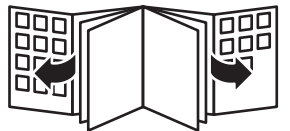


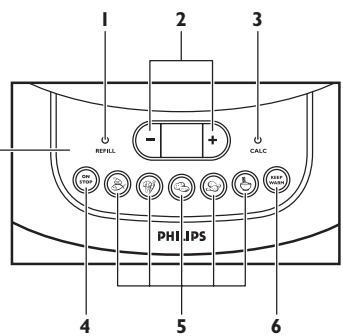
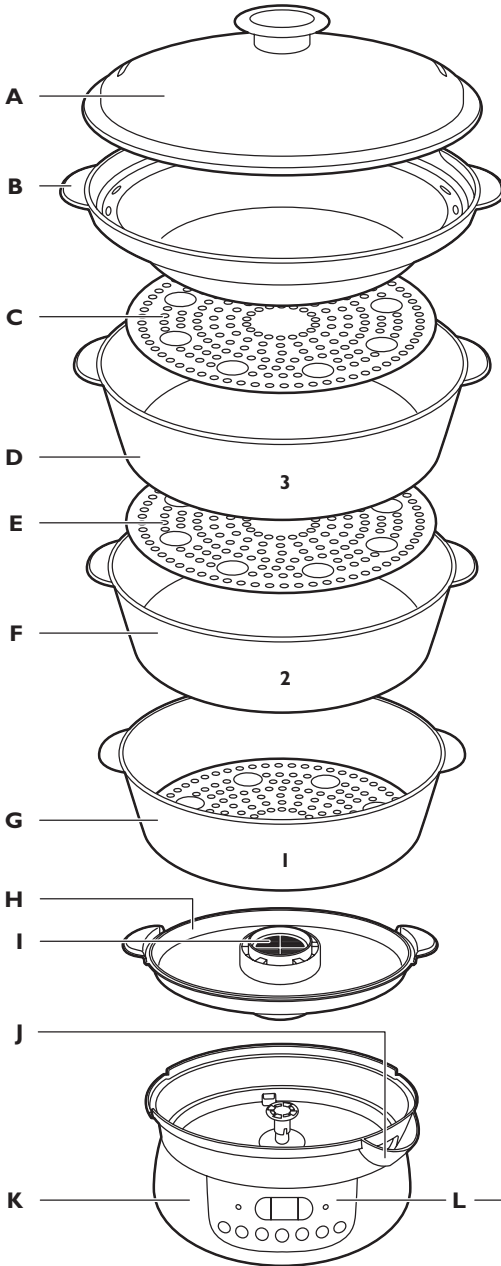
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9140



PHILIPS





| | |
|--------------------|------------|
| ENGLISH | 6 |
| БЪЛГАРСКИ | 13 |
| ČEŠTINA | 22 |
| EESTI | 30 |
| HRVATSKI | 37 |
| MAGYAR | 45 |
| ҚАЗАҚША | 53 |
| LIETUVIŠKAI | 62 |
| LATVIEŠU | 70 |
| POLSKI | 78 |
| ROMÂNĂ | 86 |
| РУССКИЙ | 94 |
| SLOVENSKY | 102 |
| SLOVENŠČINA | 110 |
| SRPSKI | 118 |
| УКРАЇНСЬКА | 126 |

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Чаша для супа/риса
- 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** Панель управления
- 1** Индикатор воды
- 2** Кнопки таймера
- 3** Индикатор необходимости очистки от накипи
- 4** Кнопка Вкл./Стоп с подсветкой
- 5** Кнопки меню с подсветкой
- 6** Кнопка режима поддержания температуры Keep-warm с подсветкой

Важно

До начала эксплуатации 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.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, 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 высокой квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же 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 месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Запрещается обрабатывать паром замороженные 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.
- Используйте только комплектные чаши для варки, чашу для супа/риса вместе с комплектным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

Внимание

- Запрещается пользоваться какими-либо принадлежностями или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации компании Philips. При использовании такой принадлежности гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, горячих газов, пара или влажного тепла. Не устанавливайте пароварку на работающую или не остывшую печь или плиту.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что пароварку выключена.
- Перед тем как 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 принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Всегда устанавливайте съемные поддоны в одном направлении. Убедитесь, что они расположены правильно. При правильной установке поддона слышен 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.
- Во время приготовления горячих блюд всегда берите чашу за ручку.
- Запрещается перемещать 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 отключение

Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если в течение 1 минуты после нажатия кнопки Вкл./Стоп не нажать кнопку меню, пароварка автоматически отключается. По истечении установленного времени варки прибор также 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, применение 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** Через отверстие для залива воды залейте воду в емкость до максимальной отметки (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).

Примечание: Запрещается пользоваться прибором без поддона.

- 4** При необходимости, положите сухую или свежую зелень или приправы в Flavour booster для придания дополнительных ароматов приготавливаемой пище (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 для варки в одну или несколько чаш и/или в чашу для супа/риса.

- Если используется несколько чаш для варки, всегда устанавливайте съемные поддоны в одном направлении.
- Убедитесь, что съемные поддоны чаши 2 или 3 зафиксированы в правильном положении (до “щелчка”) (Рис. 6).
- Не кладите слишком много продуктов в чаши. Располагайте продукты так, чтобы между кусками было достаточно пространства для обеспечения максимального прохождения пара.
- Кладите мясо и птицу в нижнюю чашу, чтобы сок сырого или полусырого мяса или птицы не попал на другие продукты.
- Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите на дно чаши.
- Для удобной варки яиц помещайте их в держатель (Рис. 7).

- 6** Поставьте одну или более чаш для варки в поддон. При необходимости использования чаши для супа/риса, поставьте ее в верхнюю чашу для варки. Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения (Рис. 8).

- 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 - номер 1.
- Устанавливайте чаши для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.
- Чаша для супа/риса предназначена для варки риса, приготовления супа или других жидких блюд. При необходимости использовать чашу для супа/риса поставьте ее в верхнюю чашу для варки.
- При приготовлении больших объемов продуктов, во время приготовления помешивайте их. Используйте кухонные рукавицы и приспособления с длинными ручками.
- Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени, по сравнению с приготовлением в нижних чашах.
- При необходимости приготовить продукты, у которых разное время приготовления, установите таймер на самое длительное время приготовления. Положите продукты с самым долгим сроком приготовления в чашу 1. Готовьте, пока оставшееся время приготовления, отображаемое на дисплее, не сравняется с временем, для приготовления самых быстроготовящихся продуктов. Затем аккуратно снимите крышку, пользуясь кухонными рукавицами, и поставьте чашу 2 с продуктами самого быстрого приготовления сверху чаши 1. Закройте крышкой чашу 2 и продолжайте приготовление до истечения срока варки.
- При приготовлении крупных продуктов (например, кукурузных початков или батата) можно вынуть поддоны из чаши 2 и/или 3, чтобы максимально увеличить площадь приготовления (Рис. 9).
- По завершении приготовления используйте кухонные приспособления с длинными ручками для извлечения продуктов из чаши для варки.
- Даже если оба поддона сняты, можно установить чашу для варки риса/супа.
- Если снят только поддон 2, можно установить чашу для варки 3 сверху.

7 Закрывайте крышкой верхнюю чашу для варки (Рис. 10).

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

Использование прибора

1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

- ▶ Прибор подает звуковой сигнал.

2 Нажмите кнопку Вкл./Стоп (Рис. 11).

- ▶ Вокруг кнопки Вкл./Стоп загорится подсветка.

3 Нажмите кнопку меню, выбрав тип продуктов для варки (Рис. 12).

Значения предустановленного времени кнопок меню см. в главе "Таблица и советы по приготовлению пищи".

- ▶ Вокруг кнопки загорится подсветка, а предустановленное время приготовления отобразится на дисплее.

Примечание: Если необходимо установить другое время варки, отличное от предустановленного времени кнопок меню, нажмите кнопку меню с предустановленным временем максимально близким к необходимому. Затем воспользуйтесь кнопками таймера "+" и "-" для увеличения или уменьшения времени варки.

- ▶ Начнется процесс варки, а таймер начнет обратный отсчет времени.
- ▶ По истечении времени варки прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры Keep-warm

4 Аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки при снятии крышки.

Для предотвращения ожогов надевайте кухонные рукавицы при снятии крышки, извлечении чаши для супа/риса и чаш для варки. Снимайте крышку медленно, держась при этом на отдалении. Сливайте капли конденсата с крышки в чашу.

5 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть, **пред тем как снять поддон.**

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

6 Выливайте воду из поддона после каждого использования.

Примечание: При необходимости приготовления дополнительных порций используйте свежую воду.

Режим поддержания температуры Keep-warm

Пароварка автоматически переключается в режим поддержания температуры Keep-warm после выполнения любой программы. Температура пищи поддерживается в течение 20 минут.

Подсветка вокруг кнопки Keep-warm загорается, а подсветка вокруг кнопки меню гаснет.

- Если необходимо поддерживать температуру пищи дольше 20 минут, нажмите кнопку Вкл./Стоп не позднее 1 минуты по окончании первого цикла режима Keep-warm для запуска следующего цикла (Рис. 11).
- Если во время работы режима поддержания температуры его необходимо отключить, нажмите кнопку Вкл./Стоп.
- Если необходимо включить режим поддержания температуры Keep-warm когда прибор выключен, или когда он был выключен автоматически, сначала нажмите кнопку Вкл./Стоп, а затем кнопку Keep-warm (Рис. 13).

Индикатор воды

Если уровень воды в емкости опускается ниже отметки MIN, индикатор уровня воды начинает мигать, показывая, что необходимо долить воды в емкость.

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 Извлеките поддон 2 и/или 3. Чаши для варки, чашу для супа/риса и крышку можно мыть вручную или в посудомоечной машине, используя короткий цикл мойки при невысокой температуре.

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

Очистка от накипи

Очистку прибора от накипи необходимо проводить после 15 часов использования.

Индикатор необходимости очистки от накипи горит 1 час. Очистку от накипи необходимо

проводить регулярно для максимальной эффективности работы прибора, и чтобы продлить срок службы.

Примечание: Индикатор необходимости очистки от накипи гаснет через 1 час, даже если очистка от накипи не была произведена.

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

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

2 Правильно устанавливайте в основании поддон, чаши для варки, чашу для супа/риса (Рис. 8).

3 Закройте крышкой чашу для супа/риса (Рис. 10).

4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

5 Нажмите кнопку меню или кнопку “+” для запуска прибора на 25 минут.

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

6 Через 25 минут 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 Перед помещением прибора на хранение убедитесь, что все детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Очистка”).

2 Установите чашу для варки 3 в поддон.

3 Убедитесь, что съемные поддоны установлены на место в чаши для варки 2 и 3.

4 Установите чашу для варки 2 в чашу для варки 3. Установите чашу для варки 1 в чашу для варки 2. (Рис. 14)

5 Поставьте чашу для супа/риса в верхнюю чашу для варки.

6 Закройте крышкой чашу для супа/риса.

7 Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения (Рис. 15).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт 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 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. 16).

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки покупателей вашей страны.

| Проблема | Возможная причина | Способы решения |
|------------------------------------|--|---|
| Пароварка не работает. | | Пароварка не подключена к электросети. |
| | | В резервуаре недостаточно воды. |
| | | Кнопка Вкл./стоп не была нажата. |
| Некоторые продукты не готовы. | Некоторые куски продуктов могут быть больше и/или требовать более длительного приготовления, чем другие. | Установите более продолжительное время варки при помощи кнопки "+". |
| | | Большие куски или продукты, для приготовления которых требуется много времени, кладите в нижнюю чашу (№ 1). |
| | В чаши для варки положено слишком много продуктов. | Не перегружайте чаши для варки. Порежьте продукты на маленькие кусочки и положите меньшие 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

- С рецептами можно ознакомиться на нашем веб-сайте www.philips.com/kitchen.
- Время варки, указанное в таблице ниже, приблизительно. Время варки различается в зависимости от размеров кусков продуктов, пространству между кусками в чаше, количеству продуктов в чаше, свежести продуктов и Вашим личным предпочтениям.

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 |

| Продукты для приготовления | Количество | Предлагаемые приправы/пряности для Flavour booster | Время варки (мин) |
|----------------------------|------------|--|-------------------|
| Рыбное филе | 250 г | Сухая горчица, гвоздика, майоран | 10-12 |
| Бульон | 250 мл | Пряности/приправы по вкусу | 12-16 |
| Яйца | 6-8 | - | 15 |

Значения предустановленного времени кнопок меню (Рис. 17)

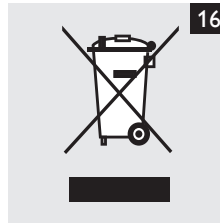
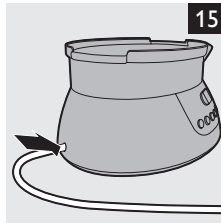
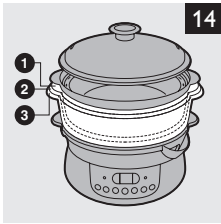
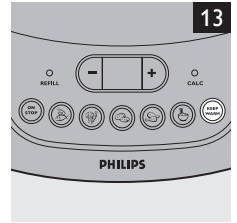
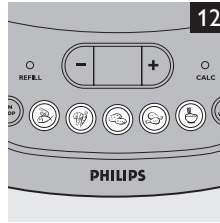
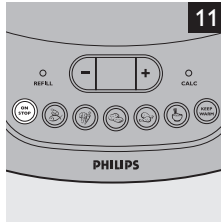
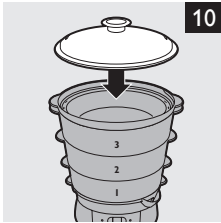
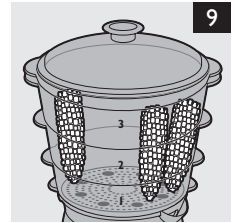
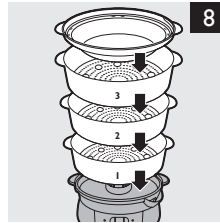
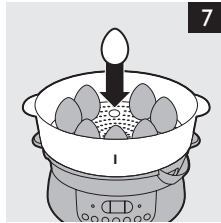
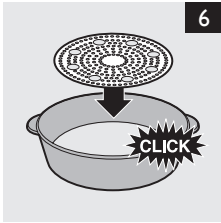
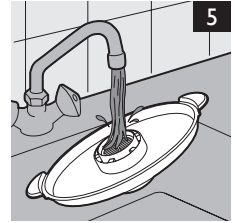
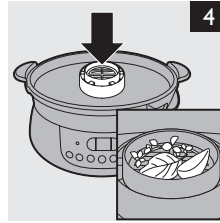
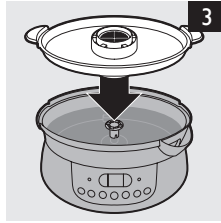
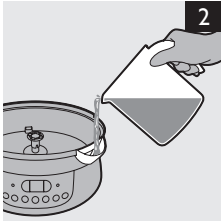
Советы по варке продуктов

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, 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.
- Прокалывайте 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.
- Также можно использовать чашу для супа/риса для приготовления овощей в соусе или для варки рыбы.
- 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, что продукты сварились, прежде чем приступить к еде.
- В ходе варки можно добавлять продукты. Если для приготовления продукта требуется меньше времени, положите его в пароварку позже.
- Если приподнять крышку, пар выходит и потребуется больше времени для варки.
- После перехода пароварки в режим поддержания температуры Keep-warm, некоторое время пар продолжает вырабатываться, поэтому, если продукты уже полностью готовы, извлеките их из пароварки по окончании программы.
- Если пища не готова, установите более продолжительное время приготовления. Возможно потребуется долить немного воды в емкость.




17

| | | | | | | |
|--|----|----|----|----|----|----|
| | | | | | | |
| | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 | 20 |



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0138.2