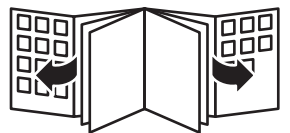


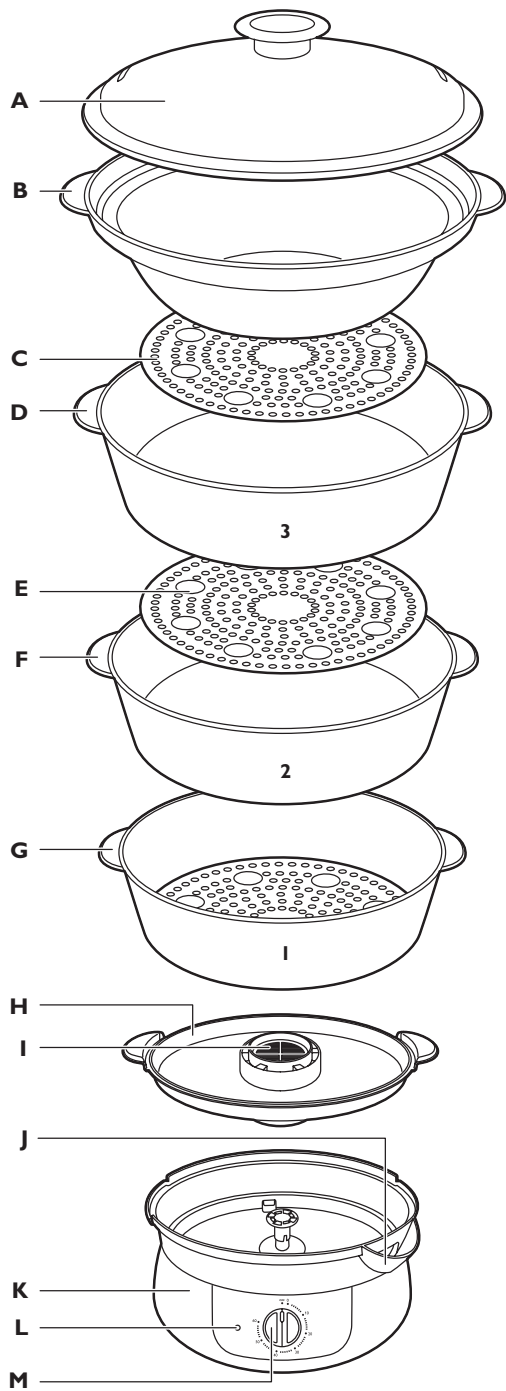
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9120



PHILIPS





ENGLISH 6

한국어 14

繁體中文 22

简体中文 29

فارسی 42

العربية 49

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** XL steaming bowl
- C** Removable bottom
- D** Steaming bowl 3
- E** Removable bottom
- F** Steaming bowl 2
- G** Steaming bowl 1
- H** Drip tray
- I** Flavour booster
- J** Water inlet
- K** Base with water tank
- L** Steaming light
- M** Steaming time adjustment button

Important

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

Danger

- Never immerse the base in water or rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use steaming bowls 1, 2 and 3 and the XL steaming bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- If you use 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.
- Never connect the appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

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

Before first use

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

Preparing for use

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

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

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

3 Place the drip tray on the water tank in the base (Fig. 3).

Never use the appliance without the drip tray.

4 If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed (Fig. 4).

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

For suggested herbs or spices for various types of food, see the food steaming table in chapter 'Food table and steaming tips'.

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

5 Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the XL steaming bowl (see section 'XL steaming bowl' below).

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

6 Place larger pieces of food and food that require a longer steaming time in the bottom steaming bowl.

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

8 Put one or more steaming bowls on the drip tray. (Fig. 7)

Note: Make sure you place the bowls properly and that they do not wobble.

- You do not have to use all 3 steaming bowls.
- The steaming bowls are numbered. You find the number on their handles. 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.
- If you use 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') (Fig. 8).
- If you have removed the bottom of steaming bowl 2 only, you can still place steaming bowl 3 on top.
- If you want to steam large foods (e.g. corn cobs or yams), you can remove the bottoms from steaming bowls 2 and/or 3 to maximise the steaming space (Fig. 9).

9 Put the lid on the top steaming bowl (Fig. 10).

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

XL steaming bowl

The XL steaming bowl is intended for soup, stew, porridge and rice, and other food that is not suitable for steaming in the other bowls.

1 You can use the XL steaming bowl in the following combinations:

- Bowls 1 and 2 or bowls 2 and 3 (Fig. 11).
- Bowls 1, 2 and 3 (Fig. 12).

Note: The XL steaming bowl cannot be placed on top of steaming bowl 1 as it does not provide sufficient space.

- 2** Before you place the XL steaming bowl on top of bowl 2 or 3, you need to remove the bottoms from steaming bowls 2 or 3.

Tip: When you use the XL steaming bowl, you can reduce the steaming time by covering the XL steaming bowl with aluminium foil (Fig. 13).

Using the appliance

- 1** Put the plug in the wall socket.
- 2** Turn the steaming time adjustment knob to set the desired steaming time (Fig. 14).
 - ▶ The steaming light goes on.
 - ▶ Steaming starts after approx. 30 seconds.
- 3** When you want to steam foods that require different steaming times, start steaming the food that requires the longest steaming time in bowl 1. 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 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and set the shorter steaming time with the steaming time adjustment knob.

Note: Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.

- 4** If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.
- 5** When the steaming time has elapsed, you hear a bell sound and the steaming light goes off.
- 6** Carefully remove the lid.

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

To prevent burns, wear oven mitts when you remove the lid, the XL steaming bowl and the other steaming bowls. Remove the lid slowly and away from you. Let condensation drip off the lid into the steaming bowl. Always hold the steaming bowls by one of their handles when you remove food from the bowls. Always wear oven mitts and use kitchen utensils with long handles to remove food from the steaming bowl or bowls.

- 7** Remove the plug from the wall socket and let the food steamer cool down completely before you remove the drip tray.
 - Be careful when you remove the drip tray, because the water in the water tank and the drip tray may still be hot even if the other parts of the appliance have cooled down already.

- 8** Empty the water tank after each use.

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

Cleaning and maintenance

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

- 1** Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down.
- 2** Clean the outside of the base with a moist cloth.

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

Do not clean the base in the dishwasher.

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

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

- 4 Remove the bottoms of steaming bowls 2 and 3. Clean the steaming bowls, the XL steaming bowls, the bottoms, and the lid by hand or in the dishwasher, using a short cycle and a low temperature.

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

Descaling

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

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

Do not use any other kind of descaler.

- 2 Put the drip tray and steaming bowl 1 on the base properly (Fig. 7).

- 3 Put the lid on top of steaming bowl 1 (Fig. 10).

- 4 Put the plug in the wall socket.

- 5 Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.

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

- 6 When the steaming time has elapsed, unplug the appliance and let the vinegar cool down completely. Then empty the water tank.

- 7 Rinse the water tank with cold water several times.

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

Storage

- 1 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter 'Cleaning').
- 2 Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.
- 3 Place steaming bowl 3 on the drip tray.
- 4 Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2. (Fig. 15)
- 5 Place the XL steaming bowl on the other steaming bowls.
- 6 Place the lid on the XL steaming bowl.
- 7 To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base (Fig. 16).

Guarantee and service

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 17).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The steamer does not work.	The steamer is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	You have not turned the steaming time adjustment knob to the desired steaming time yet.	Turn the steaming time adjustment knob to the desired steaming time.
Not all the food is cooked.	You have not yet set a steaming time with the steaming time adjustment knob.	Set a steaming time.
	Some pieces of food in the steamer are larger and/or require a longer steaming time than others.	Set a longer steaming time with the steaming time adjustment knob.
	You put too much food in the steaming bowls.	Put larger pieces of food and food that requires a longer steaming time in the bottom steaming bowl (no. 1). Do not overload the steaming bowls. Cut the food into small pieces and put the smallest pieces on top.
The appliance does not heat up properly.	You have not descaled the appliance regularly.	Arrange the food with spaces between the pieces to enable maximum flow of steam.
		Descalcify the appliance. See chapter 'Cleaning and maintenance'.

Food table and steaming tips

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

Food steaming table

Food to be steamed	Amount	Suggested herbs/spices for flavour booster	Steaming time (min)
Asparagus	400g	Lemon balm, bay leaves, thyme	13-15
Broccoli	400g	Garlic, crushed red chilli, tarragon	16-18
Cauliflower	400g	Rosemary, basil, tarragon	16-18
Chicken fillet	250g	Curry, rosemary, thyme	30-35
Fish fillet	250g	Dry mustard, allspice, marjoram	10-12
Rice	200g (+300ml water)	-	40
Soup	250ml	Herbs/spices to taste	12-16
Eggs	6-8	-	15

Tips for steaming food**Vegetables and fruits**

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

Meat, poultry, fish, seafood and eggs

- Tender pieces of meat with a little fat are most suitable for steaming.
- Wash meat properly and dab it dry, so that as little juice as possible drips out.
- Always place meat below other food types.
- Puncture eggs before you put them in the steamer.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always let frozen meat, poultry or seafood thaw completely before you put it in the steamer.
- If you use more than one steaming bowl, condensation drips from the upper steaming bowl or bowls into the lower steaming bowl. Make sure the flavour of the food in the different steaming bowls go well together.
- Leave gaps between the pieces of food. Put thicker pieces nearer the outside of the steaming bowl.
- If the steaming bowl is very full, stir the food halfway through the steaming process.
- Small amounts of food require a shorter steaming time than large amounts.
- If you only use one steaming bowl, the food requires a shorter steaming time than when you use 2 or 3 steaming bowls.
- Food in the lowest steaming bowl is ready more quickly than food in the higher steaming bowls. If you use more than one steaming bowl, let the food cook 5-10 minutes longer. Make sure that the food is well done before you eat it.
- You can add food during the steaming process. If an ingredient needs a shorter steaming time, add it later. Make sure that the food is well done before you eat it.
- If you lift the lid, steam escapes and steaming takes longer.
- If the food is not done, set a longer steaming time. You may need to put some more water in the water tank.

Flavour Booster

- Thyme, coriander, basil, dill, curry and tarragon are some of the herbs and spices that you can put in the Flavour Booster. You can combine them with garlic, caraway or horseradish to

enhance flavour without adding salt. We advise you to use 1/2 to 3tsp of dried herbs or spices. Use more if you use fresh herbs or spices.

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

Sweet desserts

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

Tips for XL steaming bowl

- When you prepare soup or stew that requires a longer cooking time, we advise you to cover the XL steaming bowl with aluminium foil before you put the lid on it.
- You can use the XL steaming bowl to prepare chicken broth, couscous, stew or to poach fish in water.
- You can also use the XL steaming bowl to warm up ready-made soup.

Recipes

For recipes, consult the recipe booklet or visit our website www.philips.com/kitchen.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다! 필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.co.kr에서 제품을 등록하십시오.

각 부의 명칭 (그림 1)

- A** 뚜껑
- B** XL 스팀 용기
- C** 착탈식 하단
- D** 스팀 용기 3
- E** 착탈식 하단
- F** 스팀 용기 2
- G** 스팀 용기 1
- H** 기름받이
- I** 향 부스터
- J** 물 주입구
- K** 물 탱크가 있는 본체
- L** 스팀 표시등
- M** 조리 시간 조절 버튼

중요 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 본체를 물에 담그거나 행구지 마십시오.

경고

- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 전원 플러그가 콘센트에 완전히 꽂혔는지 항상 확인하십시오.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- 신체적인 감각 및 정신적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인 및 어린이는 혼자 제품을 사용하지 말고 제품 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 못하도록 지도해 주십시오.
- 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 제품이 올려져 있는 식탁이나 조리대의 가장자리로 전원 코드가 흘러내리지 않도록 하십시오.
- 냉동 상태의 육류나 가금류 또는 해산물을 그대로 찌지 마십시오. 이 재료들은 조리 전에 완전히 해동시키십시오.
- 찜기를 사용할 때는 항상 받침대를 사용하십시오. 그렇지 않으면 제품 밖으로 뜨거운 물이 됩니다.
- 스팀 용기 1, 2, 3 및 XL 스팀 용기는 반드시 원래의 본체와 함께 사용하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.

주의

- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.

- 제품 하단을 고온, 뜨거운 가스, 스팀 혹은 찜기 자체에서 발생하지 않은 수증기에 노출시키지 마십시오. 작동 중이거나 뜨거운 상태의 전기 또는 가스 레인지에 찜기를 가까이 놓거나 그 위에 놓지 마십시오.
- 플러그를 뽑기 전에 반드시 제품이 꺼졌는지 확인하십시오.
- 제품을 세척하기 전에 항상 플러그를 뽑고 열기를 식하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장이나 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않습니다.
- 제품을 안전하고 평평한 장소에 두고, 과열되지 않도록 제품 주위에 최소 10cm의 여유 공간을 확보하십시오.
- 스팀 용기 2와 3에 작탈식 하단을 사용하는 경우, 항상 하단의 가장자리가 위를 향하도록 하고 하단을 딸깍 소리가 날 때까지 제자리에 고정되도록 하십시오.
- 제품이 작동 중이거나 뚜껑을 열 때 찜기에서 나오는 뜨거운 스팀을 주의하십시오. 요리를 확인할 때는 항상 손잡이가 긴 주방 도구를 사용하십시오.
- 뚜껑을 열 때는 항상 멀리 떨어져서 여십시오. 화상의 위험이 있으니 뚜껑을 열 때 뚜껑에 있는 물방울이 찜기 안으로 들어가도록 하십시오.
- 뜨거운 음식을 찌거나 용기에서 꺼낼 때에는 항상 스팀 용기의 손잡이를 잡으십시오.
- 음식이 뜨거울 때는 항상 스팀 용기의 손잡이를 잡으십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 옮기지 마십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 몸을 가까이 대지 마십시오.
- 제품이 뜨거울 때 손으로 만지지 마십시오. 제품을 만질 때는 항상 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 제품을 벽이나 찬장과 같이 스팀에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.
- 폭발의 위험이나 고가연성 가스가 있는 곳에서는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 위험한 상황이 발생하지 않도록 제품을 타이머 스위치나 리모콘 시스템에 연결하지 마십시오.
- 물 탱크 내에는 작은 거름망이 있습니다. 거름망을 뺄 경우에는 어린이가 삼키지 않도록 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

자동 전원 꺼짐

조리 시간이 경과하면 제품이 자동으로 꺼집니다.

건조 상태 가열 방지 기능

본 찜기는 건조 상태 가열 방지 기능이 있어 물 탱크에 물이 없거나 사용 중 물이 부족하게 될 경우에 자동으로 꺼집니다. 이 경우 10분 정도 열기를 식힌 후에 다시 사용하십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

최초 사용 전

- 1 제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오('청소' 란 참조).
- 2 물 탱크 내부를 젖은 천으로 닦아주십시오.

사용 전 준비

- 1 제품을 안전하고 평평한 장소에 두십시오.
- 2 물 탱크에 물을 최고 수위까지 채우십시오. 물 탱크가 가득 차 있을 때 찜기는 약 1 시간 동안 작동 가능합니다 (그림 2).

물 탱크에는 물만 넣으십시오. 조미료나 기름 또는 다른 물질을 넣어서는 안됩니다.

3 본체 안의 물 탱크에 받침대를 놓으십시오 (그림 3).

받침대 없이 절대 제품을 사용하지 마십시오.

4 필요한 경우, 요리하는 동안 음식의 향을 더하려면 말린 또는 신선한 허브나 향신료를 향 부스터에 넣으십시오 (그림 4).

백리향, 고수, 바질, 카레, 썬은 향 부스터에 넣어 요리를 맛있게 만들 수 있는 허브와 향신료입니다. 소금 없이 마늘, 캐러웨이, 서양 고추냉이를 위의 허브와 향신료들에 가미하여 요리를 더욱 맛깔나게 할 수 있습니다. 말린 허브나 향신료는 1/2에서 3큰술 정도 사용하는 것이 좋습니다. 신선한 허브나 향신료를 사용할 경우에는 더 넣으십시오. 요리에 어울리는 허브와 향신료를 보려면 ‘조리표와 찜 요령’란에서 조리시간표를 참조하십시오.

도움말: 허브나 향신료를 갈아 사용할 경우, 받침대를 행구어 향 부스터를 적신 후 사용하십시오. 이렇게 하면 허브나 향신료가 향 부스터의 배출구 사이로 떨어지지 않습니다 (그림 5).

5 요리할 재료를 한 개 이상의 스팀 용기나 XL 스팀 용기에 넣으십시오(‘XL 스팀 용기’ 섹션 참조).

도움말: 계란은 계란 홀더에 넣어 편하게 요리하십시오 (그림 6).

6 부피가 크고 조리 시간이 긴 재료의 경우 하단의 스팀 용기에 넣으십시오.

7 음식 사이에 충분한 공간을 두어 스팀이 적절히 분사될 수 있게 하십시오. 스팀 용기에 너무 많은 양의 음식을 넣지 마십시오.

8 받침대에 한 개 이상의 스팀 용기를 놓으십시오. (그림 7)

참고: 용기들을 올바르게 올려 흔들리지 않도록 해야 합니다.

- 세 개의 용기를 모두 사용하지 않아도 됩니다.
- 스팀 용기는 모두 손잡이에 번호가 매겨져 있습니다. 가장 위에 있는 용기는 3번, 중간에 위치한 용기는 2번, 가장 아래 위치한 용기는 1번입니다.
- 스팀 용기는 반드시 아래에서부터 용기 1, 용기 2, 용기 3의 순서로 쌓아야 합니다.
- 스팀 용기 2와 3에 착탈식 하단을 사용하는 경우, 항상 하단의 가장자리가 위를 향하도록 하고 하단을 딸깍 소리가 날 때까지 제자리에 고정되도록 하십시오 (그림 8).
- 스팀 용기 2의 하단만 분리한 경우에도 스팀 용기 3을 상단에 놓을 수 있습니다.
- 많은 양을 조리하는 경우(예: 옥수수 속이나 양), 스팀 용기 2 및/또는 3의 하단을 분리하여 스팀 공간을 극대화할 수 있습니다 (그림 9).

9 상단 스팀 용기의 뚜껑을 덮습니다 (그림 10).

참고: 스팀 용기의 뚜껑이 제대로 덮여있지 않으면 요리가 제대로 되지 않습니다.

XL 스팀 용기

XL 스팀 용기는 국, 스투, 죽, 밥 및 다른 용기로 찌기 적합하지 않은 다른 요리에 사용됩니다

1 다음과 같은 조합으로 XL 스팀 용기를 사용할 수 있습니다.

- 용기 1, 2 또는 용기 2, 3 (그림 11).
- 용기 1, 2, 3 (그림 12).

참고: 공간이 충분하지 않기 때문에 XL 스팀 용기를 스팀 용기 1 상단에 놓을 수 없습니다.

2 용기 2 또는 3 상단에 XL 스팀 용기를 놓기 전에 스팀 용기 2 또는 3의 하단을 분리해야 합니다.

도움말: XL 스팀 용기를 사용할 때 XL 스팀 용기를 알루미늄 호일로 덮으면 조리 시간을 줄일 수 있습니다 (그림 13).

제품 사용

- 1 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 2 조리 시간 조절 스위치를 돌려 원하는 조리 시간을 설정하십시오 (그림 14).
 - ▶ 스팀 표시등이 켜집니다.
 - ▶ 약 30초 후에 요리가 시작됩니다.
- 3 조리 시간이 각자 다른 여러 가지 요리를 할 때에는 용기 1에 조리 시간이 가장 긴 요리를 넣습니다. 조리 시간이 가장 긴 요리의 조리 시간에서 조리 시간이 더 짧은 요리의 조리 시간을 뺀 값으로 조리 시간 조절 스위치에 설정합니다. 용기 1만으로 1차 조리가 끝나면 오븐용 장갑을 이용하여 뚜껑을 열고 더 짧은 시간 동안 조리해야 하는 음식이 든 용기 2를 용기 1 위에 올려놓습니다. 용기 2의 뚜껑을 덮고 짧은 요리 시간을 조리 시간 조절 스위치로 설정합니다.

참고: 상단에 있는 용기는 하단의 용기보다 조리 시간이 더 오래 걸립니다.

- 4 많은 양의 요리를 할 경우에는 조리 중에 음식을 저으십시오. 이 때 오븐용 장갑과 긴 손잡이가 달려 있는 주방 도구를 사용하십시오.
- 5 조리 시간이 경과하면 표시음이 나면서 스팀 표시등이 꺼집니다.
- 6 주의하여 뚜껑을 엽니다.

뚜껑을 열 때 제품에서 뜨거운 스팀이 나오니 조심하십시오.

화상을 예방하려면 뚜껑을 열거나 XL 스팀 용기와 다른 스팀 용기를 옮길 때 오븐용 장갑을 사용하십시오. 뚜껑을 천천히 자신에게서 멀리하여 여십시오. 물방울이 스팀 용기 안으로 떨어지도록 하십시오. 용기에서 음식을 꺼낼 때에는 항상 스팀 용기의 손잡이를 잡으십시오. 항상 오븐용 장갑과 긴 손잡이가 달려 있는 주방 도구를 사용하여 스팀 용기나 용기에서 음식을 꺼내십시오.

- 7 받침대를 옮기기 전에 콘센트에서 플러그를 뺀 후 열기를 식히십시오.
 - 받침대를 옮길 때 제품의 다른 부분의 열기가 식었다 하더라도 물 탱크와 받침대의 물이 뜨거울 수도 있으니 주의하십시오.
- 8 물 탱크는 매번 사용 후 비우십시오.

참고: 다른 요리를 계속하려면 물을 새로 받아 사용하십시오.

세척 및 유지관리

제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 사용하지 마십시오.

- 1 벽면 콘센트에서 플러그를 분리하고 제품을 식히십시오.
- 2 본체의 외부는 젖은 천으로 닦으십시오.

본체를 절대로 물에 담그거나 행구지 마십시오.

본체를 식기 세척기에서 세척하지 마십시오.

- 3 소량의 세제를 푼 따뜻한 물에 적신 천으로 물 탱크를 세척하십시오. 물 탱크에 있는 거름망을 들어 세척한 후 깨끗한 젖은 천으로 닦아 주십시오.

분리된 거름망은 어린이가 삼키지 않도록 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

- 4 스팀 용기 2 및 3의 하단을 분리하십시오. 스팀 용기, XL 스팀 용기, 하단 및 뚜껑은 단 시간 내에 낮은 온도에서 손이나 식기 세척기로 세척하십시오.

18 한국어

스팀 용기와 XL 스팀 용기 및 뚜껑을 식기 세척기에서 반복하여 세척하면 부품이 약간 마모될 수 있습니다.

스케일 제거

본 제품을 15시간 가량 사용한 후에는 스케일을 제거해야 합니다. 최적의 성능과 수명 연장을 위해 정기적으로 스케일을 제거하는 것이 중요합니다.

- 1 물 탱크에 흰 식초(아세트산 8%)를 최고 수위까지 채우십시오.
기타 다른 종류의 스케일 제거제를 사용하지 마십시오.
- 2 본체에 받침대와 스팀 용기 1을 올바르게 놓으십시오 (그림 7).
- 3 스팀 용기 1 위에 뚜껑을 놓으십시오 (그림 10).
- 4 플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
- 5 조리 시간 조절 스위치를 돌려 원하는 조리 시간을 25분으로 설정하십시오.
식초가 넘쳐 흐르면 제품의 전원 플러그를 뽑고 식초를 약간 덜어내십시오.
- 6 조리 시간이 경과하면 제품의 전원 코드를 뽑고 식초를 완전히 식힌 후 물 탱크를 비우십시오.
- 7 물 탱크를 찬물로 여러 번 헹구십시오.

참고: 물 탱크의 스케일이 완전히 제거될 때까지 반복합니다.

저장

- 1 제품을 보관하기 전에 모든 부분이 깨끗하고 건조한지 확인합니다('청소' 란 참조).
- 2 하단을 스팀 용기 2 및 3에 놓습니다.
- 3 스팀 용기 3을 받침대에 놓습니다.
- 4 스팀 용기 2를 스팀 용기 3 안에 넣은 후 스팀 용기 1을 스팀 용기 2 안에 넣습니다. (그림 15)
- 5 XL 스팀 용기를 다른 용기 위에 놓습니다.
- 6 XL 스팀 용기에 뚜껑을 놓습니다.
- 7 전원 코드를 보관하려면 코드를 본체의 코드 보관함에 넣습니다 (그림 16).

품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 (www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 * 고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다 (그림 17).

문제 해결

이 장은 제품을 사용하면서 가장 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	가능한 원인	해결책
찜기가 작동하지 않습니다.	찜기의 전원 플러그가 연결되지 않았습니다.	플러그를 벽면 콘센트에 꽂으십시오.
	물 탱크에 물이 없습니다.	물 탱크를 채우십시오.
	조리 시간 조절 스위치를 원하는 조리 시간으로 맞추지 않았습니다.	조리 시간 조절 스위치를 돌려 원하는 조리 시간을 설정하십시오.
	아직 조리 시간 조절 스위치로 조리 시간을 설정하지 않았습니다.	조리 시간을 설정하십시오.
일부 재료가 완전히 익지 않습니다.	재료 중에는 다른 재료보다 크기가 크거나 조리하는 데 더 오랜 시간이 필요한 것이 있을 수 있습니다.	조리 시간 조절 스위치로 조리 시간을 연장하십시오.
		부피가 큰 재료나 조리하는 데 시간이 오래 걸리는 재료의 경우 하단의 스팀 용기(1번 용기)에 넣으십시오.
	스팀 용기에 너무 많은 재료가 있습니다.	스팀 용기에 너무 많은 재료를 넣지 마십시오. 재료를 작게 썰고 제일 작은 부분을 상단 용기에 넣으십시오.
		음식 사이에 충분한 공간을 두어 스팀이 적절히 분사될 수 있게 하십시오.
제품이 제대로 가열되지 않습니다.	스케일이 정기적으로 제거되지 않았습니다.	'청소 및 유지 관리'란을 참조하여 제품의 스케일을 제거하십시오.

조리표와 찜 요령

아래 나와있는 조리 시간은 참고 사항일 뿐입니다. 조리 시간은 재료의 크기, 용기 내 재료들 사이의 간격, 용기 내 재료의 양, 재료의 신선도 및 개인적인 취향에 따라 달라질 수 있습니다.

조리시간표

요리 재료	양	향 부스터에 권장되는 허브/향신료	조리 시간 (분)
아스파라거스	400g	레몬, 월계수 잎, 다임	13-15
브로콜리	400g	마늘, 으깬 칠리 고추, 타라곤	16-18
콜리플라워	400g	로즈마리, 바질, 타라곤	16-18
닭고기	250g	커리, 로즈마리, 다임	30-35
생선	250g	마른 겨자, 울스파이스 향신료, 마저럼	10-12

요리 재료	양	향 부스터에 권장되는 허브/ 향신료	조리 시간 (분)
쌀	200g (+물 300ml)	-	40
국	250ml	허브와 향신료	12-16
계란	6-8	-	15

찜 요리 요령

야채와 과일

- 콜리플라워, 브로콜리, 양배추의 굵은 줄기를 떼어냅니다.
- 잎이 많은 녹색 야채는 익힐 경우 색이 쉽게 변하므로 최대한 짧은 시간 안에 조리해야 합니다.
- 냉동 야채는 조리 전에 해동시키지 않습니다.

육류, 가금류, 생선, 해물, 계란

- 고기의 지방이 적고 부드러운 부분이 조리하기에 가장 적합합니다.
- 고기를 씻은 다음 두드려서 물기를 제거하여 고기의즙이 최대한 남아있도록 합니다.
- 조리 시에 고기는 항상 다른 재료보다 하단 용기에 위치해야 합니다.
- 계란은 찜기에 넣기 전에 구멍을 내십시오.
- 냉동된 육류, 가금류 및 해산물은 절대 그대로 찌지 마십시오. 찜기에 넣기 전에 완전히 해동시켜야 합니다.
- 스팀 용기를 한 개 이상 사용할 경우 상단의 스팀 용기에서 물방울이 떨어져 하단의 용기로 들어갑니다. 따라서 다른 스팀 용기에 있는 재료들 간의 향이 섞이게 됩니다.
- 음식 재료 조각 사이에 충분한 공간을 확보하십시오. 부피가 두꺼운 부분은 스팀 용기 바깥 쪽에 놓습니다.
- 스팀 용기가 꽉 차면 조리 중간에 음식을 저어줍니다.
- 음식의 양이 적으면 양이 많을 때보다 조리 시간이 짧아집니다.
- 스팀 용기를 한 개만 사용할 경우에는 두 개 이상의 스팀 용기를 사용할 때보다 조리 시간이 짧아집니다.
- 가장 아래의 스팀 용기에 있는 음식은 가장 높은 용기에 있는 음식보다 더 빨리 익습니다. 한 개 이상의 스팀 용기를 사용할 경우 재료를 5분에서 10분 정도 더 길게 조리합니다. 먹기 전 음식이 잘 익었는지 확인하십시오.
- 조리 중에 재료를 더 추가할 수 있습니다. 추가할 재료의 조리 시간이 길지 않다면 나중에 넣으십시오. 먹기 전 음식이 잘 익었는지 확인하십시오.
- 뚜껑을 열면 스팀이 빠져 나와 요리가 더 오래 걸립니다.
- 음식이 익지 않았다면 조리 시간을 연장합니다. 물 탱크에 물을 좀 더 넣어야 할 수도 있습니다.

향 부스터

- 백리향, 고수, 바질, 카레, 씩은 향 부스터에 넣어 요리를 맛있게 만들 수 있는 허브와 향신료입니다. 소금 없이 마늘, 캐러웨이, 서양 고추냉이를 위의 허브와 향신료들에 가미하여 요리를 더욱 맛있게 할 수 있습니다. 말린 허브나 향신료는 1/2에서 3 큰술 정도 사용하는 것이 좋습니다. 신선한 허브나 향신료를 사용할 경우에는 더 넣으십시오.

참고: 위에 나온 조리시간표를 참조하면, 향 부스터에 사용되는 허브와 향신료에 대해 더 자세히 알 수 있습니다.

달콤한 디저트

- 단맛을 더하려면 디저트에 설탕 대신에 계피를 약간 넣으십시오.

XL 스팀 용기를 위한 팁

- 조리 시간이 비교적 긴 국이나 스팀을 조리하려는 경우 XL 스팀 용기의 뚜껑을 덮기 전에 알루미늄 호일로 덮는 것이 좋습니다.
- XL 스팀 용기는 물에 생선을 찌거나 닭고기 스프, 쿠스쿠스, 스팀을 만드는 데 사용할 수 있습니다.
- 즉석 스프를 데우는 데에도 XL 스팀 용기를 사용할 수 있습니다.

요리법

요리법은 조리법 책자 또는 www.philips.com/kitchen 웹사이트를 참조하십시오.

제조번호 부여기준 : 본 제품의 제조번호는 4자리,5자리,6자리,9자리로 표기될 수 있습니다. **(1) 4자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 예) 0632 → 2006년 32번째 주에 생산 **(2) 5자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 마지막 자리는 생산된 요일을 의미합니다. 예) 06243 → 2006년 24번째 주의 수요일 생산 **(3) 6자리일 경우** : 앞의 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 월을, 마지막 두 자리는 일을 의미합니다. 예) 061125 → 2006년 11월 25일 생산 **(4) 9자리일 경우** : 앞의 한 자리는 제조국을, 다음 두 자리는 연도를, 다음 두 자리는 생산된 주를, 다음 한 자리는 공장의 생산라인을, 마지막 3자리는 그 주에 생산된 제품의 일련번호를 의미합니다. 예) 507402001 → 네덜란드에서 2007년 40번째 주에 2번 생산라인에서 첫 번째 생산 **(5) 기타제조번호**에 대한 문의사항은 (02)709-1200 으로 연락바랍니다.

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- A** 蓋子
- B** XL 蒸籠
- C** 可拆式底盤
- D** 蒸籠 3
- E** 可拆式底盤
- F** 蒸籠 2
- G** 蒸籠 1
- H** 滴盤
- I** 提升風味
- J** 注水口
- K** 水箱底盤
- L** 蒸煮指示燈
- M** 蒸煮時間調整鈕

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 切勿將底座浸入水中或置於水龍頭下沖洗。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 僅可將本產品連接到有接地的電源插座上。請務必確定將插頭確實插入插座中。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，則必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿讓兒童接觸電源線。請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 請勿蒸煮冷凍肉品、家禽肉或海鮮。務必將這些食材完全解凍才能蒸煮。
- 請勿在不裝滴盤的情況下使用電子蒸鍋，否則熱水會濺出產品。
- 原廠底座請僅搭配使用 1 號、2 號及 3 號蒸籠和 XL 蒸籠。
- 電源線應遠離高溫表面。

警告

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請勿使產品底座曝露於蒸鍋以外來源的高溫、炙熱氣體、蒸氣或濕熱環境中。請勿將電子蒸鍋靠近或放置在運作中或仍有餘熱的火爐或電磁爐。
- 拔除插頭前，請務必確認產品已關閉。
- 在進行清潔之前，請務必先拔除電器電源插頭並待其冷卻。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為(半)專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 電子蒸鍋應置於平穩的水平表面，並確定與周圍至少保持 10 公分的距離，以避免過熱。
- 如果您使用 2 號、3 號蒸籠及其可拆式底盤，請務必確認底盤的邊緣朝上，並且使底盤卡入定位 (會聽見「喀噠」一聲)。

- 蒸煮食物或移開蓋子時，請注意電子蒸鍋冒出的熱氣。檢查食物時，請務必使用長把手的廚具。
- 請務必謹慎移開蓋子。請讓凝結的水珠從蓋子上落到電子蒸鍋中，避免燙傷。
- 當您在翻攪或取出蒸籠中的高溫食物時，請務必握住蒸籠的把手。
- 食物很燙時，請務必握住蒸籠握柄拿取。
- 請勿在電子蒸鍋運作時移動電子蒸鍋。
- 請勿在電子蒸鍋運作時碰觸電子蒸鍋。
- 請勿碰觸產品發燙的表面。若需接觸產品發燙的部分，請務必使用隔熱手套。
- 請勿將產品放在會受熱氣損壞的物品附近或下方，例如牆壁和櫥櫃。
- 切勿在爆炸性及/或可燃煙霧前操作產品。
- 切勿將產品加裝定時開關或遙控系統，以避免發生危險。
- 水箱中有小型篩網。如果卸下篩網，請將篩網放在孩童無法拿到的地方，避免孩童誤食。

自動關閉電源

所設定的蒸煮時間結束時，本產品會自動關閉電源。

防乾燒保護裝置

本電子蒸鍋具備防乾燒保護裝置。如果您在水箱中沒有水時開啟電子蒸鍋，或水分在使用過程中耗盡，防乾燒保護裝置會自動關閉產品。請讓電子蒸鍋冷卻 10 分鐘後再使用。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用

- 1 第一次使用本產品前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分 (請參閱「清潔」章節)。
- 2 請以濕布擦拭水箱內部。

使用前準備

- 1 請將產品放在平穩的水平表面上。
- 2 將自來水注入水箱至最高刻度。水箱若滿，蒸鍋大約可以持續蒸 1 小時。(圖 2)

水箱中只能注水。請勿將調味料、油或其他物質裝入水箱中。

- 3 請將滴盤放在基座的水箱上。(圖 3)

使用本產品時請務必使用滴盤。

- 4 您可以將乾燥或新鮮的香料放在風味提升設備中，為蒸煮的食物添加額外風味。(圖 4) 百里香、胡荽、羅勒、蒔蘿、咖哩及龍蒿是刺激的香料，都能放入風味提升設備中。您可以在香料中加入大蒜、葛縷子或辣根來提升風味，不需要加鹽。建議您使用 1/2 到 3 茶匙的乾燥香料。如果您喜歡新鮮香料，請多加一點。
如果要深入瞭解上述的香料適合哪些食物，請參閱「食物表格與蒸煮秘訣」單元中的蒸煮食物圖表。

提示：如果您使用研磨的香料，請沖洗滴盤將風味提升設備弄濕，這樣能預防研磨的香料掉出風味提升設備的開口。(圖 5)

- 5 將食物放入一個或更多的蒸籠和/或 XL 蒸籠中，再放入電子蒸鍋中蒸煮 (請參閱以下的「XL 蒸籠」單元)。

提示：將蛋放在蛋架上，方便蒸蛋。(圖 6)

- 6 將大片的食物，以及需要蒸煮較久的食物，放在蒸籠底部。

24 繁體中文

7 請在食物之間預留適當空間，才能讓大量的蒸氣流動。請勿在蒸籠中放太多食物。

8 請將一個以上的蒸籠放到滴盤上。(圖 7)

注意：請妥善放好蒸籠，確定不會搖晃。

- 您不必一次使用全部 3 個蒸籠。
- 蒸籠上有編號，您可以在把手上找到號碼。最上方的蒸籠是 3 號，中層蒸籠是 2 號，底層蒸籠是 1 號。
- 請務必以下列順序疊放蒸籠：1 號蒸籠、2 號蒸籠、3 號蒸籠。
- 如果您使用 2 號、3 號蒸籠及其可拆式底盤，請務必確認底盤的邊緣朝上，並且使底盤卡入定位(會聽見「喀噠」一聲)。(圖 8)
- 如果您只取下 2 號蒸籠的底盤，仍然可以將 3 號蒸籠放在最上層。
- 如果您要蒸煮大塊食材(例如玉米或山藥)，您可以拆下 2 號蒸籠及/或 3 號蒸籠的底盤以充分利用蒸煮空間。(圖 9)

9 將蓋子放在最上層的蒸籠上。(圖 10)

注意：如果蒸籠上的蓋子沒有蓋好，或根本沒有蓋子，則食物無法蒸熟。

XL 蒸籠

XL 蒸籠適用於湯、燜燉、粥和米，以及不適用其他蒸籠的其他食物。

1 您可以在下列組合中使用 XL 蒸籠：

- 1 號和 2 號蒸籠，或 2 號和 3 號蒸籠。(圖 11)
- 1 號、2 號和 3 號蒸籠。(圖 12)

注意：XL 蒸籠不能放在 1 號蒸籠上，因為空間不足。

2 在將 XL 蒸籠放置在 2 號或 3 號蒸籠上之前，您必須拆下 2 號或 3 號蒸籠的底盤。

提示：當您使用 XL 蒸籠時，可以在 XL 蒸籠上覆蓋鋁箔紙，以減少蒸煮時間。(圖 13)

使用此產品

1 將插頭插入電源插座。

2 旋轉蒸煮時間旋鈕以設定所要的蒸煮時間。(圖 14)

- 蒸煮指示燈會亮起。
- 大約 30 秒鐘後便會開始蒸煮。

3 當您要蒸煮的食材需要不同的蒸煮時間，請先將需要最長蒸煮時間的食材放到 1 號蒸籠進行蒸煮。將蒸煮調整旋鈕設定為最長與較短蒸煮時間相減後的時間。蒸煮完畢時，請戴上隔熱手套小心取下蓋子，並將內有蒸煮時間較短之食材的 2 號蒸籠放到 1 號蒸籠上方。將蓋子放到 2 號蒸籠上，然後將蒸煮時間調整旋鈕設定為較短的蒸煮時間。

注意：上層鍋中的食材通常需要比下層鍋中的食材蒸煮更久的時間。

4 如果您要蒸煮大量食物，請在蒸煮過程中翻攪食材。請戴上隔熱手套，並使用長把手的廚具。

5 蒸煮時間結束時，您會聽到鈴聲，蒸煮指示燈會熄滅。

6 小心掀開蓋子。

掀開鍋蓋時，請小心冒出的熱氣。

為了預防燙傷，掀開鍋蓋、移開 XL 蒸籠及其他蒸籠時，請戴上隔熱手套。請讓鍋蓋上凝結的水滴，滴到蒸籠中。從蒸籠取出食物時，請務必握住蒸籠的把手。務必戴上隔熱手套，並使用長把手的廚具從蒸籠取出食物。

7 拔除電源，並讓電子蒸鍋完全冷卻後，才能取出滴盤。

- 取出滴盤時請務必小心，雖然產品的其他部分已經冷卻，但水箱中的水和滴盤可能還是很燙。

8 每次使用後都要清空水箱。

注意：如果您要蒸煮更多食物，請使用新鮮的水。

清潔與維護

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。

1 將電源插頭從插座上拔除並讓本產品冷卻。

2 請以濕抹布清潔底座表面。

切勿將充電器浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。

請勿將底座放入洗碗機清洗。

3 請先將布浸泡在放有清潔液的溫水中，然後以濕布清理水箱。從水箱中拿出並清潔篩網。然後以乾淨的濕布擦拭水箱。

如果拆開水箱中的篩網，請將其放在孩童拿不到的地方，以免誤食。

4 取下 2 號及 3 號蒸籠的底盤。請以手洗或洗碗機清潔蒸籠、XL 蒸籠、底盤及鍋蓋 (洗碗機設定為短週期低溫)。

重複在洗碗機中清潔蒸籠、XL 蒸籠及鍋蓋，可能會讓這些零件變得稍微沒有光澤。

除垢

產品使用達 15 小時後，必須進行除垢。請注意，定期為電子蒸鍋除垢，可保持產品最佳效能並延長使用壽命。

1 請在水箱中裝入白醋 (8% 醋酸)，裝到水箱最高的刻度。

請為使用任何其他種類的除垢劑。

2 將滴盤和 1 號蒸籠妥善放在底座上。(圖 7)

3 將鍋蓋放在 1 號蒸籠上。(圖 10)

4 將插頭插入電源插座。

5 旋轉蒸煮時間調整旋鈕，將蒸煮時間設定為 25 分鐘。

如果白醋開始沸騰到底座邊緣，請拔掉產品的插頭，並減少白醋的量。

6 蒸煮時間結束時，請拔除產品的插頭，讓白醋完全冷卻。然後清空水箱。

7 以冷水沖洗水箱數次。

注意：如果仍然有部份水垢留在水箱中，請重複本程序。

收納

1 確認所有零件都乾燥乾淨後，再收藏產品 (請參閱「清潔」單元)。

2 將底盤放進 2 號及 3 號蒸籠。

3 將 3 號蒸籠放在滴盤上。

4 將 2 號蒸籠放在 3 號蒸籠上。將 1 號蒸籠放在 2 號蒸籠上。(圖 15)

5 將 XL 蒸籠放在其他蒸籠上。

6 將鍋蓋放在 XL 蒸籠上。

7 如果要收藏主電線，請將電線推入底座中的電線收納格。(圖 16)

保固與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦顧客服務中心(電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

環境保護

- 本產品使用壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 17)

故障排除

本單元概述您使用本產品時最常遇到的問題。如果您無法利用以下資訊解決您遇到的問題，請聯絡您所在國家/地區的客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
蒸鍋無法運作。	蒸鍋未插電。	將插頭插入電源插座。
	水箱中沒有水。	將水箱注滿水。
並非所有食物都已經煮熟。	您尚未將蒸煮時間旋鈕旋轉成所要的蒸煮時間。	請將蒸煮時間旋鈕旋轉成所要的蒸煮時間。
	您尚未使用蒸煮時間調整旋鈕設定蒸煮時間。	設定蒸煮時間。
產品未妥善加熱。	蒸鍋中的某些食物較大，而且/或者需要較長的蒸煮時間。	將蒸煮時間調整旋鈕設定為較長的蒸煮時間。
	您在蒸籠中放入太多食物。	將大片的食物，以及需要蒸煮較久的食物，放在蒸籠(1號)底部。 請勿在蒸籠中放入太多食物。請將食物切成小塊，並將最小塊的食材放在最上方。 食物間要預留空間，才能讓最大的蒸汽量流通。
您沒有定期為產品除垢。		請為產品除垢。請參閱「清潔與保養」單元。

食物表格與蒸煮秘訣

下方表格中的蒸煮時間僅供參考。食材的大小、蒸籠中食物的間隔、蒸籠中食物的數量、食物的新鮮度，以及您的個人偏好，都會讓蒸煮時間有所差異。

食物蒸煮表格

要蒸煮的食物	數量	建議加入風味提升設備中的香料	蒸煮時間(分鐘)
蘆筍	400 公克	香蜂草、月桂葉、百里香	13-15
花椰菜	400 公克	大蒜、切碎的辣椒、龍蒿	16-18

要蒸煮的食物	數量	建議加入風味提升設備中的香料	蒸煮時間 (分鐘)
白色花椰菜	400 公克	迷迭香、羅勒、龍蒿	16-18
鷄里肌	250 公克	咖哩、迷迭香、百里香	30-35
魚排	250 公克	乾芥末、五香粉、墨角蘭	10-12
米飯	200 公克	-	40
	(+300 毫升水)		
湯	250 毫升	香料適量	12-16
蛋	6-8	-	15

蒸煮食物的秘訣

蔬果

- 切掉花椰菜、甘藍及捲心菜的厚莖。
- 儘量以最短的時間蒸煮綠葉植物，因為綠葉植物很容易變黃。
- 蒸煮蔬菜前請勿解凍。

肉品、家禽肉、魚肉、海鮮和蛋

- 帶點脂肪的軟肉最適合蒸煮。
- 妥善清洗肉類並輕輕拍乾，這樣才不會有汁液滴下來。
- 永遠將肉類放在其他食物底下。
- 將蛋放入蒸鍋中時，請先刺穿一個小孔。
- 請勿蒸煮冷凍肉品、家禽肉或海鮮。請務必完全解凍肉品、家禽肉或海鮮，再放入蒸鍋中。
- 如果您使用一個以上的蒸籠，上層蒸籠的凝結水滴會滴到下層蒸籠。請確認不同蒸籠中的食物味道能彼此融合。
- 請讓食物保持間隔。將較厚的食物放在蒸籠的外圍。
- 如果蒸籠裝得很滿，請在蒸煮過程中翻攪食物。
- 少量的食物所需的蒸煮時間較短。
- 如果您只使用一個蒸籠，蒸煮食物的時間比使用 2 或 3 個蒸籠的時間短。
- 最下層蒸籠中的食物會比上層蒸籠中的食物較快蒸熟。如果您使用一個以上的蒸籠，請讓食物多烹煮 5 到 10 分鐘。請務必確認食物已經蒸熟再吃。
- 您可以在蒸煮過程中加入食物。如果食材所需的蒸煮時間較短，您可以稍後再加入。請務必確認食物已經蒸熟再食用。
- 如果您掀開鍋蓋，蒸汽會散溢，所需的蒸煮時間也較長。
- 如果食物還沒熟，請設定較長的蒸煮時間。您可能需要在水箱中多加一點水。

提升風味

- 百里香、胡荽、羅勒、蔣蘿、咖哩及龍蒿是香料，都能放入風味提升盤中。您可以在香料中加入大蒜、葛縷子或辣根來提升風味，不需要加鹽。建議您使用 1/2 到 3 茶匙的乾燥香料。如果您喜歡新鮮香料，請多加一點。

注意：如需更多在風味提升盤使用藥草及香料的資訊，請參閱上方食物蒸煮圖表。

甜點

- 在甜點中加入少許肉桂而非糖，可提高甜味。

XL 蒸籠使用秘訣

- 當您準備需要蒸煮時間較久的湯時或燜燉時，我們建議在將鍋蓋放在 XL 蒸籠上之前，先在 XL 蒸籠上覆蓋鋁箔紙。
- 您可以使用 XL 蒸籠準備鷄湯、北非小米、燜燉或清蒸魚。

28 繁體中文

- 您也可以使用 XL 蒸籠加熱調理湯品。

食譜

如果要查閱食譜，請參考食譜或瀏覽我們的網站 www.philips.com/kitchen。

简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- A** 盖子
- B** 加大号蒸架
- C** 可分离式底部
- D** 蒸架 3
- E** 可分离式底部
- F** 蒸架 2
- G** 蒸架 1
- H** 水盘
- I** 风味增加器
- J** 注水口
- K** 带有水箱的底座
- L** 蒸制指示灯
- M** 蒸制时间调整按钮

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本产品使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将底座浸入水中，也不要放在水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已稳固插入。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 本产品不得由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 切勿蒸制冷冻的肉、禽类或海鲜。在蒸制这些食物之前，应先解冻。
- 切勿在没有水盘的情况下使用电蒸锅，否则热水会从产品中喷溅出来。
- 蒸架 1、2 和 3 以及 XL 蒸架只能结合原装底座一起使用。
- 不要让电源线接触到高温的表面。

注意

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 请勿将本产品的底座置于除电蒸锅以外的高温、热气、蒸汽或湿热源下。也不要放置在正在使用或仍有余热的炉子或炊具上（或附近）。
- 在拔下本产品的电源之前，请始终确保已将其电源关闭。
- 清洁电蒸锅之前，必须先将其电源插头拔掉，并待其冷却。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 应将电蒸锅放在稳固、水平且平坦的表面上，并确保周围留有至少 10 厘米的空间，以免过热。

- 如果连同可分离式底部一起使用蒸架 2 和 3，请务必确保底部凸边朝上，且底部锁定到位（可听到“咔哒”一声）。
- 蒸制过程中或取下锅盖时，务必注意电蒸锅中冒出来的热蒸汽。检查食物时，一定要使用手柄较长的厨具。
- 取下锅盖时一定要小心，并远离身体。让冷凝的水从盖子流入到电蒸锅中，以避免烫伤。
- 搅动高温食物或从蒸架中取出食物时，始终应通过手柄握住蒸架。
- 在食物还热时，务必握住手柄拿起蒸架。
- 电蒸锅正在工作时，不要移动它。
- 电蒸锅正在工作时，不要在它的上方活动。
- 切勿触摸本产品的高温表面。处理本产品的高温部件时，务必使用隔热手套。
- 切勿将本产品放在可能被蒸汽损坏的物体（例如墙壁和橱柜）附近或下方。
- 切勿在有易爆和/或可燃气体的环境中操作本产品。
- 切勿将本产品连接到定时器或遥控系统，以免发生危险。
- 水箱内部有一个小滤网。如果拆下该滤网，则应放在儿童不能接触到的地方，以防止他们吞咽滤网。

自动关闭

达到设定的蒸制时间后，产品将自动断电。

防干烧保护

此电蒸锅具有防干烧保护功能。如果水箱无水或在使用过程中水被用完的情况下启动本产品，则防干烧保护功能会自动将其关闭。再次使用之前，让电蒸锅冷却 10 分钟。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

首次使用之前

- 1 在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。
- 2 用湿布擦拭水箱内部。

使用准备

- 1 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。
- 2 将自来水加注到水箱的最大水位标示处。水箱装满水时，电蒸锅可蒸制大约 1 小时。（图 2）

只能在水箱中注入水。切勿在水箱中注入调料、油或其它物质。

- 3 将水盘放在底座中的水箱上面。（图 3）

切勿在没有水盘的情况下使用本产品。

- 4 如果需要，可将干燥或新鲜的香草或香料放在风味增加器上，以便增加所蒸煮食物的风味。（图 4）

可在风味增加器上放百里香、胡荽、罗勒、莳萝、咖喱和龙蒿等美味香料，也可混合入大蒜、香菜或辣椒，以便在不加盐的情况下增加风味。建议您使用 1/2 到 3 茶匙的干香草或香料。如果使用新鲜的香草或香料，则可适当增加用量。

要了解各类食物的建议香草或香料用量，请参阅“食物表格和蒸制技巧”一章中的食物蒸制表格。

提示：如果使用磨碎的香草或香料，应冲洗水盘，以润湿风味增加器。这可防止磨碎的香草或香料从风味增加器的开口中流走。（图 5）

- 5 将要蒸的食物放到一个或多个蒸架和/或加大号蒸架中（参见下面的“加大号蒸架”部分）。

提示：将鸡蛋放在鸡蛋架上可方便地蒸制鸡蛋。(图 6)

- 6** 将较大块的食物和需要较长蒸煮时间的食物放在底部的蒸架中。
- 7** 将食物尽量松散地摆放，以便有足够蒸汽流通。蒸架上不要放太多食物。
- 8** 将一个或多个蒸架放在水盘上。(图 7)

注意：确保您正确放置了蒸架，并且它们不会晃动。

- 您无需使用所有 3 个蒸架。
- 蒸架各有编号。您可在手柄上找到其编号。顶部的蒸架为 3 号，中间的为 2 号，底部的为 1 号。
- 按下列顺序叠放蒸架：蒸架 1、蒸架 2、蒸架 3。
- 如果连同可分离式底部一起使用蒸架 2 和 3，请务必确保底部凸边朝上，且底部锁定到位（可听到“咔哒”一声）。(图 8)
- 如果只取下蒸架 2 的底部，则还可以在上面放置蒸架 3。
- 如果要蒸制大块食物（如玉米棒或山药），可从蒸架 2 和/或 3 上取下底部，以尽量增大蒸制空间。(图 9)

- 9** 盖子盖在顶部的蒸架上。(图 10)

注意：如果盖子没有正确地盖在蒸架上或不盖盖子，将不能完全蒸熟食物。

加大号蒸架

加大号蒸架适用于煮汤、焖、粥和米饭以及其他不适合在其他蒸架上蒸制的食物。

- 1** 您可以结合以下蒸架一起使用加大号蒸架：
 - 蒸架 1 和 2 或蒸架 2 和 3。(图 11)
 - 蒸架 1、2 和 3。(图 12)

注意：加大号蒸架不能放在蒸架 1 的上面，因为这样无法提供足够的空间。

- 2** 将加大号蒸架放到蒸架 2 或 3 上面时，您需要从蒸架 2 或 3 取下底部。

提示：使用加大号蒸架时，您可以通过用铝箔盖住加大号蒸架来缩短蒸制时间。(图 13)

使用本产品

- 1** 将电源插头接入插座。
- 2** 旋转蒸制时间调整旋钮，设置所需的蒸制时间。(图 14)
 - ▶ 蒸制指示灯亮起。
 - ▶ 蒸制过程将在约 30 秒钟后开始。
- 3** 如果是要蒸制需要不同蒸制时间的食物，应首先在蒸架 1 中蒸制需要最长蒸制时间的食物。将蒸制时间调整旋钮设定为最长蒸制时间减去较短蒸制时间所得的时间。蒸制过程完成后，借助隔热手套小心地将锅盖取下，将盛有蒸制时间较短的食物的蒸架 2 放在蒸架 1 上面。将锅盖盖在蒸架 2 上，并用蒸制时间调整旋钮设定较短的蒸制时间。

注意：顶部蒸架中的食物通常需要比底部蒸架中的食物蒸得久一些。

- 4** 如果您蒸制较大份量的食物，则在蒸制中途要翻动食物。带上隔热手套并使用手柄较长的厨具。
- 5** 达到设定的蒸制时间后，您将听到铃声，蒸制指示灯将熄灭。
- 6** 小心地取下锅盖。

取下锅盖时，要当心产品中散发出来的高温蒸汽。

取下锅盖、取出加大号蒸架及其他蒸架时，为防止烫伤，请戴好隔热手套。慢慢地取下锅盖并远离身体。让盖子上冷凝的水滴入到蒸架中。从蒸架中取出食物时，必须通过手柄拿住蒸架。必须戴好隔热手套，用手柄较长的厨具从蒸架或碗中取出食物。

7 在取走水盘之前，应从电源插座中拔掉插头，并让电蒸锅完全冷却。

- 取走水盘时务必小心，因为虽然产品的其它部件已经冷却，但水箱和水盘中的水可能仍然很烫。

8 每次使用后，清空水箱。

注意：如果您想蒸制更多的食物，请使用清水。

清洁和保养

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

1 从电源插座中拔出插头，让产品充分冷却。

2 用湿布清洁底座外部。

切勿将底座浸入水中，也不要放在水龙头下冲洗。

请勿在洗碗机中清洗底座。

3 用加入洗涤剂的温水泡过的布清洁水箱。抬起水箱中的滤网进行清洁。然后用干净的湿布擦拭水箱。

如果拆下该滤网，则应放在儿童不能接触到的地方，以防止他们吞咽滤网。

4 取下蒸架 2 和 3 的底部。用手清洁蒸架、加大号蒸架、底部及锅盖，或放在洗碗机中以较低的温度快速清洗。

在洗碗机中反复清洗蒸架、加大号蒸架和锅盖可能导致这些部件轻微受损。

除水垢

电蒸锅使用 15 个小时后必须除水垢。务必定期为电蒸锅除水垢，以便其保持最佳性能，并延长其使用寿命。

1 在水箱中注入白醋（醋酸度为 8%）直至最高标示水位。

切勿使用任何其它除垢剂。

2 将水盘和蒸架正确放到底座中。（图 7）

3 将锅盖放到蒸架 1 上面。（图 10）

4 将电源插头接入插座。

5 旋转蒸制时间调整按钮，设定 25 分钟的蒸制时间。

如果沸腾的醋溢出底座边缘，则拔掉产品的插头并减少醋的用量。

6 达到设定的蒸制时间后，拔下产品电源并让醋完全冷却。然后倒空水箱。

7 用冷水冲洗几次水箱。

注意：如果水箱中还有水垢，可重复此步骤。

存储

1 在存放本产品前，确保所有部件清洁且干燥（见“清洁”一章）。

2 将底部放在蒸架 2 和 3 中。

3 将蒸架 3 放在水盘上。

- 4 将蒸架2 放在蒸架 3 中。将蒸架 1 放在蒸架2 中。(图 15)
- 5 将加大号蒸架放在其他蒸架上。
- 6 将锅盖放在加大号蒸架上。
- 7 要存放电源线，请将其推入底座的电线储藏格中。(图 16)

保修和服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦客户服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收点。这样做有利于环保。(图 17)

故障种类和处理方法

本章归纳了使用本产品时最可能遇到的问题。如果您无法根据下面的信息解决问题，请与贵国（地区）的飞利浦客户服务中心联系。

问题	可能的原因	解决方法
电蒸锅无法工作。	电蒸锅的电源插头没有插上。	将电源插头接入插座。
	水箱中没有水。	为水箱加水。
	您尚未将蒸制时间调整旋钮转到所需的蒸制时间。	将蒸制时间调整旋钮转到所需的蒸制时间。
	您没有通过蒸制时间调整旋钮设定蒸制时间。	设定蒸制时间。
没有煮熟所有食物。	电蒸锅中的一些食物太大和/或需要比其它食物更长的蒸制时间。	用蒸制时间调整旋钮设定较长的蒸制时间。
		将较大的食物或需要较长蒸煮时间的食物放在底部的蒸架（1号蒸架）中。
	蒸架中放入的食物太多。	蒸架中不要放入过多食物。将食物切成小块，并将最小的食物放在顶部。
		使食物之间留有足够空间，确保蒸汽流畅无阻。
产品不能正确加热。	您没有定期为产品除垢。	为产品除垢。请参见“清洁和保养”一章。

食物表格和蒸制技巧

下表中提到的蒸制时间只是一个标准。具体蒸制时间可能因食物的大小、蒸架中食物间的空间、碗中的食物量、食物的新鲜程度以及个人喜好而异。

食物蒸制表格

要蒸制的食物	份量	建议风味增加器使用的香草/香料	蒸制时间 (分钟)
芦笋	400 克	柠檬香薄荷、月桂树叶、百里香	13-15
椰菜	400 克	大蒜、剁碎的红辣椒、龙嵩	16-18
花椰菜	400 克	迷迭香、罗勒、龙嵩	16-18
鸡排	250 克	咖喱、迷迭香、百里香	30-35
鱼排	250 克	干芥末、多香果、墨角兰	10-12
米饭	200 克	-	40
	(+300 毫升水)		
汤	250 毫升	提味的香草/香料	12-16
蛋类	6-8	-	15

蒸制食物的技巧

蔬菜和水果

- 切掉花椰菜、椰菜和卷心菜较厚的根茎。
- 多叶、绿色蔬菜的蒸制时间要尽可能地最短，因为它们很容易失去原来的颜色。
- 在蒸制冷冻的蔬菜前，不要将其解冻。

肉类、禽类、鱼类、海鲜和蛋类

- 带点脂肪的肉类的较软部分最适合蒸制。
- 将肉洗净并轻轻拍干，这样渗出的汁液才最少。
- 始终要将肉放在其它食物下面。
- 将蛋放入电蒸锅前要把蛋敲破。
- 切勿蒸制冷冻的肉类、禽类或海鲜。将它们放入电蒸锅前，一定要完全解冻。
- 如果使用多个蒸架，冷凝水会从上面的蒸碗流入到下面的蒸架中。确保不同蒸架中食物的风味不会相互影响。
- 食物之间应留有空隙。将较厚的食物放在蒸架中的外围。
- 如果蒸架很满，则在蒸制过程中应翻动食物。
- 小份量的食物所需的蒸制时间比大份量食物所需的时间要短。
- 如果您只使用一个蒸架，那么与使用 2 个或 3 个蒸架所需的时间相比，蒸制食物所需的时间更短。
- 最下面的蒸架中的食物比最上面的蒸架中的食物熟得更快。如果使用多个蒸架，食物的蒸制时间应加长 5-10 分钟。确保在食用之前，食物完全熟透。
- 蒸制过程中可以添加食物。如果某种配料所需的蒸煮时间较短，可稍后再加入。食用前，确保食物已蒸熟。
- 如果您拿起锅盖，蒸汽会漏出，蒸制的时间会更长。
- 如果食物没有熟，请设定更长的蒸制时间。此时可能需要在水箱中加一些水。

风味增加器

- 可在风味增加器内放入百里香、香菜、罗勒、莳萝、咖喱和龙嵩等美味香料。也可混合入大蒜、香菜或辣根等提味，而不用加盐。建议您使用 1/2 到 3 茶匙的干香草或香料。如果使用新鲜的香草或香料，则可适当增加用量。

注意：有关香草和香料在风味增加器的更多用法，请参阅上方的食物蒸制表。

甜品

- 在甜品内加入少许肉桂可增加甜味而不用放糖。

加大号蒸架的提示

- 在煲汤或需要较长烹制时间的焖制食物时，建议您先用铝箔蒙住加大号蒸架，然后再在上面盖上锅盖。
- 您可以使用加大号蒸架来做鸡汤、蒸粗麦粉、焖或做水煮鱼。
- 您也可以使用加大号蒸架加热已煲好的汤。

食谱

有关美食制法，请参阅随附的食谱或登录我们的网站 www.philips.com/kitchen。

PHILIPS



产品 : 飞利浦电蒸锅
型号 : HD9120
额定电压 : 220V~
额定频率 : 50Hz
额定输入功率: 755 W
生产日期 : 请见产品底部
产地 : 中国

飞利浦（中国）投资有限公司
上海市天目西路218号1602-1605
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-1998, GB4706.19-2004
制造

请妥善保管本使用说明书

发行日期：2010/10/19

- هنگامی که سوپ یا آب گوشت که به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند را آماده می کنید، توصیه می کنیم کاسه بخار پز XL را با قبل از قرار دادن در بر روی آن با یک کاغذ آلومینیمی بپوشانید.
- می توانید از کاسه بخار پز XL برای آماده کردن بورش جوجه، کوس کوس، آب گوشت یا آب پز کردن ماهی استفاده کنید.
- همچنین می توانید از کاسه بخار پز XL برای گرم کردن سوپ از پیش آماده شده، استفاده کنید.

دستورالعمل پخت مواد

برای دستورالعملهای پخت، به کتابچه دستورالعمل پخت مراجعه کنید یا از سایت ما به نشانی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

جدول پخت مواد غذایی با بخار

غذایی که باید بخار پز شود	مقدار	سبزیجات معطر/چاشنیهای پیشنهادی برای تشدید کننده طعم	زمانهای بخار پزی (دقیقه)
مارچوبه	۴۰۰ گرم	بادرنجبویه، برگ بو، آویشن	۱۳-۱۵
براکلی	۴۰۰ گرم	سیر، فلفل قرمز خرد شده، ترخان	۱۶-۱۸
گل کلم	۴۰۰ گرم	رزماری، ریحان، ترخان	۱۶-۱۸
فیله جوجه	۲۵۰ گرم	کاری، رزماری، آویشن	۳۰-۳۵
فیله ماهی	۲۵۰ گرم	خردل خشک، فلفل فرنگی، مرزنجوش	۱۰-۱۲
برنج	۲۰۰ گرم	-	۴۰
(۳۰۰ + میلی لیتر آب)			
سوپ	۲۵۰ میلی متر	سبزیجات معطر/چاشنیها برای طعم	۱۲-۱۶
تخم مرغ	۶-۸	-	۱۵

نکاتی برای پختن غذا با بخار

سبزیجات و میوه

- ریشه های ضخیم گل کلم، براکلی و کلم را ببرید.
- سبزیجات برگدار و سبز را در کوتاهترین زمان ممکن بخار دهید چون بسادگی رنگ آنان تغییر می کند.
- قبل از آب شدن یخ سبزیجات آنان را با بخار نپزید.
- گوشت قرمز، گوشت سفید، ماهی، غذای دریایی و تخم مرغ
- قطعات لطیف گوشت قرمز را با قدری چربی برای بخار پزی بسیار مناسب می باشند.
- گوشت را بشویید و با پارچه خشک کنید تا آب گوشت تا سرحد امکان خارج نشود.
- همیشه گوشت را زیر سایر مواد غذایی قرار دهید.
- تخم مرغها را قبل از قرار دادن در بخار پز سوراخ کنید.
- هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. قبل از پخت با بخار پز، همیشه بگذارید که یخ گوشت قرمز، گوشت سفید یا غذاهای دریایی کاملا آب شود.
- اگر از بیشتر از یک کاسه های بخار پز استفاده کنید، آب جمع شده از کاسه یا کاسه های بالای بخار پز درون کاسه پایین بخار پز چکه خواهد کرد. مطمئن شوید که طعمهای مواد غذایی درون کاسه های بخار پزی با یکدیگر سازگاری دارند.
- بین مواد غذایی فاصله بگذارید. مواد غذایی ضخیم تر را در بیرون کاسه بخار پز قرار دهید.
- اگر کاسه بخار پز خیلی پر باشد، در نیمه کار مواد غذایی را هم بزنید.
- مواد غذایی در مقدار کم به زمان بخار پزی کوتاهتر نسبت به مقادیر زیاد نیاز دارند.
- اگر فقط از یک کاسه بخار پزی استفاده کنید، ماده غذایی به زمان پخت کمتر نسبت به استفاده از ۲ یا ۳ کاسه نیاز دارد.
- ماده غذایی در کاسه بخار پز پایینتر زودتر از ماده غذایی در کاسه بخار پز بالاتر آماده می شود.
- اگر از بیش از یک کاسه بخار پز استفاده کنید ۵ تا ۱۰ دقیقه زمان پخت طولانی تر خواهد شد. قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملا پخته شده است.
- می توانید در حین پخت با بخار مواد غذایی را اضافه کنید. اگر ماده ای به زمان پخت کمتر نیاز دارد آن را بعدا استفاده کنید. قبل از خوردن مطمئن شوید که غذا کاملا پخته شده است.
- اگر در را بردارید، بخار خارج شده و پخت بیشتر بطول خواهد انجامید.
- اگر ماده غذایی پخته نشده است، زمان پخت طولانی تری را انتخاب کنید. ممکن است لازم باشد تا قدری آب در مخزن آب بریزید.

Flavour Booster

- آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهایی هستند که می توانید روی Flavour Booster قرار دهید. می توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ریش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نمک بهبود بخشید. توصیه می کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید.
- در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید.

توجه: برای نکات بیشتر در مورد سبزیجات، چاشنیها و مایعاتی که می توانید در Flavour Booster به جدول پخت با بخار در بالا مراجعه کنید.

دسرهای شیرین

- بجای افزودن شکر قدری دارچین به دسرها اضافه کنید تا شیرینی آن را بهتر نمایید.

۲ ته كاسه ها در كاسه هاى بخار پز ۲ و ۳ قرار دهيد.

۳ كاسه بخار پزى ۳ را روى سيني چكه قرار دهيد.

۴ كاسه بخار پز ۲ را در كاسه بخار پزى ۳ قرار دهيد. كاسه بخار پزى ۱ را در كاسه بخار پز ۲ قرار دهيد (شكل ۱۵).

۵ كاسه بخار پز XL را روى ساير كاسه هاى بخار پز ديگر قرار دهيد.

۶ در را روى كاسه بخار پز XL قرار دهيد.

۷ براى ذخيره كردن سيم برق مى توانيد سيم اضافه را در محفظه ذخيره سيم در پايه قرار دهيد (شكل ۱۶).

ضمانت و سروس

اگر به سروس يا اطلاعات نياز داشتيد يا اگر با مشكلى روبرو شديد، به سايت اينترنتى Philips به نشانى www.philips.com مراجعه كرده يا با مركز مراقبت از مشتري Philips در كشور خود تماس بگيريد (اين شماره تلفن را در برگه ضمانت جهاني پيدا خواهيد كرد). اگر در كشور شما مركز حمايت از مشتري وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه كنيد.

محيط زيست

– دستگاه را مانند ساير زباله هاى خانگى دور نريزيد، و آن را در محلهاى تعيين شده دور بريزيد. با انجام اين كار شما به حفظ محيط زيست كمك مى كنيد (شكل ۱۷).

عيب يابى

اين فصل مشكلات معمول كه هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه مى گرديد را بطور خلاصه تشریح مى كند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشكل نيسديد، با مركز حمايت از مصرف كننده در كشور خود تماس بگيريد.

مشكل	علت احتمالى	راه حل
بخار پز كار نمى كند.	بخار پز به برق وصل نشده است.	دو شاخه را در پريز قرار دهيد.
	آب در مخزن آب وجود ندارد.	مخزن آب را پر كنيد.
	هنوز دكمه تنظيم زمان پخت با بخار را روى زمان پخت با بخار دلخواه تنظيم نكرده ايد.	دكمه تنظيم پخت با بخار را بچرخانيد و روى زمان پخت با بخار مورد نظر قرار دهيد.
	شما هنوز با دكمه تنظيم زمان پخت، زمانى را تنظيم نكرده ايد.	زمان پخت با بخار را تنظيم كنيد.
همه مواد غذايى پخته نشده است.	برخى از تکه هاى در بخار پز بزرگتر مى باشند و/يا به زمان بخار پزى بيشتر نسبت به موارد ديگر نياز دارند.	با استفاده از دكمه تنظيم زمان، زمان طولانى ترى را تنظيم كنيد.
	در كاسه هاى بخار پزى بيش از حد مواد قرار ندهيد.	قطعات بزرگتر مواد غذايى و مواد غذايى كه نيازمند زمان بخار پزى طولانيتر مى باشند را در كاسه بخار پزى پايين قرار دهيد (شماره ۱).
		هرگز بيش از اندازه مواد غذايى در كاسه هاى بخار پزى قرار ندهيد. مواد غذايى را به قطعات كوچك برش داده و قطعات كوچك را در بالا قرار دهيد.
		مواد غذايى را با فاصله زياد با يكديگر قرار دهيد تا جريان بخار از ميان آنان به حداكثر برسد.
دستگاه به طرز صحيح حرارت توليد نمى كند.	دستگاه را بطور منظم جرمگيرى نكرده ايد.	دستگاه را جرم گيرى كنيد. به فصل "تميز كردن و نگهدارى" مراجعه كنيد.

جدول مواد غذايى و نكات بخار پزى

زمانهاى بخار پزى ذكر شده در جدول زير فقط به صورت تقريبي مى باشند. زمانهاى بخار پزى مى تواند بر اساس اندازه تکه هاى مواد غذايى، فضاي بين مواد غذايى در كاسه بخار پزى، مقدار غذا در كاسه، تازگى مواد غذايى و سليقه شخصى شما متفاوت باشند.

مراقب باشید چون بخار داغ هنگام برداشتن در از دستگاه بیرون می آید.

برای جلوگیری از سوختگی، هنگام برداشتن در، کاسه بخار پز XL از دستکشیهای فر استفاده کنید. در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. اجازه دهید تا آب جمع شده درون در به داخل کاسه بخار پزی بریزد. هنگامی که غذا را از کاسه بیرون می آورید، همیشه کاسه های بخار پزی را با دسته نگاه داری کنید. همیشه از دستکشیهای فر استفاده کرده و از لوازم آشپزخانه با دسته بلند برای برداشتن غذا از کاسه یا کاسه ها استفاده کنید.

۷ دوشاخه را از پرین بیرون بکشید و قبل از برداشتن سینی چکه بگذارید که بخار پز کاملا خنک شود.
- هنگام برداشتن سینی چکه دقت کنید، چون آب درون مخزن آب و سینی چکه ممکن است هنوز داغ باشد حتی اگر سایر بخشهای دستگاه هم از قبل خنک شده باشند.

۸ مخزن آب را بعد از هر استفاده خالی کنید.

توجه: اگر بخواهید غذای بیشتر را با بخار بپزید، از آب تازه استفاده کنید.

تمیز کردن و نگهداری

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

۱ دوشاخه برقی را از پرین خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.

۲ بیرون پایه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

پایه را در ماشین ظرفشویی نشویند.

۳ مخزن آب را با پارچه خیس شده با آب گرم تمیز کنید و از مقداری مایع ظرف شویی هم استفاده کنید. صافی درون مخزن را بلند کرده تا آن را تمیز کنید. مخزن آب را با پارچه مرطوب تمیز نکنید.

اگر صافی درون مخزن آب جدا شد، آن را برای جلوگیری از خطر بلعیده شدن از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

۴ کاسه های بخار پز ۲ یا ۳ را بردارید. کاسه های بخار پزی، ته کاسه ها، کاسه XL و در را با دست یا در ماشین ظرف شویی در یک سیکل کوتاه و درجه حرارت پایین تمیز کنید.

تمیز کردن مکرر کاسه های بخار پز XL و در ماشین ظرف شویی ممکن است به کدر شدن این قطعات بیانجامد.

جرم گیری

باید دستگاه را بعد از ۱۵ بار استفاده تمیز کنید. لازم است که شما بخار پز را به طور منظم جرم گیری کنید تا عملکرد دستگاه در حد قابل قبول باشد و طول عمر دستگاه هم افزایش پیدا کند.

۱ مخزن آب را با سرکه (اسید استیک ۸٪) تا سطح حداکثر پر کنید.

از سایر جرم گیرها استفاده نکنید.

۲ سینی چکه و کاسه بخار پز ۱ را به طرز صحیح روی پایه قرار دهید (شکل ۷).

۳ در را روی کاسه بخار پز ۱ قرار دهید (شکل ۱۰).

۴ دوشاخه را در پرین قرار دهید.

۵ دکمه تنظیم زمان پخت را بچرخانید و آن را روی زمان ۲۵ دقیقه تنظیم کنید.

اگر سرکه از لبه پایه به بیرون سرازیر شد، دستگاه را خاموش کرده و مقدار سرکه را کاهش کنید.

۶ هنگامی که زمان پخت سپری شد، دوشاخه دستگاه را پرین بیرون بکشید و اجازه دهید تا سرکه به طور کامل خنک شود. سپس مخزن آب را تخلیه کنید.

۷ مخزن آب را چندین بار با آب سرد آب بکشید.

توجه: این روش را تا زمانی که جرم درون مخزن آب وجود دارد، ادامه دهید.

نگهداری

۱ قبل از اینکه دستگاه را در محلی ذخیره کنید، مطمئن شوید کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).

نکته: تخم مرغها را در نگهدارنده تخم مرغ قرار دهید تا به راحتی آنان را بخار پز کنید (شکل ۶).

۶ قطعات بزرگتر مواد غذایی و مواد غذایی که نیازمند زمان بخار پزی طولانیتر می باشند را در کاسه بخار پزی پایین قرار دهید.

۷ مواد غذایی را با فاصله زیاد با یکدیگر قرار دهید تا جریان بخار به حداکثر برسد. در کاسه های بخار پزی بیش از حد مواد قرار ندهید.

۸ يك يا چند کاسه بخار پزی را روی سینی چکه قرار دهید. (شکل ۷)

توجه: مطمئن شوید که کاسه ها را به طرز صحیح قرار داده اید و کاسه ها لقی نمی خورند.

- لزومی ندارد که از هر ۳ کاسه بخار پز استفاده کنید.
- کاسه های بخار پز دارای شماره می باشند. شماره روی دسته قرار دارد. کاسه بالا کاسه شماره ۳ بوده و کاسه وسط کاسه شماره ۲ می باشند و کاسه ته کاسه شماره ۱ می باشد.
- کاسه های بخار پزی را فقط به ترتیب زیر روی هم قرار دهید: کاسه بخار پز ۱، کاسه بخار پز ۲، کاسه بخار پز ۳.
- اگر از کاسه ۲ و کاسه ۳ تا به جدا شونده استفاده کنید همیشه مطمئن شوید که لبه بالا آمده ته به طرف بالا قرار داشته و ته کاسه در محل خود قفل شده است ("کلیک") (شکل ۸).
- اگر فقط انتهای کاسه بخار پزی ۲ را جدا کرده باشید، باز هم می توانید کاسه بخار پزی ۳ را در بالا قرار دهید.
- اگر بخواهید مواد غذایی بزرگ را بخار پز کنید (مانند ذرت یا سیب زمینی شیرین)، می توانید هر دو انتهای کاسه های ۲ و ۳ را برای به حداکثر رساندن فضای بخار پزی جدا کنید (شکل ۹).

۹ در را روی کاسه بخار پزی بالا قرار دهید (شکل ۱۰).

توجه: اگر کاسه به طرز صحیح یا اصلا روی کاسه بخار پزی قرار داده نشود، غذا به طرز صحیح با بخار پخته نخواهد شد.

کاسه بخار پزی XL

کاسه بخار پزی XL برای سوپ، شوربا و برنج و سایر غذاهایی که برای پخت با بخار در کاسه های دیگر مناسب نمی باشند، طراحی شده است.

۱ می توانید از کاسه بخار پز XL در حالات زیر استفاده کنید:

- کاسه های ۱ و ۲ یا کاسه های ۲ و ۳ (شکل ۱۱).
- کاسه ۲، ۱ و ۳ (شکل ۱۲)

توجه: کاسه بخار پز XL را نمی توان در بالای کاسه بخار پز ۱ قرار داد چون فضای کافی ارائه نمی کند.

۲ قبل از قرار دادن کاسه XL در بالای کاسه ۲ یا ۳ می توانید ته ها را از کاسه های ۲ و ۳ جدا کنید.

نکته: هنگامی که از کاسه بخار پز XL استفاده می کنید، می توانید زمان پخت با بخار را با پوشاندن کاسه بخار پز XL با ورقه آلومینیومی کاهش دهید (شکل ۱۳).

استفاده از دستگاہ

۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

۲ دکمه تنظیم زمان پخت را روی زمان پخت با بخار دلخواه تنظیم کنید (شکل ۱۴).

چراغ بخار پزی روشن می شود.

بخار پزی بعد از حدود ۳۰ ثانیه شروع می شود.

۳ هنگامی که بخواهید مواد غذایی را بپزید که دارای زمانهای پخت متفاوت می باشند، غذایی که به طولانی ترین زمان پخت نیاز دارد را در کاسه ۱ قرار داده و کار را آغاز کنید. زمان پخت را با کم کردن زمان پخت کوتاهتر از طولانی ترین زمان پخت محاسبه کرده و دکمه تنظیم زمان را روی آن تنظیم کنید. هنگامی که پخت با بخار به پایان رسید، با دقت در را با استفاده از دستکش بردارید و کاسه ۲ که حاوی موادی غذایی که زمان پخت کوتاهتر است را روی کاسه ۱ قرار دهید. در را روی کاسه ۲ قرار داده و زمان پخت کوتاهتر را با استفاده از دکمه تنظیم زمان پخت تنظیم کنید.

توجه: پخت با بخار در کاسه بالا معمولاً نسبت به پخت در کاسه های پایین به زمان بیشتر نیاز دارد.

۴ اگر بخواهید مقدار غذای زیاد را بخار پز نمایید، مواد غذایی را در اواسط کار پخت، هم بزنید. از دستکشهای فر استفاده کرده و از لوازم آشپزخانه با دستگیره بلند استفاده کنید.

۵ هنگامی که زمان بخار پزی سبزی شد، صدای بوقی به گوش خواهد رسید و چراغ پخت خاموش می شود.

۶ با دقت در را بردارید.

- بخار پز را روی يك سطح پایدار، افقی و تراز قرار دهید و مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله دور دستگاه آزاد می باشد تا از داغ شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری بعمل آورید.
- اگر از کاسه ۲ و کاسه ۳ با ته جدا شونده استفاده کنید همیشه مطمئن شوید که لبه ته به طرف بالا قرار داشته و ته کاسه در محل خود قفل شده است ("کلیک").
- مراقب بخار داغی که از روزنه بخار در هنگام پخت یا هنگام برداشتن در دستگاه، بیرون می آید باشید. هنگامی که به غذا سرکشی می کنید، همیشه از لوازم آشپزخانه با دسته های بلند استفاده کنید.
- همیشه در را با دقت و دور از خود از دستگاه بردارید. بگذارید تا قطرات جمع شده درون در به داخل بخار پز ریخته شود تا از خطر سوختگی پوست جلوگیری بعمل آورید.
- هنگامی که غذای داغ را هم می زنید یا غذا را از کاسه بیرون می آورید، همیشه کاسه های بخار پزی را با دسته نگاه داری کنید.
- همیشه هنگامی که غذا داغ است کاسه های بخار پز را از دسته نگه دارید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد آن را جابجا نکنید.
- هنگامی که بخار پز در حال کار می باشد به آن دست نزنید.
- به سطح داغ دستگاه دست نزنید. همیشه از دستکشهای فر هنگام کار با قطعات داغ دستگاه استفاده کنید.
- دستگاه را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.
- از دستگاه در مجاورت بخارهای قابل انفجار و/یا قابل اشتعال استفاده نکنید.
- هرگز این دستگاه را به يك سونیچ تایمر دار یا سیستم کنترل از راه دور وصل نکنید تا از يك موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.
- درون مخزن آب يك صافی کوچک وجود دارد. اگر این صافی جدا شد، آن را برای جلوگیری از خطر بلعیده شدن از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

خاموشی خودکار

دستگاه بعد از اینکه زمان بخار پزی سپری شد به طور اتوماتیک خاموش می شود.

حفاظت از خشک جوشیدن کتری

این بخاریز مجهز به دستگاه حفاظت از خشک جوشیدن است. سیستم حفاظت از خشک جوشیدن در صورتی که دستگاه بدون آب روشن شده باشد یا آب مخزن تمام شود، به طور اتوماتیک دستگاه را خاموش می کند قبل از استفاده دوباره، اجازه دهید تا دستگاه بخار پز به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

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

قبل از اولین استفاده

- ۱ قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار می گیرند را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید (به فصل "تمیز کردن" مراجعه کنید).
- ۲ درون مخزن آب دستگاه را با يك پارچه مرطوب تمیز کنید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

- ۱ همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.
- ۲ مخزن آب را با آب تا سطح حداکثر پر کنید. با يك مخزن پر از آب، بخار پز می تواند حدود ۱ ساعت بخار تولید کند (شکل ۲).
- مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز، چاشنی، روغن یا سایر مواد را درون مخزن آب نریزید.
- ۳ سینی چکه را در مخزن آب در پایه قرار دهید (شکل ۳).
- هرگز از دستگاه بدون سینی چکه استفاده نکنید.
- ۴ در صورت نیاز، سبزیجات معطر خشک یا تازه یا چاشنی را روی تشدید کننده طعم قرار دهید تا طعم اضافه را به غذایی که باید با بخار پخته شود اضافه کنید (شکل ۴).
- آویشن، گشنیز، ریحان، شوید، کاری و ترخان برخی از سبزیجات معطر و چاشنیهایی هستند که می توانید روی تشدید کننده طعم قرار دهید. می توانید آنان را با سیر، زیره یا هرس ریش ترکیب کنید تا طعم را بدون افزودن نم بهبود بخشید. توصیه می کنیم از نیم تا ۳ قاشق چای خوری سبزیجات معطر یا چاشنی استفاده کنید. در صورت استفاده از سبزیجات معطر یا چاشنیهای تازه از مقدار بیشتر استفاده کنید. در مورد سبزیجات معطر یا چاشنیهای مربوط به انواع غذا، به جدول بخار پزی در فصل "جدول مواد غذایی و نکات بخار پزی" مراجعه کنید.
- نکته: اگر از سبزیجات معطر یا چاشنی آسیاب شده استفاده می کنید، سینی چکه را آب بکشید تا تشدید کننده طعم را خیس نمایید. این کار از ریخته شدن سبزیجات یا چاشنیهای خرد شده از طریق محفظه های تشدید کننده طعم جلوگیری بعمل می آورد (شکل ۵).
- ۵ مواد غذایی که باید با بخار پخته شوند را در يك کاسه یا چند کاسه بخار پزی و/یا کاسه بخار پزی XL بریزید (به بخش "کاسه بخار پزی XL" در زیر مراجعه کنید).

بخاطر خرید این دستگاه به شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

A	در
B	کاسه بخار پز XL
C	ته جدا شونده
D	کاسه بخارپزی ۳
E	ته جدا شونده
F	کاسه بخارپز ۲
G	کاسه بخارپزی ۱
H	سینی چکه
I	تشدید کننده طعم
J	ورودی آب
K	پایه با مخزن آب
L	چراغ بخارپزی
M	دکمه تنظیم زمان بخار دادن

مهم

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

خطر

هرگز پایه را در آب فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشوئید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
 - دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه در پریز برق محکم وصل شده است.
 - در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
 - اگر سیم برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت Philips یا مرکز خدمات مورد تایید شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض شود.
 - این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
 - کودکان باید تحت مراقبت باشند تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی کنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
 - سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
 - هرگز گوشت قرمز، گوشت سفید یا ماهی منجمد را بخار ندهید. همیشه اجازه دهید تا یخ این مواد قبل از پختن با بخار، آب شود.
 - هرگز از دستگاه بخار پز بدون سینی چکه استفاده نکنید، در غیر این صورت آب داغ از دستگاه بیرون پاشیده می شود.
 - فقط از کاسه های بخار پز ۱، ۲، ۳ و کاسه بخار پز XL همراه با پایه اصلی استفاده کنید.
 - سیم برق را از سطوح داغ شده دور نگاه دارید.
- ### احتیاط
- هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.
 - پایه دستگاه را در معرض حرارت بالا، گازهای داغ، بخار یا حرارت مرطوب بجز خود بخارپز قرار ندهید. بخار پز را در کنار اجاق یا فر در حال کار یا اجاقی که هنوز داغ می باشد قرار ندهید.
 - همیشه قبل از بیرون کشیدن دوشاخه دستگاه، مطمئن شوید که دستگاه را خاموش کرده اید.
 - قبل از تمیز کردن دستگاه، همیشه دوشاخه آن را از پریز خارج کنید و بگذارید دستگاه سرد شود.
 - این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی از آن بنحوی بر خلاف آنچه که در دستورالعملهای ارائه شده در این راهنمای کاربر قید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارات وارده را بر عهده نمی گیرد.

نصائح متعلقة بوعاء الطهي بالبخار مقاس XL

- عند إعداد الشربة أو اليخنة التي تتطلب وقتاً أطول للطهي، في هذه الحالة ننصحك بتغطية وعاء الطهي بالبخار مقاس XL بشريحة من الألمنيوم قبل وضع الغطاء عليها.
- يمكنك استخدام وعاء الطهي بالبخار مقاس XL في إعداد شربة الدجاج أو الكسكسي أو اليخنة أو لسلق السمك في الماء.
- يمكنك أيضاً أن تستخدم وعاء الطهي بالبخار مقاس XL في تسخين الشربة الجاهزة.

الوصفات

للحصول على الوصفات، يمكنك الرجوع إلى كتيب الوصفات أو زيارة الموقع الإلكتروني www.philips.com/kitchen.

جدول طهي الأطعمة بالبخار

الطعام المراد طهيهِ بالبخار	الكمية	الأعشاب/التوابل المقترحة لمعزز النكهة	وقت الطهي (دقيقة)
الهليون	٤٠٠ جرام	الريحان الترنجاني وأوراق الغار والسعتر	١٣-١٥
البروكولي	٤٠٠ جرام	الثوم والشيلي الأحمر المسحوق والطرخون	١٦-١٨
قرنبيط	٤٠٠ جرام	إكليل الجبل والريحان والطرخون	١٦-١٨
فيليه الدجاج	٢٥٠ جرام	الكاري وإكليل الجبل والسعتر	٣٠-٣٥
فيليه السمك	٢٥٠ جرام	الخردل الجاف والفلفل الحلو والعترة	١٠-١٢
الأرز	٢٠٠ جرام	-	٤٠
(٣٠٠+ مللي ماء)			
الحساء	٢٥٠ مللي	الأعشاب/التوابل لإعطاء النكهة	١٢-١٦
البيض	٦-٨	-	١٥

نصائح لطهي الطعام بالبخار

- الخضروات والفواكه
- قطعي السوق السمكية من القرنبيط والبروكولي والكرنب.
- قومي بطهي الخضروات الورقية الخضراء لأقل وقت ممكن، حيث أنها تفقد لونها بسهولة.
- لا تقومي بإذابة الثلج من الخضروات المجمدة قبل طهيها بالبخار.
- اللحم ولحوم الطيور والسمك وطعام البحر والبيض
- قطع اللحم الطري قليل الدهون هي الأكثر ملائمة للطهي بالبخار.
- اغسلي اللحم جيدا وانقعيه للتجفيف، حتى تكون كمية العصارة المتقطرة بأقل قدر ممكن.
- احرصى دائما على وضع اللحم تحت أنواع الأطعمة الأخرى.
- قومي بتقبب البيض قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصى دائما على ترك اللحم أو لحوم الطيور أو طعام البحر المجمد حتى يذوب الثلج عنه تماما قبل وضعه في جهاز الطهي بالبخار.
- إذا كنت تستخدمين أكثر من وعاء واحد للطهي بالبخار، يتقطر البخار المكثف من الوعاء أو الأوعية العلوية للطهي بالبخار إلى الوعاء السفلي للطهي بالبخار. تأكدي من اختلاط نكهة الطعام في أوعية الطهي بالبخار المختلفة مع بعضها البعض جيدا.
- أتركي مسافات فاصلة بين قطع الطعام. ضعي القطع الأكثر سمكا بالقرب من الجزء الخارجي من وعاء الطهي بالبخار.
- إذا كان وعاء الطهي بالبخار ممتلئاً تماما، قومي بتقليب الطعام نصف تقليبية خلال عملية الطهي بالبخار.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام وقت أقصر للطهي بالبخار عنه بالنسبة للكميات الأكبر.
- إذا كنت تستخدمين وعاء واحد للطهي بالبخار، يتطلب الطعام وقتاً أقصر للطهي بالبخار عنه عندما تستخدمين أوعية الطهي بالبخار ٢ و ٣.
- يصعب الطعام الموضوع في الوعاء السفلي للطهي بالبخار جاهزاً بشكل أسرع من الطعام الموجود في الأوعية العليا للطهي بالبخار.
- إذا كنت تستخدمين أكثر من وعاء واحد للطهي بالبخار، أتركي الطعام يستوي لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق أو أكثر. تأكدي من أن الطعام مطهي جيدا قبل أكله.
- يمكنك إضافة الطعام خلال عملية الطهي بالبخار. إذا كان أحد المكونات يتطلب وقتاً أقصر للطهي بالبخار، قومي بإضافته فيما بعد.
- تأكدي من أن الطعام مطهي جيدا قبل أكله.
- إذا قمت برفع الغطاء فإن البخار يخرج وتستغرق عملية الطهي بالبخار وقتاً أطول.
- إذا لم يكن الطعام قد استوى، قومي بضغط وقتاً أطول للطهي بالبخار. قد تحتاجين إلى وضع المزيد من الماء في الخزان.

معزز النكهة

- السعتر والكزبرة والريحان والكاري والطرخون هي من الأعشاب والتوابل التي يمكنك وضعها في معزز النكهة. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروياء أو الفجل الحار لتقوية النكهة دون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ٢/١ إلى ٣ ملاعق أعشاب أو توابل مجففة.
- استخدمي المزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابل الطازجة.

ملاحظة: للمزيد من النصائح حول الأعشاب والتوابل التي يجب استخدامها في معزز النكهة، انظر جدول طهي الطعام بالبخار أعلاه.

الحلويات

- اضيفي بعض من القرفة إلى الحلويات لتعزيز حلاوتها بدلاً من إضافة المزيد من السكر.

التخزين

- ١ تأكيد من تنظيف جميع الأجزاء وتجفيفها قبل تخزين الجهاز (انظري فصل "التنظيف").
- ٢ ضعي الأجزاء السفلية في أوعية الطهي بالبخار ٢ و ٣.
- ٣ ضعي وعاء الطهي بالبخار ٣ على صينية التقطير.
- ٤ ضعي وعاء الطهي بالبخار ٢ في وعاء الطهي بالبخار ٣، وضعي وعاء الطهي بالبخار ١ في وعاء الطهي بالبخار ٢. (شكل ١٥)
- ٥ ضعي وعاء الطهي بالبخار مقاس XL على أوعية الطهي بالبخار الأخرى.
- ٦ ضعي الغطاء على وعاء الطهي بالبخار مقاس XL.
- ٧ لتخزين السلك الكهربائي، إدفعيه في حجيبة تخزين السلك الكهربائي الموجودة في القاعدة (شكل ١٦).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى الخدمة أو المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة موقع الويب الخاص بشركة Philips على www.philips.com أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). إذا لم يكن هناك مركز خدمة العملاء في بلدك، توجهي إلى موزع أجهزة Philips المحلي الخاص بك.

البيئة

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدين من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ١٧).

لدليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهيها مع استخدام الجهاز. في حال تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز الطهي بالبخار لا يعمل.	جهاز الطهي بالبخار غير موصل بالكهرباء.	ادخلي القابس في مقبس الحائط.
لا يوجد ماء في الخزان.	لا يوجد ماء في الخزان.	قومي بتعبئة خزان الماء.
لم تقومي بضبط مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار على الوقت المطلوب للطهي بالبخار بعد.	لم تقومي بضبط مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار على الوقت المطلوب للطهي بالبخار بعد.	اضبطي وقت الطهي بالبخار على الوقت المطلوب للطهي بالبخار.
لم تقومي حتى الآن بضبط وقت الطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.	لم تقومي حتى الآن بضبط وقت الطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.	اضبطي وقت الطهي بالبخار.
لا يتم طهي كل الطعام.	بعض أجزاء الطعام الموجود في جهاز الطهي بالبخار أكبر حجماً و/أو تتطلب وقتاً أطول للطهي بالبخار عن غيرها.	قومي بضبط وقت أطول للطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.
ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار (رقم ١).	ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار (رقم ١).	ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار (رقم ١).
تضعين كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.	تضعين كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.	لا تضعي كميات طعام في أوعية الطهي بالبخار أكبر من سعتها. قطعي الطعام إلى أجزاء صغيرة وضعي الأجزاء الأصغر في الأعلى.
ضعي الطعام بشكل منتظم بحيث تكون هناك مسافات بين الأجزاء للوصول إلى أقصى مستوى من تدفق البخار.	ضعي الطعام بشكل منتظم بحيث تكون هناك مسافات بين الأجزاء للوصول إلى أقصى مستوى من تدفق البخار.	ضعي الطعام بشكل منتظم بحيث تكون هناك مسافات بين الأجزاء للوصول إلى أقصى مستوى من تدفق البخار.
الجهاز لا يسخن بالشكل الملائم.	لم تقومي بتنظيف الجهاز من الكلس بانتظام.	قومي بتنظيف الكلس من الجهاز. انظري فصل "التنظيف والصيانة".

جدول الأطعمة ونصائح الطهي بالبخار

أوقات الطهي بالبخار المذكورة في الجدول أدناه تُستخدم كدلائل فقط. يمكن أن تختلف أوقات الطهي بالطعام حسب حجم أجزاء الطعام والمسافات الموجودة بين الأطعمة في وعاء الطهي بالبخار وكمية الطعام الموجود في الوعاء ومدى طراجة الطعام وتفضيلاتك الشخصية.

٦ قومي بإزالة الغطاء بحرص.

احترسي من البخار الساخن المنبعث من الجهاز عند إزالة الغطاء.

وحتى لا تتعرضي للحرق، ارتدي قفازات فرن عند إزالة الغطاء ووعاء الطهي بالبخار مقاس XL وأوعية الطهي بالبخار الأخرى. قومي بإزالة الغطاء ببطء وبعيداً عنك. دعي الماء المكثف يتقطر من الغطاء في وعاء الطهي بالبخار. احرصي دائماً على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض الخاصة بها عند إزالة الطعام من الأوعية. احرصي دائماً على ارتداء قفاز الفرن واستخدام أدوات مطبخ ذات مقابض طويلة لإزالة الطعام من وعاء أو أوعية الطهي بالبخار.

٧ إنزعي القابض من مقبس الحائط واتركي جهاز طهي الطعام بالبخار يبرد بشكل كامل قبل إزالة صينية التقطير.

– احترسي عند إزالة صينية التقطير، حيث أن الماء الموجود في خزان الماء وفي صينية التقطير يمكن أن يظل ساخنًا حتى في حالة برودة أجزاء الجهاز الأخرى بشكل كامل بالفعل.

٨ قومي بتفريغ خزان الماء بعد كل استخدام.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في طهي المزيد من الطعام بالبخار، استخدم الماء الجاري.

التنظيف والصيانة

لا تستخدمي أدوات الفرك أو مواد التنظيف الكاشطة أو أي سوائل مثل البنزين أو الأسيتون في تنظيف الجهاز.

١ انزعي قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، ثم اتركي الجهاز يبرد.

٢ استخدمي قطعة قماش مبللة لتنظيف السطح الخارجي للقاعدة.

لا تغمري القاعدة أبدًا في الماء و لا تشطفها تحت الصنبور أيضًا.

لا تنظفي القاعدة في غسالة الأطباق.

٣ نظفي خزان الماء باستخدام قطعة قماش مغموسة في الماء الدافئ مع بعض من سائل التنظيف. ارفعي المصفاة في خزان الماء للتنظيف. بعدئذ قومي بمسح خزان الماء باستخدام قطعة قماش نظيفة مبللة بالماء.

في حالة انفكك المصفاة الموجودة في خزان الماء، احرصي على إبعادها عن الأطفال حتى لا يقومون بابتلاعها.

٤ قومي بفك الأجزاء السفلية من أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣. نظفي أوعية الطهي بالبخار وأوعية الطهي بالبخار مقاس XL والقيعان والغطاء يدويًا أو في غسالة الأطباق. باستخدام دورة قصيرة وعلى درجة حرارة منخفضة. يمكن أن يؤدي التنظيف المتكرر لأوعية الطهي بالبخار ووعاء الطهي بالبخار مقاس XL والغطاء في غسالة الأطباق إلى جعل هذه الأجزاء باهتة قليلاً.

تنظيف الكلس المتراكم

يجب تنظيف الكلس المتراكم في الجهاز بعد استخدامه لمدة ١٥ ساعة. من الهام أن تقومي بتنظيف الكلس المتراكم في جهاز طهي الطعام بالبخار بشكل منتظم للحفاظ على الأداء الأمثل وزيادة العمر التشغيلي للجهاز.

١ املئي خزان الماء بالخل الأبيض (٨٪ حمض خلي) حتى مستوى الحد الأقصى.

لا تستخدمي أي أنواع أخرى من منظفات الكلس.

٢ ضعي صينية التقطير ووعاء الطهي بالبخار ١ على القاعدة بالشكل الملائم (شكل ٧).

٣ ركي الغطاء أعلى ووعاء الطهي بالبخار ١ (شكل ١٠).

٤ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٥ أدبري مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار لضبط وقت الطهي بالبخار على ٢٥ دقيقة.

إذا بدأ الخل في الغليان على حافة القاعدة، إفضلي التيار الكهربائي عن الجهاز وقومي بتقليل كمية الخل.

٦ بعد انتهاء وقت الطهي بالبخار، إفضلي الجهاز عن الكهرباء واتركي الخل يبرد بشكل كامل. بعدئذ قومي بتفريغ خزان الماء.

٧ اشطفي خزان الماء بالماء البارد لعدة مرات.

ملاحظة: كرري هذه العملية إذا تجمعت رواسب كلسية في خزان الماء.

نصيحة: ضعي البيض في حاملات البيض لطهي البيض بالبخار بالشكل الملائم (شكل ٦).

٦ ضعي قطع أكبر من الطعام والطعام الذي يتطلب وقت أطول للطهي بالبخار في الوعاء السفلي للطهي بالبخار.

٧ ضعي الأطعمة بشكل منظم بحيث توجد مسافات فيما بين الأجزاء للسماح بتدفق أكبر كمية من البخار. لا تضعي كميات زائدة من الطعام في أوعية الطهي بالبخار.

٨ ضعي أحد أوعية الطهي بالبخار أو أكثر على صينية التقطير. (شكل ٧)

ملاحظة: تأكدى من وضع الأوعية بالشكل الملائم ومن عدم إمالتها.

- لست في حاجة إلى استخدام جميع أوعية الطهي بالبخار الثلاثة.
- أوعية الطهي بالبخار مرقمة. يمكنك إيجاد الرقم على المقيض. وعاء الطهي بالبخار العلوي هو رقم ٣ ووعاء الطهي بالبخار الأوسط هو رقم ٢ ووعاء الطهي بالبخار السفلي هو رقم ١.
- فقط قومي بوضع أوعية الطهي بالبخار بالنظام التالي: وعاء الطهي بالبخار ١ ووعاء الطهي بالبخار ٢ ووعاء الطهي بالبخار ٣.
- في حالة استخدام أوعية الطهي بالبخار ٢ و٣ مع الأزرار الخاصة بها القابلة للفك، إحرصى دائماً على التأكد من أن إطار نقاط القاع متجهة لأعلى وأن القاع ثابت في مكانه ("نقطة") (شكل ٨).
- إذا كنت قد قمتي بفك الجزء السفلي من وعاء الطهي بالبخار ٢ فقط، يظل بإمكانك وضع وعاء الطهي بالبخار ٣ في الأعلى.
- إذا كنت ترغبين في طهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار (مثل النذرة أو البطاطا)، يمكنك فك القطع السفلية من وعاء الطهي بالبخار ٢ و/أو ٣ لزيادة مساحة الطهي بالبخار (شكل ٩).

٩ ركي الغطاء على الوعاء العلوي للطهي بالبخار (شكل ١٠).

ملاحظة: في حالة عدم تركيب الغطاء على وعاء الطهي بالبخار بالشكل الملائم أو عدم تركيبه على الإطلاق، لا يتم طهي الطعام بالبخار بالشكل الملائم.

وعاء الطهي بالبخار مقياس XL

وعاء الطهي بالبخار مقياس XL مخصص للشربة واليخنة والسريد والعصيدة والأرز، وغيرها من الأطعمة الأخرى التي لا تكون مناسبة للطهي بالبخار في الأوعية الأخرى.

١ يمكنك استخدام وعاء الطهي بالبخار مقياس XL في المجموعات التالية:

- الأوعية ١ و٢ أو الأوعية ٢ و٣ (شكل ١١).
- الأوعية ١ و٢ و٣ (شكل ١٢).

ملاحظة: لا يمكن وضع وعاء الطهي بالبخار XL على سطح وعاء الطهي بالبخار ١ حيث أنه لا يحتوي على المساحة الكافية.

٢ قبل وضع وعاء الطهي بالبخار مقياس XL على سطح الوعاء ٢ أو ٣، سوف تحتاجين إلى إزالة القيعان من أوعية الطهي بالبخار ٢ أو ٣.

نصيحة: عند استخدام وعاء الطهي بالبخار مقياس XL، يمكنك التقليل من الوقت المطلوب للطهي بالبخار عن طريق تغطية وعاء الطهي بالبخار مقياس XL بشريحة من الألمنيوم (شكل ١٣).

استخدام الجهاز

١ ضعي قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.

٢ أدبري مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار لضبط الوقت المطلوب للطهي بالبخار (شكل ١٤).

سوف يضيء مصباح الطهي بالبخار.

يبدأ الطهي بالبخار بعد ٣٠ ثانية تقريباً.

٣ إذا كنت ترغبين في طهي أطعمة تتطلب أوقات مختلفة للطهي بالبخار، إدبني في طهي الأطعمة التي تتطلب أطول وقت للطهي بالبخار في الوعاء رقم ١. إضبطي مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار على الوقت الذي تحسبينه عن طريق طرح أقصر وقت للطهي بالبخار من أطول وقت للطهي بالبخار. عند الانتهاء من الطهي بالبخار، قومي بإزالة الغطاء بحرص مع استخدام قفاز الفرن وضعي الوعاء ٢ الذي يحتوي على المكونات ذات الوقت الأقصر للطهي بالبخار أعلى الوعاء ١. ضعي الغطاء على الوعاء ٢ واضبطي الوقت الأقصر للطهي بالبخار باستخدام مفتاح ضبط وقت الطهي بالبخار.

ملاحظة: عادة ما يستغرق طهي الطعام الموجود في الوعاء العلوي بالبخار وقت أطول قليلاً عن الطعام الموجود في الأوعية السفلي.

٤ إذا كنت تقومي بطهي كميات كبيرة من الطعام بالبخار، قلبي الطعام نصف تقليباً خلال عملية الطهي بالبخار. ارتدي قفازات الفرن واستخدمي أدوات المطبخ ذات المقابض الطويلة.

٥ بعد انتهاء وقت الطهي بالبخار، سوف تسمعين صوت جرس وينطفئ مصباح الطهي بالبخار.

- ضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على سطح ثابت ومستوي وأقفي مع التأكد من وجود مسافة خلوص ١٠ سم على الأقل حول جوانب الجهاز لتفادي ارتفاع درجة الحرارة.
- في حالة استخدام أوعية الطهي بالبخار ٢ و ٣ مع الأزرار الخاصة بها القابلة للفك، احرصي دائماً على التأكد من أن إطار نقاط القاع مواجهة لأعلى وأن القاع ثابت في مكانه ("ثقرة").
- احترسي من البخار الساخن المنبعث من جهاز طهي الطعام بالبخار خلال الطهي بالبخار أو عند إزالة الغطاء. عند التحقق من طهي الطعام، احرصي دائماً على استخدام أدوات مطبخ ذات أيدي طويلة.
- احرصي دائماً على إزالة الغطاء بحرص وبعيداً عنك. دعي الماء المكثف يتقطر من الغطاء في جهاز طهي الطعام بالبخار لتجنب الغليان.
- احرصي دائماً على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض الخاصة بها عند قلب الطعام الساخن أو إزالته من الأوعية.
- احرصي دائماً على الإمساك بأوعية الطهي بالبخار من المقابض عندما يكون الطعام ساخناً.
- لا تحركي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تفتحي جهاز طهي الطعام بالبخار أثناء التشغيل.
- لا تلمسي الأسطح الساخنة للجهاز. احرصي دائماً على استخدام قفازات الفرن عند التعامل مع الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تضيئي الجهاز بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.
- لا تشغلي الجهاز بالقرب من المواد القابلة للانفجار و/أو الأبخرة القابلة للاشتعال.
- لا توصلي هذا الجهاز أبداً بمفتاح مؤقت أو نظام تحكم عن بعد لتفادي وقوع الخطر.
- توجد مصفاة صغيرة داخل خزان الماء. في حال انفكك المصفاة، احرصي على إعادها عن الأطفال حتى لا يقومون بابتلاعها.

إيقاف التشغيل التلقائي

يتوقف الجهاز عن العمل تلقائياً بعد انقضاء الوقت المضبوط للطهي بالبخار.

الحماية من الغليان الجاف

جهاز طهي الطعام بالبخار هذا مزود بعنصر حماية من الغليان الجاف. تقوم خاصية الحماية من الغليان الجاف بالإيقاف التلقائي للجهاز عن التشغيل في حالة تشغيله مع عدم وجود ماء في الخزان أو إذا نفذ الماء خلال الاستخدام. اتركي جهاز طهي الطعام بالبخار لمدة ١٠ دقائق حتى يبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF). يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ نظفي الأجزاء التي تلامس الطعام تماماً قبل استخدامك الجهاز لأول مرة (انظري فصل "التنظيف").

٢ امسحي السطح الداخلي لخزان الماء باستخدام قطعة قماش مبللة.

التجهيز للاستخدام

١ ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي.

٢ قومي بتعبئة خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى. عندما يكون خزان الماء ممتلئاً، يمكن استخدام جهاز الطهي بالبخار للطهي بالبخار لمدة ساعة واحدة تقريباً (شكل ٢).

إملئي الخزان بالماء فقط. لا تضعي التوابل أو الزيت أو أي مواد أخرى في خزان الماء.

٣ ضعي صينية التقطير على خزان الماء الموجود في القاعدة (شكل ٣).

لا تستخدمي الجهاز بدون صينية التقطير.

٤ عند الحاجة، ضعي الأعشاب أو التوابل المجففة أو الطازجة على معزز النكهة لإعطاء نكهة إضافية للطعام المراد طهيها بالبخار (شكل ٤). السعتر والكزبرة والريحان والكاري والطرخون هي من الأعشاب والتوابل الرائعة التي يمكنك وضعها على معزز النكهة. يمكنك أن تضيفي إليها الثوم أو الكروبياء أو الفجل الحار لتقوية النكهة بدون إضافة ملح. ننصحك بإضافة ١/٢ إلى ٣ ملاعق أعشاب أو توابل مجففة. استخدم المزيد منها إذا كنت تستخدمين الأعشاب أو التوابل الطازجة.

بالنسبة للأعشاب أو التوابل المقترحة لأنواع مختلفة من الطعام، انظري جدول طهي الطعام بالبخار في فصل "جدول الأطعمة ومنتجات الطهي بالبخار".

نصيحة: في حالة استخدام التوابل أو الأعشاب المطحونة، أنظفي صينية التقطير لترطيب معزز النكهة. يساعد ذلك على منع تساقط الأعشاب أو التوابل المطحونة من خلال فتحات معزز النكهة (شكل ٥).

٥ ضعي الطعام المراد طهيها بالبخار في واحد أو أكثر من أوعية الطهي بالبخار و/أو في وعاء الطهي بالبخار مقاس XL (انظري قسم وعاء الطهي بالبخار مقاس XL أدناه).

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome.

الوصف العام (شكل ١)

A	الغطاء
B	وعاء بمقاس XL للطهي بالبخار
C	زر قابل للفك
D	وعاء الطهي بالبخار ٣
E	زر قابل للفك
F	وعاء الطهي بالبخار ٢
G	وعاء الطهي بالبخار ١
H	صينية التقطير
I	معزز النكهة
J	فتحة دخول الماء
K	القاعدة مع خزان الماء
L	ضوء الطهي بالبخار
M	زر ضبط وقت الطهي بالبخار

هام

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

خطر

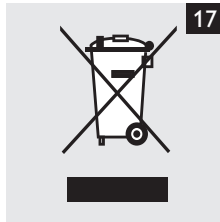
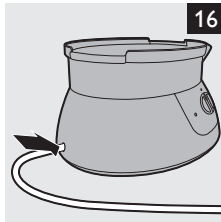
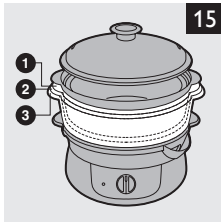
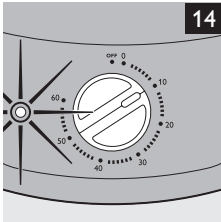
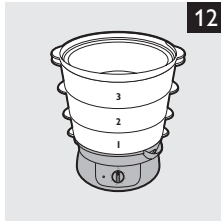
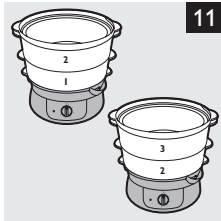
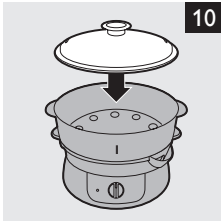
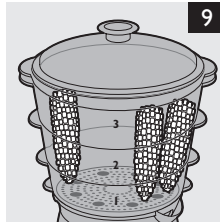
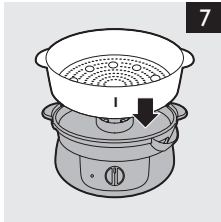
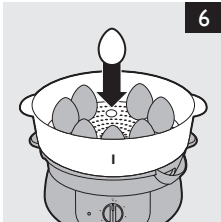
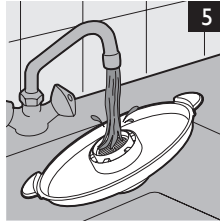
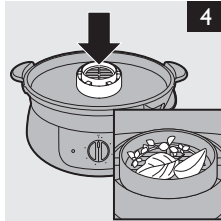
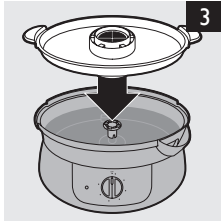
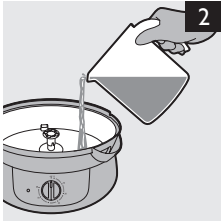
لا تغمري القاعدة أبداً في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور أيضاً.

تحذير

- تأكد من موثمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط. تأكد دائماً من إدخال القابس بالشكل المناسب في المقبس.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حال تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- احتفظي بالسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- لا تقومي بطهي اللحم المجمد أو لحوم الطيور أو طعام البحر بالبخار. احرصي دائماً على إذابة الثلج من هذه المكونات بالكامل قبل طهيها بالبخار.
- لا تستخدم جهاز طهي الطعام بالبخار بدون صينية التقطير، وإلا فسوف يتطاير الماء الساخن من الجهاز.
- فقط استخدمي أوعية الطهي بالبخار ١ و ٢ و ٣ و عاء الطهي بالبخار بمقاس XL مع القاعدة الأصلية.
- ابعدي سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.


تنبيه

- لا تقدمي أبداً على استخدام أي ملحقات أو أجزاء من ماركات مختلفة غير التي توصي بها شركة Philips، فإذا استخدمت مثل هذه الملحقات أو الأجزاء سيصبح ضمانك لاغياً.
- لا تعرضي قاعدة الجهاز لدرجات الحرارة العالية أو الغازات الساخنة أو البخار أو الحرارة الرطبة من مصادر أخرى غير جهاز الطهي بالبخار نفسه. لا تضعي جهاز طهي الطعام بالبخار على أو بالقرب من أحد المواقد أو البوتجازات الساخنة العاملة أو الثابتة.
- تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز قبل فصله عن الكهرباء.
- احرصي دائماً على فصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركيه حتى يبرد قبل تنظيفه.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بأي مسؤولية عن أي أضرار.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0142.5