PHILIPS

HD3038

EN User manual

FA دفترچه راهنمای کاربر

AR دليل المستخدم

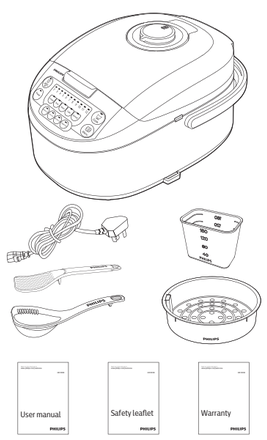
Specifications are subject to change without notice
©2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.

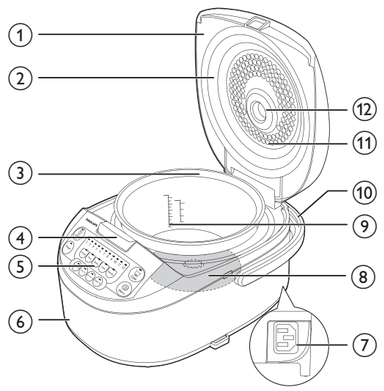
6102 055 10275

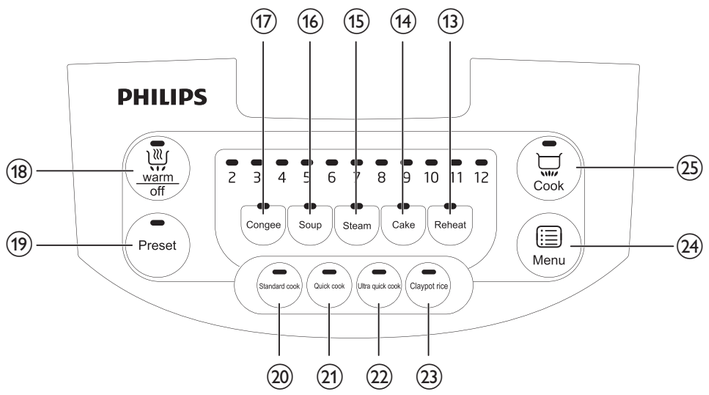
What's in the box

محتويات الصندوق

در جعبه بسته بندی قطعات زیر وجود دارد



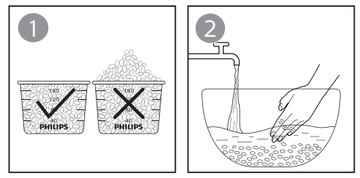




1 Using the fuzzy rice cooker

استفاده از پاپوز

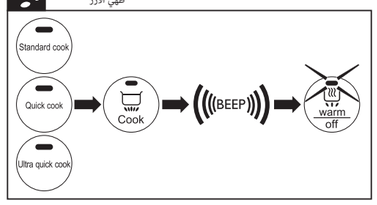
استخدام جهاز طهي أنواع الأرز المختلفة



Rice cooking

پختن برنج

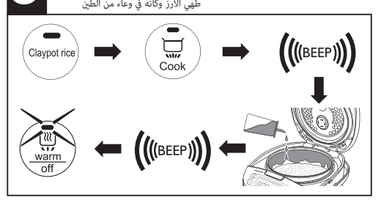
طهي الأرز



Clay pot rice cooking

پخت برنج ته دیگ دار

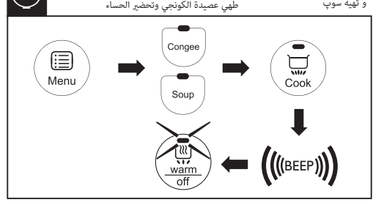
طهي الأرز وكأنه في وعاء من الطين



Cooking congee and making soup

پخت برنج کته ای (کانگی) و تهیه سوپ

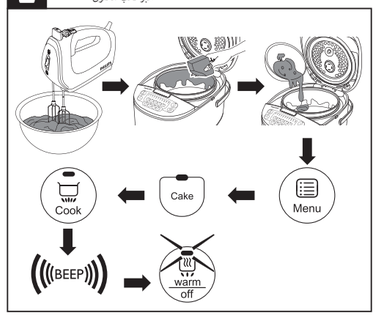
طهي عصيدة الكونجي وتحضير الحساء



Baking cake

پخت کیک

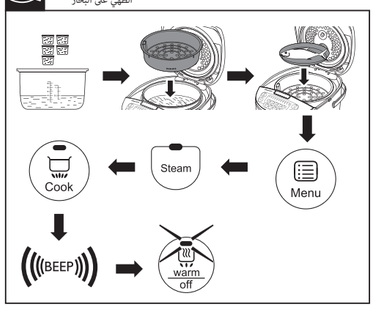
خبز قالب الحلوى



Steaming

بخارپز کردن

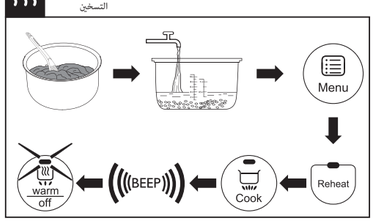
الطهي على البخار



Reheating

گرم کردن مجدد

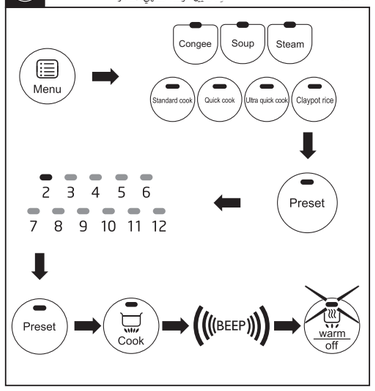
التسخين



Preset time for delayed cooking

زمان پیش فرض برای پخت تاخیری

أعد تعيين الوقت للطهي المتأخر



English

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.

1 What's in the box

Fuzzy rice cooker main unit
Rice scoop
Measuring cup
Safety leaflet
Power cord
Steam basket
Soup ladle
User manual
Warranty card

Overview

①	Outer lid	⑦	Power socket
②	Sealing ring	⑧	Heating element
③	Inner pot	⑨	Water level indications
④	Lid release button	⑩	Cooker handle
⑤	Control panel	⑪	Inner lid
⑥	Main body	⑫	Detachable steam vent cap

Controls overview

⑬	Reheat	⑳	Standard cook
⑭	Cake	㉑	Quick cook
⑮	Steam	㉒	Ultra quick cook
⑯	Soup	㉓	Claypot rice
⑰	Congee	㉔	Menu
⑱	warm/off	㉕	Cook
⑲	Preset		

Specifications

Model	Capacity
HD3038	1.8L

Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the sheet between the inner pot and the heating element.
2 Clean the parts of the rice cooker thoroughly before using the rice cooker for the first time (see chapter "Cleaning").

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the rice cooker.

Note

- You can cook 1 to 10 cups of rice.
- Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approximately 180ml.
- Use a separate container to wash the rice to avoid damaging the non-stick coating of the inner pot.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Rice cooking

There are three rice cooking functions.

Cooking function	Estimated cooking time for 10 cups of rice
Standard cook ( )	50 minutes
Quick cook ( )	40 minutes
Ultra quick cook ( )	35 minutes

Note

- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Clay pot rice cooking

Cooking function	Estimated cooking time for 2 - 4 cups of rice
Clay pot rice cooking ( )	1 hour 20 minutes

Note

- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Cooking congee and making soup

Cooking function	Estimated cooking time
Cooking congee ( )	1 hour for 1 cup of rice
Making soup ( )	1 hour

Note

- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.
- It is normal to find the congee more stickier if it is left in keep warm mode for too long.

Tip

- The default cooking time is 1 hour.

Baking cake

Cooking function	Estimated cooking time
Baking cake ( )	45 minutes

Note

- Use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.
- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Tip

- Take out the inner pot immediately after the cooking is finished so the cake doesn't get damp.

Steaming

Cooking function	Estimated cooking time
Steaming ( )	20 minutes

Note

- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam basket will be very hot.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- You can adjust the water level as needed.
- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Tip

- Default cooking time is 42 minutes.
- You can cook up to 5 cups of rice while steaming food.

Reheating

Cooking function	Estimated cooking time
Reheating ( )	25 minutes

Note

- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for different cooking functions. The preset timer is available up to 12 hours, and is not applicable to cake baking and reheating functions.

Note

- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- Press the menu button ( ) until your preferred cooking function is selected, then press the preset time button ( ). Press the preset time button ( ) again to choose the desired preset time.
- The cooking will be finished by the selected preset time.
- When choosing the preset time, if no action is taken in 10 seconds, the rice cooker will beep every other second.
- You can press the cancel button ( ) or unplug the rice cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

2 Cleaning and Maintenance

Note

- Uplug the rice cooker before starting to clean it.
- Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Interior

Inside of the outer lid and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the rice cooker.

Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and damp cloth or toothpicks.

Exterior

Surface of the outer lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
- ONLY use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control buttons.

Accessories

Rice scoop, soup ladle, inner pot, steam basket, and steam vent cap:
- Soak in hot water and clean with sponge.

3 Recycling

Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.
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.

4 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

5 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The lights on the buttons does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The rice cooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.
	The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	You did not press the cook button ( ).
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker 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.
The rice is not well cooked.	Add more water.
The cooker does not switch to keep warm mode automatically.	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly. Rinse the rice until water runs clear.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	• Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. • Make sure the water does not exceed the next level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.
The cake result is too hard.	Please use cake mix and follow the instructions provided in the user manual.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button ( ) repeatedly to select the desired function as shown by the LED indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

- استخدم فقط قطعة قماش ناعمة وجافة لمسح لوحة التحكم.
- تأكد من إزالة بقايا الطعام كلها من حول أزرار التحكم.

الملحقات

ملعقة الأرز ومغرفة الحساء والوعاء الداخلي وسلة الطهو على البخار وغطاء فتحة البخار:
- انقعها بماء ساخنة ونظفها بواسطة إسفنجة.

3 إعادة التدوير

لا تتخلص من المنتج مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء فترة عمله، بل اعمد إلى تسليمه إلى مركز تجميع رسمي لإعادة تدويره. عبر القيام بذلك، أنت تساهم في المحافظة على البيئة.
اتبع القوانين المعتمدة في بلدك لجمع المنتجات الإلكترونية والكهربائية بطريقة منفصلة. يساعد التخلص من النفايات بطريقة صحيحة في منع العواقب السلبية على البيئة وصحة الأشخاص.

4 الضمان والخدمة

إذا احتجت إلى خدمة أو معلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، فيرجى زيارة موقع Philips على ويب على الموقع www.philips.com أو الاتصال بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك. يمكنك إيجاد رقم الهاتف في نشرة الضمان العالمية. في حال عدم وجود مركز خدمة للمستهلك في بلدك، يُرجى زيارة موزّع منتجات Philips المحلي.

5 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهت مشكلة ما أثناء استخدام هذا جهاز طهي الأرز هذا، فتحقق من النقاط التالية قبل طلب الخدمة. إذا لم تستطع حل المشكلة، فاتصل بمركز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك.

المشكلة	الحل
لا تضيء الأضواء الموجودة على الأزرار.	يوجد مشكلة في الاتصال. تحقق مما إذا كان سلك الطاقة موصولاً بجهاز الطهي بشكل صحيح ومما إذا تم إدخال القابس بإحكام في مأخذ الطاقة.
	الضوء معطوب. سلّم الجهاز إلى موزّع منتجات Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips.
تعذّر عمل الشاشة.	لم يتم وصل جهاز طهي الأرز بوحدة التزويد بالطاقة. في حال عدم وجود وحدة التزويد بالطاقة، فسيتعذّر عمل الوظيفة الاحتياطية لفشل الطاقة إضافة إلى تعذّر عمل الشاشة.
	استنفاد الطاقة من بطارية الشاشة. سلّم الجهاز إلى موزّع منتجات Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips لاستبدال البطارية.
لم يتم طهي الأرز.	لم يكن مستوى المياه كافيًا. أضف المياه وفقًا للمقياس الموجود على الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي.
	لم تضغط على زر الطهي ( ).
	تأكد من عدم وجود بقايا غريبة على أداة التسخين وفي الجهة الخارجية من الوعاء الداخلي قبل تشغيل جهاز طهي الأرز.
	أداة التسخين تالفة أو الوعاء الداخلي مشوّه. سلّم الجهاز الطهي إلى موزّع منتجات Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.
لم يتم طهي الأرز بشكل جيد.	أضف كمية أكبر من المياه.
لا يبدّل جهاز الطهي وضعه لوضع الحفاظ على الحرارة بشكل تلقائي.	إن التحكم بالحرارة معطّل. سلّم الجهاز إلى موزّع منتجات Philips أو مركز خدمة مخوّل من قبل Philips.
تم حرق الأرز.	لم تغسل الأرز بشكل صحيح. اغسل الأرز حتى تصبح المياه صافية.
فيض المياه من جهاز طهي الأرز أثناء الطهي.	• تأكد من إضافة المياه إلى المستوى المشار إليه على المقياس الموجود في الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي الذي يتوافق مع عدد أكواب الأرز المستخدمة. • تأكد من أن مستوى المياه لا يتجاوز المستوى التالي على المقياس، إذ يمكن أن يسبب هذا فيضًا في الجهاز أثناء الطهي.
قالب الحلوى قاسي جدًا.	يرجى استخدام خليط قالب الحلوى واتباع التعليمات المذكورة في دليل المستخدم.
لا يمكنني الحصول على نتيجة الطهي المرجوة.	اضغط على زر القائمة ( ) بشكل متكرر لتحديد الوظيفة المطلوبة كما يشير مؤشر LED.
تفوح رائحة كريهة من الأرز بعد الطهي	نظّف الوعاء الداخلي باستخدام أي مطهر للغسيل ومياه دافئة.
	بعد الطهي، تأكد من تنظيف غطاء فتحة البخار والغطاء الداخلي والوعاء الداخلي بشكل جيد.

فارسی

به دنیای محصولات Philips خوش آمدید. به شما برای خرید این محصول تبریک می گوییم!
برای استفاده بهینه از خدمات پس از فروش Philips، دستگاه خود را در سایت www.philips.com/welcome ثبت نام کنید.

1 در جعبه بسته بندی قطعات زیر وجود دارد

بدنه اصلی پلوپز
کفگیر برنج
پیمانه اندازه گیری
کتابچه ایمنی
سیم برق
سبد بخار
ملاقه سوپ
دفترچه راهنمای کاربر
کارت ضمانت

نمای کلی

①	درب خارجی	⑦	سوکت برق
②	حلقه واشر	⑧	المنت حرارتی
③	قابلمه داخلی	⑨	نشانگرهای سطح آب
④	دکمه آزاد کننده درب	⑩	دستگیره پلوپز
⑤	صفحه کنترل دستگاه	⑪	درب داخلی
⑥	بدنه اصلی	⑫	دریوش قابل جداشدن خروجی بخار

نمای کلی کنترل ها

⑬	گرم کردن مجدد	⑳	پخت استاندارد
⑭	کیک	㉑	پخت سریع
⑮	بخار	㉒	پخت فوق سریع
⑯	سوپ	㉓	برنج ته دیگ دار
⑰	برنج کته ای (کانگی)	㉔	منو
⑱	گرم کردن/خاموش	㉕	پخت
⑲	پیش تنظیم		

مشخصات

مدل	گنجایش
HD3038	1.8لیتر

قبل از اولین استفاده

1 همه لوازم جانبی را از قابلمه داخلی بیرون بیاورید. صفحه بین قابلمه داخلی و المنت حرارتی را بردارید.
2 قبل از استفاده از پلوپز برای اولین بار، همه قطعات پلوپز را کاملا تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

توجه

- قبل از شروع به کار پلوپز، مطمئن شوید همه قطعات کاملا خشک هستند.

توجه

- می‌توانید 1 تا 10 پیمانه برنج بپزید.
- هر پیمانه برنج خشک به اندازه 2 کاسه برنج پخته به شما می دهد. از مقادیر نشان داده شده در داخل قابلمه داخلی فراتر نروید. 1 پیمانه برنج تقریبا 180 میلی لیتر است.
- از یک ظرف جدا برای شستن برنج استفاده کنید تا به پوشش نچسب قابلمه داخلی آسیبی وارد نشود.
- سطح علامت زده شده در قابلمه داخلی فقط یک نشانه است. شما می توانید سطح آب را به نسبت نوع برنج و نیاز خود تنظیم کنید.
- مطمئن شوید قسمت بیرونی قابلمه داخلی خشک و تمیز بوده و چیزی به المنت حرارتی یا کلید مغناطیسی نچسبیده باشد.

پخت برنج

سه عملکرد پخت برنج در دستگاه وجود دارد.

عملکرد پخت	زمان تقریبی پخت برای 10 پیمانه برنج
پخت استاندارد ( )	50 دقیقه
پخت سریع ( )	40 دقیقه
پخت فوق سریع ( )	35 دقیقه

توجه

- از دستکش آشپزخانه یا یک پارچه برای این کار استفاده کنید چون قابلمه داخلی داغ است.
- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

پخت برنج ته دیگ دار

عملکرد پخت	زمان تقریبی پخت برای 2 تا 4 پیمانه برنج
پخت برنج ته دیگ دار ( )	1 ساعت 20 دقیقه

توجه

- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

پخت برنج کته ای (کانگی) و تهیه سوپ

عملکرد پخت	زمان پخت تخمینی
پختن برنج کته ای (کانگی) ( )	1 ساعت برای 1 پیمانه برنج
تهیه سوپ ( )	1 ساعت

توجه

- از حجم نشان داده شده و سطح آب حداکثر در قابلمه داخلی فراتر نروید چون ممکن است باعث سر رفتن برنج شود.
- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.
- اگر کانگی را برای مدت طولانی در حالت گرم نگهدارنده رها کنید، دانه های برنج بیشتر به هم می چسبند.

نکته

- زمان پخت پیش فرض 1 ساعت است.

پخت کیک

عملکرد پخت	زمان پخت تخمینی
پخت کیک ( )	45 دقیقه

توجه

- از دستکش آشپزخانه یا یک پارچه برای این کار استفاده کنید چون قابلمه داخلی داغ است.
- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

نکته

- پس از آن که پخت کامل شد فورا قابلمه را بیرون بیاورید چون کیک عرق می کند.

بخارپز کردن

عملکرد پخت	زمان پخت تخمینی
بخارپز کردن ( )	20 دقیقه

توجه

- از دستکش آشپزخانه یا یک پارچه برای این کار استفاده کنید چون سبد بخار بسیار داغ است.
- از حجم نشان داده شده و سطح آب حداکثر در قابلمه داخلی فراتر نروید چون ممکن است باعث سر رفتن برنج شود.
- می توانید سطح آب را طبق نیاز خود تنظیم کنید.
- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

نکته

- زمان پخت پیش فرض 42 دقیقه است.
- می‌توانید در حین بخارپز کردن غذا تا 5 پیمانه برنج بپزید.

گرم کردن مجدد

عملکرد پخت	زمان پخت تخمینی
گرم کردن مجدد ( )	25 دقیقه

توجه

- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

زمان پیش فرض برای پخت تاخیری

می توانید برای عملکردهای مختلف پخت، زمان پخت تاخیری را از پیش تنظیم کنید. تایمر پیش تنظیم برای حداکثر 12 ساعت قابل استفاده است، البته برای عملکرد پختن کیک و گرم کردن نمی توان از این عملکرد استفاده نمود.

توجه

- از حجم نشان داده شده و سطح آب حداکثر در قابلمه داخلی فراتر نروید چون ممکن است باعث سر رفتن برنج شود.
- وقتی پلوپز وارد حالت پیش تنظیم می شود، دکمه پیش تنظیم ( ) پاسخ نمی دهد.
- پخت با زمان پیش تنظیم انتخابی پایان می یابد.
- در صورتی که زمان پیش تنظیم انتخاب شده باشد، اگر ظرف 10 ثانیه کاری انجام نشود، پلوپز هر دو ثانیه یک بار بوق می زند.
- برای خاموش کردن عملکرد گرم نگهدارنده یا وقتی از پلوپز استفاده نمی کنید، دکمه لغو ( ) را فشار دهید یا دوشاخه را از پریز بکشید.

2 تمیز کردن و مراقبت از دستگاه

توجه

- قبل از شروع به تمیز کردن پلوپز دوشاخه را از پریز بکشید.
- قبل از تمیز کردن صبر کنید پلوپز به اندازه کافی خنک شود.

داخلی

سطح داخلی درب خارجی و بدنه اصلی:
- با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- همه مواد باقی مانده چسبیده به پلوپز را پاک کنید.

المنت حرارتی:
- با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- مواد باقی مانده چسبیده را با پارچه مرطوب یا خلال دندان تمیز کنید.

خارجی

سطح درب خارجی و بیرون بدنه اصلی:
- با یک پارچه مرطوب و یا آب و صابون تمیز کنید.
- فقط از پارچه نرم و خشک برای تمیز کردن صفحه کنترل دستگاه استفاده کنید.
- همه مواد باقی مانده چسبیده به دکمه های کنترل را پاک کنید.

لوازم جانبی

کفگیر برنج، ملاقه سوپ، قابلمه داخلی، سبد بخار و دریوش خروجی بخار:
- در آب داغ بگذارید و با اسفنج تمیز کنید.

3 بازیافت

پس از پایان عمر دستگاه، آن را همراه با زباله های معمولی خانگی دور نیاندازید بلکه این کار را طبق قوانین جمع آوری و بازیافت محلی خود انجام دهید. با این کار در حقیقت به حفظ محیط زیست خود کمک کرده اید.
در این خصوص بر طبق قوانین کشور خود نسبت به جمع‌آوری محصولات الکتریکی و الکترونیکی اقدام نمایید. دور انداختن صحیح، از تاثیرات منفی بر روی محیط زیست و سلامت انسان جلوگیری می کند.

4 ضمانت نامه و خدمات پس از فروش

برای کسب اطلاعات یا سرویس یا رفع اشکال دستگاه خود، لطفاً از وب سایت Philips به آدرس www.philips.com بازدید فرمایید یا با مرکز خدمات پس از فروش Philips در کشور خود تماس بگیرید. برای دسترسی به شماره تلفن این مراکز در سراسر جهان به برگ ضمانت نامه مراجعه کنید. اگر در کشور شما مرکز خدمات پس از فروش وجود ندارد به فروشنده محلی Philips مراجعه نمایید.

5 عیب یابی

اگر هنگام استفاده از پلوپز با اشکال مواجه شدید، لطفا قبل تقاضای سرویس موارد زیر را بررسی کنید.
اگر نتوانستید با استفاده از این اطلاعات اشکال دستگاه خود را برطرف کنید، با مرکز خدمات پس از فروش Philips در کشور خود تماس بگیرید.

اشکال	راه حل
چراغ روی دکمه ها روشن نمی شود.	اشکالی در اتصال وجود دارد. بررسی کنید سیم برق به طور صحیح به پلوپز متصل بوده و دوشاخه به طور محکم در پریز وارد شده باشد.
	چراغ خراب است. دستگاه را نزد فروشنده Philips یا یک مرکز مجاز سرویس Philips ببرید.
نمایشگر کار نمی کند.	پلوپز به برق وصل نیست. اگر برق نباشد، عملکرد پشتیبانی قطع شدن برق عمل نکرده و نمایشگر کار نمی کند.
	باتری نمایشگر خالی شده است. دستگاه را نزد فروشنده Philips یا یک مرکز مجاز سرویس Philips ببرید تا باتری را تعویض کند.
برنج نپخته است.	آب کافی در ظرف ریخته نشده است. طبق علامت های سطح داخلی قابلمه آب اضافه کنید.
	دکمه پخت ( ) را فشار نداده اید.
	قبل از روشن کردن پلوپز، مطمئن شوید چیزی به المنت حرارتی و سطح خارجی قابلمه داخلی نچسبیده باشد.
	المنت حرارتی آسیب دیده یا قابلمه داخلی تغییر شکل داده است. پلوپز را نزد فروشنده Philips یا یک مرکز مجاز سرویس Philips ببرید.
برنج درست نپخته است.	مقدار بیشتری آب اضافه کنید.
پلوپز به طور خودکار وارد حالت گرم نگهداشتن نمی شود.	کنترل دما خراب است. دستگاه را نزد فروشنده Philips یا یک مرکز مجاز سرویس Philips ببرید.
برنج سوخته است.	برنج را درست نشسته اید. برنج را بشویید تا وقتی که آب روی آن زلال باشد.
در حین پخت، آب از پلوپز سر ریز می کند.	مطمئن شوید تا علامت موجود در سطح داخلی قابلمه داخلی، نسبت به تعداد پیمانه برنج آب ریخته اید.
	دقت کنید آب بیشتر از سطح بعدی علامت نشود چون ممکن است باعث سر رفتن در حین پخت شود.
کیک بسیار سفت است.	لطفا از مایه کیک استفاده کرده و دستورالعمل های ارائه شده در راهنمای کاربر را دنبال کنید.
نمی توانم به عملکرد پخت مورد نظر خود بروم.	دکمه منو ( ) را چند بار فشار دهید تا به عملکرد مورد نظر برسید. عملکرد توسط نشانگر LED نشان داده می شود.
برنج بعد از پخت بوی بدی می دهد	قابلمه داخلی را با مواد شوینده و آب گرم بشویید.
	پس از پخت، مطمئن شوید دریوش خروجی بخار، درب داخلی و قابلمه داخلی کاملا تمیز هستند.

العربية

تهانينا على شرائك المنتج، ومرحبًا بك في Philips!
للاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، قم بتسجيل منتجك في www.Philips.com/welcome.

1 محتويات الصندوق

الوحدة الرئيسية لجهاز طهي أنواع الأرز المختلفة
ملعقة الأرز
كوب القياس
نشرة المعلومات المتعلقة بالسلامة
سلك الطاقة
سلة الطهي على البخار
مغرفة الحساء
دليل المستخدم
بطاقة الضمان

نظرة عامة

①	الغطاء الخارجي	⑦	مقبس الطاقة
②	حلقة منع التسرب	⑧	أداة التسخين
③	الوعاء الداخلي	⑨	مؤشرات مستوى المياه
④	زر تحرير الغطاء	⑩	مقبض جهاز طهي الأرز
⑤	لوحة التحكم	⑪	الغطاء الداخلي
⑥	الجهاز الرئيسي	⑫	غطاء فتحة البخار الذي يمكن فصله

نظرة عامة على جهاز التحكم

⑬	التسخين	⑳	الطهي القياسي
⑭	قالب الحلوى	㉑	الطهي السريع
⑮	البخار	㉒	الطهي الفائق السرعة
⑯	الحساء	㉓	طهي الأرز وكأنه في وعاء من الطين
⑰	عصيدة الكونجي	㉔	القائمة
⑱	التسخين/إيقاف التشغيل	㉕	الطهي
⑲	إعادة التعيين		

المواصفات

الطراز	السعة
HD3038	1.8 ليتر

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1 أزل الملحقات كلها من الوعاء الداخلي. أزل الورقة الموجودة بين الوعاء الداخلي وأداة التسخين.
2 نظّف قطع جهاز طهي الأرز جيدًا قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع الفصل «التنظيف»).

ملاحظة

- احرص على تجفيف القطع كلها بشكل كامل قبل البدء باستخدام جهاز طهي الأرز.

ملاحظة

- يمكنك طهو من كوب واحد إلى 10 أكواب من الأرز.
- يتراوح كل كوب من الأرز غير المطهو عادةً كوبين من الأرز المطهو. لا تتجاوز الكميات المشار إليها في الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي. يتراوح كوب أرز واحد 180 ملليلتر تقريبًا.
- استخدم وعاءً منفصلاً لغسل الأرز وذلك لتجنب التسبب بتلف الطلاء المقاوم للصق للوعاء الداخلي.
- إن المستوى المشار إليه في الجهة الداخلية من الوعاء الداخلي هو مجرّد مؤشر. يمكنك دائمًا ضبط مستوى المياه بحسب أنواع الأرز المختلفة وبحسب تفضيلاتك الخاصة.
- احرص على تجفيف الجهة الخارجية من الوعاء الداخلي وتنظيفها واحرص أيضًا على عدم ترك بقايا غريبة على أداة التسخين أو مفتاح التبديل المغناطيسي.

طهي الأرز

تتوفر ثلاث وظائف لطهو الأرز.

وظيفة الطهي	الوقت المقدّر لطهو 10 أكواب من الأرز
الطهي القياسي ( )	50 دقيقة
الطهي السريع ( )	40 دقيقة
الطهي الفائق السرعة ( )	35 دقيقة

ملاحظة

- لا تتجاوز الكمية ولا الحد الأقصى لمستوى المياه المشار إليهما في الوعاء الداخلي. إذ يمكن لهذا أن يسبب فيضًا في جهاز طهي الأرز.
- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

طهي الأرز وكأنه في وعاء من الطين

وظيفة الطهي	الوقت المقدّر لطهو كوبَين إلى 4 أكواب من الأرز
طهي الأرز وكأنه في وعاء من الطين ( )	ساعة و 20 دقيقة

ملاحظة

- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

طهي عصيدة الكونجي وتحضير الحساء

وظيفة الطهي	وقت الطهي المقدر
طهي الكونجي ( )	ساعة واحدة لكوب واحد من الأرز
تحضير الحساء ( )	ساعة واحدة

ملاحظة

- لا تتجاوز الكمية ولا الحد الأقصى لمستوى المياه المشار إليهما في الوعاء الداخلي. إذ يمكن لهذا أن يسبب فيضًا في جهاز طهي الأرز.
- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.
- من الطبيعي أن تجد أن عصيدة الكونجي ستكون لزجة أكثر إذا تركت الجهاز في وضع الحفاظ على الحرارة لوقت طويل.

تلميح

- إن وقت الطهي الافتراضي هو ساعة واحدة.

خَبز قالب الحلوى

وظيفة الطهي	وقت الطهي المقدر
خَبز قالب الحلوى ( )	45 دقيقة

ملاحظة

- استخدم قفازات المطبخ أو قطعة قماش إذ إن الوعاء الداخلي سيكون ساخنًا جدًا.
- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

تلميح

- أخرج الوعاء الداخلي فورًا بعد الانتهاء من الطهي لئلا يصبح القالب رطبًا.

الطهي على البخار

وظيفة الطهي	وقت الطهي المقدر
الطهي على البخار ( )	20 دقيقة

ملاحظة

- استخدم قفازات المطبخ أو قطعة قماش إذ إن الصينية وسلة الطهي على البخار سيكونان ساخنين.
- لا تتجاوز الكمية ولا الحد الأقصى لمستوى المياه المشار إليهما في الوعاء الداخلي. إذ يمكن لهذا أن يسبب فيضًا في جهاز طهي الأرز.
- يمكنك ضبط مستوى المياه كما تقتضي الحاجة.
- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

تلميح

- إن الوقت الافتراضي للطهي هو 42 دقيقة.
- يمكنك طهو لغاية 5 أكواب من الأرز أثناء طهو الطعام بالبخار.

التسخين

وظيفة الطهي	وقت الطهي المقدر
التسخين ( )	25 دقيقة

ملاحظة

- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

أعد تعيين الوقت للطهي المتأخر

يمكنك تعيين وقت الطهو المتأخر مسبقًا لوظائف طهو مختلفة. يتوفر المؤقت المعيّن مسبقًا لغاية 12 ساعة ولا ينطبق على وظائف خبز قوالب الحلوى والتسخين.

ملاحظة

- لا تتجاوز الكمية ولا الحد الأقصى لمستوى المياه المشار إليهما في الوعاء الداخلي. إذ يمكن لهذا أن يسبب فيضًا في جهاز طهي الأرز.
- عندما يدخل جهاز طهي الأرز الوضع للمعيّن مسبقًا، لن يستجيب الزر المعيّن مسبقًا ( ).
- سينتهي الطهي عند الوقت المعيّن مسبقًا المحدد.
- عند اختيار الوقت المعيّن مسبقًا، في حال لم يتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ، فسيصدر جهاز طهي الأرز صوتًا كل ثانية.
- يمكنك الضغط على مفتاح الإلغاء ( ) أو فصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز لإيقاف تشغيل وظيفة الحفاظ على الحرارة أو عند عدم استخدام الجهاز.

2 التنظيف والصيانة

ملاحظة

- افصل الطاقة عن جهاز طهي الأرز قبل البدء بتنظيفه.
- انتظر حتى يبرد جهاز طهي الأرز بشكل كافٍ قبل تنظيفه.

الجهة الداخلية

الجهة الداخلية من الغطاء الخارجي والكيان الرئيسي:
- امسح بواسطة قطعة قماش تم عصر المياه منها ورطبة.
- تأكد من إزالة بقايا الطعام كلها العالقة بجهاز طهي الأرز.

أداة التسخين:
- امسح بواسطة قطعة قماش تم عصر المياه منها ورطبة.
- أزل بقايا الطعام بواسطة قطعة قماش تم عصر المياه منها ورطبة أو باستخدام عود أسنان.

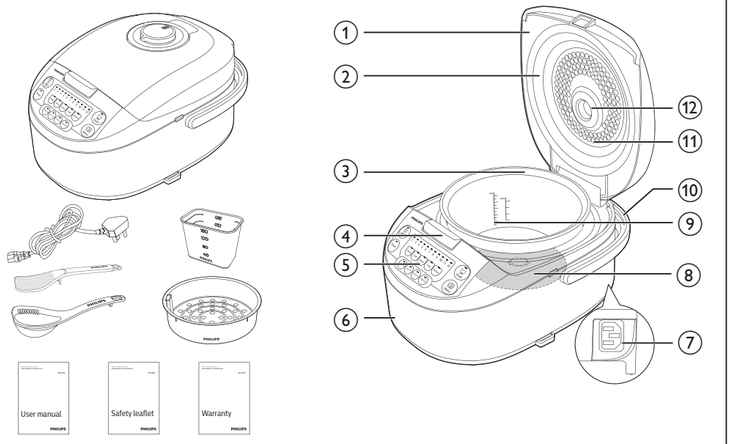
الجهة الخارجية

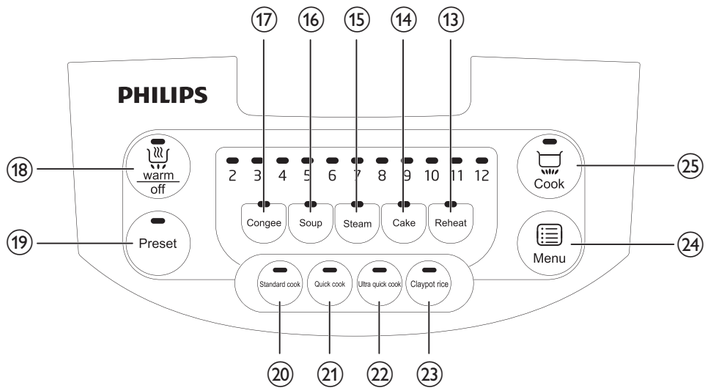
سطح الغطاء الخارجي والجهة الخارجية من الكيان الرئيسي:
- امسح بواسطة قطعة قماش مبللة بمياه مع الصابون.

What's in the box

محتويات الصندوق

در جعبه بسته بندی قطعات زیر وجود دارد

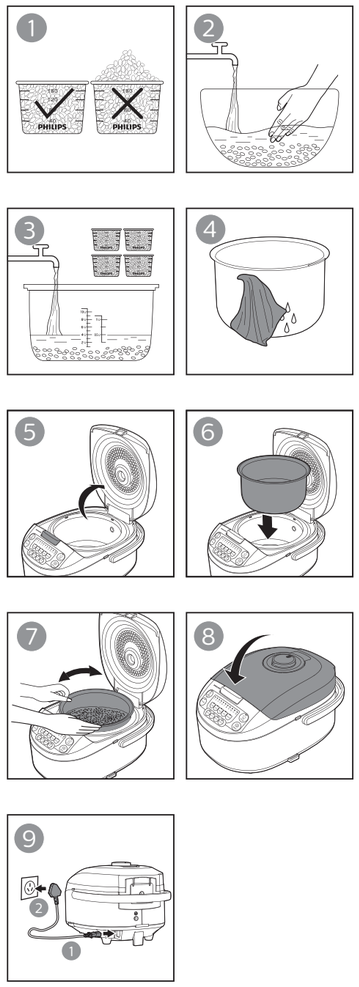




1 Using the fuzzy rice cooker

استفاده از پلوپز

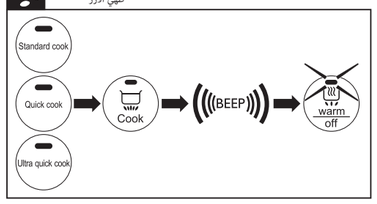
استخدام جهاز طهي أنواع الأرز المختلفة



Rice cooking

پختن برنج

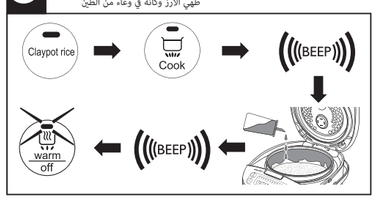
طهي الأرز



Clay pot rice cooking

پخت برنج ته دیگ دار

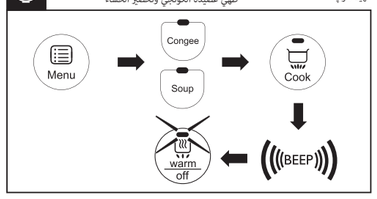
طهي الأرز وكأنه في وعاء من الطين



Cooking congee and making soup

پخت برنج کته ای (کانگی) و تهیه سوپ

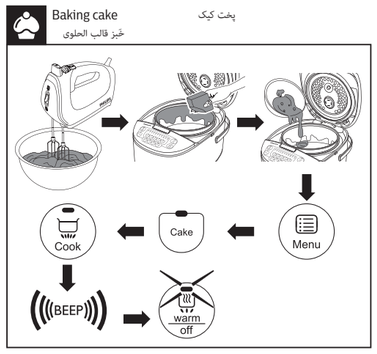
طهي عصيدة الكونجي وتحضير الحساء



Baking cake

پخت کیک

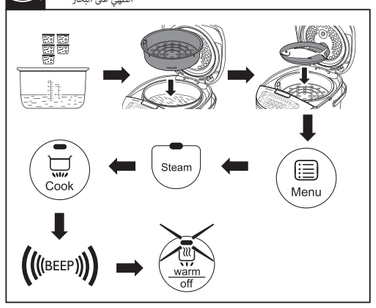
خبز قالب الحلوى



Steaming

بخارپز کردن

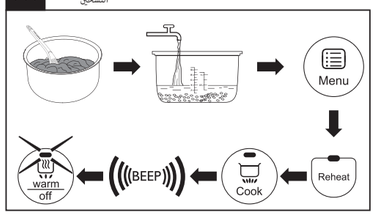
الطهي على البخار



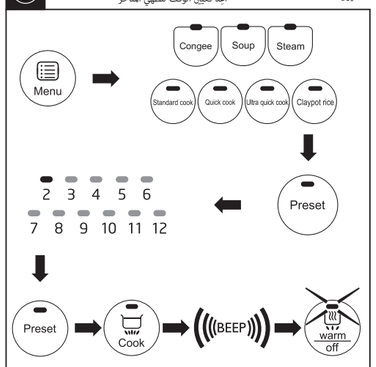
Reheating

گرم کردن مجدد

التسخين



Preset time for delayed cooking

زمان پیش فرض برای پخت تاخیری

أعِد تعيين الوقت للطهي المتأخر