etenswaren is slechts een aanduiding. De stoomtijd kan verschillen, afhankelijk van de grootte van stukken voedsel, de ruimte tussen de stukken voedsel in de stoomschaal, de hoeveelheid voedsel in de schaal, de versheid van het voedsel en uw persoonlijke voorkeuren.


Doe indien gewenst gedroogde of verse kruiden of specerijen in de Flavour Booster om extra smaak toe te voegen aan het voedsel dat u wilt stomen.

Voedsel stomen (afb. 3, 4, 5 en 6)

Vul een of meer stoomschalen en/of de soep-/rijstschaal (HD9110) of de extra grote stoomschaal (HD9120) met het voedsel dat u wilt stomen. U kunt de kom gebruiken voor het smelten van chocolade en boter en het koken van rijst.

Eieren stomen (afb. 7)

Plaats de eierhouders om eenvoudig eieren te stomen.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Gebruik een naald om een gaatje in de onderzijde van het ei te maken voor u het op de eierhouder plaats. Zorg ervoor dat u de schaal juist plaatst, zodat deze niet wiebelt.


Stoomschalen

U hoeft niet alle stoomschalen te gebruiken.


De stoomschalen zijn genummerd. U kunt het nummer op de handvatten vinden.


- Voor de HD9110: de bovenste stoomschaal heeft nummer 3 en de onderste stoomschaal nummer 2.
- Voor de HD9120: de bovenste stoomschaal heeft nummer 3, de middelste stoomschaal nummer 2 en de onderste stoomschaal nummer 1.

Stapel de stoomschalen alleen in deze volgorde: stoomschaal 1, stoomschaal 2, stoomschaal 3.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Voor de HD9120: als u stoomschaal 2 en 3 met de verwijderbare bodems gebruikt (bij gebruik van de extra grote stoomschaal), moet u altijd controleren of de rand van de bodem naar boven wijst en of de bodem vastklikt.

6 Schoonmaken en onderhoud (afb. 8)

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Gebruik nooit schuurspunten, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken. Als de azijn over de rand van de voet begint te koken, haal dan de stekker uit het stopcontact en verminder de hoeveelheid azijn in de voet.

 Let op
<ul style="list-style-type: none">Maak de voet niet schoon in de vaatwasmachine. Als de zeef in het waterreservoir is losgeraakt, houd deze dan buiten het bereik van kinderen om te voorkomen dat ze de zeef inslikken. Dompel de voet nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Ontkalken

U moet het apparaat ontkalken nadat het 15 uur is gebruikt. Het is belangrijk dat u de stoomkoker regelmatig ontkalkt om ervoor te zorgen dat het apparaat optimaal blijft functioneren en om de levensduur van het apparaat te verlengen.

- Vul het waterreservoir tot aan het maximumniveau met azijn (8% azijnzuur).
- Plaats de lekbak, de stoomschalen en het deksel boven op de stoomkoker.
- Stel met de instelknop voor de stoomtijd een stoomtijd in van 25 minuten.
- Laat de azijn volledig afkoelen en leeg het waterreservoir. Spoel het waterreservoir een aantal keren met koud water.

 Opmerking
<ul style="list-style-type: none">Gebruik geen andere ontkalker. Herhaal deze procedure als er nog steeds kalk in het waterreservoir zit.

7 Opbergen

- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt (zie hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud").
- Voor de HD9120: plaats de verwijderbare bodems in de stoomschalen 2 en 3.
- Plaats stoomschaal 3 op de lekbak.
- Plaats stoomschaal 2 in stoomschaal 3. Voor de HD9120: plaats stoomschaal 1 in stoomschaal 2.
- Plaats de soep-/rijstschaal (HD9110) of de extra grote stoomschaal (HD9120) op de andere stoomschalen.
- Plaats het deksel op de soep-/rijstschaa (HD9110) of de extra grote stoomschaal (HD9120).
- Berg het netsnoer op in de snoeropbergruimte in de voet.

8 Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of u een probleem hebt, ga dan naar de Philips-website (www.philips.com) of neem contact op met het Philips Consumer Care Center in uw land (u vindt het telefoonnummer in het "worldwide guarantee"-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Norsk

1 Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips! Hvis du vil dra full nytte av støtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på www.philips.com/welcome. Hvis du vil ha oppskrifter til bruk med dampkokeren, kan du gå til www.philips.com/kitchen.

2 Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for bruk senere.

Fare

- Senk aldri sokkelen ned i vann, og skyll den aldri under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkkontakten.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar strømledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Damp aldri frossent kjøtt, fjærfø eller sjømat.Tin alltid disse ingrediensene helt før du damper dem.
- Bruk aldri dampkokeren uten dryppbrettet. Hvis du gjør det, spruter varmt vann ut av apparatet.
- Bruk bare dampbollene 1, 2 og 3 og suppe-/risbollen (HD9110) eller den ekstra store dampbollen (HD9120) sammen med originalsokkelen.

Forsiktig

- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Ikke utsett undersiden av apparatet for høye temperaturer; varm gass, damp eller fuktig varme fra andre kilder enn dampenheten selv.
- Ikke plasser dampkokeren på eller nær en komfyr eller stekeovn som brukes, eller som fremdeles er varm.
- Kontroller alltid at apparatet er slått av før du kobler det fra.
- Trekk alltid støpset ut av kontakten og la apparatet kjøles ned før rengjøring.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Plasser dampkokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate, og kontroller at det er minst 10 cm klaring rundt den for å forhindre overoppfeting.
- Hvis du bruker dampbollene 2 og 3 med de uttakbare bunnene på HD9120, må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass (du hører et klikk).
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampkokeren under dampingen eller når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Ta alltid lokket av forsiktig og bort fra deg. La kondens dryppe av lokket og ned i dampkokeren for å unngå brannskader.
- Hold alltid dampbollene i et av håndtakene når du rører i varm mat eller fjerner den fra bollene.
- Hold alltid dampbollene i håndtakene når maten er varm.
- Ikke flytt på dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke beveg hånden over dampkokeren når den er i bruk.
- Ikke berør de varme overflatene på apparatet. Bruk alltid gryteklater når du håndterer varme deler på apparatet.

- Ikke plasser apparatet i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eksplosiv og/eller brennbar gass.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Det er en liten sil inne i vannbeholderen. Hvis silen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den.

Automatisk avslåing
Apparatet slår seg av automatisk når den angitte damptiden har gått.

Beskyttelse mot tørrkoking
Denne dampkokeren er utstyrt med beskyttelse mot tørrkoking. Beskyttelsen mot tørrkoking slår automatisk av apparatet hvis det er slått på når det ikke er vann i vannbeholderen, eller hvis det blir tørt for vann under bruk. La dampkokeren avkjøles i ti minutter før du bruker den igjen.

Elektromagnetiske felt (EMF)
Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for eksponering for elektromagnetiske felt.

Resirkulering



Produktet er utformet og produsert med materialer og deler av svært høy kvalitet som kan resirkuleres og gjenbrukes.

Når et produkt er merket med en søppeldunk med kryss over, betyr det at produktet dekkes av EU-direktiv 2002/96/EF:



Produktet skal ikke kastes sammen med annet husholdningsavfall. Gjør deg kjent med lokale bestemmelser om avfallsdeponering av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du deponerer gamle produkter riktig, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

3 Oversikt (fig. 1)

① Lokk	⑧ Dampbolle 1 (kun HD9120)
② Suppe-/risbolle (kun HD9110)	⑨ Dryppebrett
③ Ekstra stor dampbolle (kun HD9120)	⑩ Smaksbooster
④ Uttakbar bunn (kun HD9120)	⑪ Påfyllingsåpning
⑤ Dampbolle 3	⑫ Sokkel med vannbeholder
⑥ Uttakbar bunn (kun HD9120)	⑬ Damplampe
⑦ Dampbolle 2	⑭ Justeringsknapp for damptid

4 Før første gangs bruk

Rengjør delene som kommer i kontakt med mat, grundig, før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold). Tørk av innsiden av vannbeholderen med en fuktig klut.

5 Bruke apparatet

✦ Tips
<ul style="list-style-type: none">Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate. Fyll vannbeholderen med vann opp til maksimumsnivået. Med en full vannbeholder kan dampkokeren dampe i ca. 1 time.
≡ Merknad
<ul style="list-style-type: none">Når du vil dampe mat med forskjellige damptider, må du begynne å dampe maten som krever lengst damptid i bolle 2. Angi justeringsknappen for damptid til et tidspunkt som du beregner ved å trekke den korteste damptiden fra den lengste damptiden. Når dampingen er ferdig, tar du forsiktig av lokket med gryteklater og setter bolle 3 med ingrediensene som krever kortest damptid, oppå bolle 2. Sett lokket på bolle 3 og angi den korteste damptiden med justeringsknappen for dampid. Fyll vannbeholderen kun med vann. Hell aldri krydder, olje eller andre stoffer i vannbeholderen. Det tar vanligvis litt lenger tid å dampe mat i den øverste bollen enn mat i de nedre bollene. Hvis du bruker malte urter og krydder, må du skylle dryppebrett for å fukte smaksboosteren. Dette forhindrer at malte urter eller krydder faller ned gjennom åpningene i smaksboosteren. Hvis du vil, kan du legge tørkede eller friske urter eller krydder på smaksboosteren for å gi ekstra smak til maten som skal dampes.

Tabell for damping av mat (fig. 2)
Damptiden som er angitt i mattabellen, er bare en indikasjon. Damptiden kan variere avhengig av størrelsen på maten, avstanden mellom maten i dampbollen, mengden med mat i bollen, hvor fersk maten er, og smak og behag. Hvis du vil, kan du legge tørkede eller friske urter eller krydder på smaksboosteren for å gi ekstra smak til maten som skal dampes.

Damping av mat (fig. 3, 4, 5 og 6)
Legg maten som skal dampes, i én eller flere av dampbollene og/eller i suppe-/risbollen (HD9110) eller den ekstra store dampbollen (HD9120). Du kan bruke bollen for smelting av sjokolade/smør og koking av ris.

Dampe egg (fig. 7)
Plasser eggholderne for å dampe egg på en praktisk måte.
≡ Merknad
<ul style="list-style-type: none">Bruk en nål til å lage et lite hull på undersiden av egget før du plasserer det i eggholderen. Kontroller at du plasserer bollen riktig slik at den ikke vaker.

Dampbollene
Du trenger ikke å bruke alle dampbollene. Dampbollene er nummererte. Du finner nummeret på håndtakene. <ul style="list-style-type: none">På HD9110 er den øverste dampbollen nr. 3 og den nederste dampbollen nr. 2. På HD9120 er den øverste dampbollen nr. 3, den midterste dampbollen nr. 2 og den nederste dampbollen nr. 1.
Plasser dampbollene bare i denne rekkefølgen: dampbolle 1, dampbolle 2, dampbolle 3.

≡ Merknad
<ul style="list-style-type: none">Hvis du bruker dampbollene 2 og 3 med de uttakbare bunnene på HD9120 (når du bruker den ekstra store dampbollen), må du alltid sørge for at kanten på bunnen peker oppover, og at bunnen låses på plass når du hører et klikk.

6 Rengjøring og vedlikehold (fig. 8)

≡ Merknad
<ul style="list-style-type: none">Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller aceton til å rengjøre apparatet. Hvis eddikken begynner å koke over kanten av sokkelen, må du koble fra apparatet og redusere mengden eddik.
! Forsiktig
<ul style="list-style-type: none">Ikke rengjør sokkelen i oppvaskmaskin. Hvis silen i vannbeholderen løsner, må den oppbevares utilgjengelig for barn, slik at de ikke svelger den. Sokkelen må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Avkalking
Du må avkalke apparatet når det har vært i bruk i 15 timer: Det er viktig at du avkalker dampkokeren regelmessig for å opprettholde optimal ytelse og for å forlenge levetiden til apparatet. <ol style="list-style-type: none">Fyll vannbeholderen med hvitt eddik (8 % eddiksyre) opp til maksimumsnivået. Sett dryppebrettet, dampbollene og lokket på toppen av dampkokeren. Vri justeringsknappen for damptiden for å angi en damptid på 25 minutter. La eddikken avkjøles helt, og tøm vannbeholderen. Skyll vannbeholderen med kaldt vann flere ganger.
≡ Merknad
<ul style="list-style-type: none">Ikke bruk andre typer avkalkingsmidler. Genta prosedyren hvis det fremdeles er kalkbelegg i vannbeholderen.

7 Oppbevaring

- Kontroller at alle delene er rene og tørre før du setter apparatet til oppbevaring (se avsnittet Rengjøring og vedlikehold).
- På HD9120 må du plassere de uttakbare bunnene i dampbollene 2 og 3.
- Plasser dampbolle 3 på dryppebrettet.
- Plasser dampbolle 2 i dampbolle 3. På HD9120 må du plassere dampbolle 1 i dampbolle 2.
- Plasser suppe-/risbollen (HD9110) eller den ekstra store dampbollen (HD9120) oppå de andre dampbollene.
- Sett lokket på suppe-/risbollen (HD9110) eller den ekstra store dampbollen (HD9120).
- Når du skal oppbevare ledningen, trykker du den inn i oppbevaringsrommet for ledningen i sokkelen.

8 Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har problemer, kan du besøke webområdet til Philips på www.philips.com eller ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte der du bor (du finner telefonnummeret i garantihftet). Hvis det ikke er noen forbrukerstøtte der du bor, kan du gå til den lokale Philips-forhandleren.

Português

1 Introdução

Parabéns pela compra do seu produto e bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome. Para obter mais receitas para preparar com a sua panela a vapor, visite www.philips.com/kitchen.

2 Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe a base em água nem a enxágue debaixo de uma torneira.

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. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida com firmeza na tomada eléctrica.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho 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.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Nunca coza a vapor carne, aves ou mariscos ainda congelados. Descongele sempre estes ingredientes completamente antes de os cozer a vapor.
- Nunca utilize a panela a vapor sem o tabuleiro de pingos; senão salta água quente do aparelho.
- Utilize as taças de vaporização 1, 2 e 3 e a taça de sopa/arroz (HD9110) ou a taça de vaporização XL (HD9120) apenas em combinação com a base original.

Atenção

- 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 perderá a validade.
- Não exponha a base do aparelho a temperaturas altas, gás quente, vapor ou calor húmido de outras fontes para além da própria panela a vapor.
- Não coloque a panela a vapor em cima ou próxima de um fogão ou panela em funcionamento ou ainda quente.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está desligado antes de retirar a ficha da tomada.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. 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.
- Coloque a panela a vapor numa superfície horizontal estável e plana e certifique-se de que deixa um intervalo de, pelo menos, 10 cm à volta do aparelho para evitar o sobreaquecimento.
- No modelo HD9120, quando utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis, certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta (com um estalido).
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pela panela a vapor durante a utilização ou quando remove a tampa. Quando verificar o estado de cozedura dos alimentos, utilize sempre utensílios de cozinha com cabos longos.
- Remova sempre a tampa com cuidado, afastando-a de si. Deixe a condensação da tampa escorrer para dentro da panela a vapor para evitar queimaduras.
- Segure sempre as taças de vaporização por uma das pegas quando mexer os alimentos quentes ou quando os retirar das taças.
- Segure sempre as taças de vaporização pelas pegas quando a comida está quente.
- Não desloque a panela a vapor durante a utilização.
- Não se debruce sobre a panela a vapor durante a utilização.
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Utilize sempre luvas de cozinha quando manusear as peças quentes do aparelho.
- Não coloque o aparelho perto ou debaixo de objectos que possam ser danificados pelo vapor; como paredes e armários.
- Não utilize o aparelho na presença de gases explosivos e/ou inflamáveis.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- Há um pequeno coador dentro do depósito de água. Se o coador se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças para evitar que estas o engulam.

Desligar automático
O aparelho desliga-se automaticamente quando termina o tempo de preparação definido.

Protecção contra funcionamento a seco
Esta panela a vapor está equipada com uma protecção contra funcionamento a seco. A protecção contra funcionamento a seco desliga automaticamente o aparelho se este estiver ligado e não houver água no depósito de água ou se acabar a água durante a utilização. Deixe a panela a vapor arrefecer durante 10 minutos antes de utilizar novamente.

Campos electromagnéticos (CEM)
Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos electromagnéticos.

Reciclagem
O produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade, que podem ser reciclados e reutilizados. Quando observar o símbolo de um caixote do lixo traçado afixado num produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/CE:

Nunca elimine este produto juntamente com os resíduos domésticos. Informe-se sobre o sistema de recolha selectiva local relativamente a produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta do seu produto antigo ajuda a evitar potenciais consequências nocivas para o ambiente e para a saúde pública.

3 Visão geral (fig. 1)	
① Tampa	⑧ Taça de vaporização 1 (apenas HD9120)
② Taça de sopa/arroz (apenas HD9110)	⑨ Tabuleiro de recolha
③ Taça de vaporização XL (apenas HD9120)	⑩ Intensificador de sabor
④ Fundo amovível (apenas HD9120)	⑪ Entrada de água
⑤ Taça de vaporização 3	⑫ Base com depósito de água
⑥ Fundo amovível (apenas HD9120)	⑬ Luz de vapor
⑦ Taça de vaporização 2	⑭ Botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor

4 Antes da primeira utilização
Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção"). Limpe o interior do depósito de água com um pano húmido.

5 Utilizar o produto
✦ Dica
<ul style="list-style-type: none">Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana. Encha o depósito com água canalizada até ao nível máximo. Com um depósito de água cheio, a panela a vapor coze durante aproximadamente 1 hora.
≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">Quando quiser cozer alimentos a vapor que necessitem de tempos de cozedura diferentes, comece por cozer a vapor os alimentos que necessitam do tempo de cozedura mais longo na taça 2. Regule o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor para um tempo de cozedura calculado através da subtração do tempo de cozedura mais curto ao tempo de cozedura mais longo. Depois de a cozedura estar concluída, retire cuidadosamente a tampa com luvas de cozinha e coloque a taça 3 com os alimentos com o tempo de cozedura mais curto em cima da taça 2. Coloque a tampa na taça 3 e regule o tempo de cozedura mais curto com o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor. Encha o depósito de água apenas com água. Nunca coloque temperos, gordura nem outras substâncias no depósito de água. Normalmente, os alimentos na taça superior demoram um pouco mais a cozer do que os alimentos nas taças inferiores. Se utilizar ervas aromáticas e especiarias moídas, enxágue o tabuleiro de recolha para humedecer o intensificador de sabor. Isto evita que ervas aromáticas e especiarias moídas caam através das aberturas do intensificador de sabor. Se desejar, pode colocar ervas aromáticas ou especiarias secas ou frescas no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos cozidos a vapor.

4 Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").

Limpe o interior do depósito de água com um pano húmido.

5 Utilizar o produto

✦ Dica
<ul style="list-style-type: none">Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana. Encha o depósito com água canalizada até ao nível máximo. Com um depósito de água cheio, a panela a vapor coze durante aproximadamente 1 hora.

≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">Quando quiser cozer alimentos a vapor que necessitem de tempos de cozedura diferentes, comece por cozer a vapor os alimentos que necessitam do tempo de cozedura mais longo na taça 2. Regule o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor para um tempo de cozedura calculado através da subtração do tempo de cozedura mais curto ao tempo de cozedura mais longo. Depois de a cozedura estar concluída, retire cuidadosamente a tampa com luvas de cozinha e coloque a taça 3 com os alimentos com o tempo de cozedura mais curto em cima da taça 2. Coloque a tampa na taça 3 e regule o tempo de cozedura mais curto com o botão de ajuste do tempo de cozedura a vapor. Encha o depósito de água apenas com água. Nunca coloque temperos, gordura nem outras substâncias no depósito de água. Normalmente, os alimentos na taça superior demoram um pouco mais a cozer do que os alimentos nas taças inferiores. Se utilizar ervas aromáticas e especiarias moídas, enxágue o tabuleiro de recolha para humedecer o intensificador de sabor. Isto evita que ervas aromáticas e especiarias moídas caam através das aberturas do intensificador de sabor. Se desejar, pode colocar ervas aromáticas ou especiarias secas ou frescas no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos cozidos a vapor.

Tabela para cozer a vapor (fig. 2)

Os tempos de cozedura a vapor apresentados na tabela de alimentos são apenas indicativos. Os tempos de cozedura a vapor poderão variar dependendo do tamanho dos pedaços, do espaço entre os alimentos na taça de vaporização, da quantidade de alimentos na taça, da frescura dos alimentos e das suas preferências pessoais.

Se desejar, pode colocar ervas aromáticas ou especiarias secas ou frescas no intensificador de sabor para dar mais sabor aos alimentos cozidos a vapor.

Cozer alimentos a vapor (fig. 3, 4, 5 e 6)
Coloque os alimentos para cozer a vapor numa ou em várias taças de vaporização e/ou na taça de sopa/arroz (HD9110) ou na taça de vaporização XL (HD9120). Pode utilizar a taça para derreter chocolate/manteiga e para preparar arroz.

Cozer um ovo a vapor (fig. 7)
Coloque os suportes para ovos para o ovo ficar bem cozido.
≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">Utilize uma agulha para fazer um pequeno furo no fundo do ovo antes de o colocar no suporte para ovos. Assegure-se de que coloca a taça correctamente para que esta não oscile.

Taças de vaporização
Não é obrigatório utilizar todas as taças de vaporização. As taças estão numeradas. Pode encontrar o número nas pegas. <ul style="list-style-type: none">No modelo HD9110, a taça de vaporização superior é a número 3 e a taça de vaporização inferior é a número 2. No modelo HD9120, a taça de vaporização superior é a número 3, a taça de vaporização do meio é a número 2 e a taça de vaporização inferior é a número 1.
Empilhe sempre as taças de vaporização na seguinte ordem: taça 1, taça 2, taça 3.

≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">No modelo HD9120, se utilizar as taças de vaporização 2 e 3 com os respectivos fundos amovíveis (utilizando a taça de vaporização XL), certifique-se sempre de que o rebordo na parte inferior está direccionado para cima e de que o fundo encaixa na posição correcta com um estalido.

6 Limpeza e manutenção (fig. 8)

≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">Nunca utilize esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, tais como petróleo ou acetona, para limpar o aparelho. Ao ferver, se o vinagre ultrapassar as bordas da base, desligue o aparelho da corrente eléctrica e reduza a quantidade de vinagre.

! Atenção
<ul style="list-style-type: none">Não lave a base na máquina de lavar loiça. Se o crivo do depósito de água se soltar, mantenha-o fora do alcance das crianças para evitar que estas o engulam. Nunca mergulhe a base em água nem a enxágue debaixo de uma torneira.

Descalcificação
Tem de efectuar a descalcificação do aparelho depois de este ser utilizado durante 15 horas. É importante eliminar o cálcio da panela a vapor regularmente para manter um desempenho perfeito e prolongar a vida útil do aparelho. <ol style="list-style-type: none">Encha o depósito de água com vinagre branco (8% de ácido acético) até ao nível máximo. Coloque o tabuleiro de recolha, as taças de vaporização e a tampa sobre a panela a vapor. Rode o botão de ajuste de cozedura a vapor para definir o tempo de cozedura de 25 minutos. Deixe o vinagre arrefecer completamente e esvazie o depósito de água. Enxágue várias vezes o depósito de água com água fria.
≡ Nota
<ul style="list-style-type: none">Não utilize nenhum outro tipo de descalcificador. Repita este procedimento até limpar todo o cálcio do depósito de água.

7 Armazenamento

- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar o aparelho (consulte o capítulo "Limpeza e manutenção").
- No modelo HD9120, coloque os fundos amovíveis nas taças de vaporização 2 e 3.
- Coloque a taça de vaporização 3 no tabuleiro de recolha.
- Coloque a taça n.º 2 dentro da taça n.º 3. No modelo HD9120, coloque a taça de vaporização 1 no interior da taça 2.
- Coloque a taça de sopa/arroz (HD9110) ou a taça de vaporização XL (HD9120) dentro das outras taças de vaporização.
- Coloque a tampa na taça de sopa/arroz (HD9110) ou na taça de vaporização XL (HD9120).
- Para guardar o cabo de alimentação, coloque-o no compartimento para arrumação do cabo da base.

8 Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente da Philips no seu país (pode encontrar o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Svenska

1 Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips! Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.
Recept att använda med ångkokaren finns på www.philips.com/kitchen.

2 Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned basdelen i vatten och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i uttaget.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Håll nätsladden utom räckhåll för barn. Se till att nätsladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Ånga aldrig fryst kött, fågel eller skaldjur.Tina alltid dessa ingredienser helt innan du ångkokar dem.
- Använd aldrig ångkokaren utan droppbrickan. I så fall kan varmt vatten stänka ut ur apparaten.
- Använd bara ångskålar 1, 2 och 3 och sopp-/risskålen (HD9110) eller den extra stora ångskålen (HD9120) i kombination med den ursprungliga basenheten.

Varning

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Utsätt inte apparatens bas för höga temperaturer, het gas, ånga eller fuktigt värme från andra källor än ångkokaren själv.
- Ställ inte ångkokaren på eller i närheten av en spis eller ugn som är på eller fortfarande är varm.
- Se alltid till att apparaten är avstängd innan du drar ur kontakten.
- Dra alltid ur nätsladden och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Ställ ångkokaren på en stabil, plan och jämn yta och kontrollera att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt den för att undvika överhettning.
- För HD9120: om du använder ångskålarna 2 och 3 med de löstagbara bottenarna ska du alltid se till att den upphöjda kanten på botten är riktad uppåt och att botten sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).
- Se upp för den varma ånga som kommer ut ur ångkokaren under ångkokningen eller när du tar bort locket. När du kontrollerar maten bör du alltid använda köksredskap med långa handtag.
- Var alltid försiktig när du tar bort locket och håll det ifrån dig. Undvik att bränna dig genom att låta kondens från locket droppa ned i ångkokaren.
- Håll alltid ångskålarna i något av handtagen när du rör om i het mat eller tar ut ingredienser ur skålarna.
- Håll alltid ångskålen i handtagen när maten är varm.
- Flytta inte på ångkokaren när den används.
- Bøj dig inte över ångkokaren när den används.
- Vidrör inte apparatens heta ytor.Använd alltid ugnsvantar när du hanterar apparatens heta delar.
- Placera inte apparaten i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte apparaten i närheten av explosiva och/eller brandfarliga gaser.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Det finns en liten sil inne i vattentanken. Om silen i vattentanken tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den.

Automatisk avstängning
Apparaten stängs av automatiskt när den inställda tillagningstiden har gått.

Torrkokningsskydd

Den här ångkokaren har torrkokningsskydd.Torrkokningsskyddet stänger av apparaten automatiskt om den är påslagen när det saknas vatten i vattentanken eller om vattnet tar slut under användning.Låt ångkokaren svalna i 10 minuter innan du använder den igen.

Elektromagnetiska fält (EMF)
Den här Philips-produkten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Återvinning

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas. Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivt 2002/96/EG.

Produkten är utvecklad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter som både kan återvinnas och återanvändas. Symbolen med en överkryssad soptunna som finns på produkten innebär att produkten följer EU-direktivt 2002/96/EG.

Kassera aldrig produkten med annat hushållsavfall.Ta reda på de lokala reglerna om separat insamling av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera dina gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att minska möjliga negativa effekter på miljö och hälsa.

3 Översikt (bild 1)

4 Före första användningen

Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet "Rengöring och underhåll"). Torka vattentankens insida med en fuktig trasa.

5 Använda apparaten

	Tips
	<ul style="list-style-type: none">Placera apparaten på en stabil, plan och jämn yta. Fyll vattentanken med vatten upp till maxnivån.När vattentanken är full kan ångkokaren användas i ungefär 1 timme.
	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none">När du vill ångkoka som kräver olika tillagningstider börjar du med att ångkoka den mat som kräver den längre tillagningstiden.Använd skål 2.Ställ in justeringsvredet för tillagningstid på en tid som du beräknar genom att dra av den kortare tillagningstiden från den längre tillagningstiden. När tillagningen är klar tar du försiktigt bort locket med grytvantar och placerar skål 3 med ingredienserna med den kortare tillagningstiden ovanpå skål 2.Lägg på locket på skål 3 och ställ in den kortare tillagningstiden med justeringsvredet för tillagningstid. Fyll inte vattentanken med något annat än vatten.Lägg aldrig kryddor,olja eller andra ämnen i vattentanken. Mat i den övre skålen tar ofta lite längre tid att ångkoka än mat i de nedre skålarna. Om du använder örter och kryddor måste du skölja droppbrickan så att smakförstärkaren fuktas. Detta förhindrar att örter eller kryddor faller ned genom smakförstärkarens öppningar.Om du vill kan du lägga torkade eller färska örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkocas.

Ångkokningstabell (bild 2)

Tillagningstiden som nämns i mattabellen är bara en indikation.Tillagningstiden kan variera beroende på matbittarnas storlek, utrymmet mellan maten i ångskålen, mängden mat i skålen, matens färskhetsgrad och din personliga preferens. Om du vill kan du lägga torkade eller färska örter eller kryddor på smakförstärkaren för att få extra smak på maten som ska ångkocas.

Ångkoka mat (bild 3, 4, 5 och 6)

Lägg ned den mat som ska ångkocas i en eller flera ångskålar och/eller i sopp-/risskålen (HD9110) eller den extra stora ångskålen (HD9120).Du kan använda skålen för att smälta choklad/smör och koka ris.

Ångkoka ägg (bild 7)

Använd ägg hållarna för att ångkoka ägg på ett praktiskt sätt.

	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none">Gör ett litet hål med en nål på ena sidan av ägget innan du lägger det i ägg hållaren. Se till att skålarna står stadigt och inte vickar.

Ångskålar

Du behöver inte använda alla ångskålarna. Ångskålarna är numrerade. Ångskålarnas nummer finns på handtagen.

- För HD9110: den översta ångskålen är nummer 3 och den nedersta ångskålen är nummer 2.
- För HD9120: den översta ångskålen är nummer 3, den mellersta ångskålen är nummer 2 och den nedersta ångskålen är nummer 1.

Stapla ångskålarna endast i följande ordning: ångskål 1, ångskål 2, ångskål 3.

	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none">För HD9120: om du använder ångskål 2 och 3 med de löstagbara bottenarna (när du använder den extra stora ångskålen) ska du alltid se till att den upphöjda kanten på botten är riktad uppåt och att botten sätts fast ordentligt (ett klickljud hörs).

6 Rengöring och underhåll (bild 8)

	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none">Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten. Om åttkan börjar koka över basdelens kant kopplar du ur apparaten och minskar mängden åttika.

	Var försiktig
	<ul style="list-style-type: none">Diska inte basdelen i diskmaskin. Om silen i vattentanken tas bort måste den förvaras utom räckhåll för barn så att de inte sväljer den. Sänk aldrig ned basdelen i vatten och spola inte av den under kranen.

Avkalkning

Du måste avkalka apparaten när den har använts i 15 timmar.Det är viktigt att du avkalkar ångkokaren regelbundet för att alltid få bästa resultat och förlänga apparatens livslängd.

- Fyll vattentanken med vitt åttika (8 % ättiksyra) upp till maxnivån.
- Lägg droppbrickan, ångskålarna och locket ovanpå ångkokaren.
- Vrid vredet för tillagningstid och ställ in en tillagningstid på 25 minuter.
- Låt åttikan svalna helt och töm vattentanken. Skölj vattentanken med kallt vatten flera gånger.

	Kommentar
	<ul style="list-style-type: none">Använd inte någon annan typ av avkalkningsmedel. Upprepa proceduren om det fortfarande finns kalkbeläggningar kvar i vattentanken.

7 Förvaring

- Se till att alla delar är rena och torra innan du ställer undan apparaten (se kapitlet "Rengöring och underhåll").
- För HD9120: ställ de löstagbara bottenarna i ångskålarna 2 och 3.
- Sätt ångskål 3 på droppbrickan.
- Sätt ångskål 2 i ångskål 3. För HD9120: sätt ångskål 1 i ångskål 2.
- Placera sopp-/risskålen (HD9110) eller den extra stora ångskålen (HD9120) på de andra ångskålarna.
- Lägg på locket på sopp-/risskålen (HD9110) eller den extra stora ångskålen (HD9120).
- Förvara nätsladden genom att skjuta in den i sladdförvaringsutrymmet i basdelen.

8 Garanti och service

Om du behöver service, information eller hjälp med ett problem kan du gå till Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (telefonnumret finns i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land kan du vända dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Türkçe

1 Giriş

Ürünümüzü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz, Philips dünyasına hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için, ürününüzü www.philips.com/welcome adresinde kaydedtin.

Buharlı pişiriciniz hazırlayabileceğiniz tarifler için www.philips.com/kitchen adresine gidin.

2 Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve daha sonra başyurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Tabanı kesinlikle suya batırmayın ve suda yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Fişin prize, her zaman sıkıca takılı olduğundan emin olun.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, sinirsel ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocuklann cihazla oynamalan engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocuklann erişemeyeceği bir yerde saklayın. Elektrik kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahtan sarkmamasına dikkat edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Donmuş kırmızı et, beyaz et ve deniz ürünlerini hiçbir zaman buharda pişirmeyin. Bu malzemeleri buharda pişirmeden önce her zaman tamamen çözün.
- Buharlı yemek makinesini damla tepsi olmadan kesinlikle kullanmayın; aksi takdirde cihazdan dışarı sıcak su sıçrar.
- Sadece 1, 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini, çorba/ pilav haznesini (HD9110) veya XL buhar haznesini (HD9120) orijinal tabanla birlikte kullanın.

Dikkat

- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazın tabanını, yüksek sıcaklığa, sıcak gazla, buhara veya buharlı pişirici dışında herhangi başka bir kaynaktan gelen nemli ısıya maruz bırakmayın.
- Buharlı pişiriciyi çalışan veya soğumamış olan ocak veya fırının üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmadan önce her zaman kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazı temizlemeden önce, her zaman fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yan profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgli olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Buharlı yemek pişiricisini sabit, yatay ve düz bir zemine yerleştirin, aşırı ısınmasını engellemek için etrafında en az 10 cm boş alan bulunduğundan emin olun.
- HD9120 için 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanırken tabanın yüksek kenarının her zaman yukarı baktığından ve tabanın yerine kilitletiğinden ("klik sesi duyulur") emin olun.
- Buhar ile pişirme yaparken veya kapağı açtığınızda cihazdan çıkan sıcak buhara karşı dikkatli olun.Yemeği kontrol ederken,her zaman uzun saplı mutfak aletleri kullanın.
- Kapağı her zaman dikkatli bir şekilde ve kendinizden uzak tutarak çıkın. Yanmayı önlemek için yoğunmuş damlalarnı kapaktan buharlı pişiricinin içine süzülmesini bekleyin.
- Sıcak yiyecekleri kanştırırken veya haznedan çıkarırken, buhar haznesini her zaman sapından tutun.
- Yemek sıcak olduğu zaman, buhar haznelerini daima saplandndan tutun.
- Buharlı yemek pişiricisini çalışırken hareket ettirmeyin.
- Buharlı yemek makinesi çalışırken üzerine doğru eğilmeyin.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihazın sıcak parçalarını tutmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.
- Cihazı, buhardan zarar görecekl duvar, dolap vb. nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Cihazı patlayıcı ve/veya yanıcı buhar bulunan yerlerde çalıştırmayın.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Su haznesinin içinde küçük bir elek bulunmaktadır.Eleği çocuklann yutmasını engellemek için yerinden çıkartıldığında çocuklann erişemeyeceği bir yere koyun.

Otomatik kapanma
Ayarlanan buhar püskürtme süresi dolduğunda, cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

Susuz kaynama koruması

Bu buharlı yemek pişiricisinde susuz kaynama koruması vardır.Susuz kaynama koruması, cihaz su haznesinde su olmadan çalıştığıında veya su kullanım sırasında bittğinde cihazı otomatik olarak kapatır.Tekrar kullanmadan önce buharlı yemek pişiricisinin 10 dakika boyunca soğumasını bekleyin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Geri dönüşüm

Ürününüz geri dönüştürüleblen ve yeniden kullanılabilen yüksek kaliteli malzeme ve bileşenler kullanılarak üretilmiştir. Ürünün, yeniden carpı işareti bulunan bir tekerlekli çöp kutusu simgesi taşımaya, bu ürünün 2002/96/EC sayılı Avrupa Direktif kapsamında olduğu anlamına gelir:

Bu ürünü kesinlikle diğer eşvel atıklarla birlikte atmayın. Lütfen, elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı toplanması ile ilgili yerel kurallar hakkında bilgi edinin. Eskiyen ürününüzün atık işlemlerinin doğru biçimde gerçekleştirilmesi, çevre ve insan sağlığı üzerinde olumsuz etkilere yol açılmasını önlemeye yardımcı olur.

3 Genel bilgiler (şek.1)

4 İlk kullanımdan önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıdyla temas edecek parçaları iyice temizleyin (bkz."Temizleme ve bakım" bölümü). Su haznesinin iç kısmını nemli bir bezle silin.

5 Cihazın kullanımı

	İpucu
	<ul style="list-style-type: none">Cihazı, sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin. Su tankını maksimum seviyeye kadar suyla doldurun. Su haznesi tam doluyken buharlı pişirci yaklaşık olarak 1 saat buhar verebilir.

	Not
	<ul style="list-style-type: none">Buharda pişirmek istediğiniz yiyeceklerin farklı pişirme süreleri varsa en uzun pişirme süresini gerektiren yiyeceği 2 numaralı hazneye koyarak buharda pişirmeye başlayın. Buharda pişirme süresi ayar düğmesini, daha kısa pişirme süresini en uzun pişirme süresinden çıkartarak bulduğunuz süreye ayarlayın. Buharda pişirme tamamlanınca, fırın eldiveni takarak kapağı dikkatlice çkanı ve daha kısa pişirme süresi olan malzemeleri içeren 3 numaralı hazneye, 2 numaralı haznesini üzerine yerleştirin. Kapağı 3 numaralı haznesini üzerine koyun ve buharda pişirme süresi ayar düğmesini daha kısa olan buharda pişirme süresine ayarlayın. Su haznesinin sadece suyla doldurun. Su haznesine asla baharat, yağ ve diğer maddeler koymayın. Genellikle, en üst haznedeki yiyeceğin buharda pişmesi, aşağıdaki haznelere göre biraz daha uzun sürer. Çt ve baharatları kullanıyorsanız, lezzet artırıcı olmaları için damla tepsinin sudan geçirin. Bu, ot veya baharatların lezzet artıracıdaki deliklerden düşmesini engelleyecektir.İsterseniz, buharda pişmiş yemeklenize daha fazla lezzet katmak için lezzet arttırıcının üzerine kurulumuysa da taze ot ve baharat koyun.

Buharda yemek pişirme tablosu (şek.2)
Yiyecek tablosunda belirtilen buharda pişirme süreleri sadece öneridir. Buharda pişirme süresi, yiyecek parçalarının boyutuna, buhar haznesindeki yiyeceklerin arasındaki boşluklara, haznedeki yiyeceklerin miktarına, yiyeceklerin tazelğine ve kişisel tercihlerinize göre farklılık gösterebilir. İsterseniz, buharda pişmiş yemeklenize daha fazla lezzet katmak için lezzet arttırıcının üzerine kurulumuysa ya da taze ot ve baharat koyun.

Buharda yemek pişirme (şek. 3, 4, 5 ve 6)
Buharda pişireceğiniz yemekleri bir veya daha fazla buhar haznesine ve/veya çorba/pilav haznesine (HD9110) veya XL buhar haznesine (HD9120) yerleştirin. Hazneyi, çikolata/ tereyağ eritmek ve pilav pişirmek için kullanabilirsiniz.

Buharda yumurta pişirme (şek. 7)

Buharda kolayca pişmesi için yumurtaları yumurta yuvasına koyun.

	Not
	<ul style="list-style-type: none">Bir iğne kullanarak, yumurta yuvasına yerleştirmeden önce yumurtanın altına ufak bir delik açın. Hazneyi düzün bir şekilde yerleştirdiğinizden ve haznenin sallanmadığından emin olun.

Buhar hazneleri	
Tüm buhar haznelerini kullanmak zorunda değilsiniz. Buhar hazneleri numaralandırılmıştır: Bu numaralar tutacakları üzerinde bulunur: <ul style="list-style-type: none">HD9110 için en üstte 3 numaralı buhar haznesi ve en altta 2 numaralı buhar haznesi bulunur. HD9120 için en üstte 3 numaralı buhar haznesi, ortada 2 numaralı buhar haznesi ve en altta 1 numaralı buhar haznesi bulunur. Buhar haznelerini sadece aşağıdaki sıraya göre yerleştirin: buhar haznesi 1, buhar haznesi 2, buhar haznesi 3.	
	Not
	<ul style="list-style-type: none">HD9120 için 2 ve 3 numaralı buhar haznelerini çıkarılabilir tabanlarıyla birlikte kullanıyorsanız (XL buhar haznesini kullanırken), her zaman tabanın yüksek kenarının yukarı baktığından ve tabanın klik sesiyie yerine oturduğuna emin olun.

6 Temizlik ve bakım (şek. 8)

	Not
	<ul style="list-style-type: none">Cihazı temizlemek için bulaşık süngeri, aşındırıcı temizlik malzemeleri veya benzin ya da aseton gibi zarar verebilecek sıvılar kullanmayın. Sirke kaynariken tazelemek tabana almaya başlarsa cihazı prizden çekin ve sirke miktarını azaltın.

	Dikkat
	<ul style="list-style-type: none">Tabanı bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesinin içindeki süzgeç, yerinden çıkartıldığında, çocuklann yutmasını engellemek için, çocuklann erişemeyeceği bir yere koyun. Tabanı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.

Kirecin temizlenmesi

Cihazı 15 saat kullandıktan sonra kireç çözme işlemi uygulanmaz gerekir: Buharlı yemek pişiriciden en iyi performans almak ve cihazın ömrünü uzatmak için kireç çözme işleminin düzenli olarak uygulanması önemlidir.

- Su haznesinin maksimum seviyeye kadar beyaz sirkeye (% 8 asetik asit) doldurun.
- Damla tepsinin, buhar hazneleri ve kapağı buharlı pişiricinin üzerine yerleştirin.
- Buharlı pişirme süresi ayar düğmesini 25 dakikaya ayarlayın.
- Sirkenin tamamen soğumasını bekleyin ve ardından su haznesini boşaltın. Su haznesini soğuk su ile birkaç kez durulayın.

	Not
	<ul style="list-style-type: none">Başka tür bir kireç çözücü kullanmayın. Su haznesinde hala kireç kaldıysa, işlemi tekrarlayın.

7 Saklama

- Cihazı yerleştirmeden önce tüm parçaları temiz ve kuru olduğundan emin olun (bkz. "Temizleme ve bakım" bölümü).
- HD9120 için çıkarılabilir tabanları, 2 ve 3 numaralı buhar haznelerine yerleştirin.
- 3 numaralı buhar haznesini damla tepsinin üzerine yerleştirin.
- 2 numaralı buhar haznesini, 3 numaralı buhar haznesinin içine yerleştirin. HD9120 için 1 numaralı buhar haznesini, 2 numaralı buhar haznesinin içine yerleştirin.
- Çorba/pilav haznesini (HD9110) veya XL buhar haznesini (HD9120) diğer buhar haznelerinin üzerine koyun.
- Kapağı, çorba/pilav haznesinin (HD9110) ya da XL buhar haznesinin (HD9120) üzerine yerleştirin.
- Kablouyu saklamak için, tabandaki kablo saklama bölmesine itin.

8 Garanti ve Servis

Servise veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorunuzun varsa, Lütfen www.philips.com adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Philips Müşteri Destek Merkezi'yle iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Ülkenizde Müşteri Destek Merkezi yoksa yerel Philips satıcınıza gidin.

