

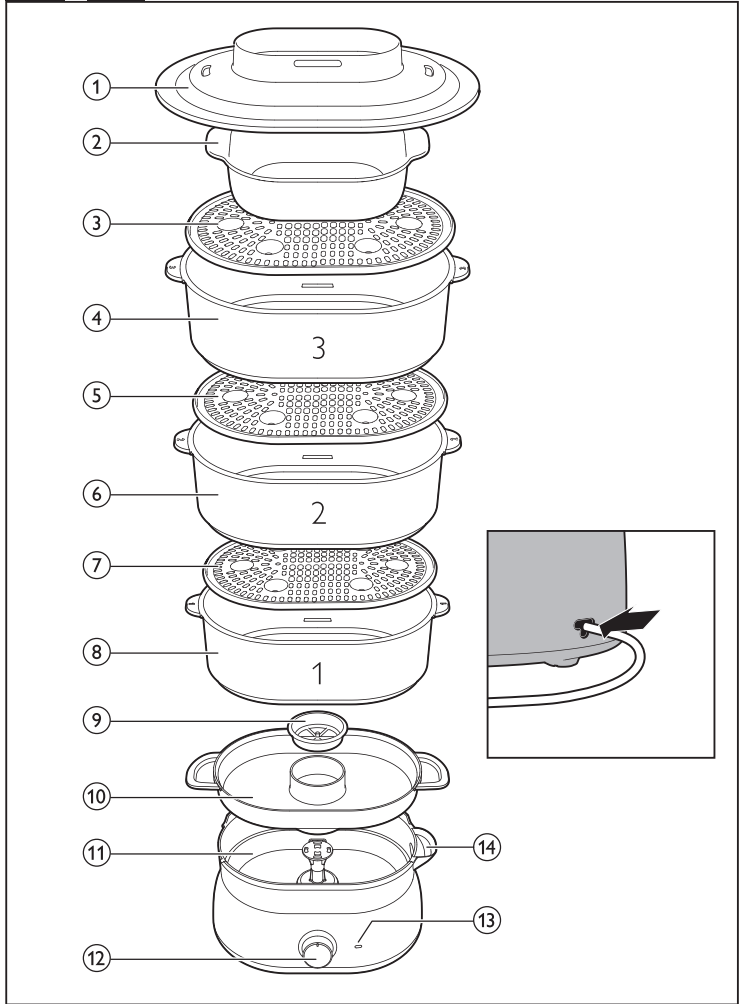
# Always here to help you

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

Question?  
Contact  
Philips



HD9104  
HD9115  
HD9116  
HD9124  
HD9125  
HD9126



EN User manual

RU Руководство пользователя

KK Қолданушының нұсқасы

UK Посібник користувача

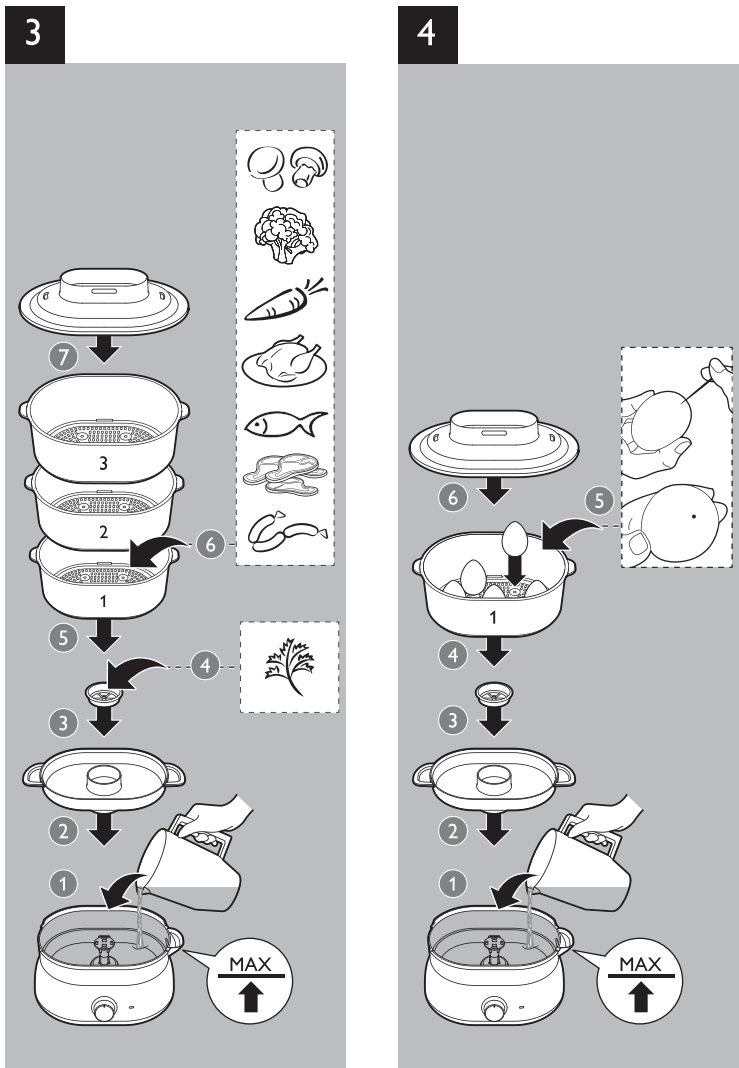
# PHILIPS



Couscous ①



EN	Couscous
KK	Кускус
RU	Кускус
UK	Пшоняна каша



Specifications are subject to change without notice  
© 2014 Koninklijke Philips Electronics N.V.  
All rights reserved.



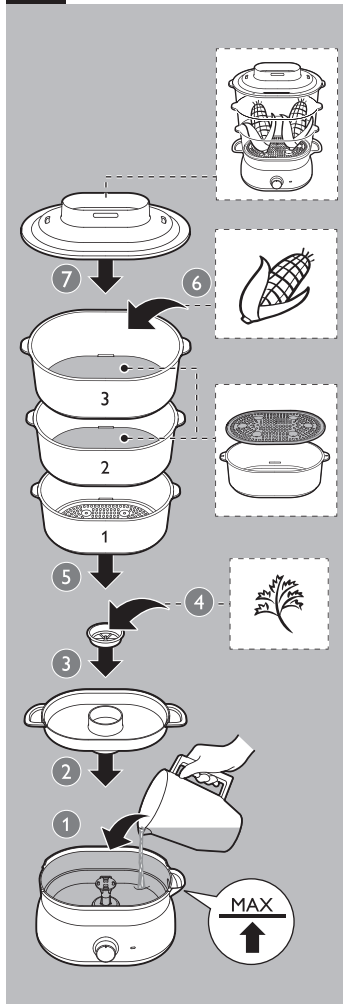
3140.035.3259.2

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

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

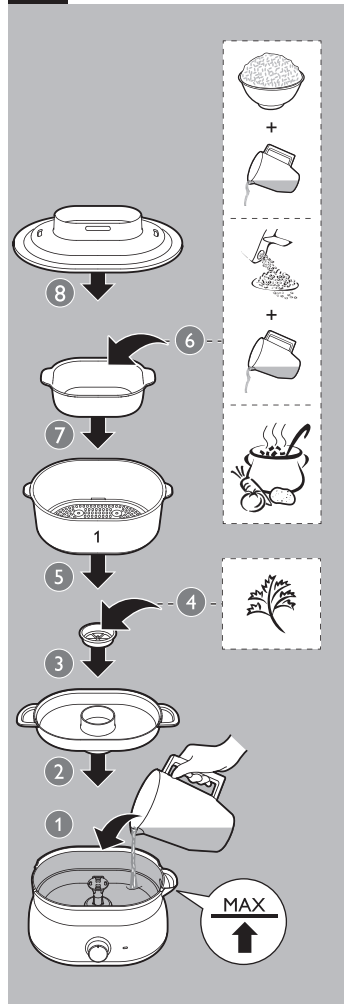
5

HD9115 HD9125  
HD9116 HD9126



6

HD9115 HD9125  
HD9116 HD9126



7



	✓	✓	✓
	✗	✗	✓

# 1 Important

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

## Danger

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

## Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw these ingredients completely before you steam them.
- Never use the food steamer without the drip tray, otherwise hot water splashes out of the appliance.
- Only use steaming bowls 1, 2 and 3 and the top steaming bowl in combination with the original base.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

## Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- While using steaming bowls 1, 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or reote control system in order to avoid a hazardous situation.
- There is a small sieve inside the water tank. If the sieve becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.

## Automatic switch-off

The appliance switches off automatically after the set steaming time has elapsed.

## Boil-dry protection

This food steamer is equipped with boil-dry protection. The boil-dry protection automatically switches off the appliance if it is switched on when there is no water in the water tank or if the water runs out during use. Let the food steamer cool down for 10 minutes before you use it again.

## Recycling



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



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

## 2 Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF).

If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## 3 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

For recipes to use with your steamer, go to [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 4 Overview

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

### Note

- HD9124/25/26: one top steaming bowl and three steaming bowls with removable bottom
- HD9115/16: one top steaming bowl and two steaming bowls with removable bottom
- HD9104: two steaming bowls with non-removable bottom

## 5 Before the first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning and maintenance').

Wipe the inside of the water tank with a damp cloth.

## 6 Using the appliance



Tip

- Put the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Fill the water tank with water up to the maximum level. With a full water tank, the steamer can steam approximately 1 hour.
- Only fill the water tank with water. Never put seasoning, oil, or other substances in the water tank.

Note

- When you want to steam foods that require various steaming times, set the timer to the longest steaming time. Put the food with the longest steaming time in bowl 1. Steam until the remaining steaming time on the display is equal to the shorter steaming time. Then carefully remove the lid with oven mitts and place bowl 2 containing the ingredients with the shorter steaming time on top of bowl 1. Put the lid on bowl 2 and continue steaming until the set steaming time has elapsed.
- Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
- If you steam large quantities of food, stir the food halfway through the steaming process. Wear oven mitts and use a kitchen utensil with a long handle.
- If you use ground herbs and spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed.

### Steaming food (Fig.3 and Fig.6)

Put the food to be steamed in one or more steaming bowls and/or in the top steaming bowl. You can use the bowl for melting chocolate/butter and cooking rice.

### Steaming egg (Fig.4)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

Note

- Use a needle to make a small hole on the bottom of the egg before placed on the egg holder.
- Make sure you place the bowl properly and they do not wobble.

### Steaming bowls

You do not have to use all 3 steaming bowls. The steaming bowls are numbered. You can find the number on their handles. The top steaming bowl is No. 3. The middle steaming bowl is No. 2, and the bottom steaming bowl is No. 1. Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.

Note

- If you use steaming bowls 2 and 3 with their removable bottoms (when using the top steaming bowl), always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place when you hear a click.

## 7 Cleaning and maintenance (Fig.7)

Note

- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.
- If the vinegar starts to boil over the edge of the base, unplug the appliance and reduce the amount of vinegar.

Caution

- Do not clean the base in the dishwasher.
- If the sieve in the water tank becomes detached, keep it out of the reach of children to prevent them from swallowing it.
- Never immerse the base in water, nor rinse it under the tap.

### Descaling

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

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

Note

- Do not use any other kind of descaler.

Put the drip tray, steaming bowls, and lid on top of the steamer.

Turn the steaming time adjustment knob to set a steaming time of 25 minutes.

Let the vinegar cool down completely and empty the water tank. Rinse the water tank with cold water several times.

Note

- Repeat the procedure if there is still some scale in the water tank.

## 8 Storage

Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance (see chapter "Cleaning and maintenance").

Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.

Place steaming bowl 3 on the drip tray.

Place steaming bowl 2 in steaming bowl 3. Place steaming bowl 1 in steaming bowl 2.

Place the top steaming bowl on the other steaming bowls.

Place the lid on the top steaming bowl.

To store the mains cord, push it into the cord storage compartment in the base.

## 9 Guarantee and service

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

### Қазақша

## 1 Маңызды ақпарат

Құралды қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығып, болашақта анықтама ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті жағдайлар

- Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

### Ескерту

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Әрдайым штепсельдік ұш розеткаға жақсылап кіргенін тексеріңіз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Қозғалу, сезу немесе ойлау қабілеті төмен, тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) бұл құралды қауіпсіздігі үшін жауапты адамның қадағалауынсыз немесе осы құралды пайдалану туралы нұсқауларсыз пайдаланбауы керек.
- Балалардың құралмен ойнауына жол бермеңіз.
- Қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тоқ сымы стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.

- Мұздатылған ет, тауық немесе теңіз тағамдарын буламаңыз. Мұндай азық-түліктерді әрдайым әбден еріткеннен кейін бұға пісіріңіз.
- Бүмен пісіргішті тамшы науасынсыз қолдануға болмайды, себебі құрылғыдан ыстық су шашырауы мүмкін.
- 1, 2 және 3-бүмен пісіру табақтары мен үстіңгі бүмен пісіру табағын тек түпнұсқа негізгі бөлігімен бірге пайдаланыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.

### Ескерту

- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланушы болмаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, құралдың кепілдігі өз күшін жояды.
- Құрылғының негізгі бөлігін өте жоғары температурада, ыстық газда, бүмен пісіргіштен басқа көздерден шыққан буда немесе ылғалды жылуға ұстамаңыз. Бүмен пісіргішті қосылып тұрған, не болмаса әлі ыстық пештің немесе плитаның үстіне немесе қасына қоймаңыз.
- Розеткадан ажыратпас бұрын, құрылғының өшірілгенін тексеріңіз.
- Тазарту үшін, алдымен құралды розеткадан ажыратып, суытып алу керек.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Бүмен пісіргішті тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойып, оның қатты ысып кетуін болдырмау үшін, айналасында кемінде 10 см бос жер қалдырыңыз.
- 1, 2 және 3-бүмен пісіру табақтарын алынбалы түптерімен пайдаланған жағдайда, табақ шеттерінің жоғары қарап тұрғанын және түбінің орнына түскенін («сырт» өте түседі) тексеріңіз.
- Бүмен пісіргіш жұмыс істеп тұрғанда немесе оның қақпағын ашқанда, одан қатты ыстық бу шығатынын ескеріңіз. Тамақты тексерер кезде, сабы ұзын ас үй құралдарын қолданыңыз.
- Әрдайым қақпақты абайлап алып, алысырақ қойыңыз. Күйіп қалмас үшін қақпақтағы суды бу пісіргішке ағызыңыз.
- Ыстық тағамды араластырып тұрғанда немесе оны табақтан түсіріп алып жатқанда, бүмен пісіру табақтарын тұтқаларының бірінен ұстаңыз.
- Тамақ ыстық болып тұрғанда, бүмен пісіру табақтарын тұтқаларынан ұстаңыз.
- Істеп тұрғанда, пісіргішті қозғамаңыз.
- Бүмен пісіргіш істеп тұрғанда, оның үстінен еңкеймеңіз.
- Құрылғының ыстық беттерін ұстамаңыз. Құрылғының ыстық бөліктерін ұстағанда әрдайым пешке арналған қолғап киіңіз.
- Құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бүмен зақымданатын заттардың астына немесе жанына қоюға болмайды.
- Құралды жарылатын және/немесе жанатын булар бар жерде қолдануға болмайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, құрылғыны таймер қосқышына немесе қашықтан басқару жүйесіне жалғамаңыз.
- Су ыдысының ішінде елек бар. Елек шығып кеткен болса, балалар жұттып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

### Автоматты өшіру

Бүмен пісірудің орнатылған уақыты аяқталғанда, құрылғы автоматты түрде өшеді.

Сусыз қайнатудан қорғау функциясы

Бұл бүмен пісіргіште қайнап суалудан қорғау мүмкіндігі бар. Су ыдысында су болмағанда немесе қолдану кезінде су бітіп қалған кезде құрылғы қосылса, қайнап суалудан қорғау функциясы оны автоматты түрде өшіреді. Қайтадан пайдаланбас бұрын бүмен пісіргішті 10 минут суытып алыңыз.

### Қайта өңдеу



Бұл өнім қайта өңдеп, қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен бөлшектерден жасалған.

Өнімде үсті сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, өнім Еуропалық 2002/96/ЕС директивасына кіретінін білдіреді.



Өнімді еш уақытта басқа тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Электр және электрондық өнімдердің бөлек жиналуы туралы жергілікті ережелермен танысыңыз. Ескі өнімді қоқысқа дұрыс әдіспен тастау арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын сақтап қалуға болады.

## 2 Электро магниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге (EMF) қатысты барлық талаптарға сәйкес келеді. Нұсқаулықта көрсетілгендей және ұқыпты қолданылған жағдайда, құралды пайдалану қазіргі ғылыми дәлелдер негізінде қауіпсіз болып табылады.

## 3 Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) торабында тіркеніз.

Бүмен пісіргішті пайдалануға арналған рецептілерді алу үшін [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) торабына өтіңіз

## 4 Жалпы шолу

① Қақпақ	⑧ I-бүмен пісіру табағы
② Үстіңгі бүмен пісіру табағы	⑨ Дәм күшейткіш
③ Алынбалы ыдыс түбі	⑩ Тамшы науасы
④ 3-бүмен пісіру табағы	⑪ Су ыдысы бар негізгі бөлік
⑤ Алынбалы ыдыс түбі	⑫ Бүмен пісіру уақытын реттеу түймесі
⑥ 2-бүмен пісіру табағы	⑬ Бүмен пісіру жарығы
⑦ Алынбалы ыдыс түбі	⑭ Су кіретін жер

### Ескертпе

- HD9124/25/26: бір үстіңгі бүмен пісіру табағы мен түбі алынатын үш бүмен пісіру табағы
- HD9115/16: бір үстіңгі бүмен пісіру табағы мен түбі алынатын екі бүмен пісіру табағы
- HD9104: түбі алынбайтын екі бүмен пісіру табағы

## 5 Бірінші рет пайдалану алдында

Құралды алғаш қолданар алдында, тамаққа тиетін бөлшектерді жақсылап тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

Су ыдысының ішін дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

## 6 Құралды пайдалану

### Кеңес

- Құралды тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.
- Су ыдысына суды ең жоғарғы деңгейіне дейін құйыңыз. су ыдысы толы болғанда, бүмен пісіргіш шамамен 1 сағат пісіреді.
- Су ыдысына тек су құйыңыз. Дәмдеуіш, май немесе басқа заттарды су ыдысына құймаңыз.

### Ескертпе

- Әртүрлі бүмен пісіру уақыттарын қажет ететін тамақтарды пісіргіңіз келгенде, таймерді ең ұзақ бүмен пісіру уақытына қойыңыз. Ең ұзақ бүмен пісетін тамақты I-табаққа салыңыз. Дисплейдегі қалған бүмен пісіру уақыты қысқарақ бүмен пісіру уақытымен теңескенше пісіріңіз. Содан кейін, қолғаппен қақпақты абайлап алыңыз да, қысқарақ уақытты пісетін тамақ салынған 2-табақты I-табақтың үстіне қойыңыз. Қақпақпен 2-табақты жауып, орнатылған бүмен пісіру уақыты біткенше бүмен пісіруді жалғастырыңыз.
- Жоғарғы табақтағы тамақ төменгі табақтағы тамаққа қарағанда ұзағырақ піседі.
- Тамақты көп мөлшерде пісірсеңіз, бүмен пісіру процесінің жартысы өткенде тамақты араластырыңыз. Пеш қолғабын киіп, сабы ұзын ас үй аспабын қолданыңыз.
- Шөптер мен дәмдеуіштерді қолданған жағдайда, тамшы науасын шайып, дәмдендіргішті сулап жіберіңіз. Бұл шөптер мен дәмдеуіштердің дәмдендіргіштің тесіктерінен түсіп кетуінің алдын алады. Бүмен пісіретін тағамыңызға қосымша дәм қосу үшін, керек болса, кептірілген немесе жас шөпті немесе дәмдеуіштерді дәм күшейткішке салуға болады.

### Тағамды бүмен пісіру (3 және 6-сурет)

Бүмен пісіретін тамақты бір немесе бірнеше бүмен пісіру табағына және/немесе үстіңгі бүмен пісіру табағына салыңыз. Шоколадты/майды ерітуге арналған және күріш пісіруге арналған табақты пайдалануға да болады.

## Жұмыртқаны бұмен пісіру (4-сурет)

Жұмыртқаларды дұрыстап бұмен пісіру үшін, оларды жұмыртқа ұстағыштарына салыңыз.

### Ескертпе

- Жұмыртқа ұстағышқа қоймас бұрын жұмыртқаның түбін инемен кішкене тесіңіз.
- Табақтардың дұрыс салынғанын және олардың шайқалмайтынын тексеріңіз.

## Бұмен пісіру табақтары

Бұмен пісіру табақтарының үшеуін де қолдану міндет емес.

Бұмен пісіру табақтары нөмірленген. Нөмірін тұтқаларынан табуға болады. Ең жоғарғы бұмен пісіру табағының нөмірі - 3. Ортаңғы бұмен пісіру табағының нөмірі - 2,

ал астыңғы бұмен пісіру табағының нөмірі - 1.

Бұмен пісіру табақтарын міндетті түрде мына кезекпен салуыңыз керек: 1-бұмен пісіру табағы, 2-бұмен пісіру табағы, 3-бұмен пісіру табағы.

### Ескертпе

- 2 және 3-бұмен пісіру табағын алынбалы ыдыс түптерімен пайдалансаңыз (үстіңгі бұмен пісіру табағын пайдаланғанда), әрдайым ыдыс түптерінің жиегі жоғары қарап тұрғанын және «сырт» еткен дыбыс шыққанда ыдыс түбінің орнына түскенін тексеріңіз.

## 7 Тазалау және техникалық қызмет көрсету (7-сурет)

### Ескертпе

- Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.
- Сірке суы негізгі бөліктің шетінен тасып қайнап кетсе, құралды розеткадан ажыратып, сірке суын азайтыңыз.

### Ескерту

- Негізгі бөлікті ыдыс жуғышта жууға болмайды.
- Елек шығып кеткен болса, балалар жұтып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

## Қаспақты кетіру

15 сағат пайдаланғаннан кейін құралды қақтан тазалаңыз. Жұмысты жақсарту үшін және құралды ұзақ уақыт пайдалану үшін бұмен пісіргішті жиі қақтан тазалап отыру маңызды.

Су ыдысын ақ сірке суымен (8% сірке қышқылы) ең жоғарғы деңгейге дейін толтырыңыз.

### Ескертпе

- басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

Тамшы науасын, бұмен пісіру табақтарын және қақпақты бұмен пісіргіштің үстіне қойыңыз.

Пісіру уақытын реттейтін түймені бұрап, пісіру уақытын 25 минутқа орнатыңыз.

Сірке суын әбден суытып, су ыдысын босатыңыз. Су ыдысын суық сумен бірнеше рет шайыңыз.

### Ескертпе

- Егер су ыдысында әлі де қақ бар болса, осы процедураны тағы қайталаңыз.

## 8 Сақтау

Құралды сақтап қояр алдында, оның барлық бөліктерінің таза және құрғақ екенін тексеріңіз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

Ыдыс түбін 2 және 3-бұмен пісіру табағына қойыңыз.

3-бұмен пісіру табағын тамшы науасына қойыңыз.

2-бұмен пісіру табағын 3-бұмен пісіру табағына қойыңыз. 1-бұмен пісіру табағын 2-бұмен пісіру табағына қойыңыз.

Үстіңгі бұмен пісіру табағын басқа бұмен пісіру табақтарының үстіне қойыңыз.

Үстіңгі бұмен пісіру табағын қақпақпен жабыңыз.

Қуат сымын жинап қою үшін, негізгі бөліктегі сымды жинап қоятын орнына кіргізіңіз.

## 9 Кепілдік және қызмет көрсету

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе шешілмеген бір мәселе болса, <http://www.philips.com/> мекенжайындағы Philips веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табасыз). Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

Бұмен пісіргіш

Өндіруші: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиенен 4, 9206 АД,

Драхтен, Нидерланды

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы: "Филипс"

ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы, Сергей Макеев

көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111

755-900W, 220-240V, 50-60Hz

Үйде пайдалануға арналған

### Русский

## 1 Важная информация

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

### Опасно!

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

### Внимание!

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в недоступном для детей месте. Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- Готовить на пару замороженные мясо, птицу или морепродукты нельзя. Перед приготовлением на пару необходимо полностью разморозить данные продукты.
- Не используйте пароварку без поддона, в противном случае горячая вода выплескивается из прибора.

- Чаши для варки 1, 2, 3 и верхнюю чашу для варки можно использовать только вместе с комплектным основанием.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.



## Предупреждение

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не подвергайте основание прибора воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного тепла от других источников, кроме самой пароварки. Не устанавливайте пароварку на работающую или неостывшую печь или плиту, а также рядом с ней.
- Перед отключением прибора от сети обязательно убедитесь, что он выключен.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Устанавливайте пароварку на ровную, устойчивую поверхность. Вокруг прибора необходимо сохранить не менее 10 см свободного пространства, чтобы избежать перегрева.
- Если чаши для варки 1, 2 и 3 используются со съемными поддонами, следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок).
- Остерегайтесь выхода горячего пара из пароварки во время приготовления пищи или при снятии крышки. При проверке готовности пищи обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Снимая крышку, будьте предельно осторожны, держите крышку на достаточном расстоянии. Во избежание ожогов сливайте капли конденсата с крышки в пароварку.
- Размешивая горячую пищу или извлекая ее из чаши для варки, держите чаши за одну из ручек.
- Извлекая горячую пищу из чаш для варки, всегда беритесь за ручки чаш.
- Запрещается перемещать работающий прибор.
- Запрещается наклоняться над работающим прибором.
- Не касайтесь горячих поверхностей прибора. Прежде чем взяться за горячие поверхности прибора, надевайте кухонные рукавицы.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере присутствуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Для безопасной эксплуатации запрещается подключать прибор к таймеру отключения или системам дистанционного управления.
- В резервуаре для воды имеется небольшой сетчатый фильтр. Если сетчатый фильтр отсоединен, храните его в недоступном для детей месте, так как ребенок может его проглотить.

## Автоматическое выключение.

По истечении установленного времени прибор автоматически отключается.

## Защита от выкипания

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

## Утилизация



Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию. Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:

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

## 2 Электромагнитные поля (ЭМП)

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

## 3 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте приобретенное устройство на сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Рецепты блюд, которые можно приготовить при помощи пароварки, смотрите на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 4 Обзор

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



### Примечание

- Модель HD9124/25/26: одна верхняя чаша для варки и три чаши для варки со съемными поддонами
- Модель HD9115/16: одна верхняя чаша для варки и две чаши для варки со съемными поддонами
- Модель HD9104: две чаши для варки с несъемными поддонами

## 5 Перед первым использованием

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с продуктами (см. главу «Очистка и уход»).

Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды влажной тканью.

## 6 Использование прибора



### Совет

- Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- Заполните водой резервуар для воды до отметки максимального уровня. Полного резервуара для воды достаточно для приготовления в течение приблизительно 1 часа.
- Наполняйте резервуар для воды только водой. Не добавляйте в резервуар для воды приправы, масло или другие вещества.

#### Примечание

- Чтобы приготовить продукты с разным временем приготовления, установите для таймера наиболее длительное время приготовления. Положите ингредиенты с наиболее длительным временем приготовления в чашу 1. Продолжайте приготовление, пока оставшееся время приготовления не будет равно более короткому времени приготовления. Наденьте кухонные рукавицы. Аккуратно снимите крышку и установите чашу 2 с ингредиентами с более коротким временем приготовления на чашу 1. Накройте чашу 2 крышкой и продолжайте приготовление до истечения установленного времени.
- Приготовление продуктов в верхней чаше обычно требует больше времени по сравнению с нижними чашами.
- При приготовлении большого количества продуктов периодически помешивайте их. Надевайте кухонные рукавицы и используйте кухонные принадлежности с длинными ручками.
- Если используются молотые приправы или измельченная зелень, ополосните поддон водой, чтобы контейнер для трав и специй стал влажным. Это предотвратит просыпание молотых приправ через отверстия. При необходимости положите сухую или свежую зелень или приправы в контейнер для трав и специй для придания более сильного аромата приготовляемой пище.

## Приготовление на пару (рис. 3 и 6)

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

## Варка яиц (рис. 4)

Для удобной варки яиц устанавливайте держатели.

#### Примечание

- Прежде чем поместить яйцо в держатель, сделайте в его нижней части маленькое отверстие с помощью иголки.
- Убедитесь в правильности установки чаш и в устойчивости их положения.

## Чаша для варки

Использование всех 3 чаш не обязательно.

Чаша пронумерована. Номер указан на ручках. Верхняя чаша для варки имеет номер 3. Средняя чаша для варки имеет номер 2, а нижняя чаша для варки имеет номер 1.

Устанавливайте чаша для варки только в следующем порядке: чаша 1, чаша 2, чаша 3.

#### Примечание

- Если чаша для варки 2 и 3 используются со съемными поддонами (при использовании верхней чаша для варки), следите за тем, чтобы верхние кромки поддона были обращены вверх и чтобы поддон встал на место (должен прозвучать щелчок).

## 7 Очистка и уход (рис. 7)

#### Примечание

- Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.
- Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

#### Внимание

- Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если сетчатый фильтр резервуара для воды отсоединен, храните его в недоступном для детей месте, так как ребенок может его проглотить.
- Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

## Очистка от накипи

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

Налейте в резервуар для воды белого уксуса (8 % уксусной кислоты) до отметки максимального уровня.

#### Примечание

- Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

Установите поддон для капель, чаши для варки и крышку на пароварку.

Установите время варки в 25 минут при помощи регулятора.

Дождитесь, когда уксус полностью остынет, и слейте его из резервуара. Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.

#### Примечание

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

## 8 Хранение

Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали сухие и чистые (см. главу «Очистка и уход»).

Установите поддоны в чаши для варки 2 и 3.

Установите чашу для варки 3 в поддон.

Установите чашу для варки 2 в чашу 3. Установите чашу для варки 1 в чашу 2.

Поставьте верхнюю чашу для варки на другие чаши.

Накройте верхнюю чашу для варки крышкой.

Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения.

## 9 Гарантия и обслуживание

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

### Пароварка

Изготовитель: "Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиелен 4, 9206 АД,

Драхтен, Нидерланды

Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО "Филипс",

Российская Федерация, 123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

755-900W, 220-240V, 50-60Hz

Для бытовых нужд

## Українська

## 1 Важлива інформація

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

### Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

## Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер зафіксовано в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) із послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- У жодному разі не обробляйте паром заморожене м'ясо, птицю чи морепродукти. Повністю розморозуйте ці продукти перед тим, як обробляти їх паром.
- Ніколи не використовуйте пароварку без лотка для крапель, що може спричинити витікання гарячої води з пристрою.
- Чаші для обробки паром 1, 2, 3 та верхню чашу для обробки паром використовуйте лише з оригінальною платформою.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.

## Увага

- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Оберегайте пристрій від дії високих температур, гарячої пари або вологого тепла від інших джерел, аніж сама пароварка. Не ставте пароварку на або біля увімкненої пічки чи ще гарячої кухонної плити.
- Перед тим як від'єднувати пристрій від мережі, вимикайте його.
- Перед тим, як очистити пристрій, завжди від'єднуйте його від мережі і дайте охолонути.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Ставте пароварку на стійку, горизонтальну і рівну поверхню таким чином, щоб довкола неї було принаймні 10 см вільного простору для запобігання перенагріванню.
- Якщо Ви використовуєте чаші для обробки паром 1, 2 та 3 зі знімним дном, слідкуйте, щоб край дна був спрямований вгору, а дно заходило у пази до фіксації.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою паром, яка виходить із пароварки під час обробки продуктів паром або коли Ви знімаєте кришку. Перевіряючи, чи страва готова, завжди використовуйте кухонне приладдя з довгими ручками.
- Кришку слід знімати обережно, тримаючи на певній відстані від себе. Щоб не обпектися, зачекайте, коли краплі пари стечуть з кришки в пароварку.
- Коли помішуєте гарячу їжу або виймаєте її з чаш; чаші для обробки паром завжди тримайте за одну з ручок.
- Чаші для обробки паром слід завжди тримати за ручки, якщо їжа гаряча.
- Коли пароварка працює, не переміщайте її.
- Коли пароварка працює, не нахиляйтеся над нею.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою. У разі контакту з гарячими частинами пристрою використовуйте кухонні рукавиці.
- Не ставте пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни або шафи).
- Не використовуйте пристрій в середовищі вибухових та/або займистих газів.
- Для уникнення небезпеки в жодному разі не під'єднуйте пристрій до таймера або системи дистанційного керування.
- У резервуарі для води є мала сіточка. У разі від'єднання сіточки тримайте її подалі від дітей, щоб вони її не проковтнули.

## Автоматичне вимкнення

Пристрій вимикається автоматично після завершення встановленого періоду часу обробки паром.

## Захист від нагрівання без води

Цю пароварку обладнано функцією захисту від википання води. Захист від википання води автоматично вимикає пристрій, якщо він увімкнений і в резервуарі немає води або якщо під час використання вода закінчується. Перед повторним використанням дайте пароварці охолонути протягом 10 хвилин.

## Утилізація



Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити і використовувати повторно.

Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/ЕС.



Не утилізуйте цей виріб з іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему розділеного збору електричних та електронних пристроїв. Належна утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

## 2 Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

## 3 Вступ

Вітаємо вас із покупкою і ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).  
Рецепти для приготування страв за допомогою пароварки шукайте на веб-сайті [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## 4 Загальний огляд

①	Кришка	⑧	Чаша для обробки паром 1
②	Верхня чаша для обробки паром	⑨	Відділення для спецій
③	Знімне дно	⑩	Лоток для крапель
④	Чаша для обробки паром 3	⑪	Платформа з резервуаром для води
⑤	Знімне дно	⑫	Кнопка налаштування часу обробки паром
⑥	Чаша для обробки паром 2	⑬	Індикатор обробки паром
⑦	Знімне дно	⑭	Отвір для води



### Примітка

- HD9124/25/26: одна верхня чаша для обробки паром та три чаші для обробки паром зі знімним дном
- HD9115/16: одна верхня чаша для обробки паром та дві чаші для обробки паром зі знімним дном
- HD9104: дві чаші для обробки паром із закріпленим дном

## 5 Перед першим використанням

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею (див. розділ “Чищення та догляд”).

Протріть резервуар для води всередині вологою ганчіркою.

## 6 Застосування пристрою



Порада

- Поставте пристрій на рівну, горизонтальну і стійку поверхню.
- Заповніть резервуар водою до максимальної позначки. Набравши повний резервуар води, пароварку можна використовувати приблизно 1 годину.
- Наповнюйте резервуар для води лише водою. У жодному разі не наповнюйте його приправами, олією чи іншими речовинами.



Примітка

- Якщо потрібно обробити парою продукти, які мають різний час обробки, встановіть таймер на найдовший час обробки паром. Покладіть у чашу 1 продукти, які потрібно обробляти найдовше. Обробляйте паром доти, доки залишковий час обробки паром на дисплеї не буде відповідати коротшому часу обробки паром. Потім, одягнувши кухонні рукавиці, обережно зніміть кришку та встановіть чашу 2 з продуктами, що мають коротший час обробки, на чашу 1. Накрийте кришкою чашу 2 і продовжуйте обробку паром до завершення встановленого часу обробки.
- Продукти у верхній чаші зазвичай обробляються довше, ніж продукти в нижніх чашах.
- Якщо паром обробляється велика кількість продуктів, їх слід перемішати, коли мине половина часу. Не забудьте одягнути кухонні рукавиці і скористатися кухонною ложкою з довгою ручкою.
- У разі використання мелених трав і спецій сполосніть лоток для крапель, щоб зволожити відділення для спецій. Це запобігає випаданню мелених трав чи спецій через отвори відділення для спецій. Якщо бажаєте, покладіть у відділення для спецій сушені чи свіжі трави чи спеції, щоб приправити їжу, яка буде оброблятися паром.

### Обробка їжі паром (мал. 3 і мал. 6)

Помістіть продукти в одну чи більше чаш для обробки паром та/або верхню чашу для обробки паром. Чашу можна використовувати для топлення шоколаду/масла та приготування рису.

### Обробка яєць паром (мал. 4)

Для зручної обробки яєць паром встановіть тримачі для яєць.



Примітка

- За допомогою голки робіть невеликий отвір внизу яйця перед тим, як ставити його в тримач для яєць.
- Слідкуйте, щоб чашу було встановлено належним чином і вона не хиталася.

### Чаші для обробки паром

Не потрібно використовувати всі 3 чаші для обробки паром.

Чаші для обробки паром пронумеровано. Номери вказано на ручках.

Верхня чаша для обробки паром під номером 3. Середня чаша для обробки паром під номером 2, а нижня – 1.

Чаші для обробки паром слід встановлювати лише в такому порядку: чаша для обробки паром 1, чаша для обробки паром 2 та чаша для обробки паром 3.



Примітка

- Якщо Ви використовуєте чаші для обробки паром 2 та 3 зі знімним дном (у разі використання верхньої чаші для обробки паром), слідкуйте, щоб край низу був спрямований вгору, а низ заходив у пази до фіксації.

## 7 Чищення та догляд (мал. 7)



Примітка

- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.
- Якщо оцет закипів і розбризкує за межі платформи, від'єднайте пристрій від мережі та злийте трохи оцту.



Увага!

- Не мийте платформу в посудомийній машині.
- Якщо сіточка резервуара від'єдналася, не дозволяйте дітям бавитися нею, щоб вони її не проковтнули.
- Ні в якому разі не занурюйте платформу у воду і не мийте її під краном.

### Видалення накипу

Видаляти накип із пристрою потрібно після 15 годин його використання. Для оптимальної роботи і збільшення строку служби пристрою накип слід видаляти регулярно.

Налийте в резервуар для води білого оцту (8% розчин оцтової кислоти) до максимальної позначки.



Примітка

- Не використовуйте іншого засобу для видалення накипу.

Встановіть лоток для крапель, чаші для обробки паром і кришку на пароварку.

Повернувши регулятор налаштування часу обробки паром, встановіть час обробки на 25 хвилин.

Дайте оцту повністю охолонути та спорожніть резервуар для води. Кілька разів сполосніть резервуар для води холодною водою.



Примітка

- Якщо накип в резервуарі залишився, повторіть процедуру.

## 8 Зберігання

Перед тим як відкласти пристрій на зберігання, перевіряйте, чи всі деталі чисті та сухі (див. розділ “Чищення та догляд”).

Помістіть дена в чаші для обробки паром 2 і 3.

Помістіть чашу для обробки паром 3 на лоток для крапель.

Помістіть чашу для обробки паром 2 у чашу для обробки паром 3. Помістіть чашу для обробки паром 1 у чашу для обробки паром 2.

Встановіть верхню чашу для обробки паром на інші чаші для обробки паром.

Накрийте верхню чашу для обробки паром кришкою.

Відкладаючи пристрій на зберігання, сховайте шнур у відділення для зберігання шнура на платформі.

## 9 Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips <http://www.philips.com/> або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти в гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.