

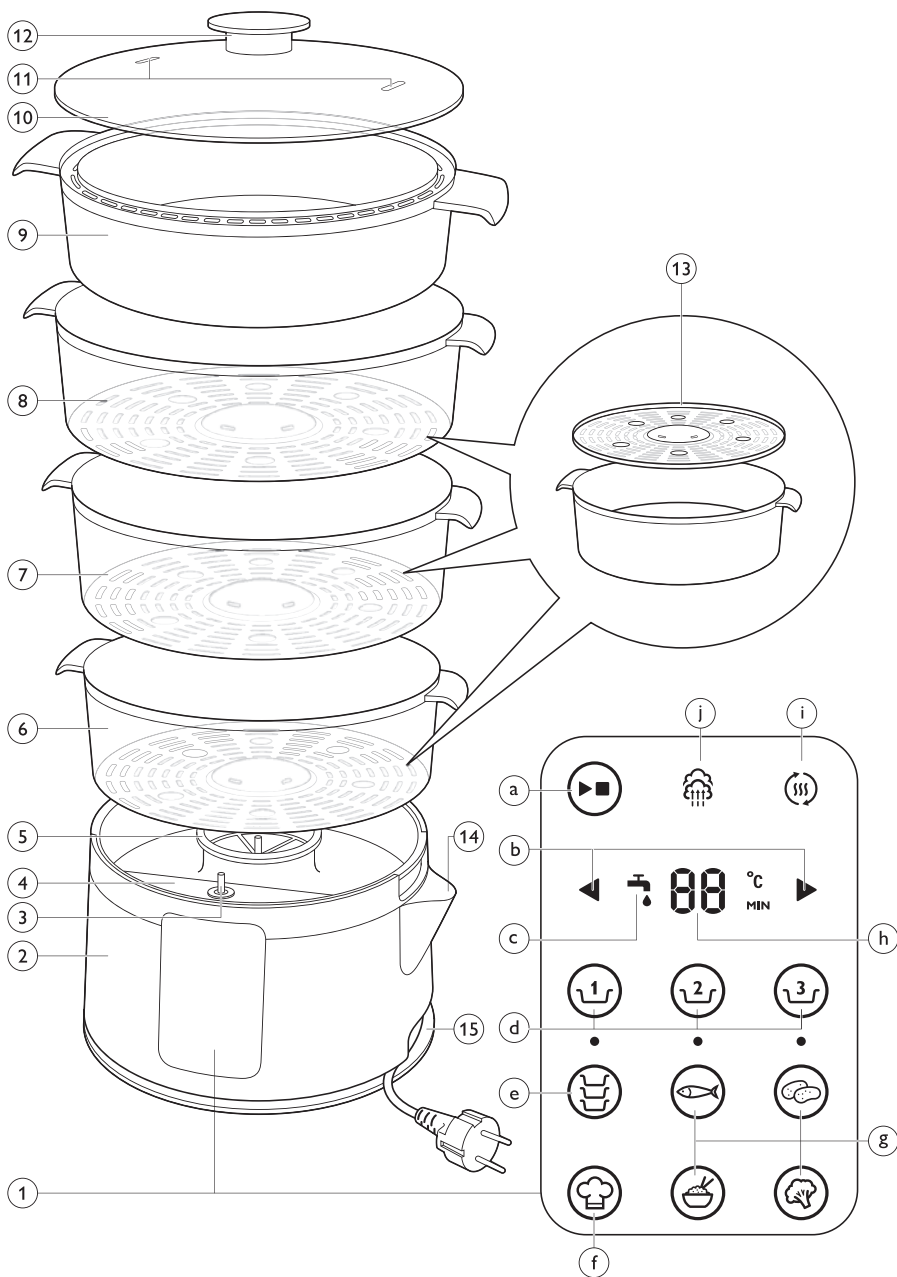
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9190, HD9189



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>17</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>30</b>
<b>EESTI</b>	<b>42</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>53</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>65</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>76</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>89</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>101</b>
<b>POLSKI</b>	<b>113</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>126</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>139</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>152</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>164</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>175</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>187</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)

- 1 Панель управления с дисплеем и кнопками
  - а. Кнопка старт/стоп и кнопка паузы
  - б. Кнопка настройки таймера
  - с. Индикатор пустого резервуара для воды
  - d. Кнопки паровых корзин (1, 2, 3)
  - е. Кнопка комплексного режима приготовления
  - f. Кнопка предустановленного режима
  - g. Кнопки выбора предустановленного режима (рыба, картофель, рис, свежие овощи)
  - h. Индикатор таймера
  - i. Индикатор режима поддержания температуры
  - j. Индикатор турборежима
- 2 Основание с резервуаром для воды
- 3 Датчик температуры
- 4 Поддон для капель
- 5 Отсек для приправ
- 6 Малая паровая корзина (1)
- 7 Средняя паровая корзина (2)
- 8 Большая паровая корзина (3)
- 9 Чаша для супа (только для модели HD9190)
- 10 Крышка
- 11 Паровые отверстия
- 12 Ручка крышки
- 13 Съёмный поддон
- 14 Носик для залива воды
- 15 Приспособление для хранения шнура

*Примечание Паровые корзины пронумерованы (1—3). Номера указаны на ручках корзин. Корзину большего размера можно установить на более маленькую, однако рекомендуется устанавливать корзины в порядке увеличения размера: сначала малая корзина (1), затем средняя корзина (2) и, наконец, большая корзина (3).*

*Примечание для модели HD9190. Чашу для супа лучше всего использовать с большой паровой корзиной (3).*

*Примечание Всегда устанавливайте корзины на поддон для капель, никогда не ставьте в пароварку пустые паровые корзины.*

## Важная информация

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

### Опасно!

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

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.

- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные мясо, птицу или морепродукты. Обязательно полностью разморозьте продукты перед приготовлением на пару.
- Не используйте пароварку без поддона для капель, в противном случае горячая вода может протекать.
- Используйте только комплектные паровые корзины и чашу для супа (только для модели HD9190) вместе с комплектным основанием.

### **Внимание!**

- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте пароварку воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте пароварку рядом с работающей или еще не остывшей плитой или духовым шкафом.
- 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.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Устанавливайте съемные поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: изгиб на съемном поддоне должен находиться сверху. (Рис. 2)

- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи, в режиме поддержания температуры, а также при снятии крышки. Проверая степень готовности пищи, обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте теплозащитные рукавицы.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Сливайте капли конденсата с крышки в пароварку, чтобы избежать выпаривания.
- Если пища горячая, держите паровую корзину за ручки.
- Не сливайте воду из резервуара для воды через носик для залива воды. Для слива воды из резервуара наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.

### **Автоматическое отключение**

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор автоматически выключается, если по прошествии двух минут с момента подключения к сети не была нажата ни одна кнопка. Также прибор автоматически выключается по прошествии установленного времени приготовления (включая время работы режима поддержания температуры).

### **Защита от выкипания**

Пароварка оснащена функцией защиты от выкипания. Функция защиты от выкипания автоматически выключает нагревательный элемент пароварки, если резервуар для воды пустой или вода выкипела в процессе приготовления. Чтобы продолжить использование прибора, заполните резервуар холодной водой до отметки MAX.

### **Электромагнитные поля (ЭМП)**

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

## **Перед первым использованием**

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

## **Подготовка прибора к работе**

- 1** Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2** Перед включением полностью размотайте сетевой шнур с катушки на подставке прибора.
- 3** Заполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX) чистой водой (Рис. 4).
- 4** Пароварка рассчитана примерно на 60 минут работы при наполнении резервуара для воды до максимального уровня.

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня (MAX).

Не наливайте в резервуар для воды ничего кроме воды. Запрещается добавлять приправы, соусы, масло или другие вещества в резервуар для воды.

- 4** Установите поддон на резервуар для воды на основании (Рис. 5).



*Примечание* Запрещается пользоваться прибором без поддона для капель, а также наливать на поддон воду, приправы, масло и другие вещества.

**5** Для усиления аромата приготовляемой пищи поставьте отсек для приправ на поддон для капель. (Рис. 6)

- Наполните отсек для приправ свежими или сухими травами.
- В главе “Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару” приводятся рекомендуемые травы и специи для различных блюд.

**6** Положите продукты в одну или несколько паровых корзин и/или в чашу для супа (только для модели HD9190). (Рис. 7)

- Устанавливайте съемные поддоны в паровые корзины только сверху. Чтобы правильно расположить поддон, сначала опустите один край поддона, а затем — другой (должен прозвучать щелчок). Обратите внимание: изгиб на съемном поддоне должен находиться сверху (Рис. 2).
- Не кладите слишком много продуктов в паровые корзины. Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
- Только для модели HD9189: для приготовления риса можно использовать легкую чашу, которая устанавливается в паровую корзину. Для обеспечения нормальной циркуляции пара в пароварке вокруг чаши должно оставаться свободное пространство.
- Большие порции и продукты, приготовление которых занимает больше времени, кладите в нижнюю паровую корзину (1).
- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель (Рис. 8).
- Для приготовления на пару продуктов крупного размера (например, цыплят или початков кукурузы) можно вынуть съемные поддоны из средней (2) и большой (3) паровых корзин. Таким образом, вы получите одну большую паровую емкость.

*Примечание* Максимальная вместимость паровых корзин составляет 1 кг.

**7** Поставьте одну или несколько паровых корзин на поддон для капель. Убедитесь в правильности установки корзин и в устойчивости их положения (Рис. 9).

- Использование всех 3 паровых корзин не обязательно.
- Паровые корзины пронумерованы (1—3). Номера указаны на ручках корзин. Корзину большего размера можно установить на более маленькую, однако рекомендуется устанавливать корзины в порядке увеличения размера: сначала малая корзина (1), затем средняя корзина (2) и, наконец, большая корзина (3). Всегда устанавливайте корзины на поддон для капель, никогда не ставьте в пароварку пустые паровые корзины (Рис. 10).
- Только для модели HD9190. Чаша для супа предназначена для приготовления супов, других жидких блюд, а также рыбы. При необходимости использовать чашу для супа поставьте ее в большую паровую корзину (3) (Рис. 11).
- Только для модели HD9190. Если для увеличения пространства из большой паровой корзины (3) убран съемный поддон, и основанием служит поддон средней паровой корзины (2), по-прежнему можно установить чашу для супа, чтобы приготовить рыбу, рис или суп (Рис. 12).
- Если для увеличения пространства из средней паровой корзины (2) убран съемный поддон, и основанием служит поддон малой паровой корзины (1), сверху по-прежнему можно установить большую паровую корзину (3).

**8** Верхнюю паровую корзину закрывайте крышкой (Рис. 13).

*Примечание* Если крышка не установлена или установлена неправильно, продукты не подвергаются обработке паром в нужной степени.

## Использование прибора

В пароварке предусмотрено 2 режима приготовления на пару:

- 1 Ручной режим для быстрого включения пароварки.
- 2 Программный режим:
  - Комплексный режим приготовления: приготовление комплексного обеда с использованием различного времени приготовления для каждой паровой корзины.
  - Предустановленный режим приготовления: приготовление различных блюд с использованием заданных значений времени и температуры.

Для получения более подробной информации об этих режимах ознакомьтесь с соответствующими главами ниже.

### Общие рекомендации

Следующие рекомендации, описанные ниже, применимы для всех трех режимов приготовления.

- 1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 2** Загорается подсветка кнопки питания, на экране появляется время приготовления, установленное по умолчанию (20 минут) (Рис. 14).
- 2** Выберите один из двух режимов приготовления на пару и следуйте инструкциям в разделах, посвященных соответствующим режимам приготовления.

*Примечание Одновременное использование нескольких режимов приготовления на пару невозможно. Также не допускается одновременное включение комплексного и предустановленного режимов приготовления.*

*Примечание В случае приготовления больших объемов продуктов перемешайте их в середине процесса приготовления, используя кухонные приборы с длинными ручками. Не забудьте надеть кухонные рукавицы.*

*Примечание В первые 5 минут приготовления на пару загорается индикатор турборежима. Это значит, что для быстрого разогрева прибора используется дополнительная мощность.*

- 3** По окончании приготовления на пару прибор издает 5 звуковых сигналов и автоматически переключается в режим поддержания температуры (см. раздел “Режим поддержания температуры”).

- 4** По окончании использования аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

*Примечание Во избежание ожогов, перед тем как снять крышку, наденьте кухонные рукавицы. Снимайте крышку постепенно и при этом не стойте к прибору слишком близко. Сливайте капли конденсата с крышки в паровую корзину.*

*Примечание Чтобы достать продукты из паровых корзин, используйте кухонные приспособления с длинными ручками.*

- 5** Прежде чем снять паровую корзину с прибора, подождите, пока конденсат стечет в корзину, расположенную ниже, или в поддон для капель.
- 6** Перед тем как снять поддон для капель, отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- 7** Сливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Для слива воды из резервуара для воды наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 3).

Снимайте поддон и сливайте воду из резервуара с осторожностью, так как вода в резервуаре и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части пароварки остыли.

*Примечание* Если во время приготовления на пару вода выкипела, загорится индикатор пустого резервуара для воды, сигнализирующий о необходимости долива воды в резервуар (Рис. 15).

*Примечание* При необходимости приготовления большего количества пищи, вам потребуется больше воды. Вы можете доливать воду в резервуар небольшими порциями через носик для залива воды.

*Примечание* По истечении 2 минут бездействия прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Для включения панели управления нажмите кнопку *старт/стоп*.

### Ручной режим

---

Используйте этот режим для быстрого включения пароварки.

- 1** С помощью кнопки настройки таймера выберите время приготовления на пару (Рис. 16).
- 2** Для запуска приготовления нажмите кнопку *старт/стоп* (Рис. 17).
  - ▶ Начнется процесс приготовления. Начнет мигать индикатор *старт/стоп* и индикатор турборежима, на таймере начнется обратный отсчет времени приготовления (Рис. 18).
  - ▶ По окончании установленного времени приготовления прибор издает звуковой сигнал и переключается в режим поддержания температуры, загорается индикатор режима поддержания температуры (Рис. 19).

### Программный режим: комплексный режим приготовления

---

Используйте этот режим для комплексного обеда при необходимости выбора различного времени приготовления для продуктов в разных паровых корзинах. Приготовление автоматически начинается в корзине, для которой установлено наибольшее время приготовления, при необходимости загрузки следующей корзины (с продуктами, требующими меньшего времени приготовления) раздается звуковой сигнал. Корзина, для которой установлено наименьшее время приготовления, загружается в последнюю очередь.

*Примечание* Если для приготовления нескольких блюд используются не все три корзины, с помощью таймера настройте время приготовления для используемых корзин.

- 1** Нажмите кнопку комплексного режима приготовления. (Рис. 20)
  - ▶ Загорится индикатор комплексного режима приготовления, а также кнопки паровых корзин (Рис. 21).
- 2** Нажмите кнопку паровой корзины 1, 2 или 3 для выбора корзины. (Рис. 22)
  - ▶ Начнет мигать индикатор соответствующей корзины.
- 3** С помощью кнопок настройки таймера отрегулируйте время приготовления для продуктов в выбранной паровой корзине. (Рис. 23)
- 4** Для подтверждения настроек снова нажмите кнопку выбранной паровой корзины. (Рис. 24)
  - ▶ Под кнопкой паровой корзины загорится точка. Это означает, что время установлено.
- 5** Для настройки времени приготовления продуктов в остальных паровых корзинах повторите действия, описанные в шагах 2—4.
- 6** Положите ингредиенты в паровые корзины. Если используются все три паровые корзины, продукты с наибольшим временем приготовления положите в малую корзину (1), продукты, для приготовления которых требуется меньше времени, положите в среднюю корзину (2), продукты с самым коротким временем приготовления положите в самую большую корзину (3).

- 7** Установите паровую корзину с продуктами, приготовление которых займет больше всего времени, на основание пароварки.
- 8** Нажмите кнопку старт/стоп (Рис. 17).
- ▶ Начнется приготовление в паровой корзине, продукты в которой требуют наибольшего времени приготовления. Индикатор старт/стоп будет медленно мигать, на таймере начнется обратный отсчет времени.
  - ▶ Через некоторое время на приборе раздастся звуковой сигнал, индикатор паровой корзины, для которой установлено меньшее время приготовления, начнет быстро мигать, сигнализируя о необходимости установки этой корзины (Рис. 25).
- 9** Поставьте корзину с продуктами, для которых установлено меньшее время приготовления, на паровую корзину, установленную в пароварке, и нажмите мигающую кнопку паровой корзины или кнопку старт/стоп.
- 10** В пароварке продолжится процесс приготовления.
- ▶ Индикатор старт/стоп будет медленно мигать, на таймере начнется обратный отсчет времени.
  - ▶ Через некоторое время на приборе раздастся звуковой сигнал, начнет мигать индикатор паровой корзины, для которой установлено самое короткое время приготовления, сигнализируя о необходимости установки этой корзины.
- 11** Поставьте корзину, для которой установлено самое короткое время приготовления, на паровые корзины, уже установленные в пароварке, и нажмите мигающую кнопку паровой корзины или кнопку старт/стоп.
- 12** В пароварке продолжится процесс приготовления.
- ▶ Индикатор старт/стоп будет медленно мигать, на таймере начнется обратный отсчет времени.
  - ▶ По окончании установленного времени приготовления, прибор издает звуковой сигнал и переключается в режим поддержания температуры. Начинает медленно мигать индикатор режима поддержания температуры и индикатор старт/стоп.

### **Программный режим: предустановленный режим приготовления**

Используйте этот режим для приготовления особых продуктов с оптимальными настройками времени приготовления и температуры.

*Примечание* При использовании предустановленного режима нижнюю корзину необходимо установить непосредственно на поддон для капель.

*Примечание* Для программ предустановленного режима по сравнению с ручным режимом установлено более длительное время приготовления. Это обусловлено тем, что температура приготовления в этом режиме в основном составляет менее 100 °С, обеспечивая оптимальные результаты приготовления.

- 1** Нажмите кнопку предустановленного режима приготовления (Рис. 26).
- ▶ Загорится индикатор предустановленного режима приготовления, а также кнопки 4 предустановленных режимов (Рис. 27).
- 2** Нажмите кнопку одного из четырех предустановленных режимов.
- Для приготовления рыбы нажмите кнопку со значком рыбы (Рис. 28).
  - Для приготовления картофеля нажмите кнопку со значком картофеля (Рис. 29).
  - Для приготовления риса нажмите кнопку со значком риса (Рис. 30).
  - Для приготовления свежих овощей нажмите кнопку со значком овощей (Рис. 31).
- 3** При необходимости время приготовления можно отрегулировать при помощи кнопки настройки таймера, учитывая количество и размер продуктов в паровой корзине.

- 4** Нажмите кнопку **старт/стоп**.
- ▶ Начинается процесс приготовления, медленно мигает кнопка **старт/стоп**. На дисплее отображается отсчет времени таймера и текущая температура приготовления для выбранного предустановленного режима.
- ▶ По окончании установленного времени приготовления, прибор издает звуковой сигнал и переключается в режим **поддержания температуры**, загорается индикатор режима **поддержания температуры**.

### **Режим поддержания температуры**

---

По окончании приготовления на пару пароварка автоматически переключается в режим **поддержания температуры**, загорается индикатор режима **поддержания температуры**.

В режиме **поддержания температуры** температура пищи сохраняется в течение 20 минут.

- Чтобы сохранить пищу теплой более 20 минут, установите время для режима **поддержания температуры** при помощи кнопок настройки таймера.
- Чтобы отключить режим **поддержания температуры** во время его работы, нажмите кнопку **старт/стоп**.

### **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.

**3** Очистите резервуар для воды тканью, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства. Затем протрите резервуар чистой влажной тканью.

**4** Вымойте крышку в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства.

Запрещается мыть крышку в посудомоечной машине.

**5** Извлеките съемные поддоны из паровых корзин. Очистите паровые корзины, съемные поддоны, отсек для приправ, поддон для капель и чашу для супа (только для модели HD9190) в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине, установив короткий цикл и низкую температуру.

Регулярная мойка паровых корзин в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению пластика.

### **Очистка от накипи**

---

При появлении накипи в резервуаре для воды прибор следует очистить. Для максимальной эффективности работы прибора и продления срока его службы необходимо регулярно проводить очистку от накипи.

**1** Заполните резервуар для воды белым уксусом (крепостью 8 %) до отметки максимального уровня (MAX).

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

**2** Установите поддон для капель и малую паровую корзину (1) на основание должным образом (Рис. 32).

**3** Закройте малую паровую корзину крышкой (Рис. 33).

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

- 5 Нажмите кнопку старт/стоп для активации панели управления.
- 6 Нажмите кнопку старт/стоп, прибор включится на 20 минут (Рис. 17).

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

- 7 После того как прозвучит звуковой сигнал, отключите прибор от сети и дайте уксусу остыть. Слейте раствор из резервуара для воды.
- 8 Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.

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

### Хранение

- 1 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали сухие и чистые (см. главу “Очистка и уход”).
- 2 При хранении обмотайте шнур питания вокруг катушки на подставке прибора (Рис. 34).
- 3 Установите поддон для капель на основание прибора (Рис. 35).
- 4 Убедитесь, что съемные поддоны должным образом установлены в паровые корзины.
- 5 Установите большую паровую корзину (3) на поддон для капель. Среднюю паровую корзину (2) поставьте на большую корзину (3). Малую паровую корзину (1) установите на среднюю корзину (2) (Рис. 36).
- 6 Только для модели HD9190: чашу для супа поставьте в малую паровую корзину (1).
- 7 Накройте чашу для супа (только для модели HD9190) или малую паровую корзину крышкой (Рис. 37).

### Гарантия и обслуживание

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

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 38).

### Поиск и устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не работает.	Пароварка не подключена к электросети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В резервуаре недостаточно воды.	Наполните резервуар для воды.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Кнопка старт/стоп не была нажата.	Нажмите кнопку старт/стоп.
Некоторые продукты не готовы.	Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие.	Установите более продолжительное время приготовления на пару при помощи кнопки "+".
		Положите большие порции и продукты с более длительным временем приготовления в малую паровую корзину (1) и включите приготовления на пару. По прошествии некоторого времени установите другие паровые корзины.
	В паровых корзинах слишком много продуктов.	Не перегружайте паровые корзины. Порежьте продукты и положите самые маленькие кусочки сверху.
		Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
Прибор не нагревается как следует.	Регулярная очистка от накипи не проводится.	Очистите прибор от накипи. См. главу "Очистка и уход".
Во время приготовления на пару из резервуара для воды распыляется вода.	В резервуаре слишком много воды.	Слейте лишнюю воду из резервуара. Уровень воды не должен превышать отметку MAX.
Индикатор пустого резервуара для воды загорается даже когда в резервуаре достаточно воды.	На нагревательном элементе скопилось большое количество накипи.	Очистите резервуар для воды от накипи. См. раздел "Очистка от накипи" в главе "Очистка и уход".
Эффект от использования отсека для приправ несущественный или его нет вовсе.	В отсек для приправ было загружено мало специй.	Положите в отсек для приправ больше специй.
	В отсек для приправ были загружены неподходящие специи.	Положите в отсек для приправ специи с сильным ароматом. Ознакомьтесь с таблицей "Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару".

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Блюдо было подано спустя долгое время после окончания приготовления.	Блюдо желательно подавать сразу после приготовления.
На поверхности воды в резервуаре или на поддоне для капель образуется пена.	Появление пены возможно в случаях, когда белковые ингредиенты попали в резервуар для воды или в резервуаре для воды после чистки осталось моющее средство.	Очистите резервуар для воды. См. главу "Очистка и уход".

### Таблица продуктов и советы по приготовлению на пару

- Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).
- Время приготовления на пару, указанное в таблице ниже, является приблизительным. Время приготовления различается в зависимости от размеров порций, расстояния между продуктами в паровой корзине, количества и свежести продуктов, а также индивидуальных предпочтений.

### Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для приправ
Спаржа	500 г	15-20	Тимьян, базилик, лимон
Мини-кукуруза	200 г	5-8	Лук-шнит, чили, паприка
Зеленая фасоль	500 г	15-20	Петрушка, лимон, чеснок
Брокколи	400 г	20	Чеснок, молотый красный перец чили, эстрагон
Морковь	500 г	20	Петрушка, сухая горчица, лук-шнит
Соцветия цветной капусты	400 г	20	Розмарин, базилик, эстрагон
Сельдерей (в кубиках)	300 г	15-20	Тмин, белый перец, чили
Куриная нога	1 шт.	25	Черный перец, лимон, паприка
Сердцевина кукурузного початка	500 г	30-40	Петрушка, чеснок, лук-шнит
Цукини (резаные)	500 г	10	Укроп, шалфей, розмарин
Кускус	150 г + 250 мл воды	10-15	Тмин, кориандр, гвоздика
Яйца	6 шт.	12-15	-
Фрукты	500 г/4 шт.	10-15	Корица, лимон, гвоздики



Продукты для приготовления	Количество	Время варки (мин)	Травы/специи, которые можно использовать в отсеке для приправ
Горох (замороженный)	400 г	20–25	Розмарин, тмин, петрушка
Картофель	400 г	25-30	Петрушка, лук-шнит, чеснок
Креветки	200 г	5	Порошок карри, шафран, лимон
Пудинг	4 чаши	20	Корица, гвоздики, ваниль
Рис	150 г + 300 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
	250 г + 500 мл воды	35	Пандан, чеснок, тмин
Лосось	450 г	12-15 мин.	Укроп, петрушка, базилик
Белая рыба	450 г	10–15	Сухая горчица, гвоздика, майоран

### Значения времени приготовления для различных режимов (Рис. 39)

#### Советы по варке продуктов

##### Отсек для приправ

- Розмарин, тимьян, кориандр, базилик, укроп, карри и эстрагон великолепно подходят для использования в отсеке для приправ. 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.
- Эффект от использования отсека для приправ максимален для продуктов, расположенных в нижней паровой корзине, которая установлена непосредственно на поддон для капель.
- Таблица выше содержит дополнительные рекомендации по использованию трав, специй и жидких добавок в отсеке для приправ.
- Чтобы усилить эффект от использования отсека для приправ и дополнить вкус блюда, рекомендуется смазывать продукты растительным маслом.
- Для оптимального результата измельчите зелень и равномерно распределите в отсеке для приправ.
- Чтобы в полной мере насладиться вкусом, рекомендуется подавать блюдо сразу же после приготовления.
- Не наливайте в отсек для приправ жидкости.

##### 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, 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.
- Мясо, птицу, рыбу или яйца следует располагать ниже других продуктов во избежание попадания на них сока.
- Прокалывайте скорлупу яиц, прежде чем положить их в пароварку.

- Готовить на пару замороженное мясо, птицу или морепродукты нельзя. Обязательно разморозьте мясо, птицу или морепродукты перед помещением в пароварку.

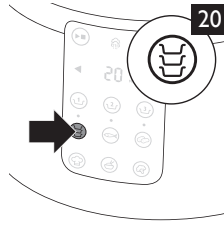
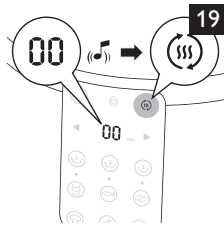
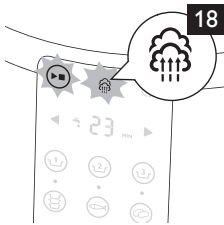
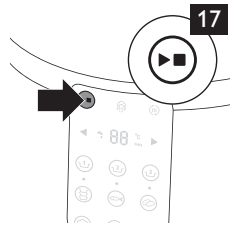
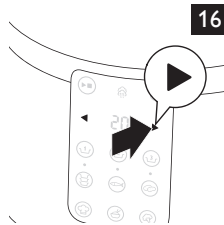
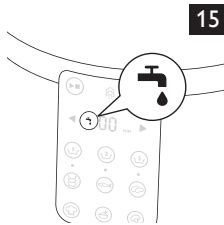
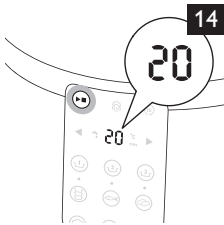
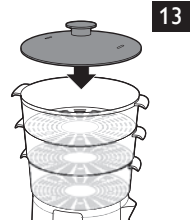
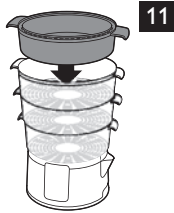
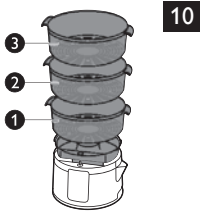
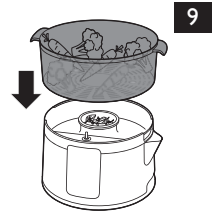
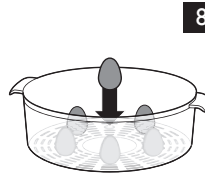
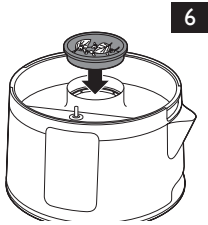
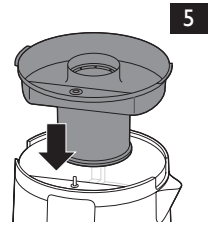
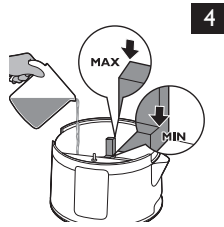
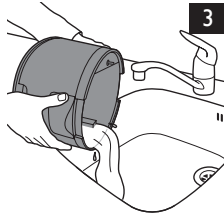
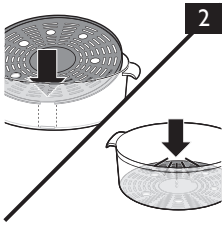
### **Десерты**

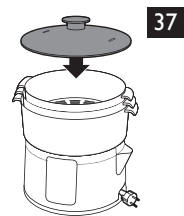
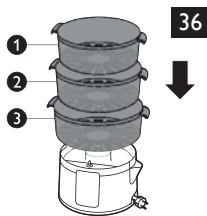
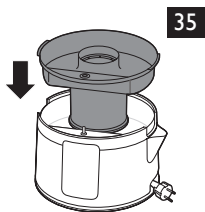
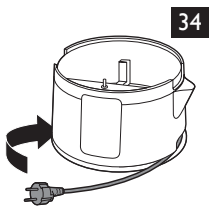
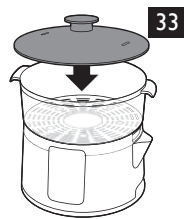
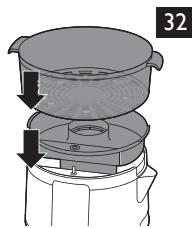
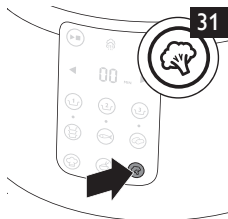
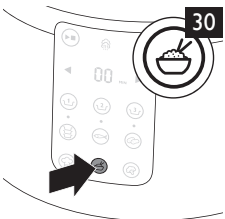
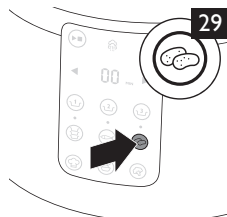
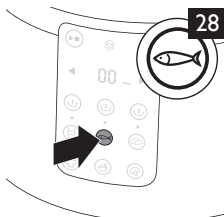
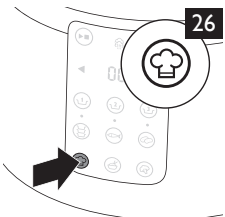
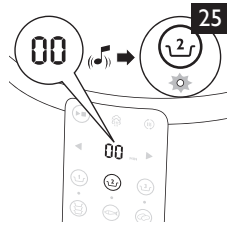
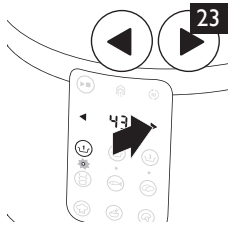
- Для усиления вкуса, вместо добавления дополнительного количества сахара, можно добавить немного корицы.

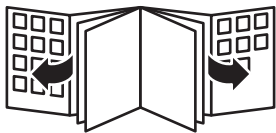
### **Общие рекомендации**

- Только для модели HD9190: для приготовления риса необходимо положить рис в чашу для супа и залить водой. Количество воды см. в таблице выше.
- По окончании приготовления риса в предустановленном режиме, отключите прибор, перемешайте рис и оставьте томиться под крышкой на 5 минут. Рис станет еще вкуснее.
- Только для модели HD9190: чашу для супа можно использовать для приготовления овощей с подливой, отварной рыбы, маринованных продуктов, а также пудингов, супов и риса.
- Оставляйте некоторое пространство между порциями и равномерно распределяйте продукты на дне паровой корзины.
- Если корзина заполнена большим количеством продуктов, во время приготовления помешивайте их.
- Небольшие количества продуктов требуют меньше времени варки, чем большие количества.
- При использовании только одной паровой корзины, для готовности продуктов требуется меньше времени, чем при использовании двух или трех корзин.
- При использовании нескольких паровых корзин увеличивайте время приготовления на 5—10 минут.
- В малой паровой корзине (1) продукты готовятся быстрее, чем в корзинах, расположенных наверху.
- Перед употреблением проверьте готовность пищи. Это особенно важно при приготовлении свинины, говяжьего фарша и птицы.
- В процессе приготовления на пару можно класть другие ингредиенты или устанавливать на прибор паровые корзины с продуктами. Если для приготовления блюда требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- После переключения в режим поддержания температуры пища еще некоторое время будет готовиться. Если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании приготовления на пару и переключения прибора в режим поддержания температуры.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно, потребуется долить немного воды в резервуар.
- Только для модели HD9190: пароварку можно использовать для подогрева уже готового супа. Налейте суп в чашу для супа, выберите предустановленный режим для приготовления рыбы. Для подогрева 250 мл супа потребуется примерно 10 минут.











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



100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.005.0316.1