

Always there to help you

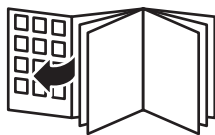
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

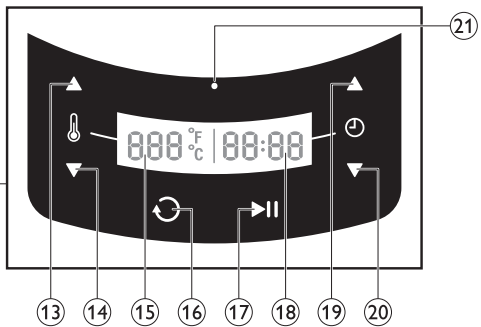
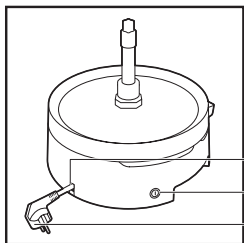
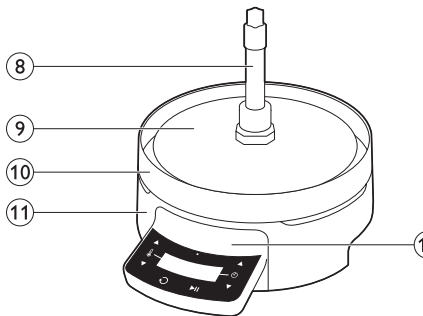
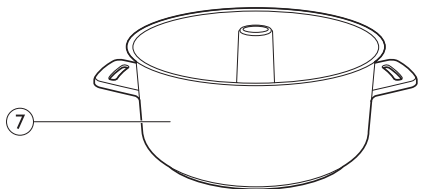
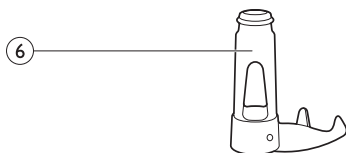
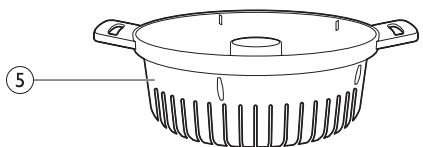
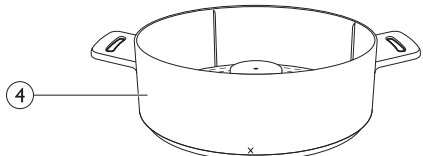
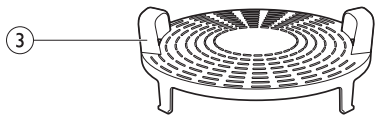
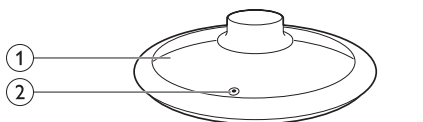


HR1040



PHILIPS





ENGLISH	6
DEUTSCH	22
ESPAÑOL	39
FRANÇAIS	55
ITALIANO	71
NEDERLANDS	87

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! This HomeCooker has been developed to help you cook a vast array of dishes and gives you long-lasting performance. It has been designed to allow easy cleaning and all accessories (except the safety ring) are dishwasher-proof. Some of the advantages of your HomeCooker:

- Time saving: The HomeCooker allows you to do other things during cooking. So you can enjoy other things you like and cook at the same time.
- No burned food: The stirrer prevents your food from burning on the bottom. Furthermore the appliance stops heating automatically when the set temperature has been reached and the set time has elapsed.
- Versatile: You can melt, keep warm, simmer, boil, steam, fry with or without the stirrer.
- Very user-friendly: The simple user interface allows you to easily adjust the settings at the touch of a button.
- Portable: The HomeCooker has a compact design, which allows you to take it with you and cook anywhere you have electricity and a wall socket (e.g. at a campsite, in a summer house or on your patio).
- Safe: The HomeCooker has a safety ring around the heating plate to prevent finger burning.

Special benefits of product registration

You have bought a culinary tool for life and we want to ensure that you remain satisfied. We would like you to register your purchase so that we can stay in contact with you and you can receive additional recipes from use. Register within 3 months to receive benefits including:

- Fresh ideas for recipes via email.
- Tips to use and maintain your HomeCooker.
- Special offers for accessories and other products.

Please visit www.philips.com/welcome to register your HomeCooker.

General description (Fig. 1)

- 1 Glass lid
- 2 Steam vent
- 3 Steaming tray
- 4 Steaming basket
- 5 Pasta insert
- 6 Stirrer
- 7 Pot
- 8 Spindle
- 9 Heating plate
- 10 Removable safety ring
- 11 Base
- 12 Control panel with display
- 13 Temperature increase button
- 14 Temperature decrease button
- 15 Temperature indication (°C or °F)
- 16 Stirrer on/off button
- 17 Start/pause button
- 18 Set time indication
- 19 Time increase button
- 20 Time decrease button

- 21 'Heating plate hot' light
- 22 Mains cord with plug
- 23 On/off button
- 24 Cord storage compartment

Important

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

Danger

- **Never use the appliance on an induction cooker, stove, gas stove, oven or other cooking appliances.**
- Never immerse the base in water or any other liquid, nor 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.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are 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.
- The appliance can be used by children aged 8 or above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given instructions in safe use of the appliance or supervision to establish safe use and if they have been made aware of the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children aged 8 or under when the appliance is switched on or cooling down.
- Children aged 8 or above are only allowed to clean the appliance under supervision.



- Do not let the mains cord hang over the edge of the surface or worktop on which the appliance stands.
- Keep the appliance and the mains cord away from hot surfaces.
- Leave at least 10cm free space behind and on both sides of the appliance.
- Do not place objects close to the appliance when it is operating.
- Always fully unwind the mains cord before you plug in the appliance.
- Never let the appliance operate without the pot on the base.
- The appliance becomes very hot and stays hot for a long time after cooking. When the red 'heating plate hot' indication light on the control panel lights up, the heating plate is hot and must not be touched.
- Never remove the safety ring when the heating plate is on or hot.
- Keep long hair, jewelry, loose clothing etc. away from the stirrer.
- The temperature of accessible surfaces is high when the appliance is operating.
- Overheated oil and fat may catch fire.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- 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.
- 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.

- Only use the pot in combination with its original base. Do not use the pot on an induction cooker, stove or other cooking device.
- Only use the steaming basket, the pasta insert and steaming tray in combination with the original base and pot.
- Only cover the pot, the steaming basket or the pasta insert with the lid supplied. Never use a towel or something similar for this purpose.
- Always place the appliance on a dry, flat and stable surface.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not use the appliance to deep fry food.
- Do not use the appliance or any of its parts in the microwave.
- You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.
- Do not exceed the MAX indication on the pot (3 litres).
- Always make sure that the steaming slots in the steaming baskets and steaming tray are free from fat, food remnants and dirt.
- Only use a moist cloth to clean the base.
- Never let the appliance operate when the pot is empty.
- Always use the lid when you want to steam food.
- Consult the recipe book for the correct quantities and cooking times.
- Always use oven mitts if you want to handle the appliance while it is operating or still hot.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the pot to avoid scalding.
- Beware of the hot steam that comes out of the steam vent in the lid during cooking or out of the pot when you remove the lid. When you check the food, always use kitchen utensils with long handles.
- When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' indication light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let

the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.

- Always press the buttons on the control panel with your fingertips. Do not use your nails to prevent damage to the protection foil.
- Always carry the pot by its handles.
- Always hold the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray by their handles when they contain hot food.
- Do not move the appliance while it is operating.
- Never clean the safety ring in the dishwasher.
- Always check if the food is properly cooked before you eat it.

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.

Overheat protection

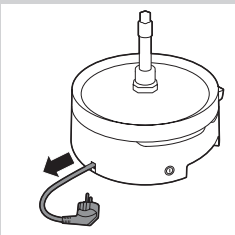
The HomeCooker is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down to ambient temperature. Then put the mains plug back into the wall socket and press the on/off button to switch on the appliance again.

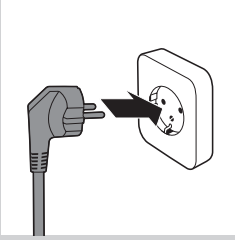
Before first use

- 1** Remove all packaging materials from the appliance and the protection foil from the control panel.
- 2** Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a dry, flat and stable surface.
- 2** Pull the mains cord out of the cord storage compartment.





3 Put the mains plug in the wall socket.

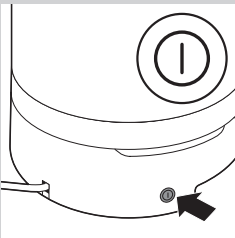


4 Place the pot on the base.

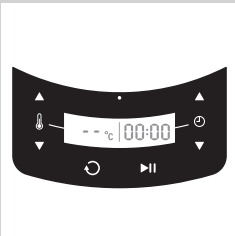
Using the appliance

For cooking and steaming tips and recipes, see the recipe book and visit our website www.philips.com/homecooker.

Using the control panel



1 Press the on/off button.

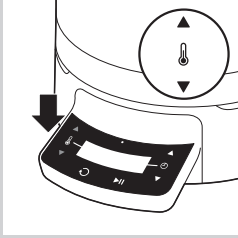


► The temperature shown on the display is '- -' and the time shown is 00:00.

Note: If you do not use the appliance for 10 minutes, it goes into standby mode to save energy. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.

Note: If the appliance is still hot but is cooling down, it goes into standby mode to save energy. The 'heating plate hot' light lights up as long as the plate is hot. If you want to switch the appliance back on, press the start/pause button.

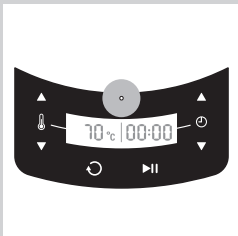
Note: If you switch off the appliance or if you unplug the appliance, the 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot.



- 2 Press the temperature increase or decrease button one or more times to set the required temperature.



- ▮ The set temperature is shown on the display. The temperature flashes to indicate that the appliance is changing the temperature.



- ▮ When the red 'heating plate hot' light on the display lights up, the heating plate is hot and must not be touched.



- ▮ When the heating plate or bottom of the pot has finally reached the set temperature, the temperature on the display stops flashing. The appliance maintains the set temperature while you can do something else.

Note: Due to the different ambient temperature it might happen that the temperature display starts flashing again.

Note: If you press the temperature increase and decrease buttons briefly at the same time, the temperature is reset to zero ('-').

Note: If you press the temperature increase and decrease buttons at the same time for 3 seconds, you can switch from °C to °F and back.

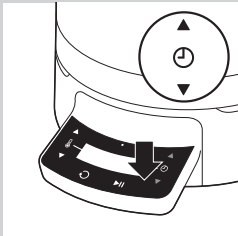
Note: You can also adjust the temperature while the appliance is operating. If you set a higher temperature, the temperature light starts flashing again.

Temperature settings

- Melting: 40°C/104°F*
- Keeping warm: 70°C/158°F*
- Simmering: 90°C/194°F*
- Boiling: 110°C/230°F*
- Steaming: 130°C/266°F*
- Frying: 175°C/347°F*
- Turbo: 250°C/482°F** (to heat up ingredients quickly or to roast large amounts of ingredients)

* indicates temperature on the bottom of the pot

** indicates temperature on heating plate



3 Press the timer increase or decrease buttons to set the required cooking time. You can set a time from 1 to 99 minutes.

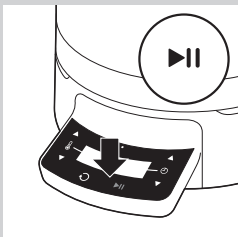


► The set time is shown on the display.

Note: The longer you keep the button pressed, the faster the time is put forward or backward.

Note: You can also adjust the time while the appliance is operating.

Note: If you press the timer increase and decrease button briefly at the same time, the time is reset to 00:00.



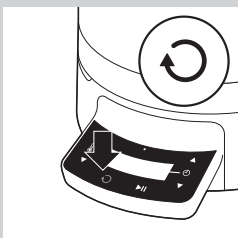
Tip: When you have become more familiar with the appliance and when you want to prepare your own recipes, you can also use it without setting the timer. In that case, the time starts counting up from zero and the appliance continues to operate for 99 minutes or until you switch it off yourself. If you press the pause button while cooking without setting the timer, the timer is reset to 00:00.

4 Press the start/pause button to start the cooking process.

► The time on the display is counted down (in minutes and seconds) and the start/pause button flashes slowly to indicate that the appliance is operating.

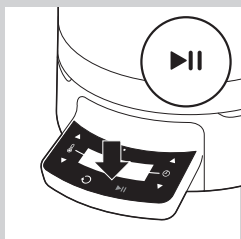
► The appliance starts to heat up.

► The stirrer starts rotating.



Note: If you want to switch off the stirrer to cook for instance potatoes or if you want to steam, press the stirrer on/off button. To activate the stirrer again, press the stirrer on/off button again.

Note: To deactivate the stirrer, press the stirrer on/off button right after you switched on the appliance.



5 If you want to interrupt the cooking process, press the start/pause button.

► The start/pause button lights up continuously and the time on the display stops counting down or up.

Note: If you did not set a cooking time, the display shows 00:00.

6 To resume the cooking process, press the start/pause button again.

► The time on the display starts counting down or up again and the start/pause button starts flashing again.

Note: If you did not set a cooking time, the display starts counting up from 0 again when you press the start/pause button.

Note: If you do not resume the cooking process within 10 minutes, the appliance goes into standby mode. In this mode, the start/pause button flashes every 10 seconds.

7 When the set time has elapsed, the appliance beeps and the start/pause button lights up continuously. Press any button to stop the beeping.

Melting, keep warm, simmering, boiling, and frying with stirrer



1 Place the stirrer on the cone in the pot.

Note: For easy assembly, always put the stirrer in the pot before you add the ingredients.

2 Put the ingredients you want to prepare in the pot. If necessary, add water (e.g. to cook potatoes).

Caution: Make sure the ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.

Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the appliance, wipe away the spills immediately.

Tip: For cooking times and temperatures, see the recipe book.

3 If desired, put the lid on the pot.

4 Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

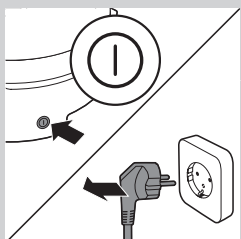
5 When the set time has elapsed, remove the ingredients from the pot with a spatula or a scoop. Press any button to stop the beeping.

Note: You can blend the ingredients in the pot with a hand blender, but only if you remove the stirrer from the pot first.

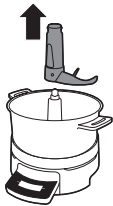
Note: If you want to remove the stirrer, never touch the hot ingredients and only touch the top of the stirrer.

6 Switch off and unplug the appliance.

Caution: When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' indication light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.



Steaming and boiling without stirrer

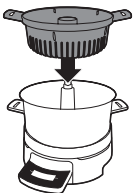


- 1 Remove the stirrer from the cone in the pot.



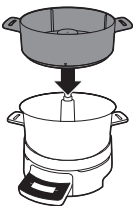
- 2 Pour water into the pot. For the quantity of water, see the recipe book.

Caution: Make sure the water and ingredients in the pot do not exceed the MAX indication.

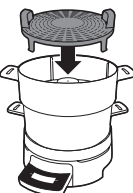


- 3 Put the ingredients you want to prepare in the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray. Put the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in place.

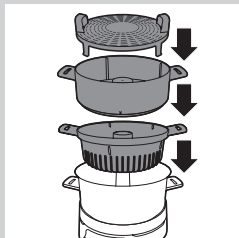
- Put the pasta insert in the pot. Use the pasta insert to steam large ingredients.



- Put the steaming basket on the pot. Use the steaming basket to steam smaller ingredients.



- Put the steaming tray in the steaming basket. Use the steaming tray to steam delicate ingredients, e.g. fish.



- You can also use the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray at the same time.

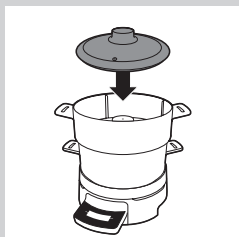
Caution: Make sure that you place the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray properly and that they do not wobble.

Caution: Make sure that you put the food in the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Do not overload the steaming baskets and the steaming tray.

Note: Certain ingredients may cause discolouration. If you spill ingredients on the outside of the appliance, wipe away the spills immediately.

Tip: For steaming and boiling times and temperatures, see the recipe book.

Tip: For the best taste, do not prepare fish and other ingredients at the same time.



4 Put the lid on the pot.

Caution: Always use the lid when you want to steam food.

5 Follow the instructions in section 'Using the control panel'.

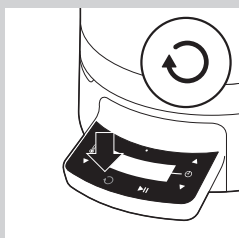
Note: After you have switched on the appliance, press the stirrer on/off button to deactivate the stirrer motor.

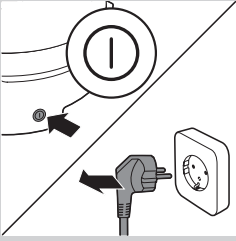
6 If you want to steam ingredients that require different steaming times, you can do this in the following way:

- Set the timer to the longest steaming time.
- Put the food that requires the longest steaming time in the large steaming basket (according recipe book).
- Let the appliance operate until the time on the display is equal to the shorter steaming time.
- Press the start/pause button to pause the appliance. Do not pause longer than 10 minutes to prevent the appliance from going into standby mode.
- Carefully remove the lid with oven mitts.
- Place the steaming basket containing the ingredients requiring the shorter steaming time on the pot.
- Put the lid on the steaming basket.
- Press the start/pause button again and let the appliance operate until the set time has elapsed.

Tip: For more information on the steaming and boiling times of ingredients, see the recipe book.

7 When the set time has elapsed, remove the ingredients from the steaming basket, the pasta insert and/or the steaming tray with a spatula or scoop. Press any button to stop the beeping.





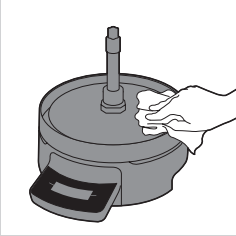
- 8** Switch off and unplug the appliance.

Caution: When you switch off and/or unplug the appliance, the red 'heating plate hot' light goes out. However, the heating plate may still be hot. Always let the heating plate cool down completely before you handle or clean the base.

Cleaning

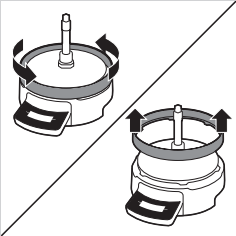
Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.
- 3** Clean the pot, the stirrer, the steaming basket, the pasta insert and the steaming tray with warm water and some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 4** Wipe the base and the heating plate with a moist cloth.



Danger: Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap. Do not clean it in the dishwasher either.

Caution: Always keep the heating plate dry, as dampness and steam lead to rust formation.



- 5** Remove the safety ring from time to time for extra thorough cleaning. Wipe the safety ring with a moist cloth.

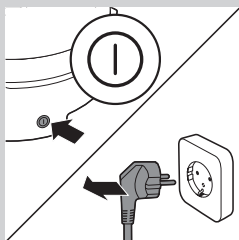
Never remove the safety ring when the heating plate is hot.

Caution: Never clean the safety ring in the dishwasher.

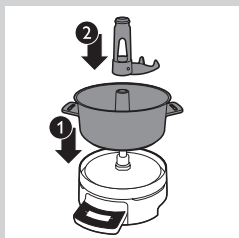
- 6** Wipe all parts of the appliance dry with a tea towel.

Note: If there are scale deposits on the heating plate, remove them with white vinegar (4% acetic acid). Then wipe away the vinegar residues with a soft cloth moistened with fresh water.

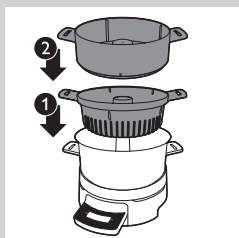
Storage



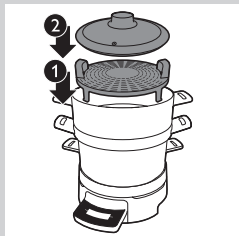
- 1** Switch off and unplug the appliance.
- 2** Let the appliance cool down.



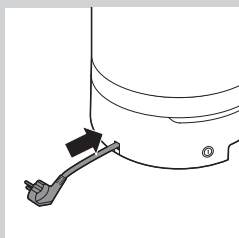
- 3** Put the pot on the base (1) and put the stirrer on the cone (2).



- 4** Put the pasta insert in the pot (1) and put the steaming basket on the pasta insert (2).



- 5** Put the steaming tray in the steaming basket (1) and put the lid on the steaming basket (2).



- 6** Push the mains cord into the cord storage compartment.
- 7** Store the appliance on a dry, flat and stable surface, preferably on the working top in your kitchen.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Tip: You can also use the HomeCooker in combination with the specially designed Cutting tower (HR1055/HR1056). This Cutting tower shreds and slices vegetable like cucumbers, carrots, potatoes, leeks and onions as well as certain kinds of cheese and meat and ejects the processed ingredients straight into the HomeCooker pot. You can order the Cutting tower in the online shop at www.shop.philips.com/service by looking for HR1055/HR1056 or at www.philips.com/homecooker.

Guarantee and service

Philips guarantees its products for two years after the date of purchase. Defects due to faulty materials and poor workmanship will be repaired or the product will be replaced at Philips' expense, provided that convincing proof of purchase is provided.

Replacement products and repaired parts are guaranteed for the remaining time of the guarantee or a period of six months, whichever is longer.

The guarantee does not apply to any defect that results from an accident, misuse, improper maintenance or that is due to normal wear and tear.

The terms of the guarantee do not exclude, restrict or modify your statutory rights.

If you believe your product is defective, please contact your local Consumer Care hotline. You will find the Consumer Care hotline phone numbers on **www.philips.com/support**.

Environment



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

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact your local Consumer Care hotline. You find the Consumer Care hotline phone numbers on www.philips.com/support.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in.	Put the plug in the wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the on/off button on the side of the base to switch on the appliance.
	You did not press the start/pause button.	Press the start/pause button to start the cooking or steaming process.
	The appliance was in standby mode, but you thought it was switched off and pressed the on/off button in an attempt to switch it on, but in fact you switched it off.	Press the on/off button once more to switch on the appliance.
Not all the food is steamed/cooked.	The mains cord 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.
	Some pieces of food in the pot, steaming baskets or steaming tray are larger than others and/or require a longer steaming/cooking time than others.	Set a longer steaming/cooking time. When you use both steaming baskets and the steaming tray, you can easily prepare ingredients with different steaming times (see chapter 'Using the appliance', section 'Steaming and boiling without stirrer').
	You put too much food in the steaming baskets and on the steaming tray.	Make sure you put the food in the steaming baskets and on the steaming tray in such a way that there is some space between the pieces and that some of the steaming slots stay clear to allow optimal steam flow. Please consult the recipe book for the correct quantities.
The food is too dark.	You did not put the lid on the appliance (or not properly on the appliance) when you were steaming.	Always place the lid properly on the appliance when you are steaming, otherwise a lot of steam escapes and the food is not steamed properly.
	The temperature is not hot enough.	Always let the appliance heat to the right temperature before you steam the food.
I want to change the temperature during cooking.	You set a too high temperature or a too long cooking time.	Set a lower cooking temperature and/or a shorter cooking time. Please consult the recipe book for the correct temperature.
	This is possible.	Press the temperature increase or decrease button during cooking until the display shows the desired temperature.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance produces some smoke.	The heating plate and/or pot are not completely clean.	Make sure you clean the heating plate and the pot properly after each use.
	The appliance may produce some smoke when you use it for the first time.	It is normal for a new product to produce an unpleasant smell or emit some smoke when it is first used. This is because new electric motors have a safety lacquering on the motor windings, which emit this unpleasant smell or even smoke, when they get warm during the first uses. This phenomenon stops after you have used the appliance a few times.
The stirrer blocks.	You put too many ingredients in the pot.	Remove the ingredients and give the stirrer a light push. Do not overload the pot.
	During roasting a piece of meat got stuck on the bottom of the pot.	Give the stirrer a slight push.
The message 'Err' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The display shows °C, but I want to work with °F.	This is possible.	Press the temperature increase and decrease button at the same time for 3 seconds to switch from °C to °F and back again.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Mit diesem HomeCooker können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten und dabei auf langlebige Funktion vertrauen. Dank seines Designs lässt sich der HomeCooker einfach reinigen, und alle Zubehörteile (außer der Sicherheitsring) sind spülmaschinenfest.

Zu den Vorteilen des HomeCooker gehören:

- Zeitsparend: Mit dem HomeCooker können Sie kochen und gleichzeitig andere Dinge tun, die Ihnen Spaß machen.
- Kein Anbrennen: Der Rührarm verhindert ein Anbrennen der Speisen. Ferner schaltet sich das Gerät automatisch aus, wenn die eingestellte Temperatur und die eingestellte Zeit erreicht wurden.
- Vielseitig: Das Gerät ermöglicht Auftauen, Warmhalten, Garziehen, Kochen, Dämpfen und Braten mit oder ohne Rührarm.
- Äußerst benutzerfreundlich: Die übersichtliche Benutzeroberfläche ermöglicht Ihnen, die Einstellungen per Tastendruck einfach anzupassen.
- Tragbar: Der HomeCooker hat ein kompaktes Design, sodass Sie ihn überall mitnehmen und verwenden können, wo Strom und eine Steckdose verfügbar sind (z. B. am Campingplatz, im Ferienhaus oder auf der Terrasse).
- Sicher: Der HomeCooker weist einen Sicherheitsring um die Heizplatte auf, der Verbrennungen am Finger verhindert.

Besondere Vorteile der Produktregistrierung

Sie haben sich für ein kulinarisches Werkzeug fürs Leben entschieden. Wir möchten, dass Sie auch weiterhin zufrieden bleiben. Wenn Sie Ihr Produkt jetzt registrieren, können wir mit Ihnen in Kontakt bleiben und Ihnen zusätzliche Rezepte anbieten. Registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 3 Monaten nach dem Kauf, und sichern Sie sich z. B. folgende Vorteile:

- Frische Rezeptideen per E-Mail
- Tipps zur Verwendung und Pflege Ihres HomeCooker
- Sonderangebote für Zubehörteile und andere Produkte

Registrieren Sie Ihren HomeCooker bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Glasdeckel
- 2 Dampfventil
- 3 Dampfschale
- 4 Dampfkorb
- 5 Nudleinsatz
- 6 Rührarm
- 7 Topf
- 8 Spindel
- 9 Heizplatte
- 10 Abnehmbarer Sicherheitsring
- 11 Aufheizsockel
- 12 Bedienfeld mit Display
- 13 Taste zur Erhöhung der Temperatur
- 14 Taste zur Reduzierung der Temperatur
- 15 Temperaturanzeige (°C oder °F)
- 16 Ein-/Ausschalter des Rührarms

- 17 Start-/Pausetaste
- 18 Anzeige der eingestellten Zeit
- 19 Taste zur Erhöhung der Zeit
- 20 Taste zur Reduzierung der Zeit
- 21 Anzeige "Heizplatte heiß"
- 22 Netzkabel mit Stecker
- 23 Ein-/Ausschalter
- 24 Kabelfach

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- **Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Induktionskochfeld, Herd, Gasherd, Ofen oder anderen Kochgeräten.**
- Tauchen Sie den Aufheizsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Bedienen Sie das Gerät nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw.

ohne Erfahrung oder Vorkenntnisse verwendet werden, sofern sie eine gründliche Anleitung zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben, oder eine verantwortungsvolle Aufsicht gewährleistet ist. Voraussetzung ist auch eine ausreichende Aufklärung über die Risiken beim Gebrauch des Geräts.

- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
- Halten Sie hinter dem Gerät und an beiden Seiten mindestens 10 cm Platz frei, um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Stellen Sie keine Gegenstände in die Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig ab, bevor Sie das Gerät einstecken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Topf auf dem Aufheizsockel.
- Das Gerät wird sehr heiß und behält noch lange Zeit nach dem Kochen eine hohe Temperatur. Wenn die rote Anzeige "Heizplatte heiß" auf dem Bedienfeld leuchtet, ist die Heizplatte heiß und darf nicht berührt werden.
- Nehmen Sie den Sicherheitsring niemals ab, wenn die Heizplatte eingeschaltet oder heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass Haare, Schmuckstücke, Kleidung oder Ähnliches nicht mit dem Rührarm in Berührung kommen.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen ist hoch, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Überhitzte Öle und Fette können sich entzünden.



Achtung

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie den Topf nur zusammen mit dem Original-Aufheizsockel. Verwenden Sie den Topf nicht auf einem Induktionskochfeld, Herd oder anderen Kochgerät.
- Verwenden Sie den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale nur zusammen mit dem Original-Aufheizsockel und -Topf.
- Verwenden Sie zur Abdeckung des Topfes, Dampfkorbs oder Nudeleinsatzes ausschließlich den mitgelieferten Deckel und keinesfalls ein Handtuch oder Ähnliches.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren.
- Verwenden Sie das Gerät oder Teile davon nicht in der Mikrowelle.
- Sie können die Zutaten im Topf mit einem Handmixer vermengen. Dafür müssen Sie zunächst jedoch den Rührarm vom Topf nehmen.

- Füllen Sie den Topf nicht über die Markierung MAX (3 Liter).
- Achten Sie immer darauf, dass die Dampfschlitze in den Dampfkörben und der Dampfschale keine Fett-, Speise- oder Schmutzrückstände aufweisen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Aufheizsockels nur ein feuchtes Tuch.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist.
- Verwenden Sie immer den Deckel, wenn Sie Speisen dämpfen möchten.
- Informationen zu den richtigen Mengen und Garzeiten erhalten Sie im Rezeptbuch.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät transportieren möchten und dieses noch in Betrieb oder heiß ist.
- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig ab, und halten Sie ihn von sich weg. Lassen Sie Kondenswasser vom Deckel in den Topf tropfen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Vorsicht: Während des Kochens kann heißer Dampf aus dem Dampfventil im Deckel oder beim Öffnen des Deckels aus dem Topf entweichen! Verwenden Sie zum Prüfen der Zutaten immer Utensilien mit langen Griffen.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten bzw. ausstecken, erlischt die rote Anzeileuchte "Heizplatte heiß". Die Heizplatte kann jedoch noch heiß sein. Lassen Sie die Heizplatte immer vollständig abkühlen, bevor Sie den Aufheizsockel transportieren oder reinigen.
- Drücken Sie die Tasten auf dem Bedienfeld des Geräts immer mit den Fingerspitzen, nicht mit den Nägeln, um Beschädigungen an der Schutzfolie zu vermeiden.
- Fassen Sie den Topf immer an den Griffen.
- Fassen Sie den Dampfkorb, den Nudaleinsatz und die Dampfschale immer an den Griffen, wenn sie heiße Speisen beinhalten.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Reinigen Sie den Sicherheitsring niemals im Geschirrspüler.
- Kontrollieren Sie stets, ob die Speisen gar sind, bevor Sie sie essen.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Überhitzungsschutz

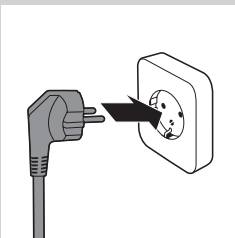
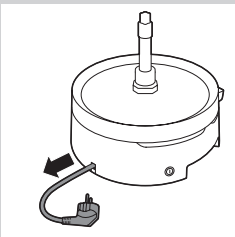
Der HomeCooker ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Gerät bei Überhitzung automatisch ausschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausmacher erneut ein.

Vor dem ersten Gebrauch

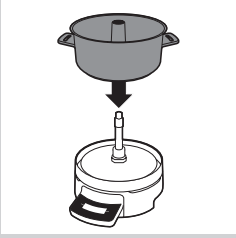
- 1** Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Gerät sowie die Schutzfolie vom Bedienfeld.
- 2** Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen (siehe "Reinigung").

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und feste Oberfläche.
- 2** Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach.



- 3** Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

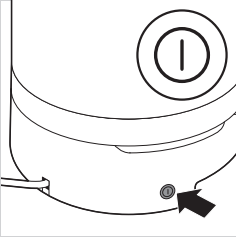


- 4 Setzen Sie den Topf auf den Aufheizsockel.

Das Gerät benutzen

Tipps und Rezepte zum Kochen und Dämpfen erhalten Sie im Rezeptbuch und auf unserer Website unter www.philips.com/homecooker.

Das Bedienfeld verwenden



- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

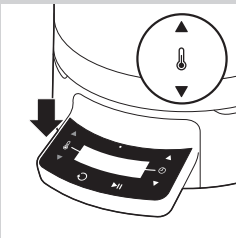


- Auf dem Display wird die Temperatur als "--" und die Zeit als "00:00" angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät 10 Minuten lang nicht verwenden, wechselt es in den Standby-Modus, um Energie zu sparen. In diesem Modus leuchtet die Start-/Pausetaste alle 10 Sekunden auf. Wenn Sie das Gerät wieder einschalten möchten, drücken Sie die Start-/Pausetaste.

Hinweis: Wenn das Gerät noch heiß ist, aber gerade abkühlt, wechselt das Gerät in den Standby-Modus, um Energie zu sparen. Die Anzeige "Heizplatte heiß" leuchtet solange die Platte heiß ist. Wenn Sie das Gerät wieder einschalten möchten, drücken Sie die Start-/Pausetaste.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät ausschalten oder ausstecken, erlischt die Anzeige "Heizplatte heiß". Die Heizplatte kann jedoch noch heiß sein.



- 2 Drücken Sie wiederholt die Taste zur Erhöhung bzw. Reduzierung der Temperatur, um die erforderliche Temperatur einzustellen.



- Die eingestellte Temperatur wird auf dem Display angezeigt. Die Temperatur blinkt, wenn das Gerät die Temperatur ändert.



- Wenn die rote Anzeige "Heizplatte heiß" auf dem Display aufleuchtet, ist die Heizplatte heiß und darf nicht berührt werden.



- Wenn die Heizplatte bzw. der Boden des Topfes die eingestellte Temperatur erreicht hat, hört die Temperatur auf dem Display auf zu blinken. Das Gerät hält die eingestellte Temperatur konstant, und Sie können sich anderen Dingen widmen.

Hinweis: Aufgrund der unterschiedlichen Umgebungstemperatur kann es vorkommen, dass die Temperaturanzeige erneut zu blinken beginnt.

Hinweis: Wenn Sie die Tasten zur Erhöhung und Reduzierung der Temperatur kurz gleichzeitig drücken, wird die Temperatur auf Null (" - ") zurückgesetzt.

Hinweis: Wenn Sie die Tasten zur Erhöhung und Reduzierung der Temperatur drei Sekunden lang gleichzeitig drücken, können Sie zwischen °C und °F wechseln.

Hinweis: Sie können die Temperatur auch während des Betriebs anpassen.

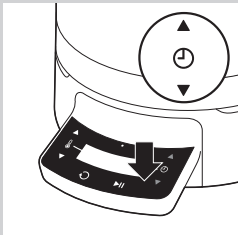
Wenn Sie eine höhere Temperatur einstellen, beginnt die Temperaturanzeige erneut zu blinken.

Temperatureinstellungen

- Auftauen: 40 °C*
- Warmhalten: 70 °C*
- Garziehen: 90 °C*
- Kochen: 110 °C*
- Dämpfen: 130 °C*
- Braten: 175 °C*
- Turbo: 250 °C** (zum schnellen Erhitzen von Zutaten oder zum Anbraten von großen Zutatenmengen)

* Gibt die Temperatur am Boden des Topfes an

** Gibt die Temperatur auf der Heizplatte an



- Drücken Sie die Taste zur Erhöhung oder Reduzierung der Zeit, um die erforderliche Garzeit einzustellen. Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.



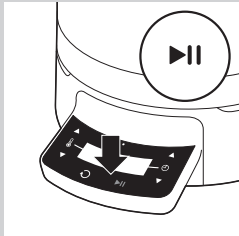
- Die eingestellte Zeit wird auf dem Display angezeigt.

Hinweis: Je länger Sie die Taste gedrückt halten, desto schneller wird Zeit erhöht bzw. reduziert.

Hinweis: Sie können die Zeit auch während des Betriebs einstellen.

Hinweis: Wenn Sie die Taste zur Erhöhung und Reduzierung der Zeit kurz gleichzeitig drücken, wird die Zeit auf 00:00 zurückgesetzt.

Tipp: Wenn Sie mit dem Gerät besser vertraut sind und Ihre eigenen Rezepte zubereiten möchten, können Sie den HomeCooker auch ohne Zeitschalter verwenden. In diesem Fall beginnt die Zeitzählung bei Null, und das Gerät läuft 99 Minuten lang oder bis Sie es ausschalten. Wenn Sie bei ausgestellttem Zeitschalter die Pausetaste drücken, wird der Zeitschalter auf 00:00 zurückgesetzt.



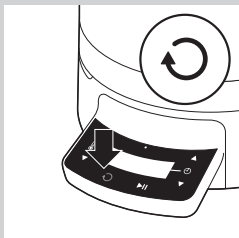
- Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

- Die Zeit auf dem Display wird abwärts gezählt (in Minuten und Sekunden), und die Start-/Pausetaste blinkt langsam. Dies zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.

- Das Gerät beginnt sich aufzuheizen.
- Der Rührarm beginnt sich zu drehen.

Hinweis: Wenn Sie den Rührarm ausschalten möchten, um zum Beispiel Kartoffeln zu garen oder etwas zu dämpfen, drücken Sie den Ein-/Ausschalter des Rührarms. Um den Rührarm wieder zu aktivieren, drücken Sie den Ein-/Ausschalter des Rührarms erneut.

Hinweis: Um den Rührarm zu deaktivieren, drücken Sie den Ein-/Ausschalter des Rührarms direkt nach dem Einschalten des Geräts.



- Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Start-/Pausetaste.

- Die Start-/Pausetaste leuchtet ununterbrochen, und die Zeit auf dem Display wird nicht mehr abwärts oder aufwärts gezählt.

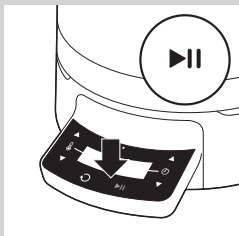
Hinweis: Wenn Sie keine Garzeit eingestellt haben, wird auf dem Display "00:00" angezeigt.

- Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Start-/Pausetaste erneut.

- Die Zeit auf dem Display beginnt erneut abwärts oder aufwärts zu zählen, und die Start-/Pausetaste beginnt erneut zu blinken.

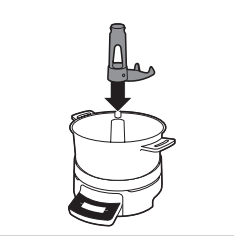
Hinweis: Falls Sie keine Garzeit eingestellt haben, zählt das Display erneut von 0 aufwärts, wenn Sie die Start-/Pausetaste drücken.

Hinweis: Wenn Sie den Garvorgang nicht innerhalb von 10 Minuten fortsetzen, wechselt das Gerät in den Standby-Modus. In diesem Modus leuchtet die Start-/Pausetaste alle 10 Sekunden auf.



- Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, gibt das Gerät ein Tonsignal aus, und die Start-/Pausetaste leuchtet ununterbrochen. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu beenden.

Auftauen, Warmhalten, Garziehen, Kochen und Braten mit dem Rührarm



- 1 Setzen Sie den Rührarm auf den Kegel im Topf.

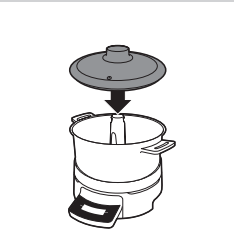
Hinweis: Um das Zusammensetzen zu erleichtern, sollten Sie den Rührarm stets vor dem Hinzufügen der Zutaten in den Topf geben.

- 2 Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Topf. Fügen Sie falls notwendig etwas Wasser hinzu (z. B. um Kartoffeln zuzubereiten).

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht über die Markierung MAX mit Zutaten gefüllt ist.

Hinweis: Bestimmte Zutaten können Verfärbungen verursachen. Wenn Zutaten versehentlich an die Außenseite des Geräts gelangen, wischen Sie diese umgehend ab.

Tipp: Informationen zu Garzeiten und Temperaturen erhalten Sie im Rezeptbuch.



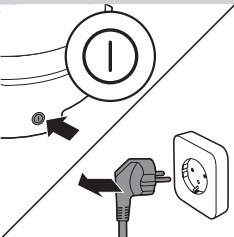
- 3 Setzen Sie gegebenenfalls den Deckel auf den Topf.

- 4 Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Das Bedienfeld verwenden".

- 5 Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, nehmen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einem Löffel aus dem Topf. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu beenden.

Hinweis: Sie können die Zutaten im Topf mit einem Handmixer vermengen. Dafür müssen Sie zunächst jedoch den Rührarm vom Topf nehmen.

Hinweis: Wenn Sie den Rührarm herausnehmen möchten, achten Sie darauf, heiße Zutaten nicht zu berühren und den Rührarm nur am oberen Teil zu fassen.



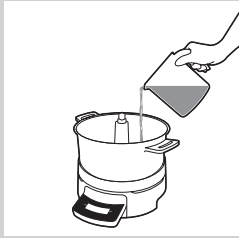
- 6 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Achtung: Wenn Sie das Gerät ausschalten bzw. ausstecken, erlischt die rote Anzeileuchte "Heizplatte heiß". Die Heizplatte kann jedoch noch heiß sein. Lassen Sie die Heizplatte immer vollständig abkühlen, bevor Sie den Aufheizsockel transportieren oder reinigen.

Dämpfen und Kochen ohne Rührarm

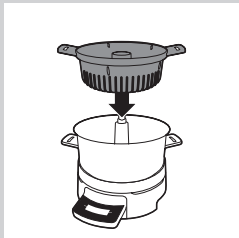


- 1 Nehmen Sie den Rührarm vom Kegel im Topf.



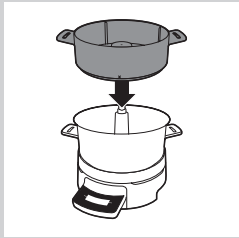
2 Gießen Sie Wasser in den Topf. Informationen zur Wassermenge erhalten Sie im Rezeptbuch.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht über die Markierung MAX mit Wasser und Zutaten gefüllt ist.

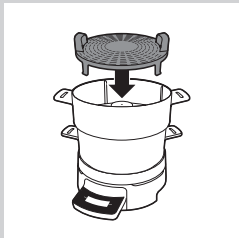


3 Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und/oder in die Dampfschale. Setzen Sie den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale ein.

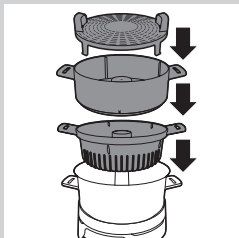
- Setzen Sie den Nudeleinsatz in den Topf. Der Nudeleinsatz eignet sich zum Dämpfen großer Zutaten.



- Setzen Sie den Dampfkorb auf den Topf. Der Dampfkorb eignet sich zum Dämpfen kleinerer Zutaten.



- Setzen Sie die Dampfschale in den Dampfkorb. Die Dampfschale eignet sich zum Dämpfen empfindlicher Zutaten, z. B. Fisch.



- Sie können den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale auch gleichzeitig verwenden.

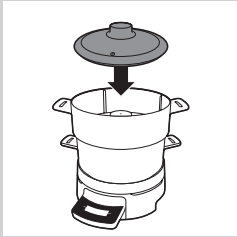
Achtung: Vergewissern Sie sich, dass Sie den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale ordnungsgemäß einsetzen und sie nicht wackeln.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass Sie die Speisen so in den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale legen, dass zwischen den Stücken noch etwas Platz ist und einige der Dampfschlitze frei bleiben, damit Dampf ungehindert einströmen kann. Machen Sie die Dampfkörbe und die Dampfschale nicht zu voll.

Hinweis: Bestimmte Zutaten können Verfärbungen verursachen. Wenn Zutaten versehentlich an die Außenseite des Geräts gelangen, wischen Sie diese umgehend ab.

Tipp: Informationen zu Garzeiten und -temperaturen erhalten Sie im Rezeptbuch.

Tipp: Bester Geschmack wird sichergestellt, wenn Sie Fisch und andere Zutaten nicht gleichzeitig zubereiten.

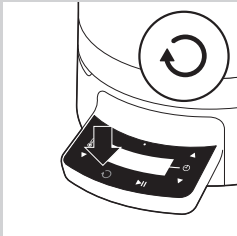


4 Setzen Sie den Deckel auf den Topf.

Achtung: Verwenden Sie immer den Deckel, wenn Sie Speisen dämpfen möchten.

5 Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt “Das Bedienfeld verwenden”.

Hinweis: Drücken Sie nach dem Einschalten des Geräts den Ein-/Ausmacher des Rührarms, um den Rührarmmotor zu deaktivieren.



6 Wenn Sie Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten dämpfen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

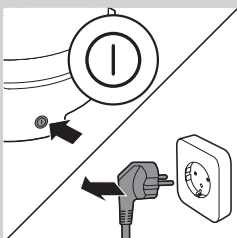
- Stellen Sie den Zeitschalter auf die längste erforderliche Garzeit.
- Legen Sie die Speisen mit der längsten Garzeit in den großen Dampfkorb (gemäß Rezeptbuch).
- Lassen Sie das Gerät laufen, bis die Zeit auf dem Display der kürzeren Garzeit entspricht.
- Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um das Gerät anzuhalten. Unterbrechen Sie den Betrieb nicht länger als 10 Minuten, da das Gerät sonst in den Standby-Modus wechselt.
- Nehmen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen vorsichtig ab.
- Setzen Sie den Dampfkorb, der die Zutaten mit der kürzeren Garzeit enthält, auf den Topf.
- Setzen Sie den Deckel auf den Dampfkorb.
- Drücken Sie die Start-/Pausetaste erneut, und lassen Sie das Gerät laufen, bis die eingestellte Zeit verstrichen ist.

Tipp: Mehr Informationen zu den Garzeiten von Zutaten erhalten Sie im Rezeptbuch.

7 Nehmen Sie nach der eingestellten Zeit die Zutaten mit einem Pfannenwender oder Löffel aus dem Dampfkorb, dem Nudleinsatz bzw. der Dampfschale. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu beenden.

8 Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

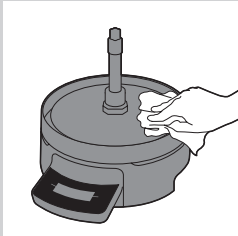
Achtung: Wenn Sie das Gerät ausschalten bzw. ausstecken, erlischt die rote Anzeige “Heizplatte heiß”. Die Heizplatte kann jedoch noch heiß sein. Lassen Sie die Heizplatte immer vollständig abkühlen, bevor Sie den Aufheizsockel transportieren oder reinigen.



Reinigung

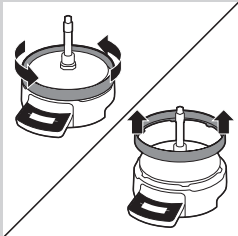
Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- 3** Reinigen Sie den Topf, den Rührarm, den Dampfkorb, den Nudeleinsatz und die Dampfschale mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 4** Wischen Sie den Aufheizsockel und die Heizplatte mit einem feuchten Tuch ab.



Gefahr: Tauchen Sie den Aufheizsockel keinesfalls in Wasser, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie den Aufheizsockel auch nicht im Geschirrspüler.

Achtung: Halten Sie die Heizplatte immer trocken, da sich durch Feuchtigkeit und Dampf Rost bilden kann.



- 5** Nehmen Sie zur besonders gründlichen Reinigung den Sicherheitsring von Zeit zu Zeit ab. Wischen Sie den Sicherheitsring mit einem feuchten Tuch ab.

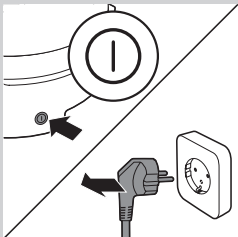
Nehmen Sie den Sicherheitsring niemals ab, wenn die Heizplatte heiß ist.

Achtung: Reinigen Sie den Sicherheitsring niemals im Geschirrspüler.

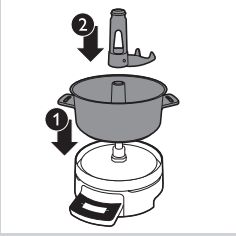
- 6** Wischen Sie alle Teile des Geräts mit einem Geschirrtuch trocken.

Hinweis: Wenn sich auf der Heizplatte Kalk absetzt, entfernen Sie diesen mit Haushaltsessig (4 % Säuregehalt). Wischen Sie die Essigrückstände dann mit einem weichen, mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch ab.

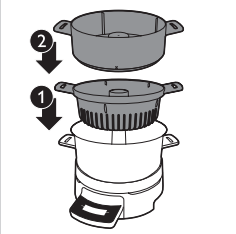
Aufbewahrung



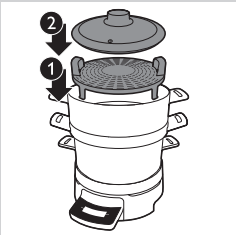
- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.



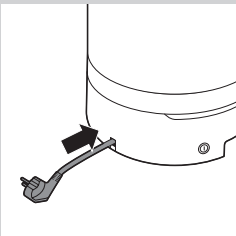
- 3** Setzen Sie den Topf auf den Aufheizsockel (1) und den Rührarm auf den Kegel (2).



- 4** Setzen Sie den Nudleinsatz in den Topf (1) und den Dampfkorb auf den Nudleinsatz (2).



- 5** Setzen Sie die Dampfschale in den Dampfkorb (1) und den Deckel auf den Dampfkorb (2).



- 6** Verstauen Sie das Netzkabel im Kabelfach.

- 7** Bewahren Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche auf, vorzugsweise auf der Arbeitsplatte in Ihrer Küche.

Zubehör bestellen

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, besuchen Sie unseren Online-Shop unter **www.shop.philips.com/service**. Wenn der Online-Shop in Ihrem Land nicht verfügbar ist, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für Ihr Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift.

Tipp: Sie können den HomeCooker auch zusammen mit dem speziell dafür entwickelten Zerkleinerungsgerät verwenden (HR1055/HR1056). Dieses Zerkleinerungsgerät raspelt und schneidet Gemüse wie Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln sowie bestimmte Käse- und Fleischsorten mühelos und gibt die verarbeiteten Zutaten direkt in den Topf des HomeCooker aus. Das Zerkleinerungsgerät ist in unserem Online-Shop unter www.shop.philips.com/service (Produktnummer HR1055/HR1056) oder unter www.philips.com/homecooker erhältlich.

Garantie und Kundendienst

Philips räumt seinen Kunden eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum des Produkts ein. Defekte, die aufgrund von Materialfehlern oder mangelhafter Verarbeitung auftreten, werden auf Kosten von Philips repariert bzw. das Produkt wird ersetzt, wenn ein Kaufnachweis vorgelegt wird.

Ersatzprodukte und reparierte Teile sind über die restliche Garantiezeit abgedeckt, mindestens jedoch sechs Monate.

Die Garantie gilt nicht für Fehler, die auf Unfall, falsche Benutzung, unerlaubte Reparatur oder auf normale Abnutzung zurückzuführen sind. Durch die Garantiebedingungen werden Ihre gesetzlichen Ansprüche nicht ausgeschlossen, eingeschränkt oder geändert.

Wenn Ihr Produkt einen Defekt aufweist, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline in Ihrem Land. Die Telefonnummer finden Sie unter

www.philips.com/support .

Umwelt



- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme zusammengefasst, die bei Gebrauch dieses Geräts auftreten können. Wenn Sie das Problem nicht mit den nachstehenden Informationen lösen können, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline in Ihrem Land. Die Telefonnummer finden Sie unter www.philips.com/support.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Seite des Aufheizsockels, um das Gerät einzuschalten.
	Sie haben die Start-/Pausetaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Gar- bzw. Dämpfvorgang zu starten.
	Das Gerät war im Standby-Modus, Sie haben aber gedacht, es wäre ausgeschaltet und haben den Ein-/Ausschalter gedrückt, um es einzuschalten. Tatsächlich haben Sie das Gerät jedoch ausgeschaltet.	Drücken Sie den Ein-/Ausschalter noch einmal, um das Gerät einzuschalten.
Nicht alle Speisen sind fertig gedämpft/gegart.	Das Netzkabel ist beschädigt.	Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
	Einige Speisestücke im Topf, den Dampfkörben oder der Dampfschale sind größer als andere und müssen länger gedämpft bzw. gegart werden als kleinere Stücke.	Stellen Sie eine längere Dämpf-/Garzeit ein. Wenn Sie beide Dampfkörbe und die Dampfschale verwenden, können Sie Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten ganz einfach zubereiten (siehe Kapitel "Das Gerät verwenden", Abschnitt "Dämpfen und Kochen ohne Rührarm").
	Sie haben zu viele Zutaten in die Dampfkörbe und die Dampfschale gegeben.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Speisen so in die Dampfkörbe und die Dampfschale geben, dass zwischen den Stücken noch etwas Platz ist und einige der Dampfschlitze frei bleiben, damit Dampf ungehindert einströmen kann. Informationen zu den richtigen Mengen finden Sie im Rezeptbuch.
	Sie haben den Deckel beim Dämpfen nicht ordnungsgemäß auf das Gerät gesetzt.	Setzen Sie beim Dämpfen stets den Deckel ordnungsgemäß auf das Gerät. Andernfalls entweichen große Mengen Dampf, und die Speisen werden nicht richtig gedämpft.
	Die Temperatur ist nicht hoch genug.	Warten Sie stets, bis sich das Gerät auf die richtige Temperatur erhitzt hat, bevor Sie die Speisen garen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Speisen sind zu dunkel.	Sie haben eine zu hohe Temperatur oder eine zu lange Garzeit eingestellt.	Stellen Sie eine niedrigere Gartemperatur bzw. eine kürzere Garzeit ein. Informationen zu den richtigen Temperaturen finden Sie im Rezeptbuch.
Ich möchte die Temperatur während des Kochens ändern.	Diese Möglichkeit besteht.	Drücken Sie beim Kochen die Taste zur Erhöhung oder Reduzierung der Temperatur, bis auf dem Display die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
Beim Gebrauch des Geräts tritt leichte Rauchentwicklung auf.	Die Heizplatte bzw. der Topf sind nicht vollständig sauber.	Vergewissern Sie sich, dass Sie die Heizplatte und den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
	Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln.	Es ist normal, dass ein neues Gerät beim ersten Gebrauch einen unangenehmen Geruch abgibt oder etwas Rauch erzeugt. Der Grund dafür ist, dass bei neuen Elektromotoren ein Sicherheitslack auf den Motorwicklungen aufgetragen ist, der diesen unangenehmen Geruch oder sogar Rauch abgibt, wenn sich der Motor bei den ersten Einsätzen des Geräts erwärmt. Wenn Sie das Gerät jedoch einige Male verwendet haben, tritt dies nicht mehr auf.
Der Rührarm ist blockiert.	Sie haben zu viele Zutaten in den Topf gegeben.	Nehmen Sie die Zutaten heraus, und stoßen Sie den Rührarm leicht an. Machen Sie den Topf nicht zu voll.
	Beim Braten hat sich ein Stück Fleisch am Boden des Topfes festgesetzt.	Stoßen Sie den Rührarm leicht an.
Auf dem Display wird die Meldung "Err" angezeigt.	Es ist ein Fehler aufgetreten.	Lassen Sie das Gerät von einem Philips Service-Center überprüfen.
Auf dem Display wird °C angezeigt, ich möchte jedoch mit °F arbeiten.	Diese Möglichkeit besteht.	Drücken Sie drei Sekunden lang gleichzeitig die Tasten zur Erhöhung oder Reduzierung der Temperatur, um zwischen °C und °F zu wechseln.

Introducción

Enhorabuena por la adquisición de este producto, y bienvenido a Philips. Este HomeCooker ha sido desarrollado para ayudarle a cocinar una amplia gama de platos y le brinda un rendimiento duradero. Ha sido diseñado para permitir limpiar fácilmente y todos los accesorios (excepto el anillo de seguridad) se pueden lavar en lavavajillas.

Algunas de las ventajas de su HomeCooker:

- Ahorro de tiempo: el HomeCooker le permite hacer otras cosas mientras cocina. Así podrá disfrutar de otras cosas que le gustan y cocinar al mismo tiempo.
- Los alimentos no se queman: el agitador evita que su alimento se pegue al fondo. Además, el aparato detiene el calentamiento automáticamente cuando se alcanza la temperatura establecida y el tiempo determinado ha transcurrido.
- Versátil: puede fundir, mantener comida caliente, hervir a fuego lento, cocer, cocinar al vapor y freír con o sin el agitador.
- Muy fácil de usar: la sencilla interfaz de usuario le permite ajustar fácilmente la configuración con solo tocar un botón.
- Portátil: el HomeCooker tiene un diseño compacto, que le permite llevarse consigo y cocinar dondequiera que disponga de electricidad y una toma de corriente (por ejemplo en un camping, en una casa de verano o en el patio).
- Seguro: el HomeCooker tiene un anillo de seguridad alrededor de la placa de calentamiento para impedir que se quemé los dedos.

Beneficios especiales de registrar el producto

Ha adquirido un accesorio de cocina de por vida y queremos asegurarnos de que esté satisfecho. Nos gustaría que registrase su compra para que podamos seguir en contacto y que pueda recibir los servicios y ventajas que le ofrecemos. Regístrese en los tres meses posteriores a la fecha de compra para disfrutar de ventajas como:

- Nuevas recetas por correo electrónico.
- Consejos para utilizar y mantener su HomeCooker.
- Ofertas especiales de accesorios y otros productos.

Por favor visite www.welcome.philips.com/welcome_es_ES.html para registrar su HomeCooker.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Tapa de cristal
- 2 Orificio de salida del vapor
- 3 Bandeja de cocina al vapor
- 4 Cesto de cocina al vapor
- 5 Complemento para pasta
- 6 Agitador
- 7 Recipiente
- 8 Eje
- 9 Placa de calentamiento
- 10 Anillo de seguridad extraíble
- 11 Base
- 12 Panel de control con display
- 13 Botón de aumento de la temperatura
- 14 Botón de disminución de temperatura

- 15 Indicador de temperatura (°C o °F)
- 16 Botón de encendido/apagado del agitador
- 17 Botón de inicio/pausa
- 18 Indicador de tiempo establecido
- 19 Botón de aumento de hora
- 20 Botón de disminución de hora
- 21 Luz de 'Placa de calentamiento caliente'
- 22 Cable de alimentación con clavija
- 23 Botón de encendido/apagado
- 24 Compartimento para guardar el cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- **Nunca utilice el aparato en una cocina de inducción, cocina convencional, cocina a gas, horno ni demás instalaciones de cocina.**
- No sumerja nunca la base en agua ni otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- No utilice el aparato por medio de un reloj externo ni un sistema de control remoto separado.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto adicional.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios sin son

instruidos acerca del uso del aparato o supervisados para garantizar un uso seguro y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando esté encendido o se esté enfriando.
- Los niños de 8 años o más solo puede limpiar el aparato bajo supervisión.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás y a ambos lados del aparato.
- No coloque objetos cerca del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Nunca permita que el aparato funcione sin la olla en la base.
- El aparato se calienta mucho y permanece caliente durante mucho tiempo después de cocinar. Cuando el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se ilumine en el panel de control, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.
- Nunca retire el anillo de seguridad cuando la placa de calentamiento esté encendida o caliente.
- Mantenga pelo largo, joyas, ropa suelta, etc. lejos del agitador.
- La temperatura de las superficies circundantes es alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aceite y la grasa recalentados pueden incendiarse.

Precaución

- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los



que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.

- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Utilice la olla únicamente junto con su base original. No utilice la olla en una cocina de inducción, cocina convencional ni otra instalación de cocina.
- Utilice la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor únicamente junto con la base y la olla originales.
- Cubra la olla, la cesta de vapor o el complemento para pasta únicamente con la tapa suministrada. Nunca utilice toallas ni nada semejante para este fin.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.
- No coloque el aparato debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- No utilice el aparato para freír alimentos.
- No utilice el aparato ni ninguna de sus piezas en el microondas.
- Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.
- No exceda la indicación MAX de la olla (3 litros).
- Asegúrese siempre de que las ranuras de vapor de los cestos y la bandeja de vapor estén limpios de grasa, restos de alimentos y suciedad.
- Utilice sólo un paño húmedo para limpiar la base.
- Nunca permita que el aparato funcione con la olla vacía.
- Utilice siempre la tapa cuando desee cocinar alimentos al vapor.

- Consulte en el libro de recetas las cantidades y tiempos de cocción correctos.
- Use siempre guantes de cocina si desea cambiar de sitio el aparato mientras funciona o si todavía está caliente.
- Cuando quite la tapa, hágalo siempre con cuidado y manténgase alejado del aparato. Deje que las gotas de condensación caigan de la tapa a la olla para evitar quemaduras.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por la espita de vapor de la tapa durante la cocción o de la olla cuando retire la tapa. Cuando compruebe la comida, utilice siempre utensilios de cocina con asas largas.
- Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.
- Pulse siempre los botones del panel de control con la punta de los dedos. No utilice las uñas para evitar daños en la película de protección.
- Transporte siempre la olla sujetándola por sus asas.
- Sujete siempre la cesta de cocina al vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor por sus asas cuando contengan alimentos calientes.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- Nunca limpie el anillo de seguridad en el lavavajillas.
- Compruebe siempre si los alimentos están correctamente cocinados antes de comerlos.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Protección contra el sobrecalentamiento

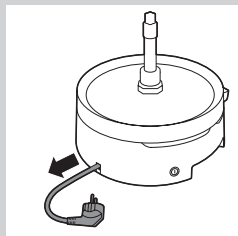
El HomeCooker está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se recalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe a temperatura ambiente. A continuación vuelva a enchufar la clavija en la toma de corriente y pulse el botón de encendido/apagado para volver a encender el aparato.

Antes de utilizarlo por primera vez

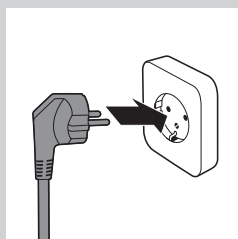
- 1 Retire todos los materiales de embalaje del aparato y la película de protección del panel de control.
- 2 Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Preparación para su uso

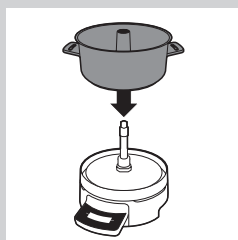
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y estable.



- 2 Saque el cable de alimentación del compartimento de cable.



- 3 Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

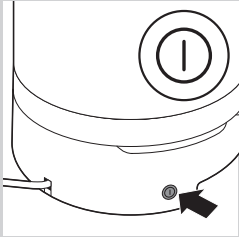


- 4 Coloque la olla en la base.

Uso del aparato

Para obtener consejos y recetas de cocina y cocina al vapor, consulte el libro de recetas y visite nuestro sitio web www.philips.com/homecooker.

Uso del panel de control



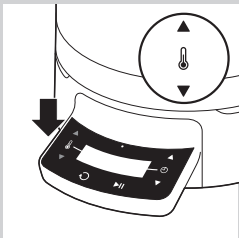
- 1 Pulse el botón de encendido/apagado.



- La temperatura indicada en la pantalla es '- -' y la hora 00:00.

Nota: Si no utiliza el aparato durante 10 minutos, entra en modo de espera para ahorrar energía. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.

Nota: Si el aparato está todavía caliente pero está enfriándose, entra en modo de espera para ahorrar energía. El piloto de 'placa de calentamiento caliente' se ilumina siempre que la placa esté caliente. Si desea volver a encender el aparato, pulse el botón de inicio/pausa.

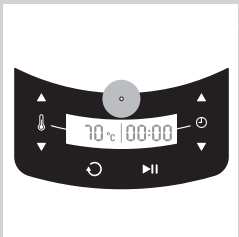


Nota: Si apaga el aparato o lo desenchufa, el piloto de 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente.

- 2 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura una o varias veces para determinar la temperatura deseada.



- La temperatura establecida se muestra en la pantalla. La temperatura destella para indicar que el aparato está cambiando de temperatura.



- Cuando el piloto rojo de 'placa de calentamiento caliente' de la pantalla se ilumina, la placa de calentamiento está caliente y no debe tocarse.



- ▶ Cuando la placa de calentamiento o el fondo de la olla alcanzan la temperatura establecida, el indicador de temperatura de la pantalla deja de destellar. El aparato mantiene la temperatura determinada mientras usted hace otras cosas.

Nota: Debido a la diferencia de temperatura ambiente puede suceder que el indicador de temperatura empiece a destellar otra vez.

Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura brevemente al mismo tiempo, la temperatura se pone a cero ('-').

Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de temperatura durante 3 segundos al mismo tiempo, puede cambiar de °C a °F y viceversa.

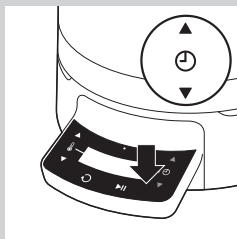
Nota: También puede ajustar la temperatura mientras el aparato está en funcionamiento. Si selecciona una temperatura más alta, el piloto de temperatura empieza a destellar otra vez.

Posiciones de temperatura

- Fundir: 40 °C/104 °F*
- Mantener el calor: 70 °C/158 °F*
- Hervir a fuego lento: 90 °C/194 °F*
- Hervir: 110 °C/230 °F*
- Cocinar al vapor: 130 °C/266 °F*
- Freír: 175 °C/347 °F*
- Turbo: 250 °C/482 °F** (para calentar ingredientes rápidamente o asar grandes cantidades de ingredientes)

* indica la temperatura en el fondo de la olla

** indica la temperatura en la placa de calentamiento



- 3 Pulse los botones de aumento o disminución de tiempo para determinar el tiempo de cocción deseado. Puede programar un tiempo de cocción de 1 a 99 minutos.

- ▶ El tiempo programado se muestra en la pantalla.

Nota: Cuanto más tiempo mantenga el botón pulsado, más rápidamente avanza o retrocede el tiempo.

Nota: También puede ajustar el tiempo mientras el aparato sigue en funcionamiento.

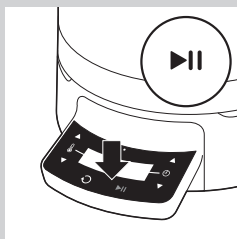
Nota: Si pulsa los botones de aumento y disminución de tiempo breve y simultáneamente, la hora se restablece a 00:00.

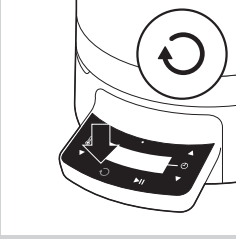


Consejo: Cuando se haya familiarizado con el aparato y desee preparar sus propias recetas, también podrá utilizarlo sin el temporizador. En ese caso, el tiempo empieza a contar desde cero y el aparato continúa funcionando durante 99 minutos o hasta que lo apague usted mismo. Si pulsa el botón de pausa mientras cocina sin poner el temporizador, este se restablece a 00:00.

- 4 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

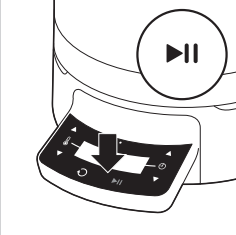
- ▶ El tiempo de la pantalla cuenta hacia atrás (en minutos y segundos) y el botón de inicio/pausa destella lentamente para indicar que el aparato está en funcionamiento.
- ▶ El aparato empieza a calentarse.
- ▶ El agitador empieza a girar.





Nota: Si desea apagar el agitador para cocinar, por ejemplo, patatas o si desea cocinar al vapor, pulse el botón de encendido/apagado del agitador. Para volver a activar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador.

Nota: Para desactivar el agitador, pulse el botón de encendido/apagado del agitador justo después de encender el aparato.



5 Si desea interrumpir el proceso de cocinado, pulse el botón de encendido/apagado.

▶ El botón de inicio/pausa se ilumina continuamente y el tiempo de la pantalla se detiene.

Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla muestra 00:00.

6 Para reanudar el proceso de cocinado, vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa.

▶ El tiempo de la pantalla vuelve a empezar a contar y los botones de inicio/pausa destellan otra vez.

Nota: Si no determinó un tiempo de cocción, la pantalla empieza a contar desde 0 cuando pulse el botón de inicio/pausa.

Nota: Si no reanuda el proceso de cocinado en un plazo de 10 minutos, el aparato entra en modo de espera. En este modo, el botón de inicio/pausa destella cada 10 segundos.

7 Cuando el tiempo determinado transcurre, el aparato pita y el botón de inicio/pausa se ilumina continuamente. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

Fundir, mantener el calor, hervir a fuego lento, hervir y freír con el agitador



1 Coloque el agitador en el cono de la olla.

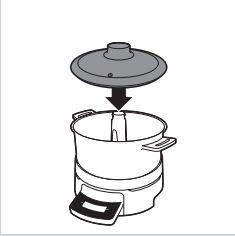
Nota: Para montarlo fácilmente, coloque siempre el agitador en la olla antes de agregar los ingredientes.

2 Coloque los ingredientes que desee preparar en la olla. Si fuera necesario, añada agua (por ejemplo, para cocinar patatas).

Precaución: Asegúrese de que los ingredientes no exceden la indicación MAX de la olla.

Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del aparato, límpielos inmediatamente.

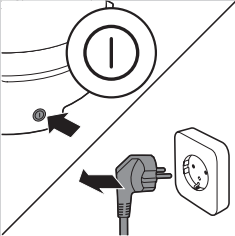
Consejo: Para conocer tiempos de cocción y temperaturas, consulte el libro de recetas.



- 3** Si lo desea, ponga la tapa en la olla.
- 4** Siga las instrucciones de la sección ‘Uso del panel de control’.
- 5** Cuando el tiempo determinado transcurra, retire los ingredientes de la olla con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

Nota: Puede mezclar los ingredientes en la olla con una batidora de varilla, pero sólo si primero retira el agitador de la olla.

Nota: Si desea retirar el agitador, nunca toque los ingredientes calientes; toque únicamente la parte superior del agitador.



- 6** Apague y desconecte el aparato.

Precaución: Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo ‘placa de calentamiento caliente’ se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.

Cocinar al vapor y hervir sin agitador

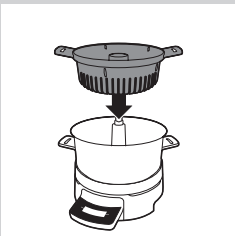


- 1** Retire el agitador del cono en la olla.

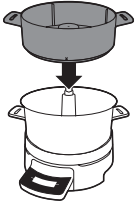


- 2** Vierta agua en la olla. Para saber la cantidad de agua necesaria, consulte el libro de recetas.

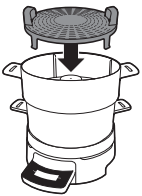
Precaución: Asegúrese de que el agua y los ingredientes en la olla no exceden la indicación MAX.



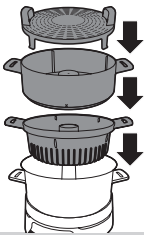
- 3** Coloque los ingredientes que desee preparar en la cesta de vapor, el complemento para pasta y/o la bandeja de vapor. Coloque la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor en su lugar.
 - Coloque el complemento para pasta en la olla. Utilice el complemento para pasta para cocinar al vapor los ingredientes grandes.



- Coloque la cesta de vapor en la olla. Utilice la cesta de vapor para cocinar al vapor los ingredientes más pequeños.



- Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor. Utilice la bandeja de vapor para cocinar al vapor ingredientes delicados, por ejemplo pescado.



- También puede utilizar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor al mismo tiempo.

Precaución: Asegúrese de colocar la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor correctamente y de forma que no se tambaleen.

Precaución: Asegúrese de colocar los alimentos en la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. No sobrecargue las cestas de vapor ni la bandeja de vapor.

Nota: Ciertos ingredientes pueden causar decoloración. Si derrama ingredientes por el exterior del aparato, límpielos inmediatamente.

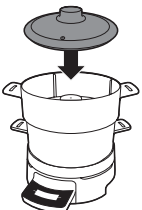
Consejo: Para conocer los tiempos y las temperaturas para cocinar al vapor, consulte el libro de recetas.

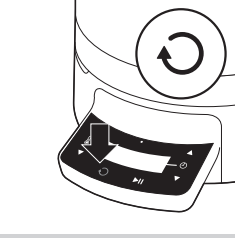
Consejo: Para lograr el mejor sabor, no prepare pescado y otros ingredientes al mismo tiempo.

4 Coloque la tapa sobre la olla.

Precaución: Utilice siempre la tapa cuando desee cocinar alimentos al vapor.

5 Siga las instrucciones de la sección 'Uso del panel de control'.





Nota: Después de encender el aparato, pulse el botón de encendido/apagado del agitador para desactivar el motor del agitador.

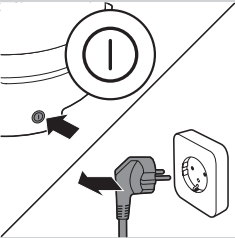
- 6** Si desea cocinar al vapor ingredientes que requieren diferentes tiempos de cocción, puede proceder del siguiente modo:
- Ajuste el temporizador en el tiempo de cocción más largo.
 - Coloque el alimento que requiere el tiempo de cocción al vapor más largo en la cesta de vapor grande (según libro de recetas).
 - Deje el aparato en funcionamiento hasta que el tiempo en la pantalla sea igual al tiempo de cocción al vapor más corto.
 - Pulse el botón de inicio/pausa para detener el aparato. No lo detenga más de 10 minutos para evitar que el aparato entre en modo de espera.
 - Retire con cuidado la tapa con guantes de cocina.
 - Coloque la cesta de vapor que contiene los ingredientes que requieren el tiempo de cocción al vapor más corto en la olla.
 - Coloque la tapa sobre la cesta de vapor.
 - Pulse el botón de inicio/pausa otra vez y deje al aparato en funcionamiento hasta que el tiempo determinado haya transcurrido.

Consejo: Para obtener más información sobre los tiempos de cocinado al vapor y de cocción de los ingredientes, consulte el libro de recetas.

- 7** Cuando el tiempo determinado haya transcurrido, retire los ingredientes de la cesta de vapor, del complemento para pasta y/o de la bandeja de vapor con una espátula o una cuchara. Pulse cualquier botón para detener el pitido.

- 8** Apague y desconecte el aparato.

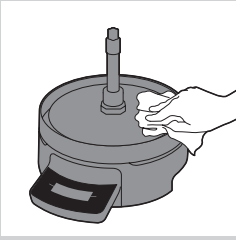
Precaución: Cuando apaga y/o desenchufa el aparato, el piloto rojo 'placa de calentamiento caliente' se apaga. Sin embargo, la placa de calentamiento todavía puede estar caliente. Deje siempre que la placa de calentamiento se enfríe completamente antes de manipularla o limpiar la base.



Limpieza

No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos, como gasolina o acetona, para limpiar el aparato.

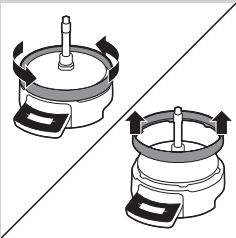
- 1** Apague y desconecte el aparato.
- 2** Deje que se enfríe el aparato.
- 3** Limpie la olla, el agitador, la cesta de vapor, el complemento para pasta y la bandeja de vapor con agua tibia y algún detergente líquido o en el lavavajillas.



4 Repase la base y la placa de calentamiento con un paño húmedo.

Peligro: Nunca sumerja la base en agua ni la enjuague bajo el grifo. Tampoco la limpie en el lavavajillas.

Precaución: Mantenga siempre la placa de calentamiento seca, ya que la humedad y el vapor conducen a la formación de óxido.



5 Retire el anillo de seguridad de vez en cuando para limpiar a fondo. Limpie el anillo de seguridad con un paño húmedo.

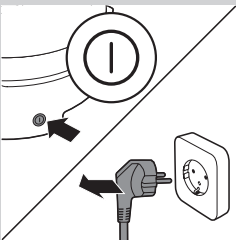
Nunca retire el anillo de seguridad mientras la placa de calentamiento esté caliente.

Precaución: Nunca limpie el anillo de seguridad en el lavavajillas.

6 Seque todas las piezas del aparato con un paño.

Nota: Si hay depósitos de cal en la placa de calentamiento, elimínelos con vinagre de vino (4 % de ácido acético). A continuación limpie los restos de vinagre con un paño suave humedecido con agua limpia.

Almacenamiento

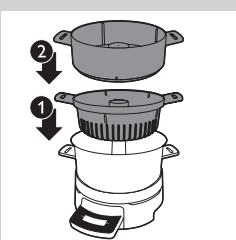


1 Apague y desconecte el aparato.

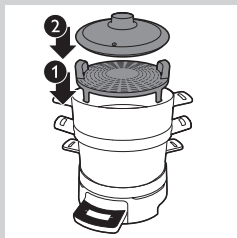
2 Deje que se enfríe el aparato.



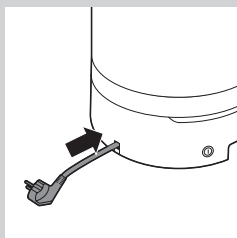
3 Coloque la olla en la base (1) y coloque el agitador en el cono (2).



4 Coloque el complemento para pasta en la olla (1) y ponga la cesta de vapor sobre él (2).



- 5** Coloque la bandeja de vapor en la cesta de vapor (1) y ponga la tapa en la cesta de vapor (2).



- 6** Introduzca el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento.
- 7** Guarde el aparato en una superficie seca, plana y estable, preferiblemente en la encimera de su cocina.

Solicitud de accesorios

Para comprar accesorios para este aparato, visite nuestra tienda en línea en **www.shop.philips.com/service**. Si la tienda en línea no está disponible en su país, vaya a su distribuidor Philips o a un centro de servicio Philips. Si tiene cualquier dificultad para obtener accesorios para su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país. Encontrará sus datos de contacto en el folleto de garantía mundial.

Consejo: También puede utilizar el HomeCooker en combinación con la Torre de corte (HR1055/HR1056) especialmente diseñada. Esta Torre de corte pica y corta verduras como pepinos, zanahorias, patatas, puerros y cebollas, así como ciertas clases de queso y carne, y expulsa los ingredientes procesados directamente a la olla del HomeCooker. Puede pedir su Torre de corte en la tienda en línea en www.shop.philips.com/service buscando HR1055/HR1056 o en www.philips.com/homecooker.

Garantía y servicio

Philips garantiza sus productos por un periodo de dos años a partir de la fecha de compra. Philips se hará cargo de la reparación o sustitución de los defectos debidos a materiales defectuosos o mano de obra, siempre que presente una prueba de compra convincente.

Los productos de sustitución y las piezas reparadas están garantizados durante el resto de la garantía o por un periodo de seis meses, lo que sea más largo.

La garantía no se aplica a ningún defecto derivado de accidente, mal uso, mantenimiento inapropiado o del desgaste normal.

Los términos de la garantía no excluyen, restringen ni modifican sus derechos legales.

Si cree que su producto es defectuoso, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en **www.philips.com/support**.

Medio ambiente



- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

Guía de resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más habituales que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la información siguiente, póngase en contacto con su Servicio de Atención al Cliente local. Encontrará los números de teléfono del Servicio de Atención al Cliente en www.philips.com/support.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a la toma de corriente.
	El aparato no está encendido.	Pulse el botón de encendido/apagado en el lateral de la base para encender el aparato.
	No pulsó el botón de inicio/pausa.	Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
	El aparato estaba en modo de espera, pero pensó que estaba apagado y pulsó el botón de encendido/apagado en un intento de encenderlo, pero en realidad lo apagó.	Pulse el botón de encendido/apagado una vez más para encender el aparato.
	El cable de alimentación está dañado.	Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
No se han cocido/cocinado al vapor todos los alimentos.	Algunos pedazos de alimento en la olla, las cestas de vapor o la bandeja de vapor son más grandes que otros y/o requieren un tiempo de vapor/cocción mayor que otros.	Determine un tiempo de cocinado al vapor/cocción más largo. Cuando utilice tanto las cestas de vapor como la bandeja de vapor, puede preparar fácilmente ingredientes con diferentes tiempos de cocción al vapor (consulte el capítulo 'Uso del aparato', sección 'Cocinar al vapor y hervir sin el agitador').

Problema	Posible causa	Solución
	Coloca demasiada comida en las cestas de vapor y en la bandeja de vapor.	Asegúrese de colocar los alimentos en las cestas de vapor y en la bandeja de vapor de tal manera que quede algún espacio entre los pedazos y que parte de las ranuras de vapor permanezcan despejadas para permitir un flujo de vapor óptimo. Consulte el libro de recetas para conocer las cantidades correctas.
	No colocó la tapa en el aparato (o no lo hizo de forma correcta) para cocinar al vapor.	Coloque siempre la tapa correctamente en el aparato cuando cocine al vapor; de lo contrario se escapa mucho vapor y los alimentos no se cocinan correctamente.
	La temperatura no es lo suficientemente alta.	Permita siempre que el aparato se caliente hasta la temperatura correcta antes de cocinar los alimentos al vapor.
El alimento está demasiado hecho.	Determinó una temperatura demasiado alta o un tiempo de cocción demasiado largo.	Determine una temperatura más baja y/o un tiempo de cocción más corto. Consulte el libro de recetas para conocer la temperatura correcta.
Deseo cambiar la temperatura durante la preparación.	Esto es posible.	Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura durante la cocción hasta que en la pantalla aparezca la temperatura deseada.
El aparato produce un poco de humo.	La placa de calentamiento y/o la olla no están completamente limpias.	Asegúrese de limpiar la placa de calentamiento y la olla correctamente después de cada uso.
	Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez.	Es normal que un producto nuevo emita un olor desagradable o emita un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Esto se debe a que los motores eléctricos nuevos tienen un lacado de seguridad en las bobinas del motor que emiten este olor desagradable o incluso humo cuando se calientan durante los primeros usos. Este fenómeno desaparece una vez utilizado el aparato varias veces.
El agitador se bloquea.	Ha puesto demasiados ingredientes en la olla.	Retire los ingredientes y empuje un poco al agitador. No sobrecargue la olla.
	Durante el asado un pedazo de carne se atasca en el fondo de la olla.	Dé al agitador un empujón leve.
El mensaje "Err" aparece en el display.	Se ha producido un error.	Haga que el aparato sea examinado en un centro de servicio autorizado por Philips.
La pantalla muestra °C, pero quiero trabajar con °F.	Esto es posible.	Pulse los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante 3 segundos para cambiar de °C a °F y viceversa.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Conçu pour durer, le HomeCooker vous permettra de préparer de nombreux plats. De plus, il se nettoie facilement puisque tous ses accessoires passent au lave-vaisselle (à l'exception de l'anneau de sécurité). Avantages de votre HomeCooker :

- Gain de temps : le HomeCooker vous permet de cuisiner tout en vaquant à d'autres occupations.
- Pas d'aliments brûlés : grâce à l'agitateur, le fond ne brûle pas. De plus, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque la température et le temps de cuisson sélectionnés sont atteints.
- Polyvalence : vous pouvez faire fondre, maintenir au chaud, laisser mijoter, faire bouillir, cuire à la vapeur ou faire frire vos aliments avec ou sans l'agitateur.
- Convivialité : une interface utilisateur simple vous permet d'effectuer facilement les réglages nécessaires.
- Mobilité : la forme compacte du HomeCooker vous permet de l'emporter lors de vos déplacements et de cuisiner n'importe où, à condition d'avoir l'électricité et une prise secteur (au camping, dans une location de vacances ou dans votre jardin, par exemple).
- Sécurité : la plaque chauffante du HomeCooker est entourée d'un anneau de sécurité pour vous empêcher de vous brûler les doigts.

Avantages procurés par l'enregistrement de votre produit

Vous venez de faire l'acquisition d'un outil culinaire pour la vie et nous tenons à nous assurer que vous en serez satisfait. Enregistrez-vous dans les 3 mois suivant la date d'achat et bénéficiez de services et d'avantages complémentaires, parmi lesquels :

- Nouvelles idées de recettes par e-mail.
- Conseils d'utilisation et d'entretien de votre HomeCooker.
- Offres spéciales sur les accessoires et autres produits.

Rendez-vous sur www.philips.com/welcome pour enregistrer votre HomeCooker.

Description générale (fig. 1)

- 1 Couvercle en verre
- 2 Évents à vapeur
- 3 Plateau vapeur
- 4 Panier vapeur
- 5 Insert cuit-pâtes
- 6 Agitateur
- 7 Bol
- 8 Tige
- 9 Plaque chauffante
- 10 Anneau de sécurité amovible
- 11 Socle
- 12 Bloc de commande avec afficheur
- 13 Bouton d'augmentation de la température
- 14 Bouton de diminution de la température
- 15 Indicateur de température (°C ou °F)
- 16 Bouton marche/arrêt de l'agitateur
- 17 Bouton marche/pause

- 18 Indicateur de temps de cuisson
- 19 Bouton d'augmentation du temps de cuisson
- 20 Bouton de diminution du temps de cuisson
- 21 Voyant « Plaque chauffante chaude »
- 22 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 23 Bouton marche/arrêt
- 24 Rangement du cordon

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- **N'utilisez jamais l'appareil sur une table de cuisson à induction, électrique ou à gaz, un four ou autre appareil de cuisson.**
- Ne plongez jamais le socle dans de l'eau ou dans un autre liquide, et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur mise à la terre.
- Ne branchez pas l'appareil à un minuteur externe ou à un système de contrôle séparé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir reçu les instructions nécessaires ou d'être supervisés pour une utilisation sécurisée de l'appareil et d'avoir pris connaissance des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Les enfants à partir de 8 ans sont autorisés à nettoyer l'appareil uniquement sous le contrôle d'un adulte.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Ne placez pas l'appareil et le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes.
- Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.
- Ne placez aucun objet à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant de brancher l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans le bol sur le socle.
- L'appareil devient brûlant et reste chaud longtemps après son utilisation. Le voyant rouge « Plaque chauffante chaude » du bloc de commande s'allume pour indiquer que la plaque chauffante est chaude et qu'elle ne doit pas être touchée.
- Ne retirez jamais l'anneau de sécurité lorsque la plaque chauffante est allumée ou chaude.
- Tenez les cheveux longs, les bijoux, les vêtements amples, etc. éloignés de l'agitateur.
- La température des surfaces accessibles est élevée lorsque l'appareil est en marche.
- L'huile et les graisses brûlantes peuvent prendre feu.

Attention

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-



conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- N'utilisez le bol qu'avec le socle d'origine. Ne l'utilisez pas sur une table de cuisson à induction, électrique ou à gaz, un four ou autre appareil de cuisson.
- Utilisez toujours le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur avec le socle et le bol d'origine.
- Utilisez uniquement le couvercle fourni pour couvrir le bol, le panier vapeur ou l'insert cuit-pâtes. N'utilisez jamais de serviette ou autre à cet effet.
- Posez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez pas l'appareil pour une cuisson en grande friture.
- Ne mettez pas l'appareil ou ses composants au four à micro-ondes.
- Vous pouvez mixer des aliments dans le bol avec un mixeur plongeant, à condition de retirer l'agitateur.
- Ne remplissez pas le bol au-delà de la mention MAX (3 litres).
- Vérifiez que les fentes des paniers vapeur et du plateau vapeur sont exemptes de graisse, de résidus d'aliments ou de poussière.
- Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer le socle.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche lorsque le bol est vide.
- Utilisez toujours le couvercle pour faire cuire des aliments à la vapeur.
- Consultez le livre de recettes pour connaître les quantités et les temps de cuisson adéquats.
- Portez toujours des gants de cuisine pour manipuler l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud.

- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le tenant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le bol pour éviter les brûlures.
- Prenez garde à la vapeur brûlante qui s'échappe des événements pendant la cuisson ou du bol lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Lorsque vous éteignez et/ou débranchez l'appareil, le voyant rouge « Plaque chauffante chaude » s'éteint. Toutefois, la plaque chauffante peut encore être chaude. Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de manipuler ou de nettoyer le socle.
- Appuyez toujours sur les boutons du bloc de commande avec le bout des doigts. N'utilisez pas vos ongles afin d'éviter de déchirer le film de protection.
- Soulevez toujours le bol par les poignées.
- Soulevez toujours le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur par les poignées lorsqu'ils contiennent des aliments chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne mettez jamais l'anneau de sécurité au lave-vaisselle.
- Vérifiez toujours que les aliments sont cuits avant de les manger.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

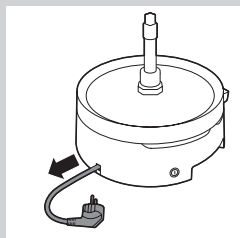
Protection contre la surchauffe

Le HomeCooker est équipé d'une protection contre les surchauffes. Si l'appareil est en surchauffe, il s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez-le et laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante. Puis, rebranchez-le et remettez-le en marche.

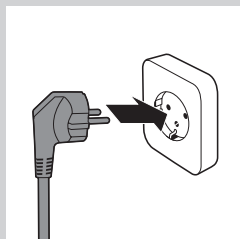
Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'emballage de l'appareil et le film de protection du bloc de commande.
- 2 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir chapitre « Nettoyage »).

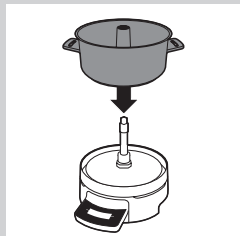
Avant l'utilisation



- 1 Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
- 2 Sortez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement.



- 3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

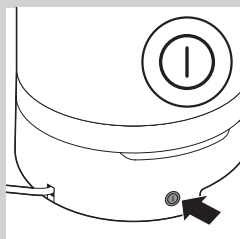


- 4 Placez le bol sur le socle.

Utilisation de l'appareil

Pour obtenir des conseils de cuisson et des recettes, reportez-vous au livre de recettes et consultez notre site Web : www.philips.com/homecooker.

Utilisation du bloc de commande



- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

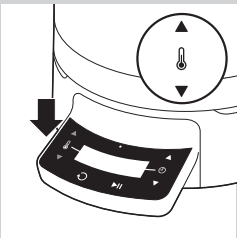


- La température indiquée sur l'afficheur est « - - » et le temps signalé est 00:00.

Remarque : au bout de 10 minutes d'inactivité, l'appareil passe automatiquement en mode veille pour économiser de l'énergie. Dans ce mode, le bouton marche/pause clignote toutes les 10 secondes. Pour rallumer l'appareil, appuyez sur le bouton marche/pause.

Remarque : si l'appareil est encore chaud, il passe en mode veille pour économiser de l'énergie. Tant que la plaque est chaude, le voyant « Plaque chauffante chaude » reste allumé. Pour rallumer l'appareil, appuyez sur le bouton marche/pause.

Remarque : si vous éteignez ou débranchez l'appareil, le voyant « Plaque chauffante chaude » s'éteint. Toutefois, la plaque chauffante peut être encore chaude.



- Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour sélectionner la température adéquate.



- La température sélectionnée apparaît sur l'afficheur. Elle clignote pour indiquer que l'appareil modifie la température.



- Le voyant rouge « Plaque chauffante chaude » de l'afficheur s'allume pour indiquer que la plaque chauffante est chaude et qu'elle ne doit pas être touchée.



- Lorsque la plaque chauffante ou le fond du bol a atteint la température sélectionnée, l'indication de l'afficheur cesse de clignoter. L'appareil maintient la température sélectionnée et vous pouvez vaquer à d'autres occupations.

Remarque : en fonction de la température ambiante, l'indicateur de température peut se remettre à clignoter.

Remarque : pour remettre la température à zéro (« - - »), appuyez brièvement et simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température.

Remarque : pour alterner entre les degrés °C et °F, appuyez simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température pendant 3 secondes.

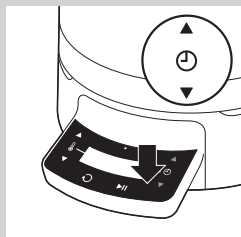
Remarque : vous pouvez également régler la température pendant que l'appareil fonctionne. Si vous sélectionnez une température plus élevée, le voyant de température se remet à clignoter.

Réglages de température

- Faire fondre : 40° C/104° F*
- Maintenir au chaud : 70° C/158° F*
- Faire mijoter : 90° C/194° F*
- Faire bouillir : 110° C/230° F*
- Cuire à la vapeur : 130° C/266° F*
- Faire frire : 175° C/347° F*
- Turbo : 250° C/482° F** (pour réchauffer rapidement des préparations ou pour cuire de grandes quantités d'aliments)

* indique la température au fond du bol

** indique la température sur la plaque chauffante



- 3** Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution du minuteur pour définir le temps de cuisson adéquat. Vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 1 et 99 minutes.

- ▶ Le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.

Remarque : plus vous maintenez le bouton enfoncé, plus le temps de cuisson défile rapidement.

Remarque : vous pouvez également régler le temps de cuisson pendant que l'appareil fonctionne.

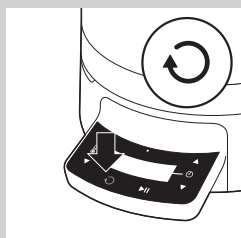
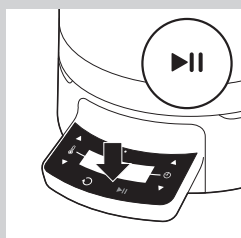
Remarque : pour remettre le minuteur à zéro (00:00), appuyez brièvement et simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution.

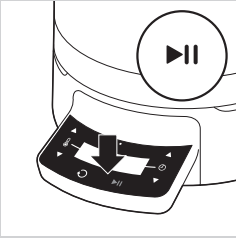
Conseil : une fois familiarisé avec l'appareil, si vous souhaitez préparer vos propres recettes, vous n'êtes pas tenu d'utiliser le minuteur. Dans ce cas, le compteur part de zéro et l'appareil continue à fonctionner pendant 99 minutes ou jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Si vous appuyez sur le bouton de pause alors que vous cuisinez sans utiliser le minuteur, ce dernier est remis à zéro (00:00).

- 4** Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.
 - ▶ L'afficheur indique le compte à rebours (en minutes et en secondes) et le bouton marche/pause clignote lentement pour signaler que l'appareil est en marche.
 - ▶ L'appareil commence à chauffer.
 - ▶ L'agitateur commence à tourner.

Remarque : pour arrêter l'agitateur lorsque vous préparez des pommes de terre, par exemple, ou pour cuire des aliments à la vapeur, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Pour remettre l'agitateur en marche, appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt.

Remarque : pour désactiver l'agitateur, appuyez sur le bouton marche/arrêt juste après avoir allumé l'appareil.





- 5** Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause.
 ▶ Le bouton marche/pause s'allume de manière continue et le compteur s'arrête sur l'afficheur.

Remarque : si vous n'avez défini aucun temps de cuisson, l'afficheur indique 00:00.

- 6** Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause.
 ▶ Le compteur de l'afficheur repart et le bouton marche/pause se remet à clignoter.

Remarque : si vous n'avez défini aucun temps de cuisson, le compteur repart de 0 dès que vous appuyez sur le bouton marche/pause.

Remarque : si vous ne reprenez pas la cuisson dans un délai de 10 minutes, l'appareil se met en mode veille. Dans ce mode, le bouton marche/pause clignote toutes les 10 secondes.

- 7** Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil sonne et le bouton marche/pause s'allume de manière continue. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Faire fondre, maintenir au chaud, faire mijoter, faire bouillir et faire frire au moyen de l'agitateur



- 1** Placez l'agitateur sur le cône du bol.

Remarque : pour faciliter l'assemblage, placez toujours l'agitateur dans le bol avant d'y introduire des aliments.

- 2** Mettez les ingrédients que vous voulez préparer dans le bol. Si nécessaire, ajoutez de l'eau (par exemple, pour faire cuire des pommes de terre).

Attention : ne remplissez pas le bol au-delà de la mention MAX.

Remarque : certains aliments peuvent tâcher. Si vous en renversez autour de l'appareil, nettoyez immédiatement.

Conseil : pour connaître les temps de cuisson et les températures, reportez-vous au livre de recettes.

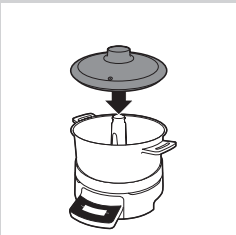
- 3** Si nécessaire, mettez le couvercle sur le bol.

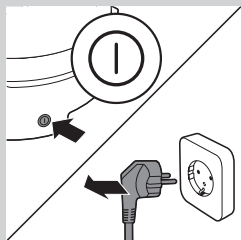
- 4** Suivez les instructions de la section « Utilisation du bloc de commande ».

- 5** Une fois le temps défini écoulé, videz le bol avec une spatule ou une cuillère. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Remarque : vous pouvez mixer des aliments dans le bol avec un mixeur plongeant, à condition de retirer l'agitateur.

Remarque : pour retirer l'agitateur, saisissez-le par le haut sans toucher les aliments chauds.

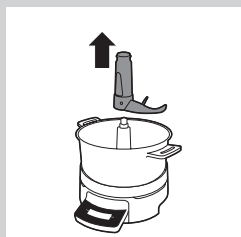




6 Arrêtez, puis débranchez l'appareil.

Attention : lorsque vous éteignez et/ou débranchez l'appareil, le voyant rouge « Plaque chauffante chaude » s'éteint. Toutefois, la plaque chauffante peut encore être chaude. Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de manipuler ou de nettoyer le socle.

Cuire à la vapeur et faire bouillir sans l'agitateur

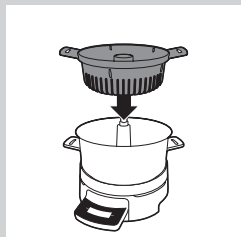


1 Retirez l'agitateur du cône du bol.



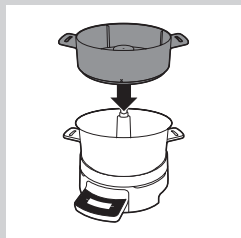
2 Versez de l'eau dans le bol. Pour connaître la quantité d'eau, reportez-vous au livre de recettes.

Attention : ne remplissez pas le bol au-delà de la mention MAX.

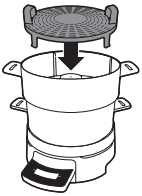


3 Mettez les aliments que vous voulez préparer dans le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et/ou le plateau vapeur. Positionnez le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur.

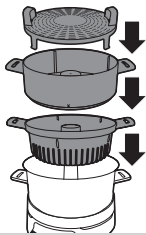
- Placez l'insert cuit-pâtes dans le bol. Utilisez l'insert cuit-pâtes pour cuire les gros aliments.



- Placez le panier vapeur sur le bol. Utilisez le panier vapeur pour cuire les petits aliments.



- Placez le plateau vapeur dans le panier vapeur. Utilisez le plateau vapeur pour cuire les aliments délicats, comme le poisson.



- Vous pouvez également utiliser le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur en même temps.

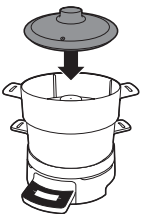
Attention : vérifiez que le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur sont correctement positionnés et qu'ils ne bougent pas.

Attention : mettez les aliments dans le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur en les espaçant suffisamment afin que des fentes restent libres pour permettre à la vapeur de se diffuser au maximum. Ne surchargez ni les paniers vapeur ni le plateau vapeur.

Remarque : certains aliments peuvent tâcher. Si vous en renversez autour de l'appareil, nettoyez immédiatement.

Conseil : pour connaître les temps et températures de cuisson et d'ébullition, reportez-vous au livre de recettes.

Conseil : pour obtenir le meilleur goût, ne préparez pas du poisson en même temps que d'autres aliments.



- 4** Placez le couvercle sur le bol.

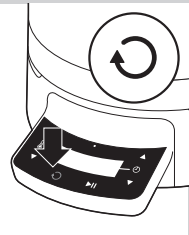
Attention : utilisez toujours le couvercle pour faire cuire des aliments à la vapeur.

- 5** Suivez les instructions de la section « Utilisation du bloc de commande ».

Remarque : après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt de l'agitateur pour désactiver le moteur de celui-ci.

- 6** Si vous souhaitez cuire des aliments nécessitant des temps de cuisson différents, procédez comme suit :

- Réglez le minuteur sur le temps de cuisson le plus long.
- Mettez les aliments dont la cuisson est la plus longue dans le grand panier vapeur (voir le livre de recettes).
- Laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que le temps indiqué par l'afficheur soit égal au temps de cuisson le plus court.
- Appuyez sur le bouton marche/pause pour interrompre l'appareil. La pause ne doit pas excéder 10 minutes pour empêcher l'appareil de se mettre en mode veille.
- Retirez le couvercle avec précaution en portant des gants de cuisine.



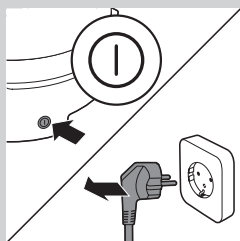
- Placez le panier vapeur contenant les aliments dont la cuisson est la plus courte sur le bol.
- Mettez le couvercle sur le panier vapeur.
- Appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à la fin du temps de cuisson défini.

Conseil : pour en savoir plus sur les temps de cuisson et d'ébullition des aliments, reportez-vous au livre de recettes.

- 7** Une fois le temps de cuisson défini écoulé, videz le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et/ou le plateau vapeur avec une spatule ou une cuiller. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

- 8** Arrêtez, puis débranchez l'appareil.

Attention : lorsque vous éteignez et/ou débranchez l'appareil, le voyant rouge « Plaque chauffante chaude » s'éteint. Toutefois, la plaque chauffante peut encore être chaude. Attendez qu'elle ait complètement refroidi avant de manipuler ou de nettoyer le socle.



Nettoyage

N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.

- 1** Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
- 2** Laissez refroidir l'appareil.
- 3** Lavez le bol, l'agitateur, le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 4** Essuyez le socle et la plaque chauffante avec un chiffon humide.

Danger : ne plongez jamais le socle dans de l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Ne le passez pas non plus au lave-vaisselle.

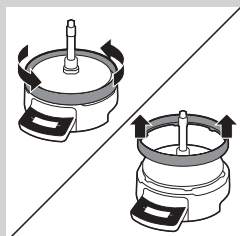
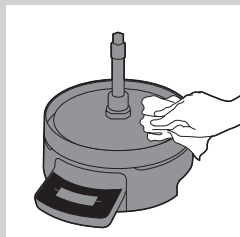
Attention : évitez de mouiller la plaque chauffante, car l'humidité et la vapeur peuvent entraîner la formation de rouille.

- 5** Retirez l'anneau de sécurité de temps en temps pour effectuer un nettoyage en profondeur. Essuyez-le avec un chiffon humide. ne retirez jamais l'anneau de sécurité lorsque la plaque chauffante est chaude.

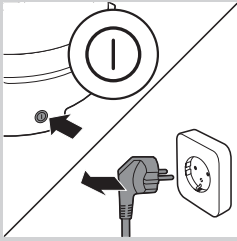
Attention : ne mettez jamais l'anneau de sécurité au lave-vaisselle.

- 6** Essuyez tous les composants de l'appareil avec une serviette.

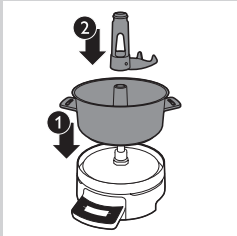
Remarque : en cas de dépôts de calcaire sur la plaque chauffante, utilisez du vinaigre blanc (4 % d'acide acétique) pour les éliminer, puis essuyez les résidus de vinaigre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau claire.



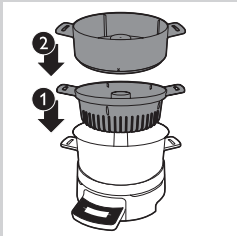
Rangement



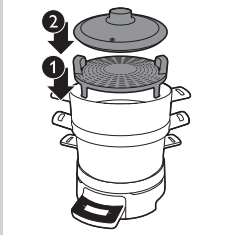
- 1** Arrêtez, puis débranchez l'appareil.
- 2** Laissez refroidir l'appareil.



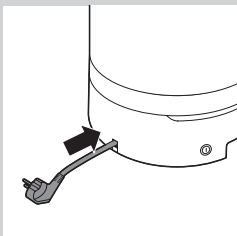
- 3** Placez le bol sur le socle (1) et l'agitateur sur le cône (2).



- 4** Placez l'insert cuit-pâtes dans le bol (1) et le panier vapeur sur l'insert cuit-pâtes (2).



- 5** Placez le plateau vapeur dans le panier vapeur (1) et le couvercle sur le panier vapeur (2).



- 6** Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment.
- 7** Rangez l'appareil sur une surface sèche, plane et stable, de préférence sur le plan de travail de votre cuisine.

Commande d'accessoires

Pour acheter des accessoires pour cet appareil, rendez-vous sur notre boutique en ligne : **www.shop.philips.com/service**. Si la boutique en ligne n'est pas disponible dans votre pays, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips. Si vous rencontrez des problèmes pour vous procurer des accessoires pour votre appareil, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale.

Conseil : vous pouvez également utiliser le HomeCooker avec l'accessoire suivant : Cutting Tower (HR1055/HR1056). Celui-ci râpe et tranche les légumes comme les concombres, les carottes, les pommes de terre, les poireaux et les oignons, de même que certains types de fromage et de viande, et éjecte les aliments découpés directement dans le bol du HomeCooker. Vous pouvez commander cet accessoire à la boutique en ligne à l'adresse www.shop.philips.com/service (code HR1055/HR1056) ou à l'adresse www.philips.com/homecooker.

Garantie et service

Philips garantit ses produits pendant deux ans à compter de la date d'achat. En cas de défaillance de l'appareil signalée au cours de la période de garantie (avec preuve d'achat à l'appui), Philips s'engage à réparer ou à remplacer le produit à ses frais.

La période de garantie restante ou une période de six mois, selon la plus longue des deux, s'applique aux produits de remplacement et aux pièces réparées.

La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'un entretien inadéquat ou de l'usure normale.

Les termes de la garantie ne peuvent exclure, limiter ou modifier vos droits légaux.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, veuillez contacter la hotline du Service Consommateurs aux numéros figurant à l'adresse suivante : **www.philips.com/support** .

Environnement



- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez la hotline du Service Consommateurs aux numéros figurant à l'adresse suivante : www.philips.com/support.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt situé sur le côté du socle pour allumer l'appareil.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/pause.	Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.
	L'appareil était en mode veille. Croyant qu'il était éteint, vous avez appuyé sur le bouton marche/arrêt pour l'allumer; mais en fait vous l'avez éteint.	Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
Certains aliments ne sont pas cuits.	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
	Certains morceaux placés dans le bol, dans les paniers vapeur ou sur le plateau vapeur sont plus épais que d'autres et/ou nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres.	Sélectionnez un temps de cuisson plus long. Lorsque vous utilisez simultanément les paniers vapeur et le plateau vapeur, vous pouvez facilement préparer des aliments dont les temps de cuisson sont différents (voir chapitre « Utilisation de l'appareil », section « Cuire à la vapeur et faire bouillir sans l'agitateur »).
	Vous avez trop rempli les paniers vapeur et le plateau vapeur.	Mettez les aliments dans les paniers vapeur et sur le plateau vapeur en les espaçant suffisamment afin que des fentes restent libres pour permettre à la vapeur de se diffuser au maximum. Pour connaître les quantités adéquates, reportez-vous au livre de recettes.
Certains aliments ne sont pas cuits.	Vous n'avez pas mis le couvercle sur l'appareil (ou vous l'avez mal mis) pendant la cuisson à la vapeur.	Mettez toujours le couvercle sur l'appareil lorsque vous cuisez à la vapeur afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe et que les aliments soient mal cuits.
	La température n'est pas assez élevée.	Attendez toujours que l'appareil ait atteint la bonne température pour commencer à cuire les aliments à la vapeur.

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments sont noircis.	Vous avez choisi une température trop élevée ou un temps de cuisson trop long.	Sélectionnez une température de cuisson inférieure et/ou un temps de cuisson plus court. Pour connaître la bonne température, reportez-vous au livre de recettes.
Je souhaite modifier la température en cours de cuisson.	C'est tout à fait possible.	Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température jusqu'à ce que l'afficheur indique la bonne température.
L'appareil dégage de la fumée.	La plaque chauffante et/ou le bol n'est pas bien propre. Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil.	Veillez à bien nettoyer la plaque chauffante et le bol après chaque utilisation. Il est normal qu'un produit neuf génère une odeur désagréable ou émette de la fumée lors de sa première utilisation car les enroulements des moteurs électriques neufs sont enduits d'un vernis de sécurité. Ce phénomène cesse au bout de quelques utilisations.
L'agitateur se bloque.	Vous avez trop rempli le bol. Pendant la cuisson, un morceau de viande est resté coincé au fond du bol.	Videz le bol et appuyez légèrement sur l'agitateur. Ne surchargez pas le bol. Appuyez légèrement sur l'agitateur.
Le message « Err » (Erreur) apparaît sur l'afficheur.	Une erreur est survenue.	Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification.
L'afficheur indique les degrés °C, mais je souhaite qu'il indique les degrés °F.	C'est tout à fait possible.	Appuyez simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température pendant 3 secondes pour alterner entre les degrés °C et °F.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips!

Questo HomeCooker è stato sviluppato per aiutarvi a cucinare una vasta gamma di piatti e offre prestazioni durature. È stato progettato per consentire una facile pulizia e tutti gli accessori (eccetto l'anello di sicurezza) sono lavabili in lavastoviglie.

Alcuni vantaggi del vostro HomeCooker:

- Risparmio di tempo: l'HomeCooker vi consente di fare altre cose durante la preparazione dei cibi. Così potrete cucinare e svolgere altre attività piacevoli allo stesso tempo.
- Nessun cibo bruciato: l'accessorio per mescolare impedisce al cibo di attaccarsi al fondo della pentola e bruciare. Inoltre l'apparecchio smette automaticamente di produrre calore una volta raggiunta la temperatura impostata e trascorso il tempo impostato.
- Versatile: potete sciogliere, mantenere in caldo, far bollire lentamente, bollire, cuocere al vapore e rosolare con o senza l'accessorio per mescolare.
- Molto facile da usare: l'interfaccia utente semplice vi consente di regolare le impostazioni al tocco di un pulsante.
- Portatile: l'HomeCooker ha un design compatto, che consente di portarlo con voi e utilizzarlo dovunque ci sia elettricità e una presa di corrente a muro (ad esempio, in un campeggio, in una casa per le vacanze o sul vostro patio).
- Sicuro: l'HomeCooker è munito di un anello di sicurezza intorno alla piastra riscaldante che impedisce di scottarsi le dita.

Vantaggi speciali derivanti dalla registrazione del prodotto

Avete acquistato uno strumento culinario per la vita e desideriamo che siate soddisfatti. Vi invitiamo a registrare il vostro acquisto per restare in contatto e ricevere ulteriori ricette. Effettuate la registrazione entro 3 mesi dall'acquisto per ricevere i seguenti vantaggi:

- Idee originali per ricette via e-mail.
- Suggerimenti per usare e mantenere il vostro HomeCooker.
- Offerte speciali per accessori e altri prodotti.

Per registrare il vostro HomeCooker, visitate il sito www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Coperchio in vetro
- 2 Scarico del vapore
- 3 Vassoio per la cottura a vapore
- 4 Cestello per la cottura a vapore
- 5 Inserto per la pasta
- 6 Accessorio per mescolare
- 7 Pentola
- 8 Cono
- 9 Piastra riscaldante
- 10 Anello di sicurezza rimovibile
- 11 Base
- 12 Pannello di controllo con display
- 13 Pulsante aumento temperatura
- 14 Pulsante diminuzione temperatura
- 15 Indicazione della temperatura (°C o °F)

- 16 Pulsante on/off dell'accessorio per mescolare.
- 17 Pulsante di avvio/pausa
- 18 Indicazione del tempo impostato
- 19 Pulsante aumento tempo
- 20 Pulsante diminuzione tempo
- 21 Spia "Piastra riscaldante calda"
- 22 Cavo di alimentazione con spina
- 23 Pulsante on/off
- 24 Vano di avvolgimento cavi

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- **Non usate mai l'apparecchio su un fornello a induzione, un piano cottura, una cucina a gas, un forno o altro apparecchi di cottura.**
- Non immergete la base nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatela sotto l'acqua corrente.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Non utilizzate l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non usate l'apparecchio nel caso in cui la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti risultassero danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di

esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che abbiano ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in condizioni di sicurezza e siano consapevoli dei rischi connessi all'utilizzo.

- Non lasciate giocare i bambini con l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- I bambini di età pari o superiore agli 8 anni possono pulire l'apparecchio solo sotto supervisione.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sui lati e sul retro dell'apparecchio.
- Non posizionate oggetti vicino all'apparecchio quando è in funzione.
- Srotolate sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa a muro.
- Non lasciate mai l'apparecchio in funzione senza la pentola sulla base.
- L'apparecchio diventa incandescente e rimane caldo per molto tempo dopo la cottura. Quando la spia rossa "Piastra riscaldante calda" sul pannello di controllo si illumina, la piastra riscaldante è molto calda e non deve essere toccata.
- Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è accesa o calda.
- Tenete lontano dall'accessorio per mescolare capelli lunghi, gioielli, capi di abbigliamento larghi, ecc.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
- L'olio e il grasso surriscaldati possono prendere fuoco.



Attenzione

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Usate solo la pentola in combinazione con la sua base originale. Non usate la pentola su un fornello a induzione, un piano cottura o altro dispositivo di cottura.
- Usate il cestello per la cottura a vapore, l'inserito per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore solo in combinazione con la base e la pentola originali.
- Coprite la pentola, il cestello per la cottura a vapore o l'inserito per la pasta solo con il coperchio fornito. A tale scopo, non usate mai un asciugamano o simili.
- Appoggiate sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile.
- Non posizionate l'apparecchio vicino o sotto oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Non usate l'apparecchio per la frittura del cibo.
- Non usate l'apparecchio o qualsiasi delle sue parti nel microonde.
- Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.
- Non superate il livello massimo di riempimento della pentola (3 litri).
- Assicuratevi sempre che le fessure per vapore nel vassoio e nei cestelli per la cottura a vapore siano libere da grasso, residui di cibo e sporcizia.

- Usate solo un panno umido per pulire la base.
- Non lasciate mai l'apparecchio in funzione quando la pentola è vuota.
- Usate sempre il coperchio quando volete cuocere al vapore il cibo.
- Consultate il ricettario per le quantità corrette ed i tempi di cottura.
- Usate sempre dei guanti da forno per maneggiare l'apparecchio mentre è in funzione o ancora caldo.
- Rimuovete sempre il coperchio con attenzione e lontano da voi. Per evitare ustioni, attendete che la condensa confluisca all'interno della pentola.
- Fate attenzione al vapore caldo che esce dallo scarico del vapore nel coperchio durante la cottura o fuori dalla pentola quando rimuovete il coperchio. Quando controllate il cibo, usate sempre degli utensili da cucina con impugnature lunghe.
- Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa "piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.
- Premete sempre i pulsanti sul pannello di controllo con la punta delle dita. Non usate le unghie per evitare di danneggiare la protezione.
- Tenete sempre la pentola dai manici.
- Tenete sempre il cestello per la cottura a vapore, l'insero per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore dai rispettivi manici quando contengono cibo caldo.
- Non spostate l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non pulite mai l'anello di sicurezza in lavastoviglie.
- Controllate sempre che il cibo sia adeguatamente cotto prima di mangiarlo.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Protezione contro il surriscaldamento

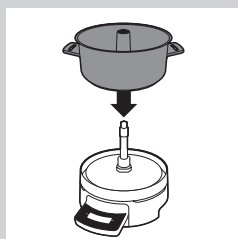
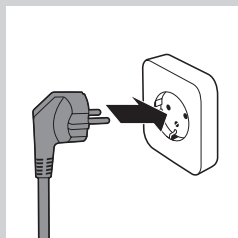
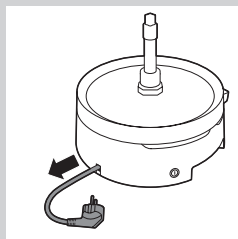
L'HomeCooker è dotato di protezione da surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegne automaticamente. Disinserite l'apparecchio e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente. Inserite quindi di nuovo la spina di alimentazione nella presa di corrente a muro e premete il pulsante on/off per riaccendere l'apparecchio.

Primo utilizzo

- 1** Rimuovete tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio e la pellicola protettiva dal pannello di controllo.
- 2** Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con il cibo (vedere il capitolo "Pulizia").

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Appoggiate l'apparecchio su una superficie asciutta, piatta e stabile.
- 2** Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto.

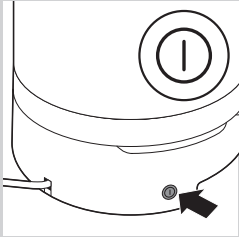


- 3** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
- 4** Collocate la pentola sulla base.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Per suggerimenti, consigli e ricette sulla cottura a vapore, consultate il ricettario e visitate il sito Web www.philips.com/homecooker.

Uso del pannello di controllo



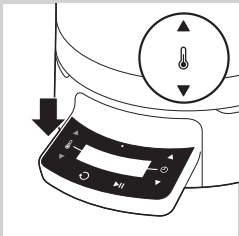
- 1 Premete il pulsante on/off.



- La temperatura mostrata sul display è "-- °C" e il tempo mostrato è 00:00.

Nota: Se non viene usato per 10 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby per risparmiare energia. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggia ogni 10 secondi. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.

Nota: Se l'apparecchio è ancora caldo ma si sta raffreddando, entra in modalità standby per risparmiare energia. La spia "Piastra riscaldante calda" resta illuminata finché la piastra è calda. Per ripristinare l'apparecchio, premete il pulsante di avvio/pausa.



Nota: Se spegnete l'apparecchio o disinserite la spina, la spia "Piastra riscaldante calda" si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda.

- 2 Premete il pulsante di aumento o diminuzione della temperatura una o più volte fino a impostare la temperatura richiesta.



- La temperatura impostata è visualizzata sul display. La temperatura lampeggia per indicare che l'apparecchio sta modificando la temperatura.



- Quando la spia "Piastra riscaldante calda" sul display si illumina, la piastra riscaldante è calda e non deve essere toccata.



- Quando la piastra riscaldante o la parte inferiore della pentola hanno infine raggiunto la temperatura impostata, il display smette di lampeggiare. L'apparecchio mantiene la temperatura impostata mentre voi potete fare altro.

Nota: A causa della temperatura ambiente diversa, potrebbe succedere che il display della temperatura inizi a lampeggiare di nuovo.

Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente, la temperatura viene azzerata ("--").

Nota: Se premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, la temperatura passa da °C a °F e viceversa.

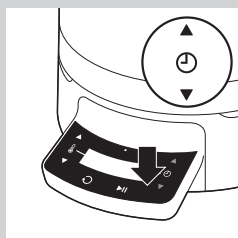
Nota: Potete regolare la temperatura anche mentre l'apparecchio è in funzione. Se impostate una temperatura più alta, la spia della temperatura ricomincia a lampeggiare.

Impostazioni della temperatura

- Fondere: 40°C/104°F*
- Mantenere caldo: 70°C/158°F*
- Far bollire lentamente: 90°C/194°F*
- Bollire: 110°C/230°F*
- Cuocere al vapore: 130°C/266°F*
- Rosolare: 175°C/347°F*
- Turbo: 250°C/482°F** (per riscaldare rapidamente degli alimenti o arrostiti grandi quantità di alimenti)

* indica la temperatura sul fondo della pentola

** indica la temperatura sulla piastra riscaldante



- 3 Premete i pulsanti di aumento o diminuzione del timer per impostare il tempo di cottura richiesto. Potete impostare un tempo da 1 a 99 minuti.

- Il tempo impostato viene mostrato sul display.

Nota: Più a lungo tenete premuto il pulsante, più velocemente il tempo aumenta o diminuisce.

Nota: Potete regolare il tempo anche mentre l'apparecchio è in funzione.

Nota: Se premete brevemente i pulsanti di aumento e diminuzione del timer contemporaneamente, il tempo viene azzerato (00:00).

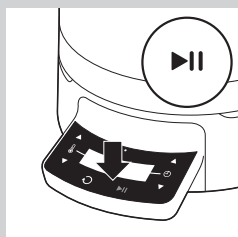
Consiglio Quando avete acquisito più dimestichezza con l'apparecchio e volete preparare le vostre ricette, potete usarlo anche senza impostare il timer. In tal caso, il conteggio del tempo comincia da zero e l'apparecchio rimane in funzione per 99 minuti o finché non sarete voi a spegnerlo. Se premete il pulsante di pausa mentre cucinate senza timer, il tempo viene azzerato.

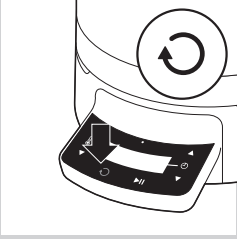
- 4 Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

- Il tempo sul display è contato alla rovescia (in minuti e secondi) e il pulsante di avvio/pausa lampeggia lentamente per indicare che l'apparecchio è in funzione.

- L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

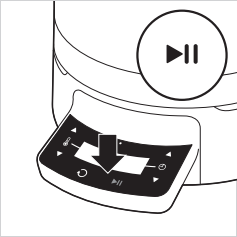
- L'accessorio per mescolare comincia a ruotare.





Nota: Se volete disattivare l'accessorio per mescolare per cucinare, ad esempio, delle patate o per cuocere al vapore, premete il pulsante on/off dell'accessorio. Per riattivare l'accessorio per mescolare, premete nuovamente il pulsante on/off.

Nota: Per disattivare l'accessorio per mescolare, premete il pulsante on/off dell'accessorio subito dopo aver acceso l'apparecchio.



5 Se volete interrompere il processo di cottura, premete il pulsante di avvio/pausa.

Il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente ed il conteggio del tempo sul display si interrompe.

Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display mostra 00:00.

6 Per riprendere il processo di cottura, premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa.

Il conteggio alla rovescia sul display viene avviato e il pulsante di avvio/pausa inizia di nuovo a lampeggiare.

Nota: Se non avete impostato un tempo di cottura, il display comincia a contare di nuovo da 0 quando premete il pulsante di avvio/pausa.

Nota: Se non riprendete il processo di cottura entro 10 minuti, l'apparecchio va in modalità standby. In questa modalità, il pulsante di avvio/pausa lampeggia ogni 10 secondi.

7 Quando il tempo impostato è trascorso, l'apparecchio emette un segnale acustico e il pulsante di avvio/pausa si illumina in modo permanente. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

Fondere, tenere in caldo, fare bollire lentamente, bollire e rosolare con l'accessorio per mescolare



1 Posizionate l'accessorio per mescolare sul cono nella pentola.

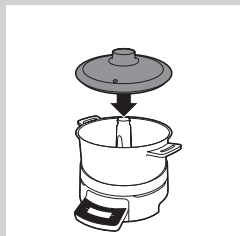
Nota: Per un facile montaggio, posizionate sempre l'accessorio per mescolare nella pentola prima di aggiungere gli ingredienti.

2 Mettete gli alimenti che volete preparare nella pentola. Se necessario, aggiungete acqua (ad esempio, per cucinare delle patate).

Attenzione Assicuratevi che gli ingredienti nella pentola non superino il livello massimo indicato.

Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'apparecchio, asciugate subito.

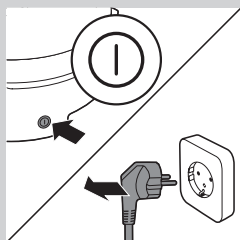
Consiglio Per i tempi di cottura e le temperature, consultate il ricettario.



- 3** Se desiderate, mettete il coperchio sulla pentola.
- 4** Seguite le istruzioni nella sezione “Uso del pannello di controllo”.
- 5** Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dalla pentola con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

Nota: Potete mescolare gli ingredienti nella pentola con un frullatore a immersione, ma solo dopo aver rimosso l'accessorio per mescolare.

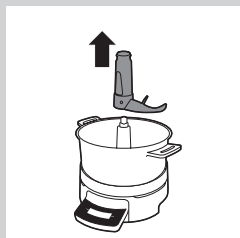
Nota: Se volete rimuovere l'accessorio per mescolare, non toccate mai gli ingredienti caldi e toccate solo la parte superiore dell'accessorio.



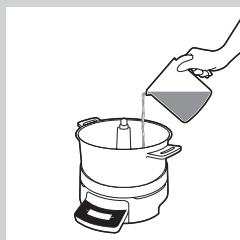
- 6** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.

Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa “piastra riscaldante calda” si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.

Cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare

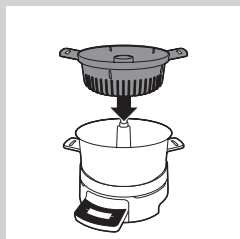


- 1** Rimuovete l'accessorio per mescolare dal cono nella pentola.

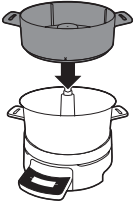


- 2** Versate l'acqua nella pentola. Per la quantità di acqua, vedete il ricettario.

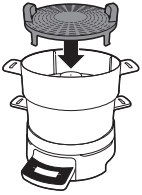
Attenzione Assicuratevi che l'acqua e gli alimenti nella pentola non superino il livello massimo indicato.



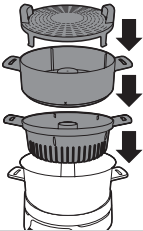
- 3** Mettete gli ingredienti che volete preparare nel cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e/o il vassoio per la cottura a vapore. Posizionate il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta ed il vassoio per la cottura a vapore.
 - Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola. Usate l'inserto per la pasta per cuocere al vapore alimenti di grandi dimensioni.



- Posizionate il cestello per la cottura a vapore nella pentola. Usate il cestello per la cottura a vapore per cuocere al vapore alimenti di piccole dimensioni.



- Posizionate il vassoio per la cottura a vapore nel cestello per la cottura a vapore. Usate il vassoio per la cottura a vapore per cuocere al vapore degli ingredienti delicati, ad esempio il pesce.



- Potete usare il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore anche contemporaneamente.

Attenzione Assicuratevi di posizionare il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore correttamente e che siano stabili.

Attenzione Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserto per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per vapore siano libere per consentire al vapore di fluire in modo ottimale. Non sovraccaricate i cestelli e il vassoio per la cottura a vapore.

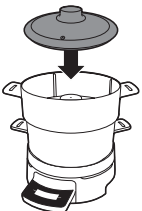
Nota: Certi ingredienti potrebbero causare scolorimento. Se fate colare degli alimenti all'esterno dell'apparecchio, asciugate subito.

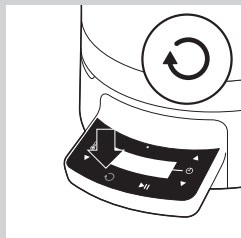
Consiglio Per i tempi e le temperature per la cottura a vapore e la bollitura, consultate il ricettario.

Consiglio Per un gusto ottimale, non preparate il pesce insieme ad altri alimenti.

4 Mettete il coperchio sulla pentola.

Attenzione Usate sempre il coperchio quando volete cuocere al vapore il cibo.





5 Seguite le istruzioni nella sezione “Uso del pannello di controllo”.

Nota: Dopo avere acceso l'apparecchio, premete il pulsante on/off dell'accessorio per mescolare per disattivare il motore dell'accessorio per mescolare.

6 Se volete cuocere al vapore degli alimenti che richiedono tempi di cottura a vapore diversi, potete procedere nella maniera seguente:

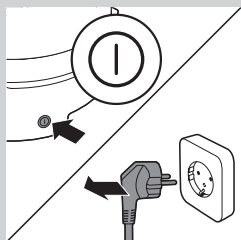
- Impostare il timer sul tempo di cottura più elevato.
- Mettete il cibo che richiede il tempo di cottura a vapore più lungo nel cestello per la cottura a vapore grande (conformemente al ricettario).
- Lasciate l'apparecchio in funzione finché il tempo sul display è uguale al tempo di cottura a vapore più breve.
- Premete il pulsante di avvio/pausa per mettere in pausa l'apparecchio. Non prolungate la pausa oltre 10 minuti evitare che l'apparecchio vada in modalità standby.
- Rimuovete con cura il coperchio indossando i guanti da forno.
- Posizionate il cestello per la cottura a vapore che contiene gli ingredienti che richiedono il tempo di cottura più breve nella pentola.
- Mettete il coperchio sul cestello per la cottura a vapore.
- Premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa e lasciate l'apparecchio in funzione per il tempo impostato.

Consiglio Per ulteriori informazioni su tempi e temperature per la cottura a vapore e la bollitura dei cibi, consultate il ricettario.

7 Quando il tempo impostato è trascorso, rimuovete gli alimenti dal cestello per la cottura a vapore, dall'inserto per la pasta e/o dal vassoio per la cottura a vapore con una spatola o un mestolo. Premete qualunque pulsante per interrompere la riproduzione del segnale acustico.

8 Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.

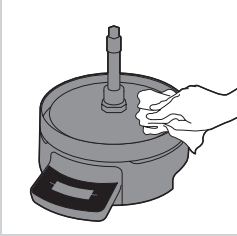
Attenzione Quando spegnete e/o disinserite l'apparecchio, la spia rossa “piastra riscaldante calda” si spegne. La piastra riscaldante potrebbe tuttavia essere ancora calda. Lasciate sempre raffreddare completamente la piastra riscaldante prima di maneggiare o pulire la base.



Pulizia

Non usate prodotti o sostanze abrasive o detersivi aggressivi, come benzina o acetone, per pulire l'apparecchio.

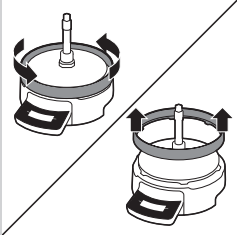
- 1** Spegnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
- 2** Lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 3** Pulite la pentola, l'accessorio per mescolare, il cestello per la cottura a vapore, l'inserto per la pasta e il vassoio per la cottura a vapore con acqua calda e uno detergente per piatti o in lavastoviglie.



- 4** Pulite la base e la piastra riscaldante con un panno umido.

Pericolo: Non immergete mai la base nell'acqua, non risciacquatela sotto l'acqua corrente e non lavatela in lavastoviglie.

Attenzione Mantenete sempre la piastra riscaldante asciutta, poiché l'umidità e il vapore conducono alla formazione di ruggine.



- 5** Rimuovete di tanto in tanto l'anello di sicurezza per una pulizia a fondo. Pulite l'anello di sicurezza con un panno umido.

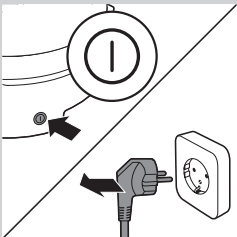
Non rimuovete mai l'anello di sicurezza quando la piastra riscaldante è calda.

Attenzione Non pulite mai l'anello di sicurezza in lavastoviglie.

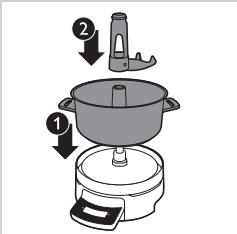
- 6** Asciugate tutte le parti dell'apparecchio con uno strofinaccio.

Nota: Se ci sono depositi di calcare sulla piastra riscaldante, rimuoveteli con aceto bianco (4% di acido acetico). Asciugate quindi i residui di aceto con un panno morbido inumidito con acqua fresca.

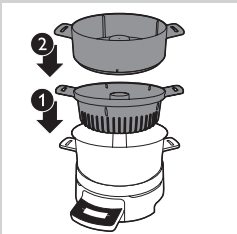
Conservazione



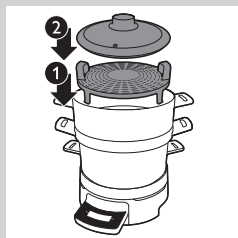
- 1** Spengnete l'apparecchio e scollegatelo dalla presa di corrente.
- 2** Lasciate raffreddare l'apparecchio.



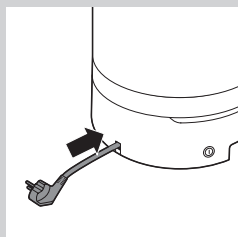
- 3** Posizionate la pentola sulla base (1) e posizionate l'accessorio per mescolare sul cono (2).



- 4** Posizionate l'inserto per la pasta nella pentola (1) e il cestello per la cottura a vapore sull'inserto per la pasta (2).



- 5** Posizionate il vassoio per la cottura a vapore sul cestello per la cottura a vapore (1) e mettete il coperchio sul cestello (2).



- 6** Riponete il cavo di alimentazione nel relativo vano.
- 7** Conservate l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile, preferibilmente sul piano di lavoro della vostra cucina.

Ordinazione degli accessori

Per acquistare gli accessori per questo apparecchio, visitate il nostro Online Shop all'indirizzo www.shop.philips.com/service. Se l'Online Shop non è disponibile nel vostro paese, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza Philips. Se avete difficoltà nel reperire gli accessori per il vostro apparecchio, contattate un centro assistenza clienti Philips del vostro paese. I dettagli di contatto si trovano nel volantino della garanzia internazionale.

Consiglio Potete usare l'HomeCooker anche in combinazione con lo speciale accessorio per tagliare (HR1055/HR1056). Questo accessorio taglia e affetta verdure come cetrioli, carote, patate, porri e cipolle così come alcuni tipi di formaggio e carne, e consente di versare gli ingredienti direttamente nella pentola dell'HomeCooker. Potete ordinare l'accessorio per tagliare nell'Online Shop all'indirizzo www.shop.philips.com/service cercando il codice HR1055/HR1056 o all'indirizzo www.philips.com/homecooker.

Garanzia e assistenza

Philips garantisce i propri prodotti dopo la data di acquisto. Per i problemi dovuti a materiali o lavorazione difettosa, è prevista la riparazione o sostituzione a spese di Philips a condizione che venga fornita una prova di acquisto valida.

I prodotti sostitutivi e le parti riparate sono garantiti per il tempo residuo della garanzia o per un periodo di sei mesi, quale dei due è più lungo.

La garanzia non applica ad alcun difetto che risulti da incidente, uso improprio, manutenzione errata o normale usura.

I termini della garanzia non escludono, limitano o modificano i vostri diritti statutari.

Se ritenete che il prodotto sia difettoso, chiamate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo www.philips.com/support.

Tutela dell'ambiente



- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale.

Risoluzione dei guasti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste incontrare con l'apparecchio. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, contattate il numero dell'assistenza clienti locale. Troverete i numeri di telefono dell'assistenza clienti all'indirizzo www.philips.com/support.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
	L'apparecchio non è acceso.	Premete il pulsante on/off sul lato della base per accendere l'apparecchio.
	Non avete premuto il pulsante di avvio/pausa.	Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura o di cottura a vapore.
	L'apparecchio era in modalità standby, ma avete pensato che fosse spento e avete premuto il pulsante on/off nel tentativo di accenderlo, ma in effetti l'avete spento.	Premete di nuovo il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.
Non tutto il cibo è cotto/cotto al vapore.	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
	Alcuni pezzi di alimenti nella pentola, nei cestelli per la cottura a vapore o nel vassoio per la cottura a vapore sono più grandi di altri e/o richiedono un tempo di cottura a vapore/cottura più lungo.	Impostate un tempo di cottura a vapore/cottura più lungo. Quando usate entrambi i cestelli e il vassoio per la cottura a vapore, potete preparare facilmente gli alimenti con tempi di cottura a vapore diversi (vedete il capitolo "Uso dell'apparecchio", sezione "cottura a vapore e bollitura senza l'accessorio per mescolare").

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Avete messo troppo cibo nei cestelli e nel vassoio per la cottura a vapore.	Assicuratevi di disporre il cibo nel cestello per la cottura a vapore, nell'inserito per la pasta e nel vassoio per la cottura a vapore in maniera tale da lasciare un po' di spazio tra i pezzi e che alcune delle fessure per vapore siano libere per consentire al vapore di fluire in modo ottimale. Consultate il ricettario per le quantità corrette.
	Non avete messo il coperchio sull'apparecchio (o non lo avete messo correttamente) durante la cottura a vapore.	Mettete sempre il coperchio correttamente sull'apparecchio durante la cottura a vapore, altrimenti molto vapore fuoriesce e il cibo non viene cotto al vapore correttamente.
	La temperatura non è abbastanza calda.	Lasciate sempre scaldare l'apparecchio alla temperatura giusta prima di cuocere al vapore il cibo.
Il cibo è troppo scuro.	Avete impostato una temperatura troppo alta o un tempo di cottura troppo lungo.	Impostate una temperatura più bassa e/o un tempo di cottura più breve. Consultate il ricettario per la temperatura corretta.
Desidero modificare la temperatura durante la cottura.	È possibile.	Premete il pulsante di aumento o di diminuzione della temperatura durante la cottura finché il display mostra la temperatura desiderata.
L'apparecchio emette fumo.	La piastra riscaldante e/o la pentola non sono completamente pulite.	Assicuratevi di pulire la piastra riscaldante e la pentola correttamente dopo ogni uso.
	La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo.	È normale per un nuovo prodotto produrre un odore sgradevole o emettere del fumo quando viene usato la prima volta. Ciò accade perché i motori elettrici nuovi hanno una laccatura di sicurezza sugli avvolgimenti del motore che emette un odore sgradevole o anche fumo, quando si scalda durante i primi utilizzi. Questo fenomeno si interrompe quando l'apparecchio è stato usato alcune volte.
L'accessorio per mescolare si blocca.	Avete messo troppi alimenti nella pentola.	Rimuovete gli alimenti e date una leggera spinta all'accessorio per mescolare. Non sovraccaricate la pentola.
	Mentre veniva arrostito, un pezzo di carne è rimasto incastrato nella parte inferiore della pentola.	Date una leggera spinta all'accessorio per mescolare.
Sul display compare il messaggio "Err".	Si è verificato un errore.	Fate controllare l'apparecchio da un centro di assistenza autorizzato da Philips.
Il display mostra °C ma voglio visualizzare °F.	È possibile.	Premete i pulsanti di aumento e diminuzione della temperatura contemporaneamente per 3 secondi, per passare da °C a °F e viceversa.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Deze HomeCooker is ontwikkeld om u te helpen een grote verscheidenheid aan gerechten te bereiden en om langdurig goed te presteren. Het apparaat is zodanig ontworpen dat u het eenvoudig kunt schoonmaken en alle accessoires (behalve de veiligheidsring) zijn vaatwasmachinebestendig.

Enkele voordelen van uw HomeCooker:

- Tijdbesparend: de HomeCooker kookt uw eten voor u, zodat u andere dingen kunt doen tijdens het koken.
- Geen aangebrand voedsel: het roerhulpstuk voorkomt dat uw gerechten aanbakken op de bodem. Bovendien stopt het apparaat automatisch met verwarmen wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt en de ingestelde tijd is verstreken.
- Veelzijdig: u kunt uw gerechten smelten, warmhouden, sudderen, koken, stomen of braden met of zonder het roerhulpstuk.
- Zeer gebruiksvriendelijk: dankzij de eenvoudige interface kunt u de instellingen wijzigen met een druk op de knop.
- Draagbaar: de HomeCooker is compact, zodat u het apparaat mee kunt nemen en overal kunt koken waar elektriciteit en een stopcontact beschikbaar zijn. Gebruik het apparaat bijvoorbeeld op de camping, in uw vakantiewoning of op uw terras.
- Veilig: de HomeCooker heeft een veiligheidsring rond de verwarmingsplaat zodat u uw vingers niet brandt.

Speciale voordelen van productregistratie

U hebt een keukenhulpmiddel aangeschaft dat levenslang meegaat en wij willen ervoor zorgen dat u tevreden blijft. Wij vragen u uw product te registreren, zodat we met u in contact kunnen blijven en u extra recepten kunt ontvangen. Registreer uw product binnen 3 maanden na aanschaf om van onder meer de volgende voordelen te profiteren:

- Originele receptideeën via e-mail.
- Tips voor het gebruik en onderhoud van uw HomeCooker.
- Speciale aanbiedingen voor accessoires en andere producten.

Ga naar www.philips.com/welcome om uw HomeCooker te registreren.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- 1 Glazen deksel
- 2 Stoomuitlaat
- 3 Stoomplateau
- 4 Stoommand
- 5 Pastamand
- 6 Roerhulpstuk
- 7 Pan
- 8 As
- 9 Verwarmingsplaat
- 10 Afneembare veiligheidsring
- 11 Voet
- 12 Bedieningspaneel met display
- 13 Knop voor verhogen temperatuur
- 14 Knop voor verlagen temperatuur
- 15 Temperatuurindicatie (°C of °F)
- 16 Aan/uitknop voor roerhulpstuk

- 17 Start-/pauzeknop
- 18 Indicatie voor ingestelde tijd
- 19 Knop voor verlengen tijd
- 20 Knop voor verkorten tijd
- 21 'Verwarmingssplaat heet'-lampje
- 22 Netsnoer met stekker
- 23 Aan/uitknop
- 24 Snoeropbergruimte

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- **Gebruik het apparaat niet op een inductiefornuis, fornuis, gasfornuis, oven of ander kookapparaat.**
- Dompel de voet nooit in water of een andere vloeistof en spoel de voet ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Bedien het apparaat niet met behulp van een externe timer of een ander systeem voor bediening op afstand.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het snoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als zij instructies hebben ontvangen over hoe het apparaat veilig kan worden gebruikt of als iemand

toezicht op hen houdt en als iemand hen op de gevaren heeft gewezen.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen van 8 jaar en jonger wanneer het apparaat ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Kinderen van 8 jaar of ouder mogen het apparaat alleen onder toezicht schoonmaken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Laat achter en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij.
- Plaats geen voorwerpen nabij het apparaat wanneer het apparaat is ingeschakeld.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schakel het apparaat alleen in als de pan op de voet is geplaatst.
- Het apparaat wordt zeer heet en blijft ook na het koken nog lang warm. Wanneer het rode 'verwarmingsplaat heet'-indicatielampje op het bedieningspaneel brandt, is de verwarmingsplaat heet. Raak de plaat dan niet aan.
- Verwijder de veiligheidsring niet wanneer de verwarmingsplaat is ingeschakeld of heet is.
- Houd lang haar, juwelen, losse kledingstukken enz. uit de buurt van het roerhulpstuk.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Oververhitte olie en vetten kunnen vlam vatten.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.



- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Gebruik de pan uitsluitend in combinatie met de oorspronkelijke voet. Gebruik de pan niet op een inductiefornuis, fornuis of ander kookapparaat.
- Gebruik de stoommand, de pastamand en het stoomplateau uitsluitend in combinatie met de oorspronkelijke voet en pan.
- Bedek de pan, de stoommand of de pastamand uitsluitend met het bijgeleverde deksel. Gebruik geen handdoek of een vergelijkbaar middel om de pan, de stoommand of de pastamand af te dekken.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik het apparaat niet om gerechten te frituren.
- Plaats het apparaat of onderdelen ervan niet in de magnetron.
- Neem het roerhulpstuk uit de pan voordat u de ingrediënten in de pan gaat mengen met een handblender.
- Overschrijd de MAX-aanduiding op de pan (3 liter) niet.
- Controleer altijd of de stoomopeningen van de stoommand en het stoomplateau vrij zijn van vet, voedselresten en vuil.
- Gebruik alleen een vochtige doek om de voet schoon te maken.
- Laat het apparaat nooit werken wanneer de pan leeg is.
- Gebruik altijd het deksel wanneer u voedsel wilt stomen.

- Raadpleeg het receptenboek voor de juiste hoeveelheden en kooktijden.
- Gebruik ovenhandschoenen als u het apparaat wilt bedienen terwijl het nog in werking is of heet is.
- Verwijder het deksel altijd voorzichtig en beweeg het van u af. Laat de condens van het deksel in de pan druppelen om verbranding te voorkomen.
- Pas op voor de hete stoom die uit de stoomopening in het deksel komt tijdens het koken of de stoom die uit de pan komt wanneer u het deksel verwijdert. Gebruik voor het controleren van het voedsel altijd keukengerei met een lang handvat.
- Wanneer u het apparaat uitschakelt en/of u de stekker uit het stopcontact haalt, dooft het rode 'verwarmingsplaat heet'-indicatielampje. De verwarmingsplaat kan echter nog steeds heet zijn. Laat de verwarmingsplaat volledig afkoelen voordat u de voet aanraakt of schoonmaakt.
- Druk met uw vingertoppen en niet met uw nagels op de knoppen op het bedieningspaneel, anders kan de beschermfolie beschadigd raken.
- Draag de pan altijd aan de handgrepen.
- Houd de stoommand, de pastamand en het stoomplateau altijd vast aan de handgrepen wanneer ze warm voedsel bevatten.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
- Maak de veiligheidsring niet schoon in de vaatwasmachine.
- Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat u het eet.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Oververhittingsbeveiliging

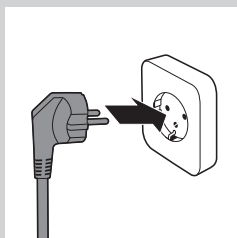
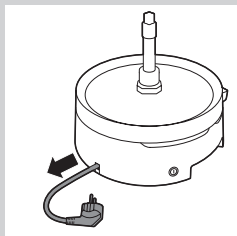
De HomeCooker is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging. Als het apparaat oververhit raakt, schakelt het automatisch uit. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot omgevingstemperatuur. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en druk op de aan/uitknop om het apparaat weer in te schakelen.

Voor het eerste gebruik

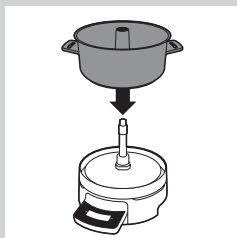
- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat en de beschermfolie van het bedieningspaneel.
- 2 Maak alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- 2 Haal het netsnoer uit de snoeropbergruimte.



- 3 Steek de stekker in het stopcontact.

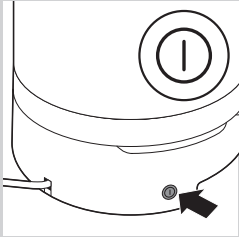


- 4 Plaats de pan op de voet.

Het apparaat gebruiken

Zie het receptenboek en bezoek onze website www.philips.com/homecooker voor tips en recepten.

Het bedieningspaneel gebruiken

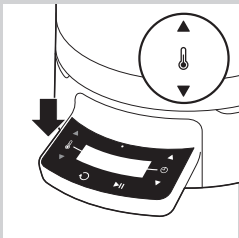


- 1 Druk op de aan/uitknop.



- De temperatuur die op het display verschijnt, is '- -'. De getoonde tijd is 00:00.

Opmerking: Als u het apparaat 10 minuten niet gebruikt, gaat het in stand-bymodus om energie te besparen. In deze modus knippert de start-/pauzeknop iedere 10 seconden. Druk op de start-/pauzeknop om het apparaat weer in te schakelen.



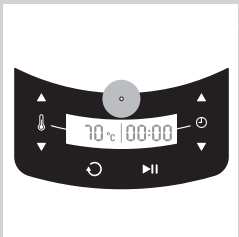
Opmerking: Als het apparaat nog heet is maar bezig is met afkoelen, gaat het apparaat in stand-bymodus om energie te besparen. Het 'verwarmingsplaat heet'-lampje brandt zolang de plaat heet is. Druk op de start-/pauzeknop als u het apparaat weer wilt inschakelen.

Opmerking: Als u het apparaat uitschakelt of als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact haalt, dooft het 'verwarmingsplaat heet'-lampje. De verwarmingsplaat kan echter nog steeds heet zijn.

- 2 Druk een of meerdere keren op de knoppen voor het verhogen of verlagen van de temperatuur om de vereiste temperatuur in te stellen.



- De ingestelde temperatuur verschijnt op het display. De temperatuur knippert om aan te geven dat het apparaat wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.



- Wanneer het rode 'verwarmingsplaat heet'-lampje op het display gaat branden, is de verwarmingsplaat heet. Raak de verwarmingsplaat niet aan.



- ▶ Wanneer de verwarmingsplaat of de bodem van de pan de ingestelde temperatuur heeft bereikt, stopt de temperatuur op het display met knipperen. Het apparaat behoudt de ingestelde temperatuur en u kunt intussen iets anders gaan doen.

Opmerking: Als gevolg van een wisselende omgevingstemperatuur kan het gebeuren dat de temperatuur opnieuw gaat knipperen.

Opmerking: Als u de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur tegelijkertijd kort ingedrukt houdt, wordt de temperatuur opnieuw ingesteld op nul ('-').

Opmerking: Als u de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt houdt, schakelt het apparaat tussen °C en °F.

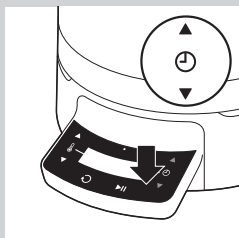
Opmerking: U kunt de temperatuur ook instellen wanneer het apparaat in werking is. Als u een hogere temperatuur instelt, gaat de temperatuur weer knipperen.

Temperatuurstanden

- Smelten: 40°C/104°F*
- Warmhouden: 70°C/158°F*
- Sudderen: 90°C/194°F*
- Koken: 110°C/230°F*
- Stomen: 130°C/266°F*
- Braden: 175°C/347°F*
- Turbo: 250°C/482°F** (om ingrediënten snel te verwarmen of grote hoeveelheden ingrediënten te bakken)

* geeft de temperatuur op de bodem van de pan aan

** geeft de temperatuur van de verwarmingsplaat aan



- 3** Druk op de knoppen voor het verlengen en verkorten van de tijd om de gewenste kooktijd in te stellen. U kunt een tijd instellen van 1 tot 99 minuten.

- ▶ De ingestelde tijd verschijnt op het display.

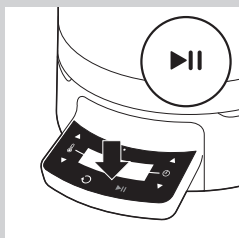
Opmerking: Hoe langer u de knop ingedrukt houdt, hoe sneller de tijd wordt aangepast.

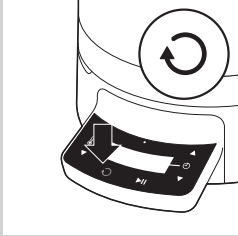
Opmerking: U kunt de tijd ook aanpassen wanneer het apparaat in werking is.

Opmerking: Als u de knoppen voor het verlengen en verkorten van de tijd tegelijkertijd kort ingedrukt houdt, wordt de tijd opnieuw ingesteld op 00:00.

Tip: Wanneer u vertrouwd met het apparaat bent geworden en u uw eigen recepten wilt bereiden, kunt u het apparaat ook gebruiken zonder de timer in te stellen. In dat geval de loopt de tijd op vanaf nul en blijft het apparaat 99 minuten werken of tot u het apparaat uitschakelt. Als u tijdens het koken op de start-/pauzeknop drukt zonder dat de timer was ingesteld, wordt de timer opnieuw ingesteld op 00:00.

- 4** Druk op de start-/pauzeknop om het koken te starten.

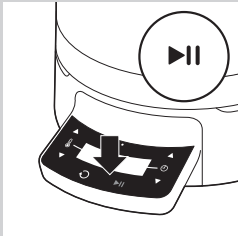




- ▶ De tijd op het display loopt af (in minuten en seconden) en de start-/pauzeknop knippert langzaam om aan te geven dat het apparaat in werking is.
- ▶ Het apparaat begint op te warmen.
- ▶ Het roerhulpstuk begint te draaien.

Opmerking: Als u het roerhulpstuk wilt uitschakelen voor bijvoorbeeld gekookte aardappelen of een gestoomd gerecht, drukt u op de aan/uitknop van het roerhulpstuk. U kunt het roerhulpstuk weer inschakelen door opnieuw op de aan/uitknop voor het roerhulpstuk te drukken.

Opmerking: U kunt het roerhulpstuk uitschakelen door meteen na het inschakelen van het apparaat op de aan/uitknop voor het roerhulpstuk te drukken.



- ▶ **5** Als u het koken wilt onderbreken, drukt u op de start-/pauzeknop.
- ▶ De start-/pauzeknop brandt ononderbroken en de tijd op het display stopt.

Opmerking: Als u geen kooktijd hebt ingesteld, staat 00:00 op het display.

- ▶ **6** Druk opnieuw op de start-/pauzeknop als u het koken wilt hervatten.
- ▶ De tijd op het display begint weer te lopen en de start-/pauzeknop begint weer te knipperen.

Opmerking: Als u geen kooktijd hebt ingesteld, begint het display weer te tellen vanaf nul wanneer u op de start-/pauzeknop drukt.

Opmerking: Als u het koken niet binnen 10 minuten hervat, gaat het apparaat in stand-bymodus. In deze modus knippert de start-/pauzeknop iedere 10 seconden.

- ▶ **7** Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, piept het apparaat en gaat de start-/pauzeknop ononderbroken branden. Druk op een knop om het piepen te stoppen.

Smelten, warmhouden, sudderen, koken en braden met het roerhulpstuk



- ▶ **1** Plaats het roerhulpstuk op de as in de pan.

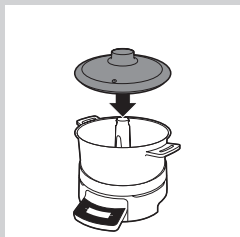
Opmerking: U kunt het roerhulpstuk het beste in de pan plaatsen voordat u de ingrediënten toevoegt.

- ▶ **2** Doe de ingrediënten in de pan. Voeg zo nodig water toe (bijvoorbeeld als u aardappelen wilt koken).

Let op: Zorg ervoor dat de ingrediënten in de pan de MAX-aanduiding niet overschrijden.

Opmerking: Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuring veroorzaken. Als u ingrediënten op de buitenkant van het apparaat morst, veeg het apparaat dan onmiddellijk schoon.

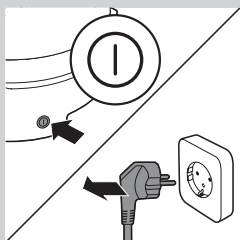
Tip: Zie het receptenboek voor kooktijden en temperaturen.



- 3** Plaats het deksel op de pan, indien gewenst.
- 4** Volg de instructies in 'Het bedieningspaneel gebruiken'.
- 5** Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken en haal de ingrediënten uit de pan met een spatel of lepel. Druk op een knop om het piepen te stoppen.

Opmerking: Neem het roerhulpstuk uit de pan voordat u de ingrediënten in de pan gaat mengen met een handblender.

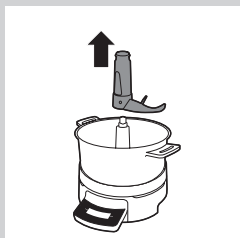
Opmerking: Pas bij het verwijderen van het roerhulpstuk op dat u alleen de bovenkant van het hulpstuk, dus niet de hete ingrediënten, aanraakt.



- 6** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Let op: Wanneer u het apparaat uitschakelt en/of u de stekker uit het stopcontact haalt, dooft het rode 'verwarmingsplaat heet'-indicatielampje. De verwarmingsplaat kan echter nog steeds heet zijn. Laat de verwarmingsplaat volledig afkoelen voordat u de voet aanraakt of schoonmaakt.

Stomen en koken zonder het roerhulpstuk

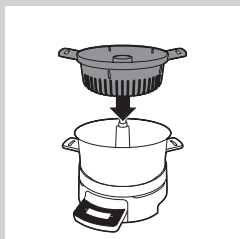


- 1** Neem het roerhulpstuk van de as in de pan.

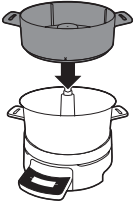


- 2** Giet water in de pan. Zie het receptenboek voor de juiste hoeveelheid water.

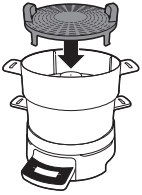
Let op: Zorg ervoor dat het water en de ingrediënten in de pan de MAX-aanduiding niet overschrijden.



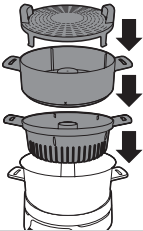
- 3** Plaats de ingrediënten die u wilt bereiden in de stoommand, in de pastamand en/of op het stoomplateau. Plaats de stoommand, de pastamand en het stoomplateau in de pan.
 - Plaats de pastamand in de pan. Gebruik de pastamand om grote ingrediënten te stomen.



- Zet de stoommand op de pan. Gebruik de stoommand om kleinere ingrediënten te stomen.



- Zet het stoomplateau in de stoommand. Gebruik het stoomplateau om fijne ingrediënten zoals vis te stomen.



- U kunt de stoommand, de pastamand en het stoomplateau ook tegelijkertijd gebruiken.

Let op: Controleer of u de stoommand, de pastamand en het stoomplateau goed hebt geplaatst en of de manden en het plateau niet wiebelen.

Let op: Plaats de ingrediënten zodanig in de stoommand, in de pastamand of op het stoomplateau dat er wat ruimte tussen de ingrediënten is en dat een deel van de stoomopeningen vrij blijft, zodat de stoom optimaal kan circuleren. Plaats niet te veel ingrediënten in de manden en op het plateau.

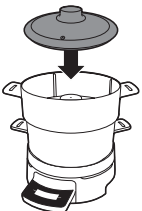
Opmerking: Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuring veroorzaken. Als u ingrediënten op de buitenkant van het apparaat morst, veeg het apparaat dan onmiddellijk schoon.

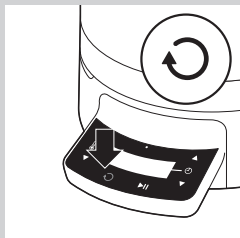
Tip: Zie het receptenboek voor de tijden en temperaturen voor stomen en koken.

Tip: Bereid vis niet tegelijk met andere ingrediënten. Zo krijgt u de beste smaak.

4 Plaats het deksel op de pan.

Let op: Gebruik altijd het deksel wanneer u voedsel wilt stomen.





5 Volg de instructies in 'Het bedieningspaneel gebruiken'.

Opmerking: Schakel het apparaat in en druk daarna op de aan/uitknop voor het roerhulpstuk om de motor van het roerhulpstuk uit te schakelen.

6 U kunt ingrediënten met verschillende stoomtijden op de volgende manier stomen:

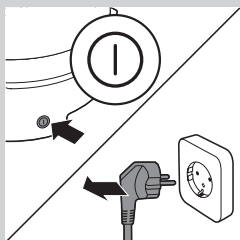
- Stel de timer in op de langste stoomtijd.
- Plaats het voedsel met de langste stoomtijd in de grote stoommand. (Raadpleeg het receptenboek voor stoomtijden.)
- Laat het apparaat werken tot de tijd op het display overeenkomt met de stoomtijd voor de overige ingrediënten.
- Druk op de start-/pauzeknop om het apparaat te pauzeren. Laat de pauze niet langer dan 10 minuten duren, anders gaat het apparaat in stand-bymodus.
- Gebruik ovenhandschoenen om het deksel voorzichtig van de pan te nemen.
- Plaats de stoommand met de ingrediënten met de kortere stoomtijd op de pan.
- Plaats het deksel op de stoommand.
- Druk op de start-/pauzeknop en laat het apparaat werken tot de ingestelde tijd is verstreken.

Tip: Zie het receptenboek voor meer informatie over de stoom- en kooktijden van ingrediënten.

7 Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken en haal de ingrediënten met een spatel of lepel uit de stoommand, uit de pastamand en/of van het stoomplateau. Druk op een knop om het piepen te stoppen.

8 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Let op: Wanneer u het apparaat uitschakelt en/of u de stekker uit het stopcontact haalt, dooft het rode 'verwarmingsplaat heet'-lampje. De verwarmingsplaat kan echter nog steeds heet zijn. Laat de verwarmingsplaat volledig afkoelen voordat u de voet aanraakt of schoonmaakt.



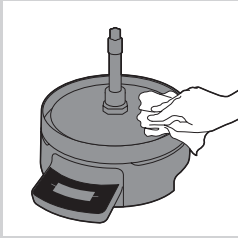
Schoonmaken

Gebruik nooit schuursponzen, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.

1 Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

2 Laat het apparaat afkoelen.

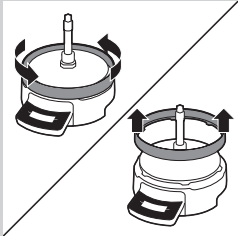
3 Maak de pan, het roerhulpstuk, de pastamand en het stoomplateau schoon met warm water en een beetje afwasmiddel of plaats deze onderdelen in de vaatwasmachine.



- 4** Veeg de voet en de verwarmingsplaat schoon met een vochtige doek.

Gevaar: Dompel de voet niet in water en spoel de voet niet af onder de kraan. Plaats de voet ook niet in de vaatwasmachine.

Let op: Houd de verwarmingsplaat altijd droog, omdat vocht en stoom kunnen leiden tot roest.



- 5** Verwijder de veiligheidsring van tijd tot tijd voor een extra grondige reiniging. Veeg de veiligheidsring schoon met een vochtige doek.

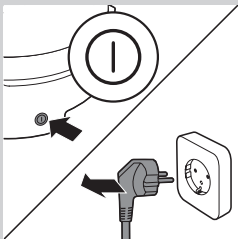
Verwijder de veiligheidsring niet wanneer de verwarmingsplaat heet is.

Let op: Maak de veiligheidsring niet schoon in de vaatwasmachine.

- 6** Droog alle onderdelen van het apparaat met een theedoek.

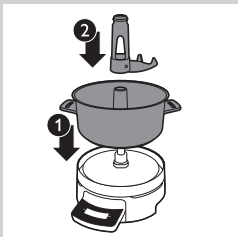
Opmerking: Verwijder eventueel ontstane kalkaanslag op de verwarmingsplaat met blanke azijn (4% azijnzuur). Veeg de kalkresten daarna weg met een zachte doek die is bevochtigd met schoon water.

Opbergen

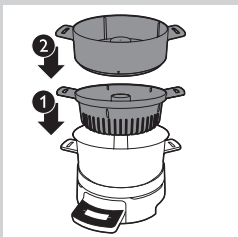


- 1** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

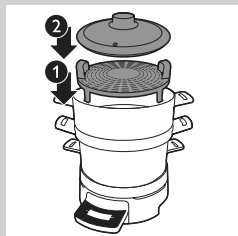
- 2** Laat het apparaat afkoelen.



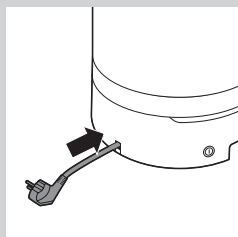
- 3** Plaats de pan op de voet (1) en plaats het roerhulpstuk op de as (2).



- 4** Plaats de pastamand in de pan (1) en plaats de stoommand op de pastamand (2).



- 5** Plaats het stoomplateau in de stoommand (1) en plaats het deksel op de stoommand (2).



- 6** Duw het netsnoer in de snoeropbergruimte.
- 7** Berg het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond op, bij voorkeur het aanrechtblad in uw keuken.

Accessoires bestellen

Bezoek onze Online Shop op www.shop.philips.com/service voor accessoires voor dit apparaat. Als de Online Shop niet beschikbaar is in uw land, gaat u naar uw Philips-dealer of een Philips-servicecentrum. Neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land als u problemen ondervindt bij het verkrijgen van accessoires voor het apparaat. U vindt de contactgegevens in het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

Tip: U kunt de HomeCooker ook gebruiken in combinatie met de speciaal ontworpen snijtores (HR1055/HR1056). Deze snijtores snijdt en raspt groenten zoals komkommers, wortels, prei en uien, alsook aardappelen en bepaalde soorten kaas en vlees. De verwerkte ingrediënten vallen direct in de pan van de HomeCooker. Bestel de snijtores in de Online Shop door op www.shop.philips.com/service te zoeken naar HR1055/HR1056 of kijk op www.philips.com/homecooker.

Garantie en service

Philips biedt garantie op zijn producten tot twee jaar na de aankoopdatum. Materiaal- en constructiefouten zullen worden gerepareerd of het product wordt vervangen op kosten van Philips mits overtuigend bewijs van aankoop wordt overgelegd.

Voor vervangende producten en gerepareerde onderdelen geldt een garantietijd die gelijk is aan de resterende tijd van de oorspronkelijke garantie, met een minimum van zes maanden.

De garantie is niet van toepassing op defecten die zijn ontstaan door ongevallen, onjuist gebruik, onjuist onderhoud of normale slijtage.

De voorwaarden van de garantie vormen geen uitsluiting, beperking of aanpassing van uw wettelijke rechten.

Als u denkt dat uw product defect is, neem dan contact op met uw plaatselijke Consumer Care-hotline. U vindt de telefoonnummers van de Consumer Care-hotline op www.philips.com/support.

Milieu



- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.

Problemen oplossen


In dit hoofdstuk staan de meest voorkomende problemen die kunnen optreden met dit apparaat. Als de onderstaande informatie het probleem niet verhelpt, neem dan contact op met uw plaatselijke Consumer Care-hotline. U vindt de telefoonnummers van de Consumer Care-hotline op www.philips.com/support.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Druk op de aan/uitknop op de zijkant van de voet om het apparaat in te schakelen.
	U hebt niet op de start-/pauzeknop gedrukt.	Druk op de start-/pauzeknop om het koken of stomen te starten.
	Het apparaat stond in de stand-bymodus, maar u dacht dat het apparaat was uitgeschakeld. U hebt op de aan/uitknop gedrukt om te proberen het apparaat in te schakelen maar hebt het apparaat daarmee uitgeschakeld.	Druk nog een keer op de aan/uitknop om het apparaat in te schakelen.
	Het netsnoer is beschadigd.	Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
Niet al het voedsel is gestoomd/gaar.	Sommige ingrediënten in de pan, in de stoommanden of op het stoomplateau zijn groter dan andere en/of moeten langer worden gestoomd/gekookt dan andere.	Stel een langere stoom-/kooktijd in. Wanneer u zowel de stoommand als het stoomplateau gebruikt, kunt u heel eenvoudig gerechten met verschillende stoomtijden bereiden. Zie 'Stomen en koken zonder het roerhulpstuk' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt te veel voedsel in de stoommanden en op het stoomplateau geplaatst.	Plaats de ingrediënten zodanig in de stoommanden en op het stoomplateau dat er wat ruimte tussen de ingrediënten is en dat een deel van de stoomopeningen vrij is zodat de stoom optimaal kan circuleren. Raadpleeg het receptenboek voor de juiste hoeveelheden.
	U hebt het deksel niet (of niet goed) op het apparaat geplaatst tijdens het stomen.	Plaats het deksel goed op het apparaat wanneer u gaat stomen, anders ontsnapt er veel stoom en wordt het voedsel niet goed gestoomd.
	De temperatuur is niet hoog genoeg.	Wacht tot het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt voordat u het voedsel stoomt.
Het voedsel is te donker.	U hebt een te hoge temperatuur of een te lange kooktijd ingesteld.	Stel een lagere temperatuur en/of kortere tijd in. Raadpleeg het receptenboek voor de juiste temperatuur.
Ik wil de temperatuur aanpassen tijdens het koken.	Dat kan.	Druk tijdens het koken op de knoppen voor het verhogen of verlagen van de temperatuur tot de juiste temperatuur op het display verschijnt.
Er komt wat rook uit het apparaat.	De verwarmingsplaat en/of pan zijn niet volledig schoon.	Maak de verwarmingsplaat en de pan na elk gebruik grondig schoon.
	Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u het voor de eerste keer gebruikt.	Het is normaal dat een nieuw product een onaangename geur of een beetje rook produceert bij het eerste gebruik. Op de tandwielen van nieuwe elektrische motoren zit een veiligheidslak, die een onaangename geur of zelfs rook kan produceren wanneer de tandwielen warm worden bij het eerste gebruik. Dit verschijnsel verdwijnt nadat u het apparaat enkele keren hebt gebruikt.
Het roerhulpstuk komt vast te zitten.	U hebt te veel ingrediënten in de pan gedaan.	Verwijder de ingrediënten en geef het roerhulpstuk een duwtje. Plaats niet te veel ingrediënten in de pan.
	Tijdens het braden is een stuk vlees op de bodem van de pan vastgebakken.	Geef het roerhulpstuk een duwtje.
Het bericht 'Err' verschijnt op het display.	Er is een fout opgetreden.	Laat het apparaat nakijken door een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Op het display wordt °C weergegeven, maar ik wil werken met °F.	Dat kan.	Houd de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur 3 seconden tegelijk ingedrukt om te schakelen tussen °C en °F.



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.064.5823.1