

PHILIPS

HD2823





Contents

1 Important	4	4 Cleaning and Maintenance	25
Electromagnetic fields (EMF)	5	Steam box	25
		Top lid	26
2 Your Multicooker	6	Inner pot	27
What's in the box	6	Reassemble	27
Product overview	7	Interior	28
Controls overview	8	Exterior	28
		Accessories and inner pot	28
3 Using your Multicooker	9		
Before first use	9	5 Recycling	28
Cooking program	10		
Preparations	12	6 Warranty and support	28
Pressure cook	13		
Steam	14	7 Specifications	28
Slow cook	16		
Stew	17	8 Troubleshooting	29
Yogurt and Jam	18		
Bake	18		
Reheat	19		
Sauté/Sear	19		
Sauce thickening	20		
Adjust the cooking time/ pressure/temperature	20		
Adjust the delay start time	21		
Adding ingredient	22		
Setting my favorite menu	24		

1 Important

Read this safety leaflet carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- 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.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- **WARNING:** Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- **WARNING:** Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.

Caution

- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- The device must not be located immediately below a socket outlet.
- **CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- 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 appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.



- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam cover during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Visit **www.philips.com/support** to download the user manual.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

2 Your Multicooker

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.

What's in the box

Main unit
2-in-1 spoon

Power cord

Glass lid

Important information leaflet

Inner Pot

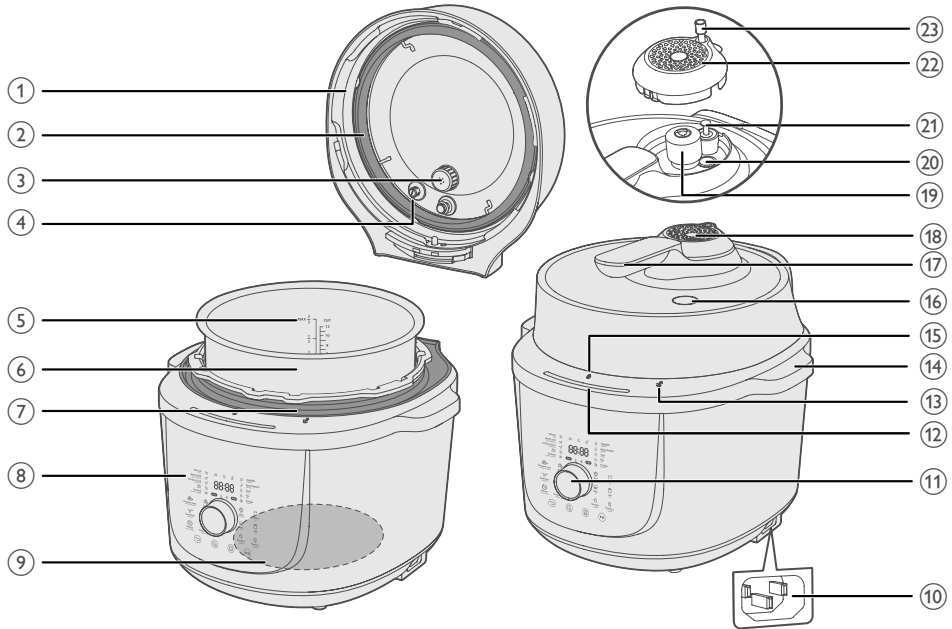
Measuring cup

Steaming rack

Quick start guide



Product overview



















①	Top lid	⑬	Lid unlock position
②	Sealing ring	⑭	Side handle
③	Anti-blocking cover	⑮	Lid lock position
④	Safety valve	⑯	Manual pressure release button
⑤	Water level indication	⑰	Handle
⑥	Inner pot	⑱	Steam box
⑦	Condensation rim	⑲	Pressure release valve
⑧	Control panel	⑳	Pressure release rod
⑨	Heating element	㉑	Floating valve
⑩	Power socket	㉒	Steam cover
⑪	Rotation knob	㉓	Floater
⑫	Cooking process indication bar		









Controls overview



Control buttons

	Return/Cancel button		Sauté/Sear button
	Delay start button		Slow cook button
	Add ingredient button		Bake button
	Start button		Jam button
	Pressure cook button		Reheat button
	Steam button		Sauce thickening button
	Stew button		Favorite 1 button
	Yogurt button		Favorite 2 button

Indicators

	Keep warm indicator		Pressure indicator
	Temperature indicator		Lid unlocked indicator
	Low temperature/pressure indicator		Delay start indicator
	High temperature/pressure indicator		Standby mode

3 Using your Multicooker


























Before first use













- 1 Remove all packaging materials from the appliance.
- 2 Take out all the accessories from the inner pot.
- 3 Clean the parts of the Multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Note












- Read user manual carefully before use.
- Place the appliance on a flat surface.
- Remove the promotional sticker on the appliance before first use.
- Make sure all parts are completely dry before you start using the Multicooker.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure/temperature	Adjustable pressure/temperature range
Pressure cook 	Manual ()	5 minutes	2-59 minutes	Low pressure	Low/High pressure
	Beef/Lamb ()	40 minutes	13-59 minutes	High pressure	NA
	Chicken/Duck ()	25 minutes	12-59 minutes	High pressure	NA
	Ribs ()	25 minutes	20-59 minutes	High pressure	NA
	Seafood ()	3 minutes	1-59 minutes	Low pressure	NA
	Root vegetables ()	5 minutes	2-10 minutes	Low pressure	NA
	Beans/Tendons ()	30 minutes	25-59 minutes	High pressure	NA
	Soup ()	30 minutes	25-59 minutes	High pressure	NA
	Rice ()	14 minutes	NA	Low pressure	NA
	Porridge ()	15 minutes	2-59 minutes	Low pressure	NA
Slow cook 	Manual ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	Low/High temperature
	Beef/Lamb ()	6 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Chicken/Duck ()	4 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Ribs ()	6 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Seafood ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	NA
	Soup ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	NA
Steam 	Manual ()	10 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Beef/Lamb ()	20 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Chicken/Duck ()	15 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Ribs ()	20 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Seafood ()	3 minutes	3-30minutes	Low pressure	NA
	Rice ()	14 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA


Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure/temperature	Adjustable pressure/temperature range
Stew 	Manual ()	1 hour	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Beef/Lamb ()	2 hours	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Chicken/Duck ()	1 hour	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Ribs ()	2 hours	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Seafood ()	30 minutes	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
Sauté/Sear 		3 minutes	3-59 minutes	Low temperature	Low/High temperature
Yogurt 		8 hours	6-12 hours	Constant temperature	NA
Bake 		45 minutes	10-59 minutes	Constant temperature	NA
Jam 		55 minutes	25-59 minutes	Constant temperature	NA
Reheat 		15 minutes	15-59 minutes	Constant temperature	NA
Sauce thickening 		8 minutes	8-15 minutes	Constant temperature	NA

Note


- Do use the pressure cooking lid when **Pressure cook**  and **Steam**  functions.
- Close and fully lock the pressure cooking lid when using these functions: **Pressure cook** , **Steam** .
- Keep the lid open when using **Sauté/Sear** , **Jam**  and **Sauce thickening** .
- The appliance automatically enters standby mode after 2 minutes of inactivity. To wake the appliance and select a cooking program, press the knob.
- You can use the glass lid for these functions: **Stew**  or **Slow cook** .
- For pressure programs (such as **Pressure cook**  and **Steam** ) , the default cooking time shown on the display refers to the pressure maintain time. The total cooking time consists of heating time + pressure maintain time + pressure release time.
- The actual cooking time will vary according to the amount of food (rice), water, voltage, temperature, water temperature, and food quality.

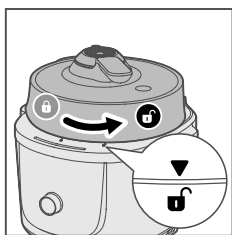
Preparations

Note

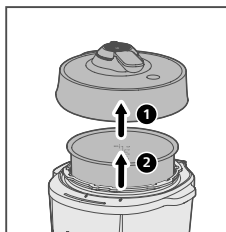
- Do not fill the inner pot with food and liquid less than the minimum of the water level indications, or more than the maximum of the water level indications.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Multicooker to overflow.
- Use the top lid for most cooking programs, and especially for pressure cooking and steam program.
- For food that expands (such as beans, dried foods, or viscous liquid food) during cooking, do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- For rice cooking, follow the water level indications on the inside of the inner pot. You can adjust the water level for different types of rice and according to your own preference. Do not exceed the water level indicated on the inside of the inner pot.
- After the cooking process is started, you can press  to terminate the current work, and the appliance goes to menu selection mode.

Before using the Multicooker to cook food, follow below preparation steps:

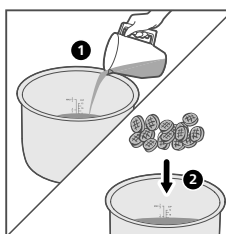
- 1 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- 2 Take out the inner pot from the Multicooker.





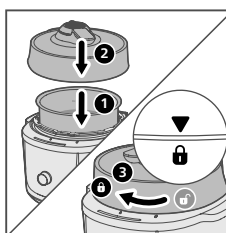
- 3 Add water and other ingredients to the inner pot.



- 4 Wipe the outside of the inner pot dry.



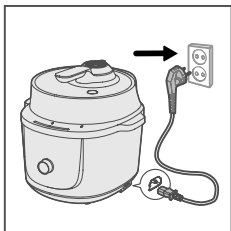
- 5 Put the inner pot in the Multicooker. Then close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note

- Make sure the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

6 Put the plug in the power socket.




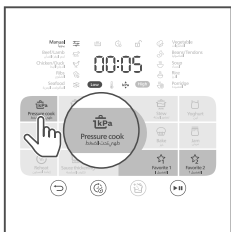
Pressure cook

Note

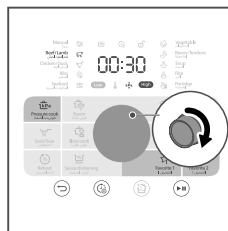
- Make sure the top lid is properly locked before the cooking process started.
- Make sure the steam pressure release valve is installed properly.
- Make sure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- Check if the steam cover is installed properly.

For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Cooking program".

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Pressure cook** button to select pressure cooking ().




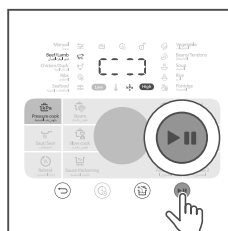
- 3 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



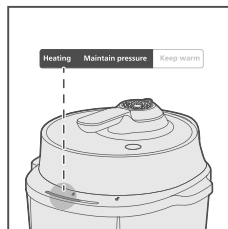
Note

- For cooking program with adjustable cooking time, you can rotate the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

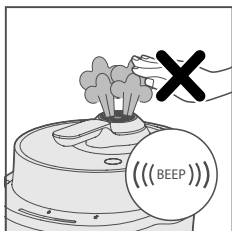
- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



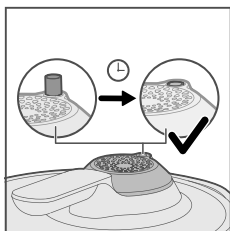
- 5 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.




- 6 When the pressure maintain time has elapsed, the Multicooker steps into pressure release stage, the Multicooker starts to release pressure. Do not touch the steam cover.




- 7 When pressure is released, the floater will drop completely.

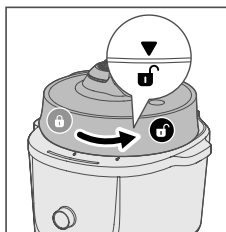


- 8 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.
↳ The keep-warm indicator () lights up.

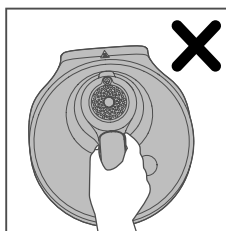
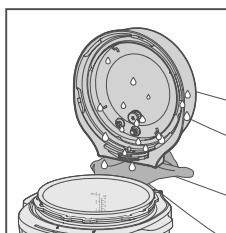
Note

- Steam will be released automatically, it takes a few minutes depending on the quantity of liquid inside.
- Do not use manual pressure release button when cooking sticky liquid such as congee, beans, since it may cause overflow.
- Before press the manual pressure release button you need to press the  button to deactivate "automatic pressure release" process.
- You can also press the manual pressure release button on the top lid to quickly release pressure. Be cautious about overflow when you press the manual pressure release button. In case there is overflow, release the button immediately.
- After the cooking process is finished, unplug the Multicooker from the electrical outlet.

- 9 Rotate the top lid to the unlock position.



- 10 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.

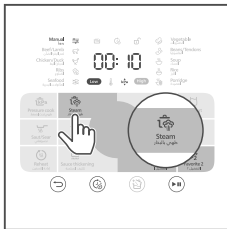


Steam

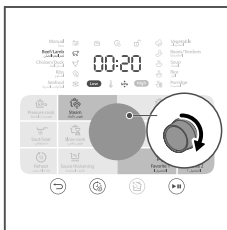
Note

- Make sure the top lid is properly locked before the cooking process started.
- Make sure the steam pressure release valve is installed properly.
- Make sure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- Check if the steam cover is installed properly.

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Pour water into the inner pot, ensuring there is enough water to produce steam. Make sure the water level remains below the steaming rack when boiling. The recommended water amount is up to 2 scales.
- 3 Place the steaming rack in the inner pot. Put all ingredients on the steaming rack.
- 4 Press the **Steam** button to choose steam cooking function.



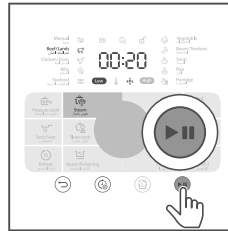
- 5 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



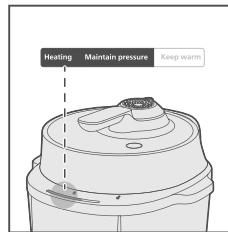
Note

- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

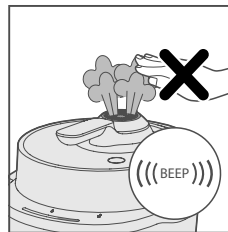
- 6 Press the **▶||** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



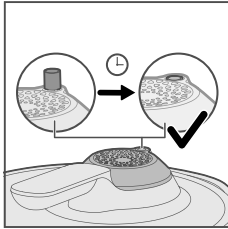
- 7 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.




- 8 When the pressure maintain time has elapsed, the Multicooker steps into pressure release stage, the Multicooker starts to release pressure. Do not touch the steam cover.




- 9 When pressure is released, the floater will drop completely.

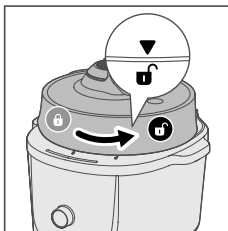


- 10 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.
 ↳ The keep-warm indicator () lights up.

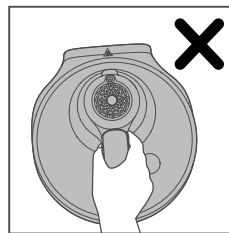
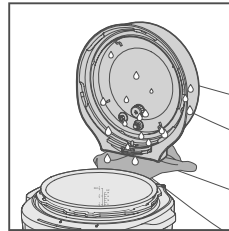
Note

- Steam will be released automatically, it takes a few minutes depending on the quantity of liquid inside.
- Do not use manual pressure release button when cooking sticky liquid such as congee, beans, since it may cause overflow.
- Before press the manual pressure release button you need to press the  button to deactivate “automatic pressure release” process.
- You can also press the manual pressure release button on the top lid to quickly release pressure. Be cautious about overflow when you press the manual pressure release button. In case there is overflow, release the button immediately.
- After the cooking process is finished, unplug the Multicooker from the electrical outlet.

- 11 Rotate the top lid to the unlock position.

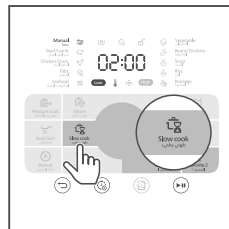


- 12 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.

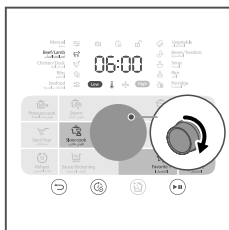


Slow cook

- 1 Follow the steps in “Preparations”.
- 2 Press **Slow cook** button to choose the slow cooking function.



- 3 Rotate the knob to select the **Beef/Lamb**.
 - ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



Note

- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easy expand or thick, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, or temperature (for **Manual** only), see Chapter "**Adjust the cooking time/pressure/temperature**".

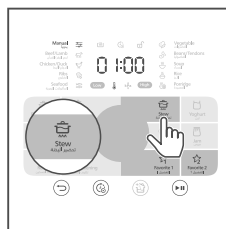
- 4 Press the **▶▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



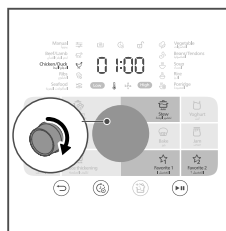
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Stew

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Stew** button to choose the stew function.




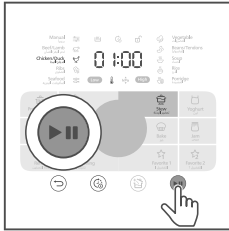
- 3 Rotate the knob to select **Chicken/Duck**.
 - ↳ The chosen cooking function blinks, the default cooking time is displayed on the screen.




Note

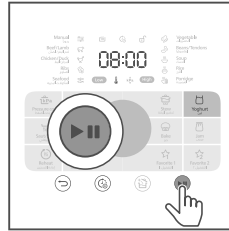
- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easy expand or thick, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "**Adjust the cooking time/pressure/temperature**".

- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

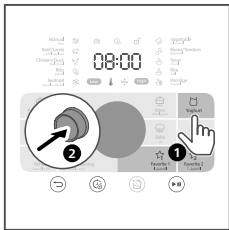
- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 5 When the cooking is finished, the Multicooker beeps and switches to the standby mode automatically.

Yogurt and Jam

- 1 Mix all ingredients well and put it into the inner pot.
- 2 Follow the steps in "Preparations".
- 3 Press the **Yogurt or Jam** button. Press the knob to confirm selection.



Note

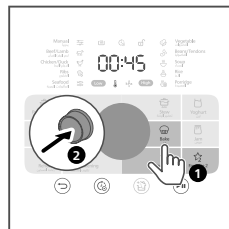
- If you prefer a thick jam, simply extend the cooking time in the Jam function.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "**Adjust the cooking time/pressure/temperature**".

Bake

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Mix all ingredients well and put them into the inner pot.
- 3 Press the **Bake** button. Press the knob to confirm selection.

Note

- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.



- 4 Press the knob to confirm the selection.

- 5 Press the **▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 6 Press the **▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 6 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

- 7 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Reheat

- 1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
- 2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- 3 Close the lid, put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
- 4 Press the **Reheat** button to choose reheat function.

Note

- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.



- 5 Press the knob to confirm the selection.

Sauté/Sear

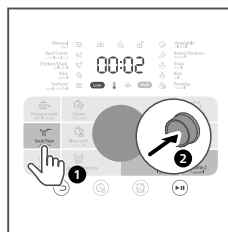
Note

- Keep the lid open when using the **Sauté/Sear** function.


- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Sauté/Sear** button.

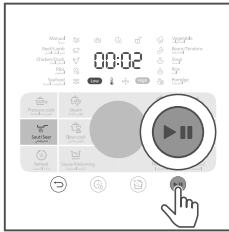
Note


- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.

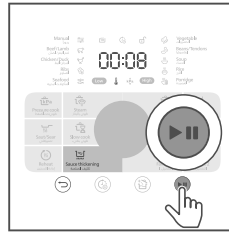


- 3 Press the knob to confirm the selection.

- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 3 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.





- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the standby mode.

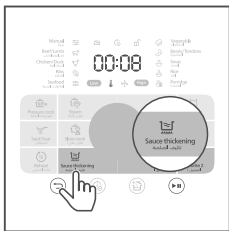
- 4 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Sauce thickening

Note


- Keep the lid open when using this function.
- When the **Sauce thickening** function is working, press the  button to cancel the program.

- 1 Press the  button.
 ↳ The default cooking time is displayed.

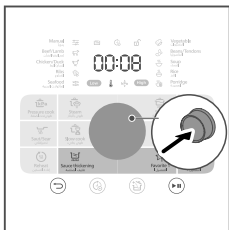


Adjust the cooking time/pressure/temperature

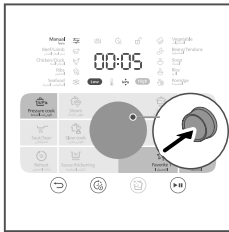
Note

- You can adjust the pressure only for **Pressure cook-Manual** (Low or High).
- You can adjust the temperature for **Slow cook-Manual** (Low or High) and **Sauté/Sear** (Low or High).
- When you adjust the cooking time, pressure, or temperature, press the  button to return to the previous step.
- If the adjustable cooking time is less than 1 hour, each rotation of the knob adjusts the time in 1-minute increments.
- If the adjustable cooking time is more than 1 hour, each rotation adjusts by 1-hour increments. Set the hours first, then set the minutes.

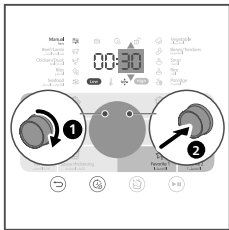
- 2 Press the knob to confirm.



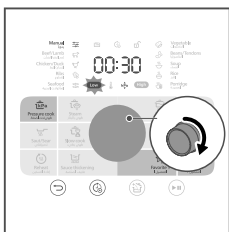
- 1 Choose a desired function.
 - ↳ For **Pressure cook, Slow cook, Steam, Stew**, press the knob first, then rotate the knob to adjust the cooking time.
 - ↳ For **Bake, Jam, Yogurt, Sauté/Sear, Reheat** and **Sauce thickening**, rotate the knob to adjust the cooking time directly.



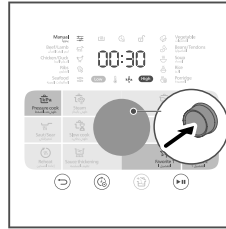
- 2 Rotate the knob to adjust the cooking time. Press the knob to confirm.



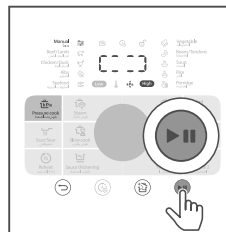
- 3 Rotate the knob to adjust the pressure level.



- 4 Press the knob to confirm.



- 5 Press the play button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.

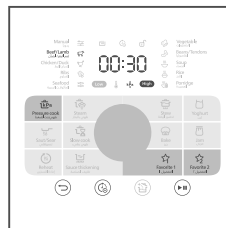



Adjust the delay start time

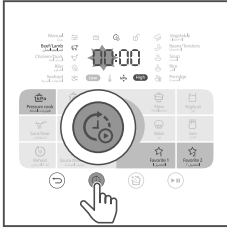
Note

- The cooking process will be started by the time the preset time has elapsed.
- Delay start is not available for **Sauté/Sear, Jam, Sauce thickening** and **Reheat**.
- Do not use long delay start time with perishable foods, as they may spoil before cooking begins.

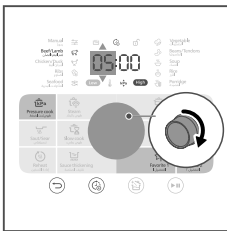
- 1 Choose a desired function.



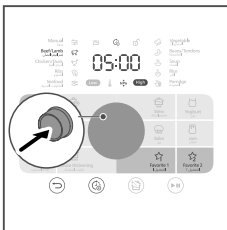
- 2 Press the  button to set the delayed start time.



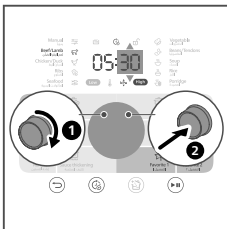
- 3 Rotate the knob to set hour.



- 4 Press the knob to confirm.



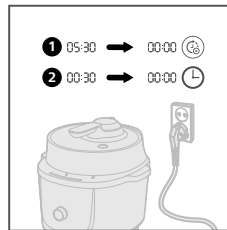
- 5 Rotate the knob to set minute. Press the knob to confirm.



- 6 Press the  button to start.



- 7 After the delay start time has elapsed, the cooking process will be started.
 ↳ After the cooking process is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.





Adding ingredient

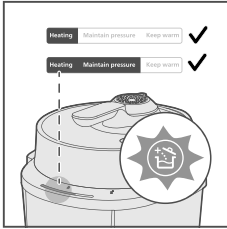
With this function, you can open the lid during the pressure cooking process and add more ingredients.


Note


- The add ingredient function is available for all pressure cooking menus except for Rice and Porridge.

- 1 After the cooking process starts, in **Heating** process or **Maintain pressure** process, the  button will light up if the selected function is supporting adding ingredient.

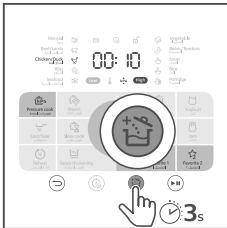
↳ The  button lights up.





- 2 You can press and hold the  button for 3 seconds anytime during **Heating** process or **Maintain pressure** process.

↳ The  button blinks.

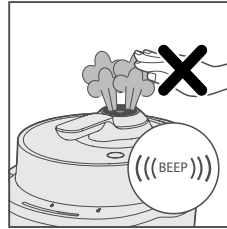
↳ The current cooking process pauses, the Multicooker beeps for 5 times and starts to release pressure.



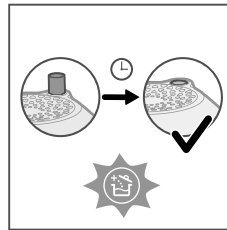
Note

- After pressing the  button, if you then press the  button, the Multicooker will cancel the add ingredient process and resume to the previous cooking program.

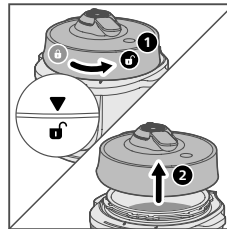
CAUTION: HOT STEAM! Do not touch the steam cover.



- 3 When pressure is released, the floater will drop completely.



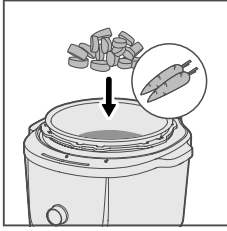
- 4 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.





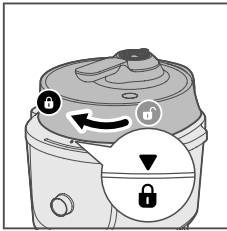
Note

- If you have difficulty opening the lid, press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely.

- 5 Add more ingredient.



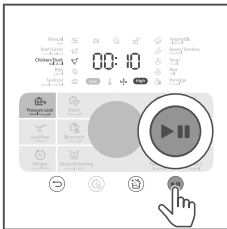
- 6 Close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note



- If you have difficulty locking the lid, press the manual pressure release button to release pressure until the floater drop completely, ensure the lid is fully seated and flush with the condensation rim (no rear lifting) before turning the handle to close.

- 7 Press the  button to resume the cooking process.



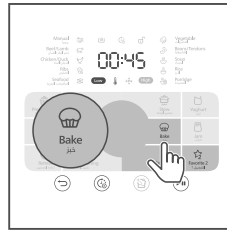
Setting my favorite menu


You can set any two menus as "My Favorite". Before you make any changes to the settings, the two default menus are:

-  : Pressure cook -Beef/Lamb
-  : Slow cook-Soup

If you need to change  - to **Bake**, follow the steps below:

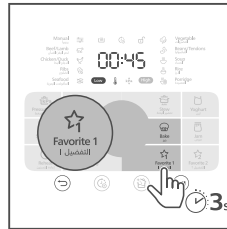
- 1 Press the **Bake** button.



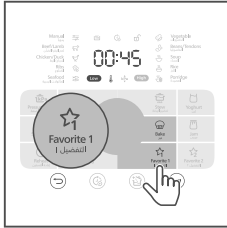
- 2 Press and hold the  button for 3 seconds.

↳ The  button blinks twice.

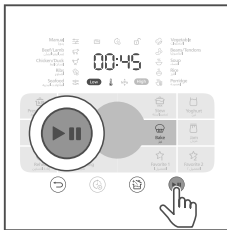
↳ The appliance beeps.



- 3 Follow steps 1-2 to set my favorite 2 ☆.
- 4 Press ☆ or ☆ to access the menu.



- 5 Press the ⏪ button to start the cooking process.



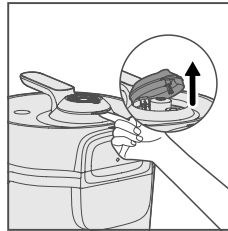
4 Cleaning and Maintenance

Note

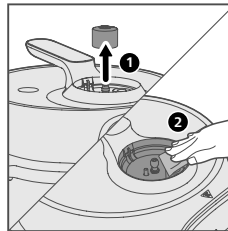
- Unplug the Multicooker before starting to clean it.
- Wait until the Multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.
- Clean the Multicooker after each use.

Steam box

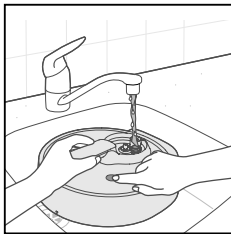
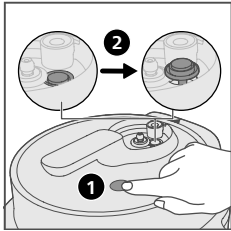
- Remove the steam cover.



- Remove the pressure release valve and clean the food residue inside the steam box with a damp cloth.




- Press the pressure release button, the pressure release rod will be popped up, then you can clean the food residue and wash it under a tap.

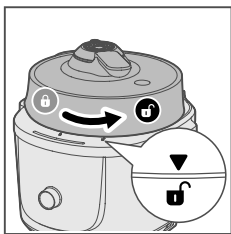


Note

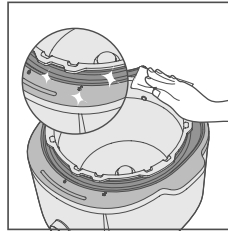
- If overflow happens, clean the floater thoroughly.

Top lid

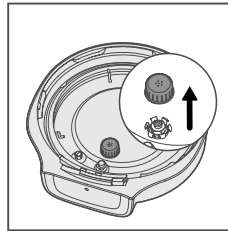
- Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- Clean the condensation rim thoroughly.

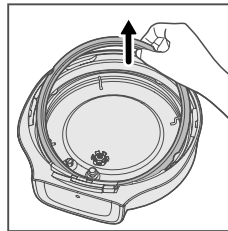


- Remove the anti-blocking cover.

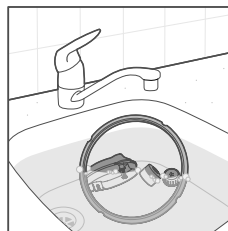


Note

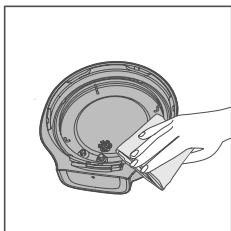
- Do not remove the sealing ring by force.
- Remove the sealing ring.



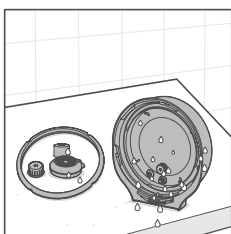
- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left.



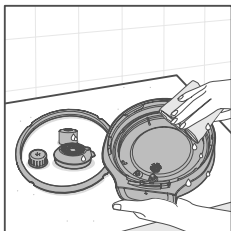
- Wipe clean the top lid with a damp cloth.



- After cleaning, stand the top lid vertically to drain excess water. Then dry the top lid with a soft towel.



- Dry all parts with a soft towel.



Inner pot

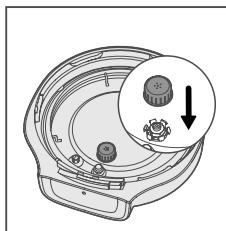
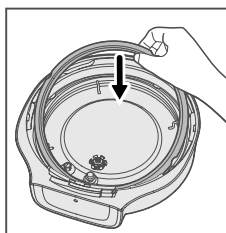
Note

- Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of the inner pot.
- Clean the inner pot with mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt

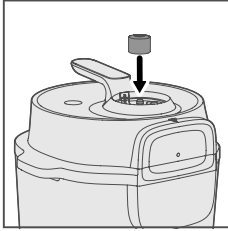


Reassemble

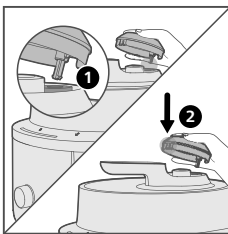
- Reassemble the sealing ring and anti-blocking cover.



- Reassemble pressure release valve.



- Align the floater with the hole in the steam box and secure the steam cover back in place.



Interior

Inside of the outer lid and the main body and the heating element:

- Wipe with damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Multicooker.

Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth dampened with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.

Accessories and inner pot

2-in-1 spoon, steaming rack, glass lid and inner pot.

- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).



Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

6 Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website home.id/support.

7 Specifications





Model Number	HD2633
Cooking power input	1000W
Rated capacity	6.0L

Note

- Unplug the Multicooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

If you encounter problems when using this appliance, check the following points before requesting service. If you cannot solve the problem, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	<ul style="list-style-type: none"> The lid is not well assembled. Rotate the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned. Check if the sealing ring is well assembled around the top lid. Check if the floater valve is cleaned well. Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	<ul style="list-style-type: none"> Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely. Make sure the  and  icons are aligned. Food residue may accumulate at the bottom of the floating valve and the floater. Do not attempt to force it open, as this may cause burns. Wait around 30 minutes for the appliance to cool completely, push down the floater, then gently turn the handle back and forth repeatedly. Clean the floating valve and the floater according to the cleaning instruction.
The food is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change the cooking method. Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multicooker on. The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	<ul style="list-style-type: none"> The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.
E1 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> The sensor of the heating element has a open circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E2 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> The sensor of the heating element has a short circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E3 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> The heating element temperature exceeds 200 °C. Check if the inner pot is well placed on the heating element.
E4 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> Low pressure switch is turned on and the heating element temperature is below 80 °C. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.

Problem	Solution
E5 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops. • Open the lid and reconnect the power to resume operation. Ensure the lid is open when using the Sauté/Jam/Sauce thickening program. • If the above steps still fail to resolve the issue, take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E6 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops, then you can open lid. • The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. • There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. • There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. • The top lid is not completely closed and locked. Make sure the top lid is completely locked in the right position.
The above problems still exist.	<ul style="list-style-type: none"> • The Multi-cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: <ol style="list-style-type: none"> (1) Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video. (2) Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care. (3) Onsite service. Contact us and we'll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.

المحتويات

54	4 التنظيف والصيانة
54	صندوق الطهو بالبخار
54	الغطاء العلوي
56	الوعاء الداخلي
56	إعادة التركيب
56	الجهة الداخلية
56	الجهة الخارجية
56	الملحقات والوعاء الداخلي

57	5 إعادة التدوير
----	------------------------

57	6 الضمان والدعم
----	------------------------

57	7 المواصفات
----	--------------------

57	8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها
----	-----------------------------------

32	1 هام
33	الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

34	2 جهاز الطهو المتعدد الوظائف
34	محتويات العلبة
35	نظرة عامة حول المنتج
36	نظرة عامة على عناصر التحكم

37	3 استخدام جهاز الطهو المتعدد الوظائف
----	---

37	قبل الاستخدام للمرة الأولى
38	برنامج الطهو
41	الطهو بالضغط
43	البخار
45	الطهو البطيء
46	الليخنة
46	الزبادي والمربى
47	الخَبز
47	التسخين
48	القلي السطحي/التحمير
48	صلصة سمكة
49	اضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة
50	اضبط وقت تأخير بدء الطهو
51	إضافة المكونات
53	ضبط قائمة المفضلة

1 هام

اقرأ كتيب السلامة هذا بدقة قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا يجب غمر الجهاز بالسوائل.

تحذير

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية، أو الحسية أو العقلية، أو الذين تنقصهم الخبرة أو المعرفة، إلا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول عن سلامتهم أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز.
- ينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب وضع هذا الجهاز في وضعية مستقرة مع تثبيت المقابض (في حال توقّرت) لتفادي انسكاب السوائل الساخنة.
- إن هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي أو لاستخدامات مشابهة مثل:
 - مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل؛
 - المزارع؛
 - من قبل العملاء الذين ينزلون في الفنادق والفنادق الصغيرة والأماكن السكنية الأخرى؛
 - الأماكن المخصصة للنوم والإفطار.
- في حال كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله بكل توفره الشركة المصنّعة.
- إن الجهاز غير معدّ للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- قد يبقى سطح أداة التسخين ساخناً بعد الاستخدام.
- تحذير: احرص على تفادي انسكاب السوائل على موصل الطاقة لتجنب وقوع أي خطر محتمل.
- تحذير: اتبع دائماً الإرشادات واستخدم الجهاز بشكل صحيح لتجنب وقوع أي إصابة محتملة.
- وفقاً للتعليمات المذكورة في دليل المستخدم هذا، يجب استخدام قطعة قماش رطبة لتنظيف الأسطح التي تلامس الطعام والحرص على إزالة كل بقايا الطعام العالقة في الجهاز.

- تحقق من أن الفولتية المشار إليها على الجهاز تتوافق مع فولتية الطاقة المحلية قبل توصيل الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ طاقة مؤرّض فقط. احرص دائماً على إدخال القابض في مأخذ الطاقة بإحكام.
- لا تستخدم الجهاز في حال تعرّض القابض أو سلك الطاقة أو الوعاء الداخلي أو حلقة منع التسرب أو الهيكل الرئيسي للتلف.
- لا تدع كبل الطاقة يتدلى من حافة الطاولة أو المكان الذي تضع عليه الجهاز.
- احرص على تنظيف أداة التسخين وجهاز استشعار الحرارة والجهة الخارجية من الوعاء الداخلي وتجهيفهم قبل وضع القابض في مأخذ الطاقة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بالطاقة أو بالضغط على أي من الأزرار الموجودة على لوحة التحكم عندما تكون يداك رطبتين.

ملاحظة



- إن الرمز على الجهاز يعني "تنبيه، أسطح ساخنة"، لا تلمس السطح الساخن لتجنب الحروق الشديدة.
- يجب عدم وضع الجهاز تحت مخرج المأخذ مباشرة.
- تنبيه: لمنع إلحاق الضرر بالجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على الألكالين عند التنظيف، بل استخدم قطعة قماش ناعمة ومنظفاً خفيفاً.
- لا تستخدم أي ملحقات أو قطع من شركات مصنّعة أخرى أو لا توصي بها شركة Philips على وجه الخصوص، إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.
- لا تعرّض الجهاز لدرجات حرارة مرتفعة ولا تضعه على فرن ساخن أو جهاز طهو قيد التشغيل.
- لا تعرّض الجهاز لأشعة الشمس المباشرة.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وأقوي ومستو.
- ضع دائماً الوعاء الداخلي في الجهاز قبل توصيل الجهاز في مأخذ الطاقة وتشغيله.
- لا تضع الوعاء الداخلي مباشرة فوق نار مشتعلة لطهي الأرز.
- لا تستخدم الوعاء الداخلي إذا كان مشوهاً.
- قد تصبح الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء تشغيل الجهاز.
- توخّ الحذر الشديد عند لمس الجهاز.
- انتبه من البخار الساخن الذي يتصاعد من غطاء البخار أثناء الطهو أو الذي يتصاعد من الجهاز عندما تفتح الغطاء. أبق يدك ووجهك بعيدين عن الجهاز لتجنب التعرّض للبخار.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالتعرض للحقول الكهرومغناطيسية.

- لا ترفع الجهاز وتنقله عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى لمياه المشار إليه في الوعاء الداخلي لتفادي فيض المكونات، ما قد يتسبب بخظر محتمل.
- لا تضع أدوات الطهي داخل الوعاء أثناء طهي الأرز أو المحافظة على حرارته أو تسخينه.
- استخدم أدوات الطهو المتوفرة مع الجهاز فقط. تجنب استخدام أدوات حادة.
- اجتنب الخدوش، لا يوصى بطهو المكونات مع القشريات والمحار. أزل القشرة القاسية قبل الطهو.
- لا تدخل أجساماً معدنية أو مواداً غريبة في فتحة البخار.
- لا تضع مادة مغناطيسية على الغطاء.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من مادة مغناطيسية.
- اترك الجهاز دائماً ليبرد قبل تنظيفه أو نقله.
- احرص دائماً على تنظيف الجهاز بعد الاستخدام. لا تنظف الجهاز في الجلاية.
- افصل الجهاز دائماً عن الطاقة في حال عدم استخدامه لفترة أطول.
- في حال عدم استخدام الجهاز بطريقة صحيحة، أو في حال استخدامه لأغراض احتراقية أو شبه احتراقية، أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات المذكورة في دليل المستخدم هذا، يصبح الضمان باطلاً وترفض Philips أن تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة.
- تفضّل زيارة www.philips.com/support لتنزيل دليل المستخدم.

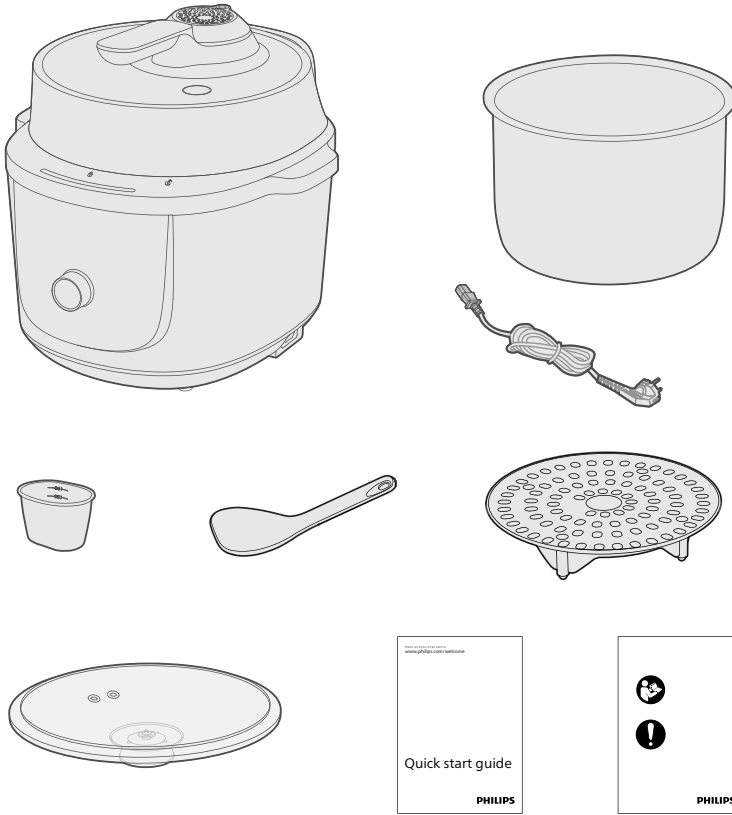
2 جهاز الطهو المتعدد الوظائف

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سجّل منتجك على www.philips.com/welcome

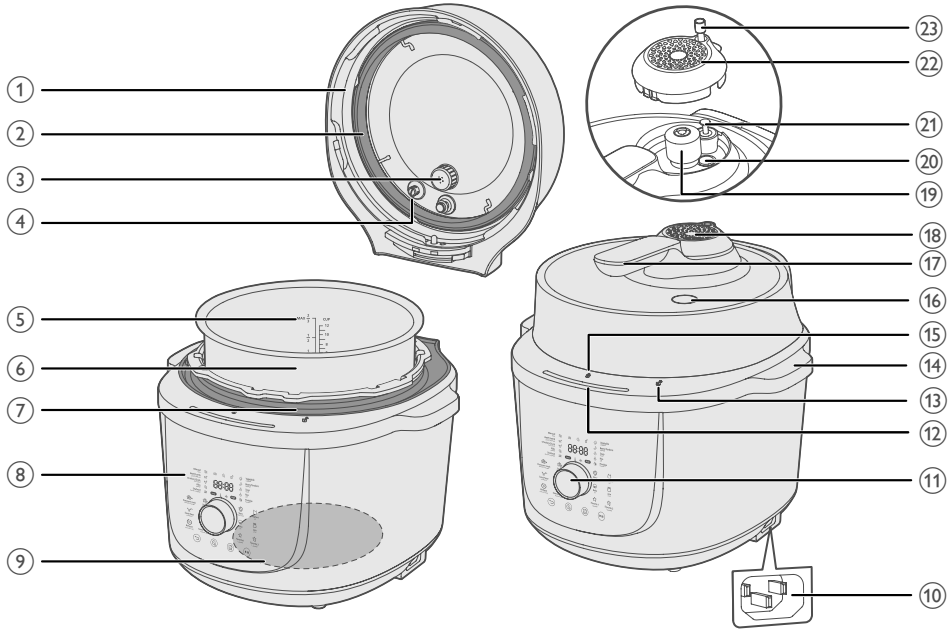
محتويات العلبة

الوعاء الداخلي
كوب القياس
حامل الطهو بالبخار
دليل البدء السريع

الوحدة الرئيسية
ملعقة 2 في 1
سلك الطاقة
الغطاء الزجاجي
نشرة تتضمن معلومات مهمة



نظرة عامة حول المنتج



وضع فتح الغطاء	⑬	الغطاء العلوي	①
مقبض جانبي	⑭	حلقة منع التسرب	②
وضع قفل الغطاء	⑮	غطاء مانع الانسداد	③
زر تحرير الضغط اليدوي	⑯	صمام الأمان	④
المقبض	⑰	مؤشر مستوى المياه	⑤
صندوق الطهو البخار	⑱	الوعاء الداخلي	⑥
صمام تحرير الضغط	⑲	حافة التكتيف	⑦
قضيب تحرير الضغط	⑳	لوحة التحكم	⑧
الصمام العائم	㉑	أداة التسخين	⑨
غطاء البخار	㉒	مقيس الطاقة	⑩
العوامة	㉓	مقبض التدوير	⑪
		شريط مؤشر عملية الطهو	⑫





نظرة عامة على عناصر التحكم



أزرار التحكم

زر الرجوع/الإلغاء		زر القلي السطحي/التحمير	
زر تأخير البدء		زر الطهو البطيء	
زر إضافة المكونات		زر الخبز	
زر بدء التشغيل		زر المربى	
زر الطهو بالضغط		زر التسخين	
زر البخار		زر الصلصة السميكة	
زر البخنة		زر المفضلة ١	
زر الزبدي		زر المفضلة ٢	

المؤشرات

مؤشر الضغط	kPa	مؤشر الحفاظ على الحرارة	
مؤشر فتح الغطاء		مؤشر درجة الحرارة	
مؤشر تأخير البدء		مؤشر درجة الحرارة/الضغط المنخفض	Low
وضع الاستعداد	--	مؤشر درجة الحرارة/الضغط المرتفع	High

3 استخدام جهاز الطهو المتعدد الوظائف

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل كل مواد التغليف من الجهاز.
- 2 أزل الملحقات كلها من الوعاء الداخلي.
- 3 نظّف أجزاء جهاز الطهو المتعدد الوظائف جيّدًا قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل "التنظيف والصيانة").

ملاحظة

- اقرأ دليل المستخدم بعناية قبل الاستخدام.
- ضع الجهاز على سطح مستو.
- أزل الملتصق الترويجي الموجود على الجهاز قبل استخدامه للمرة الأولى.
- احرص على تجفيف كل الأجزاء بشكل كامل قبل بدء استخدام جهاز الطهو المتعدد الوظائف.
- تحقق مما إذا كان موضع الوعاء الداخلي يتناسب مع أداة التسخين.

برنامج الطهو

وظيفة الطهو	وظيفة الطهو الفرعية	وقت الطهو الافتراضي	وقت الطهو القابل للضبط	الضغط/ درجة الحرارة الافتراضية	نطاق الضغط/ درجة الحرارة القابل للضبط
الطهو بالضغط 	يدوي ()	5 دقائق	من دقيقتين إلى 59 دقيقة	ضغط منخفض	ضغط منخفض / مرتفع
	لحم البقر/ الضأن ()	40 دقيقة	من 13 إلى 59 دقيقة	ضغط مرتفع	غير متوافر
	الدجاج/ البيط ()	25 دقيقة	من 12 إلى 59 دقيقة	ضغط مرتفع	غير متوافر
	لحم أضلاع ()	25 دقيقة	من 20 إلى 59 دقيقة	ضغط مرتفع	غير متوافر
	المأكولات البحرية ()	3 دقائق	من دقيقة واحدة إلى 59 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	الخضروات الجذرية ()	5 دقائق	من دقيقتين إلى 10 دقائق	ضغط منخفض	غير متوافر
	الفاصولياء/ الأوتار ()	30 دقيقة	من 25 إلى 59 دقيقة	ضغط مرتفع	غير متوافر
	الحساء ()	30 دقيقة	من 25 إلى 59 دقيقة	ضغط مرتفع	غير متوافر
	الأرز ()	14 دقيقة	غير متوافر	ضغط منخفض	غير متوافر
	العصيدة ()	15 دقيقة	من دقيقتين إلى 59 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
الطهو البطيء 	يدوي ()	ساعتان	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة منخفضة	درجة حرارة منخفضة / مرتفعة
	لحم البقر/ الضأن ()	6 ساعات	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة مرتفعة	غير متوافر
	الدجاج/ البيط ()	4 ساعات	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة مرتفعة	غير متوافر
	لحم أضلاع ()	6 ساعات	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة مرتفعة	غير متوافر
	المأكولات البحرية ()	ساعتان	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة منخفضة	غير متوافر
	الحساء ()	ساعتان	من ساعتين إلى 12 ساعة	درجة حرارة منخفضة	غير متوافر

وظيفة الطهو	وظيفة الطهو الفرعية	وقت الطهو الافتراضي	وقت الطهو القابل للضغط	الضغط/ الافتراضية درجة الحرارة	نطاق الضغط/ درجة الحرارة القابل للضغط
البخار	يدوي (☞)	10 دقائق	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	لحم البقر/ الضأن (🍖)	20 دقيقة	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	الدجاج/ البط (🍗)	10 دقيقة	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	لحم أضلاع (🍖)	20 دقيقة	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	المأكولات البحرية (🐟)	3 دقائق	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
	الأرز (🍚)	14 دقيقة	من 3 إلى 30 دقيقة	ضغط منخفض	غير متوافر
اليخنة	يدوي (☞)	ساعة واحدة	من 0.5 إلى 10 ساعات	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر
	لحم البقر/ الضأن (🍖)	ساعتان	من 0.5 إلى 10 ساعات	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر
	الدجاج/ البط (🍗)	ساعة واحدة	من 0.5 إلى 10 ساعات	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر
	لحم أضلاع (🍖)	ساعتان	من 0.5 إلى 10 ساعات	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر
	المأكولات البحرية (🐟)	30 دقيقة	من 0.5 إلى 10 ساعات	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر
القلي السطحي/ التحمير	3 دقائق	من 3 إلى 59 دقيقة	درجة حرارة منخفضة	درجة حرارة منخفضة/ مرتفعة	
الزبادي	8 ساعات	من 6 إلى 12 ساعة	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر	
الخبز	45 دقيقة	من 10 إلى 59 دقيقة	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر	
المربى	55 دقيقة	من 25 إلى 59 دقيقة	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر	
التسخين	15 دقيقة	من 15 إلى 59 دقيقة	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر	
صلصة سمبكية	8 دقائق	من 8 إلى 15 دقيقة	درجة حرارة ثابتة	غير متوافر	

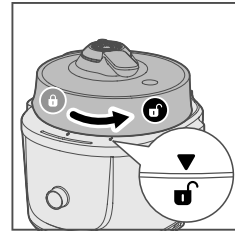
التحضيرات

ملاحظة

- لا تملأ الوعاء الداخلي بكمية من الطعام والسوائل أقل من الحد الأدنى من مؤشرات مستوى الماء، أو أكثر من الحد الأقصى من مؤشرات مستوى الماء.
- لا تتجاوز الكمية ولا الحد الأقصى لمستوى الماء المشار إليهما في الوعاء الداخلي، إذ يمكن لهذا أن يسبب فيضاً في جهاز الطهو المتعدد الوظائف.
- استخدم الغطاء العلوي لمعظم برامج الطهو، ولا سيما لبرامج الطهو بالضغط والبخار.
- بالنسبة إلى الطعام الذي يتمدد (مثل الفاصولياء أو الطعام المجمد أو الطعام السائل اللزج) أثناء الطهو، لا تملأ الوعاء الداخلي بكمية من الطعام والسوائل أكثر من نصف سعته.
- بالنسبة إلى طهو الأرز، اتبع مؤشرات مستوى المياه في الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي. يمكنك ضبط مستوى الماء بالنسبة إلى أنواع الأرز المختلفة وحسب تفضيلاتك الخاصة. لا تتجاوز مستوى الماء المشار إليه في الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي.
- بعد بدء عملية الطهو، يمكنك الضغط على ⊖ لإنهاء العمل الحالي، ويدخل الجهاز في وضع التحديد من القائمة.

قبل استخدام جهاز الطهو المتعدد الوظائف لطهو الطعام، اتبع خطوات التحضير الآتية:

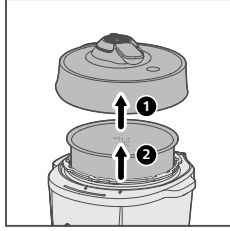
- 1 أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة لفتح الغطاء، وتأكد من محاذاة الرمزين ⊕ و ⊖.



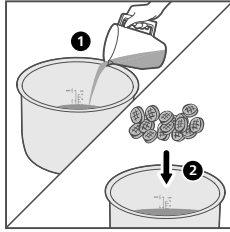
ملاحظة

- استخدم غطاء الطهو بالضغط عند استخدام وظيفتي الطهو بالضغط البخار .
- أغلق غطاء الطهو بالضغط وأحكم قفله تمامًا عند استخدام الوظائف التالية: الطهو بالضغط ، البخار .
- أبقِ الغطاء مفتوحاً عند استخدام وظائف القلي السطحي/التحمير والمربى والصلصة السمكية .
- يدخل الجهاز تلقائياً في وضع الاستعداد بعد مرور دقيقتين من عدم النشاط. لتنشيط الجهاز واختيار برنامج طهو، اضغط على المقبض. يمكنك استخدام الغطاء الزجاجي لهذه الوظائف: اليخنة أو الطهو البطيء .
- بالنسبة لبرامج الضغط (مثل الطهي بالضغط والطهي بالبخار)، يشير وقت الطهي الافتراضي المعروف على الشاشة إلى وقت الحفاظ على الضغط. يتكون إجمالي وقت الطهي من وقت التسخين + وقت الحفاظ على الضغط + وقت تحرير الضغط.
- يختلف وقت الطهي الفعلي حسب كمية الطعام (الأرز)، والماء، والجهد الكهربائي، ودرجة الحرارة، ودرجة حرارة الماء، وجودة الطعام.

2 أخرج الوعاء الداخلي من جهاز الطهو المتعدد الوظائف.



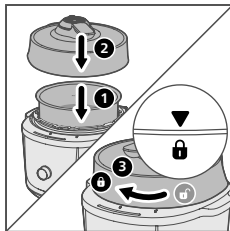
3 أضف الماء والمكونات الأخرى إلى الوعاء الداخلي.



4 امسح الجهة الخارجية من الوعاء الداخلي لتجفيفها.



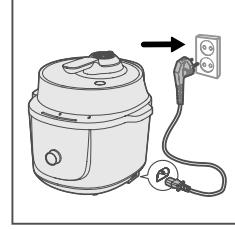
5 ضع الوعاء الداخلي في جهاز الطهو المتعدد الوظائف. ثم أغلق الغطاء بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة، وتأكد من محاذاة الرمزين 🔒 و ⚡.



ملاحظة

- تأكد من جفاف الجهة الخارجية للوعاء الداخلي ونظافتها ومن عدم وجود بقايا عريية على أداة التسخين.
- تحقق مما إذا كان موضع الوعاء الداخلي يتناسب مع أداة التسخين.

6 ضع القابس في مأخذ الطاقة.



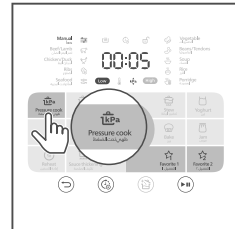
الطهو بالضغط

ملاحظة

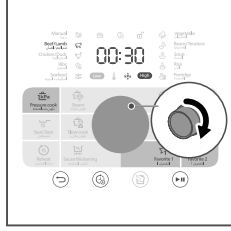
- تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح قبل بدء عملية الطهو.
- تأكد من تركيب صمام تحرير ضغط البخار بشكل صحيح.
- تأكد من أن الحلقة المانعة للتسرب بحالة جيدة ومن تركيبها بشكل صحيح.
- تحقق من تركيب غطاء البخار بشكل صحيح.

بالنسبة إلى وقت الطهو بالضغط ونطاق تنظيم الضغط، راجع الفصل "برنامج الطهو".

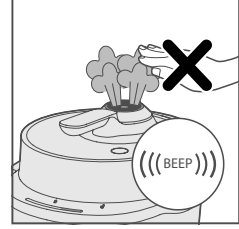
- 1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 2 اضغط على زر **الطهو بالضغط** للاختيار ووظيفة الطهو بالضغط (🔒⚡).



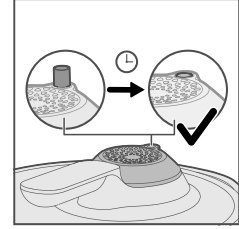
- 3 أدر المقيض لاختيار لحم البقر/ الضأن
 ↳ تومض وظيفة الطهو المختارة،
 ويظهر وقت الطهو الافتراضي
 على الشاشة.



- 6 عند انقضاء وقت الحفاظ على الضغط،
 ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى
 مرحلة تحرير الضغط، ويبدأ الجهاز في تحرير
 الضغط. لا تلمس غطاء البخار.



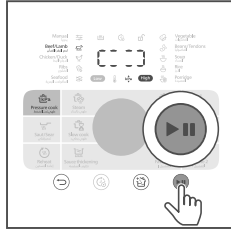
- 7 عند اكتمال تحرير الضغط، تنخفض الأداة
 العائمة تمامًا.



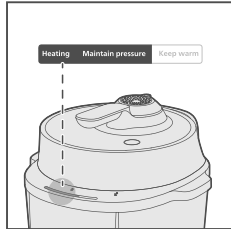
ملاحظة

- بالنسبة إلى برنامج الطهو الذي يتيح وقت طهو قابل للضبط، يمكنك تدوير المقيض لضبط وقت الطهو، راجع الفصل "ضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة".

- 4 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



- 5 عندما يصل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى ضغط الطهو المطلوب، يبدأ وقت الحفاظ على الضغط بالعد التنازلي.

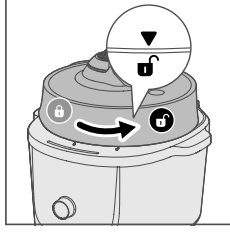


- 8 ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوظائف تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على السخونة. ↳ يضيء مؤشر الحفاظ على السخونة (🔥).

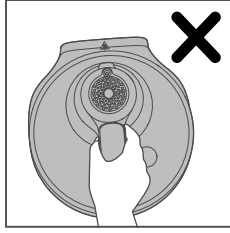
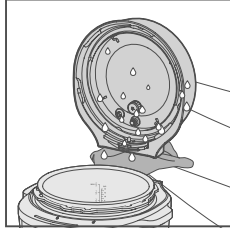
ملاحظة

- سيتم تحرير البخار تلقائيًا، وقد يستغرق ذلك بضع دقائق وفقًا لكمية السائل الموجودة داخل الجهاز.
- لا تستخدم زر تحرير الضغط اليدوي عند طهو السوائل اللزجة مثل العصيدة أو الفاصولياء، لأنه قد يسبب فيضًا.
- قبل الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي، ستحتاج إلى الضغط على زر (▶) لإلغاء تنشيط عملية "تحرير الضغط التلقائي".
- يمكنك أيضًا الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي الموجود على الغطاء العلوي لتحرير الضغط بسرعة. انتبه جيدًا لفيضان الماء عند الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي. في حال وجود فيضان، حرر الزر فورًا.
- بعد انتهاء عملية الطهو، أفضّل جهاز الطهو المتعدد الوظائف عن مأخذ التيار الكهربائي.

9 أدر الغطاء العلوي إلى وضع إلغاء القفل



10 عند فتح الغطاء، استخدم منشفة لالتقاط أي طعام أو ماء مُكثف قد يقطر من داخل الغطاء، وذلك لمنع الحروق.

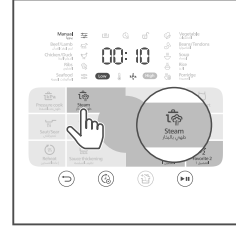


البخار

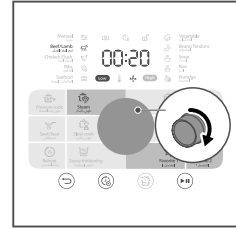
ملاحظة

- تأكد من قفل الغطاء العلوي بشكل صحيح قبل بدء عملية الطهو.
- تأكد من تركيب صمام تحرير ضغط البخار بشكل صحيح.
- تأكد من أن الحلقة المانعة للتسرب بحالة جيدة ومن تركيبها بشكل صحيح.
- تحقق من تركيب غطاء البخار بشكل صحيح.

- 1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 2 اسكب الماء في الوعاء الداخلي، مع الحرص على توفر كمية كافية من الماء لتوليد البخار. تأكد من بقاء مستوى الماء أسفل حامل الطهو بالبخار عند غليه. تصل كمية الماء الموصى بها إلى العلامة الثانية (2) على المقياس.
- 3 ضع حامل الطهو بالبخار في الوعاء الداخلي. ضع جميع المكونات على حامل الطهو بالبخار.
- 4 اضغط على زر البخار لاختيار وظيفة الطهو بالبخار.



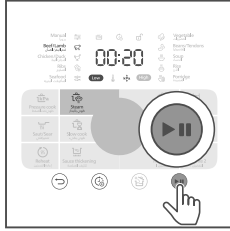
- 5 أدر المقبض لاختيار لحم البقر/الضأن. ← تومض وظيفة الطهو المختارة، ويظهر وقت الطهو الافتراضي على الشاشة.



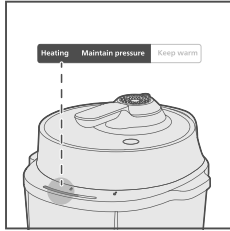
ملاحظة

- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك الضغط على المقبض لضبط وقت الطهو، راجع الفصل "ضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة".

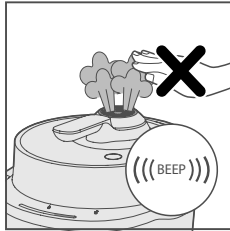
6 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



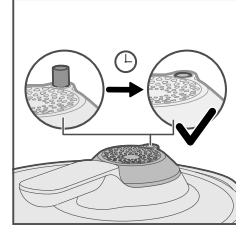
7 عندما يصل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى ضغط الطهو المطلوب، يبدأ وقت الحفاظ على الضغط بالعد التنازلي.



8 عند انقضاء وقت الحفاظ على الضغط، ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى مرحلة تحرير الضغط، ويبدأ الجهاز في تحرير الضغط. لا تلمس غطاء البخار.



9 عند اكتمال تحرير الضغط، تنخفض الأداة العائمة تمامًا.

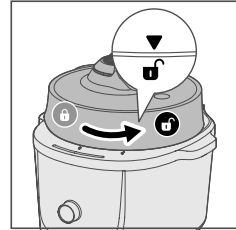


10 ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوظائف تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على السخونة. يُضيء مؤشر الحفاظ على السخونة (☀️).

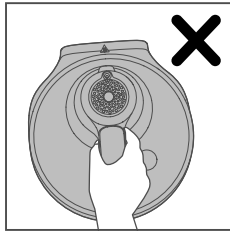
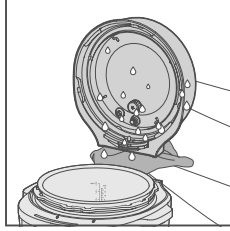
ملاحظة

- سيتم تحرير البخار تلقائيًا، وقد يستغرق ذلك بضع دقائق وفقًا لكمية السائل الموجودة داخل الجهاز.
- لا تستخدم زر تحرير الضغط اليدوي عند طهو السوائل اللزجة مثل العصيدة أو الفاصولياء، لأنه قد يسبب فيضًا.
- قبل الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي، ستحتاج إلى الضغط على زر (▶) لإلغاء تنشيط عملية "تحرير الضغط التلقائي".
- يمكنك أيضًا الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي الموجود على الغطاء العلوي لتحرير الضغط بسرعة. انتبه جيدًا لفيضان الماء عند الضغط على زر تحرير الضغط اليدوي. في حال وجود فيضان، حرر الزر فورًا.
- بعد انتهاء عملية الطهو، افصل جهاز الطهو المتعدد الوظائف عن مأخذ التيار الكهربائي.

11 أدر الغطاء العلوي إلى وضع إلغاء القفل

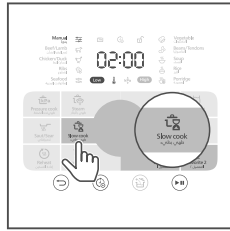


12 عند فتح الغطاء، استخدم منشفة لالتقاط أي طعام أو ماء مُكثف قد يقطر من داخل الغطاء، وذلك لمنع الحروق.

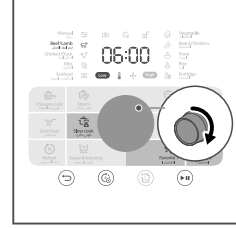


الطهو البطيء

- 1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 2 اضغط على زر الطهو البطيء، لاختيار وظيفة الطهو البطيء.



3 أدر المقبض لتحديد لحم البقر/الضأن. لتومض وظيفة الطهو المختارة، ويظهر وقت الطهو الافتراضي على الشاشة.



ملاحظة

- يُرجى اختيار البرنامج المناسب وفقاً للوصفة والمكونات المستخدمة.
- لا تستخدم البرنامج اليدوي لطهي الأطعمة التي تتمدد بسهولة أو ذات القوام الكثيف، ولا تملأ الوعاء الداخلي بأكثر من نصف سعته من الطعام والسوائل.
- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك الضغط على المقبض لضبط وقت الطهو أو درجة الحرارة (للبرنامج اليدوي فقط)، راجع الفصل "ضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة".

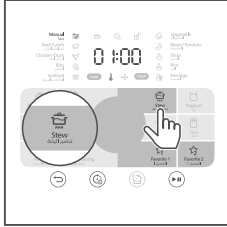
4 اضغط على زر (⏸) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



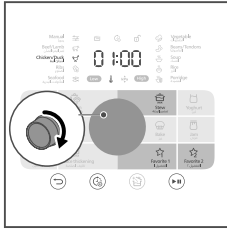
5 عند انتهاء الطهو، يتحول وضع جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الحفاظ على الحرارة تلقائياً.

اليخنة

- 1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 2 اضغط على زر اليخنة لاختيار وظيفة اليخنة.



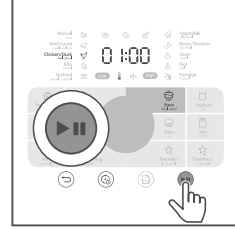
- 3 أدر المقبض لاختيار الدجاج/البط. لـ تومض وظيفة الطهو المختارة، ويظهر وقت الطهو الافتراضي على الشاشة.



ملاحظة

- يُرجى اختيار البرنامج المناسب وفقًا للوصفة والمكونات المستخدمة.
- لا تستخدم البرنامج اليدوي لطهي الأطعمة التي تتمدد بسهولة أو ذات القوام الكثيف، ولا تملأ الوعاء الداخلي بأكثر من نصف سعته من الطعام والسوائل.
- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك الضغط على المقبض لضبط وقت الطهو، راجع الفصل "ضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة".

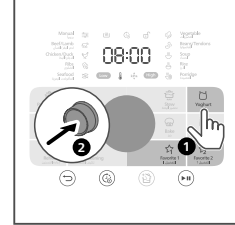
- 4 اضغط على زر (▶▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



- 5 عند انتهاء الطهو، يتحول وضع جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الحفاظ على الحرارة تلقائيًا.

الزبادي والمربى

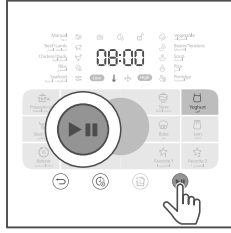
- 1 اخلط كل المكونات جيدًا وضعها في الوعاء الداخلي.
- 2 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 3 اضغط على زر الزبادي أو المربى. اضغط على المقبض لتأكيد الاختيار.



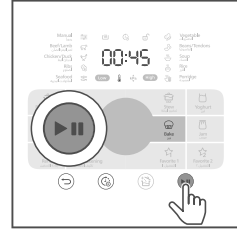
ملاحظة

- إذا كنت تفضل المربى السميكة، فما عليك سوى تمديد وقت الطهو في وظيفة المربى.
- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك الضغط على المقبض لضبط وقت الطهو، راجع الفصل "ضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة".

4 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



5 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



5 عند انتهاء الطهو، يصدر جهاز الطهو المتعدد الوظائف صوتًا وينتقل إلى وضع الاستعداد تلقائيًا.

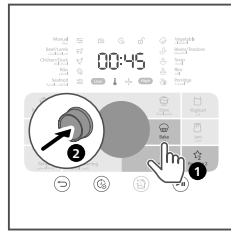
6 عند انتهاء الطهو، يتحول وضع جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الحفاظ على الحرارة تلقائيًا.

الخَبز

- 1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
- 2 اخلط كل المكونات جيدًا وضعها في الوعاء الداخلي.
- 3 اضغط على زر الخَبز. اضغط على المقبض لتأكيد الاختيار.

ملاحظة

- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك تدوير المقبض لضبط وقت الطهو، ثم اضغط على المقبض للتأكيد.



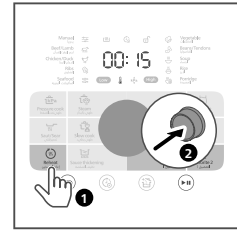
4 اضغط على المقبض لتأكيد الاختيار.

التسخين

- 1 حرّك الطعام البارد وورّعه بالتساوي في الوعاء الداخلي.
- 2 اسكب كمية قليلة من الماء على الطعام لحمايته من أن يصبح جافًا. تعتمد كمية الماء على كمية الطعام.
- 3 أغلق الغطاء، وضع المقيس في مأخذ الطاقة، وشغّل الجهاز.
- 4 اضغط على زر التسخين للاختيار وظيفة التسخين.

ملاحظة

- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك تدوير المقبض لضبط وقت الطهو، ثم اضغط على المقبض للتأكيد.



4 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



5 اضغط على المقبض لتأكيد الاختيار.
6 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



5 عند انتهاء الطهو، ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الاستعداد.

7 عند انتهاء الطهو، يتحول وضع جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الحفاظ على الحرارة تلقائياً.

صلة سميكة

ملاحظة

- أبق الغطاء مفتوحاً عند استخدام هذه الوظيفة.
- عند تشغيل وظيفة **الصلة السميكة**، اضغط على زر (⏸) لإيقاف البرنامج.

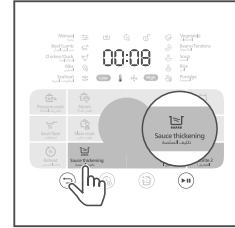
القلي السطحي/التحمير

ملاحظة

- أبق الغطاء مفتوحاً عند استخدام وظيفة **القلي السطحي/التحمير**.

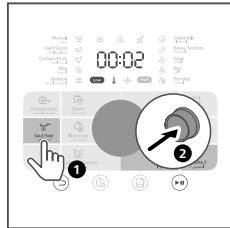
1 اتبع الخطوات الواردة في "قسم التحضير".
2 اضغط على زر **القلي السطحي/التحمير**.

1 اضغط على زر (⏸).
↳ يظهر وقت الطهو الافتراضي.



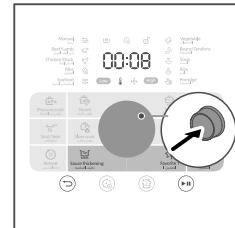
ملاحظة

- بعد اختيار برنامج الطهو، يمكنك تدوير المقبض لضبط وقت الطهو، ثم اضغط على المقبض للتأكيد.

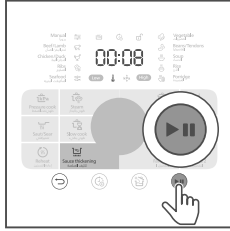


2 اضغط على المفتاح للتأكيد.

3 اضغط على المقبض لتأكيد الاختيار.



- 3 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.



- 4 عند انتهاء الطهو، يتحول وضع جهاز الطهو المتعدد الوظائف إلى وضع الحفاظ على الحرارة تلقائياً.

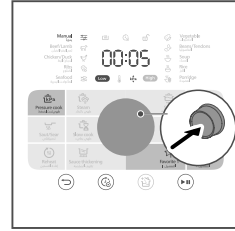
اضبط وقت الطهو/الضغط/درجة الحرارة

ملاحظة

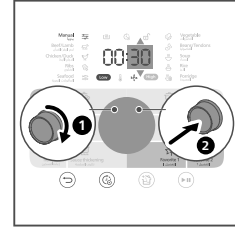
- يمكنك ضبط الضغط فقط لوظيفة الطهو **بالضغط اليدوي** (منخفض أو مرتفع).
- يمكنك ضبط درجة الحرارة لوظائف الطهو **البيطيء، اليدوي** (منخفض أو مرتفع) و**القلي السطحي/التحمير** (منخفض أو مرتفع).
- عند ضبط وقت الطهي أو الضغط أو درجة الحرارة، اضغط على زر (↺) للعودة إلى الخطوة السابقة.
- إذا كان وقت الطهو القابل للضبط أقل من ساعة واحدة، فإن كل دورة للمقبض تضبط الوقت بزيادة قدرها دقيقة واحدة.
- إذا كان وقت الطهو القابل للضبط أكثر من ساعة واحدة، فإن كل دورة تضبط الوقت بزيادة قدرها ساعة واحدة. اضبط الساعات أولاً، ثم اضبط الدقائق.

- 1 اختر الوظيفة المطلوبة.

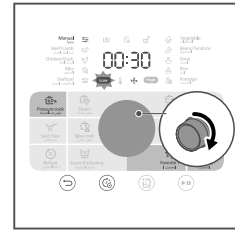
- ↳ بالنسبة إلى وظائف **الطهو بالضغط، والبخار، وإليخنة، والمقبض أولئ،** ثم قم بتدويره لضبط وقت الطهو.
- ↳ بالنسبة إلى وظائف **الخبز، والمربى، والزبادي، والقلي السطحي/التحمير، والتسخين، والصلصة السميكة،** أدر المقبض لضبط وقت الطهي مباشرة.



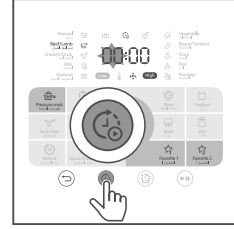
- 2 أدر المقبض لضبط وقت الطهو. اضغط على المفتاح للتأكيد.



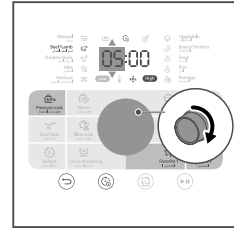
- 3 أدر المقبض لضبط مستوى الضغط.



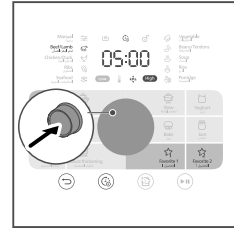
2 اضغط على زر (⌚) لضبط وقت تأخير بدء الطهو.



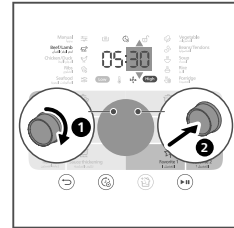
3 أدر المقبض لضبط الساعات.



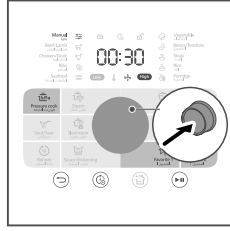
4 اضغط على المفتاح للتأكيد.



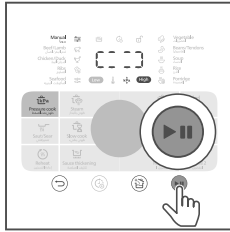
5 أدر المقبض لضبط الدقائق. اضغط على المفتاح للتأكيد.



4 اضغط على المفتاح للتأكيد.



5 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهو، حيث يبدأ جهاز الطهو المتعدد الوظائف بالعمل في الوضع المحدد.

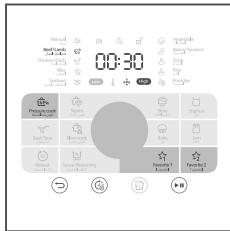


اضبط وقت تأخير بدء الطهو

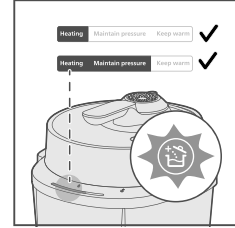
ملاحظة

- ستبدأ عملية الطهو عند انقضاء الوقت المحدد سلفاً.
- لا تتوفر ميزة تأخير بدء الطهو لوحدات القلي السطحي/التحمير، والمربى، والصلصة السميكة والتسخين.
- تجنّب استخدام وقت تأخير بدء الطهو الطويل مع الأظعمة القابلة للتلف، لأنها قد تفسد قبل بدء الطهو.

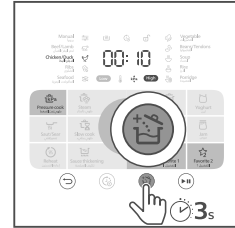
1 اختر الوظيفة المطلوبة.



1 بعد بدء عملية الطهو، سواء في مرحلة **التسخين** أو مرحلة **الحفاظ على الضغط**، سيضيء زر (⏸) إذا كانت الوظيفة المختارة تدعم إضافة المكونات.
 ↳ اضغطي على زر (⏸).



2 يمكنك الضغط باستمرار على زر (⏸) لمدة 3 ثوانٍ في أي وقت أثناء عملية التسخين أو **الحفاظ على الضغط**.
 ↳ يومض زر (⏸).
 ↳ تتوقف عملية الطهو الحالية مؤقتًا، ويصدر جهاز الطهو المتعدد الوطائف صفيحًا ٥ مرات ويبدأ بتحرير الضغط.

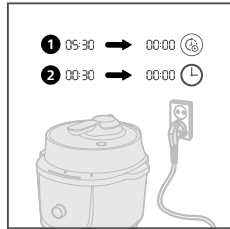


6 اضغط على زر (⏸) للبدء.



7 بعد انقضاء وقت تأخير بدء الطهو، ستبدأ عملية الطهو تلقائيًا.

↳ بعد انتهاء عملية الطهو، ينتقل جهاز الطهو المتعدد الوطائف إلى وضع الحفاظ على السخونة تلقائيًا، ويضيء مؤشر الحفاظ على السخونة.



إضافة المكونات

بفضل هذه الوظيفة، يمكنك فتح الغطاء أثناء عملية الطهو بالضغط وإضافة مزيد من المكونات.

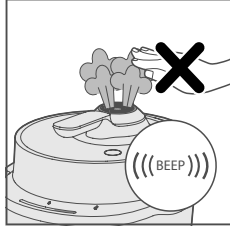
ملاحظة

- تتوفر وظيفة إضافة المكونات لكل قوائم الطهو بالضغط باستثناء الأرز والعصيدة.

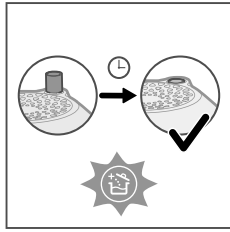
ملاحظة



- بعد الضغط على زر (⏸)، إذا قمت بالضغط على زر (⏸)، فسيبلغ جهاز الطهو المتعدد الوطائف عملية إضافة المكونات ويستأنف برنامج الطهو السابق.

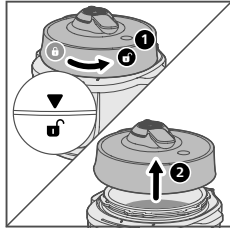
تنبيه: بخار ساخن! لا تلمس غطاء البخار.



3 عند اكتمال تحرير الضغط، تنخفض الأداة العائمة تمامًا.



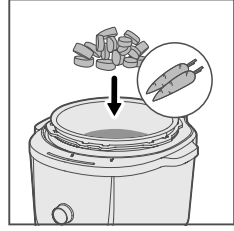
4 أدر المقيض عكس اتجاه عقارب الساعة لفتح الغطاء، وتأكد من محاذاة الرمزين  و .





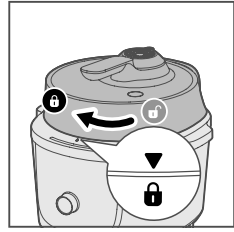
ملاحظة

- إذا واجهت صعوبة في فتح الغطاء، فاضغط على زر تحرير الضغط اليدوي لتحرير الضغط حتى تنخفض الأداة العائمة بالكامل.

5 أضف المزيد من المكونات.



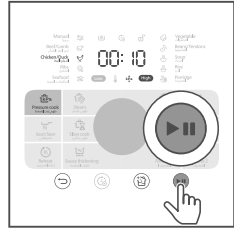
6 أغلق الغطاء بتدوير المقيض باتجاه عقارب الساعة، وتأكد من محاذاة الرمزين  و .



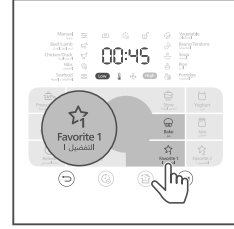
ملاحظة

- إذا واجهت صعوبة في إقفال الغطاء، فاضغط على زر تحرير الضغط اليدوي لتحرير الضغط حتى تنخفض الأداة العائمة بالكامل. تأكد من أن الغطاء مثبت بالكامل ومحاذاة لحافة التثبيت (من دون أي ارتفاع من الخلف)، ثم أدر المقيض لإغلاقه.

7 اضغط على زر  لبدء عملية الطهو.



4 اضغط على ☆ أو ☆ للوصول إلى القائمة.



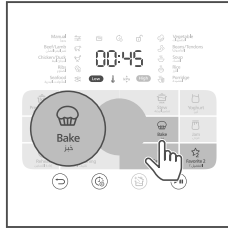
ضبط قائمة المفضلة

يمكنك تعيين أي قائمتين لتكونا ضمن "المفضلة".
قبل إجراء أي تغييرات على الإعدادات، تكون القائمتان
الافتراضيتان هما:

- ☆ : الطهو بالضغط - لحم البقر/الضأن
- ☆ : الطهو البطيء - الحساء

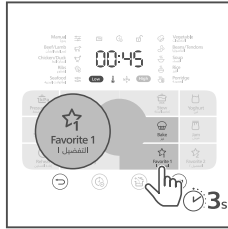
إذا كنت بحاجة إلى تغيير ☆ - إلى الخبز، فاتبع
الخطوات أدناه:

1 اضغط على زر الخبز.



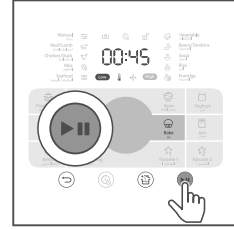
2 اضغط باستمرار على زر ☆ لمدة 3 ثوانٍ.

- ↳ سيومض زر ☆ مرتين.
- ↳ سيصدر الجهاز صوت طنين.



3 اتبع الخطوات 1 و2 لتعيين المفضلة 2 ☆.

5 اضغط على زر (▶) لبدء عملية الطهي.

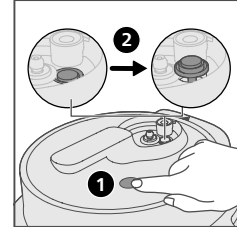


4 التنظيف والصيانة

- اضغط على زر تحرير الضغط، وسيبرز قضيب تحرير الضغط، ثم يمكنك تنظيف بقايا الطعام وغسله تحت ماء الصنبور.

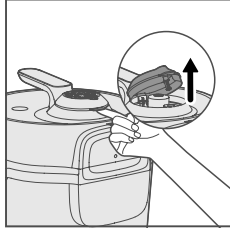
ملاحظة

- افصل الطاقة عن جهاز الطهو المتعدد الوظائف قبل البدء بتنظيفه.
- انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا قبل تنظيفه.
- نظّف جهاز الطهو المتعدد الوظائف بعد كل استخدام.

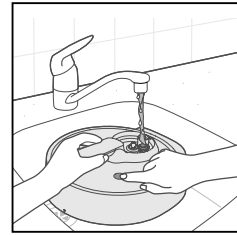
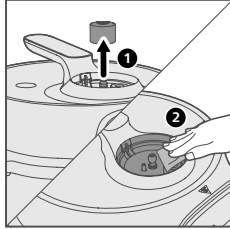


صندوق الطهو البخار

- أزل غطاء البخار.



- أزل صمام تحرير الضغط ونظّف بقايا الطعام داخل صندوق الطهو بالبخار بقطعة قماش مبللة.

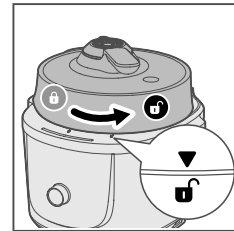


ملاحظة

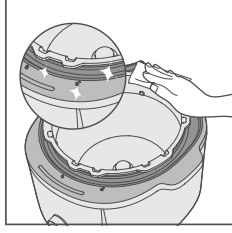
- إذا حدث فيض، فنظّف الأداة العائمة جيدًا.

الغطاء العلوي

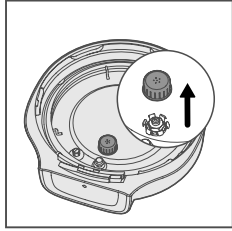
- أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة لفتح الغطاء، وتأكد من محاذاة الرمزين ⚡ و ⚡.



• نَظِّفْ حافة التكتيف جيدًا.



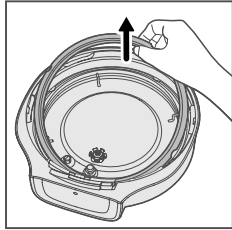
• أزل غطاء مانع الانسداد.



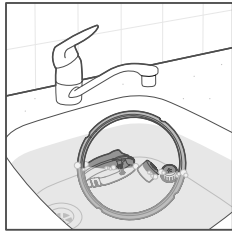
ملاحظة

• لا تقم بإزالة الحلقة المانعة للتسرّب بالقوة.

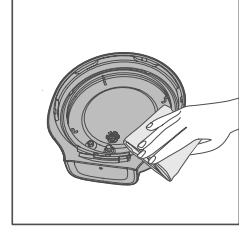
• أزل الحلقة المانعة للتسرّب.



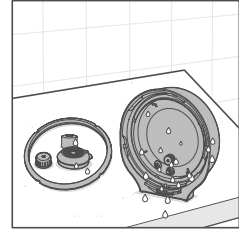
• انقع جميع الأجزاء في الماء ونظفها باستخدام الإسفنجة. تأكد من عدم ترك بقايا طعام.



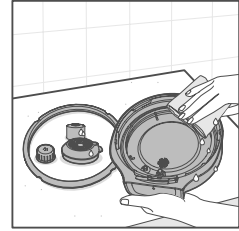
• امسح الغطاء العلوي بقطعة قماش مبللة.



• بعد التنظيف، يجب وضع الغطاء العلوي بشكل عمودي لتصريف الماء الزائد. ثم جفف الغطاء العلوي بمنشفة ناعمة.



• جفّف كل الأجزاء بمنشفة ناعمة.

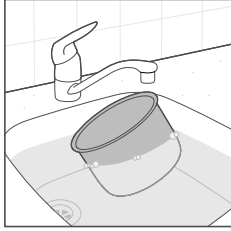


الوعاء الداخلي

ملاحظة

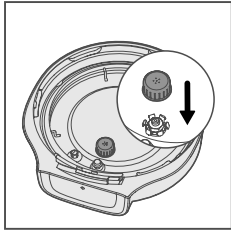
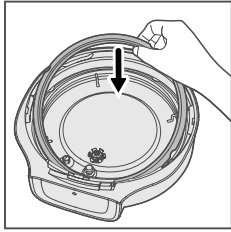
• لا تستخدم ملعقة معدنية أو أدوات صلبة أخرى، لأنها قد تتلف السطح الداخلي للوعاء الداخلي.

• نظّف الوعاء الداخلي بمنظف خفيف أو بماء دافئ لإزالة الغبار والزيت والأوساخ.

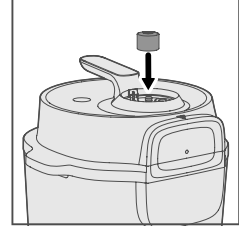


إعادة التركيب

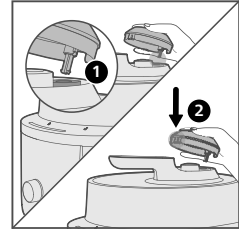
• أعد تركيب الحلقة المانعة للتسرّب وغطاء منع الانسداد.



• أعد تركيب صمام تحرير الضغط.



• حاذ الأداة العائمة مع الفتحة في صندوق الطهو بالبخار وثبتها في مكانها مجدداً.



الجهة الداخلية

داخل الغطاء الخارجي والهيكل الرئيسي وعنصر التسخين:

- امسحها باستخدام قطعة قماش رطبة.
- تأكد من إزالة جميع بقايا الطعام العالقة بجهاز الطهو المتعدد الوظائف.

الجهة الخارجية

سطح الغطاء العلوي والجهة الخارجية من الهيكل الرئيسي:

- امسح بواسطة قطعة قماش مبللة بمياه مع الصابون.
- استخدم فقط قطعة قماش ناعمة وجافة لمسح لوحة التحكم.

الملحقات والوعاء الداخلي

ملعقة 2 في 1، وحامل الطهو بالبخار، وغطاء زجاجي، ووعاء داخلي.

- انقعها في مياه دافئة ونظفها بواسطة إسفنجة.

5 إعادة التدوير



يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية (2012/19/EU) اتباع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في تفادي العواقب السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

6 الضمان والدعم

تقدم شركة Versuni Netherlands B.V.، المسجلة في 88 Debusssylaan، أمستردام، هولندا، ضمانًا لمدة عامين على هذا المنتج بدءًا من تاريخ الشراء (أو تاريخ التسليم، أيهما أحدث). هذا الضمان غير صالح في حال وجود عيب بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الرديئة. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفحتك مستهلكًا. للمزيد من المعلومات، أو للحصول على قطع الغيار، أو لتفعيل الضمان، يرجى زيارة موقعنا الإلكتروني home.id/support.

7 المواصفات

رقم الطراز	HD2633
مدخل طاقة الطهي	1000 واط
السعة المصنفة	6.0 لتر

ملاحظة

- افصل جهاز الطهو المتعدد الوظائف إذا لم يتم استخدامه لفترة طويلة.

8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهت مشكلات عند استخدام هذا الجهاز، فتتحقق من النقاط الآتية قبل طلب الخدمة. إذا لم تستطع حل المشكلة، فاتصل بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك.

المشكلة	الحل
أواجه صعوبات في إغلاق الغطاء العلوي.	<ul style="list-style-type: none">• لم يتم تركيب الغطاء بشكل جيد. أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة، وتأكد من محاذاة الرمزين و .• تحقق من تركيب حلقة مانع التسرب بشكل صحيح حول الغطاء العلوي.• تحقق من نظافة صمام الأداة العائمة جيدًا.• اضغط على زر تحرير الضغط اليدوي لتحرير الضغط حتى تنخفض الأداة العائمة بالكامل.
أواجه صعوبات في فتح الغطاء العلوي بعد تنفيس الضغط.	<ul style="list-style-type: none">• اضغط على زر تحرير الضغط اليدوي لتحرير الضغط حتى تنخفض الأداة العائمة بالكامل.• تأكد من محاذاة الرمزين و .• قد تتراكم بقايا الطعام في أسفل الصمام العائم والأداة العائمة. لا تحاول فتحه بالقوة، فقد يتسبب ذلك في حدوث حروق. انتظر نحو 30 دقيقة حتى تبرد الأداة تمامًا، وادفع الأداة العائمة نحو الأسفل ثم حرّك المقبض برفق ذهاتًا وإيابًا بشكل متكرر.• نظف الصمام العائم والأداة العائمة وفقًا لتعليمات التنظيف.

المشكلة	الحل
لم يتم طهو الطعام.	<ul style="list-style-type: none"> تم تحديد وظيفة أو وقت غير صحيحين، زد وقت الطهو أو غيّر طريقة الطهو. تأكد من عدم وجود بقايا غريبة على أداة التسخين وفي الجهة الخارجية من الوعاء الداخلي قبل تشغيل جهاز الطهو المتعدد الوظائف. أداة التسخين تالفة أو الوعاء الداخلي مشوّه. سلّم الجهاز الطهو إلى وكيل Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.
يتسرّب الهواء أو البخار من الغطاء أو فتحة البخار.	<ul style="list-style-type: none"> لم يتم تركيب حلقة منع التسرّب بشكل محكم. تحقق من تركيبها بشكل جيد حول الغطاء العلوي. توجد بقايا طعام في حلقة منع التسرّب. تأكد من نظافة حلقة منع التسرّب. ثقة بقايا طعام في الصمام العائم. نظّف الصمام العائم. الغطاء مفتوح وغير محكم القفل تمامًا. تأكد من أنّ الغطاء مثبت ومحكم القفل تمامًا في الوضع الصحيح.
يظهر E1 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> يحتوي مستشعر أداة التسخين على دائرة كهربائية مفتوحة. سلّم الجهاز الطهو إلى وكيل Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.
يظهر E2 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> يحتوي مستشعر أداة التسخين على دائرة كهربائية قصيرة. سلّم الجهاز الطهو إلى وكيل Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.
يظهر E3 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> تتجاوز درجة حرارة أداة التسخين 200 درجة مئوية. تحقق من أن الوعاء الداخلي مثبت بشكل صحيح على أداة التسخين.
يظهر E4 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> مفتاح الضغط المنخفض قيد التشغيل ودرجة حرارة أداة التسخين أقل من 80 درجة مئوية. سلّم الجهاز الطهو إلى وكيل Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.
يظهر E5 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> افصل سلك الطاقة، واضغط على زر التحرير اليدوي لتفريغ الضغط، أو اترك الجهاز يبرد بشكل طبيعي حتى ينخفض مؤشر الضغط. افتح الغطاء وأعد توصيل الطاقة لاستئناف التشغيل. تأكد من فتح الغطاء عند استخدام برنامج القلي السطحي/المربى/تكتيف الصلصة. إذا لم تُحل المشكلة بعد اتباع الخطوات السابقة، فاصطحب الجهاز إلى وكيل معتمد لشركة Philips أو مركز خدمة معتمد من Philips.
يظهر E6 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"> افصل سلك الطاقة، واضغط على زر التحرير اليدوي لتفريغ الضغط، أو اترك الجهاز يبرد بشكل طبيعي حتى ينخفض مؤشر الضغط. ومن ثم، يمكنك فتح الغطاء. لم يتم تركيب حلقة منع التسرّب بشكل محكم. تحقق من تركيبها بشكل جيد حول الغطاء العلوي. توجد بقايا طعام في حلقة منع التسرّب. تأكد من نظافة حلقة منع التسرّب. ثقة بقايا طعام في الصمام العائم. نظّف الصمام العائم. الغطاء العلوي مفتوح وغير محكم القفل تمامًا. تحقق من أن الغطاء العلوي محكم القفل تمامًا في الوضع الصحيح.
لا تزال المشكلات أعلاه قائمة.	<ul style="list-style-type: none"> تعرض جهاز الطهو المتعدد الوظائف لعطل. في هذه الحالة، يُرجى القيام بـ: <ol style="list-style-type: none"> (1) خدمة الصيانة الذاتية. اتصل بمركز خدمة العملاء، وقد تتمكن من تقديم الإرشادات ومساعدتك على حل المشكلة بواسطة الفيديو. (2) إجراء خدمة الإحضار. أحضر منتجك إلى مركز خدمة Philips. (3) إجراء الخدمة في الموقع. اتصل بنا، وسنساعدك على إصلاح منتجك بطريقة معتمدة من Philips، ومن دون تكلفة إضافية.



إنَّ PHILIPS والشعار على شكل درع الخاص بـ Philips هما علامتان تجاريتان مسجلتان لشركة Koninklijke Philips N.V. ويتم استخدامهما بموجب ترخيص.
تم تصنيع هذا المنتج وبيعه تحت مسؤولية شركة Versuni Holding B.V. وتُعد شركة Versuni Holding B.V. الشركة الضامنة لهذا المنتج.
حقوق الطبع والنشر © لعام 2026 محفوظة لصالح شركة Versuni Holding B.V.
HD2823_UM_Arabic(28/05/2026)

