Always there to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HD3037

Question? Contact Philips

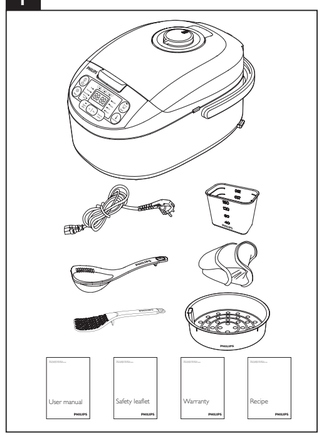
EN User manual

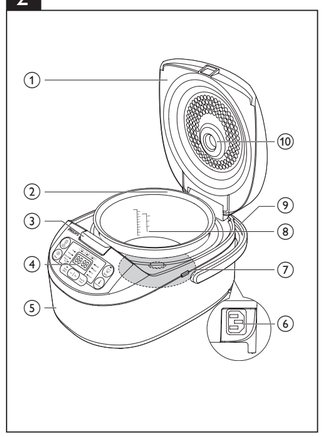
FR Mode d'emploi

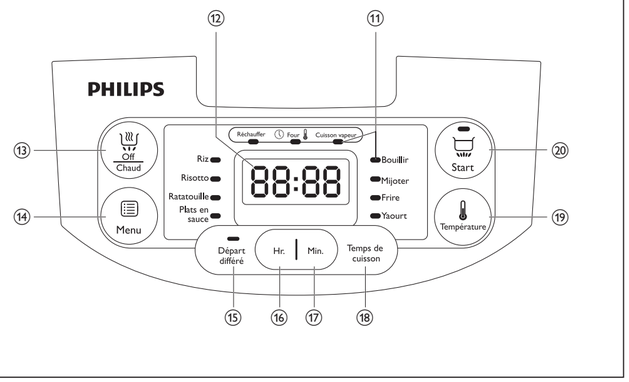
PHILIPS

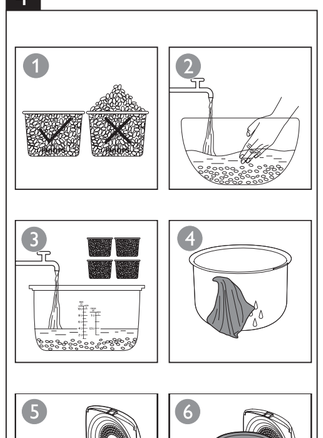
Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

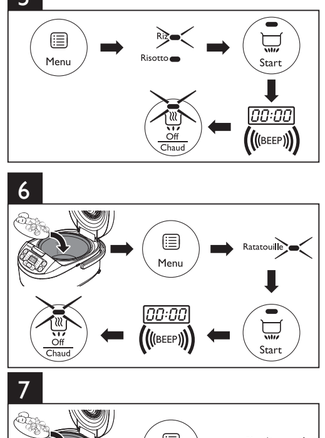
HD3037_UM_EN+FR_V3.0_130903

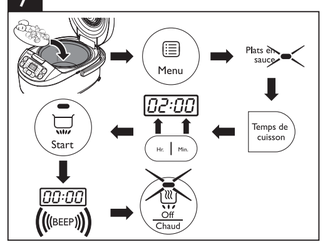


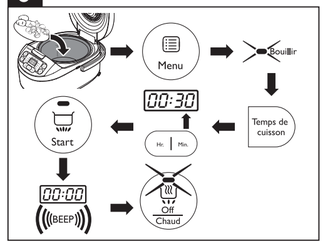


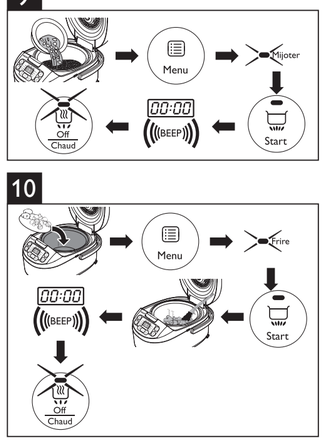


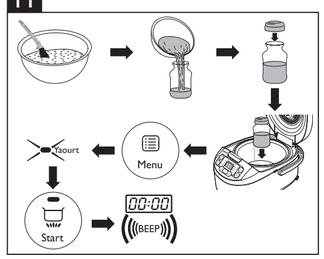


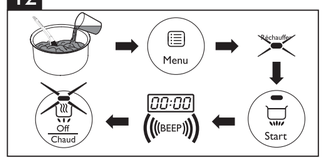


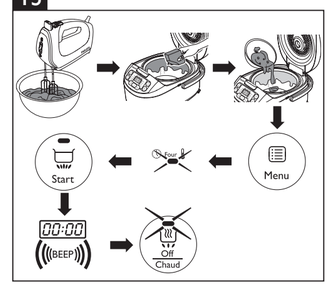


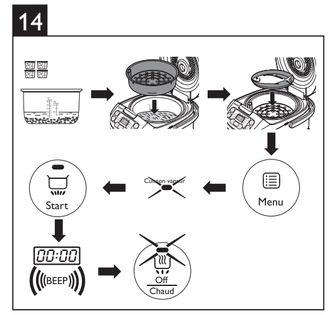


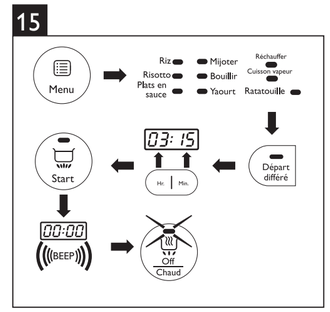












English

1 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.

2 What's in the box (fig.1)

Multicooker main unit
Rice scoop
Measuring cup
User manual
Warranty card
Silica gloves
Steam basket
Soup ladle
Power cord
Safety leaflet
Recipe booklet

Overview (fig.2)

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

Controls overview (fig.3)

⑪	Cooking functions	⑯	Hour button
⑫	Display	⑰	Minute button
⑬	Off/Warm button	⑱	Cooking time button
⑭	Menu button	⑲	Temperature button
⑮	Preset button	⑳	Start button

3 Using the multicooker

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 multicooker thoroughly before using the multicooker for the first time (see chapter "Cleaning").

Note

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

Preparations before cooking (fig.4)

Before using the multicooker, you need to follow below preparations:
1 Measure the rice using the measuring cup provided.
2 Wash the rice thoroughly.
3 Put the pre-washed rice in the inner pot.
4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.Then smooth the rice surface.
5 Press the lid release button to open the lid.
6 Wipe the outside of the inner pot dry, then put it in the multicooker. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
7 Close the lid of the multicooker, and put the plug in the power socket.

Note

- 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.
- 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.

Tip

- 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. Do not exceed the maximum quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking.

Cooking rice or risotto (fig.5)

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until the rice cooking function (**Riz**) or the risotto cooking function (**Risotto**) is selected.
3 Press the start button (**Start**) to start cooking.
4 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off tddhe keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 40 minutes, and is not adjustable.

Cooking ratatouille (fig.6)

1 Put food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the ratatouille cooking function (**Ratatouille**) is selected.
4 Press the start button (**Start**) to start cooking.
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 40 minutes, and is not adjustable.

Cooking plats en sause (fig.7)

1 Put food and ingredients in the inner pot.
1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until the plats en sauce cooking function (**Plats en sauce**) is selected.
3 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the hour unit starts flashing on the display.
4 Press the hour button (**Hr.**) to set a desired hour unit.
5 After the hour unit is set, press the cooking time button (**Temps de cuisson**) again, and the minute unit starts flashing on the display.
6 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
7 Press the start button (**Start**) to start cooking.
8 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 2 hours.You can select the cooking time from 1 to 4 hours.

Boiling (fig.8)

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) unitl the boiling function (**Bouillir**) is selected.
4 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the minute unit starts flashing on the display.
5 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
6 Press the start button (**Start**) to start cooking.
7 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
8 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- The cooking time begins once the water is boiling, and the time is displayed as a countdown.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 30 minutes.You can select the cooking time between 5 to 30 minutes.

Stewing (fig.9)

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**Menu**) until the stewing function (**Mijoter**) is selected.
4 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the hour unit starts flashing on the display.
5 Press the hour button (**Hr.**) to set a desired hour unit.
6 After the hour unit is set, press the cooking time button (**Temps de cuisson**) again, and the minute unit starts flashing on the display.
7 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
8 Press the start button (**Start**) to start cooking.
9 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
10 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 1 hour.You can select the cooking time between 20 minutes to 10 hours.

Frying (fig.10)

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**Menu**) until the frying function (**Frire**) is selected.
5 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the minute unit starts flashing on the display.
6 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
7 Press the start button (**Start**) to start cooking.
8 During cooking, stir the food constantly using a spatula.
9 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
10 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- This function must be operated with the lid opened.
- This function may be not used for deep fry, and the amount of oil may not exceed marking "2".
- The default cooking time is 42 minutes.You can select the cooking time between 5 to 59 minutes.

Making yogurt (fig.11)

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container.
2 Put the glass container in the inner pot. Make sure that the container is sealed.
3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
4 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
5 Press the menu button (**Menu**) until the yogurt making function (**Yaourt**) is selected.
6 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the hour unit starts flashing on the display.
7 Press the hour button (**Hr.**) to set a desired hour unit.
8 After the hour unit is set, press the cooking time button (**Temps de cuisson**) again, and the minute unit starts flashing on the display.
9 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
10 Press the start button (**Start**) to start cooking.
11 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
12 The multicooker will be in standby mode automatically.

Tip

- You can unplug the multicooker immediately after the cooking is finished.
- The default cooking time is 8 hours.You can select the cooking time between 6 to 12 hours.

Reheating (fig.12)

1 Loosen the cooled rice and evenly distribute it in the inner pot.
2 Pour some water onto the rice to prevent it from becoming too dry.The quantity of the water depends on the amount of rice.
3 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
4 Press the menu button (**Menu**) until the reheating function (**Réchauffer**) is selected.
5 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the minute unit starts flashing on the display.
6 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
7 Press the start button (**Start**) to start cooking.
8 When the cooking process is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default cooking time is 25 minutes.You can select the cooking time between 8 to 25 minutes..

Baking (fig.13)

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.

Note

- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- When baking food other than cake, the lid must be opened during cooking.

4 Press the menu button (**Menu**) until the baking function (**Four**) is selected.
5 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the hour unit starts flashing on the display.
6 Press the hour button (**Hr.**) to set a desired hour unit.
7 After the hour unit is set, press the cooking time button (**Temps de cuisson**) again, and the minute unit starts flashing on the display.
8 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
9 Press the temperature button (**Température**), and the default cooking temperature starts flashing on the display.
10 Press the temperature button (**Température**) to set a desired baking temperature.
11 Press the start button (**Start**) to start cooking.
12 When the baking is finished, you will hear a few beeps and the selected function light will be off.
13 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Tip

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.
- The default cooking time is 45 minutes.You can select the cooking time between 20 minutes to 2 hours.
- The default cooking temperature is 60°C..The available temperature options are 40°C, 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 150°C, and 180°C.

Steaming (fig.14)

1 Measure a few cups of water with the measuring cup.
2 Pour the water into the inner pot.
3 Put the steam basket into the inner pot.
4 Put the food into the steam basket.
5 Close the lid of the multicooker, and put the plug in the power socket.
6 Press the menu button (**Menu**) until the steaming function (**Cuisson vapeur**) is selected.
7 Press the cooking time button (**Temps de cuisson**), and the hour unit starts flashing on the display.
8 Press the hour button (**Hr.**) to set a desired hour unit.
9 After the hour unit is set, press the cooking time button (**Temps de cuisson**) again, and the minute unit starts flashing on the display.
10 Press the minute button (**Min.**) to set a desired minute unit.
11 Press the start button (**Start**) to start cooking.
12 When the steaming is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
13 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.
14 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or the steam basket.

Note

- The cooking time begins once the water is boiling, and the time is displayed as a countdown.
- When removing the steamed food from the steam basket, use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam basket will be very hot.
- When you cook rice and steam food at the same time, make sure you measure out an amount of rice that leaves enough room for the steam tray.

Tip

- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.
- The default steaming time is 30 minutes.You can select the cooking time between 5 minutes to 2 hours.

Preset time for delayed cooking (fig.15)

You can preset the delayed cooking time in different cooking modes. The preset timer is available from 10 minutes to 24 hours.
1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**Menu**) until your desired cooking function is selected.
3 Press the preset time button (**Départ différé**).
↳ The preset timer starts flashing on the display.
4 Press the hour button (**Hr.**) and minute button (**Min.**) to set the preset time.
5 Press the start button (**Start**) to confirm the preset time.
6 The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- The preset timer is not available in fry (**Frire**) and bake (**Four**) modes.

Tip

- After the preset time is set, you can press the cancel button (**Off/Chaud**) to deactivate the preset function.
- You can press the cancel button (**Off/Chaud**) or unplug the multicooker to turn off the keep-warm function or when not in use.

Keep-warm mode

The multicooker provides you with easy control over the keep-warm mode.

- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the start button (**Start**) directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you press the keep-warm button first, and then the start button (**Start**), the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.

Note

- Except for the yogurt-making function, all cooking functions will allow the product to go into the keep-warm mode (**Off/Chaud**).
- In standby mode, you can press the keep-warm button (**Off/Chaud**) to enter the keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**Off/Chaud**)to enter the standby mode.

4 Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the multicooker before starting to clean it.
- Wait until the multicooker 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 multicooker.

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.

5 Environment

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

6 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com <http://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.

7 Specifications

Model Number	HD3037
Rated power output	980W
Rated capacity	5.0L
Rice volume	1.8L

8 Troubleshooting

If you encounter problems when using this multicooker, 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 light on the button 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 multicooker 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 start button (**Start**) to start cooking.
	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.
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 rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the multicooker 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 (**Menu**) 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 are cleaned thoroughly.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There is malfunction in your multicooker. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

Français

1 Votre multicuiseur

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.Philips.com/welcome.

2 Contenu de l'emballage (fig.1)

Unité principale du multicuiseur
Cuiller à riz
Mesure graduée
Mode d'emploi
Carte de garantie
Gants en silice
Panier vapeur
Louche
Cordon d'alimentation
Livret de sécurité
Livre de recettes

Aperçu (fig.2)

①	Couvercle	⑥	Prise secteur
②	Cuve	⑦	Résistance chauffante
③	Bouton de déverrouillage du couvercle	⑧	Indications du niveau d'eau
④	Bloc de commande	⑨	Poignée du cuiseur
⑤	Corps de l'appareil	⑩	Capuchon amovible des évents à vapeur

Aperçu des commandes (fig.3)

⑪	Fonctions de préparation	⑯	Bouton d'heure
⑫	Afficheur	⑰	Bouton de minute
⑬	Bouton Off/Chaud	⑱	Bouton de temps de cuisson
⑭	Bouton Menu	⑲	Thermostat
⑮	Bouton de présélection	⑳	Bouton de marche

3 Utilisation du multicuiseur

Avant la première utilisation

1 Sortez tous les accessoires de la cuve. Retirez la plaque entre la cuve et l'élément chauffant.
2 Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le multicuiseur.

Préparations avant cuisson (fig.4)

Avant d'utiliser le multicuiseur, vous devez suivre les préparations ci-dessous :

1 Mesurez le riz à l'aide de la mesure graduée fournie.
2 Lavez le riz à grande eau.
3 Placez le riz lavé dans la cuve.
4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Étalez ensuite uniformément le riz.
5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.
6 Essuyez l'extérieur de la cuve et placez celle-ci dans le multicuiseur. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant.
7 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.

Remarque

- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien sec et propre, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.
- Ne dépassez pas le volume indiqué ni l'indication de niveau d'eau maximal dans la cuve afin d'éviter que le multicuiseur déborde.

Conseil

- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Outre le fait de suivre les indications de niveau d'eau, vous pouvez également ajouter du riz et de l'eau dans les proportions 1:1-1.2 pour cuire du riz.

Cuisson de riz ou risotto (fig.5)

1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson du riz (**Riz**) ou du risotto (**Risotto**) soit sélectionnée.
3 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
4 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
5 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.

Cuisson de ratatouille (fig.6)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de ratatouille (**Ratatouille**) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
7 Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.

Cuisson de plats en sauce (fig.7)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de plats en sauce (**Plats en sauce**) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
5 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
6 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
7 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
8 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
11 Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.

Faire mijoter (fig.9)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction Mijoter (**Mijoter**) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
5 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
6 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
7 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
8 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
11 Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 1 heure. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 10 heures.

Faire frire (fig.10)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de friture (**Frire**) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence à clignoter sur l'afficheur.
6 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
7 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
8 Au cours de la cuisson, mélangez en permanence les aliments à l'aide d'une spatule.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 40 minutes et n'est pas modifiable.

Cuisson de plats en sauce (fig.7)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de plats en sauce (**Plats en sauce**) soit sélectionnée.
4 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
5 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
6 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
7 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
8 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
9 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
10 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
11 Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Remarque

- Cette fonction doit être utilisée avec le couvercle ouvert.
- Cette fonction ne peut pas être utilisée pour une cuisson en grande friture et la quantité d'huile ne doit pas dépasser le repère « 2 ».
- Le temps de cuisson par défaut est de 42 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 et 59 minutes.

Préparation de yaourt (fig.11)

1 Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans un récipient en verre.
2 Placez le récipient en verre dans la cuve. Assurez-vous que le récipient est bien fermé.
3 Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.
4 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
5 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de préparation de yaourt (**Yaourt**) soit sélectionnée.
6 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
7 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
8 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
9 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
10 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
11 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
12 Le multicuiseur passe en mode veille automatiquement.

Conseil

- Vous pouvez débrancher le multicuiseur immédiatement après la fin de la cuisson.
- Le temps de cuisson par défaut est de 8 heures. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 6 et 12 heures.

Réchauffage (fig.12)

1 Décollez le riz ayant refroidi et répartissez-le de façon uniforme dans la cuve.
2 Versez de l'eau sur le riz pour éviter qu'il ne sèche trop. La quantité d'eau dépend de la quantité de riz.
3 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de réchauffage (**Réchauffer**) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence à clignoter sur l'afficheur.
6 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
7 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
8 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
9 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 8 et 25 minutes.

Cuisson au four (fig.13)

1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Remarque

- Pour la cuisson d'un gâteau, gardez le couvercle fermé lors de la cuisson. Si vous cuisez le gâteau à 130 °C et pendant 45 minutes, vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'une autre préparation, le couvercle doit rester ouvert lors de la cuisson.

4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson au four (**Four**) soit sélectionnée.
5 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
6 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
7 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
8 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
9 Appuyez sur le bouton de température (**Température**). La température de cuisson par défaut commence à clignoter sur l'afficheur.
10 Appuyez sur le bouton de température (**Température**) pour définir la température de cuisson souhaitée.
11 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
12 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction sélectionnée est éteint.
13 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
14 Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Conseil

- Lorsque vous retirez la cuve du multicuiseur, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la cuve est très chaude.
- Le temps de cuisson par défaut est de 45 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 20 minutes et 2 heures.
- La température de cuisson par défaut est de 60 °C. Les options de température disponibles sont : 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 150 °C et 180 °C.

Cuisson à la vapeur (fig.14)

1 Mesurez quelques tasses d'eau avec la mesure graduée.
2 Versez l'eau dans la cuve.
3 Placez le panier vapeur dans la cuve.
4 Mettez les aliments dans le panier vapeur.
5 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.
6 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson à la vapeur (**Cuisson vapeur**) soit sélectionnée.
7 Appuyez sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité d'heure commence à clignoter sur l'afficheur.
8 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) pour définir l'unité d'heure souhaitée.
9 Une fois que l'unité d'heure est définie, appuyez à nouveau sur le bouton de temps de cuisson (**Temps de cuisson**). L'unité de minute commence alors à clignoter sur l'afficheur.
10 Appuyez sur le bouton de minute (**Min.**) pour définir l'unité de minute souhaitée.
11 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
12 Une fois la cuisson à la vapeur terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
13 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.
14 Ouvrez le couvercle et retirez prudemment les aliments cuits à la vapeur de la plaque ou du panier vapeur.

Remarque

- Le temps de cuisson commence lorsque l'eau bout et la durée s'affiche comme un compte à rebours.
- Lorsque vous retirez les aliments cuits à la vapeur du panier vapeur, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la plaque et le panier vapeur sont très chauds.
- Lorsque vous faites cuire du riz et des aliments à la vapeur en même temps, veillez à ne pas mettre trop de riz afin de laisser assez de place pour le plateau vapeur.

Conseil

- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.
- Le temps de cuisson à la vapeur par défaut est de 30 minutes. Vous pouvez sélectionner un temps de cuisson compris entre 5 minutes et 2 heures.

Programmation pour une cuisson ultérieure (fig.15)

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur dans différents modes de cuisson. La durée du minuteur de programmation est comprise entre 10 minutes et 24 heures.

1 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée soit sélectionnée.
3 Appuyez sur le bouton de départ différé (**Départ différé**).
↳ Le minuteur de programmation commence à clignoter sur l'afficheur.
4 Appuyez sur le bouton d'heure (**Hr.**) et le bouton de minute (**Min.**) pour définir le temps de programmation.
5 Appuyez sur le bouton de marche (**Start**) pour confirmer le temps de programmation.
6 La cuisson est terminée lorsque le temps de programmation est écoulé. Vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Remarque

- Le minuteur de programmation n'est pas disponible dans les modes de friture (**Frire**) et de cuisson au four (**Four**).

Conseil

- Après avoir défini le temps de programmation, vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) pour désactiver la fonction de programmation.
- Vous pouvez appuyer sur le bouton d'annulation (**Off/Chaud**) ou débrancher le multicuiseur pour désactiver la fonction de maintien au chaud ou en cas de non-utilisation.

Mode de maintien au chaud

Le multicuiseur vous permet un contrôle aisé du maintien au chaud.

- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (**Menu**), si vous appuyez directement sur le bouton de marche (**Start**), le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur bascule directement en mode de maintien au chaud.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (**Menu**), si vous appuyez tout d'abord sur le bouton de maintien au chaud, puis sur le bouton de marche (**Start**), le voyant de maintien au chaud est éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode veille.

Remarque

- À l'exception de la fonction de préparation de yaourt, toutes les fonctions de cuisson permettent au produit de passer en mode de maintien au chaud (**Off/Chaud**).
- En mode veille, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Off/Chaud**) pour accéder au mode de maintien au chaud.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Off/Chaud**) pour accéder au mode veille.

4 Nettoyage et entretien

Remarque

- Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.
- Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Intérieur

Intérieur du couvercle extérieur et du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au multicuiseur.

Résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide bien essoré ou de cure-dents.

Extérieur

Surface du couvercle extérieur et extérieur du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour des boutons de commande.

Accessoires

Cuiller à riz, louche, cuve, panier vapeur et capuchon des évents à vapeur :

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

5 Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

6 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

7 Caractéristiques

Référence du modèle	HD3037
Puissance de sortie nominale	980 W
Capacité nominale	5,0 l
Volume de riz	1,8 l

8 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de ce multicuiseur, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien raccordé au cuiseur et si la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise murale.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'écran ne fonctionne pas.	Le multicuiseur n'est pas branché. S'il n'y a pas de courant, la fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant et l'afficheur ne fonctionnent pas.
	La batterie de l'afficheur est déchargée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips pour remplacer la batterie.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton de marche (**Start**) pour lancer la cuisson.
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le multicuiseur.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le cuiseur ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
	Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez si le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
Le gâteau obtenu est trop dur.	Utilisez de la pâte à gâteau et suivez les instructions fournies dans le mode d'emploi.
Je ne parviens pas à sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.	Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction souhaitée comme indiqué par le voyant.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des évents à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.
Un message d'erreur (E1, E2, E3 ou E4) apparaît sur l'afficheur.	Le multicuiseur présente un dysfonctionnement. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.