

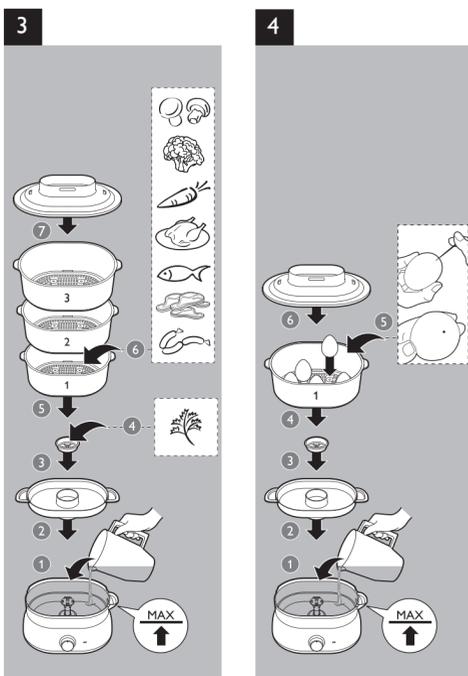
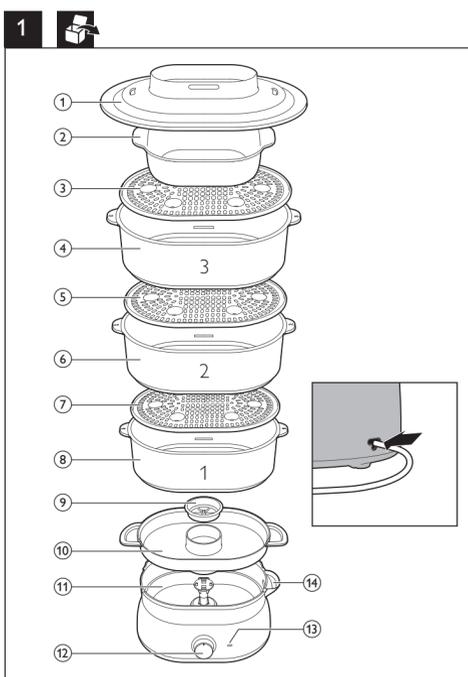


EN User manual
FR Mode d'emploi

دليل المستخدم
راهنمای کاربرد

AR
FA

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9103_04_15_16_24_25_26_MEA_UM_V2.0 3140 035 32642

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

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the base of the appliance to high temperatures, hot gas, steam or damp heat from other sources than the steamer itself. Do not place the food steamer on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always make sure the appliance is off before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the food steamer on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- While using steaming bowls 1, 2 and 3 with their removable bottoms, always make sure the rim of the bottom points upwards and that the bottom locks into place ('click').
- Beware of the hot steam that comes out of the food steamer during steaming or when you remove the lid. When you check food, always use kitchen utensils with long handles.
- Always remove the lid carefully and away from you. Let condensation drip off the lid into the food steamer to avoid scalding.
- Always hold the steaming bowls by one of their handles when you stir hot food or remove it from the bowls.
- Always hold the steaming bowls by their handles when the food is hot.
- Do not move the food steamer while it is operating.
- Do not reach over the food steamer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use oven mitts when you handle hot parts of the appliance.
- Do not place the appliance near or underneath objects that would be damaged by steam, such as walls and cupboards.
- Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Never connect the appliance to a timer switch or 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	8 Steaming bowl 1
2 Top steaming bowl	9 Flavor booster
3 Removable bottom	10 Drip tray
4 Steaming bowl 3	11 Base with water tank
5 Removable bottom	12 Steaming time adjustment button
6 Steaming bowl 2	13 Steaming light
7 Removable bottom	14 Water inlet

Note

- HD9124/25/26: one top steaming bowl and three steaming bowls with removable bottom
- HD9115/16: one top steaming bowl and two steaming bowls with removable bottom
- HD9103/04: two steaming bowls with non-removable bottom

5 Before the first use

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

6 Using the appliance

Tip

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

Note

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

Steaming food (Fig.3 and Fig.6)

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

Steaming egg (Fig.4)

Put the egg holders to steam eggs conveniently.

Note

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	Kg	Time		Kg	Time

6 استفاده از دستگاه

<div><div>🌟</div>نکته</div>
<div><ul style="list-style-type: none">بخاریز را روی یک سطح صاف افقی و ثابت قرار دهید.مخزن آب را تا سطح حداکثر از طریق رویی آب پر کنید. بخاریز با مخزن آب پر می تواند تقریباً ۱ ساعت بخاریز کند.مخزن آب را فقط با آب پر کنید. هرگز آبجوش جات، روغن یا مواد دیگر را در مخزن آب نریزید.</div>

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">هنگامی که می خواهید مواد غذایی که زمان های متفاوتی برای بخاریز شدن لازم دارند را بپزید، تاخیر را روی بهشتیزن زمان بخاریز شدن قرار دهید. بخاریز غذایی که بهشتیزن زمان را برای بخاریز شدن لازم دارد در ظرف ۱ بریزید. آن را بخاریز کنید تا وقتی که زمان بالای مانده تاخیر نشان داده شده روی صفحه نمایش مسواکی یا کمترین زمان بخاریز شدن باشد. سپس درب بخاریز را با دستکش فر برداشته و ظرف بخار ۲ حدودی غذایی که زمان کمتری برای بخاریز لازم دارد را روی ظرف ۱ بگذارید. درب دستگاره روی ظرف ۲ گذاشته و صبر کنید تا زمان بخاریز شدن پایان یابد.غذای موجود در ظرف بخار بالایی مدت بهشتیز از ظرف بخار پایینی طول می کشد تا بخاریز شود.اگر مدهار زیاد مواد غذایی را بخاریز می کنید، غذا را در حین بخاریز شدن به هم بریزید. برای این کار حتماً دستکش فر بپوشید و از قاشق دسته بلند استفاده کنید.اگر از سینججات و اوبو جات نیز استفاده می کنید، ظرف هم با آب پر بشوید تا طعم هدنده دستگاه مربوط شود. این کار باعث می شود سینججات با اوبو جات نیز از سوراخ های طعم هدنده به بیرون نرود. در صورت لایل می توانید سینججات تازه یا خشک و آب اوبو جات را در طعم هدنده دستگاه بریزید تا بو و طعم آن ها هنگام بخاریز شدن وارد غذا شود.</div>

بخاریز کردن غذا (شکل 3 و شکل 6)

مواد غذایی را در یک یا چند بخاریز بخار و آب در ظرف بخار بالایی بریزید تا بخاریز شوند. می توانید از ظرف برای نوب کردن شکلات/کهره و برخی خنک استفاده کنید.

آبپز کردن تخم مرغ (شکل 4)

تخم مرغ ها را در جای تخم مرغ قرار دهید تا براحتی بخاریز شوند.

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">قبل از قرار زدن تخم مرغ در جای تخم مرغ، با سوزن سوراخ کوچکی در زیر تخم مرغ ایجاد کنید.دقت کنید ظرف ها درست در جای خود قرار گرفته باشند و تکان نخورید.</div>

ظروف ایستاد

تعداداً لازم نیست از هر ۳ ظرف بخار استفاده کنید. ظروف بخار نشمار گذاری شده اند. شماره آن ها روی دسته این ظروف نشان داده شده است. ظرف بخار بالایی شماره ۳، ظرف بخار وسط شماره ۲، و ظرف بخار پایینی شماره ۱ می باشد. ظرف بخار را فقط به ترتیب زیر قرار دهید: ظرف بخار ۱، ظرف بخار ۲، ظرف بخار ۳.

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">اگر از ظرف های بخار ۲ و ۳ یا یکی های قابل جداشدن آن ها (مهرا به ظرف بخار بالایی) استفاده می کنید، همیشه مطمئن شوید که لیمه کشی روی به بالا فرگرفته و در جای خود با ضمای کلیف قفل شود.</div>

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">اگر از ظرف های بخار ۲ و ۳ یا یکی های قابل جداشدن آن ها (مهرا به ظرف بخار بالایی) استفاده می کنید، همیشه مطمئن شوید که لیمه کشی روی به بالا فرگرفته و در جای خود با ضمای کلیف قفل شود.</div>

7 تمیز کردن و مراقبت از دستگاه (شکل 7)

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">هرگز از تمیاده خود شویباش سبیا یا مایعات خورنده مانند بنزین یا استون برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید. این مواد می تواند در حال روشن شدن است از لیمه های ظرف اصلی دستگاه بالاتر رفت. دوشاخه دستگاه را خارج کرده و فشار سازه که از ترم کشید.</div>

<div><div>🔧</div>احتیاط</div>
<div><ul style="list-style-type: none">ظرف اصلی دستگاره را در ماشین ظرفشویی نشوید.در صورت برون آوردن الک، حتماً آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید چون ممکن است آن را بیاندزد.هرگز ظرف اصلی دستگاره را در آب قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگهید.</div>

جرم گیری دستگاره
شما باید دستگاره را بعد از 15 ساعت استفاده جرم گیری کنید. لازم است دستگاره بخاریز را برای کارکرد بهتر و افزایش دوام دستگاره به طور منظم جرم گیری کنید.

- مخزن آب را با سرکه سفید (اسید استیک 8 درصد) با سطح حداکثر پر کنید.

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">هیچ عمده جرم گیری دیگری استفاده نکنید.</div>

- ظرف جورجی آب در ظرف بخار و درب دستگاره را در بالا پر روی بخاریز قرار دهید.
- بیچ تنظیم زمان بخار را بپیچانید و روی زمان بخار 25 دقیقه را تنظیم کنید.
- اجازه دهید سرکه کاملاً خشک شود و مینحس آب را خالی کنید. مخزن آب را چند بار با آب سرد بشویید.

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">اگرهوز معداری جرم در مخزن آب وجود دارد، این مراحل را تکرار کنید.</div>

8 نگهداری

- بررسی کنید همه قطعات دستگاره تمیز بوده و قبل از جمع کردن آن بخاریز را کاملاً خشک کنید (به بخش "آبپز کردن و مراقبت از دستگاه") مراجعه کنید.
- کشی ها را در ظروف بخار ۲ و 3 قرار دهید.
- ظرف بخار ۳ را روی جورجی آب قرار دهید.
- ظرف بخار ۲ را در ظرف بخار 3 قرار دهید. در ظرف ۱ را در ظرف بخار 2 قرار دهید.
- ظرف بخار بالایی را روی دیگر ظروف بخار قرار دهید.
- درب دستگاره را روی ظرف بخار بالایی بگذارید.
- جرم گیری کردن سیسم براق آن را در محفظه نگهداری سیسم در بدنه دستگاره فشار دهید.

9 ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

برای کسب اطلاعات استفاده از خدمات یا رفع اشکال دستگاره خود، لطفاً تا دریافت Philips از آدرس http://www.philips.com/ftp، بازدید فرمایید یا با مرکز خرید Philips در فروش Philips در کشور خود تماس بگیرید (برای اطلاعات بیشتر به شماره تلفن این مراکز در سراسر جهان به برگ ضمانت نامه مراجعه کنید). اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش Philips وجود ندارد، به فروشنده دستگاره خود مراجعه فرمایید.

7 التنظيف والصيانة (الصورة رقم 7)

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">استمع من استخدام الاسفنجيات اخصنة او المواد الكاشطة او السوائل القوية مثل المواد التبريدية او الاسبينون لتنظيف الجهاز.إبدأ بدمًا بالفلين وانصل إلى حافة القاعدمة افضل الطالفة عن الجهاز وقمّل كمية الخلّ.</div>

<div><div>!</div>تنبيه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">لا تنكّب القاعدمة في غسالة الأطباق.إبدأ في فصل الطالفة عن المسطحة إليها بعيدة عن متناول الأطفال لتفادي ابتلاعها.لا تدم القاعدمة الكلية على الإطلاق ولا تغسليها تحت الصنوب.</div>

إزالة الترسبات الكلسية
عليك إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز بعد استخدامه لفترة 15 ساعة. من المهم إزالة الترسبات الكلسية من جهاز الطهي على البخار بانتظام للحفاظ على الأداء الأمثل ولتحميد عمر الجهاز.

- املاّ وعاء المياه بالخلّ الابيض (8% من حمض الخلّ) لتصل إلى المستوى الأقصى.

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">لا تستخدم أي نوع آخر من صول الترسبات.</div>

- ضع صينية التنظيف وأوعية الطهي على البخار والغطاء في أعلى جهاز الطهي على البخار.
- أزر متناح ضغط وقت الطهي على البخار لتعيين وقت الطهي على 25 دقيقة.
- اترك الخلّ ليبرد بالكامل وأغلق وربع الماء الغسل داخل وعاء المياه باليهة بالماء المبردة مرات عدة.

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">كترّ الإجراء في حال بناء بعض الترسبات الكلسية في وعاء المياه.</div>

8 التخزين

- احرص على تنظيف كافة الأجزاء وخصيفها قبل تخزين الجهاز (راجع فصل «التنظيف والصيانة»).
- ضع الأجزاء السفلية في أوعية الطهي على البخار 2 و 3.
- ضع وعاء الطهي على البخار 3 على صينية التنظيف.
- ضع وعاء الطهي على البخار 2 في وعاء الطهي على البخار 3. ضع وعاء الطهي على البخار 1 في وعاء الطهي على البخار 2.
- ضع الغطاء على البخار العلوي على أوعية الطهي على البخار الأخرى.
- ضع الغطاء على وعاء الطهي على البخار العلوي.
- لتخزين مسلك الطاقة الرئيسي، اضعه داخل حجرة تخزين المسلك في القاعدمة.

9 الضمان والخدمات

إذا احتجت إلى خدمة أو معلومات أو إذا واجهت أي مشكلة، فترجى زيارة موقع Philips على ويب http://www.philips.com أو الاتصال بمرکز خدمة المستهلك التابع لشركة Philips في بلدك (يسمك إيجاز رقم الهاتف في نشرة الضمان العالمية)، في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يرجى زيارة منتجنا الإلكتروني.

فارسى

1 مهم

قبل از استفاده از دستگاره، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و این برای مراجعات بعدی نیز خود نگه دارید.

<div><div>⚠</div>خطر</div>
<div><ul style="list-style-type: none">هرگز بدمه اصلی دستگاره را در آب قرار ندهید یا آن را زیر شیر آب نگهید.</div>

هشدار

- قبل از اتصال دستگاره به پرتز پل بررسی کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاره با ولتاژ برق محلی شما مطابقت داشته باشد.
- دستگاره را فقط به پرتز که به زمین اتصال دارد وصل کنید. همیشه بررسي کنید دوشاخه به طور محکم به پرتز قرار گرفته است.
- اگر دوشاخه سیسم براق یا خود دستگاره آسیب دیده و خراب است، از آن استفاده نکند.
- دروستی که سیسم براق آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر آن را زیر عملیکنی های Philips مرکز خدمات مشتریان Philips یا افرادی که از توانایی شرکت خدمات مشتری حسبی و امنی کافی برخوردار هستند یا تجربه و مهارت دارند، نباید از آن دستگاره استفاده کنند. مگر اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاره به آنها آموزش داده شده باشد یا نیز نظردوری که مهارت از آنها را به عهده دارد از آن استفاده کنید.
- باید مطمئن شوید که از خطرات داشته باشد یا مطمئن شوید با دستگاره بازی نمی کنند.
- سیسم براق را دور از دسترس کودکان نگه دارید. سیسم براق را از لیمه کابینت که میزی که دستگاره روی آن قرار دارد آویزان نکنید.
- هرگز کوبیت جرم یا غذای دریايي بخ زده را بخاریز نکنید. همیشه قبل از بخاریز کردن این مواد غذایی اجزاء مدهید خن یا آب شوی.
- هرگز از بخاریز بدون ظرف جمع آوری آب استفاده نکنید. تغییراین صورت یا دغ از بخاریز به بیون پرتاب می شود.
- فقط از ظرف های بخار ۲ و 3 و 2 و ظرف بخار بالایی به دسته اصلی دستگاره استفاده کنید.
- سیسم براق را دور از دسترس داغ نگهدارید.

احتیاط

- هرگز از لوازم جانبی یا قطعات سازگاریز دیگر با لوازمی که Philips آن ها را توصیه می کند استفاده نکنید. اگر از چنین لوازم جانبی یا قطعاتی استفاده کنید، ضمانت نامه شما از اعتبار خارج میساقط می شود. قرار دادن بدنه اصلی دستگاره در معرض دماهای بالا، گاز داغ بخار یا گرمای حاصل از منابع گرمایی به غیر از بخاریز خوداری کنید. بخاریز را روی اجاق گازی که روشن بوده یا هنوز داغ است یا نزدیک آن قرار ندهید. همیشه قبل از این که دوشاخه دستگاره را از پرتز نکشید، مطمئن شوید که بخاریز خاموش است.
- همیشه قبل از تمیز کردن بخاریز دوشاخه آن را از پرتز نکشید و بگذارید خنک شود.
- این دستگاره فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. اکثر از بخاریز به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود، و یا طبق دستورالعمل های این دفترچه راهنما از آن استفاده نشود. ضمانت نامه معتبر شده و Philips هیچ تعهدی در قبال آسیب دیدن دستگاره نتوانده داشت.
- بخاریز را روی یک سطح صاف، افقی و ثابت قرار دهید. بررسی کنید که حداقل 10 سانتی متر در اطراف دستگاره فضای وجود داشته باشد تا با گرم شدن بیش از حد آن جلوگیری شود.
- دستگاره استفاده از ظرف های بخار ۱، 2 و 3 و 2 و ظرف های قابل جداشدن آن ها، همیشه مطمئن شوید که لیمه کشی ها را به بالا قرار گرفته و در جای خود آ (کلیف) قفل شود.
- هنگامی که بخاریز روشن است یا وقتی که درب دستگاره را برمی دارید، مخراب شدن دائمی که از خارج می شود پیشبید. همیشه از قاشق های دسته بلند برای بررسی غذا استفاده فرمایید.
- همیشه درب دستگاره را با دقت و در حالی که از دستگاره فاصله دارید، بردارید. برای جلوگیری از سوزختگی یا آب داغ اجازه دهید قطرات حاصل ا میعان موجود در درب دستگاره در بخاریز بریزد، و بعد درب را بردارید. همیشه هنگام هم زدن غذای داغ ظرف های بخار را با یکی از دسته های آن ها نگه دارید یا از آن در ظرف ها بیرون بیاورید.
- وقتی غذا داغ است، حتما ظرف های بخار را با دسته هایشان بگیرد.
- بخاریز را در حالی که روشن است جابجا نکنید.
- در حالی که بخاریز روشن است، به غذا دست نرئید.
- بر مضمّن دستگاره دست نزنید. همیشه از دستکش فر برای گرفتن و برداشتن ظروف داغ دستگاره استفاده کنید.
- بخاریز را در نزدیکی یا زیر جابهیی که ممکن است با بخار آسیب ببینند مانند دیوارها و قسمه ها قرار ندهید.
- از دستگاره در نزدیکی گازراهی قابل انفجار و/یا اشتعال پذیر استفاده نکنید.
- به منظور اجتناب از وضعیت های خطرناک، هرگز دستگاره را به کلید تاخیر یا سیستم کنترل راه دور متصل نکنید.
- یک ضمای کوچک در داخل مخزن آب وجود دارد. در صورت بیرون آوردن این ضمای، حتماً آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید چون ممکن است آن را بیاندزد.

خاموش شدن خودکار
بخاریز بعد از پایان زمان تنظیم شده به طور خودکار خاموش می گردد. مطابقت در برابری آن بیون دستگاره
این بخاریز مجهز به محافظ می یون بدن دستگاره است. اگر بخاریز را در حالی که هیچ آب در مخزن آب وجود ندارد روشن کنید یا هنگام استفاده از دستگاره آب مخزن تمام شود، محافظ سی آب بیون بخاریز را به طور خودکار خاموش می کند. قبل از استفاده مجدد از بخاریز اجازه دهید دستگاره به مدت 10 دقیقه خنک شود.

<div><div>📍</div>آبارناخت</div>
<div><div>🔄</div>تعمیر</div>
<div><div>🔧</div>احتیاط</div>
<div><ul style="list-style-type: none">این محصول از قطعات و مواد با کیفیت بسیار بالا ساخته شده است که قابل بازیافت و استفاده مجدد می باشد.علائم ضمیمه روی سطل زباله هر روی دستگاره نشان می دهد که محصول تحت پوشش مصوبه اروپایی 2002/96/EC قرار دارد.</div>

هرگز این محصول را همراه با سایر زباله های خانگی دور نریزید. لطفا از قوانین محلی جمع آوری جداگانه محصولات الکتریکی و الکترونیکی مطلع باشید.
دور انداختن صحیح محصول قبضی از تأثیر بالقوه منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

2 میدان الکترومغناطیسی (EMF)

این دستگاره Philips با کلیه استانداردهای میدان الکترومغناطیسی (EMF) مطابقت دارد. در صورت استفاده صحیح از دستگاره و به کار بستن دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما با توجه به شواهد علمی موجود استفاده اینن از این دستگاره امکان پذیر می باشد.

3 مقدمه

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گویم؛ برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاره خود را در سایت www.philips.com ثبت نام کنید. برای غنایابی که می توانید با بخاریز تهیه کنید، به www.philips.com/kitchen بروید.

4 نمای کلی

1	درب دستگاره	8	ظرف بخار 1
2	ظرف بخار بالایی	9	طعم هدنده
3	کشی قابل جداشدن	10	ظرف جمع آوری آب
4	ظرف بخار 3		بدنه اصلی دستگاره همراه با مخزن آب
5	کشی قابل جداشدن	12	دکمه تنظیم زمان بخاریز
6	ظرف بخار 2	13	چراغ بخاریز
7	کشی قابل جداشدن	14	ورودی آب

<div><div>🔧</div>نویسه</div>
<div><ul style="list-style-type: none">HD9124/25/26: ظرف بخار و سه ظرف بخار با لیمه و سه ظرف بخار با کشی قابل جداشدنHD9115/16: یک ظرف بخار بالایی و دو ظرف بخار با کشی قابل جداشدنHD9103/04: دو ظرف بخار با کشی غیرقابل جداشدن</div>

5 قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده دستگاره، کلیه قطعاتی که در جاس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (به بخش "آبپز کردن و مراقبت از دستگاره" مراجعه کنید).
- داخل مخزن آب را با استفاده از یک پارچه مرطوب تمیز کنید.

العربية

1 هام

أقرأ دليل المستخدم هنا بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

<div><div>⚠</div>خطر</div>
<div><ul style="list-style-type: none">لا تقمّر القاعدمة بلإياه على الإطلاق أو تغسليها تحت الصنوب.</div>

خذر

خذر من أن التوجلية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع قوتيلة مسلك الطاقة اأغلبية قبل توصيل الجهاز. قم بتوصيل الجهاز بأحد ي الخطط مؤزّن فقط. احرض دائمًا على إدخال المقابس بإحكام في اللبس. لا تستخدم الجهاز إذا كان المقابس أو مسلك الطاقة الرئيسي أو الجهاز عيته نالفاً. إذا كان مسلك الطاقة الرئيسي نالفاً فيجب استبداله من قبل Philips أو مركز خدمة مآحل من قبل Philips أو الشخص مؤهل لتجنب أي خطر.

هذا الجهاز غير معتم لتلاستخدام من قبل الأفراد (ما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نغصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية. أو الذين نغصهم أآخرة أو المعرفة. إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعتاهم إرشادات نغص باستخدام الجهاز وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال للتحول دون لغصهم بالجهاز.

أي مسلك الطاقة الرئيسي عيباً عن متناول الأطفال. لا دغ مسلك الطاقة الرئيسي يتدلى من حافة الطاولة أو لغة التحم أو البخار.

قبل طويهاا على البخار.

لا تستخدم أبداً جهاز الطهي على البخار من بيون صينية التنظيف والتطهير ولا مستنائل المياه المساختة خارج الجهاز. استخدم فقط أوعية الطهي على البخار 1 و 2 و 3 ووعاء الطهي على البخار العلوي مع القاعدمة الأصلية. إبق مسلك الطاقة الرئيسي عيباً عن الاصطحك المساختة.

لا تستخدم أبداً أي ملحقات أو أجزاء من أي شركة مصنعة أخرى أو لا توصي بها Philips على وجه اأخص، قم بولي استخدام ملحقات أو أجزاء من هذا الجهاز حتى إلى إبطال الضمان.

لا تعزّن قاعدمة الجهاز لمرجات حرارة مرتفعة أو غاز ساذن أو بخار أو رطوبة من مصدر آخر غير جهاز الطهي على البخار عيته. لا تضع جهاز الطهي على البخار على فرن أو جهاز طهي فيه التشغيل أو لا يزال ساكناً أو بالقرب منه.

احرص دائما على إيقاف تشغيل الجهاز قبل فصل الحافطة عنه. هذا دائما للطاقة عن الجهاز يدعّم سرير دقة تنظيمه.
فصل الجهاز معتم لتلاستخدام المنزلي فقط. إذا ن استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم، يصبح الضمان غير صالح. وترخص شركة Philips خالّ المسؤولية القانونية عن أي ضرر يلحق به.
ضع جهاز الطهي على البخار على سطح ثابت وأقفى ومسنن وحرص على إبقاء مسافة جوة تبلغ على الأقل 10 سم من حوله لتجنب طرد الإجماع.
إنشاء استخدام أوعية الطهي على البخار 1 و 2 و 3 مع أجزائها السفلية القابلة للإخراج. احرض دائما على إيطهي حواف الأجزاء السفلية موجهة للأعلى وتأكد من استقرارها في مكانها («مخطّفة»).
انتبه من البخار الساخن التي يتصاعد من جهاز الطهي على البخار أثناء الطهي أو بعد رفع الغطاء عند التحقق من الطعام. استخدم دائما أدوات المطبخ المرزّدة بلباض مطوية.
ارفع دائما الغطاء بعناية وإقفى عيباً عندك. عند فكك الحافطة يتفكّر من الغطاء في جهاز الطهي على البخار لتجنب تصادم البخار.
إمساك دائما أوعية الطهي على البخار بأحد المقبضين عندما تحرك الطعام الساخن أو عندما تخرجه من الأسفك.
دائفاً أوعية الطهي على البخار الألبضخ عندما يكون الطعام ساكناً.
لا تنقل جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.
لا تخرج جهاز الطهي على البخار أثناء التشغيل.
لا لتلمس أسطح الجهاز المحتار. دائما قفازات الفلين عند الاتصال بالأجزاء الساخنة من الجهاز.
لا تضع الأجزاء بالقرب من الأجسام التي تخرج بمعدّل البخار مثل الجران وحزالت حفظ أدوات الطعام أو خندا.
لا تمسك لتشغيل الجهاز عند وجود مواد متفجرة أو مواد قابلة للاشتعال.
لا تلمح علماً لتوصيل الجهاز مفتح مربة بوقت أو بنظام كشم عن بعد بهدف حالات الشديدة الخطورة.
يوجد مضافّة صغيرة داخل وعاء المياه إذا ن فصل المسطحة إليها بعيدة عن متناول الأطفال لتفادي ابتلاعها.

إيقاف التشغيل التلقائي

يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً بعد انقضاء الوقت المعنّ للطهي على البخار.

إحماية من الطهي اأجاف
إن جهاز الطهي على البخار مرزّة للغاية من الطهي اأجاف. تقوم مرزّة اأحماية من الطهي اأجاف بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً إذا ن تشغيلها في حال عدم وجود مياه في خزان المياه أو إذا نغفّت المياه أثناء الاستخدام. ارتك جهاز الطهي على البخار ليبرد لمدة 10 دقائق قبل استخدامه مجدداً.

<div><div>🔧</div>إعادة التدوير</div>
<div><div>♻</div></div>

تم تصميم المنتج وتصنيعه من أجود المواد والكيونيات القابلة لإزالة التدوير وإعادة الاستخدام.
حين تدري على المنتج رمز رسالة الهصلات، ذات العجلات مشطوية، فهذا يعني أن المنتج التوجيه الأوروبي 2002/96/EC.

الخطور

لا تخلط أبداً من المنتج مع سائر النفايات المنزلية. يرجى الاطلاع على التعليمات المتعلقة بجموعة المنتجات الكهربائية والإلكترونية المتصلة. إن التخلص السليم من المنتجات القديمة يمنع أي نتائج سلبية محتملة على البيئة وصحة الإنسان عم.

2 الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق جهاز Philips هنا مع كافة المعايير المتعلقة بالمحقل الكهرومغناطيسية (EMF) بنا ن استخدام الجهاز بشكل صحيح وتتوافق مع الإرشادات الالتيّة في دليل المستخدم. هذا، فسيكون استخدامه وفقاً للقوانين العالمي للتطوير.

3 مقمده

تأهنتنا على شرائك المنتج، ومرحباً بلك في Philips لتلاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips. قم بتسجيل منتجك في www.philips.com/welcome.

للحصول على وصفات طعام نختلف استخدام جهاز الطهي على البخار، انتقل إلى موقع www.philips.com/kitchen.

4 نظرة عامة

1	الغطاء	8	وعاء الطهي على البخار 1
2	وعاء الطهي على البخار العلوي	9	معزّن الكبة
3	الجزء السفلي القابل للإخراج	10	صينية تطهير
4	وعاء الطهي على البخار3	11	القاعدمة مع خزان المياه
5	الجزء السفلي القابل للإخراج	12	رئيس ضبط وقت الطهي على البخار
6	وعاء الطهي على البخار 2	13	ضوء الطهي على البخار
7	الجزء السفلي القابل للإخراج	14	مسحل المياه

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">HD9124/25/26: وعاء علوي ودمد الطهي على البخار وبالذات أوعية طهي على البخار مع جرم صلب قابل للإخراجHD9115/16: وعاء علوي ودمد الطهي على البخار ووعلى طهي على البخار مع جرم صلب قابل للإخراجHD9103/04: وعلى طهي على البخار مع جرم صلب قابل للإخراج</div>

5 قبل الاستخدام للمرة الأولى

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى، يجب تنظيف الأجزاء التي تلامس الطعام بشكل جيد (راجع فصل «التنظيف والصيانة»).

اصح الفجوة الداخلية من وعاء المياه بواسطة قطعة قماش رطبة.

6 استخدام الجهاز

<div><div>🌟</div>نمّيح</div>
<div><ul style="list-style-type: none">ضع الجهاز على سطح مسطح وأقفى ومسنن.املاّ وعاء المياه إلى المستوى الأقصى مع وجود وعاء مليء بالمياه، يمكن لجهاز الطهي على البخار الطهي لما يقارب الساعة.املاّ وعاء المياه فقط، لا تضع أدماً للتوابل أو الزيت أو مواد أخرى في وعاء المياه.</div>
<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">عندما تزيده طهي الطعام على البخار، يتبطل أوقات طهي مختلفة.قم بتعيين الوقت على أبول وقت طهي على البخار مع الطعام مع تعيين الأول وقت طهي على البخار في الوعاء 1. قم بالطهي على البخار حتى يصبح وقت الطهي لتفسى على الشاشة مؤزّنًا لأمصّر وقت طهي على البخار. ثم قم بإزالة الغطاء بآخذر بواسطة قفازات الفلين وضع الوعاء 2 الذي يحتوي على المكونات مع تعيين أقصر وقت طهي على البخار في الوعاء العلوي 1. ضع الغطاء على الوعاء 2 وتابع الطهي على البخار إلى أن يتنون وقت الطهي على البخار المعين.عادةً يستغرق طهي الطعام على البخار في الوعاء العلوي وقتاً أطول منه يعادل أكثر من الطعام في الأوعية السفلية.إذا كنت تقوم بطهي كميات كبيرة من الطعام على البخار، تتم إضافة الطعام جزئياً أثناء عملية الطهي على البخار. ضع قفازات الفلين واستخدام ادم أدوات المطبخ التي تتسع لمعظم طهيول.إذا استخدمت الأجزاء الخارجية والأجزاء السفلي صبينة التنظيف والتطهير معزّن التنظيف، فبهدد الطريقة كنعّ الأضباب الطريقة أو التوابل من التوابل غير نغصت معزّن التكبدة. ضع الأضباب اأفمعد أو الخارجة أو التوابل على معزّن التكبدة لإضافة نكهة إضافية إلى الطعام لذتي سيّفكوي على البخار في حال بعبت بذلك.</div>

طهي الطعام على البخار (الصورة رقم 3 والصورة رقم 6)

ضع الطعام الذي تزيده طهي على البخار في وعاء طهي على البخار أو أكثر *أو* في وعاء الطهي على البخار العلوي، يمكنك استخدام الوعاء لتذويب الشوكولاته المبردة وصبغ الأرز.

طهي البيض على البخار (الصورة رقم 4)

ضع حلمات البيض لطهي البيض على البخار بشكل مناسب.

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">استخدم إبرة لإحداث ثقوب صغير في أسفل البضينة قبل وضعها في حامل البيض.احرص على وضع الوعاء بشكل صحيح وعلى عمق مناسب داخله.</div>

أوعية الطهي على البخار

أوعية عليك استخدام أوعية الطهي على البخار الثلاثة كلها.
إن أوعية الطهي على البخار مرصّد. يمكنك إيجاز الأرقام على المقابض. بحمل وعاء الطهي على البخار العلوي الرقم 3. بحمل وعاء الطهي على البخار الأوسط رقم 2 ووعاء الطهي على البخار السفلي رقم 1.
ضع أوعية الطهي على البخار ببعضها فوق بعض بالترتيب التالي: وعاء الطهي على البخار 1، وعاء الطهي على البخار 2، وعاء الطهي على البخار 3.

<div><div>🔧</div>ملاحظة</div>
<div><ul style="list-style-type: none">إذا استخدمت أوعية الطهي على البخار رقم 2 و 3 مع أجزائها السفلية القابلة للإخراج (عند استخدام وعاء الطهي على البخار العلوي). احرض دائما على أن تكون حافة الجزء السفلي موجهة للأعلى أو الجزء السفلي مسطّفاً في مكانه عندما تضع القطةطفا.</div>

<div><div>♻</div>Recyclage</div>
<div><div>♻</div></div>
<div><p>Вotre 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 :</p></div>

<div><div>♻</div></div>
