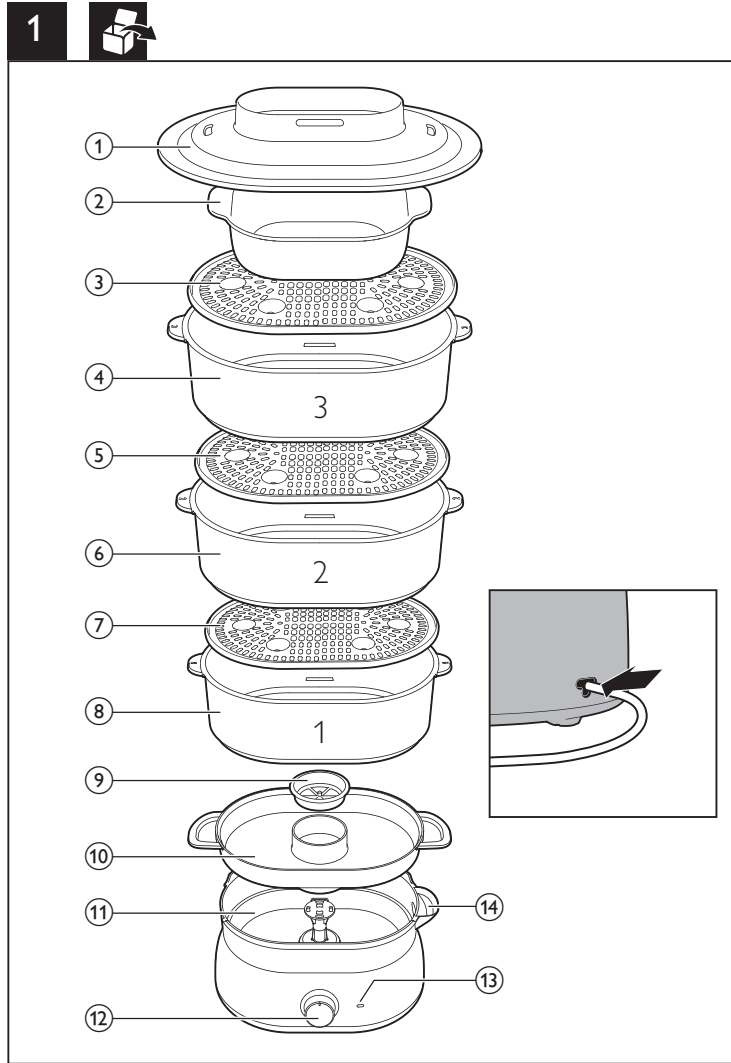


HD9104
HD9115
HD9116
HD9124
HD9125
HD9126



EN User manual

RU Руководство пользователя

PHILIPS

	Kg	Time		Kg	Time
	400g	13-15min		1	30min
	400g	15-18min		2	15-20min
	450g	15-18min		500ml	25-30min
	400g	15-18min		4	15-20min
	400g	18-20min		4	15-20min
	450g	18-20min			
	450g	13-15min			
	300g	25min			

		Kg	Time
		250g	15-20min
		450g	30-35min
		350g	10-12min
		250g	12-15min
		250g	8-10min
		450g	15-20min
		400g	10-15min
		6 - 8	20min
		250g + 375ml	40min
		150g + 300ml	15-20min
		150g + 200ml	15min

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- 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 top 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.
- While using steaming bowls 1, 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 reote 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.

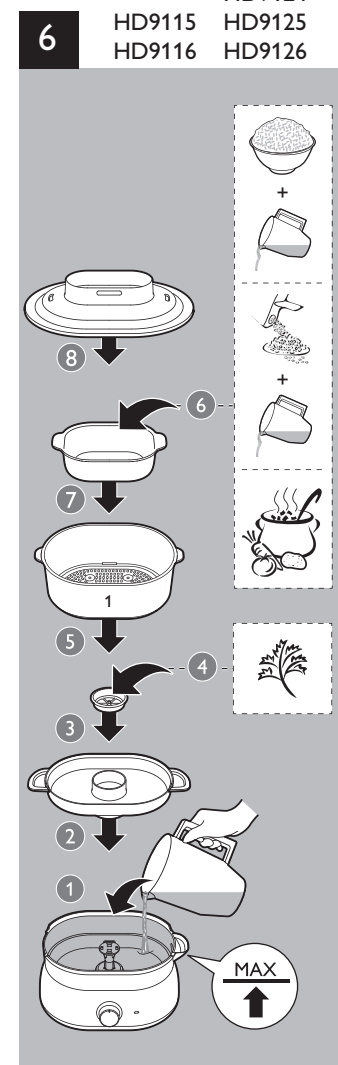
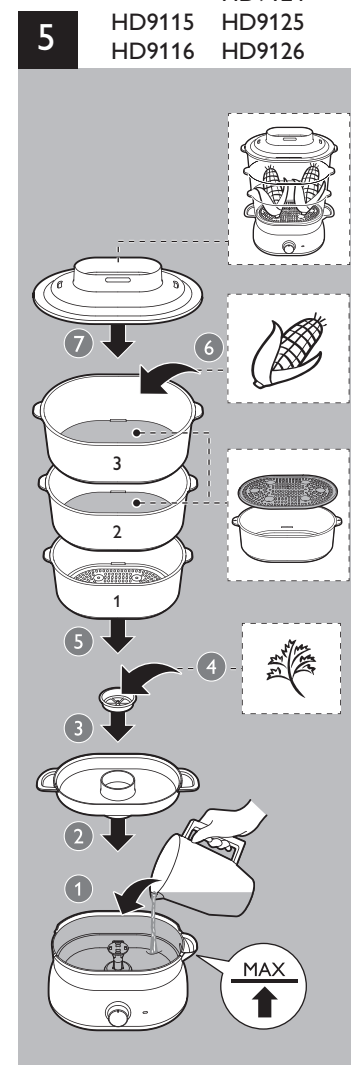
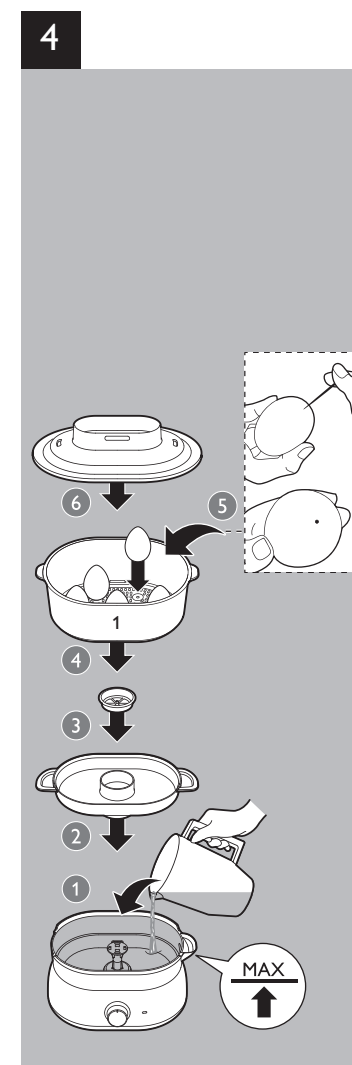
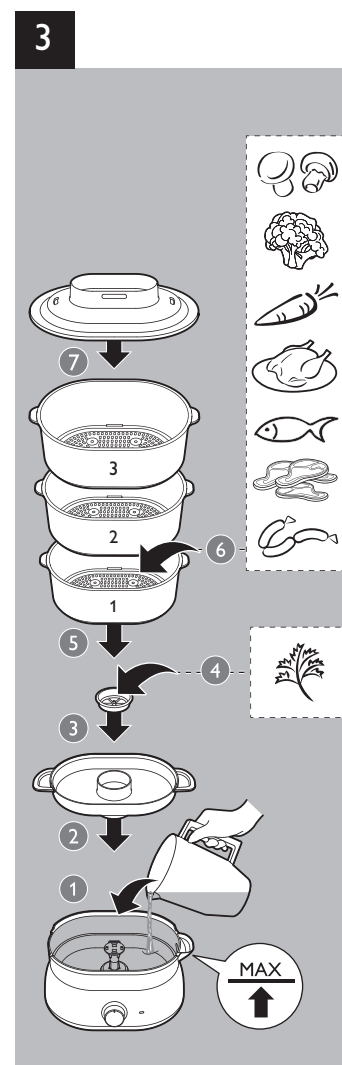
Recycling



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



	EN	RU
	① Couscous	① Ку́скус



	Water tap	Washing machine	Washing
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

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

2 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.

3 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome. For recipes to use with your steamer, go to www.philips.com/kitchen.

4 Overview

①	Lid	⑧	Steaming bowl 1
②	Top steaming bowl	⑨	Flavor booster
③	Removable bottom	⑩	Drip tray
④	Steaming bowl 3	⑪	Base with water tank
⑤	Removable bottom	⑫	Steaming time adjustment button
⑥	Steaming bowl 2	⑬	Steaming light
⑦	Removable bottom	⑭	Water inlet

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">HD9124/25/26: one top steaming bowl and three steaming bowls with removable bottom HD9115/16: one top steaming bowl and two steaming bowls with removable bottom HD9104: two steaming bowls with non-removable bottom	

5 Before the first use

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

6 Using the appliance

✦	Tip
<ul style="list-style-type: none">Put the appliance on a stable, horizontal and level surface. Fill the water tank with water up to the maximum level, with a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour. Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.	

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">When you want to steam foods that require various steaming times, set the timer to the longest steaming time. Put the food with the longest steaming time in bowl 1. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shorter steaming time. Then 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 continue steaming until the set steaming time has elapsed. Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls. 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. If you use ground herbs and 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. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed.	

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the top steaming bowl. You can use the bowl for melting chocolate/butter and cooking rice.	

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Use a needle to make a small hole on the bottom of the egg before placed on the egg holder. Make sure you place the bowl properly and they do not wobble.	

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms (when using the top steaming bowl), always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place when you hear a click.	

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance. If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.	

7 Cleaning and maintenance (Fig.7)

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance. If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.	

!	Caution
<ul style="list-style-type: none">Do not clean the base in the dishwasher. If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it. Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.	

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

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

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Do not use any other kind of descaler.	

- Put the drip tray, steaming bowls, and lid on top of the steamer.
- Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.
- Let the vinegar cool down completely and empty the water tank. Rinse the water tank with cold water several times.

≡	Note
<ul style="list-style-type: none">Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.	

8 Storage

- Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter "Cleaning and maintenance").
- Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.
- Place steaming bowl 3 on the drip tray.
- Place steaming bowl 2 in teaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2.
- Place the top steaming bowl on the other steaming bowls.
- Place the lid on the top steaming bowl.
- To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base.

9 Guarantee and service

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

Русский

1 Важная информация

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

- Опасно!**
- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.
- Внимание!**
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
 - Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
 - Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевого шнура 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 высокой квалификации.
 - Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
 - Не позволяйте детям играть с прибором.
 - Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
 - Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Перед приготовлением на пару необходимо полностью разморозить данные продукты.
 - Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.
 - Чаши для варки 1, 2, 3 и верхнюю чашу для варки можно использовать только вместе с комплектным основанием.
 - Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

- Предупреждение**
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
 - Не подвигайте основание прибора воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного тепла от других источников, кроме самой пароварки. Не устанавливайте пароварку на работающую или неостывшую печь или плиту, а также рядом с ней.
 - Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что он выключен.
 - Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования. 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.
 - Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
 - Если чаши для варки 1, 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены наверх 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.
 - Снимая крышку, будьте предельно осторожны, держите крышку на достаточном расстоянии. Во избежание ожогов сливайте капли конденсата с крышки в пароварку.
 - 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 перемещать работающий прибор.
 - Запрещается наклоняться над работающим прибором.
 - Не касайтесь горячих поверхностей прибора. Прежде чем взяться за горячие поверхности прибора, надевайте кухонные 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.
 - Для безопасной эксплуатации запрещается подключать прибор к таймеру отключения или системам дистанционного управления.
 - В резервуаре для воды имеется небольшой сетчатый фильтр. Если сетчатый фильтр отсоединен, храните его в недоступном для детей месте, так как ребенок может его проглотить.

Автоматическое выключение. По истечении установленного времени прибор автоматически отключается.

Защита от выкипания
Для пароварки предусмотрена система защиты от выкипания. Функция защиты от выкипания автоматически выключает пароварку, если емкость для воды пустая, или вода выкипела в процессе приготовления пищи. Необходимо дать пароварке остыть в течение 10 минут, прежде чем снова использовать.

Утилизация

Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию.

Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:



Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработанного изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

2 Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

3 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте приобретенное устройство на сайте www.philips.com/welcome. Рецепты блюд, которые можно приготовить при помощи пароварки, смотрите на веб-сайте www.philips.com/kitchen.

4 Обзор

①	Крышка	⑧	Чаша для варки 1
②	Верхняя чаша для варки	⑨	Контейнер для трав и специй
③	Съемный поддон	⑩	Поддон для капель
④	Чаша для варки 3	⑪	Основание с резервуаром для воды
⑤	Съемный поддон	⑫	Регулятор времени варки
⑥	Чаша для варки 2	⑬	Индикатор варки
⑦	Съемный поддон	⑭	Отверстие для залива воды

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Модель HD9124/25/26: одна верхняя чаша для варки и три чаши для варки со съемными поддонами Модель HD9115/16: одна верхняя чаша для варки и две чаши для варки со съемными поддонами Модель HD9104: две чаши для варки с несъемными поддонами	

5 Перед первым использованием

- Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с продуктами (см. главу «Очистка и уход»).
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тканью.

6 Использование прибора

✦	Совет
<ul style="list-style-type: none">Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности. Заполните водой резервуар для воды до отметки максимального уровня. Полный резервуара для воды достаточно для приготовления в течение приблизительно 1 часа. Наполняйте резервуар для воды только водой. Не добавляйте в резервуар для воды приправы, масло или другие вещества.	

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Чтобы приготовить продукты с разным временем приготовления, установите для таймера наиболее длительное время приготовления. Положите ингредиенты с наиболее длительным временем приготовления в чашу 1. Продолжайте приготовление, пока оставшееся время приготовления не будет равно более короткому времени приготовления. Наденьте кухонные рукавицы. Аккуратно снимите крышку и установите чашу 2 с ингредиентами с более коротким временем приготовления на чашу 1. Накройте чашу 2 крышкой и продолжайте приготовление до истечения установленного времени. Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени по сравнению с нижними чашами. При приготовлении большого количества продуктов периодически помешивайте их. Надевайте кухонные рукавицы и используйте кухонные принадлежности с длинными ручками. Если используются молотые приправы или измельченная зелень, ополосните поддон водой, чтобы контейнер для трав и специй стал влажным. Это предотвратит просыпание молотых приправ через отверстия. При необходимости положите сухую или свежую зелень или приправы в контейнер для трав и специй для придания более сильного аромата готовящейся пище.	

Приготовление на пару (рис. 3 и 6)

Положите продукты в одну или несколько чаш и/или в верхнюю чашу для варки. Чашу можно использовать, чтобы растопить шоколад/сливочное масло, а также приготовить рис.

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Прежде чем поместить яйцо в держатель, сделайте в его нижней части маленькое отверстие с помощью иглы. Убедитесь в правильности установки чаши и в устойчивости их положения.	

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Если чаши для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами (при использовании верхней чаши для варки), следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены наверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок).	

7 Очистка и уход (рис. 7)

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона. Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.	

!	Внимание
<ul style="list-style-type: none">Основание нельзя мыть в посудомоечной машине. Если сетчатый фильтр резервуара для воды отсоединен, храните его в недоступном для детей месте, так как ребенок может его проглотить. Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.	

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.	

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Если в резервуаре еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.	

≡	Примечание
<ul style="list-style-type: none">Если в резервуаре еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.	

8 Хранение

- Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали сухие и чистые (см. главу «Очистка и уход»).
- Установите поддоны в чаши для варки 2 и 3.
- Установите чашу для варки 3 в поддон.
- Установите чашу для варки 2 в чашу 3. Установите чашу для варки 1 в чашу 2.
- Поставьте верхнюю чашу для варки на другие чаши.
- Накройте верхнюю чашу для варки крышкой.
- Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения.

9 Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации и обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips http://www.philips.com/ или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.