

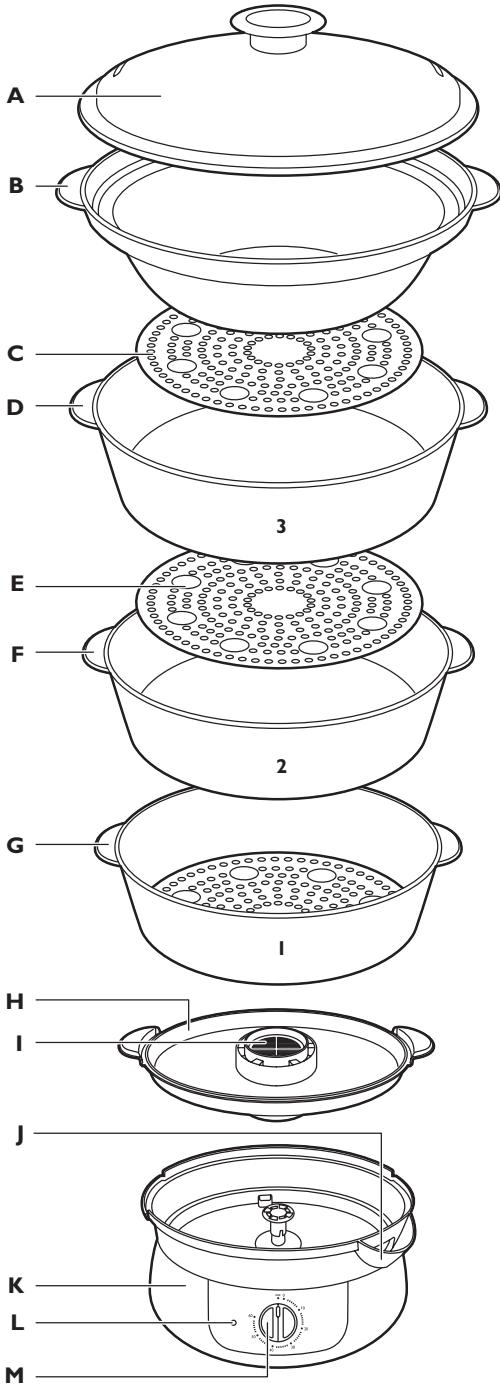
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9120



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>14</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>23</b>
<b>EESTI</b>	<b>31</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>39</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>47</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>55</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>63</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>71</b>
<b>POLSKI</b>	<b>79</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>87</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>95</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>103</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>111</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>119</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>127</b>

## Введение

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

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Чаша для варки XL
- C** Съёмный поддон
- D** Чаша для варки 3
- E** Съёмный поддон
- F** Чаша для варки 2
- G** Чаша для варки 1
- H** Поддон для капель
- I** Устройство Flavour Booster
- J** Отверстие для залива воды
- K** Основание с емкостью для воды
- L** Индикатор варки
- M** Регулятор времени варки

## Важно!

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

### Опасно!

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

### Предупреждение.

- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться устройством, если сетевая вилка, сетевой шнур или само устройство повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию устройства, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Запрещается обрабатывать паром замороженное мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.
- Чаши для варки 1, 2, 3 и XL можно использовать только вместе с комплектным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

**Внимание!**

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте основание устройства воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте пароварку на работающую или еще не остывшую плиту или в духовой шкаф или рядом с ними.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Если чаши для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок).
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки. При проверке готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Размешивая горячую пищу или извлекая ее из чаши для варки, держите чаши за одну из ручек.
- Извлекая горячую пищу из чаш для варки, всегда беритесь за ручки чаш.
- Запрещается перемешать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере присутствуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Емкость для воды оснащена маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

**Автоматическое выключение.**

По истечении установленного времени прибор автоматически отключается.

**Защита от выкипания**

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

**Электромагнитные поля (ЭМП)**

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

### Перед первым использованием

- 1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).
- 2 Протрите внутреннюю поверхность емкости для воды мягкой тканью.

### Подготовка устройства к работе

- 1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2 Заполните емкость для воды до отметки максимального уровня. С заполненной емкостью время работы пароварки составляет примерно 1 час (Рис. 2).

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

- 3 Установите поддон на емкость для воды на основании (Рис. 3).

Запрещается пользоваться прибором без поддона.

- 4 При необходимости, положите сухую или свежую зелень или приправы в Flavour booster для придания дополнительных ароматов приготавливаемой пищи (Рис. 4).

Тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для Flavour booster. К ним можно добавлять чеснок, тмин или хрен для усиления вкуса без добавления соли. Рекомендуется закладывать 1/2–3 столовых ложки сухой зелени или приправ. Если используются свежие зелень и специи, кладите больше.

В главе “Таблица и советы по приготовлению пищи” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.

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

- 5 Положите продукты в одну или несколько чаш для варки и/или в чашу XL (см. раздел “чаша для варки XL” ниже).

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

- 6 Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши.
- 7 Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения оптимальной циркуляции пара. Не кладите слишком много продуктов в чаши.
- 8 Поставьте чашу/чаши для варки на поддон. (Рис. 7)

*Примечание. Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения.*

- Использование всех 3 чаш не обязательно.
- Чаши для варки имеют номера. Номер указан на ручке. Верхняя чаша для варки имеет номер 3, средняя — 2, а нижняя — 1.
- Устанавливайте чаши для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.
- Если чаши для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок) (Рис. 8).
- Чашу 3 можно установить и в том случае, если поддон с чаши 2 снят.
- При приготовлении продуктов крупного размера (например, кукурузы) можно снять поддоны с чаш 2 и/или 3, чтобы увеличить пространство в пароварке (Рис. 9).

- 9 Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки (Рис. 10).



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

### **Чаша для варки XL**

Чаша для варки XL предназначена для приготовления супов, тушеных блюд, каш, риса и других блюд, приготовление которых невозможно в других чашах.

**1** Чашу для варки XL можно использовать в следующих комбинациях:

- чаши 1 и 2 или чаши 2 и 3; (Рис. 11)
- чаши 1, 2 и 3 (Рис. 12).

*Примечание. Из-за недостатка свободного пространства чашу для варки XL нельзя поставить на чашу 1.*

**2** Перед установкой чаши XL на чашу 2 или 3 необходимо снять с чаши 2 или 3 поддон.

*Совет. При использовании чаши для варки XL можно сократить время приготовления, накрыв чашу XL алюминиевой фольгой (Рис. 13).*

### **Использование устройства**

**1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

**2** Установите время приготовления при помощи регулятора времени варки (Рис. 14).

► Загорится индикатор пара.

► Примерно через 30 секунд начнет поступать пар.

**3** Если необходимо приготовить продукты с разным временем варки, начните с продуктов с наибольшим временем приготовления и положите их в чашу 1. Установите при помощи регулятора времени варки значение, соответствующее разности между самым продолжительным и самым коротким временем. По окончании варки аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными перчатками, и поставьте чашу 2 с продуктами самого быстрого приготовления на чашу 1. Закройте крышкой чашу 2 и установите более короткое время варки при помощи регулятора времени варки.

*Примечание. Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени по сравнению с нижними чашами.*

**4** При приготовлении больших объемов продуктов помешивайте их во время приготовления. Используйте кухонные перчатки и кухонные принадлежности с длинными ручками.

**5** По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал, и индикатор варки погаснет.

**6** Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

Для предотвращения ожогов надевайте кухонные перчатки при снятии крышки, извлечении чаши для варки XL и других чаш. Снимайте крышку осторожно, держась при этом на отдалении. Сливая капли конденсата с крышки в чашу. Извлекая горячую пищу из чаши для варки, держите чаши за одну из ручек. Извлекая готовые блюда из чаши/чаш, надевайте кухонные перчатки и пользуйтесь кухонными принадлежностями с длинными ручками.

**7** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, перед тем как снять поддон.

- Снимайте поддон с осторожностью, так как вода в емкости и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.

**8** Выливайте воду из поддона после каждого использования.

*Примечание. При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.*

### Очистка и уход

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

**1** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

**2** Протрите наружную поверхность влажной тканью.

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

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

**3** Очищайте емкость для воды тканью, смоченной теплой водой с добавлением моющего средства. Промывайте сетчатый фильтр емкости для воды. Затем протрите емкость чистой влажной тканью.

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

**4** Снимите поддоны с чаш для варки 2 и 3. Вымойте чаши для варки, чашу для варки XL, поддоны и крышку вручную или в посудомоечной машине, установив короткий цикл мойки при низкой температуре.

Постоянная мойка чаш для варки, чаши для варки XL и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

### Очистка от накипи

Очистку прибора от накипи необходимо проводить после 15 часов использования. Очистку от накипи необходимо проводить регулярно для максимальной эффективности работы прибора, и чтобы продлить срок службы.

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

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

**2** Установите поддон и чашу для варки 1 на основание (Рис. 7).

**3** Закройте чашу для варки 1 крышкой (Рис. 10).

**4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

**5** Установите время варки в 25 минут при помощи регулятора.

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

**6** По окончании времени варки отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.

**7** Несколько раз промойте емкость для воды холодной водой.

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

### Хранение

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

**2** Установите поддоны в чаши для варки 2 и 3.

- 3** Установите чашу для варки 3 в поддон.
- 4** Установите чашу для варки 2 в чашу для варки 3. Установите чашу для варки 1 в чашу для варки 2. (Рис. 15)
- 5** Поставьте чашу для варки XL на другие чаши.
- 6** Накройте чашу для варки XL крышкой.
- 7** Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 16).

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips.

### Защита окружающей среды

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

### Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В емкости недостаточно воды.	Наполните емкость для воды.
	Время приготовления не установлено с помощью регулятора времени варки.	Установите необходимое время приготовления при помощи регулятора времени варки.
Некоторые продукты не готовы.	Если время варки еще не установлено, установите его при помощи регулятора.	Установите время приготовления.
	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время варки при помощи регулятора.
		Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите в нижнюю чашу (№ 1).

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	В чаши для варки положено слишком много продуктов.	Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньше сверху.
		Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".

**Таблица и советы по приготовлению пищи**

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

**Рецептурная таблица**

Продукты для приготовления	Количество	Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster	Время варки (мин)
Спаржа	400 г	Лимонная мята, лавровый лист, тимьян	13-15
Брокколи	400 г	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон	16-18
Цветная капуста	400 г	Розмарин, базилик, эстрагон	16-18
Филе цыпленка	250 г	Карри, розмарин, тимьян	30-35
Рыбное филе	250 г	Сухая горчица, гвоздика, майоран	10-12
Рис	200 г (+300 мл воды)	-	40
Бульон	250 мл	Пряности/приправы по вкусу	12-16
Яйца	6-8	-	15

**Советы по варке продуктов**

**Овощи и фрукты**

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

**Мясо, птица, рыба, морепродукты и яйца**

- Нежные куски мяса с жирком лучше всего подходят для приготовления на пару.
- Тщательно промойте и просушите мясо, чтобы пропало как можно меньше сока.
- Всегда кладите мясо ниже других продуктов.
- Прокальвайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.

- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.
- Если используется больше одной чаши для варки, сконденсированная вода попадает из верхней чаши или чаш в нижние. Следите за тем, чтобы вкус продуктов в разных чашах сочетался.
- Оставляйте промежутки между кусками продуктов. Кладите более толстые куски ближе к наружному краю чаши.
- Если чаша заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной чаши для варки, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании 2-х или 3-х чаш для варки.
- Продукты в нижней чаше для варки готовятся быстрее, чем продукты в верхних чашах. При использовании более одной чаши для варки, время приготовления увеличивается на 5-10 минут. Убедитесь в готовности продуктов, прежде чем приступить к еде.
- Продукты можно добавлять во время приготовления. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже. Убедитесь в готовности продуктов, прежде чем приступить к еде.
- Если приподнять крышку, пар выходит и потребуются больше времени для варки.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуются долить немного воды в емкость.

### **Устройство Flavour Booster**

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

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

### **Сладкие десерты**

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

### **Советы по использованию чаши для варки XL**

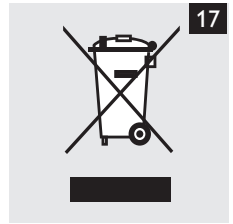
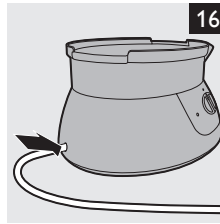
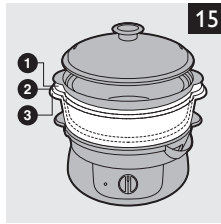
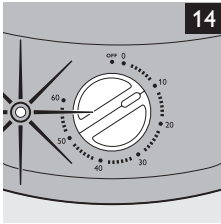
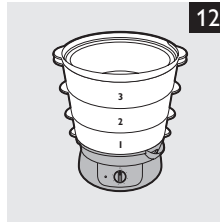
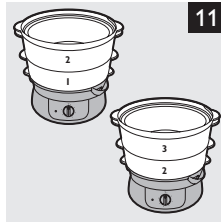
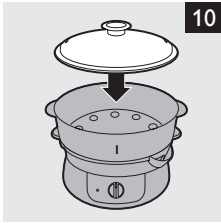
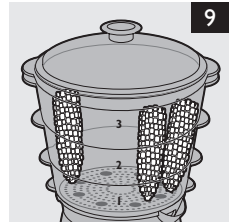
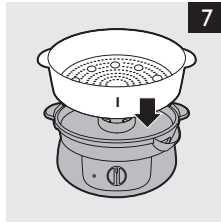
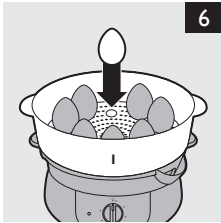
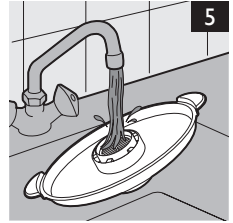
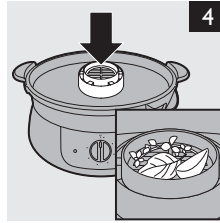
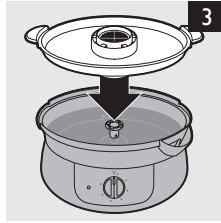
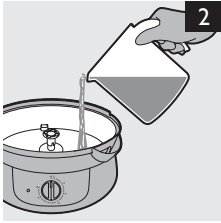
---

- При приготовлении супа или тушеных блюд (блюд, требующих более длительного приготовления) рекомендуем накрыть чашу для варки XL алюминиевой фольгой, а затем — крышкой.
- Чашу для варки XL можно использовать для приготовления куриного бульона, кус-куса, тушеных блюд или отварной рыбы.
- Чашу для варки XL можно также использовать для подогрева готового супа.

### **Рецепты**

---


Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).







[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.200.0141.4