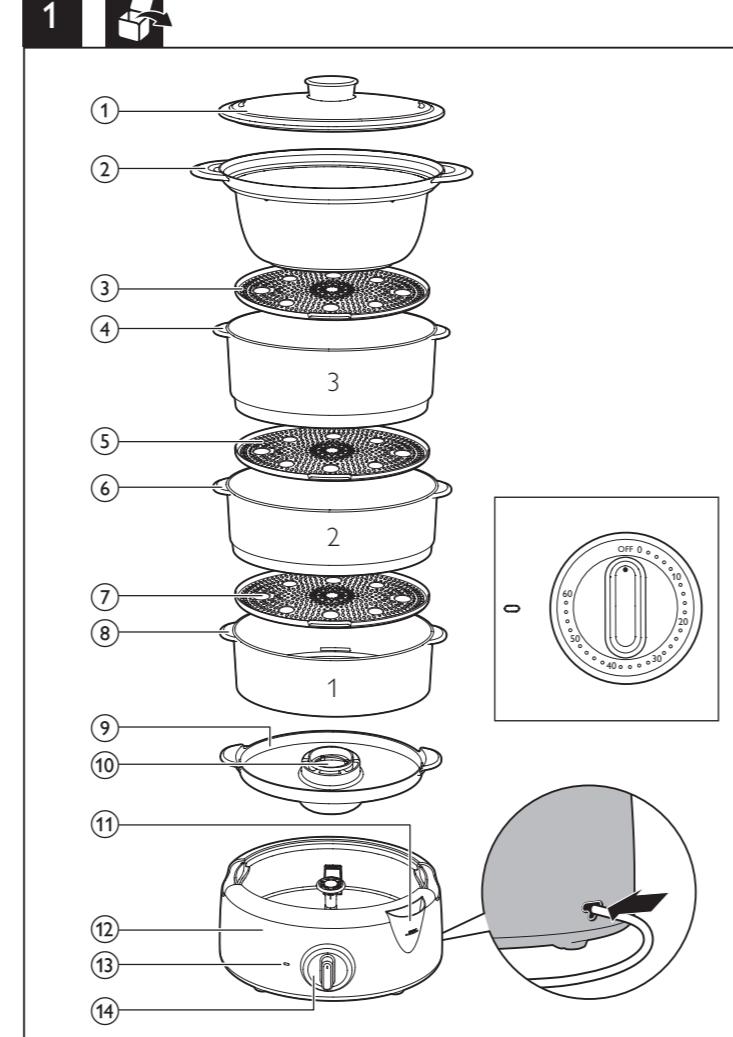


HD9132

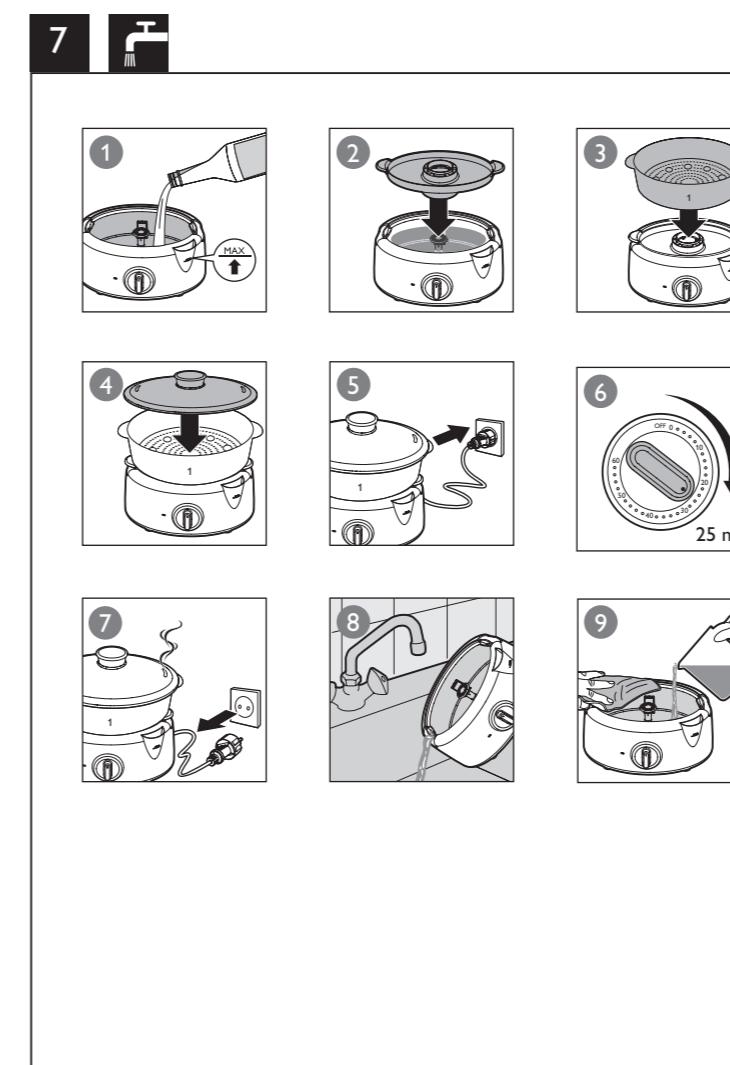
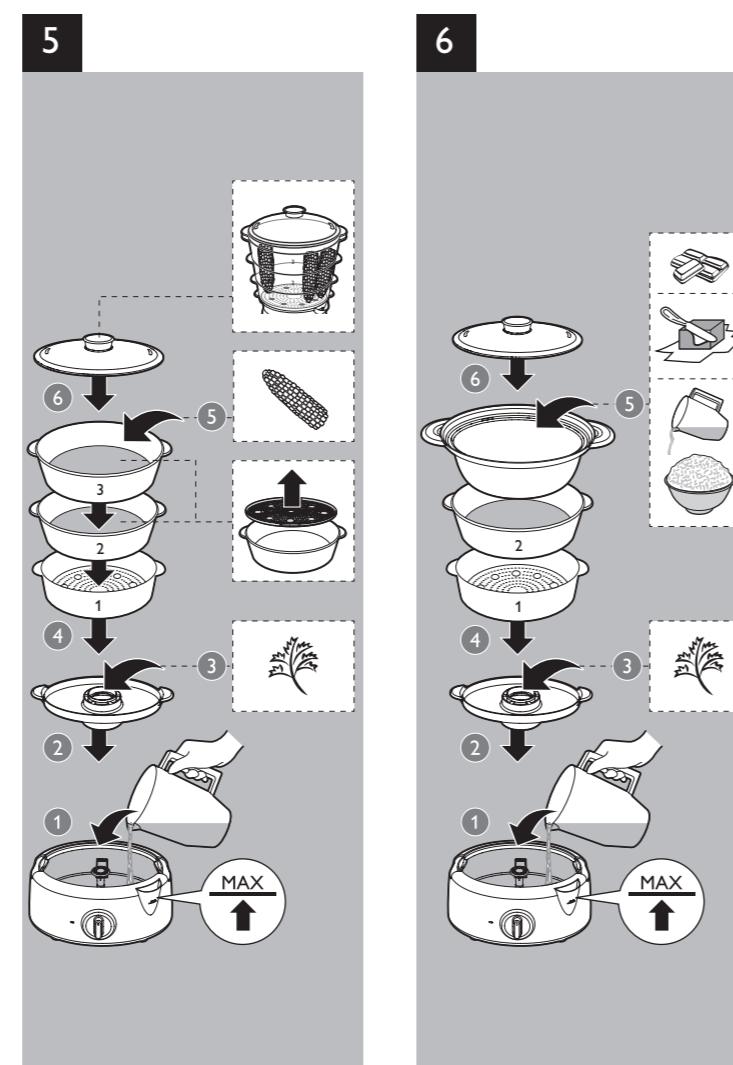
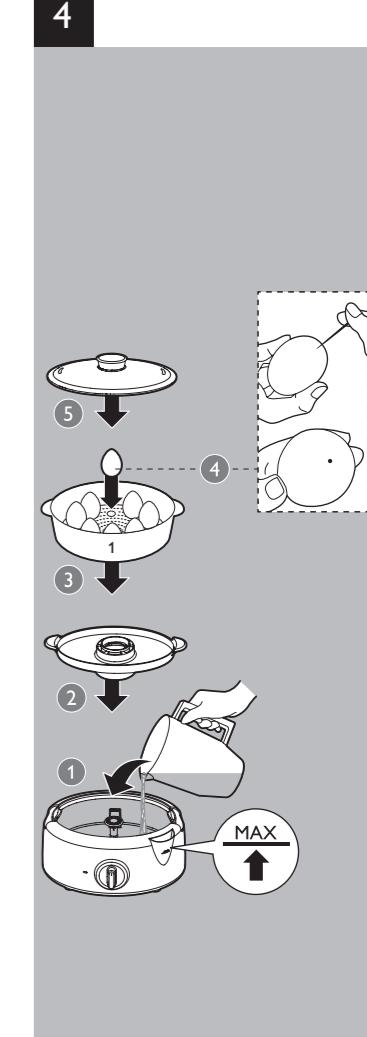
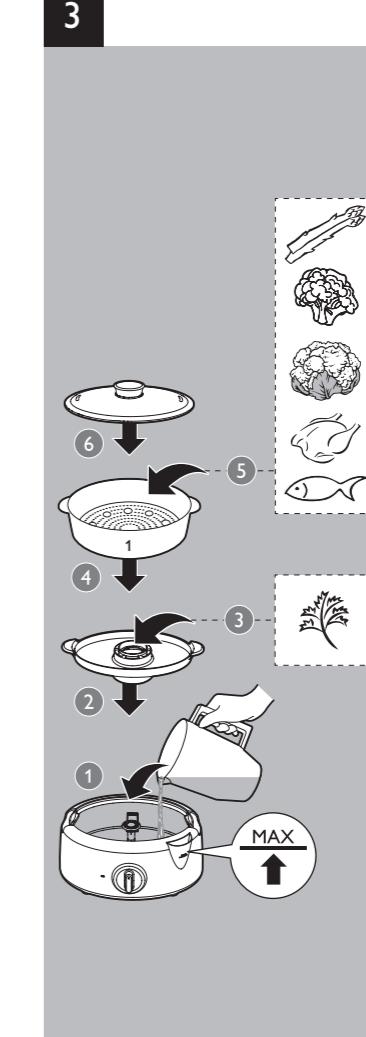


User manual EN دليل المستخدم AR
Mode d'emploi FR راهنمای کاربر FA

PHILIPS



	(kg MAX)		(MAX)
Vegetables	400 g	Leaves, herbs	13-15 min
Cabbage	400 g	Garlic, ginger	16-18 min
Meat	400 g	Spices, herbs	16-18 min
Chicken	250 g	Rosemary	30-35 min
Fish	250 g	Herbs, spices	10-12 min
Bowl	200g / 300ml		40 min
Cup	250 ml	Flowers, sticks	12-16 min
Oil	6-8		15 min



Water tank	✓	✓	✓
Steaming bowls	✗	✗	✓
Base	✗	✗	✓

Specifications are subject to change without notice.
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9132_MEA_UM_V2.0



3140 035 31242

English

1 Important

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

Danger

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

Warning

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

Caution

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

Automatic switch-off

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

Boil-dry protection

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

Recycling



Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:



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

2 Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

3 Introduction

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

For recipes to use with your steamer, go to www.philips.com/kitchen.

4 Overview

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

5 Before the first use

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

6 Using the appliance

Tip

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

Note

- Food in the top bowl takes usually a little longer to steam than food in the lower bowls.
- If you use ground herbs and spices, rinse the drip tray to wet the flavour booster. This prevents ground herbs or spices from falling through the openings of the flavour booster. If desired, put dried or fresh herbs or spices on the flavour booster to add extra flavour to the food to be steamed.

Steaming food (Fig.3 and Fig.6)

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

Steaming egg (Fig.4)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

Note

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

Steaming bowls (Fig.5)

You do not have to use all 3 steaming bowls.

The steaming bowls are numbered. You can find the number on their handles. The top steaming bowl is No.3. The middle steaming bowl is No.2, and the bottom steaming bowl is No.1. Only stack the steaming bowls in the following order: steaming bowl 1, steaming bowl 2, steaming bowl 3.

Note

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

7 Cleaning and maintenance (Fig.7)

Note

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

Caution

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

Descaling

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

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

Note

- Do not use any other kind of descaler.

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

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

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

Note

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

8 Storage

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

- Place the bottoms in steaming bowls 2 and 3.

- Place steaming bowl 3 on the drip tray.

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

- Place the XL steaming bowl on the other steaming bowls.

- Place the lid on the XL steaming bowl.

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

9 Guarantee and service

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

1 Important

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

Danger

- N'immergez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même 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.
- Cet appareil n'est destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants puissent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Ne faites jamais cuire à la vapeur de viande ou de fruits de mer congelés. Faites toujours décongeler ces ingrédients avant de les faire cuire à la vapeur.
- Utilisez toujours le cuiseur vapeur avec le plateau égouttoir pour éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Utilisez exclusivement les bols vapeur 1, 2 et 3 ainsi que le bol vapeur grande capacité avec le socle d'origine.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez jamais l'appareil à des températures élevées, des gaz chauds, de la chaleur ou de la chaleur humide provenant d'autres sources que le cuiseur vapeur lui-même. Ne placez pas le cuiseur vapeur sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Arrêtez toujours l'appareil avant de débrancher.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriate, 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.
- Poser le cuiseur vapeur sur une surface horizontale, stable et plane, et veillez à laisser un espace libre de 10 cm tout autour pour éviter les surchauffes.
- Lorsque vous utilisez les bols vapeur 1, 2 et 3 avec leur fond amovible, assurez-vous que le bord saillant du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du cuiseur vapeur lors de la cuisson ou lorsque vous enlevez le couvercle. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine à manche long lorsque vous vérifiez la cuisson des aliments.
- Retirez toujours le couvercle avec précaution en le gardant à distance. Laissez la condensation s'égoutter du couvercle dans le cuiseur vapeur pour éviter les brûlures.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque vous remuez des aliments chauds ou que vous les retirez des bols vapeur.
- Tenez toujours les bols vapeur par la poignée lorsque les aliments sont chauds.
- Ne déplacez jamais le cuiseur vapeur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne passez jamais votre bras au-dessus du cuiseur vapeur lorsque celui-ci est en cours d'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les parties chaudes de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- N'utilisez jamais l'appareil en présence de fumées explosives ou inflammables.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur ou à un système de contrôle séparé.
- Le réservoir d'eau contient un petit filtre. Si le filtre se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.

Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson défini.

Coupe automatique en cas de marche à vide

Ce cuiseur vapeur est équipé d'une protection anti-marche à vide. L'appareil s'éteint automatiquement

s'il est allumé alors qu'il n'y a pas ou plus

d'eau dans le réservoir. Laissez le cuiseur vapeur refroidir pendant 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Recyclage



Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de haute qualité pouvant être recyclés et réutilisés.

La présence du symbole de poubelle barrée indique que le produit est conforme à la directive européenne 2002/96/CE :

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de l'ancien produit permet de préserver l'environnement et la santé.

2 Champs électromagnétiques (CEM)

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

3 Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome. Vous trouverez des recettes pour votre cuiseur vapeur sur le site Web www.philips.com/kitchen.

4 Aperçu

① Couvercle	⑪ Bol vapeur 1
② Bol vapeur grande capacité	⑫ Plateau égouttoir
③ Fond amovible	⑬ Diffuseur d'arômes
④ Bol vapeur 3	⑭ Orifice de remplissage
⑤ Fond amovible	⑮ Socle avec réservoir d'eau
⑥ Bol vapeur 2	⑯ Voyant vapeur
⑦ Fond amovible	⑰ Bouton de réglage du temps de cuisson

5 Avant la première utilisation

1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

2 Nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'un chiffon humide.

6 Utilisation de l'appareil

Conseil

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau, jusqu'au niveau maximal. Lorsque le réservoir d'eau est plein, le cuiseur vapeur peut être utilisé pendant 1 heure environ.
- Remplissez le réservoir uniquement avec de l'eau. Ne versez jamais d'assaisonnement, d'huile ou toute autre substance dans le réservoir d'eau.

Remarque

- Les aliments placés dans le bol supérieur mettent souvent un peu plus longtemps à cuire que les aliments placés dans le bol inférieur.
- Si vous utilisez des herbes hachées et des épices moulues, rincez le plateau égouttoir pour que le diffuseur d'arômes soit humide. Vous évitez ainsi que les herbes hachées ou les épices moulues ne s'échappent par les orifices du diffuseur d'arômes. Vous pouvez mettre des épices, des herbes fraîches ou séchées dans le diffuseur d'arômes pour ajouter une touche de saveur supplémentaire aux aliments que vous cuisez.

Cuire des aliments à la vapeur (fig. 3 et 6)

Placez les aliments à cuire dans un ou plusieurs bols vapeur et/ou dans le bol vapeur grande capacité. Vous pouvez utiliser le bol pour faire fondre du chocolat/beurre et pour cuire du riz.

Cuire des œufs à la vapeur (fig. 4)

Placez les œufs dans les emplacements prévus à cet effet pour faciliter leur cuisson.

Remarque

- Utilisez une aiguille pour faire un petit trou à la base de l'oeuf avant de le placer sur le support.
- Vérifiez que le bol est correctement positionné et qu'il ne bouge pas.

Bols vapeur (fig. 5)

Vous n'êtes pas obligé d'utiliser les 3 bols vapeur.

Les bols vapeur sont numérotés. Leur numéro figure sur la poignée. Le bol vapeur supérieur porte le n° 3. Le bol vapeur central porte le n° 2 et le bol vapeur inférieur porte le n° 1. Empilez toujours les bols vapeur dans l'ordre suivant : bol vapeur 1, bol vapeur 2 et bol vapeur 3.

Remarque

- Si vous utilisez les bols vapeur 2 et 3 avec leur fond amovible (lorsque vous utilisez le bol vapeur grande capacité), assurez-vous que le bords saillants du fond est orienté vers le haut et que le fond est correctement fixé (clic).

7 Nettoyage et entretien (fig. 7)

Remarque

- N'utilisez jamais d'éponges à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.
- Si le vinairole commence à bouillir et à déborder du socle, débranchez l'appareil et diminuez la quantité de vinairole.

Attention

- Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Si le filtre du réservoir se détache, tenez-le hors de portée des enfants pour éviter qu'ils ne l'avalent.
- Ne plongez jamais le socle dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Détartrage

Vous devez détartrer l'appareil après 15 heures d'utilisation. Il est important de détartrer le cuiseur vapeur régulièrement pour obtenir des performances optimales et prolonger sa durée de vie.

- Remplissez le réservoir d'eau avec du vinairole blanc (8 % d'acide acétique), jusqu'au niveau maximal.

Remarque

- n'utilisez aucun autre type de détartrant.

- Placez le plateau égouttoir, les bols vapeur et le couvercle sur le cuiseur vapeur.

- Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes à l'aide du bouton prévu cet effet.

- Laissez le vinairole refroidir complètement, puis videz le réservoir. Rincez le réservoir à l'eau froide plusieurs fois.

Remarque

- Répétez cette opération si des particules de calcaire sont encore présentes dans le réservoir d'eau.

8 Rangement

- Nettoyez et séchez tous les éléments avant de ranger l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Placez les fonds dans les bols vapeur 2 et 3.
- Placez le bol vapeur 3 sur le plateau égouttoir.
- Placez le bol vapeur 2 dans le bol vapeur 3. Placez le bol vapeur 1 dans le bol vapeur 2.
- Placez le bol vapeur grande capacité sur les autres bols vapeur.
- Placez le couvercle sur le bol vapeur grande capacité.
- Rangéz le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du socle.

9 Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse <http://www.philips.com/> ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant dans le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

العربية

- افريل دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز واحفظه به للرجوع اليه مستقبلاً.

- امثل على التغذية المائية على الاطلاق او تغسلها على الاطلاق.

- امثل على التغذية المائية على الاطلاق.