

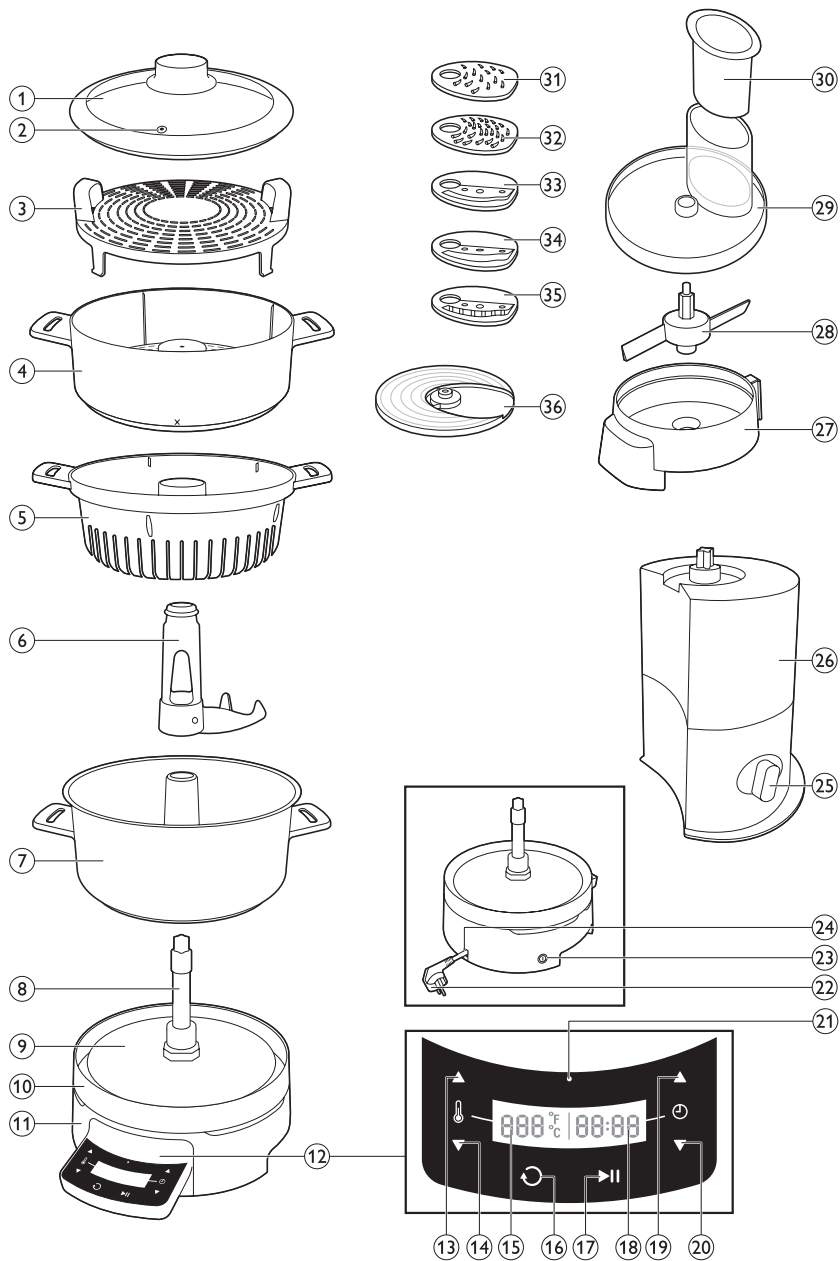
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HR1055



**PHILIPS**







|                   |            |
|-------------------|------------|
| <b>DANSK</b>      | <b>6</b>   |
| <b>DEUTSCH</b>    | <b>24</b>  |
| <b>SUOMI</b>      | <b>44</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b>   | <b>62</b>  |
| <b>NEDERLANDS</b> | <b>81</b>  |
| <b>NORSK</b>      | <b>100</b> |
| <b>SVENSKA</b>    | <b>118</b> |

## Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips!

Denne HomeCooker er udviklet til at hjælpe dig med at tilberede en lang række retter; og den leverer langtidsholdbar ydeevne. Den er nem at rengøre, og alt tilbehør (undtagen sikkerhedsringen) tåler opvaskemaskine. Udpluk af fordelene ved din HomeCooker:

- HomeCooker med skæretårn hjælper dig med at snitte, rive, skære, tilberede og røre dit hjemmelavede måltid hver dag, mens du laver noget andet.
- Tidsbesparende: HomeCooker giver dig mulighed for at gøre andre ting under tilberedningen. På den måde kan du foretage dig det, du vil, mens du tilbereder mad samtidigt.
- Ingen brændt mad: Røveingen forhindrer, at maden i bunden af gryden brænder på. Desuden holder apparatet automatisk op med at varme, når den indstillede temperatur er nået, og den indstillede tid er gået.
- Alsidig: Du kan smelte madvarer; holde dem varme, lade dem simre, koge, dampe og stege dem med eller uden røveingen.
- Meget brugervenlig: Med den enkle brugergrænseflade kan du nemt justere indstillingerne ved blot at trykke på en knap.
- Bærbar: HomeCookers kompakte design giver dig mulighed for at tage den med dig og tilberede mad overalt, hvor du har adgang til elektricitet og en stikkontakt (f.eks. på en campingplads, i et sommerhus eller på din terrasse).
- Sikker: HomeCooker har en sikkerhedsring omkring varmepladen, der forebygger forbrændinger af fingrene.

### Særlige fordele ved produktregistrering

Du har købt et køkkenredskab, der kan holde hele livet, og vi ønsker at sikre os, at du forbliver tilfreds med det. Vi vil bede dig registrere dit køb, så vi kan holde kontakten med dig, og du kan modtage flere opskrifter fra os. Registrer dig inden for 3 måneder efter købet for at få fordele, herunder:

- Nye ideer til opskrifter via e-mail.
- Tip til at bruge og vedligeholde din HomeCooker.
- Særtilbud på tilbehør og andre produkter.

Besøg [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) for at registrere din HomeCooker.

## Generel beskrivelse (fig. 1)

- 1 Glaslåg
- 2 Dampventil
- 3 Dampbakke
- 4 Dampkurv
- 5 Pastainsats
- 6 Røveinge
- 7 Gryde
- 8 Drivaksel
- 9 Varmeplade
- 10 Aftagelig sikkerhedsring
- 11 Basisenhed
- 12 Betjeningspanel med display
- 13 Temperaturstigningsknap
- 14 Temperatursænkingsknap
- 15 Temperaturangivelse (°C eller °F)

- 16 Tænd/sluk-knap til røvevinge
- 17 Start/pause-knap
- 18 Indikation af indstillet tid
- 19 Knap til forøgelse af tid
- 20 Knap til reduktion af tid
- 21 "Varmeplade varm"-indikator
- 22 Netledning med stik
- 23 On/off-knap
- 24 Rum til ledningsopbevaring
- 25 Kontrolknap med 2 hastighedsindstillinger
- 26 Motorenhed
- 27 Skål med udløbstud
- 28 Tilbehørsholder
- 29 Låg med påfyldningstragt
- 30 Nedstopper
- 31 Grovrivningsskive
- 32 Finrivningsskive
- 33 Finsnitningsskive
- 34 Grovsnitningsskive
- 35 Julienneskive
- 36 Skiveholder

### Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuel senere brug.

#### Fare

- Brug aldrig apparaterne oven på et induktionskomfur, et komfur, et gaskomfur eller ovn eller andre tilberedningsapparater.
- Selve HomeCooker-basisenheden må aldrig kommes i vand eller i anden væske og må aldrig skylles under vandhanen.
- Skæretårnets motorenhed må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen.

#### Advarsel

- Kontroller, om den angivne netspænding på apparaterne svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparaterne.
- Apparaterne må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Brug ikke apparaterne, hvis stik, netledninger eller andre dele er beskadigede.
- Hvis netledningen til HomeCooker eller skæretårnet beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Skæretårnet må ikke betjenes af børn. Hold skæretårnet og ledningen uden for børns rækkevidde.
- Skæretårnet kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende viden eller erfaring, hvis de har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, eller hvis de er under opsyn. De skal ligeledes oplyses om eventuelle faremomenter.



- HomeCooker kan bruges af børn over 8 år eller af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende viden eller erfaring, hvis de har fået instruktioner om sikker brug af apparatet, eller hvis de er under opsyn. De skal ligeledes oplyses om eventuelle faremomenter.
- Børn må under ingen omstændigheder lege med HomeCooker.
- Sørg for, at børn under 8 år ikke kommer i kontakt med HomeCooker og netledningen, når HomeCooker er tændt eller køler ned.
- Børn over 8 år må kun rengøre HomeCooker under opsyn.
- Lad aldrig ledningerne hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparaterne står på.
- Hold apparater og netledninger på afstand af varme overflader.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bag og på begge sider af HomeCooker.
- Placer ikke genstande tæt på HomeCooker, når den er i brug.
- Rul netledningerne helt ud, før du sætter dem i stikkontakten.
- Lad aldrig HomeCooker køre uden gryden på basisenheden.
- Undgå at berøre klingerne på skæretårnet. Klingerne er meget skarpe.
- HomeCooker bliver meget varm og forbliver varm i lang tid efter tilberedning. Når den røde "varmeplade varm"-lysdikator på kontrolpanelet lyser, er varmepladen varm og må ikke berøres.
- Fjern aldrig sikkerhedsringen, når varmepladen er tændt eller varm.
- Hold langt hår, smykker, løst tøj osv. på afstand af rørevingen.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader er meget høj, når HomeCooker er i brug.
- Overophedet olie og fedt kan selvantænde.
- Brug aldrig en spatel eller en ske til at fjerne ingredienserne fra skæretårnets skål under betjening. Tag altid stikket ud af skæretårnet, hvis du er nødt til at fjerne noget fra påfyldningstragten.
- Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. en spatel) ned i påfyldningstragten, når skæretårnet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.
- Stik aldrig fingrene ned i påfyldningsrøret, mens skæretårnet er i brug.
- Vær meget forsigtig, når du håndterer knivene i skæretårnet. Udvis særlig forsigtighed, når du fjerner dem fra skæretårnets skål, når du tømmer skålen, og når du rengør dem. Skæresiderne er meget skarpe.

### **Forsigtig**

- Apparaterne er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. De er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. De er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Sluk for apparaterne, før tilbehør tages af.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- Sluk altid for skæretårnet ved at dreje kontrolknappen til 0.
- Vent, indtil alle bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skæretårnet.
- Hvis apparaterne anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.



- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter; eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamationsretten i så fald bortfalder.
- Brug kun gryden til HomeCooker sammen med den originale basisenhed. Brug ikke gryden på et induktionskomfur, en ovn eller andre apparater til tilberedning af madvarer.
- Brug kun dampkurvene og dampbakken sammen med den originale basisenhed og gryde.
- Dæk kun gryden eller dampkurvene med det medfølgende låg. Brug aldrig et håndklæde eller noget lignende til dette formål.
- Stil altid apparaterne på et tørt, jævnt og stabilt underlag.
- Undlad at stille HomeCooker i nærheden af eller under genstande, der kan tage skade af damp, såsom murværk og skabe.
- Brug ikke HomeCooker til friturestegning af madvarer.
- Brug ikke apparaterne eller nogle af deres dele i mikrobølgeovnen.
- Du kan blande ingredienserne i gryden med en stavblender, men kun hvis du fjerner rørevingen fra gryden først.
- Overskrid ikke MAX-mærket på gryden (3 liter).
- Sørg altid for, at damphullerne i dampkurvene og dampbakken er fri for fedt, madrester og snavs.
- HomeCookers basisenhed og skæretårnets motorenhed må kun rengøres med en fugtig klud.
- Lad aldrig HomeCooker køre, når gryden er tom.
- Brug altid låget til HomeCooker, når du vil dampe mad.
- Se opskriftsbogen for at få oplysninger om de korrekte mængder og tilberedningstider.
- Brug altid grydelapper, når du vil tage fat i HomeCooker, mens den er i brug eller stadig er varm.
- Vær forsigtig, når du tager låget af HomeCooker; og bevæg det i retning væk fra kroppen. Lad kondensvand fra låget dryppe ned i gryden for at undgå skoldning.
- Pas på den meget varme damp, der kommer ud af dampventilen i låget under kogning eller af gryden, når du fjerner låget. Når du kontrollerer madvarerne, skal du altid benytte køkkenredskaber med langt skaft.
- Når du slukker HomeCooker og/eller tager den ud af stikkontakten, slukkes indikatoren for "varmeplade varm". Varmepladen kan dog stadig være varm. Lad altid varmepladen køle helt af, før du håndterer den eller rengør basisenheden.
- Tryk altid knapperne på betjeningspanelet på HomeCooker med fingerspidserne. Brug ikke neglene med henblik på at forebygge skader på beskyttelsesfolien.
- Bær altid gryden i håndtagene.
- Hold altid dampkurvene og -bakkerne i håndtagene, når de indeholder varm mad.
- Flyt ikke apparaterne, mens de er i brug.
- Rengør aldrig sikkerhedsringen til HomeCooker i opvaskemaskinen.
- Kontroller altid, at maden er ordentligt tilberedt, før du spiser den.

### **Elektromagnetiske felter (EMF)**

Disse Philips-apparater overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF).

### Beskyttelse mod overophedning

Denne HomeCooker er udstyret med en overophedningssikring. Hvis apparatet bliver for varmt, slukker det automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af. Sæt derefter stikket tilbage i stikkontakten, og tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet igen.

### Indbygget sikkerheds lås

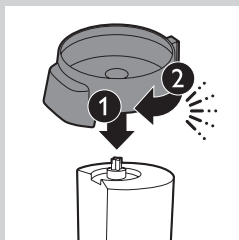
Denne funktion sikrer, at du kun kan tænde for skæretårnet, hvis du har samlet skålen med udløbstuden og låget med påfyldningstragten korrekt på motorenheden. Hvis skålen med udløbstuden og låget med påfyldningstragt er korrekt monteret, frakobles den indbyggede sikkerheds lås.

### Før apparatet tages i brug

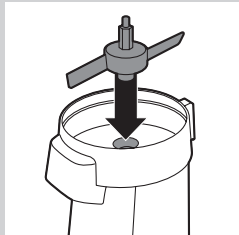
- 1 Fjern al emballage fra apparaterne samt beskyttelsesfolien fra betjeningspanelet på HomeCooker.
- 2 Sørg for at rengøre alle dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparaterne første gang (se afsnittet "Rengøring").

### Klargøring

#### Klargøring af skæretårnet



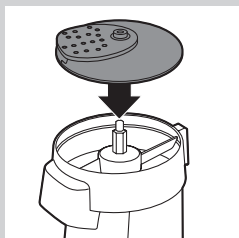
- 1 Lad varme ingredienser køle ned, før du tilbereder dem (maks. temperatur 80 °C).
- 2 Skær ingredienserne i passende stykker, så de kan komme ned i påfyldningstragten. Sørg for, at stykkerne ikke er for store, da de ellers kan sætte sig fast i påfyldningstragten.
- 3 Stil motorenheden på et fladt og stabilt underlag.
- 4 Sæt skålen med udløbstud på motorenheden (1), og drej den med uret (2) for at sætte den fast ("klik").



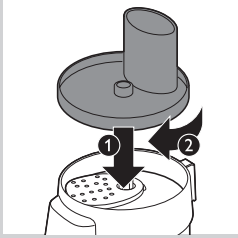
- 5 Sæt tilbehørsholderen ned i skålen med udløbstud.
- 6 Anbring den skive, du vil anvende, i skiveholderen. Skiverne til snitning/rivning er beregnet til snitning/rivning af grøntsager som f.eks. agurk, gulerødder, kartofler, porrer og løg og visse former for ost. Julienneskiven er beregnet til snitning af grøntsager i tynde stave.

**Brug aldrig apparatet til hårde ingredienser som f.eks. isterninger.**

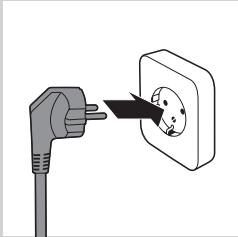
**Skæresiderne er meget skarpe. Undgå at berøre dem.**



- 7 Anbring skiveholderen i tilbehørsholderen.

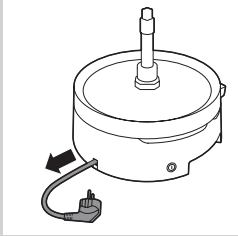


- 8** Sæt låget med påfyldningstragt på skålen med udløbstud (1). Drej derefter låget med uret (2) for at sætte det fast.

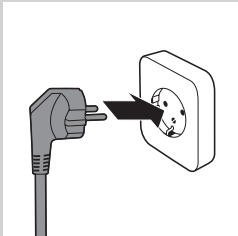


- 9** Sæt stikket i en stikkontakt.

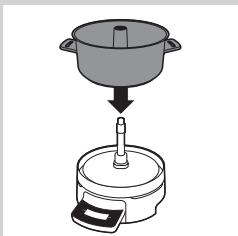
### Klargøring af HomeCooker



- 1** Stil basisenheden på et tørt, fladt og stabilt underlag.  
**2** Træk netledningen ud af opbevaringsrummet.



- 3** Sæt stikket i en stikkontakt.

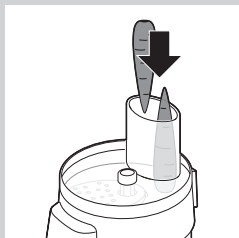


- 4** Stil gryden på basisenheden.

## Anvendelse af apparaterne

Der findes gode råd og opskrifter til tilberedning og dampning i opskriftsbogen og på vores websted [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Skæretårn



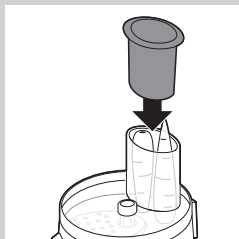
#### Anvendelse af skæretårnet

*Bemærk: Hvis du vil have skæretårnet til at skubbe de tilberedte ingredienser direkte ned i HomeCooker, skal du tage låget af HomeCooker og placere skæretårnet ved siden af HomeCooker.*

*Bemærk: Du kan også bruge skæretårnet uden HomeCooker. Du skal blot placere skæretårnet ved siden af skålen eller gryden.*

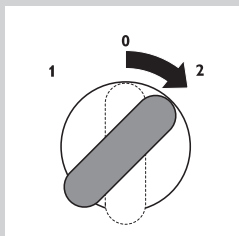
#### 1 Læg ingredienserne i påfyldningstragten.

- Skær store ingredienser i mindre stykker, der passer til påfyldningstragten.
- Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
- Skal du rive ost, f.eks. Parmesan, Gouda eller Emmentaler, skal osten have køleskabstemperatur.



*Bemærk: Visse ingredienser kan forårsage misfarvning. Spilder du ingredienser på skæretårnets yderside, skal de tørres af med det samme.*

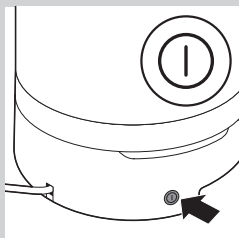
#### 2 Sæt nedstopperen ned over ingredienserne i påfyldningstragten.



#### 3 Drej kontrolknappen til hastighed 1 eller 2, og skub nedstopperen ned.

Brug hastighed 1 til bløde ingredienser som f.eks. svampe. Brug hastighed 2 til hårde ingredienser som f.eks. gulerødder.

### HomeCooker



#### Brug af betjeningspanelet

#### 1 Tryk på on/off-knappen.



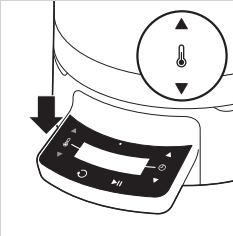
- Temperaturen i displayet er "-- °C", og det viste klokkeslæt er 00:00.

Bemærk: Hvis du ikke bruger apparatet i 10 minutter, går det i standbytilstand for at spare energi. I denne tilstand blinker start/pause-knappen hvert 10. sekund. Hvis du vil tænde apparatet igen, skal du trykke på start/pause-knappen.

Bemærk: Hvis apparatet stadig er varmt, men køler ned, går det i standbytilstand for at spare energi. "Varmeplade varm"-indikatoren lyser, så længe varmepladen er varm. Hvis du vil tænde apparatet igen, skal du trykke på start/pause-knappen.

Bemærk: Hvis du slukker for apparatet, eller hvis du tager stikket ud af apparatet, slukkes indikatoren for "varmeplade varm". Varmepladen kan dog stadig være varm.

- 2 Tryk på knappen til forøgelse eller reduktion af temperaturen én eller flere gange for at indstille den ønskede temperatur.



- Den indstillede vises på displayet. Temperaturen blinker for at vise, at apparatet er ved at ændre temperatur.



- Når røde "varmeplade varm"-indikator tændes, er varmepladen er varm og må ikke berøres.



- Når varmepladen eller bunden af gryden har nået den indstillede temperatur, holder temperaturen i displayet op med at blinke. Apparatet opretholder den indstillede temperatur, mens du kan foretage dig noget andet.

Bemærk: På grund af udsving i den omgivende temperatur kan det ske, at temperaturen i displayet begynder at blinke igen.

Bemærk: Hvis du trykker på knapperne til forøgelse eller reduktion af temperaturen samtidigt, nulstilles temperaturen ("-- °C").

Bemærk: Hvis du trykker på knapperne til forøgelse eller reduktion af temperaturen og holder dem nede samtidigt i 3 sekunder, kan du skifte fra °C til °F og tilbage igen.

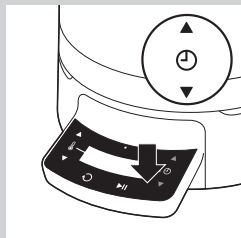
*Bemærk: Du kan også justere temperaturen, mens apparatet er i brug. Hvis du indstiller en højere temperatur, begynder temperaturindikatoren på displayet at blinke igen.*

### Temperaturindstillinger

- Smeltning: 40°C\*
- Hold varm: 70°C\*
- Simren: 90°C\*
- Kogning: 110°C\*
- Dampning: 130°C\*
- Friturestegning: 175°C\*
- Turbo: 250°C\*\* (hurtig opvarmning af ingredienser eller ristning af store mængder ingredienser)

\* angiver temperaturen i bunden af gryden

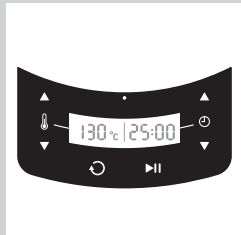
\*\* angiver temperaturen på varmepladen



- 3** Tryk på knappen til forøgelse eller reduktion af tiden for at indstille den ønskede tilberedningstid. Du kan indstille timeren fra 1 til 99 minutter.

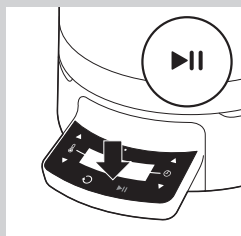
Den forudindstillede tid er vist på displayet.

*Bemærk: Jo længere tid du holder knappen inde, desto hurtigere indstilles klokkeslættet frem eller tilbage.*



*Bemærk: Du kan også justere tiden, mens apparatet er i brug.*

*Bemærk: Hvis du kortvarigt trykker på knapperne til øgning og reduktion af tiden samtidigt, nulstilles tiden til 00:00.*

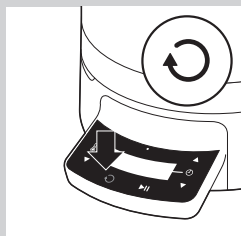


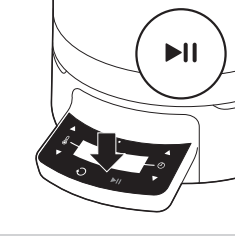
*Tip: Når du er blevet mere fortrolig med apparatet og ønsker at tilberede dine egne opskrifter, kan du også bruge det uden at indstille tiden. I så fald begynder tiden at tælle fra nul, og apparatet fortsætter med at køre i 99 minutter, eller indtil du slukker for det selv. Hvis du trykker på pauseknappen under madlavning uden at indstille tiden, nulstilles timeren til 00:00.*

- 4** Tryk på start/standby-knappen for at starte tilberedningsprocessen.
  - Den tiden i displayet tælles ned (i minutter og sekunder), og start/pauseknappen blinker langsomt for at vise, at apparatet er i brug.
  - Apparatet varmer nu op.
  - Rørevingen begynder at rotere.

*Bemærk: Hvis du vil slukke for rørevingen for at tilberede f.eks. kartofler, eller hvis du vil dampe, skal du trykke på tænd/sluk-knappen til rørevingen. Du kan aktivere rørevingen igen ved at trykke på tænd/sluk-knappen til rørevingen igen.*

*Bemærk: Du kan deaktivere rørevingen ved at trykke på tænd/sluk-knappen til rørevingen umiddelbart efter, at du har tændt apparatet.*





- 5** Tryk på start/pause-knappen, hvis du vil afbryde tilberedningen.
- ▶ Start/pause-knappen lyser konstant, og tiden i displayet holder op med at tælle ned eller op.

*Bemærk: Hvis du ikke indstiller en tilberedningstid, viser displayet 00:00.*

- 6** Genoptag tilberedningsprocessen ved at trykke på start/pause-knappen igen.
- ▶ Tiden i displayet begynder at tælle ned eller op igen, og start/pause-knappen begynder at blinke igen.

*Bemærk: Hvis du ikke har indstillet en tilberedningstid, begynder displayet at tælle op fra 0 igen, når du trykker på start/pause-knappen.*

*Bemærk: Hvis du ikke genoptager tilberedningsprocessen inden for 10 minutter, går apparatet i standbytilstand. I denne tilstand blinker start/pause-knappen hvert 10. sekund.*

- 7** Når den indstillede tid er udløbet, bipper apparatet, og start/pause-knappen lyser konstant. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe bilyden.

### **Smeltning, simren, kogning, stegning og varmholdning med rørevinge**

- 1** Placer rørevingen på drivakslen i gryden.

*Bemærk: Af hensyn til nem samling skal du altid sætte rørevingen i gryden, før du tilsætter ingredienserne.*

- 2** Tilsæt de ingredienser, som du vil tilberede, til gryden. Tilsæt evt. vand (f.eks. til kogning af kartofler).

Forsigtig: Sørg for, at ingredienserne i gryden ikke overskrider MAX-mærket.

*Bemærk: Visse ingredienser kan forårsage misfarvning. Spilder du ingredienser på HomeCookers yderside, skal de tørres af med det samme.*

*Tip: Der findes oplysninger om tilberedningstider og -temperaturer i opskriftsbogen.*

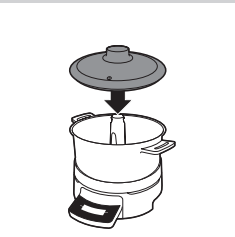
- 3** Sæt evt. låget på gryden.

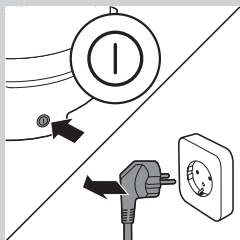
- 4** Følg instruktionerne i afsnittet "Brug af betjeningspanelet".

- 5** Når den indstillede tid er udløbet, skal du fjerne ingredienserne fra gryden med en spatel eller en ske. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe bilyden.

*Bemærk: Du kan blande ingredienserne i gryden med en stavblender, men kun hvis du fjerner rørevingen fra gryden først.*

*Bemærk: Hvis du vil rørevingen, må du aldrig berøre de varme ingredienser men kun den øverste del af rørevingen.*



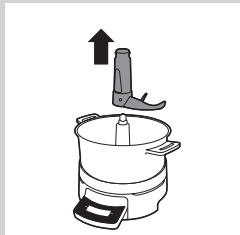


- 6** Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.

Forsigtig: Når du slukker apparatet og/eller tager det ud af stikkontakten, slukkes indikatoren for "varmeplade varm". Varmepladen kan dog stadig være varm. Lad altid varmepladen køle helt af, før du håndterer den eller rengør basisenheden.

### Dampning og kogning uden rørevingen

- 1** Fjern rørevingen fra drivakslen i gryden.



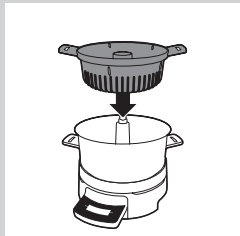
- 2** Hæld vand i gryden. Se opskriftsbogen vedr. vandmængde.

Forsigtig: Kontroller, at vand og ingredienser i gryden ikke overstiger MAX-markeringen.



- 3** Tilsæt de ingredienser, som du vil tilberede, til dampkurven, pastainsatsen og/eller dampbakken. Sæt dampkurven, pastainsatsen og/eller dampbakken på plads.

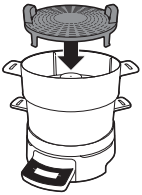
- Placer pastainsatsen i gryden. Brug pastainsatsen til at koge pasta og til at dampe store ingredienser.



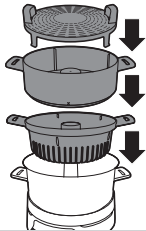
- Sæt dampkurven på gryden. Brug dampkurven til at dampe mindre ingredienser.







- Sæt dampbakken i dampkurven. Brug dampbakken til at dampe søde ingredienser, f.eks. fisk.



- Du kan også bruge dampkurven, pastainsatsen og dampbakken på samme tid.

Forsigtig: Sørg for, at dampkurven, pastainsatsen og dampbakken sidder ordentligt.

Forsigtig: Sørg for at placere ingredienserne i dampkurven, pastainsatsen og dampbakken således, at der er lidt afstand mellem stykkerne, og nogle af damphullerne forbliver blottede for at muliggøre optimal dampgennemstrømning. Overfyld ikke dampkurven, pastainsatsen og dampbakken.

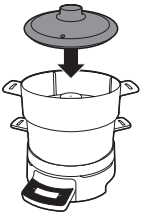
*Bemærk: Visse ingredienser kan forårsage misfarvning. Spilder du ingredienser på HomeCookers yderside, skal de tørres af med det samme.*

*Tip: Der findes oplysninger om dampnings- og kogetider samt tilhørende temperaturer i opskriftsbogen.*

*Tip: Du opnår den bedste smag ved ikke at tilberede fisk og andre ingredienser på samme tid.*

- 4** Sæt låget på dampkurven (hvis du bruger den) eller på gryden.

Forsigtig: Brug altid låget, når du vil dampe mad.

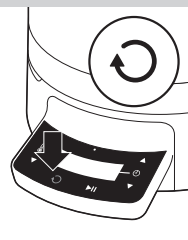


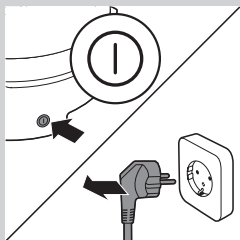
- 5** Følg instruktionerne i afsnittet "Brug af betjeningspanelet".

*Bemærk: Når du har tændt for apparatet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen til røvevingen for at deaktivere motoren til røvevingen.*

*Tip: Der findes yderligere oplysninger om dampning og kogning af ingredienser i opskriftsbogen.*

- 6** Når den indstillede tid er udløbet, skal du fjerne ingredienserne fra dampkurven, pastainsatsen og/eller dampbakken med en spatel eller en ske. Tryk på en vilkårlig knap for at stoppe blyden.





- 7 Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.

Forsigtig: Når du slukker apparatet og/eller tager det ud af stikkontakten, slukkes indikatoren for "varmeplade varm". Varmepladen kan dog stadig være varm. Lad altid varmepladen køle helt af, før du håndterer den eller rengør basisenheden.

## Rengøring

Brug aldrig skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler som f.eks. benzín, acetone eller lignende til rengøring af apparaterne.

- 1 Sluk for apparaterne, og tag stikkene ud af stikkontakten.
- 2 Lad HomeCooker køle af.

### Rengøring af skæretårnet

- 1 Drej låget med påfyldningstragt mod uret, og tag det af skålen med udløbstud.
- 2 Løft skiveholderen og tilbehørsholderen ud af skålen med udløbstud.
- 3 Fjern skiven fra skiveholderen.
- 4 Drej skålen med udløbstud mod uret, og tag den af basisenheden.
- 5 Rengør skålen med udløbstud, låget med påfyldningstragt, nedstopperen, tilbehørsholderen, skiveholderen og skiver med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.

Rengør skiverne meget forsigtigt. Skæresiderne er meget skarpe.

- 6 Tør motorenheden med en fugtig klud.

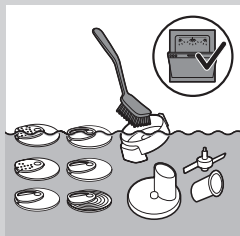
Fare: Motorenheden må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen. Rengør den ikke i opvaskemaskinen.

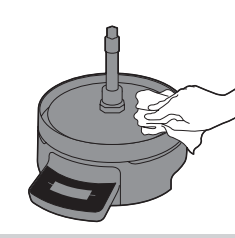
Forsigtig: Hvis vand eller anden væske kommer mellem motorenheden og skålen med udløbstud, skal motorenheden tørres grundigt, inden du bruger apparatet igen.

- 7 Aftør alle dele på apparatet med et viskestykke.

### Rengøring af HomeCooker

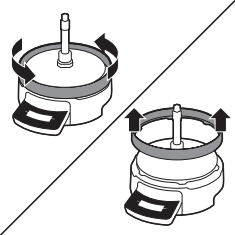
- 1 Rengør gryden, røvevingen, dampkurven, pastainsatsen og dampbakken grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.





- 2** Aftør basisenheden og varmepladen med en fugtig klud.

Fare: Selve apparatet må aldrig nedsænkes i vand eller skylles under vandhanen. Rengør ikke apparatet i opvaskemaskinen.



- 3** Fjern sikkerhedsringen fra tid til anden mhp. ekstra grundig rengøring. Aftør sikkerhedsringen med en fugtig klud.

Fjern aldrig sikkerhedsringen, når varmepladen er varm.

Forsigtig: Rengør aldrig sikkerhedsringen i opvaskemaskinen.

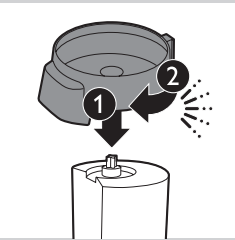
- 4** Aftør alle dele på apparatet med et viskestykke.

*Bemærk: Hvis der er kalkaflejringer på varmepladen, skal de fjernes med klar eddike (4 % eddikesyre). Aftør derefter eddikeresterne med en blød klud fugtet med rent vand.*

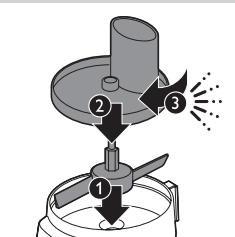
## Opbevaring

- 1** Sluk for apparaterne, tag stikket ud af stikkontakten, og lad dem køle af, før du opbevarer dem.

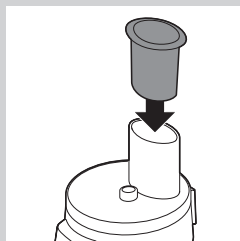
### Opbevaring af skæretårnet



- 1** Rul netledningen op omkring ledningsopbevaringen i bunden af motorenheden.
- 2** Sæt skålen med udløbstud på motorenheden (1), og drej den med uret (2) for at sætte den fast ("klik").

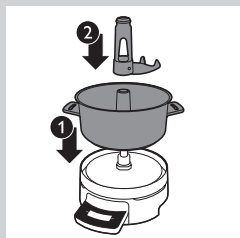


- 3** Sæt tilbehørsholderen fast i skålen med udløbstud (1). Sæt låget med påfyldningstragt på skålen med udløbstud (2), og drej det med uret (3) for at sætte det fast ("klik").

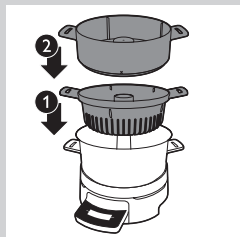


- 4** Placer nedstopperen i påfyldningstragten.
- 5** Opbevar apparatet på et tørt, jævnt og stabilt underlag, og opbevar skiverne på et sikkert og tørt sted uden for børns rækkevidde.

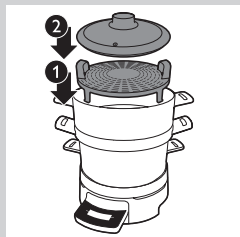
### Opbevaring af HomeCooker



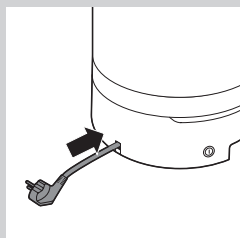
- 1** Sæt gryden på basisenheden (1), og sæt rørevingen på drivakslen (2).



- 2** Sæt pastaindsatsen i gryden (1), og sæt dampkurven på pastaindsatsen (2).



- 3** Sæt dampbakken i dampkurven (1), og sæt låget på dampkurven (2).



- 4** Placer netledningen i opbevaringsrummet.
- 5** Opbevar apparatet på et tørt, fladt og stabilt underlag, gerne på et køkkenbord.

## Bestilling af tilbehør

Hvis du vil købe tilbehør til disse apparater, skal du besøge vores onlinebutik på **[www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service)**. Hvis onlinebutikken ikke er tilgængelig i dit land, skal du gå til din Philips-forhandler eller et Philips Kundecenter. Hvis du har problemer med at skaffe tilbehør til disse apparater, kan du kontakte dit lokale Philips Kundecenter. Du kan finde kontaktoplysningerne i folderen "World-Wide Guarantee".

## Reklamationsret og service

Philips garanterer for sine produkter til to år efter købsdatoen. Fejl, der skyldes defekte materialer og produktionsfejl, vil blive repareret, eller produktet vil blive ombyttet på Philips' regning, forudsat der fremvises gyldigt købsbevis.

Udsiftede produkter og reparerede dele er dækket af garantien i den resterende tid af garantien eller i en periode på seks måneder, afhængigt af hvad der løber længst.

Reklamationsretten dækker ikke gælder for nogen fejl, der er et resultat af ulykker, misbrug, forkert vedligeholdelse eller almindelig slitage.

Denne garanti udelukker, begrænser eller ændrer ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen.

Hvis du mener, at dit produkt er defekt, skal du kontakte din lokale kundeservice. Du kan finde telefonnumrene til Philips' lokale hotlines på **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

*Bemærk: Hvis du har registreret dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), har du automatisk aktiveret det gratis medlemskab af "Philips HomeCooker Club". Som medlem har du ret til PREMIUM kundeservice. Du kan få flere oplysninger ved at besøge [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Miljøhensyn



- Apparaterne må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når de til sin tid kasseres. Aflever dem i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet.

## Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på ved brug af apparaterne. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte din lokale kundeservice. Du kan finde telefonnumrene til Philips' lokale hotlines på [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

| Problem  | Mulig årsag  | Løsning   |
|--|--|---|
| HomeCooker fungerer ikke.                          | HomeCooker er ikke sat i stikkontakten.  | Sæt stikket i stikkontakten.  |
|  | Der er ikke tændt for HomeCooker.  | Tryk på tænd/sluk-knappen på siden af basisenheden for at tænde for HomeCooker.   |
|  | Du har ikke trykket på start/pause-knappen.  | Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberednings- eller dampningsprocessen.  |
|  | HomeCooker var i standbytilstand, men du troede, at den var slukket og trykkede på tænd/sluk-knappen for at forsøge på at tænde den. Du har dog i virkeligheden slukket den. | Tryk én gang på tænd/sluk-knappen for at tænde for HomeCooker.  |
|  | Netledningen er beskadiget.  | Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.   |
| Ikke alle ingredienser er blevet dampet/tilberedt. | Nogle ingredienser i gryden, pastainsatsen eller dampbakken er større end andre og/eller kræver længere dampningstid/tilberedningstid end andre.                             | Indstil en længere dampningstid/tilberedningstid. Når du bruger dampkurvene, pastainsatsen og dampbakken, kan du nemt tilberede ingredienser med forskellige dampningstider (se afsnittet "Sådan bruges apparaterne", afsnittet "Dampning og kogning uden rørevingen").   |
|  | Du har lagt for meget mad i dampkurvene, i pastainsatsen og på dampbakken.   | Kontroller, at du placerer mad i dampkurven, i pastainsatsen og på dampbakken på en sådan måde, at der efterlades en smule plads mellem stykkerne, og at nogle af damphullerne forbliver blottede for at muliggøre optimal dampgennemstrømning. Der henvises til opskriftsbogen vedr. oplysninger om de korrekte mængder. |
|  | Du har ikke sat låget på apparatet (eller ikke korrekt på apparatet), da du dampede maden.   | Placer altid låget ordentligt på apparatet, når du damper, da der ellers slipper meget damp ud, og maden ikke dampes korrekt.   |
| Maden er for mørk.                                 | Du har indstillet en for høj temperatur eller en for lang tilberedningstid.  | Indstil en lavere tilberedningstemperatur og/eller en kortere tilberedningstid. Der henvises til opskriftsbogen vedr. oplysninger om den korrekte temperatur.   |
| Jeg vil ændre temperaturen under tilberedning.     | Dette er muligt.   | Tryk på temperaturknapperne for at øge eller mindske temperaturen under tilberedning, indtil displayet viser den ønskede temperatur.  |
| HomeCooker ryger en smule.                         | Varmepladen og/eller gryden ikke er helt rene.   | Sørg for at rengøre varmepladen og gryden efter hver brug.  |

| Problem   | Mulig årsag   | Løsning   |
|---|---|---|
|   | HomeCooker ryger måske en lille smule, når den tages i brug første gang.  | Det er normalt, at der kommer en ubehagelig lugt eller lidt røg fra et nyt apparat, når det bruges første gang. Dette ophører, når du har brugt HomeCooker et par gange.                                    |
| Røvevingen er blokeret.   | Du har lagt for mange ingredienser i gryden.  | Fjern ingredienserne, og giv røvevingen et let skub. Overfyld ikke gryden.  |
|   | Under stegning har et stykke kød har sat sig fast i bunden af gryden.   | Giv røvevingen et lille skub.   |
| Meddelelsen "Err" vises i displayet på HomeCooker.                              | Der er opstået en fejl.   | Få apparatet efterset af et autoriseret Philips-serviceværksted.  |
| Displayet på HomeCooker viser °C, men jeg vil arbejde med °F.                   | Dette er muligt.  | Tryk på samtidigt knapperne til øgning/senkning af temperaturen, og hold den inde i 3 sekunder for at skifte fra °C til °F og tilbage igen.   |
| Skæretårnet virker ikke.  | Skæretårnet er ikke sat i stikkontakten.  | Sæt stikket i stikkontakten.  |
|   | Skæretårnet er ikke samlet korrekt.   | Skæretårnet fungerer kun, hvis skålen med udløbstudene og låget med påfyldningstragt er sat fast og låst. Kontroller, at låget med påfyldningstragt og skålen med udløbstudene er sat korrekt fast og låst. |
|   | Netledningen er beskadiget.   | Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af et autoriseret Philips-serviceværksted.   |
| Jeg skærer visse ingredienser med skæretårnet, men ingredienserne bliver moset. | Det kan ske, at kogte og/eller meget bløde ingredienser bliver moset, når du bruger skæretårnet til at skære dem. | Tilbered ikke meget bløde ingredienser i skæretårnet.   |
| Skæretårnet er tilstoppet.  | Du tilbereder ingredienser, som er for hårde eller for bløde.   | Kobl skæretårnet fra stikkontakten, fjern låget med påfyldningstragt, og fjern forsigtigt ingredienserne med en ske eller spatel.   |

## Opskrift

### Parmesankiks

- 250 g parmesanost

- 1 Riv parmesanosten (uden skorpe) med riveskiven.
- 2 Anbring små bunker parmesanost på en bagebakke, og bag dem i en forvarmet ovn (200°C) i 8 minutter.

## 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:

- Der HomeCooker mit Schneideturm übernimmt für Sie das Schneiden, Zerkleinern, Garen und Vermengen Ihrer täglich frisch zubereiteten Speisen, sodass Sie sich in der Zwischenzeit anderen Aufgaben widmen können.
- 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](http://www.philips.com/welcome).

### Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Glasdeckel
- 2 Dampfventil
- 3 Dampfschale
- 4 Dampfkorb
- 5 Nudелеinsatz
- 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
- 25 Drehschalter mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- 26 Motoreinheit
- 27 Schüssel mit Ausgießer
- 28 Zubehörhalter
- 29 Deckel mit Einfüllöffnung
- 30 Stopfer
- 31 Grobe Raspelscheibe
- 32 Feine Raspelscheibe
- 33 Feine Schneidescheibe
- 34 Grobe Schneidescheibe
- 35 Julienne-Scheibe
- 36 Scheibenhalter

## Wichtig

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

### Gefahr

- Verwenden Sie die Geräte nicht auf einem Induktionskochfeld, Herd, Gasherd, Ofen oder anderen Kochgeräten.
- Tauchen Sie den Aufheizsockel des HomeCooker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie ihn auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Tauchen Sie die Motoreinheit des Schneideturms niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.

### Warnhinweis

- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf den Geräten mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie die Geräte nur an eine geerdete Steckdose an.
- Die Geräte sind nicht dafür geeignet, über einen externen Zeitschalter oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Benutzen Sie die Geräte nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile des Geräts defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel des HomeCooker oder Schneideturms defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Schneideturm darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie den Schneideturm und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Der Schneideturm kann von 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.
- Der HomeCooker 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 HomeCooker zu spielen.
- Halten Sie den HomeCooker und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, wenn der HomeCooker eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen den HomeCooker nur unter Aufsicht reinigen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der die Geräte stehen.
- Halten Sie die Geräte und die Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
- Halten Sie hinter dem HomeCooker und an beiden Seiten mindestens 10 cm Platz frei.
- Stellen Sie keine Gegenstände in die Nähe des HomeCooker, wenn dieser in Betrieb ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel stets vollständig ab, bevor Sie die Geräte einstecken.
- Betreiben Sie den HomeCooker nicht ohne Topf auf dem Aufheizsockel.
- Berühren Sie beim Reinigen des Schneideturms keinesfalls die Klingen. Sie sind sehr scharf.
- Der HomeCooker wird sehr heiß und behält noch lange Zeit nach dem Kochen eine hohe Temperatur. Wenn die Anzeige "Heizplatte heiß" auf dem Bedienfeld rot 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 der HomeCooker in Betrieb ist.
- Überhitzte Öle und Fette können sich entzünden.
- Verwenden Sie keinen Pfannenwender oder Löffel, um die Zutaten während des Betriebs aus der Schüssel des Schneideturms zu nehmen. Ziehen Sie den Netzstecker des Schneideturms stets heraus, wenn Sie etwas aus der Einfüllöffnung nehmen.
- Drücken Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung, während der Schneideturm in Betrieb ist. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Greifen Sie niemals bei laufendem Motor mit den Fingern in die Einfüllöffnung.



- Gehen Sie mit den Scheiben des Schneideturms sehr vorsichtig um, besonders beim Abnehmen der Schneideturm-Schüssel sowie beim Leeren und Reinigen der Schüssel, da die Klingen der Scheiben sehr scharf sind.

### **Achtung**

- Die Geräte sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Sie sind nicht für die Verwendung in Umgebungen wie z. B. Personalküchen in Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Weiterhin sind sie nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Schalten Sie die Geräte vor dem Abnehmen von Zubehörteilen immer aus.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie zum Ausschalten des Schneideturms den Drehschalter immer auf 0.
- Öffnen Sie den Deckel des Schneideturms erst, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- 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 des HomeCooker nur zusammen mit dem Original-Aufheizsockel. Verwenden Sie den Topf nicht auf einem Induktionskochfeld, Herd oder anderen Kochgerät.
- Verwenden Sie die Dampfkörbe und die Dampfschale nur zusammen mit dem Original-Aufheizsockel und -Topf.
- Decken Sie den Topf oder die Dampfkörbe nur mit dem mitgelieferten Deckel ab. Verwenden Sie für diesen Zweck niemals Handtücher oder Ähnliches.
- Stellen Sie die Geräte auf eine trockene, stabile und ebene Fläche.
- Stellen Sie den HomeCooker nicht in die Nähe von Wänden und anderen Gegenständen bzw. unter Schränke, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Verwenden Sie den HomeCooker nicht zum Frittieren.
- Verwenden Sie die Geräte 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.
- Reinigen Sie den Aufheizsockel des HomeCooker und die Motoreinheit des Schneideturms nur mit einem feuchten Tuch.
- Schalten Sie den HomeCooker nicht ein, wenn der Topf leer ist.
- Verwenden Sie immer den Deckel des HomeCooker, wenn Sie Speisen dämpfen möchten.
- Informationen zu den richtigen Mengen und Garzeiten erhalten Sie im Rezeptbuch.

- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie den HomeCooker transportieren möchten und dieser noch in Betrieb oder heiß ist.
- Nehmen Sie den Deckel des HomeCooker 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 den HomeCooker 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.
- Drücken Sie die Tasten auf dem Bedienfeld des HomeCooker 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 die Dampfkörbe und die Dampfschale immer an den Griffen, wenn sie heiße Speisen beinhalten.
- Bewegen Sie die Geräte nicht, wenn sie in Betrieb sind.
- Reinigen Sie den Sicherheitsring des HomeCooker niemals im Geschirrspüler.
- Kontrollieren Sie stets, ob die Speisen gar sind, bevor Sie sie essen.

### **Elektromagnetische Felder**

Die Philips Geräte erfüllen sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF).

### **Überhitzungsschutz**

Dieser 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 abkühlen. Stecken Sie anschließend den Stecker wieder in die Steckdose, und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter erneut ein.

### **Integrierte Sicherheitssperre**

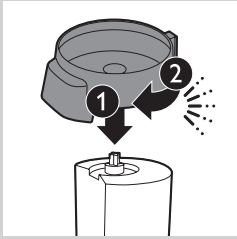
Diese Funktion stellt sicher, dass Sie den Schneideturm nur einschalten können, wenn Sie die Schüssel mit Ausgießer und den Deckel mit Einfüllöffnung ordnungsgemäß auf die Motoreinheit gesetzt haben. Wenn die Schüssel mit Ausgießer und der Deckel mit Einfüllöffnung richtig aufgesetzt sind, wird die integrierte Sicherheitssperre entriegelt.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

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

## Für den Gebrauch vorbereiten

### Den Schneideturm vorbereiten



**1** Lassen Sie heiße Zutaten auf höchstens 80 °C abkühlen, bevor Sie sie im Gerät verarbeiten.

**2** Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in die Einfüllöffnung passen. Vergewissern Sie sich, dass die Stücke nicht zu groß sind, um eine Verstopfung der Einfüllöffnung zu verhindern.

**3** Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene und feste Oberfläche.

**4** Setzen Sie die Schüssel mit Ausgießer auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2), bis sie einrastet.

**5** Setzen Sie den Zubehörhalter in die Schüssel mit dem Ausgießer.

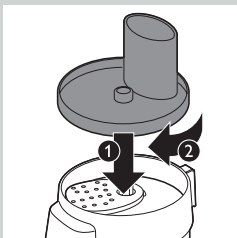
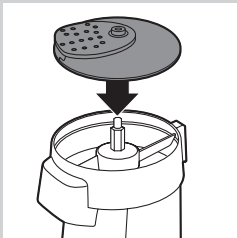
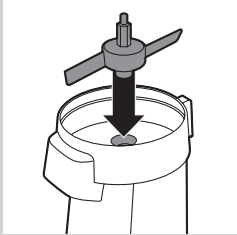
**6** Setzen Sie die gewünschte Scheibe in den Scheibenhalter.

Die Schneide- und Raspelscheiben sind zum Schneiden und Raspeln von Gemüse wie Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln sowie von bestimmten Käsesorten geeignet. Die Julienne-Scheibe eignet sich dafür, Gemüse in feine Streifen zu schneiden.

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine harten Zutaten wie Eiswürfel.

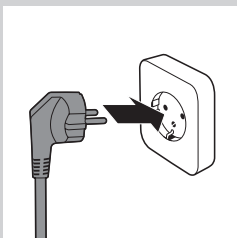
Berühren Sie die Klingen nicht, da sie sehr scharf sind.

**7** Setzen Sie den Scheibenhalter auf den Zubehörhalter.

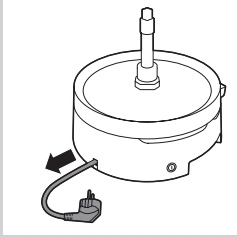


**8** Setzen Sie den Deckel mit der Einfüllöffnung auf die Schüssel mit Ausgießer (1). Drehen Sie den Deckel zum Verschließen im Uhrzeigersinn (2).

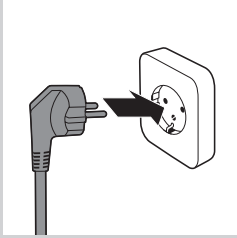
**9** Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.



## Den HomeCooker vorbereiten



- 1 Stellen Sie den Aufheizsockel 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.

## Die Geräte verwenden

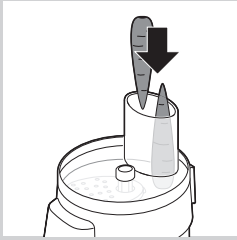
Tipps und Rezepte zum Kochen und Dämpfen erhalten Sie im Rezeptbuch und auf unserer Website unter [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Schneideturm

#### Den Schneideturm verwenden

*Hinweis: Um die verarbeiteten Zutaten direkt vom Schneideturm in den HomeCooker auszugeben, nehmen Sie zunächst den Deckel vom HomeCooker, und stellen Sie dann den Schneideturm neben den HomeCooker.*

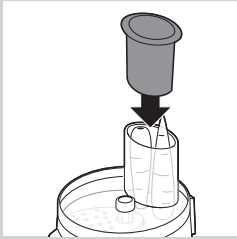
*Hinweis: Sie können den Schneideturm auch ohne HomeCooker verwenden. Stellen Sie den Schneideturm einfach neben eine Schüssel oder einen Topf.*



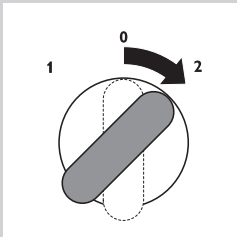
**1 Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung.**

- Schneiden Sie größere Zutaten in Stücke, damit sie in die Einfüllöffnung passen.
- Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
- Wenn Sie Käse, z. B. Parmesan, Gouda oder Emmentaler, reiben möchten, nehmen Sie diesen unmittelbar aus dem Kühlschrank.

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



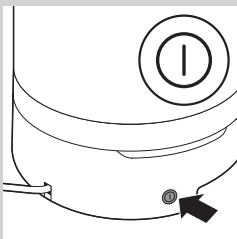
**2 Setzen Sie den Stopfer auf die Zutaten in der Einfüllöffnung.**



**3 Drehen Sie den Drehschalter auf Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2, und drücken Sie den Stopfer nach unten.**

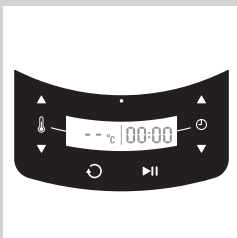
Verwenden Sie Geschwindigkeitsstufe 1 für weiche Zutaten wie Pilze und Geschwindigkeitsstufe 2 für harte Zutaten wie Karotten.

**HomeCooker**



**Das Bedienfeld verwenden**

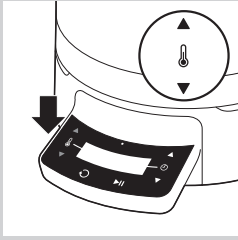
**1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter.**



- ▶ 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 Heizplatte heiß ist. Wenn Sie das Gerät wieder einschalten möchten, drücken Sie die Start-/Pausetaste.*

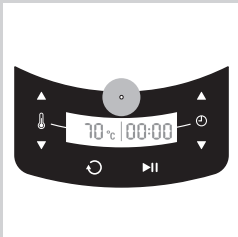


*Hinweis: Wenn Sie das Gerät ausschalten oder ausstecken, erlischt die Anzeige "Heizplatte heiß". Die Heizplatte kann jedoch noch heiß sein.*

- 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 von Schwankungen bei der Zimmertemperatur kann es vorkommen, dass die Temperatur auf dem Display wieder zu blinken beginnt.*

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

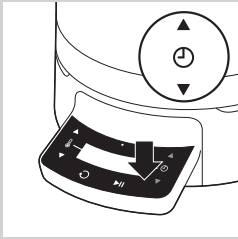
*Hinweis: Wenn Sie die Tasten zur Erhöhung und Reduzierung der Temperatur drei Sekunden lang gleichzeitig drücken, können Sie zwischen °C und °F wechseln.*

*Hinweis: Sie können die Temperatur auch während des Betriebs anpassen. Wenn Sie eine höhere Temperatur einstellen, beginnt die Temperatur auf dem Display erneut zu blinken.*

### Temperatureinstellungen

- Auftauen: 40 °C\*
- Warmhalten: 70 °C\*
- Garziehen: 90 °C\*
- Kochen: 110 °C\*
- Dämpfen: 130 °C\*
- Braten: 175 °C\*



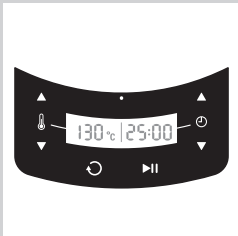


- Turbo: 250 °C\*\* (zum schnellen Erhitzen von Zutaten oder zum Anbraten von großen Zutatenmengen)

\* Gibt die Temperatur am Boden des Topfes an

\*\* Gibt die Temperatur auf der Heizplatte an

- 3** 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.



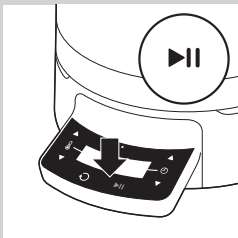
- Die eingestellte Zeit wird auf dem Display angezeigt.

*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 Tasten 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 ausgestelltem Zeitschalter die Pausetaste drücken, wird der Zeitschalter auf 00:00 zurückgesetzt.



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

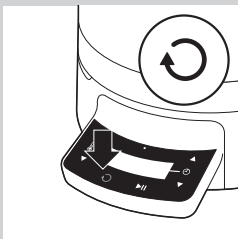
- Die Zeit auf dem Display wird abwärts gezählt (in Minuten und Sekunden), und die Start-/Pausetaste blinkt langsam. Dies zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist.

- 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.



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

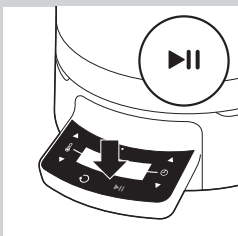
- Die Start-/Pausetaste leuchtet ununterbrochen, und die Zeit auf dem Display wird nicht mehr abwärts oder aufwärts gezählt.

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

- 6** 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.*

- 7** 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, Garziehen, Kochen, Braten und Warmhalten mit dem Rührarm**

- 1** Setzen Sie den Rührarm auf die Spindel 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 HomeCooker 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".

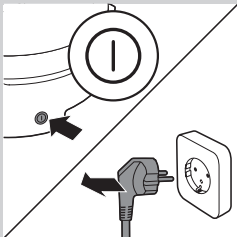
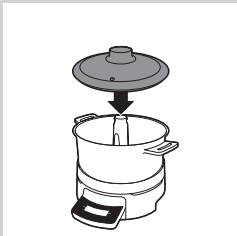
- 5** Wenn die eingestellte Zeit verstrichen ist, nehmen Sie die Zutaten mit einem Pfannenwender oder einem Löffel aus dem Topf. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal zu beenden.

*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.*

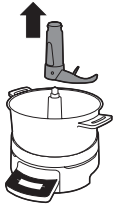
- 6** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Achtung: Wenn Sie das Gerät ausschalten bzw. ausstecken, erlischt die rote Anzeige "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 von der Spindel im Topf.



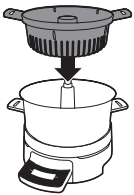
**2** Gießen Sie Wasser in den Topf. Informationen zur Wassermenge erhalten Sie im Rezeptbuch.



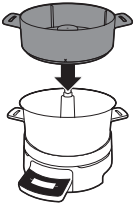
**Achtung:** Vergewissern Sie sich, dass der Topf nicht über die Markierung MAX mit Wasser und Zutaten gefüllt ist.

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

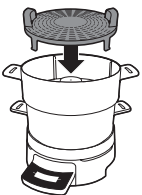
- Setzen Sie den Nudeleinsatz in den Topf. Der Nudeleinsatz eignet sich zum Zubereiten von Nudeln und zum Dämpfen großer Zutaten.

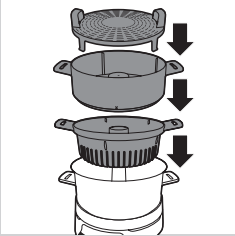


- Setzen Sie den Dampfkorb auf den Topf. Der Dampfkorb eignet sich zum Dämpfen kleinerer Zutaten.



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





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

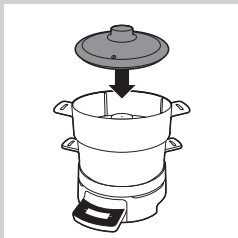
Achtung: Vergewissern Sie sich, dass Sie den Dampfkorb, den Nudleinsatz und die Dampfschale ordnungsgemäß einsetzen.

Achtung: Vergewissern Sie sich, dass Sie die Speisen so in den Dampfkorb, den Nudleinsatz 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 den Dampfkorb, den Nudleinsatz und die Dampfschale nicht zu voll.

*Hinweis: Bestimmte Zutaten können Verfärbungen verursachen. Wenn Zutaten versehentlich an die Außenseite des HomeCooker 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.*



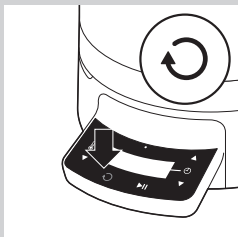
- 4** Setzen Sie den Deckel auf den Dampfkorb (sofern dieser verwendet wird) bzw. auf den Topf.

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.*

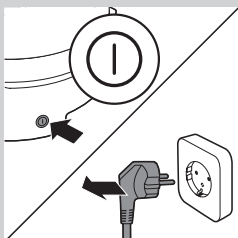
*Tipp: Mehr Informationen zu den Garzeiten von Zutaten erhalten Sie im Rezeptbuch.*



- 6** 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.

- 7** 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 der Geräte keine Scheuerschwämme und -mittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Azeton.

- 1** Schalten Sie die Geräte aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie den HomeCooker vollständig abkühlen.

### Den Schneideturm reinigen

- 1** Drehen Sie den Deckel mit der Einfüllöffnung gegen den Uhrzeigersinn, und entfernen Sie ihn von der Schüssel mit Ausgießer.
- 2** Heben Sie den Scheibenhalter und den Zubehörhalter aus der Schüssel mit Ausgießer heraus.
- 3** Nehmen Sie die Scheibe aus dem Scheibenhalter.
- 4** Drehen Sie die Schüssel mit Ausgießer gegen den Uhrzeigersinn, und nehmen Sie sie vom Sockel.
- 5** Reinigen Sie die Schüssel mit Ausgießer, den Deckel mit Einfüllöffnung, den Stopfer, den Zubehörhalter, den Scheibenhalter und die Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.

Reinigen Sie die Scheiben mit äußerster Vorsicht. Die Klingen sind sehr scharf.

- 6** Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.

Gefahr: Tauchen Sie die Motoreinheit keinesfalls in Wasser, und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Motoreinheit auch nicht im Geschirrspüler.

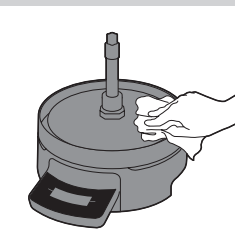
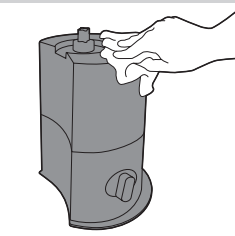
Achtung: Falls Wasser oder eine andere Flüssigkeit zwischen die Motoreinheit und die Schüssel mit Ausgießer gelangt, trocknen Sie die Motoreinheit gründlich, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

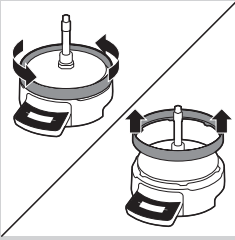
- 7** Wischen Sie alle Teile des Geräts mit einem Geschirrtuch trocken.

### Den HomeCooker reinigen

- 1** Reinigen Sie den Topf, den Rührarm, den Dampfkorb, den Nudel einsatz und die Dampfschale mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 2** 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.





- 3** 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.

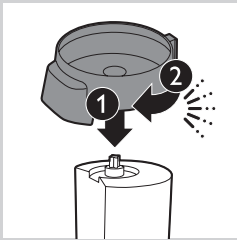
- 4** Wischen Sie alle Teile des Geräts mit einem Geschirrtuch trocken.

*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

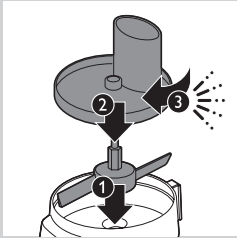
- 1** Stecken Sie die ausgeschalteten Geräte aus, und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie aufbewahren.

### Den Schneideturm aufbewahren

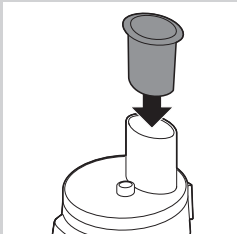


- 1** Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelhalterung im Boden der Motoreinheit.

- 2** Setzen Sie die Schüssel mit Ausgießer auf die Motoreinheit (1), und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (2), bis sie einrastet.



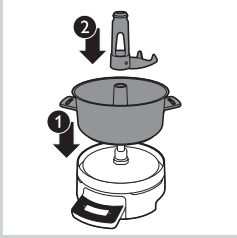
- 3** Setzen Sie den Zubehöralter in die Schüssel mit Ausgießer (1). Setzen Sie den Deckel mit Einfüllöffnung auf die Schüssel mit Ausgießer (2), und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest (3), bis er einrastet.



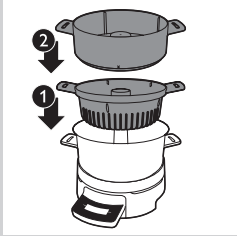
- 4** Stecken Sie den Stopfer in die Einfüllöffnung.

- 5** Bewahren Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche und die Scheiben an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

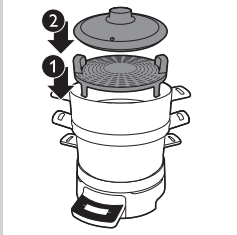
## Den HomeCooker aufbewahren



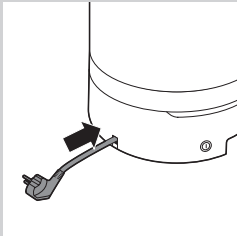
- 1 Setzen Sie den Topf auf den Aufheizsockel (1) und den Rührarm auf die Spindel (2).



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



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



- 4 Verstauen Sie das Netzkabel im Kabelfach.
- 5 Bewahren Sie das Gerät auf einer trockenen, ebenen und festen Oberfläche auf, vorzugsweise auf der Arbeitsplatte in Ihrer Küche.

## Zubehör bestellen

Um Zubehör für diese Geräte zu kaufen, besuchen Sie unseren Online-Shop unter **[www.shop.philips.com/service](http://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 diese Geräte haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift.

## 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**.

*Hinweis: Wenn Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registriert haben, wurde automatisch Ihre kostenlose Mitgliedschaft beim "Philips HomeCooker Club" aktiviert. Als Mitglied sind Sie zum Premium-Kundenservice berechtigt. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Umwelt



- Werfen Sie die Geräte am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie sie zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel werden die häufigsten Probleme zusammengefasst, die bei Gebrauch dieser Geräte 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](http://www.philips.com/support).

| Problem                            | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|------------------------------------|--|--|
| Der HomeCooker funktioniert nicht. | Der HomeCooker ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.  |
|                                    | Der HomeCooker wurde nicht eingeschaltet.                | Drücken Sie den Ein-/Ausschalter an der Seite des Aufheizsockels, um den HomeCooker einzuschalten. |
|                                    | Sie haben die Start-/Pausetaste nicht gedrückt.          | Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Gar- bzw. Dämpfvorgang zu starten.                       |



| Problem  | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|--|--|--|
|  | Der HomeCooker war im Standby-Modus, Sie haben aber gedacht, er wäre ausgeschaltet und haben den Ein-/Ausschalter gedrückt, um ihn einzuschalten. Tatsächlich haben Sie den HomeCooker jedoch ausgeschaltet. | Drücken Sie den Ein-/Ausschalter noch einmal, um den HomeCooker einzuschalten.   |
|  | 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.  |
| Nicht alle Speisen sind fertig gedämpft/gegart.                  | Einige Speisestücke im Topf, Nudleinsatz 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 die Dampfkörbe, den Nudleinsatz und die Dampfschale verwenden, können Sie Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten ganz einfach zubereiten (siehe Kapitel "Die Geräte verwenden", Abschnitt "Dämpfen und Kochen ohne Rührarm").                           |
|  | Sie haben zu viele Zutaten in die Dampfkörbe, den Nudleinsatz und die Dampfschale gegeben.   | Vergewissern Sie sich, dass Sie die Speisen so in den Dampfkorb, den Nudleinsatz 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 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 HomeCooker 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.  |

| Problem   | Mögliche Ursache   | Lösung   |
|---|--|--|
|   | Beim ersten Gebrauch kann der HomeCooker etwas Rauch entwickeln.   | Es ist normal, dass ein neues Gerät beim ersten Gebrauch einen unangenehmen Geruch abgibt oder etwas Rauch erzeugt. Wenn Sie den HomeCooker 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.  |
| Die Meldung "Err" wird auf dem Display des HomeCooker angezeigt.                            | Es ist ein Fehler aufgetreten.   | Lassen Sie das Gerät von einem Philips Service-Center überprüfen.  |
| Auf dem Display des HomeCooker 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.  |
| Der Schneideturm funktioniert nicht.  | Der Schneideturm ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.   | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.  |
|   | Der Schneideturm ist nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt.  | Der Schneideturm funktioniert nur, wenn die Schüssel mit Ausgießer und der Deckel mit Einfüllöffnung verschlossen und eingerastet sind. Prüfen Sie, ob der Deckel mit Einfüllöffnung und die Schüssel mit Ausgießer ordnungsgemäß verschlossen und eingerastet sind. |
|   | Das Netzkabel ist beschädigt.  | Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es von einem Philips Service-Center ersetzen lassen.   |
| Ich habe einige Zutaten mit dem Schneideturm geschnitten, aber die Zutaten sind zerstampft. | Es ist möglich, dass gekochte bzw. sehr weiche Zutaten zerstampft werden, wenn Sie sie mit dem Schneideturm schneiden. | Verarbeiten Sie keine sehr weichen Zutaten im Schneideturm.  |
| Der Schneideturm ist verstopft.   | Sie verarbeiten Zutaten, die zu hart oder zu weich sind.   | Stecken Sie den Schneideturm aus, nehmen Sie den Deckel mit Einfüllöffnung ab, und nehmen Sie die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel oder Pfannenwender heraus.   |

**Rezept****Parmesankracker**

- 250 g Parmesankäse

- 1** Zerkleinern Sie den Parmesan (ohne Schale) mit der Raspelscheibe.
- 2** Setzen Sie kleine Häufchen Parmesan auf ein Backblech, und lassen Sie sie 8 Minuten im vorgeheizten Ofen (200 °C) backen.

## Johdanto

Onnitellut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi! Kestävän HomeCooker-laitteen avulla voit valmistaa paljon erilaisia aterioita. Laite on helppo puhdistaa, ja kaikki sen osat (paitsi turvarengas) ovat konepesun kestäviä.

HomeCookerin etuja:

- HomeCookerin ja leikkuutornin avulla viipaloit, raastat, leikkaat, keität ja sekoitat tuoreen kotiruokasi päivittäin samalla kun teet jotakin muuta.
- Ajan säästö: HomeCookerin ansiosta voit tehdä muita asioita ruuan valmistuksen aikana. Näin voit tehdä mieleisiäsi asioita ja laittaa ruokaa yhtä aikaa.
- Ei pohjaanpalamista: Sekoitin estää ruokaa palamasta pohjaan. Lisäksi laite pysäyttää kuumentamisen automaattisesti, kun asetettu lämpötila on saavutettu ja asetettu aika on kulunut.
- Monipuolinen: voit sulattaa, pitää lämpimänä, hauduttaa, keittää, höyryttää tai paistaa ilman sekoitinta.
- Käyttäjäturvallinen: yksinkertaisen käyttöliittymän painikkeiden avulla voit säätää helposti asetuksia.
- Kannettava: HomeCookerin kompaktin muotoilun ansiosta voit ottaa sen mukaasi ja käyttää sitä kaikkialla, missä on saatavilla sähköä ja pistorasia (esim. leirintäalueella, mökillä tai terassilla).
- Turvallinen: HomeCookerin lämpölevyn ympärillä oleva turvarengas estää sormien polttamisen.

### Tuoterekisteröinnin edut

Olet ostanut pitkäikäisen keittölaitteen, ja haluamme varmistaa, että olet tyytyväinen. Toivomme sinun rekisteröivän laitteesi, jotta voimme pitää sinuun yhteyttä ja lähettää sinulle lisää reseptejä. Rekisteröi tuotteesi viimeistään kolmen kuukauden kuluessa sen ostamisesta, niin saat muun muassa seuraavat edut:

- uusia resepti-ideoita sähköpostitse
- vinkkejä HomeCookerin käyttöön ja huoltoon
- erikoistarjouksia lisätarvikkeista ja muista tuotteista.

Rekisteröi HomeCookerisi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Yleiskuvaus (Kuva 1)

- 1 Lasikansi
- 2 Höyryaukko
- 3 Höyrytysalusta
- 4 Höyrytysastia
- 5 Pastalävikkö
- 6 Sekoitin
- 7 Kattila
- 8 Teli
- 9 Lämpölevy
- 10 Irrotettava turvarengas
- 11 Alusta
- 12 Ohjauspaneeli näytöllä
- 13 Lämpötilan lisäspainike
- 14 Lämpötilan vähennyspainike
- 15 Lämpötilan ilmaisin (°C tai °F)
- 16 Sekoittimen käynnistyspainike

- 17 Käynnistyspainike
- 18 Asetetun ajan ilmaisin
- 19 Ajan lisäyspainike
- 20 Ajan vähennyspainike
- 21 Kuumen lämpölevyn osoitinvalo
- 22 Virtajohto ja pistoke
- 23 Virtapainike
- 24 Säilytyspaikka johdolle
- 25 Valitsin, jossa on kaksi nopeusasetusta
- 26 Runko
- 27 Nokkakulho
- 28 Tarviketeline
- 29 Kansi ja syöttösuppilo
- 30 Syöttöpainin
- 31 Karkea silppurilevy
- 32 Hieno silppurilevy
- 33 Hieno viipalointiterä
- 34 Karkea viipalointiterä
- 35 Julienne-terä
- 36 Levyteline

## Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteiden ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se vastaisen varalle.

### Vaara

- Älä koskaan käytä laitetta induktioliedellä, sähköliedellä, kaasuliedellä, uunissa tai muissa keittolaitteissa.
- Älä upota HomeCookerin alustaa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla.
- Älä upota leikkuutornin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanalla.

### Varoitus

- Tarkista, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin kytket sen sähköverkkoon.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä käytä laitetta, jos sen pistoke, virtajohto tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos HomeCookerin tai leikkuutornin virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Lapset eivät saa käyttää leikkuutornia. Pidä leikkuutori ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Leikkuutornia voivat käyttää myös henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteiden käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos heille on kerrottu laitteeseen liittyvistä vaaroista.



- HomeCookeria voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteiden käytöstä, jos heitä on neuvottu HomeCookerin turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos heille on kerrottu laitteeseen liittyvistä vaaroista.
- Älä anna lasten leikkiä HomeCookerilla.
- Pidä HomeCooker ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta, kun HomeCooker on käynnissä tai jäähtyy.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa HomeCookerin vain aikuisen valvonnassa.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Pidä laite ja virtajohto poissa kuumilta pinnoilta.
- Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa HomeCookerin taakse ja molemmille sivuille.
- Älä aseta muita esineitä lähelle HomeCookeria, kun se on käynnissä.
- Suorista virtajohto kokonaan, ennen kuin työntät pistokkeen pistorasiaan.
- Älä koskaan käytä HomeCookeria ilman alustaan kiinnitettyä kattilaa.
- Varo koskemasta leikkuutornin levyjen teriä. Terät ovat hyvin teräviä.
- HomeCookerista tulee hyvin kuuma ja se pysyy kuumana kauan ruuanvalmistuksen jälkeen. Kun ohjauspaneelin punainen kuuman lämpölevyn merkkivalo syttyy, lämpölevy on kuuma ja siihen ei saa koskea.
- Älä koskaan irrota turvarengasta, kun lämpölevy on päällä tai kuuma.
- Pidä pitkät hiukset, korut, löysät vaatteet jne. poissa sekoittimesta.
- Kosketettavien pintojen lämpötila on korkea, kun HomeCooker on käytössä.
- Ylikuumentunut öljy tai rasva saattaa syttyä tuleen.
- Älä poista leikkuutornin kulhosta aineksia lastalla tai lusikalla laitteen ollessa käynnissä. Irrota leikkuutorni aina pistorasiasta, jos sinun täytyy poistaa jotakin syöttösuppilosta.
- Paina aineksia syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, älä koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.
- Älä koske syöttösuppiloon, kun leikkuutorni on käynnissä.
- Käsittele leikkuutornin teriä varovaisesti. Ole erityisen huolellinen teriä irrotettaessa ja kulhoa tyhjentäessä tai puhdistettaessa. Leikkausterät ovat erittäin teräviä.

### Varoitus

- Laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Katkaise laitteesta virta ennen kuin irrotat tarvikkeita.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- Katkaise aina leikkuutornista virta kääntämällä ohjauskytkin 0-asentoon.
- Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat leikkuutornista kannen.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

- Älä koskaan käytä osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelomia. Jos käytät tällaisia osia, takuu raukeaa.
- Käytä HomeCookerin kattilaa ainoastaan yhdessä alkuperäisen alustan kanssa. Älä käytä kattilaa induktioliedellä, sähköliedellä tai muussa keittiölaitteessa.
- Käytä höyrytysastiaa ja höyrytystelinettä ainoastaan alkuperäisen alustan ja kattilan kanssa.
- Peitä kattila tai höyrytysastiat ainoastaan laitteen mukana toimitetulla kannella. Älä koskaan käytä tähän tarkoitukseen pyyhettä tai vastaavaa peitettä.
- Aseta laite aina kuivalle, tukevalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä aseta HomeCookeria sellaisten kohteiden, esimerkiksi seinien tai kaappien, lähelle tai alle, joita höyry voi vahingoittaa.
- Älä käytä HomeCookeria uppoaistamiseen.
- Älä käytä laitetta tai sen osia mikroaaltouunissa.
- Voit sekoittaa valmistusaineet kattilassa sauvasekoittimella, mutta vain, jos poistat ensin sekoittimen kattilasta.
- Älä ylitä kattilan MAX-merkkiä (3 litraa).
- Varmista aina, ettei höyrytysastioiden ja höyrytystelineen höyryaukoissa ole rasvaa, ruokajäämiä tai likaa.
- Käytä HomeCookerin pohjan ja leikkuutornin rungon puhdistamiseen vain kosteaa liinaa.
- Älä koskaan käytä HomeCookeria, kun kattila on tyhjä.
- Käytä aina HomeCookerin kantta, kun höyrytät ruokaa.
- Katso valmistusaineiden oikea määrä ja valmistusaika reseptivihkosta.
- Käytä aina pannulappuja, jos haluat käsitellä HomeCookeria sen ollessa käynnissä tai kuuma.
- Avaa HomeCookerin kansi varovasti ja pois päin itsestäsi. Anna tiivistyneen höyryn tippua kannesta höyrykeittimeen palovammojen välttämiseksi.
- Varo kannen höyryaukosta tulevaa kuumaa höyryä ruuanvalmistuksen aikana tai avatessasi kannen. Käytä ruuan tarkistamiseen pitkävärtisiä keittiövälineitä.
- Kun sammutat HomeCookerin ja/tai irrotat sen virtajohdon pistorasiasta, kuuman lämpölevyn punainen merkkivalo sammuu. Lämpölevy saattaa silti olla yhä kuuma. Anna lämpölevyn jäähtyä täysin ennen kuin käsittelet alustaa tai puhdistat sen.
- Paina aina HomeCookerin ohjauspaneelin painikkeita sormenpäilläsi. Älä käytä kynsiä, jottei suojakalvo vahingoitu.
- Nosta aina kattilaa sen kahvoista.
- Pitele aina höyrytysastioita ja höyrytystelinettä kahvoista, kun niissä on kuumaa ruokaa.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan pese HomeCookerin turvarengasta astianpesukoneessa.
- Tarkista aina ennen syömistä, onko ruoka kypsää.

### **Sähkömagneettiset kentät (EMF)**

Philips-laitteet vastaavat kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja.

### Ylikuumenemissuoja

HomeCookerissa on ylikuumenemissuoja. Jos laite ylikuumenee, se sammuu automaattisesti. Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä. Kytke sitten virtajohto takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen painamalla virtapainiketta.

### Sisäänrakennettu turvakytin

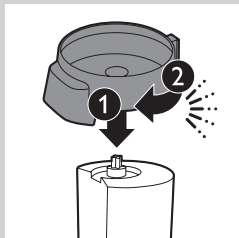
Tämä toiminto varmistaa, että voit kytkeä leikkuutorniin virran vain silloin, kun nokkakulho ja kansi ja syöttösuppilo on asetettu oikein runkoon. Jos nokkakulho ja kansi ja syöttösuppilo on asetettu oikein, rungon turvalukko avautuu.

## Käyttöönotto

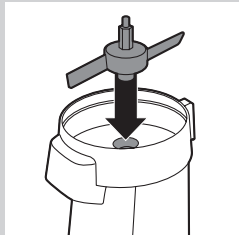
- 1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja irrota HomeCookerin ohjauspaneelin suojakalvo.
- 2 Puhdista hyvin kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen laitteen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistaminen).

## Käyttöönoton valmistelu

### Leikkuutornin valmisteleminen



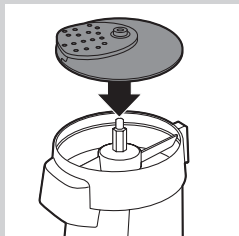
- 1 Anna kuumien ainesten jäähtyä ennen niiden käsittelyä (enimmäislämpötila 80 °C).
- 2 Leikkaa ainekset syöttösuppiloon sopiviksi paloiksi. Varmista, etteivät palat ole liian isoja, jotta ne eivät juuttuisi suppiloon.
- 3 Aseta runko tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- 4 Aseta nokkakulho rungon (1) päälle ja kiinnitä se kiertämällä myötäpäivään (2), kunnes se naksauttaa paikalleen.



- 5 Aseta tarviketeline nokkakulhoon.
- 6 Aseta haluamasi levy tarviketelineeseen. Viipalointi- ja silppurilevyt on tarkoitettu kasvien, kuten kurkun, porkkanan, perunoiden, purjon ja sipulin, ja tietynlaisten juustojen viipalointiin ja raastamiseen. Julienne-terä leikkaa kasvikset ohuiksi suikaleiksi.

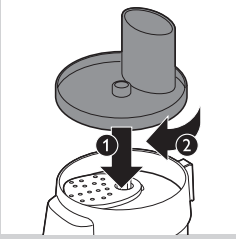
Älä yritä hienontaa laitteella kovia aineita, kuten jääpalloja.

Terät ovat erittäin teräviä. Älä kosketa niitä.

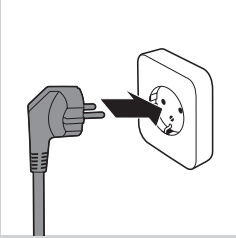


- 7 Aseta levyteline tarviketelineeseen.



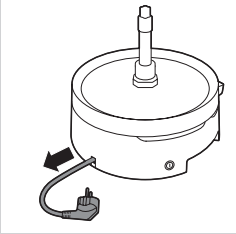


- 8** Aseta kansi ja syöttösuppilo nokkakulhon päälle (1). Kiinnitä kansi kiertämällä sitä myötäpäivään (2).

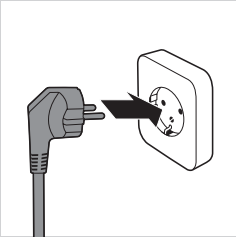


- 9** Työnnä pistoke pistorasiaan.

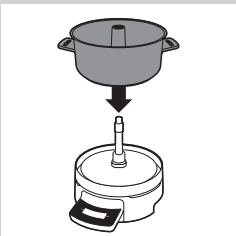
### HomeCookerin valmisteleminen



- 1** Aseta laite kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle.  
**2** Vedä virtajohto esiin säilytystilastaan.



- 3** Työnnä pistoke pistorasiaan.

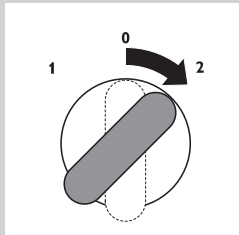
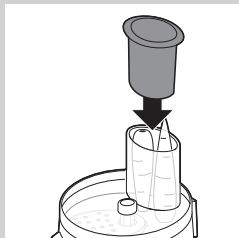
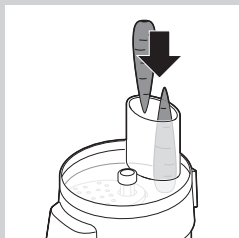


- 4** Aseta kattila alustan päälle.

## Laitteen käyttäminen

Ruuanlaitto- ja höyrytysvinkkejä ja reseptejä on reseptivihkossa ja verkkosivustossamme osoitteessa [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Leikkuutorni



#### Leikkuutornin käyttäminen

*Huomautus:* Jos haluat leikkuutornin käsittelevän ainekset suoraan HomeCookeriin, irrota HomeCookerin kansi ja aseta leikkuutorni HomeCookerin viereen.

*Huomautus:* Voit myös käyttää leikkuutornia ilman HomeCookeria. Aseta leikkuutorni kulhon tai kattilan viereen.

#### 1 Laita ainekset syöttösuppilon.

- Paloittele suurikokoiset ainekset siten, että palat mahtuvat syöttösuppilon.
- Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Jos haluat raastaa juustoa, esim. parmesaania, goudaa tai emmentalia, juuston tulee olla jääkaappikylmää.

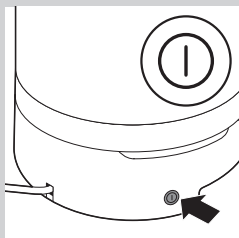
*Huomautus:* Tietyt ruoka-aineet saattavat aiheuttaa värjäytymistä. Jos läikytät valmistusaineita leikkuutornin ulkopuolelle, pyyhi ne heti pois.

#### 2 Aseta syöttöpainin ainesten päälle syöttösuppilon.

#### 3 Käännä valitsin nopeusasentoon 1 tai 2 ja paina syöttöpaininta alaspäin.

Käytä nopeutta 1 pehmeille aineksille, kuten sienille. Käytä nopeutta 2 koville aineksille, kuten porkkanoille.

### HomeCooker



#### Ohjauspaneelin käyttäminen

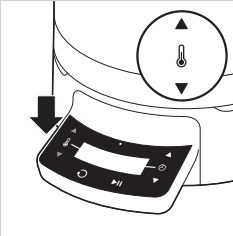
#### 1 Paina käynnistyspainiketta.



- ▶ Näytössä näkyvä lämpötila on "-- °C" ja aika 00:00.

*Huomautus:* Jos et käytä laitetta 10 minuuttiin, se siirtyy valmiustilaan energian säästämiseksi. Tässä tilassa käynnistyspainike vilkkuu 10 sekunnin välein. Jos haluat käynnistää laitteen uudelleen, paina käynnistyspainiketta.

*Huomautus:* Jos laite on vielä kuuma mutta jäähtymässä, se siirtyy valmiustilaan energian säästämiseksi. Kuumen lämpölevyn merkkivalo palaa niin kauan, kun lämpölevy on kuuma. Jos haluat käynnistää laitteen uudelleen, paina käynnistyspainiketta.



*Huomautus:* Jos sammutat laitteen tai irrotat sen virtajohdon pistorasiasta, kuumen lämpölevyn merkkivalo sammuu. Lämpölevy saattaa kuitenkin olla vielä kuuma.

- 2 Aseta oikea lämpötila painamalla lämpötilan lisäys- tai vähennyspainiketta yhden tai useamman kerran.



- ▶ Määritetty lämpötila näkyy näytössä. Lämpötila vilkkuu, mikä merkitsee, että laite muuttaa lämpötilaa.



- ▶ Kun kuumen lämpölevyn punainen merkkivalo syttyy näytössä, lämpölevy on kuuma ja siihen ei saa koskea.



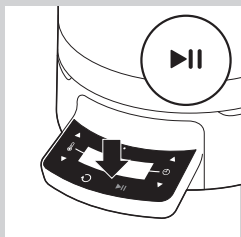
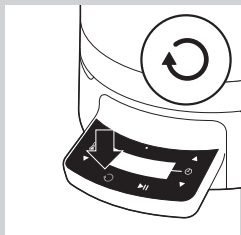
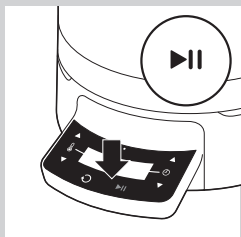
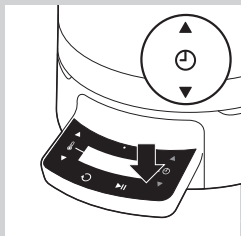
- ▶ Kun lämpölevy tai kattilan pohja on saavuttanut määritetyn lämpötilan, lämpötila lakkaa vilkkumasta näytössä. Laite säilyttää määritetyn lämpötilan, ja voit tehdä välillä jotain muuta.

*Huomautus:* Ympäristön lämpötilan vaihtelun vuoksi lämpötila voi alkaa vilkkua uudestaan näytössä.

*Huomautus:* Jos painat lämpötilan lisäys- ja vähennyspainikkeita lyhyesti yhtä aikaa, lämpötila palautuu nolnaan ("°C").

*Huomautus:* Jos painat lämpötilan lisäys- ja vähennyspainikkeita yhtä aikaa kolmen sekunnin ajan, voit vaihtaa lämpötila-asteikon °C:sta °F:iin ja takaisin.

*Huomautus:* Voit myös säätää lämpötilaa, kun laite on käynnissä. Jos asetat korkeamman lämpötilan, lämpötila alkaa vilkkua näytössä uudelleen.



### Lämpötila-asetukset

- Sulattaminen: 40 °C / 104 °F\*
- Lämpimänäpito: 70 °C / 158 °F\*
- Hauduttaminen: 90 °C / 194 °F\*
- Kiehuminen: 110 °C / 230 °F\*
- Höyryttäminen: 130 °C / 266 °F\*
- Paistaminen: 175 °C / 347 °F\*
- Turbo: 250 °C / 482 °F\*\* (ainesten kuumentaminen nopeasti tai suurten määrien paistaminen)

\* ilmaisee kattilan pohjan lämpötilan

\*\* ilmaisee lämpölevyn lämpötilan

**3** Aseta vaadittava valmistusaika painamalla ajan lisäys- tai vähennyspainikkeita. Aikaa voi asettaa 1–99 minuuttia.

► Asetettu aika näkyy näytössä.

*Huomautus: Mitä pidemmän aikaa painat painiketta, sitä nopeammin aikaa siirtyy.*

*Huomautus: Voit myös säätää aikaa laitteen ollessa käynnissä.*

*Huomautus: Jos painat ajan lisäys- tai vähennyspainikkeita lyhyesti yhtä aikaa, aika palautuu nolnaan (00:00).*

*Vinkki: Kun olet tutustunut laitteeseen paremmin ja haluat valmistaa ruokaa omien reseptiesi mukaan, voit käyttää laitetta myös ilman ajan asettamista. Tässä tapauksessa aika alkaa nollasta ja laite on käynnissä 99 minuuttia tai siihen saakka, kunnes sammutat sen itse. Jos painat ruokaa laittaessasi keskeytyspainiketta eikä ajastimen aikaa ole määritetty, aika palautuu nolnaan (00:00).*

**4** Aloita ruuan valmistus painamalla käynnistyspainiketta.

- Ajastin alkaa laskea aikaa (minuutteina ja sekunteina), ja käynnistyspainike vilkkuu lyhyesti, mikä merkitsee, että laite on käynnissä.
- Laite alkaa kuumentua.
- Sekoitin alkaa pyöriä.

*Huomautus: Jos haluat pysäyttää sekoittimen keittäessäsi esimerkiksi perunoita tai höyryttäessäsi ruokaa, paina sekoittimen käynnistyspainiketta. Kun haluat käynnistää sekoittimen uudelleen, paina jälleen käynnistyspainiketta.*

*Huomautus: Pysäytä sekoitin painamalla sekoittimen käynnistyspainiketta heti laitteen käynnistämisen jälkeen.*

**5** Jos haluat keskeyttää ruuanvalmistuksen, paina käynnistyspainiketta.

- Käynnistyspainike palaa jatkuvasti, ja näytön aikalaskuri pysähtyy.

*Huomautus: Jos et ole asettanut ruuanvalmistusaikaa, näytössä näkyvä aika on 00:00.*

**6** Jatka ruuanvalmistusta painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.

- Näytön aikalaskuri käynnistyy uudelleen ja käynnistyspainike alkaa taas vilkkua.

*Huomautus: Jos et ole asettanut ruuanvalmistusaikaa, näytön aikalaskuri alkaa laskea jälleen nolasta ylöspäin, kun painat käynnistyspainiketta.*

*Huomautus: Jos et jatka ruuanvalmistusta 10 minuutin sisällä, laite siirtyy valmistustilaan. Tässä tilassa käynnistyspainike vilkkuu 10 sekunnin välein.*

- 7** Kun määritetty aika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja käynnistyspainikkeen valo palaa jatkuvasti. Pysäytä äänimerkki painamalla mitä tahansa painiketta.

### **Sulattaminen, sekoittaminen, keittäminen, paistaminen ja lämpimänäpito sekoittimen kanssa**

- 1** Aseta sekoitin kattilan teliin.

*Huomautus: Asentaminen on helppoa, kun asetat aina sekoittimen kattilaan ennen ruoka-aineiden lisäämistä.*

- 2** Laita valmistettavat ruoka-aineet kattilaan. Lisää tarvittaessa vettä (esim. perunoiden keittämiseen).

Varoitus Varmista, etteivät ainekset ylitä kattilan MAX-merkkiä.

*Huomautus: Tietyt ruoka-aineet saattavat aiheuttaa värjäytymistä. Jos läikytät valmistusaineita HomeCookerin ulkopuolelle, pyyhi ne heti pois.*

*Vinkki: Katso valmistusajat ja -lämpötilat reseptivihkosta.*

- 3** Peitä kattila halutessasi kannella.

- 4** Noudata kappaleessa Ohjauspaneelin käyttäminen annettuja ohjeita.

- 5** Kun määritetty aika on kulunut, poista ruoka-aineet kattilasta lastalla tai kauhalla. Pysäytä merkkiäni painamalla mitä tahansa painiketta.

*Huomautus: Voit sekoittaa valmistusaineet kattilassa sauvasekoittimella, mutta vain, jos poistat ensin sekoittimen kattilasta.*

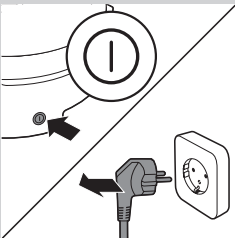
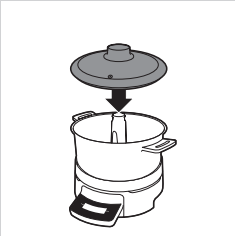
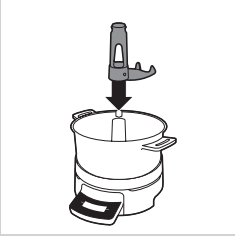
*Huomautus: Jos haluat irrottaa sekoittimen, älä koske kuumiin ruoka-aineisiin. Koske ainoastaan sekoittimen yläpähän.*

- 6** Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

Varoitus Kun sammutat laitteen ja/tai irrotat laitteen virtajohdon pistorasiasta, kuuman lämpölevyn punainen merkkivalo sammuu. Lämpölevy saattaa silti olla yhä kuuma. Anna lämpölevyn jäähtyä täysin ennen kuin käsittelet alustaa tai puhdistat sen.

### **Höyryttäminen ja keittäminen ilman sekoitinta**

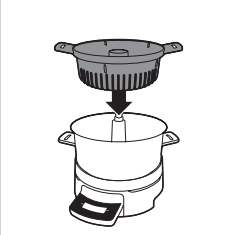
- 1** Irrota sekoitin kattilan telistä.





**2** Kaada kattilaan vettä. Katso veden oikea määrä reseptivihkosta.

Varoitus Varmista, etteivät vesi ja ruoka-aineet ylitä kattilan MAX-merkkiä.

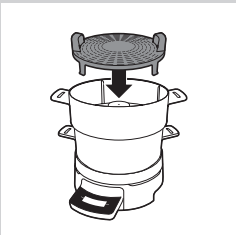


**3** Aseta valmistettavat ruoka-aineet höyrytysastiaan, pastalävikkoon ja/tai höyrytystelineeseen. Aseta höyrytysastia, pastalävikkö ja höyrytysteline paikoilleen.

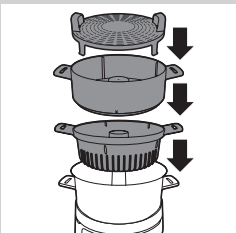
- Aseta pastalävikkö kattilaan. Keitä pasta ja höyrytä suuret ruoka-aineet pastalävikössä.



- Aseta höyrytysastia kattilan päälle. Höyrytä pienemmät ruoka-aineet höyrytysastiassa.



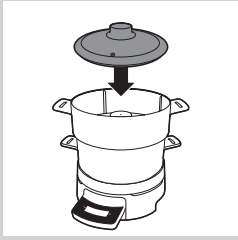
- Aseta höyrytysteline höyrytysastian päälle. Höyrytä herkäät ruoka-aineet, kuten kala, höyrytystelineessä.



- Voit käyttää höyrytysastiaa, pastalävikköä ja höyrytystelinettä samanaikaisesti.

Varoitus Varmista, että höyrytysastia, pastalävikkö ja höyrytysteline on asetettu kunnolla paikalleen.

Varoitus Varmista, että asetat ruoka-aineet höyrytysastiaan, pastalävikkoon ja höyrytystelineeseen siten, että palojen välillä on jonkin verran tilaa, ja että osa höyryaukoista on vapaina, jotta höyry pääsee virtaamaan parhaalla mahdollisella tavalla. Älä täytä höyrytysastiaa, pastalävikköä ja höyrytystelineitä liian täyteen.



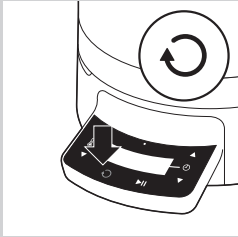
**Huomautus:** Tietyt ruoka-aineet saattavat aiheuttaa värjäytymistä. Jos läikytät valmistusaineita HomeCookerin ulkopuolelle, pyyhi ne heti pois.

**Vinkki:** Katso höyrytys- ja keittoajat ja -lämpötilat reseptivihkosta.

**Vinkki:** Jotta mausta tulisi paras mahdollinen, älä valmista kalaa ja muita ruoka-aineita samanaikaisesti.

**4** Laita kansi höyrytysastian (jos käytät sitä) tai kattilan päälle.

Varoitus Käytä aina kantta, kun höyrytät ruokaa.

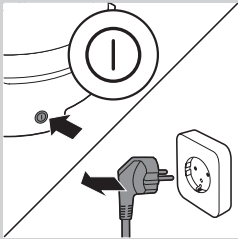


**5** Noudata kappaleessa Ohjauspaneelin käyttäminen annettuja ohjeita.

**Huomautus:** Kun olet käynnistänyt laitteen, sammuta sekoittimen moottori painamalla sekoittimen käynnistyspainiketta.

**Vinkki:** Lisätietoa ruoka-aineiden höyrytys- ja keittoajoista on reseptivihkossa.

**6** Kun määritetty aika on kulunut, poista ruoka-aineet höyrytysastiasta, pastaläviköstä ja/tai höyrytystelineestä lastalla tai kauhalla. Lopeta merkkiäni painamalla mitä tahansa painiketta.



**7** Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

Varoitus Kun sammutat laitteen ja/tai irrotat laitteen virtajohdon pistorasiasta, kuuman lämpölevyn punainen merkkivalo sammuu.

Lämpölevy saattaa silti olla yhä kuuma. Anna lämpölevyn jäähtyä täysin ennen kuin käsittelet alustaa tai puhdistat sen.

## Puhdistaminen

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä laitteiden puhdistamiseen (kuten bensiiniä tai asetonia).

**1** Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

**2** Anna HomeCookerin jäähtyä.

## Leikkuutornin puhdistaminen

**1** Kierrä kantta ja syöttösuppiloa vastapäivään ja irrota se nokkakulhosta.

**2** Nosta levy- ja tarvikelineet nokkakulhosta.

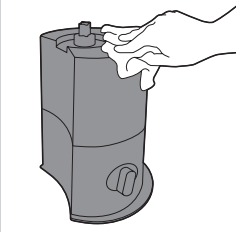
**3** Irrota levy levytelineestä.

**4** Kierrä nokkakulhoa vastapäivään ja irrota se alustasta.



- 5** Pese nokkakulho, kansi ja syöttösuppilo, syöttöpainin, tarviketeline, levyteline ja terälevyt lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

Puhdista terälevyt varovasti. Leikkuuterät ovat erittäin teräviä.



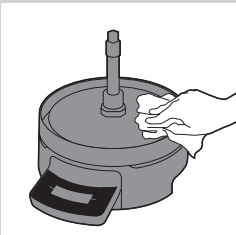
- 6** Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla.

Vaara Älä koskaan upota runkoa veteen, äläkä huuhtele sitä juoksevilla vedellä. Älä myöskään puhdista sitä astianpesukoneessa.

Varoitus Jos rungon ja nokkakulhon väliin joutuu vettä tai muuta nestettä, kuivaa runko perusteellisesti ennen kuin jatkat laitteen käyttöä.

- 7** Pyyhi laitteen kaikki osat kuiviksi keittiöpyyhkeellä.

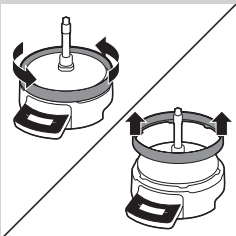
### HomeCookerin puhdistaminen



- 1** Puhdista kattila, sekoitin, höyrytysastia, pastalävikkö ja höyrytysteline lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

- 2** Pyyhi alusta ja lämpölevy kostealla liinalla.

Vaara Älä koskaan upota alustaa veteen, äläkä huuhtele sitä juoksevilla vedellä. Älä myöskään puhdista sitä astianpesukoneessa.



- 3** Irrota turvarengas aika ajoin ja puhdista se perusteellisesti. Pyyhi turvarengas kostealla liinalla.

Älä koskaan irrota turvarengasta, kun lämpölevy on kuuma.

Varoitus Älä koskaan puhdista turvarengasta astianpesukoneessa.

- 4** Pyyhi laitteen kaikki osat kuiviksi keittiöpyyhkeellä.

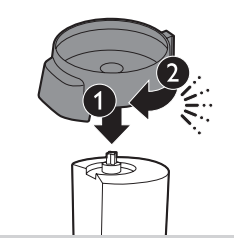
*Huomautus: Jos lämpölevyssä on kalkkikertymiä, poista ne ruokaetikalla (4 % etikkaa). Pyyhi sitten etikkajäämät pois raikkaalla vedellä kostutetulla, pehmeällä liinalla.*

### Säilytys

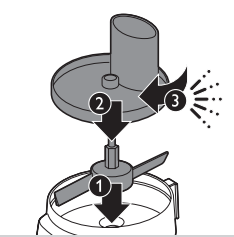
- 1** Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen säilytystä.



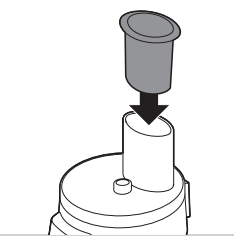
## Leikkuutornin säilytys



- 1 Kierrä virtajohto rungon pohjassa olevaan johtopidikkeeseen.
- 2 Aseta nokkakulho rungon (1) päälle ja kiinnitä se kiertämällä myötäpäivään (2), kunnes se naksauttaa paikalleen.



- 3 Aseta tarviketeline nokkakulhoon (1). Aseta kansi ja syöttösuppilo nokkakulhon (2) päälle ja kierrä sitä myötäpäivään (3), kunnes se napsauttaa kiinni.

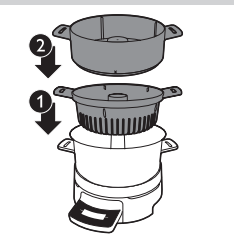


- 4 Laita syöttöpainin syöttösuppiloon.
- 5 Säilytä laitetta kuivalla, tasaisella ja vakaalla pinnalla ja levyjä turvallisessa, kuivassa paikassa poissa lasten ulottuvilta.

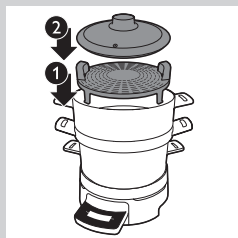
## HomeCookerin säilytys



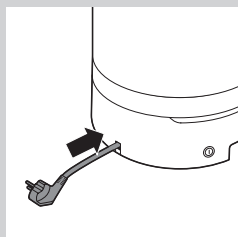
- 1 Aseta kattila alustalle (1) ja aseta sekoitin teliin (2).



- 2 Aseta pastalävikkö kattilaan (1) ja aseta höyrytysastia pastalävikköön (2).



- 3** Aseta höyrytysteline höyrytysastiaan (1) ja peitä höyrytysastia kannella (2).



- 4** Työnnä virtajohto säilytystilaan.

- 5** Säilytä laitetta kuivalla, tasaisella ja vakaalla pinnalla, mieluiten keittiön työtasolla.

### Tarvikkeiden tilaaminen

Voit ostaa laitteen lisäosia osoitteesta [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Jos verkkokauppa ei ole saatavilla maassasi, ota yhteys Philips-jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Jos lisäosien ostamisessa on hankaluuksia, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kansainvälisessä takuulehtisessä.

### Takuu ja huolto

Philipsin tuotetakuu on voimassa kaksi vuotta ostopäivästä alkaen. Viallisista materiaaleista ja valmistuksesta johtuvat viat korjataan tai tuote vaihdetaan toiseen vastaavaan Philipsin kustannuksella vakuuttavaa ostotodistusta vastaan.

Vaihtotuotteilla ja korjatuilla osilla on jäljellä olevan takuuajan tai kuuden kuukauden mittainen takuu, riippuen siitä, kumpi on pidempi.

Takuu ei koske onnettomuudesta, väärinkäytöstä, vääränlaisesta huollosta tai normaalista kulumisesta johtuvia vikoja.

Takuuehdot eivät sulje pois rajoita tai muuta lakisääteisiä oikeuksiasi.

Jos uskot tuotteesi olevan viallinen, ota yhteyttä paikalliseen asiakaspalvelunumeroon. Asiakaspalvelunumerot ovat saatavilla

**osoitteessa [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).**

*Huomautus: Jos olet rekisteröinyt tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), olet automaattisesti aktivoinut ilmaisen jäsenyytesi Philips HomeCoker Clubissa. Jäsenenä olet oikeutettu korkealuokkaiseen asiakaspalveluun. Lisätietoja on osoitteessa [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Ympäristöasiaa



- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne asianmukaiseen kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittoja.

## Vianmääritys

Tässä kappaleessa esitetään lyhyesti laitteen yleisimmät ongelmat. Jos ongelma ei ratkea alla olevien tietojen avulla, ota yhteyttä paikalliseen asiakaspalvelunumeroon. Asiakaspalvelunumerot ovat saatavilla osoitteessa [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

| Ongelma                        | Mahdollinen syy   | Ratkaisu  |
|--------------------------------|---|---|
| HomeCooker ei toimi.           | HomeCookeria ei ole kytketty verkkovirtaan.   | Työnnä pistoke pistorasiaan.  |
|                                | HomeCookeria ei ole käynnistetty.   | Käynnistä HomeCookerin alustan sivulla olevasta käynnistyspainikkeesta.   |
|                                | Et ole painanut käynnistyspainiketta.   | Aloita keittäminen tai höyrytys painamalla käynnistyspainiketta.  |
|                                | HomeCooker oli valmiustilassa, mutta luulit sen olevan sammutettu. Yritit käynnistää laitteen painamalla käynnistyspainiketta, mutta sen sijaan laite sammui. | Käynnistä HomeCooker painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.   |
|                                | Virtajohto on vahingoittunut.   | Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.  |
| Osa ruoasta ei ole kypsentynt. | Jotkin kattilassa, pastalävikössä tai höyrytystelineessä olevat ruokapalat ovat suurempia kuin muut ja/tai tarvitsevat muita pidemmän höyrytys-/keittoajan.   | Aseta pidempi höyrytys-/keittoaika. Kun käytät höyrytysastioita, pastalävikköä ja höyrytystelinettä, voit helposti valmistaa eri höyrytysajan vaativia ruoka-aineita. (Lisätietoa on kappaleessa Laitteen käyttäminen, osiossa Höyryttäminen ja keittäminen ilman sekoitinta).  |
|                                | Höyrytysastioissa, pastalävikössä ja höyrytystelineessä on liikaa ruokaa.   | Varmista, että asetat ruoka-aineet höyrytysastiaan, pastalävikkoon ja höyrytystelineeseen siten, että ruokapalojen väliin jää tilaa ja että osa höyryaukoista on vapaina, jotta höyry pääsee virtaamaan mahdollisimman hyvin. Lisätietoja oikeista määristä on reseptivihkossa. |

| Ongelma  | Mahdollinen syy  | Ratkaisu  |
|--|--|---|
|  | Et laittanut laitteeseen kantta höyrytyksen ajaksi (tai kansi ei ollut kunnolla paikallaan).                   | Laita aina kansi kunnolla laitteeseen, kun höyrytät ruokaa. Muuten höyry karkaa, eikä ruoka höyrytä kunnolla.   |
| Ruoka on liian tummaa.   | Laitteeseen oli asetettu liian korkea lämpötila tai liian pitkä valmistusaika.                                 | Määritä alempi valmistuslämpötila ja/tai lyhyempi valmistusaika. Katso oikea lämpötila reseptivihkosta.   |
| Haluan muuttaa lämpötilaa ruuanvalmistuksen aikana.                | Tämä on mahdollista.   | Paina lämpötilan lisäys- tai vähennyspainiketta ruuanvalmistuksen aikana, kunnes näytössä näkyy haluttu lämpötila.  |
| HomeCookerista tulee käryä.  | Lämpölevy ja/tai kattila ei ole täysin puhdas.   | Muista puhdistaa lämpölevy ja kattila kunnolla jokaisen käytön jälkeen.   |
|  | Ensimmäisellä käyttökerralla HomeCookerista saattaa tulla hieman käryä.  | On tavallista, että uudesta laitteesta lähtee epämiellyttävää hajua tai hieman savua ensimmäisillä käyttökertoilla. Ilmiö häviää, kun HomeCookeria on käytetty muutama kerta.                       |
| Sekoitin jumittuu.   | Kattilassa on liikaa ruoka-aineita.  | Irrota ruoka-aineet ja tönäise sekoitinta kevyesti. Älä täytä kattilaa liian täyteen.   |
|  | Lihan paahtamisen aikana lihanpala on juuttunut kattilan pohjalle.   | Tönäise sekoitinta kevyesti.  |
| HomeCookerin näytössä on virheilmoitus Err.                        | On tapahtunut virhe.   | Anna Philipsin valtuuttaman huoltoliikkeen tarkastaa laite.   |
| HomeCookerin näytössä näkyy °C, mutta haluan käyttää °F-asteikkoa. | Tämä on mahdollista.   | Vaihda lämpötila-asteikoksi °C tai °F painamalla lämpötilan lisäys- ja vähennyspainikkeita samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan.  |
| Leikkuutorni ei toimi.   | Leikkuutornia ei ole kytketty verkkovirtaan.   | Työnnä pistoke pistorasiaan.  |
|  | Leikkuutornia ei ole koottu kunnolla.  | Leikkuutorni toimii vain, kun nokkakulho ja kansi ja syöttösuppilo ovat kunnolla paikoillaan ja lukittuja. Tarkista, ovatko kansi ja syöttösuppilo ja nokkakulho kunnolla paikoillaan ja lukittuja. |
|  | Virtajohto on vahingoittunut.  | Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä.  |
| Leikkasin aineksia leikkuutornilla, mutta ne soseutuivat.          | On mahdollista, että kypsennetyt ja/tai hyvin pehmeät ainekset soseutuvat, kun leikkaat niitä leikkuutornilla. | Älä käsittele hyvin pehmeitä aineksia leikkuutornissa.  |
| Leikkuutorni on tukossa.   | Käsittelet aineksia, jotka ovat liian kovia tai liian pehmeitä.  | Irrota pistoke pistorasiasta, irrota kansi ja syöttösuppilo ja poista ainekset varovasti lusikalla tai lastalla.  |

**Resepti****Parmesaanijuustokeksit**

- 250 g parmesaanijuustoa

- 1** Raasta parmesaanijuusto (ilman kuorta) silppurilevyllä.
- 2** Aseta pieniä parmesaanijuustokasoja uunipellille. Paista esilämmitetyssä uunissa (200 °C) 8 minuuttia.

## 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 :

- Le HomeCooker avec Cutting Tower vous aide à couper en tranches, râper, couper, cuisiner et remuer vos recettes maison quotidiennes, tout en faisant autre chose.
- 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 du bol 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](http://www.philips.com/welcome) pour enregistrer votre HomeCooker.

## Description générale (fig. 1)

- 1 Couvercle en verre
- 2 Événements 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
- 25 Bouton de commande avec 2 positions de réglage de la vitesse
- 26 Bloc moteur
- 27 Bol avec bec verseur
- 28 Support pour outil
- 29 Couvercle avec cheminée de remplissage
- 30 Poussoir
- 31 Disque à râper grossièrement
- 32 Disque à râper fin
- 33 Disque à trancher fin
- 34 Disque à trancher épais
- 35 Disque à Julienne
- 36 Porte-disque

### Important

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

### Danger

- N'utilisez jamais les appareils sur une table de cuisson à induction, électrique ou à gaz, dans un four ou dans un autre appareil de cuisson.
- Ne plongez jamais le socle du HomeCooker dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne plongez jamais le bloc moteur de la Cutting Tower dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas.

### Avertissement

- Avant de brancher les appareils, vérifiez que la tension indiquée sur les appareils correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez les appareils uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être utilisés avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- N'utilisez pas les appareils si les fiches, les cordons d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation du HomeCooker ou de la Cutting Tower est endommagé, il ne peut être remplacé que par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou une personne qualifiée afin d'éviter tout accident.
- La Cutting Tower ne peut pas être utilisée par les enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- La Cutting Tower peut être utilisée par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu les instructions nécessaires ou qu'elles soient supervisées pour une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient été informées des dangers encourus.



- Le HomeCooker 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 qu'ils aient reçu les instructions nécessaires ou qu'ils soient supervisés pour une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient été informés des dangers encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le HomeCooker.
- Maintenez le HomeCooker 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 le HomeCooker uniquement sous le contrôle d'un adulte.
- Ne laissez pas les cordons pendre de la table ou du plan de travail sur lequel les appareils sont posés.
- Ne placez pas les appareils et les cordons d'alimentation sur des surfaces chaudes.
- Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés du HomeCooker.
- Ne placez aucun objet à proximité du HomeCooker lorsqu'il est en marche.
- Déroulez entièrement les cordons d'alimentation avant de brancher les appareils.
- Ne laissez jamais le HomeCooker fonctionner sans le bol sur le socle.
- Évitez de toucher les lames des disques de la Cutting Tower. Les lames sont très tranchantes.
- Le HomeCooker 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 le HomeCooker est en marche.
- L'huile et les graisses brûlantes peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais une spatule ou une cuillère pour détacher les ingrédients du bol de la Cutting Tower pendant le fonctionnement. Débranchez toujours la Cutting Tower si vous devez retirer quelque chose de la cheminée de remplissage.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet (par exemple, une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque la Cutting Tower est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir prévu à cet effet.
- Ne mettez jamais vos doigts ou tout autre objet dans la cheminée lorsque la Cutting Tower est en cours de fonctionnement.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez les disques de la Cutting Tower, en particulier lorsque vous les retirez de la Cutting Tower, lorsque vous videz le bol et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.



### Attention

- Ces appareils sont uniquement destinés à un usage domestique normal. Ils ne sont pas destinés à être utilisés dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Ils ne sont pas non plus destinés à être utilisés par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Éteignez les appareils avant d'en retirer un accessoire.
- Débranchez les appareils immédiatement après utilisation.
- Pour éteindre la Cutting Tower, réglez toujours le bouton de commande sur 0.
- Avant de retirer le couvercle de la Cutting Tower, patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement.
- S'ils sont employés 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 du HomeCooker qu'avec le socle d'origine. Ne l'utilisez pas sur une table de cuisson à induction, électrique ou à gaz, dans un four ou dans un autre appareil de cuisson.
- Utilisez toujours le panier vapeur et le plateau vapeur avec le socle et le bol d'origine.
- Utilisez uniquement le couvercle fourni pour couvrir le bol ou le panier vapeur. N'utilisez jamais de serviette ou autre à cet effet.
- Posez toujours les appareils sur une surface sèche, stable et plane.
- Ne placez jamais le HomeCooker à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez pas le HomeCooker pour une cuisson en grande friture.
- Ne mettez pas les appareils ou leurs 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.
- Nettoyez le socle du HomeCooker et le bloc moteur de la Cutting Tower avec un chiffon humide.
- Ne laissez jamais le HomeCooker en marche lorsque le bol est vide.
- Utilisez toujours le couvercle du HomeCooker 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 le HomeCooker lorsqu'il est en marche ou encore chaud.
- Retirez toujours le couvercle du HomeCooker 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 le HomeCooker, 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 du HomeCooker 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 les paniers vapeur et le plateau vapeur par les poignées lorsqu'ils contiennent des aliments chauds.
- Ne déplacez pas les appareils pendant qu'ils fonctionnent.
- Ne mettez jamais l'anneau de sécurité du HomeCooker au lave-vaisselle.
- Vérifiez toujours que les aliments sont cuits avant de les manger.

### **Champs électromagnétiques (CEM)**

Ces appareils Philips sont conformes à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

### **Protection contre la surchauffe**

Ce 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. Puis, rebranchez-le et remettez-le en marche.

### **Verrou de sécurité intégré**

Cette fonction permet d'allumer la Cutting Tower uniquement si le bol est bien assemblé avec le bec verseur et le couvercle avec la cheminée sur le bloc moteur. Si le bol avec bec verseur et le couvercle avec cheminée sont bien assemblés, le verrou de sécurité intégré sera déverrouillé.

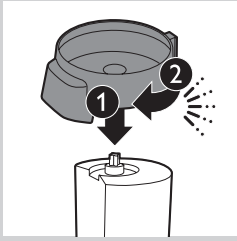
## **Avant la première utilisation**

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

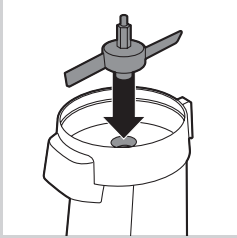
## **Avant l'utilisation**

### **Préparation de la Cutting Tower**

- 1** Laissez refroidir les aliments chauds avant de les verser dans le robot ménager (température max. : 80°C/175°F).
- 2** Coupez les ingrédients en morceaux afin de pouvoir les introduire dans la cheminée. Veillez à ce que les morceaux ne soient pas trop gros pour éviter qu'ils ne restent coincés dans la cheminée.
- 3** Placez le bloc moteur sur une surface stable et plane.



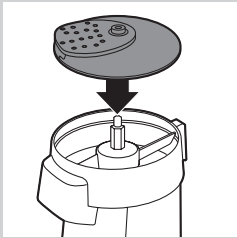
- 4** Mettez le bol avec bec verseur sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (déclit).



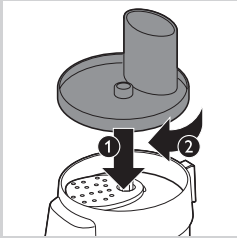
- 5** Placez le support pour outil dans le bol avec bec verseur.

- 6** Placez le disque que vous voulez utiliser dans le porte-disque. Les disques à trancher/râper sont conçus pour trancher et râper les légumes comme le concombre, les carottes, les pommes de terre, les poireaux et les oignons et certains types de fromages. Le disque à julienne sert à découper les légumes en bâtonnets.

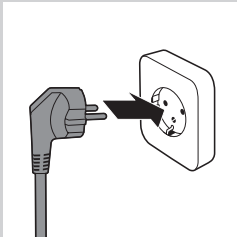
n'utilisez jamais d'ingrédients durs, tels que des glaçons, avec l'appareil. les lames sont très coupantes. Ne les touchez pas.



- 7** Placez le porte-disque sur le support pour outil.



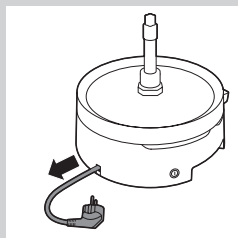
- 8** Placez le couvercle avec la cheminée sur le bol avec bec verseur (1). Fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2).



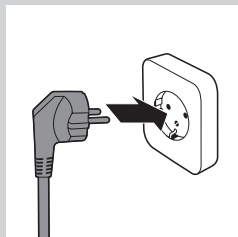
- 9** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

### Préparation du HomeCooker

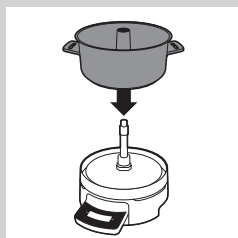
- 1** Posez le socle sur une surface sèche, plane et stable.



**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 des appareils

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

### Cutting Tower

#### Utilisation de la Cutting Tower

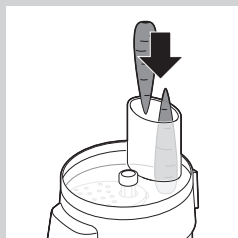
*Remarque : si vous souhaitez que la Cutting Tower éjecte les ingrédients directement dans le HomeCooker, retirez le couvercle du HomeCooker et placez la Cutting Tower à côté du HomeCooker.*

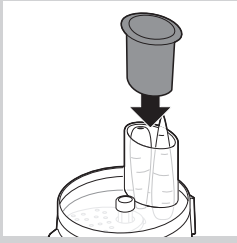
*Remarque : vous pouvez également utiliser la Cutting Tower sans le HomeCooker. Il suffit de placer la Cutting Tower près du bol ou de la casserole.*

**1** Insérez les ingrédients dans la cheminée de remplissage.

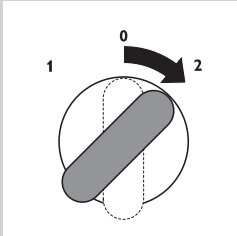
- Précoupez les gros aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage.
- Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon régulière.
- Si vous voulez râper du fromage (parmesan, gouda ou emmental, par exemple), pensez à ne le sortir du réfrigérateur qu'au dernier moment.

*Remarque : certains aliments peuvent provoquer une décoloration. Si vous en renversez autour de l'appareil, nettoyez immédiatement.*





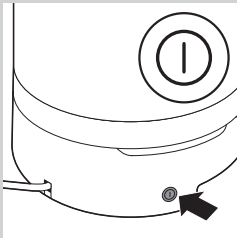
- 2** Appuyez sur les ingrédients avec le poussoir pour les enfoncer dans la cheminée de remplissage.



- 3** Tournez le bouton de commande sur la vitesse 1 ou 2 et appuyez sur le poussoir.

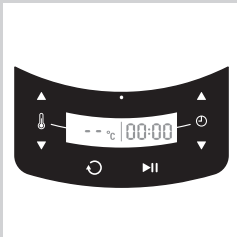
Utilisez la vitesse 1 pour les ingrédients à consistance molle comme les champignons. Utilisez la vitesse 2 pour les ingrédients durs comme les carottes.

## HomeCooker



### Utilisation du bloc de commande

- 1** Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

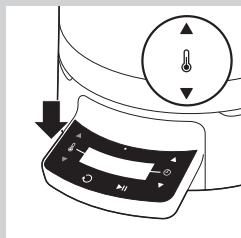


- La température indiquée sur l'afficheur est « - - » et le temps signalé est 00:00.

*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.*

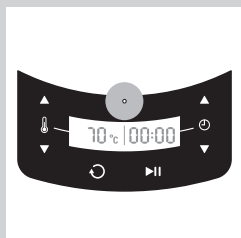
*Remarque : si vous éteignez ou débranchez l'appareil, le voyant « Plaque chauffante chaude » s'éteint. Toutefois, la plaque chauffante peut être encore chaude.*



- 2** 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.*

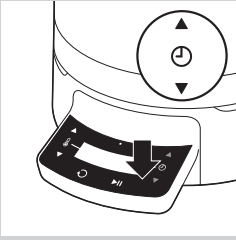
*Remarque : pour remettre la température à zéro (« - - »), appuyez brièvement et simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température.*

*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, l'indication de l'afficheur 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.

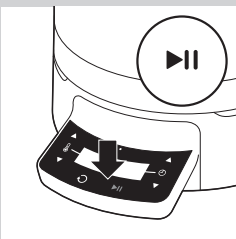


Le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.

*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.*



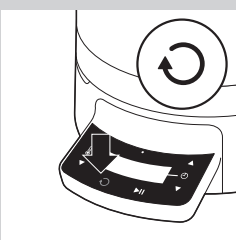
*Conseil : une fois familiarisé avec l'appareil, si vous souhaitez préparer vos propres recettes, vous n'êtes pas tenu d'utiliser le minuteur. Dans ce cas, le compteur part de zéro et l'appareil continue à fonctionner pendant 99 minutes ou jusqu'à ce que vous l'éteigniez. Si vous appuyez sur le bouton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

- Le compteur 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.*



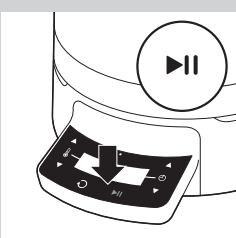
**5** Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause.

- 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, faire mijoter, faire bouillir, faire frire et maintenir au chaud au moyen de l'agitateur**

- 1** Placez l'agitateur sur la tige 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 provoquer une décoloration. Si vous en renversez autour du HomeCooker, 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 ».

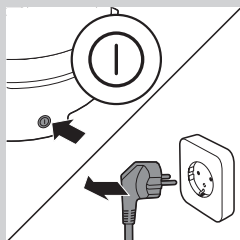
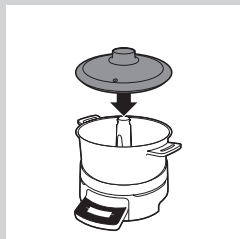
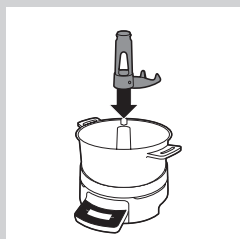
- 5** Une fois le temps défini écoulé, videz le bol avec une spatule ou une cuillère. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

*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 de la tige du bol.

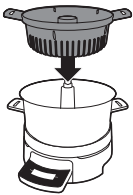


**2** Versez de l'eau dans le bol. Pour connaître la quantité d'eau, reportez-vous au livre de recettes.

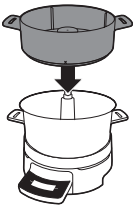


**Attention : ne remplissez pas le bol au-delà de la mention MAX.**

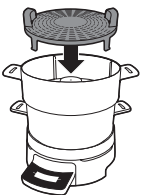
**3** Mettez les aliments que vous voulez préparer dans le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et/ou le plateau vapeur. Positionnez le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et/ou le plateau vapeur.



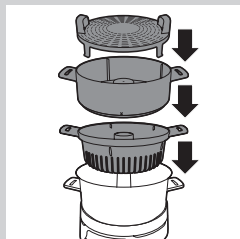
- Placez l'insert cuit-pâtes dans le bol. Utilisez l'insert cuit-pâtes pour cuire les pâtes ainsi que les gros aliments.



- 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.

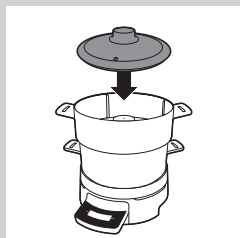
Attention : assurez-vous de placer le panier vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur correctement.

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 l'insert cuit-pâtes ni le plateau vapeur.

*Remarque : certains aliments peuvent provoquer une décoloration. Si vous en renversez autour du HomeCooker, nettoyez immédiatement.*

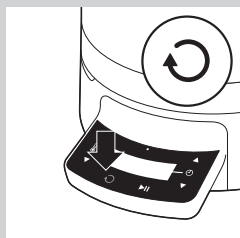
*Conseil : pour connaître les temps et températures de cuisson et d'ébullition, reportez-vous au livre de recettes.*

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



- 4** Mettez le couvercle sur le panier vapeur (si vous l'utilisez) ou 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 ».

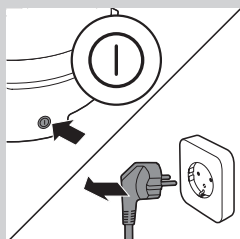
*Remarque : après avoir allumé l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt de l'agitateur pour désactiver le moteur de celui-ci.*

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

- 6** 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.

- 7** 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 de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer les appareils.

- 1 Arrêtez, puis débranchez les appareils.
- 2 Laissez refroidir le HomeCooker.

### Nettoyage de la Cutting Tower



- 1 Tournez le couvercle avec la cheminée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enlever du bol avec bec verseur.
- 2 Soulevez le porte-disque et le support pour outil du bol avec bec verseur.
- 3 Enlevez le disque du porte-disque.
- 4 Tournez le bol avec bec verseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du socle.
- 5 Nettoyez le bol avec bec verseur, le couvercle avec cheminée, le poussoir, le support pour outil, le porte-disque et les disques à l'eau chaude et avec du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.

nettoyez les disques avec précaution : les lames sont très coupantes.

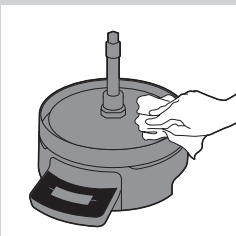
- 6 Essuyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.

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

Attention : si de l'eau ou un autre liquide pénètre entre le bloc moteur et le bol avec bec verseur, faites bien sécher le bloc moteur avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

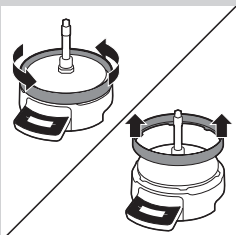
- 7 Essuyez tous les composants de l'appareil avec une serviette.

### Nettoyage du HomeCooker



- 1 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.
- 2 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.



- 3 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.

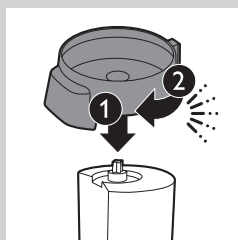
- 4** Essuyez tous les composants de l'appareil avec une serviette.

*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

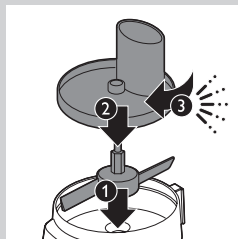
- 1** éteignez et débranchez les appareils, puis laissez-les refroidir avant de les ranger.

### Rangement de la Cutting Tower

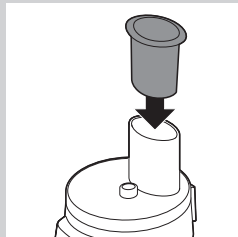


- 1** Enroulez le cordon d'alimentation autour de son compartiment de rangement en bas du bloc moteur.

- 2** Mettez le bol avec bec verseur sur le bloc moteur (1) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (déclit).



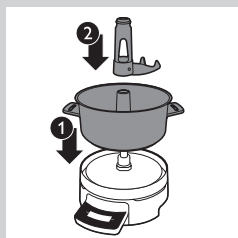
- 3** Placez le support pour outil dans le bol avec bec verseur (1). Posez le couvercle avec la cheminée sur le bol avec bec verseur (2) et fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (3) (déclit).



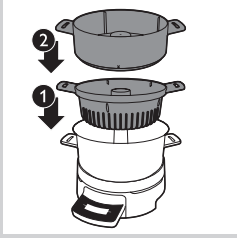
- 4** Insérez le poussoir dans la cheminée de remplissage.

- 5** Rangez l'appareil sur une surface sèche, plate et stable et stockez les disques dans un endroit sûr, sec et hors de portée des enfants.

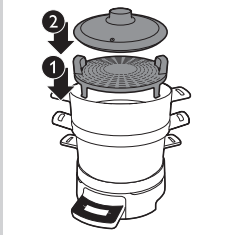
### Rangement du HomeCooker



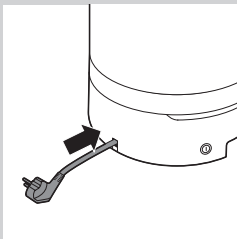
- 1** Placez le bol sur le socle (1) et l'agitateur sur la tige (2).



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



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



- 4** Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment.

- 5** 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 ces appareils, rendez-vous sur notre boutique en ligne à l'adresse **[www.shop.philips.com/service](http://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 les accessoires de vos appareils, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous en trouverez les coordonnées dans le dépliant de garantie internationale.

### 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](http://www.philips.com/support) .

*Remarque : si vous avez enregistré votre produit sur [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), vous avez automatiquement activé votre inscription gratuite au « Philips HomeCooker Club ». En tant que membre, vous avez accès au service supérieur d'assistance à la clientèle. Pour plus de détails, consultez le site [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Environnement



- Lorsqu'ils ne fonctionneront plus, ne jetez pas les appareils avec les ordures ménagères, mais déposez-les à un endroit assigné à cet effet, où ils pourront être recyclés. 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](http://www.philips.com/support).

| Problème                         | Cause possible   | Solution   |
|----------------------------------|--|--|
| Le HomeCooker ne fonctionne pas. | Le HomeCooker n'est pas branché.   | Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.  |
|                                  | Le HomeCooker n'est pas allumé.  | Appuyez sur le bouton marche/arrêt situé sur le côté du socle pour allumer le HomeCooker.  |
|                                  | Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/pause.   | Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.   |
|                                  | Le HomeCooker 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 le HomeCooker en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.   |
|                                  | 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. |

| Problème  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
| Certains aliments ne sont pas cuits.                                | Certains morceaux placés dans le bol, dans l'insert cuit-pâtes 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, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur, vous pouvez facilement préparer des aliments dont les temps de cuisson sont différents (voir chapitre « Utilisation des appareils », section « Cuire à la vapeur et faire bouillir sans l'agitateur »). |
|   | Vous avez trop rempli les paniers vapeur, l'insert cuit-pâtes et le plateau vapeur.  | Mettez les aliments dans les paniers vapeur, dans l'insert cuit-pâtes 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.  |
|   | 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.  |
| 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.  |
| Le HomeCooker dégage de la fumée.                                   | La plaque chauffante et/ou le bol n'est pas bien propre.   | Veillez à bien nettoyer la plaque chauffante et le bol après chaque utilisation.  |
|   | Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager du HomeCooker.  | Il est normal que le moteur dégage de la fumée ou une odeur désagréable lors des premières utilisations. Ce phénomène disparaît après quelques utilisations.  |
| L'agitateur se bloque.  | Vous avez trop rempli le bol.  | Videz le bol et appuyez légèrement sur l'agitateur. Ne surchargez pas le bol.   |
|   | Pendant la cuisson, un morceau de viande est resté coincé au fond du bol.  | Appuyez légèrement sur l'agitateur.   |
| Le message « Err » (Erreur) apparaît sur l'afficheur du HomeCooker. | Une erreur est survenue.   | Confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification.   |

| Problème   | Cause possible   | Solution   |
|--|--|--|
| L'afficheur du HomeCooker 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.  |
| La Cutting Tower ne fonctionne pas.  | La Cutting Tower n'est pas branchée.   | Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.  |
|  | La Cutting Tower n'est pas correctement assemblée.   | La Cutting Tower fonctionne uniquement si le bol avec bec verseur et le couvercle avec la cheminée sont fixés et verrouillés. Vérifiez si le couvercle avec la cheminée et le bol avec bec verseur sont correctement fixés et verrouillés. |
|  | Le cordon d'alimentation est endommagé.  | Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par un Centre Service Agréé Philips.  |
| Je coupe les ingrédients avec la Cutting Tower, mais les ingrédients sont écrasés.             | Il arrive que les aliments cuits et/ou à consistance très molle soient écrasés lorsque vous utilisez la Cutting Tower pour les couper. | Ne coupez pas les aliments à consistance très molle dans la Cutting Tower.   |
| La Cutting Tower est obstruée.   | Vous préparez des ingrédients qui sont trop durs ou trop mous.   | Débranchez la Cutting Tower; enlevez le couvercle avec la cheminée et retirez doucement les ingrédients avec une cuillère ou une spatule.  |

## Recette

### Biscuits secs au parmesan

- 250 g de parmesan

- 1** Râpez le parmesan (ôtez la croûte) avec le disque à râper.
- 2** Placez de petits tas de parmesan sur une plaque de cuisson et faites-les cuire dans un four préchauffé (200° C) pendant 8 minutes.



## 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:

- De HomeCooker met snijtoren snijdt, raspt, kookt en roert elke dag weer uw verse zelfgemaakte maaltijd voor u, terwijl u zich met andere dingen bezighoudt.
- 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 onder meer van 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](http://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 'Verwarmingsplaat heet'-lampje
- 22 Netsnoer met stekker
- 23 Aan/uitknop
- 24 Snoeropbergruimte
- 25 Bedieningsknop met 2 snelheidsstanden
- 26 Motorunit
- 27 Kom met tuit
- 28 Accessoirehouder
- 29 Deksel met vultrechter
- 30 Stamper
- 31 Grote raspschijf
- 32 Fijne raspschijf
- 33 Fijne snijschijf
- 34 Grote snijschijf
- 35 Julienneschijf
- 36 Schijfhouder

## **Belangrijk**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de apparaten gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

### **Gevaar**

- Gebruik de apparaten niet op een inductieformuis, fornuis, gasformuis, oven of ander kookapparaat.
- Dompel de voet van de HomeCooker nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet af onder de kraan.
- Dompel de motorunit van de snijtoeren nooit in water of een andere vloeistof en spoel deze ook niet onder de kraan af.

### **Waarschuwing**

- Controleer of het voltage dat op de apparaten is aangegeven, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u de apparaten aansluit.
- Sluit de apparaten uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- De apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik de apparaten niet indien de stekkers, snoeren of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Indien het netsnoer van de HomeCooker of snijtoeren is beschadigd, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- De snijtoeren mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd de snijtoeren en het netsnoer buiten bereik van kinderen.



- De snijtoren kan worden gebruikt 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.
- De HomeCooker 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 de HomeCooker veilig kan worden gebruikt of als iemand toezicht op hen houdt en als iemand hen op de gevaren heeft gewezen.
- Laat kinderen niet met de HomeCooker spelen.
- Houd de HomeCooker en het netsnoer buiten het bereik van kinderen van 8 jaar en jonger wanneer de HomeCooker ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Kinderen van 8 jaar of ouder mogen de HomeCooker alleen onder toezicht schoonmaken.
- Laat de netsnoeren niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop de apparaten staan.
- Houd de apparaten en de netsnoeren uit de buurt van warme oppervlakken.
- Laat achter en aan beide zijden van de HomeCooker een ruimte van ten minste 10 cm vrij.
- Plaats geen voorwerpen nabij de HomeCooker wanneer deze is ingeschakeld.
- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Schakel de HomeCooker alleen in als de pan op de voet is geplaatst.
- Raak de snijkanten van de snijtoenschijven niet aan. De snijkanten zijn zeer scherp.
- De HomeCooker wordt zeer heet en blijft ook na het koken nog lang warm. Wanneer het rode 'verwarmingsplaat heet'-lampje 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 van de HomeCooker.
- Oververhitte olie en vetten kunnen vlam vatten.
- Gebruik nooit een spatel of een lepel om tijdens gebruik de ingrediënten uit de kom van de snijtoren te verwijderen. Haal altijd de stekker van de snijtoren uit het stopcontact als u iets uit de vultrechter moet verwijderen.
- Gebruik nooit uw vingers of een voorwerp (bijvoorbeeld een spatel) om ingrediënten door de vultrechter naar beneden te duwen terwijl de snijtoren in werking is. Gebruik hiervoor alleen de stamper.
- Steek nooit uw vingers in de vultrechter terwijl de snijtoren in werking is.
- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u de snijtoenschijven hanteert. Wees vooral voorzichtig wanneer u deze uit de snijtorenkom verwijdert, wanneer u de kom leegt en wanneer u de schijven schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

**Let op**

- De apparaten zijn uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Ze zijn 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.
- Schakel de apparaten uit voordat u accessoires verwijdert.
- Haal na gebruik altijd direct de stekker uit het stopcontact.
- Schakel de snijtoren altijd uit door de bedieningsknop naar 0 te draaien.
- Wacht tot bewegende delen stilstaan voordat u het deksel van de snijtoren verwijdert.
- 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 van de HomeCooker uitsluitend in combinatie met de oorspronkelijke voet. Gebruik de pan niet op een inductiefornuis, fornuis of ander kookapparaat.
- Gebruik de stoommanden en het stoomplateau uitsluitend in combinatie met de oorspronkelijke voet en pan.
- Bedek de pan of de stoommanden alleen met het bijgeleverde deksel. Gebruik hiervoor nooit een handdoek of een vergelijkbaar voorwerp.
- Plaats de apparaten altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats de HomeCooker niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Gebruik de HomeCooker niet om gerechten te frituren.
- Plaats de apparaten 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 van de HomeCooker en de motorunit van de snijtoren schoon te maken.
- Laat de HomeCooker nooit werken wanneer de pan leeg is.
- Gebruik altijd het deksel van de HomeCooker wanneer u voedsel wilt stomen.
- Raadpleeg het receptenboek voor de juiste hoeveelheden en kooktijden.
- Gebruik ovenhandschoenen als u de HomeCooker wilt bedienen terwijl deze nog in werking is of heet is.
- Verwijder het deksel van de HomeCooker 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 de HomeCooker 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.
- 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 stoommanden en het stoomplateau altijd vast aan de handgrepen wanneer ze warm voedsel bevatten.
- Beweeg de apparaten niet wanneer ze in werking zijn.
- Maak de veiligheidsring van de HomeCooker niet schoon in de vaatwasmachine.
- Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat u het eet.

### **Elektromagnetische velden (EMV)**

De Philips-apparaten voldoen aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

### **Oververhittingsbeveiliging**

Deze 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. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en druk op de aan/uitknop om het apparaat weer in te schakelen.

### **Ingebouwde beveiliging**

Deze functie zorgt ervoor dat u de snijtoren alleen kunt inschakelen als de kom met tuit en het deksel met vultrechter goed op de motorunit zijn bevestigd. Als de kom met tuit en het deksel met vultrechter juist zijn bevestigd, zal de ingebouwde beveiliging worden ontgrendeld.

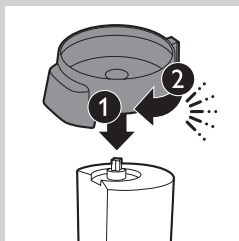
## **Voor het eerste gebruik**

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

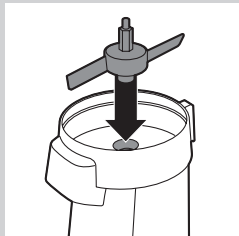
## **Klaarmaken voor gebruik**

### **De snijtoren klaarmaken voor gebruik**

- 1** Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u deze gaat verwerken (maximumtemperatuur 80°C).
- 2** Snijd de ingrediënten in stukken die in de vultrechter passen. Zorg ervoor dat de stukken niet te groot zijn, anders kunnen ze vast komen te zitten in de vultrechter.
- 3** Plaats de motorunit op een vlakke en stabiele ondergrond.



- 4** Zet de kom met tuit op de motorunit (1) en draai de kom rechtsom (2) om deze vast te zetten ('klik').



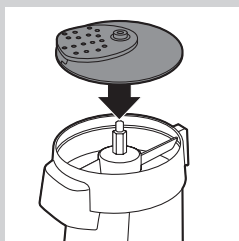
- 5** Plaats de accessoirehouder in de kom met tuit.

- 6** Plaats de gewenste schijf in de schijfhouder.

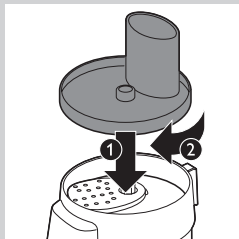
De snij- en raspschijven zijn bedoeld voor het snijden en raspen van groenten als komkommer; wortels, aardappelen, prei, ui en bepaalde soorten kaas. Met de Julienneschijf kunt u groenten in dunne reepjes snijden.

Gebruik het apparaat nooit om harde ingrediënten zoals ijsblokjes te verwerken.

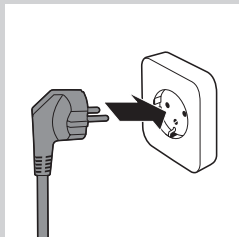
Raak de snijkanten niet aan; deze zijn zeer scherp.



- 7** Plaats de schijfhouder op de accessoirehouder.



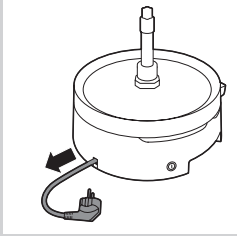
- 8** Plaats het deksel met vultrechter op de kom met tuit (1). Draai het deksel rechtsom (2) om het vast te zetten.



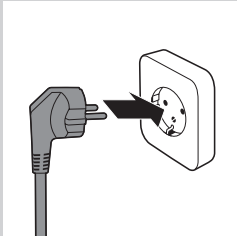
- 9** Steek de stekker in het stopcontact.

### De HomeCooker klaarmaken voor gebruik

- 1** Plaats de voet 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.

## De apparaten gebruiken

Zie het receptenboek en bezoek onze website [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker) voor tips en recepten.

### Snijtoren

#### De snijtoren gebruiken

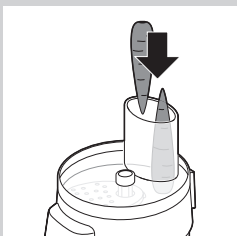
*Opmerking: Als u wilt dat de snijtoren de verwerkte ingrediënten rechtstreeks uitwerpt in de HomeCooker, verwijder dan het deksel van de HomeCooker en plaats de snijtoren naast de HomeCooker.*

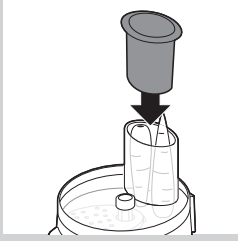
*Opmerking: U kunt de snijtoren ook zonder de HomeCooker gebruiken. Plaats gewoon de snijtoren naast de kom of pan.*

**1** Doe de ingrediënten in de vultrechter.

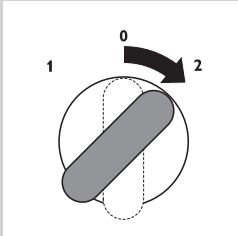
- Snijd grote ingrediënten in stukjes die in de vultrechter passen.
- Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
- Zorg ervoor dat kaas soorten zoals Parmesaanse kaas, Goudse kaas of Emmentaler op koelkasttemperatuur zijn wanneer u ze gaat raspen.

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





**2** Zet de stamper op de ingrediënten in de vultrechter.

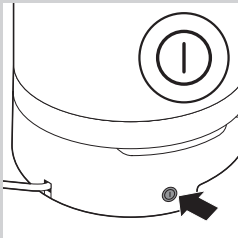


**3** Draai de bedieningsknop naar snelheid 1 of 2 en duw de stamper naar beneden.

Gebruik snelheid 1 voor zachte ingrediënten zoals champignons. Gebruik snelheid 2 voor harde ingrediënten zoals wortels.

## HomeCooker

### Het bedieningspaneel gebruiken



**1** Druk op de aan/uitknop.



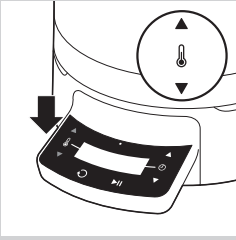
De temperatuur die op het display verschijnt, is '- -'. De getoonde tijd is 00:00.

*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 verwarmingsplaat 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: Door verschillen in omgevingstemperatuur kan het voorkomen dat de temperatuur op het display weer begint te knipperen.*

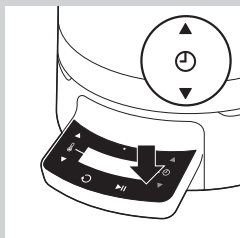
*Opmerking: Als u de knoppen voor het verhogen en verlagen van de temperatuur tegelijkertijd kort ingedrukt houdt, wordt de temperatuur opnieuw ingesteld op nul ('- -').*

*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 op het display weer knipperen.*

**Temperatuurstanden**

- Smelten: 40°C/104°F\*
- Warmhouden: 70°C/158°F\*
- Sudderren: 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.



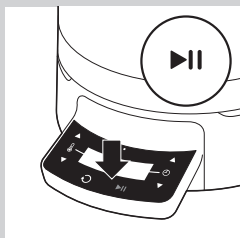
- De ingestelde tijd verschijnt op het display.

*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.*

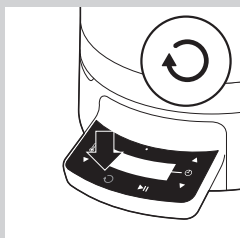
*Tip: Wanneer u vertrouwd met het apparaat bent geworden en u uw eigen recepten wilt bereiden, kunt u het apparaat ook gebruiken zonder de timer in te stellen. In dat geval loopt de tijd op vanaf nul en blijft het apparaat 99 minuten werken of tot u het apparaat uitschakelt. Als u tijdens het koken op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

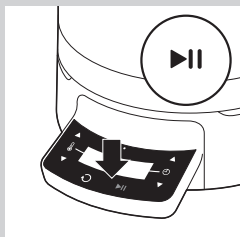


- 5** Als u het koken wilt onderbreken, drukt u op de start-/pauzeknop.
  - De start-/pauzeknop brandt ononderbroken en de tijd op het display stopt.

*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, sudderen, koken, braden en warmhouden 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 de HomeCooker 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'.

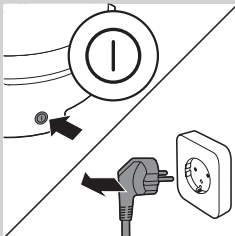
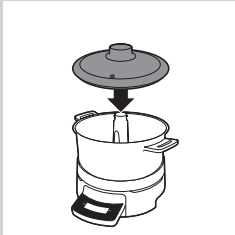
- 5** Wacht tot de ingestelde tijd is verstreken en haal de ingrediënten uit de pan met een spatel of lepel. Druk op een knop om het piepen te stoppen.

*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.*

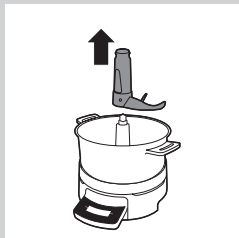
- 6** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Let op: Wanneer u het apparaat uitschakelt en/of u de stekker uit het stopcontact haalt, dooft het rode 'verwarmingsplaat heet'-lampje. 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.



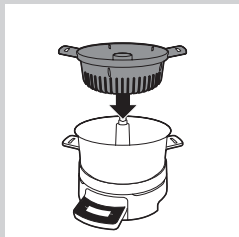
**2** Giet water in de pan. Zie het receptenboek voor de juiste hoeveelheid water.

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

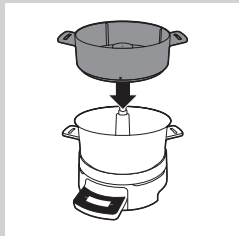


**3** Plaats de ingrediënten die u wilt bereiden in de stoommand, in de pastamand en/of op het stoomplateau. Plaats de stoommand, de pastamand en/of het stoomplateau in de pan.

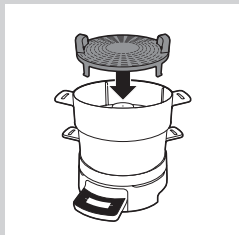
- Plaats de pastamand in de pan. Gebruik de pastamand om pasta te koken en om grote ingrediënten te stomen.

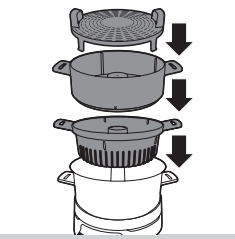


- Zet de stoommand op de pan. Gebruik de stoommand om kleinere ingrediënten te stomen.



- 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 de stoommand, de pastamand en het stoomplateau goed zijn geplaatst.

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.

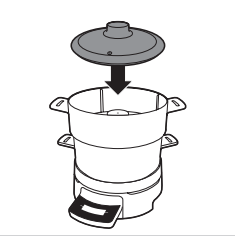
*Opmerking: Bepaalde ingrediënten kunnen verkleuring veroorzaken. Als u ingrediënten op de buitenkant van de HomeCooker morst, veeg het apparaat dan onmiddellijk schoon.*

*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** Zet het deksel op de stoommand (als u deze gebruikt) of op de pan.

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



- 5** Volg de instructies in 'Het bedieningspaneel gebruiken'.

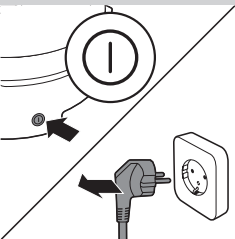
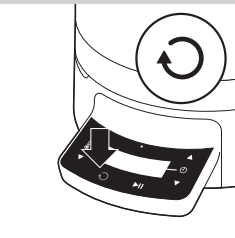
*Opmerking: Schakel het apparaat in en druk daarna op de aan/uitknop voor het roerhulpstuk om de motor van het roerhulpstuk uit te schakelen.*

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

- 6** 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.

- 7** 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 de apparaten schoon te maken.

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

**2** Laat de HomeCooker afkoelen.

### De snijtoren schoonmaken

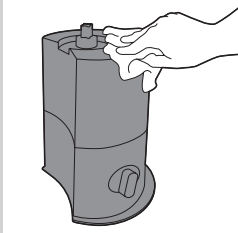


- 1** Draai het deksel met vultrechter linksom om het van de kom met tuit te verwijderen.
- 2** Til de schijfhouder en de accessoirehouder uit de kom met tuit.
- 3** Verwijder de schijf van de schijfhouder.
- 4** Draai de kom met tuit linksom om deze van de voet te verwijderen.
- 5** Maak de kom met tuit, het deksel met vultrechter, de stamper, de accessoirehouder, de schijfhouder en de schijven schoon met warm water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.

Wees zeer voorzichtig wanneer u de schijven schoonmaakt. De snijkanten zijn zeer scherp.

**6** Neem de motorunit af met een vochtige doek.

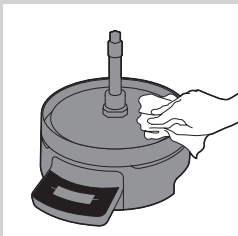
Gevaar: Dompel de motorunit niet in water en spoel deze niet af onder de kraan. Plaats de motorunit ook niet in de vaatwasmachine.



Let op: Als water of andere vloeistoffen tussen de motorunit en de kom met tuit komen, maak de motorunit dan goed droog voor u het apparaat weer gebruikt.

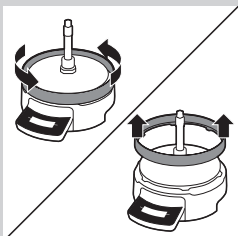
**7** Droog alle onderdelen van het apparaat met een theedoek.

### De HomeCooker schoonmaken



- 1** 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.
- 2** 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.



**3** 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.

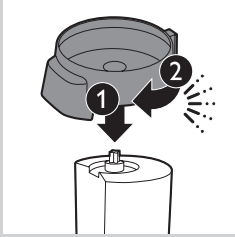
**4** Droog alle onderdelen van het apparaat met een theedoek.

*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.*

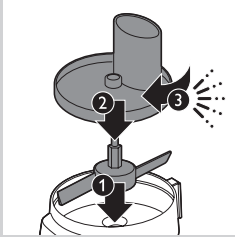
## Opbergen

- 1 Schakel de apparaten uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de apparaten afkoelen voor u deze opbergt.

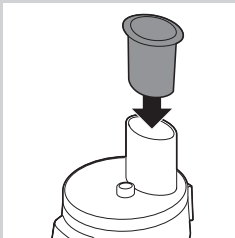
### De snijtoren opbergen



- 1 Wind het netsnoer rond de snoerhaspel aan de onderkant van de motorunit.
- 2 Zet de kom met tuit op de motorunit (1) en draai de kom rechtsom (2) om deze vast te zetten ('klik').



- 3 Plaats de accessoirehouder in de kom met tuit (1). Plaats het deksel met vultrechter op de kom met tuit (2) en draai het deksel rechtsom (3) om het vast te zetten ('klik').

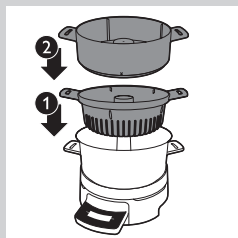


- 4 Plaats de stamper in de vultrechter.
- 5 Berg het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond op en bewaar de schijven op een veilige, droge plek buiten het bereik van kinderen.

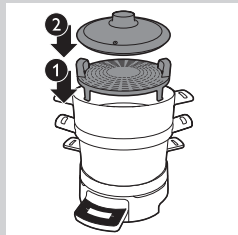
### De HomeCooker opbergen



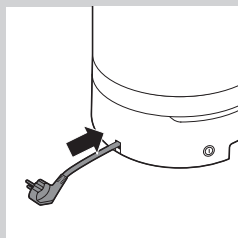
- 1 Plaats de pan op de voet (1) en plaats het roerhulpstuk op de as (2).



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



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



- 4** Duw het netsnoer in de snoeropbergruimte.

- 5** Berg het apparaat op een droge, vlakke en stabiele ondergrond op, bij voorkeur op het aanrechtblad in uw keuken.

### Accessoires bestellen

Ga naar onze Online Shop op [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service) om accessoires voor deze apparaten te kopen. Ga naar uw Philips-dealer of een Philips-servicecentrum als de Online Shop niet beschikbaar is in uw land. Als u problemen hebt met het vinden van accessoires voor deze apparaten, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land. U vindt de contactgegevens in het 'worldwide garantie'-vouwblad.

### 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](http://www.philips.com/support).

*Opmerking: Als u uw product op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) hebt geregistreerd, hebt u automatisch uw gratis lidmaatschap bij de 'Philips HomeCooker Club' geactiveerd. Als lid hebt u toegang tot premium klantenservice. Voor meer details gaat u naar [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

### Milieu



- Gooi de apparaten aan het einde van hun levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever deze in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om ze 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 deze apparaten. 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](http://www.philips.com/support).

| Probleem                  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |
|---------------------------|---|---|
| De HomeCooker werkt niet. | De stekker van de HomeCooker zit niet in het stopcontact.   | Steek de stekker in het stopcontact.  |
|                           | De HomeCooker is niet ingeschakeld.   | Druk op de aan/uitknop op de zijkant van de voet om de HomeCooker in te schakelen.  |
|                           | U hebt niet op de start-/pauzeknop gedrukt.   | Druk op de start-/pauzeknop om het koken of stomen te starten.  |
|                           | De HomeCooker stond in de stand-bymodus, maar u dacht dat het apparaat was uitgeschakeld. U hebt op de aan/uitknop gedrukt om te proberen de HomeCooker in te schakelen, maar hebt hem daarmee uitgeschakeld. | Druk nog een keer op de aan/uitknop om de HomeCooker 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. |

| Probleem  | Mogelijke oorzaak   | Oplossing   |
|---|---|---|
| Niet al het voedsel is gestoomd/gaar.                                 | Sommige ingrediënten in de pan, in de pastamand 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 de stoommanden, de pastamand en het stoomplateau gebruikt, kunt u gemakkelijk ingrediënten met verschillende stoomtijden bereiden (zie 'Stomen en koken zonder het roerhulpstuk' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').       |
|   | U hebt te veel voedsel in de stoommanden, de pastamand en op het stoomplateau geplaatst.  | Plaats de ingrediënten zodanig in de stoommand, de pastamand 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.  |
| 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 de HomeCooker.                                   | 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 de HomeCooker komen wanneer u deze voor het eerst gebruikt.   | Het is normaal dat een nieuw apparaat een onaangename geur of wat rook produceert wanneer het voor de eerste keer wordt gebruikt. Dit verschijnsel verdwijnt nadat u de HomeCooker 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 van de HomeCooker.        | Er is een fout opgetreden.  | Laat het apparaat nakijken door een door Philips geautoriseerd servicecentrum.  |
| Op het display van de HomeCooker staat °C, 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.   |

| Probleem   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|--|--|--|
| De snijtoren werkt niet.   | De stekker van de snijtoren zit niet in het stopcontact.   | Steek de stekker in het stopcontact.   |
|  | De snijtoren is niet goed bevestigd.   | De snijtoren werkt alleen als de kom met tuit en het deksel met vultrechter zijn geplaatst en vergrendeld. Controleer of het deksel met vultrechter en de kom met tuit goed zijn geplaatst en vergrendeld. |
|  | Het netsnoer is beschadigd.  | Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door een door Philips geautoriseerd servicecentrum.   |
| Ik wilde ingrediënten snijden met de snijtoren, maar de ingrediënten zijn gepureerd. | Het is mogelijk dat gekookte en/of zeer zachte ingrediënten worden gepureerd wanneer u de snijtoren gebruikt om deze te snijden. | Verwerk zeer zachte ingrediënten niet in de snijtoren.   |
| De snijtoren is verstopt.  | U verwerkt ingrediënten die te hard of te zacht zijn.  | Haal de stekker van de snijtoren uit het stopcontact, verwijder het deksel met vultrechter en verwijder de ingrediënten voorzichtig met een lepel of spatel.   |

## Recept

### Parmezaanse-kaascrackers

- 250 g Parmezaanse kaas

- 1** Rasp de Parmezaanse kaas (zonder korst) met de raspstrijf.
- 2** Plaats kleine hoopjes Parmezaanse kaas op een bakschaal en bak deze 8 minuten in een voorverwarmde oven (200°C).

## Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips.

HomeCooker-en er blitt utviklet for å gjøre det enklere å lage mange ulike retter. Den har lang levetid, er lett å gjøre ren og alle delene bortsett fra sikkerhetsringen kan vaskes i oppvaskmaskin.

Noen av fordelene med HomeCooker:

- HomeCooker med kuttetårn hjelper deg å skjære, raspe, kutte, steke og røre ferske hjemmelagede måltider hver dag, mens du gjør noe annet.
- Tidsbesparende: HomeCooker gir deg mulighet til å gjøre andre ting du liker, samtidig som du lager mat.
- Ingen brent mat: Vispen forhindrer at maten i bunnen av gryten svir seg. Dessuten stopper apparatet varmen automatisk når den angitte temperaturen er nådd, og den angitte tiden har utløpt.
- Allsidig: Du kan smelte, holde varm, småkoke, koke, dampe, steke med eller uten vispen.
- Svært brukervennlig: Du kan enkelt justere innstillingene ved å trykke på en knapp.
- Bærbar: HomeCooker har en kompakt design. Du kan dermed ta den med deg og lage mat hvor som helst bare du har strøm og en stikkontakt (f.eks. på en campingplass, på hytta eller på terrassen).
- Sikker: HomeCooker har en sikkerhetsring rundt varmeplaten for å hindre at du brenner deg.

### Fordeler ved produktregistrering

Du har kjøpt et kjøkkenredskap for livet, og vi vil sikre at du forblir fornøyd. Vi ønsker at du registrerer kjøpet ditt, slik at vi kan holde kontakten med deg, og du kan få flere oppskrifter fra oss. Registrer kjøpet i løpet av tre måneder for å få fordeler som:

- Nye ideer til oppskrifter via e-post.
- Tips for å bruke og vedlikeholde HomeCooker
- Spesialtilbud på tilbehør og andre produkter

Registrer din HomeCooker på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- 1 Glasslokk
- 2 Dampventil
- 3 Damprist
- 4 Dampkurv
- 5 Pastainnsats
- 6 Visp
- 7 Kjele
- 8 Spindel
- 9 Varmeplate
- 10 Avtakbar sikkerhetsring
- 11 Sokkel
- 12 Kontrollpanel med display
- 13 Knapp for temperaturøkning
- 14 Knapp for temperaturreduksjon
- 15 Temperaturindikasjon (°C eller °F)
- 16 Av/på-knapp for visp
- 17 Start/pause-knapp

- 18 Indikator for angitt tid
- 19 Knapp for å øke tid
- 20 Knapp for å minske tid
- 21 Lampe for "varm plate"
- 22 Ledning med støpsel
- 23 Av/på-knapp
- 24 Oppbevaringsrom for ledningen
- 25 Kontrollbryter med to hastighetsinnstillinger
- 26 Motorenhet
- 27 Bolle med tut
- 28 Utstyrholder
- 29 Lokk med materør
- 30 Stapper
- 31 Grov raspeskive
- 32 Fin raspeskive
- 33 Fin kutteskive
- 34 Grov kutteskive
- 35 Julienne-skive
- 36 Skiveholder

## Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatene, og ta vare på den for senere referanse.

### Fare

- Bruk aldri apparatene på en induksjonskokeplate, komfyr, gassovn, stekeovn eller andre matlagingsapparater.
- Ikke senk sokkelen til HomeCooker ned i vann eller annen væske, og ikke skyll det under springen.
- Motorenheten må aldri senkes ned i vann eller annen væske, og den må heller ikke skylles under rennende vann.

### Advarsel

- Før du kobler til apparatene, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatene, stemmer overens med nettspenningen.
- Apparatene må bare plugges i jordede stikkontakter.
- Disse apparatene er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatene må ikke brukes hvis det er skade på støpselet, strømledningen eller andre deler.
- Hvis strømledningen er skadet, må den alltid skiftes av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at farlige situasjoner unngås.
- Kuttetårnet må ikke bli brukt av barn. Oppbevar kuttetårnet og strømledningen utilgjengelig for barn.
- Kuttetårnet kan brukes av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- HomeCooker kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av HomeCooker eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.



- Ikke la barn leke med HomeCooker.
- Oppbevar HomeCooker og strømledningen utilgjengelig for barn under åtte år når HomeCooker er slått på eller kjøles ned.
- Barn som er åtte år eller eldre, skal bare rengjøre HomeCooker under oppsyn.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatene står.
- Hold apparatene og ledningen unna varme overflater.
- La det være minst 10 cm ledig plass bak og på begge sider av HomeCooker.
- Ikke plasser gjenstander i nærheten av HomeCooker når det er i bruk.
- Trekk strømledningen helt ut før du kobler apparatene til strømmettet.
- Ikke bruk HomeCooker uten gryten på sokkelen.
- Unngå å berøre knivseggene på skivene til kuttetårnet. Knivseggene er svært skarpe.
- HomeCooker blir svært varmt og forblir varmt lenge etter matlagingen. Når den røde "varmeplate varm"-lampen på kontrollpanelet lyser, er varmeplaten varm og må ikke berøres.
- Fjern aldri sikkerhetsringen når varmeplaten er slått på eller er varm.
- Hold langt hår, smykker, løse klær osv. unna vispen.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene er høy når HomeCooker brukes.
- Overopphetet olje og fett kan begynne å brenne.
- Bruk aldri en slikkepott eller en skje til å fjerne ingrediensene fra bollen til kuttetårnet når det er i gang. Trekk alltid ut støpselet til kuttetårnet hvis du må fjerne noe fra materøret.
- Bruk aldri fingrene eller en gjenstand (f.eks. en slikkepott) til å skyve ingredienser ned i materøret mens kuttetårnet er i gang. Det er bare stapperen som skal brukes til dette.
- Stikk aldri fingrene ned i materøret mens kuttetårnet er i bruk.
- Vær svært forsiktig når du håndterer skivene til kuttetårnet. Vær ekstra forsiktig når du fjerner dem fra bollen til kuttetårnet, når du tømmer bollen, og når du rengjør den. Knivseggene er svært skarpe.

### Forsiktig

- Dette apparatene er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkkenet til bedrifter; butikker; kontorer; bondegårder eller andre arbeidsmiljøer. De er heller ikke beregnet for bruk av kunder på hoteller, moteller, herberger eller i andre typer bomiljøer.
- Slå av apparatene før du demonterer eventuelt tilbehør.
- Koble apparatene fra strømmettet umiddelbart etter bruk.
- Slå alltid av kuttetårnet ved å vri kontrollbryteren til 0.
- Vent til de bevegelige delene har stanset før du fjerner lokket fra kuttetårnet.
- Hvis apparatene brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter, eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler, fører det til at garantien blir ugyldig.

- Bruk bare gryten til HomeCooker sammen med den originale sokkelen. Ikke bruk gryten på en induksjonskomfyr, stekeovn eller andre matlagingsapparater.
- Bruk bare dampekurvene og dampristen sammen med originalsokkelen og gryten.
- Bare tildekk gryten eller dampkurvene med lokket som følger med. Bruk aldri et håndkle eller noe lignende til dette.
- Sett alltid apparatene på et tørt, flatt og stabilt underlag.
- Ikke plasser HomeCooker i nærheten av eller under objekter som kan bli skadet av damp, for eksempel vegger og skap.
- Ikke bruk HomeCooker til å fritere mat.
- Ikke ha apparatene eller noen av delene i mikrobølgeovnen.
- Du kan blande ingrediensene i kjelen med en stavmikser, men bare hvis du tar vispen ut av kjelen først.
- Ikke overskrid MAX-merket på kjelen (3 liter).
- Kontroller alltid at dampåpningene i dampkurvene og dampristen er fri for fett, matrester og smuss.
- Du må bare bruke en fuktig klut til å rengjøre den nedre delen av HomeCooker og motorenheten til kuttetårnet.
- La aldri HomeCooker gå når gryten er tom.
- Bruk alltid lokket på HomeCooker når du vil dampe mat.
- Se oppskriftsheftet for korrekte mengder og koketid.
- Bruk alltid grytekluter hvis du må ta i HomeCooker mens det er i gang eller fremdeles er varmt.
- Ta alltid lokket til HomeCooker forsiktig av og i retning bort fra deg. La kondensen dryppe av lokket og ned i gryten for å unngå brannskader.
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampventilen i lokket under koking, eller ut av kjelen når du tar av lokket. Når du skal sjekke maten, må du alltid bruke kjøkkenredskaper med lange skaft.
- Når du slår av og/eller kobler fra HomeCooker, slukkes den røde "varmeplate varm"-lampen. Varmeplaten kan fortsatt være varm. La alltid varmeplaten avkjøles helt før du håndterer eller rengjør sokkelen.
- Bruk alltid fingertuppene til å trykke på knappene på kontrollpanelet. Ikke bruk neglene. Det kan skade den beskyttende folien.
- Alltid bær kjelen etter håndtakene.
- Hold alltid i dampkurvene og dampbrettet i håndtakene når de inneholder varm mat.
- Ikke flytt apparatene når de er i drift.
- Rengjør aldri sikkerhetsringen til HomeCooker i oppvaskmaskinen.
- Kontroller alltid at maten er ordentlig kokt før du spiser den.

### **Elektromagnetiske felt (EMF)**

Disse apparatene fra Philips overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF).

### **Overopphetingsbeskyttelse**

HomeCooker er utstyrt med overopphetingsbeskyttelse. Hvis apparatet overopphetes, slår det seg av automatisk. Koble fra apparatet, og la det avkjøles til romtemperatur. Sett deretter støpselet tilbake i stikkkontakten, og trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet igjen.

### Innebygd sikkerhetslås

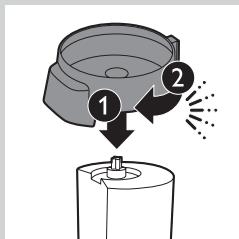
Denne funksjonen sikrer at du bare kan slå på kuttetårnet hvis du har montert bollen med tut og lokket med materør riktig på motorenheten. Hvis bollen med tut og lokket med materør er riktig montert, låses den innebygde sikkerhetslåsen opp.

### Før første gangs bruk

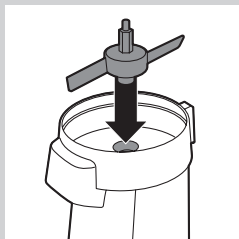
- 1 Fjern all emballasjen fra apparatet og beskyttelsesfolien fra kontrollpanelet til HomeCooker.
- 2 Rengjør delene som kommer i kontakt med mat grundig før apparatet brukes for første gang (se avsnittet Rengjøring).

### Før bruk

#### Klargjøre kuttetårnet



- 1 La varme ingredienser avkjøles før du kjører dem i foodprocessoren (maks. temperatur: 80 °C).
- 2 Skjær ingrediensene i biter som får plass i materøret. Kontroller at bitene ikke er for store, slik at de ikke setter seg fast i materøret.
- 3 Sett motorenheten på et flatt og stabilt underlag.
- 4 Sett bollen med tut på motorenheten (1), og vri den med klokken (2) for å feste den (du skal høre et klikk).



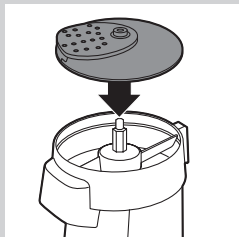
- 5 Plasser utstyrsholderen i bollen med tut.

- 6 Legg skiven du vil bruke inn i skiveholderen.

Kutte- og raspeskivene er ment for kutte og raspe grønnsaker som agurk, gulrot, poteter, purre, løk og noen typer ost. Julienne-skiven er ment for oppskjæring av grønnsaker i tynne, avlange biter.

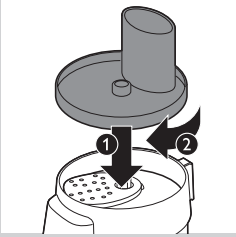
Ikke bruk apparatet til å blande harde ingredienser, for eksempel isbiter.

Knivseggene er svært skarpe. Ikke rør dem.

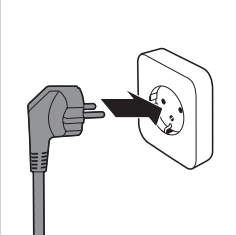


- 7 Plasser skiveholderen på utstyrsholderen.



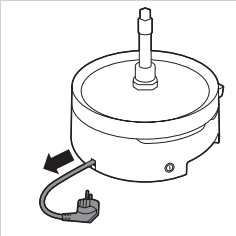


- 8** Sett lokket med materør på bollen med tut (1). Vri deretter lokket med klokken (2) for å feste det.

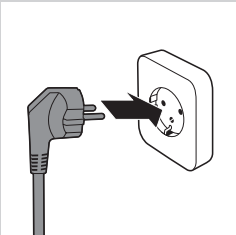


- 9** Sett støpselet i stikkontakten.

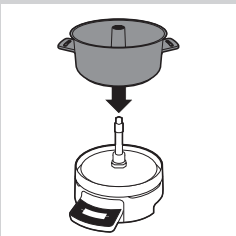
### Klargjøre HomeCooker



- 1** Sett sokkelen på et tørt, flatt og stabilt underlag.  
**2** Trekk ledningen ut fra oppbevaringsrommet.



- 3** Sett støpselet i stikkontakten.



- 4** Plasser kjelen på sokkelen.

## Bruke apparatene

Du finner tips om koking og damping og oppskrifter i oppskriftsheftet og på webområdet vårt [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Kuttetårn

#### Bruke kuttetårnet

*Merk: Hvis du vil at kuttetårnet skal tømme ingrediensene rett inn i HomeCooker, tar du av lokket på HomeCooker og setter inn kuttetårnet ved siden av HomeCooker.*

*Merk: Du kan også bruke kuttetårnet uten HomeCooker. Bare sett kuttetårnet ved siden av bollen eller pannen.*

#### 1 Slipp ingrediensene ned i materøret.

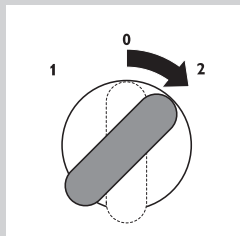
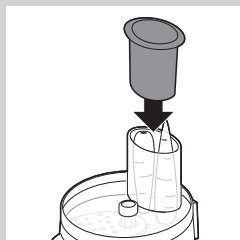
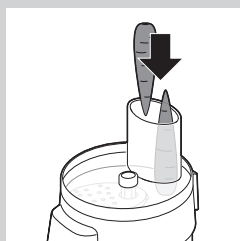
- Del store ingredienser i biter som passer i materøret.
- Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.
- Hvis du skal raspe ost, f.eks. parmesan, gouda eller emmentaler, bør osten ha kjøleskapstemperatur.

*Merk: Visse ingredienser kan forårsake misfarging. Hvis du søler ingredienser på utsiden av kuttetårnet, må du tørke bort sølet umiddelbart.*

#### 2 Press stapperen forsiktig mot ingrediensene i materøret.

#### 3 Vri bryteren til hastighet 1 eller 2, og trykk ned stapperen.

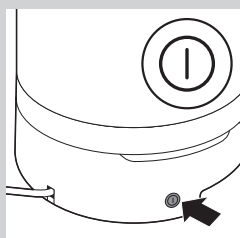
Bruk hastighet 1 for myke ingredienser, for eksempel sopp. Bruk hastighet 2 for harde ingredienser, for eksempel gulrot.



### HomeCooker

#### Bruke kontrollpanelet

#### 1 Trykk på av/på-knappen.



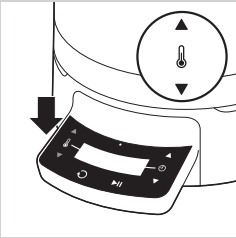


- Temperaturen som vises i displayet, er - -, og tiden som vises, er 00:00.

*Merk: Hvis du ikke bruker apparatet på ti minutter, går det i hvilemodus for å spare strøm. I denne modusen vil start/pause-knappen blinke hvert 10. sekund. Hvis du vil slå apparatet på igjen, trykker du på start/pause-knappen.*

*Merk: Hvis apparatet fremdeles er varmt, men det kjøles ned, går det i hvilemodus for å spare strøm. "Varmeplate varm"-lampen lyser så lenge varmeplaten er varm. Hvis du vil slå apparatet på igjen, trykker du på start/pause-knappen.*

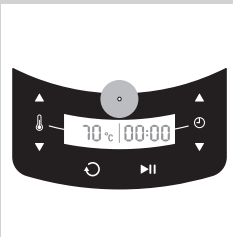
*Merk: Hvis du slår av eller kobler fra apparatet, slukkes "varmeplate varm"-lampen. Varmeplaten kan imidlertid fortsatt være varm.*



- 2 Trykk på temperatur opp- eller ned-knappene én eller flere ganger for å angi ønsket temperatur.



- Den angitte temperaturen vises i displayet. Temperaturen blinker for å vise at apparatet endrer temperaturen.



- Når den røde "varmeplate varm"-lampen lyser, er varmeplaten varm og må ikke berøres.



- Når varmeplaten eller bunnen av gryten når den innstilte temperaturen, slutter temperaturen i displayet å blinke. Apparatet opprettholder den angitte temperaturen, og du kan gjøre noe annet.

*Merk: På grunn av variasjoner i omgivelsestemperatur kan det hende at temperaturen på skjermen begynner å blinke igjen.*

*Merk: Hvis du trykker raskt på temperatur opp- og ned-knappene samtidig, tilbakestilles temperaturen til null (- -).*

*Merk: Hvis du holder inne temperatur opp- og ned-knappene i tre sekunder, kan du gå fra °C til °F og tilbake igjen.*

*Merk: Du kan også justere temperaturen mens apparatet er i gang. Hvis du angir en høyere temperatur, begynner temperaturlampen på displayet å blinke igjen.*

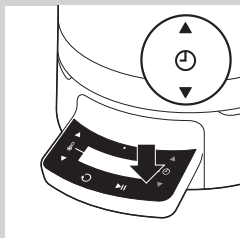
### Temperaturinnstillinger

- Smelte: 40 °C / 104 °F \*
- Holde varmt: 70 °C / 158 °F \*
- Småkoke: 90 °C / 194 °F \*
- Koke: 110 °C / 230 °F \*
- Dampe: 130 °C / 266 °F \*
- Steke: 175 °C / 347 °F \*
- Turbo: 250 °C / 482 °F \*\* (for å varme opp ingrediensene raskt eller steke store mengder ingredienser)

\* indikerer temperaturen i bunnen av kjelen

\*\* indikerer temperaturen på varmeplaten

**3** Trykk på tid opp- og ned-knappene for å stille inn riktig koketid. Du kan angi tid fra 1 til 99 minutter.



Den innstilte tiden vises på displayet.

*Merk: Jo lenger du holder knappen inne, desto raskere endres tiden fremover eller bakover.*

*Merk: Du kan også justere tiden mens apparatet er i gang.*

*Merk: Hvis du trykker raskt på tid opp- og ned-knappene samtidig, tilbakestilles timeren til 00.00.*

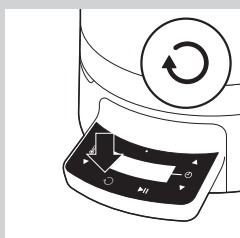
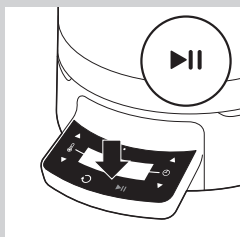
*Tips: Når du er blitt mer kjent med apparatet, og når du ønsker å tilberede dine egne oppskrifter, kan du også bruke det uten å stille inn timeren. I så fall begynner timeren å telle opp fra null og apparatet fortsetter å kjøre i 99 minutter eller til du slår det av. Hvis du trykker på pause-knappen mens apparatet kjører uten å stille inn timeren, tilbakestilles timeren til 00.00.*

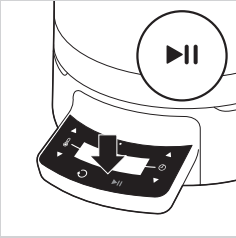
**4** Trykk på start/pause-knappen for å starte kokeprosessen.

- Den tiden på displayet telles ned (i minutter og sekunder), og start/pause-knappen blinker sakte for å indikere at apparatet er i gang.
- Apparatet begynner å varme opp.
- Vispen begynner å rotere.

*Merk: Hvis du vil slå av vispen for å koke poteter eller vil bruke dampfunksjonen, trykker du på av/på-knappen for vispen. For å aktivere vispen igjen trykker du på av/på-knappen igjen.*

*Merk: Du deaktiverer vispen ved å trykke på av/på-knappen for vispen rett etter at du har slått på apparatet.*





- 5** Hvis du vil avbryte kokeprosessen, trykker du på start/pause-knappen.
- ▶ Start/pause-knappen lyser kontinuerlig, og tiden i displayet slutter å telle ned eller opp.

*Merk: Hvis du ikke angir koketid, viser displayet 00:00.*

- 6** Hvis du vil fortsette kokeprosessen, trykker du på start/pause-knappen igjen.
- ▶ Tiden i displayet begynner å telle ned eller opp igjen, og start/pause-knappen begynner å blinke igjen.

*Merk: Hvis du ikke anga koketid, teller displayet opp fra 0 igjen når du trykker du på start/pause-knappen.*

*Merk: Hvis du ikke fortsetter kokeprosessen innen ti minutter, settes apparatet i hvilemodus. I denne modusen blinker start/pause-knappen hvert 10. sekund.*

- 7** Når den angitte tiden har gått, piper apparatet og start/pause-knappen lyser kontinuerlig. Trykk på en hvilken som helst knapp for å stoppe pipingene.

### Smelte, småkoke, koke, steke og holde varm med omrøring

- 1** Sett vispen på tappen i gryten.

*Merk: Sett alltid vispen i kjelen før du begynner å tilsette ingrediensene.*

- 2** Legg ingrediensene du ønsker å tilberede, i kjelen. Hvis det er nødvendig, heller du på vann (f.eks. for å koke poteter).

Forsiktig: Pass på at ingrediensene i kjelen ikke overstiger MAX-merket.

*Merk: Visse ingredienser kan forårsake misfarging. Hvis du søler ingredienser på utsiden av HomeCooker, må du tørke bort sølet umiddelbart.*

*Tips: Se oppskriftsheftet for koketider og temperaturer.*

- 3** Du kan om du vil, legge lokket på kjelen.

- 4** Følg instruksjonene i delen Bruke kontrollpanelet.

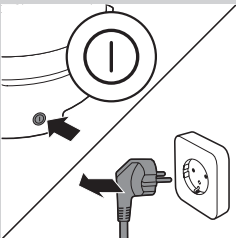
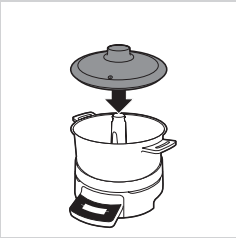
- 5** Når den angitte tiden har gått, fjerner du ingrediensene fra kjelen med en slikkepott eller en skje. Trykk på en hvilken som helst knapp for å stoppe pipingene.

*Merk: Du kan blande ingrediensene i kjelen med en stavmikser, men bare hvis du tar vispen ut av kjelen først.*

*Merk: Hvis du vil ta ut vispen, må du aldri berøre de varme ingrediensene og bare ta øverst på vispen.*

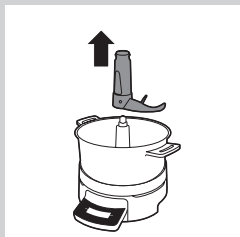
- 6** Slå av og koble fra apparatet.

Forsiktig: Når du slår av og/eller kobler fra apparatet, slukkes den røde "varmeplate varm"-lampen. Varmeplaten kan imidlertid fortsatt være varm. La alltid varmeplaten avkjøles helt før du håndterer eller rengjør sokkelen.



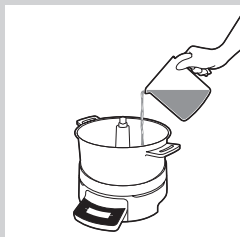
## Dampe og koke uten vispen

**1** Ta vispen av tappen i gryten.



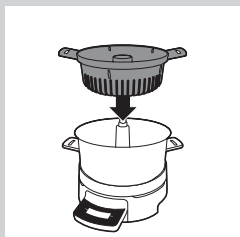
**2** Hell vann i kjelen. Se oppskriftsheftet for rett mengde vann.

Forsiktig: Pass på at vannet og ingrediensene i kjelen ikke overstiger MAX-merket.

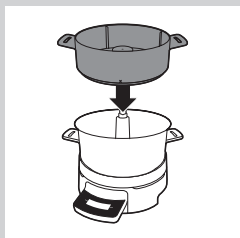


**3** Legg ingrediensene i dampkurven, pastainnsatsen og/eller på dampristen. Sett dampkurven, pastainnsatsen og/eller dampristen på plass.

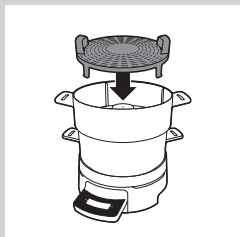
- Sett pastainnsatsen i gryten. Bruk pastainnsatsen til å koke pasta eller dampe store ingredienser.

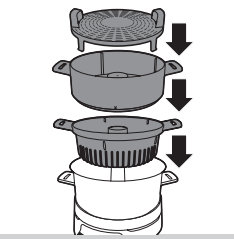


- Sett dampkurven på kjelen. Bruk dampkurven til å dampe mindre ingredienser.



- Sett dampristen i dampkurven. Bruk dampristen til å dampe fine ingredienser, f.eks. fisk.





- Du kan også bruke dampkurven, pastainnsatsen og dampristen samtidig.

Forsiktig: Sørg for at du plasserer dampkurven, pastainnsatsen og dampristen riktig.

Forsiktig: Sørg for at du legger maten i dampkurven, pastainnsatsen og dampristen på en slik måte at det er litt plass mellom bitene, og noen av dampåpningene ikke er dekket til, slik at du får optimal dampflyt. Ikke legg for mye mat i dampkurven, pastainnsatsen og dampristen.

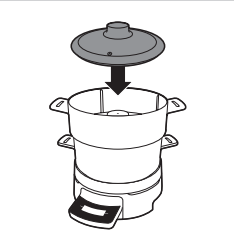
*Merk: Visse ingredienser kan forårsake misfarging. Hvis du søler ingredienser på utsiden av HomeCooker, må du tørke bort sølet umiddelbart.*

*Tips: Se oppskriftsheftet for dampe- og koketider og temperaturer.*

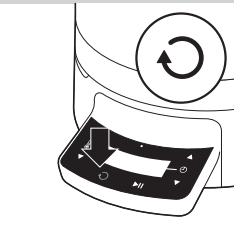
*Tips: Ikke tilbered fisk og andre ingredienser samtidig, da kan smaken forringes.*

**4** Sett lokket på dampkurven (hvis du bruker det) eller på gryten.

Forsiktig: Bruk alltid lokket når du vil dampe mat.



**5** Følg instruksjonene i delen Bruke kontrollpanelet.



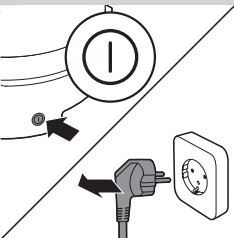
*Merk: Etter at du har slått på apparatet, trykker du av/på-knappen for vispen for å slå av vispmotoren.*

*Tips: Se oppskriftsheftet for mer informasjon om damp- og koketider.*

**6** Når den angitte tiden har gått, tar du ut ingrediensene fra dampkurven, pastainnsatsen og/eller dampbrettet med en slikkepott eller skje. Trykk på en hvilken som helst knapp for å stoppe pipingene.

**7** Slå av og koble fra apparatet.

Forsiktig: Når du slår av og/eller kobler fra apparatet, slukkes den røde "varmeplate varm"-lampen. Varmeplaten kan imidlertid fortsatt være varm. La alltid varmeplaten avkjøles helt før du håndterer eller rengjør sokkelen.



## Rengjøring

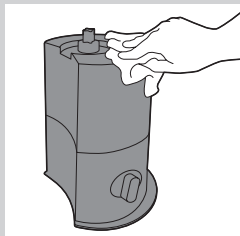
Bruk aldri skurebørster, skuremidler eller væsker som bensin eller acetone til å rengjøre apparatene.

- 1** Slå av og koble fra apparatene.
- 2** La HomeCooker avkjøles.

### Rengjøre kuttetårnet

- 1** Vri lokket med materør mot klokken for å fjerne det fra bollen med tut.
- 2** Løft skiveholderen og utstyrsholderen ut av bollen med tut.
- 3** Ta ut skiven fra skiveholderen.
- 4** Vri bollen med tut mot klokken for å fjerne den fra sokkelen.
- 5** Rengjør bollen med tut, lokket med materør, stapperen, utstyrsholderen, skiveholderen og platene med varmt vann og litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.

Vær forsiktig ved rengjøring av skivene. Knivseggene er meget skarpe.



- 6** Tørk av motorenheten med en fuktig klut.

Fare: Senk aldri sokkelen eller motorenheten ned i vann eller skyll dem under rennende vann. De må heller aldri vaskes i oppvaskmaskinen.

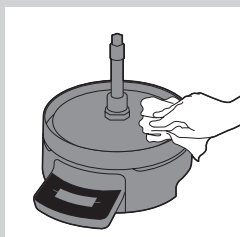
Forsiktig: Hvis vann eller annen væske ender opp mellom motorenheten og bollen med tut, må du tørke motorenheten ordentlig før du bruker apparatet igjen.

- 7** Tørk alle deler av apparatet med et kjøkkenhåndkle.

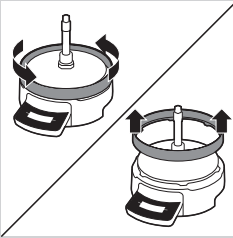
### Rengjøre HomeCooker

- 1** Rengjør kjelen, vispen, dampkurven, pastainsatsen og dampristen med varmt vann og litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
- 2** Tørk av sokkelen og varmeplaten med en fuktig klut.

Fare: Senk aldri sokkelen ned i vann eller skyll under rennende vann. Den må heller aldri vaskes i oppvaskmaskinen.







- 3** Fjern sikkerhetsringen fra tid til annen for ekstra grundig rengjøring. Tørk av sikkerhetsringen med en fuktig klut.

Fjern aldri sikkerhetsringen når varmeplaten er varm.

Forsiktig: Du må aldri vaske sikkerhetsringen i oppvaskmaskinen.

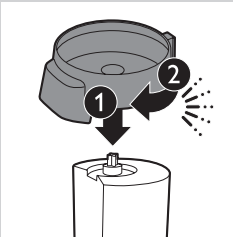
- 4** Tørk alle deler av apparatet med et kjøkkenhåndkle.

*Merk: Hvis du finner kalkavleiringer på varmeplaten, fjerner du dem med hvit eddik (4 %). Tørk deretter av eddikrestene med en myk klut som er fuktet med friskt vann.*

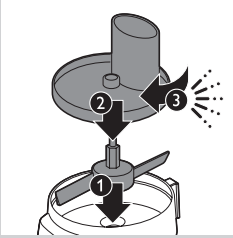
## Oppbevaring

- 1** Slå av og koble fra apparatene, og la dem avkjøles før du setter dem bort til oppbevaring.

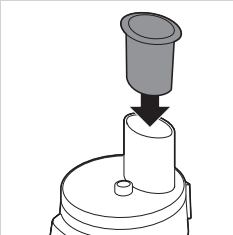
### Oppbevare kuttetårnet



- 1** Kveil strømledningen rundt oppbevaringsrommet for ledningen nederst på motorenheten.
- 2** Sett bollen med tut på motorenheten (1), og vri den med klokken (2) for å feste den (du skal høre et klikk).



- 3** Plasser utstyrsholderen i bollen med tut (1). Sett lokket med materør på bollen med tut (2) og vri den med klokken (3) for å feste den (du hører et klikk).

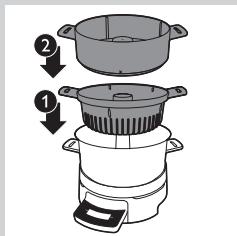


- 4** Sett stapperen i materøret.
- 5** Oppbevar apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag, og oppbevar skivene på et trygt, tørt sted som er utilgjengelig for barn.

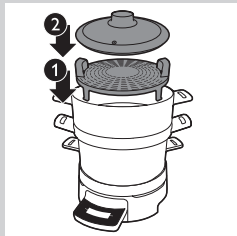
## Oppbevare HomeCooker



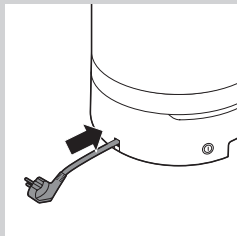
**1** Sett gryten på sokkelen (1), og sett vispen på tappen (2).



**2** Sett pastainnsatsen i kjelen (1), og sett dampkurven på pastainnsatsen (2).



**3** Sett dampristen i dampkurven (1) og sett på lokket (2).



**4** Plasser ledningen i oppbevaringsrommet for ledningen.

**5** Oppbevar apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag, fortrinnsvis på kjøkkenbenken.

### Bestille tilbehør

Hvis du vil kjøpe tilbehør til dette apparatet, kan du gå til nettbutikken vår på [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Hvis nettbutikken ikke er tilgjengelig i landet der du bor, kan du ta kontakt med Philips-forhandleren eller et Philips-servicesenter. Hvis du har problemer med å få tak i tilbehør til apparatet, kan du ta kontakt med Philips' forbrukerstøtte i landet der du bor. Du finner kontaktopplysninger i garantiheftet.

## Garanti og service

Philips garanterer sine produkter i en periode på to år etter kjøpsdato. Hvis det oppstår feil som skyldes mangelfulle materialer og mangelfull utførelse, vil Philips reparere eller erstatte produktet for egen regning ved fremvisning av kjøpsbevis.

Erstatningsprodukter og reparerte deler er garantert i den gjenværende tiden av garantien eller for en periode på seks måneder, den lengste perioden av de to.

Garantien gjelder ikke for feil som skyldes uhell, misbruk eller feil vedlikehold, eller som skyldes normal slitasje.

Vilkårene i garantien hverken utelukker, begrenser eller endrer dine lovmessige rettigheter.

Hvis du tror at produktet er defekt, kan du kontakte din lokale forbrukerstøtte. Du finner telefonnumre på **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

*Merk: Hvis du har registrert produktet på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome), har du aktivert det gratis medlemskapet i Philips HomeCooker Club automatisk. Som medlem har du krav på førsteklasses forbrukerstøtte. Hvis du vil ha mer informasjon, kan du besøke [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Miljø



- Ikke kast apparatene som restavfall når de ikke kan brukes lenger. Lever dem inn på et offentlig innsamlingssted. Ved å gjøre dette bidrar du til å ta vare på miljøet.

## Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatene. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med din lokale Philips' forbrukertjeneste. Du finner telefonnumrene på [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

| Problem                 | Mulig årsak                                  | Løsning  |
|-------------------------|--|--|
| HomeCooker virker ikke. | HomeCooker er ikke koblet til veggkontakten. | Sett støpselet inn i stikkkontakten.                                 |
|                         | HomeCooker er ikke slått på.                 | Trykk på av/på-knappen på siden av sokkelen for å slå på HomeCooker. |
|                         | Du trykket ikke på start/pause-knappen.      | Trykk på start/pause-knappen for å starte dampprosessen.             |

| Problem   | Mulig årsak  | Løsning   |
|---|--|---|
|   | HomeCooker var i hvilemodus, men du trodde at det var slått av og trykket på av/på-knappen i et forsøk på å slå den på, men da slo du den av i stedet. | Trykk på av/på-knappen én gang til for å slå på HomeCooker.   |
|   | Strømledningen er skadet.  | Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.  |
| Ikke all maten er dampet/kokt.                  | Noen matbiter i kjelen, pastainnsatsen eller dampristen er større enn andre og/eller krever lengre dampetid/koketid enn andre.                         | Angi en lengre dampetid/koketid. Når du bruker dampkurvene, pastainnsatsen og dampristen, kan du tilberede ingredienser med forskjellig dampetid enkelt (se delen Dampe og koke uten vispen, i avsnittet Bruke apparatene).             |
|   | Du har hatt for mye mat i dampkurvene, i pastainnsatsen og på dampristen.  | Legg maten i dampkurvene, i pastainnsatsen og på dampristen på en slik måte at det er litt plass mellom bitene, og noen av dampåpningene ikke er dekket til, slik at du får optimal dampflyt. Se oppskriftsheftet for korrekte mengder. |
|   | Du la ikke lokket (korrekt) på apparatet da du dampet.   | Legg alltid lokket korrekt på apparatet når du damper, ellers forsvinner mye av dampen og maten dampes ikke skikkelig.  |
| Maten er for mørk.                              | Du har angitt for høy temperatur eller for lang koketid.   | Angi lavere temperatur og/eller kortere koketid. Se oppskriftsheftet for korrekte temperaturer.   |
| Jeg ønsker å endre temperaturen under bruk.     | Dette er mulig.  | Trykk på temperatur opp- eller ned-knappen under koking til displayet viser ønsket temperatur.  |
| HomeCooker avgir litt røyk.                     | Varmeplaten og/eller kjelen er ikke helt ren.  | Rengjør varmeplaten og kjelen ordentlig etter hver bruk.  |
|   | HomeCooker kan avgir røyk når du bruker det for første gang.   | Det er vanlig at et nytt apparat avgir en ubehagelig lukt eller litt røyk første gang det brukes. Fenomenet stopper etter at du har brukt HomeCooker noen ganger.   |
| Vispen blokkeres.                               | Du har hatt for mange ingredienser i kjelen.   | Fjern ingrediensene og gi vispen en lett trykk. Ikke ha for mye mat i kjelen.   |
|   | Under steking ble et stykke kjøtt sittende i bunnen av kjelen.   | Gi vispen et lett trykk.  |
| Meldingen Err vises på displayet på HomeCooker. | Det har oppstått en feil.  | Få apparatet kontrollert av et servicesenter som er godkjent av Philips.  |

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning  |
|--|---|--|
| Displayet på HomeCooker viser °C, men jeg ønsker å bruke °F.             | Dette er mulig.   | Hold inne temperatur opp- og ned-knappene samtidig i tre sekunder for å gå fra °C til °F og tilbake igjen.   |
| Kuttetårnet virker ikke.   | Kuttetårnet er ikke koblet til veggkontakten.   | Sett støpselet inn i stikkkontakten.   |
|  | Kuttetårnet er ikke riktig montert.   | Kuttetårnet fungerer bare hvis bollen med tut og lokket med materør er festet og låst. Kontroller at lokket med materør og bollen med tut er ordentlig festet og låst. |
|  | Strømledningen er skadet.   | Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av et servicesenter som er godkjent av Philips.   |
| Jeg kuttet noen ingredienser med kuttetårnet, men ingrediensene er most. | Det er mulig at kokte og/eller svært myke ingredienser blir most når du bruker kuttetårnet til å kutte dem. | Ikke tilbered svært myke ingredienser i kuttetårnet.   |
| Kuttetårnet er tett.   | Du tilbereder ingredienser som er for harde eller for myke.   | Koble fra kuttetårnet, fjern lokket med materør, og fjern ingrediensene forsiktig med en skje eller en slikkepott.   |

## Oppskrift

### Parmesan-kjeks

- 250 g parmesanost

- 1** Rasp parmesanosten (uten skorpe) med raspeskiven.
- 2** Plasser små hauger med parmesan på et stekebrett, og stek dem i en forvarmet ovn (200 °C) i 8 minutter.

## Introduktion

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips!

HomeCooker är utvecklad för att hjälpa dig laga en mängd olika rätter och ger dig behållning under lång tid. Den är utformad för att vara enkel att rengöra och alla tillbehör (utom säkerhetsringen) är diskmaskinsssäkra. Några fördelar med HomeCooker:

- Med HomeCooker med skärenhet kan du skiva, riva, skära, koka och röra ingredienser till hemlagad mat varje dag, medan du själv gör något annat.
- Sparar tid: Med HomeCooker kan du göra andra saker under tillagningen. Du kan göra saker som du tycker om och laga mat samtidigt.
- Ingen bränd mat: Tack vare omröraren bränns maten inte vid i botten av skålen. När den inställda temperaturen eller tiden har uppnåtts slutar apparaten automatiskt att värma.
- Mångsidig: Du kan smälta, varmhålla, sjuda, koka, ånga, steka med eller utan omrörare.
- Mycket användarvänlig: Med det enkla användargränssnittet kan du enkelt justera inställningarna med en knapptryckning.
- Bärbar: HomeCooker har en kompakt design, som gör att du kan ta den med dig och laga mat var som helst där det finns elektricitet och ett vägguttag (t.ex. på en campingplats, i ett sommarhus eller på altanen).
- Säker: HomeCooker har en säkerhetsring runt värmeplattan för att förhindra att du bränner fingrarna.

### Speciella förmåner vid produktregistrering

Du har köpt ett köksredskap som håller länge och vi vill försäkra oss om att du förblir nöjd. Vi skulle vilja att du registrerar ditt köp så att vi kan hålla kontakten med dig och ge dig fler recept. Registrera dig inom 3 månader för att få följande förmåner:

- Goda receptidéer via e-post.
- Tips på hur du använder och underhåller din HomeCooker.
- Specialerbjudanden för tillbehör och andra produkter.

Besök [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) för att registrera din HomeCooker.

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Glaslock
- 2 Ångöppning
- 3 Ångbricka
- 4 Ångkorg
- 5 Pastainsats
- 6 Omrörare
- 7 Skål
- 8 Axel
- 9 Värmeplatta
- 10 Löstagbar säkerhetsring
- 11 Bottenplatta
- 12 Kontrollpanel med teckenfönster
- 13 Knapp för höjning av temperaturen
- 14 Knapp för sänkning av temperaturen
- 15 Temperaturindikator (°C eller °F)

- 16 På/av-knapp för omrörare
- 17 Start-/pausknapp
- 18 Indikering av inställd tid
- 19 Knapp för att öka tiden
- 20 Knapp för att minska tiden
- 21 Lampa för "het värmeplatta"
- 22 Nätsladd med kontakt
- 23 På/av-knapp
- 24 Sladdförvaringsutrymme
- 25 Kontrollvred med två hastighetsinställningar
- 26 Motorenhet
- 27 Skål med pip
- 28 Redskapshållare
- 29 Lock med matningsrör
- 30 Presskloss
- 31 Grov rivningsskiva
- 32 Fin rivningsskiva
- 33 Fin skivningsskiva
- 34 Grov skivningsskiva
- 35 Julienneskiva
- 36 Skivhållare

### Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder enheterna och spara den för framtida bruk.

#### Fara

- Använd aldrig apparaten på en induktionsplatta, spis, gasspis, ugn eller annan matlagingsenhet.
- Sänk aldrig ned nederdelen av HomeCooker i vatten eller annan vätska. Skölj den inte heller under kranen.
- Sänk aldrig ned motordelen till skärenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.

#### Varning

- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Den här apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Använd inte apparaten om stickkontakt, nätsladd eller någon annan del är skadad.
- Om nätsladden till HomeCooker eller skärenheten är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Skärenheten får inte användas av barn. Förvara skärenheten och nätsladden utom räckhåll för barn.
- Skärenheten kan användas av personer med olika funktionshinder och personer utan kunskap om hur apparaten används, om sådana personer får instruktioner kring säker användning, om de övervakas och om de har blivit informerade om riskerna.



- HomeCooker kan användas av barn som är minst 8 år; personer med olika funktionshinder och personer utan kunskap om hur apparaten används, om sådana personer får instruktioner kring säker användning, om de övervakas och om de har blivit informerade om riskerna.
- Låt inte barn leka med HomeCooker:
- Förvara HomeCooker och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år när HomeCooker är påslagen eller svalnar.
- Barn som är minst 8 år får bara rengöra HomeCooker under övervakning.
- Se till att nätsladden inte hänger över kanten på ytan eller arbetsbänken där apparaten står:
- Håll apparaten och nätsladden borta från varma ytor.
- Lämna minst 10 cm utrymme bakom och på båda sidor om HomeCooker:
- Placera inte föremål nära HomeCooker när den används.
- Linda alltid ut nätsladdar helt och hållet innan du ansluter apparaten.
- Använd aldrig HomeCooker utan skålen på basdelen.
- Undvik att röra vid kniveggarna på skärenheten. De är mycket vassa.
- HomeCooker blir mycket varm och förblir varm under lång tid efter tillagningen. När den röda lampan för "het värmeplatta" är tänd på kontrollpanelen är värmeplattan mycket varm och får inte röras.
- Ta aldrig bort säkerhetsringen när värmeplattan är på eller varm.
- Håll långt hår, smycken, lösa kläder osv. borta från omröraren.
- Temperaturen på åtkomliga ytor är hög när HomeCooker används.
- Överhettad olja och fett kan börja brinna.
- Använd aldrig en spatel eller sked till att avlägsna ingredienser från skålen till skärenheten när den är igång. Dra alltid ur skärenheten ur vägguttaget om du behöver avlägsna något ur matningsröret.
- Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t.ex. en slickepott) för att trycka ned ingredienser i matningsröret när skärenheten är igång.
- Stick aldrig ned fingrarna i matningsröret när skärenheten är igång.
- Var mycket försiktig när du hanterar kniveggarna på skärenheten. Var extra försiktig när du tar bort dem från skärenhetsskålen, när du tömmer skålen och när du rengör dem. Eggarna är mycket vassa.

### Varning!

- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök, på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast eller i andra boendemiljöer.
- Stäng av apparaten innan du tar bort något tillbehör.
- Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- Stäng alltid av skärenheten genom att vrida kontrollvredet till 0.
- Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket från skärenheten.
- Om de används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om de inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.



- Använd bara HomeCooker-skålen tillsammans med dess originalbasdel. Använd inte skålen på en induktionsplatta, spis eller annan tillagningsenhet.
- Använd bara ångkorgen och ångbrickan tillsammans med originalbasdelen och -skålen.
- Täck bara skålen eller ångskålarna med det medföljande locket. Använd aldrig en handduk eller liknande för det här ändamålet.
- Ställ alltid apparaterna på en torr, plan och stabil yta.
- Placera inte HomeCooker i närheten av eller under föremål som kan skadas av ånga, t.ex. väggar och skåp.
- Använd inte HomeCooker till att fritera mat.
- Använd inte apparaterna eller någon del av dem i mikrovågsugnen.
- Du kan blanda ingredienserna i skålen med en mixerstav, men bara efter att du först tagit bort omröraren från skålen.
- Överskrid inte skålens MAX-nivå (3 liter).
- Se alltid till att ångöppningarna i ångkorgen och på ångbrickan är fria från fett, matrester och smuts.
- Använd bara en fuktig trasa till att rengöra nederdelen av HomeCooker och skärenhetens motordel.
- Använd aldrig HomeCooker när skålen är tom.
- Använd alltid locket till HomeCooker när du vill ånga mat.
- Rätt mängder och tillagningstider hittar du i receptboken.
- Använd alltid grythandskar om du ska ta i HomeCooker under tiden den är igång eller fortfarande är varm.
- Ta alltid bort locket på HomeCooker försiktigt och vänt bort från dig själv. Låt kondensen droppa av från locket och ned i skålen så att du inte bränner dig.
- Se upp för varm ånga som kommer från ångöppningarna i locket under tillagningen eller från skålen när du tar bort locket. När du kontrollerar maten ska du alltid använda köksredskap med långt skaft.
- När du stänger av och/eller drar ut nätsladden till HomeCooker släcks den röda lampan för "het värmeplatta". Värmeplattan kan emellertid fortfarande vara varm. Låt alltid värmeplattan svalna helt innan du tar i eller rengör basdelen.
- Tryck alltid på knapparna på kontrollpanelen till HomeCooker med fingertopparna. Använd inte naglarna eftersom skyddsfilmen då kan skadas.
- Bär alltid skålen i handtagen.
- Håll alltid ångskålarna och ångbrickan i handtagen när de är fyllda med varm mat.
- Flytta inte apparaten medan den är igång.
- Rengör aldrig säkerhetsringen till HomeCooker i diskmaskinen.
- Kontrollera alltid att maten är ordentligt tillagad innan du äter den.

### **Elektromagnetiska fält (EMF)**

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF).

### **Överhettningsskydd**

HomeCooker är utrustad med överhettningsskydd. Om apparaten överhettas stängs den av automatiskt. Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna. Sätt sedan i stickkontakten i vägguttaget och tryck på på/av-knappen för att slå på apparaten igen.

### Inbyggd säkerhetsspärr

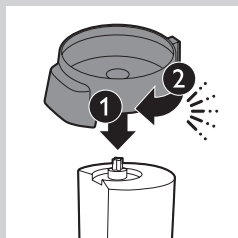
Tack vare den här funktionen kan du bara slå på skärenheten när du har monterat skålen med pip och locket med matningsrör på motorenheten. När skålen med pip och locket med matningsrör monterats korrekt låses den inbyggda säkerhetsspärren upp.

### Före första användningen

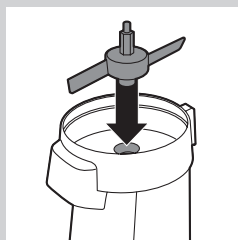
- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial från apparaten och skyddsfilmerna från kontrollpanelen på HomeCooker.
- 2 Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring).

### Förberedelser inför användning

#### Förbereda skärenheten



- 1 Låt varma ingredienser svalna innan du tillreder dem (maxtemperatur 80 °C).
- 2 Skär ingredienserna i bitar som passar i matningsröret. Se till att bitarna inte är för stora och fastnar i matningsröret.
- 3 Motorenheten ska stå på en plan och stabil yta.
- 4 Placera skålen med pip på motorenheten (1) och vänd den medurs (2) tills du hör ett klickljud.



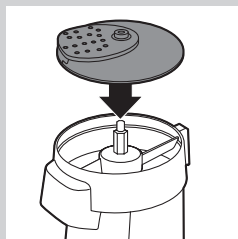
- 5 Placera redskapshållaren i skålen med pip.

- 6 Placera skivan du vill använda i skivhållaren.

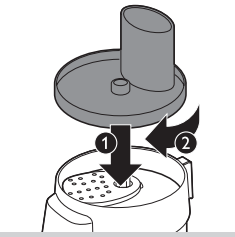
Skivnings- och rivningsskivorna används till att skiva och riva grönsaker som gurka, morötter, potatis, purjolök och lökar samt vissa ostar. Julienneskivan används till att skära grönsaker i tunna pinnar.

Lägg aldrig hårda ingredienser som isbitar i apparaten.

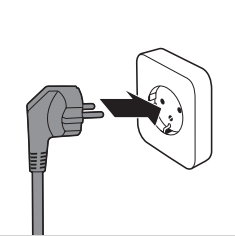
Eggarna är mycket vassa. Rör inte vid dem.



- 7 Placera skivhållaren i redskapshållaren.

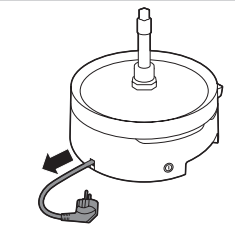


- 8** Sätt locket med matningsröret på skålen med pip (1). Vrid locket medurs (2) tills det sitter fast.

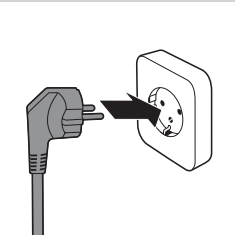


- 9** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.

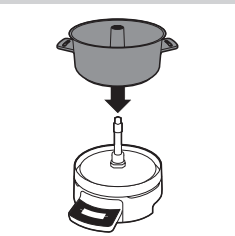
### Förbereda HomeCooker



- 1** Ställ nederdelen på en torr, plan och stabil yta.  
**2** Dra fram nätsladden ur sladdförvaringsutrymmet.



- 3** Sätt in stickkontakten i vägguttaget.



- 4** Placera skålen på basdelen.

## Använda apparaterna

Tips om tillagning och ångning samt recept hittar du i receptboken och om du besöker vår webbplats [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).

### Skärenheten

#### Använda skärenheten

*Obs! Om du vill att de färdiga ingredienserna ska gå direkt från skärenheten in i HomeCooker tar du bort locket från HomeCooker och placerar skärenheten intill HomeCooker.*

*Obs! Du kan även använda skärenheten utan HomeCooker. Placera i så fall skärenheten intill en skål eller en panna.*

#### 1 Placera ingredienserna i matningsröret.

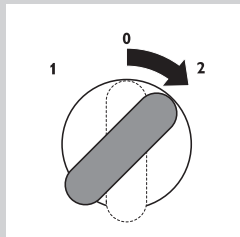
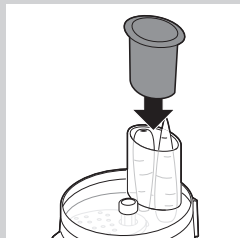
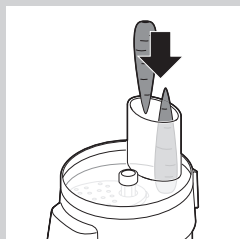
- Skär ingredienserna i mindre bitar som passar i matningsröret.
- Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.
- Om du vill riva ost, som parmesan, gouda eller emmentaler, bör osten vara kylskåpskall.

*Obs! Vissa ingredienser kan orsaka missfärgning. Om du spiller ingredienser på skärenhetens utsida torkar du omedelbart bort spillet.*

#### 2 Tryck pressklossen mot ingredienserna i matningsröret.

#### 3 Vrid kontrollvredet till hastighet 1 eller 2 och tryck ned pressklossen.

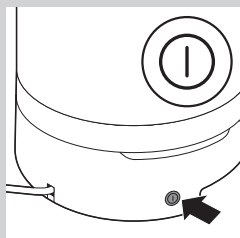
Använd hastighet 1 till mjuka ingredienser som svampar. Använd hastighet 2 till hårda ingredienser som morötter.



### HomeCooker

#### Använda kontrollpanelen

#### 1 Tryck på på/av-knappen.





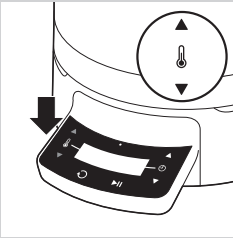
- Temperaturen som visas i teckenfönstret är "- -" och tiden är 00:00.

*Obs! Om du inte använder apparaten på 10 minuter ställs den i standbyläge för att spara energi. I det här läget blinkar start-/pausknappen var 10:e sekund. Om du vill slå på apparaten igen trycker du på start-/pausknappen.*

*Obs! Om apparaten fortfarande är varm men håller på att svalna ställs den i standbyläge för att spara energi. Lampan för "het värmeplatta" är tänd så länge värmeplattan är varm. Om du vill starta apparaten igen trycker du på start-/pausknappen.*

*Obs! Om du stänger av apparaten eller om du drar ut nätsladden till apparaten släcks lampan för "het värmeplatta". Värmeplattan kan emellertid fortfarande vara varm.*

- 2 Tryck på knappen för höjning eller sänkning av temperaturen en eller flera gånger för att ställa in rätt temperatur.



- Den inställda temperaturen visas i teckenfönstret. Temperaturen blinkar för att visa att apparaten ändrar temperatur.



- När den röda lampan för "het värmeplatta" är tänd i teckenfönstret är värmeplattan varm och får inte röras.



- När värmeplattan eller botten av skålen har nått den inställda temperaturen slutar temperaturen i teckenfönstret att blinka. Apparaten bibehåller den inställda temperaturen och du kan göra något annat.

*Obs! Beroende på den omgivande temperaturen kan det hända att temperaturen i teckenfönstret börjar blinka igen.*

*Obs! Om du trycker på knapparna för höjning och sänkning av temperaturen samtidigt en kort stund återställs temperaturen till noll ("- -").*



*Obs! Om du trycker på knapparna för höjning och sänkning av temperaturen samtidigt i 3 sekunder kan du växla från °C till °F och tillbaka.*

*Obs! Du kan också justera temperaturen medan du använder apparaten. Om du ställer in en högre temperatur börjar temperaturen i teckenfönstret att blinka igen.*

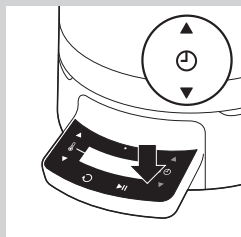
### Temperaturinställningar

- Smältning: 40 °C/104 °F\*
- Varmhållning: 70 °C/158 °F\*
- Sjudning: 90 °C/194 °F\*
- Kokning: 110 °C/230 °F\*
- Ångning: 130 °C/266 °F\*
- Stekning: 175 °C/347 °F\*
- Turbo: 250 °C/482 °F\*\* (för att värma upp ingredienser snabbt eller för att steka stora mängder av ingredienser)

\* anger temperaturen på botten av skålen

\*\* anger temperaturen på värmeplattan

**3** Tryck på timerns öknings- eller minskningsknapp för att ställa in rätt tillagningstid. Du kan ställa in en tid från 1 till 99 minuter.



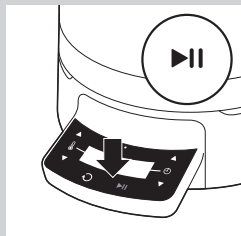
► Den inställda tiden visas i teckenfönstret.

*Obs! Ju längre tid du håller knappen intryckt, desto snabbare bläddras tiden framåt eller bakåt.*



*Obs! Du kan också justera tiden under tiden apparaten används.*

*Obs! Om du trycker på timerns öknings- och minskningsknapp samtidigt en kort stund återställs tiden till 00:00.*



*Tips: När du har blivit mer bekant med apparaten och vill tillreda dina egna recept kan du använda den utan att ställa in tiden. Då börjar tiden räknas upp från noll och apparaten fortsätter att vara igång i 99 minuter eller tills du själv stänger av den. Om du trycker på pausknappen under tillagningen utan att ställa in timern återställs timern till 00:00.*

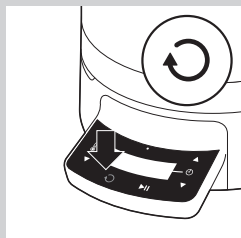
**4** Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningen.

► Tiden i teckenfönstret räknas ned (i minuter och sekunder) och start-/pausknappen blinkar långsamt för att visa att apparaten är igång.

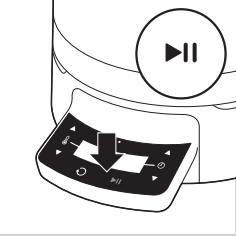
► Apparaten börjar värmas upp.

► Omröraren börjar rotera.

*Obs! Om du vill stänga av omröraren för att t.ex. koka potatis eller om du vill ångkoka trycker du på på/av-knappen för omröraren. Om du vill sätta på omröraren igen trycker du på på/av-knappen igen.*



*Obs! För att stänga av omröraren trycker du på på/av-knappen för omröraren direkt efter att du slagit på apparaten.*



- 5** Om du vill avbryta tillagningen trycker du på start-/pausknappen.  
 ▶ Start-/pausknappen lyser hela tiden och tiden i teckenfönstret slutar räkna ned eller upp.

*Obs! Om du inte ställt in en tillagningstid visas 00:00 i teckenfönstret.*

- 6** För att fortsätta med tillagningen trycker du på start-/pausknappen igen.  
 ▶ Tiden i teckenfönstret börjar räkna ned eller upp igen och start-/pausknappen börjar blinka igen.

*Obs! Om du inte ställt in en tillagningstid börjar teckenfönstret att räkna upp från 0 igen när du trycker på start-/pausknappen.*

*Obs! Om du inte fortsätter med tillagningen inom 10 minuter ställs apparaten i standbyläge. I det här läget blinkar start-/pausknappen var 10:e sekund.*

- 7** När den inställda tiden har gått ut piper apparaten och start-/pausknappen lyser hela tiden. Tryck på valfri knapp för att stoppa pipet.

### **Smälta, sjuda, koka, steka och hålla värme med omröraren**

- 1** Placera omröraren på axeln i skålen.

*Obs! För enklare montering sätter du alltid i omröraren i skålen innan du tillsätter ingredienserna.*

- 2** Lägg ingredienserna som du vill tillreda i skålen. Om det behövs tillsätter du vatten (t.ex. för att koka potatis).

Var försiktig: Se till att ingredienserna i skålen inte överstiger MAX-nivån.

*Obs! Vissa ingredienser kan orsaka missfärgning. Om du spiller ingredienser på utsidan av HomeCooker torkar du omedelbart bort spillet.*

*Tips: Tillagningstider och temperaturer hittar du i receptboken.*

- 3** Om du vill kan du lägga locket på skålen.

- 4** Följ instruktionerna i avsnitt "Använda kontrollpanelen".

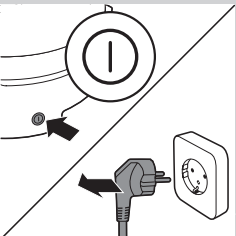
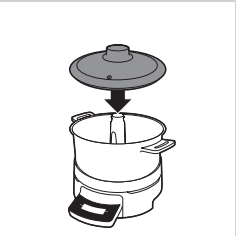
- 5** När den inställda tiden har gått ut tar du bort ingredienserna från skålen med en spatel eller slev. Tryck på valfri knapp för att stoppa pipet.

*Obs! Du kan blanda ingredienserna i skålen med en mixerstav, men bara efter att du först tagit bort omröraren från skålen.*

*Obs! Om du vill ta bort omröraren ska du aldrig röra vid de varma ingredienserna utan bara ta i omrörarens översta del.*

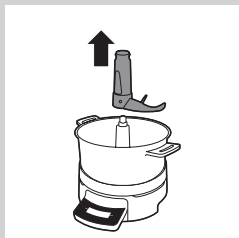
- 6** Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.

Var försiktig: När du stänger av och/eller drar ut nätsladden till apparaten släcks den röda lampan för "het värmeplatta". Värmeplattan kan emellertid fortfarande vara varm. Låt alltid värmeplattan svalna helt innan du tar i eller rengör basdelen.



## Ångkoka och koka utan omrörare

**1** Ta bort omröraren från axeln i skålen.



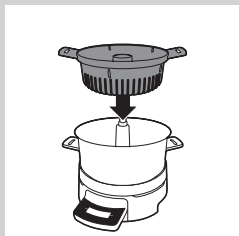
**2** Häll vatten i skålen. Rätt mängd vatten hittar du i receptboken.

Var försiktig: Se till att vattnet och ingredienserna i skålen inte överstiger MAX-nivån.



**3** Lägg de ingredienser du vill tillreda i ångkorgen, pastainsatsen och/eller på ångbrickan. Ställ ångkorgen, pastainsatsen och/eller ångbrickan på plats.

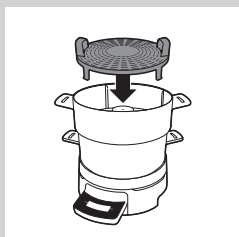
- Ställ pastainsatsen i skålen. Använd pastainsatsen till att koka pasta eller ånga stora ingredienser.



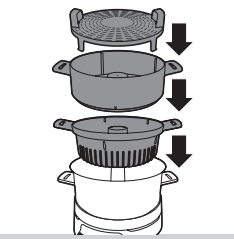
- Ställ ångkorgen på skålen. Använd ångkorgen till att ånga mindre ingredienser.



- Ställ ångbrickan i ångkorgen. Använd ångbrickan till att ånga ömtåliga ingredienser; t.ex. fisk.







- Du kan också använda ångkorgen, pastainsatsen och ångbrickan samtidigt.

Var försiktig: Se till att du placerar ångkorgen, pastainsatsen och ångbrickan rätt.

Var försiktig: Se till att du lägger maten i ångkorgen, pastainsatsen och på ångbrickan på ett sådant sätt att det finns lite plats mellan bitarna och så att en del av ångöppningarna hålls fria för att få optimalt ångflöde. Överfyll inte ångkorgen, pastainsatsen och ångbrickan.

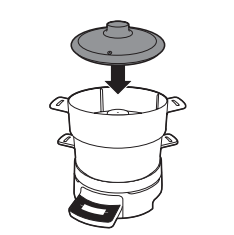
*Obs! Vissa ingredienser kan orsaka missfärgning. Om du spiller ingredienser på utsidan av HomeCooker torkar du omedelbart bort spillet.*

*Tips: Ång- och koktider samt temperaturer hittar du i receptboken.*

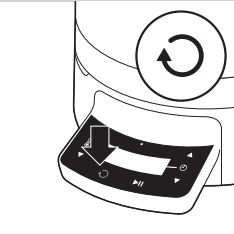
*Tips: För bästa smak bör du inte tillaga fisk och andra ingredienser samtidigt.*

**4** Lägga locket på ångkorgen (om du använder den) eller på skålen.

Var försiktig: Använd alltid locket när du ångar mat.



**5** Följ instruktionerna i avsnitt "Använda kontrollpanelen".

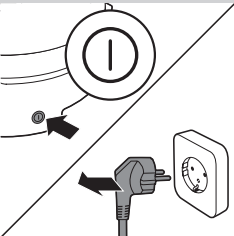


*Obs! Efter att du slagit på apparaten trycker du på på/av-knappen för omröraren för att starta den.*

*Tips: Mer information om ång- och koktider för ingredienser hittar du i receptboken.*

**6** När den inställda tiden har gått ut tar du bort ingredienserna från ångkorgen, pastainsatsen och/eller ångbrickan med en spatel eller slev. Tryck på valfri knapp för att soppa pipet.

**7** Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.



Var försiktig: När du stänger av och/eller drar ut nätsladden till apparaten släcks den röda lampan för "het värmeplatta". Värmeplattan kan emellertid fortfarande vara varm. Låt alltid värmeplattan svalna helt innan du tar i eller rengör basdelen.

## Rengöring

Använd aldrig skursvampar, slipande rengöringsmedel eller vätskor som bensin eller aceton till att rengöra enheten.

- 1 Stäng av apparaten och dra ur nätsladden.
- 2 Låt HomeCooker svalna.

### Rengöra skärenheten

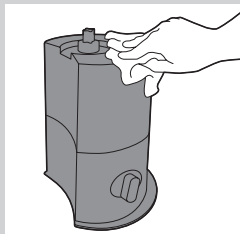
- 1 Vrid locket med matningsröret moturs när du vill avlägsna det från skålen med pip.
- 2 Lyft ut skivan och redskapshållaren ur skålen med pip.
- 3 Ta bort skivan från skivhållaren.
- 4 Vänd skålen med pip moturs för att ta bort den från bottenplattan.
- 5 Rengör skålen med pip, locket med matningsrör, pressklossen, redskapshållaren, skivhållaren och skivorna med varmt vatten och lite diskmedel eller i diskmaskin.

Rengör knivenheten mycket försiktigt. Eggarna är mycket vassa.



- 6 Torka motorenheten med en fuktig trasa.

Fara: Sänk aldrig ned motorenheten i vatten och skölj den inte heller under kranen. Den får inte heller rengöras i diskmaskin.



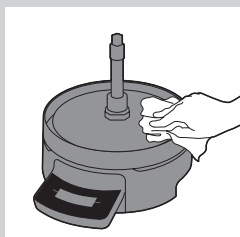
Var försiktig: Om vatten eller annan vätska hamnar mellan motorenheten och skålen med pip torkar du motorenheten ordentligt innan du använder apparaten igen.

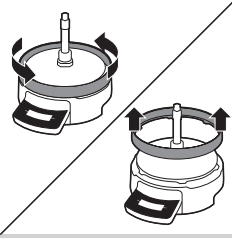
- 7 Torka alla delar av apparaten torra med en kökshandduk.

### Rengöra HomeCooker

- 1 Rengör skål, omrörare, ångkorg, pastainsats och ångbricka med varmt vatten och lite diskmedel eller i diskmaskinen.
- 2 Torka basdelen och värmeplattan med en fuktig trasa.

Fara: Sänk aldrig ned basdelen i vatten och skölj den inte heller under kranen. Den får inte heller rengöras i diskmaskin.





- 3** Ta bort säkerhetsringen då och då för extra noggrann rengöring. Torka säkerhetsringen med en fuktig trasa.

Ta aldrig bort säkerhetsringen när värmeplattan är varm.

Var försiktig: Rengör aldrig säkerhetsringen i diskmaskinen.

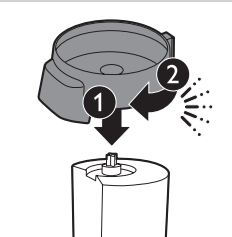
- 4** Torka alla delar av apparaten torra med en kökshandduk.

*Obs! Om det finns kalkavlagringar på värmeplattan tar du bort dem med vit ättika (4 % ättiksyra). Torka sedan borta ättiksresterna med en mjuk trasa fuktad med rent vatten.*

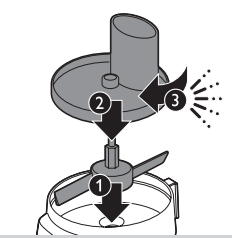
## Förvaring

- 1** Stäng av och dra ur apparaten och låt den svalna innan du ställer undan den.

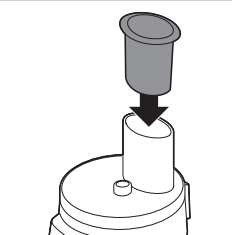
### Förvara skärenheten



- 1** Linda nätsladden runt sladdförvaringen i botten av motorenheten.  
**2** Placera skålen med pip på motorenheten (1) och vänd den medurs (2) tills du hör ett klickljud.

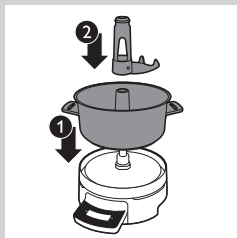


- 3** Sätt redskapshållaren i skålen med pip (1). Sätt på locket med matningsröret på skålen med pip (2) och vrid det medurs (3) tills det sitter fast (ett klickljud hörs).

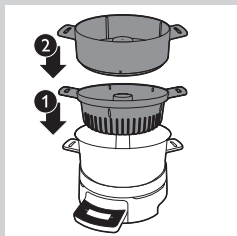


- 4** Sätt pressklossen i matningsröret.  
**5** Förvara apparaten på en torr, plan och stabil yta. Förvara skivorna på en säker, torr plats utom räckhåll för barn.

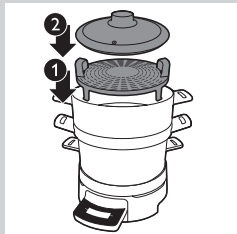
## Förvara HomeCooker



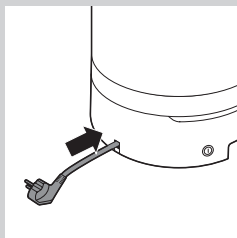
**1** Ställ skålen på basdelen (1) och placera omröraren på axeln (2).



**2** Ställ pastainsatsen i skålen (1) och placera ångkorgen på pastainsatsen (2).



**3** Ställ ångbrickan i ångkorgen (1) och sätt på locket på ångkorgen (2).



**4** Tryck in nätsladden i sladdförvaringsutrymme.

**5** Förvara apparaten på en torr, plan och stabil yta, helst på arbetsbänken i köket.

## Beställa tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till apparaterna besöker du vår onlinebutik på [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service). Om onlinebutiken inte är tillgänglig i ditt land söker du upp en Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud. Om du har svårigheter att hitta tillbehör till apparaterna kan du kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Du hittar kontaktuppgifter i garantibroschyren.

## Garanti och service

Philips lämnar garanti på sina produkter i två år efter inköpsdatum. Defekter orsakade av felaktiga material och undermåligt hantverk repareras, eller så byts produkten ut på bekostnad av Philips, förutsatt att övertyga bevis om inköp kan uppvisas.

På utbytesprodukter och reparerade delar lämnas garanti under garantins återstående tid eller under en period av sex månader, beroende på vilket som är längst.

Garantin gäller inte för en defekt som orsakats av en olycka, felaktig användning, felaktigt underhåll eller som beror på normalt slitage.

Garantivillkoren utesluter, begränsar eller ändrar inte dina lagstadgade rättigheter.

Om du tror att produkten är defekt kontaktar du din lokala kundtjänst.

Telefonnumret till kundtjänst hittar du på **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**.

*Obs! Om du har registrerat produkten på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) har du automatiskt aktiverat ditt kostnadsfria medlemskap i Philips HomeCooker-klubben. Som medlem har du tillgång till vår kundtjänst. Du kan läsa mer på [www.philips.com/homecooker](http://www.philips.com/homecooker).*

## Miljön



- Släng inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön.

## Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som du kan stöta på med apparaterna. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kontaktar du din lokala kundtjänst. Telefonnumret till kundtjänst hittar du på [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

| Problem                  | Möjlig orsak   | Lösning  |
|--------------------------|--|--|
| HomeCooker fungerar inte | HomeCooker är inte ansluten till elnätet.  | Sätt i stickkontakten i vägguttaget.                                   |
|                          | HomeCooker är inte påslagen.   | Tryck på på/av-knappen på sidan av basdelen för att starta HomeCooker. |
|                          | Du har inte tryckt på start-/pausknappen.  | Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningen.               |
|                          | HomeCooker var i standbyläge, men du trodde att den var avstängd och tryckte på på/av-knappen. Du stängde då av den. | Starta HomeCooker genom att trycka på på/av-knappen en gång till.      |

| Problem   | Möjlig orsak   | Lösning  |
|---|--|--|
|   | Nätsladden är skadad.  | Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.  |
| All mat blir inte ångad/kokt.                                     | Några matbitar i skålen, pastainsatsen eller på ångbrickan är större än andra och/eller kräver en längre ång-/koktid än andra. | Ställ in en längre ång- eller tillagningstid. När du använder ångkorgarna, pastainsatsen och ångbrickan kan du enkelt förbereda ingredienser med olika tillagningstider (se kapitlet "Använda apparaterna", avsnittet "Ångkoka och koka utan omrörare"). |
|   | Du har lagt för mycket mat i ångkorgen, i pastainsatsen eller på ångbrickan.   | Se till att du lägger maten i ångkorgen, i pastainsatsen och på ångbrickan på ett sådant sätt att det finns lite plats mellan bitarna och så att en del av ångöppningarna hålls fria för att få optimalt ångflöde. Rätt mängder hittar du i receptboken. |
|   | Du har inte satt på locket på apparaten (eller inte satt på det ordentligt på apparaten) när du ångkoker.                      | Sätt alltid på locket ordentligt på apparaten när du ångkoker, annars försvinner mycket av ångan och maten ångas inte ordentligt.  |
| Maten är för mörk.  | Du har ställt in en för hög temperatur eller för lång tillagningstid.  | Ställ in en lägre tillagningstemperatur och/eller en kortare tillagningstid. Rätt temperatur hittar du i receptboken.  |
| Jag vill ändra temperaturen under tillagningen.                   | Det kan du göra.   | Tryck på knappen för höjning eller sänkning av temperaturen under tillagningen tills den önskade temperaturen visas i teckenfönstret.  |
| Det kommer lite rök ur HomeCooker.                                | Värmeplattan och/eller skålen är inte helt rena.   | Se till att du gör rent värmeplattan och skålen ordentligt efter varje användning.   |
|   | Det kan komma lite rök ur HomeCooker när du använder den första gången.  | Det är vanligt att en ny apparat avger en otrevlig lukt eller lite rök när den först används. Det upphör när du har använt apparaten några gånger.   |
| Omröraren blockerar.  | Du har lagt i för stor mängd ingredienser i skålen.  | Ta bort ingredienserna och ge omröraren en lätt knuff. Överfyll inte skålen.   |
|   | Under stekningen har en bit kött fastnat på botten av skålen.  | Ge omröraren en lätt knuff.  |
| Meddelandet "Fel" visas i HomeCooker-teckenfönstret.              | Ett fel har inträffat.   | Låt något av Philips auktoriserade serviceombud kontrollera apparaten.   |
| I teckenfönstret på HomeCooker visas °C, men jag vill använda °F. | Det kan du göra.   | Tryck samtidigt på knapparna för höjning och sänkning av temperaturen i 3 sekunder för att växla från °C till °F och tillbaka igen.  |

| Problem   | Möjlig orsak  | Lösning  |
|---|---|--|
| Skärenheten fungerar inte.  | Skärenheten är inte ansluten.   | Sätt i stickkontakten i vägguttaget.   |
|   | Skärenheten är inte korrekt monterad.   | Skärenheten fungerar bara om skålen med pip och locket med matningsrör sitter fast och är låsta. Kontrollera att locket med matningsrör och skålen med pip sitter fast och är låsta. |
|   | Nätsladden är skadad.   | Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av ett serviceombud som auktoriserats av Philips.   |
| Jag vill skära ingredienser med skärenheten men ingredienserna mosas. | Kokade och/eller mycket mjuka ingredienser kan mosas när du skär dem i skärenheten. | Använd inte skärenheten till mycket mjuka ingredienser.  |
| Skärenheten täpps till.   | Du använder ingredienser som är för hårda eller för mjuka.                          | Dra ur skärenheten ur vägguttaget, ta bort locket med matningsrör och ta varsamt bort ingredienserna med en sked eller spatel.   |

## Recept

### Parmesanex

- 250 g parmesanost

- 1** Riv parmesanost (utan kant) med rivningsskivan.
- 2** Lägg små högar av parmesanost på en bakplåt och baka dem i en förvärmad ugn (200° C) i 8 minuter.










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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4203.064.5880.1