PHILIPS

HD4713

English 1
Български 1
Čeština 1
Eesti 1
Magyar 2
Қазақ 2
Lietuviškai 2
Latviešu 2
Македонски 3
Polski 3
Română 3
Русский 3
Slovensky 4
Shqip 4
Українська 4
Azərbaycan 5
Հայերեն 5
ქართული 5
Кыргызча 5
Тоҷикӣ 6
Türkmençe 6
O’zbek 6

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
2023 © Versuni Holding B.V.

6608.000.0806.5 (29/08/2023)

English

1 Important

Read this user manual carefully before you use the Multi cooker and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

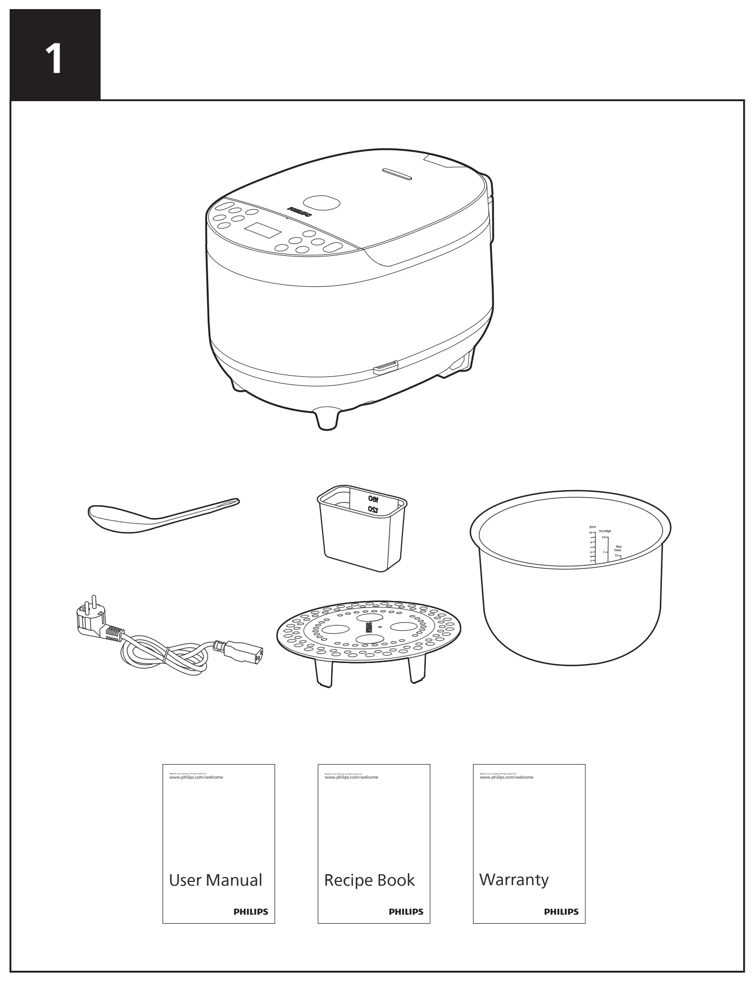
Warning

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall 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.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- 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 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.
- 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.
- Don’t place the power cord under the appliance when in use.
- When placing the steaming basket, avoid touching the side wall of the inner pot, otherwise it may cause deformation due to high temperature.

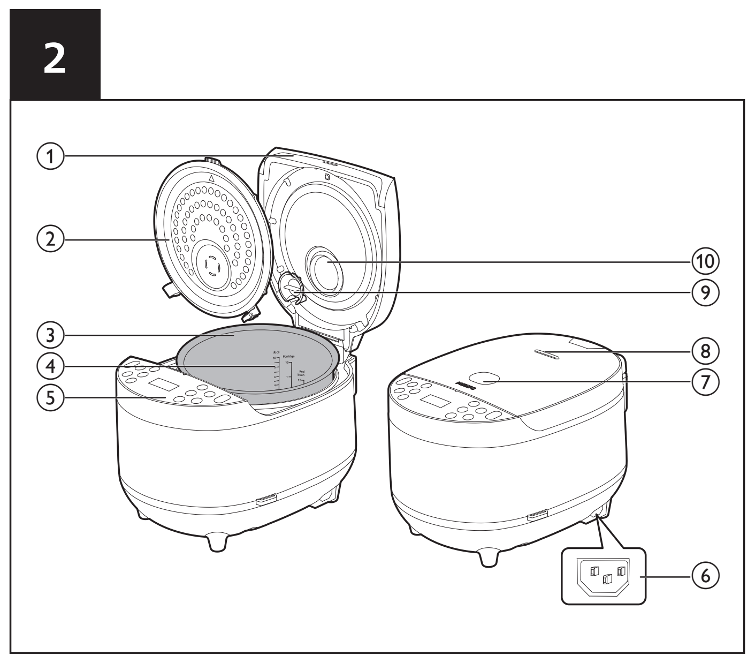
Caution

- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- 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 vent 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.

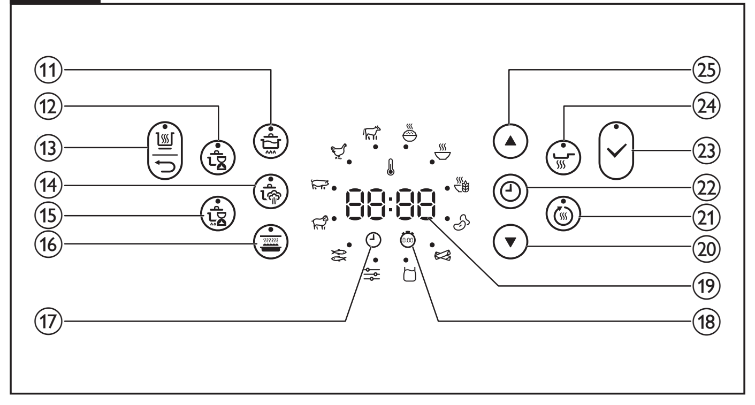
1



2



3



- 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.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Multi cooker

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**.

3 What’s in the box (fig. 1)

Multi cooker main unit	Measuring cup
Rice and soup 2 in 1 spoon	Power cord
Steaming basket	User manual
Recipe book	Warranty card

4 Overview (fig. 2)

①	Top lid	⑥	Power socket
②	Detachable inner lid	⑦	Lid release button
③	Inner pot	⑧	Steam vent
④	Water level indications	⑨	Steam vent cap
⑤	Control panel	⑩	Steam valve

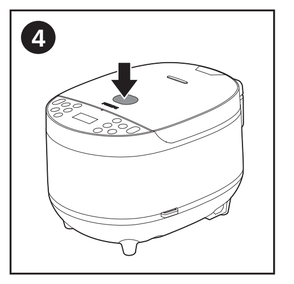
Controls overview (fig. 3)

⑪	Stew cooking buton	⑲	Time display
⑫	Slow cook Low button	⑳	Menu selection button
⑬	Keep warm/Cancel button	㉑	Reheat button
⑭	Steam cooking button	㉒	Cooking time/delay start/ temperature selection button
⑮	Slow cook High button	㉓	Confirm button
⑯	Bake button	㉔	Sauté button
⑰	Timer indicator	㉕	Menu selection button
⑱	Delay start indicator		

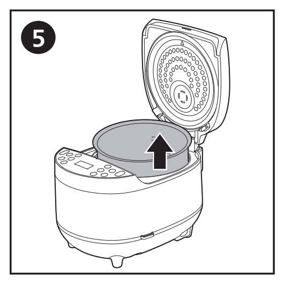
Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time
Stew	Beef (🐄)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Poultry (🐔)	60 minutes	20 minutes-4 hours
	Pork (🐖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Lamb (🐑)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Seafood (🐟)	25 minutes	20 minutes-4 hours
	Manual (☰)	30 minutes	20 minutes-4 hours
Steam cooking	Beef (🐄)	60 minutes	5-120minutes
	Poultry (🐔)	50 minutes	5-120minutes
	Pork (🐖)	30 minutes	5-120minutes
	Lamb (🐑)	40 minutes	5-120minutes
	Seafood (🐟)	20 minutes	5-120minutes
	Manual (☰)	25 minutes	5-120minutes
Slow cook Low	Beef (🐄)	12 hours	1-15 hours
	Poultry (🐔)	10 hours	1-15 hours
	Pork (🐖)	10 hours	1-15 hours
	Lamb (🐑)	10 hours	1-15 hours
	Seafood (🐟)	8 hours	1-15 hours
	Manual (☰)	2 hours	1-15 hours
Slow cook High	Beef (🐄)	6 hours	1-15 hours
	Poultry (🐔)	4 hours	1-15 hours
	Pork (🐖)	4 hours	1-15 hours
	Lamb (🐑)	4 hours	1-15 hours
	Seafood (🐟)	2 hours	1-15 hours
	Manual (☰)	2 hours	1-15 hours
Baking	Beef (🐄)	50 minutes	10-120 minutes
	Poultry (🐔)	30 minutes	10-120 minutes
	Pork (🐖)	25 minutes	10-120 minutes
	Lamb (🐑)	50 minutes	10-120 minutes
	Seafood (🐟)	20 minutes	10-120 minutes
	Manual (☰)	20 minutes	10-120 minutes
Rice		45 minutes	NA
Soup		90 minutes	20 minutes-4 hours
Porridge		25 minutes	10 minutes-2 hours
Beans		80 minutes	1-2 hours
Cabbage rolls		50 minutes	20-59 minutes
Yogurt		8 hours	6-12 hours
Sauté		30 minutes	10-59 minutes
Reheat		25 minutes	5-59 minutes
Keep warm		24 hours	NA

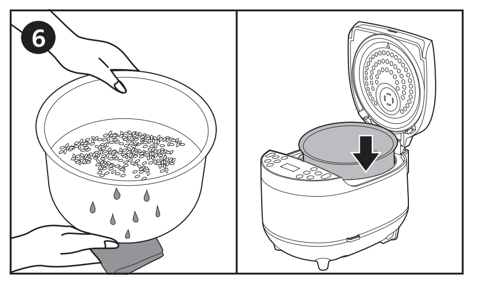
4



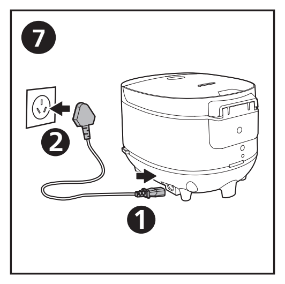
5



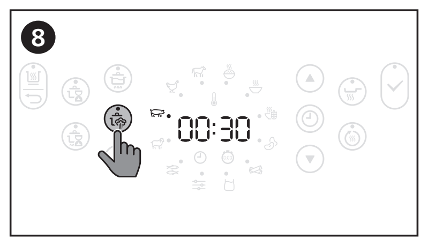
6



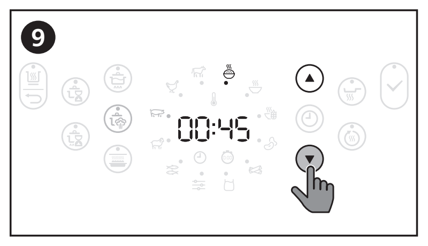
7



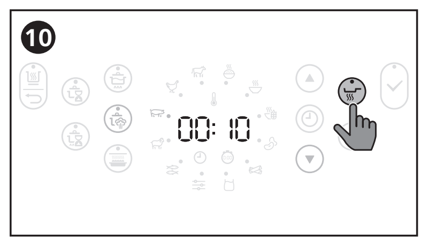
8



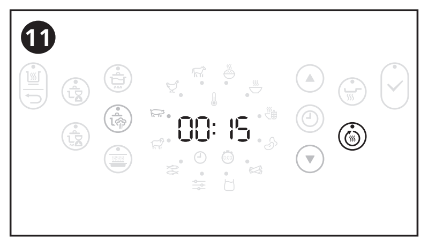
9



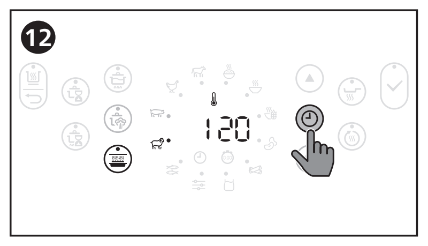
10



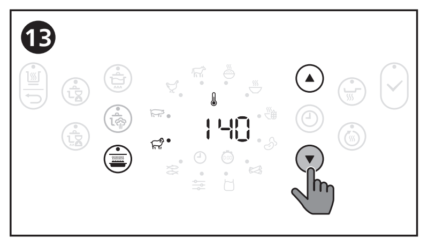
11



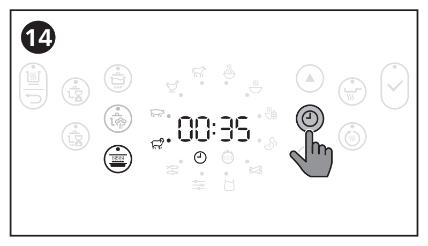
12



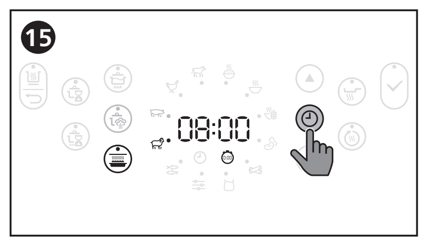
13



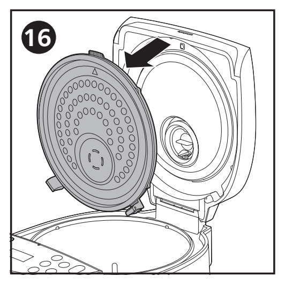
14



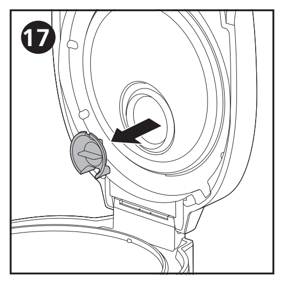
15



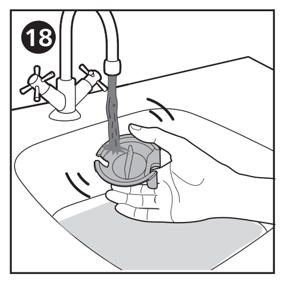
16



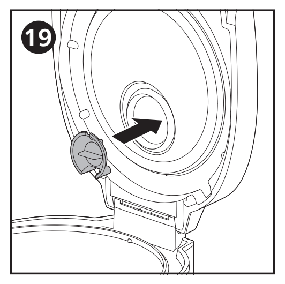
17



18



19



5 Using the Multi cooker

Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
2 Before first use, boil water and clean the Multi cooker.
3 Clean the parts thoroughly before using it for the first time (see chapter “Cleaning and Maintenance”).

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the Multi cooker.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the inside of the appliance.

Preparation before cooking

Warning

- Make sure that the detachable inner lid is properly installed.

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.
- 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 maximum quantities 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.

Perform the following preparations before cooking with the Multi cooker:
1 Press the lid release button to open the Multi cooker(fig. 4).
2 Take out the inner pot from the All-in-One cooker (fig. 5).
3 Put the pre-washed food in the inner pot, wipe the outside and bottom of the inner pot dry with soft cloth, then put it back into the All-in-One cooker (fig. 6).
4 Close the lid.
5 Put the plug into the power socket (fig. 7).

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.

Stew/Steam/Slow cooking/Bake

There are 5 cooking function: **Stew**, **Steam**, **Slow cook Low**, **Slow cook High** and **Bake**. Each of them has 6 sub menus available. For cooking time range, refer to Chapter "Cooking program".
1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Press one of the buttons ///// repeatedly to select on of the cooking menus (fig. 8).
↪ The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.
3 Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
↪ The keep-warm indicator lights up.

Note

- After the cooking process is started, you can press ♨/↩ to terminate the current work, and the appliance goes to menu selection mode.

Rice/Soup/Porridge/Beans/Cabbage rolls/Yogurt

1 Follow the steps in “Preparations before cooking”.
2 Press the ▲ or ▼ to select the cooking function you need (fig. 9).
↪ The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.
3 Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
↪ The keep-warm indicator lights up.

Note

- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1:3 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, as this may cause the appliance to overflow.

Sauté

Note

- Keep the lid open when using the Sauté function.

1 Follow the steps in “Preparations before cooking”.
2 Press to select **Sauté** function (fig. 10).
3 Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
↪ The keep-warm indicator lights up.

Reheating

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 Press ♨ to select **Reheat** function (fig. 11).
4 Press ✓ to confirm, the Multi cooker starts working in the selected mode.
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
↪ The keep-warm indicator lights up.

Adjust the cooking temperature, cooking time, and delay start

Note

- You can adjust the temperature only for **Bake** and **Sauté**.
- You cannot adjust the cooking time for **Rice**.
- You can set the delay start time from 1- 24 hours for all cooking functions.
- The cooking process will be finished by the time the delay start time has elapsed. If the preset time you set is shorten than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

You can adjust the cooking time, temperature and delay start during the menu selection.
1 After you choose a desired function, press 🕒 to set the cooking temperature (fig. 12).
↪ The temperature indicator 🌡 displays on the screen.
2 Press the ▲ or ▼ to adjust the temerature (fig. 13). There are 4 levels available: 100°C, 120°C, 140°C and 160°C.
3 Press 🕒 to set the cooking time, press the ▲ or ▼ to adjust the cooking time (fig. 14).
↪ The timer indicator 🕒 displays on the screen.
4 Press 🕒 to set the delay start time (fig. 15), press the ▲ or ▼ to adjust
↪ The delay start indicator ⏲ displays on the screen.
5 Press ✓ to confirm. The All-in-One cooker starts working in the selected mode.

6 Cleaning and Maintenance

Note

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

Inner lid

- Pull the inner lid out outwards to remove it from the top lid for cleaning (fig. 16).
- Soak in hot water and clean with sponge.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Multi cooker.
- Re-install the inner lid back to the top lid.

Steam vent cap

- Follow the above steps to disassemble the inner lid.
- Disassemble the steam vent cap from the inner lid (fig. 17).
- Clean the steam vent cap under tap water (fig. 18). Make sure no food residue is left. Reassemble the steam box to the inner lid after cleaning is completed (fig. 19).

Interior

Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with a damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Multi cooker.

Heating element:
- Wipe with a damp cloth.
- Remove food residues with a damp cloth.

Exterior

Surface of the top 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 panel.

Accessories

Spatula and inner pot:
- Soak in hot water and clean with sponge.

7 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.

8 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. 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 or for invoking the warranty, please visit our website **www.philips.com/support**.

9 Specifications

Model Number	HD4713
Rated power input	896-1067W
Rated capacity	5.0L
Rice capacity	1.8L

10 Troubleshooting

If you encounter problems when using this Multi 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 light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the Multi 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 rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multi cooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the Multi cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The Multi cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the Multi cooker will be in standby mode after the cooking is finished.
	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 Multi 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.
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.

Български

1 Важно

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

Предупреждение

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст от 0 до 8 години.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под непрекъснат надзор и ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца на възраст под 8 години.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред трябва да се разположи стабилно, като дръжките (ако има такива) се разполагат така, че да се избегне разливането на горещи течности.
- Този уред е предназначен да се използва за домакински и подобни цели, например:
  - В кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
  - Ферми;
  - От клиенти в хотели, мотели и други подобни жилищни помещения;
  - В места за нощуване и закуска.
- Ако комплектът захранващи кабели е повреден, той трябва да бъде заменен с комплект кабели, предлагани от производителя.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Преди да включите уред в контакта, проверете дали посоченото върху него захранващо напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или работната повърхност, върху която е поставен уредът.
- Проверете дали нагревателният елемент и външната страна на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не включвайте уреда в контакта и не натискайте никой от бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускайте разливане върху захранващия конектор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги следвайте инструкциите и използвайте правилно уреда с цел избягване на потенциално нараняване.
- Съгласно инструкциите, описани в това ръководство за употреба, използвайте мека и влажна кърпа, за да почистите повърхностите, които са в контакт с храна, и не забравяйте да отстраните всички остатъци от храна, залепнали по уреда.
- Не поставяйте захранващия кабел под уреда, докато се използва.
- Когато поставяте кошницата за готвене на пара, избягвайте да докосвате страничната стена на вътрешния съд, в противен случай това може да причини деформация поради висока температура.

Внимание

- ВНИМАНИЕ: Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от остатъчна топлина след употреба.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на ориз.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи. Много внимавайте, когато докосвате уреда.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от отвора за пара по време на готвене или от уреда, когато отворите капака. Дръжте настрана ръцете и лицето си от уреда, за да избегнете парата.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, за да избегнете преливане, което може да доведе до потенциална опасност.
- Не оставяйте кухненските прибори в съда по време на готвене, поддържане на топлината или претопляне на ориз.
- Използвайте само приложените кухненски прибори. Избягвайте използването на остри прибори.
- За да се избегнат драскотини, не се препоръчва да се готвят ракообразни продукти и продукти с черупки. Преди да ги сготвите, отстранете черупките им.
- Не поставяйте метални предмети или несвойствени вещества в парния отвор.
- Не поставяйте магнитна субстанция върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитна субстанция.
- Винаги оставяйте уреда да изстине, преди да го почистите или преместите.
- Винаги почиствайте уреда след употреба. Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, ако няма да използвате уреда дълго време.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

2 Вашият многофункционален уред за готвене

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!
За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на **www.philips.com/welcome**.

3 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство на многофункционалния уред за готвене	Мерителна чаша
2 в 1 лъжица за ориз и супа	Захранващ кабел
Кошница за задушаване на пара	Ръковод. за потребителя
Книга с рецепти	Гаранционна карта

4 Общ преглед (фиг. 2)

①	Капак	⑥	Електрически контакт
②	Подвижен вътрешен капак	⑦	Бутон за освобождаване на капака
③	Вътрешен съд	⑧	Отвор за пара
④	Индикации за нивото на водата	⑨	Капачка на отвора за пара
⑤	Контролен панел	⑩	Клапан за пара

Обзор на контролите (фиг. 3)

⑪	Бутон за готвене на задушено	⑲	Дисплей за продължителност
⑫	Бутон за бавно готвене, ниска температура	⑳	Бутон за избор на меню
⑬	Бутон за поддържане на топлината/отмяна	㉑	Бутон за претопляне
⑭	Бутон за готвене на пара	㉒	Бутон за време за готвене/ отложен старт/избор на температура
⑮	Бутон за бавно готвене, висока температура	㉓	Бутон за потвърждаване
⑯	Бутон за печене	㉔	Бутон за сотиране
⑰	Индикатор на таймер	㉕	Бутон за избор на меню
⑱	Индикатор за отложен старт		

Програма за готвене

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне
Задушаване	Телешко филе (🐄)	120 минути	20 минути-4 часа
	Месо/птици (🐔)	60 минути	20 минути-4 часа
	Свинско месо (🐖)	120 минути	20 минути-4 часа
	Агнешко месо (🐑)	120 минути	20 минути-4 часа
	Морски дарове (🐟)	25 минути	20 минути-4 часа
	Ръчно (☰)	30 минути	20 минути-4 часа
Готвене на пара	Телешко филе (🐄)	60 минути	5 – 120 минути
	Месо/птици (🐔)	50 минути	5 – 120 минути
	Свинско месо (🐖)	30 минути	5 – 120 минути
	Агнешко месо (🐑)	40 минути	5 – 120 минути
	Морски дарове (🐟)	20 минути	5 – 120 минути
	Ръчно (☰)	25 минути	5 – 120 минути
Бавно готвене, ниска температура	Телешко филе (🐄)	12 часа	1 – 15 часа
	Месо/птици (🐔)	10 часа	1 – 15 часа
	Свинско месо (🐖)	10 часа	1 – 15 часа
	Агнешко месо (🐑)	10 часа	1 – 15 часа
	Морски дарове (🐟)	8 часа	1 – 15 часа
	Ръчно (☰)	2 часа	1 – 15 часа
Бавно готвене, висока температура	Телешко филе (🐄)	6 часа	1 – 15 часа
	Месо/птици (🐔)	4 часа	1 – 15 часа
	Свинско месо (🐖)	4 часа	1 – 15 часа
	Агнешко месо (🐑)	4 часа	1 – 15 часа
	Морски дарове (🐟)	2 часа	1 – 15 часа
	Ръчно (☰)	2 часа	1 – 15 часа
Печене	Телешко филе (🐄)	50 минути	10 – 120 минути
	Месо/птици (🐔)	30 минути	10 – 120 минути
	Свинско месо (🐖)	25 минути	10 – 120 минути
	Агнешко месо (🐑)	50 минути	10 – 120 минути
	Морски дарове (🐟)	20 минути	10 – 120 минути
	Ръчно (☰)	20 минути	10 – 120 минути
Ориз		45 минути	няма данни
Супа		90 минути	20 минути-4 часа
Овесена каша		25 минути	10 минути-2 часа
Боб		80 минути	1-2 часа
Зелеви сърми		50 минути	20 – 59 минути
Кисело мляко		8 часа	6-12 часа
Сотиране		30 минути	10 – 59 минути
Претопляне		25 минути	5 – 59 минути
Запазване на топлината		24 часа	няма данни

5 Използване на многофункционалния уред за готвене

Преди първата употреба

1 Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.
2 Преди първата употреба сварете вода и почистете многофункционалния уред за готвене.
3 Почистете основно всички части, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").

Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че няма остатъци от вътрешна страна на уреда.

Подготовка преди готвене

Предупреждение

- Уверете се, подвижният вътрешен капак е монтиран правилно.

- Не кладите шнур питания под прибор во время использования.
- Во время установки корзины для приготовления на пару не прислоняйте ее к стенкам внутренней чаши. В противном случае это может привести к деформации от высокой температуры.

Внимание!

- ОСТОРОЖНО! По окончании использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, а также не устанавливайте его на работающую или неостывшую печь или плиту.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Прибор необходимо ставить на устойчивую горизонтальную ровную поверхность.
- Всегда устанавливайте в прибор внутреннюю чашу перед подключением к сети питания и включением.
- Не ставьте внутреннюю чашу непосредственно на открытый огонь, например, для приготовления риса.
- Не используйте деформированную внутреннюю чашу.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться. Прикасаясь к прибору, будьте особенно осторожны.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из отверстия выхода пара во время приготовления или при открытии крышки прибора. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от источника выхода пара.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Во избежание переполнения прибора и возникновения потенциально опасной ситуации не превышайте максимальный уровень воды, указанный во внутренней чаше.
- В режиме поддержания температуры или разогрева риса не опускайте в чашу кухонные принадлежности.
- Используйте только те принадлежности, которые входят в комплектацию устройства. Не используйте острые кухонные приспособления.
- Во избежание повреждения поверхности внутренней чаши не рекомендуется приготовление моллюсков и ракообразных вместе с панцирем. Перед приготовлением удалите панцирь.
- Не вставляйте в отверстие выхода пара металлические и другие посторонние предметы.
- Не ставьте на крышку магнитные материалы. Не устанавливайте прибор рядом с магнитными материалами.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дождитесь, когда он остынет.
- Всегда очищайте прибор после использования. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, всегда отсоединяйте его от электросети.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

2 Мультиварка

Поздравляем с покупкой, и добро пожаловать в клуб Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

3 Комплект поставки (рис. 1)

Основное устройство мультиварки	Мерный стакан
Половник для риса и супа	Сетевой шнур
Подставка для приготовления на пару	Инструкция по эксплуатации
Книга рецептов	Гарантийный талон

4 Обзор (рис. 2)

①	Верхняя крышка	⑥	Разъем питания
②	Съемная внутренняя крышка	⑦	Кнопка открывания крышки
③	Внутренняя чаша	⑧	Отверстие выхода пара
④	Мерная шкала	⑨	Крышка отверстия выхода пара
⑤	Панель управления	⑩	Паровой клапан

Описание элементов управления (рис. 3)

⑪	Кнопка тушения	⑲	Отображение времени
⑫	Кнопка медленного приготовления при низкой температуре	⑳	Кнопка выбора меню вниз
⑬	Кнопка подогрева/отмены	㉑	Кнопка подогрева
⑭	Кнопка приготовления на пару	㉒	Кнопка выбора времени/температуры/отсрочки старта
⑮	Кнопка медленного приготовления при высокой температуре	㉓	Кнопка подтверждения
⑯	Кнопка режима выпечки	㉔	Кнопка режима соте
⑰	Индикатор таймера	㉕	Кнопка выбора меню вверх
⑱	Индикатор отсрочки старта		

Программа приготовления

Режим приготовления	Предустановленная программа	Время приготовления, установленное по умолчанию	Регулируемое время приготовления
Тушение	Говядина	120 минут	20 минут—4 часа
	Мясо птицы	60 минут	20 минут—4 часа
	Свинина	120 минут	20 минут—4 часа
	Ягненок	120 минут	20 минут—4 часа
	Морепродукты	25 минут	20 минут—4 часа
	Ручной	30 минут	20 минут—4 часа
Приготовление на пару	Говядина	60 минут	5–120 минут
	Мясо птицы	50 минут	5–120 минут
	Свинина	30 минут	5–120 минут
	Ягненок	40 минут	5–120 минут
	Морепродукты	20 минут	5–120 минут
	Ручной	25 минут	5–120 минут
Медленное приготовление при низкой температуре	Говядина	12 часов	1–15 часов
	Мясо птицы	10 часов	1–15 часов
	Свинина	10 часов	1–15 часов
	Ягненок	10 часов	1–15 часов
	Морепродукты	8 часов	1–15 часов
	Ручной	2 часа	1–15 часов
Медленное приготовление при высокой температуре	Говядина	6 часов	1–15 часов
	Мясо птицы	4 часа	1–15 часов
	Свинина	4 часа	1–15 часов
	Ягненок	4 часа	1–15 часов
	Морепродукты	2 часа	1–15 часов
	Ручной	2 часа	1–15 часов
Выпечка	Говядина	50 минут	10–120 минут
	Мясо птицы	30 минут	10–120 минут
	Свинина	25 минут	10–120 минут
	Ягненок	50 минут	10–120 минут
	Морепродукты	20 минут	10–120 минут
	Ручной	20 минут	10–120 минут
Рис		45 минут	Нет
Суп		90 минут	20 минут–4 часа
Каша		25 минут	10 минут–2 часа
Бобы		80 минут	1–2 часа
Голубцы		50 минут	20–59 минут
Йогурт		8 часов	6–12 часов
Соте		30 минут	10–59 минут
Разогрев		25 минут	5–59 минут
Поддержание температуры		24 часа	Нет

5 Использование мультиварки

Перед первым использованием

1 Извлеките все принадлежности из внутренней чаши. Снимите с внутренней чаши упаковочные материалы.
2 Перед первым использованием вскипятите воду и очистите мультиварку.
3 Тщательно очистите все детали мультиварки перед первым использованием (см. главу "Очистка и уход").

Примечание

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все компоненты абсолютно сухие.
- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней чаши является сухой и чистой, а внутри прибора отсутствуют загрязнения.

Подготовка к работе

Внимание!

- Убедитесь, что съемная внутренняя крышка установлена должным образом.

Примечание

- Не наполняйте внутреннюю чашу ингредиентами и жидкостью ниже минимального уровня и выше максимального уровня.
- При приготовлении риса ориентируйтесь на шкалу уровня воды на внутренней поверхности чаши. Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями. Не превышайте максимальные отметки, указанные во внутренней чаше.
- После начала приготовления можно нажать / для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.

Перед приготовлением в мультиварке выполните следующие подготовительные действия:

1 Откройте крышку мультиварки, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
2 Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки (рис. 5).
3 Поместите предварительно мытые продукты во внутреннюю чашу, протрите внешнюю стенку чаши насухо мягкой тканью, после чего поместите ее обратно в мультиварку (рис. 6).
4 Закройте крышку.
5 Подключите сетевую вилку к электророзетке (рис. 7).

Примечание

- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней чаши является сухой и чистой, а на нагревательном элементе отсутствуют загрязнения.
- Убедитесь, что внутренняя чаша касается нагревательного элемента должным образом.

Тушение/приготовление на пару/медленное приготовление/выпечка

Доступно 5 режимов приготовления: **Тушение**, **Приготовление на пару**, **Медленное приготовление при низкой температуре**, **Медленное приготовление при высокой температуре** и **Выпечка**. В каждом из них доступно 6 подразделов. Для настройки времени приготовления см. раздел "Программа приготовления".

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажмите одну из кнопок ////, чтобы выбрать нужный режим приготовления (рис. 8).
   ↪ Выбранный индикатор режима приготовления и выбранное по умолчанию время приготовления отобразится на экране.
3 Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↪ Загорится индикатор режима поддержания температуры.

Примечание

- После начала приготовления можно нажать / для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.

Рис/суп/каша/бобы/голубцы/йогурт

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажимайте ▲ или ▼ для выбора необходимого режима приготовления (рис. 9).
   ↪ Выбранный индикатор режима приготовления и выбранное по умолчанию время приготовления отобразится на экране.
3 Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↪ Загорится индикатор режима поддержания температуры.

Примечание

- Уровень, отмеченный во внутренней чаше, является рекомендованным. Вы всегда можете изменить его в соответствии с видом крупы и собственными предпочтениями.
- Для приготовления блюд можно использовать рис и воду в пропорции 1:1 – 1:3.
- Во избежание переполнения прибора не превышайте рекомендованный объем и максимальный уровень воды.

Соте

Примечание

- Не закрывайте крышку в режиме соте.

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажмите для выбора **Соте** (рис. 10).
3 Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↪ Загорится индикатор режима поддержания температуры.

Разогрев

1 Помешайте остывшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней чаше.
2 Для того чтобы блюдо не получилось сухим, добавьте немного воды. Количество воды зависит от объема порции.
3 Нажмите для выбора **Подогрев** (рис. 11).
4 Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↪ Загорится индикатор режима поддержания температуры.

Настройте время и температуру приготовления, а также отсрочку старта

Примечание

- Настройка температуры возможна только в режимах **Выпечка** и **Соте**.
- Время приготовления нельзя настроить в режиме **Рис**.
- Вы можете выбрать отсрочку старта 1–24 часа для всех режимов приготовления.
- Приготовление будет завершено к моменту завершения времени отсрочки. Если время отсрочки старта меньше времени приготовления, процесс приготовления начнется сразу же.

Вы можете настраивать время приготовления, температуру и отсрочку старта на стадии выбора меню.

1 После выбора нужного режима нажмите 🕘 для настройки температуры приготовления (рис. 12).
   ↪ На экране горит индикатор температуры 🌡.
2 Нажимайте ▲ и ▼ для настройки температуры (рис. 13). Доступно 4 установки: 100 °C, 120 °C, 140 °C и 160 °C.
3 Нажмите 🕘 для настройки времени приготовления, затем нажимайте ▲ и ▼ для выбора значения времени (рис. 14).
   ↪ На экране горит индикатор таймера 🕘.
4 Нажмите 🕘 для настройки времени отсрочки старта (рис. 15) и нажимайте ▲ и ▼ для выбора значения
   ↪ На экране отображается индикатор отсрочки старта.
5 Нажмите ✓ для подтверждения. Мультиварка начнет работать в выбранном режиме.

6 Очистка и уход

Примечание

- Перед тем как приступать к очистке, отключите мультиварку от сети.
- Перед началом очистки дождитесь, когда мультиварка остынет.

Внутренняя крышка

- Потяните за внутреннюю крышку, чтобы снять ее с верхней крышки для очистки (рис. 16).
- Замочите в теплой воде и очистите губкой.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.
- Установите внутреннюю крышку на место.

Крышка отверстия выхода пара

- Выполните представленные выше действия, чтобы снять внутреннюю крышку.
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не видите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

Внутренние поверхности

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса:

- Протрите прибор влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.

Нагревательный элемент:

- Протрите прибор влажной тканью.
- Удалите остатки пищи влажной тканью.

Внешняя поверхность

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.

- Протрите тканью, смоченной мыльной водой.
- Для очистки панели управления используйте только мягкую сухую ткань.
- Тщательно удаляйте остатки пищи вокруг кнопок управления.

Аксессуары

Половник и внутренняя чаша:

- Замочите в теплой воде и очистите губкой.

7 Утилизация

Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).
Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

8 Гарантия и поддержка

Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинает свое действие с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте **www.philips.com/support**.

9 Характеристики

Номер модели	HD4713
Номинальная потребляемая мощность	896–1067 Вт
Номинальная емкость	5,0 л
Объем риса	1,8 л

10 Устранение неисправностей

Если в процессе использования мультиварки возникли проблемы, перед обращением в сервисную службу ознакомьтесь с приведенной ниже информацией. Если устранить неполадку не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

Проблема	Решение
Не загорается индикаторы кнопок.	Проблема заключается в подключении. Убедитесь, что сетевой шнур правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
	Индикатор неисправен. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Philips.
Рис не готов.	Добавлено недостаточно воды. Добавьте воду в соответствии со шкалой, указанной во внутренней чаше.
	Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней чаши нет загрязнений.
	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя чаша. Для проверки мультиварки обратитесь в авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пересушен и недоварен.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Мультиварка не переключается в режим поддержания температуры автоматически.	Возможно, кнопка режима поддержания температуры была нажата до кнопки включения. В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания.
	Неисправен регулятор температуры. Обратитесь в авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пригорел.	Рис плохо промыт. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.
Во время приготовления из мультиварки пролилась вода.	Убедитесь, что вода добавлена до уровня, указанного в шкале во внутренней чаше, в соответствии с количеством используемых чашек риса.
Приготовленный рис неприятно пахнет.	Очистите внутреннюю чашу в теплой воде с помощью средства для мытья посуды.
	После приготовления тщательно очистите крышку отверстия выхода пара, внутреннюю крышку и внутреннюю чашу.

Мультиварка
HD4713
220-240 В, 50-60 Гц
896-1067 Вт
Изготовитель:
«ДАП Б.В.», Туссендиепен 4 а, 9206АД, Драхтен, Нидерланды

Импортер: дополнительную информацию смотри во вложении.

Прибор класса I
Для бытовых нужд
Сделано в Китае
Условия хранения, эксплуатации
Температура: от 0 °C до 35 °C
Относительная влажность: 20% - 75%
Атмосферное давление: 85-109 кПа

Slovensky

1 Dôležité informácie

Pred použitím zariadenia Multi Cooker si pozorne prečítajte tento návod na použitie a odložte si ho pre budúcu potrebu.

Nebezpečenstvo

- Spotrebič nesmie byť ponorený.

Varovanie

- Zariadenie nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod neustálym dozorom a boli im poskytnuté inštrukcie alebo pokyny na bezpečné používanie zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Tento spotrebič musí byť uložený v stabilnej polohe, pričom jeho rukoväť (ak sa na spotrebiči nachádza) musí byť umiestnený tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti a na podobných miestach, ako napríklad:
  - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných druhoch pracovísk,
  - farmy,
  - používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných druhoch ubytovacích zariadení,
  - penzióny a ubytovne typu „bed and breakfast".
- Ak je súprava napájacieho kábla poškodená, musí sa vymeniť za novú súpravu napájacieho kábla, ktorá je dostupná u výrobcu.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu na mieste použitia.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Pred pripojením zástrčky k elektrickej zásuvke sa uistite, že sú ohrevný článok a vonkajšia strana vnútorného hrnca čisté a suché.
- Spotrebič nepripájajte a nestláčajte žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli mokrými rukami.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby nedošlo k obliatiu napájacieho konektora, čím sa vyhnete možnému riziku.
- VAROVANIE: Vždy dodržiavajte pokyny a používajte zariadenie správne, aby ste sa vyhli možnému zraneniu.
- Podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie použite mäkkú vlhkú handričku na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, a na odstránenie zvyškov potravín, ktoré sa prelepili ku spotrebiču.
- Neumiestňujte napájací kábel pod spotrebič, keď sa používa.
- Pri vkladaní naparovacieho koša sa nedotýkajte bočnej steny vnútorného hrnca. Inak by mohlo dôjsť k deformácii v dôsledku vysokej teploty.

Upozornenie

- UPOZORNENIE: Povrch ohrevného článku môže po použití vyžarovať zvyškové teplo.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.
- Zariadenie nevystavujte vysokým teplotám ani ho neukladajte na zapnutý alebo stále horúci sporák alebo varič.
- Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu.
- Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- Pred pripojením zástrčky k elektrickej zásuvke a zapnutím vždy vložte do spotrebiča vnútorný hrniec.
- Pri varení ryže neukladajte vnútorný hrniec priamo na otvorený oheň.
- Ak je vnútorný hrniec deformovaný, nepoužívajte ho.
- Prístupné povrchy sa počas použitia zariadenia môžu zahriať na vysokú teplotu. Pri manipulácii so spotrebičom buďte veľmi opatrní.
- Dávajte pozor na horúcu paru vychádzajúcu z otvorov na odvádzanie pary počas varenia alebo zo spotrebiča po otvorení veka. Aby ste zabránili kontaktu pokožky s parou, udržujte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Počas prevádzky zariadenie nedvíhajte ani nepresúvajte.
- Neprekračujte maximálnu hladinu vody uvedenú vo vnútornom hrnci, aby ste predišli pretečeniu, ktoré by mohlo spôsobiť prípadné nebezpečenstvo.
- Počas prípravy jedla, udržiavania teploty alebo opätovného zohrievania ryže nenechávajte kuchynské náčinie v hrnci.
- Používajte len dodané kuchynské náčinie. Nepoužívajte ostré kuchynské náčinie.
- Aby nedošlo k poškriabaniu, neodporúčame variť kôrovce ani mäkkýše. Pred ich varením odstráňte tvrdé ulity.
- Do otvoru na odvádzanie pary nestrkajte žiadne kovové ani cudzie predmety.
- Na veko neukladajte magnetické predmety. Spotrebič nepoužívajte v blízkosti magnetických predmetov.
- Pred čistením alebo presúvaním nechajte zariadenie vždy vychladnúť.
- Po použití vždy zariadenie očistite. Zariadenie nečistite v umývačke riadu.
- Ak spotrebič dlhšiu dobu nepoužívate, vždy ho odpojte od siete.
- Ak spotrebič použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za vzniknuté škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

2 Vaše zariadenie Multi Cooker

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips. Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite **www.philips.com/welcome**.

3 Obsah balenia (obr. 1)

Hlavná jednotka zariadenia Multi Cooker	Odmerná nádoba
Lyžica na ryžu a polievku 2 v 1	Sieťový kábel
Košík na dusenie	Návod na používanie
Brožúra s receptami	Záručný list

4 Prehľad (obr. 2)

①	Vrchné veko	⑥	Zásuvka napájania
②	Odpojiteľné vnútorné veko	⑦	Tlačidlo na uvoľnenie veka
③	Vnútorný hrniec	⑧	Otvor na odvádzanie pary
④	Označenia úrovne hladiny vody	⑨	Kryt otvoru na odvádzanie pary
⑤	Ovládací panel	⑩	Parný ventil

Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

⑪	Tlačidlo dusenia	⑲	Časový displej
⑫	Tlačidlo pomalého varenia na nízkom nastavení	⑳	Tlačidlo voľby režimu
⑬	Tlačidlo udržiavania teploty/zrušenia	㉑	Tlačidlo opakovaného ohrevu
⑭	Tlačidlo prípravy jedál na pare	㉒	Tlačidlo času prípravy/odloženého spustenia/výberu teploty
⑮	Tlačidlo pomalého varenia na vysokom nastavení	㉓	Tlačidlo potvrdenia
⑯	Tlačidlo pečenia	㉔	Tlačidlo restovania
⑰	Ukazovateľ času	㉕	Tlačidlo voľby režimu
⑱	Indikátor oneskorenia spustenia		

Varný program

Varná funkcia	Podružná varná funkcia	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľná doba prípravy
Dusenie	Hovädzie mäso	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Hydina	60 minút	20 minút – 4 hodiny
	Bravčové mäso	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Jahňacie mäso	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Morské plody	25 minút	20 minút – 4 hodiny
	Manuálny režim	30 minút	20 minút – 4 hodiny
Príprava jedla na pare	Hovädzie mäso	60 minút	5 – 120 minút
	Hydina	50 minút	5 – 120 minút
	Bravčové mäso	30 minút	5 – 120 minút
	Jahňacie mäso	40 minút	5 – 120 minút
	Morské plody	20 minút	5 – 120 minút
	Manuálny režim	25 minút	5 – 120 minút
Pomalé varenie pri nízkom	Hovädzie mäso	12 hodiny	1 – 15 hodín
	Hydina	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Bravčové mäso	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Jahňacie mäso	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Morské plody	8 hodiny	1 – 15 hodín
	Manuálny režim	2 hodiny	1 – 15 hodín
Pomalé varenie pri vysokom	Hovädzie mäso	6 hodiny	1 – 15 hodín
	Hydina	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Bravčové mäso	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Jahňacie mäso	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Morské plody	2 hodiny	1 – 15 hodín
	Manuálny režim	2 hodiny	1 – 15 hodín
Pečenie	Hovädzie mäso	50 minút	10 – 120 minút
	Hydina	30 minút	10 – 120 minút
	Bravčové mäso	25 minút	10 – 120 minút
	Jahňacie mäso	50 minút	10 – 120 minút
	Morské plody	20 minút	10 – 120 minút
	Manuálny režim	20 minút	10 – 120 minút
Ryža		45 minút	Nie je dostupné
Polievka		90 minút	20 minút – 4 hodiny
Ovsená kaša		25 minút	10 minút – 2 hodiny
Fazuľa		80 minút	1 – 2 hodiny
Plnená kapusta		50 minút	20 – 59 minút
Jogurt		8 hod.	6 – 12 hodiny
Rýchle opekanie		30 minút	10 – 59 minút
Opakované ohrievanie		25 minút	5 – 59 minút
Uchovávanie tepla		24 hodín	Nie je dostupné

5 Používanie zariadenia Multi Cooker

Pred prvým použitím

1 Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca. Z vnútorného hrnca odstráňte baliaci materiál.
2 Pred prvým použitím nechajte zovrieť vodu a zariadenie Multi Cooker vyčistite.
3 Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba").

Poznámka

- Predtým ako začnete zariadenie Multi Cooker používať, uistite sa, že sú všetky časti úplne suché.
- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca suchá a čistá a vnútri zariadenia sa nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.

Príprava pred varením

Varovanie

- Uistite sa, že je odpojiteľné vnútorné veko správne nainštalované.

Poznámka

- Nenapĺňajte vnútorný hrniec pokrmom a tekutinou na menej ako je indikátor minimálnej úrovne hladiny vody ani na viac ako je indikátor maximálnej úrovne hladiny vody.
- Pri varení ryže dodržte indikátory hladiny vody na vnútornej strane vnútorného hrnca. Úroveň vody môžete upraviť podľa rôznych typov ryže a vlastných požiadaviek. Neprekračujte maximálne množstvá uvedené na vnútornom hrnci.
- Po spustení procesu prípravy jedla môžete stlačením / ukončiť aktuálnu prácu a zariadenie prejde do režimu voľby ponuky.

Pred varením v zariadení Multi Cooker vykonajte nasledovnú prípravu:

1 Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka otvorte zariadenie Multi Cooker (obr. 4).
2 Z multifunkčného zariadenia vyberte vnútorný hrniec (obr. 5).
3 Vložte vopred umyté potraviny do vnútorného hrnca, do sucha poutierajte vonkajšiu a spodnú časť vnútorného hrnca mäkkou handričkou a potom ho vložte späť do multifunkčného zariadenia (obr. 6).
4 Zatvorte veko.
5 Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. 7).

Poznámka

- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca suchá a čistá a že sa na ohrevnom článku nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.
- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.

Dusenie/príprava na pare/pomalé varenie/pečenie

Zariadenie má 5 funkcií prípravy jedál: **dusenie**, **príprava na pare**, **pomalé varenie na nízkom nastavení**, **pomalé varenie na vysokom nastavení** a **pečenie**. Pri každom z nich je k dispozícii 6 podponúk. Na zistenie dĺžky času prípravy si pozrite kapitolu „Varný program".

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Na výber niektorej z ponúk prípravy opakovane stláčajte jedno z tlačidiel //// (obr. 8).
   ↪ Ukazovateľ vybranej funkcie varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazí predvolený čas prípravy.
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↪ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Poznámka

- Po spustení procesu prípravy jedla môžete stlačením / ukončiť aktuálnu prácu a zariadenie prejde do režimu voľby ponuky.

Ryža/polievka/ovsená kaša/fazuľa/plnená kapusta/jogurt

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stlačením tlačidla ▲ alebo ▼ vyberte potrebnú funkciu prípravy jedla (obr. 9).
   ↪ Ukazovateľ vybranej funkcie varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazí predvolený čas prípravy.
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↪ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Poznámka

- Úroveň vyznačená vo vnútornom hrnci je len orientačná. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej obilniny a vlastných požiadaviek.
- Pri varení ryže môžete buď používať označenia úrovne hladiny vody, alebo pridať ryžu a vodu v pomere 1:1 – 1:3.
- Neprekračujte uvedené množstvá ani značku maximálnej úrovne vody, pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu vody zo zariadenia.

Rýchle opekanie

Poznámka

- Pri používaní funkcie restovania nechajte veko otvorené.

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stlačením tlačidla vyberte funkciu **restovania** (obr. 10).
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↪ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Opätovné zohriatie

1 Vychladnutý pokrm premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci.
2 Aby ste zabránili vysušeniu jedla, nalejte naň trochu vody. Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
3 Stlačením tlačidla vyberte funkciu **opakovaného ohrievania** (obr. 11).
4 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
5 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↪ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Nastavenie teploty prípravy jedla, času prípravy jedla a odloženého spustenia

Poznámka

- Teplotu môžete nastaviť iba v prípade funkcií **pečenia** a **restovania**.
- Čas prípravy nemôžete nastaviť v režime **ryže**.
- V prípade všetkých funkcií prípravy jedál môžete nastaviť odložené spustenie od 1 do 24 hodín.
- Proces prípravy jedla bude do uplynutia času odloženého spustenia ukončený. Ak je prednastavený čas, ktorý ste nastavili, kratší ako čas prípravy jedla, zariadenie okamžite spustí proces prípravy jedla.

Počas voľby ponuky môžete upraviť dobu varenia, teplotu a oneskorené spustenie.

1 Po výbere požadovanej funkcie nastavte teplotu prípravy jedla stlačením tlačidla 🕘 (obr. 12).
   ↪ Na obrazovke sa zobrazí ukazovateľ teploty 🌡.
2 Stlačením tlačidla ▲ alebo ▼ upravte teplotu (obr. 13). K dispozícii sú 4 úrovne: 100°C, 120°C, 140°C a 160°C.
3 Stlačením tlačidla 🕘 nastavte čas prípravy jedla, stláčaním tlačidiel ▲ alebo ▼ upravte čas prípravy jedla (obr. 14).
   ↪ Na obrazovke sa zobrazí ukazovateľ času 🕘.
4 Stlačením tlačidla 🕘 nastavte čas odloženého spustenia (obr. 15), stlačením tlačidiel ▲ alebo ▼ ho upravte.
   ↪ Na obrazovke sa zobrazí indikátor oneskoreného spustenia.
5 Výber potvrďte stlačením tlačidla ✓. Multifunkčné zariadenie začne pracovať v zvolenom režime.

6 Čistenie a údržba

Poznámka

- Pred čistením odpojte zariadenie Multi Cooker z elektrickej zásuvky.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie Multi Cooker dostatočne vychladne.

Vnútorné veko

- Vnútorné veko potiahnite smerom von, aby ste ho vybrali z vrchného veka a mohli ho vyčistiť (obr. 16).
- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia Multi Cooker odstránili všetky prichytené zvyšky potravín.
- Opätovne pripevnite vnútorné veko k vrchnému veku.

Kryt otvoru na odvádzanie pary

- Podľa vyššie uvedených krokov odmontujte vnútorné veko.
- Z vnútorného veka odpojte kryt otvoru na odvádzanie pary (obr. 17).
- Vyčistite kryt otvoru na odvádzanie pary pod tečúcou vodou (obr. 18). Uistite sa, že na ňom nezostali žiadne zvyšky potravín. Po dokončení čistenia znovu namontujte parnú komoru na vnútorné veko (obr. 19).

Vnútorná časť zariadenia

Vnútorná časť vrchného veka a hlavného tela:

- Utrite vlhkou handričkou.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia Multi Cooker odstránili všetky prichytené zvyšky potravín.

Ohrevné teleso:

- Utrite vlhkou handričkou.
- Vlhkou handričkou odstráňte zvyšky potravín.

Vonkajšia časť zariadenia

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:

- Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Ovládací panel očistite len pomocou jemnej a suchej tkaniny.
- Z ovládacieho panela vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

Príslušenstvo

Stierka a vnútorný hrniec:

- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

7 Recyklácia

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

8 Záruka a podpora

Versuni ponúka dvojročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke **www.philips.com/support.**

9 Špecifikácie

Číslo modelu	HD4713
Menovitý príkon	896 – 1 067 W
Menovitý objem	5,0 l
Objem ryže	1,8 l

10 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto zariadenia Multi Cooker vyskytne nejaký problém, skôr ako sa obrátite na servisné stredisko, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Kontrolné svetlo tlačidla nesvieti.	Pravdepodobne je prerušený kontakt. Skontrolujte, či je napájací kábel správne pripojený k zariadeniu Multi Cooker a zástrčka pevne zapojená v elektrickej zásuvke.
	Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža nie je uvarená.	Nenaliali ste do hrnca dostatočné množstvo vody. Pridajte príslušné množstvo vody podľa stupnice na vnútornom hrnci.
	Pred zapnutím zariadenia Multi Cooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnca nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.
	Poškodený ohrevný článok alebo zdeformovaný vnútorný hrniec. Zariadenie Multi Cooker odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.	Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Zariadenie Multi Cooker sa automaticky neprepne do režimu udržiavania teploty.	Možno ste tlačidlo udržiavania teploty stlačili skôr, ako ste stlačili vypínač. V tomto prípade sa zariadenie Multi Cooker po dokončení prípravy jedla prepne do pohotovostného režimu.
	Ovládanie teploty je nefunkčné. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je pripálená.	Ryžu ste dôkladne neprepláchli. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Počas prípravy jedla vyteká zo zariadenia Multi Cooker voda.	Uistite sa, že ste pridali iba toľko vody, aby jej hladina siahala po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci, ktoré zodpovedá použitému počtu šálok ryže.
Ryža po uvarení nepríjemne zapácha.	Vnútorný hrniec očistite pomocou malého množstva čistiaceho prostriedku a teplej vody.
	Po dokončení prípravy jedla dbajte na to, aby ste dôkladne očistili kryt otvoru na odvádzanie pary, vnútorné veko aj vnútorný hrniec.

Shqip

1 E rëndësishme

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se ta përdorni tenxheren me presion dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Pajisja nuk duhet të zhytet.

Paralajmërim

- Kjo pajisje nuk duhet përdorur nga fëmijët nga 0 deri në 8 vjeç.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart nëse ata mbikëqyren vazhdimisht dhe kanë marrë udhëzime për përdorimin e sigurt të pajisjes në mënyrë ë sigurt, dhe nëse i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë me aftësi të reduktuara fizike, shqisore apo mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse u kushtohet mbikëqyrja e duhur apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes, si dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët nën 8 vjeç.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje duhet vendosur në pozicion të qëndrueshëm me dorezat (nëse ka) të vendosura për të shmangur derdhjen e lëngjeve të nxehta.
- Kjo pajisje synohet për përdorim shtëpiak dhe të ngjashëm, si p.sh.:
  - Ambientet e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
  - Shtëpi fermash;
  - Nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera të tipit rezidencial;
  - Ambiente për fjetje dhe mëngjes.
- Nëse kompleti i kordonit elektrik dëmtohet, duhet zëvendësuar me komplet kordoni të ofruar nga prodhuesi.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Përpara se ta lidhni pajisjen kontrolloni nëse tensioni i përcaktuar mbi pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tavolinës apo të syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Sigurohuni që rezistenca dhe pjesa e jashtme e enës së brendshme të jenë të pastra dhe të thata para se të vendosni spinën në prizë.
- Mos futni pajisjen në prizë dhe mos shtypni asnjë nga butonat me duar të lagura në panelin e kontrollit.
- KUJDES: Sigurohuni të shmangni derdhjet mbi lidhjet elektrike për të shmangur rreziqet e mundshme.
- KUJDES: Gjithmonë ndiqni udhëzimet dhe përdoreni pajisjen siç duhet për të shmangur lëndimet e mundshme.
- Sipas udhëzimeve të përshkruara në këtë manual përdorimi, përdorni një leckë të butë dhe të lagur për të pastruar sipërfaqet në kontakt me ushqimin dhe sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura në pajisje.
- Mos e vendosni kordonin elektrik nën pajisje gjatë përdorimit.
- Kur vendosni koshin e avullit, evitoni prekjen e murit të brendshëm të enës së brendshme, përndryshe mund të shkaktojë deformim për shkak të temperaturës së lartë.

Kujdes

- KUJDES: Sipërfaqja e rezistencës ka nxehtësi të mbetur pas përdorimit.
- Mos përdorni kurrë aksesorë apo pjesë nga prodhues të tjetër apo që nuk rekomandohen konkretisht nga "Philips". Nëse përdorni aksesorë apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Mos e ekspozoni pajisjen në temperatura të larta, as mos e vendosni në sobë apo tenxhere të ndezur ose që është ende e nxehtë.
- Mos e ekspozoni pajisjen ndaj dritës së drejtpërdrejtë të diellit.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të rrafshët.
- Vendoseni gjithnjë enën e brendshme në pajisje përpara se të vendosni spinën në prizën dhe ta ndizni.
- Mos e vendosni enën e brendshme drejtpërdrejt mbi zjarr për të gatuar oriz.
- Mos e përdorni enën e brendshme nëse është deformuar.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen kur pajisja është në punë. Bëni kujdes të mëtejshëm kur prekni pajisjen.
- Bëni kujdes nga avulli i nxehtë që del nga vrima e avullit gjatë gatimit ose nga pajisja kur hapni kapakun. Mbajini duart dhe fytyrën larg pajisjes për të shmangur avullin.
- Mos e ngrini e lëvizni pajisjen kur është duke punuar.
- Mos e tejkaloni nivelin maksimal të ujit të treguar në enën e brendshme për të parandaluar derdhjen që mund të shkaktojë rreziqe.
- Mos i vendosni mjetet e gatimit brenda enës gjatë gatimit, mbajtjes ngrohtë apo ringrohjes së orizit.
- Përdorni vetëm mjetet e dhëna të gatimit. Shmangni përdorimin e mjeteve të mprehta.
- Për të shmangur gërvishtjet, nuk rekomandohet të gatuani ingredientë me krustace dhe butakë. Hiqini zhguajt e fortë para gatimit.
- Mos futni sende metalike apo substanca të huaja në vrimën e avullit.
- Mos vendosni substanca magnetike në kapak. Mos e përdorni pajisjen pranë substancave magnetike.
- Lëreni gjithnjë pajisjen të ftohet përpara se ta pastroni apo zhvendosni.
- Pastrojeni gjithnjë pajisjen pas përdorimit. Mos e pastroni pajisjen në enëlarëse.
- Hiqeni gjithnjë nga priza pajisjen nëse nuk përdoret për një periudhë më të gjatë.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmëprofesionale, apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe Philips refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëme të mundshme të shkaktuara.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

2 Tenxherja me presion

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!
Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistrojeni produktin në faqen **www.philips.com/welcome**.

3 Çfarë përmban kutia (fig. 1)

Njësia kryesore e tenxheres me presion	Kupa e matjes
Luga 2-në-1 e orizit dhe e supës	Kordoni elektrik
Koshi i avullit	Manuali i përdorimit
Libri i recetave	Fletëgarancia

4 Përmbledhje (fig. 2)

①	Kapak i sipërm	⑥	Priza elektrike
②	Kapak i brendshëm i çmontueshëm	⑦	Butoni i lirimit të kapakut
③	Enë e brendshme	⑧	Vrimë avullimi
④	Tregues të nivelit të ujit	⑨	Kapaku i çlirimit të avullit
⑤	Paneli i kontrollit	⑩	Valvula e avullit

Përmbledhja e komandave (fig. 3)

⑪	Butoni i gatimit me zierje	⑲	Ekrani i orës
⑫	Butoni i gatimit të ngadaltë	⑳	Butoni i zgjedhjes së menysë
⑬	Butoni i mbajtjes ngrohtë/anulimit	㉑	Butoni i cilësimit të ringrohjes
⑭	Butoni i gatimit me avull	㉒	Butoni i zgjedhjes së kohës së gatimit/nisjes së vonuar/temperaturës
⑮	Butoni i gatimit të ngadaltë, i lartë	㉓	Butoni i konfirmimit
⑯	Butoni i pjekjes	㉔	Butoni i kaurdisjes
⑰	Treguesi i kohëmatësit	㉕	Butoni i zgjedhjes së menysë
⑱	Treguesi i nisjes së vonuar		

Programi i gatimit

Funksioni i gatimit	Funksioni i nëngatimit	Koha e parazgjedhur e gatimit	Koha e rregullueshme e gatimit
Zierje	Mish viçi ( )	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Shpesë ( )	60 minuta	20 minuta-4 orë
	Derr ( )	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Qengj ( )	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Ushqime deti ( )	25 minuta	20 minuta-4 orë
	Manual ( )	30 minuta	20 minuta-4 orë
Gatim me avull	Mish viçi ( )	60 minuta	5-120 minuta
	Shpesë ( )	50 minuta	5-120 minuta
	Derr ( )	30 minuta	5-120 minuta
	Qengj ( )	40 minuta	5-120 minuta
	Ushqime deti ( )	20 minuta	5-120 minuta
	Manual ( )	25 minuta	5-120 minuta
Gatim i ngadaltë, i ulët	Mish viçi ( )	12 orë	1-15 orë
	Shpesë ( )	10 orë	1-15 orë
	Derr ( )	10 orë	1-15 orë
	Qengj ( )	10 orë	1-15 orë
	Ushqime deti ( )	8 orë	1-15 orë
	Manual ( )	2 orë	1-15 orë
Gatim i ngadaltë, i lartë	Mish viçi ( )	6 orë	1-15 orë
	Shpesë ( )	4 orë	1-15 orë
	Derr ( )	4 orë	1-15 orë
	Qengj ( )	4 orë	1-15 orë
	Ushqime deti ( )	2 orë	1-15 orë
	Manual ( )	2 orë	1-15 orë
Pjekje	Mish viçi ( )	50 minuta	10-120 minuta
	Shpesë ( )	30 minuta	10-120 minuta
	Derr ( )	25 minuta	10-120 minuta
	Qengj ( )	50 minuta	10-120 minuta
	Ushqime deti ( )	20 minuta	10-120 minuta
	Manual ( )	20 minuta	10-120 minuta
Oriz		45 minuta	NA
Supë		90 minuta	20 minuta-4 orë
Qull		25 minuta	10 minuta-2 orë
Fasule		80 minuta	1-2 orë
Role me lakra		50 minuta	20-59 minuta
Kos		8 orë	6-12 orë
Tiganisje		30 minuta	10-59 minuta
Ringrohje		25 minuta	5-59 minuta
Mbajtje ngrohtë		24 orë	NA

5 Përdorimi i tenxheres me presion

Përpara përdorimit të parë

1 Nxirrni të gjithë aksesorët nga ena e brendshme. Hiqni materialin e paketimit të enës së brendshme.
2 Përpara përdorimit të parë, zieni ujin dhe pastrojeni tenxheren me presion.
3 Pastrojini mirë pjesët para se ta përdorni për herë të parë (shih kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").

Shënim

- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e tenxheres me presion.
- Sigurohuni që pjesa e jashtme e enës së brendshme të jetë e thatë dhe e pastër dhe të mos ketë mbetje të huaja brenda pajisjes.

Përgatitjet përpara gatimit

Paralajmërim

- Sigurohuni që kapaku i heqshëm i brendshëm është instaluar saktë.

Shënim

- Mos e mbushni enën e brendshme me ushqim dhe lëng më pak se minimumi i treguesve të nivelit të ujit, as më shumë se maksimumi i treguesve të nivelit të ujit.
- Për gatim orizi, ndiqni treguesit e nivelit të ujit në brendësi të enës së brendshme. Mund ta rregulloni nivelin e ujit për lloje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës suaj. Mos i tejkaloni sasitë maksimale të treguara në brendësi të enës së brendshme.
- Pasi të fillojë procesi i gatimit, mund të shtypni ♨/↩ për të përfunduar punën aktuale dhe pajisja kalon në modalitetin e zgjedhjes së menysë.

Kryeni përgatitjet e mëposhtme përpara gatimit me tenxheren me presion:
1 Shtypni butonin e lirimit të kapakut për të hapur tenxheren me presion (fig. 4).
2 Nxirrni enën e brendshme nga tenxherja shumëfunksionale (fig. 5).
3 Futeni ushqimin e paralarë në enën e brendshme, fshijeni pjesën e jashtme dhe të poshtme të enës së brendshme derisa të thahen me një leckë të butë, pastaj vendoseni sërish në tenxheren shumëfunksionale (fig. 6).
4 Mbyllni kapakun.
5 Futeni spinën në prizë (fig. 7).

Shënim

- Sigurohuni që pjesa e jashtme e enës së brendshme të jetë e thatë dhe e pastër dhe të mos ketë mbetje të huaja në rezistencë.
- Sigurohuni që ena e brendshme të jetë në kontaktin e duhur me rezistencën.

Zierje/Avull/Gatim i ngadaltë/Pjekje

Ka 5 funksione gatimi: **Stew**, **Steam**, **Slow cook Low**, **Slow cook High** dhe **Bake**. Secili prej tyre ofron 6 nënmeny. Për kohëzgjatjen e gatimit, shihni kapitullin "Programi i gatimit".
1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni disa herë një prej butonave për të zgjedhur një prej menyve të gatimit (fig. 8).
  ↳ Treguesi i funksionit të zgjedhur të gatimit ndizet, koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
  ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Shënim

- Pasi të fillojë procesi i gatimit, mund të shtypni ♨/↩ për të përfunduar punën aktuale dhe pajisja kalon në modalitetin e zgjedhjes së menysë.

Oriz/supë/qull/fasule/role me lakër/kos

1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni ▲ ose ▼ për të zgjedhur funksionin e gatimit që ju duhet (fig. 9).
  ↳ Treguesi i funksionit të zgjedhur të gatimit ndizet, koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
  ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Shënim

- Niveli i shënuar brenda enës së brendshme është thjesht tregues. Nivelin e ujit mund ta rregulloni gjithnjë për lloje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës suaj.
- Përveç ndjekjes së treguesve të nivelit të ujit, mund gjithashtu të shtoni oriz dhe ujë në raport 1:1-1:3 për gatim me oriz.
- Mos e tejkaloni vëllimin e treguar as nivelin maksimal të ujit, pasi kjo mund të shkaktojë derdhje nga pajisja.

Tiganisje

Shënim

- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni funksionin Sauté.

1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni për të zgjedhur funksionin **Sauté** (fig. 10).
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
  ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Ringrohja

1 Shkrifëtojeni ushqimin e ftohur dhe shpërhapeni njëtrajtshëm në enën e brendshme.
2 Hidhni ujë në ushqim për të mos e lënë të thahet shumë. Sasia e ujit varet nga sasia e ushqimit.
3 Shtypni për të zgjedhur funksionin **Reheat** (fig. 11).
4 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
5 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
6 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
  ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Rregulloni temperaturën e gatimit, kohën e gatimit dhe nisjen e vonuar

Shënim

- Temperaturën mund ta rregulloni vetëm për **Bake** dhe **Sauté**.
- Nuk mund ta rregulloni kohën e gatimit për **Rice**.
- Mund ta caktoni kohën e nisjes së vonuar mes 1-24 orëve për të gjitha funksionet e gatimit.
- Procesi i gatimit do të përfundojë deri kur të ketë kaluar koha e nisjes së vonuar. Nëse koha e paracaktuar që vendosni është më e shkurtër se koha e gatimit, pajisja do ta fillojë menjëherë procesin e gatimit.

Mund ta rregulloni kohën e gatimit, temperaturën dhe nisjen e vonuar gjatë zgjedhjes së menysë.
1 Pasi të zgjidhni një funksion të dëshiruar, shtypni ⏲ për të caktuar temperaturën e gatimit (fig. 12).
  ↳ Në ekran shfaqet treguesi i temperaturës.
2 Shtypni ▲ ose ▼ për të rregulluar temperaturën (fig. 13). Ka 4 nivele që ofrohen: 100°C, 120°C, 140°C dhe 160°C.
3 Shtypni ⏲ për të caktuar kohën e gatimit, shtypni ▲ ose ▼ për të rregulluar kohën e gatimit (fig. 14).
  ↳ Në ekran shfaqet treguesi i kohëmatësit ⏲.
4 Shtypni ⏲ për të caktuar kohën e nisjes së vonuar (fig. 15), shtypni ▲ ose ▼ për ta rregulluar
  ↳ Në ekran shfaqet treguesi i nisjes së vonuar.
5 Shtypni ✓ për ta konfirmuar. Tenxherja shumëfunksionale fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.

6 Pastrimi dhe mirëmbajtja

Shënim

- Hiqeni nga priza tenxheren me presion para se të filloni ta pastroni.
- Prisni derisa tenxherja me presion të ftohet mjaftueshëm para se ta pastroni.

Kapaku i brendshëm

- Nxirreni kapakun e brendshëm për ta hequr nga kapaku i sipërm për pastrim (fig. 16).
- Zhytini në ujë të nxehtë dhe pastrojini me sfungjer.
- Sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura pas tenxheres me presion.
- Rivendosni kapakun e brendshëm te kapaku i sipërm.

Kapaku i çlirimit të avullit

- Ndiqni hapat e mësipërm për të zbërthyer kapakun e brendshëm.
- Hiqni tapën e vrimës së avullit nga kapaku i brendshëm (fig. 17).
- Pastrojeni tapën e vrimës së avullit nën ujë rubineti (fig. 18). Sigurohuni që të mos ketë mbetje ushqimore. Rivendoseni kutinë e avullit në kapakun e brendshëm pas përfundimit të pastrimit (fig. 19).

Brenda

Brenda kapakut të sipërm dhe trupit kryesor:
- Fshini me leckë të njomë.
- Sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura pas tenxheres me presion.

Rezistenca:
- Fshini me leckë të njomë.
- Hiqni mbetjet ushqimore me një leckë të njomë.

E jashtme

Sipërfaqja e kapakut të sipërm dhe jashtë trupit kryesor:
- Fshijeni me një leckë të lagur me ujë me sapun.
- Përdorni vetëm leckë të butë dhe të thatë për të fshirë panelin e kontrollit.
- Sigurohuni të hiqni të gjitha mbetjet ushqimore rreth panelit të komandave.

Aksesorët

Spatula dhe ena e brendshme:
- Zhytini në ujë të nxehtë dhe pastrojini me sfungjer.

7 Riciklimi

Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).
Ndiqni rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

8 Garancia dhe mbështetja

Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, ju lutemi të vizitoni faqen tonë të internetit **www.philips.com/support.**

9 Specifikimet

Numri i modelit	HD4713
Hyrja nominale e korrentit	896-1067W
Vëllimi nominal	5.0L
Kapaciteti për oriz	1.8L

10 Zgjidhja e problemeve

Nëse hasni probleme me përdorimin e tenxheres me presion, kontrolloni pikat e mëposhtme përpara se të kërkoni servis. Nëse nuk mund ta zgjidhni problemin, kontaktoni me shërbimin e klientit të Philips për shtetin tuaj.

Problemi	Zgjidhja
Drita në buton nuk ndizet.	Ka problem me lidhjen. Kontrolloni nëse kordoni elektrik është lidhur siç duhet tek tenxherja me presion dhe nëse spina është futur mirë në prizë.
	Drita ka defekt. Dërgojeni pajisjen te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi nuk gatuhet.	Nuk ka ujë të mjaftueshëm. Shtoni ujë sipas nivelimit në brendësi të enës së brendshme.
	Sigurohuni të mos ketë mbetje të huaja në rezistencë dhe jashtë enës së brendshme përpara ndezjes së tenxheres me presion.
	Rezistenca është e dëmtuar ose ena e brendshme është e deformuar. Dërgojeni tenxheren me presion te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi është shumë i thatë dhe jo i gatuar mirë.	Shtoni më shumë ujë në oriz dhe gatuajeni pak më gjatë.
Tenxherja me presion nuk kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.	Mund të keni shtypur gabimisht butonin e mbajtjes ngrohtë përpara shtypjes së butonit të nisjes. Në këtë rast tenxherja me presion do të jetë në modalitet pritjeje pas përfundimit të gatimit.
	Kontrolli i temperaturës ka defekt. Dërgojeni pajisjen te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi është zhuritur.	Nuk e keni lartë siç duhet orizin. Lajeni orizin derisa uji të jetë i kthjellët.
Derdhet ujë nga tenxherja me presion gjatë gatimit.	Sigurohuni që të shtoni ujë në nivelin e treguar në nivelimin në brendësi të enës së brendshme që përkon me numrin e gotave të përdorura me oriz.
Orizi mban erë të keqe pas gatimit.	Pastrojeni enën e brendshme me detergjent larjeje dhe ujë të ngrohtë.
	Pas gatimit sigurohuni që tapa e vrimës së avullit, kapaku i brendshëm dhe ena e brendshme të pastrohen mirë.

Українська

1 Важливо

Перед тим як користуватися мультиваркою, уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Пристрій не можна занурювати у воду.

Попередження

- Цим пристроєм не можна користуватися дітям віком до 8 років.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років за умови, що користування відбувається під постійним наглядом дорослих, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Пристрій слід ставити на стійку поверхню, а ручки (за наявності) слід розміщувати так, щоб уникнути виливання гарячих рідин.
- Цей пристрій призначений для побутового використання вдома та в інших подібних місцях:
  - на службових кухнях у магазинах, офісах та в інших виробничих умовах;
  - у житлових будівлях на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових середовищах;
  - у готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок".
- Якщо з’єднувальний кабель живлення пошкоджено, замініть його на кабель живлення від виробника.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Перед тим як під’єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на ньому, із напругою в електромережі.
- Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Перед тим як під’єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи нагрівальний елемент та зовнішня частина внутрішньої каструлі чисті та сухі.
- Не під’єднуйте пристрій до електромережі та не натискайте кнопки на панелі керування мокрими руками.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для уникнення потенційної небезпеки не проливайте воду на роз’єм живлення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Завжди дотримуйтеся інструкцій та користуйтеся пристроєм належним чином для уникнення можливого травмування.
- Дотримуючись вказівок, описаних у цьому посібнику користувачате, чисть поверхні, які контактують з їжею, за допомогою м’якої вологої ганчірки, щоб видалити усі залишки їжі, які прилипли до пристрою.
- Не ставте кабель живлення під пристрій під час використання.
- Встановлюючи кошик для обробки парою, не торкайтеся бічної стінки внутрішньої каструлі, оскільки вона може деформуватися через високу температуру.

Увага!

- УВАГА! Покриття нагрівального елемента може виділяти тепло після використання.
- Не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Оберігайте пристрій від дії високих температур, не ставте його на увімкнену або ще гарячу пічку чи кухонну плиту.
- Оберігайте пристрій від дії прямих сонячних променів.
- Поставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню.
- Перш ніж під’єднувати пристрій до електромережі та вмикати його, потрібно вставити внутрішню каструлю.
- Не ставте внутрішню каструлю безпосередньо на відкритий вогонь, щоб приготувати рис.
- Не використовуйте внутрішню каструлю, якщо вона деформувалася.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні. Будьте особливо обережні, коли торкаєтесь пристрою.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить із парового отвору під час приготування або з пристрою, коли ви відкриваєте кришку. Щоб не обпектись парою, тримайте руки й обличчя подалі від пристрою.
- Не піднімайте і не переносіть пристрій, коли він працює.
- Для запобігання переповненню не наливайте води вище максимального рівня, який вказаний у внутрішній каструлі.
- Не ставте кухонне приладдя у каструлю під час приготування, у режимі збереження тепла або підігрівання рису.
- Використовуйте лише кухонне приладдя із комплекту. Не використовуйте гостре кухонне приладдя.
- Для запобігання подряпинам не рекомендується готувати страви з креветками та ракоподібними. Перед приготуванням видаліть панцирі.
- Не вставляйте в паровий отвір металевих предметів та не лийте сторонніх речовин.
- Не ставте на кришку магнітні матеріали. Не використовуйте пристрій біля магнітних матеріалів.
- Перед тим як чистити або перенести пристрій, дайте йому охолонути.
- Чистіть пристрій після використання. Не мийте пристрій у посудомийній машині.
- Якщо ви не плануєте користуватися пристроєм довший час, завжди від’єднуйте його від електромережі.
- Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей усупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

2 Мультиварка

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!
Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті **www.philips.com/welcome**.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

Мультиварка	Мірна чашка
Ложка для рису та супу "2 в 1"	Кабель живлення
Кошик для приготування на парі	Посібник користувача
Книга рецептів	Гарантійний талон

4 Огляд (мал. 2)

①	Верхня кришка	⑥	Роз’єм для кабелю живлення
②	Знімна внутрішня кришка	⑦	Кнопка розблокування кришки
③	Внутрішня каструля	⑧	Паровий отвір
④	Індикатори рівня води	⑨	Кришка парового отвору
⑤	Панель керування	⑩	Паровий клапан

Огляд елементів керування (мал. 3)

⑪	Кнопка тушкування	⑲	Дисплей для відображення часу
⑫	Кнопка приготування Як у печі за низької температури	⑳	Кнопка вибору меню
⑬	Кнопка підігріву/скасування	㉑	Кнопка розігріву
⑭	Кнопка готування на парі	㉒	Кнопка часу приготування/відтермінованого старту/вибору температури
⑮	Кнопка приготування Як у печі за високої температури	㉓	Кнопка старту
⑯	Кнопка випікання	㉔	Кнопка приготування соте
⑰	Індикатор таймера	㉕	Кнопка вибору меню
⑱	Індикатор відтермінованого старту		

Програма приготування

Функція приготування	Підфункція приготування	Стандартний час приготування	Регульований час приготування
Тушкування	Яловичина ( )	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Птиця ( )	60 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Свинина ( )	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Баранина ( )	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Морепродукти ( )	25 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Ручний режим ( )	30 хвилин	20 хвилин–4 год.
Пароварка	Яловичина ( )	60 хвилин	5–120 хвилин
	Птиця ( )	50 хвилин	5–120 хвилин
	Свинина ( )	30 хвилин	5–120 хвилин
	Баранина ( )	40 хвилин	5–120 хвилин
	Морепродукти ( )	20 хвилин	5–120 хвилин
	Ручний режим ( )	25 хвилин	5–120 хвилин
Як у печі за низької температури	Яловичина ( )	12 годин	1–15 годин
	Птиця ( )	10 годин	1–15 годин
	Свинина ( )	10 годин	1–15 годин
	Баранина ( )	10 годин	1–15 годин
	Морепродукти ( )	8 годин	1–15 годин
	Ручний режим ( )	2 годин	1–15 годин
Як у печі за високої температури	Яловичина ( )	6 годин	1–15 годин
	Птиця ( )	4 годин	1–15 годин
	Свинина ( )	4 годин	1–15 годин
	Баранина ( )	4 годин	1–15 годин
	Морепродукти ( )	2 годин	1–15 годин
	Ручний режим ( )	2 годин	1–15 годин
Випічка	Яловичина ( )	50 хвилин	10–120 хвилин
	Птиця ( )	30 хвилин	10–120 хвилин
	Свинина ( )	25 хвилин	10–120 хвилин
	Баранина ( )	50 хвилин	10–120 хвилин
	Морепродукти ( )	20 хвилин	10–120 хвилин
	Ручний режим ( )	20 хвилин	10–120 хвилин
Рис		45 хвилин	Немає
Суп		90 хвилин	20 хвилин–4 год.
Каша		25 хвилин	10 хвилин–2 год.
Крупи/Бобові		80 хвилин	1–2 год.
Голубці		50 хвилин	20–59 хвилин
Йогурт		8 години	6–12 год.
Соте		30 хвилин	10–59 хвилин
Розігрів		25 хвилин	5–59 хвилин
Підігрів		24 годин	Немає

5 Використання мультиварки

Перед першим використанням

1 Вийміть усі аксесуари з внутрішньої каструлі. Зніміть із внутрішньої каструлі пакувальний матеріал.
2 Перед першим використанням закип’ятіть воду і помийте мультиварку.
3 Перед першим використанням добре помийте частини мультиварки (див. розділ "Чищення та догляд").

Примітка

- Перед тим як використовувати мультиварку, перевірте, чи всі частини сухі.
- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої каструлі чиста і суха, а всередині пристрою немає залишків їжі.

Підготовка до роботи

Попередження

- Слідкуйте, щоб знімну внутрішню кришку було встановлено належним чином.

Примітка

- Не наповнюйте внутрішню каструлю їжею та рідиною нижче мінімального або вище максимального рівня води.
- У разі приготування рису дотримуйтеся позначок рівня води всередині внутрішньої каструлі. Можна змінити рівень води відповідно до типу рису та власних уподобань. Не перевищуйте максимальної кількості продуктів, вказаної всередині внутрішньої каструлі.
- Після запуску процесу приготування можна натиснути кнопку ♨/↩, щоб вимкнути поточне завдання і перевести пристрій у режим вибору меню.

Перш ніж готувати в мультиварці, виконайте подані далі приготування.
1 Натисніть кнопку розблокування кришки, щоб відкрити мультиварку (мал. 4).
2 Вийміть внутрішню каструлю з мультиварки (мал. 5).
3 Покладіть помиті продукти у внутрішню каструлю, м’якою ганчіркою витріть її зовнішню частину і дно, а потім вставте її назад у мультиварку (мал. 6).
4 Закрийте кришку.
5 Вставте штекер у розетку (мал. 7).

Примітка

- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої каструлі чиста і суха, а на нагрівальному елементі немає залишків їжі.
- Переконайтеся, що внутрішня каструля належно контактує з нагрівальним елементом.

Тушкування, готування на парі, Як у печі, випікання

Є 5 функцій приготування: **Тушкування**, **Пароварка**, **Як у печі Низ. Темп.**, **Як у печі Вис. Темп.** та **Випічка**. Кожна функція має 6 підменю. Про діапазон часу приготування читайте в розділі "Програма приготування".
1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Кілька разів натисніть одну із кнопок, щоб вибрати меню приготування (мал. 8).
  ↳ Засвітиться індикатор вибраної функції приготування, а на екрані з’явиться стандартний час приготування.
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
  ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Примітка

- Після запуску процесу приготування можна натиснути кнопку ♨/↩, щоб вимкнути поточне завдання і перевести пристрій у режим вибору меню.

Рис, суп, каша, крупи/боби, голубці, йогурт

1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Натисніть ▲ або ▼, щоб вибрати потрібну функцію приготування (мал. 9).
  ↳ Засвітиться індикатор вибраної функції приготування, а на екрані з’явиться стандартний час приготування.
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
  ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Примітка

- Рівень, вказаний всередині внутрішньої каструлі, є лише орієнтовним. Можна завжди змінити рівень води відповідно до типу крупи та власних уподобань.
- Крім врахування індикаторів рівня води, для приготування рису можна взяти рис та воду у співвідношенні 1:1–1:3.
- Не перевищуйте вказаний об’єм і максимальний рівень води, оскільки це може спричинити переповнення пристрою.

Соте

Примітка

- Під час використання функції "Соте" не закривайте кришку.

1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Натисніть, щоб вибрати функцію **Соте** (мал. 10).
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
  ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Розігрів

1 Перемішайте холодну страву та рівномірно розподіліть її у внутрішній каструлі.
2 Щоб їжа не стала надто сухою, налийте до неї трохи води. Кількість води залежить від кількості їжі.
3 Натисніть, щоб вибрати функцію **Розігрів** (мал. 11).
4 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
5 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
  ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Налаштування температури приготування, часу приготування і відтермінованого старту

Примітка

- Температуру можна налаштувати лише для функцій **Випічка** та **Соте**.
- Час приготування неможливо налаштувати для функції **Рис**.
- Час відтермінованого старту можна налаштувати від 1 до 24 годин для усіх функцій приготування.
- Приготування буде завершено до того часу, коли мине час відтермінованого старту. Якщо попередньо встановлений час коротший за час приготування, пристрій відразу почне приготування.

Під час вибору меню можна налаштувати час, температуру і відтермінований старт приготування.
1 Вибравши потрібну функцію, натисніть ⏲, щоб встановити температуру приготування (мал. 12).
  ↳ На екрані з’явиться індикатор температури.
2 Натисніть ▲ або ▼, щоб налаштувати температуру (мал. 13). Доступні 4 рівні: 100°C, 120°C, 140°C та 160°C.
3 Натисніть ⏲, щоб встановити час приготування, натисніть ▲ або ▼, щоб змінити час приготування (мал. 14).
  ↳ На екрані з’явиться індикатор таймера ⏲.
4 Натисніть ⏲, щоб встановити час відтермінованого старту (мал. 15), натисніть ▲ або ▼, щоб налаштувати.
  ↳ На екрані з’являється індикатор відтермінування старту.
5 Щоб підтвердити, натисніть ✓. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.

6 Чищення та догляд

Примітка

- Перед чищенням від’єднайте мультиварку від електромережі.
- Перш ніж чистити мультиварку, зачекайте, поки вона достатньо охолоне.

Внутрішня кришка

- Потягніть внутрішню кришку назовні, щоб зняти її з верхньої кришки для чищення (мал. 16).
- Замочіть у гарячій воді та помийте губкою.
- Видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до мультиварки.
- Встановіть внутрішню кришку назад на верхню кришку.

Кришка парового отвору

- Щоб розібрати внутрішню кришку, виконайте подані вище дії.
- Від’єднайте кришку парового отвору від внутрішньої кришки (мал. 17).
- Помийте кришку парового отвору водою під краном (мал. 18). Слідкуйте, щоб не було залишків їжі. Після чищення знову встановіть парову камеру у внутрішню кришку (мал. 19).

Внутрішня частина

Внутрішня частина верхньої кришки та основного корпусу:
- Витріть вологою ганчіркою.
- Видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до мультиварки.

Нагрівальний елемент:
- Витріть вологою ганчіркою.
- Видаліть залишки їжі вологою ганчіркою.

Зовнішня частина

Поверхня верхньої кришки та зовнішня частина основного корпусу:
- витріть ганчіркою, змоченою у воді з миючим засобом;
- витирайте панель керування лише м’якою і сухою ганчіркою;
- видаліть усі залишки продуктів навколо панелі керування.

Аксесуари

Лопатка та внутрішня каструля:
- Замочіть у гарячій воді та помийте губкою.

7 Утилізація

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).
Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров’я людей.

8 Гарантія та підтримка

Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт **www.philips.com/support**.