PHILIPS

HD3093



EN	User manual	3
BG	Ръководство за потребителя	14
DA	Brugervejledning	26
DE	Bedienungsanleitung	37
ES	Manual del usuario	49
ET	Kasutusjuhend	60
FI	Käyttöopas	71
FR	Mode d'emploi	82
HU	Felhasználói kézikönyv	93
IT	Manuale per l'utente	104
LT	Vartotojo vadovas	115
LV	Lietotāja rokasgrāmata	126
MK	Упатство за корисникот	137
NL	Gebruiksaanwijzing	148
NO	Brukerhåndbok	159
PL	Podręcznik użytkownika	170
RO	Manual de utilizare	181
SV	Användarhandbok	192

Contents

1 Important 4
Power-failure memory function 5
Electromagnetic fields (EMF) 5

2 Your Rice cooker 6
What's in the box 6
Product overview 7
Controls overview 7
Cooking programs 8

3 Using your rice cooker 8
Before first use 8
Preparations before cooking 8
Cooking rice 9
Porridge and soup 10
Baking cake 10
Preset timer for delayed cooking 10

4 Cleaning and Maintenance 11
Inner lid 11
Steam valve 11
Interior 12
Exterior 12
Accessories 12

5 Recycling 12

6 Warranty and support 12

7 Specifications 12

8 Troubleshooting 13

1 Important

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

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- 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, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- 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.

Caution



- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- 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.
- The aluminum board of the top lid is not intended to contact with acidic foods pH≤5.0 such as sauerkraut, pickles, jam, jellies, tomatoes, vinegar, lime or lemon, sour plum and coke.
- 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.
- 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.
- The operating altitude range of the appliance is 0 -2000 meters.

- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional 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.

Power-failure memory function

This appliance features a power-failure memory function that save the status prior to the power loss.

- If a power outage occurs during cooking and power is restored within 2 hours, the cooking time countdown will resume from its previous point.
- If a power outage occurs while the product is in preset mode and power is restored within 2 hours, the preset time countdown will resume from its previous point.
- If power is not restored within 2 hours, the appliance may not resume its previous work process.

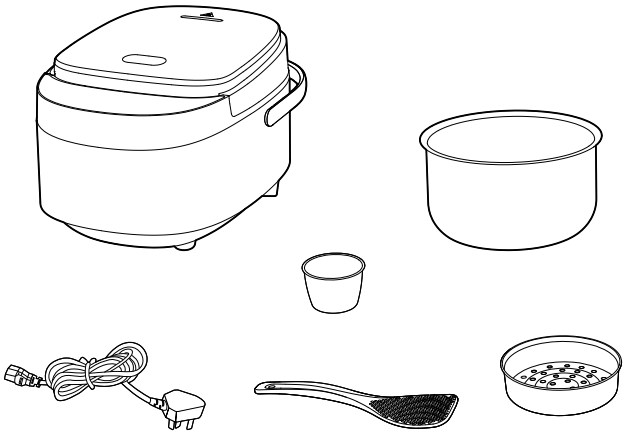
Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Rice 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**.

What's in the box

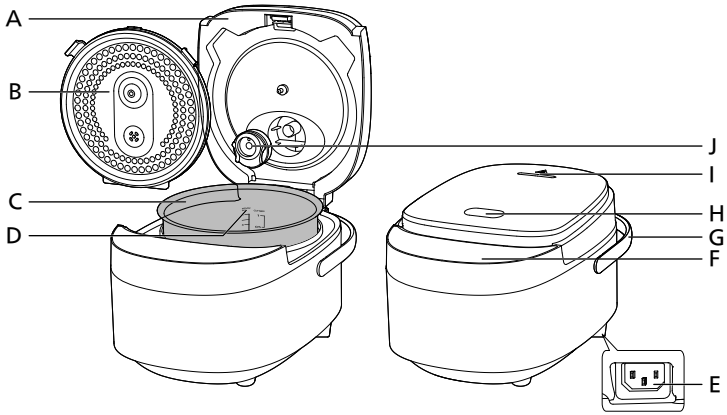






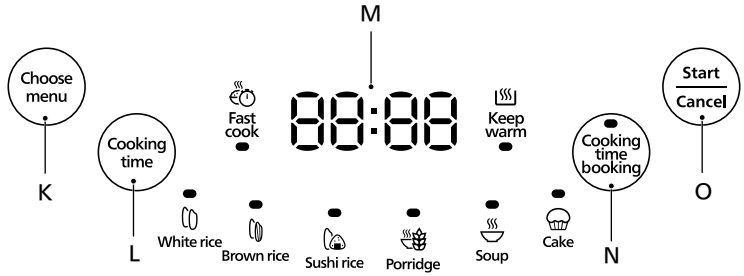
- Main unit
- Rice&soup ladle
- Steaming plate
- Quick start guide
- Power cord
- Measuring cup
- Inner pot
- Important information leaflet

Product overview



A	Top lid	F	Control Panel
B	Detachable inner lid	G	Handle
C	Inner pot	H	Lid release button
D	Water level indications	I	Steam vent
E	Power socket	J	Steam valve

Controls overview



K	Choose menu button	N	Cooking time booking button
L	Cooking time button	O	Start/Cancel button
M	Time display		

Cooking programs

Cooking function	Default cooking time*	Adjustable time range
Fast cook	30 minutes**	N/A
White rice	50 minutes	N/A
Brown rice	60 minutes	N/A
Sushi rice	50 minutes	N/A
Porridge	90 minutes	1-2 hours
Soup	2 hours	1.5-4 hours
Cake	50 minutes	N/A
Keep warm	6 hours	N/A

*The default cooking time refers to the default cooking time displayed on the screen when the corresponding function is selected. The appliance cannot adjust the cooking time manually. The actual cooking time may vary depending on the amount of ingredients used, amount of water used, the temperature of the water, and the cooking environment.

**The cooking time for the Fast cook function may vary depending on factors such as the amount of rice used, the quantity of water used, the temperature of the water, and the cooking environment. As a result, the cooking time will be adjusted, either increased or decreased.

As a reference, the cooking time is approximately 30 minutes for cooking 1 cup of short-grain rice.

3 Using your rice 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 Rice cooker.

3 Clean the parts of the Rice cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter “Cleaning and Maintenance”).

Notes

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

Preparations before cooking

Warning

- Make sure the detachable inner lid and the steam valve are correctly installed.

Notes

- Make sure that the amount of food or liquid you add to the inner pot is within the range of the water level indication.
- 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 your own preference. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.
- To cook **Brown rice** or **Sushi rice**, you can use the same water level indication of **White rice**.
- After the cooking process starts, you can press **Start/Cancel** to cancel the cooking ,the rice cooker will go to standby mode.

Perform the following preparations before cooking with the rice cooker:

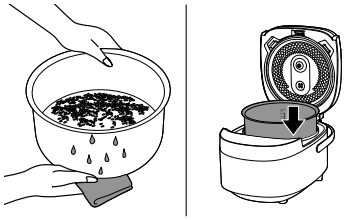
1 Press the lid release button to open the rice cooker.



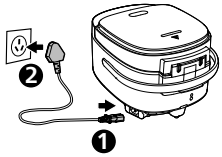
2 Take out the inner pot.



3 Put the washed food into the innper pot, and wipe off water outside of the inner pot with a soft clean cloth, put it back into the appliance.



4 Close the lid.
5 Put the plug in the power socket.



Notes

- 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.

Cooking rice

1 Follow the steps in “Preparations before cooking”.



2 Press **Choose menu** button to select Fast cook, **White rice**, **Brown rice**, or **Sushi rice**.
   ↪ The indicator of chosen cooking function blinks.
   ↪ The default cooking timer displays on the screen.
3 Press **Start** to start the cooking process.
4 When the cooking is finished, you will hear 6 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↪ The keep-warm indicator lights up.

Notes

- Press **Start/Cancel** to terminate the current cooking process.
- The level marked inside the inner pot is just an indication; you can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:(1.3-1.6) ratio for rice cooking
- To prevent the rice from clumping, loosen the rice within 30 minutes.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow and cause potential hazard.

Porridge and soup

1 Put all ingredients into the inner pot.
2 Follow the steps in “Preparations before cooking”.



3 Press Choose menu button to select the **Porridge** or **Soup** function.
↳ The indicator of chosen cooking function blinks.
↳ The default cooking timer displays on the screen.

Notes

- You can press the **Cooking time** button to adjust the time, the cooking time blinks on the screen.

4 Press **Start** to start the cooking process.
5 When the cooking is finished, you will hear 6 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator lights up.

Baking cake

1 Whisk the ingredients for cake well.
2 Coat the inner pot with some butter or cooking oil, and then pour the ingredients into it.
3 Follow the steps in “Preparations before cooking”.



4 Press **Choose menu** button to select Cake function.
5 Press **Start** to start the cooking process.
6 When the cooking is finished, you will hear 6 beeps and the selected cooking function light will be off.
↳ The keep-warm indicator lights up.
7 Open the lid and carefully take out the inner pot to cool down.
8 After the inner pot is cool down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then flip over to take the cake out.

Preset timer for delayed cooking

Notes

- The preset function is not available for **Cake** and **Keep warm**. The preset time is up to 24 hours.
- The preset timer should be longer than cooking time.
- If you want to enjoy delicious rice after 8 hours, set the preset time to 8 hours.
- Beware of setting this for too long in the future if there are perishable foods among the contents of the dish you are cooking.



1 Choose a function you need, press the **Cooking time booking** button to set the preset time.
↳ The cooking time booking indicator blinks
↳ The time on the screen blinks.



2 Press the **Cooking time booking** button to adjust the time.
   ↳ With each press, the time increases by 10 minutes. Long press the button to quickly adjust the time by 1 hour.

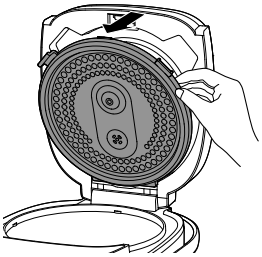
3 Press **Start** to start the cooking process.
   ↳ The rice cooker starts countdown until the cooking process is finished.

4 Cleaning and Maintenance

Notes

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

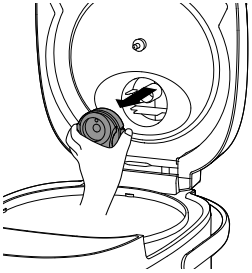
Inner lid



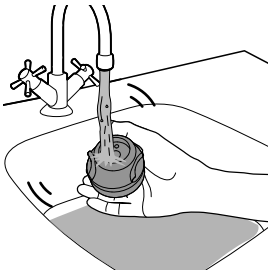
- Remove the inner lid that can be detached from the top lid and clean it.
- Soak the inner lid in warm water and wash it with a sponge.
- Remove all the food residues stuck to the appliance.
- Reattach the inner lid to the top lid.

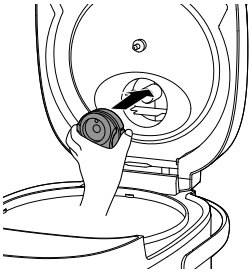
Steam valve

- Remove the inner lid.
- Remove the steam valve from the top lid.



- Rinse the steam valve to remove any food residues. Once it has been cleaned, reattach the the steam valve to the top lid.





Interior

Top lid and inside of the appliance:
- Wipe with wrung out cloth.
- Remove all the food residues stuck to the appliance.

Heating element:
- Wipe with wrung out cloth.
- Remove all the food residues.

Exterior

- 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.

Accessories

Rice scoop, steaming basket and inner pot.
- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

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



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

6 Warranty and support

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

7 Specifications

Model Number	HD3093
Rated power input	549-653W
Rated capacity	3.0L
Rice capacity	0.85L

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the rice 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 rice cooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the rice cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too hard, or not well cooked.	Add more water into the rice or cook longer.
The appliance does not switch to keep warm mode automatically.	The temperature control system has malfunction. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
During cooking, There is water spilling in the rice cooker.	Based on the rice amount and different types of rice, add the appropriate amount of water according to the water level indication on the inner pot.
Rice smells bad after cooking.	Use the cleaning agent and warm water to clean the inner pot.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot are cleaned thoroughly. Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
E1, E2, E3 or E4 displays on the screen.	The sensor has malfunction. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
E5 or E6 displays on the screen.	The voltage is too high or too low. Once the voltage in your area recovers, the error code will be disappeared from screen.

Съдържание

1 Важно 15
Функция за запаметяване при спиране на захранването 16
Електромагнитни полета (EMF) 16

2 Вашият уред за готвене на ориз 17
Какво има в кутията 17
Общ преглед на продукта 18
Общ преглед на органите за управление 18
Програми за готвене 19

3 Използване на вашия уред за готвене на ориз 19
Преди първата употреба 19
Подготовка преди готвене 19
Готвене на ориз 20
Porridge (Овесена каша) и Soup (Супа) 21
Печене на торта 22
Таймер за предварително настройване за отложен старт на готвенето 22

4 Почистване и поддръжка 23
Вътрешен капак 23
Клапан за пара 23
Отвътре 24
Отвън 24
Аксесоари 24

5 Рециклиране 24

6 Гаранция и поддръжка 24

7 Спецификации 24

8 Отстраняване на неизправности 25

1 Важно

Преди да използвате уреда за готвене на ориз, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

Предупреждение

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца на възраст под 8 години
- 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;
- вкъщи;
- 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, температурният сензор 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.

Внимание



- Символът, изобразен на уреда, означава "Внимание, горещи повърхности", не докосвайте горещата повърхност, за да избегнете изгаряне.
- 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.
- Алуминиевият плот на горния капак не е предназначен за контакт с киселинни храни с pH ≤ 5,0, като кисело зеле, кисели краставички, сладко, желета, домати, оцет, лайм или лимон, кисела слива и кола.
- 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.
- 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.
- Работната надморска височина на уреда е 0 – 2000 метра.
- 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.

Функция за запаметяване при спиране на захранването

Този уред е снабден с функция за запаметяване при спиране на захранването, която запазва състоянието преди спирането на захранването.
- Ако по време на готвене настъпи прекъсване на електрозахранването и то бъде възстановено в рамките на 2 часа, отброяването на времето за готвене ще се възобнови от предишната стойност.
- Ако прекъсването на електрозахранването се случи, докато продуктът е в режим на предварителна настройка, и захранването се възстанови в рамките на 2 часа, отброяването на предварително зададеното време ще се възобнови от предишната стойност.
- Ако захранването не бъде възстановено в рамките на 2 часа, уредът може да не възобнови предишния си работен процес.

Електромагнитни полета (EMF)

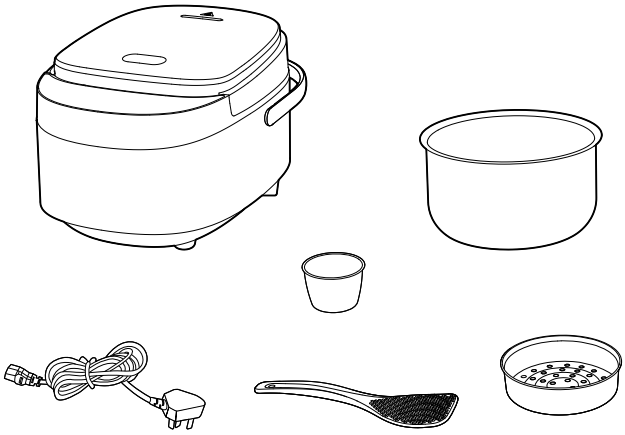
Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

2 Вашият уред за готвене на ориз

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**.

Какво има в кутията

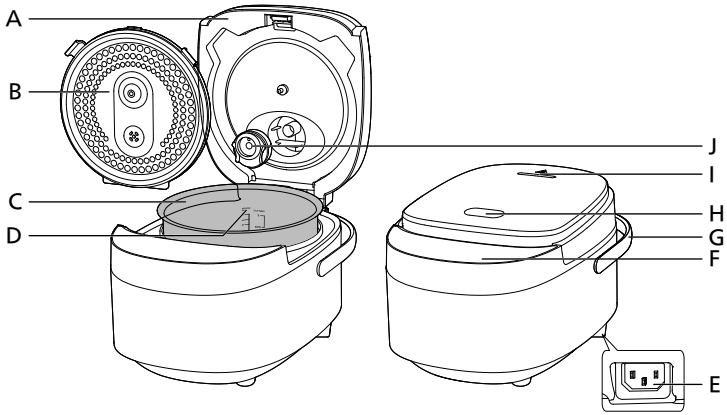






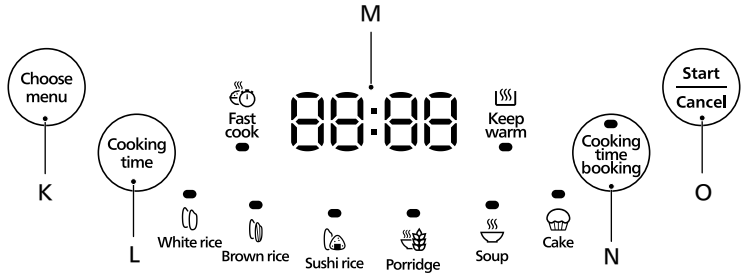
Главно устройство
Черпак за ориз и супа
Плоча за пара
Ръководство за бърз старт
Захранващ кабел
Мерителна чашка
Вътрешен съд
Брошура с важна информация

Общ преглед на продукта



A	Капак	F	Контролен панел
B	Разглобяем вътрешен капак	G	Дръжка
C	Вътрешен съд	H	Бутон за освобождаване на капака
D	Индикации за нивото на водата	I	Отвор за пара
E	Електрически контакт	J	Клапан за пара

Общ преглед на органите за управление



K	Изберете бутон за меню	N	Бутон за резервиране на време за готвене
L	Бутон за време за приготвяне	O	Бутон Start/Cancel (старт/отмяна)
M	Дисплей за продължителност		

Програми за готвене

Функция за готвене	Време за готвене по подразбиране*	Регулируем времеви диапазон
Fast cook (Бързо готвене)	30 минути**	Няма данни
White rice (Бял ориз)	50 минути	Няма данни
Кафяв ориз	60 минути	Няма данни
Ориз за суши	50 минути	Няма данни
Porridge (Овесена каша)	90 минути	1-2 часа
Soup (Супа)	2 часа	1,5 – 4 часа
Кекс	50 минути	Няма данни
Поддър-жане на топлината	6 часа	Няма данни

* Времето за готвене по подразбиране се отнася до времето за готвене по подразбиране, което се показва на екрана при избор на съответната функция. Времето за готвене не може да се регулира ръчно на уреда. Действителното време за готвене може да варира в зависимост от количеството използвани съставки, количеството вода, температурата на водата и условията на готвене.

** Времето за готвене при функцията Fast cook (Бързо готвене) може да варира в зависимост от фактори като количеството ориз, количеството вода, температурата на водата и условията на готвене. В резултат на това времето за готвене ще бъде коригирано – удължено или съкратено.

За справка: времето за готвене е приблизително 30 минути за 1 чаша късозърнест ориз.

3 Използване на вашия уред за готвене на ориз

Преди първата употреба

1 Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.

2 Преди първата употреба сварете вода и почистете уреда за готвене на ориз.

3 Почистете основно всички части на уреда за готвене на ориз, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").

Забележки

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате уреда за готвене на ориз.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент няма остатъци.

Подготовка преди готвене

Предупреждение

- Уверете се, че подвижният вътрешен капак и клапанът за пара са правилно монтирани.

Забележки

- Уверете се, че количеството храна или течност, което добавяте във вътрешния съд, е в рамките на индикацията за нивото на водата.
- За готвене на ориз следвайте указанията за нивото на водата от вътрешната страна на вътрешния съд. Можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и личните ви предпочитания. Не превишавайте количествата, посочени отвътре на вътрешния съд.
- За да сготвите **Brown rice** (Кафяв ориз) или **Sushi rice** (Ориз за суши), можете да използвате същата индикация за нивото на водата, както при **White rice** (Бял ориз).
- След като започне процесът на готвене, можете да натиснете бутона **Start/ Cancel** (Старт/Отмяна), за да прекъснете готвенето – уредът за готвене на ориз ще премине в режим на готовност.

Извършете следната подготовка преди готвене с уреда за готвене на ориз:

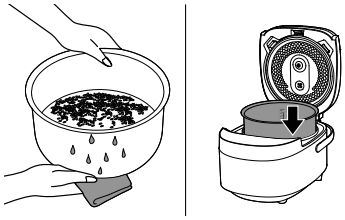
1 Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите уреда за готвене на ориз.



2 Извадете вътрешния съд.

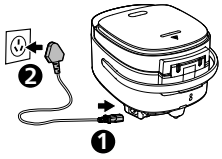


3 Поставете измитите продукти във вътрешния съд и избършете водата от външната страна на вътрешния съд с мека чиста кърпа, след което поставете съда обратно в уреда.



4 Затворете капака.

5 Включете щепсела в електрическия контакт.

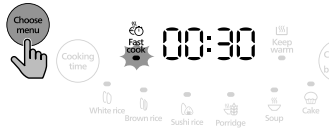


Забележки

- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент няма остатъци.
- Уверете се, че вътрешният съд осъществява добре контакт с нагревателния елемент.

Готвене на ориз

1 Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".



2 Натиснете бутона **Choose menu** (Избор на меню), за да изберете Fast cook (Бързо гответе), **White rice** (Бял ориз), **Brown rice** (Кафяв ориз) или **Sushi rice** (Ориз за суши).
↳ Индикаторът на избраната функция за гответе ще премигне.
↳ На екрана се извежда таймерът за гответе по подразбиране.

3 Натиснете **Start** (Старт), за да започнете процеса на гответе.

4 След като гответето приключи, ще чуете 6 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за гответе ще изгасне.

5 Уредът за гответе на ориз автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Забележки

- Натиснете бутона **Start/Cancel** (Старт/Отмяна), за да прекратите текущия процес на гответе.
- Нивото, отбелязано във вътрешния съд, е само индикация; винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и собствените си предпочитания.
- Освен да спазвате индикациите за ниво на водата, също можете да добавяте ориз и вода в съотношение 1:(1,3 – 1,6) при гответе на ориз
- За да предотвратите слепването на ориза, разбърквайте го в рамките на 30 минути след приготвяне.
- Не превишавайте посочения обем или максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, тъй като това може да доведе до преливане на уреда за гответе на ориз и потенциална опасност.

Porridge (Овесена каша) и Soup (Супа)

1 Поставете всички продукти във вътрешния съд.

2 Следвайте стъпките от "Подготовка преди гответе".



3 Натиснете бутона „Choose menu" (Избор на меню), за да изберете функцията **Porridge** (Овесена каша) или **Soup** (Супа).
↳ Индикаторът на избраната функция за гответе ще премигне.
↳ На екрана се извежда таймерът за гответе по подразбиране.

Забележки

- Можете да натиснете бутона **Cooking time** (Време за гответе), за да настроите времето; времето за гответе мига на екрана.

4 Натиснете **Start** (Старт), за да започнете процеса на гответе.

5 След като гответето приключи, ще чуете 6 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за гответе ще изгасне.

6 Уредът за гответе на ориз автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Печене на торта

1 Разбийте добре съставките за кекса.

2 Намажете вътрешния съд с малко масло или олио и след това изсипете съставките в него.

3 Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".



4 Натиснете бутона **Choose menu** (Избор на меню), за да изберете функцията Cake (Торта).

5 Натиснете **Start** (Старт), за да започнете процеса на готвене.

6 След като готвенето приключи, ще чуете 6 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

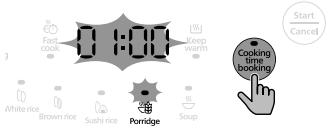
7 Отворете капака и внимателно извадете вътрешния съд, за да се охлади.

8 След като вътрешният съд изстине, поставете чиния или стойка за кекс върху съда и след това го обърнете, за да извадите кекса.

Таймер за предварително настройване за отложен старт на готвенето

Забележки

- Функцията за предварително настройване не е налична за **Cake** (Торта) и **Keep warm** (Поддържане на топлината). Предварително зададеното време е до 24 часа.
- Таймерът за предварително настройване трябва да е с продължителност, по-голяма от времето за готвене.
- Ако искате да се насладите на вкусен ориз след 8 часа, настройте предварително настроеното време на 8 часа.
- Внимавайте да не зададете твърде далечно време в бъдеще, ако в съдържанието на ястието, което готвите, има бързо развалящи се храни.



1 Изберете желаната функция и натиснете бутона**Cooking time booking** (Резервиране на време за готвене), за да зададете предварително зададеното време.
↳ Индикаторът за програмиране на времето за продължителност на готвене мига
↳ Времето на екрана мига.



2 Натиснете бутона **Cooking time booking** (Резервиране на време за готвене), за да настроите времето.
   ↳ С всяко натискане времето се увеличава с 10 минути. Натиснете и задръжте бутона, за да настроите времето бързо с 1 час.

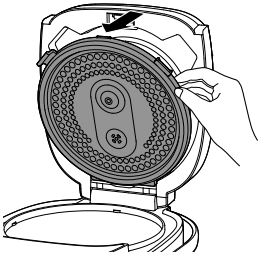
3 Натиснете **Start** (Старт), за да започнете процеса на готвене.
   ↳ Уредът за готвене на ориз започва да отброява времето до приключване на процеса на готвене.

4 Почистване и поддръжка

Забележки

- Изключете уреда за готвене на ориз от контакта, преди да пристъпите към почистването му.
- Преди да започнете почистването, изчакайте уреда за готвене на ориз да се охлади достатъчно.

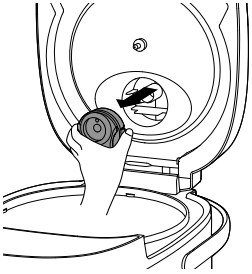
Вътрешен капак



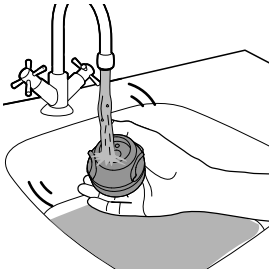
- Свалете вътрешния капак, който може да се отдели от горния капак, и го почистете.
- Накиснете вътрешния капак в топла вода и го измийте с помощта на гъба.
- Отстранете всички хранителни остатъци, полепнали по уреда.
- Поставете отново вътрешния капак на горния капак.

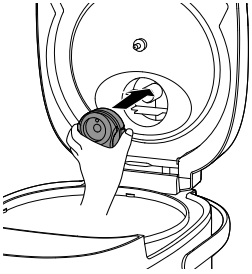
Клапан за пара

- Свалете вътрешния капак.
- Извадете клапана за пара от горния капак.



- Изплакнете клапана за пара, за да премахнете остатъците от храна. След като го почистите, поставете отново клапана за пара на горния капак.





Отвътре

Горен капак и вътрешност на уреда:
- Забършете с изцедена кърпа.
- Отстранете всички хранителни остатъци, полепнали по уреда.

Нагревателен елемент:
- Забършете с изцедена кърпа.
- Отстранете всички хранителни остатъци.

Отвън

- Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
- Използвайте само мека суха кърпа за забърсване на контролния панел.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци са отстранени.

Аксесоари

Лъжица за ориз, кошница за готвене на пара и вътрешен съд.
- Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.

5 Рециклиране



Този символ означава, че продуктът не бива да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/ЕС).

Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

6 Гаранция и поддръжка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана в Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, предлага двегодишна гаранция за този продукт след датата на закупуване (или датата на доставка, ако е по-късна). Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация, за резервни части или за позоваване на гаранцията, моля, посетете нашия уебсайт **home.id/support**.

7 Спецификации

Номера на модел	HD3093
Номинална входяща мощност	549 – 653W
Обявен капацитет	3.0L
Вместимост за ориз	0.85L

8 Отстраняване на неизправности

Ако срещнете проблеми при използването на уреда, проверете следното, преди да заявите сервизно обслужване. Ако не успеете да разрешите проблема, се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Проблем	Решение
Светлинният индикатор на бутона не свети.	Има проблем в свързването. Проверете дали захранващият кабел е свързан правилно към уреда за готвене на ориз и дали щепселът е включен добре в електрическия контакт.
	Светлинният индикатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Оризът не е сготвен	Недостатъчно количество вода. Добавете вода съгласно мерителната скала на вътрешната страна на вътрешния съд.
	Преди да включите уреда за готвене на ориз, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.
	Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете уреда за готвене на ориз при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Оризът е прекалено твърд или не е добре сготвен.	Добавете повече вода в ориза или гответе по-дълго.
Уредът не се превключва автоматично в режим на поддържане на топлината.	Системата за контрол на температурата е неизправна. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
По време на готвене от уреда за готвене на ориз се разлива вода.	В зависимост от количеството ориз и различните видове ориз добавете подходящото количество вода според индикацията за нивото на водата върху вътрешния съд.
Оризът мирише лошо след приготвяне.	Използвайте почистващ препарат и топла вода, за да почистите вътрешния съд.
	Проверете дали след прикл ючване на гответо капачката на отвора за пара, вътрешният капак и вътрешният съд са почистени добре. Почистете вътрешния съд с почистващ препарат и топла вода.
E1, E2, E3 или E4 се показва на екрана.	Сензорът е повреден. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
E5 или E6 се показва на екрана.	Напрежението е твърде високо или твърде ниско. Веднага щом напрежението във вашия район се възстанови, кодът за грешка ще изчезне от екрана.

Indhold

1 Vigtigt 27
Hukommelsesfunktion ved strømsvigt 28
Elektromagnetiske felter (EMF) 28

2 Din riskoger 29
Pakkens indhold 29
Produktoversigt 30
Oversigt over knapper 30
Tilberedningsprogrammer 31

3 Sådan bruger du din riskoger 31
Før apparatet tages i brug første gang 31
Klargøring før tilberedning 31
Kogning af ris 32
Grød og suppe 33
Kagebagning 33
Forudindstillet timer til udskudt tilberedning 33

4 Rengøring og vedligeholdelse 34
Inderlåg 34
Dampventil 34
Indvendigt 35
Udvendigt 35
Tilbehør 35

5 Genanvendelse 35

6 Garanti og support 35

7 Specifikationer 35

8 Fejlfinding 36

1 Vigtigt

Læs denne brugervejledning omhyggeligt igennem, inden riskogeren tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Advarsel

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dette apparat skal placeres i en stabil situation med håndtagene (hvis sådanne findes) placeret for at undgå spild af varme væsker.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom:
- personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdspladser;
- stuehuse på gårde;
- af gæster på hoteller, moteller og andre værelser til udlejning;
- bed and breakfast-lignende miljøer.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et ledningssæt, der fås fra producenten.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent vha. en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til den.
- Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af det bord eller den plads, som apparatet står på.
- Kontrollér, at varmelegemet, temperatursensoren og ydersiden af inderskålen er rene og tørre, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Sæt ikke apparatets stik i stikkontakten, og tryk ikke på nogen knapper på kontrolpanelet, hvis du har våde hænder.
- ADVARSEL: Sørg for at undgå spild på strømstikket for at undgå en potentiel fare.
- ADVARSEL: Følg altid anvisningerne, og brug apparatet korrekt for at undgå potentielle kvæstelser.
- I henhold til instruktionerne i denne brugervejledning skal du bruge en blød, fugtig klud til at rengøre overflader, der er i kontakt med mad, og sørge for at fjerne alle madrester, der sidder fast på apparatet.
- Placer ikke netledningen under apparatet, når det er i brug.

Forsigtig



- Symbolet, der er angivet på apparatet, betyder "forsigtig, varme overflader". Rør ikke ved den varme overflade for at undgå skoldning.
- ADVARSEL: Varmelegemets overflade kan være varm efter brug.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter eller tilbehør/dele, som ikke specifikt er anbefalet af Philips. Hvis du anvender en sådan type tilbehør eller dele, annulleres garantien.
- Aluminiumspladen på det øverste låg er ikke beregnet til at komme i kontakt med syreholdige fødevarer (pH≤5,0) såsom surkål, syltetøj, gelé, tomater, eddike, lime eller citron, mirabeller og cola.
- Apparatet må ikke udsættes for høje temperaturer eller placeres på ovne eller komfurer, som er i brug, eller som stadig er varme.
- Apparatet bør ikke udsættes for direkte sollys.
- Stil apparatet på et stabilt, vandret og jævnt underlag.
- Sæt altid inderskålen i apparatet, før du sætter stikket i en stikkontakt og tænder for apparatet.
- Sæt ikke inderskålen direkte over åben ild for at koge ris.
- Brug ikke inderskålen, hvis den er beskadiget.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug. Vær ekstra forsigtig, når du rører ved apparatet.
- Pas på den varme damp, der kommer ud af dampventilen under kogning eller af apparatet, når du åbner låget. Hold hænder og ansigt væk fra apparatet for at undgå dampen.
- Undlad at flytte eller løfte apparatet under brug.
- Overskrid ikke den maksimale vandstand, der er angivet i inderskålen, for at undgå overløb, der kan medføre risiko for skader.
- Placer ikke køkkenredskaberne inde i gryden, mens du koger, holder varmen eller genopvarmer ris.
- Brug kun de medfølgende køkkenredskaber. Undgå at bruge skarpe redskaber.
- For at undgå ridser anbefales det ikke at tilberede krebsdyr og skaldyr. Fjern de hårde skaller før madlavning.
- Indfør ikke metalliske genstande eller fremmede stoffer i dampventilationshullerne.
- Anbring ikke magnetiske stoffer på låget. Brug ikke apparatet i nærheden af magnetiske substanser.
- Lad altid apparatet køle ned, inden du rengør eller flytter det.
- Rengør altid apparatet efter brug. Apparatet tåler ikke opvaskemaskine.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke bruges i en længere periode.
- Apparatets driftshøjdeområde er 0-2000 meter.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller halvprofessionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

Hukommelsesfunktion ved strømsvigt

Dette apparat har en hukommelsesfunktion ved strømsvigt, der gemmer status før strømafbrydelsen.

- Hvis der opstår strømsvigt under tilberedning, og strømmen genoprettes inden for 2 timer, vil nedtælling af tilberedningstiden genoptages fra det forrige punkt.
- Hvis der opstår et strømsvigt, mens produktet er i forudindstillet tilstand, og strømmen genoprettes inden for 2 timer, vil nedtællingen af den forudindstillede tid blive genoptaget fra det forrige punkt.
- Hvis strømmen ikke genoprettes inden for 2 timer, genoptager apparatet muligvis ikke sin tidligere arbejdsproces.

Elektromagnetiske felter (EMF)

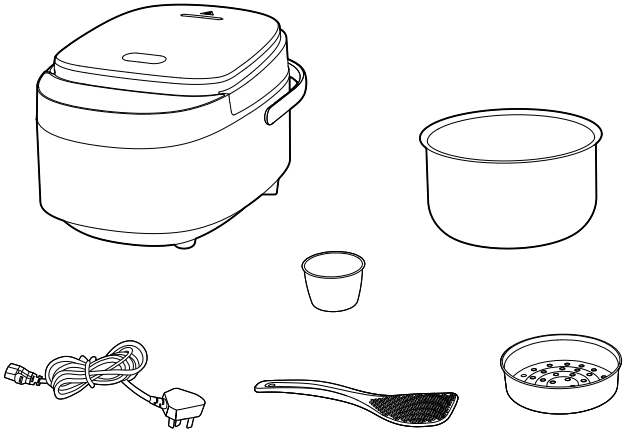
Dette apparat overholder gældende standarder og regler angående eksponering for elektromagnetiske felter.

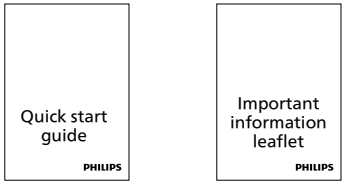
2 Din riskoger

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

Hvis du vil have fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, kan du registrere dit produkt på **www.philips.com/welcome**.

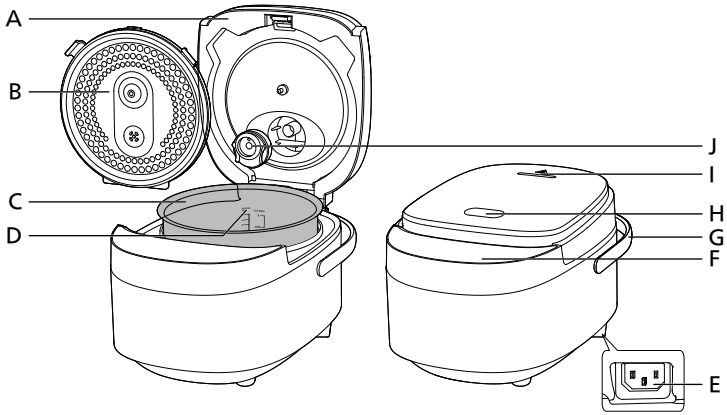
Pakkens indhold





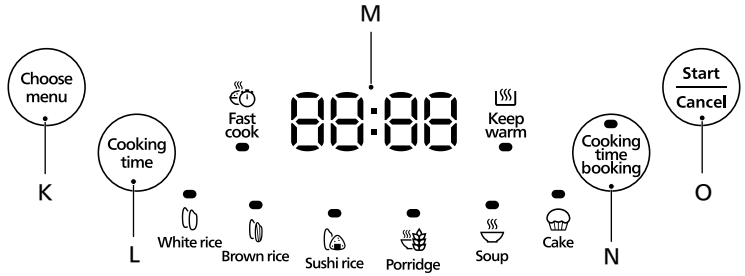
Hovedenhed
Ris- og suppeøse
Dampplade
Hurtig startvejledning
Strømkabel
Målebæger
Inderskål
Brochure med vigtig information

Produktoversigt



A	Øverste låg	F	Control Panel
B	Aftageligt inderlåg	G	Håndgreb
C	Inderskål	H	Udløserknap til låg
D	Vandstandsindikatorer	I	Dampventil
E	Strømstik	J	Dampventil

Oversigt over knapper



K	Knappen Choose menu (Vælg menu)	N	Knappen Cooking time booking (Valg af tilberedningstid)
L	Knappen Cooking time (Tilberedningstid)	O	Knappen Start/Cancel (Start/annuller)
M	Tidsdisplay		

Tilberedningsprogrammer

Tilberednings funktion	Standardtil beredningstid*	Justerbart tidsinterval
Hurtig tilbered-ning	30 minutter**	N/A
Hvide ris	50 minutter	N/A
Brune ris	60 minutter	N/A
Sushi-ris	50 minutter	N/A
Grød	90 minutter	1-2 timer
Suppe	2 timer	1,5-4 timer
Kage	50 minutter	N/A
Hold varm	6 timer	N/A

*Standardtilberedningstiden refererer til den standardtilberedningstid, der vises på skærmen, når den tilsvarende funktion er valgt. Apparatet kan ikke justere tilberedningstiden manuelt. Den faktiske tilberedningstid kan variere afhængigt af mængden af anvendte ingredienser, den anvendte mængde vand, vandets temperatur og tilberedningsforholdene.

**Tilberedningstiden for funktionen Fast cook (Hurtig tilberedning) kan variere afhængigt af faktorer som mængden af anvendt ris, den anvendte mængde vand, vandets temperatur og tilberedningsforholdene. Som følge heraf vil tilberedningstiden blive tilpasset, enten øget eller reduceret.

Som reference er tilberedningstiden ca. 30 minutter for tilberedning af 1 kop kortkornede ris.

3 Sådan bruger du din riskoger

Før apparatet tages i brug første gang

1 Tag alt tilbehøret ud af inderskålen. Fjern emballagen fra inderskålen.
2 Kog vand før ibrugtagning, og rengør riskogeren.
3 Rengør riskogerens dele grundigt, før du bruger den første gang (se kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse").

Bemærk

- Sørg for, at alle delene er helt tørre, før du begynder at bruge riskogeren.
- Kontrollér, at ydersiden af inderskålen er tør og ren, og at der ikke sidder rester på varmelegemet.

Klargøring før tilberedning

Advarsel

- Sørg for, at det aftagelige inderlåg og dampventilen er monteret korrekt.

Bemærk

- Sørg for, at den mængde mad eller væske, du tilsætter i inderskålen, ikke overstiger vandstandsindikatoren.
- Ved tilberedning af ris skal du følge vandstandsindikatorerne på indersiden af inderskålen. Du kan justere vandstanden for forskellige typer ris og efter egen præference. Overskrid ikke de mængder, der er angivet på indersiden af inderskålen.
- For at tilberede **brune ris** eller **sushiris** kan du bruge den samme vandstandsindikator som for **hvide ris**.
- Når tilberedningsprocessen er startet, kan du trykke på **Start/Cancel** (Start/annuller) for at annullere tilberedningen. Riskogeren går i standbytilstand.

Udfør følgende klargøring før tilberedning i riskogeren:

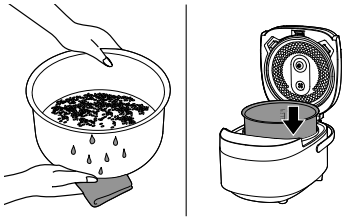
1 Tryk på udløserknappen på låget for at åbne riskogeren.



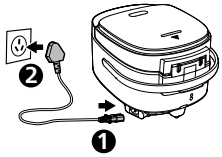
2 Tag inderskålen ud.



3 Kom den rensede mad i inderskålen, og tør vandet uden på inderskålen af med en blød, ren klud, og sæt den tilbage i apparatet.



4 Luk låget.
5 Sæt stikket i stikkontakten.

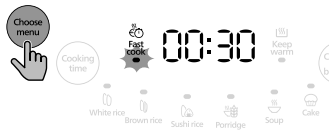


Bemærk

- Kontrollér, at ydersiden af inderskålen er tør og ren, og at der ikke sidder rester på varmelegemet.
- Sørg for, at inderskålen har tilstrækkelig kontakt med varmelegemet.

Kogning af ris

1 Følg trinnene i "Klargøring før tilberedning".



2 Tryk på knappen **Choose menu** (Vælg menu) for at vælge Fast cook (Hurtig tilberedning), **White rice** (Hvide ris), **Brown rice** (Brune ris) eller **Sushi rice** (Shushiris).
   ↳ Indikatoren for den valgte tilberedningsfunktion blinker.
   ↳ Standardtilberedningstimeren vises på skærmen.
3 Tryk på **Start** for at starte tilberedningen.
4 Når tilberedningen er færdig, hører du 6 bip, og lyset for den valgte tilberedningsfunktion slukkes.
5 Riskogeren vil automatisk være i hold varm-tilstand.
   ↳ Hold varm-indikatoren lyser.

Bemærk

- Tryk på **Start/Cancel** (Start/annuller) for at afslutte den aktuelle tilberedning.
- Markeringerne på indersiden af inderskålen er kun vejledende. Du kan altid justere vandstanden alt efter ristypen og dine egne præferencer.
- Udover at følge vandstandsindikatorerne kan du også tilføje ris og vand i forholdet 1:(1,3-1,6) ved kogning af ris.
- For at forhindre risene i at klumpe sammen skal de løsnes inden for 30 minutter.
- Overskrid ikke den angivne mængde eller den maksimale vandstand, der er angivet i inderskålen, da dette kan medføre, at riskogeren løber over og kan være til fare.

Grød og suppe

1 Læg alle ingredienserne i inderskålen.
2 Følg trinnene i "Klargøring før tilberedning".



3 Tryk på knappen Choose menu (Vælg menu) for at vælge funktionen **Porridge** (Grød) eller **Soup** (Suppe).
↳ Indikatoren for den valgte tilberedningsfunktion blinker.
↳ Standardtilberedningstimeren vises på skærmen.

Bemærk

- Du kan trykke på knappen **Cooking time** (Tilberedningstid) for at justere tiden, tilberedningstiden blinker på skærmen.

4 Tryk på **Start** for at starte tilberedningen.
5 Når tilberedningen er færdig, hører du 6 bip, og lyset for den valgte tilberedningsfunktion slukkes.
6 Riskogeren vil automatisk være i hold varm-tilstand.
↳ Hold varm-indikatoren lyser.

Kagebagning

1 Pisk ingredienserne til kage godt sammen.
2 Smør inderskålen med smør eller madolie, og hæld derefter ingredienserne i.
3 Følg trinnene i "Klargøring før tilberedning".

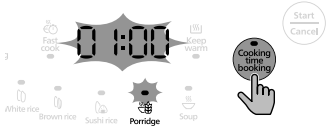


4 Tryk på knappen **Choose menu** (Vælg menu) for at vælge funktionen Cake (Kage).
5 Tryk på **Start** for at starte tilberedningen.
6 Når tilberedningen er færdig, hører du 6 bip, og lyset for den valgte tilberedningsfunktion slukkes.
↳ Hold varm-indikatoren lyser.
7 Åbn låget, og tag forsigtigt inderskålen ud til afkøling.
8 Når inderskålen er kølet af, skal du sætte en tallerken eller et kagefad oven på skålen og derefter vende den på hovedet for at få kagen ud.

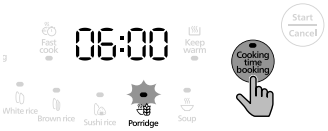
Forudindstillet timer til udskudt tilberedning

Bemærk

- Den forudindstillede funktion er ikke tilgængelig for **Cake** (Kage) og **Keep warm** (Hold varm). Den forudindstillede tid er op til 24 timer.
- Den forudindstillede timer skal være længere end tilberedningstiden.
- Hvis du vil nyde lækre ris efter 8 timer, skal du indstille den forudindstillede tid til 8 timer.
- Vær opmærksom på ikke at indstille den til for langt ud i fremtiden, hvis der er fordærvelige ingredienser i den ret, du tilbereder.



1 Vælg en funktion, du har brug for, tryk på knappen **Cooking time booking)** (Valg af tilberedningstid) for at indstille den forudindstillede tid.
   ↳ Indikatoren for Valg af tilberedningstid blinker
   ↳ Tiden på skærmen blinker.



2 Tryk på knappen **Cooking time booking** (Valg af tilberedningstid) for at justere tidspunktet.
   ↳ Med hvert tryk øges tiden med 10 minutter. Tryk længe på knappen for hurtigt at justere tiden med 1 time.

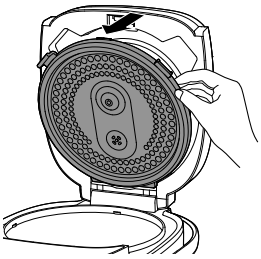
3 Tryk på **Start** for at starte tilberedningen.
   ↳ Riskogeren starter nedtællingen, indtil tilberedningen er færdig.

4 Rengøring og vedligeholdelse

Bemærk

- Tag riskogeren ud af stikkontakten, før du rengør den.
- Vent, til apparatet er kølet tilstrækkeligt af, før du rengør det.

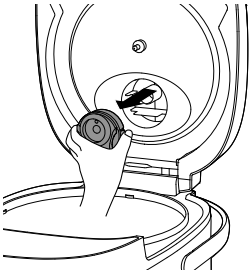
Inderlåg



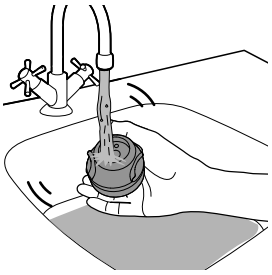
- Fjern inderlåget, der kan skilles fra det øverste låg, og rengør det.
- Læg inderlåget i varmt vand, og vask det med en svamp.
- Fjern alle madrester, der sidder fast i apparatet.
- Sæt inderlåget fast på det øverste låg igen.

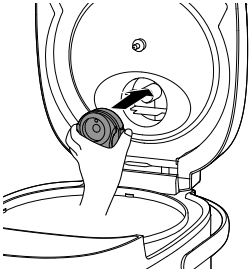
Dampventil

- Fjern inderlåget.
- Fjern dampventilen fra det øverste låg.



- Skyl dampventilen for at fjerne eventuelle madrester. Når den er rengjort, sættes dampventilen fast på det øverste låg igen.





Indvendigt

Det øverste låg og apparatets inderside:
- Tør af med en opvredet klud.
- Fjern alle madrester, der sidder fast i apparatet.

Varmelegeme:
- Tør af med en opvredet klud.
- Fjern alle madrester.

Udvendigt

- Tør med en fugtig klud med sæbevand.
- Brug kun en blød og tør klud til at tørre betjeningspanelet af.
- Sørg for at fjerne alle madrester.

Tilbehør

Risske, dampkurv og inderskål.
- Læg i blød i varmt vand, og rengør med en svamp.

5 Genanvendelse

Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).

Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

6 Garanti og support

Versuni Netherlands B.V. med hovedsæde på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL tilbyder en to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis senere). Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted **home.id/suppor**t for at få oplysninger, reservedele eller for at påberåbe dig garantien.

7 Specifikationer

Modelnumre	HD3093
Nominel indgangseffekt	549 - 653 W
Nominel kapacitet	3,0 l
Riskapacitet	0,85 l

8 Fejlfinding

Hvis der forekommer fejl på apparatet, bør du kontrollere følgende punkter, inden du bestiller reparation. Hvis du ikke kan løse problemet, skal du kontakte Philips Kundecenter i dit land.

Problem	Løsning
Lyset på knappen tændes ikke.	Der kan være problemer med tilslutningen. Kontrollér, om netledningen er korrekt tilsluttet til riskogeren, og om stikket er sat korrekt i stikkontakten.
	Indikatoren er defekt. Indlever apparatet til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-servicecenter.
Risene er ikke kogt	Der er ikke nok vand. Hæld vand op til den pågældende markering på indersiden af inderskålen.
	Sørg for, at der ikke er rester på varmelegemet og ydersiden af inderskålen, før du tænder for riskogeren.
	Varmelegemet er beskadiget, eller inderskålen er deform. Indlever riskogeren til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-servicecenter.
Risene er for hårde eller har ikke kogt nok.	Tilsæt mere vand til risene, eller kog dem i længere tid.
Apparatet skifter ikke automatisk til hold varm-tilstand.	Der er fejl i temperaturstyringssystemet. Indlever apparatet til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-servicecenter.
Under tilberedning Der løber vand ud i riskogeren.	Baseret på mængden af ris og forskellige typer ris tilsættes den passende mængde vand i henhold til vandstandsindikatoren på inderskålen.
Risene lugter dårligt efter tilberedning.	Brug rengøringsmiddel og varmt vand til at rengøre inderskålen.
	Efter tilberedning skal du rengøre dampventilhætten, inderlåget og inderskålen grundigt. Rengør inderskålen med lidt vaskemiddel og varmt vand.
E1, E2, E3 eller E4 vises på skærmen.	Der er fejl i sensoren. Indlever apparatet til din Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-servicecenter.
E5 eller E6 vises på skærmen.	Spændingen er for høj eller for lav. Når den korrekte spænding i dit område genoprettes, forsvinder fejlkoden fra skærmen.

Inhalt

1 Wichtige Hinweise 38
Speicherfunktion bei Stromausfall 39
Elektromagnetische Felder 39

2 Ihr Reiskocher 40
Verpackungsinhalt 40
Produktübersicht 41
Übersicht über die Bedienelemente 41
Garprogramme 42

3 Gebrauch des Reiskochers 42
Vor dem ersten Gebrauch 42
Vorbereitungen vor dem Garen 42
Reis kochen 43
Porridge und Suppe 44
Kuchen backen 44
Einstellen des Timers für zeitverzögertes Garen 44

4 Reinigung und Wartung 45
Innerer Deckel 45
Dampfventil 45
Innenbereich 46
Geräteaußenseite 46
Zubehör 46

5 Recycling 46

6 Garantie und Support 47

7 Technische Daten 47

8 Fehlerbehebung 48

1 Wichtige Hinweise

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor dem Gebrauch des Reiskochers aufmerksam durch und bewahren Sie es für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Warnung

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es mitsamt Griffen (falls vorhanden) stabil positioniert ist, damit keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:
- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftlichen Betrieben;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünfte mit Frühstücksangebot.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein vom Hersteller erhältliches Kabel ersetzt werden.
- Das Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen, auf der das Gerät steht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des Topfeinsatzes sauber und trocken sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.
- WARNUNG: Achten Sie darauf, dass Sie nichts auf den Netzstecker verschütten, um eine potenzielle Gefahr zu vermeiden.
- WARNUNG: Befolgen Sie stets die Anweisungen und verwenden Sie das Gerät ordnungsgemäß, um mögliche Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen zu reinigen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, und stellen Sie sicher, dass alle Lebensmittelrückstände am Gerät entfernt werden.
- Legen Sie das Netzkabel während des Gebrauchs nicht unter das Gerät.

Achtung



- Das Symbol auf dem Gerät bedeutet "Vorsicht, heiße Oberflächen". Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- VORSICHT: Die Oberfläche des Heizelements kann nach der Verwendung Restwärme abgeben.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von Philips empfohlen werden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
- Die Aluminiumplatte des oberen Deckels ist nicht für den Kontakt mit sauren Lebensmitteln mit einem pH-Wert von bis zu 5,0 geeignet. Beispiele sind Sauerkraut, saure Gurken, Marmeladen, Tomaten, Essig, Limette oder Zitrone, saure Pflaume und Cola.
- Setzen Sie das Gerät keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie es auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- Stellen Sie den Topfeinsatz immer in das Gerät, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.
- Stellen Sie den Topfeinsatz zum Reiskochen nicht direkt auf eine offene Flamme.
- Verwenden Sie den Topfeinsatz nicht, wenn er verformt ist.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden! Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät berühren.
- Achten Sie während des Kochens auf heißen Dampf, der aus dem Dampfventil oder beim Öffnen des Deckels aus dem Reiskocher entweicht. Halten Sie Hände und Gesicht vom Gerät fern, um nicht mit dem Dampf in Kontakt zu kommen.
- Heben Sie das Gerät nicht an, und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.
- Überschreiten Sie nicht den im Topfeinsatz angegebenen maximalen Wasserstand, um ein Überlaufen zu verhindern, da sonst eine potenzielle Gefahr entstehen kann.
- Stellen Sie die Kochutensilien nicht in den Topf, während Sie Reis kochen, warm halten oder aufwärmen.
- Verwenden Sie nur die zur Verfügung gestellten Kochutensilien. Verwenden Sie keine scharfen Utensilien.
- Um Kratzer zu vermeiden, wird empfohlen, keine Zutaten wie Krustenfische und Schalentieren zu kochen. Entfernen Sie die harten Schalen vor dem Garen.
- Führen Sie keine Metallgegenstände oder Fremdkörper in den Dampfschlitz ein.
- Legen Sie keine magnetischen Objekte auf den Deckel. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von magnetischen Materialien.

- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Reinigen Sie das Gerät nicht der Spülmaschine.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts immer aus der Steckdose, wenn Sie es für eine längere Zeit nicht verwenden.
- Die Betriebshöhe des Geräts beträgt 0–2.000 Meter.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips die Haftung für jegliche entstandenen Schäden ab.

Speicherfunktion bei Stromausfall

Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion bei Stromausfall, die den Status vor dem Stromausfall speichert.

- Wenn während des Garvorgangs ein Stromausfall eintritt und die Stromversorgung innerhalb von 2 Stunden wiederhergestellt wird, wird die Countdownzeit für den Garvorgang vom vorherigen Zeitpunkt aus fortgesetzt.
- Wenn ein Stromausfall eintritt, während sich das Gerät in einem voreingestellten Modus befindet und die Stromversorgung innerhalb von 2 Stunden wiederhergestellt wird, wird die voreingestellte Countdownzeit wieder vom vorherigen Zeitpunkt aus fortgesetzt.
- Wenn die Stromversorgung nicht innerhalb von 2 Stunden wiederhergestellt wird, nimmt das Gerät möglicherweise seinen vorherigen Vorgang nicht wieder auf.

Elektromagnetische Felder

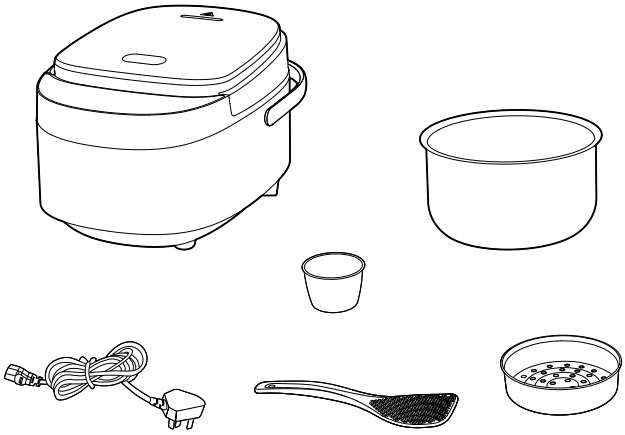
Dieses Gerät erfüllt die entsprechenden Normen und Vorschriften bezüglich Gefährdung durch elektromagnetischen Felder.

2 Ihr Reiskocher

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome** registrieren.

Verpackungsinhalt

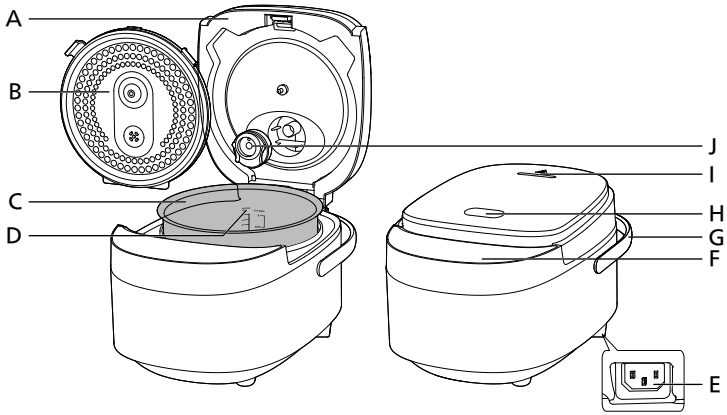






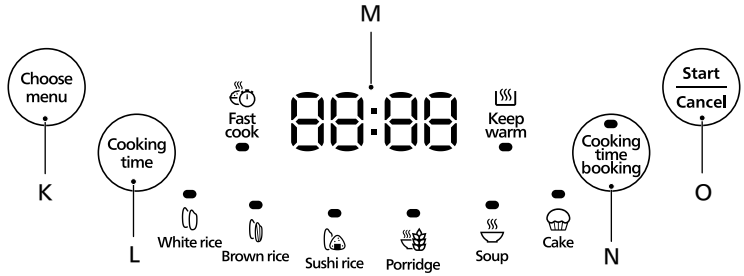
- Hauptgerät
- Schöpfkelle für Reis und Suppen
- Dampfplatte
- Kurzanleitung
- Stromkabel
- Messbesser
- Topfeinsatz
- Broschüre mit wichtigen Informationen

Produktübersicht



A	Oberer Deckel	F	Steuerpult
B	Abnehmbarer Innendeckel	G	Handstück
C	Topfeinsatz	H	Deckelentriegelungstaste
D	Wasserstandsanzeigen	I	Dampfventil
E	Steckdose	J	Dampfventil

Übersicht über die Bedienelemente



K	Taste "Choose menu" (Menüauswahl)	N	Taste "Cooking time booking" (Garzeit buchen)
L	Taste "Cooking time" (Garzeit)	O	Taste "Start/Cancel" (Starten/Abbrechen)
M	Zeitanzeige		

Garprogramme

Garfunktion	Standard-Garzeit*	Einstellbarer Zeitbereich
Funktion "Fast cook" (Schnell garen)	30 Minuten**	N/V
Weißer Reis	50 Minuten	N/V
Brauner Reis	60 Minuten	N/V
Sushireis	50 Minuten	N/V
Porridge	90 Minuten	1–2 Stunden
Suppe	2 Stunden	1,5–4 Stunden
Kuchen	50 Minuten	N/V
Warmhalten	6 Stunden	N/V

* Die Standard-Garzeit bezieht sich auf die Standard-Garzeit, die auf dem Display angezeigt wird, wenn die entsprechende Funktion ausgewählt wird. Das Gerät kann die Garzeit nicht manuell anpassen. Die tatsächliche Garzeit kann abhängig von der Menge der verwendeten Zutaten, der Menge des verwendeten Wassers, der Temperatur des Wassers und der Garumgebung variieren.

** Die Garzeit für die Funktion "Fast cook" (Schnell garen) kann je nach Faktoren wie der verwendeten Reismenge, der verwendeten Wassermenge, der Temperatur des Wassers und der Garumgebung variieren. Dadurch wird die Garzeit angepasst, d. h. entweder erhöht oder verringert.

Als Referenz gilt, dass die Garzeit für 1 Tasse Rundkornreis etwa 30 Minuten beträgt.

3 Gebrauch des Reiskochers

Vor dem ersten Gebrauch

1 Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Topfeinsatz. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vom Topfeinsatz.

2 Kochen Sie vor dem ersten Gebrauch Wasser auf und reinigen Sie den Reiskocher.

3 Reinigen Sie die Teile des Reiskochers gründlich, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").

Hinweise

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Reiskocher verwenden.
- Achten Sie darauf, dass der Topfeinsatz von außen sauber und trocken ist und sich keinerlei Rückstände auf dem Heizelement befinden.

Vorbereitungen vor dem Garen

Warnung

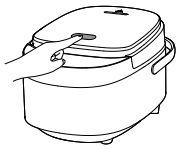
- Stellen Sie sicher, dass der abnehmbare innere Deckel und das Dampfventil korrekt angebracht sind.

Hinweise

- Stellen Sie sicher, dass die Menge der Lebensmittel oder Flüssigkeit, die Sie in den Topfeinsatz geben, innerhalb der Wasserstandsanzeige liegt.
- Beachten Sie zum Garen von Reis die Wasserstandsanzeigen auf der Innenseite des Topfeinsatzes. Sie können die Wassermenge für verschiedene Reisarten und nach Ihren eigenen Vorlieben anpassen. Überschreiten Sie nicht die Mengenangaben auf der Innenseite des Topfeinsatzes.
- Zum Garen von **Brown rice** (Brauner Reis) oder **Sushi rice** (Sushireis) können Sie dieselbe Wasserstandsanzeige wie für **White rice** (Weißer Reis) verwenden.
- Nachdem der Garvorgang begonnen hat, können Sie auf **Start/Cancel** (Starten/Abbrechen) drücken, um den Garvorgang abzubrechen. Der Reiskocher wechselt in den Standby-Modus.

Führen Sie vor dem Garen mit dem Reiskocher die folgenden Vorbereitungen durch:

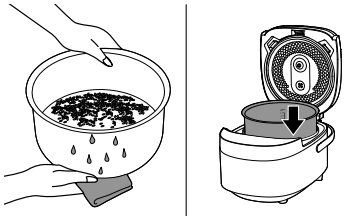
1 Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, um den Reiskocher zu öffnen.



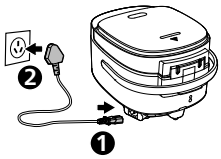
2 Nehmen Sie den Topfeinsatz heraus.



3 Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topfeinsatz und wischen Sie das Wasser außen am Topfeinsatz mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Setzen Sie den Topf dann wieder in das Gerät ein.



4 Schließen Sie den Deckel.
5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



Hinweise

- Achten Sie darauf, dass der Topfeinsatz von außen sauber und trocken ist und sich keinerlei Rückstände auf dem Heizelement befinden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topfeinsatz richtig mit dem Heizelement in Kontakt ist.

Reis kochen

1 Befolgen Sie die Schritte unter "Vorbereitung vor dem Garen".



2 Drücken Sie die Taste **Choose menu** (Menüauswahl), um "Fast cook" (Schnell garen), **White rice** (Weißer Reis), **Brown rice** (Brauner Reis) oder **Sushi rice** (Sushireis) auszuwählen.
   ↳ Die Anzeige der ausgewählten Garfunktion blinkt.
   ↳ Der Timer für die Standard-Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
3 Drücken Sie auf **Start** (Starten), um den Garvorgang zu starten.
4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, hören Sie 6 Signaltöne und die ausgewählte Garfunktionsleuchte erlischt.
5 Der Reiskocher befindet sich automatisch im Modus "Keep warm" (Warmhalten).
   ↳ Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

Hinweise

- Drücken Sie auf **Start/Cancel** (Starten/Abbrechen), um den aktuellen Garvorgang zu beenden.
- Die Füllstandsanzeige auf der Innenseite des Topfeinsatzes dient lediglich als Anhaltspunkt. Sie können die Wassermenge je nach Reissorte und Geschmack variieren.
- Sie können entweder die Wasserstandsanzeigen beachten oder Reis und Wasser im Verhältnis 1:(1,3–1,6) zum Garen von Reis hinzufügen
- Um zu verhindern, dass der Reis verklumpt, lösen Sie den Reis innerhalb von 30 Minuten.
- Überschreiten Sie weder die angezeigte Füllmenge noch die maximale Wasserstandsanzeige im Topfeinsatz, da dies dazu führen kann, dass der Reiskocher überläuft und eine potenzielle Gefahr darstellt.

Porridge und Suppe

1 Geben Sie alle Zutaten in den Topfeinsatz.

2 Befolgen Sie die Schritte unter "Vorbereitung vor dem Garen".



3 Drücken Sie die Taste "Choose menu" (Menüauswahl), um die Funktion **Porridge** (Porridge) oder **Soup** (Suppe) auszuwählen.
↪ Die Anzeige der ausgewählten Garfunktion blinkt.
↪ Der Timer für die Standard-Garzeit wird auf dem Display angezeigt.

Hinweise

- Drücken Sie die Taste **Cooking time** (Garzeit), um die Zeit anzupassen. Die Garzeit blinkt auf dem Bildschirm.

4 Drücken Sie auf **Start** (Starten), um den Garvorgang zu starten.

5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, hören Sie 6 Signaltöne und die ausgewählte Garfunktionsleuchte erlischt.

6 Der Reiskocher befindet sich automatisch im Modus "Keep warm" (Warmhalten).
↪ Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

Kuchen backen

1 Verrühren Sie die Zutaten für den Kuchen gut.

2 Bestreichen Sie den Topfeinsatz mit etwas Butter oder Speiseöl und geben Sie die Zutaten dann hinein.

3 Befolgen Sie die Schritte unter "Vorbereitung vor dem Garen".



4 Drücken Sie die Taste **Choose menu** (Menüauswahl), um die Funktion "Cake" (Kuchen) auszuwählen.

5 Drücken Sie auf **Start** (Starten), um den Garvorgang zu starten.

6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, hören Sie 6 Signaltöne und die ausgewählte Garfunktionsleuchte erlischt.
↪ Die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

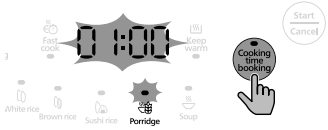
7 Öffnen Sie den Deckel, und nehmen Sie den Topfeinsatz vorsichtig heraus, um ihn abzukühlen.

8 Nachdem der Topfeinsatz abgekühlt ist, legen Sie einen Teller oder ein Kuchenrost auf den Topf und drehen Sie ihn dann um, um den Kuchen herauszunehmen.

Einstellen des Timers für zeitverzögertes Garen

Hinweise

- Die voreingestellte Funktion ist für **Cake** (Kuchen) und **Keep warm** (Warmhalten) nicht verfügbar. Die voreingestellte Zeit geht bis zu 24 Stunden.
- Der voreingestellte Timer sollte länger sein als die Garzeit.
- Wenn Sie nach 8 Stunden köstlichen Reis genießen möchten, stellen Sie die voreingestellte Zeit auf 8 Stunden ein.
- Achten Sie darauf, diese Einstellung nicht zu lange eingestellt zu lassen, wenn Ihr Gericht verderbliche Zutaten enthält.



1 Wählen Sie eine Funktion aus, die Sie benötigen, und drücken Sie die Taste **Cooking time booking** (Garzeit buchen), um die voreingestellte Zeit einzustellen.
   ↳ Die Leuchte für "Cooking time booking" (Garzeit buchen) blinkt
   ↳ Die Zeit auf dem Display blinkt.



2 Drücken Sie die Taste **Cooking time booking** (Garzeit buchen), um die Zeit anzupassen.
   ↳ Bei jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 10 Minuten. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Uhrzeit schnell um 1 Stunde anzupassen.

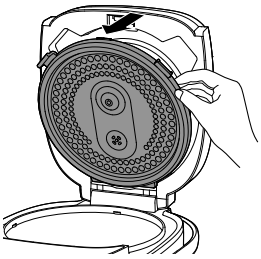
3 Drücken Sie auf **Start** (Starten), um den Garvorgang zu starten.
   ↳ Der Reiskocher beginnt mit dem Countdown, bis der Garvorgang abgeschlossen ist.

4 Reinigung und Wartung

Hinweise

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Reiskochers den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist.

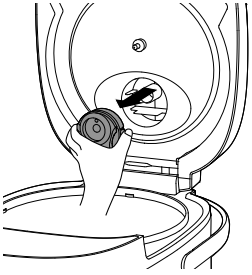
Innerer Deckel



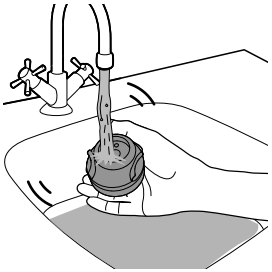
- Entfernen Sie den inneren Deckel, der vom oberen Deckel abgenommen werden kann, und reinigen Sie ihn.
- Weichen Sie den inneren Deckel in warmem Wasser ein und reinigen Sie ihn mit einem Schwamm.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände am Gerät.
- Bringen Sie den inneren Deckel wieder am oberen Deckel an.

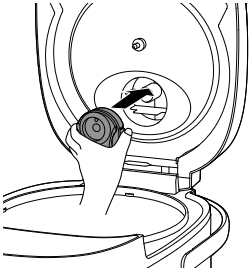
Dampfventil

- Entfernen Sie den inneren Deckel.
- Nehmen Sie das Dampfventil vom oberen Deckel ab.



- Spülen Sie das Dampfventil ab, um Lebensmittelreste zu entfernen. Bringen Sie das Dampfventil nach der Reinigung wieder am oberen Deckel an.





Innenbereich

Oberer Deckel und Innenseite des Geräts:
- Wischen Sie die Teile mit einem ausgewrungenen Tuch ab.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände am Gerät.

Heizelement:
- Wischen Sie die Teile mit einem ausgewrungenen Tuch ab.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste.

Geräteaußenseite

- Wischen Sie die Flächen mit einem leicht mit Spülwasser angefeuchteten Tuch ab.
- Wischen Sie das Bedienfeld nur mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Achten Sie darauf, alle Lebensmittelreste zu entfernen.

Zubehör

Reislöffel, Dampfkorb und Topfeinsatz.
- Weichen Sie diese in heißem Wasser ein, und reinigen Sie sie mit einem Schwamm.

5 Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.

1 Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.

2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte/Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet.

3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannteRückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE: https://www.stiftung-ear.de/; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: https://www.bmu.de

Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und

Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Diese Händler müssen:

- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Versuni Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems "take-e-back". Mehr Information unter: www.take-e-back.de. So Verbraucher über Versuni Netherlands B.V. ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich

Die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V. sind Mitglied beim Sammel- und Verwertungssytem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe https://ufh.at/. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Versuni Germany GmbH und die Versuni Netherlands B.V. Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

6 Garantie und Support

Versuni Netherlands B.V., registriert unter Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, gewährt für diese Produkt eine zweijährige Garantie ab dem Kaufdatum (oder dem Lieferdatum, falls dieses später liegt). Die Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder mangelhafte Wartung entstanden sind. Unsere Garantie berührt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Weitere Informationen, Ersatzteile sowie Informationen zur Inanspruchnahme der Gewährleistung finden Sie auf unserer Website **home.id/support**.

7 Technische Daten

Modellnummer	HD3093
Nenneingangsleistung	549–653 W
Nennkapazität	3,0 l
Fassungsvermögen für Reis	0,85 l

8 Fehlerbehebung

Wenn Sie bei der Verwendung dieses Geräts Probleme feststellen, prüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie Serviceleistungen anfordern. Wenn Sie das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Lösung
Die Leuchte der betreffenden Taste leuchtet nicht auf.	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß mit dem Reiskocher verbunden ist und ob der Stecker fest in der Steckdose steckt.
	Die LED ist defekt. Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Der Reis ist nicht gar.	Es ist nicht ausreichend Wasser vorhanden. Für die richtige Wassermenge halten Sie sich an die Markierungen innen am Topfeinsatz.
	Vergewissern Sie sich, dass sich keine Rückstände auf dem Heizelement und auf der Außenseite des Topfeinsatzes befinden, bevor Sie den Reiskocher einschalten.
	Das Heizelement ist beschädigt oder der Topfeinsatz verformt. Lassen Sie das Gerät von Ihrem Philips Händler oder einem von Philips autorisierten Servicecenter überprüfen.
Der Reis ist zu hart oder nicht gut gegart.	Geben Sie mehr Wasser zum Reis oder garen Sie den Reis länger.
Das Gerät wechselt nicht automatisch in den Modus "Keep warm" (Warmhalten).	Das Temperaturregelungssystem funktioniert nicht ordnungsgemäß. Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Während des Garvorgangs Aus dem Reiskocher tritt Wasser aus.	Geben Sie je nach Reismenge und Reisart die entsprechende Wassermenge gemäß der Wasserstandsanzeige im Topfeinsatz hinzu.
Der Reis riecht nach dem Garen schlecht.	Verwenden Sie Reinigungsmittel und warmes Wasser, um den Topfeinsatz zu reinigen.
	Stellen Sie nach dem Garen sicher, dass die Dampfventilkappe, der innere Deckel und der Topfeinsatz gründlich gereinigt werden. Reinigen Sie den Topfeinsatz mit etwas Reinigungsmittel und warmem Wasser.
"E1", "E2", "E3" oder "E4" wird auf dem Display angezeigt.	Der Sensor funktioniert nicht ordnungsgemäß. Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
"E5" oder "E6" wird auf dem Display angezeigt.	Die Spannung ist zu hoch oder zu niedrig. Sobald die Spannung in Ihrem Bereich wiederhergestellt ist, wird der Fehlercode nicht mehr auf dem Display angezeigt.

Contenido

1 Importante 50
Función de memoria en caso de corte en el suministro eléctrico 51
Campos electromagnéticos (CEM) 51

2 Su hervidora de arroz 52
Contenido del paquete 52
Descripción del producto 53
Descripción de los controles 53
Programas de cocinado 54

3 Uso de la hervidora de arroz 54
Antes del primer uso 54
Preparativos antes de cocinar 54
Cómo cocer arroz 55
Gachas y sopa 56
Cómo cocer pasteles 56
Temporizador preestablecido para cocción retardada 57

4 Limpieza y mantenimiento 57
Tapa interior 57
Válvula de vapor 57
Interior 58
Exterior 58
Accesorios 58

5 Reciclaje 58

6 Garantía y asistencia 58

7 Especificaciones 58

8 Solución de problemas 59

1 Importante

Antes de usar la hervidora de arroz, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No debe sumergir el aparato.

Advertencia

- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años siempre que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato debe colocarse en una superficie estable con las asas (si las hubiera) colocadas para evitar derrames de líquidos calientes.
- Este aparato está diseñado para utilizarlo en entornos domésticos o similares como:
- zona de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- viviendas de granjas;
- por clientes de hoteles, moteles y entornos residenciales de otro tipo;
- hostales en los que se ofrecen desayunos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo por otro disponible del fabricante.
- El aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Asegúrese de que la resistencia, el sensor de temperatura y la parte exterior del recipiente interior estén limpios y secos antes de enchufar el aparato a la toma de alimentación.
- No enchufe el aparato ni pulse ningún botón del panel de control con las manos mojadas.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de no derramar líquido en el conector de alimentación para evitar posibles peligros.
- ADVERTENCIA: Siga siempre las instrucciones y utilice el aparato correctamente para evitar posibles lesiones.
- Tal y como se describe en este manual del usuario, use un paño suave y húmedo para limpiar las superficies en contacto con la comida y asegúrese de eliminar todos los residuos de comida adheridos al aparato.
- No coloque el cable de alimentación debajo del aparato cuando esté en uso.

Precaución



- El símbolo marcado en el aparato significa "Precaución, superficies calientes"; no toque la superficie caliente para evitar quemaduras.
- PRECAUCIÓN: La superficie de la resistencia desprende calor residual después de su uso.
- No utilice nunca accesorios ni piezas de otros fabricantes o que Philips no recomiende específicamente. Si lo hace, quedará anulada su garantía.
- La placa de aluminio de la tapa superior no está diseñada para entrar en contacto con alimentos ácidos con un pH ≤5,0, como chucrut, pepinillos, mermeladas, jaleas, tomates, vinagre, lima o limón, ciruela agria y refrescos.
- No exponga el aparato a altas temperaturas ni lo coloque sobre una cocina o fogón encendido o aún caliente.
- No exponga el aparato a la luz solar directa.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Coloque siempre el recipiente interior en el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente y encenderlo.
- No coloque el recipiente interior directamente sobre el fuego para cocer el arroz.
- No utilice el recipiente interior si está deformado.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. Tenga especial cuidado al tocar el aparato.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por el orificio de salida del vapor mientras cocina, o cuando abra la tapa del aparato. Mantenga las manos y la cara alejadas del aparato para evitar el vapor.
- No levante ni mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No exceda el nivel máximo de agua indicado en el recipiente interior para evitar el desbordamiento, ya que esto podría suponer un peligro.
- No coloque utensilios de cocina dentro del recipiente mientras cocina arroz, lo mantiene caliente o lo recalienta.
- Utilice sólo los utensilios de cocina facilitados. No utilice utensilios afilados o puntiagudos.
- Para evitar arañazos, se recomienda no cocinar los ingredientes con la concha ni la cáscara. Antes de cocinarlos, retíreles la concha.
- No introduzca objetos metálicos ni sustancias extrañas por los orificios de salida del vapor.
- No coloque ninguna sustancia magnética sobre la tapa. No utilice el aparato cerca de ninguna sustancia magnética.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o moverlo.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo. No lave el aparato en el lavavajillas.
- Desenchufe siempre el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo amplio.

- El rango de altitud de funcionamiento del aparato es de 0 a 2000 m.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no respete estas instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidad alguna por daños.

Función de memoria en caso de corte en el suministro eléctrico

Este aparato cuenta con una función de memoria en caso de corte en el suministro eléctrico que guarda el estado anterior a la pérdida de alimentación.

- Si se produce un corte en el suministro eléctrico durante el cocinado y la alimentación se restablece antes de 2 horas, la cuenta atrás de tiempo de cocinado se reanudará desde su punto anterior.
- Si se produce un corte en el suministro eléctrico mientras el producto está en modo preestablecido y la alimentación se restablece antes de 2 horas, la cuenta atrás de tiempo preestablecido se reanudará desde su punto anterior.
- Si no se restablece la alimentación antes de 2 horas, puede que el aparato no reanude su proceso de funcionamiento anterior.

Campos electromagnéticos (CEM)

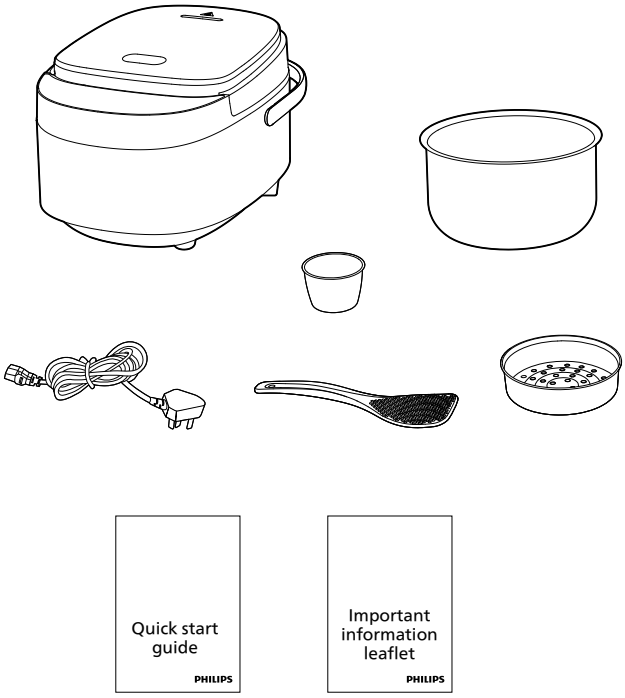
Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

2 Su hervidora de arroz

Le felicitamos por su compra y le damos la bienvenida a Philips.

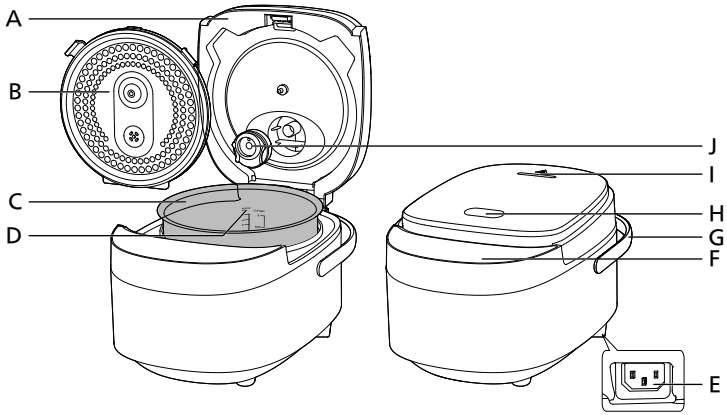
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome.**

Contenido del paquete



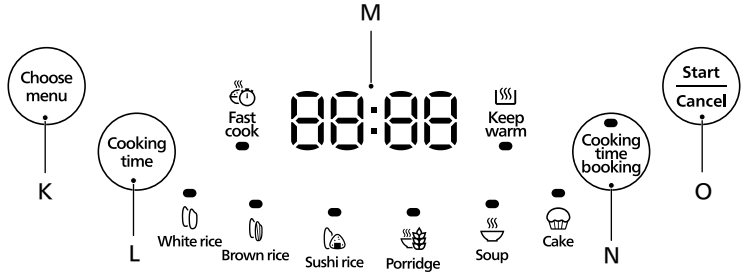
Unidad principal
Cucharón para arroz y sopa
Placa de vapor
Guía de inicio rápido
Cable de alimentación
Vaso medidor
Recipiente interior
Folleto de información importante

Descripción del producto



A	Tapa superior	F	Control Panel
B	Tapa interior desmontable	G	Asa
C	Recipiente interior	H	Botón de apertura de la tapa
D	Indicación del nivel del agua	I	Orificio de salida del vapor
E	Toma de corriente	J	Válvula de vapor

Descripción de los controles



K	Botón Choose menu (Menú de selección)	N	Botón Cooking time booking (Reserva de tiempo de cocinado)
L	Botón Cooking time (Tiempo de cocinado)	O	Botón Start/Cancel (Iniciar/Cancelar)
M	Pantalla de hora		

Programas de cocinado

Función de cocinado	Tiempo de cocinado predeterminado*	Intervalo de tiempo ajustable
Cocción rápida	30 minutos**	N/A
Arroz blanco	50 minutos	N/A
Arroz integral	60 minutos	N/A
Arroz de sushi	50 minutos	N/A
Gachas de arroz	90 minutos	1-2 horas
Máquinas de	2 horas	1,5-4 horas
Bizcocho/ tarta	50 minutos	N/A
Conservación del calor	6 horas	N/A

*Tiempo de cocinado predeterminado hace referencia al tiempo de cocinado predeterminado que se muestra en la pantalla cuando se selecciona la función correspondiente. El aparato no permite ajustar el tiempo de cocinado manualmente. El tiempo de cocinado real puede variar dependiendo de la cantidad de ingredientes, la cantidad de agua, la temperatura del agua y el entorno de cocinado.

**El tiempo de cocinado de la función Fast cook (Cocción rápida) puede variar dependiendo de factores como la cantidad de arroz, la cantidad de agua, la temperatura del agua y el entorno de cocinado. Como resultado, el tiempo de cocinado se ajustará (aumentará o se reducirá).

Como referencia, el tiempo de cocinado es de aproximadamente 30 minutos para 1 taza de arroz de grano corto.

3 Uso de la hervidora de arroz

Antes del primer uso

1 Saque todos los accesorios del recipiente interior. Retire el material de embalaje del recipiente interior.

2 Antes del primer uso, hierva agua y limpie la hervidora de arroz.

3 Limpie a fondo las piezas de la hervidora de arroz antes de utilizarla por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

Notas

- Asegúrese de que todas las piezas están totalmente secas antes de comenzar a utilizar la hervidora de arroz.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior está seca y limpia, y de que no hay restos en la resistencia.

Preparativos antes de cocinar

Advertencia

- Asegúrese de que la tapa interior desmontable y la válvula de vapor están instaladas correctamente.

Notas

- Asegúrese de que la cantidad de comida o líquido que añade al recipiente interior está dentro del intervalo de la indicación del nivel de agua.
- Para cocinar arroz, siga las indicaciones del nivel de agua que hay dentro del recipiente interior. Puede ajustar el nivel de agua para diferentes tipos de arroz y según sus preferencias. No supere las cantidades indicadas en la parte interna del recipiente interior.
- Para cocinar **Brown rice** (Arroz integral) o **Sushi rice** (Arroz de sushi), puede utilizar la misma indicación del nivel de agua que para **White rice** (Arroz blanco).
- Una vez iniciado el proceso de cocinado, puede pulsar el botón **Start/Cancel** (Iniciar/Cancelar) para cancelar el cocinado; la hervidora de arroz pasará al modo de espera.

Realice los siguientes preparativos antes de cocinar con la hervidora de arroz:

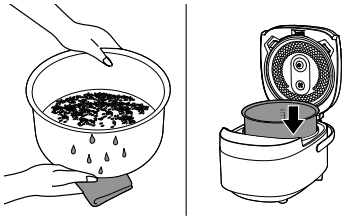
1 Pulse el botón de apertura de la tapa para abrir la hervidora de arroz.



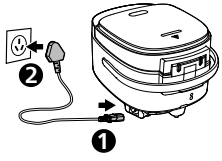
2 Extraiga el recipiente interior.



3 Coloque los alimentos lavados en el recipiente interior, limpie el agua que hay en el exterior del recipiente interior con un paño suave y limpio, y vuelva a colocarlo en el aparato.



4 Cierra la tapa.
5 Introduzca la clavija en la toma de corriente.



Notas

- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior está seca y limpia, y de que no hay restos en la resistencia.
- Asegúrese de que el recipiente interior hace un contacto adecuado con la resistencia.

Cómo cocer arroz

1 Siga los pasos de la sección "Preparativos antes de cocinar".



2 Pulse el botón **Choose menu** (Menú de selección) para seleccionar Fast cook (Cocción rápida), **White rice** (Arroz blanco), **Brown rice** (Arroz integral) o **Sushi rice** (Arroz de sushi).
   ↳ El indicador de la función de cocción seleccionada parpadea.
   ↳ El temporizador de cocinado predeterminado se muestra en la pantalla.
3 Pulse el botón **Start** (Iniciar) para iniciar el proceso de cocinado.
4 Cuando haya finalizado el cocinado, oirá 6 pitidos y se apagará el piloto de la función de cocinado seleccionada.
5 La hervidora de arroz activará el modo de conservación del calor automáticamente.
   ↳ El indicador de conservación del calor se ilumina.

Notas

- Pulse el botón **Start/Cancel** (Iniciar/Cancelar) para finalizar el proceso de cocinado actual.
- El nivel marcado en el interior del recipiente es sólo una indicación; siempre puede ajustar el nivel del agua a cada tipo de arroz y a su gusto personal.
- Aunque puede seguir las indicaciones del nivel del agua, también puede añadir arroz y agua en una relación de 1:(1,3-1,6) para cocer arroz.
- Para evitar que se aglomere, mueva el arroz para que quede suelto antes de 30 minutos.
- No supere el volumen indicado ni el nivel máximo de agua indicado en el recipiente interior, ya que la hervidora de arroz podría rebosar y provocar posibles peligros.

Gachas y sopa

1 Ponga todos los ingredientes en el recipiente interior.

2 Siga los pasos de la sección "Preparativos antes de cocinar".



3 Pulse el botón Choose menu (Menú de selección) para seleccionar la función **Porridge** (Gachas) o **Soup** (Sopa).
↳ El indicador de la función de cocción seleccionada parpadea.
↳ El temporizador de cocinado predeterminado se muestra en la pantalla.

Notas

- Puede pulsar el botón **Cooking time** (Tiempo de cocinado) para ajustar el tiempo, que parpadeará en la pantalla.

4 Pulse el botón **Start** (Iniciar) para iniciar el proceso de cocinado.

5 Cuando haya finalizado el cocinado, oirá 6 pitidos y se apagará el piloto de la función de cocinado seleccionada.

6 La hervidora de arroz activará el modo de conservación del calor automáticamente.
↳ El indicador de conservación del calor se ilumina.

Cómo cocer pasteles

1 Bata bien los ingredientes para preparar el pastel.

2 Recubra el recipiente interior con un poco de mantequilla o aceite de cocina y vierta los ingredientes en él.

3 Siga los pasos de la sección "Preparativos antes de cocinar".



4 Pulse el botón **Choose menu** (Menú de selección) para seleccionar la función de pasteles .

5 Pulse el botón **Start** (Iniciar) para iniciar el proceso de cocinado.

6 Cuando haya finalizado el cocinado, oirá 6 pitidos y se apagará el piloto de la función de cocinado seleccionada.
↳ El indicador de conservación del calor se ilumina.

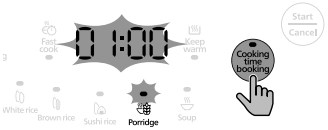
7 Abra la tapa y saque con cuidado el recipiente interior para que se enfríe.

8 Cuando el recipiente interior se haya enfriado, coloque un plato o una rejilla para pasteles sobre el recipiente y, a continuación, dele la vuelta para sacar el pastel.

Temporizador preestablecido para cocción retardada

Notas

- La función preestablecida no está disponible para **Cake** (Pastel) y **Keep warm** (Conservación del calor). El tiempo preestablecido es de hasta 24 horas.
- El temporizador preestablecido no puede superar el tiempo de cocinado.
- Si quiere disfrutar de un arroz delicioso después de 8 horas, establezca el tiempo preestablecido en 8 horas.
- Tenga cuidado de no establecer un tiempo demasiado largo si hay alimentos perecederos entre los contenidos del plato que va a cocinar.



1 Elija la función que necesite y pulse el botón **Cooking time booking** (Reserva de tiempo de cocinado) para establecer el tiempo preestablecido.
   ↪ El indicador de reserva de tiempo de cocinado parpadea.
   ↪ El tiempo parpadea en la pantalla.



2 Pulse el botón **Cooking time booking** (Reserva de tiempo de cocinado) para ajustar el tiempo.
   ↪ Con cada pulsación, el tiempo aumenta 10 minutos. Mantenga pulsado el botón para ajustar rápidamente el tiempo en 1 hora.

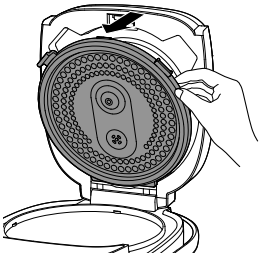
3 Pulse el botón **Start** (Iniciar) para iniciar el proceso de cocinado.
   ↪ La hervidora de arroz inicia la cuenta atrás hasta que finaliza el proceso de cocinado.

4 Limpieza y mantenimiento

Notas

- Desenchufe la hervidora de arroz antes de empezar a limpiarla.
- Espere a que el aparato se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.

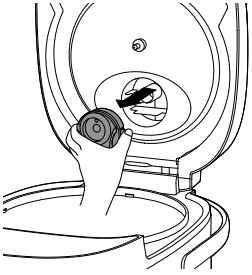
Tapa interior



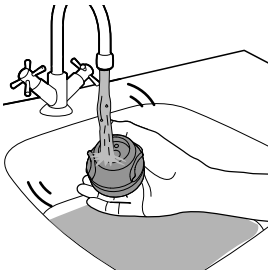
- Retire la tapa interior, que se puede desmontar de la tapa superior, y límpiela.
- Sumerja la tapa interior en agua tibia y lávela con una esponja.
- Elimine todos los restos de comida pegados al aparato.
- Vuelva a colocar la tapa interior en la tapa superior.

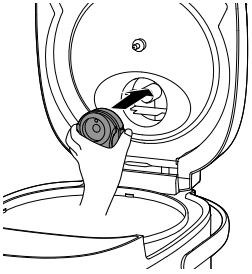
Válvula de vapor

- Retire la tapa interior.
- Retire la válvula de vapor de la tapa superior.



- Enjuague la válvula de vapor para eliminar los restos de comida. Una vez limpia, vuelva a colocar la válvula de vapor en la tapa superior.





Interior

Tapa superior e interior del aparato:
- Limpie con un paño escurrido.
- Elimine todos los restos de comida pegados al aparato.

Resistencia:
- Limpie con un paño escurrido.
- Retire todos los restos de comida.

Exterior

- Frote con un paño humedecido con agua y jabón.
- Utilice solo un paño suave y seco para limpiar el panel de control.
- Asegúrese de eliminar todos los restos de comida.

Accesorios

Cuchara para el arroz, cesta de vapor y recipiente interior.
- Póngalos a remojo en agua caliente y límpielos con una esponja.

5 Reciclaje



Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).

Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

6 Garantía y asistencia

Versuni Netherlands B.V., con domicilio social en Claude Debussylaan 88, 1082MD, Ámsterdam, Países Bajos, ofrece una garantía de dos años para este producto a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega, si es posterior). Esta garantía no será válida si el defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos legales como consumidor. Para obtener más información sobre piezas de repuesto o accesorios, o para hacer uso de la garantía, visite nuestro sitio web **home.id/support**.

7 Especificaciones

Números de modelo	HD3093
Potencia nominal de entrada	549-653 W
Capacidad nominal	3,0 l
Capacidad de arroz	0,85 l

8 Solución de problemas

Si tiene problemas al usar el aparato, compruebe los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país.

Problema	Solución
El piloto del botón no se enciende.	Hay un problema de conexión. Compruebe si el cable de alimentación está conectado correctamente a la hervidora de arroz y si la clavija está bien introducida en el enchufe.
	El piloto está defectuoso. Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El arroz no está cocido.	No hay suficiente agua. Añada agua de acuerdo con la escala del interior del recipiente interior.
	Asegúrese de que no hay restos en la resistencia y seque el exterior del recipiente interior antes de encender la hervidora de arroz.
	La resistencia está dañada o el recipiente interior está deformado. Lleve la hervidora de arroz a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El arroz ha quedado demasiado duro o no se ha cocido bien.	Añada más agua al arroz o cocine más tiempo.
El aparato no cambia al modo de conservación del calor de manera automática.	El sistema de control de temperatura no funciona correctamente. Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
Durante el cocinado, la hervidora de arroz suelta agua.	En función de la cantidad de arroz y de los diferentes tipos de arroz, añada la cantidad adecuada de agua según la indicación del nivel de agua del recipiente interior.
El arroz huele mal después de cocerlo.	Utilice el producto de limpieza y agua caliente para limpiar el recipiente interior.
	Después de cocinar, asegúrese de que la tapa del orificio de salida del vapor, la tapa interior y el recipiente interior están bien limpios. Limpie el recipiente interior con un poco de detergente y agua caliente.
En la pantalla se muestra E1, E2, E3 o E4.	El sensor no funciona correctamente. Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
En la pantalla se muestra E5 o E6.	El voltaje es demasiado alto o demasiado bajo. Una vez que se recupere el voltaje en su zona, el código de error desaparecerá de la pantalla.

Sisu

1 Tähtis 61
Mälufunktsioon elektrikatkestuse puhuks 62
Elektromagnetväljad (EMV) 62

2 Riisikeetja 63
Mis on karbis 63
Toote ülevaade 64
Nuppude tutvustus 64
Küpsetusprogrammid 65

3 Riisikeetja kasutamine 65
Enne esmakasutust 65
Ettevalmistused enne toiduvalmistamist 65
Riisi keetmine 66
Puder ja supp 66
Koogi valmistamine 67
Eelseadistuse taimer viivitusega toiduvalmistamiseks 67

4 Puhastamine ja hooldus 68
Sisekaas 68
Auruventiil 68
Seadme sisemus 68
Seadme välispind 68
Tarvikud 68

5 Ringlussevõtt 69

6 Garantii ja tugi 69

7 Tehnilised andmed 69

8 Veaotsing 70

1 Tähtis

Enne riisikeetja kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Seadet ei tohi vette uputada.

Hoiatus!

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast juhul, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas
- Seade tuleb asetada stabiilsele pinnale käepidemetest kinni hoides (juhul, kui need on olemas), et vältida kuuma vedeliku väljavalgumist.
- See seade on mõeldud tavapäraseks kodukasutuseks ja kasutamiseks muudes sarnastes tingimustes:
- Kasutage üksnes komplektis olevaid abivahendeid.
- talumajapidamistes;
- hotellide, motellide ja muud tüüpi majutusasutuste klientidele;
- kodumajutuse tüüpi asutustes.
- Kui voolujuhe saab kahjustada, tuleb see tootja pakutava vastu välja vahetada.
- See seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Enne seadme sisselülitamist kontrollige, kas sellele märgitud pinge vastab kohalikule vooluvõrgupingele.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Veenduge, et enne pistiku sisestamist on küttekeha, temperatuuriandur ning sisemise nõu väliskülg puhas ja kuiv.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku või puudutage juhtpaneeli nuppe märgade kätega.
- HOIATUS. Ohuolukorra tekkimise vältimiseks ärge pritsige vedelikke toitepistikule.
- HOIATUS. Järgige alati juhiseid ja kasutage seadet ettenähtud viisil, et vältida võimalikke vigastusi.
- Vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele kasutage toiduga kokkupuutunud pindade puhastamiseks niisket lappi ja eemaldage kõik seadme külge jäänud toidujäägid.
- Ärge asetage toitejuhet kasutusel oleva seadme alla.

Ettevaatust

- Seadmele märgitud sümbol tähendab „Ettevaatust, kuumad pinnad", põletusvigastuste vältimiseks ärge puudutage kuuma pinda.



- ETTEVAATUST. Kuumutuselemendi pind on pärast kasutamist tuline.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Ülemise kaane alumiiniumplaat ei ole ette nähtud kokkupuuteks happeliste toiduainetega, mille pH on ≤5,0 (nt hapukapsas, hapukurgid, moos, tarretised, tomatid, äädikas, laim või sidrun, alõtša ja kokakoola).
- Ärge laske seadmel kokku puutuda kõrgete kuumustega ega asetage seda sisse lülitatud või veel kuumale pliidile.
- Ärge jätke seadet päikese kätte.
- Asetage seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- Pange sisemine nõu alati seadmesse, enne kui panete pistiku seinakontakti ja lülitate seadme sisse.
- Ärge pange sisemist nõud otse lahtisele tulele riisi küpsetamiseks.
- Ärge kasutage sisemist nõud, kui see on deformeeerunud.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda. Olge seadme puudutamisel eriti ettevaatlik.
- Hoiduge auruavast söögi valmistamise ajal või seadmest kaane avamise ajal väljuva kuuma auru eest. Auruga kokkupuutumise vältimiseks ärge pange käsi ega nägu seadme lähedusse.
- Ärge tõstke ega liigutage seadet töötamise ajal.
- Ärge ületage sisemisel nõul märgitud maksimaalset veetaset, nii väldite võimalikku ohtu põhjustavat vedeliku ülevoolamist.
- Ärge pange abivahendeid söögi valmistamise, toidu soojana hoidmise või riisi soojendamise ajal nõusse.
- Kasutage üksnes komplektis olevaid söögiriistu. Vältige teravate abivahendite kasutamist.
- Kriimustuste vältimiseks ei ole soovitav koostisainetena kasutada koorik- või karploomi. Enne seadmesse panekut eemaldage kõvad koorikud ja kestad.
- Ärge pange auruavasse metallesemeid ega sobimatuid aineid.
- Ärge pange seadme kaane peale magnetilisi aineid sisaldavaid esemeid. Ärge kasutage seadet magnetilisi aineid sisaldavate esemete läheduses.
- Laske seadmel alati enne puhastamist või selle liigutamist ära jahtuda.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Ärge peske seadet nõudepesumasinas.
- Kui te ei kavatse seadet pika aja vältel kasutada, ühendage see alati vooluvõrgust lahti.
- Seadme töökõrgusvahemik on 0–2000 meetrit.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste ees.

Mälufunktsioon elektrikatkestuse puhuks

Sellel seadmel on elektrikatkestuse puhuks mälufunktsioon, mis salvestab oleku enne voolukatkestust.

- Kui toiduvalmistamise ajal toimub elektrikatkestus ja toide taastub 2 tunni jooksul, jätkub küpsetusaja loendus sealt, kus see katkes.
- Kui elektrikatkestus tekib toote eelseadistatud režiimis oleku ajal ja toide taastub 2 tunni jooksul, jätkub eelseadistatud aja loendus sealt, kus see katkes.
- Kui toide ei taastu 2 tunni jooksul, ei pruugi seade katkestusele eelnenud tööprotsessi jätkata.

Elektromagnetväljad (EMV)

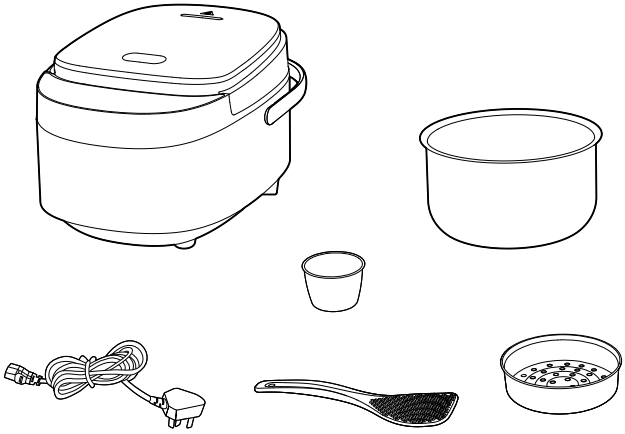
See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

2 Riisikeetja

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

Mis on karbis

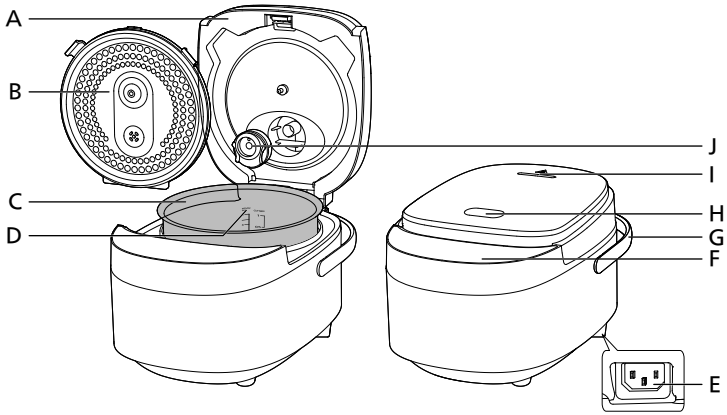






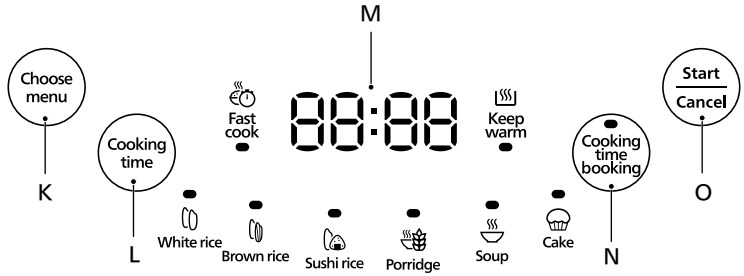
Põhiseade	Toitejuhe
Riisi- ja supikulp	Mõõdunõu
Auruplaat	Sisemine nõu
Kiirjuhend	Olulise teabe brošüür

Toote ülevaade



A	Pealmine kaas	F	Juhtpaneel
B	Äravõetav sisemine kaas	G	Käepide
C	Sisemine nõu	H	Kaanevabastusnupp
D	Veetaseme näidik	I	Auruava
E	Elektripistik	J	Auruventiil

Nuppude tutvustus



K	Menüü valimise nupp	N	Valmistamisaja broneerimise nupp
L	Valmistamisaja nupp	O	Käivitamis-/katkestamisnupp
M	Aja kuvar		

Küpsetusprogrammid

Küpsetus-funktsioon	Vaikekeeduaeg*	Reguleeritav ajavahemik
Kiirküpsetamine	30 minutit**	Ei kohaldu
Valge riis	50 minutit	Ei kohaldu
Pruun riis	60 minutit	Ei kohaldu
Suširiis	50 minutit	Ei kohaldu
Puder	90 minutit	1-2 tundi
Supp	2 tundi	1,5-4 tundi
Kook	50 minutit	Ei kohaldu
Soojana hoidmine	6 tundi	Ei kohaldu

*küpsetusaeg tähendab vaikimisi määratud küpsetusaega, mis kuvatakse ekraanil, kui vastav funktsioon on valitud. Seadmel ei saa küpsetusaega käsitsi reguleerida. Tegelik küpsetusaeg oleneb kasutatud koostisosade ja vee kogusest, vee temperatuurist ja valmistamiskeskkonnast.

**Kiire küpsetusfunktsiooni puhul võib valmistamisaeg oleneda kasutatud riisi kogusest, vee kogusest, vee temperatuurist ja valmistamiskeskkonnast. Selle tagajärjel muutub valmistamisaeg kas pikemaks või lühemaks.

1 topsitäie lühiteralise riisi valmistamisele kulub ligikaudu 30 minutit.

3 Riisikeetja kasutamine

Enne esmakasutust

1 Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemise nõu pakkematerjal.

2 Enne selle esimest korda kasutamist keetke riisikeetjas vett ja puhastage keetja.

3 Enne riisikeetja esimest korda kasutamist puhastage selle osasid põhjalikult (vt peatükki „Puhastamine ja hooldus").

Märkused

- Enne riisikeetja kasutamist veenduge, et kõik osad oleks täiesti kuivad.
- Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ei ole mingeid jääke.

Ettevalmistused enne toiduvalmistamist

Hoiatus!

- Veenduge, et äravõetav sisemine kaas ja auruventiil oleksid õigesti paigaldatud.

Märkused

- Veenduge, et sisemises nõus olev toiduainete või vedeliku tase jääb veetaseme näidiku piiresse.
- Riisi valmistamisel järgige sisemise poti siseküljel olevaid veetaseme näidikuid. Veetaset saate alati riisitüübi ja isiklike eelistuste alusel reguleerida. Ärge ületage sisemise nõu sees märgituid koguseid.
- **Pruuni riisi** või **suširiisi** valmistamiseks saate kasutada **valge riisi** jaoks mõeldud vee kogust.
- Kui vajutate küpsetamise tühistamiseks nuppu **Start/Cancel** (start/tühista), lülitub riisikeetja ooterežiimi.

Enne riisikeetjaga küpsetamist tehke järgmised ettevalmistused:

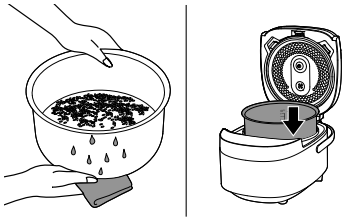
1 Riisikeetja kaane avamiseks vajutage kaanevabastusnuppu.



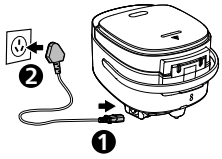
2 Võtke sisemine nõu välja.



3 Pange pestud toiduained sisemisse nõusse ja pühkige vesi sisemise nõu välisküljelt pehme puhta lapiga ära ning asetage nõu tagasi seadmesse.



4 Sulgege kaas.
5 Sisestage pistik pistikupessa.



Märkused

- Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ei ole mingeid jääke.
- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.

Riisi keetmine

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.



2 Vajutage nuppu **Choose menu** (menüü valimine) ja valige kiire küpsetamine, **White rice** (valge riis), **Brown rice** (pruun riis) või **Sushi rice** (suširiis).
↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik vilgub.
↳ Ekraanil kuvatakse vaikimisi määratud küpsetusaja taimer.
3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage nuppu **Start**.
4 Kui programm on lõppenud, kuulete kuute piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Riisikeetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Märkused

- Praeguse küpsetamisprotsessi katkestamiseks vajutage nuppu **Start/Cancel** (start/tühista).
- Sisemise nõu siseküljel märgitud tase on vaid näitlik; veetaset võite alati kohandada, lähtudes eri riisiliikidest ja enda eelistustest.
- Lisaks näitlike veetasemete järgimisele võite riisi keetmiseks lisada ka riisi ja vett vahekorras 1:(1,3–1,6)
- Riisi kokkukleepumise vältimiseks segage riisi 30 minuti jooksul.
- Ärge ületage märgitud mahtu ega sisemise nõu siseküljel märgitud veetaseme ülempiiri, sest sel juhul võib riisikeetja üle ajada ja põhjustada ohtu.

Puder ja supp

1 Pange kõik koostisained sisemisse nõusse.
2 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.



3 Vajutage menüü valimise nuppu ja valige **Porridge** (puder) või **Soup** (supp).
↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik vilgub.
↳ Ekraanil kuvatakse vaikimisi määratud küpsetusaja taimer.

Märkused

- Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage nuppu **Cooking time** (küpsetusaeg); küpsetusaeg hakkab ekraanil vilkuma.

4 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage nuppu **Start**.

5 Kui programm on lõppenud, kuulete kuute piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.

6 Riisikeetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Koogi valmistamine

1 Vispeldage koogi koostisained korralikult läbi.

2 Määrige sisemist nõud vähese või või toiduõliga ja valage seejärel koostisained nõusse.

3 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.



4 Vajutage nuppu **Choose menu** (vali menüü) ja valige koogivalmistamise funktsioon.

5 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage nuppu **Start**.

6 Kui programm on lõppenud, kuulete kuute piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

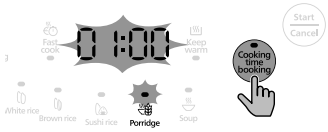
7 Avage kaas ja võtke sisemine nõu ettevaatlikult välja jahtuma.

8 Kui sisemine nõu on jahtunud, siis koogi väljavõtmiseks asetage nõule taldrik või koogirest ja keerake seejärel nõu tagurpidi.

Eelseadistuse taimer viivitusega toiduvalmistamiseks

Märkused

- Eelseadistuse funktsiooni ei saa kasutada **koogi** valmistamiseks ja **soojana hoidmiseks**. Eelseadistatud aeg on kuni 24 tundi.
- Eelseadistuse taimer peaks olema seatud pikemale ajale kui küpsetusaeg.
- Kui soovite nautida maitsvat riisi 8 tunni pärast, seadke eelseadistuse aeg 8 tunnile.
- Kui valmistatava roa koostises on kiiresti riknevaid toiduaineid, hoiduge seda aega liiga pikaks seadmast.



1 Valige soovitud funktsioon, vajutage nuppu **Cooking time booking** (küpsetusaja broneerimine) ja määrake eelseadistatud aeg.
↳ Küpsetusaja näidik hakkab vilkuma
↳ Ekraanil näidatud aeg vilgub.



2 Vajutage nuppu **Cooking time booking** (küpsetusaja broneerimine), et aega reguleerida.
↳ Iga vajutusega pikeneb aeg 10 minuti võrra. Nupu allhoidmisel pikeneb aeg 1 tunni võrra.

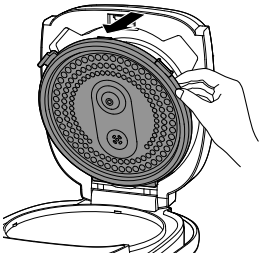
3 Küpsetusprotsessi alustamiseks vajutage nuppu **Start**.
↳ Riisikeetja alustab pöördloendust, kuni toiduvalmistusprotsess on lõppenud.

4 Puhastamine ja hooldus

Märkused

- Enne riisikeetja puhastamist eemaldage see vooluvõrgust.
- Enne seadme puhastamist oodake, kuni see on piisavalt jahtunud.

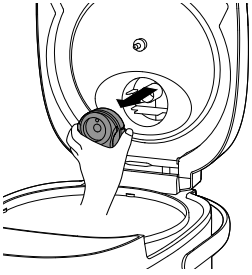
Sisekaas



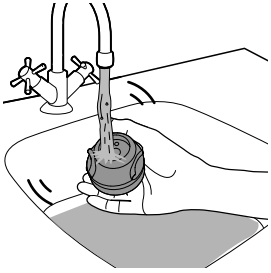
- Võtke ülemise kaane küljest eemaldatav sisekaas ära ja puhastage seda.
- Leotage sisekaant soojas vees ja peske käsnaga.
- Eemaldage kõik seadme külge kinni jäänud toidujäägid.
- Kinnitage sisemine kaas uuesti ülemise kaane külge.

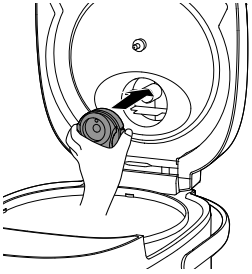
Auruventiil

- Eemaldage sisemine kaas.
- Võtke auruventiil ülemise kaanest välja.



- Puhastage auruventiil toidujäätkidest. Kui see on puhastatud, ühendage auruventiil tagasi kaane külge.





Seadme sisemus

Ülemine kaas ja seadme sisemus

- Pühkige niiske lapiga.
- Eemaldage kõik seadme külge kinni jäänud toidujäägid.

Küttekeha

- Pühkige niiske lapiga.
- Eemaldage kõik toidujäägid.

Seadme välispind

- Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.
- Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.
- Eemaldage kindlasti kõik toidujäägid.

Tarvikud

Riisikulp, aurutusnõu ja sisemine nõu.

- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

5 Ringlussevõtt



See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).

Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

6 Garantii ja tugi

Ettevõte Versuni Netherlands B.V. aadressil Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pakub sellele tootele kaheaastast garantiid, mis kehtib alates ostukuupäevast (või tarnekuupäevast, kui see on hilisem). Garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks, varuosade tellimiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti **home.id/support**.

7 Tehnilised andmed

Mudeli number	HD3093
Nimisisendvõimsus	549 – 653 W
Hinnatud maht	3,0 l
Riisi kogus	0,85 l

8 Veaotsing

Kui seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teenindusse pöördumist järgmist. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge kohalikku Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Probleem	Lahendus
Nupul olev tuli ei sütti.	See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult riisikeetjaga ühendatud ja kas pistik on kindlalt pistikupesas.
	Tuli on katki. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riis ei ole pehmeks keenud	Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemises nõus näidatud skaalat järgides.
	Enne riisikeetja sisselülitamist veenduge, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei oleks toidujääke.
	Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige riisikeetja Philipsi müügiesindusse või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riis on liiga kõva või pole hästi küpsenud.	Lisage riisile rohkem vett või keetke kauem.
Seade ei lülitu automaatselt sooja hoidmise režiimile.	Temperatuuri reguleerimissüsteemis on rike. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Küpsetamise ajal valgub riisikeetjasse vett.	Sõltuvalt riisi kogusest ja erinevatest riisiliikidest lisage sobiv kogus vett vastavalt sisemisel nõul olevale veetaseme näidikule.
Riis lõhnab keetmise järel halvasti.	Sisemise nõu puhastamiseks kasutage puhastusvahendit ja sooja vett.
	Pärast söögi valmistamist kontrollige, et auruava kork, sisemise nõu kaas ja sisemine nõu oleksid korralikult puhtad. Puhastage sisemine nõu pesuvahendi ja sooja veega.
Ekraanil kuvatakse E1, E2, E3 või E4.	Sensoril on talitlushäired. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Ekraanil kuvatakse E5 või E6.	Pinge on liiga kõrge või madal. Pinge taastumisel kaob veakood ekraanilt.

Sisältö

1 Tärkeää 72
Muistitoiminto sähkökatkoksia varten 73
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 73

2 Riisinkeitin 74
Pakkauksen sisältö 74
Tuotteen yleiskuvaus 75
Säätimien yleiskuvaus 75
Kypsennysohjelmat 76

3 Riisinkeittimen käyttö 76
Ennen ensimmäistä käyttöä 76
Valmistelut ennen kypsennystä 76
Riisin keittäminen 77
Puuro ja keitto 77
Leivonta 78
Viivästetyn kypsennyksen esiasetettu ajastin 78

4 Puhdistus ja huolto 79
Sisäkansi 79
Höyryventtiili 79
Sisäpuoli 79
Ulkopuoli 79
Lisätarvikkeet 79

5 Kierrätys 80

6 Takuu ja tuki 80

7 Tekniset tiedot 80

8 Vianmääritys 81

1 Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen kuin käytät riisinkeitintä ja säilytä opas myöhempää käyttöä varten.

Vaara

- Laitetta ei saa upottaa veteen.

Varoitus

- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laite tulee asettaa tukevalle alustalle ja mahdollinen kahva tulee asetella niin, ettei kuumaa nestettä roisku.
- Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin, kuten:
- henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä,
- maatilamajoitus,
- asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä,
- aamiaismajoitus.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaaratilanteiden välttämiseksi vaihdatettava valmistajan myymään virtajohtoon.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Tarkista, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.
- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan sen pöydän tai työtason reunan yli, jonka päällä laite on.
- Varmista, että lämmitysvastus, lämpötila-anturi ja sisäkattilan ulkopinta ovat puhtaita ja kuivia ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Älä liitä laitteen pistoketta pistorasiaan tai paina ohjauspaneelin painikkeita märillä käsillä.
- VAROITUS: Varmista, ettei nestettä roisku virtalähteen päälle, jotta vältät mahdolliset vaaratilanteet.
- VAROITUS: Noudata aina käyttöohjeita ja käytä laitetta tarkoitetulla tavalla, jotta vältät mahdolliset vahingot.
- Puhdista ruoan kanssa kosketuksissa olevat pinnat tässä käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti pehmeällä liinalla ja poista kaikki laitteeseen kiinni jääneet ruoantähteet.
- Virtajohtoa ei saa sijoittaa laitteen alle laitetta käytettäessä.

Huomio



- Laitteessa oleva symboli varoittaa kuumasta pinnasta. Älä koske kuumaan pintaan, jotta vältyt palovammoilta.
- HUOMIO: Lämmitysvastukset ovat kuumia käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä muita kuin Philipsin valmistamia tai suosittelemia lisävarusteita tai -osia. Jos käytät muita osia, takuu ei ole voimassa.
- Kannen alumiinilevyä ei ole tarkoitettu olemaan kosketuksessa happamiin elintarvikkeisiin, joiden pH-arvo on ≤ 5. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi hapankaali, suolakurkku, hillo, hyytelö, tomaatti, etikka, limetti tai sitruuna, vihreä luumu ja kolajuomat.
- Älä altista laitetta korkealle lämpötilalle tai aseta sitä kuumalle liedelle.
- Älä jätä laitetta suoraan auringonpaisteeseen.
- Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- Aseta aina sisäkattila laitteeseen ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan ja kytket virran laitteeseen.
- Älä laita sisäkattilaa suoraan avotulelle.
- Älä käytä sisäkattilaa, jos se on vääntynyt.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Koske laitteeseen erittäin varovasti.
- Varo kuumaa höyryä, jota tulee höyryaukosta keittämisen aikana ja laitteesta kantta aukaistaessa. Vältä höyryä pitämällä kädet ja kasvot etäällä laitteesta.
- Älä nosta tai siirrä laitetta toiminnan aikana.
- Älä ylitä sisäkattilaan merkittyä veden enimmäisrajamerkintää, jotta yli valuva neste ei aiheuta mahdollista vaaraa.
- Älä aseta keittovälineitä kattilan sisään riisin keittämisen, lämpimänäpidon tai uudelleenlämmittämisen aikana.
- Käytä ainoastaan mukana toimitettavia keittovälineitä. Älä käytä teräviä välineitä.
- Älä kypsennä laitteella äyriäisiä naarmuuntumisen välttämiseksi. Poista kovat kuoret ennen kypsentämistä.
- Älä työnnä höyryaukkoon metalliesineitä tai asiaankuulumattomia aineita.
- Älä aseta kannen päälle magneettisia materiaaleja. Älä käytä laitetta magneettisen materiaalin läheisyydessä.
- Anna laitteen aina jäähtyä, ennen kuin puhdistat tai siirrät sitä.
- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Älä pese laitetta astianpesukoneessa.
- Irrota laite pistorasiasta, jos se on pitkään käyttämättä.
- Laitteen käyttökorkeus on 0–2000 metriä merenpinnasta.
- Jos laitetta käytetään väärin tai ammatillisessa/puoliammatillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.

Muistitoiminto sähkökatkoksia varten

Tässä laitteessa on sähkökatkoksia varten muistitoiminto, joka tallentaa sähkökatkosta edeltäneen tilan.

- Jos sähkökatkos tapahtuu kypsennyksen aikana ja virta palautuu 2 tunnin kuluessa, kypsennysajan laskuri jatkaa edellisestä kohdasta.
- Jos sähkökatkos tapahtuu, kun laite on esiasetustilassa, ja virta palautuu 2 tunnin kuluessa, esiasetuksen ajan laskuri jatkaa edellisestä kohdasta.
- Jos virta ei palaudu 2 tunnin kuluessa, laite ei pysty jatkamaan edellistä toimintaa.

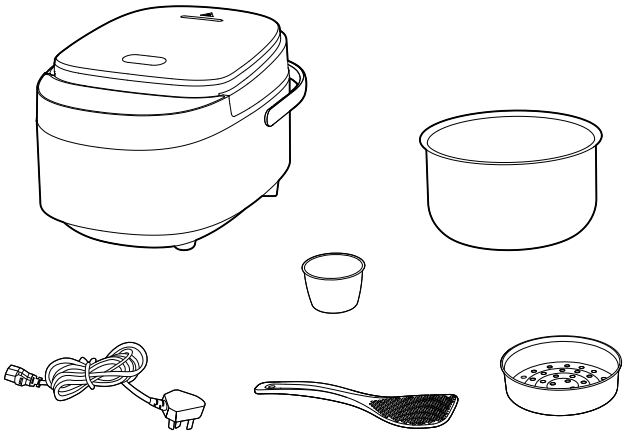
Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite vastaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

2 Riisinkeitin

Olet tehnyt erinomaisen valinnan ostaessasi Philipsin laitteen.
Hyödynnä Philipsin tukipalveluita rekisteröimällä tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome.**

Pakkauksen sisältö

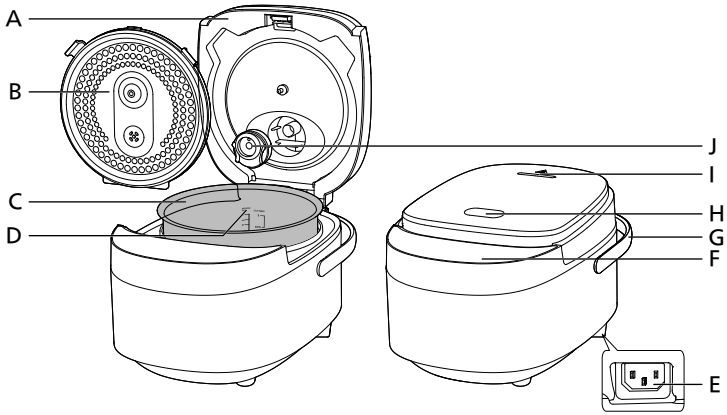






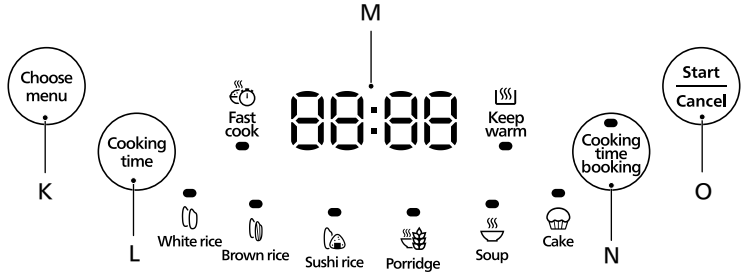
- Pääyksikkö
- Riisi- ja keittokauha
- Höyrytyskori
- Pikaopas
- Virtajohto
- Mittakuppi
- Sisäkattila
- Tärkeitä tietoja sisältävä lehtinen

Tuotteen yleiskuvaus



A	Kansi	F	Ohjauspaneeli
B	Irrotettava sisäkansi	G	Runko
C	Astia	H	Kannen avauspainike
D	Vesimäärän ilmaisimet	I	Höyryaukko
E	Virtaliitäntä	J	Höyryventtiili

Säätimien yleiskuvaus



K	Valikkopainike	N	Kypsennysajan varauspainike
L	Kypsennysajan painike	O	Käynnistys-/peruutuspainike
M	Kellonajan näyttö		

Kypsennysohjelmat

Kypsenny stoiminto	Oletusky psennysaika*	Säädettävä aikaväli
Pikavalmistus	30 minuuttia**	–
Valkoinen riisi	50 minuuttia	–
tumma riisi	60 minuuttia	–
sushiriisi	50 minuuttia	–
Puuro	90 minuuttia	1–2 tuntia
Keitto	2 tuntia	1,5–4 tuntia
Kakku	50 minuuttia	–
Lämpimänäpi-to	6 tuntia	–

* Oletuskypsennysaika tarkoittaa oletusarvoista kypsennysaikaa, joka näkyy näytössä, kun vastaava toiminto valitaan. Laitteen kypsennysaikaa ei voi muuttaa manuaalisesti. Todellinen kypsennysaika voi vaihdella käytettyjen ainesten määrän, käytetyn vesimäärän, veden lämpötilan ja kypsennysympäristön mukaan.

** Pikavalmistustoiminnon kypsennysaika voi vaihdella eri tekijöiden mukaan, kuten käytetyn riisimäärän, käytetyn vesimäärän, veden lämpötilan ja kypsennysympäristön mukaan. Tästä johtuen kypsennysaika joko pitenee tai lyhenee.

Vertailun vuoksi kypsennysaika on noin 30 minuuttia, kun keitetään 1 mittakupillinen lyhytjyväistä riisiä.

3 Riisinkeittimen käyttö

Ennen ensimmäistä käyttöä

1 Ota kaikki lisätarvikkeet sisäkattilasta. Poista sisäkattilan pakkausmateriaalit.

2 Keitä vettä ja puhdista riisinkeitin ennen ensimmäistä käyttökertaa.

3 Puhdista riisinkeittimen osat huolellisesti ennen sen ensimmäistä käyttökertaa (katso luku Puhdistus ja huolto).

Huomautuksia

- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen kuin aloitat riisinkeittimen käytön.
- Varmista, että sisäkattilan ulkopinta on kuiva ja puhdas, ja että lämmityselementissä ei ole likaa.

Valmistelut ennen kypsennystä

Varoitus

- Varmista, että irrotettava sisäkansi ja höyryventtiili on asennettu oikein.

Huomautuksia

- Varmista, että sisäkattilaan lisäämäsi ruoan tai nesteen määrä on vesimäärän ilmaisimen osoittamissa rajoissa.
- Jos keität riisiä, noudata sisäkattilan sisäpintaan merkittyjä vesimäärän ilmaisimia. Voit muuttaa vesimäärää riisin lajin ja omien mieltymystesi mukaan. Älä ylitä sisäkattilan sisäpintaan merkittyjä määriä.
- Jos keität **tummaa riisiä** tai **sushiriisiä**, voit noudattaa samaa vesimäärän ilmaisinta kuin **valkoisen riisin** kanssa.
- Kun kypsennys on alkanut, voit peruuttaa sen painamalla **Start/Cancel** (Käynnistä/peruuta) -painiketta, ja riisinkeitin siirtyy valmiustilaan.

Suorita seuraavat valmistelut ennen kypsennystä riisinkeittimellä:

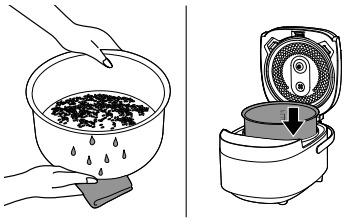
1 Avaa riisinkeitin painamalla kannen avauspainiketta.



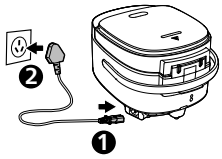
2 Poista sisäkattila.



3 Laita huuhdeltu ruoka sisäkattilaan, kuivaa sisäkattilan ulkopinta puhtaalla pehmeällä liinalla ja laita sisäkattila takaisin laitteeseen.



4 Sulje kansi.
5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



Huomautuksia

- Varmista, että sisäkattilan ulkopinta on kuiva ja puhdas, ja että lämmityselementissä ei ole likaa.
- Varmista, että sisäkattila on tiiviisti kiinni lämmityselementissä.

Riisin keittäminen

1 Noudata Valmistelut ennen kypsennystä -kohdan ohjeita.



2 Paina **Choose menu** (Valitse valikko) -painiketta ja valitse Fast cook (Pikavalmistus), **White rice** (Valkoinen riisi), **Brown rice** (Tumma riisi) tai **Sushi rice** (Sushiriisi).
   ↳ Valitun kypsennystoiminnon merkkivalo vilkkuu.
   ↳ Oletuskypsennysaika näkyy näytössä.
3 Aloita kypsennys painamalla **Start** (Käynnistä) -painiketta.
4 Kun kypsennys on valmis, kuulet 6 äänimerkkiä ja valitun kypsennystoiminnon valo sammuu.
5 Riisinkeitin siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan.
   ↳ Lämpimänäpidon ilmaisin syttyy.

Huomautuksia

- Lopeta kypsennys painamalla **Start/Cancel** (Käynnistä/peruuta) -painiketta.
- Kattilan sisäpinnassa oleva asteikko on ohjeellinen. Voit halutessasi muuttaa vesimäärää riisin lajin ja omien mieltymystesi mukaan.
- Sen lisäksi, että noudatat vesimäärän ilmaisimia, voit lisätä riisiä ja vettä suhteessa 1:(1,3–1,6).
- Voit estää riisin paakkuuntumisen sekoittamalla sitä 30 minuutin kuluessa.
- Älä ylitä merkittyä määrää tai sisäkattilan sisäpintaan merkittyä veden enimmäismäärää, koska muutoin riisinkeitin voi vuotaa yli ja aiheuttaa vaaran.

Puuro ja keitto

1 Laita kaikki ainekset sisäkattilaan.
2 Noudata Valmistelut ennen kypsennystä -kohdan ohjeita.



3 Paina Choose menu (Valitse valikko) -painiketta ja valitse **Porridge** (Puuro)- tai **Soup** (Keitto) -toiminto.
   ↳ Valitun kypsennystoiminnon merkkivalo vilkkuu.
   ↳ Oletuskypsennysaika näkyy näytössä.

Huomautuksia

- Voit säätää aikaa painamalla **Cooking time** (Kypsennysaika) -painiketta. Kypsennysaika vilkkuu näytössä.

4 Aloita kypsennys painamalla **Start** (Käynnistä) -painiketta.

5 Kun kypsennys on valmis, kuulet 6 äänimerkkiä ja valitun kypsennystoiminnon valo sammuu.

6 Riisinkeitin siirtyy automaattisesti lämpimänäpitotilaan.
↳ Lämpimänäpidon ilmaisin syttyy.

Leivonta

1 Vispaa kakun ainekset hyvin.

2 Voitele sisäkattila voilla tai ruokaöljyllä ja kaada ainekset siihen.

3 Noudata Valmistelut ennen kypsennystä -kohdan ohjeita.



4 Paina **Choose menu** (Valitse valikko) -painiketta ja valitse Cake (Kakku) -toiminto.

5 Aloita kypsennys painamalla **Start** (Käynnistä) -painiketta.

6 Kun kypsennys on valmis, kuulet 6 äänimerkkiä ja valitun kypsennystoiminnon valo sammuu.
↳ Lämpimänäpidon ilmaisin syttyy.

7 Avaa kansi, poista sisäkattila varovasti ja anna sen jäähtyä.

8 Kun sisäkattila on jäähtynyt, aseta lautanen tai ritilä kattilan päälle ja poista kakku kääntämällä kattila ylösalaisin.

Viivästetyn kypsennyksen esiasetettu ajastin

Huomautuksia

- Esiasetustoiminto ei ole käytettävissä **Cake** (Kakku)- ja **Keep warm** (Lämpimänäpito) -toiminnoille. Esiasetetun ajastimen enimmäisaika on 24 tuntia.
- Esiasetetun ajastimen ajan on oltava pidempi kuin kypsennysaika.
- Jos haluat syödä riisiä 8 tunnin kuluttua, määritä ajastimen ajaksi 8 tuntia.
- Varo määrittämästä tätä liian kauas tulevaisuuteen, jos valmistettavan ruoan aineksissa on pilaantuvia ruoka-aineita.



1 Valitse haluamasi toiminto, Määritä esiasetuksen aika painamalla **Cooking time booking** (Kypsennysajan varaus) -painiketta.
↳ Kypsennysajan varauksen merkkivalo vilkkuu.
↳ Näytössä oleva aika vilkkuu.



2 Säädä aikaa painamalla **Cooking time booking** (Kypsennysajan varaus) -painiketta.
↳ Aika pitenee 10 minuutilla kullakin painalluksella. Painamalla painiketta pitkään voit muuttaa aikaa nopeasti 1 tunnilla.

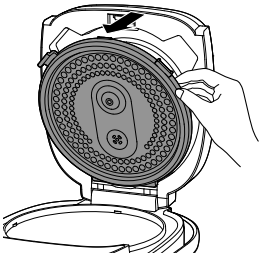
3 Aloita kypsennys painamalla **Start** (Käynnistä) -painiketta.
↳ Riisinkeitin käynnistää laskurin kypsennyksen valmistumiseen.

4 Puhdistus ja huolto

Huomautuksia

- Irrota riisinkeitin pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Odota, että riisinkeitin on jäähtynyt tarpeeksi ennen kuin puhdistat sen.

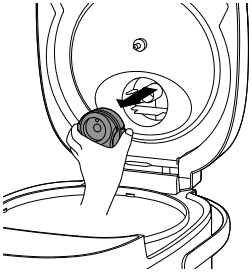
Sisäkansi



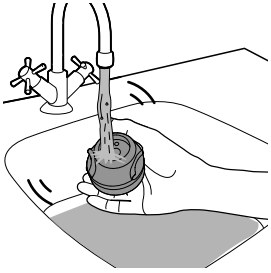
- Poista kannesta irrotettava sisäkansi ja puhdista se.
- Liota sisäkantta lämpimässä vedessä ja pese se sienellä.
- Poista kaikki laitteeseen tarttuneet ruoantähteet.
- Kiinnitä sisäkansi takaisin kanteen.

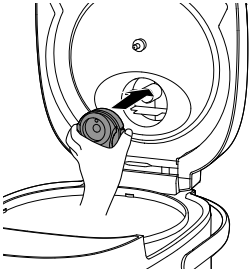
Höyryventtiili

- Irrota sisäkansi.
- Irrota höyryventtiili kannesta.



- Poista ruoantähteet höyryventtiilistä huuhtelemalla se. Kun höyryventtiili on puhdistettu, kiinnitä se takaisin kanteen.





Sisäpuoli

Laitteen kansi ja sisäpuoli:

- Pyyhi kostealla liinalla.
- Poista kaikki laitteeseen tarttuneet ruoantähteet.

Lämmitysvastus:

- Pyyhi kostealla liinalla.
- Poista kaikki ruoantähteet.

Ulkopuoli

- Pyyhi saippuaveteen kostutetulla liinalla.
- Pyyhi ohjauspaneeli vain pehmeällä ja kuivalla liinalla.
- Muista poistaa kaikki ruoantähteet.

Lisätarvikkeet

Riisikauha, höyrytysastia ja sisäkattila.

- Liota kuumassa vedessä ja puhdista sienellä.

5 Kierrätys



Merkki tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).

Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

6 Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., joka on rekisteröity osoitteeseen Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivän jälkeen (tai toimituspäivän). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta huollosta. Takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätiedot, varaosatiedot sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa website **home.id/support**.

7 Tekniset tiedot

Mallinumerot	HD3093
Nimellissyöttöteho	549–653 W
Nimellistilavuus	3,0 l
Riisin tilavuus	0,85 l

8 Vianmääritys

Jos laitteen käytössä ilmenee ongelmia, tarkista seuraavat seikat ennen kuin soitat huoltoon. Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun.

Ongelma	Ratkaisu
Painikkeen valo ei syty.	Virtaa ei tule. Tarkista, että virtajohto on liitetty oikein riisinkeittimeen ja että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
	Merkkivalo on viallinen. Toimita laite Philips-jälleenmyyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Riisi ei ole kypsää.	Vettä ei ole riittävästi. Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan mitta-asteikon mukaan.
	Varmista, että lämmityselementissä ja sisäkattilan ulkopinnalla ei ole likaa ennen virran kytkemistä riisinkeittimeen.
	Lämmityselementti on vaurioitunut tai sisäkattila on vääntynyt. Toimita riisinkeitin Philips-jälleenmyyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Riisi on liian kovaa tai se ei ole kypsynyt kunnolla.	Lisää vettä riisinkeittimeen tai keitä riisiä pidempään.
Laite ei siirry lämpimänäpitotilaan automaattisesti.	Lämpötilansäätöjärjestelmässä on toimintahäiriö. Toimita laite Philips-jälleenmyyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Keittämisen aikana riisinkeittimestä vuotaa vettä.	Lisää sopiva määrä vettä riisin määrän ja lajin perusteella ja sisäkattilan sisäpinnassa olevan vesimäärän ilmaisimen mukaisesti.
Riisi haisee pahalle keittämisen jälkeen.	Puhdista sisäkattila puhdistusaineella ja lämpimällä vedellä.
	Varmista, että höyryaukon suojus, sisäkansi ja sisäkattila puhdistetaan huolellisesti keittämisen jälkeen. Puhdista sisäkattila pesuaineella ja lämpimällä vedellä.
Näytössä näkyy E1, E2, E3 tai E4.	Laitteen anturissa on toimintahäiriö. Toimita laite Philips-jälleenmyyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy E5 tai E6.	Jännite on liian suuri tai pieni. Kun alueen jännite palaa normaaliksi, virhekoodi poistuu näytöstä.

Contenu

1 Important 83
Fonction de mémorisation en cas de coupure de courant 84
Champs électromagnétiques (CEM) 84

2 Votre cuiseur à riz 85
Contenu de l'emballage 85
Présentation du produit 86
Présentation des commandes 86
Programmes de cuisson 87

3 Utilisation du cuiseur à riz 87
Avant la première utilisation 87
Préparations avant cuisson 87
Cuisson du riz 88
Bouillie et soupe 89
Cuisson de gâteau 89
Programmateur pour une cuisson ultérieure 89

4 Nettoyage et entretien 90
Couvercle interne 90
Soupape de vapeur 90
Intérieur 91
Extérieur 91
Accessoires 91

5 Recyclage 91

6 Garantie et assistance 91

7 Caractéristiques techniques 91

8 Dépannage 92

1 Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le cuiseur à riz et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.

Avertissement

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus à condition qu'ils soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil doit être positionné de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
- cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- chambres d'hôte.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon disponible auprès du fabricant.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas l'appareil et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.
- ATTENTION : veillez à éviter toute projection sur le cordon d'alimentation afin de prévenir tout risque.
- ATTENTION : suivez toujours les instructions et utilisez l'appareil à bon escient pour éviter tout risque de blessure.
- Conformément aux instructions prescrites dans ce manuel d'utilisation, utilisez un chiffon doux humide pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et veillez à éliminer tous les résidus d'aliments adhérant à l'appareil.
- Ne placez pas le cordon d'alimentation sous l'appareil lorsque vous l'utilisez.

Attention



- Le symbole figurant sur l'appareil signifie « Attention, surfaces chaudes ». Ne touchez pas la surface chaude pour éviter les brûlures.
- ATTENTION : après utilisation, la surface de l'élément chauffant reste chaude pendant un certain temps.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Le panneau en aluminium du couvercle supérieur n'est pas conçu pour entrer en contact avec des aliments acides au pH supérieur ou égal à 5,0 tels que la choucroute, les cornichons, les pickles, la confiture, les gelées, les tomates, le vinaigre, le citron ou citron vert, les prunes acidulées et les sodas.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- Placez toujours la cuve dans l'appareil avant de brancher ce dernier sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez l'appareil.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des évents à vapeur pendant la cuisson et s'échappant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage de l'appareil pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout débordement risquant de provoquer un accident, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.

- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Ôtez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les évents à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de longue période sans utilisation.
- L'altitude de fonctionnement de l'appareil est comprise entre 0 et 2 000 mètres.
- Si l'appareil est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de ce manuel d'utilisation, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Fonction de mémorisation en cas de coupure de courant

Cet appareil est doté d'une fonction de mémorisation en cas de coupure de courant qui enregistre son état avant la coupure de courant.

- Si une coupure de courant survient en cours de cuisson et si le courant est rétabli dans un délai maximum de 2 heures, la minuterie de cuisson reprendra automatiquement au point où elle s'était interrompue.
- Si une coupure de courant se produit alors que l'appareil était en mode de préréglage et que le courant est rétabli dans les 2 heures, la minuterie de cuisson de la présélection reprendra au point où elle s'était interrompue.
- Si le courant n'est pas rétabli dans les 2 heures, l'appareil risque de ne pas reprendre le processus précédemment en cours.

Champs électromagnétiques (CEM)

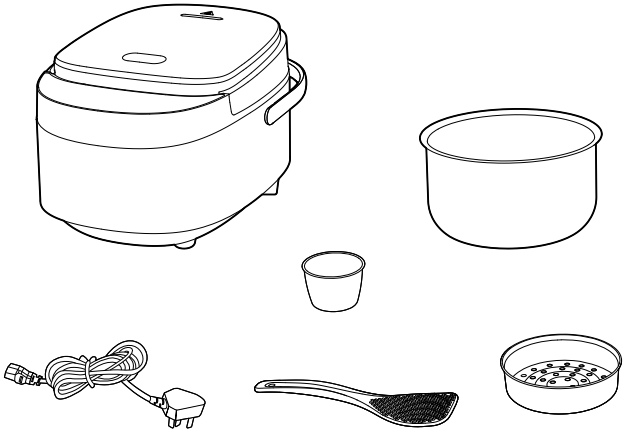
Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

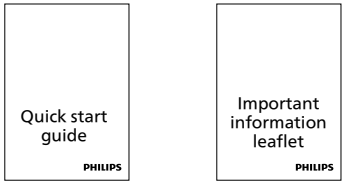
2 Votre cuiseur à riz

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

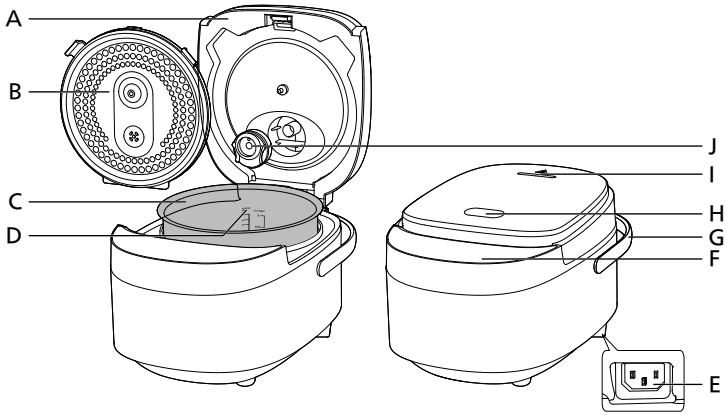
Contenu de l'emballage





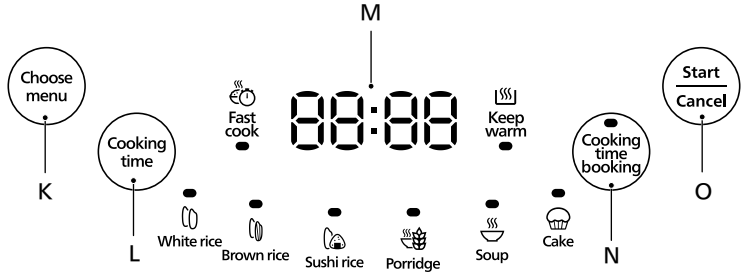
Unité principale
Louche à riz et soupe
Plaque vapeur
Guide de démarrage rapide
Cordon d'alimentation
Mesure
Cuve
Dépliant d'informations importantes

Présentation du produit



A	Couvercle supérieur	F	Panneau de configuration
B	Couvercle interne amovible	G	Poignée
C	Cuve	H	Bouton de déverrouillage du couvercle
D	Indications du niveau d'eau	I	Évents à vapeur
E	Prise secteur	J	Soupape de vapeur

Présentation des commandes



K	Bouton Choose menu (Menu de sélection)	N	Bouton Cooking time booking (Programmation de l'heure de cuisson)
L	Bouton de temps de cuisson	O	Bouton marche/annulation
M	Horloge		

Programmes de cuisson

Fonction de cuisson	Temps de cuisson par défaut*	Plage de temps réglable
Fast cook (Cuisson rapide)	30 minutes**	S.O.
Riz blanc	50 minutes	S.O.
Riz complet	60 minutes	S.O.
Riz à sushi	50 minutes	S.O.
Porridge (Bouillie)	90 minutes	1-2 heures
Soup (Soupe)	2 heures	1,5-4 heures
Cake (Gâteau)	50 minutes	S.O.
Maintien au chaud	6 heures	S.O.

*Le temps de cuisson par défaut correspond au temps affiché à l'écran pour la fonction sélectionnée. L'appareil ne permet pas de régler le temps de cuisson manuellement. Le temps de cuisson effectif dépend de la quantité d'ingrédients utilisée, de la quantité d'eau utilisée, de la température de l'eau et des conditions de cuisson.

**Le temps de cuisson de la fonction Cuisson rapide dépend de facteurs tels que la quantité de riz utilisée, la quantité d'eau utilisée, la température de l'eau et les conditions de cuisson. Par conséquent, le temps de cuisson peut être soit augmenté, soit diminué.

À titre de référence, il faut environ 30 minutes pour cuire 1 tasse de riz rond.

3 Utilisation du cuiseur à riz

Avant la première utilisation

1 Sortez tous les accessoires de la cuve. Enlevez le matériau d'emballage de la cuve.

2 Avant la première utilisation, faites bouillir de l'eau et nettoyez le cuiseur à riz.

3 Nettoyez soigneusement les éléments du cuiseur à riz avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Remarques

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur à riz.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien propre et sec, et qu'aucun corps étranger ne se trouve sur la résistance chauffante.

Préparations avant cuisson

Avertissement

- Assurez-vous que le couvercle interne amovible et la soupape sont correctement installés.

Remarques

- Vérifiez que la quantité d'aliments ou de liquides que vous versez dans la cuve est comprise entre les limites de niveau d'eau.
- Pour la cuisson du riz, suivez les indications de niveau d'eau à l'intérieur de la cuve. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau en fonction de la variété de riz et de vos préférences. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Pour cuire **du riz complet** ou **du riz à sushi**, vous pouvez vous baser sur la même indication de niveau d'eau que pour le **riz blanc**.
- Une fois le processus de cuisson démarré, vous pouvez appuyer sur **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** pour annuler la cuisson. Le cuiseur à riz passe alors en mode veille.

Effectuez les préparations suivantes avant d'utiliser le cuiseur à riz :

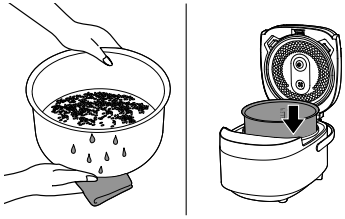
1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le cuiseur à riz.



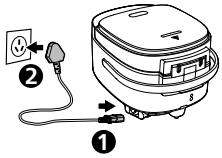
2 Sortez la cuve.



3 Placez les aliments rincés dans la cuve, essuyez l'eau à l'extérieur de la cuve à l'aide d'un torchon doux et propre, puis replacez-la dans l'appareil.



4 Fermez le couvercle.
5 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.



Remarques

- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien propre et sec, et qu'aucun corps étranger ne se trouve sur la résistance chauffante.
- Assurez-vous que la cuve est bien en contact avec la résistance chauffante.

Cuisson du riz

1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».



2 Appuyez sur bouton **Choose menu** (Menu de sélection) pour sélectionner les options Fast cook (Cuisson rapide), **White rice (Riz blanc)**, **Brown rice (Riz complet)** ou **Sushi rice (Riz à sushi)**.
   ↳ Le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée clignote.
   ↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.
3 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
4 Une fois la cuisson terminée, 6 bips retentissent et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée s'éteint.
5 Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
   ↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Remarques

- Appuyez sur **Start/Cancel (Démarrer/Annuler)** pour arrêter le processus de cuisson en cours.
- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication ; vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences.
- Vous pouvez suivre les indications de niveau d'eau ou doser le riz et l'eau dans des proportions de 1 pour 1,3-1,6.
- Pour empêcher le riz de coller, mélangez-le dans les 30 minutes.
- Ne dépassez pas le volume indiqué ni l'indication de niveau d'eau maximal dans la cuve afin d'éviter que le cuiseur à riz ne déborde avec les risques que cela comporte.

Bouillie et soupe

1 Versez tous les ingrédients dans la cuve.

2 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».



3 Appuyez sur le bouton Choose menu (Menu de sélection) pour sélectionner la fonction **Porridge (Bouillie)** ou **Soup (Soupe)**.
↳ Le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée clignote.
↳ Le temps de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.

Remarques

- Vous pouvez appuyer sur le bouton **Cooking time (Temps de cuisson)** pour régler le temps de cuisson. Il clignote à l'écran.

4 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.

5 Une fois la cuisson terminée, 6 bips retentissent et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée s'éteint.

6 Le cuiseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Cuisson de gâteau

1 Mélangez bien les ingrédients du gâteau.

2 Beurrez ou huilez l'intérieur de la cuve, puis versez les ingrédients.

3 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».



4 Appuyez sur le bouton **Choose menu** (Menu de sélection) pour sélectionner la fonction Cake (Gâteau).

5 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.

6 Une fois la cuisson terminée, 6 bips retentissent et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée s'éteint.
↳ Le voyant de maintien au chaud s'allume.

7 Ouvrez le couvercle et retirez la cuve avec précaution pour qu'elle refroidisse.

8 Une fois la cuve refroidie, placez un plat ou une grille à gâteau dessus, puis retournez-la pour démouler le gâteau.

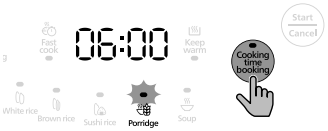
Programmateur pour une cuisson ultérieure

Remarques

- La fonction de préréglage n'est pas disponible avec les options **Cake (Gâteau)** et **Keep warm (Maintien au chaud)**. Vous pouvez prérégler la durée du programmateur jusqu'à 24 heures.
- La durée du programmateur doit être plus longue que le temps de cuisson.
- Si vous souhaitez déguster un riz délicieux dans 8 heures, réglez la durée du programmateur sur 8 heures.
- Prenez garde à ne pas sélectionner une durée trop longue si certains des ingrédients utilisés dans le plat que vous cuisinez sont altérables.



1 Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le bouton **Cooking time booking (Programmation de l'heure de cuisson)** pour définir la durée du programmateur.
   ↳ L'indicateur de la programmation de l'heure de cuisson clignote.
   ↳ Le temps affiché à l'écran clignote.



2 Appuyez sur le bouton **Cooking time booking (Programmation de l'heure de cuisson)** pour régler la durée.
   ↳ À chaque pression, le temps augmente de 10 minutes. Appuyez longuement sur le bouton pour modifier le temps d'une heure complète.

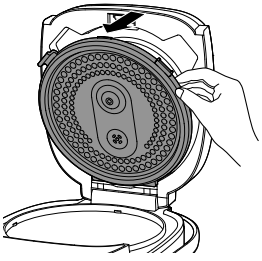
3 Appuyez sur **Start (Démarrer)** pour lancer la cuisson.
   ↳ Le cuiseur à riz démarre un compte à rebours qui s'arrête une fois la cuisson terminée.

4 Nettoyage et entretien

Remarques

- Débranchez le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
- Attendez que le cuiseur à riz ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

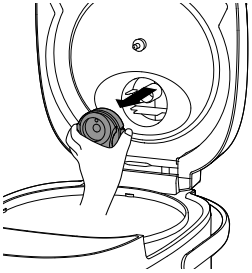
Couvercle interne



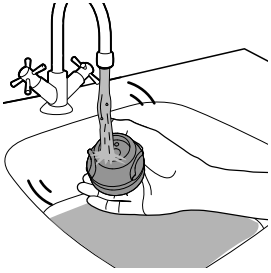
- Retirez le couvercle interne séparable du couvercle supérieur et nettoyez-le.
- Faites tremper le couvercle interne dans de l'eau chaude et lavez-le à l'aide d'une éponge.
- Éliminez tous les résidus d'aliments collés à l'appareil.
- Fixez à nouveau le couvercle interne au couvercle supérieur.

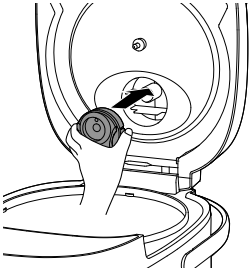
Soupape de vapeur

- Retirez le couvercle interne.
- Retirez la soupape du couvercle supérieur.



- Rincez la soupape pour éliminer les éventuels résidus d'aliments. Une fois nettoyée, fixez à nouveau la soupape au couvercle supérieur.





Intérieur

Couvercle supérieur et intérieur de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'une lavette essorée.
- Éliminez tous les résidus d'aliments collés à l'appareil.

Résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'une lavette essorée.
- Éliminez tous les résidus d'aliments.

Extérieur

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

Accessoires

Mesure à riz, panier vapeur et cuve.

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

5 Recyclage

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).



Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

6 Garantie et assistance

Versuni Netherlands B.V., dont le siège social se situe à Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Pays-Bas, offre une garantie de deux ans sur ce produit à compter de la date d'achat (ou de la date de livraison, le cas échéant). Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations, pour des pièces de rechange ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web, à la page **home.id/support**.

7 Caractéristiques techniques

Références des modèles	HD3093
Alimentation	549-653 W
Capacité nominale	3,0 l
Volume de riz	0,85 l

8 Dépannage

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

Problème	Solution
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien raccordé au cuiseur à riz et que la fiche électrique est fermement insérée dans la prise secteur.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le cuiseur à riz.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez le cuiseur à riz à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est trop sec ou trop peu cuit.	Ajoutez plus d'eau dans le riz ou faites cuire plus longtemps.
L'appareil ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Le système de contrôle de la température présente un dysfonctionnement. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Pendant la cuisson : De l'eau s'écoule dans le cuiseur à riz.	Versez la quantité d'eau adaptée à la quantité et la variété de riz utilisé, telle qu'indiqué par les indications de niveau sur la cuve.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Lavez la cuve au détergent et à l'eau chaude.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des évents à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve. Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
Le message E1, E2, E3 ou E4 s'affiche à l'écran.	Le capteur présente un dysfonctionnement. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le message E5 ou E6 s'affiche à l'écran.	La tension est trop élevée ou trop basse. Une fois la tension revenue à la normale chez vous, le code d'erreur disparaît de l'écran.

Tartalom

1 Fontos 94
Áramszüneti memória funkció 95
Elektromágneses mezők (EMF) 95

2 A rizsfőző 96
A doboz tartalma 96
A termék rövid bemutatása 97
Vezérlőszervek áttekintése 97
Főzési programok 98

3 A rizsfőző használata 98
Az első használat előtt 98
Előkészületek a főzéshez 98
Rizs főzése 99
Zabkása és leves 100
Sütemény sütése 100
Időzítő a késleltetett főzéshez 100

4 Tisztítás és karbantartás 101
Belső fedél 101
Gőzszelep 101
Belső rész 102
Külső rész 102
Tartozékok 102

5 Újrahasznosítás 102

6 Garancia és támogatás 102

7 Termékjellemzők 102

8 Hibaelhárítás 103

1 Fontos

A rizsfőző első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- A készüléket tilos vízbe meríteni.

Figyelmeztetés

- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- A készüléket stabilan kell elhelyezni a fogantyúk segítségével (ha vannak), hogy ne ömölhessenek ki a forró folyadékok.
- Ez a készülék háztartási vagy hasonló felhasználási helyszínekre ajánlott, mint például:
- üzletek, irodák és más, munkahelyen található személyzeti konyhák;
- nyaralók;
- hotelek, motelek és más hasonló típusú környezetek;
- „szoba reggelivel" típusú vendéglátói környezetek.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték-készlet sérült, azt ki kell cserélni egy, a gyártótól beszerezhető kábelkészlettel.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Mielőtt fali aljzathoz csatlakoztatja a készüléket, ügyeljen rá, hogy a fűtőelem, a hőmérséklet-érzékelő és a belső edény külső felülete tiszta, száraz legyen.
- Ne csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját, illetve ne működtesse a kezelőpanel gombjait nedves kézzel.
- FIGYELEM: A potenciális veszély elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen folyadék a tápcsatlakozóra.
- FIGYELEM: Mindig kövesse az utasításokat, és megfelelően használja a készüléket az esetleges sérülések elkerülése érdekében.
- A használati útmutatóban leírt utasításoknak megfelelően puha, nedves ruhával tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező felületeket, és ügyeljen arra, hogy a készülékre ragadt összes ételmaradványt eltávolítsa.
- Használat közben ne helyezze a tápkábelt a készülék alá.

Vigyázat



- A készüléken található szimbólum jelentése: „Vigyázat, forró felületek"; ne érintse meg a forró felületet, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- VIGYÁZAT: A fűtőelem felülete a használatot követően is forró maradhat.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- A felső fedél alumíniumlemeze nem érintkezhet savas kémhatású élelmiszerekkel (pH ≤ 5,0), mint például savanyú káposzta, savanyúság, lekvár, zselé, paradicsom, ecet, lime vagy citrom, savanyú szilva, kóla.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, és ne helyezze azt működő vagy még meleg sütőbe vagy tűzhelyre.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.
- Mielőtt fali aljzatba helyezné a csatlakozót és bekapcsolná a készüléket, mindig helyezze bele a belső edényt.
- Rizsfőzéshez ne helyezze a belső edényt közvetlenül nyílt láng fölé.
- Ne használja a belső edényt, ha az deformált.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak. Legyen fokozottan óvatos, ha megérinti a készüléket.
- Ügyeljen a főzés/sütés alatt a gőzkivezetőből kiáramló forró gőzre, illetve a készülékből a fedél kinyitásakor távozó gőzre. Kezét és arcát tartsa távol a készüléktől, hogy elkerülje a gőzt.
- Használat közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- Ne lépje túl a belső edényben feltüntetett maximális vízszintet, mert a túlcsordulás potenciális veszélyt jelent.
- Rizs főzése, melegen tartása vagy újramelegítése közben ne helyezze a főzőeszközöket az edénybe.
- Csak a mellékelt főzőeszközöket használja. Ne használjon éles eszközöket.
- A karcolódások elkerülése érdekében nem ajánlott rák- és kagylóféléket felhasználni a főzéshez/sütéshez. A kemény héjakat távolítsa el főzés/sütés előtt.
- Ne helyezzen fémből készült tárgyakat vagy idegen anyagokat a gőzkiengedő nyílásba.
- Ne helyezzen mágneses anyagot a fedélre. Ne használja a készüléket mágneses anyag közelében.
- Tisztítás vagy mozgatás előtt mindig hagyja, hogy a készülék lehűljön.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket. Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, mindig húzza ki.

- A készülék tengerszint feletti működési tartománya 0–2000 méter.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Áramszüneti memória funkció

A készülék áramszüneti memória funkcióval rendelkezik, amely elmenti az áramkimaradás előtti állapotot.

- Ha áramkimaradás lép fel főzés közben, és az áramellátás 2 órán belül helyreáll, a főzési idő visszaszámlálása az előző pontról folytatódik.
- Ha áramkimaradás lép fel, miközben a készülék előbeállítás üzemmódban van, és az áramellátás 2 órán belül helyreáll, az időzítő visszaszámlálása az előző pontról folytatódik.
- Ha az áramellátás nem áll helyre 2 órán belül, előfordulhat, hogy a készülék nem folytatja az előző munkafolyamatát.

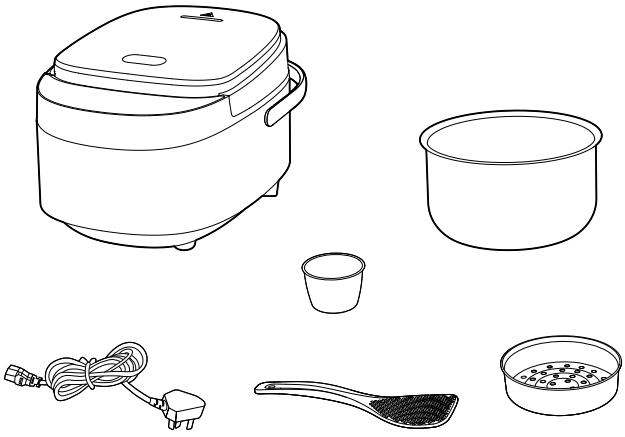
Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

2 A rizsfőző

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözöljük a Philips világában!
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a **www.philips.com/welcome** oldalon.

A doboz tartalma

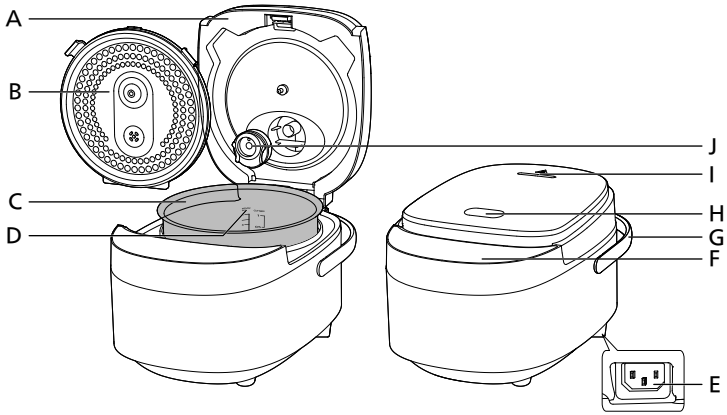






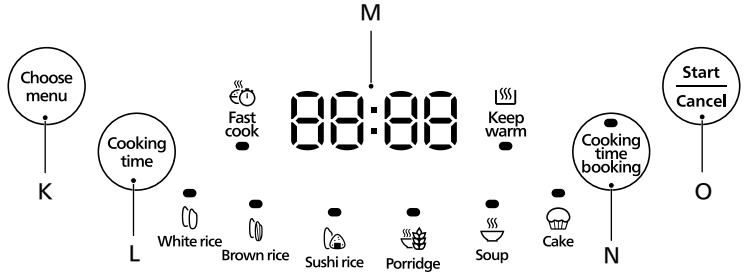
Főegység
Rizs- és merőkanál
Gőzölőedény
Rövid üzembehelyezési útmutató
Hálózati vezeték
Mérőpohár
Belső edény
Fontos tudnivalók

A termék rövid bemutatása



A	Fedél	F	Kezelőpanel
B	Levehető belső fedél	G	Markolat
C	Belső edény	H	Fedélkioldó gomb
D	Vízszintjelző	I	Gőznyílás
E	Fali aljzat	J	Gőzszelep

Vezérlőszervek áttekintése



K	Choose menu (Menüválasztás) gomb	N	Cooking time booking (Főzési idő előbeállítása) gomb
L	Elkészítési idő gomb	O	Indítás/törlés gomb
M	Idő kijelzője		

Főzési programok

Főzőfunkciók	Alapértelmezett főzési idő*	Beállítható időtartomány
Fast cook (Gyorsfőzés)	30 perc**	nincs
White rice (Fehér rizs)	50 perc	nincs
Barnarizs	60 perc	nincs
Szusirizs	50 perc	nincs
Porridge (Zabkása)	90 perc	1–2 óra
Leves	2 óra	1,5–4 óra
Cake (Süteмény)	50 perc	nincs
Melegen tartás	6 óra	nincs

*Az alapértelmezett főzési idő arra utal, hogy egy adott funkció kiválasztásakor a hozzá tartozó alapértelmezett főzési idő megjelenik a kijelzőn. A készüléken nem lehet manuálisan beállítani a főzési időt. A tényleges főzési idő a felhasznált hozzávalók és víz mennyiségétől, a víz hőmérsékletétől és a főzési környezettől függően változó lehet.

**A Gyorsfőzés funkcióhoz tartozó főzési idő olyan tényezőktől függhet, mint a felhasznált rizs és víz mennyisége, a víz hőmérséklete és a főzési környezet. Ezért a főzési idő módosulni fog: növekedhet vagy csökkenhet.

Irányadásként: 1 mérőpohárnyi rövid szemű rizs esetén a főzési idő körülbelül 30 perc.

3 A rizsfőző használata

Az első használat előtt

1 Vegye ki a tartozékokat a belső edényből. Távolítsa el a csomagolóanyagot a belső edényről.

2 Az első használat előtt forraljon fel vizet, és tisztítsa meg a rizsfőzőt.

3 Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a rizsfőző összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás“ c. fejezetet).

Megjegyzések

- A rizsfőző használata előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrész teljesen száraz-e.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje száraz és tiszta-e, valamint hogy nincs-e idegen szennyeződés a fűtőelemen.

Előkészületek a főzéshez

Figyelmeztetés

- Ügyeljen rá, hogy a kivehető belső fedél és a gőzszelep megfelelően legyen behelyezve.

Megjegyzések

- Ügyeljen rá, hogy a belső edénybe tett étel vagy folyadék ne lépje túl a vízszintjelzést.
- Rizs főzése esetében kövesse a belső edény belsején található vízszintjelzéseket. Az adott rizs típusától, illetve az egyéni ízléstől függően módosíthatja a víz szintjét. Ügyeljen rá, hogy ne lépje túl a belső edényben jelzett mennyiségeket.
- **Barna rizs** vagy **Szusirizs** főzéséhez használhatja a **Fehér rizshez** tartozó vízszintjelzést.
- A főzési folyamat kezdete után a **Start/Cancel** (Indítás/Törlés) gomb megnyomásával törölheti a főzést, ekkor a rizsfőző készenléti üzemmódba vált.

A rizsfőzővel való főzés előtt végezze el a következő előkészületeket:

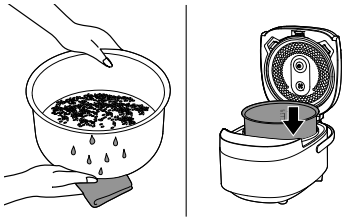
1 A rizsfőző kinyitásához nyomja meg a fedélkioldó gombot.



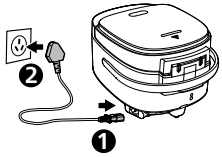
2 Vegye ki a belső edényt.



3 Tegye a megmosott élelmiszert a belső edénybe, és törölje le a belső edény külsején található vizet egy puha, tiszta ruhával, majd helyezze vissza az edényt a készülékbe.



4 Csukja le a fedelet.
5 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.



Megjegyzések

- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje száraz és tiszta-e, valamint hogy nincs-e idegen szennyeződés a fűtőelemen.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.

Rizs főzése

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" című fejezetben foglaltakat.



2 A **Choose menu** (Menüválasztás) gomb megnyomásával választhat a Fast cook (Gyorsfőzés), a **White rice** (Fehér rizs), a **Brown rice** (Barna rizs) és a **Sushi rice** (Szusirizs) közül.
↳ A kiválasztott főzési funkció jelzőfénye villog.
↳ Az alapértelmezett főzési idő megjelenik a képernyőn.
3 A főzési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a **Start** (Indítás) gombot.
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 6 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A rizsfőző automatikusan „melegen tartás" módban marad.
↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

Megjegyzések

- A **Start/Cancel** (Indítás/Törlés) gomb megnyomásával leállíthatja a főzési folyamatot.
- A belső edény belsején található szintjelzés csupán irányadó; a víz szintjét a különféle rizstípusoknak és az ízlésének megfelelően mindig módosíthatja.
- A megadott vízszintjelzések mellett 1:1,3–1,6 arányban is adagolhatja a rizshez a vizet.
- A rizs összetapadásának elkerülése érdekében 30 percen belül lazítsa fel a rizst.
- Ne lépje túl a megadott mennyiséget vagy a belső edényben megadott maximális vízszintet, mivel ez a rizsfőző túlcsordulását okozhatja, és potenciális veszélyt jelent.

Zabkása és leves

1 Tegye az összes hozzávalót a belső edénybe.

2 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” című fejezetben foglaltakat.



3 A Choose menu (Menüválasztás) gomb megnyomásával választhat a **Porridge** (Zabkása) és a **Soup** (Leves) funkció közül.
↳ A kiválasztott főzési funkció jelzőfénye villog.
↳ Az alapértelmezett főzési idő megjelenik a képernyőn.

Megjegyzések

- A **Cooking time** (Főzési idő) gomb megnyomásával beállíthatja az időt, ekkor a főzési idő villog a kijelzőn.

4 A főzési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a **Start** (Indítás) gombot.

5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 6 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.

6 A rizsfőző automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

Sütemény sütése

1 A süteményhez való alapanyagokat alaposan keverje el.

2 Vajjal vagy étolajjal kenje ki a belső edényt, majd töltse bele az alapanyagokat.

3 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” című fejezetben foglaltakat.



4 A **Choose menu** (Menüválasztás) gomb megnyomásával válassza ki a Sütemény funkciót.

5 A főzési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a **Start** (Indítás) gombot.

6 Az ételkészítés befejeztével a készülék 6 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

7 Nyissa fel a fedelet, és óvatosan vegye ki a belső edényt, hogy lehűljön.

8 A belső edény lehűlése után tegyen egy tányért vagy tortarácsot az edény tetejére, majd azt átfordítva távolítsa el a süteményt.

Időzítő a késleltetett főzéshez

Megjegyzések

- Az időzítő funkció nem használható a **Cake** (Sütemény) és a **Keep warm** (Melegen tartás) funkcióhoz. Az időzítő 24 óráig állítható.
- Az időzítővel beállított időnek hosszabbnak kell lennie a főzési időnél.
- Ha 8 óra elteltével szeretne ízletes rizst fogyasztani, állítsa az időzítőt 8 órára.
- Azonban ha romlandó élelmiszerek is vannak a főzött ételben, akkor ne állítsa be ezt túl hosszú időre.



1 Válassza ki a kívánt funkciót, nyomja meg a **Cooking time booking** (Főzési idő előbeállítása) gombot az időzítő beállításához.
   ↳ A „Főzési idő előbeállítása" funkció jelzőfénye villog.
   ↳ A kijelzőn villog az idő.



2 Nyomja meg a **Cooking time booking** (Főzési idő előbeállítása) gombot az idő beállításához.
   ↳ Minden egyes megnyomással 10 perccel növekszik az idő. Az idő 1 órával történő gyors módosításához nyomja meg hosszan a gombot.

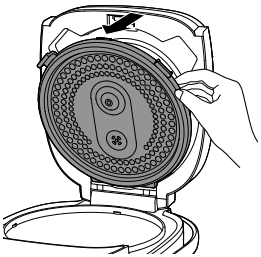
3 A főzési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a **Start** (Indítás) gombot.
   ↳ A rizsfőző megkezdi a visszaszámlálást, amíg a főzési folyamat be nem fejeződik.

4 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzések

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a rizsfőző csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várjon, amíg a készülék megfelelően kihűl.

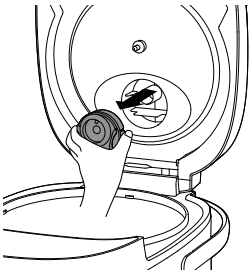
Belső fedél



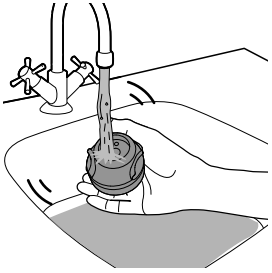
- Távolítsa el a belső fedelet, amely levehető a felső fedélről, és tisztítsa meg.
- Áztassa be a belső fedelet meleg vízbe, majd mossa meg egy szivaccsal.
- Távolítsa el a készülékre ragadt összes ételmaradványt.
- Helyezze vissza a belső fedelet a felső fedélre.

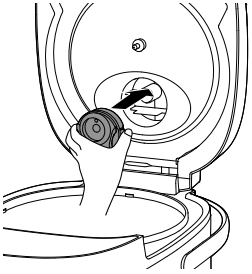
Gőzszelep

- Távolítsa el a belső fedelet.
- Távolítsa el a gőzszelepet a felső fedélről.



- Az ételmaradékok eltávolításához öblítse el a gőzszelepet. Amint megtisztította, helyezze vissza a gőzszelepet a felső fedélre.





Belső rész

A felső fedél és a készülék belseje:
- Jól kifacsart ruhával törölje át.
- Távolítsa el a készülékre ragadt összes ételmaradványt.

Fűtőelem:
- Jól kifacsart ruhával törölje át.
- Távolítsa el az összes ételmaradványt.

Külső rész

- Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A kezelőpanel letörléséhez kizárólag puha és száraz rongyot használjon.
- Ügyeljen rá, hogy minden ételmaradványt eltávolítson.

Tartozékok

A rizskanál, a gőzölőkosár és a belső edény.
- Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.

5 Újrahasznosítás

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).

Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

6 Garancia és támogatás

A Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Hollandia címen bejegyzett Versuni Netherlands B.V. vállalat a vásárlás (vagy a szállítás, amennyiben későbbi) dátumától számított két éves garanciát nyújt erre a termékre. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információért, pótalkatrészekért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: **home.id/support**.

7 Termékjellemzők

Típusszámok	HD3093
Névleges bemenő teljesítmény	549–653 W
Névleges kapacitás	3,0 l
Rizskapacitás	0,85 l

8 Hibaelhárítás

Ha az univerzális főzőkészülék használata során problémákba ütközik, nézze át az alábbi pontokat, mielőtt szakemberhez fordulna. Ha nem képes megoldani a problémát, forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz.

Probléma	Megoldás
A gomb nem világít.	Hibás a csatlakozás. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel megfelelően csatlakozik-e a rizsfőzőhöz, illetve hogy a csatlakozódugó stabilan be van-e csatlakoztatva a konnektorba.
	A világítás meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs nem főtt meg.	Nincs elegendő víz. Gondoskodjon a belső edényen található jelzésnek megfelelő vízmennyiség hozzáadásáról.
	A rizsfőző bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a fűtőelemen és a belső edény külsején nem található-e idegen szennyeződés.
	Megsérült a fűtőelem, vagy eldeformálódott a belső edény. Vigye el a rizsfőzőt egy Philips márkakereskedésbe vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs túl kemény vagy nem főtt meg.	Adjon még vizet a rizshez vagy főzze hosszabb ideig.
A készülék nem kapcsol automatikusan a melegen tartás módba.	A hőmérséklet-szabályozó rendszer meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
Főzés közben víz csordul ki a rizsfőzőből.	A rizs mennyiségétől és típusától függően a belső edényen lévő vízszintjelzésnek megfelelő mennyiségű vizet használjon.
A rizsnek kellemetlen szaga van főzés után.	Tisztítószeres meleg vízzel tisztítsa meg a belső edényt.
	Ügyeljen rá, hogy főzés után a gőzkivezető fedél, a belső fedél és a belső edény alaposan ki legyen tisztítva. Tisztítsa ki a belső edényt mosószeres meleg vízzel.
E1, E2, E3 vagy E4 hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.	Az érzékelő meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
E5 vagy E6 hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn.	A feszültség túl magas vagy túl alacsony. Mihelyt helyreáll a feszültség a területen, a hibakód eltűnik a kijelzőről.

Indice

1 Importante 105
Funzione di memoria in caso di interruzione dell'alimentazione 106
Campi elettromagnetici (EMF) 106

2 Il cuociriso 107
Contenuto della confezione 107
Panoramica del prodotto 108
Panoramica dei comandi 108
Programmi di cottura 109

3 Utilizzo del cuociriso 109
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 109
Preparazione prima della cottura 109
Come cuocere il riso 110
Porridge e zuppa 111
Cottura per torte 111
Timer preimpostato per la cottura ritardata 112

4 Pulizia e manutenzione 112
Coperchio interno 112
Valvola vapore 112
Interno 113
Esterno 113
Accessori 113

5 Riciclaggio 113

6 Garanzia e assistenza 113

7 Specifiche 113

8 Risoluzione dei problemi 114

1 Importante

Prima di utilizzare il cuociriso leggere attentamente il presente manuale dell'utente e conservarlo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- L'apparecchio non deve essere immerso.

Avvertenza

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore a 8 anni a condizione che abbiano ricevuto assistenza o formazione sull'uso sicuro dell'apparecchio e che siano coscienti degli eventuali pericoli connessi.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontani dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo stabile, con le impugnature (se presenti) sistemate in modo da evitare la fuoriuscita dei liquidi caldi.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato nell'ambiente domestico o in ambienti simili, ad esempio:
- aree di ristoro per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole;
- servizi offerti ai clienti di hotel, motel e altri luoghi residenziali;
- Ambienti tipo bed and breakfast
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo di alimentazione fornito dal produttore.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Prima di collegarlo, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Prima di collegare la spina all'alimentazione, assicurarsi che la resistenza, il sensore della temperatura e la parte esterna del recipiente interno siano asciutti e puliti.
- Non collegare l'apparecchio né premere i pulsanti del pannello di controllo con le mani bagnate.
- AVVERTENZA: evitare schizzi sul connettore di alimentazione per non causare potenziali pericoli.
- AVVERTENZA: seguire sempre le istruzioni e utilizzare correttamente l'apparecchio per evitare possibili lesioni.
- Secondo le istruzioni riportate nel presente manuale dell'utente, utilizzare un panno morbido e umido per pulire le superfici a contatto con gli alimenti e assicurarsi di rimuovere tutti i residui di cibo rimasti attaccati all'apparecchio.
- Non posizionare il cavo di alimentazione sotto l'apparecchio durante l'uso.

Attenzione



- Il simbolo riportato sull'apparecchio significa “Attenzione, superfici calde”; non toccare le superfici calde per evitare scottature.
- ATTENZIONE: la superficie della resistenza è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Il pannello di alluminio del coperchio superiore non deve entrare in contatto con alimenti acidi pH≤5,0 come crauti, sottaceti, marmellata, gelatine, pomodori, aceto, lime o limoni, prugne e coca cola.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su fornelli o piani cottura accesi o ancora caldi.
- Non esporre l'apparecchio ai raggi diretti del sole.
- Posiziona l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Posizionare sempre il recipiente interno nell'apparecchio prima di collegare la spina all'alimentazione e di accendere l'apparecchio.
- Non appoggiare il recipiente interno direttamente sulla fiamma.
- Non utilizzare il recipiente interno se risulta deformato.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione. Prestare la massima attenzione quando si tocca l'apparecchio.
- Prestare attenzione al vapore bollente che fuoriesce dallo scarico del vapore durante la cottura o dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Per evitare il contatto con il vapore, tenere mani e volto lontani dall'apparecchio.
- Non sollevare o spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per evitare che l'acqua trabocchi, causando potenziali rischi, non superare il livello massimo indicato nel recipiente interno.
- Non collocare gli utensili per la cottura all'interno del recipiente quando si cucina, si mantengono al caldo alimenti o si riscalda nuovamente il riso.
- Utilizzare solo gli utensili per la cottura forniti in dotazione. Evitare l'uso di utensili affilati.
- Per evitare graffi, si consiglia di non cucinare crostacei e frutti di mare. Prima della cottura, rimuovere i gusci.
- Non inserire oggetti metallici o sostanze estranee nello scarico del vapore.

- Non collocare sostanze magnetiche sul coperchio. Non utilizzare l'apparecchio vicino a sostanze magnetiche.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o spostarlo.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Scollegare sempre l'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- L'altitudine di funzionamento dell'apparecchio è compresa tra 0 e 2000 metri.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali, o ancora, se non viene utilizzato seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale dell'utente, la garanzia decade e Philips rifiuta qualsiasi responsabilità per i danni provocati.

Funzione di memoria in caso di interruzione dell'alimentazione

Questo apparecchio è dotato di una funzione di memoria in caso di interruzione dell'alimentazione che salva lo stato precedente l'interruzione.

- Se si verifica un'interruzione di corrente durante la cottura e l'alimentazione viene ripristinata entro 2 ore, il conto alla rovescia del tempo di cottura riprenderà dal punto in cui è stato interrotto.
- Se si verifica un'interruzione di corrente mentre il prodotto è in modalità di preimpostazione e l'alimentazione viene ripristinata entro 2 ore, il conto alla rovescia del tempo preimpostato riprenderà dal punto in cui è stato interrotto.
- Se l'alimentazione non viene ripristinata entro 2 ore, l'apparecchio potrebbe non ripristinare il processo di funzionamento precedente.

Campi elettromagnetici (EMF)

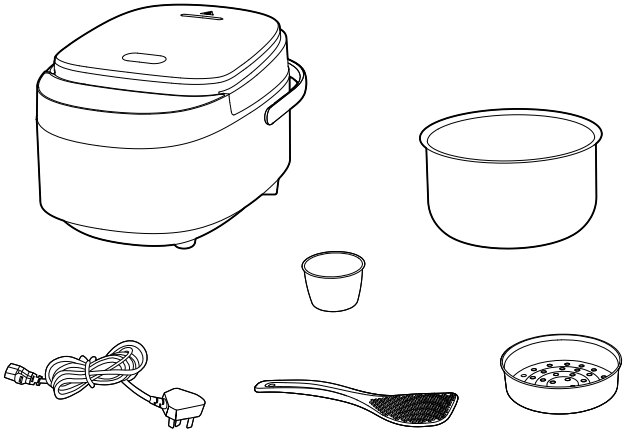
Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

2 Il cuociriso

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips!

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: **www.philips.com/welcome**.

Contenuto della confezione

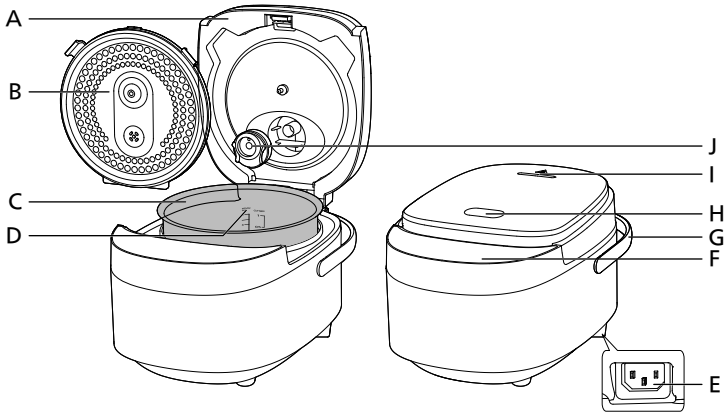






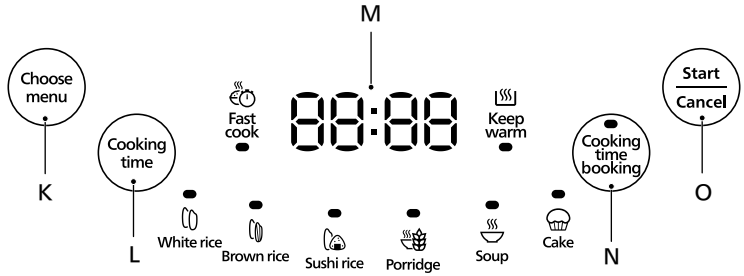
- Unità principale
- Mestolo per riso e zuppa
- Piastra del vapore
- Guida rapida
- Cavo di alimentazione
- Dosatore
- Recipiente interno
- Importante libretto informativo

Panoramica del prodotto



A	Coperchio superiore	F	Pannello di controllo
B	Coperchio interno rimovibile	G	Impugnatura
C	Recipiente interno	H	Pulsante di sgancio coperchio
D	Indicazioni del livello dell'acqua	I	Scarico del vapore
E	Presa di alimentazione	J	Valvola vapore

Panoramica dei comandi



K	Pulsante Choose menu (Scegli menu)	N	Pulsante Cooking time booking (Prenotazione tempo di cottura)
L	Pulsante Cooking Time (Tempo di cottura)	O	Pulsante Start/Cancel (Avvia/Annulla)
M	Visualizzazione dell'ora		

Programmi di cottura

Funzione di cottura	Tempo di cottura predefinito*	Intervallo di tempo regolabile
Cottura veloce	30 minuti**	N/D
Riso bianco	50 minuti	N/D
Riso integrale	60 minuti	N/D
Riso per sushi	50 minuti	N/D
Porridge	90 minuti	1-2 ore
Soup	2 ore	1,5-4 ore
Torte	50 minuti	N/D
Mantenimento della temperatura	6 ore	N/D

*Il tempo di cottura predefinito si riferisce a quello visualizzato sul display quando viene selezionata la funzione corrispondente. Non è possibile regolare il tempo di cottura manualmente sull'apparecchio. Il tempo di cottura effettivo può variare a seconda della quantità di ingredienti utilizzati, della quantità di acqua, della temperatura dell'acqua e dell'ambiente di cottura.

*Il tempo di cottura per la funzione Fast cook (Cottura veloce) può variare in base a fattori quali la quantità di riso utilizzato, la quantità di acqua, la temperatura dell'acqua e l'ambiente di cottura. Di conseguenza, il tempo di cottura viene regolato, aumentandolo oppure diminuendolo.

Come riferimento, il tempo di cottura è di circa 30 minuti per cuocere 1 tazza di riso a chicco corto.

3 Utilizzo del cuociriso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1 Estrarre tutti gli accessori dal recipiente interno. Rimuovere il materiale di imballaggio del recipiente interno.

2 Prima di utilizzarlo per la prima volta, far bollire l'acqua e pulire il cuociriso.

3 Pulire accuratamente tutti i componenti del cuociriso prima di utilizzarlo per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

Note

- Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare il cuociriso.
- Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza.

Preparazione prima della cottura

Avvertenza

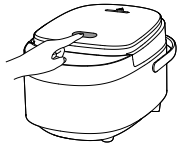
- Assicurarsi che il coperchio interno estraibile e la valvola del vapore siano installati correttamente.

Note

- Assicurarsi che la quantità di alimenti o liquidi che si aggiunge nel recipiente interno rientri nell'intervallo contrassegnato dall'indicazione del livello dell'acqua.
- Per la cottura del riso, seguire le indicazioni del livello dell'acqua dentro al recipiente interno. È possibile regolare il livello dell'acqua per tipi di riso differenti e in base alle preferenze personali. Non superare le quantità indicate nel recipiente interno.
- Per cuocere il **riso integrale** o il **riso sushi**, è possibile utilizzare la stessa indicazione del livello dell'acqua del **riso bianco**.
- Una volta avviato il processo di cottura, è possibile premere **Start/Cancel** (Avvia/Annulla) per annullare la cottura e il cuociriso entrerà in modalità standby.

Prima di cucinare con il cuociriso, effettuare le seguenti preparazioni:

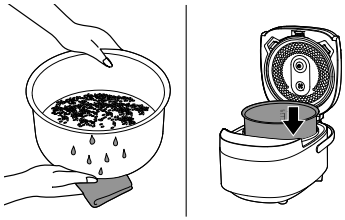
1 Premere il pulsante di sgancio coperchio per aprire il cuociriso.



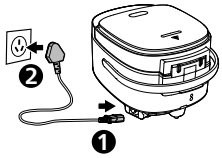
2 Estrarre il recipiente interno.



3 Mettere gli alimenti lavati nel recipiente interno, rimuovere l'acqua all'esterno del recipiente interno con un panno morbido e pulito, quindi reinserirlo nell'apparecchio.



4 Chiudere il coperchio.
5 Inserire la spina nella presa di corrente.



Note

- Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza.
- Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Come cuocere il riso

1 Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".



2 Premere il pulsante **Choose menu** (Scegli menu) per selezionare Fast Cook (Cucina veloce), **White rice** (Riso bianco), **Brown rice** (Riso integrale) o **Sushi rice** (Riso sushi).
   ↳ L'indicatore della funzione di cottura prescelta lampeggia.
   ↳ Il timer di cottura predefinito viene visualizzato sul display.
3 Premere **Start** (Avvia) per avviare il processo di cottura.
4 Al termine della cottura, verranno emessi 6 segnali acustici e la spia della funzione di cottura selezionata si spegnerà.
5 Il cuociriso passerà automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
   ↳ L'indicatore del mantenimento della temperatura si accende.

Note

- Premere **Start/Cancel (Avvia/Annulla)** per terminare il processo di cottura in corso.
- Gli indicatori di livello stampati all'interno del recipiente sono puramente indicativi ed è sempre possibile aumentare o ridurre l'acqua in base al tipo di riso e al gusto personale.
- Oltre a seguire le indicazioni del livello dell'acqua, è possibile aggiungere riso e acqua in un rapporto di 1:(1,3-1,6) per la cottura del riso
- Per evitare che il riso diventi colloso, mescolarlo entro 30 minuti.
- Non superare il volume indicato né il livello massimo di acqua indicato nel recipiente interno per evitare che il cuociriso trabocchi e sia causa di pericoli potenziali.

Porridge e zuppa

1 Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente interno.

2 Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".



3 Premere il pulsante Choose menu (Scegli menu) per selezionare la funzione **Porridge** o **Soup** (Zuppa).
↪ L'indicatore della funzione di cottura prescelta lampeggia.
↪ Il timer di cottura predefinito viene visualizzato sul display.

Note

- È possibile premere il pulsante **Cooking time** (Tempo di cottura) per regolare il tempo; il tempo di cottura lampeggia sul display.

4 Premere **Start** (Avvia) per avviare il processo di cottura.

5 Al termine della cottura, verranno emessi 6 segnali acustici e la spia della funzione di cottura selezionata si spegnerà.

6 Il cuociriso passerà automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
↪ L'indicatore del mantenimento della temperatura si accende.

Cottura per torte

1 Mescolare bene con la frusta gli ingredienti per la torta.

2 Ungere il recipiente interno con un po' di burro o olio e versare dentro gli ingredienti.

3 Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".



4 Premere il pulsante **Choose menu** (Scegli menu) per selezionare la funzione Cake (Torta).

5 Premere **Start** (Avvia) per avviare il processo di cottura.

6 Al termine della cottura, verranno emessi 6 segnali acustici e la spia della funzione di cottura selezionata si spegnerà.
↪ L'indicatore del mantenimento della temperatura si accende.

7 Aprire il coperchio ed estrarre con cautela il recipiente interno per raffreddarlo.

8 Quando il recipiente interno si è raffreddato, mettere un piatto o un vassoio per torte sopra il recipiente, quindi capovolgerlo per estrarre la torta.

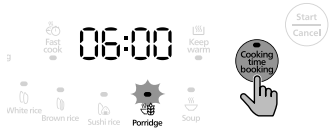
Timer preimpostato per la cottura ritardata

Note

- La funzione di preimpostazione non è disponibile per **Cake** (Torta) e **Keep warm** (Mantenimento della temperatura). Il tempo di preimpostazione è fino a 24 ore.
- Il timer preimpostato deve superare il tempo di cottura.
- Se si desidera ottenere un riso gustoso dopo 8 ore, impostare il tempo di preimpostazione su 8 ore.
- Fare attenzione a non preimpostare un periodo troppo posticipato se il piatto che si sta cucinando contiene alimenti deperibili.



1 Scegliere la funzione che si desidera, premere il pulsante **Cooking time booking** (Prenotazione tempo di cottura) per impostare il tempo di preimpostazione.
   ↳ L'indicatore di prenotazione del tempo di cottura lampeggia
   ↳ Il tempo lampeggia sul display.



2 Premere il pulsante **Cooking time booking** (Prenotazione tempo di cottura) per regolare il tempo di cottura.
   ↳ A ogni pressione, il tempo aumenta di 10 minuti. Premere a lungo il pulsante per regolare rapidamente il tempo di 1 ora.

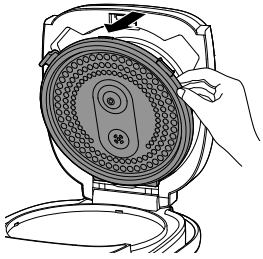
3 Premere **Start** (Avvia) per avviare il processo di cottura.
   ↳ Il cuociriso inizia il conto alla rovescia fino al termine del processo di cottura.

4 Pulizia e manutenzione

Note

- Prima di iniziare a pulire il cuociriso, scollegare la spina dalla presa.
- Attendere che l'apparecchio si sia sufficientemente raffreddato prima di pulirlo.

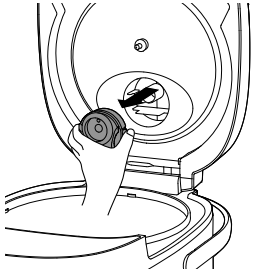
Coperchio interno



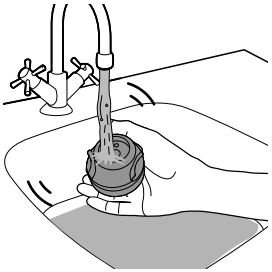
- Rimuovere il coperchio interno che può essere staccato dal coperchio superiore e pulirlo.
- Immergere il coperchio interno in acqua calda e lavarlo con una spugna.
- Rimuovere tutti i residui di cibo attaccati all'apparecchio.
- Ricollegare il coperchio interno al coperchio superiore.

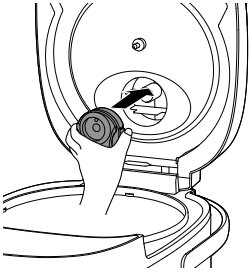
Valvola vapore

- Rimuovere il coperchio interno.
- Rimuovere la valvola del vapore dal coperchio superiore.



- Risciacquare la valvola del vapore per rimuovere eventuali residui di cibo. Una volta pulita, reinserire la valvola del vapore sul coperchio superiore.





Interno

Coperchio superiore e interno dell'apparecchio:
- Pulire con un panno strizzato.
- Rimuovere tutti i residui di cibo attaccati all'apparecchio.

Resistenza:
- Pulire con un panno strizzato.
- Rimuovere tutti i residui di cibo.

Esterno

- Pulire con un panno inumidito con acqua e detersivo.
- Utilizzare solo un panno morbido e asciutto per pulire il pannello di controllo.
- Accertarsi di rimuovere tutti i residui di cibo.

Accessori

Paletta, cestello per la cottura a vapore e recipiente interno.
- Immergere in acqua calda e pulire con una spugna.

5 Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).



- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.

2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m^2.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.

6 Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale a Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o dalla data di consegna, se successiva). La garanzia non è valida se il difetto è dovuto ad un uso errato o a una scarsa manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni, parti di ricambio o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web **home.id/support**.

7 Specifiche

Numeri di modello	HD3093
Potenza in ingresso caratteristica	549-653°W
Capacità nominale	3,0°l
Capacità di riso	0,85°l

8 Risoluzione dei problemi

Se si verificano problemi quando si utilizza l'apparecchio, consultare i seguenti punti prima di richiedere assistenza. Se non si riesce a risolvere il problema, contattare il centro assistenza clienti Philips del paese di residenza.

Problema	Soluzione
La spia sul pulsante non si illumina.	Si è verificato un problema di alimentazione. Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato al cuociriso correttamente e che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro.
	La spia è difettosa. Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Il riso non è cotto	Non c'è abbastanza acqua. Aggiungere acqua secondo quanto indicato sulla parte interna del recipiente.
	Assicurarsi che non vi siano residui sulla resistenza e sulla parte esterna del recipiente interno prima di riaccendere il cuociriso.
	La resistenza è danneggiata oppure il recipiente interno è deformato. Portare il cuociriso dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Il riso è troppo duro o non è cotto bene.	Aggiungere più acqua nel riso oppure cuocere più a lungo.
L'apparecchio non passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.	Il sistema di controllo della temperatura non funziona correttamente. Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Durante la cottura: fuoriuscita di acqua nel cuociriso.	In base alla quantità e ai differenti tipi di riso, aggiungere la giusta quantità di acqua in base all'indicazione del livello dell'acqua riportata sul recipiente interno.
Dopo la cottura il riso non ha un buon odore.	Per pulire il recipiente interno utilizzare il detergente e l'acqua calda.
	Dopo la cottura, assicurarsi di pulire accuratamente il coperchio per la fuoriuscita del vapore, il coperchio interno e il recipiente interno. Pulire il recipiente interno con un po' di detergente per piatti e acqua calda.
Sul display è visualizzato E1, E2, E3 o E4.	Il sensore non funziona correttamente. Portare l'apparecchio dal rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Sul display è visualizzato E5 o E6.	La tensione è troppo alta o troppo bassa. Una volta ripristinata la tensione nell'area, il codice di errore scomparirà dal display.

Turinys

1 Svarbu 116
Maitinimo sutrikimo atminties funkciją 117
Elektromagnetiniai laukai (EML) 117

2 Ryžių viryklė 118
Kas yra dėžutėje 118
Gaminio apžvalga 119
Valdiklių apžvalga 119
Gaminimo programos 120

3 Ryžių viryklės naudojimas 120
Prieš naudodami pirmą kartą 120
Pasiruošimas prieš maisto ruošimą 120
Ryžių gaminimas 121
Košė ir sriuba 122
Pyrago kepimas 122
Iš anksto nustatytas atidėto gaminimo laikmatis 123

4 Valymas ir priežiūra 124
Vidinis dangtelis 124
Garų vožtuvas 124
Vidus 124
Išorė 124
Priedai 124

5 Perdirbimas 124

6 Garantija ir palaikymas 124

7 Techniniai duomenys 124

8 Trikčių šalinimas 124

1 Svarbu

Prieš pradėdami naudoti ryžių viryklę, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Prietaiso negalima panardinti.

Įspėjimas

- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai. Jie turi būti prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir turi suvokti su tuo susijusius pavojus.
- Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas turi būti pastatyti stabiliai, o jo rankenos (jeigu tokios yra) turi būti nukreiptos taip, kad nekiltų pavojus apsipilti karštu skysčiu.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir pan., pvz.:
- personalo virtuvėje parduotuvėse, biuruose ar kitoje darbinėje aplinkoje;
- sodo nameliuose;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojo tipo aplinkoje;
- viešbučiuose, kuriuose patiekiami pusryčiai.
- Jei maitinimo laido komplektas yra pažeistas, jį reikia pakeisti kitu, gamintojo teikiamu komplektu.
- Prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant jo nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Nepalikite maitinimo laido, kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prieš jungdami kištuką prie elektros tinklo lizdo įsitikinkite, kad šildymo elementas, temperatūros jutiklis ir vidinio puodo išorė yra švarūs ir sausi.
- Nejunkite prietaiso kištuko ir nespauskite jokio mygtuko, esančio valdymo skydelyje, šlapiomis rankomis.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimo pavojaus, saugokite maitinimo jungtį, kad ant jos neišpiltumėte skysčių.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimų sužeidimų, visada laikykite nurodymų ir naudokite prietaisą tinkamai.
- Vadovaudamiesi šiame naudotojo vadove esančiomis instrukcijomis, naudokite minkštą, drėgną šluostę su maistu besiliečiantiems paviršiams valyti ir įsitikinkite, kad pašalinote visus prie prietaiso prilipusius maisto likučius.
- Nedėkite maitinimo laido po prietaisu, kai jį naudojate.

Dėmesio



- Ant prietaiso esantis simbolis reiškia „Atsargiai, karšti paviršiai“, nelieskite karšto paviršiaus, kad išvengumėte nusieginimo.
- DĖMESIO. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius kurį laiką gali būti karštas.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Viršutinio dangčio aliuminio plokštė nėra skirta liestis su rūgščiais maisto produktais PH≤5,0, tokiais kaip rauginti kopūstai, marinuoti agurkai, uogienės, drebučiai, pomidorai, actas, žalioji citrina ar citrina, rūgščios slyvos ir limonadas.
- Nelaikykite prietaiso aukštoje temperatūroje ir nedėkite jo ant veikiančios ar vis dar karštos viryklės.
- Nelaikykite prietaiso tiesioginėje saulės šviesoje.
- Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- Visada įdėkite vidinį puodą į prietaisą prieš prijungdami kištuką prie elektros tinklo lizdo ir prieš įjungdami prietaisą.
- Nedėkite vidinio puodo tiesiai ant atviros ugnies ruošdami ryžius.
- Nenaudokite vidinio puodo, jeigu jis deformuotas.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti. Būkite itin atsargūs liesdami prietaisą.
- Saugokitės karštų garų, einančių iš garų išleidimo angos, kai ruošiamas maistas, arba einančių iš prietaiso, kai atidarote dangtį. Laikykite veidą ir rankas atokiau nuo prietaiso, kad išvengtumėte garų.
- Nekilnokite ir nejudinkite prietaiso jam dirbant.
- Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto vidiniame puode, kad maistas neišbėgtų, nes dėl to gali kilti pavojus.
- Nedėkite virtuvės įrankių į puodą, kai ruošiamas maistas, palaikoma šiluma arba šildomi ryžiai.
- Naudokite komplekte esančius įrankius. Nenaudokite aštrių įrankių.
- Kad nesubraižytumėte puodo, nerekomenduojama ruošti vėžiagyvių su kiautais ar moliuskų su kriauklėmis. Prieš ruošdami nuimkite kietus kiautus.
- Nekiškite metalinių daiktų ar pašalinių medžiagų į garų išėjimo angą.
- Nedėkite magnetinių medžiagų prie dangčio. Nenaudokite prietaiso šalia magnetinio lauko.
- Prieš valydami ar perkeldami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą. Neplaukite prietaiso indaplovėje.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, jei nenaudojate jo ilgesnį laiką.
- Prietaiso veikimo aukštis yra 0 -2000 metrų virš jūros lygio.

- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal šio vartotojo vadovo instrukcijas, garantija bus anuliuota ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už jokią žalą.

Maitinimo sutrikimo atminties funkciją

Šis prietaisas turi maitinimo sutrikimo atminties funkciją, kuri išsaugo būseną prieš nutrūkstant maitinimui.

- Jei gaminimo metu nutrūksta maitinimas ir per 2 valandas maitinimas atnaujinamas, gaminimo laiko skaičiavimas bus atnaujintas nuo ankstesnio taško.
- Jei prietaisui veikiant iš išankstinio nustatymo režimu nutrūksta maitinimas ir maitinimas atnaujinamas per 2 valandas, iš anksto išankstinio nustatymo laikmačio skaičiavimas bus atnaujintas nuo ankstesnio taško.
- Jei maitinimas neatnaujinamas per 2 valandas, prietaisas gali neatnaujinti ankstesnio darbo proceso.

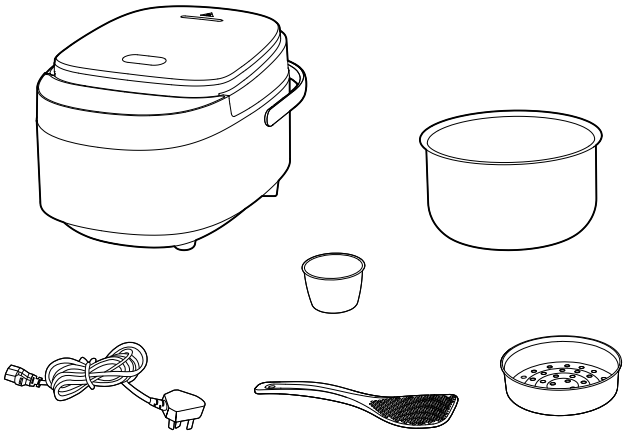
Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatus dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

2 Ryžių viryklė

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome.**

Kas yra dėžutėje

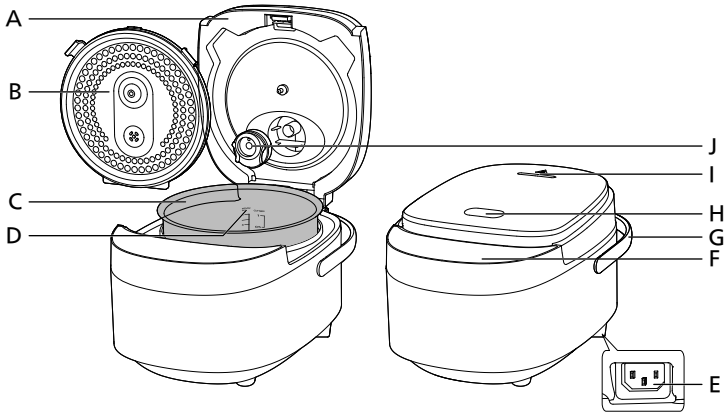






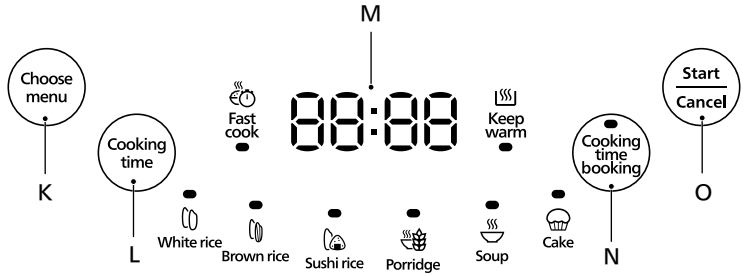
Pagrindinis įrenginys
Ryžių ir sriubos samtelis
Garinimo padėklas
Pradžios vadovas
Maitinimo laidas
Matavimo puodelis
Vidinis puodas
Svarbus informacijos lankstinukas

Gaminio apžvalga



A	Viršutinis dangtis	F	Valdymo skydelis
B	Nuimamas vidinis dangtelis	G	Rankenėlė
C	Vidinis puodas	H	Dangtelio atidarymo mygtukas
D	Vandens lygio indikatorius	I	Garų anga
E	Maitinimo lizdas	J	Garų vožtuvas

Valdiklių apžvalga



K	Meniu pasirinkimo mygtukas	N	Gaminimo laiko planavimo mygtukas
L	Ruošimo laiko mygtukas	O	Pradžios / atšaukimo mygtukas
M	Laiko rodymo ekranas		

Gaminimo programos

Maisto ruošimo funkcija	Numatytasis gaminimo laikas*	Reguliuojamas laiko intervalas
Greitas gaminimas	30 min.**	N/A
Balti ryžiai	50 min.	N/A
Rudieji ryžiai	60 min.	N/A
Ryžiai su-šiams	50 min.	N/A
Košė	90 min.	1–2 val.
Sriuba	2 val.	1,5–4 val.
Pyragas	50 min.	N/A
Šilumos išlaikymas	6 val.	N/A

* Numatytasis gaminimo laikas – tai pasirinkus atitinkamą funkciją ekrane rodomas laikas. Prietaisas negali reguliuoti gaminimo laiko rankiniu būdu. Faktinis gaminimo laikas gali skirtis atsižvelgiant į ingredientų ir vandens kiekį, vandens temperatūrą bei gaminimo aplinką.

** Greitojo gaminimo funkcijos laikas gali skirtis atsižvelgiant į ryžių ir vandens kiekį, vandens temperatūrą bei gaminimo aplinką. Todėl gaminimo laikas atitinkamai pailgės arba sutrumpės.

Orientacinis laikas: 1 puodelis trumpagrūdžių ryžių išverda maždaug per 30 minučių.

3 Ryžių viryklės naudojimas

Prieš naudodami pirmą kartą

1 Išimkite visus priedus iš vidinio puodo. Nuimkite pakavimo medžiagą nuo vidinio puodo.

2 Prieš naudodami pirmą kartą, užvirinkite vandenį ir išvalykite ryžių viryklę.

3 Kruopščiai išvalykite visas ryžių viryklės dalis prieš naudodami ją pirmą kartą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).

Pastabos

- Prieš pradėdami naudoti ryžių viryklę įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Patikrinkite, ar vidinio puodo išorė yra švari, sausa ir ar ant kaitinimo elemento nėra jokių nepageidaujamų likučių.

Pasiruošimas prieš maisto ruošimą

Įspėjimas

- Įsitikinkite, kad nuimamas vidinis dangtis ir garų vožtuvas įstatyti tinkamai.

Pastabos

- Įsitikinkite, kad į vidinį puodą dedamo maisto ar pilamo skysčio kiekis atitinka nurodytas vandens lygio žymas.
- Virdami ryžius atsižvelkite į vandens lygio žymą vidinio puodo viduje. Vandens lygį galite pakoreguoti atsižvelgdami į ryžių rūšį ir savo skonį. Neviršykite vidiniame puode nurodytų kiekių.
- Virdami **ruduosius** arba **sušių ryžius**, galite vadovautis **baltųjų ryžių** vandens lygio žyma.
- Prasidėjus gaminimo procesui, jį atšaukti galite paspaudę **pradžios / atšaukimo** mygtuką – tuomet ryžių viryklė persijungs į budėjimo režimą.

Prieš gamindami ryžių viryklėje atlikite toliau nurodytus paruošiamuosius darbus.

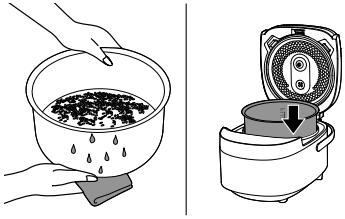
1 Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką, kad atidarytumėte ryžių virykle.



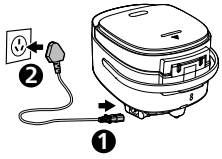
2 Išimkite vidinį puodą.



3 Sudėkite nuplautą maistą į vidinį puodą, minkšta švaria šluoste nuvalykite vidinio puodo išorėje esantį vandenį ir įdėkite jį atgal į prietaisą.



4 Uždarykite dangtelį.
5 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.



Pastabos

- Patikrinkite, ar vidinio puodo išorė yra švari, sausa ir ar ant kaitinimo elemento nėra jokių nepageidaujamų likučių.
- Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.

Ryžių gaminimas

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.



2 Paspauskite **meniu pasirinkimo** mygtuką ir pasirinkite greitojo gaminimo, **baltųjų**, **rudųjų** arba **sušių ryžių** funkciją.
   ↳ Mirksi pasirinktos gaminimo funkcijos indikatorius.
   ↳ Ekrane parodomas numatytasis gaminimo laikmatis.
3 Norėdami pradėti ruošti maistą, spustelėkite **paleidimo** mygtuką.
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 6 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 Ryžių viryklė automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Pastabos

- Norėdami nutraukti vykstantį gaminimo procesą, paspauskite **pradžios / atšaukimo** mygtuką.
- Vidiniame puode pažymėtas vandens lygis yra tik orientacinis; visada galite pakoreguoti vandens lygį skirtingų tipų ryžiams ir pagal savo pageidavimus.
- Ruošdami ryžius galite ne tik laikytis vandens lygio indikacijos, bet ir supilti ryžius bei vandenį santykiu 1:(1,3–1,6).
- Norėdami, kad ryžiai nesuliptų, per 30 minučių juos išmaišykite.
- Neviršykite nurodyto tūrio ir maksimalaus vandens lygio, nurodyto vidiniame puode, nes dėl to ryžių viryklė gali persipildyti ir sukelti pavojų.

Košė ir sriuba

1 Sudėkite visus produktus į vidinį puodą.
2 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.



3 Paspauskite meniu pasirinkimo mygtuką ir pasirinkite **košės** arba **sriubos** funkciją.
↳ Mirksi pasirinktos gaminimo funkcijos indikatorius.
↳ Ekrane parodomas numatytasis gaminimo laikmatis.

Pastabos

- **Gaminimo laiką** galite nustatyti paspaudę gaminimo laiko mygtuką – tuomet ekrane ims mirksėti gaminimo laikas.

4 Norėdami pradėti ruošti maistą, spustelėkite **paleidimo** mygtuką.
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 6 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 Ryžių viryklė automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Pyrago kepimas

1 Gerai suplakite pyragui skirtus produktus.
2 Vidinį puodą ištepkite sviestu arba aliejumi ir supilkite į jį produktus.
3 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.



4 Paspauskite **meniu pasirinkimo** mygtuką ir pasirinkite pyrago kepimo funkciją.
5 Norėdami pradėti ruošti maistą, spustelėkite **paleidimo** mygtuką.
6 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 6 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.
7 Atidarykite dangtį ir atsargiai išimkite vidinį puodą, kad atvėstų.
8 Vidiniam puodui atvėsus, ant puodo viršaus uždėkite lėkštę arba pyrago stovą, tada apverskite ir išimkite pyragą.

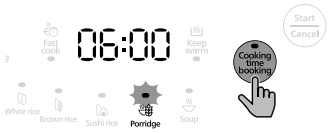
Iš anksto nustatytas atidėto gaminimo laikmatis

Pastabos

- Išankstinio nustatymo funkcija neveikia pasirinkus **pyrago kepimo** arba **šilumos palaikymo** funkciją. Maksimalus išankstinio nustatymo laikas – 24 valandos.
- Išankstinio nustatymo laikmatis turėtų būti ilgesnis už gaminimo laiką.
- Jei norite mėgautis skaniais ryžiais po 8 valandų, nustatykite išankstinio nustatymo laikmatį ties 8 valandomis.
- Saugokitės, kad nenustatytumėte per ilgai, jei tarp gaminamame maiste yra greitai gendančių produktų.



1 Pasirinkite reikiamą funkciją ir paspaudę **gaminimo laiko planavimo** mygtuką nustatykite norimą laiką.
   ↳ Pradeda mirksėti gaminimo laiko planavimo indikatorius.
   ↳ Ekrane ima mirksėti laikas.



2 Laiką nustatykite paspaudę **gaminimo laiko planavimo** mygtuką.
   ↳ Su kiekvienu paspaudimu laikas pailgėja 10 minučių. Norėdami greitai keisti laiką 1 valandos intervalais, mygtuką palaikykite nuspaudę ilgiau.

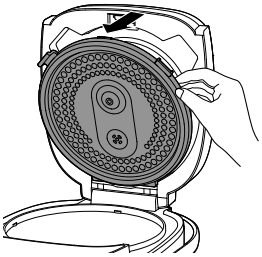
3 Norėdami pradėti ruošti maistą, spustelėkite **paleidimo** mygtuką.
   ↳ Ryžių viryklė pradeda atgalinį skaičiavimą, kol baigsis gaminimo procesas.

4 Valymas ir priežiūra

Pastabos

- Prieš pradėdami valyti atjunkite ryžių viryklę nuo maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ryžių viryklę palaukite, kol ji pakankamai atvės.

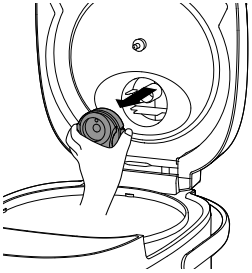
Vidinis dangtelis



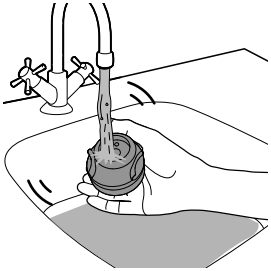
- Nuimkite vidinį dangtelį, kurį galima nuimti nuo viršutinio dangtelio, ir jį išvalykite.
- Pamirkykite vidinį dangtelį šiltame vandenyje ir nuplaukite jį kempine.
- Pašalinkite visus prie ryžių viryklės prilipusius maisto likučius.
- Uždėkite vidinį dangtį atgal ant viršutinio dangtelio.

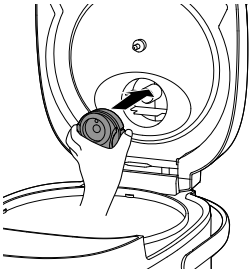
Garų vožtuvas

- Nuimkite vidinį dangtelį.
- Nuo viršutinio dangtelio nuimkite garų vožtuvą.



- Praplaukite garų vožtuvą, kad pašalintumėte maisto likučius. Išvalę garų vožtuvą, vėl pritvirtinkite jį prie viršutinio dangčio.





Vidus

Viršutinis dangtelis ir prietaiso vidus:

- nušluostykite išgręžta šluoste.
- Pašalinkite visus prie ryžių viryklės prilipusius maisto likučius.

Kaitinimo elementas:

- nušluostykite išgręžta šluoste.
- Pašalinkite visus maisto likučius.

Išorė

- Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.
- Būtinai pašalinkite visus maisto likučius.

Priedai

Ryžių šaukštas, garinimo krepšelis ir vidinis puodas.

- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

5 Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).



Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

6 Garantija ir palaikymas

„Versuni Netherlands B.V.“, registruota adresu Claude Debussylaan 88, Amsterdamas, Nyderlandai, suteikia šiam produktui dvejų metų garantiją nuo pirkimo datos (arba pristatymo datos, jei ji vėlesnė). Ši garantija netaikoma, jei defektas atsirado dėl netinkamo naudojimo ar netinkamos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip vartotojo, teisėms, numatytoms įstatymuose. Daugiau informacijos, informacijos apie atsargines dalis arba garantijos taikymą rasite mūsų svetainėje **home.id/support**.

7 Techniniai duomenys

Modelių numeriai	HD3093
Vardinė įėjimo galia	549-653W
Nominalioji talpa	3.0L
Ryžių talpa	0.85L

8 Trikčių šalinimas

Jei naudodami prietaisą susidūrėte su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbos patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Problema	**Sprendimas**
Neužsidega mygtuko lemputė.	Sujungimo problema. Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas prie ryžių viryklės ir ar gerai įkištas į elektros tinklo lizdą.
	Perdegusi lemputė. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai neverda.	Nepakankamai vandens. Įpilkite vandens pagal vidiniame puode esančią skalę.
	Prieš įjungdami ryžių viryklę įsitikinkite, kad nėra pašalinių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės.
	Sugedęs kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite ryžių viryklę „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai per kieti arba neišvirę.	Į ryžius įpilkite daugiau vandens arba virkite ilgiau.
Prietaisas automatiškai nepersijungia į šilumos išlaikymo režimą.	Sutriko temperatūros kontrolės sistemos veikimas. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Gaminimo metu ryžių viryklėje išsilieja vanduo.	Atsižvelgdami į ryžių kiekį ir skirtingas ryžių rūšis, įpilkite reikiamą kiekį vandens pagal vandens lygio indikatorių ant vidinio puodo.
Paruošti ryžiai skleidžia blogą kvapą.	Valymo priemone ir šiltu vandeniu išvalykite vidinį puodą.
	Baigę ruošti maistą būtinai gerai išplaukite garų išleidimo dangtelį, vidinį dangtį ir vidinį puodą. Išplaukite vidinį puodą kokia nors plovimo priemone ir šiltu vandeniu.
Ekrane rodomi „E1“, „E2“, „E3“ arba „E4“.	Jutiklio gedimas. Pristatykite įrenginį „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodoma E5 arba E6.	Įtampa per aukšta arba per žema. Kai įtampa jūsų elektros tinkle stabilizuosis, klaidos kodas iš ekrano dings.

Contents

1 Important 4
Power-failure memory function 5
Electromagnetic fields (EMF) 5

2 Your Rice cooker 6
What's in the box 6
Product overview 7
Controls overview 7
Cooking programs 8

3 Using your rice cooker 8
Before first use 8
Preparations before cooking 8
Cooking rice 9
Porridge and soup 10
Baking cake 10
Preset timer for delayed cooking 10

4 Cleaning and Maintenance 11
Inner lid 11
Steam valve 11
Interior 12
Exterior 12
Accessories 12

5 Recycling 12

6 Warranty and support 12

7 Specifications 12

8 Troubleshooting 13

1 Svarīga informācija

Pirms rīsu vārīšanas katla lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Ierīci nedrīkst iemērkt.

Brīdinājums!

- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un viņi izprot iespējamo bīstamību.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Ierīce ir jānovieto stabili, noliekot rokturus (ja tādi ir) tā, lai nepieļautu karstā šķidruma izšļakstīšanos.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgā veidā,piemēram:
- veikalu, biroju darbinieku virtuvēs vai citās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- viesnīcās, moteļos un citās apmešanās vietās;
- nakšņošanas vietās.
- Ja strāvas vada komplekts ir bojāts, tas ir jānomaina pret vada komplektu, kas ir pieejams pie ražotāja.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Pirms ievietojat kontaktdakšu kontaktligzdā, pārbaudiet, vai sildelements, temperatūras sensors un iekšējā katla ārpuse ir tīra un sausa.
- Nepievienojiet ierīci elektrotīklam un nespiediet nevienu vadības paneļa pogu, ja jums ir mitras rokas.
- BRĪDINĀJUMS! Nepieļaujiet šķidrumu nokļūšanu uz strāvas savienotāja, lai novērstu potenciālu bīstamību.
- BRĪDINĀJUMS! Vienmēr ievērojiet instrukcijas un izmantojiet ierīci pareizi, lai novērstu potenciālas traumas.
- Saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, izmantojiet mitru drānu, lai notīrītu virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, un pārliecinieties, ka notīrāt visas pārtikas atliekas, kas pielipušas ierīcei.
- Nenovietojiet strāvas vadu zem ierīces, kas tā tiek lietota.

Uzmanību!



- Uz ierīces redzamais simbols nozīmē "Uzmanību! Karstas virsmas", nepieskarieties karstajai virsmai, lai izvairītos no applaucēšanās.
- IEVĒRĪBAI! Sildelementa virsma pēc lietošanas var būt karsta.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Augšējā vāka alumīnija plāksnei nav paredzēts saskarties ar skābiem pārtikas produktiem (pH ≤ 5,0), piemēram, skābētiem kāpostiem, marinētiem gurķiem, ievārījumu, želejām, tomātiem, etiķi, laimu vai citronu, skābām plūmēm un kokakolu.
- Nepakļaujiet ierīci augstas temperatūras iedarbībai, kā arī nenovietojiet to uz strādājošas vai karstas krāsniņas vai plīts.
- Nepakļaujiet ierīci tiešai saules staru iedarbībai.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- Vienmēr ielieciet iekšējo katlu ierīcē, pirms iespraužat kontaktdakšu kontaktligzdā un ieslēdzat ierīci.
- Nekad nelieciet iekšējo katlu tieši uz atklātas liesmas, lai vārītu rīsus.
- Nelietojiet iekšējo katlu, ja tas ir deformēts.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst. Pieskaroties ierīcei, esiet īpaši piesardzīgs.
- Sargieties no karstā tvaika, kas izplūst pa tvaika atveri gatavošanas laikā vai no ierīces, kad atverat vāku. Nelieciet rokas un seju pie ierīces, lai izvairītos no tvaika.
- Neceliet un nekustiniet ierīci, kad tā ir ieslēgta.
- Nepārsniedziet maksimālo ūdens līmeni, kas norādīts iekšējā katlā, lai nepieļautu pārplūšanu, kas var izraisīt potenciālu bīstamību.
- Nelieciet virtuves piederumus katlā, kad vārāt, uzsildāt vai saglabājat rīsus siltus.
- Izmantojiet tikai komplektā esošos virtuves piederumus. Neizmantojiet asus piederumus.
- Lai nesaskrāpētu katlu, nav ieteicams gatavot ēdienu no vēžveidīgajiem un jūras veltēm ar čaulu. Pirms gatavošanas noņemiet cieto čaulu.
- Nelieciet tvaika atverē metāla priekšmetus vai citus svešķermeņus.
- Nelieciet uz vāka magnētiskas vielas. Neizmantojiet ierīci magnētiskas vielas tuvumā.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas vienmēr uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Nemazgājiet ierīci trauku mazgāšanas mašīnā.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja to neizmantojat ilgāku laika posmu.
- Ierīces darbības augstums ir 0–2000 metri.

- Ja ierīci izmanto neatbilstoši vai profesionālā/daļēji profesionālā nolūkā vai ja to neizmanto atbilstoši šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.

Atmiņas funkcija elektroapgādes traucējumu gadījumā

Šai ierīcei ir atmiņas funkcija elektroapgādes traucējumu gadījumā, kas saglabā ierīces statusu pirms strāvas zuduma.

- Ja gatavošanas laikā pazūd strāvas padeve un tā tiek atjaunota 2 stundu laikā, gatavošanas laika atskaite tiks turpināta no iepriekšējā punkta.
- Ja strāvas padeve pazūd, kad ierīce ir priekšiestatītā režīmā, un tiek atjaunota 2 stundu laikā, priekšiestatītā laika atskaite tiks turpināta no iepriekšējā punkta.
- Ja strāvas padevi neatjauno 2 stundu laikā, ierīce neturpinās iepriekšējo darba procesu.

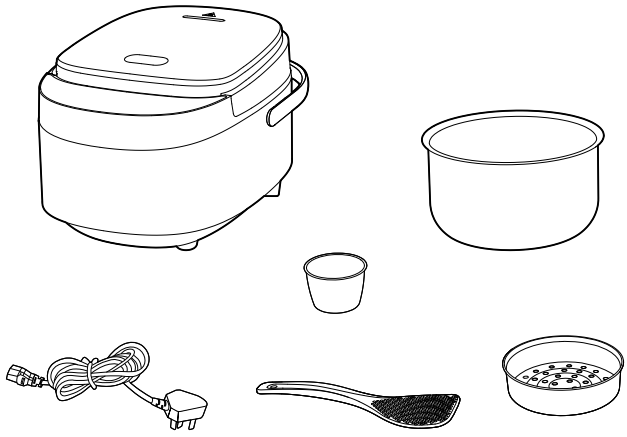
Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

2 Jūsu rīsu vārīšanas katls

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Kas ir iepakojumā?

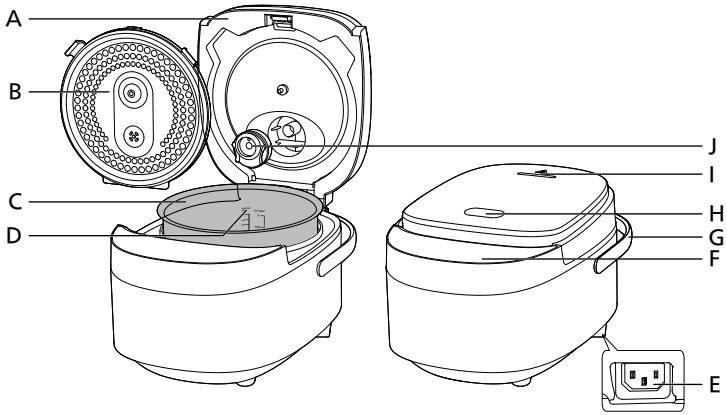






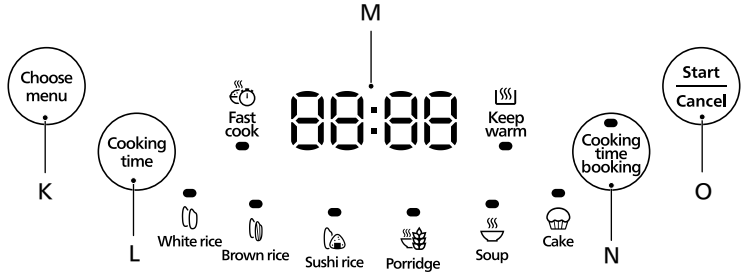
Galvenā ierīce
Rīsu un zupas kauss
Tvaika plātne
Īsa lietošanas pamācība
Barošanas vads
Mērglāze
Iekšējais katls
Brošūra ar svarīgu informāciju

Produkta pārskats



A	Augšējais vāks	F	Vadības panelis
B	Noņemams iekšējais vāks	G	Rokturis
C	Iekšējais katls	H	Vāka atbloķēšanas poga
D	Ūdens līmeņa indikators	I	Tvaika atvere
E	Kontaktligzda	J	Tvaika vārsts

Vadības pogu pārskats



K	Gatavošanas režīma izvēlnes poga	N	Gatavošanas laika iestatīšanas poga
L	Gatavošanas laika poga	O	Ieslēgšanas/atcelšanas poga
M	Laika displejs		

Gatavošanas programmas

Gatavošanas funkcija	Noklusējuma gatavošanas laiks*	Pielāgojamais laika diapazons
Fast cook (Ātra pagatavošana)	30 minūtes**	N.P.
White rice (Baltie rīsi)	50 minūtes	N.P.
Brūnie rīsi	60 minūtes	N.P.
Sushi rice (Suši rīsi)	50 minūtes	N.P.
Porridge (Biezputra)	90 minūtes	1–2 stundas
Zupa	2 stundas	1,5–4 stundas
Kūka	50 minūtes	N.P.
Siltuma uzturēšana	6 stundas	N.P.

* Noklusējuma gatavošanas laiks ir attiecīgajam gatavošanas režīmam noteiktais laiks, kas parādās ekrānā, atlasot šo režīmu. Ierīcē nevar manuāli pielāgot gatavošanas laiku. Reālais gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no produktu daudzuma, ūdens daudzuma, ūdens temperatūras un gatavošanas vides.

** Ātras pagatavošanas režīma gatavošanas laiks var mainīties atkarībā no izmantoto rīsu daudzuma, ūdens daudzuma, ūdens temperatūras un gatavošanas vides. Tādēļ gatavošanas laiks tiks pielāgots — vai nu pagarināts, vai saīsināts.

Atsaucei varat pieņemt, ka ir vajadzīgas aptuveni 30 minūtes, lai pagatavotu vienu mērkausu ar īsgraudu rīsiem.

3 Rīsu vārīšanas katla lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes

1 Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla. Izņemiet iepakojuma materiālu no iekšējā katla.

2 Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet ūdeni un iztīriet rīsu vārīšanas katlu.

3 Viscaur notīriet rīsu vārīšanas katla daļas pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Piezīmes

- Pirms sākat lietot rīsu vārīšanas katlu, pārliecinieties, ka visas daļas ir pilnīgi nožuvušas.
- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai uz sildelementa nav svešķermeņu.

Sagatavošanās darbi pirms gatavošanas

Brīdinājums!

- Pārbaudiet, vai noņemamais iekšējais vāks un tvaika vārsts ir novietoti pareizi.

Piezīmes

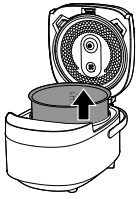
- Pārliecinieties, ka iekšējā katlā esošais ēdiena vai pievienotā šķidruma daudzums nepārsniedz ūdens līmeņa norādi.
- Gatavojot rīsus, ievērojiet ūdens līmeņa norādes iekšējā katla iekšpusē. Jūs varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu rīsiem un savām vajadzībām. Nepārsniedziet daudzumu, kas norādīts iekšējā katla iekšpusē.
- Lai pagatavotu brūnos rīsus (**Brown rice**) vai suši rīsus (**Sushi rice**), varat izmantot ūdens daudzumu, kas norādīts balto rīsu (**White rice**) pagatavošanai.
- Kad gatavošana ir sākta, varat nospiest pogu **Start/Cancel** (Sākt/atcelt), lai atceltu gatavošanu; rīsu vārīšanas katls pārslēgsies gaidstāves režīmā.

Pirms gatavošanas ar rīsu vārīšanas katlu veiciet tālāk norādītos sagatavošanas darbus.

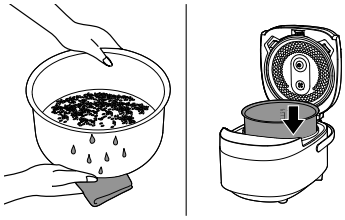
1 Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu rīsu vārīšanas katlu.



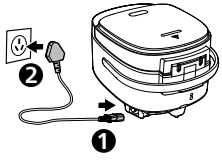
2 Izņemiet iekšējo katlu.



3 Ielieciet nomazgātos pārtikas produktus iekšējā katlā, ar tīru, mīkstu drānu noslaukiet ūdeni no iekšējā katla ārējām virsmām un ielieciet to atpakaļ ierīcē.



4 Aizveriet vāku.
5 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

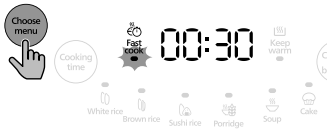


Piezīmes

- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai uz sildelementa nav svešķermeņu.
- Pārliecinieties, vai iekšējais katls pareizi saskaras ar sildelementu.

Rīsu vārīšana

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".



2 Nospiediet pogu **Choose menu** (Režīma izvēlne), lai atlasītu opcijas Fast cook (Ātrā gatavošana), **White rice** (Baltie rīsi), **Brown rice** (Brūnie rīsi) vai **Sushi rice** (Suši rīsi).
   ↳ Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators mirgos.
   ↳ Ekrānā ir redzams noklusējuma gatavošanas taimeris.
3 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu **Start** (Sākt).
4 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 6 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5 Rīsu vārīšanas katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Piezīmes

- Lai apturētu gatavošanu, nospiediet pogu **Start/ Cancel** (Sākt/atcelt).
- Iekšējā katlā atzīmētais līmenis ir tikai informatīvs. Jūs vienmēr varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu rīsiem un atbilstoši savām vēlmēm.
- Lai gatavotu rīsus, varat neievērot norādīto ūdens līmeni un iepildīt rīsus un ūdeni proporcijā 1:(1,3–1,6).
- Lai rīsi nesaliptu, uzirdiniet tos 30 minūšu laikā.
- Nepārsniedziet norādīto tilpumu un maksimālo ūdens līmeni, kas norādīts iekšējā katlā, citādi rīsu vārīšanas katls var pārplūst un izraisīt potenciālu bīstamību.

Biezputras un zupas

1 Ievietojiet visus produktus iekšējā katlā.

2 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".



3 Nospiediet pogu Choose menu (Režīma izvēlne), lai atlasītu režīmus **Porridge** (Biezputra) vai **Soup** (Zupa).
↳ Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators mirgos.
↳ Ekrānā ir redzams noklusējuma gatavošanas taimeris.

Piezīmes

- Lai pielāgotu gatavošanas laiku, varat nospiest pogu **Cooking time** (Gatavošanas laiks) — gatavošanas laika poga mirgo uz ekrāna.

4 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu **Start** (Sākt).

5 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 6 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.

6 Rīsu vārīšanas katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Kūkas cepšana

1 Rūpīgi samaisiet kūkas sastāvdaļas.

2 Iezieziet iekšējo katlu ar sviestu vai cepamo eļļu un tad ielejiet tur sastāvdaļas.

3 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".



4 Nospiediet pogu **Choose menu** (Režīma izvēlne), lai atlasītu režīmu Cake (Kūka).

5 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu **Start** (Sākt).

6 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 6 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

7 Atveriet vāku, uzmanīgi izņemiet iekšējo katlu un ļaujiet tam atdzist.

8 Kad iekšējais katls ir atdzisis, uzlieciet uz katla šķīvi vai kūku statīvu un apvērsiet katlu otrādi, lai izņemtu kūku.

Priekšiestatījumu taimeris aizkavētai gatavošanai

Piezīmes

- Priekšiestatījumu funkcija nav pieejama režīmos **Cake** (Kūka) un **Keep warm** (Siltuma uzturēšana). Priekšiestatījumu taimera laiks ir līdz 24 stundām.
- Priekšiestatījumu taimera laikam jābūt ilgākam par gatavošanas laiku.
- Ja vēlaties baudīt gardus rīsus pēc 8 stundām, iestatiet priekšiestatīšanas taimeri uz 8 stundām.
- Ja gatavojamā ēdiena sastāvā ir produkti, kas ātri bojājas, ievērojiet piesardzību, iestatot taimeri uz pārāk ilgu laiku.



1 Atlasiet vēlamo gatavošanas režīmu un nospiediet pogu **Cooking time booking** (Gatavošanas laika iestatīšana), lai iestatītu priekšiestatīto laiku.
↳ Gatavošanas laika iestatīšanas indikators mirgo
↳ Laiks uz ekrāna mirgo.



2 Nospiediet pogu **Cooking time booking** (Gatavošanas laika iestatīšana), lai pielāgotu laiku.
   ↳ Ikreiz nospiežot pogu, laiks tiek palielināts par 10 minūtēm. Nospiediet un paturiet pogu, lai ātri pielāgotu laiku pa 1 stundai.

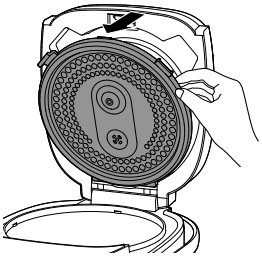
3 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu **Start** (Sākt).
   ↳ Rīsu vārīšanas katls sāk laika atskaiti līdz gatavošanas procesa beigām.

4 Tīrīšana un apkope

Piezīmes

- Pirms sākat tīrīt rīsu vārīšanas katlu, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz ierīce ir pietiekami atdzisusi.

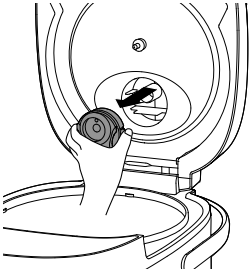
Iekšējais vāks



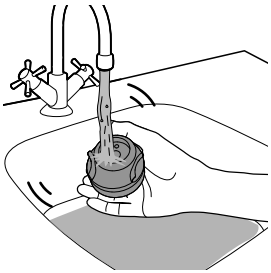
- Noņemiet iekšējo vāku, lai to varētu atdalīt no augšējā vāka un notīrīt.
- Iemērciet iekšējo vāku siltā ūdenī un nomazgājiet to ar sūkli.
- Notīriet visus ēdiena pārpalikumus, kas pielipuši pie ierīces.
- Uzstādiet iekšējo vāku atpakaļ augšējā vākā.

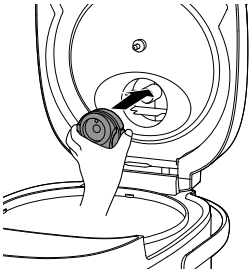
Tvaika vārsts

- Noņemiet iekšējo vāku.
- Izņemiet tvaika vārstu no augšējā vāka.



- Izskalojiet tvaika vārstu, lai atbrīvotos no ēdiena paliekām. Kad tas ir tīrs, ievietojiet to atpakaļ augšējā vākā.





Iekšpuse

Augšējais vāks un ierīces iekšpuse.
- Noslaukiet ar drānu, no kuras izspiests liekais mitrums.
- Notīriet visus ēdiena pārpalikumus, kas pielipuši pie ierīces.

Sildīšanas elements:
- Noslaukiet ar drānu, no kuras izspiests liekais mitrums.
- Notīriet visus ēdiena pārpalikumus.

Ārpuse

- Noslaukiet ar ziepjūdenī samitrinātu drānu.
- Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet tikai mīkstu un sausu drānu.
- Noteikti notīriet visus ēdiena pārpalikumus.

Piederumi

Karote rīsiem, tvaicēšanas grozs un iekšējais katls.
- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.

5 Otrreizējā pārstrāde



Šis simbols nozīmē, ka izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).

Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par elektrisko un elektronisko produktu dalīto vākšanu. Pareiza likvidēšana palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

6 Garantija un atbalsts

Versuni Netherlands B.V., reģistrācijas adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdama, Nīderlande, pēc iegādes datuma (vai piegādes datuma, ja vēlāk) šim produktam piedāvā divu gadu garantiju. Šī garantija nav spēkā, ja bojājums radies nepareizas lietošanas vai slikti veiktas apkopes rezultātā. Mūsu garantijas nosacījumi neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildu informāciju, uzzinātu vairāk par rezerves daļām vai iesniegtu garantijas pieprasījumu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **home.id/support**.

7 Specifikācijas

Modeļu numuri	HD3093
Nominālā ieejas jauda	549–653 W
Nominālais tilpums	3,0 L
Rīsu tilpums	0,85 L

8 Problēmu novēršana

Ja ierīces lietošanas laikā rodas problēmas, pārbaudiet tālāk norādītos punktus, pirms pieprasāt remontu. Ja nevarat novērst problēmu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
Neiedegas pogas indikators.	Ir savienojuma problēma. Pārbaudiet, vai strāvas vads ir pareizi pievienots rīsu vārīšanas katlam un vai kontaktdakša ir stingri ievietota kontaktligzdā.
	Indikators ir bojāts. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi nav izvārīti.	Nepietiek ūdens. Pielejiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē.
	Pirms ieslēdzat rīsu vārīšanas katlu, pārbaudiet, vai uz sildelementa un iekšējā katla ārpuses nav nekādu atlieku.
	Bojāts sildelements vai deformēts iekšējais katls. Nogādājiet rīsu vārīšanas katlu pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi ir pārāk cieti vai nav pareizi pagatavoti.	Pievienojiet rīsiem vairāk ūdens vai gatavojiet tos ilgāk.
Ierīce automātiski nepārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.	Temperatūras vadības sistēmai ir darbības traucējumi. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Gatavošanas laikā no rīsu vārīšanas katla izšļakstās ūdens.	Atkarībā no rīsu daudzuma un rīsu veida pievienojiet atbilstošo ūdens daudzumu, ievērojot ūdens līmeņa rādītāju uz iekšējā katla.
Pēc gatavošanas rīsiem ir nepatīkams aromāts.	Iekšējā katla tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas līdzekli un siltu ūdeni.
	Pēc gatavošanas noteikti rūpīgi notīriet tvaika atveres vāciņu, iekšējo vāku un iekšējo katlu. Iztīriet iekšējo katlu ar mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
Ekrānā redzams uzraksts E1, E2, E3 vai E4.	Ir radušies sensora darbības traucējumi. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Ekrānā redzams uzraksts E5 vai E6.	Spriegums ir pārāk augsts vai pārāk zems. Tiklīdz jūsu reģionā atjaunosies spriegums, kļūdas kods pazudīs no ekrāna.

Contents

1 Important 4
Power-failure memory function 5
Electromagnetic fields (EMF) 5

2 Your Rice cooker 6
What's in the box 6
Product overview 7
Controls overview 7
Cooking programs 8

3 Using your rice cooker 8
Before first use 8
Preparations before cooking 8
Cooking rice 9
Porridge and soup 10
Baking cake 10
Preset timer for delayed cooking 10

4 Cleaning and Maintenance 11
Inner lid 11
Steam valve 11
Interior 12
Exterior 12
Accessories 12

5 Recycling 12

6 Warranty and support 12

7 Specifications 12

8 Troubleshooting 13

1 Важно

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред употреба на апаратот за готвење ориз и зачувајте го за идни потреби.

Опасност

- Апаратот не смее да се потопува.

Предупредување

- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години
- Овој апарат треба да се постави во стабилна положба со рачките (ако има) свртени во соодветната насока за да се спречи истурање на врели течности.
- Овој апарат е наменет за користење во домаќинства и слични места како што се:
- кујни за персоналот во продавници, канцеларии и други работни опкружувања;
- во викендички;
- од клиентите во хотели, мотели и други сместувачки капацитети;
- угостителски објекти што нудат ноќевање и појадок.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување треба да се замени со соодветен кабел од производителот.
- Апаратот не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување не смее да виси преку работ на масата или работната површина на која стои апаратот.
- Пред да го вклучите приклучокот за напојување во штекерот, проверете дали грејниот елемент, сензорот за температура и надворешноста на внатрешниот сад се чисти и суви.
- Немојте да го приклучувате апаратот ниту да ги притиснувате копчињата на контролната табла со мокри раце.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: погрижете се да не истурате течности врз приклучокот за напојување за да избегнете потенцијална опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: секогаш следете ги упатствата и правилно користете го уредот за да избегнете потенцијални повреди.
- Според упатствата наведени во ова упатство за користење, користете мека крпа за чистење на површините што доаѓаат во допир со храна и погрижете се да ги отстраните сите остатоци од храна што се залепиле за уредот.
- Немојте да го ставате кабелот за напојување под апаратот додека работи.

Внимание



- Симболот на апаратот значи „Внимание, жешка површина", не допирајте ја жешката површина за да не се изгорите.
- ВНИМАНИЕ: површината на грејниот елемент задржува топлина по користењето.
- Никогаш не користете додатоци или делови од други производители, или кои не се препорачани од Philips. Доколку користите вакви додатоци или делови, вашата гаранција ќе престане да важи.
- Алуминиумската плоча на горниот капак не треба да дојде во контакт со кисела храна со pH-вредност помала или еднаква на 5,0 како кисела зелка, кисели краставички, џем, желе, домати, оцет, лимон или лимета, кисели сливи и кока-кола.
- Не изложувајте го апаратот на високи температури и на ставајте го на рингла или шпорет што работат или сè уште се жешки.
- Не изложувајте го апаратот на директна сончева светлина.
- Поставувајте го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина.
- Секогаш ставајте го внатрешниот сад во апаратот пред да го приклучите во напојување и да го вклучите.
- Не ставајте го внатрешниот сад директно врз отворен пламен за готвење ориз.
- Не употребувајте го внатрешниот сад доколку е изобличен.
- Пристапните површини може да станат жешки при работењето на апаратот. Бидете особено внимателни кога го допирате апаратот.
- Внимавајте на врелата пареа што излегува од отворот за пареа во текот на готвењето или од апаратот кога ќе го отворите капакот. Држете ги рацете и лицето подалеку од уредот за да ја избегнете пареата.
- Немојте да го кревате или преместувате апаратот додека работи.
- Не надминувајте го максималното ниво на вода означено на внатрешниот сад за да спречите прелевање кое може да предизвика опасност.
- Не ставајте го приборот за готвење во садот при готвење, одржување топлина или подгревање ориз.
- Користете го само испорачаниот прибор за готвење. Не користете остар прибор.

- За да избегнете гребнатини, не се препорачува да готвите состојки со школки или раковидни морски животни. Отстранете ги тврдите обвивки пред готвењето.
- Немојте да вметнувате метални предмети или надворешни материи во отворот за пареа.
- Не поставувајте магнетни супстанции на капакот. Не користете го апаратот во близина на магнетни супстанции.
- Секогаш оставајте апаратот да се олади пред да го чистите или преместите.
- Секогаш чистете го апаратот по користењето. Немојте да го перете апаратот во машина за садови.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер ако не го користите подолг временски период.
- Опсегот на работна висина на апаратот е од 0 до 2000 метри.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со инструкциите во ова упатство за корисници, гаранцијата се поништува и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.

Функција за меморија во случај на прекин на струја

Овој апарат се одликува со функција за меморија во случај на прекин на струја која го зачувува статусот пред прекинот на струја.

- Ако настане прекин на струја за време на готвењето и се врати во рок од 2 часа, бројачот за време на готвење ќе продолжи од претходната точка.
- Ако настане прекин на струја додека производот е во режим на однапред поставени параметри, а струјата се врати во рок од 2 часа, бројачот на однапред поставеното време ќе продолжи од претходната точка.
- Ако не се врати струјата во рок од 2 часа, апаратот нема да може да продолжи со претходниот работен процес.

Електромагнетни полиња (EMF)

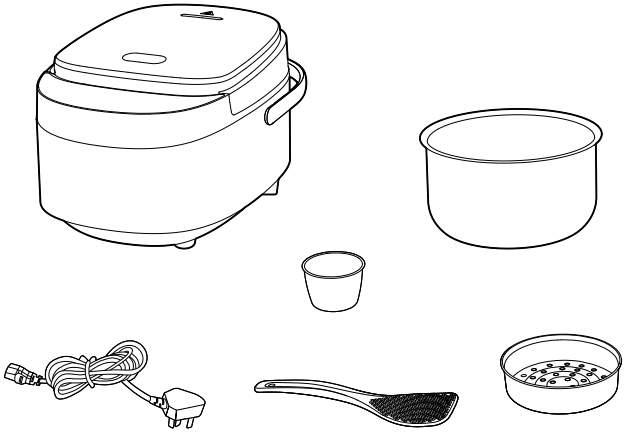
Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

2 Вашиот апарат за готвење ориз

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

Што има во кутијата

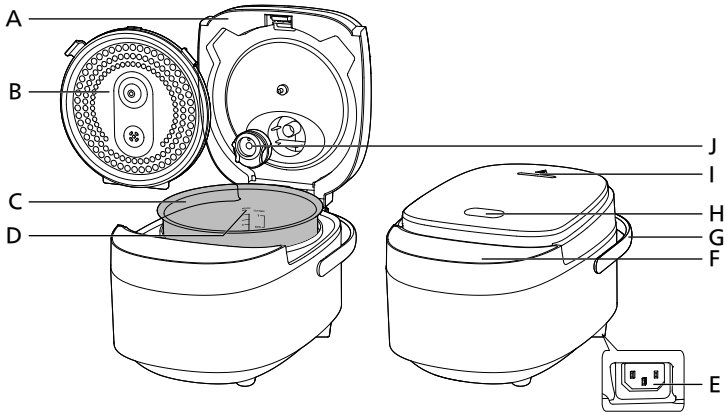






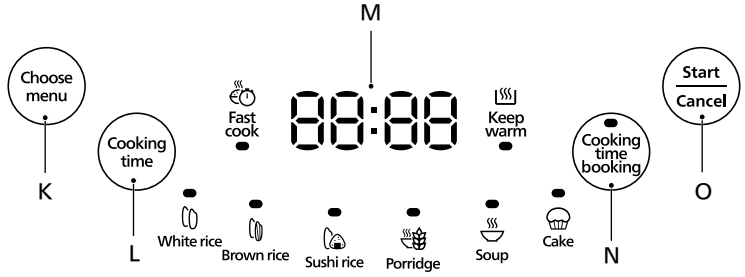
Главна единица
Црпалка за ориз и супа
Парна плоча
Водич за брз почеток
Кабел за напојување
Шолја за мерење
Внатрешен сад
Брошура со важни информации

Преглед на производот



A	Горен капак	F	Контролна табла
B	Отстранлив внатрешен капак	G	Рачка
C	Внатрешен сад	H	Копче за отворање на капакот
D	Ознаки за ниво на вода	I	Отвор за пареа
E	Приклучница	J	Вентил за пареа

Преглед на контролите



K	Копче за избор на мени	N	Копче за поставување време на готвење
L	Копче за време на готвење	O	Копче за почеток/откажување
H	Приказ на време		

Програми за готвење

Функција за готвење	Зададено време на готвење*	Приспособлив временски опсег
Брзо готвење	30 минути**	Не е достапно
Бел ориз	50 минути	Не е достапно
Кафеав ориз	60 минути	Не е достапно
Ориз за суши	50 минути	Не е достапно
Каша	90 минути	1-2 часа
Супа	2 часа	1,5-4 часа
Торта	50 минути	Не е достапно
Одржување топлина	6 часа	Не е достапно

*Стандардното време на готвење се однесува на стандардното време на готвење кое е прикажано на екранот кога е избрана соодветната функција. Апаратот не може рачно да го приспособи времето на готвење. Вистинското време на готвење може да се разликува врз основа на количината на искористените состојки, вода, температурата на водата и опкружувањето за готвење.

**Времето на готвење за функцијата за брзо готвење може да се разликува врз основа на фактори како искористената количина на ориз, вода, температурата на водата и опкружувањето за готвење. Како резултат, времето на готвење ќе се приспособи и или ќе се намали или ќе се зголеми.

На пример, времето за готвење на 1 шолја ориз со кратко зрно е приближно 30 минути.

3 Користење на вашиот апарат за готвење ориз

Пред првото користење

1 Извадете ги сите додатоци од внатрешниот сад. Отстранете ја амбалажата од внатрешниот сад.

2 Пред првото користење, зовријте вода и исчистете го апаратот за готвење ориз.

3 Пред првото користење на апаратот за готвење ориз, темелно исчистете ги неговите делови (погледнете го поглавјето „Чистење и одржување").

Забелешки

- Проверете дали сите делови се потполно суви пред да почнете да го користите апаратот за готвење ориз.
- Погрижете се внатрешноста на внатрешниот сад да биде сува и чиста и да нема никакви остатоци врз грејниот елемент.

Подготовки пред готвењето

Предупредување

- Проверете дали отстранливиот внатрешен капак и вентилот за пареа се правилно поставени.

Забелешки

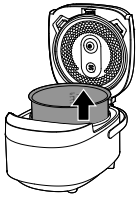
- Проверете дали количината на храна или течност која ја додавате на внатрешниот сад е во опсегот на индикацијата за ниво на вода.
- За готвење ориз, следете ги ознаките за ниво на вода од внатрешноста на внатрешниот капак. Може да го приспособувате нивото на водата за различни видови ориз и според вашиот вкус. Не надминувајте ги количините назначени на внатрешноста на внатрешниот капак.
- За да готвите **кафеав ориз** или **ориз за суши**, можете да го користите истиот индикатор за ниво на вода за **бел ориз**.
- Кога ќе започне готвењето, можете да притиснете **Започни/откажи** за да го откажете готвењето и апаратот за готвење ориз ќе се префрли во режим на подготвеност.

Направете ги следните подготовки пред да започнете да готвите со апаратот за готвење ориз:

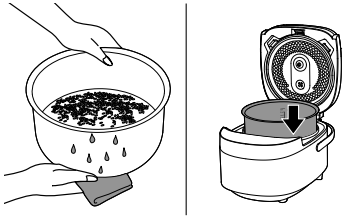
1 Притиснете го копчето за отворање на капакот за да го отворите апаратот за готвење ориз.



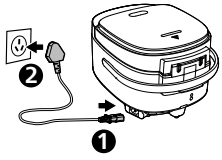
2 Извадете го внатрешниот сад.



3 Ставете ја измиената храна во внатрешниот сад и избришете ја водата на надворешниот дел на внатрешниот сад со мека и чиста крпа и вратете го назад во апаратот.



4 Затворете го капакот.
5 Вметнете го приклучокот во штекер.



Забелешки

- Погрижете се внатрешноста на внатрешниот сад да биде сува и чиста и да нема никакви остатоци врз грејниот елемент.
- Проверете дали контактот на внатрешниот сад и грејниот елемент е правилен.

Готвење ориз

1 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".



2 Притиснете го копчето **Избор на мени** за да изберете брзо готвење, **бел ориз**, **кафеав ориз** или **ориз за суши**.
   ↳ Индикаторот на избраната функција за готвење трепка.
   ↳ Стандардниот тајмер за готвење се прикажува на екранот.
3 Притиснете **Започни** за да започнете со готвење.
4 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 6 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
5 Апаратот за готвење ориз автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
   ↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Забелешки

- Притиснете **Започни/Откажи** за да го прекинете тековниот процес на готвење.
- Нивото означено во внатрешниот сад служи само како препорака; во секое време можете да го приспособите нивото на вода за различни видови на ориз и по желба.
- Освен следење на ознаките за нивото на вода, можете да додадете ориз и вода во сооднос од 1:(1,3-1,6) за готвење ориз
- За да спречите згрутчување на оризот, олабавете го во рок од 30 минути.
- Не надминувајте ја назначената количина, ниту максималното ниво на вода назначено во внатрешниот сад бидејќи тоа може да доведе до протекување на апаратот за готвење ориз, што може потенцијално да предизвика штета.

Каша и супа

1 Ставете ги сите состојки во внатрешниот сад.

2 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".



3 Притиснете го копчето за избор на мени за да ја изберете функцијата **Каша** или **Супа**.
↳ Индикаторот на избраната функција за готвење трепка.
↳ Стандардниот тајмер за готвење се прикажува на екранот.

Забелешки

- Можете да го притиснете копчето **Време на готвење** за да го приспособите времето, кое ќе трепка на екранот.

4 Притиснете **Започни** за да започнете со готвење.

5 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 6 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.

6 Апаратот за готвење ориз автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Печење торта

1 Добро измешајте ги состојките за тортата.

2 Премачкајте го внатрешниот сад со путер или масло за готвење, а потоа ставете ги состојките во него.

3 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".



4 Притиснете го копчето **Избор на мени** за да ја изберете функцијата за торта.

5 Притиснете **Започни** за да започнете со готвење.

6 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 6 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

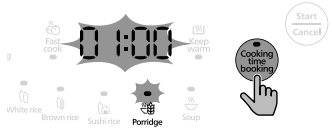
7 Отворете го капакот и внимателно извадете го внатрешниот сад за да се олади.

8 Откако ќе се излади внатрешниот сад, ставете чинија или решетка за торта врз садот и превртете го за да ја извадите тортата.

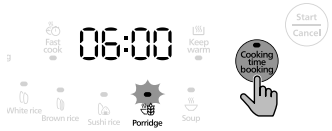
Однапред поставен тајмер за одложено готвење

Забелешки

- Функцијата за однапред поставен параметри е недостапна за **Торта** и **Одржување топлина**. Однапред поставеното време е до 24 часа.
- Однапред поставениот тајмер треба да е подолг од времето на готвење.
- Ако сакате да уживате во вкусен ориз по 8 часа, поставете го времето однапред на 8 часа.
- Внимавајте да не го поставувате ова време предолго во иднина ако во јадењето што го гответе има состојки кои лесно се расипуваат.



1 Изберете ја функцијата која ви е потребна, притиснете го копчето за **поставување време на готвење** за да го поставите однапред поставеното време.
   ↳ Индикаторот за поставено време на готвење трепка
   ↳ Времето на екранот трепка.



2 Притиснете го копчето за **поставување време на готвење** за да го приспособите времето.
   ↳ Времето се зголемува за 10 минути со секое притиснување. Долго притиснете го копчето за брзо да го приспособите времето за 1 час.

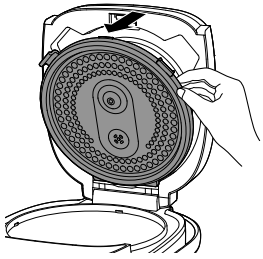
3 Притиснете **Започни** за да започнете со готвење.
   ↳ Апаратот за готвење ориз започнува со одбројување сè додека не заврши процесот на готвење.

4 Чистење и одржување

Забелешки

- Исклучете го апаратот за готвење ориз од штекер пред чистењето.
- Почекајте апаратот доволно да се олади пред да го чистите.

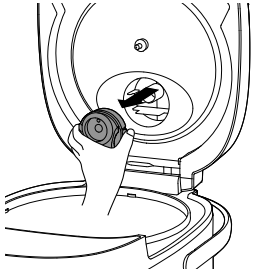
Внатрешен капак



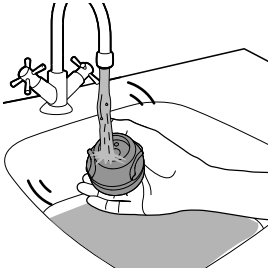
- Отстранете го внатрешниот капак кој може да се откачи од горниот капак и исчистете го.
- Потопете го внатрешниот капак во топла вода и измијте го со сунѓер.
- Отстранете ги сите остатоци од храна кои се заглавени на апаратот.
- Повторно поставете го внатрешниот капак на горниот капак.

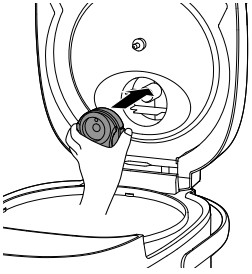
Вентил за пареа

- Отстранете го внатрешниот капак.
- Отстранете го вентилот за пареа од горниот капак.



- Измијте го вентилот за пареа за да ги отстраните сите остатоци од храна. Откако ќе го исчистите, повторно ставете го вентилот за пареа на горниот капак.





Внатрешност

Горен капак и внатрешност на апаратот:
- избришете со исцедена крпа.
- Отстранете ги сите остатоци од храна кои се заглавени на апаратот.

Греен елемент:
- избришете со исцедена крпа.
- Отстранете ги сите остатоци од храна.

Надворешност

- Бришете со крпа навлажнета со вода и сапун.
- За бришење на контролната табла користете само мека и сува крпа.
- Отстранете ги сите остатоци од храна.

Додатоци

Црпалка за ориз, корпа за готвење на пареа и внатрешен сад.
- Потопете го во жешка вода и чистете го со сунѓер.

5 Рециклирање



Овој симбол означува дека производот не смее да се фрла со обичниот отпад од домаќинствата (2012/19/EU).

Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи. Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

6 Гаранција и поддршка

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **home.id/support**.

7 Спецификации

Броеви на модели	HD3093
Номинална влезна моќност	549-653W
Номинален капацитет	3.0L
Капацитет за ориз	0.85L

8 Решавање проблеми

Ако се појават проблеми додека го користите овој апарат, проверете ги следните точки пред да побарате сервисирање. Ако не можете да го решите проблемот, контактирајте со центарот за корисничка поддршка на Philips во вашата земја.

Проблем	Решение
Индикаторот на копчето не се вклучува.	Има проблем со приклучувањето. Проверете дали кабелот за напојување е правилно приклучен во апаратот за готвење ориз и дали приклучокот е целосно вметнат во штекерот.
	Индикаторот е дефектен. Однесете го апаратот кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
Оризот не е зготвен	Нема доволно вода. Додајте вода според скалата во внатрешниот сад.
	Уверете се дека нема надворешни остатоци на грејниот елемент и на надворешноста од внатрешниот сад пред да го вклучите апаратот за готвење ориз.
	Грејниот елемент е оштетен или внатрешниот сад е деформиран. Однесете го апаратот за готвење ориз кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
Оризот е премногу тврд или не е добро зготвен.	Додајте повеќе вода во оризот или гответе подолго време.
Апаратот не преминува автоматски во режимот за одржување топлина.	Системот за регулирање температура е неисправен. Однесете го апаратот кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
За време на готвење, во апаратот за готвење ориз се истура вода.	Врз основа на количината на ориз и различните видови на ориз, додајте соодветна количина на вода според индикаторот за ниво на вода на внатрешниот сад.
Оризот мириса лошо по готвењето.	Користете средства за чистење и топла вода за да го исчистите внатрешниот сад.
	По готвењето, не заборавајте темелно да ги исчистите капакот на отворот за пареа, внатрешниот капак и внатрешниот сад. Измијте го внатрешниот сад со малку детергент за садови и топла вода.
E1, E2, E3 или E4 ќе се прикаже на екранот.	Сензорот е неисправен. Однесете го апаратот кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
E5 или E6 ќе се прикаже на екранот.	Напонот е премногу висок или премногу низок. Откако ќе се врати напонот во вашето опкружување, кодот на грешка ќе исчезне од екранот.

Inhoud

1 Belangrijk 149
Geheugenfunctie bij stroomstoringen 150
Elektromagnetische velden (EMV) 150

2 Uw rijstkoker 151
Wat zit er in de doos? 151
Productoverzicht 152
Overzicht van de knoppen 152
Kookprogramma's 153

3 Uw rijstkoker gebruiken 153
Vóór het eerste gebruik 153
Voorbereidingen vóór het koken 153
Rijst koken 154
Pap en soep 155
Cake bakken 155
Ingestelde timer voor vertraagd koken 156

4 Reiniging en onderhoud 156
Binnendeksel 156
Stoomventiel 156
Binnenzijde 157
Buitenaanzicht 157
Accessoires 157

5 Recycling 157

6 Garantie en ondersteuning 157

7 Specificaties 157

8 Problemen oplossen 158

1 Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u de rijstkoker gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

Waarschuwing

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Dit apparaat dient stabiel te worden geplaatst en de handvatten (indien aanwezig) dienen zo te worden geplaatst dat er geen hete vloeistoffen worden gemorst.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- in keukens (voor personeel) in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- in boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
- in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door een netsnoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement, de temperatuursensor en de buitenkant van de binnenpan schoon en droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Zorg dat u geen natte handen hebt wanneer u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of de knoppen bedient.
- WAARSCHUWING: voorkom morsen op de stroomaansluiting om gevaar te voorkomen.
- WAARSCHUWING: volg altijd de instructies op en gebruik het apparaat op de juiste wijze om mogelijk letsel te voorkomen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de oppervlakken die in contact komen met voedsel schoon te maken volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing en verwijder alle etensresten die aan het apparaat vastzitten.
- Plaats het netsnoer niet onder het apparaat wanneer u het apparaat gebruikt.

Let op



- Het symbool op het apparaat betekent 'Let op, hete oppervlakken'. Raak het hete oppervlak niet aan om brandwonden te voorkomen.
- LET OP: Het kan even duren voordat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik is afgekoeld.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- De aluminium plaat van het bovenste deksel is niet bedoeld om in contact te komen met zure voedingsmiddelen (pH≤5,0) zoals zuurkool, augurken, jam, gelei, tomaten, azijn, limoen of citroen, zure pruimen en cola.
- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen en plaats het niet op een kachel, gasfornuis of kookplaat als deze ingeschakeld of nog heet is.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats de binnenpan altijd in het apparaat voor u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Plaats de binnenpan niet boven open vuur om rijst te koken.
- Gebruik de binnenpan niet als deze vervormd is.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Wees erg voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt.
- Pas op voor hete stoom die tijdens het koken uit de stoomuitlaat komt of uit het apparaat als u het deksel opent. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van het apparaat om contact met stoom te voorkomen.
- Til het apparaat niet op en verplaats het niet wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd het maximale waterniveau dat in de binnenpan wordt aangegeven niet om overlopen en daarmee mogelijk gevaar te voorkomen.
- Plaats geen kookgerei in de pan tijdens het koken, warmhouden of opnieuw opwarmen van rijst.
- Gebruik alleen het meegeleverde kookgerei. Vermijd het gebruik van scherp kookgerei.
- Om krassen te voorkomen, wordt aangeraden geen gerechten te koken met schaal- en schelpdieren. Verwijder harde schelpen voor het koken.
- Stop geen metalen voorwerpen of vreemde stoffen in de stoomopening.
- Plaats nooit magnetische zaken op het deksel. Gebruik het apparaat niet in de buurt van magnetische objecten.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.

- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer het langere tijd niet wordt gebruikt.
- De hoogte waarbij het apparaat kan worden gebruikt is 0-2000 meter.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in deze gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.

Geheugenfunctie bij stroomstoringen

Dit apparaat heeft een geheugenfunctie bij stroomstoringen die de status van vóór de stroomstoring opslaat.

- Als er tijdens het koken een stroomstoring optreedt en de stroom binnen 2 uur wordt hersteld, dan wordt het aftellen van de bereidingstijd hervat vanaf het vorige punt.
- Als de stroomstoring plaatsvindt terwijl het product in de fabrieksinstellingen staat en de stroom binnen 2 uur wordt hersteld, dan wordt het aftellen van de vooringestelde tijd hervat vanaf het vorige punt.
- Als de stroom niet binnen 2 uur wordt hersteld, kan het zijn dat het apparaat het vorige werkproces niet hervat.

Elektromagnetische velden (EMV)

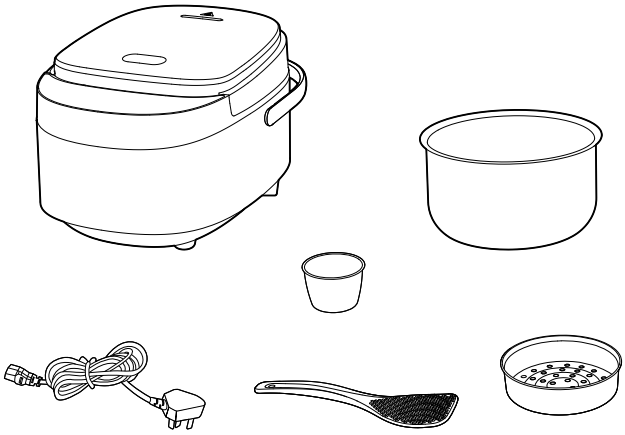
Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

2 Uw rijstkoker

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Wat zit er in de doos?

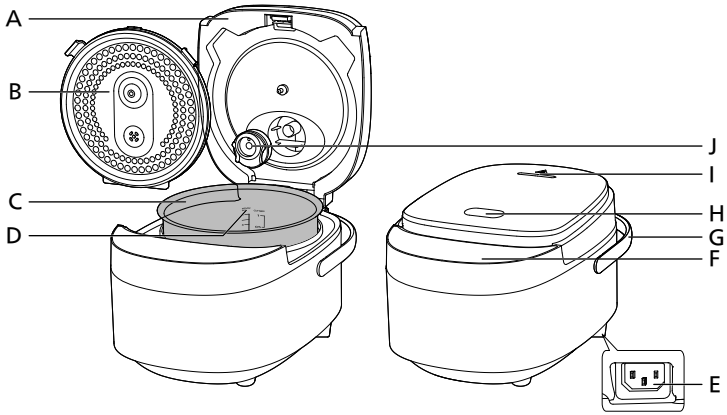






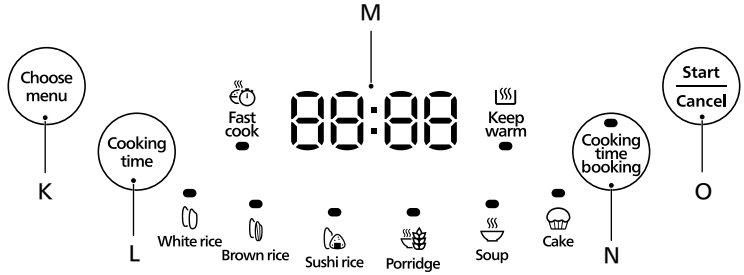
Hoofdunit
Rijst- en soeplepel
Stoomplaat
Snelstartgids
Netsnoer
Maatbeker
Binnenpan
Belangrijke informatie

Productoverzicht



A	Bovenste deksel	F	Control Panel
B	Uitneembaar binnendeksel	G	Handgreep
C	Binnenpan	H	Dekselontgrendelknop
D	Waterniveau-indicatoren	I	Stoomuitlaat
E	Netspanningsaansluiting	J	Stoomventiel

Overzicht van de knoppen



K	Knop Choose menu (Menu kiezen)	N	Knop Cooking time booking (Bereidingstijd boeken)
L	Knop Cooking time (Kooktijd)	O	Knop Start/Cancel (Starten/Annuleren)
M	Tijdsweergave		

Kookprogramma's

Kookfunctie	Standaard bereidingstijd*	Aanpasbaar tijdbereik
Fast cook (Snel koken)	30 minuten**	N.V.T.
Witte rijst	50 minuten	N.V.T.
Brown (bruine rijst)	60 minuten	N.V.T.
Sushirijst	50 minuten	N.V.T.
Pap	90 minuten	1-2 uur
Soep	2 uur	1,5-4 uur
Cake	50 minuten	N.V.T.
Warmhouden	6 uur	N.V.T.

*De standaard bereidingstijd verwijst naar de standaard bereidingstijd die op het scherm wordt weergegeven wanneer de bijbehorende functie is geselecteerd. Op het apparaat kan de bereidingstijd niet handmatig worden aangepast. De werkelijke bereidingstijd kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid gebruikte ingrediënten, de hoeveelheid water, de temperatuur van het water en de kookomgeving.

**De bereidingstijd voor de functie Fast cook (Snel koken) kan variëren, afhankelijk van factoren zoals de gebruikte hoeveelheid rijst, de gebruikte hoeveelheid water, de temperatuur van het water en de kookomgeving. Als gevolg daarvan wordt de bereidingstijd aangepast, verlengd of verkort.

Ter referentie: de bereidingstijd is ongeveer 30 minuten voor het koken van 1 kopje kortkorrelige rijst.

3 Uw rijstkoker gebruiken

Vóór het eerste gebruik

1 Verwijder alle accessoires uit de binnenpan. Verwijder het verpakkingsmateriaal van de binnenpan.

2 Kook vóór het eerste gebruik water en maak de rijstkoker schoon.

3 Maak de onderdelen van de rijstkoker grondig schoon voordat u deze voor het eerst gebruikt (zie het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud').

Opmerkingen

- Zorg ervoor alle delen zijn volledig droog voordat u de rijstkoker gebruikt.
- Zorg ervoor dat de buitenzijde van de binnenpan droog en schoon is en dat het verwarmingselement vrij is van etensresten of ander vuil.

Voorbereidingen vóór het koken

Waarschuwing

- Controleer of het afneembare binnendeksel en het stoomventiel juist zijn geïnstalleerd.

Opmerkingen

- Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel of vloeistof die u aan de binnenpan toevoegt binnen het bereik van de waterniveauaanduiding ligt.
- Volg voor het koken van rijst de waterniveauaanduiding aan de binnenzijde van de binnenpan. U kunt het waterniveau aanpassen aan verschillende soorten rijst en aan uw eigen voorkeur. Overschrijd de aangegeven hoeveelheden aan de binnenzijde van de binnenpan niet.
- Voor het bereiden van **Brown rice** (Bruine rijst) of **Sushi rice** (Sushirijst) kunt u dezelfde waterniveauaanduiding gebruiken als voor **White rice** (Witte rijst).
- Nadat het kookproces is gestart, kunt u op **Start/ Cancel** (Starten/Annuleren) drukken om het kookproces te annuleren, waarna de rijstkoker naar de stand-bymodus gaat.

Voer de volgende voorbereidingen uit voordat u met de rijstkoker gaat koken:

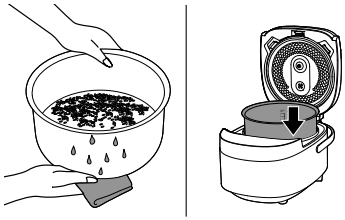
1 Druk op de dekselontgrendelknop om de rijstkoker te openen.



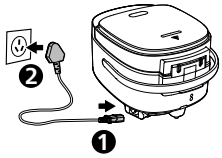
2 Haal de binnenpan eruit.



3 Plaats het gewassen voedsel in de binnenpan, veeg het water aan de buitenzijde van de binnenpan af met een zachte, schone doek en plaats de binnenpan terug in het apparaat.



4 Sluit het deksel.
5 Steek de stekker in het stopcontact.



Opmerkingen

- Zorg ervoor dat de buitenzijde van de binnenpan droog en schoon is en dat het verwarmingselement vrij is van etensresten of ander vuil.
- Zorg dat de binnenpan goed contact heeft met het verwarmingselement.

Rijst koken

1 Volg de stappen in 'Voorbereidingen voor het gebruik'.



2 Druk op de knop **Choose menu** (Menu kiezen) om Fast cook (Snel koken), **White rice** (Witte rijst), **Brown rice** (Bruine rijst) of **Sushi rice** (Sushirijst) te selecteren.
   ↳ Het indicatielampje van de gekozen kookfunctie gaat knipperen.
   ↳ De standaard kooktimer verschijnt op het scherm.
3 Druk op **Start** (Starten) om het kookproces te starten.
4 Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u zes piepjes en dooft het lampje van de geselecteerde kookfunctie.
5 De rijstkoker schakelt automatisch over op de warmhoudmodus.
   ↳ Het lampje van de warmhoudmodus gaat branden.

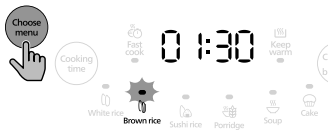
Opmerkingen

- Druk op **Start/Cancel** (Starten/Annuleren) om het huidige kookproces te beëindigen.
- Het niveau dat is aangegeven in de binnenpan is slechts een indicatie. U kunt het waterniveau altijd aanpassen aan het soort rijst en aan uw eigen voorkeur.
- Naast het volgen van het aangegeven waterniveau kunt u ook rijst en water toevoegen in de verhouding 1:(1,3-1,6).
- Om te voorkomen dat de rijst gaat klonteren, moet u de rijst binnen 30 minuten losmaken.
- Overschrijd de hoeveelheidaanduiding en de maximale waterniveau-indicator in de binnenpan niet. De rijstkoker kan overstromen en mogelijk gevaar opleveren.

Pap en soep

1 Doe alle ingrediënten in de binnenpan.

2 Volg de stappen in 'Voorbereidingen voor het gebruik'.



3 Druk op de knop Choose menu (Menu kiezen) om de functie **Porridge** (Pap) of **Soup** (Soep) te selecteren.
   ↪ Het indicatielampje van de gekozen kookfunctie gaat knipperen.
   ↪ De standaard kooktimer verschijnt op het scherm.

Opmerkingen

- U kunt op de knop **Cooking time** (Bereidingstijd) drukken om de tijd aan te passen. De bereidingstijd knippert op het scherm.

4 Druk op **Start** (Starten) om het kookproces te starten.

5 Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u zes piepjes en dooft het lampje van de geselecteerde kookfunctie.

6 De rijstkoker schakelt automatisch over op de warmhoudmodus.
   ↪ Het lampje van de warmhoudmodus gaat branden.

Cake bakken

1 Klop de ingrediënten voor de cake goed door elkaar.

2 Vet de binnenpan in met een beetje boter of olie en giet de ingrediënten erin.

3 Volg de stappen in 'Voorbereidingen voor het gebruik'.



4 Druk op de knop **Choose menu** (Menu kiezen) om de functie Cake (Cake) te selecteren.

5 Druk op **Start** (Starten) om het kookproces te starten.

6 Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u zes piepjes en dooft het lampje van de geselecteerde kookfunctie.
   ↪ Het lampje van de warmhoudmodus gaat branden.

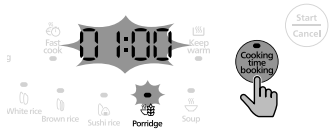
7 Open het deksel en haal de binnenpan er voorzichtig uit om af te koelen.

8 Nadat de binnenpan is afgekoeld, zet u een bord of taartrooster bovenop de pan en draait u de pan om om de cake eruit te halen.

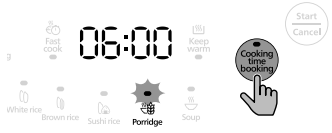
Ingestelde timer voor vertraagd koken

Opmerkingen

- De vooraf ingestelde functie is niet beschikbaar voor **Cake** (Cake) en **Keep warm** (Warmhouden). De ingestelde tijd is maximaal 24 uur.
- De ingestelde timer moet langer zijn dan de bereidingstijd.
- Als u na acht uur van heerlijke rijst wilt genieten, stelt u de ingestelde tijd in op acht uur.
- Stel deze tijd niet te lang in als het door u bereide gerecht bederfelijke ingrediënten bevat.



1 Kies een functie die u nodig hebt en druk op de knop **Cooking time booking** (Bereidingstijd boeken) om de ingestelde tijd in te stellen.
   ↳ Het indicatielampje voor het boeken van de bereidingstijd begint te knipperen
   ↳ De tijd op het scherm knippert.



2 Druk op de knop **Cooking time booking** (Bereidingstijd boeken) om de tijd aan te passen.
   ↳ Bij elke druk op de knop neemt de tijd met 10 minuten toe. Druk lang op de knop om snel de tijd met één uur aan te passen.

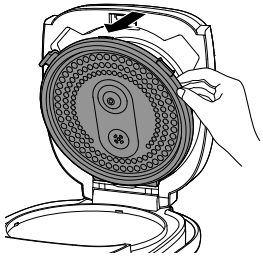
3 Druk op **Start** (Starten) om het kookproces te starten.
   ↳ De rijstkoker begint af te tellen totdat het kookproces is voltooid.

4 Reiniging en onderhoud

Opmerkingen

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de rijstkoker schoonmaakt.
- Wacht totdat het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

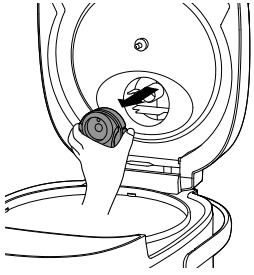
Binnendeksel



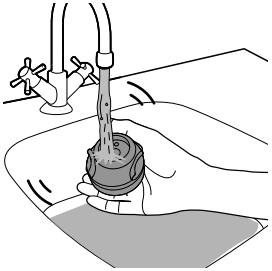
- Verwijder het binnendeksel dat van het bovendeksel kan worden losgemaakt en maak het schoon.
- Week het binnendeksel in warm water en was het met af een spons.
- Verwijder alle aangekoekte etensresten uit het apparaat.
- Bevestig het binnendeksel weer op het bovendeksel.

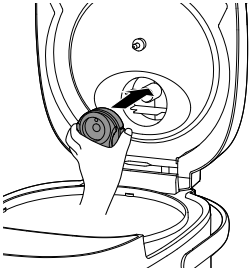
Stoomventiel

- Verwijder het binnendeksel.
- Verwijder het stoomventiel van het bovendeksel.



- Spoel het stoomventiel af om eventuele etensresten te verwijderen. Bevestig het stoomventiel na het schoonmaken weer op het bovendeksel.





Binnenzijde

Bovendeksel en binnenzijde van het apparaat:
- Veeg af met een uitgewrongen doekje.
- Verwijder alle aangekoekte etensresten uit het apparaat.

Verwarmingselement:
- Veeg af met een uitgewrongen doekje.
- Verwijder alle etensresten.

Buitenaanzicht

- Afvegen met een doek die vochtig is gemaakt in een sopje.
- Gebruik alleen een zachte, droge doek voor het afvegen van het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat u alle etensresten verwijdert.

Accessoires

Rijstlepel, stoommand en binnenpan.
- Laten weken in heet water en reinigen met een spons.

5 Recycling



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Met correcte afvoer voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

6 Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als een defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw wettelijke rechten als consument. Ga voor meer informatie, reserveonderdelen of om gebruik te maken van de garantie naar onze website **home.id/support**.

7 Specificaties

Modelnummers	HD3093
Nominaal ingangsvermogen	549-653 W
Geschatte capaciteit	3,0 L

Rijstcapaciteit	0,85 L

8 Problemen oplossen

Als er zich problemen voordoen bij het gebruik van dit apparaat, controleer dan het volgende voordat u om service vraagt. Als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de Philips Klantenservice in uw land.

Probleem	Oplossing
Het lampje van de knop gaat niet branden.	Er is een aansluitprobleem. Controleer of het netsnoer stevig is aangesloten op de rijstkoker en of de stekker stevig in het stopcontact is gestoken.
	Het lampje is defect. Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
De rijst is niet gaar	Er is niet genoeg water. Voeg water toe zoals aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan.
	Zorg ervoor dat er geen etensresten of ander vuil op het verwarmingselement en de buitenkant van de binnenpan zitten voordat u de rijstkoker inschakelt.
	Het verwarmingselement is beschadigd of de binnenpan is misvormd. Breng de rijstkoker naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
De rijst is te hard of niet goed gaar.	Voeg meer water toe of kook de rijst langer.
Het apparaat schakelt niet automatisch over op de warmhoudmodus.	Er is een storing in de temperatuurregeling. Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Tijdens het koken Loopt er water uit de rijstkoker.	Voeg, afhankelijk van de hoeveelheid rijst en de verschillende soorten rijst, de juiste hoeveelheid water toe volgens de waterniveauaanduiding op de binnenpan.
De rijst ruikt niet lekker na het koken.	Gebruik schoonmaakmiddel en warm water om de binnenpan schoon te maken.
	Maak na het koken de dop van de stoomuitlaat, het binnenste deksel en de binnenpan grondig schoon. Maak de binnenpan schoon met een beetje afwasmiddel en warm water.
Er wordt E1, E2, E3 of E4 op het scherm weergegeven.	De sensor werkt niet goed. Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Er wordt E5 of E6 op het scherm weergegeven.	De spanning is te hoog of te laag. Zodra de spanning in uw gebied is hersteld, verdwijnt de foutcode van het scherm.

Innhold

1 Viktig 160
Minnefunksjon ved strømbrudd 161
Elektromagnetiske felt (EMF) 161

2 Din riskoker 162
Eskens innhold 162
Produktoversikt 163
Oversikt over kontroller 163
Tilberedningsprogrammer 164

3 Bruke riskokeren 164
Før første gangs bruk 164
Forberedelser før koking 164
Koke ris 165
Grøt og suppe 165
Bake kake 166
Forhåndsinnstilt tidtaker for forsinket matlaging 166

4 Rengjøring og vedlikehold 167
Innerlokk 167
Dampventil 167
Innvendig 167
På yttersiden 167
Tilbehør 167

5 Gjenvinning 168

6 Garanti og støtte 168

7 Spesifikasjoner 168

8 Feilsøking 169

1 Viktig

Les nøye gjennom denne brukerhåndboken før du bruker riskokeren, og ta vare på den for senere bruk.

Fare

- Apparatet må ikke senkes ned i vann.

Advarsel

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidden til barn som er under 8 år.
- Dette apparatet skal plasseres stabilt med eventuelle håndtak i en stilling som unngår søl av varm væske.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i hjemmet og lignende bruksområder, som:
- personalkjøkken i butikk, kontorer og andre jobbmiljøer,
- gårder,
- av kunder på hoteller, moteller og andre typer bomiljøer,
- andre overnattingssteder.
- Hvis strømledningssettet er skadet, må det byttes ut med et ledningssett fra produsenten.
- Apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på bordet eller benken der apparatet står.
- Pass på at varmeelementet, temperatursensoren og utsiden på innergryten er ordentlig rene og tørre før du setter støpselet inn i strømuttaket.
- Ikke koble apparatet til strømuttaket eller trykk på noen av knappene på kontrollpanelet med våte hender.
- ADVARSEL: Sørg for å unngå søl på strømkontakten for å unngå potensiell fare.
- ADVARSEL: Følg alltid instruksjonene og bruk apparatet på riktig måte for å unngå potensiell skade.
- Bruk en myk, fuktet klut til å rengjøre alle overflater som er i kontakt med mat, og sørg for å fjerne alle matrester som sitter fast på apparatet, i henhold til instruksjonene i denne brukerhåndboken.
- Ikke legg strømledningen under apparatet mens det er i bruk.

Forsiktig

- Symbolet som finnes på apparatet betyr «Forsiktig – varme overflater». For å unngå brannskader må du ikke berøre den varme overflaten.



- FORSIKTIG: Overflaten på varmeelementet kan være varm etter bruk.
- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter eller som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker slikt tilbehør eller slike deler, blir garantien ugyldig.
- Aluminiumsplaten på topplokket er ikke beregnet på kontakt med sure matvarer med pH ≤ 5,0 som surkål, syltede grønnsaker, syltetøy, tomater, eddik, lime, sitron, sure plommer eller Coca-Cola.
- Ikke utsett apparatet for høye temperaturer, og plasser det heller ikke på en varm stekeplate eller komfyr.
- Ikke utsett apparatet for direkte sollys.
- Plasser apparatet på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- Sett alltid innergryten i apparatet før du setter støpselet i strømuttaket og slår på apparatet.
- Ikke plasser innergryten rett over en åpen flamme for å koke ris.
- Ikke bruk innergryten hvis den er deformert.
- Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk. Vær ekstra forsiktig når du berører apparatet.
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampventilen under koking, eller ut av apparatet når du åpner lokket. Hold hender og ansikt vekk fra apparatet for å unngå dampen.
- Ikke løft og flytt på apparatet når det er i bruk.
- Ikke fyll vann over maksimumsnivået som er merket på innergryten for å unngå at det renner over, noe som potensielt kan forårsake skade.
- Ikke plasser kjøkkenredskaper i gryten mens du koker eller varmer ris.
- Bruk bare kjøkkenredskapene som følger med. Unngå å bruke skarpe redskaper.
- For å unngå riper anbefales det å ikke bruke ingredienser som krepsdyr og skalldyr. Fjern de harde skallene før koking.
- Ikke stikk metallgjenstander eller fremmede stoffer inn i dampventilen.
- Ikke plasser magnetiske materialer på lokket. Ikke bruk apparatet i nærheten av magnetiske materialer.
- La alltid apparatet avkjøles før du rengjør eller flytter det.
- Rengjør alltid apparatet etter bruk. Ikke vask apparatet i oppvaskmaskinen.
- Koble alltid apparatet fra strømuttaket hvis det ikke skal brukes over en lengre periode.
- Apparatet skal brukes i en høyde på mellom 0 og 2000 meter over havet.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.

Minnefunksjon ved strømbrudd

Dette apparatet har en minnefunksjon ved strømbrudd som lagrer statusen før strømbruddet.

- Hvis et strømbrudd oppstår under matlaging og strømmen gjenopprettes innen 2 timer, gjenopptas nedtellingen av koketiden fra forrige punkt.
- Hvis det oppstår et strømbrudd mens produktet er i forhåndsinnstilt modus, og strømmen gjenopprettes innen 2 timer, fortsetter nedtellingen av forhåndsinnstilt tid fra forrige punkt.
- Hvis strømmen ikke gjenopprettes innen 2 timer, kan det hende at apparatet ikke gjenopptar den forrige arbeidsprosessen.

Elektromagnetiske felt (EMF)

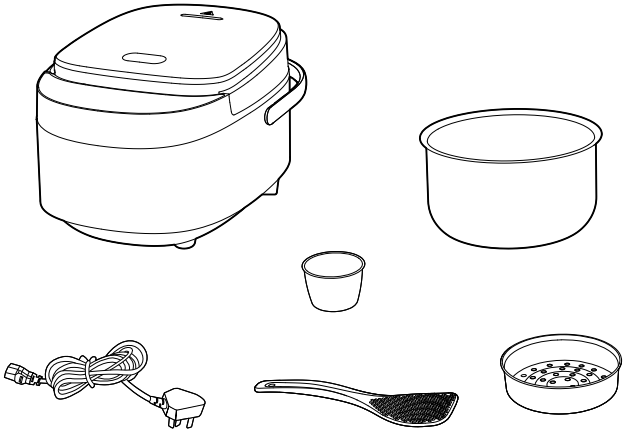
Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

2 Din riskoker

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som Philips tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

Eskens innhold

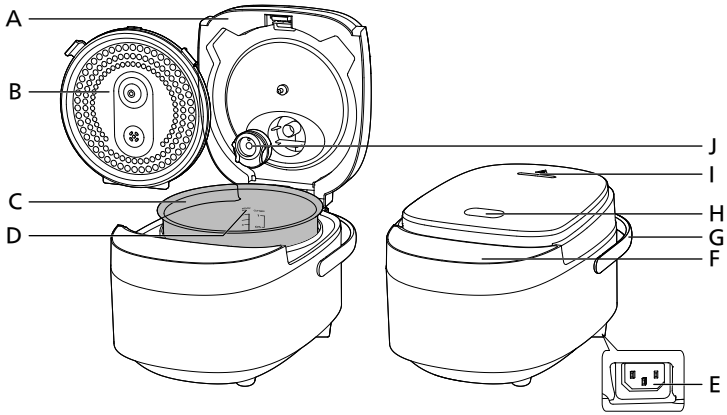






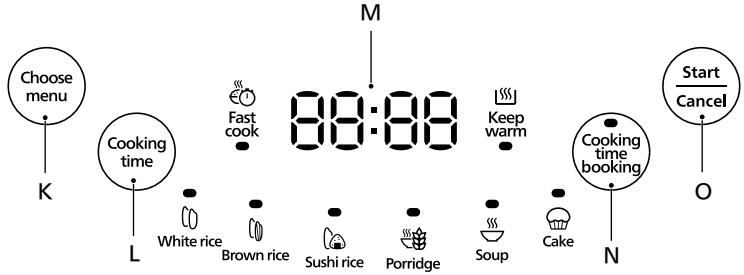
- Hovedenhet
- Risskje og suppeøse
- Dampplate
- Hurtigstartveiledning
- Strømledning
- Målebeger
- Innvendig gryte
- Viktig informasjonshefte

Produktoversikt



A	Topplokk	F	Kontrollpanel
B	Avtakbart innerlokk	G	Håndtak
C	Innvendig gryte	H	Utløserknapp for lokk
D	Vannivåmerker	I	Dampventil
E	Stikkontakt	J	Dampventil

Oversikt over kontroller



K	Velg meny-knapp	N	Innstilling av koketid-knapp
L	Knapp for koketid	O	Start-/avbryt-knapp:
M	Tidsvisning		

Tilberedningsprogrammer

Kokefunksjon	Standard koketid*	Justerbar tidsramme
Rask koking	30 minutter**	I/T
Hvit ris	50 minutter	I/T
Naturris	60 minutter	I/T
Sushiris	50 minutter	I/T
Grøt	90 minutter	1–2 timer
Suppe	2 timer	1,5-4 timer
Kake	50 minutter	I/T
Keep warm (hold varm)	6 timer	I/T

*Den standard koketiden refererer til standard koketid som vises på skjermen når den tilsvarende funksjonen er valgt. Apparatet kan ikke justere koketiden manuelt. Den faktiske koketiden kan variere avhengig av mengden ingredienser som brukes, mengden vann som brukes, temperaturen på vannet og omgivelsene.

**Koketiden for Fast cook-funksjonen (Rask koking) kan variere avhengig av faktorer som mengden ris som brukes, mengden vann som brukes, temperaturen på vannet og omgivelsene. Som følge av dette vil koketiden bli justert, enten økt eller redusert.

Som et referansepunkt er koketiden ca. 30 minutter for å koke 1 kopp kortkornet ris.

3 Bruke riskokeren

Før første gangs bruk

1 Ta ut alt tilbehøret fra den innvendige gryten. Fjern emballasjematerialet til den innvendige gryten.

2 Før første gangs bruk koker du vann og rengjør riskokeren.

3 Rengjør delene til riskokeren grundig før du bruker den for første gang (se avsnittet «Rengjøring og vedlikehold»).

Merknader

- Sørg for at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke riskokeren.
- Pass på at utsiden av den innvendige bollen er ordentlig tørr og ren og at det ikke er fremmedelementer på varmeplaten.

Forberedelser før koking

Advarsel

- Kontroller at det avtakbare innerlokket og dampventilen er riktig montert.

Merknader

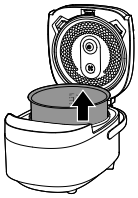
- Sørg for at mengden mat eller væske du legger til i den innvendige gryten er innenfor området for vannivåmerkene.
- For riskoking følger du vannivåmerkene på innsiden av den innvendige gryten. Du kan justere vannivået for ulike typer ris og din egen preferanse. Ikke overskrid mengdene som er merket på innsiden av den innvendige gryten.
- Hvis du vil lage **Brown rice** (Naturris) eller **Sushi rice** (Sushiris), kan du bruke samme indikasjon av vannivå som **White rice** (Hvit ris).
- Når kokeprosessen starter, kan du trykke **på Start/Avbryt** for å avbryte kokeprosessen. Riskokeren går inn i standby-modus.

Utfør følgende forberedelser før du lager mat med riskokeren:

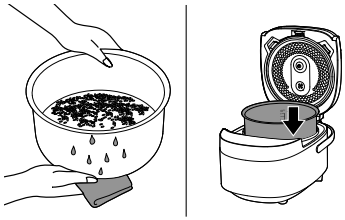
1 Trykk på utløserknappen på lokket for å åpne riskokeren.



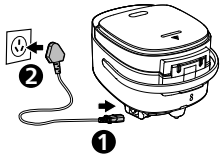
2 Ta ut den innvendige gryten.



3 Legg den vaskede maten i den innvendige gryten, og tørk av vannet på utsiden av den innvendige gryten med en myk, ren klut, og sett den tilbake i apparatet.



4 Lukk lokket.
5 Sett støpselet inn i stikkontakten.



Merknader

- Pass på at utsiden av den innvendige bollen er ordentlig tørr og ren og at det ikke er fremmedelementer på varmeplaten.
- Kontroller at den innvendige gryten har god kontakt med varmeelementet.

Koke ris

1 Følg trinnene i «Forberedelser før koking».



2 Trykk på **Velg menu**-knappen (meny) for å velge Fast cook (Rask koking), **White rice** (Hvit ris), **Brown rice** (Naturris) eller **Sushi rice** (Sushiris).
   ↳ Indikatoren for den valgte kokefunksjonen blinker.
   ↳ Standard koketidtaker vises på skjermen.
3 Trykk på **Start** for å starte kokeprosessen.
4 Når kokeprosessen er ferdig, hører du 6 pipelyder og lampen for den valgte kokefunksjonen slukkes.
5 Riskokeren vil automatisk være i keep warm-modus (hold varm).
   ↳ Keep warm-indikatoren (hold varm) lyser.

Merknader

- Trykk på **Start/Cancel** (Start/Avbryt) for å avslutte den gjeldende kokeprosessen.
- Målemerket i bollen er bare en indikasjon. Du kan alltid justere vannmengden for forskjellige typer ris og etter eget ønske.
- I tillegg til å følge vannivåmerkene kan du også legge til ris og vann i blandingsforholdet 1 : (1,3–1,6) når du koker ris.
- For å hindre at risen klumper seg, løsner du risen innen 30 minutter.
- Ikke overskrid volumet som er angitt, og ikke overskrid det maksimale vannivået som er angitt i den innvendige gryten, da dette kan føre til at riskokeren renner over og kan forårsake potensiell fare.

Grøt og suppe

1 Legg alle ingrediensene i den innvendige gryten.
2 Følg trinnene i «Forberedelser før koking».



3 Trykk på Velg meny-knappen for å velge **Grøt**- eller **Suppe**-funksjonen.
   ↳ Indikatoren for den valgte kokefunksjonen blinker.
   ↳ Standard koketidtaker vises på skjermen.

Merknader

- Du kan trykke på **Koketid**-knappen for å justere tiden, og koketiden blinker på skjermen.

4 Trykk på **Start** for å starte kokeprosessen.

5 Når kokeprosessen er ferdig, hører du 6 pipelyder og lampen for den valgte kokefunksjonen slukkes.

6 Riskokeren vil automatisk være i keep warm-modus (hold varm).
↳ Keep warm-indikatoren (hold varm) lyser.

Bake kake

1 Visp kakeingrediensene godt sammen.

2 Smør den innvendig gryten inn med litt smør eller matolje, og hell deretter ingrediensene i den.

3 Følg trinnene i «Forberedelser før koking».



4 Trykk på **Choose menu**-knappen (Velg meny) for å velge Cake-funksjonen (Kake).

5 Trykk på **Start** for å starte kokeprosessen.

6 Når kokeprosessen er ferdig, hører du 6 pipelyder og lampen for den valgte kokefunksjonen slukkes.
↳ Keep warm-indikatoren (hold varm) lyser.

7 Åpne lokket og ta den innvendige gryten forsiktig ut for å kjøle den ned.

8 Når den innvendige gryten er avkjølt, legger du en plate eller kakeristen på toppen av gryten, og vender den deretter over for å ta kaken ut.

Forhåndsinnstilt tidtaker for forsinket matlaging

Merknader

- Den forhåndsinnstilte funksjonen er ikke tilgjengelig for **Cake** (Kake) og **Keep warm** (Hold varm). Den forhåndsinnstilte tiden er opptil 24 timer.
- Den forhåndsinnstilte tiden bør være lengre enn koketiden.
- Hvis du vil nyte deilig ris om 8 timer, setter du den forhåndsinnstilte tiden til 8 timer.
- Pass på at tiden ikke er for lenge i fremtiden hvis retten du lager, inneholder ingredienser som kan bli fordervet.



1 Velg en funksjon du trenger, og trykk på **Cooking time booking**-knappen (Innstilling av koketid) for å angi forhåndsinnstilt tid.
↳ Indikatoren for innstilling av koketid blinker
↳ Klokkeslettet på skjermen blinker.



2 Trykk på **Cooking time booking**-knappen (Innstilling av koketid) for å justere tiden.
↳ Med hvert trykk øker tiden med 10 minutter. Trykk lenge på knappen for å justere tiden med 1 time.

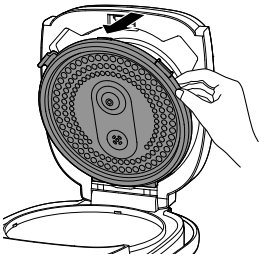
3 Trykk på **Start** for å starte kokeprosessen.
↳ Riskokeren starter nedtellingen til kokeprosessen er ferdig.

4 Rengjøring og vedlikehold

Merknader

- Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkontakten før du begynner å rengjøre den.
- Vent til apparatet har kjølt seg ordentlig ned før du rengjør den.

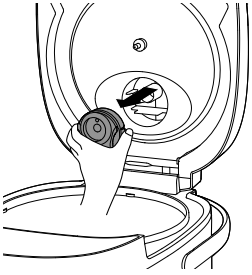
Innerlokk



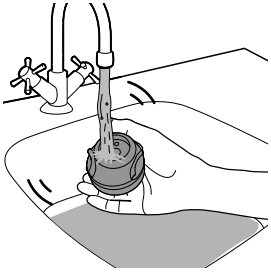
- Fjern innerlokket som kan tas av topplokket, og rengjør det.
- Bløtlegg innerlokket i varmt vann, og vask det med en svamp.
- Fjern alle matrester som sitter fast i apparatet.
- Fest innerlokket til topplokket igjen.

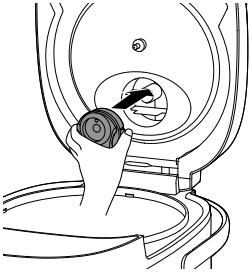
Dampventil

- Ta av innerlokket.
- Fjern dampventilen fra topplokket.



- Skyll dampventilen for å fjerne eventuelle matrester. Når det er rengjort, fester du dampventilen på topplokket igjen.





Innvendig

Topplokk og innsiden av apparatet:
- Tørk med oppvridd klut.
- Fjern alle matrester som sitter fast i apparatet.

Varmeelement:
- Tørk med oppvridd klut.
- Fjern alle matrester.

På yttersiden

- Tørk med klut som er fuktet i såpevann.
- Bruk bare en myk og tørr klut til å tørke av kontrollpanelet.
- Sørg for å fjerne alle matrester.

Tilbehør

Risskje, dampkurv og innvendig gryte.
- Legg i varmt vann, og rengjør med svamp.

5 Gjenvinning



Dette symbolet betyr at dette produktet skal ikke kastes sammen med husholdningsavfall (2012/19/EU).

Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

6 Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., регистрирана на Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, нуди двегодишна гаранција за овој производ по датумот на купување (или датумот на испорака, доколку е подоцна). Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации, за резервни делови или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница **home.id/support**.

7 Spesifikasjoner

Modellnummer	HD3093
Nominell inngangseffekt	549-653W
Nominell kapasitet	3.0L
Riskapasitet	0.85L

8 Feilsøking

Hvis det oppstår problemer når du bruker dette apparatet, må du kontrollere de følgende punktene før du ber om service. Hvis du ikke kan løse problemet, kontakter du Philips' kundestøtte der du bor.

Problem	Løsning
Lampen på knappen lyser ikke.	Det er problemer med tilkoblingen. Kontroller at strømledningen er koblet til riskokeren ordentlig, og at støpselet er satt godt inn i stikkontakten.
	Lampen er defekt. Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Risen er ikke kokt.	Det er ikke nok vann. Tilsett vann i henhold til nivået på innsiden av den innvendige gryten.
	Sørg for at det ikke er fremmedlegemer på varmeelementet og utsiden av den innvendige gryten før du slår på riskokeren.
	Varmeelementet er skadet, eller den den innvendige gryten er deformert. Lever riskokeren til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Risen er for hard, eller ikke godt nok kokt.	Tilsett mer vann i risen eller kok lenger.
Apparatet bytter ikke til keep warm-modusen (hold varm) automatisk.	Temperaturkontrollsystemet er skadet eller defekt. Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Under matlaging Det er vannsøl i riskokeren.	Basert på rismengden og forskjellige typer ris tilsetter du riktig mengde vann i henhold til vannivåmerkene i den innvendige gryten.
Risen lukter dårlig etter matlaging.	Bruk rengjøringsmiddel og varmt vann til å rengjøre den innvendige gryten.
	Etter tilberedning må du sørge for at lokket til dampventilen, innerlokket og den innvendige gryten rengjøres grundig. Rengjør den innvendige gryten med litt vaskemiddel og varmt vann.
Feilkodene E1, E2, E3 eller E4 vises på skjermen.	Sensoren har en funksjonsfeil. Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Feilkodene E5 eller E6 vises på skjermen.	Spenningen er for høy eller for lav. Når spenningen i området ditt er gjenopprettet, fjernes feilkoden fra skjermen.

Contents

1 Important 4
Power-failure memory function 5
Electromagnetic fields (EMF) 5

2 Your Rice cooker 6
What's in the box 6
Product overview 7
Controls overview 7
Cooking programs 8

3 Using your rice cooker 8
Before first use 8
Preparations before cooking 8
Cooking rice 9
Porridge and soup 10
Baking cake 10
Preset timer for delayed cooking 10

4 Cleaning and Maintenance 11
Inner lid 11
Steam valve 11
Interior 12
Exterior 12
Accessories 12

5 Recycling 12

6 Warranty and support 12

7 Specifications 12

8 Troubleshooting 13

1 Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z garnka do gotowania ryżu zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

Ostrzeżenie

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia
- To urządzenie powinno być ustawione w sposób stabilny, z odpowiednim ustawieniem uchwytów (jeżeli są dostępne) w celu uniknięcia rozlania gorących płynów.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, takich jak:
- kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych zakładach pracy,
- domy wiejskie,
- hotele, motele i inne budynki mieszkalne,
- pensjonaty typu Bed and Breakfast.
- Jeśli zestaw przewodów sieciowych jest uszkodzony, należy go wymienić na zestaw przewodów dostępny u producenta.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego regulatora czasowego ani obsługiwać za pomocą oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku elektrycznym upewnij się, że element grzejny, czujnik temperatury oraz zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj przycisków na jego panelu sterowania mokrymi rękami.
- OSTRZEŻENIE: uważaj, aby nie rozlać płynu na gniazdo zasilania, ponieważ mogłoby to doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- OSTRZEŻENIE: zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami i korzystaj z urządzenia w prawidłowy sposób, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia ciała.
- Zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, do czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Należy także usunąć wszelkie pozostałości jedzenia, które przywarły do urządzenia.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy umieszczać przewodu sieciowego pod urządzeniem.

Ostrzeżenie



- Symbol umieszczony na urządzeniu oznacza „Uwaga, gorące powierzchnie", nie należy dotykać gorącej powierzchni, aby uniknąć poparzenia.
- PRZESTROGA: powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Aluminiowa płyta górnej pokrywy nie jest przeznaczona do kontaktu z kwaśnymi produktami spożywczymi o pH≤5,0, takimi jak kiszona kapusta, pikle, dżem, galaretki, pomidory, ocet, limonka lub cytryna, kwaśne śliwki i cola.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani nie stawiaj go na włączonym lub gorącym palniku albo kuchence.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj naczynie wewnętrzne w urządzeniu przed jego podłączeniem do gniazdka elektrycznego oraz jego włączeniem.
- Nie umieszczaj naczynia wewnętrznego bezpośrednio nad otwartym ogniem w celu ugotowania ryżu.
- Nie używaj naczynia wewnętrznego w przypadku jego zdeformowania.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać. Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania urządzenia.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z wylotu pary podczas gotowania lub z samego urządzenia po otwarciu pokrywki. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do urządzenia w celu uniknięcia kontaktu z parą.
- Nie podnoś ani nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody wskazanego w wewnętrznym naczyniu, aby zapobiec przepełnieniu, które może stanowić zagrożenie.

- Nie umieszczaj przyborów kuchennych w naczyniu wewnętrznym podczas gotowania, utrzymywania ciepła lub ponownego podgrzewania ryżu.
- Używaj jedynie dołączonych do urządzenia przyborów kuchennych. Unikaj stosowania ostrych przyborów kuchennych.
- Aby uniknąć zarysowań, nie zaleca się gotowania skorupiaków i innych twardych składników za pomocą urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania usuń wszelkie twarde skorupy.
- Nie wkładaj metalowych przedmiotów ani obcych substancji do otworu wylotu pary.
- Nie umieszczaj magnesów na pokrywie urządzenia. Nie używaj urządzenia w pobliżu magnesów.
- Przed rozpoczęciem mycia lub przenoszenia urządzenia zawsze poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Wyczyść urządzenie za każdym razem, gdy skończysz z niego korzystać. Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz je od zasilania.
- Zakres wysokości roboczej urządzenia wynosi 0–2000 metrów.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.

Funkcja pamięci na wypadek awarii zasilania

To urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci na wypadek awarii zasilania, która zapisuje stan przed utratą zasilania.

- Jeśli podczas gotowania nastąpi przerwa w zasilaniu, a zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 2 godzin, odliczanie czasu gotowania zostanie wznowione od poprzedniego punktu.
- Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi, gdy produkt znajduje się w trybie ustawień wstępnych, a zasilanie zostanie przywrócone w ciągu 2 godzin, odliczanie zaprogramowanego czasu zostanie wznowione od poprzedniego punktu.
- Jeśli zasilanie nie zostanie przywrócone w ciągu 2 godzin, urządzenie może nie wznowić poprzedniego procesu pracy.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

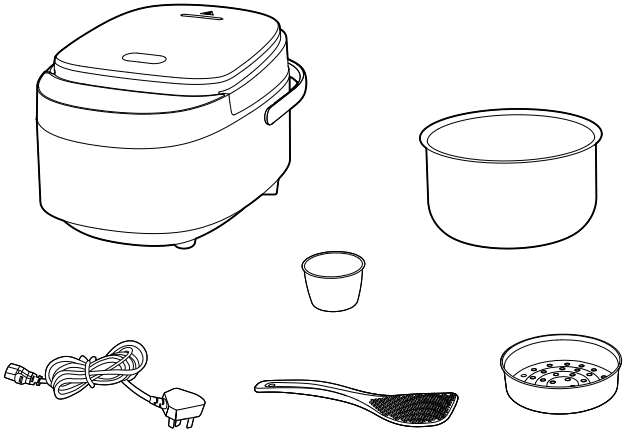
To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

2 Garnek do gotowania ryżu

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Co znajduje się w zestawie

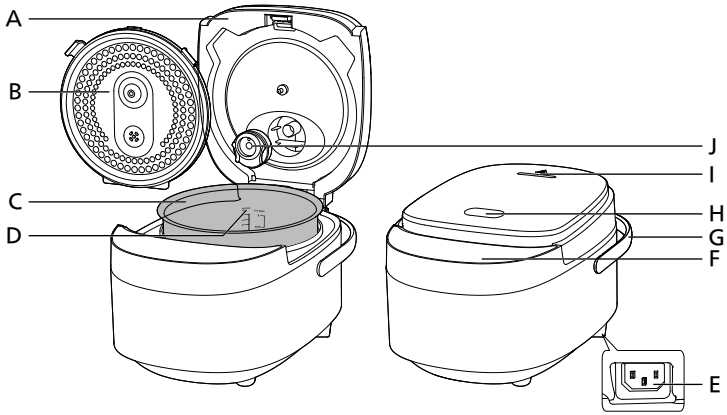






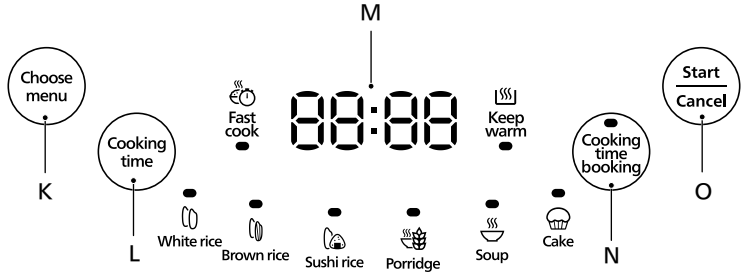
Jednostka główna
Chochla do ryżu i zupy
Płyta do gotowania na parze
Skrócona instrukcja obsługi
Przewód sieciowy
Kubek z miarką
Misa wewnętrzna
Ulotka z ważnymi informacjami

Opis produktu



A	Pokrywka górna	F	Panel sterowania
B	Zdejmowana wewnętrzna pokrywka	G	Uchwyt
C	Misa wewnętrzna	H	Przycisk zwalniający pokrywkę
D	Wskaźniki poziomu wody	I	Otwór wylotu pary
E	Gniazdo zasilania	J	Zawór pary

Przegląd elementów sterujących



K	Przycisk wyboru menu	N	Przycisk rezerwacji czasu gotowania
L	Przycisk czasu gotowania	O	Przycisk uruchamiania/anulowania
M	Wyświetlacz czasu		

Programy gotowania

Funkcja gotowania	Domyślny czas gotowania*	Regulowany zakres czasu
Szybkie potrawy	30 minut**	nie dot.
Ryż biały	50 minut	nie dot.
Ryż brązowy	60 minut	nie dot.
Ryż do sushi	50 minut	nie dot.
Owsianka	90 minut	1-2 godz.
Zupa	2 godz.	1,5-4 godz.
Ciasto	50 minut	nie dot.
Utrzymywanie ciepła	6 godz.	nie dot.

* Domyślny czas gotowania oznacza domyślny czas gotowania wyświetlany na ekranie po wybraniu odpowiedniej funkcji. Urządzenie nie umożliwia ręcznej regulacji czasu gotowania. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się w zależności od ilości użytych składników i wody, temperatury wody oraz środowiska gotowania.

** Czas gotowania dla funkcji Szybkie potrawy może różnić się w zależności od czynników takich jak ilość użytego ryżu i wody, temperatury wody oraz środowiska gotowania. W efekcie czas gotowania zostanie dostosowany – wydłużony lub skrócony.

Dla porównania czas gotowania wynosi około 30 minut na gotowanie jednej filiżanki ryżu krótkoziarnistego.

3 Korzystanie z garnka do gotowania ryżu

Przed pierwszym użyciem

1 Wyjmij wszystkie akcesoria z naczynia wewnętrznego. Usuń z naczynia wewnętrznego elementy opakowania.

2 Przed pierwszym użyciem należy zagotować wodę i wyczyścić garnek do gotowania ryżu.

3 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić części garnka do gotowania ryżu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

Uwagi

- Przed rozpoczęciem korzystania z garnka do gotowania ryżu należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.
- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym nie ma jakichkolwiek pozostałości.

Przygotowanie do gotowania

Ostrzeżenie

- Zdejmowana wewnętrzna pokrywka i zawór pary muszą zostać zainstalowane poprawnie.

Uwagi

- Upewnij się, że ilość żywności lub płynu w misie wewnętrznej mieści się w zakresie wskaźnika poziomu wody.
- W przypadku gotowania ryżu należy przestrzegać wskazań poziomu wody znajdujących się wewnątrz naczynia wewnętrznego. Poziom wody można dostosować do gatunku ryżu oraz indywidualnych upodobań. Nie przekraczaj ilości oznaczonej wewnątrz naczynia.
- Aby ugotować **ryż brązowy** lub **ryż do sushi**, możesz użyć takiego samego wskaźnika poziomu wody jak dla **ryżu białego**.
- Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk **uruchomienia/anulowania**, aby anulować gotowanie. Garnek do gotowania ryżu przejdzie w tryb gotowości.

Przed rozpoczęciem gotowania w garnku do gotowania ryżu należy wykonać następujące czynności:

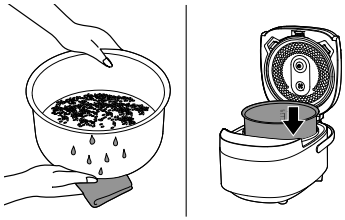
1 Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę, aby otworzyć garnek do gotowania ryżu.



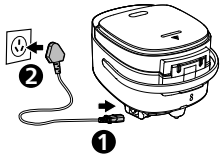
2 Wyjmij misę wewnętrzną.



3 Włóż umyte składniki do misy wewnętrznej i zetrzyj wodę z jej zewnętrznych ścianek miękką, czystą ściereczką, a następnie włóż ją z powrotem do urządzenia.



4 Zamknij pokrywkę.
5 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



Uwagi

- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym nie ma jakichkolwiek pozostałości.
- Upewnij się, że naczynie wewnętrzne we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.

Gotowanie ryżu

1 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania".



2 Naciśnij przycisk **wyboru menu**, aby wybrać Szybkie potrawy, **Ryż biały**, **Ryż brązowy** lub **Ryż do sushi**.
   ↳ Wskaźnik wybranej funkcji gotowania miga.
   ↳ Zostanie wyświetlony domyślny minutnik.
3 Naciśnij przycisk **uruchomienia**, aby rozpocząć proces gotowania.
4 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 6 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5 Garnek do gotowania ryżu automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
   ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Uwagi

- Naciśnij przycisk **uruchomienia/anulowania**, aby rozpocząć proces gotowania.
- Poziom oznaczony wewnątrz wewnętrznej misy jest tylko wskazówką; zawsze można dostosować poziom wody do różnych rodzajów ryżu i własnych preferencji.
- W przypadku gotowania ryżu można także umieścić ryż w naczyniu w proporcjach 1:(1,3–1,6) z wodą.
- Aby zapobiec sklejaniu się ryżu, należy potrząsnąć nim w ciągu 30 minut.
- Nie przekraczaj wskazanej objętości ani maksymalnego poziomu wody pokazywanego w naczyniu wewnętrznym. Może to spowodować przepełnienie garnka do gotowania ryżu i potencjalne zagrożenie.

Owsianka i zupa

1 Umieść wszystkie składniki w naczyniu wewnętrznym.

2 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.



3 Naciśnij przycisk wyboru menu, aby wybrać funkcję **Owsianka** lub **Zupa**.
↳ Wskaźnik wybranej funkcji gotowania miga.
↳ Zostanie wyświetlony domyślny minutnik.

Uwagi

- Możesz nacisnąć przycisk **Czas gotowania**, aby dostosować czas. Czas gotowania zamiga na ekranie.

4 Naciśnij przycisk **uruchomienia**, aby rozpocząć proces gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 6 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.

6 Garnek do gotowania ryżu automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Pieczenie ciasta

1 Dobrze wymieszaj składniki na ciasto.

2 Posmaruj misę wewnętrzną masłem lub olejem kuchennym, a następnie wlej do niej składniki.

3 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.



4 Naciśnij przycisk **wyboru menu**, aby wybrać funkcję Ciasto.

5 Naciśnij przycisk **uruchomienia**, aby rozpocząć proces gotowania.

6 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 6 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

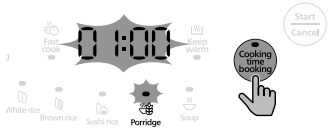
7 Otwórz pokrywę i ostrożnie wyjmij misę wewnętrzną, aby ostygła.

8 Po ostygnięciu misy wewnętrznej umieść na niej talerz lub stojak na ciasto, a następnie odwróć ją, aby wyjąć ciasto.

Minutnik do opóźnionego gotowania

Uwagi

- Wstępnie ustawiona funkcja nie jest dostępna dla funkcji **Ciasto** i **Utrzymywanie ciepła**. Na minutniku dostępny jest zakres do 24 godzin.
- Czas na minutniku powinien być dłuższy niż czas gotowania.
- Jeśli chcesz zjeść pyszny ryż po 8 godzinach, ustaw zaprogramowany czas na 8 godzin.
- Należy uważać, aby nie ustawić zbyt długiego czasu, jeśli w gotowanej potrawie znajduje się łatwo psująca się żywność.



1 Wybierz potrzebną funkcję, naciśnij przycisk **rezerwacji czasu gotowania**, aby ustawić zaprogramowany czas.
   ↳ Wskaźnik rezerwacji czasu gotowania zamiga
   ↳ Czas na ekranie zamiga.



2 Naciśnij przycisk **rezerwacja czasu gotowania**, aby dostosować czas.
   ↳ Każde naciśnięcie powoduje wydłużenie czasu o 10 minut. Dłuższe naciśnięcie zmienia czas o 1 godzinę.

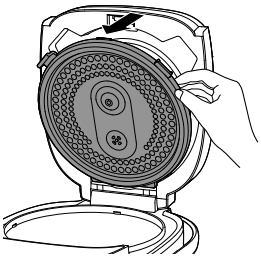
3 Naciśnij przycisk **uruchomienia**, aby rozpocząć proces gotowania.
   ↳ Garnek do gotowania ryżu rozpocznie odliczanie do zakończenia procesu gotowania.

4 Czyszczenie i konserwacja

Uwagi

- Przed rozpoczęciem czyszczenia garnka do gotowania ryżu wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

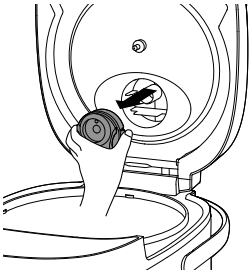
Naczynie wewnętrzne



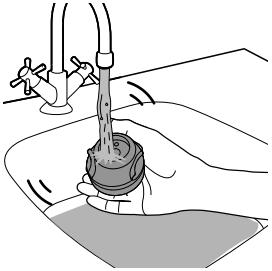
- Zdejmij pokrywę wewnętrzną, którą można odłączyć od pokrywy górnej, i wyczyść ją.
- Namocz wewnętrzną pokrywę w ciepłej wodzie i umyj ją gąbką.
- Usuń wszystkie resztki jedzenia przyklejone do urządzenia.
- Zamontuj wewnętrzną pokrywę z powrotem w górnej pokrywie.

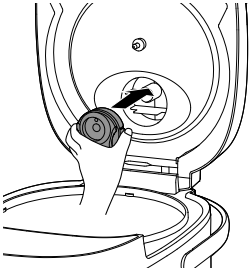
Zawór pary

- Zdejmij pokrywkę wewnętrzną.
- Zdejmij zawór pary z górnej pokrywy.



- Wypłucz zawór pary, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności. Po wyczyszczeniu ponownie zamocuj zawór pary na pokrywie górnej.





Wnętrze

Górna pokrywka i wnętrze urządzenia:
- Przetrzyj wyciśniętą szmatką.
- Usuń wszystkie resztki jedzenia przyklejone do urządzenia.

Element grzejny:
- Przetrzyj wyciśniętą szmatką.
- Usuń wszystkie resztki jedzenia.

Obudowa

- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Sprawdź, czy wszystkie resztki jedzenia zostały usunięte.

Akcesoria

Łopatka do ryżu, sito do gotowania na parze i misa wewnętrzna.
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

5 recykling

Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

6 Gwarancja i wsparcie

Firma Versuni Netherlands B.V. z siedzibą pod adresem Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Holandia, udziela na ten produkt dwuletniej gwarancji od daty zakupu (lub daty dostawy, jeśli nastąpiła później). Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Więcej informacji, części zamienne lub informacje dotyczące korzystania z gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej **home.id/support**.

7 Dane techniczne

Numery modeli	HD3093
Wejście mocy znamionowej	549-653 W
Pojemność znamionowa	3,0 l
Pojemność ryżu	0,85 l

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli w trakcie korzystania z multicookera wystąpią problemy, wykonaj poniższe czynności sprawdzające przed wezwaniem serwisu. W przypadku braku możliwości samodzielnego rozwiązania problemu skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Nie zapala się kontrolka przycisku.	Problem dotyczy połączenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do garnka do gotowania ryżu oraz czy wtyczka jest poprawnie dociśnięta do gniazdka.
	Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Ryż nie gotuje się	Niewystarczająca ilość wody. Dolej odpowiednią ilość wody, zgodnie ze skalą wewnątrz naczynia.
	Przed uruchomieniem garnka do gotowania ryżu sprawdź, czy na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego nie ma jakichkolwiek pozostałości.
	Element grzejny jest uszkodzony lub naczynie wewnętrzne jest zdeformowane. Dostarcz garnek do gotowania ryżu do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Ryż jest zbyt twardy lub niedogotowany.	Dolej więcej wody do ryżu lub gotuj dłużej.
Urządzenie nie przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła.	System kontroli temperatury działa nieprawidłowo. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Podczas gotowania, Z garnka do gotowania ryżu wylewa się woda.	W zależności od ilości ryżu i różnych rodzajów ryżu dolej odpowiednią ilość wody zgodnie ze wskazaniem poziomu wody na misie wewnętrznej.
Po zagotowaniu ryż nieprzyjemnie pachnie.	Użyj środka czyszczącego i ciepłej wody, aby wyczyścić misę wewnętrzną.
	Po ugotowaniu upewnij się, że nasadka otworu wylotowego pary, wewnętrzna pokrywka oraz naczynie wewnętrzne zostały dokładnie wyczyszczone. Wyczyść środek naczynia wewnętrznego za pomocą niewielkiej ilości detergentu oraz gorącej wody.
Na ekranie wyświetla się komunikat E1, E2, E3 lub E4.	Wystąpiła usterka czujnika. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Na ekranie wyświetla się komunikat E5 lub E6.	Napięcie jest zbyt wysokie lub zbyt niskie. Po przywróceniu prawidłowego napięcia w Twojej okolicy kod błędu zniknie z ekranu.

Cuprins

1 Important 182
Funcție de salvare în caz de pană de curent 183
Câmpuri electromagnetice (EMF) 183

2 Aparatul de gătit orez 184
Ce se află în cutie 184
Prezentare generală a produsului 185
Prezentarea comenzilor 185
Programe de gătit 186

3 Utilizarea aparatului de gătit orez 186
Înainte de prima utilizare 186
Pregătiri înainte de preparare 186
Prepararea orezului 187
Terci și supă 188
Coacerea prăjiturilor 188
Temporizator de presetare pentru preparare cu întârziere 188

4 Curățarea și întreținerea 189
Capac interior 189
Supapă de abur 189
Interior 190
Exterior 190
Accesorii 190

5 Reciclarea 190

6 Garanție și asistență 190

7 Specificații 190

8 Depanarea 191

1 Important

Citeşte cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul de gătit orez şi păstrează-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.

Avertisment

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi dacă înţeleg pericolele implicate.
- Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani
- Aparatul trebuie să fie poziţionat stabil, cu mânerele (dacă este cazul) orientate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinţi.
- Acest aparat este destinat uzului domestic şi aplicaţiilor similare, precum:
- zonele de bucătărie pentru angajaţi din magazine, birouri şi alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienţi în hoteluri, moteluri şi alte medii rezidenţiale;
- medii cu cazare şi mic dejun.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de la producător.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanţă.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii reţelei locale.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este aşezat aparatul.
- Asigură-te că elementul de încălzire, senzorul de temperatură şi exteriorul vasului interior sunt curate şi uscate înainte de a introduce ştecărul în priză.
- Nu conecta aparatul la priză şi nu apăsa butoanele de pe panoul de control cu mâinile ude.
- AVERTISMENT: asigură-te că eviţi vărsarea de lichide pe conectorul de alimentare pentru a preveni un potenţial pericol.
- AVERTISMENT: respectă întotdeauna instrucţiunile şi utilizează aparatul corespunzător pentru a evita un potenţial risc de vătămare corporală.
- Conform instrucţiunilor din acest manual de utilizare, foloseşte o cârpă moale şi umedă pentru a curăţa suprafeţele care vin în contact cu alimentele şi asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase în aparat.
- Nu aşeza cablul de alimentare sub aparat în timpul utilizării.

Atenţie



- Simbolul marcat pe aparat înseamnă „Atenţie, suprafeţe fierbinţi”; nu atinge suprafaţa fierbinte pentru a evita opărirea.
- ATENŢIE: suprafaţa elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanţia se anulează.
- Placa de aluminiu a capacului superior nu este destinată contactului cu alimentele acide cu un pH ≤ 5,0, cum ar fi varza murată, murăturile, gemul, jeleurile, roşiile, oţetul, lămâia verde sau lămâia, prunele acre sau cola.
- Nu expune aparatul la temperaturi ridicate şi nu îl aşeza pe o plită sau pe un aragaz care funcţionează sau este încă fierbinte.
- Nu expune aparatul la lumina directă a soarelui.
- Pune aparatul pe o suprafaţă stabilă, orizontală şi netedă.
- Aşază întotdeauna vasul interior în aparat înainte de a introduce ştecărul în priză şi de a-l porni.
- Nu pune vasul interior direct peste o flacără deschisă pentru a prepara orez.
- Nu utiliza vasul interior dacă este deformat.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcţiune. Ia-ţi măsuri suplimentare de precauţie atunci când atingi aparatul.
- Fereşte-te de aburul fierbinte degajat din orificiul de evacuare a aburului pe durata procesului de preparare sau din aparat atunci când deschizi capacul. Ţine-ţi mâinile şi faţa la distanţă de aparat pentru a evita aburul.
- Nu ridica şi nu deplasa aparatul în timp ce funcţionează.
- Nu depăşi nivelul maxim de apă indicat în vasul interior pentru a preveni revărsarea, care ar putea cauza pericol.
- Nu aşeza ustensilele de gătit în interiorul vasului în timpul procesului de preparare, păstrare la cald sau reîncălzire a orezului.
- Foloseşte doar ustensilele de gătit furnizate. Evită utilizarea de ustensile ascuţite.
- Pentru a evita zgârierea, nu se recomandă prepararea ingredientelor cu crustacee şi scoici. Îndepărtează cojile dure înainte de preparare.
- Nu introdu obiecte metalice sau substanţe străine în orificiul de evacuare a aburului.
- Nu pune materiale magnetice pe capac. Nu utiliza aparatul în apropierea unui material magnetic.
- Lasă întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăţa sau de a-l muta.

- Curăţă întotdeauna aparatul după utilizare. Nu curăţa aparatul în maşina de spălat vase.
- Deconectează întotdeauna aparatul când nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp.
- Intervalul de altitudine de funcţionare al aparatului este de 0 -2000 de metri.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucţiunilor din acest manual de utilizare, garanţia devine nevalidă, iar Philips îşi declină responsabilitatea pentru orice daună provocată.

Funcţie de salvare în caz de pană de curent

Acest aparat dispune de o funcţie de salvare în caz de pană de curent care salvează starea înainte de întreruperea alimentării cu energie.

- Dacă survine o pană de curent în timpul gătitului şi alimentarea este restabilită în decurs de 2 ore, numărătoarea inversă a duratei de gătire va fi restabilită de unde a rămas.
- Dacă survine o pană de curent cât timp produsul este în modul presetat şi alimentarea este restabilită în decurs de 2 ore, numărătoarea inversă a duratei presetate va fi restabilită de unde a rămas.
- Dacă alimentarea nu este restabilită în decurs de 2 ore, este posibil ca aparatul să nu reia procesul de lucru anterior.

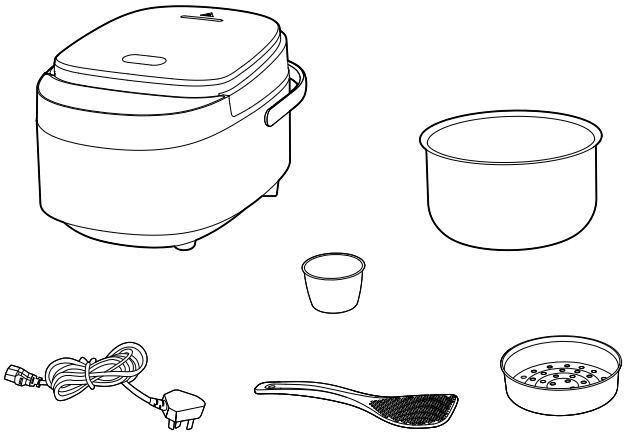
Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

2 Aparatul de gătit orez

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.

Ce se află în cutie

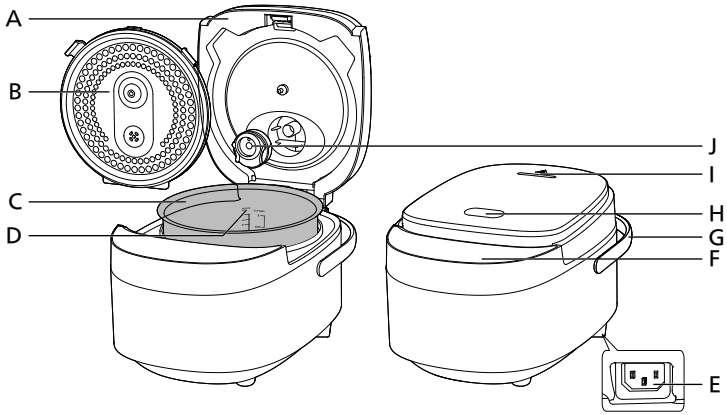






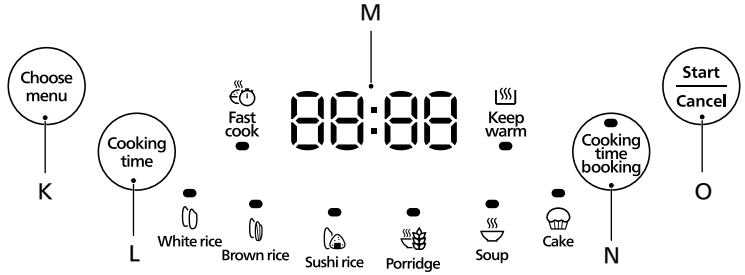
Unitatea principală
Polonic pentru orez și supă
Placă de preparare la abur
Ghid de inițiere rapidă
Cablu de alimentare
Cană de măsurat
Vas interior
Broșură cu informații importante

Prezentare generală a produsului



A	Capac superior	F	Panou de control
B	Capac interior detaşabil	G	Mâner
C	Vas interior	H	Buton de eliberare a capacului
D	Indicator de nivel pentru apă	I	Orificiu pentru abur
E	Priză electrică	J	Supapă de abur

Prezentarea comenzilor



K	Buton Alege meniul	N	Buton Rezervare timp de preparare
L	Buton pentru timpul de preparare	O	Buton Pornire/Anulare
M	Afişarea orei		

Programe de gătit

Funcție de gătit	Durată implicită de preparare*	Interval temporal reglabil
Preparare rapidă	30 de minute**	N/A
Orez alb	50 minute	N/A
Orez brun	60 minute	N/A
Orez pentru sushi	50 minute	N/A
Terci de ovăz	90 minute	1-2 ore
Supă	2 ore	1,5-4 ore
Prăjitură	50 de minute	N/A
Păstrarea la cald	6 ore	N/A

*Timpul de preparare implicit se referă la timpul de preparare implicit afișat pe ecran când este selectată funcția corespunzătoare. Aparatul nu permite reglarea manuală a duratei de preparare. Timpul efectiv de preparare poate varia în funcție de cantitatea de ingrediente utilizată, cantitatea de apă folosită, temperatura apei și mediul de preparare.

**Timpul de preparare pentru funcția Gătire rapidă poate varia în funcție de factori precum cantitatea de orez utilizată, cantitatea de apă folosită, temperatura apei și mediul de preparare. Drept urmare, timpul de preparare va fi ajustat, fiind fie prelungit, fie redus.

Ca referință, timpul de preparare este de aproximativ 30 minute pentru a prepara 1 cană de orez cu bob scurt.

3 Utilizarea aparatului de gătit orez

Înainte de prima utilizare

1 Scoate toate accesoriile din vasul interior. Îndepărtează materialele de ambalare ale vasului interior.

2 Înainte de prima utilizare, fierbe apă și curăță aparatul de gătit orez.

3 Curăță temeinic piesele aparatului de gătit orez înainte de a-l utiliza pentru prima dată (consultă capitolul „Curățare și întreținere”).

Note

- Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a începe să utilizezi aparatul de gătit orez.
- Asigură-te că exteriorul vasului interior este curat și uscat și că nu există resturi străine pe elementul de încălzire.

Pregătiri înainte de preparare

Avertisment

- Asigură-te că sunt instalate corect capacul interior detașabil și supapa pentru abur.

Note

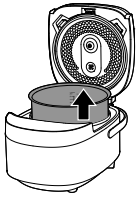
- Asigură-te că în vasul interior pui cantitatea de alimente sau lichide corespunzătoare, astfel încât este respectată indicația privind nivelul apei.
- Pentru a găti orez, respectă indicatorul de nivel al apei de pe interiorul vasului interior. Poți oricând să reglezi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez și în funcție de preferințele tale. Nu depăși cantitățile maxime indicate pe peretele intern al vasului interior.
- Pentru a găti **Orez brun** sau **Orez sushi**, poți folosi aceeași indicație a nivelului de apă pentru **Orezul alb**.
- După începerea procesului de preparare, poți ține apăsat butonul **Start/Anulare** pentru a anula procesul de preparare, iar aparatul de gătit orez va intra în modul de standby.

Efectuează următoarele pregătiri înainte de a găti cu aparatul de gătit orez:

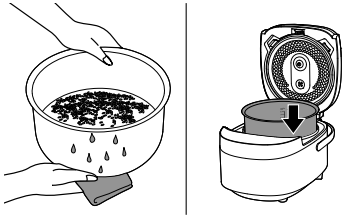
1 Apasă butonul de eliberare a capacului pentru a deschide aparatul de gătit orez.



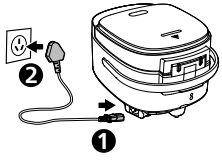
2 Scoate vasul interior.



3 Introdu alimentele spălate în vasul interior și șterge apa de pe exteriorul acestuia folosind o cârpă moale și curată, apoi introdu-l la loc în aparat.



4 Închide capacul.
5 Introdu ștecărul în priză.

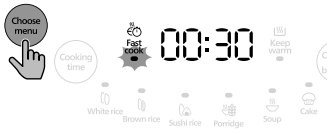


Note

- Asigură-te că exteriorul vasului interior este curat și uscat și că nu există resturi străine pe elementul de încălzire.
- Asigură-te că vasul interior intră corect în contact cu elementul de încălzire.

Prepararea orezului

1 Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.



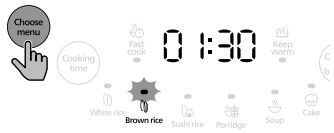
2 Apasă butonul **Alege meniul** pentru a selecta Gătire rapidă, **Orez alb**, **Orez brun** sau **Orez sushi**.
   ↳ Indicatorul funcției de gătit alese luminează intermitent.
   ↳ Pe ecran se afișează temperatura de preparare implicită.
3 Apasă pe **Start** pentru a începe procesul de preparare.
4 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 6 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcției de gătit selectate se va stinge.
5 Aparatul de gătit orez va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
   ↳ Indicatorul funcției de păstrare la cald se va aprinde.

Note

- Apasă **Start/Anulare** pentru a încheia procesul curent de gătit.
- Nivelul marcat în vasul interior este doar informativ; poți ajusta oricând nivelul apei pentru diferite tipuri de orez și în funcție de propriile preferințe.
- Pe lângă indicațiile de nivel pentru apă, poți adăuga atât orez, cât și apă în raport de 1:1,3-1,6 pentru prepararea orezului
- Pentru a preveni lipirea orezului, desprinde orezul în termen de 30 de minute.
- Nu depăși volumul indicat și nici nivelul maxim de apă specificat pe vasul interior, deoarece acest lucru poate duce la vărsarea conținutului aparatului de gătit orez.

Terci și supă

1 Pune toate ingredientele în vasul interior.
2 Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.



3 Apasă butonul Alege meniul pentru a selecta funcția **Terci** sau **Supă**.
↪ Indicatorul funcției de gătit alese luminează intermitent.
↪ Pe ecran se afișează temperatura de preparare implicită.

Note

- Poți apăsa butonul **Timp de preparare** pentru a regla timpul; timpul de preparare luminează intermitent pe ecran.

4 Apasă pe **Start** pentru a începe procesul de preparare.
5 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 6 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcției de gătit selectate se va stinge.
6 Aparatul de gătit orez va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
↪ Indicatorul funcției de păstrare la cald se va aprinde.

Coacerea prăjiturilor

1 Amestecă bine ingredientele pentru prăjitură.
2 Tapetează vasul interior cu puțin unt sau ulei de gătit, apoi toarnă ingredientele în acesta.
3 Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.



4 Apasă butonul **Alege meniul** pentru a selecta funcția Prăjitură.
5 Apasă pe **Start** pentru a începe procesul de preparare.
6 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 6 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcției de gătit selectate se va stinge.
↪ Indicatorul funcției de păstrare la cald se va aprinde.
7 Deschide capacul și scoate cu atenție vasul interior pentru a se răci.
8 După ce vasul interior se răcește, pune o farfurie sau un suport de prăjitură deasupra vasului și apoi întoarce vasul pentru a scoate prăjitura.

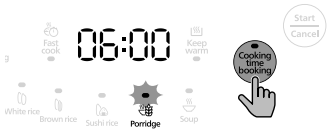
Temporizator de presetare pentru preparare cu întârziere

Note

- Funcția de presetare nu este disponibilă pentru **Prăjitură** și **Păstrare la cald**. Timpul presetat este de până la 24 de ore.
- Temporizatorul de presetare trebuie să aibă o durată mai mare decât durata de preparare.
- Dacă vrei să savurezi orez delicios după 8 ore, setează durata presetată la 8 ore.
- Evită să setezi o durată de întârziere prea mare dacă preparatul pe care vrei să îl gătești conține alimente perisabile.



1 Alege funcția de care ai nevoie, apasă butonul **Rezervare timp de preparare** pentru a seta timpul presetat.
   ↳ Indicatorul de rezervare a timpului de preparare luminează intermitent
   ↳ Timpul luminează intermitent pe ecran.



2 Apasă butonul **Rezervare timp de preparare** pentru a regla timpul.
   ↳ La fiecare apăsare durata crește cu 10 minute. Apasă lung butonul pentru a regla rapid timpul cu 1 oră.

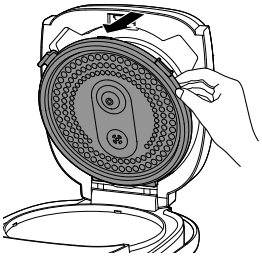
3 Apasă pe **Start** pentru a începe procesul de preparare.
   ↳ Aparatul de gătit orez începe numărătoarea inversă până la finalizarea procesului de gătire.

4 Curățarea și întreținerea

Note

- Scoate din priză aparatul de gătit orez înainte de a începe să-l cureți.
- Înainte de a-l curăța, așteaptă până când aparatul se răcește complet.

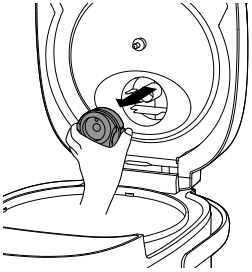
Capac interior



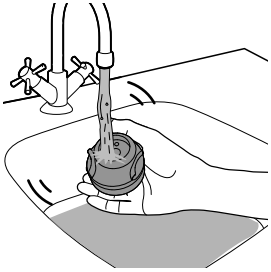
- Scoate capacul interior care poate fi demontat de pe capacul superior și curăță-l.
- Introdu capacul interior în apă caldă și spală-l cu un burete.
- Asigură-te că îndepărtezi toate resturile de alimente rămase pe aparat.
- Montează la loc capacul interior pe capacul superior.

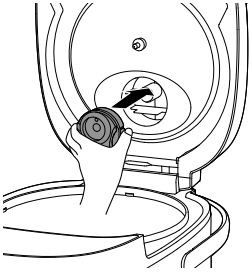
Supapă de abur

- Scoate capacul interior.
- Scoate supapa pentru abur de pe capacul superior.



- Clătește supapa de abur pentru a elimina reziduurile alimentare. După ce a fost curățat, montează la loc supapa pentru abur pe capacul superior.





Interior

Capacul superior şi interiorul aparatului:
- Şterge cu o cârpă umedă.
- Asigură-te că îndepărtezi toate resturile de alimente rămase pe aparat.

Elementul de încălzire:
- Şterge cu o cârpă umedă.
- Îndepărtează toate resturile de alimente.

Exterior

- Şterge cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
- Şterge panoul de control utilizând doar o cârpă moale şi uscată.
- Asigură-te că îndepărtezi toate resturile de alimente.

Accesorii

Lingură de orez, coş de preparare la abur şi vas interior.
- Înmoaie în apă fierbinte şi curăţă cu un burete.

5 Reciclarea



Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obişnuit (2012/19/UE).

Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice şi electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului şi asupra sănătăţii umane.

6 Garanţie şi asistenţă

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debusylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanţie de doi ani de la data achiziţiei (sau data livrării, dacă este ulterioară). Această garanţie nu este valabilă dacă o defecţiune se datorează utilizării incorecte sau întreţinerii necorespunzătoare. Garanţia noastră nu îţi afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informaţii, pentru piese de schimb sau pentru revendicarea garanţiei, accesează site-ul nostru web **home.id/support**.

7 Specificaţii

Numere de model	HD3093
Putere nominală de intrare	549-653W
Capacitate nominală	3.0L
Capacitate pentru orez	0.85L

8 Depanarea

Dacă întâmpinaţi probleme atunci când utilizaţi acest aparat, verificaţi următoarele aspecte înainte de a solicita o intervenţie de service. Dacă nu poţi soluţiona problema, contactează centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	**Soluţie**
LED-ul de pe buton nu se aprinde.	Există o problemă de conectare. Verifică dacă ai introdus corect cablul de alimentare în aparatul de gătit orez şi dacă ştecărul este introdus ferm în priză.
	LED-ul este defect. Du aparatul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul nu este gătit	Apă insuficientă. Adaugă apă conform gradaţiei de pe peretele intern al vasului interior.
	Înainte de a porni aparatul de gătit orez, asigură-te că nu există resturi pe elementul de încălzire şi pe exteriorul vasului interior.
	Elementul de încălzire este deteriorat sau vasul interior este deformat. Du aparatul de gătit orez la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul este prea tare sau nu este bine gătit.	Adaugă mai multă apă peste orez sau prepară mai mult timp.
Aparatul nu trece automat în modul de păstrare la cald.	Sistemul de control al temperaturii are o defecţiune. Du aparatul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
În timpul preparării se scurge apă în aparatul de gătit orez.	Adaugă cantitatea potrivită de apă, în funcţie de cantitatea de orez şi de diferitele tipuri de orez, respectând indicaţia pentru nivelul de apă din vasul interior.
Orezul miroase urât după preparare.	Utilizează un produs de curăţare şi apă caldă pentru a curăţa vasul interior.
	După utilizare, asigură-te că ai curăţat cu rigurozitate capacul cu orificiu pentru evacuarea aburului, capacul interior şi vasul interior. Curăţă vasul interior cu detergent şi apă caldă.
Pe ecran se afişează E1, E2, E3 sau E4.	Senzorul funcţionează incorect. Du aparatul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
E1 sau E6 se afişează pe ecran.	Tensiunea este prea ridicată sau prea scăzută. Odată ce tensiunea din zona ta revine la normal, codul de eroare va dispărea de pe ecran.

Innehåll

1 Viktigt! 193
Minnesfunktion för strömavbrott 194
Elektromagnetiska fält (EMF) 194

2 Din riskokare 195
Detta innehåller lådan 195
Produktöversikt 196
Översikt av kontroller 196
Tillagningsprogram 197

3 Använda riskokaren 197
Före första användningen 197
Förberedelser före tillagning 197
Koka ris 198
Gröt och soppa 198
Baka en kaka 199
Förinställd timer för senarelagd tillagning 199

4 Rengöring och underhåll 200
Inre lock 200
Ångventil 200
Interiör 200
Utsida 200
Tillbehör 200

5 Återvinning 201

6 Garanti och support 201

7 Specifikationer 201

8 Felsökning 202

1 Viktigt!

Läs den här användarhandboken noggrant innan du använder riskokaren och spara den för framtida bruk.

Fara

- Apparaten får inte nedsänkas i vatten.

Varning

- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre under överinseende av vuxen eller om de har fått instruktioner om säker användning och är medvetna om riskerna som medföljer
- Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Den här apparaten bör placeras på en stabil yta med handtagen (om sådana finns) fastsatta för att undvika spill av de varma vätskorna.
- Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden som:
- i personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer
- på bondgårdar
- av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer
- på bed and breakfast-anläggningar.
- Om nätsladdssetet är skadat ska det bytas ut mot ett sladdset som är tillgänglig hos tillverkaren.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Kontrollera att den nätspänning som anges på apparaten motsvarar den lokala nätspänningen innan du ansluter den.
- Se till att sladden inte hänger över kanten på bordet eller arbetsbänken där apparaten står.
- Se till att värmeelementet, temperatursensorn och innergrytans utsida är rena och torra innan du ansluter till eluttaget.
- Anslut inte apparaten till elnätet, och tryck inte på några av kontrollpanelens knappar, när dina händer är våta.
- VARNING! Undvik spill på strömanslutningen för att undvika potentiell fara.
- VARNING! Följ alltid instruktionerna och använd apparaten på korrekt sätt för att undvika potentiella personskador.
- Enligt instruktionerna i den här användarhandboken ska du använda en mjuk, fuktig trasa för att rengöra ytorna som kommer i kontakt med livsmedel och ta bort alla matrester som finns kvar i/på apparaten.
- Placera inte nätsladden under apparaten när den används.

Var försiktig!



- Den här symbolen på apparaten betyder Var försiktig, varma ytor. Vidrör inte de varma ytorna eftersom du då kan bränna dig.
- VAR FÖRSIKTIG! Värmeelementets yta förblir varm efter användning.
- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare, eller delar som inte uttryckligen har rekommenderats av Philips. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Aluminiumplattan på det övre locket bör inte komma i kontakt med livsmedel med hög syrahalt, pH ≤ 5,0, såsom surkål, inlagda grönsaker, sylt, gelé, tomater, vinäger, lime och citron, sura plommon och cola.
- Utsätt inte apparaten för höga temperaturer. Placera den inte på en spis eller kokplatta som är påslagen eller fortfarande varm.
- Utsätt inte apparaten för direkt solljus.
- Placera apparaten på en stabil, horisontell och jämn yta.
- Placera alltid innergrytan i apparaten innan du ansluter kontakten till eluttaget och slår på apparaten.
- Placera inte innerskålen direkt över öppen eld för att koka ris.
- Använd inte innergrytan om den är deformerad.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används. Var extra försiktigt när du vidrör apparaten.
- Se upp för den varma ånga som kommer ur ångöppningen under tillagningen eller ur apparaten när du öppnar locket. Håll händer och ansikte borta från apparaten för att undvika ångan.
- Flytta och lyft inte apparaten medan den arbetar.
- Överskrid inte den maxvattennivå som anges på innergrytan för att förhindra spill, vilket kan orsaka potentiell fara.
- Placera inte köksredskap inuti grytan när du kokar, varmhåller eller värmer upp ris.
- Använd endast de köksredskap som medföljer. Undvik att använda vassa köksredskap.
- För att undvika repor bör du inte tillaga skaldjur med skalen kvar. Ta bort skalen före tillagning.
- För inte in metallföremål eller andra främmande föremål i ångöppningen.
- Placera inte magnetiska föremål på locket. Använd inte apparaten nära magnetiska föremål.
- Låt alltid apparaten svalna innan du rengör eller flyttar den.
- Rengör alltid apparaten efter användning. Diska inte apparaten i diskmaskin.
- Dra alltid ut kontakten när apparaten inte ska användas under en längre tid.
- Apparatens driftshöjdområde är 0–2 000 meter.
- Om apparaten används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i den här användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

Minnesfunktion för strömavbrott

Den här apparaten har en minnesfunktion för strömavbrott som sparar statusen före strömavbrottet.

- Om ett strömavbrott inträffar under tillagningen och strömmen kommer tillbaka inom två timmar kommer nedräkningen av tillagningstiden att återupptas där den slutade.
- Om ett strömavbrott inträffar medan produkten är i förinställt läge och strömmen kommer tillbaka inom två timmar återupptas den förinställda tidsnedräkningen där den slutade.
- Om strömmen inte kommer tillbaka inom två timmar kan det hända att apparaten inte återupptar sin tidigare arbetsprocess.

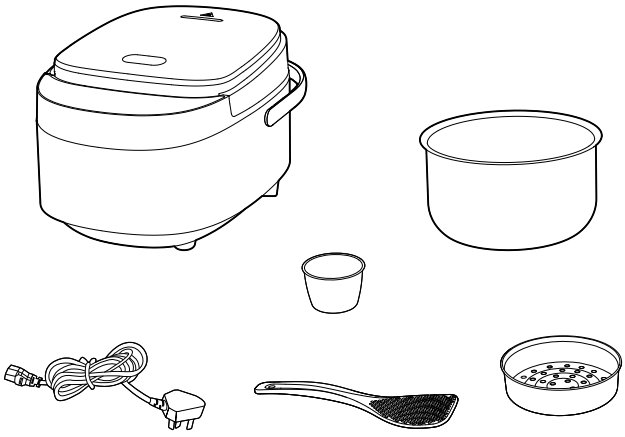
Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

2 Din riskokare

Vi tycker att det är roligt att du har köpt en Philips-produkt!
Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av Philips support.

Detta innehåller lådan

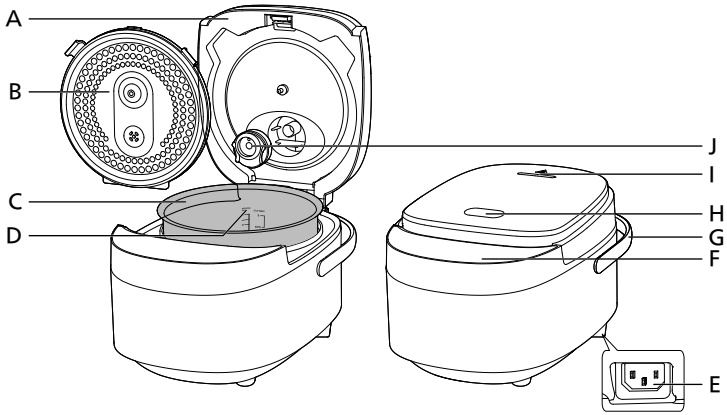






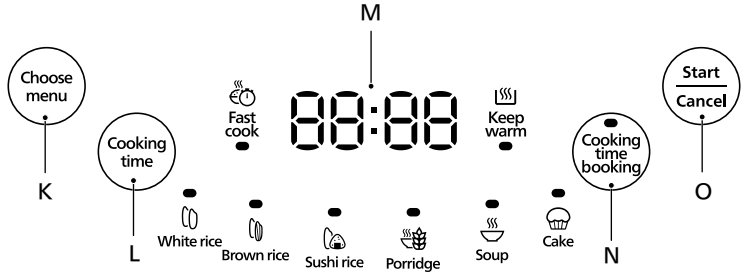
Huvudenhet
Ris- och soppslev
Ångplatta
Snabbstartsguide
Nätsladd
Mätbägare
Innergryta
Häfte med viktig information

Produktöversikt



A	Övre lock	F	Kontrollpanelen
B	Löstagbart innerlock	G	Handtag
C	Innerskål	H	Frigöringsknapp för lock
D	Vattennivåindikatorer	I	Ångöppning
E	Nätuttag	J	Ångventil

Översikt av kontroller



K	Knapp för att välja meny	N	Knapp för att bekräfta tillagningstid
L	Knapp för tillagningstid	O	Knapp för att starta/avbryta
M	Tidsvisning		

Tillagningsprogram

Tillagnings funktion	Standardtillag ningstid*	Justerbart tidsintervall
Snabb tillagning	30 minuter**	Ej tillämpligt
Vitt ris	50 minuter	Ej tillämpligt
Brunt ris	60 minuter	Ej tillämpligt
Sushiris	50 minuter	Ej tillämpligt
Gröt	90 minuter	1–2 timmar
Soppa	2 timmar	1,5–4 timmar
Mjuk kaka	50 minuter	Ej tillämpligt
Varmhållning	sex timmar	Ej tillämpligt

* Standardtillagningstiden avser den standardtillagningstid som visas på skärmen när motsvarande funktion väljs. Apparaten kan inte justera tillagningstiden manuellt. Faktisk tillagningstid kan variera beroende på hur många ingredienser som används, hur mycket vatten som används, vattnets temperatur och tillagningsmiljö.

** Tillagningstiden för snabbtillagningsfunktionen kan variera beroende på faktorer som hur mycket ris som används, hur mycket vatten som används, vattnets temperatur och tillagningsmiljö. Det gör att tillagningstiden justeras genom att antingen ökas eller minskas.

Som referens är tillagningstiden cirka 30 minuter för att tillaga 2,5 dl kortkornigt ris.

3 Använda riskokaren

Före första användningen

1 Ta ut alla tillbehör ur innergrytan. Ta bort innergrytans förpackningsmaterial.

2 Före första användningen ska du koka vatten och rengöra riskokaren.

3 Rengör riskokarens delar noggrant innan du använder den för första gången (se kapitlet Rengöring och underhåll).

Obs!

- Kontrollera att alla delar är helt torra innan du startar riskokaren.
- Se till att innergrytans utsida är torr och ren och att det inte finns några främmande rester på värmeelementet.

Förberedelser före tillagning

Varning

- Kontrollera att det löstagbara locket och ångventilen är korrekt monterade.

Obs!

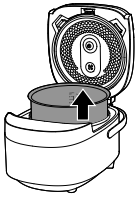
- Se till att den mängd mat eller vätska som du häller i innergrytan ligger inom vattennivåindikeringen.
- För att koka ris följer du vattennivåindikatorerna på innergrytans insida. Du kan justera vattennivån för olika typer av ris samt eget tycke. Överstig inte kvantiteterna som anges på innergrytans insida.
- Om du använder inställningen för **Brown rice (Brunt ris)** eller **Sushi rice (Sushiris)** kan du använda samma vattennivåindikering som för **White rice (Vitt ris)**.
- När tillagningen har startat kan du trycka på **Start/Cancel (Starta/avbryt)** för att avbryta tillagningen. Riskokaren försätts då i standbyläge.

Gör följande innan du använder riskokaren:

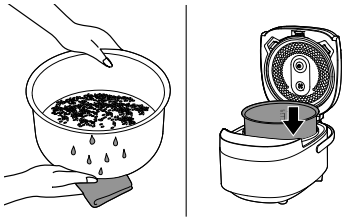
1 Tryck på lockfrigöringsknappen för att öppna riskokaren.



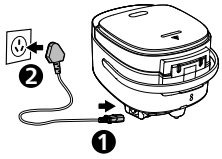
2 Ta ut innergrytan.



3 Lägg de sköljda ingredienserna i innergrytan och torka av vatten från innergrytans utsida med en mjuk och ren trasa och sätt sedan tillbaka den i apparaten.



4 Stäng locket.
5 Sätt in kontakten i vägguttaget.



Obs!

- Se till att innergrytans utsida är torr och ren och att det inte finns några främmande rester på värmeelementet.
- Se till att innergrytan har kontakt med värmeelementet på rätt sätt.

Koka ris

1 Följ stegen i Förberedelser före tillagning.



2 Tryck på knappen **Choose menu (Välj meny)** för att välja Fast cook (Snabb tillagning), **White rice (Vitt ris)**, **Brown rice (Brunt ris)** eller **Sushi rice (Sushiris)**.
   ↳ Indikatorn för den valda tillagningsfunktionen blinkar.
   ↳ Standardtillagningstiden visas på skärmen.
3 Tryck på **Start (Starta)** för att starta tillagningsprocessen.
4 När tillagningen är klar hörs sex pip och lampan för den valda tillagningsfunktionen släcks.
5 Riskokaren försätts automatiskt i varmhållningsläget.
   ↳ Varmhållningsindikatorlampan tänds.

Obs!

- Tryck på **Start/Cancel (Starta/avbryt)** för att avbryta aktuell tillagningsprocess.
- Nivån som är markerad inuti innerskålen är bara en indikering. Du kan alltid justera vattennivån för olika typer av ris och efter din egen smak.
- Förutom att följa vattennivåindikationerna kan du även tillsätta ris och vatten i förhållandet 1:(1,3–1,6) för att koka ris.
- Rör runt i riset inom 30 minuter för att förhindra att det klumpar sig.
- Överskrid inte den angivna volymen eller den maximala vattennivån som anges i innergrytan eftersom detta kan leda till att riskokaren överfylls och orsaka potentiell fara.

Gröt och soppa

1 Lägg alla ingredienser i innergrytan.
2 Följ stegen i Förberedelser före tillagning.



3 Tryck på knappen Choose menu (Välj meny) för att välja funktionen **Porridge (Gröt)** eller **Soup (Soppa)**.
   ↳ Indikatorn för den valda tillagningsfunktionen blinkar.
   ↳ Standardtillagningstiden visas på skärmen.

Obs!

- Du kan trycka på knappen **Cooking time (Tillagningstid)** för att justera tiden. Tillagningstiden blinkar då på skärmen.

4 Tryck på **Start (Starta)** för att starta tillagningsprocessen.

5 När tillagningen är klar hörs sex pip och lampan för den valda tillagningsfunktionen släcks.

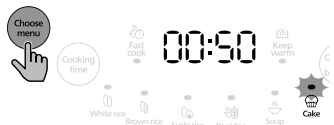
6 Riskokaren försätts automatiskt i varmhållningsläget.
↳ Varmhållningsindikatorlampan tänds.

Baka en kaka

1 Vispa ingredienserna till kakan väl.

2 Smörj innergrytan med lite smör eller matlagningsolja och häll sedan i smeten.

3 Följ stegen i Förberedelser före tillagning.



4 Tryck på knappen **Choose menu (Välj meny)** för att välja funktionen Cake (Kaka).

5 Tryck på **Start (Starta)** för att starta tillagningsprocessen.

6 När tillagningen är klar hörs sex pip och lampan för den valda tillagningsfunktionen släcks.
↳ Varmhållningsindikatorlampan tänds.

7 Öppna locket och ta försiktigt ut innergrytan och låt den svalna.

8 När innergrytan har svalnat lägger du en tallrik eller ett kakfat ovanpå grytan och vänder den upp och ned för att ta ut kakan.

Förinställd timer för senarelagd tillagning

Obs!

- Förinställningsfunktionen är inte tillgänglig för **Cake (Kaka)** eller **Keep warm (Varmhållning)**. Förinställningstiden är upp till 24 timmar.
- Förinställningstimern måste vara längre än tillagningstiden.
- Om du vill att riset ska vara klart om åtta timmar ställer du in förinställningstiden på åtta timmar.
- Tänk på att inte ställa in tiden för långt fram i tiden om det finns färskvaror bland ingredienserna i den maträtt du lagar.



1 Välj önskad funktion och tryck på knappen **Cooking time booking (Bekräfta tillagningstid)** för att ställa in den förinställda tiden.
↳ Indikatorn för bekräftelse av tillagningstid blinkar.
↳ Tiden på skärmen blinkar.



2 Tryck på knappen **Cooking time booking (Bekräfta tillagningstid)** för att ändra tiden.
↳ Tiden ökar med tio minuter med varje tryck. Tryck länge på knappen för att snabbt ändra tiden med en timme.

3 Tryck på **Start (Starta)** för att starta tillagningsprocessen.
↳ Riskokaren börjar nedräkningen till dess att tillagningen är klar.

4 Rengöring och underhåll

Obs!

- Koppla ur riskokaren innan du rengör den.
- Vänta till dess att apparaten har svalnat ordentligt innan du rengör den.

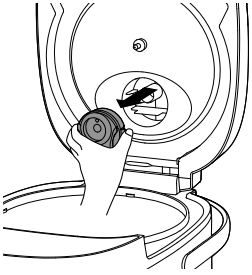
Inre lock



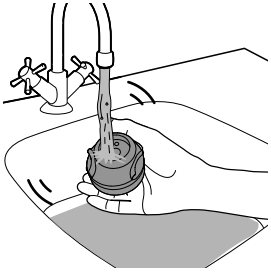
- Ta bort det inre locket som kan tas bort från det övre locket och rengör det.
- Blötlägg det inre locket i varmt vatten och diska det med en disksvamp.
- Ta bort alla matrester som fastnat i apparaten.
- Sätt fast det inre locket i det övre locket.

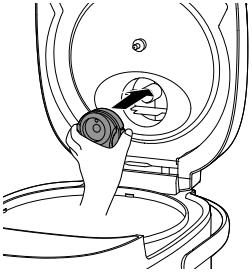
Ångventil

- Ta bort det inre locket.
- Ta bort ångventilen från det övre locket.



- Skölj ångventilen för att ta bort eventuella matrester. När ångventilen har rengjorts sätter du fast den på det övre locket igen.





Interiör

Övre lock och apparatens insida:

- Torka med en urvriden trasa.
- Ta bort alla matrester som fastnat i apparaten.

Värmeelement:

- Torka med en urvriden trasa.
- Ta bort alla matrester.

Utsida

- Torka med en trasa som fuktats med tvålvatten.
- Använd endast en mjuk och torr trasa till att torka av kontrollpanelen.
- Se till att ta bort alla matrester.

Tillbehör

Risskopa, ångkorg och innergryta.

- Blöt i hett vatten och rengör med en tvättsvamp.

5 Återvinning

Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).



Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.

6 Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederländerna, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats **home.id/support** för mer information, reservdelar eller för att åberopa garantin.

7 Specifikationer

Modellnummer	HD3093
Nominell ineffekt	549–653 W
Nominell kapacitet	3,0 l
Riskapacitet	0,85 l

8 Felsökning

Om du får problem när du använder den här apparaten ska du kontrollera följande innan du begär service. Om du inte kan lösa problemet kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.

Problem	Lösning
Lampan på knappen tänds inte.	Det är problem med anslutningen. Kontrollera att nätsladden är ordentligt ansluten till riskokaren och att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
	Lampan är defekt. Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Riset är inte kokt.	Det finns inte tillräckligt med vatten. Tillsätt vatten enligt skalan på innergrytans insida.
	Kontrollera att det inte finns några rester på värmeelementet eller innergrytans utsida innan du sätter på riskokaren.
	Värmeelementet har skadats eller innergrytan är deformerad. Ta med riskokaren till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Riset är för hårt eller har inte kokats ordentligt.	Tillsätt mer vatten i riset eller koka det längre.
Apparaten växlar inte till varmhållningsläget automatiskt.	Temperaturregleringssystemet fungerar inte som det ska. Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Under tillagning spills vatten ut i riskokaren.	Baserat på rismängden och olika typer av ris häller du i lämplig mängd vatten enligt vattennivåindikeringen på innergrytan.
Riset luktar illa när det har tillagats.	Använd rengöringsmedel och varmt vatten för att rengöra innergrytan.
	Se till att ångventilens lock, det inre locket och innergrytan rengörs noggrant efter tillagningen. Rengör innergrytan med lite diskmedel och varmt vatten.
E1, E2, E3 eller E4 visas på skärmen.	Sensorn fungerar inte som den ska. Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
E5 eller E6 visas på skärmen.	Spänningen är för hög eller låg. Felkoden försvinner från skärmen när spänningen i ditt område återställs.

PHILIPS och Philips-skölden är registrerade varumärken som tillhör Koninklijke Philips N.V. och används på licens.
Den här produkten har tillverkats av och säljs under överinseende av Versuni Holding B.V., och Versuni Holding B.V. ansvarar för den garanti som gäller för den här produkten.
2026 © Versuni Holding B.V.

HD3093_UM_EU_v1.0 (15/09/2026)