

PHILIPS

HD2633



EN	User manual	3
BG	Ръководство за потребителя	31
CS	Uživatelská příručka	61
DE	Bedienungsanleitung	89
ET	Kasutusjuhend	120
FR	Mode d'emploi	149
HR	Korisnički priručnik	179
HU	Felhasználói kézikönyv	207
LT	Vartotojo vadovas	237

LV	Lietotāja rokasgrāmata	266
NL	Gebruiksaanwijzing	295
PL	Podręcznik użytkownika	319
RO	Manual de utilizare	349
SK	Používateľská príručka	378
SL	Uporabniški priročnik	406
SQ	Manuali i përdorimit	434
SR	Korisnički priručnik	463



Contents

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

1 Important

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

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

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

Caution

- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- The device must not be located immediately below a socket outlet.
- CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.



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

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Multicooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

What's in the box

Main unit

2-in-1 spoon

Power cord

Glass lid

Important information leaflet

Inner Pot

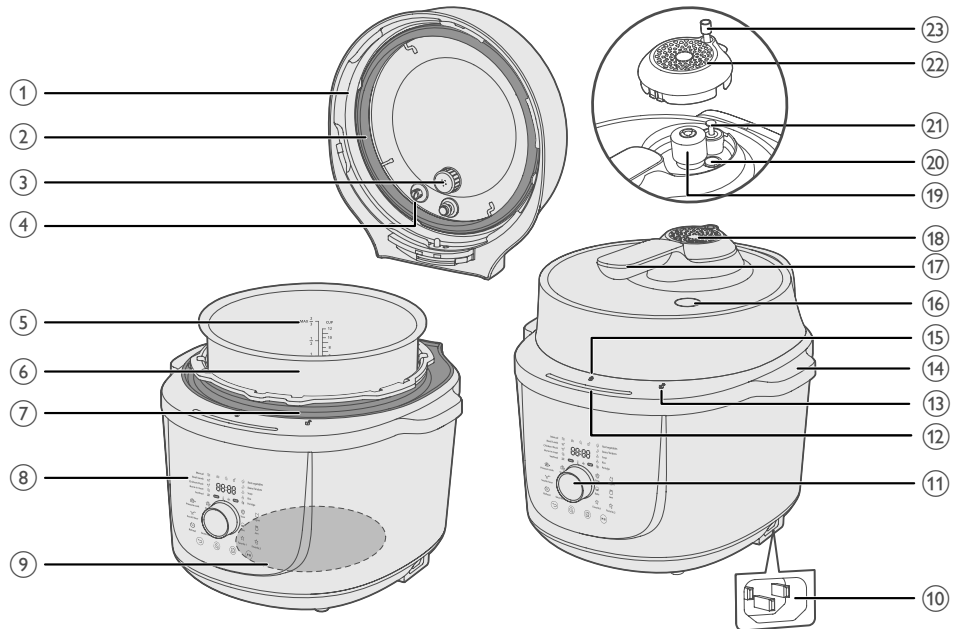
Measuring cup

Steaming rack

Quick start guide

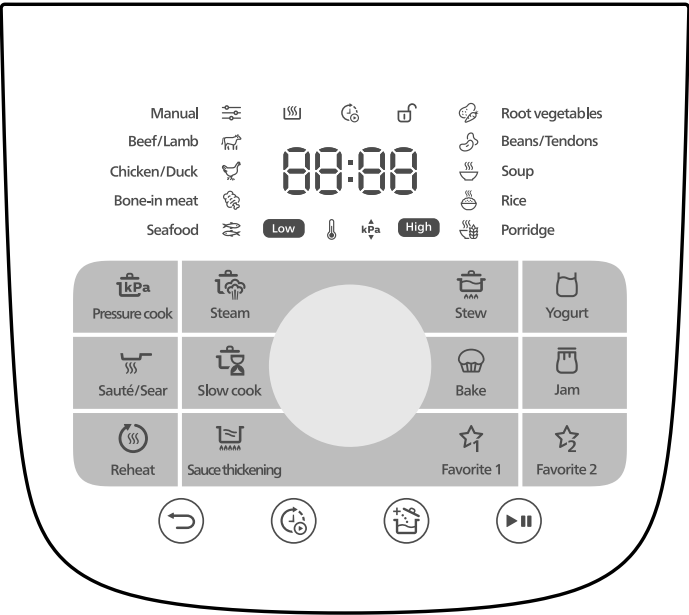


Product overview



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

Controls overview



Control buttons

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

Indicators

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

3 Using your Multicooker

Before first use

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



Note

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

Cooking program

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

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

Note

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

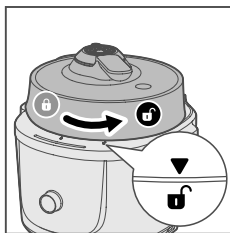
Preparations

Note

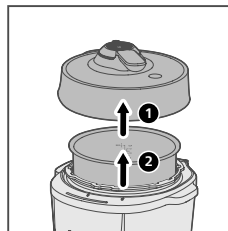
- Do not fill the inner pot with food and liquid less than the minimum of the water level indications, or more than the maximum of the water level indications.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Multicooker to overflow.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

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

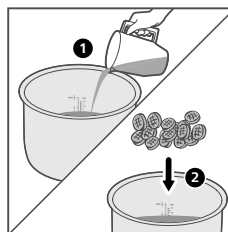
- 1 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- 2 Take out the inner pot from the Multicooker.



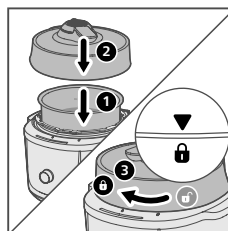
- 3 Add water and other ingredients to the inner pot.



- 4 Wipe the outside of the inner pot dry.



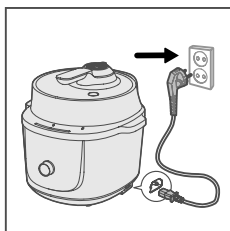
- 5 Put the inner pot in the Multicooker. Then close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note

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

6 Put the plug in the power socket.



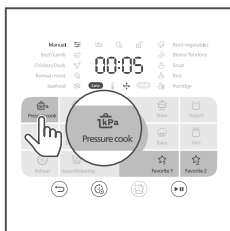
Pressure cook

Note

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

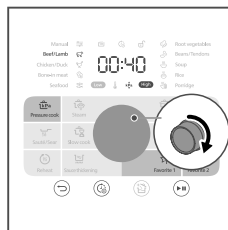
For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Cooking program".

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



3 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.

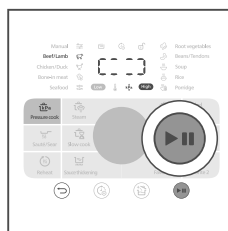
- ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



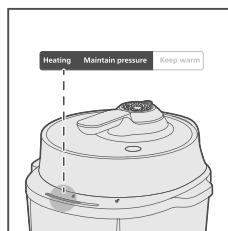
Note

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

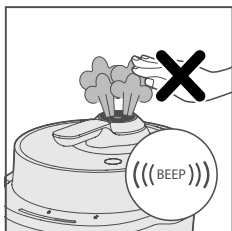
4 Press the button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



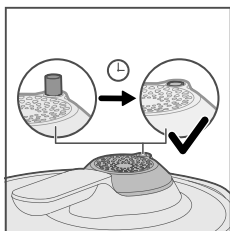
5 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



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



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



- 8 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.

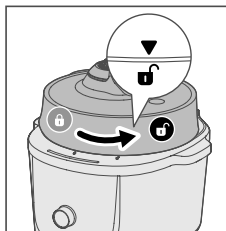
↳ The keep-warm indicator () lights up.



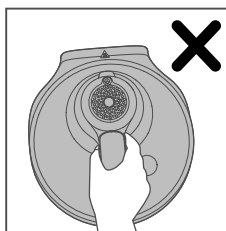
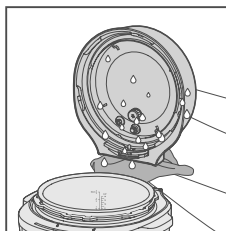
Note

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

- 9 Rotate the top lid to the unlock position.



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



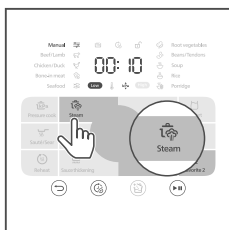
Steam



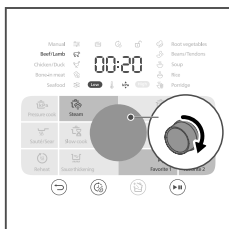
Note

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

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



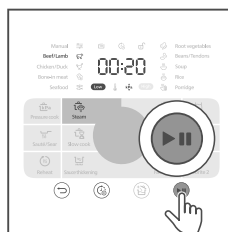
- 5 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



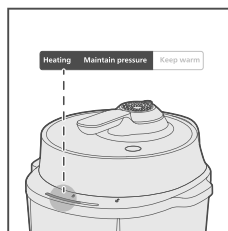
Note

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

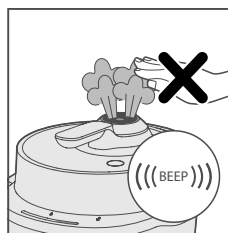
- 6 Press the **▶▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



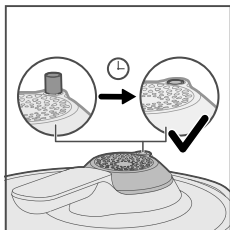
- 7 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



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



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

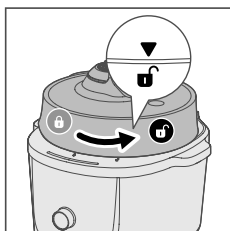


- 10 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.
 ↳ The keep-warm indicator () lights up.

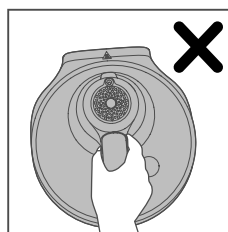
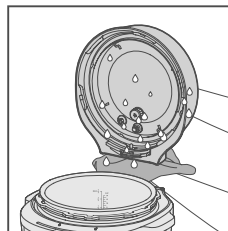
Note

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

- 11 Rotate the top lid to the unlock position.

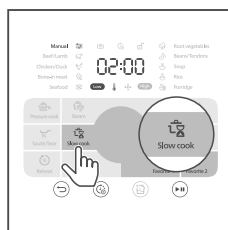


- 12 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.

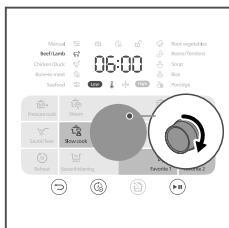


Slow cook

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



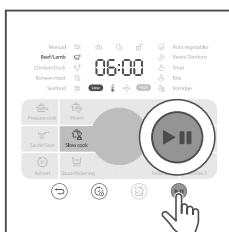
- 3 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



Note

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

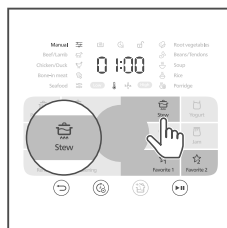
- 4 Press the **▶▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



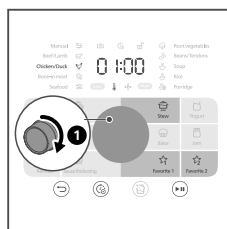
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Stew

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



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



Note

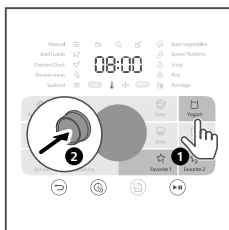
- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easily expand or thicken, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the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

-

- ## Yogurt and Jam

Note

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



Note

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

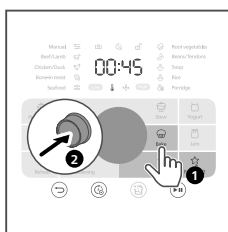
-

- ## Bake

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

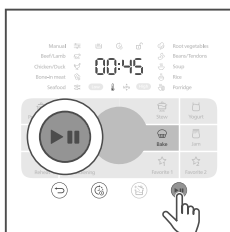
 Note

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



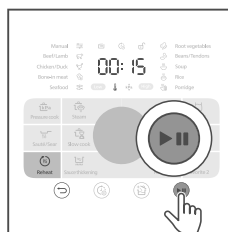
- 4 Press the knob to confirm the selection.

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



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

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



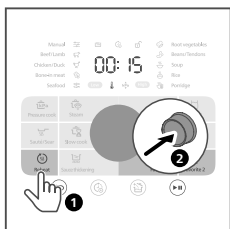
- 7 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Reheat

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

Note

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



- 5 Press the knob to confirm the selection.

Sauté/Sear

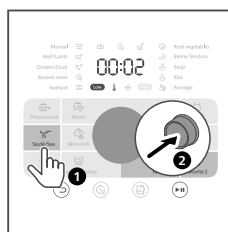
Note

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

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

Note

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



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



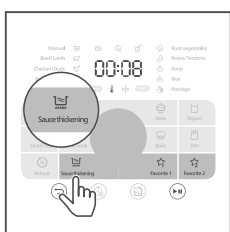
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the standby mode.

Sauce thickening

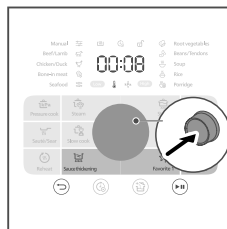
Note

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

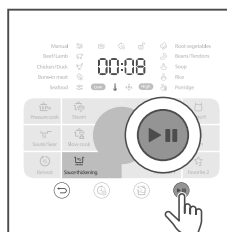
- 1 Press the  button.
↳ The default cooking time is displayed.



- 2 Press the knob to confirm.



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



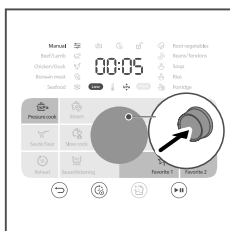
- 4 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Adjust the cooking time/pressure/temperature

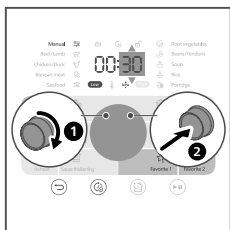
Note

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

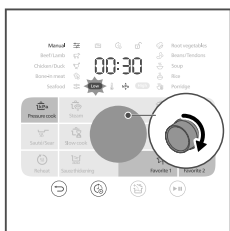
- 1 Choose a desired function.
 - ↳ For **Pressure cook**, **Slow cook**, **Steam**, **Stew**, press the knob first, then rotate the knob to adjust the cooking time.
 - ↳ For **Bake**, **Jam**, **Yogurt**, **Sauté/Sear**, **Reheat** and **Sauce thickening**, rotate the knob to adjust the cooking time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



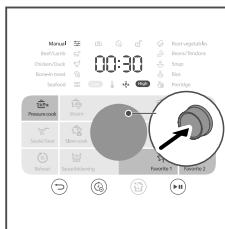
- 2 Rotate the knob to adjust the cooking time. Press the knob to confirm.



- 3 Rotate the knob to adjust the pressure level.



- 4 Press the knob to confirm.



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



Adjust the delay start time

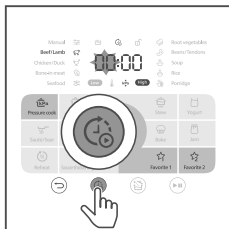
Note

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

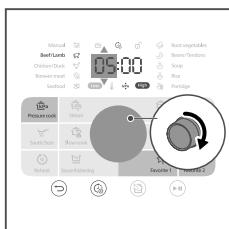
- 1 Choose a desired function.



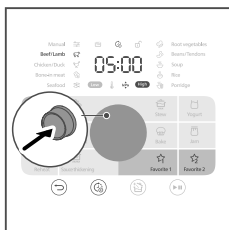
- 2 Press the  button to set the delayed start time.



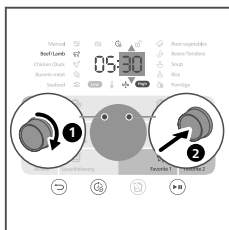
- 3 Rotate the knob to set hour.



- 4 Press the knob to confirm.



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

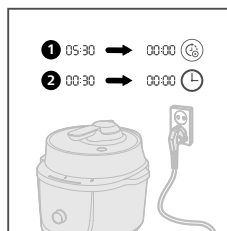


- 6 Press the  button to start.



- 7 After the delay start time has elapsed, the cooking process will be started.

↳ After the cooking process is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



Adding ingredient

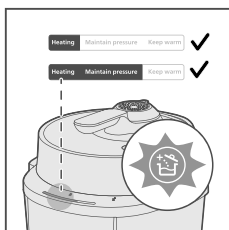
With this function, you can open the lid during the pressure cooking process and add more ingredients.

Note

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

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

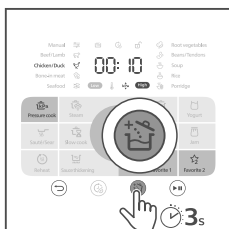
↳ The  button lights up.



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

↳ The  button blinks.

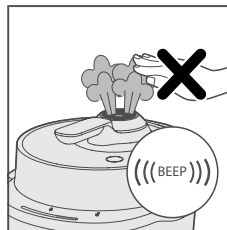
↳ The current cooking process pauses, the Multicooker beeps for 5 times and starts to release pressure.



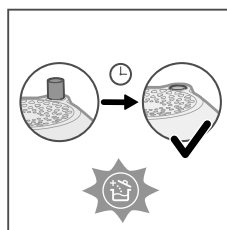
Note

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

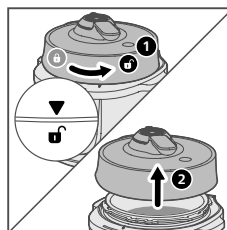
CAUTION: HOT STEAM! Do not touch the steam cover.



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



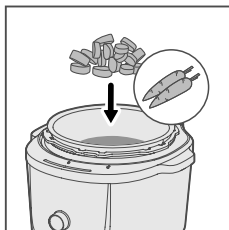
- 4 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



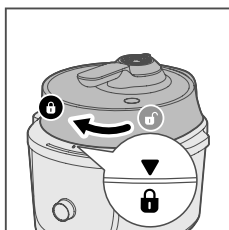
Note

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

- 5 Add more ingredient.



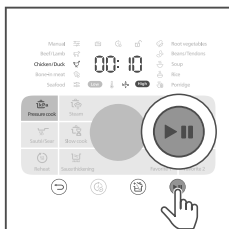
- 6 Close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note

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

- 7 Press the  button to resume the cooking process.



Setting my favourite menu

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

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

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

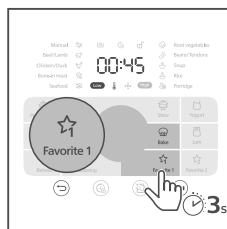
- 1 Press the **Bake** button.



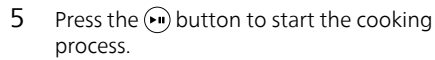
- 2 Press and hold the  button for 3 seconds.

→ The  button blinks twice.

→ The appliance beeps.

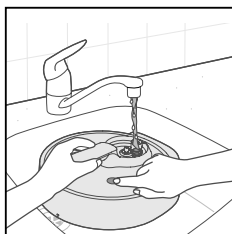
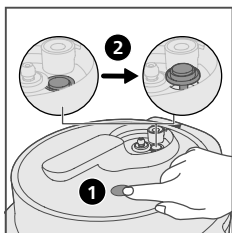


- ## 4 Cleaning and Maintenance



-

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

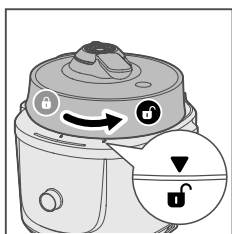


Note

- If overflow happens, clean the floater thoroughly.

Top lid

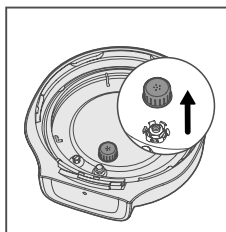
- Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- Clean the condensation rim thoroughly.

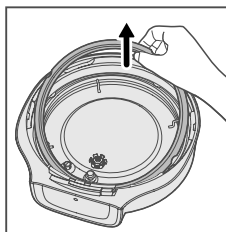


- Remove the anti-blocking cover.

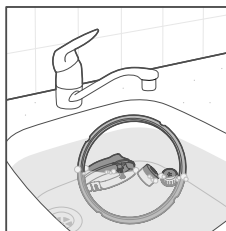


Note

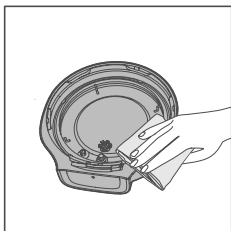
- Do not remove the sealing ring by force.
- Remove the sealing ring.



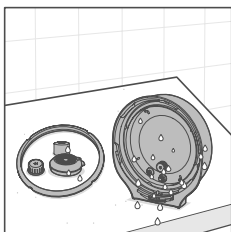
- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left.



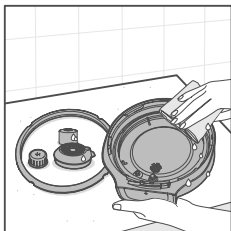
- Wipe clean the top lid with a damp cloth.



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



- Dry all parts with a soft towel.

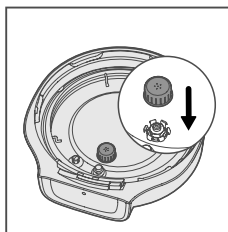
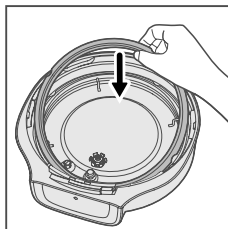


- Clean the inner pot with mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt

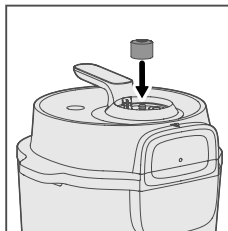


Reassemble

- Reassemble the sealing ring and anti-blocking cover.



- Reassemble pressure release valve.

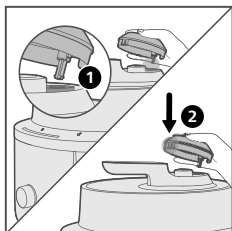


Inner pot

Note

- Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of the inner pot.

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



Interior

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

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

Exterior

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

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

Accessories and inner pot

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

- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

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



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

6 Warranty and support

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

7 Specifications

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



Note

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

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	• The lid is not well assembled. Rotate the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned. • Check if the sealing ring is well assembled around the top lid. • Check if the floater valve is cleaned well. • Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	• Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely. • Make sure the  and  icons are aligned. • Food residue may accumulate at the bottom of the floating valve and the floater. Do not attempt to force it open, as this may cause burns. Wait around 30 minutes for the appliance to cool completely, push down the floater, then gently turn the handle back and forth repeatedly. • Clean the floating valve and the floater according to the cleaning instruction.
The food is not cooked.	• Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change the cooking method. • Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multicooker on. • The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	• The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. • There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. • There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. • The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.

Problem	Solution
E1 displays on the screen.	The sensor of the heating element has a open circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E2 displays on the screen.	The sensor of the heating element has a short circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E3 displays on the screen.	The heating element temperature exceeds 200°C. Check if the inner pot is well placed on the heating element.
E4 displays on the screen.	Low pressure switch is turned on and the heating element temperature is below 70°C. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E5 displays on the screen.	- Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops. - Open the lid and reconnect the power to resume operation. Ensure the lid is open when using the Sauté/Jam/Sauce thickening program. - If the above steps still fail to resolve the issue, take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E6 displays on the screen.	- Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops, then you can open lid. - The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. - There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. - There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. - The top lid is not completely closed and locked. Make sure the top lid is completely locked in the right position.
The above problems still exist.	- The Multi-cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: (1) Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video. (2) Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care. (3) Onsite service. Contact us and we'll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.

Съдържание

1	Важно	32
	Електромагнитни полета (ЕМП)	33
2	Вашият многофункционален уред за готвене Multicooker	34
	Какво има в кутията	34
	Общ преглед на продукта	35
	Общ преглед на органите за управление	36
3	Използване на Multicooker	37
	Преди първата употреба	37
	Програма за готвене	38
	Подготовка	40
	Готвене под налягане	42
	На пара	44
	Бавно готвене	46
	Задушаване	47
	Кисело мляко и конфитюр	47
	Печене	48
	Претопляне	49
	Сотиране/запичане	49
	Сгъстяване на сос	50
	Регулира на времето на готвене/налягането/температурата	50
	Регулиране на времето за отложен старт	51
	Добавяне на съставка	52
	Настройка на менюто "Моите любими"	54

4	Почистване и поддръжка	55
	Кутия за пара	55
	Kanak	56
	Вътрешен съд	57
	Сглобите отново	57
	Отвътре	58
	Отвън	58
	Аксесоари и вътрешен съд	58
5	Рециклиране	58
6	Гаранция и поддръжка	58
7	Спецификации	58
8	Отстраняване на неизправности	59

1 Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази брошура за безопасност и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

Предупреждение

- Този уред не е предназначен за ползване от хора с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Този уред трябва да се разположи стабилно, като дръжките (ако има такива) се разполагат така, че да се избегне разливането на горещи течности.
- Този уред е предназначен да се използва за домакински и подобни цели, например:
 - в кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
 - 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.
- Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от остатъчна топлина след употреба.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускате 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.
- Преди да включите уред в контакта, проверете дали посоченото върху него захранващо напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Включвайте уреда за готвене само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен стабилно в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел, вътрешният съд, уплътнителният пръстен или основното тяло на уреда са повредени.
- 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.

Внимание

- Символът, изобразен на уреда, означава "Внимание, горещи повърхности", не докосвайте горещата повърхност, за да избегнете изгаряне.
- Устройството не трябва да се намира непосредствено под контакт.
- ВНИМАНИЕ: За да предотвратите повреда на уреда, не използвайте алкални почистващи препарати; ползвайте мека кърпа и слаб почистващ препарат.



- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на ориз.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- Много внимавайте, когато докосвате уреда.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от капака 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.
- 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.
- Посетете www.philips.com/support, за да изтеглите ръководство за употреба.

Електромагнитни полета (ЕМП)

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

2 Вашият многофункционален уред за готвене Multicooker

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

Лъжица 2 в 1

Захранващ кабел

Състъпен капак

Брошура "Важна информация"

Вътрешен съд

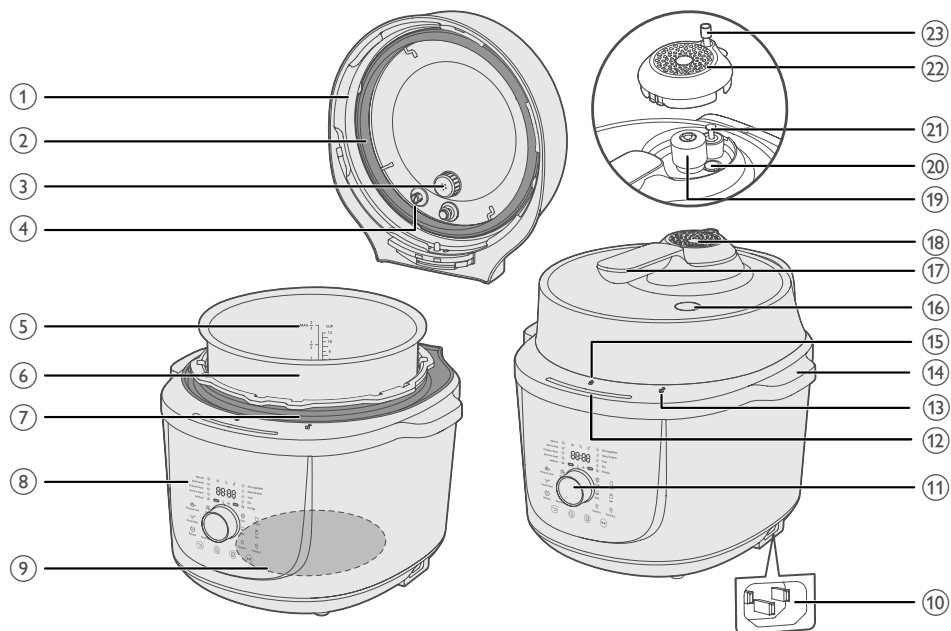
Мерителна чаша

Решетка за готвене на пара

Ръководство за бърз старт



Общ преглед на продукта



①	Капак	⑬	Позиция за отключване на капака
②	Уплътнителен пръстен	⑭	Странична дръжка
③	Капачка против блокиране	⑮	Позиция за заключване на капака
④	Предпазен клапан	⑯	Бутон за ръчно освобождаване на налягането
⑤	Индикация за нивото на водата	⑰	Дръжка
⑥	Вътрешен съд	⑱	Кутия за пара
⑦	Кондензационен ръб	⑲	Клапан за освобождаване на налягане
⑧	Контролен панел	⑳	Прът за освобождаване на налягане
⑨	Нагревателен елемент	㉑	Плаващ клапан
⑩	Електрически контакт	㉒	Капак за пара
⑪	Въртящ се бутон	㉓	Поплавък
⑫	Индикаторна лента за процеса на готвене		

Общ преглед на органите за управление



Контролни бутони

	Бутон за връщане/отмяна		Бутон за сотиране/препичане
	Бутон за отложен старт		Бутон за бавно готвене
	Бутон за добавяне на съставки		Бутон за печене
	Бутон старт		Бутон за конфитюр
	Бутон за готвене под налягане		Бутон за претопляне
	Бутон за пара		Бутон за съгъстяване на сос
	Бутон за яхния		Бутон за любимо 1
	Бутон за кисело мляко		Бутон за любимо 2

Индикатори

	Индикация за поддържане на топлината		Индикатор за налягане
	Температурен индикатор		Индикатор за отключен капак
	Индикатор за ниска температура/налягане		Индикатор за отложен старт
	Индикатор за висока температура/налягане		Режим готовност

3 Използване на Multicooker

Преди първата употреба

- 1 Свалете от уреда всички опаковъчни материали.
- 2 Извадете всички аксесоари от вътрешния съд.
- 3 Почистете основно всички части на Multicooker, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").



Забележка

- Прочетете внимателно ръководството за потребителя преди употреба.
- Поставете уреда върху равна повърхност.
- Отстранете промоционалния стикер върху уреда преди първата му употреба.
- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате Multicooker.
- Уверете се, че вътрешният съд осъществява добре контакт с нагревателния елемент.

Програма за готвене

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне	Налягане/ температура по подразбиране	Регулируем диапазон на налягане/ температура
Готвене под налягане 	Ръчно ()	5 минути	2 – 59 минути	Ниско налягане	Ниско/високо налягане
	Говеждо/ агнешко ()	40 минути	13 – 59 минути	Високо налягане	няма данни
	Пилешко/ патешко ()	25 минути	12 – 59 минути	Високо налягане	няма данни
	Месо с кост ()	25 минути	20 – 59 минути	Високо налягане	няма данни
	Морски дарове ()	3 минути	1 – 59 минути	Ниско налягане	няма данни
	Кореноплодни зеленчуци ()	5 минути	2 – 10 минути	Ниско налягане	няма данни
	Боб/жилаво месо ()	30 минути	25 – 59 минути	Високо налягане	няма данни
	Супа ()	30 минути	25 – 59 минути	Високо налягане	няма данни
	Ориз ()	14 минути	няма данни	Ниско налягане	няма данни
	Овесена каша ()	15 минути	2 – 59 минути	Ниско налягане	няма данни
Бавно готвене 	Ръчно ()	2 часа	2 – 12 часа	Ниска температура	Ниска/висока температура
	Говеждо/ агнешко ()	6 часа	2 – 12 часа	Висока температура	няма данни
	Пилешко/ патешко ()	4 часа	2 – 12 часа	Висока температура	няма данни
	Месо с кост ()	6 часа	2 – 12 часа	Висока температура	няма данни
	Морски дарове ()	2 часа	2 – 12 часа	Ниска температура	няма данни
	Супа ()	2 часа	2 – 12 часа	Ниска температура	няма данни

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне	Налягане/ температура по подразбиране	Регулируем диапазон на налягане/ температура
Готвене на пара 	Ръчно ()	10 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
	Говеждо/ агнешко ()	20 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
	Пилешко/ патешко ()	15 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
	Месо с кост ()	20 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
	Морски дарове ()	3 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
	Ориз ()	14 минути	3 – 30 минути	Ниско налягане	няма данни
Задушаване 	Ръчно ()	1 час	0,5 – 10 часа	Постоянна температура	няма данни
	Говеждо/ агнешко ()	2 часа	0,5 – 10 часа	Постоянна температура	няма данни
	Пилешко/ патешко ()	1 час	0,5 – 10 часа	Постоянна температура	няма данни
	Месо с кост ()	2 часа	0,5 – 10 часа	Постоянна температура	няма данни
	Морски дарове ()	30 минути	0,5 – 10 часа	Постоянна температура	няма данни
Сотиране/препичане 		3 минути	3 – 59 минути	Ниска температура	Ниска/висока температура
Кисело мляко 		8 часа	6-12 часа	Постоянна температура	няма данни
Печене 		45 минути	10 – 59 минути	Постоянна температура	няма данни
Конфитюр 		55 минути	25 – 59 минути	Постоянна температура	няма данни
Претопляне 		15 минути	15 – 59 минути	Постоянна температура	няма данни
Сгъстяване на сос 		8 минути	8 – 15 минути	Постоянна температура	няма данни

Забележка

- Използвайте капака за готвене под налягане, когато използвате функциите **Готвене под налягане**  и **Готвене на пара** .
- Затворете и напълно заключете капака за готвене под налягане, когато използвате тези три функции: **Готвене под налягане** , **Готвене на пара** .
- Дръжте капака отворен, когато използвате **Сотиране/запичане** , **Конфитюр**  и **Сгъстяване на сос** .
- Уредът автоматично преминава в режим на готовност след 2 минути бездействие. За да събудите уреда и да изберете програма за готвене, натиснете бутона.
- Можете да използвате стъкления капак за тези функции: **Задушаване**  или **Готвене на бавен огън** .
- За програми за готвене под налягане (като например **Готвене под налягане**  и **Готвене на пара** ) посоченото на дисплея време за готвене по подразбиране се отнася до времето за поддържане на налягането. Общото време за готвене се състои от време за загряване + време за поддържане на налягането + време за освобождаване на налягането.
- Действителното време за готвене ще варира в зависимост от количеството храна (ориз), водата, напрежението, температурата, температурата на водата и качеството на храната.

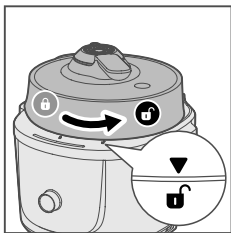
Подготовка

Забележка

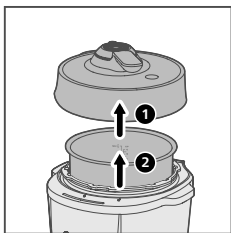
- Не пълнете вътрешния съд с храна и течност, по-малко от индикацията за минимално ниво на водата или повече от индикацията за максимално ниво на водата.
- Не превишавайте посочения обем или максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, тъй като това може да доведе до преливане на Multicooker.
- Използвайте горния капак за повечето програми за готвене, и особено за готвене под налягане и програмата за пара.
- За храна, която се разширява (като боб, сушени храни или вискозни течни храни) по време на готвене, не пълнете вътрешния съд с повече от 1/2 храна и течност.
- 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 спрямо личните ви предпочитания. Не превишавайте нивото на водата, посочено от вътрешната страна на вътрешния съд.
- След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете , за да дезактивирате текущия процес, и уредът минава в режим на избор на меню.

Преди да използвате Multicooker за приготвяне на храна, следвайте стъпките за приготвяне по-долу:

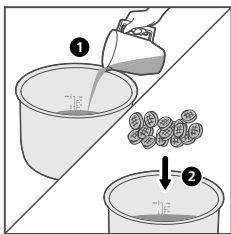
- 1 Завъртете дръжката в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да отворите капака, като се уверите, че иконите  и  са подравнени.



- 2 Извадете вътрешния съд от Multicooker.



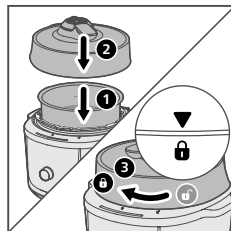
- 3 Добавете водата и другите съставки във вътрешния съд.



- 4 Подсушете външната страна на вътрешния съд.



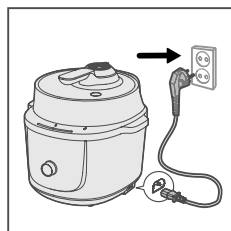
- 5 Поставете вътрешния съд в Multicooker. След това затворете капака чрез завъртане на дръжката по посока на часовниковата стрелка, като се уверите, че иконите  и  са подравнени.



Забележка

- 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.

- 6 Включете щепсела в електрическия контакт.



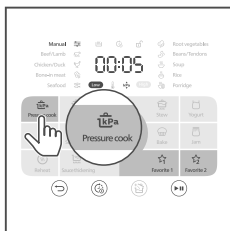
Готвене под налягане

Забележка

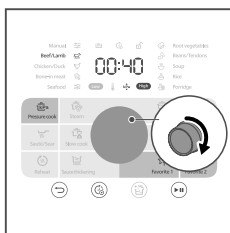
- Уверете се, че горният капак е правилно фиксиран, преди да започне процесът на готвене.
- Уверете се, че клапанът за освобождаване на налягането на парата е монтиран правилно.
- Уверете се, че уплътнителният пръстен е в добро състояние и е монтиран правилно.
- Проверете дали капакът за пара е монтиран правилно.

За времето за готвене под налягане и диапазона на регулиране на налягането вижте глава "Програма за готвене".

- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Натиснете бутона **Готвене под налягане**, за да изберете готвене под налягане ().



- 3 Завъртете копчето, за да изберете **Говеждо/агнешко**.
 ↳ Избраната функция за готвене мига и времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.



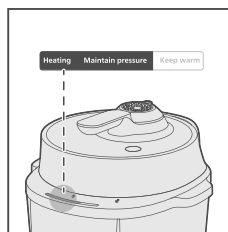
Забележка

- За програма за готвене с регулируемо време за готвене можете да завъртите бутон, за да регулирате времето за готвене, вижте глава "**Регулиране на времето за готвене/налягането/температурата**".

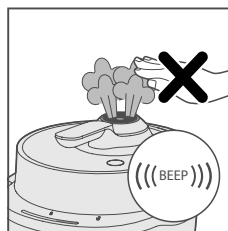
- 4 Натиснете бутона , за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



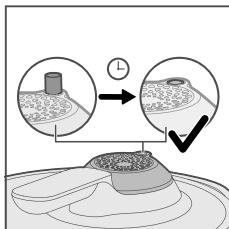
- 5 Когато Multicooker достигне налягането за готвене, започва обратно отброяване на времето за поддържане на налягането.



- 6 Когато времето за поддържане на налягането изтече, Multicooker преминава в етап на освобождаване на налягането, Multicooker започва да освобождава налягането. Не докосвайте капака за пара.



- 7 При освобождаване на налягането поплавъкът ще падне напълно.



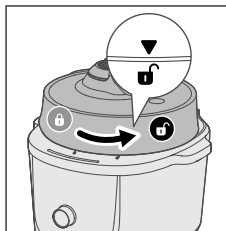
- 8 Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.
↳ Индикаторът за поддържане на топлината (🔥) светва.



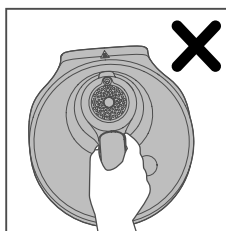
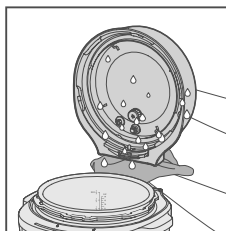
Забележка

- Парата ще се освободи автоматично, като това отнема няколко минути в зависимост от количеството на течността вътре.
- Не използвайте бутона за ръчно освобождаване на налягането при готвене на лепкава течност, като например оризова каша, боб, тъй като това може да доведе до преливане.
- Преди да натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, трябва да натиснете бутона (⏮) за деактивиране на процеса на "автоматично освобождаване на налягането".
- Можете също така да натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането върху горния капак, за да освободите бързо налягането. Внимавайте за преливане, когато натискате бутона за ръчно освобождаване на налягането. В случай на преливане незабавно освободете бутона.
- След като процесът на готвене приключи, изключете Multicooker от електрическия контакт.

- 9 Завъртете горния капак в отключено положение.



- 10 Когато отваряте капака, използвайте кърпа, за да почистите храната или кондензираната вода, капеща от вътрешната страна на капака, за да предотвратите изгаряне.

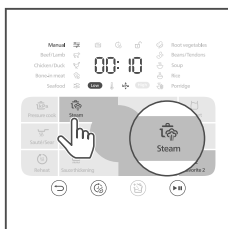


На пара

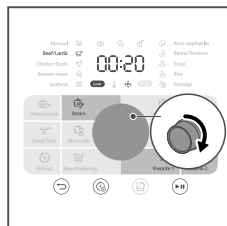
Забележка

- Уверете се, че горният капак е правилно фиксиран, преди да започне процесът на готвене.
- Уверете се, че клапанът за освобождаване на налягането на парата е монтиран правилно.
- Уверете се, че уплътнителният пръстен е в добро състояние и е монтиран правилно.
- Проверете дали капакът за пара е монтиран правилно.

- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Налейте вода във вътрешния съд, като се уверите, че има достатъчно вода, за да се образува пара. Уверете се, че нивото на водата остава под решетката за готвене на пара, когато се вари. Препоръчителното количество вода е до 2 скали.
- 3 Поставете решетката за готвене на пара във вътрешния съд. Поставете всички продукти върху решетката за готвене на пара.
- 4 Натиснете бутона **Пара**, за да изберете функцията за готвене на пара.



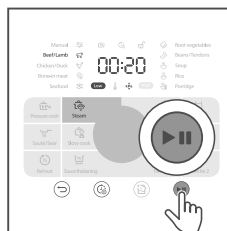
- 5 Завъртете копчето, за да изберете **Говеждо/агнешко**.
↳ Избраната функция за готвене мига и времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.



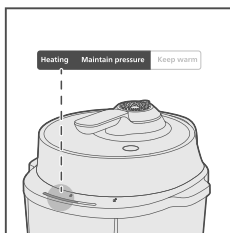
Забележка

- След избор на програма за готвене може да натиснете копчето, за да регулирате времето за готвене – вижте глава "**Регулиране на времето за готвене/налягането/температурата**".

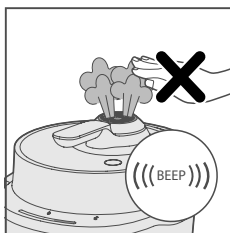
- 6 Натиснете бутона **▶||**, за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



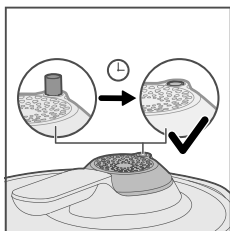
- 7 Когато Multicooker достигне налягането за готвене, започва обратно отброяване на времето за поддържане на налягането.



- 8 Когато времето за поддържане на налягането изтече, Multicooker преминава в етап на освобождаване на налягането, Multicooker започва да освобождава налягането. Не докосвайте капака за пара.



- 9 При освобождаване на налягането поплавъкът ще падне напълно.

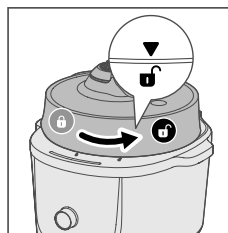


- 10 Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.
↳ Индикаторът за поддържане на топлината () светва.

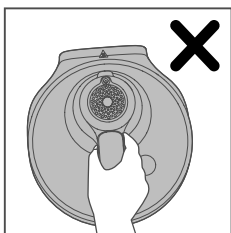
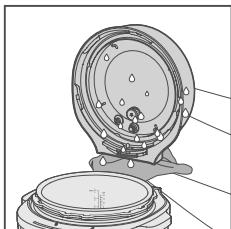
Забележка

- Парата ще се освободи автоматично, като това отнема няколко минути в зависимост от количеството на течността вътре.
- Не използвайте бутона за ръчно освобождаване на налягането при готвене на лепкава течност, като например оризова каша, боб, тъй като това може да доведе до преливане.
- Преди да натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, трябва да натиснете бутона  за деактивиране на процеса на "автоматично освобождаване на налягането".
- Можете също така да натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането върху горния капак, за да освободите бързо налягането. Внимавайте за преливане, когато натискате бутона за ръчно освобождаване на налягането. В случай на преливане незабавно освободете бутона.
- След като процесът на готвене приключи, изключете Multicooker от електрическия контакт.

- 11 Завъртете горния капак в отключено положение.



- 12 Когато отваряте капака, използвайте кърпа, за да почистите храната или кондензираната вода, капеща от вътрешната страна на капака, за да предотвратите изгаряне.

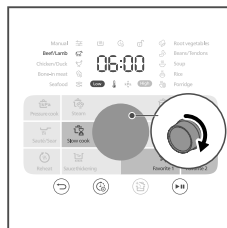


Бавно готвене

- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Натиснете бутона **Бавно готвене**, за да изберете функцията за бавно готвене.



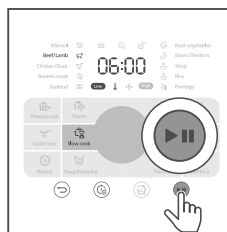
- 3 Завъртете копчето, за да изберете **Говеждо/агнешко**.
- ➔ Избраната функция за готвене мига и времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.



Забележка

- Моля, изберете съответната програма въз основа на вашата рецепта и съставка.
- Не използвайте ръчната програма за готвене на храни, които лесно се разширяват или спъстват, и не пълнете вътрешния съд с повече от 1/2 от храната и течността.
- След като изберете програма за готвене, можете да натиснете копчето, за да регулирате времето за готвене или температурата (само за **Ръчно**) – вижте глава "**Регулиране на времето за готвене/налягането/температурата**".

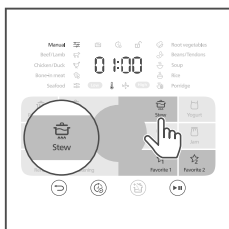
- 4 Натиснете бутона **▶▶**, за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



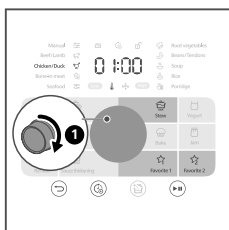
- 5 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.

Задущаване

- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Натиснете бутона **Задущаване**, за да изберете функцията за задущаване.



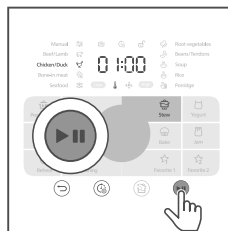
- 3 Завъртете копчето, за да изберете **Пилешко/патешко**.
↳ Избраната функция за готвене мига и времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.



Забележка

- Моля, изберете съответната програма въз основа на вашата рецепта и съставка.
- Не използвайте ръчната програма за готвене на храни, които лесно се разширяват или сгъстяват, и не пълнете вътрешния съд с повече от 1/2 от храната и течността.
- След избор на програма за готвене може да натиснете копчето, за да регулирате времето за готвене – вижте глава "**Регулиране на времето за готвене/налягането/температурата**".

- 4 Натиснете бутона , за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



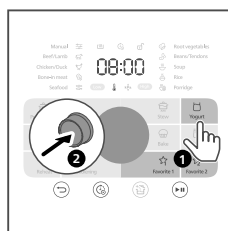
- 5 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.

Кисело мляко и конфитюр

Забележка

- Дръжте капака отворен, когато използвате функцията **Конфитюр**.

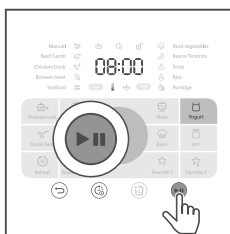
- 1 Разбъркайте добре всички съставки и ги поставете във вътрешния съд.
- 2 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 3 Натиснете бутона **Кисело мляко или конфитюр**. Натиснете бутона, за да потвърдите избора.



Забележка

- Ако предпочитате гъст конфитюр, просто удължете времето за готвене на функцията "Конфитюр".
- След избор на програма за готвене може да натиснете копчето, за да регулирате времето за готвене – вижте глава "Регулиране на времето за готвене/налягането/температурата".

- 4 Натиснете бутона , за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



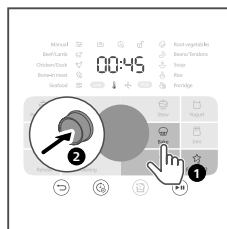
- 5 След като готвенето приключи, Multicooker издава звуков сигнал и автоматично преминава в режим на готовност.

Печене

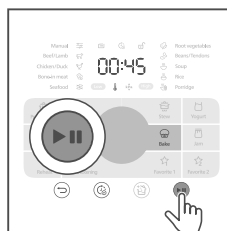
- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Разбъркайте добре всички съставки и ги поставете във вътрешния съд.
- 3 Натиснете бутона **Печене**. Натиснете бутона, за да потвърдите избора.

Забележка

- След като изберете програма за готвене, можете да завъртите бутона, за да регулирате времето за готвене, след което натиснете бутона, за да потвърдите.



- 4 Натиснете копчето, за да потвърдите избора.
- 5 Натиснете бутона , за да стартирате процеса на готвене; Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



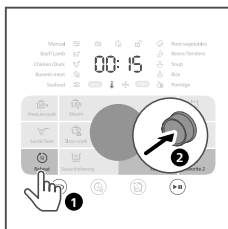
- 6 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.

Претопляне

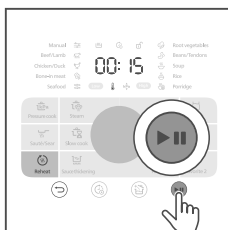
- 1 Разбъркайте охладената храна и я разпределете равномерно във вътрешния съд.
- 2 Сипете малко вода върху ястието, за да не стане твърде сухо. Количеството вода зависи от количеството храна.
- 3 Затворете капака, включете щепсела в контакта и включете уреда.
- 4 Натиснете бутона **Претопляне**, за да изберете функцията за претопляне.

Забележка

- След като изберете програма за готвене, можете да завъртите бутона, за да регулирате времето за готвене, след което натиснете бутона, за да потвърдите.



- 5 Натиснете копчето, за да потвърдите избора.
- 6 Натиснете бутона **▶**, за да стартирате процеса на готвене; Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



- 7 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.

Сотиране/запичане

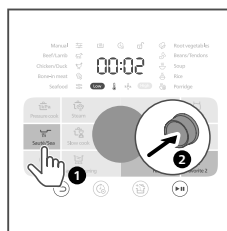
Забележка

- Дръжте капака отворен, когато използвате функцията **Сотиране/препичане**.

- 1 Следвайте стъпките в "Подготовка".
- 2 Натиснете бутона **Сотиране/запичане**.

Забележка

- След като изберете програма за готвене, можете да завъртите бутона, за да регулирате времето за готвене, след което натиснете бутона, за да потвърдите.



- 3 Натиснете копчето, за да потвърдите избора.
- 4 Натиснете бутона **▶**, за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



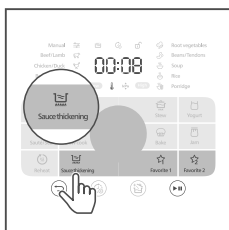
- 5 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на готовност.

Сгъстяване на сос

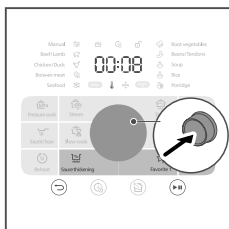
Забележка

- Дръжте капака отворен, когато използвате тази функция.
- Когато функцията **Сгъстяване на сос** работи, натиснете бутона (⏮), за да отмените програмата.

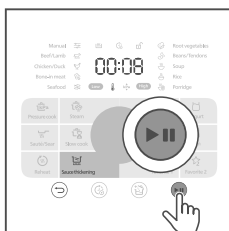
- 1 Натиснете бутона (🍲).
↳ Времето за готвене по подразбиране се показва.



- 2 Натиснете бутона, за да потвърдите.



- 3 Натиснете бутона (▶), за да стартирате процеса на готвене; Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



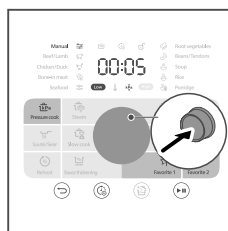
- 4 След като готвенето приключи, Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлината.

Регулира на времето на готвене/налягането/температурата

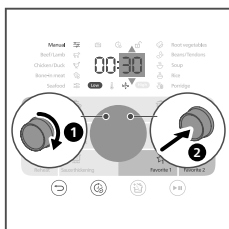
Забележка

- Можете да регулирате налягането само при **"Готвене под налягане – ръчно"** (ниско или високо).
- Може да регулирате температурата за **Бавно готвене – ръчно** (ниска или висока) и за **Сотиране/запичане** (ниска или висока).
- Когато настройвате времето за готвене, налягането или температурата, натиснете бутона (⏮), за да се върнете към предишната стъпка.
- Ако регулируемото време за готвене е по-малко от 1 час, всяко завъртане на бутона регулира времето на стъпки от 1 минута.
- Ако регулируемото време за готвене е повече от 1 час, всяко завъртане се регулира със стъпка от 1 час. Първо задайте часовете, а след това минутите.

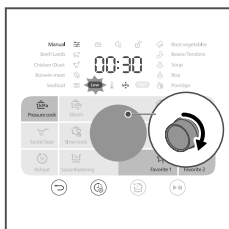
- 1 Изберете желаната функция.
↳ За **Готвене под налягане, Бавно готвене, Пара, Задушаване** първо натиснете копчето и след това го завъртете, за да настроите времето за готвене.
↳ За **Печене, Конфитюр, Кисело мляко, Сотиране/запичане, Претопляне и Сгъстяване на сос** завъртете копчето, за да настроите директно времето за готвене.



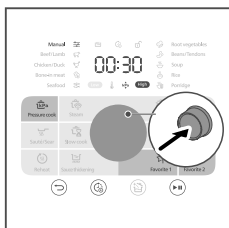
- 2 Завъртете бутона, за да регулирате времето за готвене. Натиснете бутона, за да потвърдите.



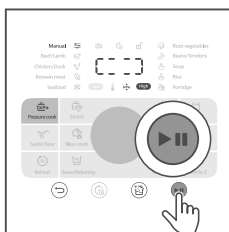
- 3 Завъртете бутона, за да регулирате нивото на налягането.



- 4 Натиснете бутона, за да потвърдите.



- 5 Натиснете бутона (▶), за да стартирате процеса на готвене, Multicooker ще започне да работи в избрания режим.



Регулиране на времето за отложен старт

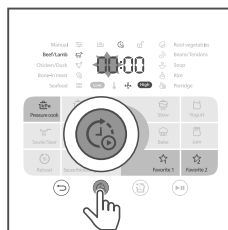
Забележка

- Процесът на готвене ще стартира, когато изтече предварително зададеното време.
- Отложеният старт е наличен за **Сотиране/запичане, Конфитюр, Съгъстяване на сос и Претопляне**.
- Не използвайте дълго време за отложен старт при бързо развалящи се храни, тъй като те могат да се развалят преди началото на готвенето.

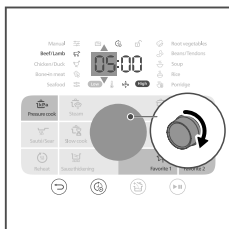
- 1 Изберете желаната функция.



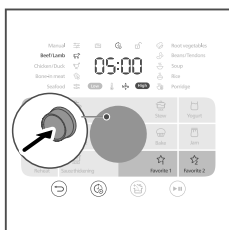
- 2 Натиснете бутона (⌚), за да зададете времето за отложен старт.



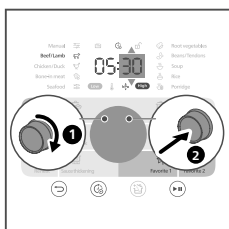
- 3 Завъртете бутона, за да зададете часа.



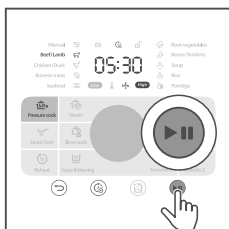
- 4 Натиснете бутона, за да потвърдите.



- 5 Завъртете бутона, за да зададете минутите. Натиснете бутона, за да потвърдите.

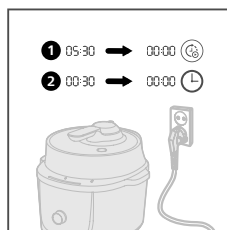


- 6 Натиснете бутона (▶), за да започнете.



- 7 След изтичане на времето за отложен старт ще започне процесът на готвене.

↳ След приключване на процеса на готвене Multicooker автоматично преминава в режим на поддържане на топлина и индикаторът за поддържане на топлина светва.



Добавяне на съставка

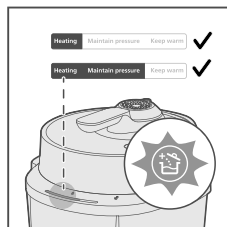
С тази функция можете да отворите капака по време на процеса на готвене под налягане и да добавите още съставки.

Забележка

- Функцията за добавяне на съставка е налична за всички менюта за готвене под налягане, с изключение на Ориз и Овесена каша.

- 1 След стартиране на процеса на готвене в режим **Нагряване** или режим на **Поддържане на налягането** бутонът (ⓘ) ще светне, ако избраната функция поддържа добавянето на съставка.

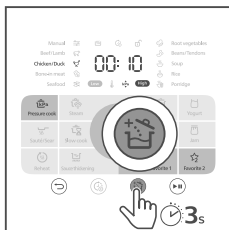
↳ Бутонът (ⓘ) светва.



- 2 Можете да натиснете и задържите бутона  за 3 секунди по всяко време на процеса на **Нагриване** или на **Поддържане на налягането**.

↳ Бутонът  мига.

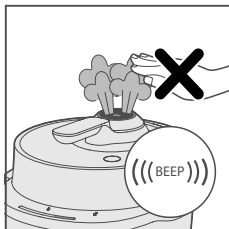
↳ Настоящият процес на готвене спира на пауза, Multicooker издава звуков сигнал 5 пъти и започва да освобождава налягането.



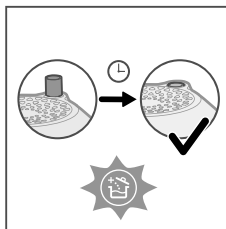
Забележка

- След като натиснете бутона , ако след това натиснете бутона , Multicooker ще отмени процеса на добавяне на съставки и ще се върне към предишната програма за готвене.

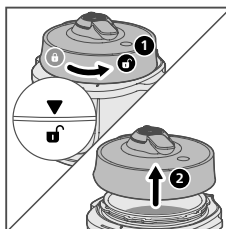
ВНИМАНИЕ: ГОРЕЩА ПАРА! Не докосвайте капака за пара.



- 3 При освобождаване на налягането поплавъкът ще падне напълно.



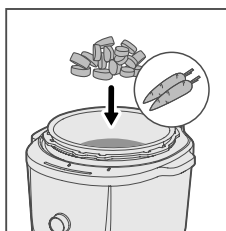
- 4 Завъртете дръжката в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да отворите капака, като се уверите, че иконите  и  са подравнени.



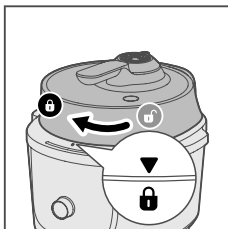
Забележка

- Ако ви е трудно да отворите капака, натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, за да освободите налягането, докато поплавъкът падне напълно.

- 5 Добавете още съставки.



- 6 Затворете капака чрез завъртане на дръжката по посока на часовниковата стрелка, като се уверите, че иконите  и  са подравнени.



Забележка

- Ако имате затруднения със заключването на капака, натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, за да освободите налягането, докато поплавъкът падне напълно, уверете се, че капакът е напълно поставен и е наравно с кондензния ръб (без повдигане отзад), преди да завъртите дръжката, за да я затворите.
- 7 Натиснете бутона  за стартиране, за да започне готвенето.



Настройка на менюто "Моите любими"

Можете да зададете две менюта като "Моите любими". Преди да направите каквито и да било промени в настройките, двете менюта по подразбиране са:

-  : Готвене под налягане – Телешко / агнешко
-  : Бавно готвене – Супа

Ако трябва да промените  – на Печене, следвайте тези стъпки:

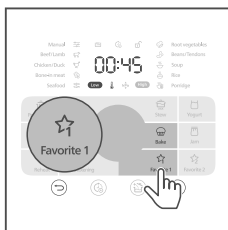
- 1 Натиснете бутона Печене.



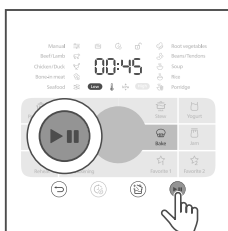
- 2 Натиснете и задръжте бутона  за 3 секунди.
- ↳ Бутонът  мига два пъти.
 - ↳ Уредът издава звуков сигнал.



- 3 Следвайте стъпки 1 – 2, за да зададете любимо 2 .
- 4 Натиснете  или  за достъп до менюто.



- 5 Натиснете бутона , за да започне готвенето.



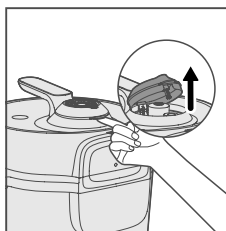
4 Почистване и поддръжка

Забележка

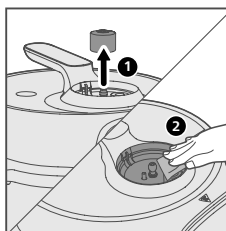
- Изключете Multicooker от контакта, преди да пристъпите към почистването му.
- Преди да започнете почистването, изчакайте Multicooker да се охлади достатъчно.
- Почиствайте Multicooker след всяка употреба.

Кутия за пара

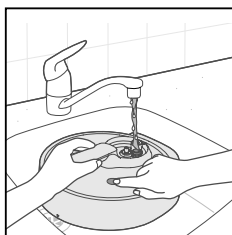
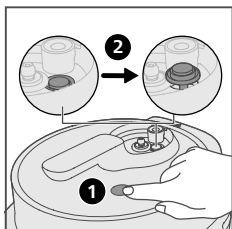
- Махнете капака за пара.



- Свалете клапана за освобождаване на налягането и почистете остатъците от храна в кутията за пара с влажна кърпа.



- Натиснете бутона за освобождаване на налягането, пръта за освобождаване на налягането ще се повдигне и след това можете да почистите остатъците от храна и да ги измиете под течаща вода.

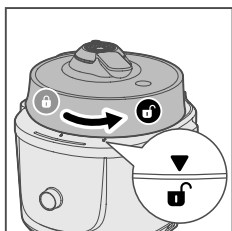


Забележка

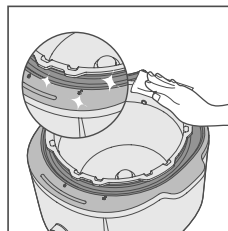
- Ако се получи препълване, почистете добре поплавъка.

Капак

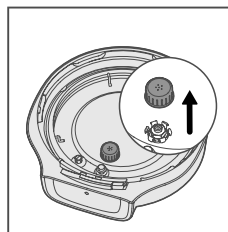
- Завъртете дръжката в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да отворите капака, като се уверите, че иконите  и  са подравнени.



- Почистете добре кондензационния ръб.

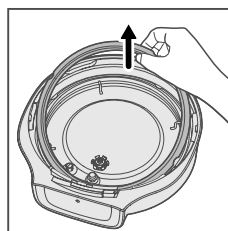


- Свалете капачката против блокиране.

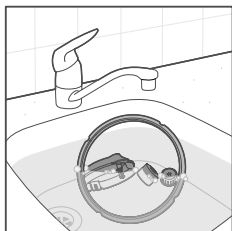


Забележка

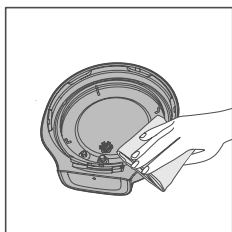
- Не сваляйте уплътнителния пръстен със сила.
- Свалете уплътнителния пръстен.



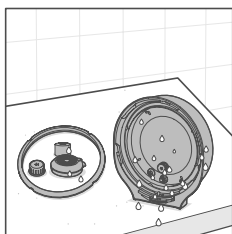
- Накиснете всички части във вода и ги измийте с гъба. Уверете се, че няма остатъци от храна.



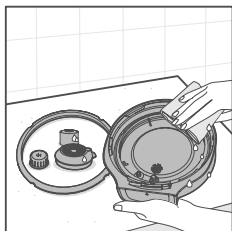
- Избършете горния капак с влажна кърпа.



- След почистване поставете горния капак вертикално, за да се отцеди излишната вода. След това подсушете горния капак с мека кърпа.



- Подсушете всички части с мека кърпа.



Вътрешен съд

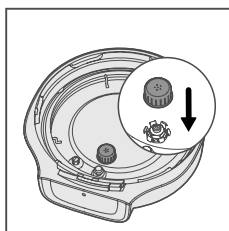
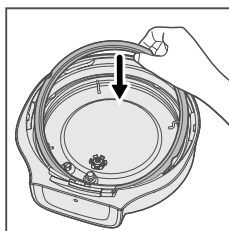
Забележка

- Не използвайте метална стъргалка или друг твърд инструмент, защото в противен случай ще повредите вътрешната повърхност на вътрешния съд.
- Почистете вътрешния съд с мек препарат или топла вода, за да отстраните праха, олиото и мръсотията

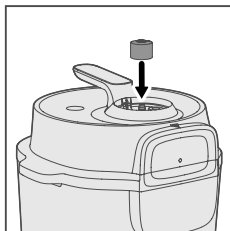


Сглобете отново

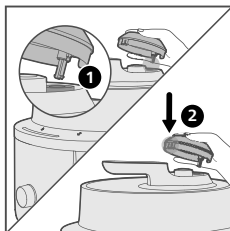
- Сглобете отново уплътнителния пръстен и антиблокиращия капак.



- Сглобете отново клапана за освобождаване на налягане.



- Подравнете поплавъка с отвора в кутията за пара и закрепете капака за парата обратно на мястото му.



Отвътре

От вътрешната страна на външния капак, основния корпус и нагревателния елемент:

- Избършете с влажна кърпа.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали по Multicooker, са отстранени.

Отвън

Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:

- Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
- Използвайте само мека суха кърпа за забърсване на контролния панел.

Акcesoари и вътрешен съд

Лъжица 2 в 1, решетка за готвене на пара, стъклен капак 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/EC).



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/warranty**.

7 Спецификации

Номера на модел	HD2633
Входяща мощност за готвене	1000 W
Обявен капацитет	6,0 л



Забележка

- Изключете Multicooker от контакта, ако не се използва дълго време.

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
Трудно затварям горния капак.	• Капакът не е поставен добре. Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, като се уверите, че иконите  и  са подравнени. • Проверете дали уплътнителният пръстен е поставен добре около горния капак. • Проверете дали плаващия клапан е добре почистен. • Натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, за да освободите налягането, докато поплавъкът падне напълно.
Имам трудности при отварянето на горния капак, след като налягането се освободи.	• Натиснете бутона за ръчно освобождаване на налягането, за да освободите налягането, докато поплавъкът падне напълно. • Уверете се, че иконите  и  са подравнени. • В долната част на плаващия клапан и поплавъка може да се натрупат остатъци от храна. Не се опитвайте да го отваряте със сила, тъй като това може да доведе до изгаряния. Изчакайте около 30 минути, докато уредът изстине напълно, натиснете надолу поплавъка, след което завъртете внимателно дръжката напред-назад многократно. • Почистете плаващия клапан и поплавъка съгласно инструкциите за почистване.
Храната не е сготвена.	• Избрана е неправилна функция или време, увеличете времето за готвене или променете метода на готвене. • Преди да включите Multicooker, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци. • Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете уреда за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
От капака или от отвора за пара излиза въздух или пара.	• Уплътнителният пръстен не е поставен добре. Уверете се, че е добре поставен около горния капак. • Има остатъци от храна в уплътнителния пръстен. Уверете се, че уплътнителният пръстен е чист. • Има остатъци от храна на плаващия клапан. Почистете плаващия клапан. • Капакът не е напълно затворен и заключен. Уверете се, че капакът е напълно затегнат и заключен в правилното положение.

Проблем	Решение
E1 се показва на екрана.	Датчикът на нагревателния елемент е с отворена верига. Занесете уреда при търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
E2 се показва на екрана.	Датчикът на нагревателния елемент е на късо съединение. Занесете уреда при търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
E3 се показва на екрана.	Температурата на нагревателния елемент превишава 200°C. Проверете дали вътрешният е поставен добре върху нагревателния елемент.
E4 се показва на екрана.	Превключвателят за ниско налягане е включен и температурата на нагревателния елемент е под 70°C. Занесете уреда при търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
E5 се показва на екрана.	- Изключете захранващия кабел, натиснете бутона за ръчно освобождаване, за да освободите налягането, или го оставете да се охлади естествено, докато поплавъкът падне. - Отворете капака и включете отново захранването, за да възобновите работата. Уверете се, че капакът е отворен, когато използвате програмата за сотиране/сладко/сгъстяване на сос. - Ако горните стъпки все още не успеят да разрешат проблема, занесете уреда при търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
E6 се показва на екрана.	- Изключете захранващия кабел, натиснете бутона за ръчно освобождаване, за да освободите налягането, или го оставете да се охлади естествено, докато поплавъкът падне, след което можете да отворите капака. - Уплътнителният пръстен не е поставен добре. Уверете се, че е добре поставен около горния капак. - Има остатъци от храна в уплътнителния пръстен. Уверете се, че уплътнителният пръстен е чист. - Има остатъци от храна на плаващия клапан. Почистете плаващия клапан. - Горният капак не е напълно затворен и заключен. Уверете се, че горният капак е напълно заключен в правилното положение.
Горепосочените проблеми все още съществуват.	Многофункционалният уред за готвене се е сблъскал с неизправност. Ако случаят е такъв, моля: (1) Услуга "Направете го сами". Свържете се с Центъра за обслужване на потребители и ние може да сме в състояние да ви дадем инструкции и да ви помогнем да решите проблема с видео. (2) Услуга "Занесете продукта". Занесете продукта си в сервизен център на Philips. (3) Обслужване на място. Свържете се с нас и ние ще ви помогнем да организирате разрешен от Philips ремонт за вашия продукт без допълнително заплащане.

Obsah

1 Důležité	62
Elektromagnetická pole (EMP)	63
2 Multifunkční hrnec	64
Obsah balení	64
Přehled výrobku	65
Přehled ovládacích prvků	66
3 Používání multifunkčního hrnce	67
Před prvním použitím	67
Program vaření	68
Příprava	70
Tlakové vaření	71
Vaření v páře	72
Pomalé vaření	74
Dušení	75
Jogurt a džem	76
Zapékání	76
Ohřev	77
Restování/opékání	77
Zahuštění omáčky	78
Úprava doby vaření / tlaku / teploty	78
Nastavení času zpožděného startu	79
Přidání surovin	80
Nastavení nabídky Oblíbené	82

4 Čištění a údržba	83
Parní box	83
Víko	84
Vnitřní hrnec	85
Sestavení	85
Vnitřní části	86
Vnější část	86
Příslušenství a vnitřní hrnec	86
5 Recyklace	86
6 Záruka a podpora	86
7 Specifikace	86
8 Odstraňování problémů	87

1 Důležité

Před použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento leták s bezpečnostními pokyny a uschovejte jej pro budoucí potřebu.

Nebezpečí

- Neponořujte přístroj do žádné kapaliny.

Varování

- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s tímto přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Přístroj musí být umístěn stabilně a s rukojeťmi (pokud na přístroji rukojeti jsou) směřujícími tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin.
- Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a podobně, např.:
 - v kuchynkách pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích;
 - na farmách;
 - použití klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích;
 - v penzionech se službou bed and breakfast.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, je potřeba kabel nahradit novým kabelem od výrobce.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Povrch topného tělesa obsahuje po použití zbytkové teplo.
- VAROVÁNÍ: Vyhnete se polití konektoru napájení, zabráníte tak možnému nebezpečí.
- VAROVÁNÍ: Vždy postupujte podle pokynů a používejte přístroj v souladu s nimi, zabráníte tak možnému zranění.

- Při čištění postupujte podle pokynů v této příručce. K čištění povrchů, které jsou v kontaktu s jídlem, použijte měkký vlhký hadřík a ujistěte se, že odstraníte veškeré zbytky jídla přichycené k přístroji.
- Dříve než přístroj připojíte, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné síťové zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka pevně zasunutá do zásuvky.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozena zástrčka, napájecí kabel, vnitřní hrnec, těsnicí kroužek nebo tělo přístroje.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Než zapojíte zástrčku do síťové zásuvky, ujistěte se, že topné těleso, snímač teploty a vnější část vnitřního hrnce jsou čisté a suché.
- Nikdy přístroj nezapojujte do sítě ani netiskněte žádná tlačítka na ovládacím panelu, pokud máte mokré ruce.

Upozornění

- Symbol vyznačený na přístroji znamená „pozor, horké povrchy“. Nedotýkejte se horkých povrchů, abyste se nepopálili.
- Přístroj nesmí být umístěn bezprostředně pod zásuvkou.
- UPOZORNĚNÍ: K čištění přístroje nepoužívejte zásadité čisticí prostředky, použijte měkký hadřík a jemný čisticí prostředek. Předejdete tak poškození přístroje.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nevystavujte přístroj vysokým teplotám, ani jej nepokládejte na sporák, který je v provozu nebo je stále ještě horký.
- Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- Než přístroj zapojíte do síťové zásuvky a zapnete, vždy do něj vložte vnitřní hrnec.



- Nevařte rýži tak, že byste vnitřní hrnec umístili přímo na otevřený oheň.
- Pokud je vnitřní hrnec zdeformovaný, nepoužívejte jej.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Dotýkáte-li se přístroje, buďte zvláště opatrní.
- Pamatujte na páru, která během vaření stoupá z parního krytu nebo z přístroje po otevření víka. Ruce a obličej udržujte mimo dosah přístroje, aby nepřišly do styku s párou.
- Nezdvihejte a nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Nepřekračujte maximální hladinu vody označenou na vnitřním hrnci. Předejdete přetečení, které představuje možné nebezpečí.
- Neumísťujte do hrnce žádné kuchyňské náčiní během vaření, udržování teploty ani během ohřevu rýže.
- Používejte pouze dodané kuchyňské náčiní. Nepoužívejte ostré náčiní.
- Abyste předešli poškrábání, nedoporučuje se vařit přísady obsahující koryše a škeble. Před vařením sundejte jejich tvrdé schránky.
- Nevkládejte do otvoru pro výstup páry kovové předměty ani cizí látky.
- Nepokládejte na víko magnetické předměty. Nepoužívejte přístroj blízko magnetických předmětů.
- Před čištěním nebo přemístěním nechte přístroj vždy zcela vychladnout.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte. Přístroj nemyjte v myčce nádobí.
- Pokud přístroj po delší dobu nepoužíváte, vždy jej odpojte ze síťové zásuvky.
- Pokud bude přístroj používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoli odpovědnost za vzniklé škody.
- Navštivte web www.philips.com/support a stáhněte si uživatelskou příručku.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

2 Multifunkční hrnec

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách www.philips.com/welcome.

Obsah balení

Hlavní jednotka

Lžice 2 v 1

Napájecí kabel

Skleněné víko

Leták s důležitými informacemi

Vnitřní hrnec

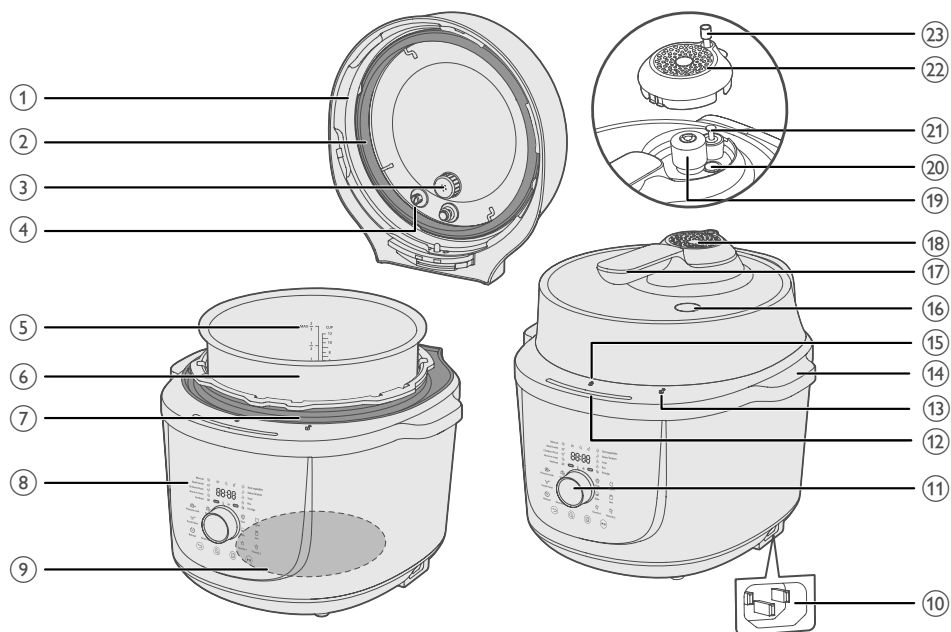
Odměrka

Parní rošt

Stručný návod k použití



Přehled výrobku



①	Víko	⑬	Poloha odemknutí víka
②	Těsnicí kroužek	⑭	Boční rukojeť
③	Kryt proti zablokování	⑮	Poloha zámku víka
④	Pojistný ventil	⑯	Tlačítko pro ruční uvolnění tlaku
⑤	Indikace hladiny vody	⑰	Rukojeť
⑥	Vnitřní hrnec	⑱	Parní box
⑦	Kondenzační okraj	⑲	Tlakový ventil
⑧	Ovládací panel	⑳	Tyčka uvolnění tlaku
⑨	Topné těleso	㉑	Plovoucí ventil
⑩	Napájení	㉒	Parní kryt
⑪	Otočný knoflík	㉓	Plovák
⑫	Indikátor průběhu vaření		

Přehled ovládacích prvků



Tlačítka ovládání

	Tlačítko zpět/zrušit		Tlačítko restování/opékání
	Tlačítko zpožděného startu		Tlačítko pomalé vaření
	Tlačítko Přidání surovin		Tlačítko pečení
	Tlačítko Start		Tlačítko džemu
	Tlačítko tlakového vaření		Tlačítko ohřevu
	Tlačítko napařování		Tlačítko zahuštění omáčky
	Tlačítko dušení		Tlačítko Oblíbené 1
	Tlačítko přípravy jogurtu		Tlačítko Oblíbené 2

Indikátory

	Kontrolka udržování teploty		Indikátor tlaku
	Ukazatel teploty		Indikátor odemknutého víka
	Indikátor nízké teploty/tlaku		Indikátor zpožděného startu
	Indikátor vysoké teploty/tlaku		V pohotovostním režimu

3 Používání multifunkčního hrnce

Před prvním použitím

- 1 Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce.
- 3 Před prvním použitím důkladně očistěte části multifunkčního hrnce (viz kapitola „Čištění a údržba“).



Poznámka

- Před použitím si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku.
- Umístěte spotřebič na rovnou plochu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče propagační nálepku.
- Než multifunkční hrnec začnete používat, ujistěte se, že jsou všechny části úplně suché.
- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.

Program vaření

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Výchozí tlak/teplota	Nastavitelný rozsah tlaku/teploty
Tlakové vaření 	Manuální ()	5 minut	2–59 minut	Nízký tlak	Nízký/vysoký tlak
	Hovězí/jehněčí ()	40 minut	13–59 minut	Vysoký tlak	Není k dispozici
	Kuřecí/kachní ()	25 minut	12–59 minut	Vysoký tlak	Není k dispozici
	Maso s kostí ()	25 minut	20–59 minut	Vysoký tlak	Není k dispozici
	Mořské plody ()	3 minuty	1–59 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Kořenová zelenina ()	5 minut	2–10 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Fazole/šlachy ()	30 minut	25–59 minut	Vysoký tlak	Není k dispozici
	Polévka ()	30 minut	25–59 minut	Vysoký tlak	Není k dispozici
	Rýže ()	14 minut	Není k dispozici	Nízký tlak	Není k dispozici
	Ovesná kaše ()	15 minut	2–59 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
Pomalé vaření 	Manuální ()	2 hodiny	2–12 hodin	Nízká teplota	Nízká/vysoká teplota
	Hovězí/jehněčí ()	6 hodin	2–12 hodin	Vysoká teplota	Není k dispozici
	Kuřecí/kachní ()	4 hodiny	2–12 hodin	Vysoká teplota	Není k dispozici
	Maso s kostí ()	6 hodin	2–12 hodin	Vysoká teplota	Není k dispozici
	Mořské plody ()	2 hodiny	2–12 hodin	Nízká teplota	Není k dispozici
	Polévka ()	2 hodiny	2–12 hodin	Nízká teplota	Není k dispozici
Vaření v páře 	Manuální ()	10 minut	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Hovězí/jehněčí ()	20 minut	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Kuřecí/kachní ()	15 minut	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Maso s kostí ()	20 minut	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Mořské plody ()	3 minuty	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici
	Rýže ()	14 minut	3–30 minut	Nízký tlak	Není k dispozici

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Výchozí tlak/teplota	Nastavitelný rozsah tlaku/teploty
Dušení 	Manuální ()	1 hodina	0,5–10 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
	Hovězí/jehněčí ()	2 hodiny	0,5–10 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
	Kuřecí/kachní ()	1 hodina	0,5–10 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
	Maso s kostí ()	2 hodiny	0,5–10 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
	Mořské plody ()	30 minut	0,5–10 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
Restování/opékání 		3 minuty	3–59 minut	Nízká teplota	Nízká/vysoká teplota
Jogurt 		8 hodin	6–12 hodin	Stálá teplota	Není k dispozici
Pečení 		45 minut	10–59 minut	Stálá teplota	Není k dispozici
Džem 		55 minut	25–59 minut	Stálá teplota	Není k dispozici
Ohřev 		15 minut	15–59 minut	Stálá teplota	Není k dispozici
Zahuštění omáčky 		8 minut	8–15 minut	Stálá teplota	Není k dispozici

Poznámka

- Během **tlakového vaření**  a **vaření v páře**  používejte víko na tlakové vaření.
- Během **tlakového vaření**  a **vaření v páře**  víko na tlakové vaření uzavřete a zcela zajistěte.
- Při používání funkce **Restování/opékání** , **Džem**  a **Zahuštění omáčky**  nechte víko otevřené.
- Po 2 minutách nečinnosti se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Chcete-li spotřebič probudit a vybrat program vaření, stiskněte otočný knoflík.
- Skleněné víko můžete použít pro tyto funkce: **dušení**  nebo **pomalé vaření** .
- U tlakových programů, jako je například **tlakové vaření**  a **vaření v páře** , se výchozí doba přípravy zobrazená na displeji vztahuje k době udržení tlaku. Celková doba přípravy se skládá z doby ohřevu, doby udržení tlaku a doby uvolnění tlaku.
- Skutečná doba přípravy závisí na množství potravin (rýže), vody, napětí, teplotě, teplotě vody a kvalitě potravin.

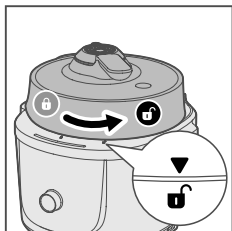
Příprava

Poznámka

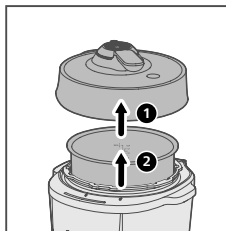
- Nenaplňujte vnitřní hrnec potravinami a tekutinami méně, než jak udává označení minimální hladiny vody, nebo více, než udává značka maximální hladiny vody.
- Nepřekračujte indikovaný objem ani nepřekračujte maximální hladinu vody indikovanou ve vnitřním hrnci, protože jinak by multifunkční hrnec mohl přetéci.
- Většinu programů vaření, zejména tlakové vaření a vaření v páře, provádějte s nasazeným horním víkem.
- U potravin, které během vaření nabývají, (jako jsou například fazole, sušené potraviny nebo viskózní tekuté potraviny), nenaplňujte vnitřní nádobu jídlem a tekutinami více než do poloviny.
- Při vaření rýže se řiďte údaji o hladině vody na vnitřní straně hrnce. Hladinu vody můžete upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí. Nepřekračujte hladinu vody indikovanou uvnitř vnitřního hrnce.
- Po zahájení procesu vaření můžete stisknutím tlačítka  ukončit probíhající práci a spotřebič přejde do režimu výběru nabídky.

Před použitím multifunkčního hrnce k vaření potravin postupujte podle následujících pokynů:

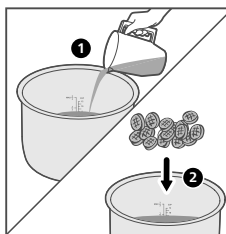
- 1 Otočte rukojeť proti směru hodinových ručiček, aby se víko otevřelo, a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané.



- 2 Vyměte vnitřní hrnec z multifunkčního hrnce.



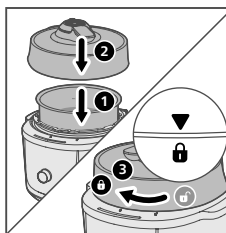
- 3 Do vnitřního hrnce přidejte vodu a další ingredience.



- 4 Vnější stranu vnitřního hrnce otřete dosucha.



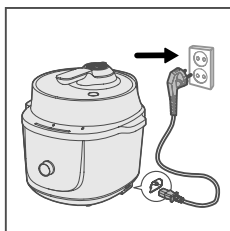
- 5 Vložte vnitřní hrnec do multifunkčního hrnce. Poté zavřete víko otočením rukojeti ve směru hodinových ručiček a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané.



Poznámka

- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese neulpěly žádné zbytky.
- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.

6 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



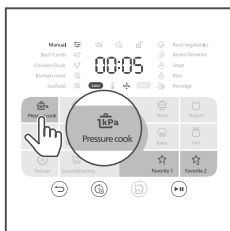
Tlakové vaření

Poznámka

- Před zahájením vaření se ujistěte, že je horní víko správně uzamčeno.
- Ujistěte se, že je ventil pro uvolnění tlaku páry správně nainstalován.
- Ujistěte se, že těsnicí kroužek je v dobrém stavu a správně nainstalován.
- Zkontrolujte, zda je správně nainstalován parní kryt.

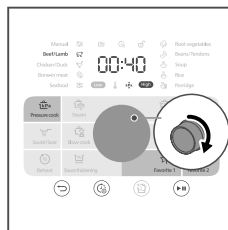
Informace o době tlakového vaření a rozsahu regulace tlaku naleznete v kapitole „Program vaření“.

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Stiskněte tlačítko **Tlakové vaření** k výběru funkce tlakového vaření ().



3 Otočením knoflíku vyberte **Hovězí/jehněčí**.

- ↳ Zvolená funkce vaření bliká a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.



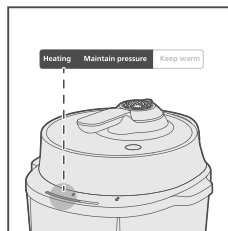
Poznámka

- U programů s nastavitelnou dobou vaření můžete otočením knoflíku nastavit dobu vaření, viz kapitola „Nastavení doby vaření / tlaku / teploty“.

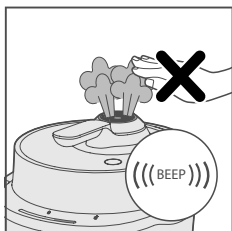
4 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



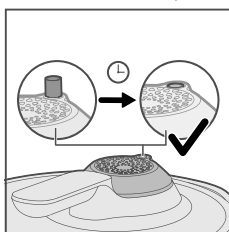
5 Jakmile multifunkční hrnec dosáhne tlaku pro vaření, začne odpočítávání času udržování tlaku.



- 6 Po uplynutí času udržování tlaku multifunkční hrnec přejde do fáze uvolňování tlaku a začne uvolňovat tlak. Nedotýkejte se parního krytu.



- 7 Po uvolnění tlaku plovák zcela klesne.



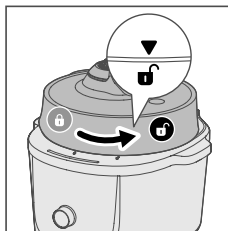
- 8 Multifunkční hrnec se automaticky přepne do režimu udržování teploty.

↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (🔥).

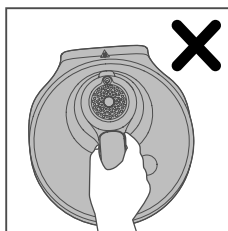
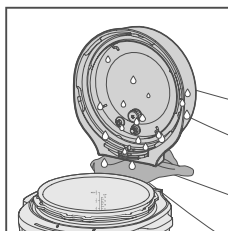
Poznámka

- Pára se uvolní automaticky, což trvá několik minut v závislosti na množství tekutiny uvnitř.
- Při vaření lepkavých tekutin, jako je rýžová kaše nebo fazole, nepoužívejte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, protože by mohlo dojít k přetečení.
- Před stisknutím tlačítka pro ruční uvolnění tlaku je třeba stisknout tlačítko (🔊) k deaktivaci procesu „automatického uvolnění tlaku“.
- Tlačítko pro ruční uvolnění tlaku na horním víku můžete také stisknout, aby se tlak rychle uvolnil. Při stisknutí tlačítka ručního uvolnění tlaku dávejte pozor na přetečení. V případě přetečení tlačítko okamžitě uvolněte.
- Po dokončení vaření odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky.

- 9 Otočte horní víko do polohy odemknutí.



- 10 Při otvírání víka použijte utěrku, abyste zachytili případné kapající jídlo nebo kondenzovanou vodu, které mohou stékat z vnitřní strany víka, a předešli tak popáleninám.

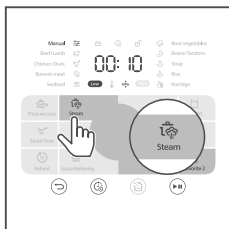


Vaření v páře

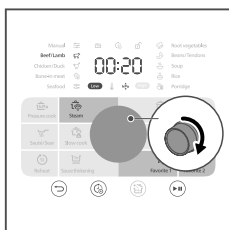
Poznámka

- Před zahájením vaření se ujistěte, že je horní víko správně uzamčeno.
- Ujistěte se, že je ventil pro uvolnění tlaku páry správně nainstalován.
- Ujistěte se, že těsnicí kroužek je v dobrém stavu a správně nainstalován.
- Zkontrolujte, zda je správně nainstalován parní kryt.

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Nalijte vodu do vnitřního hrnce a ujistěte se, že je dostatek vody pro výrobu páry. Ujistěte se, že hladina vody při vaření zůstává pod parním roštem. Doporučené množství vody je až 2 dílky stupnice.
- 3 Vložte parní rošt do vnitřního hrnce. Vložte všechny ingredience na parní rošt.
- 4 Stiskněte tlačítko **Vaření v páře** k výběru funkce vaření v páře.



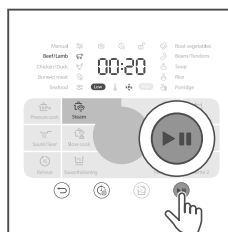
- 5 Otočením knoflíku vyberte **Hovězí/jehněčí**.
 ↳ Zvolená funkce vaření bliká a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.



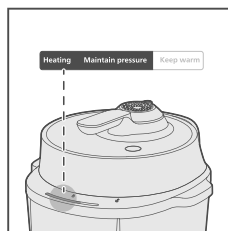
Poznámka

- Po zvolení programu vaření můžete stisknutím knoflíku upravit dobu vaření, viz kapitola **„Úprava doby vaření / tlaku / teploty“**.

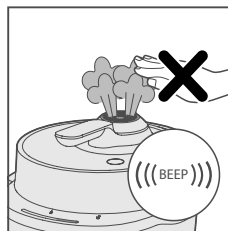
- 6 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



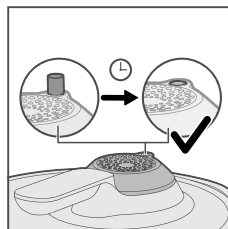
- 7 Jakmile multifunkční hrnec dosáhne tlaku pro vaření, začne odpočítávání času udržování tlaku.



- 8 Po uplynutí času udržování tlaku multifunkční hrnec přejde do fáze uvolňování tlaku a začne uvolňovat tlak. Nedotýkejte se parního krytu.



- 9 Po uvolnění tlaku plovák zcela klesne.



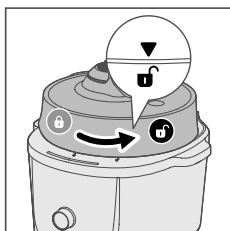
- 10 Multifunkční hrnec se automaticky přepne do režimu udržování teploty.

↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty (🔥).

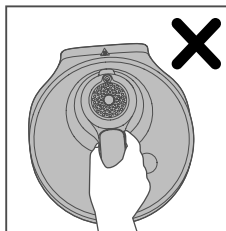
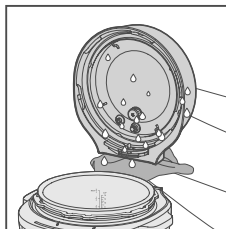
Poznámka

- Pára se uvolní automaticky, což trvá několik minut v závislosti na množství tekutiny uvnitř.
- Při vaření lepkavých tekutin, jako je rýžová kaše nebo fazole, nepoužívejte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, protože by mohlo dojít k přetečení.
- Před stisknutím tlačítka pro ruční uvolnění tlaku je třeba stisknout tlačítko (⏸) k deaktivaci procesu „automatického uvolnění tlaku“.
- Tlačítko pro ruční uvolnění tlaku na horním víku můžete také stisknout, aby se tlak rychle uvolnil. Při stisknutí tlačítka ručního uvolnění tlaku dávejte pozor na přetečení. V případě přetečení tlačítko okamžitě uvolněte.
- Po dokončení vaření odpojte multifunkční hrnec ze zásuvky.

- 11 Otočte horní víko do polohy odemknutí.



- 12 Při otevírání víka použijte utěrku, abyste zachytili případné kapající jídlo nebo kondenzovanou vodu, které mohou stékat z vnitřní strany víka, a předešli tak popáleninám.



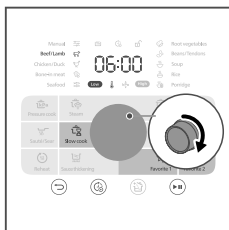
Pomalé vaření

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Stisknutím tlačítka **Pomalé vaření** zvolíte funkci pomalého vaření.



3 Otočením knoflíku vyberte **Hovězí/jehněčí**.

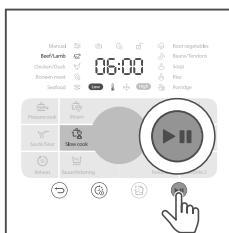
- ↳ Zvolená funkce vaření bliká a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.



Poznámka

- Vyberte příslušný program podle svého receptu a použitých surovin.
- Manuální program nepoužívejte k přípravě jídel, která silně bobtnají nebo jsou hustá, a neplňte vnitřní nádobu potravinami a tekutinou více než z poloviny.
- Po zvolení programu vaření můžete stisknutím knoflíku upravit dobu vaření nebo teplotu (pouze u funkce **Manuální**), viz kapitola "**Úprava doby vaření / tlaku / teploty**".

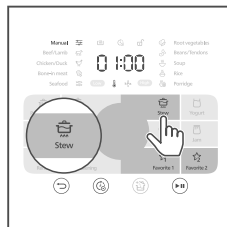
4 Stisknutím tlačítka spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



5 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty.

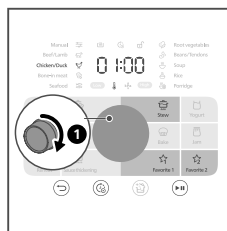
Dušení

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Stisknutím tlačítka **Dušení** vyberete funkci dušení.



3 Otočením knoflíku vyberte **Kuřecí/kachní**.

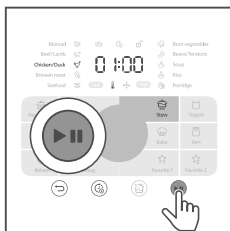
- ↳ Zvolená funkce vaření bliká a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.



Poznámka

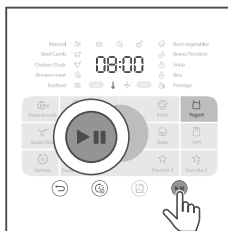
- Vyberte příslušný program podle svého receptu a použitých surovin.
- Manuální program nepoužívejte k přípravě jídel, která silně bobtnají nebo jsou hustá, a neplňte vnitřní nádobu potravinami a tekutinou více než z poloviny.
- Po zvolení programu vaření můžete stisknutím knoflíku upravit dobu vaření, viz kapitola "**Úprava doby vaření / tlaku / teploty**".

- 4 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



- 5 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty.

- 4 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



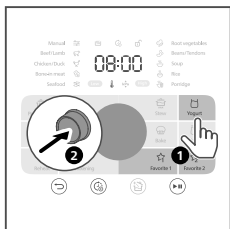
- 5 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Jogurt a džem

Poznámka

- Při používání funkce **Džem** nechte víko otevřené.

- 1 Všechny ingredience dobře promíchejte a vložte do vnitřního hrnce.
- 2 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 3 Stiskněte tlačítko **Jogurt nebo Džem**. Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.



Poznámka

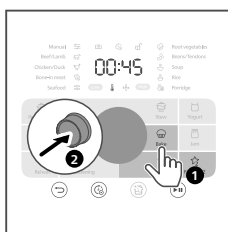
- Pokud máte raději hustý džem, jednoduše prodlužte dobu vaření ve funkci Džem.
- Po zvolení programu vaření můžete stisknutím knoflíku upravit dobu vaření, viz kapitola „Úprava doby vaření / tlaku / teploty“.

Zapékání

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Všechny ingredience dobře promíchejte a vložte do vnitřního hrnce.
- 3 Stiskněte tlačítko **Pečení**. Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

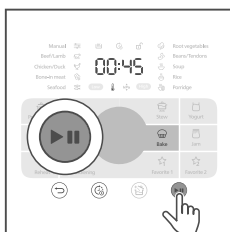
Poznámka

- Po výběru programu vaření můžete otočit knoflíkem a nastavit dobu vaření, poté stiskněte knoflík pro potvrzení.

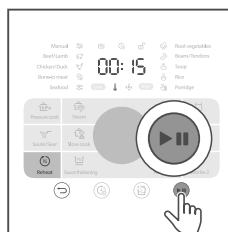


- 4 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

- 5 Stisknutím tlačítka  spusíte proces vaření a multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



- 6 Stisknutím tlačítka  spusíte proces vaření a multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



- 6 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty.

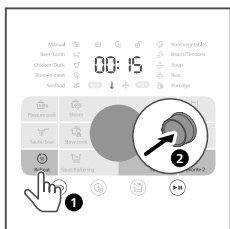
- 7 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Ohřev

- 1 Uvolněte vychladlý pokrm a rovnoměrně ho rozložte ve vnitřním hrnci.
- 2 Nalijte na jídlo trochu vody, aby příliš nevyschlo. Množství vody závisí na množství pokrmu.
- 3 Zavřete víko, zasuněte zástrčku do síťové zásuvky a zapněte spotřebič.
- 4 Stisknutím tlačítka **Ohřev** vyberete funkci ohřevu.

Poznámka

- Po výběru programu vaření můžete otočit knoflíkem a nastavit dobu vaření, poté stiskněte knoflík pro potvrzení.



- 5 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

Restování/opékání

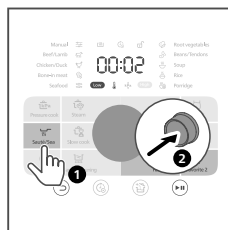
Poznámka

- Při používání funkce **Restování/opékání** nechte víko otevřené.

- 1 Postupujte podle kroků v části „Příprava“.
- 2 Stiskněte tlačítko **Restování/opékání**.

Poznámka

- Po výběru programu vaření můžete otočit knoflíkem a nastavit dobu vaření, poté stiskněte knoflík pro potvrzení.



- 3 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

- 4 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



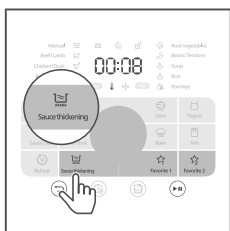
- 5 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec přepne do pohotovostního režimu.

Zahuštění omáčky

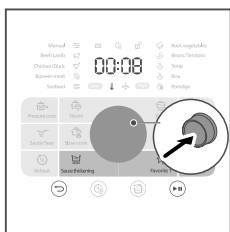
Poznámka

- Při používání této funkce nechte víko otevřené.
- Během funkce **Zahuštění omáčky** můžete stisknutím tlačítka  program zrušit.

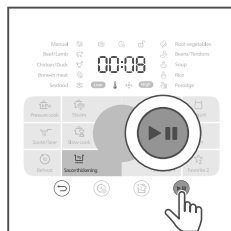
- 1 Stiskněte tlačítko .
↳ Zobrazí se výchozí doba vaření.



- 2 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.



- 3 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření a multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



- 4 Po dokončení vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty.

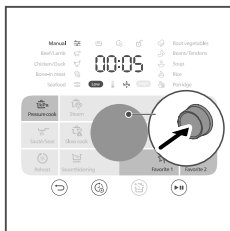
Úprava doby vaření / tlaku / teploty

Poznámka

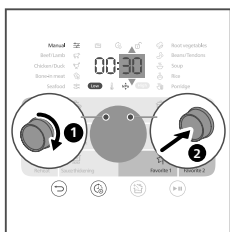
- Tlak lze nastavit pouze pro funkci **Tlakové vaření – manuální** (nízký nebo vysoký).
- Teplotu lze upravit pro funkce **Pomalé vaření – manuální** (nízká nebo vysoká) a **Restování/opékání** (nízká nebo vysoká).
- Po úpravě doby vaření / tlaku / teploty stiskněte tlačítko  pro návrat k předchozímu kroku.
- Pokud je nastavitelná doba vaření kratší než 1 hodina, každým otočením knoflíku se čas nastaví v krocích po 1 minutě.
- Pokud je nastavitelná doba vaření delší než 1 hodina, každým otočením se nastaví v krocích po 1 hodině. Nejprve nastavte hodiny, poté minuty.

- 1 Vyberte požadovanou funkci.
↳ U funkce **Tlakové vaření**, **Pomalé vaření**, **Vaření v páře** a **Dušení** nejdříve stiskněte knoflík a poté otáčením knoflíku nastavte dobu vaření.

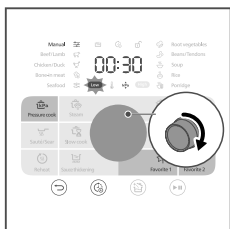
- ↳ U funkce **Pečení, Džem, Jogurt, Restování/opékání, Ohřev** a **Zahuštění omáčky** nastavte dobu přípravy rovnou otáčením knoflíku.



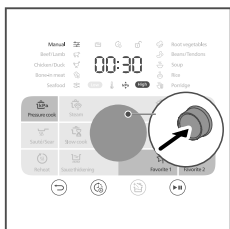
- 2 Otáčením knoflíku nastavte dobu vaření. Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.



- 3 Otáčením knoflíku nastavte úroveň tlaku.



- 4 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.



- 5 Stisknutím tlačítka  spusťte proces vaření, multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.



Nastavení času zpožděného startu

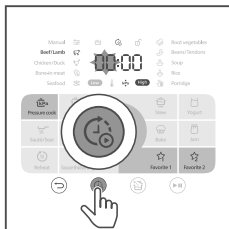
Poznámka

- Proces vaření bude zahájen po uplynutí nastavené doby.
- Zpožděný start není k dispozici u funkcí **Restování/opékání, Džem, Zahuštění omáčky** a **Ohřev**.
- Nepoužívejte dlouhý čas zpožděného startu u rychle se kazících potravin, protože by se mohly před začátkem vaření zkazit.

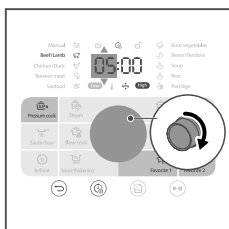
- 1 Vyberte požadovanou funkci.



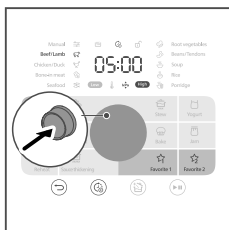
- 2 Stisknutím tlačítka  nastavte dobu zpožděného startu.



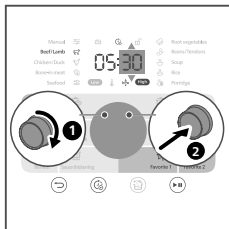
- 3 Otáčením knoflíku nastavte hodiny.



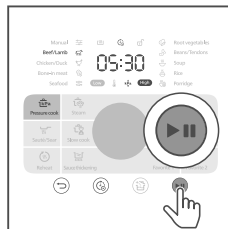
- 4 Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.



- 5 Otáčením knoflíku nastavte minuty. Volbu potvrďte stisknutím knoflíku.

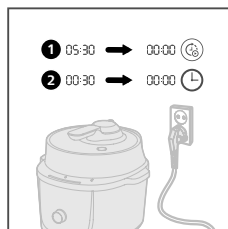


- 6 Stisknutím tlačítka  spusťte program.



- 7 Po uplynutí doby zpožděného startu se spustí proces vaření.

↳ Po dokončení procesu vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu uchování teploty a rozsvítí se kontrolka uchování teploty.



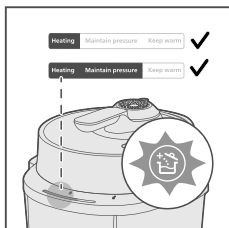
Přidání surovin

Při použití této funkce můžete otevřít víko během procesu tlakového vaření a přidat další ingredience.

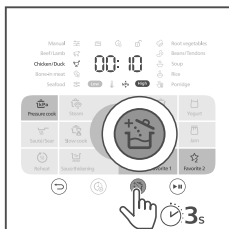
Poznámka

- Funkce přidání ingrediencí je k dispozici pro všechna menu tlakového vaření kromě Rýže a Ovesná kaše.

- 1 Po zahájení procesu vaření, v procesu **ohřevu** nebo **udržování tlaku**, se rozsvítí tlačítko , pokud vybraná funkce podporuje přidávání ingrediencí.
 ↳ Rozsvítí se tlačítko .



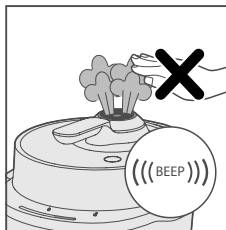
- 2 Tlačítko  můžete kdykoli během procesu **ohřevu** nebo **udržování tlaku** stisknout a podržet po dobu 3 sekund.
 ↳ Tlačítko  bliká.
 ↳ Aktuální proces vaření se pozastaví, multifunkční hrnec 5krát zapípá a začne uvolňovat tlak.



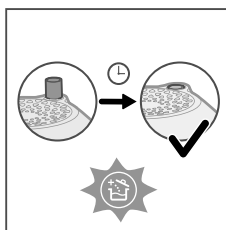
Poznámka

- Pokud po stisknutí tlačítka  stisknete tlačítko , multifunkční hrnec zruší proces přidání ingrediencí a pokračuje v předchozím programu vaření.

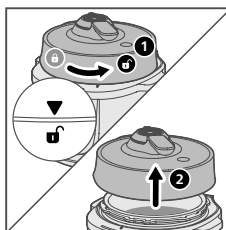
POZOR: HORKÁ PÁRA! Nedotýkejte se parního krytu.



- 3 Po uvolnění tlaku plovák zcela klesne.



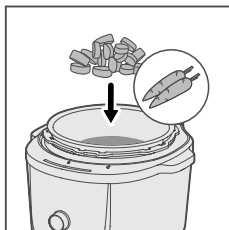
- 4 Otočte rukojeť proti směru hodinových ručiček, aby se víko otevřelo, a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané.



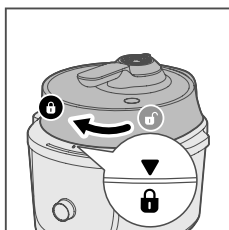
Poznámka

- Pokud máte potíže s otevřením víka, stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, dokud plovák zcela neklesne.

- 5 Přidejte další ingredience.



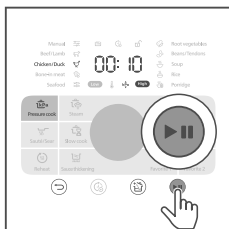
- 6 Zavřete víko otočením rukojeti ve směru hodinových ručiček a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané.



Poznámka

- Pokud máte potíže s uzavřením víka, stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, aby se uvolnil tlak, dokud plovák zcela neklesne. Než otočíte rukojetí pro uzavření víka, ujistěte se, že je víko správně nasazeno a lícuje s kondenzačním okrajem (nesmí se vzadu nadzvedávat).

- 7 Stisknutím tlačítka  pokračujte v procesu vaření.



Nastavení nabídky Oblíbené

Jako „Můj oblíbený program“ můžete nastavit kterékoli dvě nabídky. Než provedete jakékoli změny nabídek, dvě nabídky dle výchozího nastavení jsou:

-  : **Tlakové vaření – Hovězí/jehněčí**
-  : **Pomalé vaření – Polévka**

Pokud potřebujete změnit  na **Pečení**, postupujte podle následujících kroků:

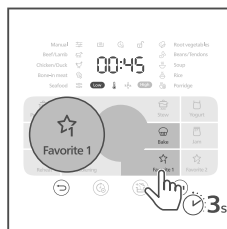
- 1 Stiskněte tlačítko **Pečení**.



- 2 Stiskněte a podržte tlačítko  přibližně na 3 sekundy.

→ Tlačítko  dvakrát blikne.

→ Přístroj pípne.

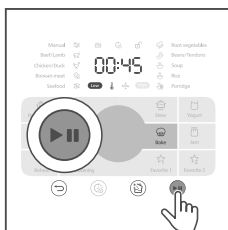


- 3 Pomocí kroků 1 a 2 nastavte Můj oblíbený program 2 .

- 4 Stisknutím tlačítka ☆ nebo ☆ otevřete nabídku.



- 5 Stisknutím tlačítka ⏮ spustíte proces vaření.



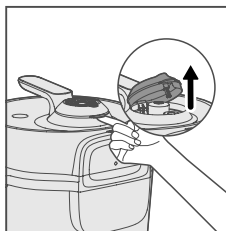
4 Čištění a údržba

Poznámka

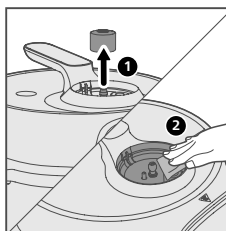
- Před zahájením čištění odpojte multifunkční hrnec ze sítové zásuvky.
- S čištěním počkejte, až multifunkční hrnec dostatečně vychladne.
- Multifunkční hrnec po každém použití vyčistěte.

Parní box

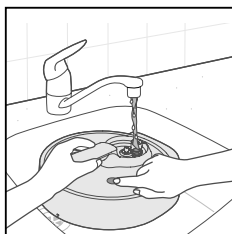
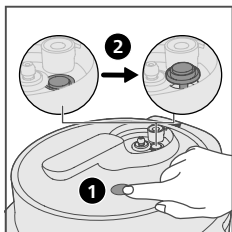
- Sejměte parní kryt.



- Sejměte ventil pro uvolnění tlaku a zbytky jídla uvnitř parního boxu očistěte vlhkým hadříkem.



- Stiskněte tlačítko pro uvolnění tlaku, čímž se vysune tyčka na uvolnění tlaku. Poté můžete odstranit zbytky jídla a umýt je pod tekoucí vodou.

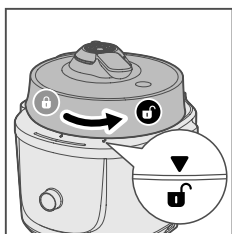


Poznámka

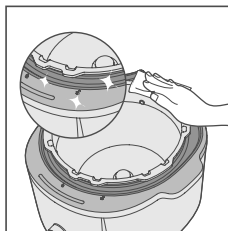
- V případě přetečení plovák důkladně očistěte.

Víko

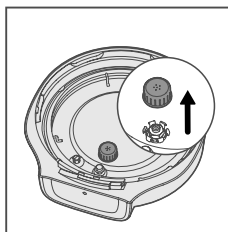
- Otočte rukojeť proti směru hodinových ručiček, aby se víko otevřelo, a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané.



- Důkladně vyčistěte kondenzační okraj.

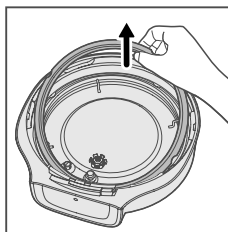


- Sejměte kryt proti zablokování.

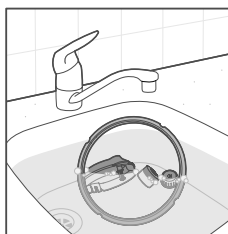


Poznámka

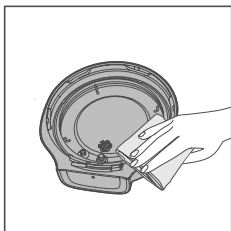
- Těsnicí kroužek neodstraňujte silou.
- Sejměte těsnicí kroužek.



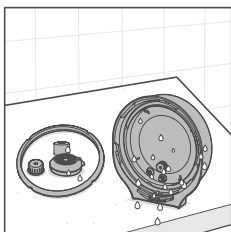
- Namočte všechny části do vody a očistěte je houbičkou. Ujistěte se, že zde nezůstaly žádné zbytky potravin.



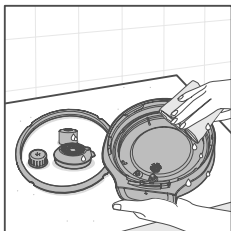
- Horní víko otřete vlhkým hadříkem.



- Po vyčištění postavte horní víko svisle, aby mohla odtéci přebytečná voda. Poté víko utřete měkkou utěrkou.



- Všechny části osušte měkkou utěrkou.



Vnitřní hrnec



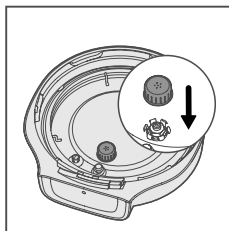
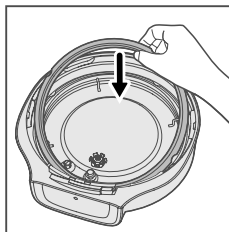
Poznámka

- Nepoužívejte kovovou škrabku ani jiné tvrdé nástroje, jinak dojde k poškození vnitřního povrchu vnitřního hrnce.
- Vnitřní hrnec očistěte jemným mycím prostředkem nebo teplou vodou, abyste odstranili prach, olej a nečistoty.

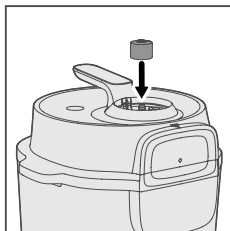


Sestavení

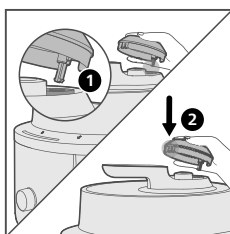
- Sestavte znovu těsnicí kroužek a kryt proti zablokování.



- Znovu namontujte ventil pro uvolnění tlaku.



- Vyrovnajte plovák s otvorem v parním boxu a upevněte parní kryt zpět na místo.



Vnitřní části

Vnitřní část vnějšího víka a tělo přístroje, topné těleso:

- Otřete vlhkým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k multifunkčnímu hrnci.

Vnější část

Povrch víka a vnější povrch těla přístroje:

- Otřete je hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě.
- Ovládací panel otírejte pouze měkkým a suchým hadříkem.

Příslušenství a vnitřní hrnec

Lžice 2 v 1, parní rošt, skleněné víko a vnitřní hrnec.

- Ponořte do horké vody a očistěte houbou.

5 Recyklace

Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).



Riďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

6 Záruka a podpora

Společnost Versuni Netherlands B.V., registrovaná na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, na tento produkt nabízí dvouletou záruku začínající datem prodeje (nebo datem dodání, pokud je pozdější). Tato záruka neplatí, pokud je poškození způsobeno špatným zacházením. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Pro více informací, náhradní díly a uplatnění záruky navštivte stránky home.id/warranty.

7 Specifikace

Číslo modelu	HD2633
Příkon pro vaření	1000 W
Jmenovitá kapacita	6,0 l



Poznámka

- Pokud multifunkční hrnec delší dobu nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.

8 Odstraňování problémů

Jestliže dojde při používání tohoto přístroje k problémům, než se obrátíte na servis, zkontrolujte následující možnosti. Pokud se vám problém nepodaří vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi.

Problém	Řešení
Mám potíže se zavíráním horního víka.	- Víko není správně sestaveno. Otočte rukojeť ve směru hodinových ručiček a ujistěte se, že ikony  a  jsou zarovnané. - Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek správně namontován kolem horního víka. - Zkontrolujte, zda je plovákový ventil dobře vyčištěn. - Stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, aby se uvolnil tlak, dokud plovák zcela neklesne.
Po uvolnění tlaku mám potíže s otevřením horního víka.	- Stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku, aby se uvolnil tlak, dokud plovák zcela neklesne. - Zkontrolujte, zda jsou ikony  a  zarovnané. - Na dně plovacího ventilu a na plováku se mohou hromadit zbytky jídla. Nepokoušejte se jej násilím otevřít, mohlo by dojít k popálení. Počkejte asi 30 minut, až spotřebič zcela vychladne, stlačte plovák dolů a pak opakovaně jemně otáčejte rukojetí sem a tam. - Vyčistěte plovací ventil a plovák podle pokynů k čištění.
Jídlo není uvařené.	- Byla vybrána nesprávná funkce nebo čas, prodlužte dobu vaření nebo změňte způsob vaření. - Před zapnutím multifunkčního hrnce se ujistěte, že na topném tělese ani na vnější části vnitřního hrnce neulpěly žádné zbytky. - Topné těleso je poškozené nebo je vnitřní hrnec zdeformovaný. Odneste vařič ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Z víka nebo otvoru pro výstup páry uniká vzduch nebo pára.	- Těsnicí kroužek není dobře sestaven. Zkontrolujte, zda je správně namontován kolem horního víka. - V těsnícím kroužku jsou zbytky potravin. Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek čistý. - Na plovacím ventilu jsou zbytky potravin. Vyčistěte plovací ventil. - Víko není zcela zavřené a zajištěné. Dbejte na to, aby bylo víko zcela upevněno a zajištěno ve správné poloze.
Na displeji se zobrazí údaj E1.	Senzor topného tělesa má přerušný obvod. Odneste přístroj k prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Na displeji se zobrazí kód E2.	Senzor topného tělesa má zkrat. Odneste přístroj k prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Na displeji se zobrazí kód E3.	Teplota topného tělesa přesahuje 200 °C. Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně umístěn na topném tělese.
Na displeji se zobrazí kód E4.	Je zapnutý spínač nízkého tlaku a teplota topného tělesa je nižší než 70 °C. Odneste přístroj k prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.

Problém	Řešení
Na displeji se zobrazí kód E5.	• Odpojte napájecí kabel, stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku nebo nechte zařízení přirozeně vychladnout, dokud plovák neklesne. • Otevřete víko a znovu připojte napájení, abyste mohli pokračovat v používání. Při použití programu na zahušťování omáček, džemů nebo restovaných jídel se ujistěte, že je víko otevřené. • Pokud výše uvedené kroky problém nevyřeší, odнесите přístroj k prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Na displeji se zobrazí kód E6.	• Odpojte napájecí kabel, stiskněte tlačítko pro ruční uvolnění tlaku nebo nechte zařízení přirozeně vychladnout, dokud plovák neklesne. Poté můžete otevřít víko. • Těsnicí kroužek není dobře sestaven. Zkontrolujte, zda je správně namontován kolem horního víka. • V těsnicím kroužku jsou zbytky potravin. Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek čistý. • Na plovoucím ventilu jsou zbytky potravin. Vyčistěte plovoucí ventil. • Horní víko není zcela zavřené a zajištěné. Ujistěte se, že je horní víko zcela zajištěno ve správné poloze.
Výše uvedené potíže stále trvají.	• V multifunkčním hrnci došlo k poruše. Pokud je tomu tak, postupujte následovně: (1) Servis vlastními silami. Kontaktujte středisko péče o zákazníky a my vám poskytneme pokyny a pomůžeme vám problém vyřešit pomocí videa. (2) Servis v servisním středisku. Odнесите spotřebič do servisního střediska společnosti Philips. (3) Servis u zákazníka. Kontaktujte nás a my vám zajistíme bezplatnou opravu spotřebiče autorizovanou společností Philips.

Inhalt

1 Wichtig	90
Elektromagnetische Felder (EMF)	91
2 Ihr Multikocher	92
Verpackungsinhalt	92
Produktübersicht	93
Übersicht über die Bedienelemente	94
3 Nutzung Ihres Multikochers	95
Vor dem ersten Gebrauch	95
Garprogramme	96
Vorbereitungen	98
Druckgaren	100
Dampf-garen	102
Schongaren	104
Eintopf	105
Joghurt und Marmelade	105
Backen	106
Aufwärmen	107
Anbraten/Anbräunen	107
Sauce einkochen	108
Einstellen von Garzeit/Druck/ Temperatur	108
Einstellen der Startverzögerungszeit	109
Zutaten hinzufügen	110
Einstellen des Menüs "Meine Favoriten"	112

4 Reinigung und Wartung	113
Dampfkammer	113
Oberer Deckel	113
Topfeinsatz	115
Zusammenbauen	115
Geräteinnenseite	116
Außenseite	116
Zubehör und Topfeinsatz	116
5 Recycling	116
6 Garantie und Support	117
7 Technische Daten	117
8 Fehlerbehebung	118

1 Wichtig

Lesen Sie diese Sicherheitsbroschüre vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Achtung!

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

Warnung

- Das Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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;
 - Unterkünften 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.
- Die Oberfläche des Heizelements kann nach der Verwendung Restwärme abgeben.
- **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.
- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel, der Innentopf, der Dichtungsring oder das Hauptgehäuse beschädigt ist.
- 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.

Achtung

- Das Symbol auf dem Gerät bedeutet "Vorsicht, heiße Oberflächen". Berühren Sie die heiße Oberfläche nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf sich nicht direkt unter einer Steckdose befinden.
- **ACHTUNG:** Nutzen Sie zur Reinigung keine alkalischen Reinigungsmittel, sondern ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel, um Schäden am Gerät zu vermeiden.



- 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.
- 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 Gerät 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 Dampfschlitze 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.
- 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.
- Besuchen Sie **www.philips.com/support**, um die Bedienungsanleitung herunterzuladen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

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

2 Ihr Multikocher

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

2-in-1-Löffel

Netzkabel

Glasdeckel

Wichtiges Informationsmerkblatt

Topfeinsatz

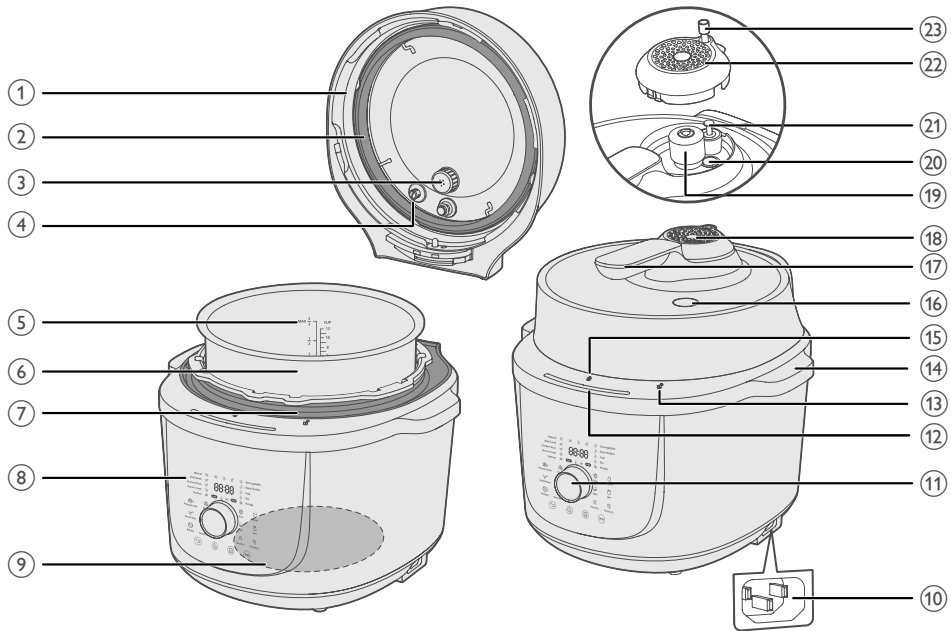
Messbecher

Dämpfgestell

Kurzanleitung



Produktübersicht



①	Oberer Deckel	⑬	Entriegelungsposition des Deckels
②	Dichtungsring	⑭	Seitengriff
③	Anti-Blockierabdeckung	⑮	Verriegelungsposition des Deckels
④	Sicherheitsventil	⑯	Manuelle Druckentriegelungstaste
⑤	Wasserstandsanzeige	⑰	Handstück
⑥	Topfeinsatz	⑱	Dampfkammer
⑦	Kondensationsrand	⑲	Druckentlastungsventil
⑧	Bedienfeld	⑳	Druckentlastungsstange
⑨	Heizelement	㉑	Schwimmerventil
⑩	Steckdose	㉒	Dampfabdeckung
⑪	Regler	㉓	Schwimmer
⑫	Anzeigeleiste für den Garvorgang		

Übersicht über die Bedienelemente



Bedientasten

	Zurück-/Stopp-Taste		Anbraten/Anbräunen-Taste
	Start verzögern-Taste		Schongaren-Taste
	Zutat hinzufügen-Taste		Backen-Taste
	Start-Taste		Marmelade-Taste
	Druckkochen-Taste		Aufwärm-taste
	Steam-Taste		Sauce andicken-Taste
	Eintopf-Taste		Favorit 1-Taste
	Jogurt-Taste.		Favorit 2-Taste

Anzeigen

	Warmhalteanzeige		Druckanzeige
	Temperaturanzeige		Anzeige für Deckelentriegelung
	Anzeige für niedrige Temperatur/ niedrigen Druck		Anzeige für Startverzögerung
	Anzeige für hohe Temperatur/hohen Druck		Standby-Modus

3 Nutzung Ihres Multikochers

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Topfeinsatz.
- 3 Reinigen Sie die Teile des Multikochers gründlich, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").

Hinweis

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch den Werbeaufkleber auf dem Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie den Multikocher verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Topfeinsatz richtig mit dem Heizelement in Kontakt ist.

Garprogramme

Garfunktion	Untergarfunktion	Standard-Garzeit	Einstellbare Garzeit	Standarddruck/-temperatur	Einstellbarer Druck-/Temperaturbereich
Druckgaren 	Manuell ()	5 Minuten	2–59 Minuten	Niedriger Druck	Niedriger/hoher Druck
	Rindfleisch/ Lamm ()	40 Min.	13–59 Minuten	Starker Druck	NA
	Huhn/Ente ()	25 Min.	12–59 Minuten	Starker Druck	NA
	Fleisch mit Knochen ()	25 Min.	20–59 Minuten	Starker Druck	NA
	Meeresfrüchte ()	3 Minuten	1–59 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Wurzelgemüse ()	5 Minuten	2–10 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Bohnen/Sehnen ()	30 Minuten	25–59 Minuten	Starker Druck	NA
	Suppe ()	30 Minuten	25–59 Minuten	Starker Druck	NA
	Reis ()	14 Min.	NA	Niedriger Druck	NA
	Porridge ()	15 Minuten	2–59 Minuten	Niedriger Druck	NA
Schongaren 	Manuell ()	2 Stunden	2–12 Stunden	Niedrige Temperatur	Niedrige/hohe Temperatur
	Rindfleisch/ Lamm ()	6 Stunden	2–12 Stunden	Hohe Temperatur	NA
	Huhn/Ente ()	4 Stunden	2–12 Stunden	Hohe Temperatur	NA
	Fleisch mit Knochen ()	6 Stunden	2–12 Stunden	Hohe Temperatur	NA
	Meeresfrüchte ()	2 Stunden	2–12 Stunden	Niedrige Temperatur	NA
	Suppe ()	2 Stunden	2–12 Stunden	Niedrige Temperatur	NA

Garfunktion	Untergarfunktion	Standard-Garzeit	Einstellbare Garzeit	Standarddruck/-temperatur	Einstellbarer Druck-/Temperaturbereich
Dampfgaren 	Manuell ()	10 Min.	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Rindfleisch/ Lamm ()	20 Min.	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Huhn/Ente ()	15 Minuten	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Fleisch mit Kno- chen ()	20 Min.	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Meeresfrüchte ()	3 Minuten	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
	Reis ()	14 Min.	3–30 Minuten	Niedriger Druck	NA
Eintopf 	Manuell ()	1 Stunde	0,5–10 Stunden	Konstante Temperatur	NA
	Rindfleisch/ Lamm ()	2 Stunden	0,5–10 Stunden	Konstante Temperatur	NA
	Huhn/Ente ()	1 Stunde	0,5–10 Stunden	Konstante Temperatur	NA
	Fleisch mit Kno- chen ()	2 Stunden	0,5–10 Stunden	Konstante Temperatur	NA
	Meeresfrüchte ()	30 Minuten	0,5–10 Stunden	Konstante Temperatur	NA
Anbraten/Anbräunen 		3 Minuten	3–59 Minuten	Niedrige Temperatur	Niedrige/hohe Temperatur
Joghurt 		8 Stunden	6–12 Stunden	Konstante Temperatur	NA
Backen 		45 Min.	10–59 Minuten	Konstante Temperatur	NA
Marmelade 		55 Min.	25–59 Minuten	Konstante Temperatur	NA
Aufwärmfunktion 		15 Minuten	15–59 Minuten	Konstante Temperatur	NA
Sauce andicken 		8 Min.	8–15 Minuten	Konstante Temperatur	NA

Hinweis

- Verwenden Sie den Druckgardeckel, wenn Sie die Funktionen **Druckgaren**  und **Dämpfen**  nutzen.
- Schließen und verriegeln Sie den Druckgardeckel vollständig, wenn Sie die Funktionen **Druckgaren** , **Dämpfen**  nutzen.
- Lassen Sie den Deckel offen, wenn Sie die Funktionen **Anbraten/Anbräunen** , **Marmelade**  und **Sauce andicken**  nutzen.
- Das Gerät wechselt automatisch nach 2 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus. Um das Gerät zu aktivieren und ein Garprogramm auszuwählen, drücken Sie auf den Regler.
- Sie können den Glasdeckel für die folgenden Funktionen verwenden: **Schmoren**  und **Schongaren** .
- Bei Druckprogrammen (z. B. **Druckgaren**  und **Dampfgaren** ) bezieht sich die auf dem Display angezeigte Standardgarzeit auf die Druckhaltezeit. Die Gesamtgarzeit besteht aus Aufheizdauer + Druckhaltezeit + Druckablasszeit.
- Die tatsächliche Garzeit hängt von der Menge der Speisen (Reis), dem Wasser, der Spannung, der Temperatur, der Wassertemperatur, und Lebensmittelqualität ab.

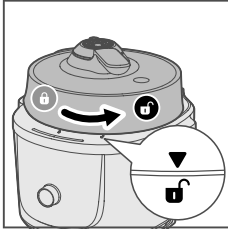
Vorbereitungen

Hinweis

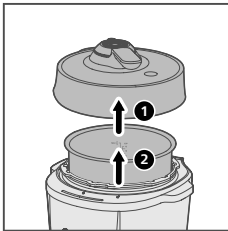
- Befüllen Sie den Topfeinsatz nicht mit Lebensmitteln und Flüssigkeit unterhalb der unteren Wasserfüllstandsmarkierung oder oberhalb der oberen Wasserfüllstandsmarkierung.
- Überschreiten Sie weder die angegebene Füllmenge noch den im Topfeinsatz angegebenen maximalen Wasserstand, da dies zum Überlaufen des Multikochers führen kann.
- Verwenden Sie den oberen Deckel für die meisten Kochprogramme, insbesondere für das Druckgar- und das Dampfgarprogramm.
- Bei Lebensmitteln, die sich beim Garen ausdehnen (wie z. B. Bohnen, Trockenprodukte oder dickflüssige Speisen), sollten Sie den Topfeinsatz nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln und Flüssigkeit befüllen.
- 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 auf der Innenseite des Topfeinsatzes angegebene Wassermenge.
- Nachdem der Garvorgang gestartet wurde, können Sie auf  drücken, um den aktuellen Vorgang abzubrechen; das Gerät wechselt dann in den Menüauswahlmodus.

Bevor Sie den Multikocher zum Garen von Speisen verwenden, befolgen Sie die folgenden Vorbereitungsschritte:

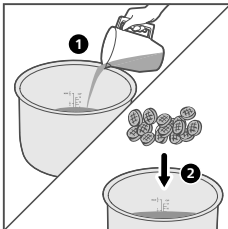
- 1 Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen. Stellen Sie sicher, dass die Symbole  und  ausgerichtet sind.



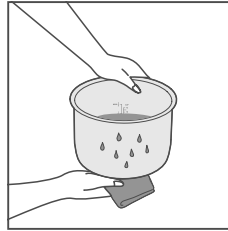
- 2 Nehmen Sie den Topfeinsatz aus dem Multikocher.



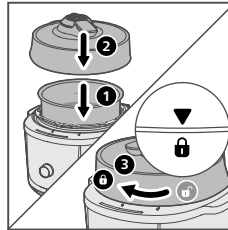
- 3 Geben Sie Wasser und die übrigen Zutaten in den Topfeinsatz.



- 4 Wischen Sie die Außenseite des Topfeinsatzes trocken.



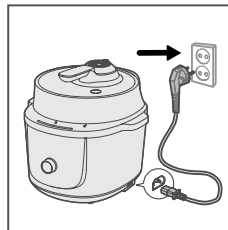
- 5 Stellen Sie den Topfeinsatz in den Multikocher. Schließen Sie anschließend den Deckel, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen, und achten Sie darauf, dass die Symbole  und  ausgerichtet sind.



Hinweis

- 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.

- 6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



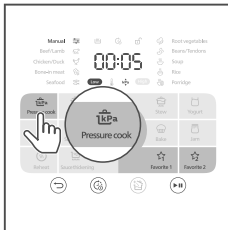
Druckgaren

Hinweis

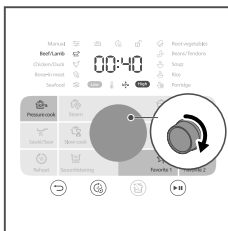
- Achten Sie darauf, dass der Deckel vor Beginn des Garvorgangs richtig verriegelt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Dampfdruckablassventil richtig installiert ist.
- Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring in gutem Zustand ist und richtig montiert wurde.
- Prüfen Sie, ob die Dampfabdeckung richtig angebracht ist.

Informationen zur Garzeit beim Druckgaren und zum Druckregelbereich finden Sie im Kapitel "Garprogramme".

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Drücken Sie die Taste **Druckgaren**, um den Druckgaren-Modus () auszuwählen.



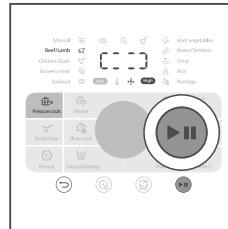
- 3 Drehen Sie den Regler, um **Rindfleisch/Lamm** auszuwählen.
 - ↳ Die gewählte Garfunktion blinkt, und die Standardgarzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.



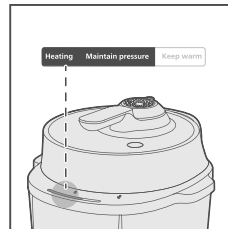
Hinweis

- Bei einem Garprogramm mit einstellbarer Garzeit können Sie die Garzeit mit dem Regler einstellen; siehe Kapitel "**Garzeit/ Druck/Temperatur einstellen**".

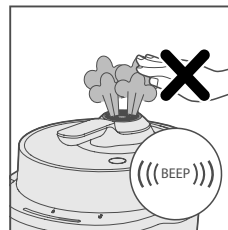
- 4 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



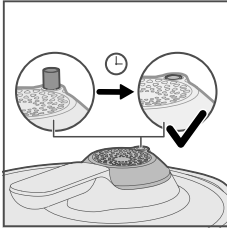
- 5 Wenn der Multikocher den Gardruck erreicht hat, beginnt der Countdown für die Druckhaltezeit.



- 6 Sobald die Druckhaltezeit abgelaufen ist, wechselt der Multikocher in die Druckablassphase und beginnt, den Druck abzulassen. Berühren Sie nicht die Dampfabdeckung.



- 7 Wenn der Druck nachlässt, sinkt der Schwimmer vollständig ab.

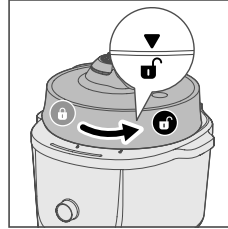


- 8 Der Multikocher geht automatisch in den Warmhaltemodus.
↳ Die Warmhalteanzeige () leuchtet auf.

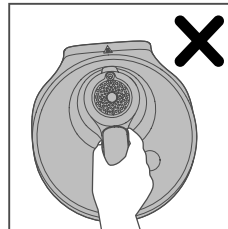
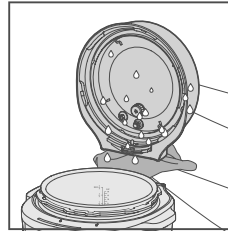
Hinweis

- Der Dampf wird automatisch abgelassen; dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren einige Minuten.
- Nutzen Sie beim Kochen von klebrigen Flüssigkeiten wie Reisbrei oder Bohnen nicht die Taste zur manuellen Druckentlastung, da dies zum Überlaufen führen kann.
- Bevor Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung betätigen, müssen Sie auf die -Taste drücken, um den Vorgang der automatischen Druckentlastung zu deaktivieren.
- Sie können auch auf die manuelle Druckentriegelungstaste am oberen Deckel drücken, um den Druck schnell abzulassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die manuelle Druckentriegelungstaste drücken. Sollte es zu einem Überlauf kommen, lassen Sie den Regler bitte sofort los.
- Ziehen Sie nach dem Garvorgang den Netzstecker des Multikochers aus der Steckdose.

- 9 Drehen Sie den oberen Deckel in die Entriegelungsposition.



- 10 Nutzen Sie beim Öffnen des Deckels ein Handtuch, um eventuelle Speisereste oder Kondenswasser aufzufangen, das von der Innenseite des Deckels tropft, um Verbrühungen zu vermeiden.

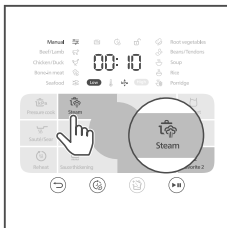


Dampfgaren

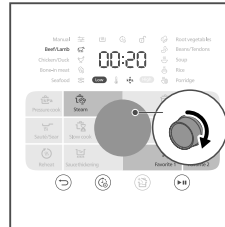
Hinweis

- Achten Sie darauf, dass der Deckel vor Beginn des Garvorgangs richtig verriegelt ist.
- Achten Sie darauf, dass das Dampfdruckablassventil richtig installiert ist.
- Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring in gutem Zustand ist und richtig montiert wurde.
- Prüfen Sie, ob die Dampfabdeckung richtig angebracht ist.

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Gießen Sie Wasser in den Topfeinsatz, und achten Sie darauf, dass genügend Wasser vorhanden ist, um Dampf zu erzeugen. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand beim Kochen unterhalb des Dämpfgestells bleibt. Die empfohlene Wassermenge beträgt bis zu 2 Skaleneinteilungen.
- 3 Setzen Sie das Dämpfgestell in den Topfeinsatz ein. Geben Sie alle Zutaten auf das Dämpfgestell.
- 4 Drücken Sie die **Dampfgaren**-Taste, um die Dampfgarfunktion auszuwählen.



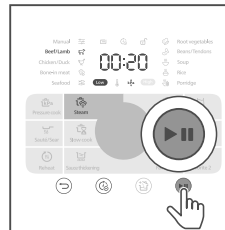
- 5 Drehen Sie den Regler, um **Rindfleisch/Lamm** auszuwählen.
 ↳ Die gewählte Garfunktion blinkt, und die Standardgarzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.



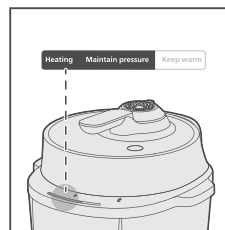
Hinweis

- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie auf den Regler drücken, um die Garzeit einzustellen. Siehe Kapitel "**Einstellen der Garzeit/des Drucks/der Temperatur**".

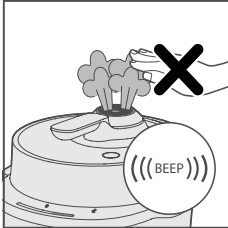
- 6 Drücken Sie auf die **Start/Stop**-Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



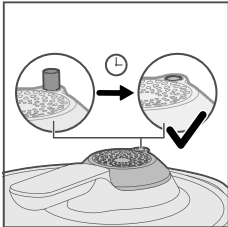
- 7 Wenn der Multikocher den Gardruck erreicht hat, beginnt der Countdown für die Druckhaltezeit.



- 8 Sobald die Druckhaltezeit abgelaufen ist, wechselt der Multikocher in die Druckablassphase und beginnt, den Druck abzulassen. Berühren Sie nicht die Dampfabdeckung.



- 9 Wenn der Druck nachlässt, sinkt der Schwimmer vollständig ab.

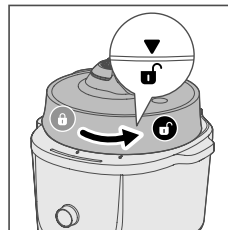


- 10 Der Multikocher geht automatisch in den Warmhaltemodus.
→ Die Warmhalteanzeige () leuchtet auf.

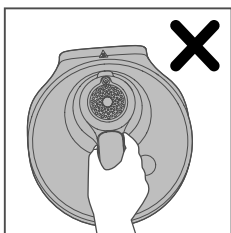
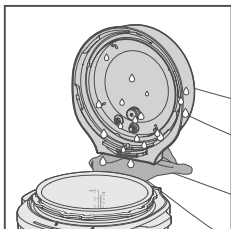
Hinweis

- Der Dampf wird automatisch abgelassen; dies dauert je nach Flüssigkeitsmenge im Inneren einige Minuten.
- Nutzen Sie beim Kochen von klebrigen Flüssigkeiten wie Reisbrei oder Bohnen nicht den manuellen DruckablassRegler, da dies zum Überlaufen führen kann.
- Bevor Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung betätigen, müssen Sie auf die -Taste drücken, um den Vorgang der automatischen Druckentlastung zu deaktivieren.
- Sie können auch auf die manuelle Druckentriegelungstaste am oberen Deckel drücken, um den Druck schnell abzulassen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die manuelle Druckentriegelungstaste drücken. Sollte es zu einem Überlauf kommen, lassen Sie den Regler bitte sofort los.
- Ziehen Sie nach dem Garvorgang den Netzstecker des Multikochers aus der Steckdose.

- 11 Drehen Sie den oberen Deckel in die Entriegelungsposition.

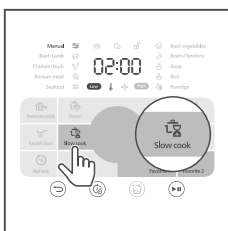


- 12 Nutzen Sie beim Öffnen des Deckels ein Handtuch, um eventuelle Speisereste oder Kondenswasser aufzufangen, das von der Innenseite des Deckels tropft, um Verbrühungen zu vermeiden.

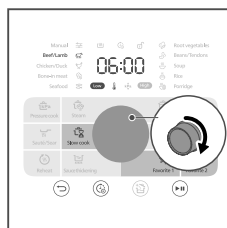


Schongaren

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Drücken Sie die **Langsames Garen**-Taste, um die Funktion für langsames Garen auszuwählen.



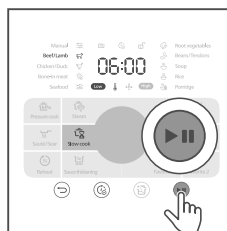
- 3 Drehen Sie den Regler, um **Rindfleisch/ Lamm** auszuwählen.
 - ↳ Die gewählte Garfunktion blinkt, und die Standardgarzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.



Hinweis

- Bitte wählen Sie das entsprechende Programm basierend auf Ihrem Rezept und Ihren Zutaten aus.
- Nutzen Sie das manuelle Programm nicht zum Garen von Lebensmitteln, die stark aufquellen oder dickflüssig sind, und befüllen Sie den Topfeinsatz nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.
- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie auf den Regler drücken, um die Garzeit oder die Temperatur (nur für **Manuelles Garen**) einzustellen. Siehe Kapitel **Einstellen der Garzeit/des Drucks/der Temperatur**.

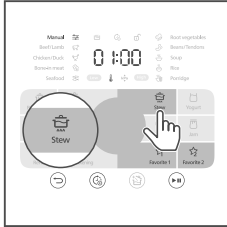
- 4 Drücken Sie auf die **Start/Stop**-Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



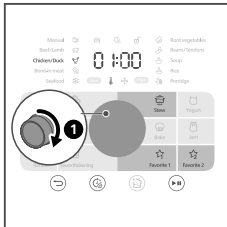
- 5 Nach dem Garen schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Eintopf

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Drücken Sie auf die **Schmoren**-Taste, um die Schmorfunktion auszuwählen.



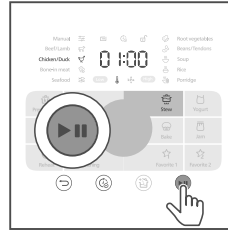
- 3 Drehen Sie den Regler, um **Huhn/Ente** auszuwählen.
 - ↳ Die gewählte Garfunktion blinkt und die Standardgarzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.



Hinweis

- Bitte wählen Sie das entsprechende Programm basierend auf Ihrem Rezept und Ihren Zutaten aus.
- Nutzen Sie das manuelle Programm nicht zum Garen von Lebensmitteln, die stark aufquellen oder dickflüssig sind, und befüllen Sie den Topfeinsatz nicht mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln und Flüssigkeit.
- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie auf den Regler drücken, um die Garzeit einzustellen. Siehe Kapitel "Einstellen der Garzeit/des Drucks/der Temperatur".

- 4 Drücken Sie auf die **Start**-Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



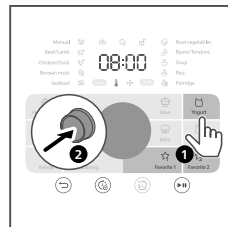
- 5 Nach dem Garen schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Joghurt und Marmelade

Hinweis

- Lassen Sie den Deckel geöffnet, wenn Sie die **Marmelade**-Funktion verwenden.

- 1 Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander und geben Sie sie in den Topfeinsatz.
- 2 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 3 Drücken Sie auf die Tasten **Joghurt oder Marmelade**. Drücken Sie zur Bestätigung auf den Regler.

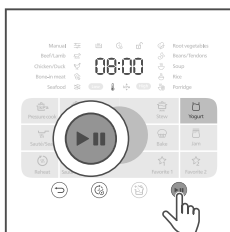




Hinweis

- Wenn Sie eine dicke Marmelade bevorzugen, verlängern Sie einfach die Garzeit in der Marmelade-Funktion.
- Nachdem Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie auf den Regler drücken, um die Garzeit einzustellen. Siehe Kapitel "Einstellen der Garzeit/des Drucks/der Temperatur".

- 4 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



- 5 Wenn das Garen beendet ist, gibt der Multikocher einen Signalton aus und geht automatisch in den Standby-Modus.

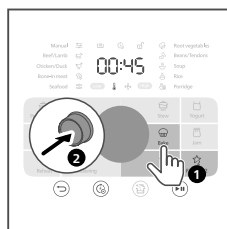
Backen

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander und geben Sie sie in den Topfeinsatz.
- 3 Drücken Sie auf die **Backen**-Taste. Drücken Sie zur Bestätigung auf den Regler.

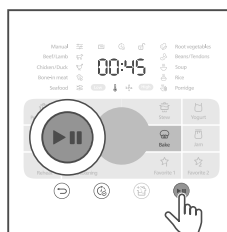


Hinweis

- Wenn Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Regler drehen, um die Garzeit einzustellen, und anschließend auf den Regler drücken, um die Einstellung zu bestätigen.



- 4 Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl auf den Regler.
- 5 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



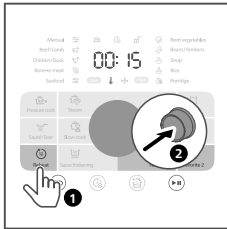
- 6 Nach dem Garen schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Aufwärmen

- 1 Lösen Sie die abgekühlten Speisen und verteilen Sie sie gleichmäßig im Topfeinsatz.
- 2 Gießen Sie etwas Wasser über das Essen, damit es nicht zu trocken wird. Die Wassermenge hängt von der Essensmenge ab.
- 3 Schließen Sie den Deckel, stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
- 4 Drücken Sie auf die **Aufwärmen**-Taste, um die **Aufwärmfunktion** auszuwählen.

Hinweis

- Wenn Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Regler drehen, um die Garzeit einzustellen, und anschließend auf den Regler drücken, um die Einstellung zu bestätigen.



- 5 Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl auf den Regler.
- 6 Drücken Sie auf die **▶**-Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



- 7 Nach dem Garen schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Anbraten/Anbräunen

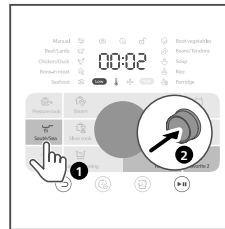
Hinweis

- Lassen Sie den Deckel geöffnet, wenn Sie die **Anbraten/Anbräunen**-Funktion verwenden.

- 1 Folgen Sie den Schritten unter "Vorbereitungen".
- 2 Drücken Sie auf die **Anbraten/Anbräunen**-Taste.

Hinweis

- Wenn Sie ein Garprogramm ausgewählt haben, können Sie den Regler drehen, um die Garzeit einzustellen, und anschließend auf den Regler drücken, um die Einstellung zu bestätigen.



- 3 Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl auf den Regler.
- 4 Drücken Sie auf die **▶**-Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



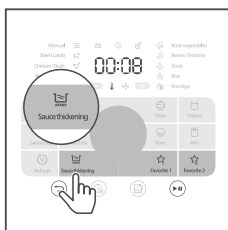
- 5 Wenn das Garen beendet ist, geht der Multikocher in den Standby-Modus.

Sauce einkochen

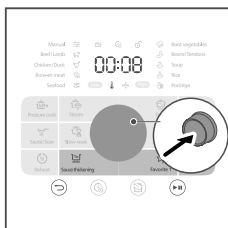
Hinweis

- Lassen Sie den Deckel geöffnet, wenn Sie diese Funktion verwenden.
- Wenn die Funktion **Sauce andicken** aktiv ist, drücken Sie auf die -Taste, um das Programm abzubrechen.

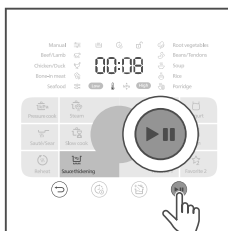
- 1 Drücken Sie auf die -Taste.
↳ Die Standardgarzeit wird angezeigt.



- 2 Drücken Sie zur Bestätigung den Regler.



- 3 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.



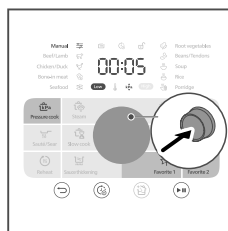
- 4 Nach dem Garen schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Einstellen von Garzeit/Druck/ Temperatur

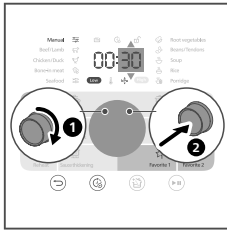
Hinweis

- Sie können den Druck nur für **Druckgaren – Manuell** (niedrig oder hoch) einstellen.
- Sie können die Temperatur für **Schongaren – Manuell** (niedrig oder hoch) und **Anbraten/Anbräunen** (niedrig oder hoch) einstellen.
- Wenn Sie die Garzeit, den Druck oder die Temperatur einstellen, drücken Sie auf die -Taste, um zum vorherigen Schritt zurückzukehren.
- Wenn die einstellbare Garzeit weniger als 1 Stunde beträgt, wird die Zeit mit jeder Umdrehung des Reglers in Schritten von 1 Minute angepasst.
- Beträgt die einstellbare Garzeit mehr als 1 Stunde, erfolgt die Einstellung in Schritten von jeweils 1 Stunde. Stellen Sie zuerst die Stunden und dann die Minuten ein.

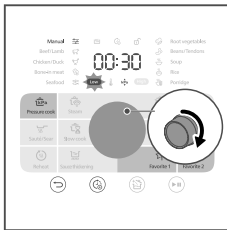
- 1 Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
↳ Für die Funktionen **Druckgaren**, **Schongaren**, **Dampfgaren** und **Schmoren** drücken Sie zunächst auf den Regler und drehen Sie ihn anschließend, um die Garzeit einzustellen.
↳ Zum **Backen**, **Marmelade**, **Joghurt**, **Anbraten/Anbräunen**, **Aufwärmen** und **Sauce andicken** drehen Sie den Regler, um die Garzeit direkt einzustellen.



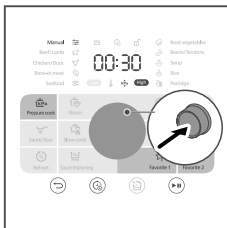
- 2 Drehen Sie den Regler, um die Garzeit einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung den Regler.



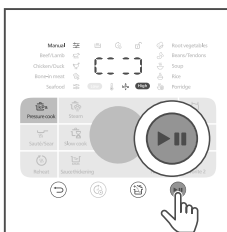
- 3 Drehen Sie den Regler, um den Druck einzustellen.



- 4 Drücken Sie zur Bestätigung den Regler.



- 5 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten; der Multikocher nimmt den Betrieb im ausgewählten Modus auf.

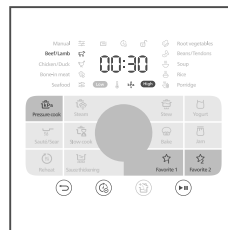


Einstellen der Startverzögerungszeit

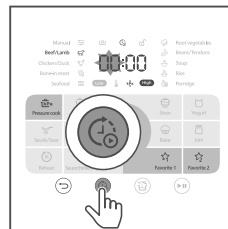
Hinweis

- Der Garvorgang wird gestartet, sobald die voreingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Die Startverzögerung ist für die Funktionen **Anbraten/Anbräunen**, **Marmelade**, **Sauce andicken** und **Aufwärmen** nicht verfügbar.
- Stellen Sie bei leicht verderblichen Lebensmitteln keine lange Startverzögerung ein, da diese vor Beginn des Garvorgangs verderben könnten.

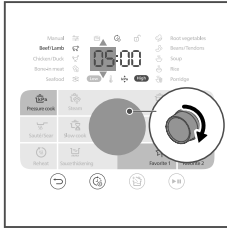
- 1 Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.



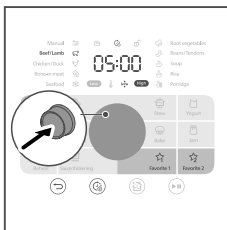
- 2 Drücken Sie auf die -Taste, um die verzögerte Startzeit einzustellen.



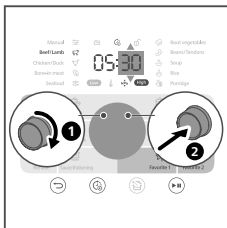
- 3 Drehen Sie den Regler, um die Stunden einzustellen.



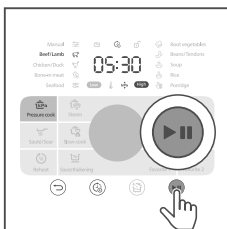
- 4 Drücken Sie zur Bestätigung den Regler.



- 5 Drehen Sie den Regler, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung den Regler.

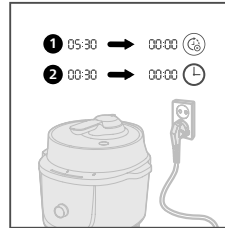


- 6 Drücken Sie zum Starten auf die -Taste.



- 7 Nach Ablauf der Startverzögerungszeit wird der Garvorgang gestartet.

↳ Nach dem Garvorgang schaltet der Multikocher automatisch in den Warmhaltemodus, und die Warmhalteanzeige leuchtet auf.



Zutaten hinzufügen

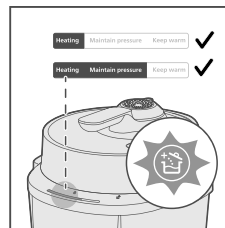
Mit dieser Funktion können Sie den Deckel während des Druckgarens öffnen und weitere Zutaten hinzufügen.

Hinweis

- Die Funktion "Zutaten hinzufügen" ist für alle Druckgaren-Menüs verfügbar, mit Ausnahme der Menüs "Reis" und "Porridge".

- 1 Nach Beginn des Garvorgangs leuchtet die Taste während der **Aufheiz-** oder **Druckhaltephase** auf, wenn die ausgewählte Funktion das Hinzufügen von Zutaten unterstützt.

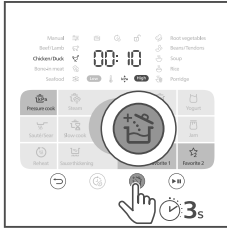
↳ Die Taste leuchtet auf.



- 2 Sie können die Taste während der **Aufheiz-** oder **Druckhaltephase** jederzeit 3 Sekunden lang gedrückt halten.

↳ Die Taste blinkt.

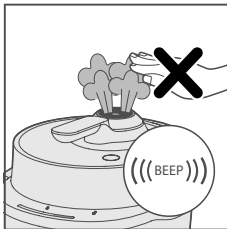
- ↳ Der aktuelle Garvorgang wird angehalten. Der Multikocher gibt fünf Signaltöne aus und beginnt mit der Druckentlastung.



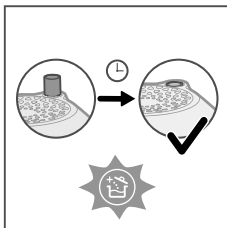
Hinweis

- Wenn Sie nach dem Drücken der Taste (Druckentlastung) anschließend die Taste (Zutat-hinzufügen) drücken, bricht der Multikocher den Zutat-hinzufügen-Vorgang ab und setzt das vorherige Garprogramm fort.

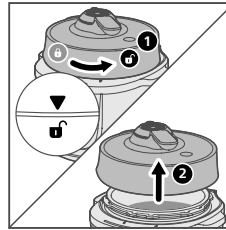
ACHTUNG: HEISSER DAMPF! Berühren Sie nicht die Dampfabdeckung.



- 3 Wenn der Druck nachlässt, sinkt der Schwimmer vollständig ab.



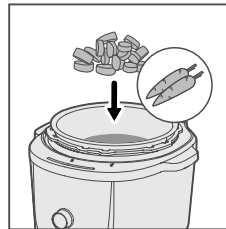
- 4 Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen. Stellen Sie sicher, dass die Symbole (Schloss) und (Dreieck) ausgerichtet sind.



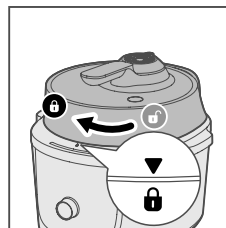
Hinweis

- Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, bis der Druck vollständig abgelassen ist und sich der Schwimmer vollständig abgesenkt hat.

- 5 Geben Sie weitere Zutaten hinzu.



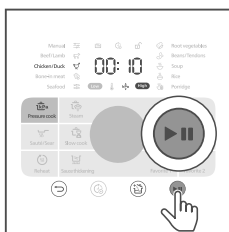
- 6 Schließen Sie den Deckel, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen, und achten Sie darauf, dass die Symbole (Schloss) und (Dreieck) ausgerichtet sind.



Hinweis

- Wenn sich der Deckel nur schwer verriegeln lässt, drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, bis sich der Schwimmer vollständig abgesenkt hat. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig und bündig auf dem Kondenswasserrand aufliegt (hinten nicht angehoben), bevor Sie den Griff zum Schließen drehen.

- 7 Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.



Einstellen des Menüs "Meine Favoriten"

Sie können zwei beliebige Menüs als Ihre Favoriten festlegen. Bevor Sie Änderungen an den Einstellungen vornehmen, sind die beiden Standardmenüs diese:

-  **Druckgaren – Rindfleisch/Lamm**
-  **Schongaren – Suppe**

Wenn Sie die Einstellung von  auf **Backen** ändern möchten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

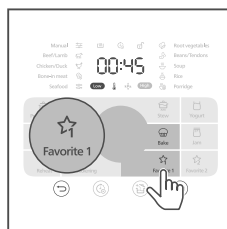
- 1 Drücken Sie auf die **Backen**-Taste.



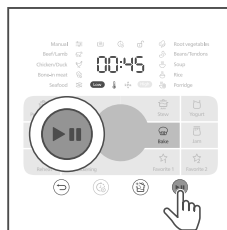
- 2 Halten Sie die -Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
 - ↳ Die -Taste blinkt zweimal.
 - ↳ Das Gerät piept.



- 3 Führen Sie die Schritte 1–2 aus, um Ihren Favoriten 2  festzulegen.
- 4 Drücken Sie auf  oder , um das Menü zu öffnen.



- 5 Drücken Sie auf die -Taste, um den Garvorgang zu starten.



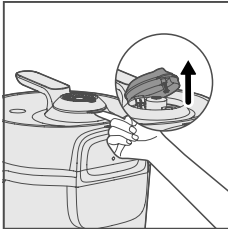
4 Reinigung und Wartung

Hinweis

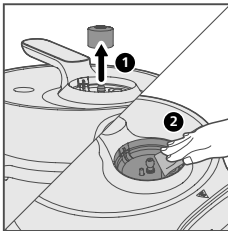
- Ziehen Sie vor der Reinigung des Multikochers den Netzstecker.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis der Multikocher ausreichend abgekühlt ist.
- Reinigen Sie den Multikocher nach jedem Gebrauch.

Dampfkammer

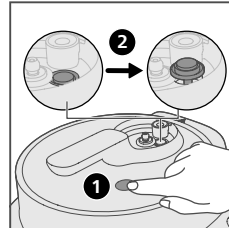
- Entfernen Sie die Dampfabweckung.



- Entfernen Sie das Druckentlastungsventil und beseitigen Sie Speisereste in der Dampfkammer mit einem feuchten Tuch.



- Drücken Sie die Druckentlastungstaste. Der Druckentlastungstift springt nach oben. Entfernen Sie anschließend die Speisereste und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab.

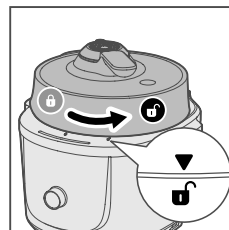


Hinweis

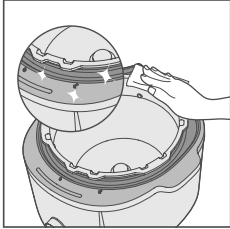
- Reinigen Sie den Schwimmer gründlich, wenn etwas übergelaufen ist.

Oberer Deckel

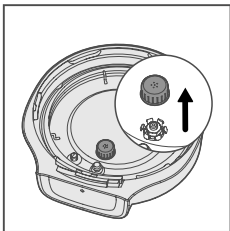
- Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen. Stellen Sie sicher, dass die Symbole  und  ausgerichtet sind.



- Reinigen Sie den Kondenswasserrand gründlich.

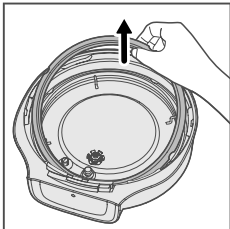


- Entfernen Sie die Anti-Blockierabdeckung.

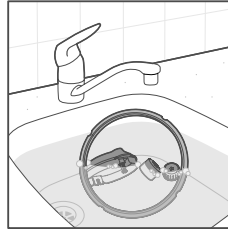


Hinweis

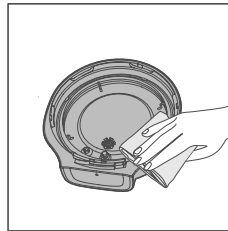
- Entfernen Sie den Dichtungsring nicht mit Gewalt.
- Entfernen Sie den Dichtungsring.



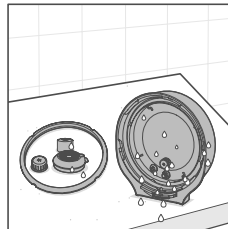
- Weichen Sie alle Teile in Wasser ein, und reinigen Sie sie mit einem Schwamm. Stellen Sie sicher, dass keine Speisereste zurückbleiben.



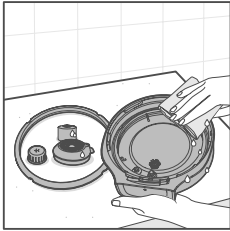
- Wischen Sie den oberen Deckel mit einem feuchten Tuch sauber.



- Stellen Sie den oberen Deckel nach der Reinigung senkrecht, um überschüssiges Wasser abzulassen. Trocknen Sie dann den oberen Deckel mit einem weichen Handtuch ab.



- Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch ab.



Topfeinsatz

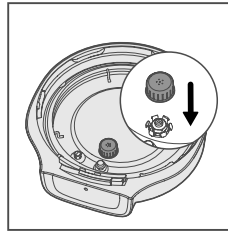
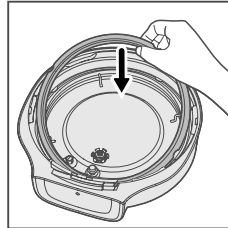
Hinweis

- Verwenden Sie keinen Metallspatel oder andere harte Utensilien, da diese die Innenfläche des Topfeinsatzes beschädigen können.
- Reinigen Sie den Topfeinsatz mit mildem Reinigungsmittel oder warmem Wasser, um Staub, Öl und Schmutz zu entfernen

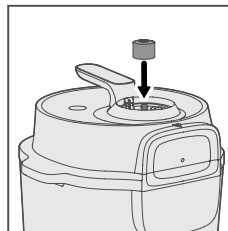


Zusammenbauen

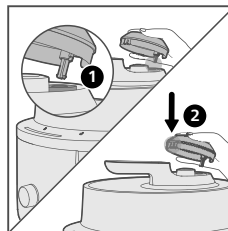
- Setzen Sie den Dichtungsring und die Anti-Blockierabdeckung wieder ein.



- Setzen Sie das Druckentlastungsventil wieder ein.



- Richten Sie den Schwimmer an der Öffnung in der Dampfkammer aus und befestigen Sie die Dampfdeckabdeckung wieder.



Geräteinnenseite

Innenseite des Außendeckels, Hauptgehäuse und Heizelement:

- Mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Lebensmittelreste entfernen, die am Multikocher haften.

Außenseite

Entfernen Sie alle am Multikocher haftenden Speisereste.

- Wischen Sie die Flächen mit einem leicht mit Spülwasser angefeuchteten Tuch ab.
- Wischen Sie das Bedienfeld nur mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Zubehör und Topfeinsatz

2-in-1-Löffel, Dämpfgestell, Glasdeckel 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 genannte Rückgabe 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 Verwertungssystem 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/warranty.

7 Technische Daten

Modellnummer	HD2633
Leistungsaufnahme beim Garen	1.000 W
Nennkapazität	6.0L



Hinweis

- Ziehen Sie den Netzstecker des Multikochers, wenn Sie ihn längere Zeit nicht verwenden.

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
Der obere Deckel lässt sich nur schwer schließen.	- Der Deckel ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt. Drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn. Vergewissern Sie sich, dass die Symbole  und  ausgerichtet sind. - Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring ordnungsgemäß am oberen Deckel eingesetzt ist. - Überprüfen Sie, ob das Schwimmerventil gründlich gereinigt wurde. - Drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, bis der Druck vollständig abgelassen ist und sich der Schwimmer vollständig abgesenkt hat.
Der obere Deckel lässt sich nach der Druckentlastung nur schwer öffnen.	- Drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, bis der Druck vollständig abgelassen ist und sich der Schwimmer vollständig abgesenkt hat. - Vergewissern Sie sich, dass die Symbole  und  ausgerichtet sind. - Am unteren Ende des Schwimmerventils und am Schwimmer können sich Speisereste ansammeln. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, da dies zu Verbrennungen führen kann. Warten Sie etwa 30 Minuten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Drücken Sie den Schwimmer nach unten und drehen Sie den Griff anschließend mehrmals vorsichtig hin und her. - Reinigen Sie das Schwimmerventil und den Schwimmer gemäß den Reinigungsanweisungen.
Die Speisen sind nicht gar.	- Es wurde eine falsche Funktion oder Garzeit ausgewählt. Verlängern Sie die Garzeit oder wählen Sie eine andere Garmethode. - Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Multikochers, dass sich keine Fremdkörper oder Rückstände auf dem Heizelement oder an der Außenseite des Topfeinsatzes befinden. - Das Heizelement ist beschädigt oder der Topfeinsatz verformt. Bringen Sie den Multikocher zu Ihrem Philips Händler oder zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
Am Deckel oder Dampfauslass tritt Luft oder Dampf aus.	- Der Dichtungsring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß am oberen Deckel eingesetzt ist. - Im Dichtungsring befinden sich Lebensmittelmrückstände. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring sauber ist. - Am Schwimmerventil befinden sich Speisereste. Reinigen Sie das Schwimmerventil. - Der Deckel ist nicht vollständig geschlossen und verriegelt. Stellen Sie sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen und in der richtigen Position verriegelt ist.
E1 wird auf dem Display angezeigt.	Der Sensor des Heizelements weist eine Stromkreisunterbrechung auf. Bringen Sie das Gerät zu einem Philips Händler oder zu einem von Philips autorisierten Service-Center.

Problem	Lösung
E2 wird auf dem Display angezeigt.	Der Sensor des Heizelements weist einen Kurzschluss auf. Bringen Sie das Gerät zu einem Philips Händler oder zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
E3 wird auf dem Display angezeigt.	Die Heizelementtemperatur überschreitet 200 °C. Überprüfen Sie, ob der Innentopf ordnungsgemäß auf dem Heizelement sitzt.
E4 wird auf dem Display angezeigt.	Der Niederdruckschalter ist aktiviert und die Temperatur des Heizelements liegt unter 70 °C. Bringen Sie das Gerät zu einem Philips Händler oder zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
E5 wird auf dem Display angezeigt.	- Ziehen Sie das Netzkabel ab und drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, um den Druck abzulassen, oder lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise abkühlen, bis sich der Schwimmer absenkt. - Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an, um den Betrieb fortzusetzen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geöffnet ist, wenn Sie das Programm "Anbraten/ Marmelade/Sauce andicken" nutzen. - Wenn das Problem durch die oben genannten Schritte nicht behoben werden kann, bringen Sie das Gerät zu einem Philips Händler oder zu einem von Philips autorisierten Service-Center.
E6 wird auf dem Display angezeigt.	- Ziehen Sie das Netzkabel ab und drücken Sie die Taste zur manuellen Druckentlastung, um den Druck abzulassen, oder lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise abkühlen, bis sich der Schwimmer absenkt. Anschließend können Sie den Deckel öffnen. - Der Dichtungsring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt. Stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß am oberen Deckel eingesetzt ist. - Im Dichtungsring befinden sich Lebensmittelmittelrückstände. Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring sauber ist. - Am Schwimmerventil befinden sich Speisereste. Reinigen Sie das Schwimmerventil. - Der obere Deckel ist nicht vollständig geschlossen und verriegelt. Stellen Sie sicher, dass der obere Deckel vollständig in der richtigen Position verriegelt ist.
Die oben genannten Probleme bestehen weiterhin.	- Beim Multikocher ist eine Fehlfunktion aufgetreten. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor: (1) Selbsthilfe-Service. Wenden Sie sich an das Philips Service-Center. Dort erhalten Sie gegebenenfalls Anweisungen und Unterstützung per Video, um das Problem selbst zu beheben. (2) Reparatur im Service-Center. Bringen Sie Ihr Produkt zu einem Philips Service-Center. (3) Vor-Ort-Service. Wenden Sie sich an uns. Wir helfen Ihnen dabei, eine von Philips autorisierte Reparatur Ihres Produkts vor Ort zu organisieren – ohne zusätzliche Kosten.

Sisu

1 Tähtis	121
Elektromagnetväljad (EMV)	122
2 Teie Multicooker	123
Mis on karbis	123
Toote ülevaade	124
Nuppude tutvustus	125
3 Multicookeri kasutamine	126
Enne esmakasutust	126
Küpsetusprogramm	127
Ettevalmistamine	129
Rõhurežiimis küpsetamine	130
Aur	132
Pikaajaline küpsetamine	134
Hautis	135
Jogurt ja moos	135
Küpsetamine	136
Soojendamine	136
Pruunistamine/kõrvetamine	137
Kastme paksendamine	137
Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmine	138
Käivitusviite aja muutmine	139
Koostisainete lisamine	140
Menüü „Minu lemmikud“ seadistamine	142

4 Puhastamine ja hooldus	143
Aurukarp	143
Pealmine kaas	143
Sisemine nõu	145
Kokkupanemine	145
Seadme sisemus	145
Välispind	145
Tarvikud ja sisemine pott	145
5 Ringlussevõtt	146
6 Garantii ja tugi	146
7 Tehnilised andmed	146
8 Veaotsing	147

1 Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolika läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Seadet ei tohi vette uputada.

Hoiatus!

- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhairetega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Seadmega mängimise ärahoidmiseks peaksite kindlustama laste järelvalve.
- 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.
- Kuumutuselemendi pind on pärast kasutamist kuum.
- 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 kokupuutunud pindade puhastamiseks niisket lappi ja eemaldage kõik seadme külge jäänud toidujäägid.

- Enne seadme sisselülitamist kontrollige, kas sellele märgitud pinge vastab kohalikule vooluvõrgupingele.
- Kasutage seadme ühendamiseks ainult maandatud pistikupesa. Veenduge alati, et pistik on korralikult pistikupessa ühendatud.
- Ärge kasutage seadet, kui pistik, toitejuhe, sisemine nõu, rõngastihend või põhiseade on kahjustatud.
- 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.

Märkus

- Seadmele märgitud sümbol tähendab „Ettevaatust, kuumad pinnad“, põletusvigastuste vältimiseks ärge puudutage kuuma pinda.
- Seade ei tohi asuda vahetult pistikupesa all.
- HOIATUS. Vältimaks seadme kahjustamist, ärge kasutage puhastamiseks leeliselisi puhastusvahendeid – kasutage pehmet lappi ja õrnatoimelist puhastusainet.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- 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 deformeerunud.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda.



- Olge seadme puudutamisel eriti ettevaatlik.
- Kui avate toiduvalmistamise ajal kaane, olge ettevaatlik, kuna kuum aur tuleb aurukattest või seadmest välja. Auruga kokkupuutumise vältimiseks ärge pange käsi ega nagu seadme lähedusse.
- Ärge tõstke ega liigutage seadet töötamise ajal.
- Ärge ületage sisemisel nõul märgitud maksimaalset veetaset, nii vältite 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 soovitatav koostisainetena kasutada koorik- või karploomi. Enne seadmesse panekut eemaldage kõvad koorikud ja kestad.
- Ärge pange auruvasse 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 väärkasutusel, professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil kasutamisel või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse ja Philips ei vastuta põhjustatud kahjustuste eest.
- Kasutusjuhendi saab alla laadida veebilehelt **www.philips.com/support**.

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

2 Teie Multicooker

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

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

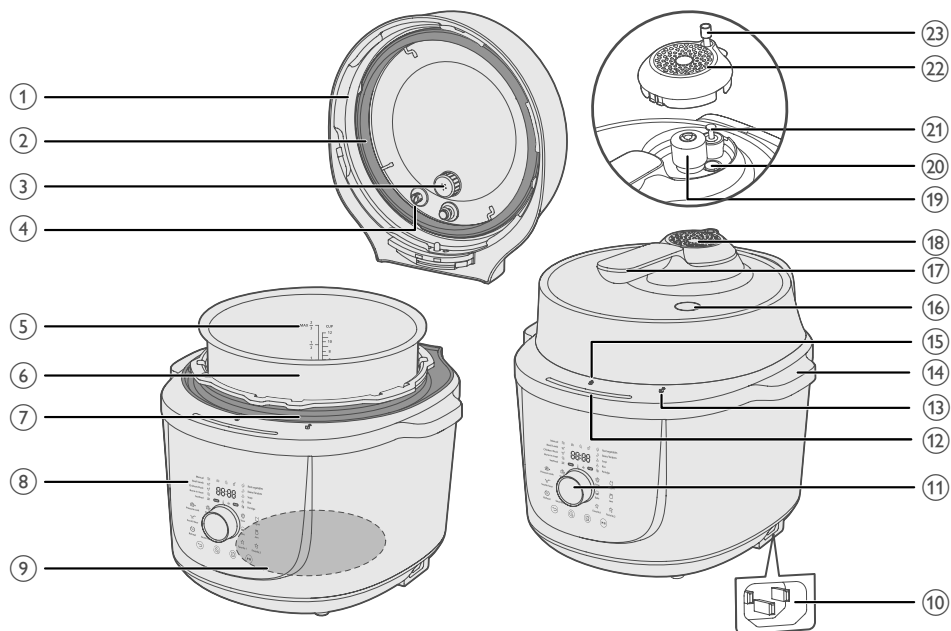
Mis on karbis

Põhiseade
Kaks ühes lusikas
Toitekaabel
Klaaskaas
Olulise teabe brošüür

Sisemine nõu
Möötenõu
Aurutamisriiul
Kiirjuhend



Toote ülevaade



①	Pealmine kaas	⑬	Lahtise kaane asend
②	Rõngastihend	⑭	Kõlgmine käepide
③	Blokeerumisvastane kate	⑮	Lukustatud kaane asend
④	Ohutusklapp	⑯	Manuaalne rõhu vabastusnupp
⑤	Veetaseme näidik	⑰	Käepide
⑥	Sisemine nõu	⑱	Aurukarp
⑦	Kondensatsiooniäär	⑲	Rõhuventiil
⑧	Juhtpaneel	⑳	Rõhuvabastuse varras
⑨	Küttekeha	㉑	Ujuventiil
⑩	Elektripistik	㉒	Aurukate
⑪	Pöördnupp	㉓	Ujuk
⑫	Küpsetusprotsessi näidikuriba		

Nuppude tutvustus



Juhtnupud

	Tagasiliikumise/tühistamise nupp		Pruunistamise/kõrvetamise nupp
	Käivitusviite nupp		Aeglase küpsetamise nupp
	Koostisainete lisamise nupp		Küpsetamisnupp
	Käivitusnupp		Moosinupp
	Kiirkeedu nupp		Ülessoojendusnupp
	Arupäästik		Kastme paksendamise nupp
	Hautisenupp		1. lemmiku nupp
	Jogurtinupp		2. lemmiku nupp

Näidikud

	Soojas hoidmise näidik		Rõhunäidik
	Temperatuurinäidik		Kaane avatuse näidik
	Madala temperatuuri/rõhu näidik		Käivitusviite näidik
	Kõrge temperatuuri/rõhu näidik		Ooterežiim

3 Multicookeri kasutamine

Enne esmakasutust

- 1 Eemaldage seadme küljest kõik pakkematerjalid.
- 2 Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja.
- 3 Enne Multicookeri esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“).



Märkus

- Lugege kasutusjuhend enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Asetage seade tasasele pinnale.
- Eemaldage reklaamkleebis seadmelt enne esmakordset kasutamist.
- Enne Multicookeri kasutamist veenduge, et kõik osad oleksid täiesti kuivad.
- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.

Küpsetusprogramm

Küpsetus-funktsioon	Alamküpsetus-funktsioon	Vaikimisi küpsetusaeg	Reguleeritav küpsetusaeg	Eelseadistatud rõhk/temperatuur	Reguleeritav rõhu-/temperatuurivahemik
Rõhuga küpsetamine 	Manuaalrežiim ()	5 minutit	2–59 minutit	Madal rõhk	Madal/kõrge rõhk
	Veis/lammas ()	40 minutit	13–59 minutit	Kõrge rõhk	Pole tellitav
	Kana/part ()	25 minutit	12–59 minutit	Kõrge rõhk	Pole tellitav
	Kondiga liha ()	25 minutit	20–59 minutit	Kõrge rõhk	Pole tellitav
	Mereannid ()	3 minutit	1–59 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Juurviljad ()	5 minutit	2–10 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Oad/kõõlused ()	30 minutit	25–59 minutit	Kõrge rõhk	Pole tellitav
	Supp ()	30 minutit	25–59 minutit	Kõrge rõhk	Pole tellitav
	Riis ()	14 minutit	Pole tellitav	Madal rõhk	Pole tellitav
	Puder ()	15 minutit	2–59 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
Aeglane küpsetamine 	Manuaalrežiim ()	2 tundi	2–12 tundi	Madal temperatuur	Madal/kõrge temperatuur
	Veis/lammas ()	6 tundi	2–12 tundi	Kõrge temperatuur	Pole tellitav
	Kana/part ()	4 tundi	2–12 tundi	Kõrge temperatuur	Pole tellitav
	Kondiga liha ()	6 tundi	2–12 tundi	Kõrge temperatuur	Pole tellitav
	Mereannid ()	2 tundi	2–12 tundi	Madal temperatuur	Pole tellitav
	Supp ()	2 tundi	2–12 tundi	Madal temperatuur	Pole tellitav

Küpsetus-funktsioon	Alamküpsetus-funktsioon	Vaikimisi küpsetusaeg	Reguleeritav küpsetusaeg	Eelseadistatud rõhk/temperatuur	Reguleeritav rõhu-/temperatuurivahemik
Aur 	Manuaalre-žiim ()	kümme minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Veis/lammas ()	20 minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Kana/part ()	15 minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Kondiga liha ()	20 minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Mereannid ()	3 minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
	Riis ()	14 minutit	3–30 minutit	Madal rõhk	Pole tellitav
Hautis 	Manuaalre-žiim ()	1 tund	0,5–10 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
	Veis/lammas ()	2 tundi	0,5–10 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
	Kana/part ()	1 tund	0,5–10 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
	Kondiga liha ()	2 tundi	0,5–10 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
	Mereannid ()	30 minutit	0,5–10 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
Pruunistamine/kõrvetamine 		3 minutit	3–59 minutit	Madal temperatuur	Madal/kõrge temperatuur
Jogurt 		8 tundi	6–12 tundi	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
Küpsetamine 		45 minutit	10–59 minutit	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
Moos 		55 minutit	25–59 minutit	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
Soojendamine 		15 minutit	15–59 minutit	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav
Kastme paksendamine 		8 minutit	8–15 minutit	Ühtlane temperatuur	Pole tellitav

Märkus

- Kasutage rõhurežiimis küpsetamise kaant koos funktsioonidega **Rõhurežiimis küpsetamine**  ja **Aurutamine** .
- Sulgege rõhurežiimis küpsetamise kaas ja lukustage see, kui kasutate järgmiseid funktsioone: **Rõhurežiimis küpsetamine** , **Aurutamine** .
- Hoidke kaas avatuna siis, kui kasutate funktsioone **Pruunistamine** , **Moosi valmistamine**  ja **Kastme paksendamine** .
- Pärast 2-minutulist tegevusetust lülitub seade automaatselt ooterežiimi. Seadme äratamiseks ja küpsetusprogrammi valimiseks vajutage nuppu.
- Klaaskaant saate kasutada järgmiste funktsioonide jaoks: **Hautis**  või **Aeglane küpsetamine** .
- Rõhurežiimi programmide korral (näiteks **Rõhurežiimis küpsetamine**  ja **Aurutamine** ) näitab ekraanil esitatud küpsetusaaja vaikeseadet rõhu säilitamise aega. Täielik küpsetusaeg koosneb järgmistest etappidest: kuumutamisaeg + rõhu säilitamise aeg + rõhu vabastamise aeg.
- Tegelik küpsetusaeg sõltub järgmisest: toidu (riisi) kogus, vesi, elektripinge, temperatuur, vee temperatuur ja toidu kvaliteet.

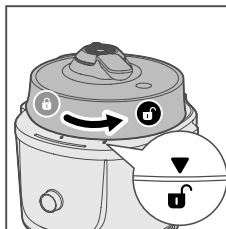
Ettevalmistamine

Märkus

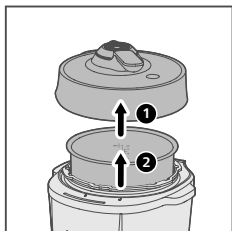
- Sisemisse nõusse tuleb toitu ja vett lisada vähemalt kuni minimaalse veetaseme näidikuteni, kuid mitte üle maksimaalse veetaseme näidikute.
- Ärge ületage märgitud mahtu ega sisemisel nõul tähistatud veetaseme ülempiiri, kuna see võib põhjustada toidu väljavoolamist Multicookerist.
- Kasutage pealmist kaant suurema osa küpsetusprogrammide jaoks; eriti aga rõhuga küpsetamise ja aurutamise programmi jaoks.
- Küpsemisel paisuva toidu (nagu herved ja viskoosne vedel toit) valmistamiseks lisage vett ja toitu ainult poole nõu jagu.
- Riisi valmistamisel järgige sisemise poti siseküljel olevaid veetaseme näidikuid. Veetaset võib riisitüübi ja isiklike eelistuste alusel reguleerida. Ärge ületage sisemise nõu sees olevat veetaset.
- Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu , seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.

Enne, kui kasutate Multicookerit toidu küpsetamiseks, järgige allolevaid ettevalmistussamme.

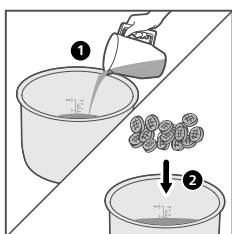
- 1 Keerake kaane avamiseks käepidet vastupäeva, veenduge, et sümbolid  ja  oleksid kohakuti.



- 2 Võtke sisemine nõu Multicookerist välja.



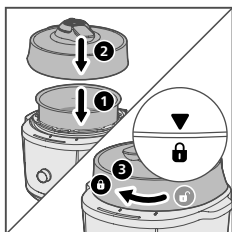
- 3 Lisage sisemisse nõusse vesi ja muud toiduained.



- 4 Pühkige sisemise nõu väliskülg kuivaks.



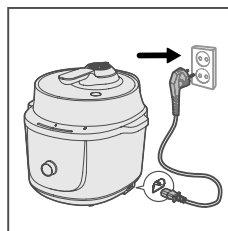
- 5 Pange sisemine nõu Multicookerisse. Seejärel sulgege kaas, keerates käepidet päripäeva, ning jälgige, et sümbolid ja oleksid kohakuti.



Märkus

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

- 6 Sisestage pistik pistikupessa.



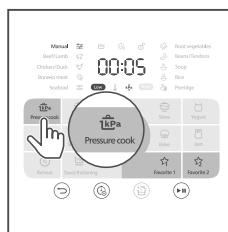
Rõhurežiimis küpsetamine

Märkus

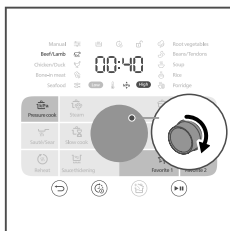
- Veenduge, et ülemine kaas oleks korralikult lukustatud enne küpsetusprotsessi algust.
- Veenduge, et auru rõhuventiil oleks õigesti paigaldatud.
- Veenduge, et rõngastihend oleks korras ja õigesti paigaldatud.
- Veenduge, et aurukate oleks õigesti paigaldatud.

Rõhurežiimis küpsetamise aega ja rõhu reguleerimisvahemikku vaadake peatükist „Küpsetusprogramm“.

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Vajutage **rõhurežiimis küpsetamise** nuppu, et valida rõhurežiimis küpsetamine ().



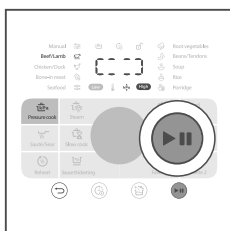
- 3 Keerake nuppu, et valida **veis/lammas**.
 ↳ Valitud küpsetusfunktsioon vilgub, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.



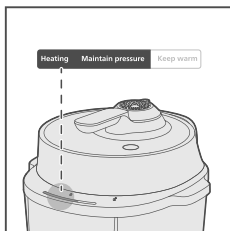
Märkus

- Selleks, et küpsetada muudetud küpsetusajaga, saate keerata nuppu, et muuta küpsetusaega – vt peatükki „Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmine“.

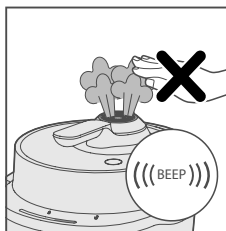
- 4 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



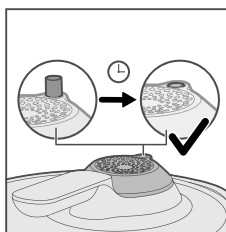
- 5 Kui Multicooker saavutab küpsetusrõhu, alustab tööd püsiva rõhu taimer.



- 6 Kui püsiva rõhu taimer on läbi saanud, lülitub Multicooker rõhu vabastamise etappi ja hakkab rõhku välja laskma. Ärge puudutage aurukatet.



- 7 Kui rõhk on välja lastud, langeb ujuk täielikult.



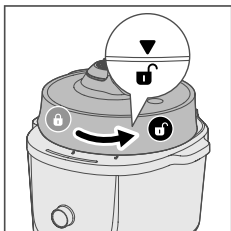
- 8 Multicooker lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.

- ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli .

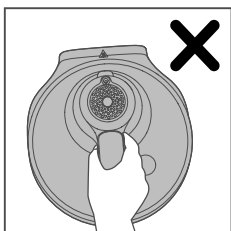
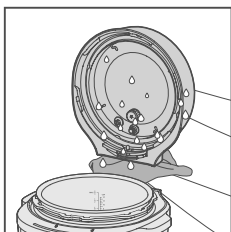
Märkus

- Aur lastakse automaatselt välja – sellele kulub mõni minut, olenedes seesoleva vedeliku kogusest.
- Ärge kasutage manuaalset rõhu vabastusnuppu, kui valmistate kleepuvaid vedelikke nagu nt riisipüree, oad vms, kuna see võib üle voolata.
- Enne manuaalse rõhu vabastusnupu vajutamist vajutage nuppu , et lülitada rõhu automaatse vabastamise protsess välja.
- Samuti saate vajutada manuaalset rõhu vabastamise nuppu kaane peal, et rõhk kiirelt välja lasta. Olge ülevoolamise suhtes ettevaatlik, kui vajutate rõhu käsitsi vabastamise nuppu. Ülevoolamise korral vabastage nupp viivitamatult.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, lahutage Multicooker vooluvõrgust.

- 9 Pöörake ülemine kaas vabastatud asendisse.



- 10 Kui avate kaane, siis kasutage kaane sisemuselt toidu ja kondenseerunud vee kõrvaldamiseks ning kõrvetamise ennetamiseks rätikut.

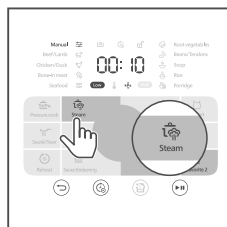


Aur

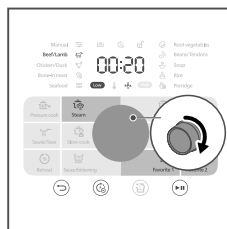
Märkus

- Veenduge, et ülemine kaas oleks korralikult lukustatud enne küpsetusprotsessi algust.
- Veenduge, et auru rõhuventiil oleks õigesti paigaldatud.
- Veenduge, et rõngastihend oleks korras ja õigesti paigaldatud.
- Veenduge, et aurukate oleks õigesti paigaldatud.

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Kallake vesi sisemisse nõusse ja veenduge, et vett on auru tekitamiseks piisavalt. Veenduge, et veetase oleks keetmise ajal aurutamisriiulist madalam. Soovitatud veekogus on kuni 2 skaalat.
- 3 Asetage aurutamisriiul sisemisse nõusse. Pange kõik toiduained aurutamisriiulile.
- 4 Vajutage **aurupäästikut**, et valida auruga küpsetamise funktsioon.



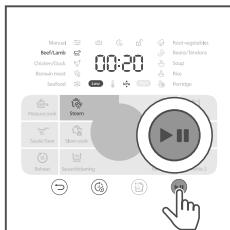
- 5 Keerake nuppu, et valida **veis/lammas**.
↳ Valitud küpsetusfunktsioon vilgub, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.



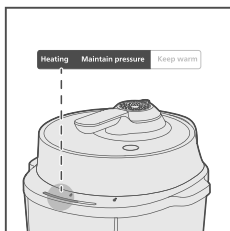
Märkus

- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate vajutada nuppu, et muuta küpsetusaega – vt peatükki „Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmine“.

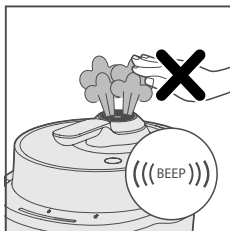
- 6 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



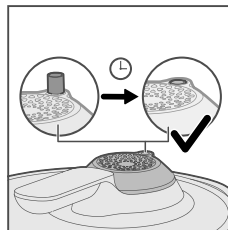
- 7 Kui Multicooker saavutab küpsetusrõhu, alustab tööd püsiva rõhu taimer.



- 8 Kui püsiva rõhu taimer on läbi saanud, lülitub Multicooker rõhu vabastamise etappi ja hakkab rõhku välja laskma. Ärge puudutage aurukatet.



- 9 Kui rõhk on välja lastud, langeb ujuk täielikult.



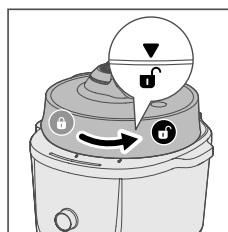
- 10 Multicooker lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.

→ Süttib soojana hoidmise märgutuli ()

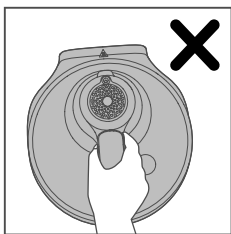
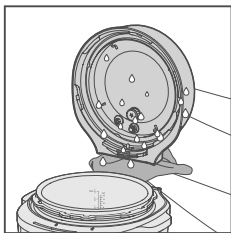
Märkus

- Aur lastakse automaatselt välja – sellele kulub mõni minut, olenedes seesoleva vedeliku kogusest.
- Ärge kasutage manuaalset rõhu vabastusnuppu, kui valmistate kleepuvaid vedelikke nagu nt riisipüree, oad vms, kuna see võib üle voolata.
- Enne manuaalse rõhu vabastusnupu vajutamist vajutage nuppu , et lülitada rõhu automaatse vabastamise protsess välja.
- Samuti saate vajutada manuaalset rõhu vabastamise nuppu kaane peal, et rõhk kiirelt välja lasta. Olge ülevoolamise suhtes ettevaatlik, kui vajutate rõhu käsitsi vabastamise nuppu. Ülevoolamise korral vabastage nupp viivitamatult.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, lahutage Multicooker vooluvõrgust.

- 11 Pöörake ülemine kaas vabastatud asendisse.



- 12 Kui avate kaane, siis kasutage kaane sisemuselt toidu ja kondenseerunud vee kõrvaldamiseks ning kõrvetamise ennetamiseks rätikut.

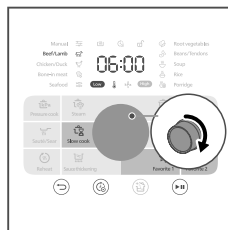


Pikaajaline küpsetamine

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Vajutage **aeglase küpsetamise** nuppu, et valida aeglase küpsetamise funktsioon.



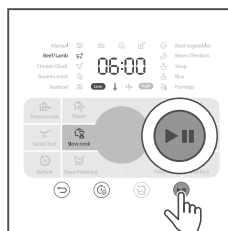
- 3 Keerake nuppu, et valida **veis/lammas**.
- Valitud küpsetusfunktsioon vilgub, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.



Märkus

- Valige õige programm vastavalt retseptile ja koostisosadele.
- Ärge kasutage käsitsi programmi kiiresti paisuvate või paksenevate toitude valmistamiseks, samuti ei tohi täita sisemist nõud toidu ja vedelikuga rohkem kui poole võrra.
- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate vajutada nuppu, et muuta küpsetusaega või temperatuuri (ainult **manuaalrežiim**) – vt ptk „**Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmine**“.

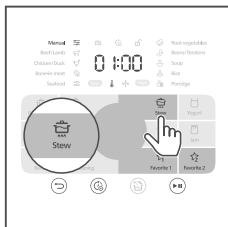
- 4 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



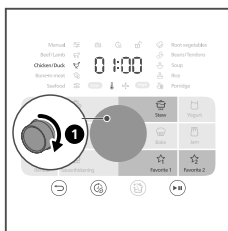
- 5 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile.

Hautis

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Vajutage **hautisenuppu**, et valida hautisefunktsioon.



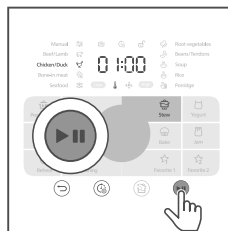
- 3 Keerake nuppu, et valida **kana/part**.
 ↳ Valitud küpsetusfunktsioon vilgub, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.



Märkus

- Valige õige programm vastavalt retseptile ja koostisosadele.
- Ärge kasutage käsitsi programmi kiiresti paisuvate või paksenevate toitude valmistamiseks, samuti ei tohi täita sisemist nõud toidu ja vedelikuga rohkem kui poole võrra.
- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate vajutada nuppu, et muuta küpsetusaega – vt peatükki „Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmise“.

- 4 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



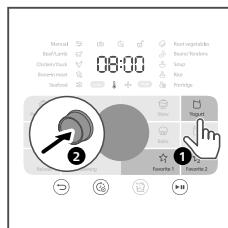
- 5 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile.

Jogurt ja moos

Märkus

- Hoidke kaas avatuna **Moosi** funktsiooni ajal.

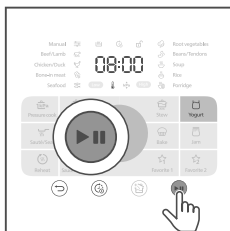
- 1 Segage kõik toiduained korralikult läbi ja pange sisemisse nõusse.
- 2 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 3 Vajutage **jogurti või moosi** nuppu. Vajutage nuppu valiku kinnitamiseks.



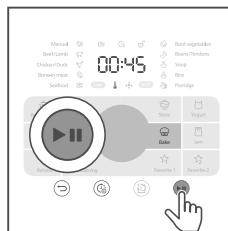
Märkus

- Kui eelistate paksu moosi, pikendage lihtsalt moosifunktsiooni küpsetusaega.
- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate vajutada nuppu, et muuta küpsetusaega – vt peatükki „Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmise“.

- 4 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



- 5 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



- 5 Kui küpsetamine on lõpetatud, siis Multicooker piiksub ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.

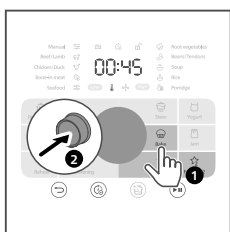
- 6 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile.

Küpsetamine

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Segage kõik toiduained korralikult läbi ja pange sisemisse nõusse.
- 3 Vajutage **küpsetamisnuppu**. Vajutage nuppu valiku kinnitamiseks.

Märkus

- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate keerata nuppu küpsetusaja muutmiseks, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu.



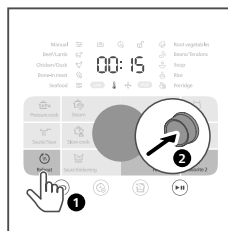
- 4 Vajutage nuppu valiku kinnitamiseks.

Soojendamine

- 1 Murendage jahtunud toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse.
- 2 Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks. Vee kogus sõltub toidu kogusest.
- 3 Sulgege kaas, sisestage pistik seinakontakti ning lülitage seade sisse.
- 4 Vajutage **soojendamisenuppu**, et valida soojendusfunktsioon.

Märkus

- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate keerata nuppu küpsetusaja muutmiseks, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu.



- 5 Vajutage nuppu valiku kinnitamiseks.
- 6 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



- 7 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile.

Pruunistamine/kõrvetamine

Märkus

- Hoidke kaas avatuna **pruunistamise/kõrvetamise** funktsiooni ajal.

- 1 Järgige samme jaotises „Ettevalmistused“.
- 2 Vajutage **pruunistamise/kõrvetamise** nuppu.

Märkus

- Pärast küpsetusprogrammi valimist saate keerata nuppu küpsetusaaja muutmiseks, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu.



- 3 Vajutage nuppu valiku kinnitamiseks.

- 4 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



- 5 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker ooterežiimile.

Kastme paksendamine

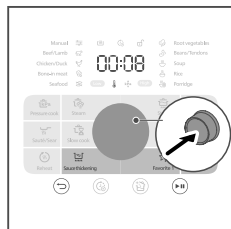
Märkus

- Selle funktsiooni kasutamisel hoidke kaas avatuna.
- Kui **kastme paksendamise** funktsioon töötab, vajutage programmi katkestamiseks nuppu .

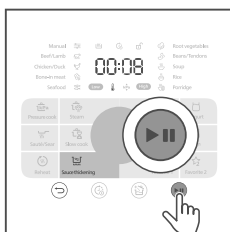
- 1 Vajutage nuppu .
 - Kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.



- 2 Kinnituseks vajutage nuppu.



- 3 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



- 4 Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile.

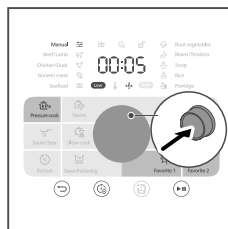
Küpsetusaja/rõhu/temperatuuri muutmine

Märkus

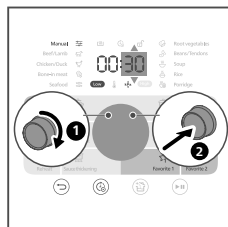
- Te saate muuta rõhku ainult **rõhuga küpsetamine – manuaalne** jaoks (madal või kõrge).
- Temperatuuri saate muuta režiimides **aeglane küpsetamine – käsitsi** (madal või kõrge) ja **küpsetamine/kõrvetamine** (madal või kõrge).
- Kui muudate küpsetamisega, rõhku või temperatuuri, vajutage nuppu , et naasta eelmise sammu juurde.
- Kui muudetav küpsetusaeg on lühem kui 1 tund, muudab nupu iga keeramine aega 1-minutiliste sammudena.
- Kui muudetav küpsetusaeg on pikem kui 1 tund, muudab nupu iga keeramine aega 1-tunniste sammudena. Määrake esmalt tunnid, seejärel minutid.

- 1 Valige soovitud funktsioon.
 ↳ **Rõhurežiimis küpsetamise, aeglase küpsetamise, aurutamise ja hautise režiimide jaoks** vajutage esmalt nuppu ja seejärel keerake nuppu, et muuta küpsetusaega.

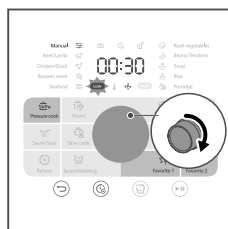
- ↳ Funktsioonide **Küpsetamine, Moosi valmistamine, Jogurt, Pruunistamine, Soojendamine** ja **Kastme paksendamine** kasutamise korral pöörake nupp küpsetusaja otse reguleerimiseks.



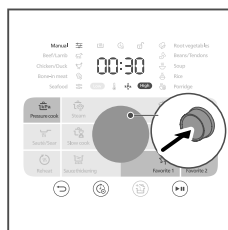
- 2 Keerake nuppu, et muuta küpsetusaega. Kinnituseks vajutage nuppu.



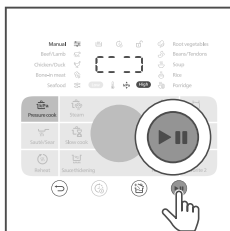
- 3 Keerake nuppu, et muuta rõhutaset.



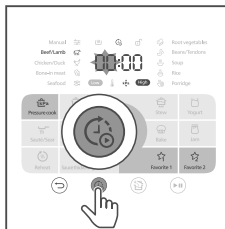
- 4 Kinnituseks vajutage nuppu.



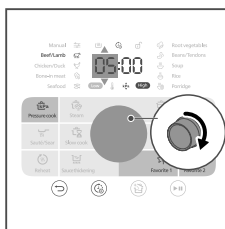
- 5 Vajutage nuppu , et käivitada küpsetamine ja Multicooker alustab tööd valitud režiimis.



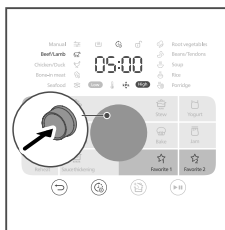
- 2 Vajutage nuppu , et määrata käivitussviite aeg.



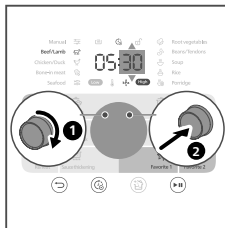
- 3 Tunni seadistamiseks keerake nuppu.



- 4 Kinnituseks vajutage nuppu.



- 5 Minuti seadistamiseks keerake nuppu. Kinnituseks vajutage nuppu.

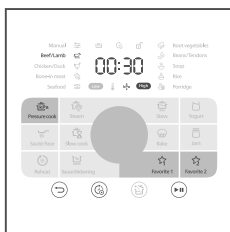


Käivitussviite aja muutmine

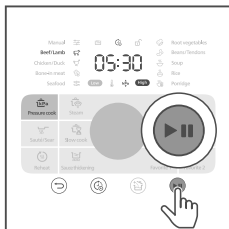
Märkus

- Toiduvalmistamine algab, kui määratud aeg on läbi saanud.
- Viivitusega käivitus ei ole saadaval pruunistamise/kõrvetamise, moosi, kastme paksendamise ja soojendamise jaoks.
- Ärge kasutage pikka käivitussviite aega riknevate toitude jaoks, kuna need võivad halvaks minna enne küpsetamise algust.

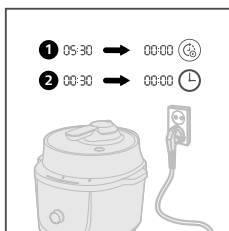
- 1 Valige soovitud funktsioon.



- 6 Alustamiseks vajutage nuppu .



- 7 Pärast käivitusviite aja läbisaamist algab küpsetamine.
- ↳ Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitub Multicooker automaatselt soojana hoidmise režiimile ja soojas hoidmise näidik süttib.



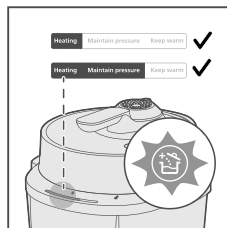
Koostisainete lisamine

Selle funktsiooni abil saate küpsetamise ajal kaane avada ja koostisaineid lisada.

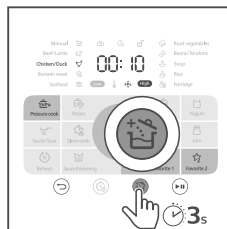
Märkus

- Koostisainete lisamise funktsioon on saadaval kõikide rõhuga küpsetamise menüüde jaoks, välja arvatud riis ja puder.

- 1 Pärast küpsetamis algust süttib **soojenduse** protsessis või **rõhu hoidmise** protsessis nupp , kui valitud funktsioon toetab koostisainete lisamist.
- ↳ Nupu  tuli süttib.



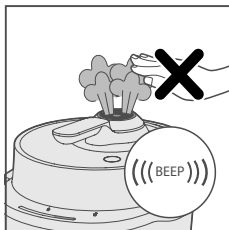
- 2 Te saate vajutada ja hoida nuppu  3 sekundit igal ajal **soojenduse** protsessi või **rõhu hoidmise** protsessis.
- ↳ Nupp  vilgub.
- ↳ Praegune küpsetusprotsess peatub, Multicooker piiksub 5 korda ja hakkab rõhku välja laskma.



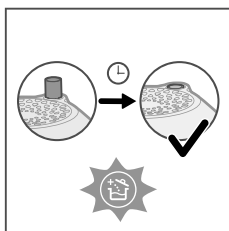
Märkus

- Pärast nupu  vajutamist, kui vajutate järgmisena nuppu , siis Multicooker tühistab koostisosade lisamise protsessi ja jätkab eelmise küpsetusprogrammiga.

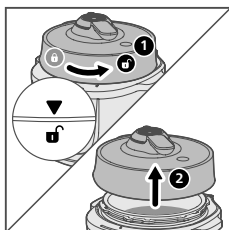
HOIATUS. KUUM AURI! Ärge puudutage aurukatet.



- 3 Kui rõhk on välja lastud, langeb ujuk täielikult.



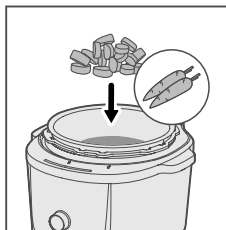
- 4 Keerake kaane avamiseks käepidet vastupäeva, veenduge, et sümbolid  ja  oleksid kohakuti.



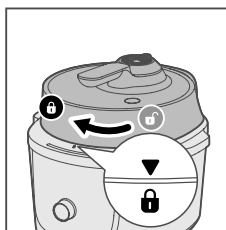
Märkus

- Kui kaane avamine on raske, vajutage käsitsi rõhu vabastamise nuppu, et vabastada rõhk, kui ujuk langeb täielikult.

- 5 Lisage soovitud toiduained.



- 6 Sulgege kaas, keerates käepidet päripäeva, ning jälgige, et sümbolid  ja  oleksid kohakuti.



Märkus

- Juhul kui teil tekib kaane lukustamisega probleeme, vajutage rõhu vabastamiseks rõhu käsitsi vabastamise nuppu, kuni ujuk on täielikult langetatud, seejärel veenduge, et kaas on õigel kohal ja kondensatsiooni äärega tasapinnaliselt (tagumine osa ei ole tõstetud), enne kui pöörate sulgemiseks käepidet.

- 7 Küpsetusprotsessi jätkamiseks vajutage nuppu .



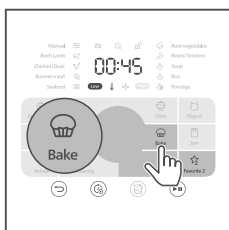
Menüü „Minu lemmikud“ seadistamine

Saate määrata ükskõik millised kaks menüüd jaotisesse „Minu lemmikud“. Enne seadete mistahes muutmist on kaks eelseadistatud menüüd:

- ☆ : rõhurežiimis küpsetamine – veis/ lammas
- ☆ : aeglane küpsetamine – supp

Kui soovite seada ☆ valikule küpsetamine, järgige allpool näidatud samme.

- 1 Vajutage küpsetamisnuppu.



- 2 Vajutage nuppu ☆ ja hoidke seda kolme sekundi ajal all.

↳ Nupp ☆ vilgub kaks korda.

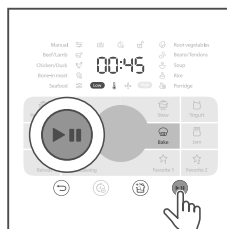
↳ Seade annab helisignaali.



- 3 Järgige samme 1 kuni 2, et määrata 2. lemmik ☆.
- 4 Menüü avamiseks vajutage nuppu ☆ või ☆.



- 5 Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu ▶▶.



4 Puhastamine ja hooldus

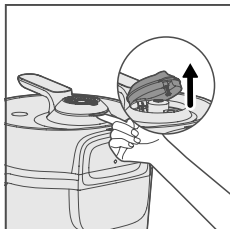


Märkus

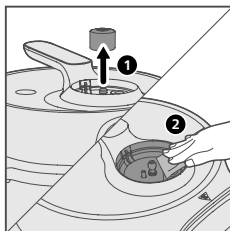
- Enne puhastamist eemaldage Multicooker vooluvõrgust.
- Enne puhastamist oodake, kuni Multicooker on piisavalt jahtunud.
- Puhastage Multicooker pärast igit kasutuskorda.

Aurukarp

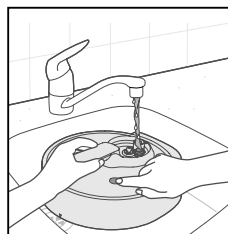
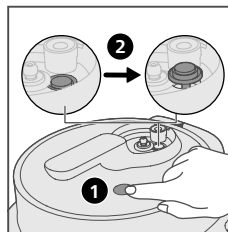
- Eemaldage aurukate.



- Eemaldage rõhuventiil ja eemaldage toidujäägid aurukarbi seest niiske lapiga.



- Vajutage rõhuvabastuse nuppu. Rõhuvabastamise varras lükatakse välja. Seejärel saate eemaldada toidujäägid ja kraani all loputada.

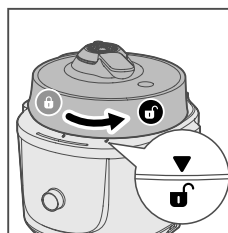


Märkus

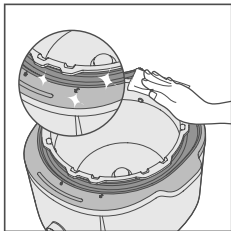
- Üleajamise korral puhastageujuk korralikult.

Pealmine kaas

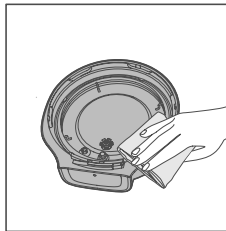
- Keerake kaane avamiseks käepidet vastupäeva, veenduge, et sümbolid  ja  oleksid kohakuti.



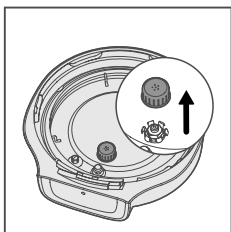
- Puhastage kondensatsiooniäär põhjalikult.



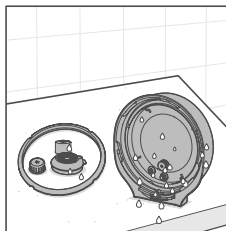
- Puhastage ülemist kaant niiske lapiga.



- Eemaldage blokeerumisvastane kate.



- Pärast puhastamist pange ülemine kaas vertikaalselt seisma, et liigne vesi saaks nõrguda. Seejärel kuivatage ülemist kaant pehme rätikuga.

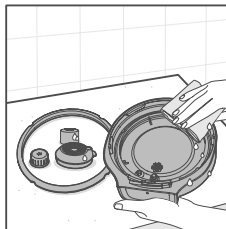
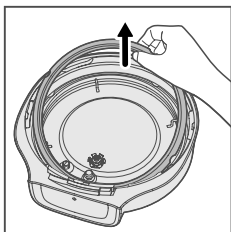


Märkus

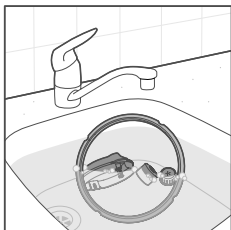
- Ärge kasutage rõngastihendi eemaldamiseks jõudu.

- Kuivatage kõik osad pehme rätikuga.

- Eemaldage rõngastihend.



- Leotage kõiki osi vees ja peske nuustikuga. Veenduge, et kõik toidujäägid oleks eemaldatud.



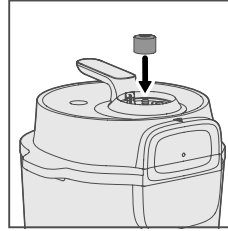
Sisemine nõu

Märkus

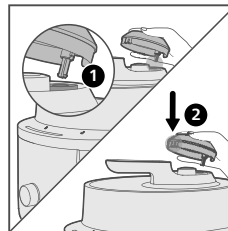
- Ärge kasutage metallist pannilabidat ega ühtegi muud kõva tööriista, kuna need võivad kahjustada sisemise nõu sisemist pinda.
- Puhastage sisemist nõud õrnatoimelise pesuvahendiga või sooja veega, et eemaldada tolm, õli ja mustus



- Pange rõhuventiil taas kokku.

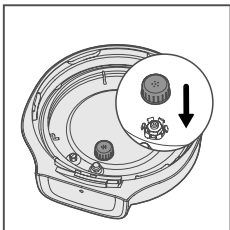
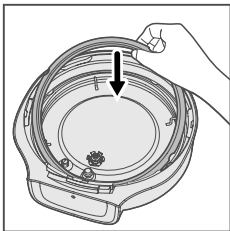


- Joondage ujuk auguga aurukarbis kohakuti ja fikseerige aurukate tagasi oma kohale.



Kokkupanemine

- Pange rõngastihend ja blokeerumisvastane kate tagasi.



Seadme sisemus

Väliskaane ja põhikorpuse sisemus ning küttekeha:

- puhastage niiske lapiga;
- Veenduge, et Multicookeri küljes ei oleks toidujääke.

Välispind

Välimise kaane pind ja korpuse välispind:

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

Tarvikud ja sisemine pott

Kaks ühes lusikas, aurutamisriiul, klaaskaas 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

Ettevõtte 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/warranty**.

7 Tehnilised andmed

Mudeli number	HD2633
Küpsetamise tootesisend	1000 W
Hinnatud maht	6,0 L



Märkus

- Kui Multicookerit ei kasutata pikka aega, siis lahutage see vooluvõrgust.

8 Veaotsing

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

Probleem	Lahendus
Pealmist kaant on raske sulgeda.	- Kaas ei ole korralikult paigaldatud. Keerake käepidet päripäeva, ning jälgige, et sümbolid  ja  oleksid kohakuti. - Kontrollige, kas rõngastihend on paigaldatud korralikult ümber ülemise kaane. - Kontrollige, kas ujuvventiil on korralikult puhastatud. - Vajutage manuaalset rõhu vabastusnuppu, et lasta rõhk välja, kuni ujuk langeb täielikult alla.
Pärast rõhu vabastamist on kaant raske sulgeda.	- Vajutage manuaalset rõhu vabastusnuppu, et lasta rõhk välja, kuni ujuk langeb täielikult alla. - Veenduge, et sümbolid  ja  oleksid joondatud. - Võimalik, et toidujäägid kogunevad ujuvventiili ja ujuki alla. Ärge üritage seda jõuga avada, kuna see võib põhjustada põletusi. Oodake umbes 30 minutit, et seade saaks täielikult jahtuda, seejärel vajutage ujuk alla ning seejärel pöörake käepidet ettevaatlikult edasi ja tagasi. - Puhastage ujuvventiili ja ujukit vastavalt puhastusjuhiste.
Toit ei valmi.	- Valitud on vale funktsioon või aeg. Pikendage küpsetusaega või valige mõni muu meetod. - Enne Multicookeri sisselülitamist veenduge, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei oleks toidujääke. - Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Õhk või aur lekib kaane või auruava kaudu.	- Rõngastihend ei ole korralikult paigaldatud. Veenduge, et see oleks ülemisele kaanele korralikult paigaldatud. - Rõngastihendis on toidujääke. Veenduge, et rõngastihend oleks puhas. - Ujuvventiilil on toidujääke. Puhastage ujuvventiil. - Kaas ei ole täielikult suletud ja lukustatud. Sulgege kaas täielikult ja lukustage see õigesse asendisse.
Ekraanil kuvatakse E1.	Anduril või küttekehal on avatud ahel. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Ekraanil kuvatakse E2.	Anduril või küttekehal on lühis. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Ekraanil kuvatakse E3.	Küttekeha temperatuur on suurem kui 200 °C. Kontrollige, kas sisemine nõu on korralikult asetatud küttekehale.
Ekraanil kuvatakse E4.	Madalsurveelüti lülitatakse sisse ja küttekeha temperatuur on alla 70 °C. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.

Probleem	Lahendus
Ekraanil kuvatakse E5.	- Lahutage toitejuhe, rõhu vabastamiseks vajutage käsitsi vabastamise nuppu või laske sel loomulikult jahtuda, kuni ujuk vajub alla. - Kasutamise jätkamiseks avage kaas ja ühendage toide uuesti. Kui kasutate programme Pruunistamine / Moosi valmistamine / Kaste paksendamine, siis veenduge, et kaas on avatud. - Juhul kui eespool esitatud sammude abil ei ole võimalik probleemi ikkagi kõrvaldada, siis viige seade Philipsi müügiesindajale või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Ekraanil kuvatakse E6.	- Lahutage toitejuhe, rõhu vabastamiseks vajutage käsitsi vabastamise nuppu või laske sel loomulikult jahtuda, kuni ujuk vajub alla, seejärel võite kaane avada. - Rõngastihend ei ole korralikult paigaldatud. Veenduge, et see oleks ülemisele kaanele korralikult paigaldatud. - Rõngastihendis on toidujääke. Veenduge, et rõngastihend oleks puhas. - Ujuvventiilil on toidujääke. Puhastage ujuvventiil. - Ülemine kaas ei ole täielikult suletud ja lukustatud. Veenduge, et ülemine kaas oleks täielikult õigesse asendisse lukustatud.
Ülalnimetatud probleem püsib endiselt.	Multicookeris on tekkinud tõrge. Sellisel juhul: (1) parandage seadet ise. Võtke ühendust klienditeeninduskeskusega. Võib-olla saame aidata teil video teel probleemi lahendada; (2) viige seade hoolduskeskusse. Tooge oma seade Philipsi hoolduskeskusse; [3] kasutage kohapealset teenust. Võtke meiega ühendust ning me saadame Philipsi volitatud esindaja seadet kohapeale parandama. Lisatasu selle eest ei võeta.

Contenu

1 Important	150
Champs électromagnétiques (CEM)	151
2 Votre multicuiseur	152
Contenu de l'emballage	152
Présentation du produit	153
Présentation des commandes	154
3 Utilisation de votre multicuiseur	155
Avant la première utilisation	155
Programme de cuisson	156
Préparatifs	158
Cuisson en mode autocuiseur	159
Cuisson vapeur	161
Cuisson mijotée	164
Ragoût	164
Yaourt et Confiture	165
Cuisson au four	166
Réchauffage	166
Cuisson sautée/saisie	167
Épaississement des sauces	167
Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson	168
Réglage de l'heure de démarrage différé	169
Ajout d'ingrédients	170
Définir les menus favoris	172

4 Nettoyage et entretien	173
Boîtier vapeur	173
Couvercle supérieur	173
Cuve	175
Remontage	175
Intérieur	175
Extérieur	175
Accessoires et cuve	175
5 Recyclage	176
6 Garantie et assistance	176
7 Caractéristiques techniques	176
8 Dépannage	177

1 Important

Lisez attentivement ce livret de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

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

Avertissement

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- Après utilisation, la surface de la résistance chauffante reste chaude pendant un certain temps.
- 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.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.
- 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

- Le symbole figurant sur l'appareil signifie « Attention, surfaces chaudes ». Ne touchez pas la surface chaude pour éviter les brûlures.
- L'appareil ne doit pas être placé directement sous une prise électrique.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage alcalins car vous risqueriez de l'endommager. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
- 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.
- 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 du cache pour vapeur pendant la cuisson ou 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 événements 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.
- Si l'appareil est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de manuel d'utilisation, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Consultez le site **www.philips.com/support** pour télécharger le manuel d'utilisation.

Champs électromagnétiques (CEM)

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

2 Votre multicuiseur

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez 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

Cuillère 2-en-1

Cordon d'alimentation

Couvercle en verre

Brochure « Informations importantes »

Cuve

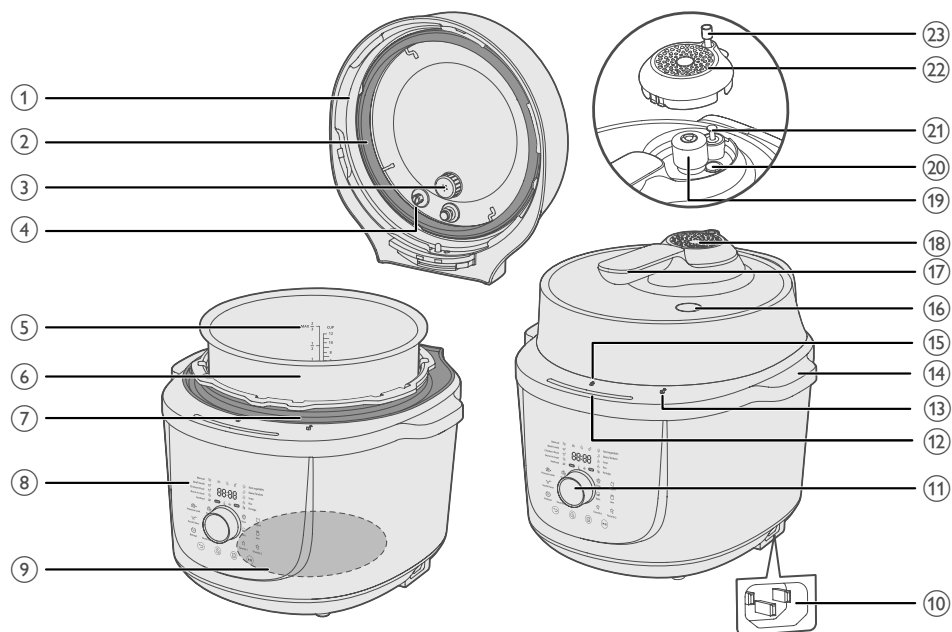
Mesure graduée

Grille vapeur

Guide de démarrage rapide



Présentation du produit



①	Couvercle supérieur	⑬	Position de déverrouillage du couvercle
②	Anneau d'étanchéité	⑭	Poignée latérale
③	Couvercle anti-obstruction	⑮	Position de verrouillage du couvercle
④	Soupape de sécurité	⑯	Bouton de décompression manuelle
⑤	Indicateur du niveau d'eau	⑰	Poignée
⑥	Cuve	⑱	Boîtier vapeur
⑦	Collecteur de condensation	⑲	Soupape
⑧	Panneau de commande	⑳	Tige de décompression
⑨	Résistance chauffante	㉑	Soupape à flotteur
⑩	Prise secteur	㉒	Cache pour vapeur
⑪	Bouton rotatif	㉓	Flotteur
⑫	Barre d'indication de progression de cuisson		

Présentation des commandes



Boutons de commande

	Bouton Retour/Annuler		Bouton Cuisson sautée/saisie
	Bouton Démarrage différé		Bouton Cuisson mijotée
	Bouton Ajouter un ingrédient		Bouton Cuisson
	Bouton Marche		Bouton Confiture
	Bouton Cuisson en mode autocuiseur		Bouton Réchauffage
	Bouton Cuisson vapeur		Bouton Épaississement des sauces
	Bouton Ragoût		Bouton Favori 1
	Bouton Yaourt		Bouton Favori 2

Voyants

	Voyant de maintien au chaud		Voyant de pression
	Voyant de température		Voyant de déverrouillage du couvercle
	Voyant de basse température/ pression		Voyant de démarrage différé
	Voyant de haute température/ pression		Mode veille

3 Utilisation de votre multicuiseur

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Sortez tous les accessoires de la cuve.
- 3 Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).



Remarque

- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
- Placez l'appareil sur une surface plane.
- Retirez l'autocollant promotionnel de l'appareil avant la première utilisation.
- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le multicuiseur.
- Assurez-vous que la cuve est bien en contact avec la résistance chauffante.

Programme de cuisson

Fonction de cuisson	Fonction de cuisson secondaire	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson réglable	Pression/ température par défaut	Plage de pression/ température réglable
Mode autocuiseur 	Mode manuel ()	5 minutes	2-59 minutes	Basse pression	Basse/haute pression
	Bœuf/agneau ()	40 minutes	13-59 minutes	Forte pression	N/A
	Poulet/Canard ()	25 minutes	12-59 minutes	Forte pression	N/A
	Viande avec os ()	25 minutes	20-59 minutes	Forte pression	N/A
	Fruits de mer ()	3 minutes	1-59 minutes	Basse pression	N/A
	Légumes racines ()	5 minutes	2-10 minutes	Basse pression	N/A
	Haricots/Tendons ()	30 minutes	25-59 minutes	Forte pression	N/A
	Soupe ()	30 minutes	25-59 minutes	Forte pression	N/A
	Riz ()	14 minutes	N/A	Basse pression	N/A
	Porridge ()	15 minutes	2-59 minutes	Basse pression	N/A
Cuisson mijotée 	Mode manuel ()	2 heures	2-12 heures	Température basse	Basse/haute température
	Bœuf/Agneau ()	6 heures	2-12 heures	Température élevée	N/A
	Poulet/Canard ()	4 heures	2-12 heures	Température élevée	N/A
	Viande avec os ()	6 heures	2-12 heures	Température élevée	N/A
	Fruits de mer ()	2 heures	2-12 heures	Température basse	N/A
	Soupe ()	2 heures	2-12 heures	Température basse	N/A

Fonction de cuisson	Fonction de cuisson secondaire	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson réglable	Pression/ température par défaut	Plage de pression/ température réglable
Vapeur 	Mode manuel ()	10 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
	Bœuf/Agneau ()	20 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
	Poulet/Canard ()	15 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
	Viande avec os ()	20 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
	Fruits de mer ()	3 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
	Riz ()	14 minutes	3-30 minutes	Basse pression	N/A
Ragoût 	Mode manuel ()	1 heure	0,5-10 heures	Température constante	N/A
	Bœuf/Agneau ()	2 heures	0,5-10 heures	Température constante	N/A
	Poulet/Canard ()	1 heure	0,5-10 heures	Température constante	N/A
	Viande avec os ()	2 heures	0,5-10 heures	Température constante	N/A
	Fruits de mer ()	30 minutes	0,5-10 heures	Température constante	N/A
Cuisson sautée/saisie 		3 minutes	3-59 minutes	Température basse	Basse/haute température
Yaourt 		8 heures	6-12 heures	Température constante	N/A
Cuisson 		45 minutes	10-59 minutes	Température constante	N/A
Confiture 		55 minutes	25-59 minutes	Température constante	N/A
Réchauffage 		15 minutes	15 -59 minutes	Température constante	N/A
Épaississement des sauces 		8 minutes	8-15 minutes	Température constante	N/A

Remarque

- Utilisez le couvercle du multicuiseur lorsque vous utilisez les fonctions **Cuisson en mode autocuiseur**  et **Cuisson vapeur** .
- Fermez et verrouillez complètement le couvercle du multicuiseur lorsque vous utilisez ces fonctions : **Cuisson en mode autocuiseur**  et **Cuisson vapeur** .
- Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez les fonctions **Cuisson sautée/saisie** , **Confiture**  et **Épaississement des sauces** .
- L'appareil passe automatiquement en mode veille après 2 minutes d'inactivité. Pour réactiver l'appareil et sélectionner un programme de cuisson, appuyez sur le bouton rotatif.
- Vous pouvez utiliser le couvercle en verre pour les fonctions suivantes : **Ragoût**  ou **Cuisson mijotée** .
- Pour les programmes de cuisson sous pression (tels que la **Cuisson en mode autocuiseur**  et la **Cuisson vapeur** ), la durée de cuisson par défaut affichée à l'écran correspond à la durée de maintien de la pression. La durée totale de cuisson comprend le temps de préchauffage + le temps de maintien de la pression + le temps de décompression.
- Le temps de cuisson effectif varie en fonction de la quantité d'aliments (riz), de l'eau, de la tension électrique, des températures de l'eau et ambiante, ainsi que de la qualité des aliments.

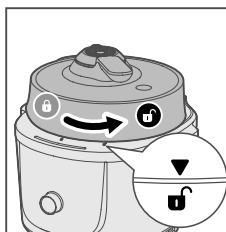
Préparatifs

Remarque

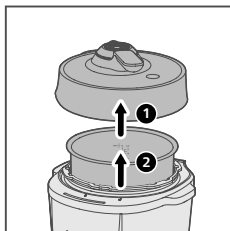
- Ne remplissez pas la cuve avec des aliments et du liquide en dessous du niveau d'eau minimum indiqué, ni au-delà du niveau d'eau maximum indiqué.
- Ne dépassez pas le volume indiqué ni l'indication de niveau d'eau maximal dans la cuve afin d'éviter que le multicuiseur déborde.
- Utilisez le couvercle supérieur pour la plupart des programmes de cuisson, et en particulier pour les programmes Cuisson en mode autocuiseur et Cuisson vapeur.
- Pour les aliments qui gonflent (tels que les haricots, les aliments secs ou les aliments liquides visqueux) pendant la cuisson, ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié de sa capacité avec des aliments et du liquide.
- Pour la cuisson du riz, suivez les indications de niveau d'eau à l'intérieur de la cuve. Vous pouvez adapter le niveau d'eau en fonction de la variété de riz et de vos préférences. Ne dépassez pas le niveau d'eau indiqué à l'intérieur de la cuve.
- Une fois le cycle de cuisson lancé, vous pouvez appuyer sur  pour interrompre le cycle en cours ; l'appareil passe alors en mode de sélection du menu.

Avant d'utiliser le multicuiseur, suivez les étapes de préparation ci-dessous :

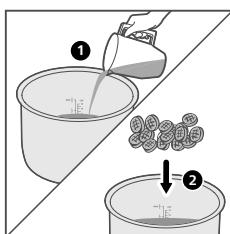
- 1 Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle ; assurez-vous que les icônes  et  sont alignées.



- 2 Retirez la cuve du multicuiseur.



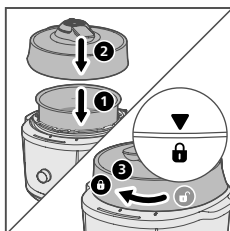
- 3 Ajoutez de l'eau et les autres ingrédients dans la cuve.



- 4 Essuyez la partie externe de la cuve pour la sécher.



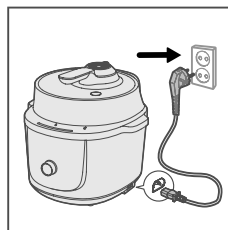
- 5 Placez la cuve dans le multicuiseur.
Fermez ensuite le couvercle en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, en veillant à ce que les icônes  et  soient alignées.



Remarque

- 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.

- 6 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.



Cuisson en mode autocuiseur

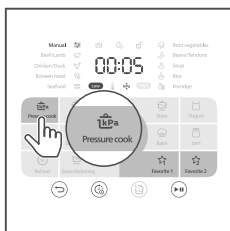
Remarque

- Assurez-vous que le couvercle supérieur est correctement verrouillé avant le début de la cuisson.
- Assurez-vous que la soupape de décompression de la vapeur est correctement installée.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est en bon état et correctement installé.
- Vérifiez que le cache pour vapeur est correctement installé.

Pour connaître le temps de cuisson sous pression et la plage de réglage de la pression, veuillez consulter le chapitre « Programme de cuisson ».

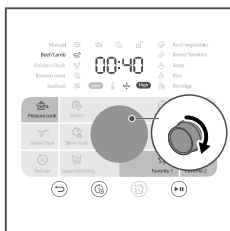
- 1 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».

- 2 Appuyez sur le bouton **Cuisson en mode autocuiseur** pour sélectionner la cuisson à l'autocuiseur ().



- 3 Tournez le bouton pour sélectionner **Bœuf/Agneau**.

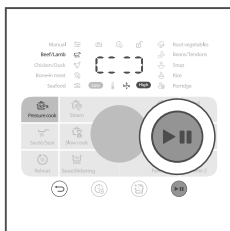
↳ La fonction de cuisson choisie clignote et la durée de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



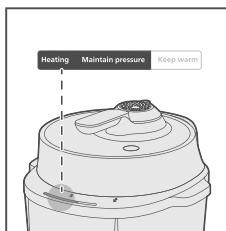
Remarque

- Pour les programmes de cuisson dont la durée est réglable, vous pouvez tourner le bouton pour ajuster la durée de cuisson ; reportez-vous au chapitre « **Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson** ».

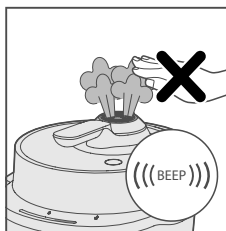
- 4 Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



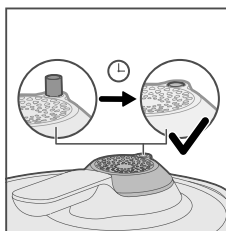
- 5 Lorsque le multicuiseur atteint la pression de cuisson, le compte à rebours de la durée de maintien de la pression commence.



- 6 Une fois la durée de maintien de la pression écoulée, le multicuiseur passe à la phase de décompression et commence à évacuer la pression. Ne touchez pas le cache pour vapeur.



- 7 Une fois la pression relâchée, le flotteur s'abaisse complètement.



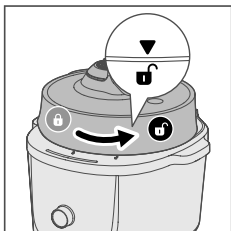
- 8 Le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

↳ Le voyant de maintien au chaud () s'allume.

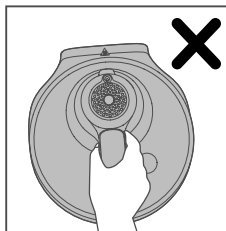
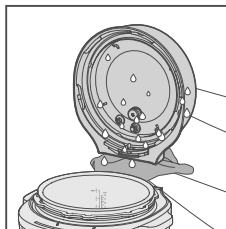
Remarque

- La vapeur s'échappe automatiquement ; cela prend quelques minutes selon la quantité de liquide à l'intérieur.
- N'utilisez pas le bouton de décompression manuelle lorsque vous cuisinez des liquides visqueux tels que de la bouillie de riz ou des haricots, car cela pourrait provoquer un débordement.
- Avant d'appuyer sur le bouton de décompression manuelle, vous devez appuyer sur le bouton  pour désactiver le processus de « décompression automatique ».
- Vous pouvez également appuyer sur le bouton de décompression manuelle situé sur le couvercle supérieur pour relâcher rapidement la pression. Prenez garde à l'évacuation lorsque vous appuyez sur le bouton de décompression manuelle. En cas de débordement, relâchez immédiatement le bouton.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez le multicuiseur de la prise électrique.

- 9 Tournez le couvercle supérieur jusqu'à la position de déverrouillage.



- 10 Lorsque vous ouvrez le couvercle, utilisez un torchon pour récupérer les résidus alimentaires ou la condensation s'écoulant de l'intérieur du couvercle afin d'éviter toute brûlure.



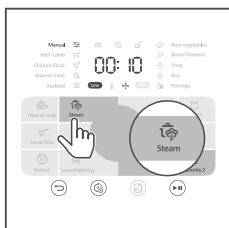
Cuisson vapeur

Remarque

- Assurez-vous que le couvercle supérieur est correctement verrouillé avant le début de la cuisson.
- Assurez-vous que la soupape de décompression de la vapeur est correctement installée.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est en bon état et correctement installé.
- Vérifiez que le cache pour vapeur est correctement installé.

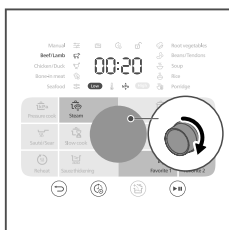
- 1 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- 2 Versez de l'eau dans la cuve en veillant à ce qu'il y en ait suffisamment pour produire de la vapeur. Assurez-vous que le niveau d'eau reste en dessous de la grille vapeur pendant l'ébullition. La quantité d'eau recommandée correspond à 2 graduations maximum.

- 3 Placez la grille vapeur dans la cuve. Placez les ingrédients sur la grille vapeur.
- 4 Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur** pour sélectionner la fonction de cuisson à la vapeur.



- 5 Tournez le bouton pour sélectionner **Bœuf / Agneau**.

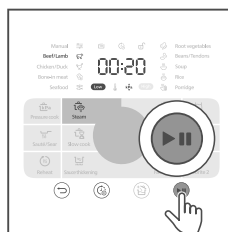
↳ La fonction de cuisson choisie clignote et la durée de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



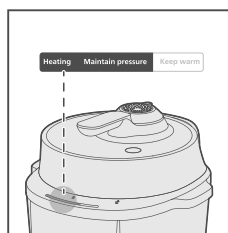
Remarque

- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, reportez-vous au chapitre « Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson ».

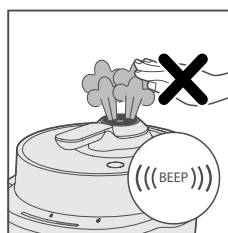
- 6 Appuyez sur le bouton **▶** pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



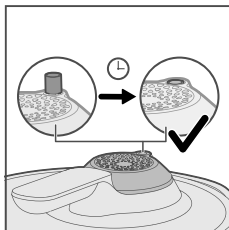
- 7 Lorsque le multicuiseur atteint la pression de cuisson, le compte à rebours de la durée de maintien de la pression commence.



- 8 Une fois la durée de maintien de la pression écoulée, le multicuiseur passe à la phase de décompression et commence à évacuer la pression. Ne touchez pas le cache pour vapeur.



- 9 Une fois la pression relâchée, le flotteur s'abaisse complètement.

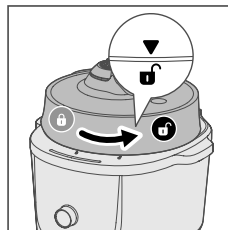


- 10 Le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.
↳ Le voyant de maintien au chaud () s'allume.

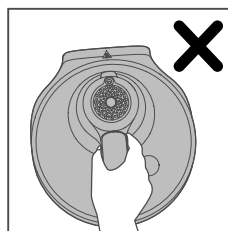
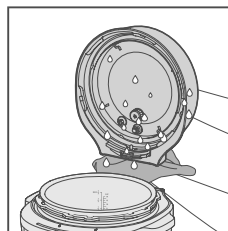
Remarque

- La vapeur s'échappe automatiquement ; cela prend quelques minutes selon la quantité de liquide à l'intérieur.
- N'utilisez pas le bouton de décompression manuelle lorsque vous cuisinez des liquides visqueux tels que de la bouillie de riz ou des haricots, car cela pourrait provoquer un débordement.
- Avant d'appuyer sur le bouton de décompression manuelle, vous devez appuyer sur le bouton  pour désactiver le processus de « décompression automatique ».
- Vous pouvez également appuyer sur le bouton de décompression manuelle situé sur le couvercle supérieur pour relâcher rapidement la pression. Prenez garde à l'évacuation lorsque vous appuyez sur le bouton de décompression manuelle. En cas de débordement, relâchez immédiatement le bouton.
- Une fois la cuisson terminée, débranchez le multicuiseur de la prise électrique.

- 11 Tournez le couvercle supérieur jusqu'à la position de déverrouillage.

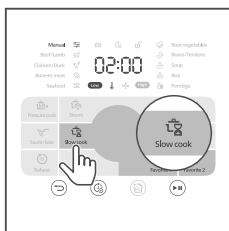


- 12 Lorsque vous ouvrez le couvercle, utilisez un torchon pour récupérer les résidus alimentaires ou la condensation s'écoulant de l'intérieur du couvercle afin d'éviter toute brûlure.



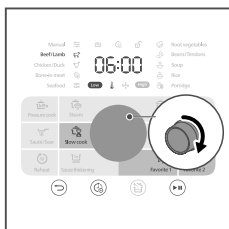
Cuisson mijotée

- 1 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- 2 Appuyez sur le bouton « **Cuisson mijotée** » pour sélectionner la fonction de cuisson mijotée.

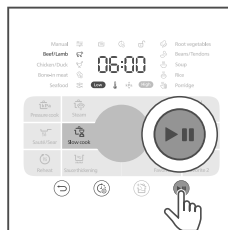


- 3 Tournez le bouton pour sélectionner **Bœuf/Agneau**.

→ La fonction de cuisson choisie clignote et la durée de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



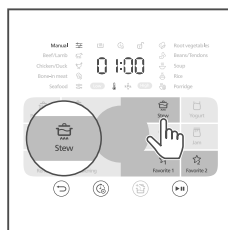
- 4 Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



- 5 Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

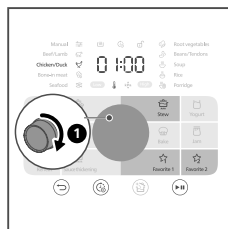
Ragoût

- 1 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- 2 Appuyez sur le bouton **Ragoût** pour sélectionner la fonction de cuisson de ragoût.



- 3 Tournez le bouton pour sélectionner **Poulet/Canard**.

→ La fonction de cuisson choisie clignote ; la durée de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



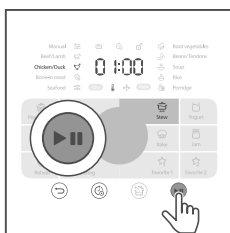
Remarque

- Veuillez choisir le programme correspondant en fonction de votre recette et de vos ingrédients.
- N'utilisez pas le programme manuel pour cuire des aliments qui gonflent facilement ou qui sont épais, et ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié avec des aliments et du liquide.
- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson ou la température (pour le mode **manuel** uniquement), reportez-vous au chapitre « **Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson** ».

Remarque

- Veuillez choisir le programme correspondant en fonction de votre recette et de vos ingrédients.
- N'utilisez pas le programme manuel pour cuire des aliments qui gonflent facilement ou qui sont épais, et ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié avec des aliments et du liquide.
- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, reportez-vous au chapitre « **Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson** ».

- 4 Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



- 5 Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

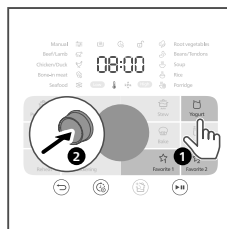
Yaourt et Confiture

Remarque

- Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez la fonction **Confiture**.

- 1 Mélangez bien tous les ingrédients, puis versez dans la cuve.

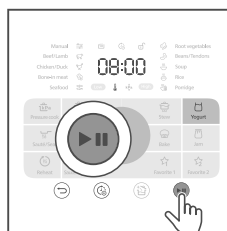
- 2 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- 3 Appuyez sur le bouton **Yaourt ou Confiture**. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.



Remarque

- Si vous préférez une confiture épaisse, prolongez simplement le temps de cuisson de la fonction Confiture.
- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, reportez-vous au chapitre « **Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson** ».

- 4 Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



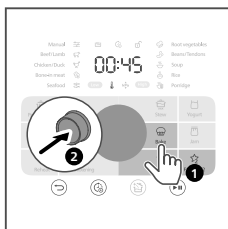
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, le multicuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement en mode veille.

Cuisson au four

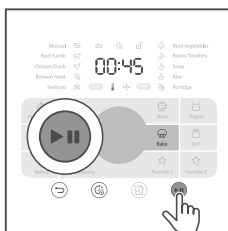
- 1 Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- 2 Mélangez bien tous les ingrédients, puis versez-les dans la cuve.
- 3 Appuyez sur le bouton **Cuisson**. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.

Remarque

- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez tourner le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, puis appuyer dessus pour valider.



- 4 Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.
- 5 Appuyez sur le bouton (▶) pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



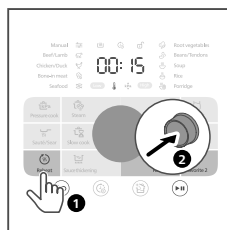
- 6 Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

Réchauffage

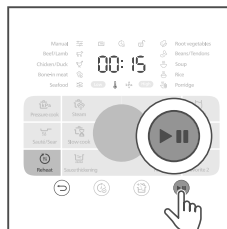
- 1 Séparez les aliments refroidis et répartissez-les de manière uniforme dans la cuve.
- 2 Versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.
- 3 Fermez le couvercle, branchez l'appareil sur une prise secteur, puis allumez-le.
- 4 Appuyez sur le bouton **Réchauffage** pour sélectionner la fonction de réchauffage.

Remarque

- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez tourner le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, puis appuyer dessus pour valider.



- 5 Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.
- 6 Appuyez sur le bouton (▶) pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



- 7 Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

Cuisson sautée/saisie

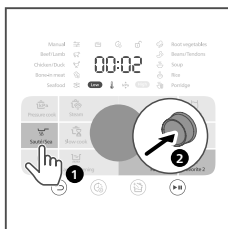
Remarque

- Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez la fonction **Cuisson sautée/saisie**.

- Suivez les étapes décrites dans la section « Préparatifs ».
- Appuyez sur le bouton **Cuisson sautée/saisie**.

Remarque

- Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez tourner le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson, puis appuyer dessus pour valider.



- Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.
- Appuyez sur le bouton **▶▶** pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



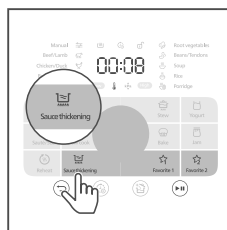
- Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode veille.

Épaississement des sauces

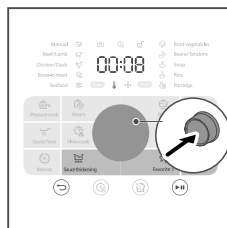
Remarque

- Laissez le couvercle ouvert lorsque vous utilisez cette fonction.
- Lorsque la fonction **Épaississement des sauces** est activée, appuyez sur le bouton **⊖** pour annuler le programme.

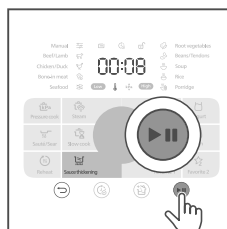
- Appuyez sur le bouton **⏸**.
↳ Le temps de cuisson par défaut est affiché.



- Appuyez sur le bouton pour confirmer.



- Appuyez sur le bouton **▶▶** pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



- 4 Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

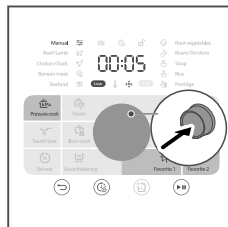
Réglage de la durée, de la pression et de la température de cuisson

Remarque

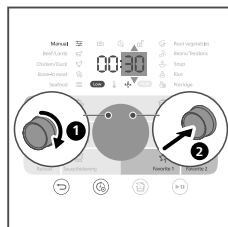
- Vous pouvez régler la pression uniquement pour la fonction **Cuisson manuelle en mode autocuiseur** (Basse ou Élevée).
- Vous pouvez régler la température pour les fonctions **Cuisson mijotée en mode manuel** (Basse ou Élevée) et **Cuisson sautée/saisie** (Basse ou Élevée).
- Lorsque vous réglez la durée de cuisson, la pression ou la température, appuyez sur le bouton (⊖) pour revenir à l'étape précédente.
- Si la durée de cuisson réglable est inférieure à une heure, chaque rotation du bouton règle la durée par incréments d'une minute.
- Si la durée de cuisson réglable est supérieure à une heure, chaque rotation règle la durée par incréments d'une heure. Réglez d'abord les heures, puis les minutes.

- 1 Choisissez la fonction souhaitée.
- ↳ Pour la **Cuisson en mode autocuiseur**, la **Cuisson mijotée**, la **Cuisson vapeur** ou la fonction **Ragoût**, appuyez d'abord sur le bouton, puis tournez-le pour ajuster le temps de cuisson.

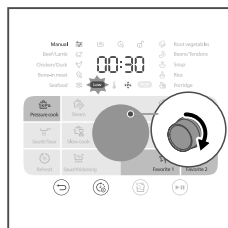
↳ Pour les modes **Cuisson**, **Confiture**, **Yaourt**, **Cuisson sautée/saisie**, **Réchauffage** et **Épaississement des sauces**, tournez le bouton pour ajuster directement la durée de la cuisson.



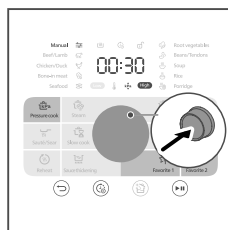
- 2 Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson. Appuyez sur le bouton pour confirmer.



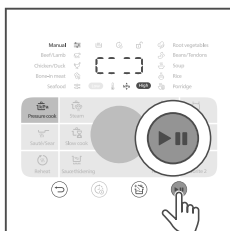
- 3 Tournez le bouton pour régler le niveau de pression.



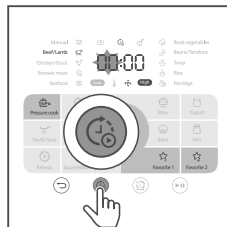
- 4 Appuyez sur le bouton pour confirmer.



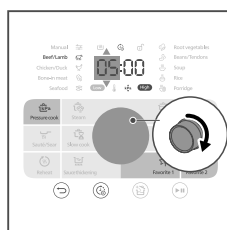
- Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson ; le multicuiseur se met alors en marche dans le mode sélectionné.



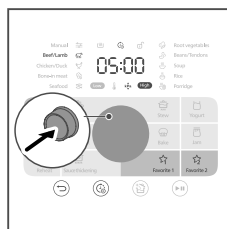
- Appuyez sur le bouton  pour régler l'heure de démarrage différé.



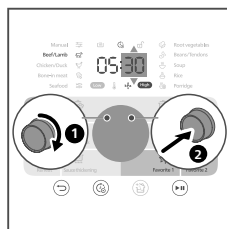
- Tournez le bouton pour régler l'heure.



- Appuyez sur le bouton pour confirmer.



- Tournez le bouton pour régler les minutes. Appuyez sur le bouton pour confirmer.

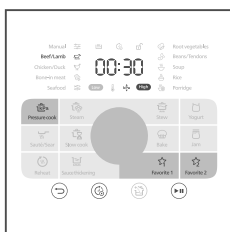


Réglage de l'heure de démarrage différé

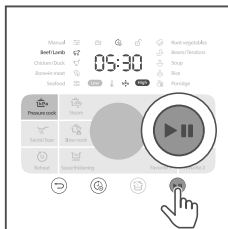
Remarque

- Le processus de cuisson démarre lorsque le temps de programmation est écoulé.
- La fonction de démarrage différé n'est pas disponible pour les modes **Cuisson sautée/saisie**, **Confiture**, **Épaississement des sauces** et **Réchauffage**.
- N'utilisez pas un délai de démarrage trop long avec des aliments périssables, car ils risqueraient de s'abîmer avant le début de la cuisson.

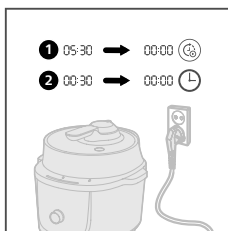
- Choisissez la fonction souhaitée.



- 6 Appuyez sur le bouton  pour lancer.



- 7 Une fois le délai de démarrage écoulé, le processus de cuisson démarre.
- ↳ Une fois la cuisson terminée, le multicuiseur bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant de maintien au chaud s'allume.



Ajout d'ingrédients

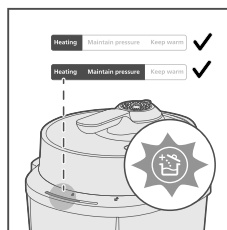
Cette fonction vous permet d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson sous pression et d'ajouter des ingrédients supplémentaires.

Remarque

- La fonction d'ajout d'ingrédients est disponible pour tous les menus autocuiseur, à l'exception des menus Riz et Porridge.

- 1 Une fois le processus de cuisson lancé, pendant la phase de **chauffe** ou de **maintien de la pression**, le bouton  s'allume si la fonction sélectionnée prend en charge l'ajout d'ingrédients.

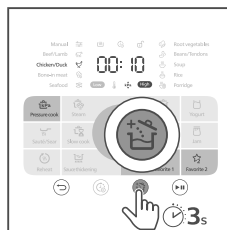
↳ Le bouton  s'allume.



- 2 Vous pouvez maintenir le bouton  enfoncé pendant 3 secondes à tout moment pendant la phase de **chauffe** ou de **maintien de la pression**.

↳ Le bouton  clignote.

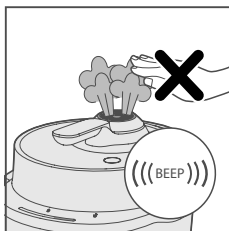
↳ Le processus de cuisson en cours est mis en pause, le multicuiseur émet 5 bips et commence à relâcher la pression.



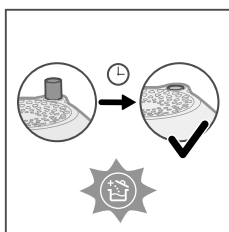
Remarque

- Après avoir appuyé sur le bouton , si vous appuyez ensuite sur le bouton , le multicuiseur annulera le processus d'ajout d'ingrédients et reprendra le programme de cuisson précédent.

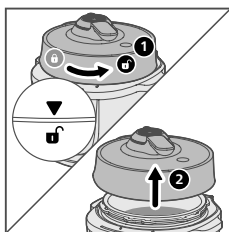
ATTENTION : VAPEUR BRÛLANTE ! Ne touchez pas le cache pour vapeur.



- 3 Une fois la pression relâchée, le flotteur s'abaisse complètement.



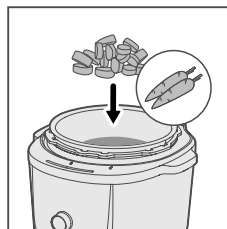
- 4 Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle ; assurez-vous que les icônes  et  sont alignées.



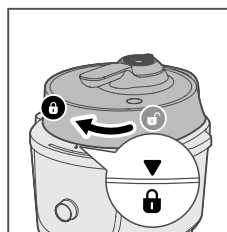
Remarque

- Si vous rencontrez des difficultés pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour relâcher la pression jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse complètement.

- 5 Ajoutez d'autres ingrédients.



- 6 Fermez le couvercle en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre ; assurez-vous que les icônes  et  sont alignées.



Remarque

- Si vous rencontrez des difficultés pour verrouiller le couvercle, appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour relâcher la pression jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse complètement ; assurez-vous que le couvercle est bien en place et à fleur du collecteur de condensation (sans soulèvement à l'arrière) avant de tourner la poignée pour fermer.

- 7 Appuyez sur le bouton  pour reprendre la cuisson.



Définir les menus favoris

Vous pouvez définir deux menus comme étant vos favoris. Avant de modifier les paramètres, sachez que les deux menus par défaut sont les suivants :

- ☆ : Cuisson en mode autocuiseur - Bœuf/Agneau
- ☆ : Cuisson mijotée - Soupe

Si vous souhaitez remplacer ☆ par la fonction **Cuisson**, suivez les étapes ci-dessous :

- 1 Appuyez sur le bouton **Cuisson**.



- 2 Maintenez le bouton  enfoncé pendant 3 secondes.

↳ Le bouton ☆ clignote deux fois.

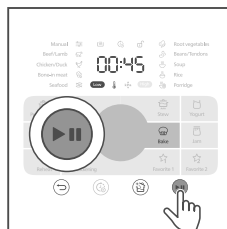
↳ L'appareil émet des bips.



- 3 Suivez les étapes 1 et 2 pour définir votre Favori 2 .
- 4 Appuyez sur  ou  pour accéder au menu.



- 5 Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



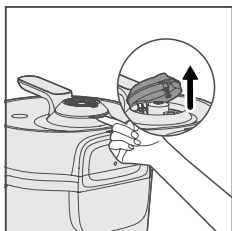
4 Nettoyage et entretien

Remarque

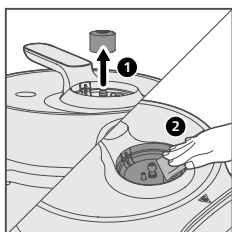
- Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.
- Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez le multicuiseur après chaque utilisation.

Boîtier vapeur

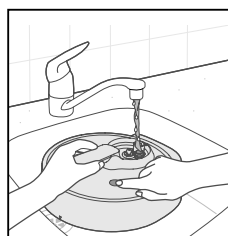
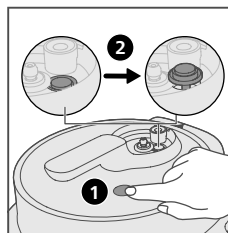
- Enlevez le cache pour vapeur.



- Retirez la soupape de décompression et nettoyez les résidus alimentaires à l'intérieur du boîtier vapeur à l'aide d'un chiffon humide.



- Appuyez sur le bouton de décompression : la tige de décompression sortira, vous pourrez alors nettoyer les résidus alimentaires et la laver sous le robinet.

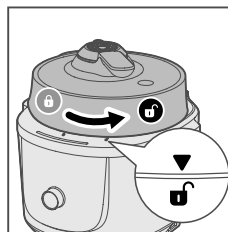


Remarque

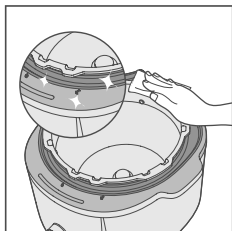
- En cas de débordement, nettoyez soigneusement le flotteur.

Couvercle supérieur

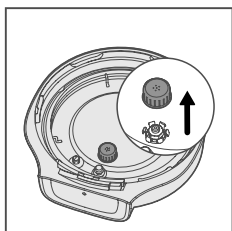
- Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le couvercle ; assurez-vous que les icônes  et  sont alignées.



- Nettoyez soigneusement le collecteur de condensation.



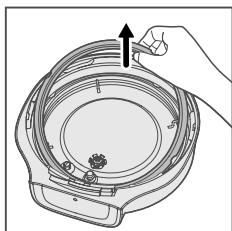
- Retirez le couvercle anti-obstruction.



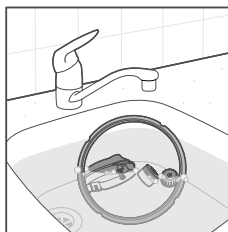
Remarque

- Ne retirez pas le joint d'étanchéité de force.

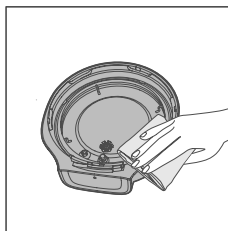
- Retirez le joint d'étanchéité.



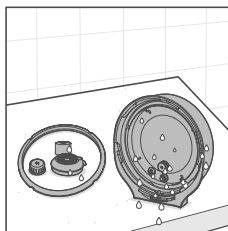
- Trempez toutes les pièces dans l'eau chaude et nettoyez-les à l'aide d'une éponge. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu d'aliments.



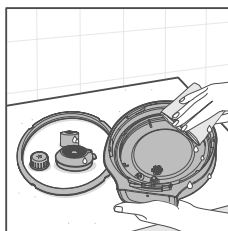
- Essuyez le couvercle supérieur avec un chiffon humide.



- Après le nettoyage, placez le couvercle supérieur à la verticale pour évacuer l'excédent d'eau. Séchez ensuite le couvercle supérieur avec un chiffon doux.



- Séchez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux.



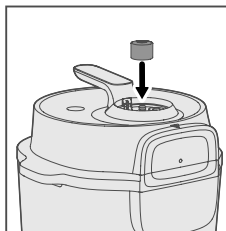
Cuve

Remarque

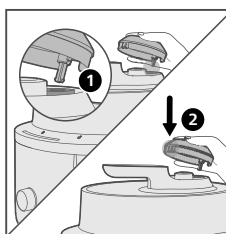
- N'utilisez pas de spatule métallique ni d'autres outils durs, car cela endommagerait la surface intérieure de la cuve.
- Nettoyez la cuve avec un détergent doux ou de l'eau tiède pour éliminer la poussière, la graisse et la saleté.



- Remontez la soupape de décompression.

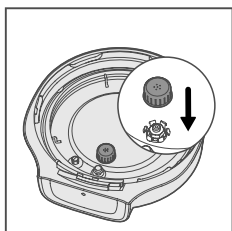
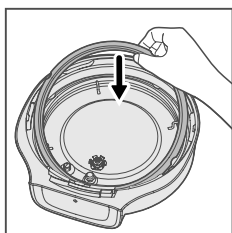


- Alignez le flotteur avec l'orifice du boîtier vapeur et remettez le cache pour vapeur en place.



Remontage

- Remontez le joint d'étanchéité et le couvercle anti-obstruction.



Intérieur

Face interne du couvercle supérieur, corps de l'appareil et résistance chauffante :

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

Extérieur

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

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

Accessoires et cuve

Cuillère 2-en-1, grille vapeur, couvercle en verre 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/warranty**.

7 Caractéristiques techniques

Références des modèles	HD2633
Puissance, cuisson	1000 W
Capacité nominale	6 l



Remarque

- Débranchez le multicuiseur en cas de non-utilisation prolongée.

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
J'ai des difficultés à fermer le couvercle supérieur.	- Le couvercle n'est pas correctement positionné. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, en vous assurant que les icônes  et  sont alignées. - Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien en place autour du couvercle supérieur. - Vérifiez que la soupape à flotteur est bien nettoyée. - Appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour évacuer la pression jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse complètement.
J'ai des difficultés à ouvrir le couvercle supérieur une fois la pression relâchée.	- Appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour évacuer la pression jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse complètement. - Assurez-vous que les icônes  et  sont alignées. - Des résidus alimentaires peuvent s'accumuler au fond de la soupape à flotteur et sur le flotteur lui-même. N'essayez pas de l'ouvrir de force, car cela pourrait provoquer des brûlures. Attendez environ 30 minutes que l'appareil refroidisse complètement, enfoncez le flotteur, puis tournez doucement la poignée d'avant en arrière à plusieurs reprises. - Nettoyez la soupape à flotteur et le flotteur conformément aux instructions de nettoyage.
Les aliments ne sont pas cuits.	- Une fonction ou une durée incorrecte a été sélectionnée ; augmentez la durée de cuisson ou modifiez le mode de cuisson. - Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le multicuiseur. - L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
De l'air ou de la vapeur s'échappe du couvercle ou de la sortie de vapeur.	- Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné. Assurez-vous qu'il est bien positionné autour du couvercle supérieur. - Il y a des résidus alimentaires dans le joint d'étanchéité. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est propre. - Il y a des résidus alimentaires sur la soupape à flotteur. Nettoyez la soupape à flotteur. - Le couvercle n'est pas complètement fermé et verrouillé. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé et verrouillé dans la bonne position.
E1 apparaît sur l'afficheur.	Le capteur de l'élément chauffant présente une coupure de circuit. Apportez l'appareil chez un revendeur Philips ou dans un Centre Service Agréé Philips.
E2 apparaît sur l'afficheur.	Le capteur de l'élément chauffant présente un court-circuit. Apportez l'appareil chez un revendeur Philips ou dans un Centre Service Agréé Philips.
E3 apparaît sur l'afficheur.	La température de l'élément chauffant dépasse 200 °C. Vérifiez que la cuve est bien positionnée sur l'élément chauffant.

Problème	Solution
E4 apparaît sur l'afficheur.	Le pressostat de basse pression est activé et la température de l'élément chauffant est inférieure à 70 °C. Apportez l'appareil chez un revendeur Philips ou dans un Centre Service Agréé Philips.
E5 apparaît sur l'afficheur.	- Débranchez le cordon d'alimentation, appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour relâcher la pression ou laissez l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse. - Ouvrez le couvercle et rebranchez l'appareil pour reprendre le fonctionnement. Assurez-vous que le couvercle est ouvert lorsque vous utilisez les programmes suivants : Cuisson sautée, Confiture et Épaississement des sauces. - Si les étapes ci-dessus ne permettent toujours pas de résoudre le problème, confiez l'appareil à un revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
E6 apparaît sur l'afficheur.	- Débranchez le cordon d'alimentation, appuyez sur le bouton de décompression manuelle pour relâcher la pression ou laissez l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse, puis vous pourrez ouvrir le couvercle. - Le joint d'étanchéité n'est pas correctement positionné. Assurez-vous qu'il est bien positionné autour du couvercle supérieur. - Il y a des résidus alimentaires dans le joint d'étanchéité. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est propre. - Il y a des résidus alimentaires sur la soupape à flotteur. Nettoyez la soupape à flotteur. - Le couvercle supérieur n'est pas complètement fermé et verrouillé. Assurez-vous que le couvercle supérieur est bien verrouillé dans la bonne position.
Les problèmes mentionnés ci-dessus persistent.	- Le multicuiseur présente un dysfonctionnement. Si tel est le cas, veuillez procéder comme suit : - Réparation à faire soi-même. Contactez le Service Consommateurs ; nous pourrions peut-être vous donner des instructions et vous aider à résoudre le problème à l'aide d'une vidéo. - Service de dépôt. Apportez votre produit au centre de service après-vente Philips. - Intervention à domicile. Contactez-nous et nous vous aiderons à organiser une réparation de votre produit par un réparateur agréé Philips, sans frais supplémentaires.

Sadržaj

1	Važno	180
	Elektromagnetska polja (EMF)	181
2	Vaš Multicooker	182
	Sadržaj pakiranja	182
	Pregled proizvoda	183
	Pregled kontrola	184
3	Upotreba Multicookera	185
	Prije prve uporabe	185
	Program kuhanja	186
	Pripreme	188
	Kuhanje pod tlakom	189
	Kuhanje na pari	190
	Sporo kuhanje	192
	Pirjanje	193
	Jogurt i pekmez	194
	Pečenje	194
	Podgrijavanje	195
	Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi	195
	Zgušnjavanje umaka	196
	Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja	197
	Podesite vrijeme pokretanja s odgodom	198
	Dodavanje sastojaka	199
	Postavljanje izbornika Moji omiljeni	200

4	Čišćenje i održavanje	201
	Posuda za paru	201
	Gornji poklopac	202
	Unutarnja posuda	203
	Sastavljanje	203
	Interijer	204
	Vanjski dio	204
	Dodaci i unutarnja posuda	204
5	Recikliranje	204
6	Jamstvo i podrška	204
7	Specifikacije	204
8	Rješavanje problema	205

1 Važno

Prije uporabe aparata pažljivo pročitatite ovaj letak sa sigurnosnim informacijama i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat se ne smije uranjati u tekućine.

Upozorenje

- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Ovaj aparat treba se stabilno smjestiti, s ručkama (ako ih ima) okrenutima u odgovarajućem smjeru, kako bi se spriječilo prolijevanje vrućih tekućina.
- Ovaj aparat namijenjen je korištenju u kućanstvu te sličnim primjenama, primjerice:
 - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - na farmama;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - ugostiteljskim objektima koji nude noćenje i doručak.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti kabelom koji pruža proizvođač.
- Aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim mjeračem vremena ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Nakon uporabe površina grijaćeg elementa može još neko vrijeme ostati vruća.
- UPOZORENJE: Pazite da ništa ne prolijete po priključku za napajanje jer to može dovesti do potencijalno opasne situacije.
- UPOZORENJE: Obavezno slijedite upute i pravilno upotrebljavajte aparat kako biste izbjegli potencijalne ozljede.
- Prema uputama navedenima u ovom korisničkom priručniku, površine koje dolaze u dodir s hranom čistite mekom

vlažnom krpom i pazite da uklonite sve ostatke hrane zalijepljene za aparat.

- Prije priključivanja provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat priključujte isključivo u uzemljenu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.
- Aparat nemojte koristiti ako je oštećen utikač, kabel za napajanje, unutarnja posuda, brtveni prsten ili glavno kućište.
- Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.
- Prije ukopčavanja utikača u strujnu utičnicu provjerite jesu li grijači element, senzor temperature i vanjski dio unutarnje posude čisti i suhi.
- Nemojte ukopčavati aparat niti pritiskati neki od gumba na upravljačkoj ploči ako su vam ruke mokre.

Pažnja

- Simbol na aparatu „Oprez, vruće površine“ naznačuje da ne smijete dodirivati vruće površine jer biste se u protivnom mogli opeći. 
- Aparat se ne smije postaviti neposredno ispod električne utičnice.
- OPREZ: kako bi se spriječilo oštećenje aparata, nemojte upotrebljavati alkalna sredstva za čišćenje te upotrebljavajte meku krpu i blagi deterdžent.
- Nikada nemojte upotrebljavati dodatke ili dijelove drugih proizvođača ili proizvođača koje tvrtka Philips nije izričito preporučila. Ako upotrebljavate takve dodatke ili dijelove, vaše jamstvo prestaje vrijediti.
- Nemojte izlagati aparat visokim temperaturama i nemojte ga postavljati na štednjak ili kuhalo koji rade ili su još uvijek vrući.
- Ne izlažite aparat izravnom sunčevom svjetlu.
- Aparat stavite na stabilnu, ravnu i vodoravnu površinu.
- Prije nego što utikač ukopčate u strujnu utičnicu i uključite aparat, obavezno u njega stavite unutarnju posudu.

- Unutarnju posudu nemojte stavljati izravno iznad otvorenog plamena kako biste skuhalo rižu.
- Nemojte koristiti unutarnju posudu ako je izobličena.
- Dostupne površine aparata mogu postati vruće tijekom rada aparata.
- Budite naročito oprezni prilikom dodirivanja aparata.
- Pazite na vruću paru koja izlazi iz poklopca za paru tijekom kuhanja ili iz aparata kada otvorite poklopac. Ruke i lice držite dalje od aparata kako biste izbjegli paru.
- Aparat nemojte podizati i premještati dok radi.
- Kako biste spriječili prelijevanje koje može uzrokovati potencijalnu opasnost, nemojte premašivati maksimalnu razinu vode naznačenu u unutarnjoj posudi.
- Pribor za kuhanje nemojte stavljati u posudu tijekom kuhanja, održavanja topline ili podgrijavanja riže.
- Koristite isključivo isporučeni kuhinjski pribor. Izbjegavajte uporabu oštrog kuhinjskog pribora.
- Kako biste izbjegli ogrebotine, ne biste trebali kuhati rakove i školjke. Prije kuhanja odstranite oklop.
- U otvore za paru nemojte umetati metalne predmete ili strane tvari.
- Na poklopac nemojte stavljati magnetske predmete. Aparat nemojte upotrebljavati blizu magnetskih predmeta.
- Obavezno prije čišćenja ili premještanja aparata pričekajte da se ohladi.
- Aparat uvijek očistite nakon uporabe. Aparat nemojte prati u perilici posuda.
- Ako ga ne namjeravate upotrebljavati duže vrijeme, aparat obavezno iskopčajte.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava sukladno uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće snositi odgovornost za nastalu štetu.
- Posjetite **www.philips.com/support** kako biste preuzeli korisnički priručnik.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj aparat sukladan je primjenjivim standardima i propisima koji se tiču izloženosti elektromagnetskim poljima.

2 Vaš Multicooker

Čestitamo vam na kupnji i dobro došli u Philips!

Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Sadržaj pakiranja

Glavna jedinica

Žlica 2 u 1

Kabel za napajanje

Stakleni poklopac

Letak s važnim informacijama

Unutarnja posuda

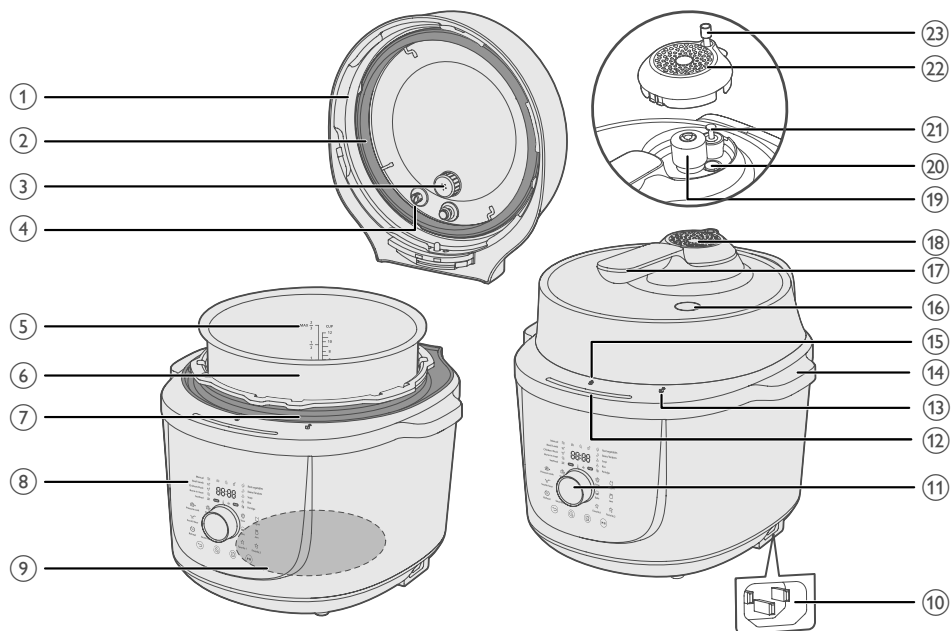
Mjerna šalica

Rešetka za kuhanje na pari

Kratke upute za korisnike



Pregled proizvoda



①	Gornji poklopac	⑬	Položaj otključanog poklopca
②	Brtveni prsten	⑭	Bočna ručka
③	Poklopac protiv blokade	⑮	Položaj zaključanog poklopca
④	Sigurnosni ventil	⑯	Gumb za ručno otpuštanje tlaka
⑤	Oznaka razine vode	⑰	Drška
⑥	Unutarnja posuda	⑱	Posuda za paru
⑦	Kondenzacijski rub	⑲	Ventil za otpuštanje pritiska
⑧	Upravljačka ploča	⑳	Šipka za otpuštanje tlaka
⑨	Grijaći element	㉑	Plutajući ventil
⑩	Strujna utičnica	㉒	Poklopac za paru
⑪	Regulator	㉓	Plovak
⑫	Traka koja naznačuje proces kuhanja		

Pregled kontrola



Gumbi za upravljanje

	Gumb za povratak/otkazivanje		Gumb za brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi
	Gumb za pokretanje s odgodom		Gumb za sporo kuhanje
	Gumb za dodavanje sastojka		Gumb za pečenje
	Gumb Start (pokretanje)		Gumb za pekmez
	Gumb za kuhanje pod tlakom		Gumb za podgrijavanje
	Gumb za paru		Gumb za zgušnjavanje umaka
	Gumb za pirjanje		Gumb Omiljeno 1
	Gumb za jogurt		Gumb Omiljeno 2

Indikatori

	Indikator održavanja topline		Indikator tlaka
	Indikator temperature		Indikator otključanog poklopca
	Indikator niske temperature/tlaka		Indikator odgode početka
	Indikator visoke temperature/tlaka		Stanje pripravnosti

3 Upotreba Multicookera

Prije prve uporabe

- 1 Uklonite svu ambalažu s aparata.
- 2 Izvadite sav dodatni pribor iz unutarnje posude.
- 3 Prije prve uporabe temeljito operite dijelove Multicookera (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).



Napomena

- Prije uporabe pažljivo pročitajte korisnički priručnik.
- Smjestite aparat na ravnu površnu.
- Prije prve uporabe uklonite promotivnu naljepnicu s aparata.
- Prije nego što počnete upotrebljavati Multicooker provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.
- Provjerite je li unutarnja posuda u odgovarajućem dodiru s grijaćim elementom.

Program kuhanja

Funkcija kuhanja	Funkcija podkuhanja	Zadano vrijeme kuhanja	Prilagodljivo vrijeme kuhanja	Zadani tlak/ temperatura	Prilagodljivi raspon tlaka/ temperature
Kuhanje pod tlakom 	Ručno ()	5 minuta	2 – 59 minuta	Niski tlak	Niski/visoki tlak
	Govedina/janjetina ()	40 minuta	13 – 59 minuta	Visoki tlak	NA
	Piletina/pačetina ()	25 minuta	12 – 59 minuta	Visoki tlak	NA
	Meso s kostima ()	25 minuta	20-59 minuta	Visoki tlak	NA
	Plodovi mora ()	3 minute	1 – 59 minuta	Niski tlak	NA
	Korjenasto povrće ()	5 minuta	2 – 10 minuta	Niski tlak	NA
	Grah/tetive ()	30 minuta	25-59 minuta	Visoki tlak	NA
	Juha ()	30 minuta	25-59 minuta	Visoki tlak	NA
	Riža ()	14 minuta	NA	Niski tlak	NA
	Kaša ()	15 minuta	2 – 59 minuta	Niski tlak	NA
Sporo kuhanje 	Ručno ()	2 sata	2 – 12 sati	Niska temperatura	Niska/visoka temperatura
	Govedina/janjetina ()	6 sati	2 – 12 sati	Visoka temperatura	NA
	Piletina/pačetina ()	4 sata	2 – 12 sati	Visoka temperatura	NA
	Meso s kostima ()	6 sati	2 – 12 sati	Visoka temperatura	NA
	Plodovi mora ()	2 sata	2 – 12 sati	Niska temperatura	NA
	Juha ()	2 sata	2 – 12 sati	Niska temperatura	NA
Kuhanje na pari 	Ručno ()	10 minuta	3-30 minuta	Niski tlak	NA
	Govedina/janjetina ()	20 minuta	3-30 minuta	Niski tlak	NA
	Piletina/pačetina ()	15 minuta	3-30 minuta	Niski tlak	NA
	Meso s kostima ()	20 minuta	3-30 minuta	Niski tlak	NA
	Plodovi mora ()	3 minute	3 – 30 minuta	Niski tlak	NA
	Riža ()	14 minuta	3-30 minuta	Niski tlak	NA

Funkcija kuhanja	Funkcija podkuhanja	Zadano vrijeme kuhanja	Prilagodljivo vrijeme kuhanja	Zadani tlak/ temperatura	Prilagodljivi raspon tlaka/ temperature
Pirjanje 	Ručno ()	1 sat	0,5 – 10 sati	Konstantna temperatura	NA
	Govedina/janjetina ()	2 sata	0,5 – 10 sati	Konstantna temperatura	NA
	Piletina/pačetina ()	1 sat	0,5 – 10 sati	Konstantna temperatura	NA
	Meso s kostima ()	2 sata	0,5 – 10 sati	Konstantna temperatura	NA
	Plodovi mora ()	30 minuta	0,5 – 10 sati	Konstantna temperatura	NA
Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi 		3 minute	3-59 minuta	Niska temperatura	Niska/visoka temperatura
Jogurt 		8 sati	6 – 12 sati	Konstantna temperatura	NA
Pečenje 		45 minuta	10-59 minuta	Konstantna temperatura	NA
Pekmez 		55 minuta	25-59 minuta	Konstantna temperatura	NA
Podgrijavanje 		15 minuta	15 – 59 minuta	Konstantna temperatura	NA
Zgušnjavanje umaka 		8 minuta	8-15 minuta	Konstantna temperatura	NA

Napomena

- Upotrijebite poklopac za kuhanje pod tlakom kad upotrebljavate funkcije **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom)  i **Steam** (Kuhanje na pari) .
- Zatvorite i potpuno zaključajte poklopac za kuhanje pod tlakom kad upotrebljavate sljedeće funkcije: **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom) , **Steam** (Kuhanje na pari) .
- Poklopac treba biti otvoren kad upotrebljavate funkcije **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi) , **Jam** (Pekmez)  i **Sauce thickening** (Zgušnjavanje umaka) .
- Aparat automatski ulazi u stanje pripravnosti nakon 2 minute neaktivnosti. Kako biste aktivirali aparat i odabrali program kuhanja, pritisnite regulator.
- Možete upotrijebiti stakleni poklopac za sljedeće funkcije: **Stew** (Varivo)  ili **Slow cook** (Sporo kuhanje) .
- Za programe kuhanja pod tlakom (kao što su **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom)  i **Steam** (Kuhanje na pari)  zadano vrijeme kuhanja prikazano na zaslonu odnosi se na vrijeme održavanja tlaka. Ukupno vrijeme kuhanja sastoji se od vremena zagrijavanja + vremena održavanja tlaka + vremena otpuštanja tlaka.
- Stvarno vrijeme kuhanja varirat će ovisno o količini hrane (riža), vodi, naponu, temperaturi, temperaturi vode i kvaliteti hrane.

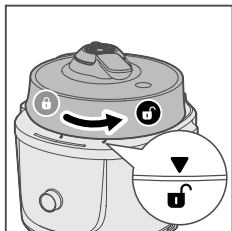
Priprema

Napomena

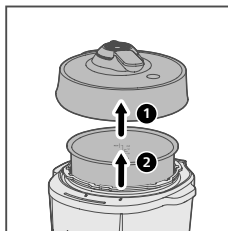
- Unutarnju posudu nemojte puniti hranom i tekućinom ispod oznake za minimalnu razinu vode ili iznad oznake za maksimalnu razinu vode.
- Nemojte premašiti naznačenu zapreminu niti maksimalnu razinu vode naznačenu na unutarnjoj posudi jer to može dovesti do prelijevanja Multicookera.
- Upotrebjavajte gornji poklopac za većinu programa kuhanja, a naročito za program kuhanja pod tlakom i kuhanja na pari.
- Za hranu koja se tijekom kuhanja širi (kao što su grahorice, suha hrana ili viskozna tekuća hrana), unutarnju posudu nemojte puniti hranom i tekućinom više od 1/2 kapaciteta.
- Za kuhanje riže slijedite oznake razine vode s unutarnje strane posude. Razinu vode uvijek možete prilagoditi različitim vrstama riže i vlastitim željama. Nemojte premašiti razinu vode naznačenu na unutarnjoj strani unutarnje posude.
- Nakon pokretanja postupka kuhanja možete pritisnuti  za prekid trenutnog rada, a aparat prelazi u način rada za odabir izbornika.

Prije uporabe Multicookera za kuhanje hrane, slijedite korake za pripremu u nastavku:

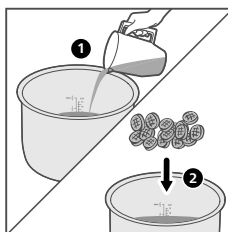
- 1 Okrenite ručku u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste otvorili poklopac, pazite da se poravnaju ikone  i .



- 2 Izvadite unutarnju posudu iz Multicookera.



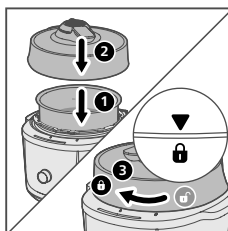
- 3 Dodajte vodu i druge sastojke u unutarnju posudu.



- 4 Potpuno obrišite vanjski dio unutarnje posude.



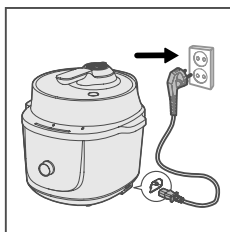
- 5 Stavite unutarnju posudu u Multicooker. Zatim zatvorite poklopac tako da ručku okrenete u smjeru kazaljke na satu, pazite da se poravnaju ikone  i .



Napomena

- Provjerite je li vanjska površina unutarnje posude suha i čista te da nema nikakvih ostataka na grijačem elementu.
- Provjerite je li unutarnja posuda u odgovarajućem dodiru s grijaćim elementom.

6 Utikač upokčajte u zidnu utičnicu.



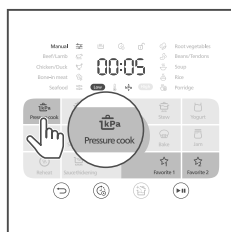
Kuhanje pod tlakom

Napomena

- Prije početka kuhanja provjerite je li gornji poklopac pravilno zaključan.
- Provjerite je li ventil za otpuštanje tlaka pare pravilno postavljen.
- Provjerite je li brtveni prsten u dobrom stanju i pravilno postavljen.
- Provjerite je li poklopac za paru pravilno postavljen.

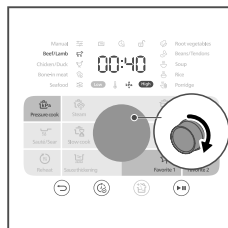
Vrijeme kuhanja pod tlakom i raspon za regulaciju tlaka potražite u poglavlju „Program kuhanja“.

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite gumb **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom) kako biste odabrali kuhanje pod tlakom (**15kPa**).



3 Okrenite regulator kako biste odabrali **Beef/Lamb** (Govedina/janjetina).

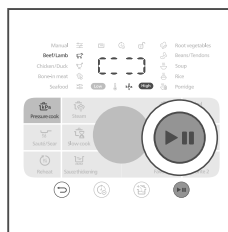
- ↳ Bljeskat će odabrana funkcija kuhanja, a na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja.



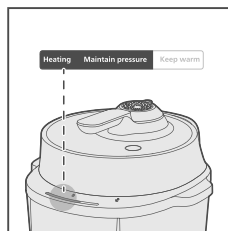
Napomena

- Za program kuhanja s podesivim vremenom kuhanja možete okrenuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja“.

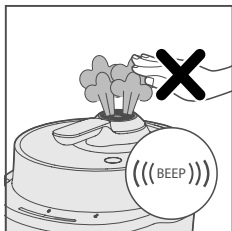
4 Pritisnite gumb **▶▶** kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



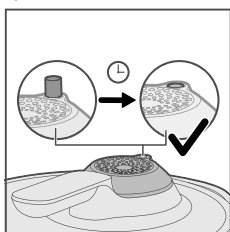
5 Kada Multicooker dosegne tlak kuhanja, započet će odbrojavanje vremena održavanja tlaka.



- 6 Kada istekne vrijeme održavanja tlaka, Multicooker prelazi u fazu otpuštanja tlaka. Nemojte dodirivati poklopac za paru.



- 7 Kada se tlak otpusti, plovak će se potpuno spustiti.



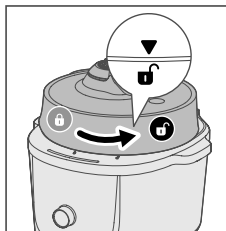
- 8 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.

↳ Uključuje se indikator održavanja topline ().

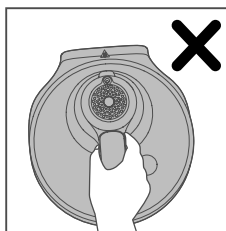
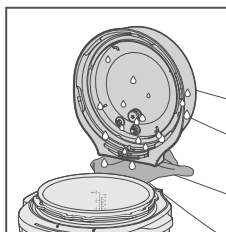
Napomena

- Para će se automatski otpustiti, potrebno je nekoliko minuta ovisno o količini tekućine.
- Nemojte upotrebljavati gumb za ručno otpuštanje tlaka kada kuhate guste škrobne sastojke kao što su kaše i mahunarke jer to može uzrokovati prelijevanje.
- Prije nego što pritisnete gumb za ručno otpuštanje tlaka, trebate pritisnuti gumb  kako biste deaktivirali proces „automatskog otpuštanje tlaka“.
- Možete i pritisnuti gumb za ručno otpuštanje tlaka na gornjem poklopcu kako biste brzo oslobodili tlak. Pazite na prelijevanje kad pritisnete gumb za ručno otpuštanje tlaka. U slučaju prelijevanja odmah otpustite gumb.
- Nakon završetka kuhanja iskopčajte Multicooker iz električne utičnice.

- 9 Okrenite gornji poklopac u otključani položaj.



- 10 Kad otvarate poklopac, upotrijebite ručnik kako biste uhvatili hranu ili kondenziranu vodu koja kapa s unutrašnjosti poklopca i spriječili opekotine.



Kuhanje na pari

Napomena

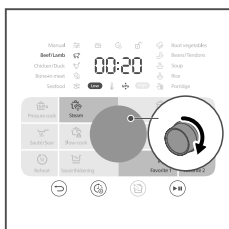
- Prije početka kuhanja provjerite je li gornji poklopac pravilno zaključan.
- Provjerite je li ventil za otpuštanje tlaka pare pravilno postavljen.
- Provjerite je li brtveni prsten u dobrom stanju i pravilno postavljen.
- Provjerite je li poklopac za paru pravilno postavljen.

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema“.
- 2 Ulijte vodu u unutarnju posudu, pazeći da ima dovoljno vode za stvaranje pare. Pazite da razina vode ostane ispod rešetke za kuhanje na pari tijekom prokuhavanja. Preporučena količina vode je do oznake 2.
- 3 Stavite rešetku za kuhanje na pari u unutarnju posudu. Sve sastojke stavite na rešetku za kuhanje na pari.
- 4 Pritisnite gumb za **Steam** (Kuhanje na pari) kako biste odabrali funkciju kuhanja na pari.



- 5 Okrenite regulator kako biste odabrali **Beef/ Lamb** (Govedina/janjetina).

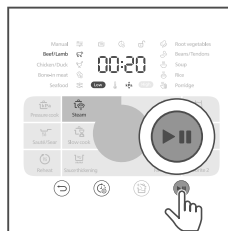
↳ Bljeskat će odabrana funkcija kuhanja, a na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja.



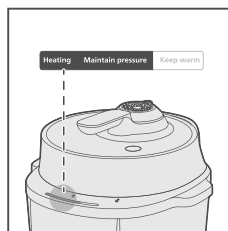
Napomena

- Nakon odabira programa kuhanja možete pritisnuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja“.

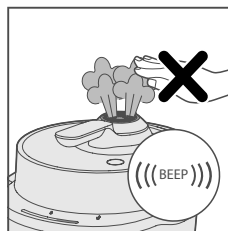
- 6 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



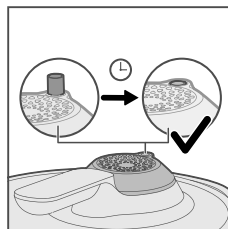
- 7 Kada Multicooker dosegne tlak kuhanja, započet će odbrojavanje vremena održavanja tlaka.



- 8 Kada istekne vrijeme održavanja tlaka, Multicooker prelazi u fazu otpuštanja tlaka. Nemojte dodirivati poklopac za paru.



- 9 Kada se tlak otpusti, plovak će se potpuno spustiti.



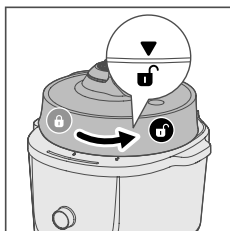
- 10 Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline.

↳ Uključuje se indikator održavanja topline ().

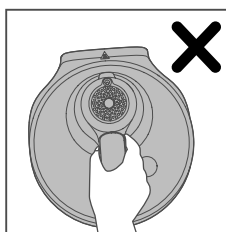
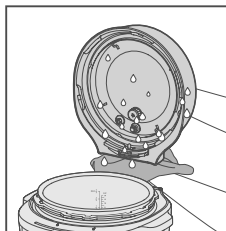
Napomena

- Para će se automatski otpustiti, potrebno je nekoliko minuta ovisno o količini tekućine.
- Nemojte upotrebljavati gumb za ručno otpuštanje tlaka kada kuhate guste škrobne sastojke kao što su kaše i mahunarke jer to može uzrokovati prelijevanje.
- Prije nego što pritisnete gumb za ručno otpuštanje tlaka, trebate pritisnuti gumb  kako biste deaktivirali proces „automatskog otpuštanje tlaka“.
- Možete i pritisnuti gumb za ručno otpuštanje tlaka na gornjem poklopcu kako biste brzo oslobodili tlak. Pazite na prelijevanje kad pritisnete gumb za ručno otpuštanje tlaka. U slučaju prelijevanja odmah otpustite gumb.
- Nakon završetka kuhanja iskopčajte Multicooker iz električne utičnice.

- 11 Okrenite gornji poklopac u otključani položaj.

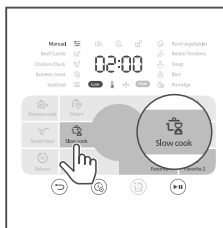


- 12 Kad otvarate poklopac, upotrijebite ručnik kako biste uhvatili hranu ili kondenziranu vodu koja kapa s unutrašnjosti poklopca i spriječili opekotine.



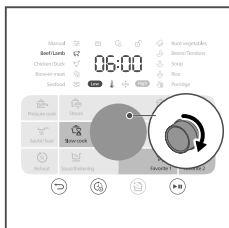
Sporo kuhanje

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite gumb **Slow cook** (Sporo kuhanje) kako biste odabrali funkciju sporog kuhanja.



- 3 Okrenite regulator kako biste odabrali **Beef/Lamb** (Govedina/janjetina).

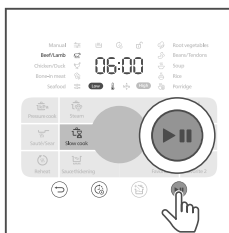
↳ Bljeskat će odabrana funkcija kuhanja, a na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja.



Napomena

- Odaberite odgovarajući program ovisno o receptu i sastojku.
- Nemojte upotrebljavati ručni program za kuhanje hrane koja se lako širi ili zgušnjava i unutarnju posudu nemojte puniti hranom i tekućinom više od polovice.
- Nakon odabira programa kuhanja možete pritisnuti regulator kako biste podesili vrijeme ili temperaturu kuhanja (samo za **Manual** (Ručno)), pogledajte poglavlje „**Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja**“.

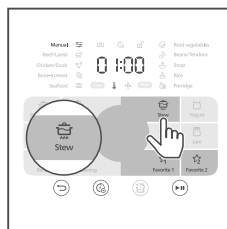
- 4 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



- 5 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći na način rada održavanja topline.

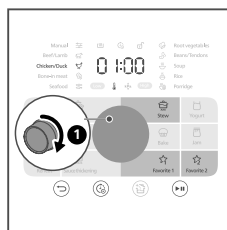
Pirjanje

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite gumb **Stew** (Pirjanje) kako biste odabrali funkciju pirjanja.



- 3 Okrenite regulator kako biste odabrali **Chicken/Duck** (Piletina/pačetina).

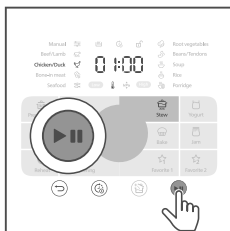
↳ Bljeskat će odabrana funkcija kuhanja, a na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme kuhanja.



Napomena

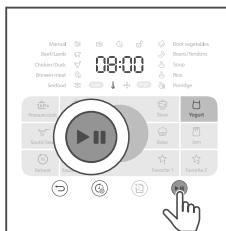
- Odaberite odgovarajući program ovisno o receptu i sastojku.
- Nemojte upotrebljavati ručni program za kuhanje hrane koja se lako širi ili zgušnjava i unutarnju posudu nemojte puniti hranom i tekućinom više od polovice.
- Nakon odabira programa kuhanja možete pritisnuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje „**Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja**“.

- 4 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



- 5 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći na način rada održavanja topline.

- 4 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



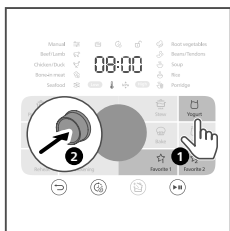
- 5 Kada kuhanje završi, Multicooker će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u stanje pripravnosti.

Jogurt i pekmez

Napomena

- Poklopac držite otvorenim kada upotrebljavate funkciju **Pekmez**.

- 1 Dobro promiješajte sve sastojke i stavite ih u unutarnju posudu.
- 2 Slijedite korake u odjeljku „Priprema”.
- 3 Pritisnite gumb **Yogurt or Jam** (Jogurt ili pekmez). Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir.



Napomena

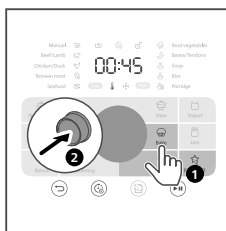
- Ako preferirate gust pekmez, jednostavno produžite vrijeme kuhanja za funkciju Pekmez.
- Nakon odabira programa kuhanja možete pritisnuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje „**Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja**”.

Pečenje

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema”.
- 2 Dobro promiješajte sve sastojke i stavite ih u unutarnju posudu.
- 3 Pritisnite gumb **Bake** (Pečenje). Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir.

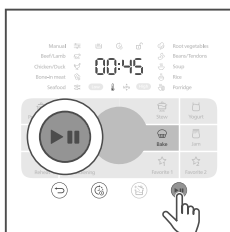
Napomena

- Nakon odabira programa kuhanja možete okrenuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite regulator kako biste potvrdili.



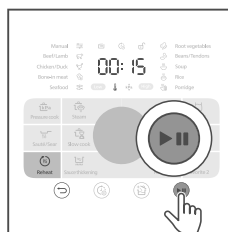
- 4 Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir.

- 5 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



- 6 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći na način rada održavanja topline.

- 6 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



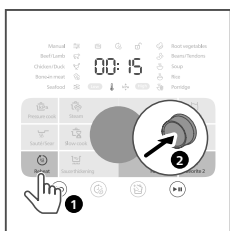
- 7 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći na način rada održavanja topline.

Podgrijavanje

- 1 Rastresite ohlađenu hranu i ravnomjerno je rasporedite u unutarnjoj posudi.
- 2 Ulijte malo vode na hranu kako biste spriječili njezino isušivanje. Količina vode ovisi o količini hrane.
- 3 Zatvorite poklopac, ukopčajte utikač u utičnicu i uključite aparat.
- 4 Pritisnite gumb **Reheat** (Podgrijavanje) kako biste odabrali funkciju podgrijavanja.

Napomena

- Nakon odabira programa kuhanja možete okrenuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite regulator kako biste potvrdili.



- 5 Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir.

Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi

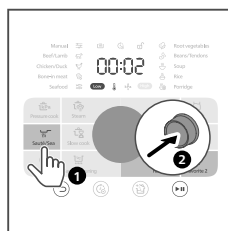
Napomena

- Poklopac držite otvorenim kada upotrebljavate funkciju **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi).

- 1 Slijedite korake u odjeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite gumb **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi).

Napomena

- Nakon odabira programa kuhanja možete okrenuti regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja, a zatim pritisnite regulator kako biste potvrdili.



- 3 Pritisnite regulator kako biste potvrdili odabir.
- 4 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



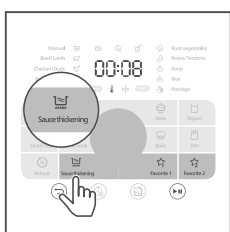
- 5 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će prijeći u stanje pripravnosti.

Zgušnjavanje umaka

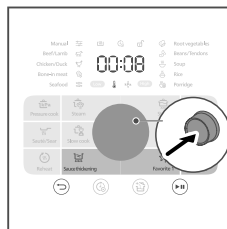
Napomena

- Poklopac držite otvorenim kada upotrebljavate ovu funkciju.
- Dok radi funkcija **Sauce thickening** (Zgušnjavanje umaka), pritisnite gumb  kako biste otkazali program.

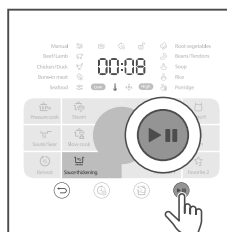
- 1 Pritisnite gumb .
- ➔ Prikazat će se zadano vrijeme kuhanja.



- 2 Pritisnite regulator kako biste potvrdili.



- 3 Pritisnite gumb  kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.



- 4 Nakon dovršetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći na način rada održavanja topline.

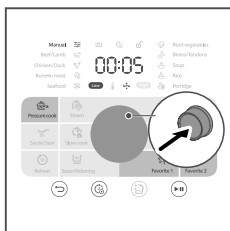
Podešavanje vremena/tlaka/temperature kuhanja

Napomena

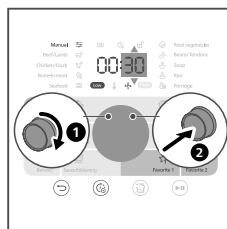
- Tlak možete podesiti samo za **Pressure cook-Manual** (Kuhanje pod tlakom – ručno) (niski ili visoki).
- Temperaturu možete podesiti za **Slow cook-Manual** (Sporo kuhanje – ručno) (niska ili visoka) i **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi) (niska ili visoka).
- Kada podesite vrijeme, tlak ili temperaturu kuhanja, pritisnite gumb (⏮) kako biste se vratili na prethodni korak.
- Ako je podesivo vrijeme kuhanja manje od 1 sata, svakim okretanjem regulatora vrijeme se podešava u povećanjima od 1 minute.
- Ako je podesivo vrijeme kuhanja veće od 1 sata, svakim okretanjem podešava se u povećanjima od 1 sata. Najprije postavite sate, a zatim minute.

1 Odaberite željenu funkciju.

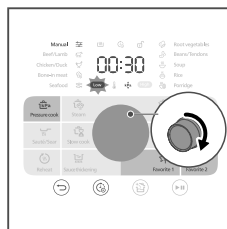
- ↳ Za **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom), **Slow cook** (Sporo kuhanje), **Steam** (Kuhanje na pari), **Stew** (Pirjanje), najprije pritisnite regulator, a zatim okrenite regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja.
- ↳ Za **Bake** (Pečenje), **Jam** (Pekmez), **Yogurt** (Jogurt), **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi), **Reheat** (Podgrijavanje) i **Sauce thickening** (Zgušnjavanje umaka), okrenite regulator kako biste izravno podesili vrijeme kuhanja.



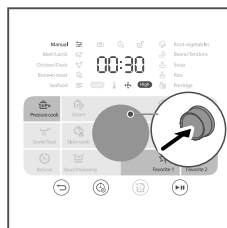
- 2 Okrenite regulator kako biste podesili vrijeme kuhanja. Pritisnite regulator kako biste potvrdili.



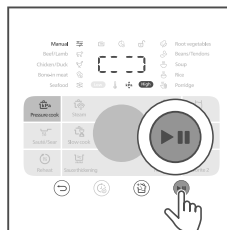
- 3 Okrenite regulator kako biste podesili razinu tlaka.



- 4 Pritisnite regulator kako biste potvrdili.



- 5 Pritisnite gumb (▶) kako biste pokrenuli proces kuhanja i Multicooker će početi raditi u odabranom načinu rada.

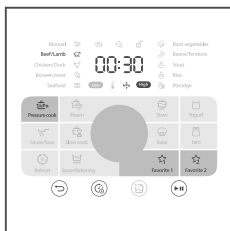


Podesite vrijeme pokretanja s odgodom

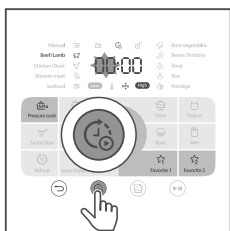
Napomena

- Kuhanje će započeti kada prethodno postavljeno vrijeme istekne.
- Pokretanje s odgodom nije dostupno za **Sauté/Sear** (Brzo prženje / prženje na visokoj temperaturi), **Jam** (Pekmez), **Sauce thickening** (Zgušnjavanje umaka) i **Reheat** (Podgrijavanje).
- Nemojte upotrebljavati dugo vrijeme za pokretanje s odgodom kada upotrebljavate kvarljive namirnice jer bi se mogle pokvariti prije početka kuhanja.

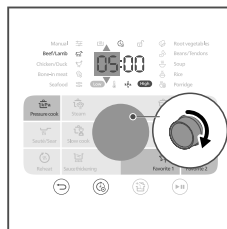
- 1 Odaberite željenu funkciju.



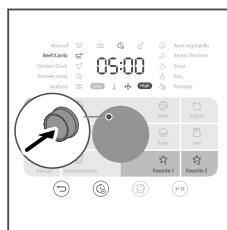
- 2 Pritisnite gumb kako biste podesili vrijeme pokretanja s odgodom.



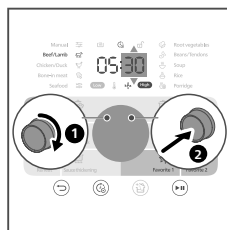
- 3 Okrenite regulator kako biste postavili sat.



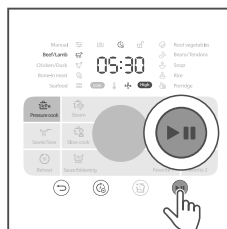
- 4 Pritisnite regulator kako biste potvrdili.



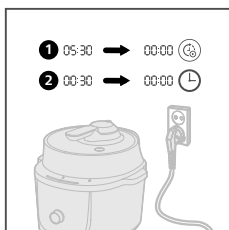
- 5 Okrenite regulator kako biste postavili minute. Pritisnite regulator kako biste potvrdili.



- 6 Pritisnite gumb kako biste započeli.



- 7 Nakon isteka vremena za pokretanje s odgodom kuhanje će započeti.
- ↳ Nakon završetka kuhanja Multicooker će automatski prijeći u način rada održavanja topline i početak će svijetliti indikator održavanja topline.



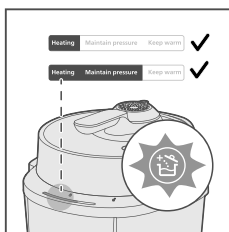
Dodavanje sastojaka

Ova funkcija omogućuje otvaranje poklopca tijekom kuhanja pod tlakom radi dodavanja još sastojaka.

Napomena

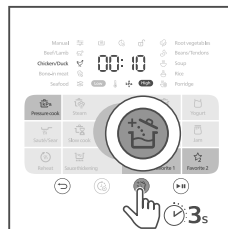
- Funkcija dodavanja sastojka dostupna je za sve izbornike za kuhanje pod tlakom osim za Rice (Riža) i Porridge (Kaša).

- 1 Nakon pokretanja kuhanja u procesu **Heating** (Zagrijavanje) ili **Maintain pressure** (Održavanje tlaka), gumb će početi svijetliti ako odabrana funkcija podržava dodavanje sastojka.
- ↳ Počet će svijetliti gumb .



- 2 Možete pritisnuti i zadržati gumb 3 sekunde u bilo kojem trenutku tijekom procesa **Heating** (Zagrijavanje) ili **Maintain pressure** (Održavanje tlaka).
- ↳ Počet će bljeskati gumb .

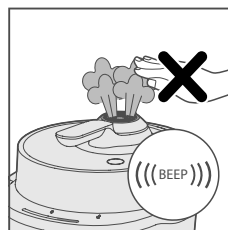
- ↳ Pauzirat će se trenutni proces kuhanja, a Multicooker će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta i početi otpuštati tlak.



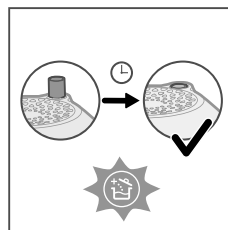
Napomena

- Nakon pritiska gumba , ako zatim pritisnete gumb , Multicooker će otkazati proces dodavanja sastojka i nastaviti s prethodnim programom kuhanja.

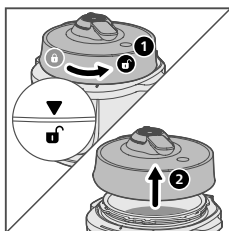
OPREZ: VRUĆA PARA! Nemojte dodirivati poklopac za paru.



- 3 Kada se tlak otpusti, plovak će se potpuno spustiti.



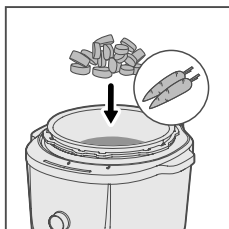
- 4 Okrenite ručku u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste otvorili poklopac, pazite da se poravnaju ikone  i .



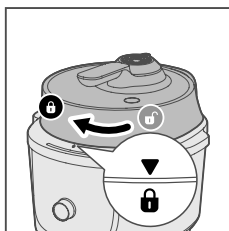
Napomena

- Ako teško otvarate poklopac, pritisnite gumb za ručno otpuštanje tlaka kako biste otpustili tlak dok se plovak potpuno ne spusti.

- 5 Dodajte još sastojaka.



- 6 Zatim zatvorite poklopac tako da ručku okrenete u smjeru kazaljke na satu, pazite da se poravnaju ikone  i .



Napomena

- Ako ne možete zaključati poklopac, pritisćite gumb za ručno otpuštanje tlaka kako biste otpustili tlak dok se plovak potpuno ne spusti. Provjerite je li poklopac sjeo do kraja i je li poravnan s kondenzacijskim rubom (nema podizanja straga) prije nego što okrenete ručku za zatvaranje.

- 7 Pritisnite gumb  kako biste nastavili kuhanje.



Postavljanje izbornika Moji omiljeni

Bilo koja dva izbornika možete postaviti kao „Moji Omiljeni”. Prije bilo kakvih promjena postavki, dva zadana izbornika su:

-  : **Pressure cook** (Kuhanje pod tlakom) – **Beef/Lamb** (Govedina/janjetina)
-  : **Slow cook** (Sporo kuhanje) – **Soup** (Juha)

Ako trebate promijeniti  na **Bake** (Pečenje), slijedite korake u nastavku:

- 1 Pritisnite gumb **Bake** (Pečenje).



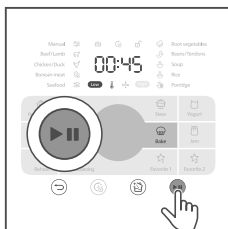
- 2 Pritisnite i zadržite gumb ☆ 3 sekunde.
 - ↳ Dvaput će zabljescati gumb ☆.
 - ↳ Aparat ispušta zvučne signale.



- 3 Slijedite korake 1 – 2 kako biste postavili Moje omiljeno 2 ☆.
- 4 Pritisnite ☆ ili ☆ kako biste pristupili izborniku.



- 5 Pritisnite gumb ►► za pokretanje kuhanja.



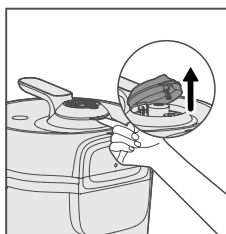
4 Čišćenje i održavanje

Napomena

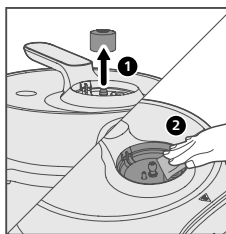
- Prije čišćenja iskopčajte Multicooker.
- Prije čišćenja pričekajte da se Multicooker dovoljno ohladi.
- Očistite Multicooker nakon svake uporabe.

Posuda za paru

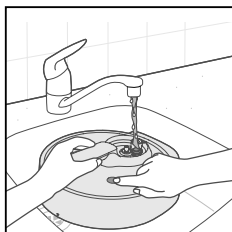
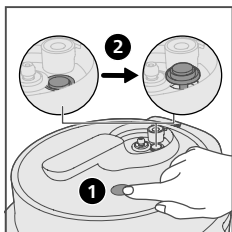
- Odvojite poklopac za paru.



- Odvojite ventil za otpuštanje tlaka i vlažnom krpom očistite ostatke hrane unutar posude za paru.



- Pritisnite gumb za otpuštanje tlaka, iskočit će šipka za otpuštanje tlaka te ćete moći očistiti ostatke hrane i oprati pod slavinom.

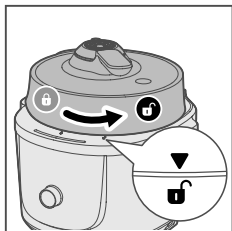


Napomena

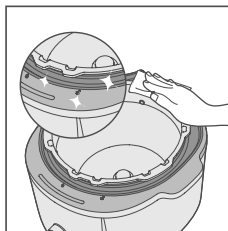
- Ako dođe do prelijevanja, temeljito očistite plovak.

Gornji poklopac

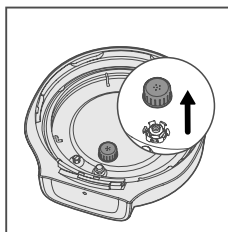
- Okrenite ručku u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste otvorili poklopac, pazite da se poravnaju ikone  i .



- Temeljito očistite kondenzacijski rub.

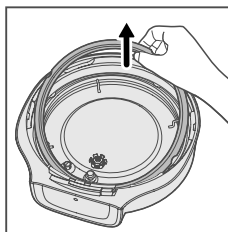


- Odvojite poklopac protiv blokade.

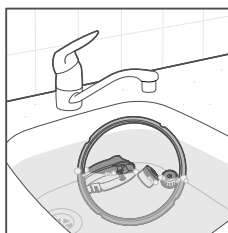


Napomena

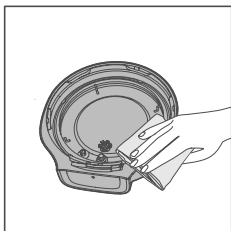
- Nemojte silom odvajati brtveni prsten.
- Odvojite brtveni prsten.



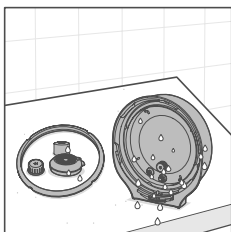
- Sve dijelove namočite u vodi i operite spužvicom. Pazite da ne ostane ostataka hrane.



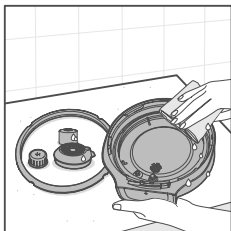
- Gornji poklopac obrišite vlažnom krpom.



- Nakon čišćenja uspravite gornji poklopac kako bi se iscijedila suvišna voda. Zatim obrišite gornji poklopac mekom krpom.



- Sve dijelove obrišite mekom krpom.



Unutarnja posuda



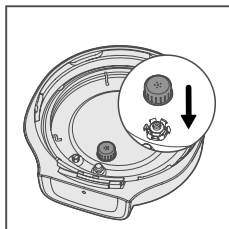
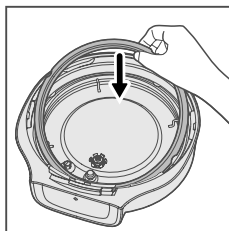
Napomena

- Nemojte upotrebljavati metalnu lopaticu ili drugi čvrsti kuhinjski pribor jer može oštetiti unutarnju površinu unutarnje posude.
- Unutarnju posudu operite blagim deterdžentom ili toplom vodom kako biste uklonili prašinu, ulje i prljavštinu

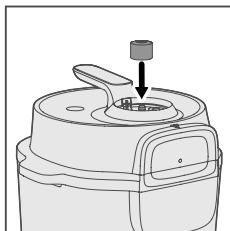


Sastavljanje

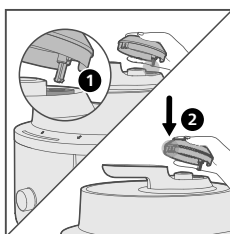
- Ponovno sastavite brtveni prsten i poklopac protiv blokade.



- Vratite ventil za otpuštanje tlaka.



- Poravnajte plovak s otvorom u posudi za paru i dobro pričvrstite poklopac za paru u odgovarajuće mjesto.



Interijer

Unutrašnjost vanjskog poklopca, kućište aparata i grijaći element:

- obrišite vlažnom krpom.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane zalijepljene za Multicooker.

Vanjski dio

Površina gornjeg poklopca i vanjski dio glavnog kućišta:

- Obrišite krpom navlaženom vodom sa sredstvom za pranje.
- Za brisanje upravljačke ploče koristite isključivo meku i suhu krpu.

Dodaci i unutarnja posuda

Žlica 2 u 1, rešetka za kuhanje na pari, stakleni poklopac i unutarnja posuda.

- Namočite u vrućoj vodi i operite spužvicom.

5 Recikliranje

Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).



Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odlaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

6 Jamstvo i podrška

Tvrtka Versuni Netherlands B.V., registrirana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, pruža dvogodišnje jamstvo za ovaj proizvod od datuma kupnje (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije, rezervne dijelove ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto **home.id/warranty**.

7 Specifikacije

Broj modela	HD2633
Ulazna snaga za kuhanje	1000 W
Nazivni kapacitet	6 l

Napomena

- Iskopčajte Multicooker ako se neće upotrebljavati duže vrijeme.

8 Rješavanje problema

Naidete li na probleme prilikom uporabe aparata, prije traženja servisa provjerite sljedeće. Ako ne možete riješiti problem, obratite se centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Imam problema sa zatvaranjem gornjeg poklopca.	- Poklopac nije dobro sastavljen. Ručku okrenite u smjeru kazaljke na satu, pazite da se poravnaju ikone  i . - Provjerite je li brtveni prsten dobro sastavljen oko gornjeg poklopca. - Provjerite je li ventil plovka dobro očišćen. - Pritisnite gumb za ručno otpuštanje tlaka kako biste otpustili tlak dok se plovak potpuno ne spusti.
Imam poteškoća s otvaranjem gornjeg poklopca nakon otpuštanja tlaka.	- Pritisnite gumb za ručno otpuštanje tlaka kako biste otpustili tlak dok se plovak potpuno ne spusti. - Pazite da ikone  i  budu poravnate. - Ostaci hrane mogu se nakupiti na dnu plutajućeg ventila i plovku. Nemojte ga pokušati silom otvoriti jer biste se mogli opeći. Pričekajte oko 30 minuta da se aparat potpuno ohladi, pritisnite plovak, a zatim pažljivo okrećite ručku naprijed-natrag. - Očistite plutajući ventil i plovak u skladu s uputama za čišćenje.
Hrana nije kuhana.	- Odabrana je neodgovarajuća funkcija ili vrijeme, povećajte vrijeme kuhanja ili promijenite metodu kuhanja. - Prije uključivanja Multicookera provjerite da nema nikakvih ostataka na grijaćem elementu i vanjskom dijelu unutarnje posude. - Grijaći element je oštećen ili je unutarnja posuda deformirana. Odnosite aparat za kuhanje na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Iz poklopca ili otvora za paru izlazi zrak ili para.	- Brtveni prsten nije dobro sastavljen. Pazite da bude dobro sastavljen oko gornjeg poklopca. - U brtvenom prstenu nalaze se ostaci hrane. Provjerite je li brtveni prsten čist. - Na plutajućem ventilu ima ostataka hrane. Očistite plutajući ventil. - Poklopac nije potpuno zatvoren i zaključan. Provjerite je li poklopac potpuno pričvršćen i zaključan u odgovarajućem položaju.
Na zaslonu će se prikazati „E1“.	Došlo je do prekida strujnog kruga senzora grijaćeg elementa. Odnosite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Na zaslonu će se prikazati „E2“.	Došlo je do kratkog spoja na strujnom krugu senzora grijaćeg elementa. Odnosite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Na zaslonu će se prikazati „E3“.	Temperatura grijaćeg elementa premašuje 200 °C. Provjerite je li unutarnja posuda dobro postavljena na grijaći element.
Na zaslonu će se prikazati „E4“.	Uključena je sklopka za niski tlak, a temperatura grijaćeg elementa niža je od 70°C. Odnosite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.

Problem	Rješenje
Na zaslonu će se prikazati „E5“.	- Iskopčajte kabel za napajanje, pritisnite gumb za ručno otpuštanje kako biste otpustili tlak ili ostavite da se hladi dok plovak ne padne. - Otvorite poklopac i ponovno povežite napajanje za nastavak rada. Poklopac mora biti otvoren kad upotrebljavate program Sauté/Jam/ Sauce thickening (Brzo prženje / Pekmez / Zgušnjavanje umaka). - Ako prethodnim koracima ne uspijete riješiti problem, odnesite aparat na prodajno mjesto proizvoda tvrtke Philips ili u ovlašteni servisni centar tvrtke Philips.
Na zaslonu će se prikazati „E6“.	- Iskopčajte kabel za napajanje, pritisnite gumb za ručno otpuštanje kako biste otpustili tlak ili ostavite da se hladi dok plovak ne padne, a zatim možete otvoriti poklopac. - Brtveni prsten nije dobro sastavljen. Pazite da bude dobro sastavljen oko gornjeg poklopca. - U brtvenom prstenu nalaze se ostaci hrane. Provjerite je li brtveni prsten čist. - Na plutajućem ventilu ima ostataka hrane. Očistite plutajući ventil. - Gornji poklopac nije potpuno zatvoren i zaključan. Provjerite je li gornji poklopac potpuno zaključan u odgovarajućem položaju.
Gore navedeni problemi još uvijek postoje.	Došlo je do kvara Multicookera. U tom slučaju: (1) sami servisirajte aparat. Obratite se centru za korisničku podršku i možda ćemo vam moći dati upute i pomoći vam u rješavanju problema putem videozapisa. (2) Odnosite proizvod na servis. Odnosite proizvod u servisni centar tvrtke Philips. (3) Servis na lokaciji. Obratite nam se i bez dodatne naknade pomoći ćemo vam organizirati popravak proizvoda ovlašten od strane tvrtka Philips.

Tartalom

1 Fontos	208
Elektromágneses mezők (EMF)	209
2 A többfunkciós főzőkészülék	210
A doboz tartalma	210
A termék rövid bemutatása	211
Vezérlőszervek áttekintése	212
3 A többfunkciós főzőkészülék használata	213
Az első használat előtt	213
Főzési program	214
Előkészületek	216
Kukta	217
Párolás	219
Lassú főzés	222
Párolás	222
Joghurt és lekvár	223
Sütés	224
Újramelegítés	224
Sauté/pirítás	225
Szószsűrítés	225
Elkészítési idő/nyomás/ hőmérséklet beállítása	226
A késleltetett indítás idejének módosítása	227
Hozzávaló hozzáadása	228
Kedvenc menüm beállítása	230

4 Tisztítás és karbantartás	231
Gőzdoboz	231
Fedél	231
Belső edény	233
Újbóli összeszerelés	233
Belső rész	233
Külső rész	233
Tartozékok és belső edény	233
5 Újrahasznosítás	234
6 Garancia és támogatás	234
7 Termékjellemzők	234
8 Hibaelhárítás	235

1 Fontos

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

Vigázat!

- A készüléket tilos vízbe meríteni.

Vigázat!

- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkezők, tapasztalatlan, nem kellő ismeretekkel rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), kivéve a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, illetve felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- 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, moteltek 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 fűtőelem felülete a használatot követően is forró maradhat.
- 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 élelmiszerekkel érintkező felületeket, és ügyeljen arra, hogy a készülékre ragadt összes ételmaradványt eltávolítsa.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Csak földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót szilárdan helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel, a belső edény, a tömítőgyűrű, vagy a készülékház megsérült.
- 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 készüléken található szimbólum jelentése: „Vigázat, forró felületek”; ne érintse meg a forró felületet, hogy elkerülje az égési sérüléseket.
- A készüléket nem szabad közvetlenül a fali aljzat alatt elhelyezni.
- FIGYELMEZTETÉS: a készülék károsodásának megelőzése érdekében lúgos tisztítószer helyett inkább puha anyagú rongyot és enyhe tisztítószer használjon a tisztításhoz.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- 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.
- Rizzfőzéshez 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 gőzvédő fedélből, illetve a fedél kinyitásakor a készülékből kiáramló 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 túlcordulás 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 gőzkieresztő 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 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.
- Látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a használati útmutató letöltéséhez.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

2 A többfunkciós főzőkészülék

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözljük a Philips világában!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

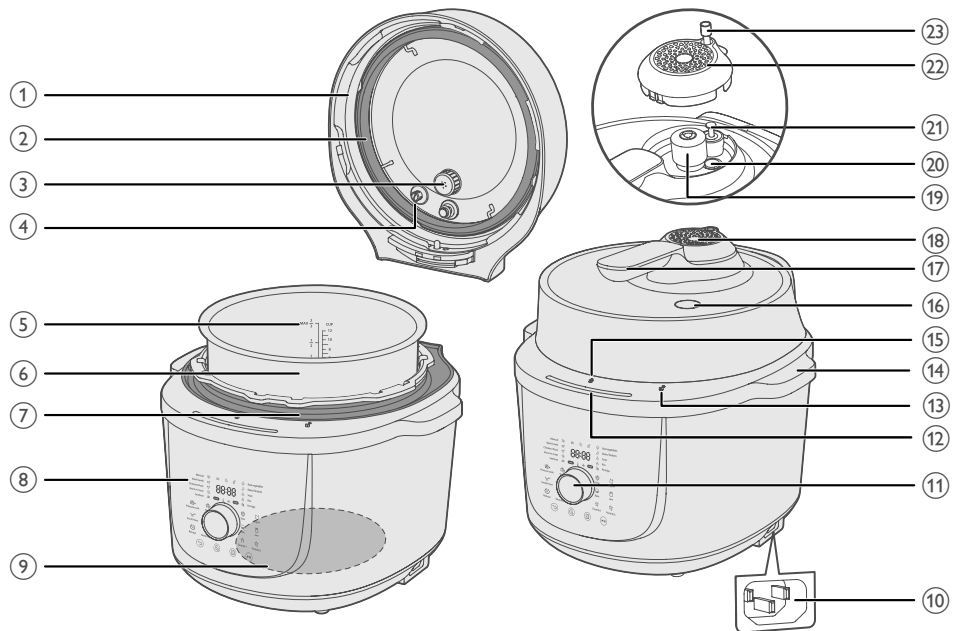
A doboz tartalma

Főegység
2 az 1-ben kanál
Tápkábel
Üvegfedél
Fontos tudnivalók

Belső edény
Mérőpohár
Párolórács
Rövid üzembehelyezési útmutató



A termék rövid bemutatása



①	Fedél	⑬	Fedél nyitási helyzete
②	Tömítőgyűrű	⑭	Oldalsó fogantyú
③	Blokkolásgátló fedél	⑮	Fedél rögzítési helyzete
④	Biztonsági szelep	⑯	Kézi nyomásmentesítő gomb
⑤	Vízszintjelző	⑰	Markolat
⑥	Belső edény	⑱	Gőzdoboz
⑦	Kondenzációs perem	⑲	Nyomáscsökkentő szelep
⑧	Kezelőpanel	⑳	Nyomásmentesítő rúd
⑨	Fűtőelem	㉑	Úszószelep
⑩	Fali aljzat	㉒	Gőzvédő fedél
⑪	Forgatógomb	㉓	Lebegő jelző
⑫	Főzési folyamat jelzősávja		

Vezérlőszervek áttekintése



Kezelőgombok

	Vissza/Mégse gomb		Sauté/pirítás gomb
	Késleltetett indítás gomb		Lassú főzés gomb
	Hozzávaló hozzáadása gomb		Sütés gomb
	Indítás gomb		Lekvár gomb
	Kukta gomb		Újramelegítés gomb
	Párolás gomb		Szószsűrítés gomb
	Párolás gomb		Kedvenc 1 gomb
	Joghurt gomb		Kedvenc 2 gomb

Jelzőfények

	Melegentartás-jelző		Nomásjelző
	Hőmérséklet-kijelző		Fedél kioldásának jelzőfénye
	Alacsony hőmérséklet/nyomás jelző		Késleltetett indítás jelzőfénye
	Magas hőmérséklet/nyomás jelző		Készenléti üzemmód

3 A többfunkciós főzőkészülék használata

Az első használat előtt

- 1 Távolítson el a készülékről minden csomagolóanyagot.
- 2 Vegye ki a tartozékokat a belső edényből.
- 3 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a többfunkciós főzőkészülék összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).

Megjegyzés

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a felhasználói kézikönyvet.
- Helyezze sima felületre/asztalra a készüléket.
- Az első használat előtt távolítsa el a készüléken lévő promóciós címkét.
- Ügyeljen arra, hogy a többfunkciós főzőkészülék használatba vétele előtt az összes alkatrész teljesen száraz legyen.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.

Főzési program

Főzőfunkciók	Főzési alfunkció	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő	Alapértelmezett nyomás/ hőmérséklet	Beállítható nyomás-/ hőmérséklet- tartomány
Kukta 	Manuális ()	5 perc	2–59 perc	Kis nyomás	Kis/nagy nyomás
	Marha/bárány ()	40 perc	13–59 perc	Nagy nyomás	N.A.
	Csirke/kacsa ()	25 perc	12–59 perc	Nagy nyomás	N.A.
	Csontos hús ()	25 perc	20–59 perc	Nagy nyomás	N.A.
	Tengeri étel ()	3 perc	1–59 perc	Kis nyomás	N.A.
	Gyökérzöldségek ()	5 perc	2–10 perc	Kis nyomás	N.A.
	Babfélék/inak ()	30 perc	25–59 perc	Nagy nyomás	N.A.
	Leves ()	30 perc	25–59 perc	Nagy nyomás	N.A.
	Rizs ()	14 perc	N.A.	Kis nyomás	N.A.
	Zabkása ()	15 perc	2–59 perc	Kis nyomás	N.A.
Lassú főzés 	Manuális ()	2 óra	2–12 óra	Alacsony hőmérséklet	Alacsony/magas hőmérséklet
	Marha/bárány ()	6 óra	2–12 óra	Magas hőmérséklet	N.A.
	Csirke/kacsa ()	4 óra	2–12 óra	Magas hőmérséklet	N.A.
	Csontos hús ()	6 óra	2–12 óra	Magas hőmérséklet	N.A.
	Tengeri étel ()	2 óra	2–12 óra	Alacsony hőmérséklet	N.A.
	Leves ()	2 óra	2–12 óra	Alacsony hőmérséklet	N.A.

Főzőfunkciók	Főzési alfunkció	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő	Alapértelmezett nyomás/ hőmérséklet	Beállítható nyomás-/ hőmérséklet- tartomány
Párolás 	Manuális ()	10 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
	Marha/bárány ()	20 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
	Csirke/kacsa ()	15 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
	Csontos hús ()	20 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
	Tengeri étel ()	3 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
	Rizs ()	14 perc	3–30 perc	Kis nyomás	N.A.
Párolás 	Manuális ()	1 óra	0,5–10 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
	Marha/bárány ()	2 óra	0,5–10 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
	Csirke/kacsa ()	1 óra	0,5–10 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
	Csontos hús ()	2 óra	0,5–10 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
	Tengeri étel ()	30 perc	0,5–10 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
Sauté/pirítás 		3 perc	3–59 perc	Alacsony hőmérséklet	Alacsony/magas hőmérséklet
Joghurt 		8 óra	6–12 óra	Állandó hőmérséklet	N.A.
Sütés 		45 perc	10–59 perc	Állandó hőmérséklet	N.A.
Lekvár 		55 perc	25–59 perc	Állandó hőmérséklet	N.A.
Újramelegítés 		15 perc	15–59 perc	Állandó hőmérséklet	N.A.
Szószsűrítés 		8 perc	8–15 perc	Állandó hőmérséklet	N.A.

Megjegyzés

- Ne használja a kuktafedelet, ha a **Kukta**  és a **Gőzölés**  funkciókat használja.
- A **Kukta**  és a **Gőzölés**  funkciók használatának idejére csukja be és teljes mértékben zárja le a kuktafedelet.
- Tartsa nyitva a fedelet, ha a **Sauté/pirítás** , **Lekvár**  vagy **Szószsűrítés**  funkciót használja .
- A készülék 2 perc inaktivitás után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék felébresztéséhez és a főzési program kiválasztásához nyomja meg a gombot.
- Az üvegfedőt a következő funkciókhoz használhatja: **Párolás**  vagy **Lassú főzés** .
- A nyomást alkalmazó programoknál (mint például a **Kukta**  és a **Gőzölés** ) a kijelzőn megjelenő alapértelmezett főzési idő a nyomástartási időre vonatkozik. A teljes főzési idő a következőkből tevődik össze: felmelegedési idő, nyomástartási idő és nyomáscsökkentési idő.
- A tényleges főzési idő az étel (rizs) mennyiségétől, a vízmennyiségtől, a vízszőltségtől, a hőmérséklettől, a víz hőmérséklettől és az élelmiszer minőségétől függ.

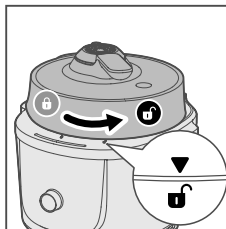
Előkészületek

Megjegyzés

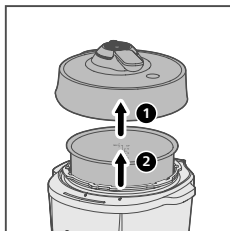
- Ne töltsön a belső edénybe olyan ételt vagy folyadékot, amely nem éri el a vízszintjelzések minimumát, vagy a vízszintjelzések maximuma felett van.
- Ne lépje túl a megadott mennyiséget vagy a belső edényben jelzett vízszintet, mivel ez a többfunkciós főzőkészülék túlsordulását okozhatja.
- A legtöbb főzési program esetében használja a felső fedelet, különösen kukta és párolási program esetében.
- A főzés közben megdagadó ételek (például bab, szárított ételek vagy sűrű, folyékony állagú ételek) esetében a belső edényt ne töltsse a felénél tovább étellel vagy folyadékkal.
- Rizs főzése esetében kövesse a belső edény belsején található vízszintjelzéseket. Az adott rizs típusától, illetve egyéni ízlésétől függően módosíthatja a víz szintjét. Ne lépje túl a belső edényben jelzett vízszintet.
- A főzési folyamat elindítása után a  gomb megnyomásával leállíthatja az aktuális munkamenetet, és a készülék menüválasztási módba lép.

Mielőtt étel főzésére használna a többfunkciós főzőkészüléket, kövesse az alábbi előkészítő lépéseket:

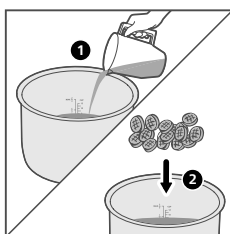
- 1 Fordítsa el a kart az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél felnyitásához, ügyelve, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen.



- 2 Vegye ki a belső edényt a többfunkciós főzőkészülékből.



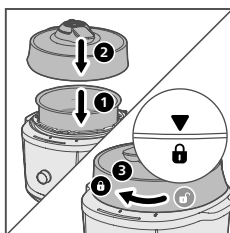
- 3 Töltse bele a vizet és az egyéb hozzávalókat a belső edénybe.



- 4 Törölje szárazra a belső edény külső részét.



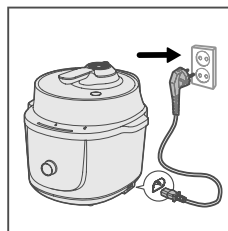
- 5 Helyezze bele a belső edényt a többfunkciós főzőkészülékbe. Ezt követően a kart az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva zárja le a fedelet, ügyelve, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen.



Megjegyzés

- 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.

- 6 Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.



Kukta

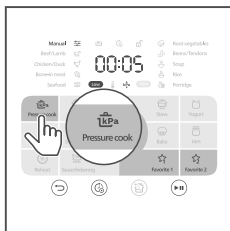
Megjegyzés

- A főzési folyamat megkezdése előtt biztosítsa, hogy a felső fedél legyen megfelelően lezárva.
- Ügyeljen, hogy megfelelően legyen felhelyezve a gőznyomáscsökkentő szelep.
- Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű jó állapotban van-e, és megfelelő módon van-e felszerelve.
- Ellenőrizze, hogy a gőzvédő fedél megfelelően van-e felhelyezve.

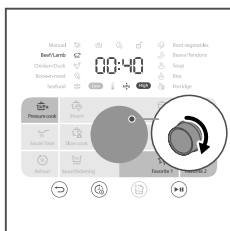
A nyomás alatt történő főzés idejét és a nyomásszabályozási tartományt lásd a „Főzési programok” c. fejezetben.

- 1 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.

- 2 Nyomja meg a **Kukta** gombot a Kukta (**15Pa**) funkció kiválasztásához.



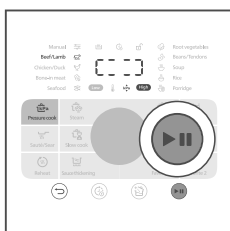
- 3 Forgassa el a gombot a **Marha/bárány** opció kiválasztásához.
- ↳ A kiválasztott főzési funkció villog, és megjelenik a képernyőn az alapértelmezett elkészítési idő.



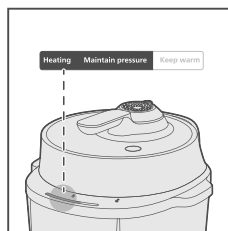
Megjegyzés

- Az állítható elkészítési idejű főzési programok esetében a gomb elforgatásával módosíthatja az elkészítési időt, lásd az „**Elkészítési idő/nyomás/hőmérséklet beállítása**” c. fejezetet.

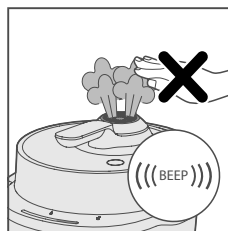
- 4 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **(▶)** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



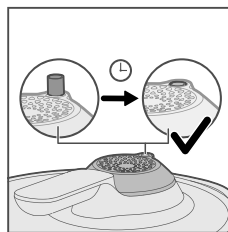
- 5 Amikor a többfunkciós főzőkészülék eléri a főzési nyomást, elkezdí visszazámolni a nyomástartási időt.



- 6 Amikor letelt a nyomástartási idő, a többfunkciós főzőkészülék nyomáscsökkentési fázisba lép, és megkezdí a nyomás kiengedését. Ne érintse meg a gőzvédő fedelet.



- 7 Amikor a nyomás megszűnik, a lebegő jelző teljesen lesüllyed.

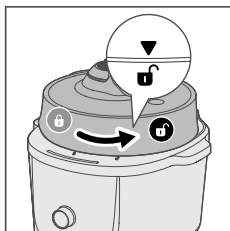


- 8 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan átvált melegen tartás módba.
- ↳ A melegen tartás mód jelzőfénye (**15Pa**) világítani kezd.

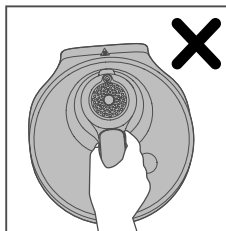
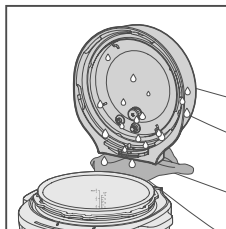
Megjegyzés

- A készülék automatikusan kiereszti a gőzt, ami a benne lévő folyadék mennyiségétől függően néhány perct is igénybe vehet.
- Ragadós folyadék, például rizskása és bab főzése esetén ne használja a kézi nyomásmentesítő gombot, mert az túlsordulást okozhat.
- A kézi nyomásmentesítő gomb megnyomása előtt a(z)  gomb megnyomásával ki kell kapcsolnia az „automatikus nyomáscsökkentési” folyamatot.
- Emellett a felső fedélen lévő kézi nyomásmentesítő gombot is használhatja gyors nyomásmentesítésre. Ügyeljen a túlsordulásra, amikor megnyomja a kézi nyomásmentesítő gombot. Ha túlsordulás lép fel, azonnal engedje el a gombot.
- A főzési folyamat befejeződése után húzza ki a többfunkciós főzőkészülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

- 9 Forgassa el a felső fedelet a lezárás feloldásához.



- 10 A fedél felnyitásakor használjon konyharuhát, hogy felfogja a fedél belsejéből csepegő ételt vagy lecsapódott vizet, és így elkerülje az esetleges égési sérüléseket.



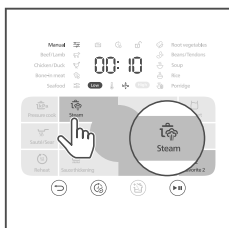
Párolás

Megjegyzés

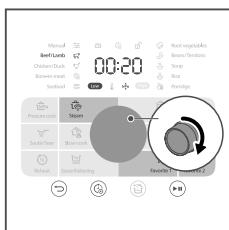
- A főzési folyamat megkezdése előtt biztosítsa, hogy a felső fedél legyen megfelelően lezárva.
- Ügyeljen, hogy megfelelően legyen felhelyezve a gőznyomáscsökkentő szelep.
- Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű jó állapotban van-e, és megfelelő módon van-e felszerelve.
- Ellenőrizze, hogy a gőzvédő fedél megfelelően van-e felhelyezve.

- 1 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- 2 Öntsön vizet a belső edénybe, ügyelve, hogy elegendő víz álljon rendelkezésre a gőztermeléshez. Ügyeljen, hogy a víz szintje a párolórács alatt maradjon forrás közben. A javasolt vízmennyiség legfeljebb 2 beosztásnyi.

- 3 Helyezze be a párolórácsot a belső edénybe. Helyezze az összes hozzávalót a párolórácsra.
- 4 Nyomja meg a **Gőzölés** gombot a Gőzölés funkció kiválasztásához.



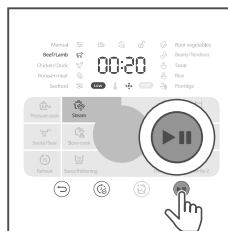
- 5 Forgassa el a gombot a **Marha/bárány** opció kiválasztásához.
 ➔ A kiválasztott főzési funkció villog, és megjelenik a képernyőn az alapértelmezett elkészítési idő.



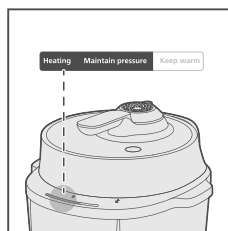
Megjegyzés

- A főzési program kiválasztása után a gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt; lásd az „Elkészítési idő/nyomás/hőmérséklet beállítása” c. fejezetet.

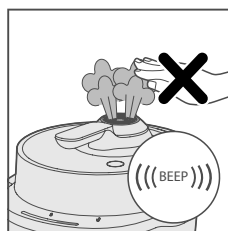
- 6 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z)  gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



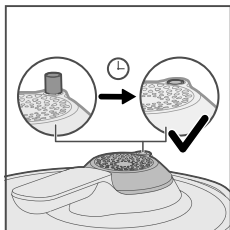
- 7 Amikor a többfunkciós főzőkészülék eléri a főzési nyomást, elkezdí visszaszámolni a nyomástartási időt.



- 8 Amikor letelt a nyomástartási idő, a többfunkciós főzőkészülék nyomáscsökkentési fázisba lép, és megkezdí a nyomás kiengedését. Ne érintse meg a gőzvédő fedelelet.



- 9 Amikor a nyomás megszűnik, a lebegő jelző teljesen lesüllyed.

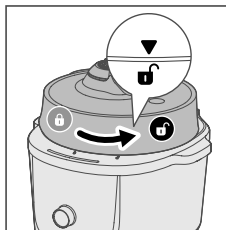


- 10 A többfunkciós főzőkészülék automatikusan átvált melegen tartás módba.
→ A melegen tartás mód jelzőfénye () világítani kezd.

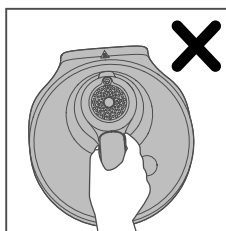
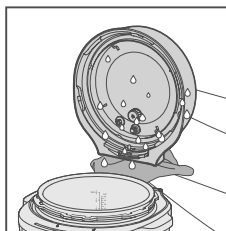
Megjegyzés

- A készülék automatikusan kiereszti a gőzt, ami a benne lévő folyadék mennyiségétől függően néhány perccel is igénybe vehet.
- Ragadós folyadék, például rizskása és bab főzése esetén ne használja a kézi nyomásmentesítő gombot, mert az túlsordulást okozhat.
- A kézi nyomásmentesítő gomb megnyomása előtt a(z)  gomb megnyomásával ki kell kapcsolnia az „automatikus nyomáscsökkentési” folyamatot.
- Emellett a felső fedélen lévő kézi nyomásmentesítő gombot is használhatja gyors nyomásmentesítésre. Ügyeljen a túlsordulásra, amikor megnyomja a kézi nyomásmentesítő gombot. Ha túlsordulás lép fel, azonnal engedje el a gombot.
- A főzési folyamat befejeződése után húzza ki a többfunkciós főzőkészülék csatlakozódugóját a fali aljzatból.

- 11 Forgassa el a felső fedelet a lezárás feloldásához.

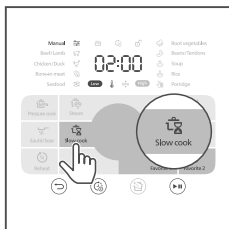


- 12 A fedél felnyitásakor használjon konyharuhát, hogy felfogja a fedél belsejéből csepegő ételt vagy lecsapódott vizet, és így elkerülje az esetleges égési sérüléseket.

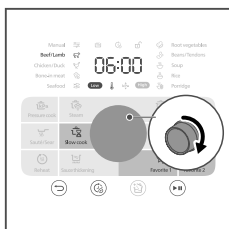


Lassú főzés

- 1 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- 2 Nyomja meg a **Lassú főzés** gombot a Lassú főzés funkció kiválasztásához.



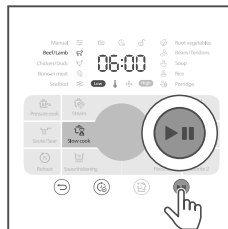
- 3 Forgassa el a gombot a **Marha/bárány** opció kiválasztásához.
↳ A kiválasztott főzési funkció villog, és megjelenik a képernyőn az alapértelmezett elkészítési idő.



Megjegyzés

- Kérjük, válassza ki a recepthez és az alapanyagokhoz legmegfelelőbb programot.
- Ne használja a manuális programot olyan ételek elkészítésére, amelyek könnyen tágulnak vagy sűrűsödnek, és ne töltsön ételt és folyadékot a belső edény több mint feléig.
- A főzési program kiválasztása után a gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt és a hőmérsékletet (csak a **Manuális** esetében); lásd az „Elkészítési idő/nyomás/hőmérséklet beállítása” c. fejezetet.

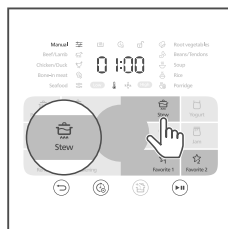
- 4 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **▶** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdja a működést a kiválasztott módban.



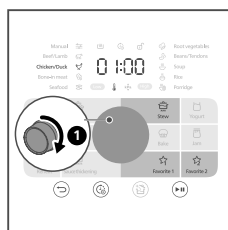
- 5 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a melegen tartás módba kapcsol.

Párolás

- 1 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- 2 Nyomja meg a **Párolás** gombot a Párolás funkció kiválasztásához.



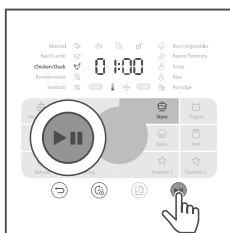
- 3 Forgassa el a gombot a **Csirke/kacsa** opció kiválasztásához.
↳ A kiválasztott főzési funkció villog, és megjelenik a képernyőn az alapértelmezett elkészítési idő.



Megjegyzés

- Kérjük, válassza ki a recepthez és az alapanyagokhoz legmegfelelőbb programot.
- Ne használja a manuális programot olyan ételek elkészítésére, amelyek könnyen tágnak vagy sűrűsödnek, és ne töltsön ételt és folyadékot a belső edény több mint feléig.
- A főzési program kiválasztása után a gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt; lásd az „**Elkészítési idő/nyomás/hőmérséklet beállítása**” c. fejezetet.

- 4 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z)  gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



- 5 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a melegen tartás módba kapcsol.

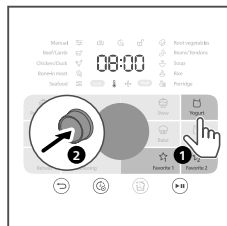
Joghurt és lekvár

Megjegyzés

- A **Lekvár** funkció használata során tartsa nyitva a fedelet.

- 1 Jól keverje el a hozzávalókat, és helyezze őket a belső edénybe.

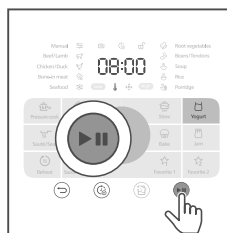
- 2 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- 3 Nyomja meg a **Joghurt** vagy a **Lekvár** gombot. Nyomja meg a gombot a kiválasztott érték megerősítéshez.



Megjegyzés

- Ha a sűrű lekvárt részesíti előnyben, egyszerűen hosszabbítsa meg az elkészítési időt a Lekvár funkcióban.
- A főzési program kiválasztása után a gomb megnyomásával módosíthatja az elkészítési időt; lásd az „**Elkészítési idő/nyomás/hőmérséklet beállítása**” c. fejezetet.

- 4 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z)  gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



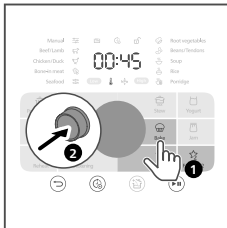
- 5 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék hangjelzést ad, és automatikusan készenléti módba kapcsol.

Sütés

- 1 Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- 2 Jól keverje el a hozzávalókat, és helyezze őket a belső edénybe.
- 3 Nyomja meg a **Sütés** gombot. Nyomja meg a gombot a kiválasztott érték megerősítéshez.

Megjegyzés

- A főzési program kiválasztását követően elforgathatja a gombot az elkészítési idő módosításához, majd a gomb megnyomásával megerősítheti a kiválasztott értéket.



- 4 Nyomja meg a gombot a kiválasztás megerősítéshez.
- 5 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **▶▶** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



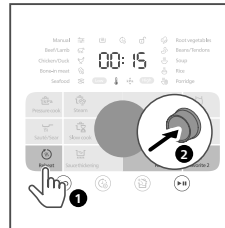
- 6 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a melegen tartás módba kapcsol.

Újramelegítés

- 1 Lazítsa fel a hideg ételt, és keverje el egyenletesen a belső edényben.
- 2 Öntsön egy kevés vizet az ételre, nehogy túl száraz legyen. A víz mennyisége az étel mennyiségétől függ.
- 3 Csukja le a fedelet, csatlakoztassa a csatlakozódugót a fali aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket.
- 4 Nyomja meg az **Újramelegítés** gombot az Újramelegítés funkció kiválasztásához.

Megjegyzés

- A főzési program kiválasztását követően elforgathatja a gombot az elkészítési idő módosításához, majd a gomb megnyomásával megerősítheti a kiválasztott értéket.



- 5 Nyomja meg a gombot a kiválasztás megerősítéshez.
- 6 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **▶▶** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



- 7 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a melegen tartás módba kapcsol.

Sauté/pirítás

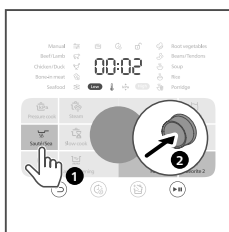
Megjegyzés

- A **Sauté/pirítás** funkció használata során tartsa nyitva a fedelet.

- Kövesse az „Előkészületek” c. részben foglalt lépéseket.
- Nyomja meg a **Sauté/pirítás** gombot.

Megjegyzés

- A főzési program kiválasztását követően elforgathatja a gombot az elkészítési idő módosításához, majd a gomb megnyomásával megerősítheti a kiválasztott értéket.



- Nyomja meg a gombot a kiválasztás megerősítéséhez.
- A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **▶▶** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



- A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan készenléti módba kapcsol.

Szószsűrítés

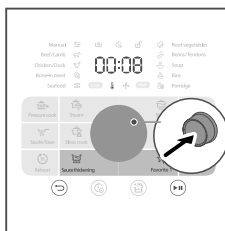
Megjegyzés

- A funkció használatakor tartsa nyitva a fedelet.
- Ha a **Szószsűrítés** funkciót használja, a program törléséhez nyomja meg a(z) **⊖** gombot.

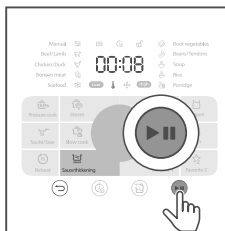
- Nyomja meg a(z) **⊖** gombot.
→ Megjelenik az alapértelmezett főzési idő.



- A kiválasztott érték megerősítéséhez nyomja meg a gombot.



- A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) **▶▶** gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdí a működést a kiválasztott módban.



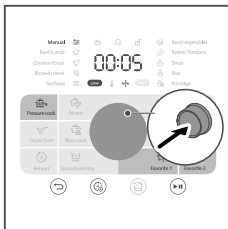
- 4 A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a meleg tartás módjába kapcsol.

Elkészítési idő/nyomás/ hőmérséklet beállítása

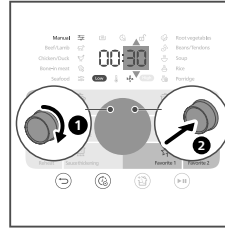
Megjegyzés

- A nyomást kizárólag a **Kukta – kézi** mód esetében módosíthatja (Alacsony vagy Magas).
- A hőmérsékletet **Lassú főzés – Manuális** (Alacsony vagy Magas) és **Sauté/pirítás** (Alacsony vagy Magas) program esetében módosíthatja.
- Az elkészítési idő, nyomás vagy hőmérséklet beállításakor nyomja meg a(z)  gombot az előző lépéshez való visszatéréshez.
- Ha az állítható elkészítési idő kevesebb mint 1 óra, a gomb minden egyes elforgatása 1 perces lépésekben módosítja az időt.
- Ha az állítható elkészítési idő több mint 1 óra, a gomb minden egyes elforgatása 1 órás lépésekben módosítja az időt. Először az órákat, majd a percekbe állítsa be.

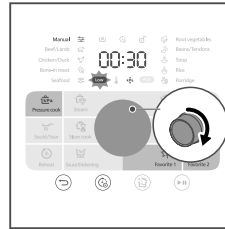
- 1 Válassza ki a kívánt funkciót.
- ↳ **Kukta, Lassú főzés, Gőzölés és Párolás** esetében nyomja meg a gombot, majd forgassa el az elkészítési idő beállításához.
 - ↳ **Sütés, Lekvár, Joghurt, Sauté/pirítás, Újramelegítés és Szószsűrítés** esetében forgassa el a gombot az elkészítési idő közvetlen beállításához.



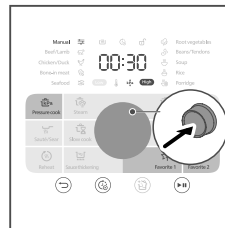
- 2 Forgassa el a gombot az elkészítési idő módosításához. A kiválasztott érték megerősítéséhez nyomja meg a gombot.



- 3 Forgassa el a gombot a nyomásszint módosításához.



- 4 A kiválasztott érték megerősítéshez nyomja meg a gombot.



- 5 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z)  gombot, és a többfunkciós főzőkészülék megkezdja a működést a kiválasztott módban.

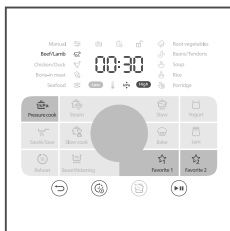


A késleltetett indítás idejének módosítása

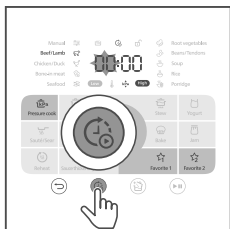
Megjegyzés

- A főzési folyamat a beállított idő letelte után megkezdődik.
- A késleltetett indítás a **Sauté/pirítás**, **Lekvár**, **Szószsűrítés** és **Újramelegítés** esetében nem elérhető.
- Romlandó élelmiszerek esetében ne alkalmazzon hosszú késleltetett indítási időt, mivel a főzés megkezdése előtt megromolhatnak.

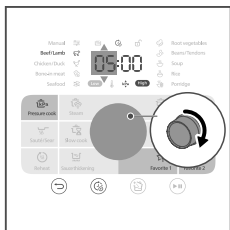
- 1 Válassza ki a kívánt funkciót.



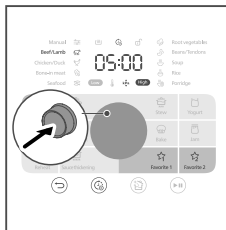
- 2 Nyomja meg a(z)  gombot a késleltetett indítás idejének beállításához.



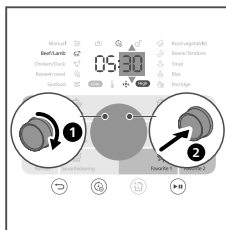
- 3 A gomb elforgatásával állítsa be az órát.



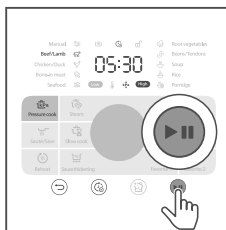
- 4 A kiválasztott érték megerősítéséhez nyomja meg a gombot.



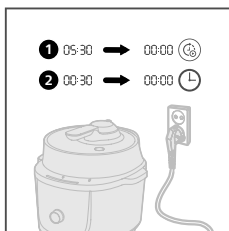
- 5 A gomb elforgatásával állítsa be a percet. A kiválasztott érték megerősítéséhez nyomja meg a gombot.



- 6 Az elindításhoz nyomja meg a(z)  gombot.



- 7 A késleltetett indítási idő eltelte után megkezdődik a főzési folyamat.
- ↳ A főzési folyamat befejeződése után a többfunkciós főzőkészülék automatikusan a melegen tartás módjába kapcsol, és világítani kezd a melegen tartás jelzőfényé.



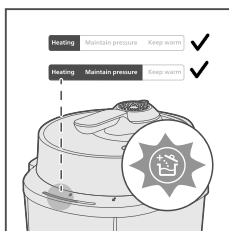
Hozzávaló hozzáadása

Ezzel a funkcióval kinyithatja a fedelet a kuktában való főzési folyamat közben, és további hozzávalókat adhat hozzá.

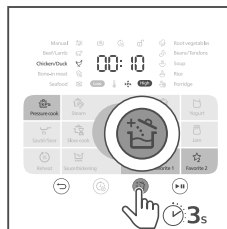
Megjegyzés

- A Hozzávaló hozzáadása funkció minden kuktában való főzési menü esetében rendelkezésre áll, a Rizs és a Zabkása kivételével.

- 1 A főzési folyamat megkezdődése után a **Melegítés** folyamatban vagy a **Nyomástartás** folyamatban világítani kezd a(z) gomb, ha a kiválasztott funkció támogatja a Hozzávaló hozzáadása funkciót.
- ↳ Ekkor világítani kezd a(z) gomb.



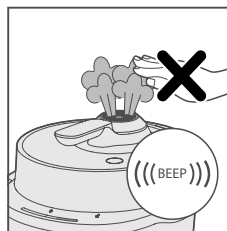
- 2 A **Melegítés** folyamat vagy a **Nyomástartás** folyamat közben bármikor hosszan, 3 másodpercig lenyomhatja a(z) gombot.
- ↳ Ekkor villogni fog a(z) gomb.
- ↳ Az aktuális főzési folyamat szünetel, a többfunkciós főzőkészülék 5 alkalommal sípol, és megkezdí a nyomás kiengedését.



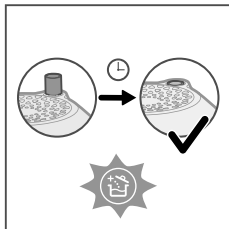
Megjegyzés

- A(z) gomb megnyomása után ha megnyomja a(z) gombot, a többfunkciós főzőkészülék megszakítja a Hozzávaló hozzáadása folyamatot, és folytatja az előző főzési programot.

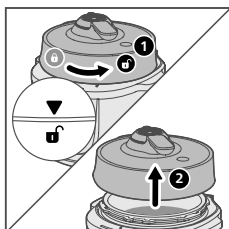
FIGYELMEZTETÉS: FORRÓ GŐZ! Ne érintse meg a gőzvédő fedelet.



- 3 Amikor a nyomás megszűnik, a lebegő jelző teljesen lesüllyed.



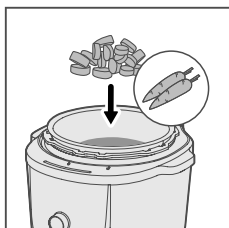
- 4 Fordítsa el a kart az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél felnyitásához, ügyelve, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen.



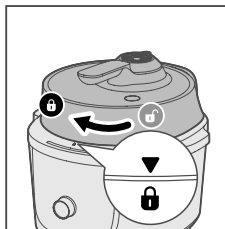
Megjegyzés

- Ha nehézkes a fedél felnyitása, nyomja meg a kézi nyomásmentesítő gombot a nyomás kiengedéséhez, amíg a lebegő jelző teljesen le nem süllyed.

- 5 Adja hozzá a további hozzávalót.



- 6 A kart az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva zárja le a fedelet, ügyelve, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen.



Megjegyzés

- Ha nehezen záródik a fedél, a nyomás csökkentése érdekében nyomja meg a kézi nyomásmentesítő gombot, amíg a lebegő jelző teljesen le nem süllyed. Mielőtt a fogantyút elfordítaná a lezáráshoz, győződjön meg róla, hogy a fedél teljesen illeszkedik és egy síkban van a kondenzációs peremmel (nincs megemelkedve hátul).

- 7 A főzési folyamat folytatásához nyomja meg a(z)  gombot.



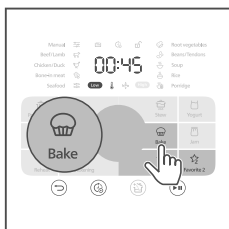
Kedvenc menüm beállítása

Bármelyik kettő menüt beállíthatja „Kedvencem”-ként. Mielőtt bármilyen módosítást végezne a beállításokon, a két alapértelmezett menü a következő:

- ☆ : **Kukta –Marha/bárány**
- ☆ : **Lassú főzés – Leves**

Ha a(z) ☆ opciót módosítani kell a **Sütés** programra, kövesse az alábbi lépéseket:

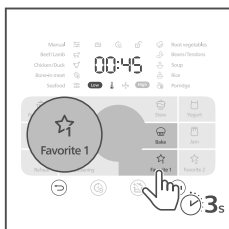
- 1 Nyomja meg a **Sütés** gombot.



- 2 Nyomja meg, és tartsa lenyomva a(z) ☆ gombot 3 másodpercen keresztül.

↳ A(z) ☆ gomb kétszer felvillan.

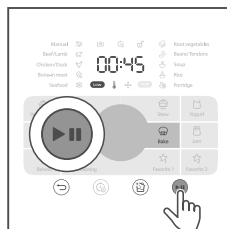
↳ A készülék hangjelzést ad.



- 3 Kövesse az 1–2. lépéseket a Kedvencem 2 ☆ beállításához.
- 4 Nyomja meg a(z) ☆ vagy a(z) ☆ gombot a menü megnyitásához.



- 5 A főzési folyamat elindításához nyomja meg a(z) ▶▶ gombot.



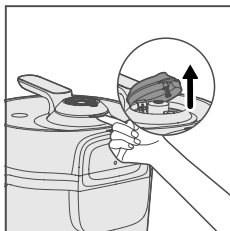
4 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés

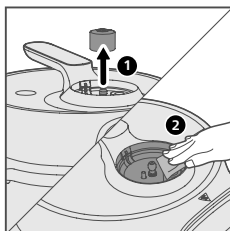
- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a többfunkciós főzőkészülék csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várja meg, hogy a többfunkciós főzőkészülék a szükséges mértékben lehűljön.
- Minden használat után tisztítsa meg a többfunkciós főzőkészüléket!

Gőzdoboz

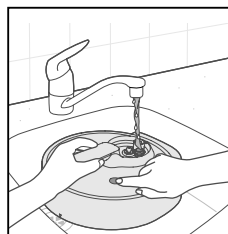
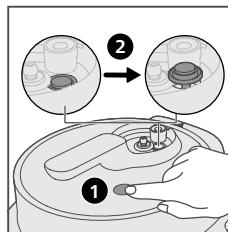
- Vegye le a gőzvédő fedelet.



- Vegye le a nyomáscsökkentő szelepet, és nedves ronggyal tisztítsa meg a gőzdoboz belsejét az ételmaradéktól.



- Nyomja meg a nyomásmentesítő gombot, ekkor a nyomásmentesítő rúd felugrik, így Ön eltávolíthatja róla az ételmaradékokat és elmoshatja az eszközt a csapvíz alatt.

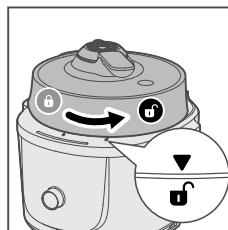


Megjegyzés

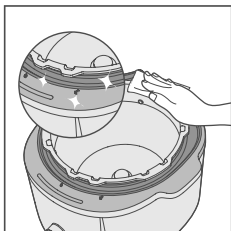
- Ha túlsordulás történik, alaposan tisztítsa meg a lebegő jelzőt.

Fedél

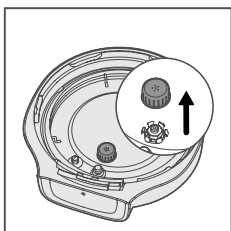
- Fordítsa el a kart az óramutató járásával ellentétes irányban a fedél felnyitásához, ügyelve, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen.



- Alaposan tisztítsa meg a kondenzációs peremet.

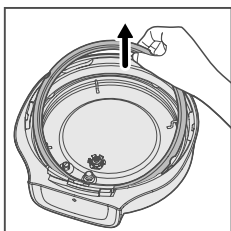


- Távolítsa el a blokkolásgátló fedelet.

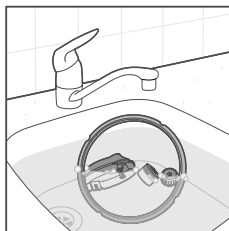


Megjegyzés

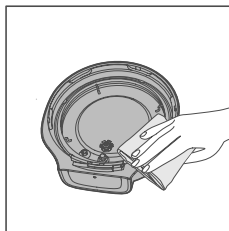
- Ne húzza ki erővel a tömítőgyűrűt.
- Távolítsa el a tömítőgyűrűt.



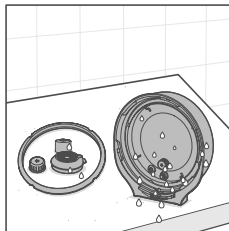
- Minden részt vízben áztasson, és szivaccsal tisztítsa meg őket. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta ételmaradék.



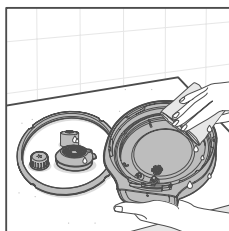
- Nedves ruhával törölje tisztára a felső fedelet.



- A tisztítás után állítsa függőleges helyzetbe a felső fedelet, hogy a felesleges víz lefolyjon róla. Ezután törölje szárazra a felső fedelet egy puha törülővel.



- Puha törülővel törölje szárazra az összes alkatrészt.



Belső edény

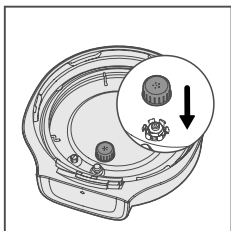
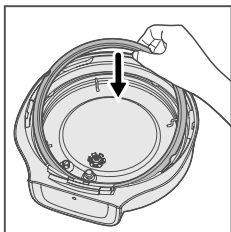
Megjegyzés

- Ne használjon fémlapátot vagy más kemény eszközt; ellenkező esetben kárt tehet a belső edény belső felületében.
- Enyhe tisztítószerrel vagy meleg vízzel tisztítsa meg a belső edényt a por, olaj és szennyeződések eltávolítása érdekében

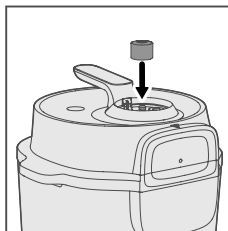


Újbóli összeszerelés

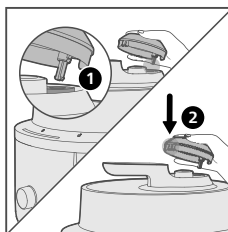
- Helyezze vissza a tömítőgyűrűt és a blokkolásgátló fedelet.



- Szerelje vissza a nyomáscsökkentő szelepet.



- Igazítsa egymáshoz a lebegő jelzőt és a gőzdobozon lévő nyílást, és rögzítse a helyére a gőzvédő fedelet.



Belső rész

A külső fedél és a készülékház belső felülete, valamint a fűtőelem:

- Törölje át nedves ronggyal.
- Ügyeljen, hogy a többfunkciós főzőkészülékre ragadt összes ételmaradványt eltávolítsa.

Külső rész

A fedél és a készülékház külső felülete:

- Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A kezelőpanel letörléséhez kizárólag puha és száraz rongyot használjon.

Tartozékok és belső edény

2 az 1-ben kanál, párolórács, üvegfedél és 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/warranty.

7 Termékjellemzők

Típuszámok	HD2633
Főzési tápbemenet	1000 W
Névleges kapacitás	6,0 l



Megjegyzés

- Ha hosszabb ideig nem használja a többfunkciós főzőkészüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból.

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
Nehezen tudom lecsukni a felső fedelet.	- A fedél nincs megfelelően felszerelve. Forgassa el a kart az óramutató járásával megegyező irányban, és ügyeljen, hogy a(z)  és a(z)  ikon egy vonalban legyen. - Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e ráhelyezve a felső fedélre. - Ellenőrizze, hogy megfelelően meg van-e tisztítva a lebegő szelep. - A kézi nyomásmentesítő gomb megnyomásával csökkentse a nyomást, amíg a lebegő jelző teljesen le nem süllyed.
Nehezen tudom kinyitni a felső fedelet a nyomás kiengedése után.	- A kézi nyomásmentesítő gomb megnyomásával csökkentse a nyomást, amíg a lebegő jelző teljesen le nem süllyed. - Ügyeljen, hogy egy vonalban legyen a(z)  és a(z)  ikon. - A lebegő szelep és a lebegő jelző alján ételmaradék gyűlhet össze. Ne próbálja meg erővel kinyitni, mert az égési sérülést okozhat. Várjon körülbelül 30 percet, hogy a készülék teljesen lehűljön, nyomja le a lebegő jelzőt, majd óvatosan forgassa többször előre-hátra a fogantyút. - Tisztítsa meg az úszószelepet és a lebegő jelzőt a tisztítási utasításnak megfelelően.
Az étel nem főtt meg.	- Nem megfelelő funkciót vagy időt választott ki; növelje az elkészítési időt, vagy módosítsa a főzési módszert. - A többfunkciós főzőkészülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy nem található-e idegen szennyeződés a fűtőelemen és a belső edény külsején. - Megsérült a fűtőelem, vagy eldeformálódott a belső edény. Vigye el a készüléket Philips forgalmazóhoz, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
Levegő vagy gőz szivárog a fedélből vagy a gőznyílásból.	- A tömítőgyűrű nincs megfelelően felszerelve. Ügyeljen, hogy megfelelően legyen felszerelve a felső fedél körül. - Ételmaradékok vannak a tömítőgyűrűben. Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű tiszta. - Ételmaradékok vannak az úszószelepen. Tisztítsa meg az úszószelepet. - A fedél nincs teljesen lehajtva és lezárva. Ellenőrizze, hogy a fedél teljesen rögzítve van-e, illetve hogy a megfelelő helyzetben van-e.

Probléma	Megoldás
„E1” jelenik meg a kijelzőn.	A fűtőelem érzékelőjének nyitott áramköre van. Vigye el a készüléket a Philips egyik forgalmazójához vagy egy hivatalos Philips ügyfélszolgálathoz.
„E2” jelenik meg a kijelzőn.	A fűtőelem érzékelőjének rövidzárlata van. Vigye el a készüléket a Philips egyik forgalmazójához vagy egy hivatalos Philips ügyfélszolgálathoz.
„E3” jelenik meg a kijelzőn.	A fűtőelem hőmérséklete meghaladja a 200 °C-ot. Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően van-e ráhelyezve a fűtőelemre.
„E4” jelenik meg a kijelzőn.	A kis nyomás kapcsolója be van kapcsolva, és a fűtőelem hőmérséklete 70 °C alatt van. Vigye el a készüléket a Philips egyik forgalmazójához vagy egy hivatalos Philips ügyfélszolgálathoz.
„E5” jelenik meg a kijelzőn.	- Húzza ki a tápkábelt, nyomja meg a kézi kioldógombot a nyomás kiengedéséhez, vagy hagyja, hogy a készülék természetes úton lehűljön, amíg a lebeg jelző le nem süllyed. - Nyissa fel a fedelet, és csatlakoztassa újra az áramforrást a művelet folytatásához. A Sauté/Lekvár/Szószsűrités program használatakor ügyeljen arra, hogy a fedél fel legyen nyitva. - Ha a fent említett lépések nem oldják meg a problémát, vigye el a készüléket egy Philips márkakereskedőhöz vagy egy Philips által hivatalosan elismert szervizközpontba.
„E6” jelenik meg a kijelzőn.	- Húzza ki a tápkábelt, nyomja meg a kézi kioldógombot a nyomás kiengedéséhez, vagy hagyja, hogy a készülék természetes úton lehűljön, amíg a lebeg jelző le nem süllyed. Ezután felnyithatja a fedelet. - A tömítőgyűrű nincs megfelelően felszerelve. Ügyeljen, hogy megfelelően legyen felszerelve a felső fedél körül. - Ételmaradékok vannak a tömítőgyűrűben. Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű tiszta. - Ételmaradékok vannak az úszószelepen. Tisztítsa meg az úszószelepet. - A felső fedél nincs teljesen lehajtva és lezárva. Ügyeljen, hogy a felső fedél teljesen le legyen zárva a megfelelő helyzetben.
A fenti problémák továbbra is fennállnak.	A többfunkciós főzőkészülék meghibásodott. Ha ez a helyzet, kérjük: (1) Végezze el saját maga a szervizelést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal- Lehetséges, hogy útmutatást, illetve segítséget tudunk nyújtani egy videóval a probléma megoldásához. (2) Vigye el a készüléket szervizbe. Vigye magával a terméket a Philips szervizébe. (3) Helyszíni szerviz. Vegye fel velünk a kapcsolatot, és segítünk Önnek – további költségek nélkül – megszervezni a termék Philips által jóváhagyott javítását.

Turinys

1 Svarbu	238
Elektromagnetiniai laukai (EML)	239
2 „Multicooker“	240
Kas yra dėžutėje	240
Gaminio apžvalga	241
Valdiklių apžvalga	242
3 „Multicooker“ naudojimas	243
Prieš naudodami pirmą kartą	243
Virimo programa	244
Pasiruošimas	246
Gaminimas naudojant slėgį	247
Ruošimas garuose	249
Lėtas maisto ruošimas	251
Troškinti	252
Jogurtas ir džemas	252
Kepimas	253
Pašildymas	253
Kepimas / apkepimas	254
Padažo tiršinimas	254
Nustatyti virimo laiką / slėgį / temperatūrą.	255
Nustatyti uždelsto paleidimo laiką	256
Maisto produktų pridėjimas	257
Menu „Mano mėgstamiausi“ nustatymas	259

4 Valymas ir priežiūra	260
Garų dėžutė	260
Viršutinis dangtis	260
Vidinis puodas	262
Pakartotinis sumontavimas	262
Vidus	262
Išorė	262
Priedai ir vidinis puodas	262
5 Perdirbimas	263
6 Garantija ir palaikymas	263
7 Techniniai duomenys	263
8 Triukčių šalinimas	264

1 Svarbu

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šį saugos informacinį lapelį ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Prietaiso negalima panardinti.

Įspėjimas

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių sumažėję fizinio jutimo arba protiniai sugebėjimai, arba nesant patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba pateikė nurodymus apie prietaiso naudojimą.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Šis prietaisas turi būti pastatytas 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.
- Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius kurį laiką gali būti karštas.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimo pavojaus, saugokite maitinimo jungtį, kad ant jos neišpiltumėte skysčių.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimų sužeidimų, visada laikykitės 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.

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant jo nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į įžemintą elektros tinklo lizdą. Visada įsitikinkite, ar kištukas tvirtai įkištas į elektros tinklo lizdą.
- Įrenginio nenaudokite, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas, vidinis puodas, tarpinės žiedas arba pagrindinis korpusas.
- 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.

Dėmesio

- Ant prietaiso esantis simbolis reiškia „Atsargiai, karšti paviršiai“, nelieskite karšto paviršiaus, kad išvengtumėte nusieginimo.
- Prietaiso negalima dėti iškart po kištukiniu lizdu.
- DĖMESIO. Norėdami apsaugoti prietaisą, nevalykite jo šarminėmis valymo priemonėmis, naudokite minkštą šluostę ir švelnius valiklius.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips“. Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- 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 dangčio, kai ruošiamas maistas, arba einančių iš prietaiso, kai atidarote dangtį. Laikykite veidą ir rankas atokiau nuo prietaiso, kad išvengtumėte garų.
- Nekilnokit 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.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai, profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams arba jei jį naudosite ne pagal šio naudotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už jokią žalą.
- Apsilankykite www.philips.com/support ir atsisiųskite naudotojo vadovą.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

2 „Multicooker“

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
„Du viename“ šaukštas

Maitinimo laidas

Stiklinis dangtis

Svarbus informacijos lankstinukas

Vidinis puodas

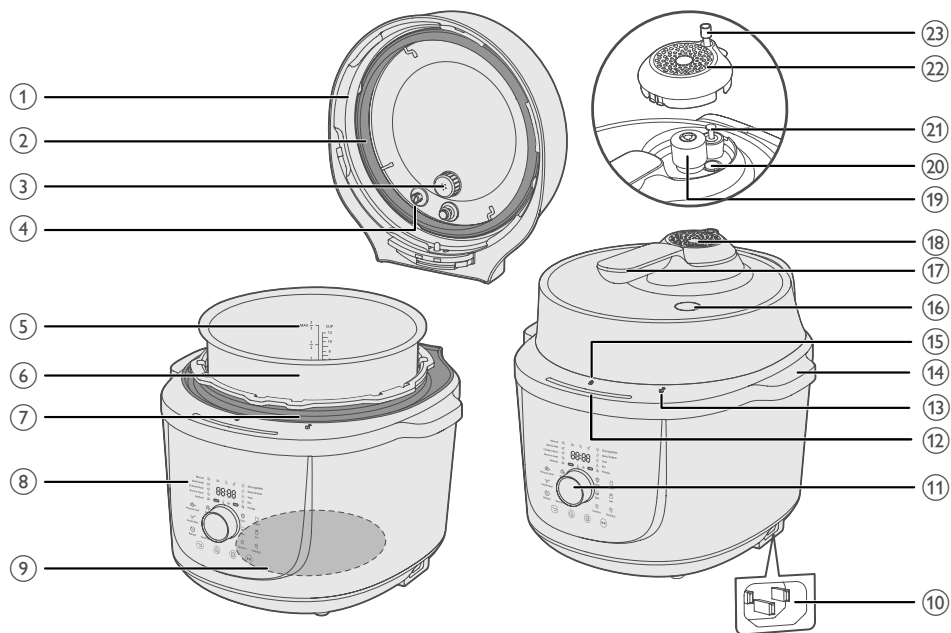
Matavimo puodelis

Garinimo grotelės

Greitos pradžios vadovas



Gaminio apžvalga



①	Viršutinis dangtis	⑬	Dangčio atrakinimo padėtis
②	Sandarinio žiedas	⑭	Šoninė rankena
③	Apsauginis dangtelis nuo užsikimšimo	⑮	Dangčio užrakinimo padėtis
④	Apsauginis vožtuvas	⑯	Rankinis slėgio išleidimo mygtukas
⑤	Vandens lygio žyma	⑰	Rankenėlė
⑥	Vidinis puodas	⑱	Garų dėžutė
⑦	Kondensato kraštas	⑲	Slėgio išleidimo vožtuvas
⑧	Valdymo skydelis	⑳	Slėgio išleidimo vožtuvas
⑨	Kaitinimo elementas	㉑	Plūduriuojantis vožtuvas
⑩	Maitinimo lizdas	㉒	Garų dangtis
⑪	Sukimo rankenėlė	㉓	Plūdė
⑫	Maisto gaminimo proceso indikatorius		

Valdiklių apžvalga



Valdymo mygtukai

	Grįžimo / atšaukimo mygtukas		Kepimo / apkepimo mygtukas
	Uždelsto paleidimo mygtukas		Lėto virimo mygtukas
	Produktų pridėjimo mygtukas		Kepimo mygtukas
	Paleidimo mygtukas		Užstrigimo mygtukas
	Gaminimo naudojant slėgį mygtukas		Pašildymo mygtukas
	Garų mygtukas		Padažo tirštinimo mygtukas
	Troškinimo mygtukas		1 mėgstamiausias mygtukas
	Jogurto mygtukas		2 mėgstamiausias mygtukas

Indikatoriai

	Šilumos išlaikymo indikatorius		Slėgio indikatorius
	Temperatūros indikatorius		Atrakinto dangčio indikatorius
	Mažos temperatūros / slėgio indikatorius		Uždelsto paleidimo indikatorius
	Aukštos temperatūros / slėgio indikatorius		Budėjimo režimas

3 „Multicooker“ naudojimas

Prieš naudodami pirmą kartą

- 1 Nuimkite nuo prietaiso visas pakavimo medžiagas.
- 2 Išimkite visus priedus iš vidinio puodo.
- 3 Kruopščiai išvalykite „Multicooker“ dalis prieš naudodami jį pirmą kartą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“).



Pastaba

- Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą.
- Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus.
- Prieš pirmąjį naudojimą nuimkite reklamą lipduką nuo prietaiso.
- Prieš pradėdami naudoti „Multi cooker“ įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.

Virimo programa

Maisto ruošimo funkcija	Pagalbinės virimo funkcijos	Numatytasis gaminimo laikas	Reguliuojamas virimo laikas	Numatytasis slėgis / temperatūra	Reguliuojamas slėgio / temperatūros diapazonas
Gaminimas naudojant slėgį 	Rankinis režimas ()	5 minutės	2–59 min.	Mažas slėgis	Mažas / didelis slėgis
	Jautiena / ėriena ()	40 min.	13–59 min.	Didelis slėgis	Nėra pasirinkimo
	Vištiena / antiena ()	25 min.	12–59 min.	Didelis slėgis	Nėra pasirinkimo
	Mėsa ant kaulo ()	25 min.	20–59 min.	Didelis slėgis	Nėra pasirinkimo
	Jūros gėrybės ()	3 min.	1–59 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Šakninės daržovės ()	5 minutės	2–10 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Pupelės / Sausgyslės ()	30 min.	25–59 min.	Didelis slėgis	Nėra pasirinkimo
	Sriuba ()	30 min.	25–59 min.	Didelis slėgis	Nėra pasirinkimo
	Ryžiai ()	14 min.	Nėra pasirinkimo	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
Lėtas maisto ruošimas 	Košė ()	15 min.	2–59 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Rankinis režimas ()	2 val.	2–12 val.	Žema temperatūra	Žema / aukšta temperatūra
	Jautiena / ėriena ()	6 val.	2–12 val.	Aukšta temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Vištiena / antiena ()	4 val.	2–12 val.	Aukšta temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Mėsa ant kaulo ()	6 val.	2–12 val.	Aukšta temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Jūros gėrybės ()	2 val.	2–12 val.	Žema temperatūra	Nėra pasirinkimo
Sriuba ()		2 val.	2–12 val.	Žema temperatūra	Nėra pasirinkimo

Maisto ruošimo funkcija	Pagalbinės virimo funkcijos	Numatytasis gaminimo laikas	Reguliuojamas virimo laikas	Numatytasis slėgis / temperatūra	Reguliuojamas slėgio / temperatūros diapazonas
Garinimas 	Rankinis režimas ()	10 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Jautiena / ėriena ()	20 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Vištiena / antiena ()	15 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Mėsa ant kaulo ()	20 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Jūros gėrybės ()	3 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
	Ryžiai ()	14 min.	3–30 min.	Mažas slėgis	Nėra pasirinkimo
Troškinys 	Rankinis režimas ()	1 val.	0,5–10 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Jautiena / ėriena ()	2 val.	0,5–10 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Vištiena / antiena ()	1 val.	0,5–10 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Mėsa ant kaulo ()	2 val.	0,5–10 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
	Jūros gėrybės ()	30 min.	0,5–10 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
Kepimas / apkepimas 		3 min.	3–59 min.	Žema temperatūra	Žema / aukšta temperatūra
Jogurtas 		8 val.	6–12 val.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
Kepimas 		45 min.	10–59 min.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
Uogienė 		55 min.	25–59 min.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
Pašildymas 		15 min.	15–59 min.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo
Padažo tiršinimas 		8 min.	8–15 min.	Pastovi temperatūra	Nėra pasirinkimo



Pastaba

- Naudokite gaminimo naudojant slėgį dangtį, kai naudojate **gaminimo naudojant slėgį**  ir **garinimo**  funkcijas.
- Naudodami šias funkcijas, uždarykite ir visiškai užrakinkite gaminimo naudojant slėgį dangtį: **gaminimas naudojant slėgį** , **garinimas** .
- Laikykite dangtį atidarytą, kai naudojate **kepimo / apkepimo** , **džemo**  ir **padažo tiršinimo** funkcijas .
- Prietaisas automatiškai pereina į budėjimo režimą po 2 minučių neveikimo. Norėdami įjungti prietaisą ir pasirinkti gaminimo programą, paspauskite rankenėlę.
- Stiklinį dangtį galite naudoti šioms funkcijoms: **troškinimas**  arba **lėtas virimas** .
- Gaminimo naudojant slėgį programoms (pvz., **gaminimas naudojant slėgį**  ir **garinimas** ) ekrane rodomas numatytasis gaminimo laikas reiškia slėgio palaikymo trukmę. Bendras gaminimo laikas susideda iš kaitinimo laiko + slėgio palaikymo laiko + slėgio išleidimo laiko.
- Faktinis gaminimo laikas priklauso nuo maisto (ryžių) kiekio, vandens kiekio, įtampos, temperatūros, vandens temperatūros ir maisto kokybės.

Pasiruošimas

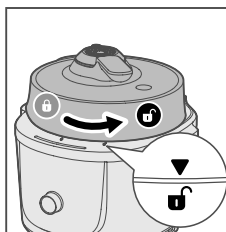


Pastaba

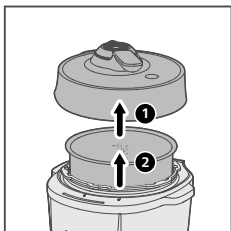
- Į vidinį puodą nedėkite mažiau maisto ir nepilkite mažiau skysčio nei nurodyta minimali vandens lygio žyma, arba daugiau, nei nurodyta maksimali vandens lygio žyma.
- Neviršykite nurodyto tūrio ir maksimalaus vandens lygio, nurodyto vidiniame puode, nes dėl to „Multicooker“ gali persipildyti.
- Naudokite viršutinį dangtį daugumai gaminimo programų, ypač gaminimo naudojant slėgį ir garų programoms.
- Gaminant maisto produktus, kurie plečiasi (pvz., pupelės, sausą maistą ar skystą maistą), gaminimo metu neužpildykite daugiau nei pusės vidinio puodo maistu ir skysčiu.
- Virdami ryžius atsižvelkite į vandens lygio žymą vidinio puodo viduje. Galite reguliuoti vandens lygį virdami skirtingus ryžius pagal savo pageidavimus. Neviršykite vandens lygio, nurodyto vidinio puodo vidinėje dalyje.
- Pradėję virti, galite paspausti , kad nutrauktumėte procesą; tuomet prietaise įjungiamas meniu pasirinkimo režimas.

Prieš naudodami „Multicooker“ maisto gaminimui, atlikite toliau nurodytus paruošimo veiksmus.

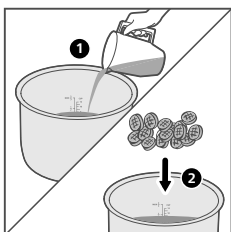
- 1 Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad atidarytumėte dangtį, ir įsitikinkite, kad piktogramos  ir  yra suderintos.



- 2 Išimkite vidinį puodą iš „Multicooker“.



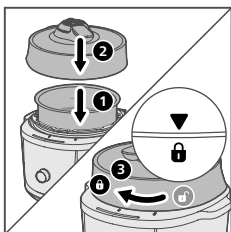
- 3 Į vidinį puodą įpilkite vandens ir kitų ingredientų.



- 4 Nušluostykite vidinio puodo išorę.



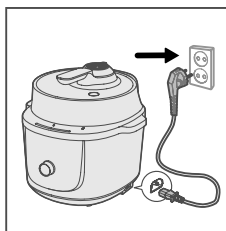
- 5 Įdėkite vidinį puodą į „Multicooker“. Tada uždarykite dangtį pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, įsitikinkite, kad  ir  piktogramos yra suderintos.



Pastaba

- 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.

- 6 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą.



Gaminimas naudojant slėgį

Pastaba

- Prieš pradėdami gaminimo procesą, įsitikinkite, kad viršutinis dangtis yra tinkamai užfiksuotas.
- Įsitikinkite, kad garų slėgio išleidimo vožtuvas yra tinkamai sumontuotas.
- Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas yra geros būklės ir tinkamai sumontuotas.
- Patikrinkite, ar garų dangtis yra tinkamai sumontuotas.

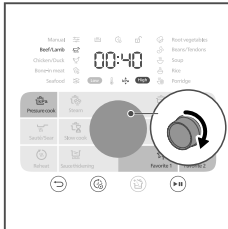
Apie gaminimą naudojant slėgį ir slėgio reguliavimo diapazoną žr. skyriuje „Gaminimo programa“.

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Paspauskite **gaminimo naudojant slėgį** mygtuką, kad pasirinktumėte gaminimo naudojant slėgį () funkciją.



3 Pasukite rankenėlę, kad pasirinkite **jautieną / ėrieną**.

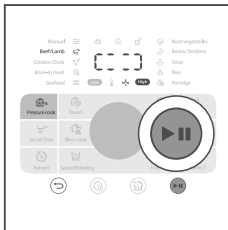
- ↳ Pradeda šviesti pasirinkta gaminimo funkcija, o ekrane rodomas numatytasis gaminimo laikas.



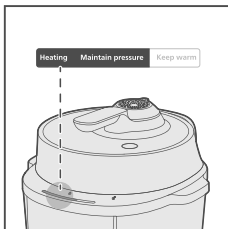
Pastaba

- Norėdami pasirinkti programą su reguliuojamu gaminimo laiku, pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, žr. skyrių „Gaminimo laiko / slėgio / temperatūros nustatymas“.

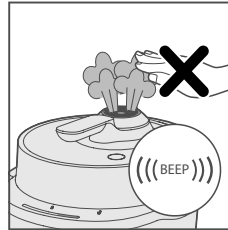
4 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



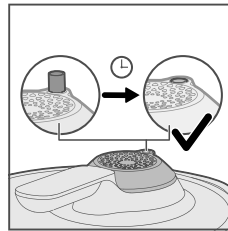
5 Kai „Multicooker“ pasiekia gaminimo slėgį, slėgio palaikymo laikas pradedamas skaičiuoti atgal.



6 Pasibaigus slėgio palaikymo laikui, „Multicooker“ pereina į slėgio išleidimo etapą ir pradeda išleisti slėgį. Nelieskite garų dangčio.



7 Išleidus slėgį, plūduras visiškai nusileis.



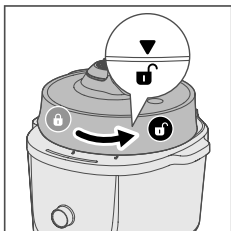
8 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.

- ↳ Pradeda šviesti karščio palaikymo indikatorius ()

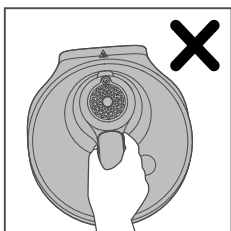
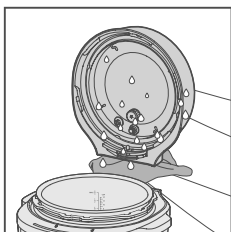
Pastaba

- Garas bus išleistas automatiškai, tai užtruks keletą minučių, priklausomai nuo viduje esančio skysčio kiekio.
- Nenaudokite rankinio slėgio išleidimo mygtuko, kai gaminate lipnius skysčius, pvz., ryžių košę, pupeles, nes tai gali sukelti perpildymą.
- Prieš paspaudžiant rankinio slėgio išleidimo mygtuką, reikia paspausti mygtuką , kad išjungtumėte „automatinio slėgio išleidimo“ procesą.
- Taip pat galite paspausti rankinio slėgio išleidimo mygtuką ant viršutinio dangčio, kad greitai išleistumėte slėgį. Būkite atsargūs dėl išsiliejimo, kai spaudžiate rankinį slėgio išleidimo mygtuką. Išsiliejimo atveju nedelsdami atleiskite mygtuką.
- Pasibaigus gaminimo procesui, atjunkite „Multicooker“ nuo elektros lizdo.

- 9 Pasukite viršutinį dangtį į atrakinimo padėtį.



- 10 Atidarydami dangtį, rankšluosčiu sugauskite nuo dangčio vidaus lašantį maistą ar kondensatą, kad išvengtumėte nudegimų.

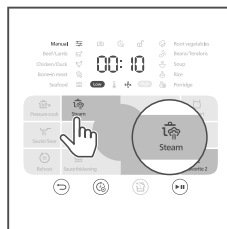


Ruošimas garuose

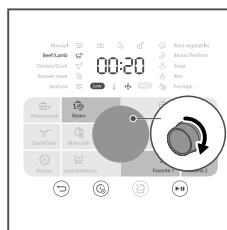
Pastaba

- Prieš pradėdami gaminimo procesą, įsitikinkite, kad viršutinis dangtis yra tinkamai užfiksuotas.
- Įsitikinkite, kad garų slėgio išleidimo vožtuvas yra tinkamai sumontuotas.
- Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas yra geros būklės ir tinkamai sumontuotas.
- Patikrinkite, ar garų dangtis yra tinkamai sumontuotas.

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Į vidinį puodą įpilkite vandens, kad jo pakaktų garams susidaryti. Užvirinant vandens lygis turi būti žemiau garinimo grotelių. Rekomenduojamas vandens kiekis – iki 2 padalos.
- 3 Garinimo grotelės įdėkite į vidinį puodą. Visus ingredientus sudėkite ant garavimo grotelių.
- 4 Paspauskite **garų** mygtuką, kad pasirinktumėte garinimo funkciją.



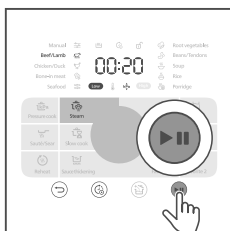
- 5 Pasukite rankenėlę, kad pasirinkite **jautieną / ėrieną**.
 - Pradeda šviesti pasirinkta gaminimo funkcija, o ekrane rodomas numatytasis gaminimo laikas.



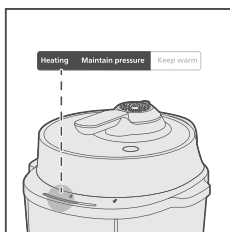
Pastaba

- Pasirinkę gaminimo programą, pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, žr. skyrių „Gaminimo laiko / slėgio / temperatūros nustatymas“.

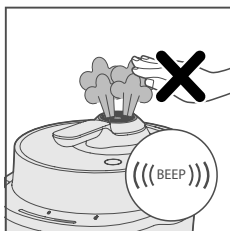
- 6 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



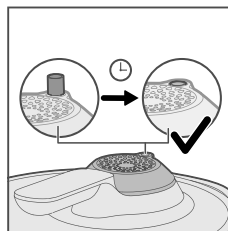
- 7 Kai „Multicooker“ pasiekia gaminimo slėgį, slėgio palaikymo laikas pradedamas skaičiuoti atgal.



- 8 Pasibaigus slėgio palaikymo laikui, „Multicooker“ pereina į slėgio išleidimo etapą ir pradeda išleisti slėgį. Neliaskite garų dangčio.



- 9 Išleidus slėgį, plūduras visiškai nusileis.



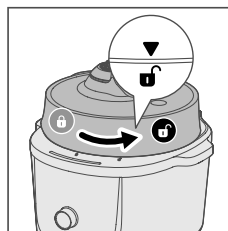
- 10 „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą.

↳ Pradeda šviesti karščio palaikymo indikatorius ().

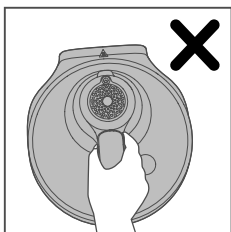
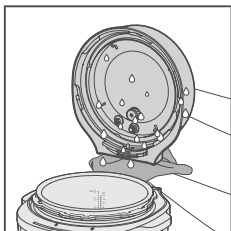
Pastaba

- Garas bus išleistas automatiškai, tai užtruks keletą minučių, priklausomai nuo viduje esančio skysčio kiekio.
- Nenaudokite rankinio slėgio išleidimo mygtuko, kai gaminate lipnius skysčius, pvz., ryžių košę, pupeles, nes tai gali sukelti perpildymą.
- Prieš paspaudžiant rankinio slėgio išleidimo mygtuką, reikia paspausti mygtuką , kad išjungtumėte „automatinio slėgio išleidimo“ procesą.
- Taip pat galite paspausti rankinio slėgio išleidimo mygtuką ant viršutinio dangčio, kad greitai išleistumėte slėgį. Būkite atsargūs dėl išsiliejimo, kai spaudžiate rankinį slėgio išleidimo mygtuką. Išsiliejimo atveju nedelsdami atleiskite mygtuką.
- Pasibaigus gaminimo procesui, atjunkite „Multicooker“ nuo elektros lizdo.

- 11 Pasukite viršutinį dangtį į atrakinimo padėtį.



- 12 Atidarydami dangtį, rankšluosčiu sugauskite nuo dangčio vidaus lašantį maistą ar kondensatą, kad išvengtumėte nudegimų.



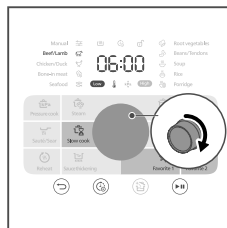
Lėtas maisto ruošimas

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Paspauskite **lėto maisto ruošimo** mygtuką, kad pasirinktumėte lėto maisto ruošimo funkciją.



- 3 Pasukite rankenėlę, kad pasirinkite **jautieną / ėrieną**.

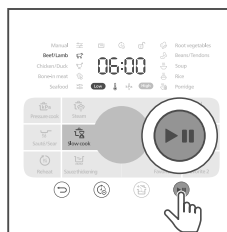
➔ Pradeda šviesti pasirinkta gaminimo funkcija, o ekrane rodomas numatytasis gaminimo laikas.



Pastaba

- Pasirinkite tinkamą programą atsižvelgdami į receptą ir ingredientus.
- Nenaudokite rankinės programos gaminant maisto produktus, kurie lengvai išsiplečia arba yra tiršti, ir nepripildykite vidinio puodo maistu bei skysčiais daugiau nei iki pusės.
- Pasirinkę gaminimo programą, galite paspausti rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką arba temperatūrą (tik **rankiniu režimu**), žr. skyrių „**Gaminimo laiko / slėgio / temperatūros nustatymas**“.

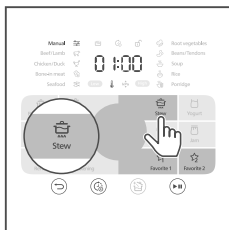
- 4 Paspauskite mygtuką **▶▶**, kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



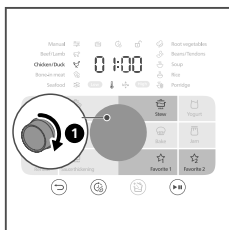
- 5 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.

Troškinti

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Paspauskite **troškinimo** mygtuką, kad pasirinktumėte troškinimo funkciją.



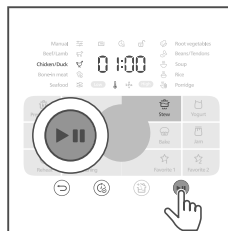
- 3 Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte **vištieną / antieną**.
↳ Pradeda šviesti pasirinkta gaminimo funkcija, o ekrane rodomas numatytasis gaminimo laikas.



Pastaba

- Pasirinkite tinkamą programą atsižvelgdami į receptą ir ingredientus.
- Nenaudokite rankinės programos gaminant maisto produktus, kurie lengvai išsiplečia arba yra tiršti, ir nepripildykite vidinio puodo maistu bei skysčiais daugiau nei iki pusės.
- Pasirinkę gaminimo programą, pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, žr. skyrių „**Gaminimo laiko / slėgio / temperatūros nustatymas**“.

- 4 Paspauskite mygtuką **▶▶**, kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



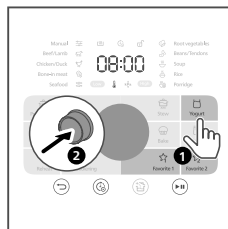
- 5 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.

Jogurtas ir džemas

Pastaba

- Naudodami **Džemo** funkciją neuždarykite dangčio.

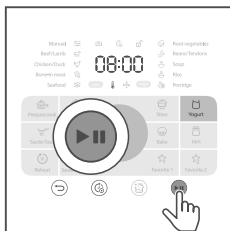
- 1 Gerai sumaišykite visus ingredientus ir sudėkite juos į vidinį puodą.
- 2 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 3 Paspauskite **jogurtas ir džemo** mygtuką. Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinkimą.



Pastaba

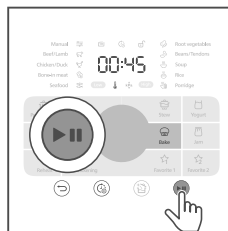
- Jei norite tirštesnio džemo, tiesiog pratęskite džemo funkcijos gaminimo laiką.
- Pasirinkę gaminimo programą, pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, žr. skyrių „**Gaminimo laiko / slėgio / temperatūros nustatymas**“.

- 4 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



- 5 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ supypsės ir iškart persijungs į budėjimo režimą.

- 5 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



- 6 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.

Pašildymas

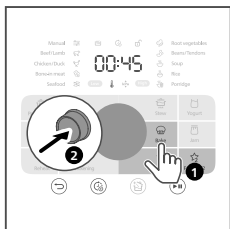
- 1 Išmaišykite ataušusį maistą ir tolygiai paskirstykite jį vidiniame puode.
- 2 Užpilkite ant maisto truputį vandens, kad jis per daug neišdžiūtų. Vandens kiekis priklauso nuo maisto kiekio.
- 3 Uždarykite dangtį, įkiškite kištuką į maitinimo lizdą ir įjunkite prietaisą.
- 4 Paspauskite **pašildymo** mygtuką, kad pasirinktumėte pašildymo funkciją.

Kepimas

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Gerai sumaišykite visus ingredientus ir sudėkite juos į vidinį puodą.
- 3 Paspauskite **kepimo** mygtuką. Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Pastaba

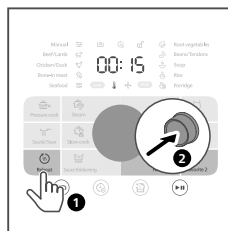
- Pasirinkę gaminimo programą, galite pasukti rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, tada paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 4 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Pastaba

- Pasirinkę gaminimo programą, galite pasukti rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, tada paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 5 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

- 6 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



- 7 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.

Kepimas / apkepimas

Pastaba

- Naudodami **kepimo / apkepimo** funkciją neuždarykite dangčio.

- 1 Laikykitės veiksmų, nurodytų „Pasiruošimas“.
- 2 Paspauskite **kepimo / apkepimo** mygtuką.

Pastaba

- Pasirinkę gaminimo programą, galite pasukti rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką, tada paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 3 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte pasirinkimą.
- 4 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



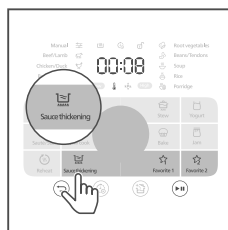
- 5 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į budėjimo režimą.

Padažo tirštinimas

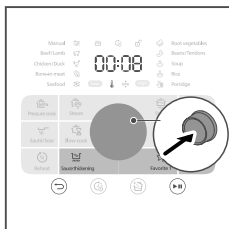
Pastaba

- Naudodami šią funkciją, laikykite dangtį atidarytą.
- Kai veikia **padažo tirštinimo** funkcija, paspauskite mygtuką , kad atšauktumėte programą.

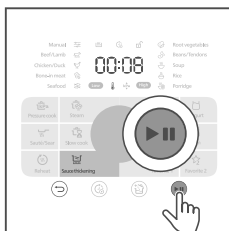
- 1 Paspauskite  mygtuką.
→ Rodomas numatytasis gaminimo laikas.



- 2 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 3 Paspauskite mygtuką (play icon), kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.



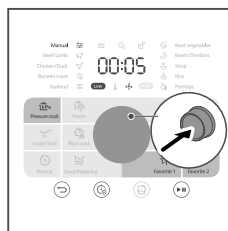
- 4 Pasibaigus gaminimui, „Multicooker“ iškart persijungs į šilumos palaikymo režimą.

Nustatyti virimo laiką / slėgį / temperatūrą.

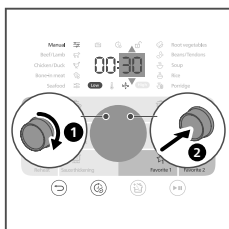
Pastaba

- Slėgį galite reguliuoti tik **rankinio gaminimo naudojant slėgį** režimu (žemas arba aukštas).
- Temperatūrą galite reguliuoti **lėto maisto ruošimo** (žema arba aukšta) ir **kepimo / apkepimo** (žema arba aukšta) režimuose.
- Kai reguliuojate gaminimo laiką, slėgį ar temperatūrą, paspauskite mygtuką (minus icon), kad grįžtumėte atgal.
- Jei reguliuojamas gaminimo laikas yra mažesnis nei 1 valanda, kiekvienas rankenėlės pasukimas reguliuoja laiką 1 minutės intervalais.
- Jei reguliuojamas gaminimo laikas yra ilgesnis nei 1 valanda, kiekvienas pasukimas reguliuoja 1 valandos intervalais. Pirmiausia nustatykite valandas, tada minutes.

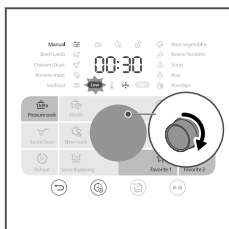
- 1 Pasirinkite norimą funkciją.
- ↳ Naudodami **gaminimo naudojant slėgį, lėto maisto ruošimo, garinimo ar troškinimo** funkcijas, pirmiausia paspauskite rankenėlę, tada ją pasukite, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
 - ↳ Naudodami **kepimo, džemo, jogurto, apkepimo, pašildymo ir padažo tirštinimo**, pasukite rankenėlę, kad tiesiogiai nustatytumėte gaminimo laiką.



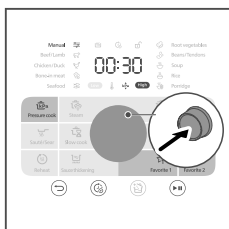
- 2 Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte gaminimo laiką. Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



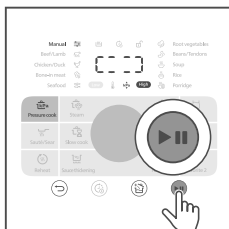
- 3 Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte slėgio lygį.



- 4 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 5 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą, ir „Multicooker“ pradės veikti pasirinktu režimu.

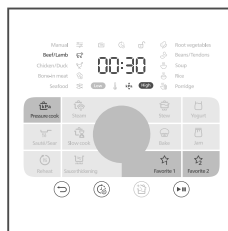


Nustatyti uždelsto paleidimo laiką

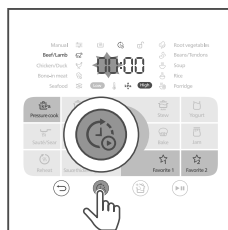
Pastaba

- Gaminimas bus pradėtas, kai pasibaigs nustatytas laikas.
- Uždelstas paleidimas negalimas **kepimo / apkepimo, džemo, padažo tiršinimo ir šildymo** režimuose.
- Nenaudokite ilgo uždelsto paleidimo laiko su greitai gendančiais maisto produktais, nes jie gali sugesti prieš pradėdami gaminti.

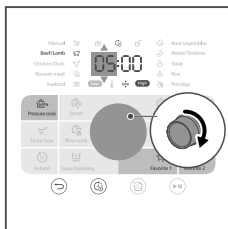
- 1 Pasirinkite norimą funkciją.



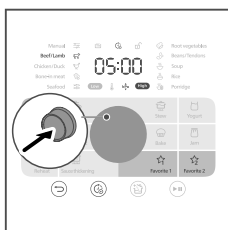
- 2 Paspauskite mygtuką , kad nustatytumėte uždelsto paleidimo laiką.



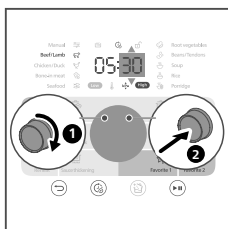
- 3 Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.



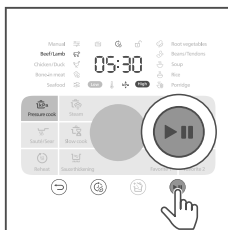
- 4 Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.



- 5 Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte minutes. Paspauskite rankenėlę, kad patvirtintumėte.

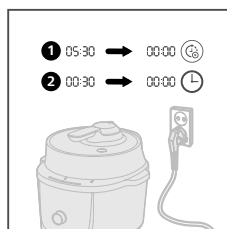


- 6 Paspauskite  mygtuką, kad įjungtumėte.



- 7 Pasibaigus uždelsto paleidimo laikui, bus pradėtas gaminimo procesas.

↳ Pasibaigus gaminimo procesui, „Multicooker“ automatiškai persijungs į šilumos palaikymo režimą, o šilumos palaikymo indikatorius įsijungs.



Maisto produktų pridėjimas

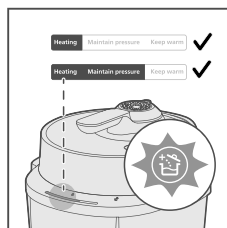
Naudodami šią funkciją, galite atidaryti dangtį gaminimo naudojant slėgį metu ir pridėti daugiau ingredientų.

Pastaba

- Ingredientų pridėjimo funkcija yra prieinama visuose gaminimo naudojant slėgį meniu, išskyrus ryžius ir košes.

- 1 Jei pasirinkus šią funkciją galima pridėti ingredientų, pradėjus gaminimą **kaitinimo** arba **slėgio išlaikymo** režimuose pradeda šviesti  mygtukas.

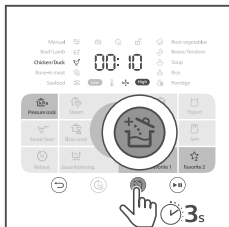
↳ Pradeda šviesti  mygtukas.



- 2 Galite bet kuriuo metu per **kaitinimo** arba **slėgio palaikymo** procesus 3 sekundes palaikyti nuspaudę mygtuką .

↳ Mygtukas  mirksi.

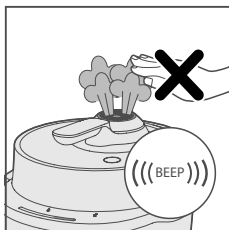
↳ Dabartinis gaminimo procesas sustabdomas, „Multicooker“ 5 kartus supypsi ir pradeda išleisti slėgį.



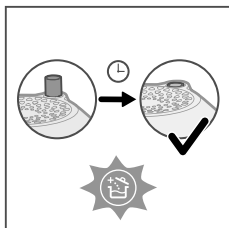
Pastaba

- Paspaudus mygtuką  ir po to mygtuką , „Multicooker“ atšauks ingredientų pridėjimo procesą ir grįš prie ankstesnės gaminimo programos.

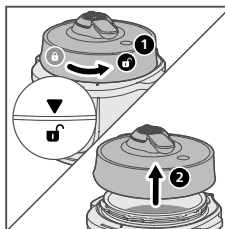
DĖMESIO: KARŠTAS GARAS! Nelieskite garų dangčio.



- 3 Išleidus slėgį, plūduras visiškai nusileis.



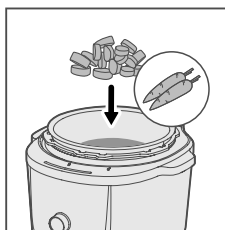
- 4 Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad atidarytumėte dangtį, ir įsitikinkite, kad piktogramos  ir  yra suderintos.



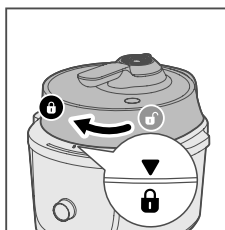
Pastaba

- Jei sunku atidaryti dangtį, paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką, kad išleistumėte slėgį, kol plūduras visiškai nusileis.

- 5 Įdėkite daugiau ingredientų.



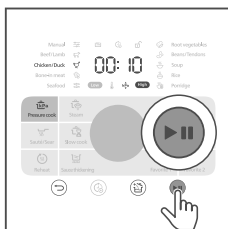
- 6 Uždarykite dangtį pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, įsitikinkite, kad  ir  piktogramos yra suderintos.



Pastaba

- Jei sunku uždaryti dangtį, paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką, kad išleistumėte slėgį, kol plūduras visiškai nusileis, ir prieš sukdami rankenėlę, kad uždarytumėte, įsitikinkite, kad dangtis yra visiškai uždėtas ir lygiuojasi su kondensato kraštu (nepakilęs gale).

- 7 Paspauskite mygtuką , kad tęstumėte gaminimo procesą.



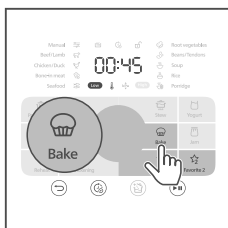
Meniu „Mano mėgstamiausi“ nustatymas

Bet kuriuos du meniu galite nustatyti kaip „Mano mėgstamiausi“. Prieš keičiant nustatymus, du numatyti meniu yra:

-  : Gaminimas naudojant slėgį -jautiena / ériena
-  : Lėtas maisto ruošimas-Sriuba

Jei norite pakeisti  - į **kepimą**, atlikite šiuos veiksmus.

- 1 Paspauskite **kepimo** mygtuką.



- 2 Nuspauskite ir apie 3 sek. palaikykite  mygtuką.

↳ Mygtukas  du kartus sumirksi.

↳ Prietaisas pypsi.

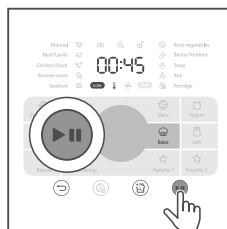


- 3 Atlikite 1 ir 2 veiksmus, kad nustatytumėte 2 mėgstamiausią .

- 4 Paspauskite  arba , norėdami pasiekti meniu.



- 5 Paspauskite mygtuką , kad pradėtumėte gaminimo procesą.



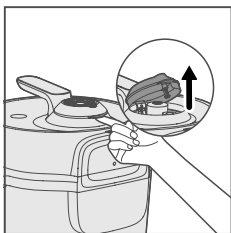
4 Valymas ir priežiūra

Pastaba

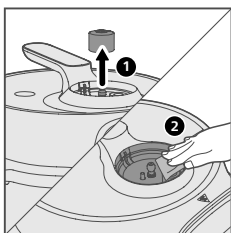
- Prieš pradėdami valyti išjunkite „Multicooker“ iš elektros tinklo.
- Prieš valydami „Multicooker“ palaukite, kol jis pakankamai atvės.
- Valykite „Multicooker“ kiekvieną kartą panaudoję.

Garų dėžutė

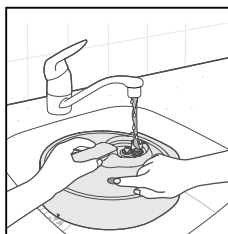
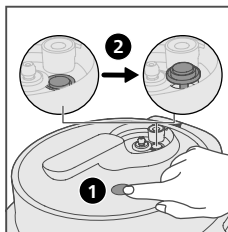
- Nuimkite garų dangtį.



- Nuimkite slėgio išleidimo vožtuvą ir drėgnu skudurėliu nuvalykite maisto likučius garų dėžutėje.



- Paspauskite slėgio išleidimo mygtuką – iššoks slėgio išleidimo vožtuvas, tada galėsite nuvalyti maisto likučius ir nuplauti po tekančiu vandeniu.

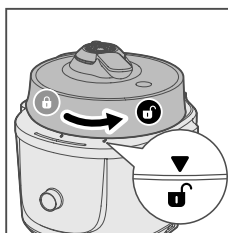


Pastaba

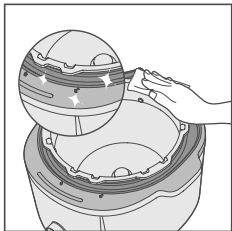
- Jei įvyksta perpildymas, kruopščiai išvalykite plūdę.

Viršutinis dangtis

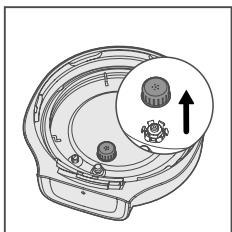
- Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad atidarytumėte dangtį, ir įsitikinkite, kad piktogramos  ir  yra suderintos.



- Kruopščiai nuvalykite kondensato kraštą.



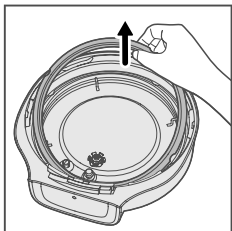
- Nuimkite apsauginį dangtelį nuo užsikimšimo.



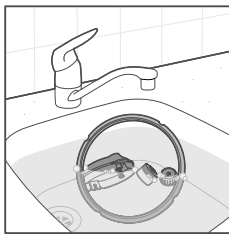
Pastaba

- Nenaudokite jėgos nuimdami sandarinimo žiedą.

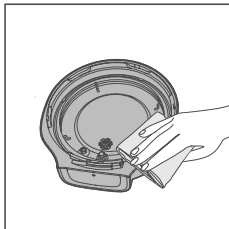
- Nuimkite sandarinimo žiedą.



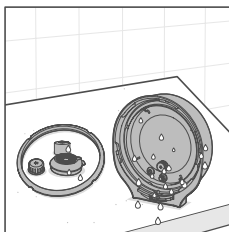
- Pamerkite visas dalis į karštą vandenį ir nuplaukite kempine. Įsitinkite, kad neliko maisto likučių.



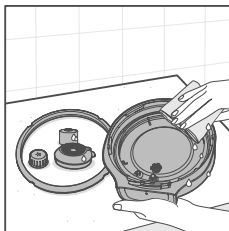
- Viršutinį dangtį nuvalykite drėgna šluoste.



- Po valymo viršutinį dangtį pastatykite vertikaliai, kad ištektų vandens perteklius. Nusausinkite viršutinį dangtį minkštu rankšluosčiu.



- Nusausinkite visas dalis minkštu rankšluosčiu.



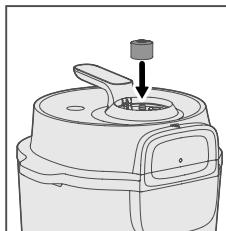
Vidinis puodas

Pastaba

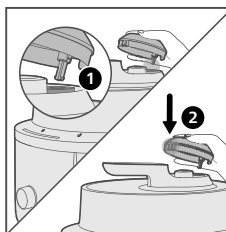
- Nenaudokite metalinio kastuvėlio ar kitų kietų įrankių, nes jie gali pažeisti vidinio puodo vidinį paviršių.
- Išvalykite vidinį puodą švelniu plovikliu arba šiltu vandeniu, kad pašalintumėte dulkes, aliejų ir nešvarumus.



- Sumontuokite atgal slėgio išleidimo vožtuvą.

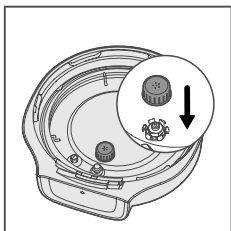
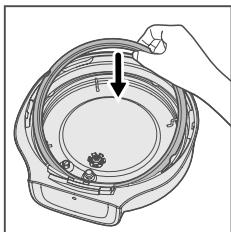


- Suderinkite plūdę su garų dėžutės anga ir pritvirtinkite garų dangtį atgal į vietą.



Pakartotinis sumontavimas

- Sumontuokite atgal sandarinimo žiedą ir apsauginį dangtelį nuo užsikimšimo.



Vidus

Viršutinio dangčio vidus, pagrindinis korpusas ir kaitinimo elementas:

- nuvalykite švaria šluoste.
- Būtinai pašalinkite visus prie „Multicooker“ prilipusius maisto likučius.

Išorė

Viršutinio dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:

- Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.

Priedai ir vidinis puodas

„Du viename“ šaukštas, garinimo grotelės, stiklinis dangtis 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/warranty**.

7 Techniniai duomenys

Modelių numeriai	HD2633
Gaminimo galia	1000 W
Nominalioji talpa	6.0L



Pastaba

- Atjunkite „Multicooker“ nuo tinklo, jei jo ilgai nenaudojate.

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
Man sunku uždaryti viršutinį dangtį.	- Dangtis netinkamai sumontuotas. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, įsitikinkite, kad  ir  piktogramos yra suderintos. - Patikrinkite, ar sandarinimo žiedas yra tinkamai sumontuotas aplink viršutinį dangtį. - Patikrinkite, ar plūdės vožtuvas yra gerai išvalytas. - Paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką, kad išleistumėte slėgį, kol plūdė visiškai nusileis.
Man sunku atidaryti viršutinį dangtį po to, kai sumažinamas slėgis.	- Paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką, kad išleistumėte slėgį, kol plūdė visiškai nusileis. - Įsitikinkite, kad  ir  piktogramos yra suderintos. - Maisto likučiai gali kauptis plūduriuojančio vožtuvo ir plūdoro apačioje. Nesistenkite jo atidaryti jėga, nes tai gali sukelti nudegimus. Palaukite apie 30 minučių, kol prietaisas visiškai atvės, nustumkite žemyn plūdūrą, tada atsargiai pakartotinai pasukite rankenėlę į priekį ir atgal. - Nuvalykite plūduriuojantį vožtuvą ir plūdūrą pagal valymo instrukcijas.
Maistas neišviręs.	- Netinkamai parinkta funkcija arba laikas, pailginkite gaminimo laiką arba pakeiskite gaminimo būdą. - Prieš įjungdami „Multicooker“ įsitikinkite, kad nėra pašalinių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės. - Sugedęs kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite viryklę „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Iš dangčio arba garų išleidimo angos sklinda oras arba garai.	- Netinkamai sumontuotas sandarinimo žiedas. Įsitikinkite, kad jis tinkamai sumontuotas aplink viršutinį dangtį. - Sandarinimo žiede yra maisto likučių. Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas yra švarus. - Ant plūduriuojančio vožtuvo yra maisto likučių. Nuvalykite plūduriuojantį vožtuvą. - Dangtis nėra visiškai uždarytas ir užrakintas. Įsitikinkite, kad dangtis yra visiškai užsuktas ir užrakintas tinkamoje padėtyje.

Problema	Sprendimas
Ekrane rodo „E1“.	Kaitinimo elemento jutiklis turi atvirą grandinę. Nuneškite prietaisą „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodo „E2“.	Kaitinimo elemento jutiklis turi trumpą jungimą. Nuneškite prietaisą „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodo „E3“.	Kaitinimo elemento temperatūra viršija 200 °C. Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.
Ekrane rodo „E4“.	Ijungtas žemo slėgio jungiklis, o kaitinimo elemento temperatūra yra žemesnė nei 70 °C. Nuneškite prietaisą „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodo „E5“.	- Išjunkite maitinimo laidą, paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką arba palaukite, kol prietaisas atvės savaime, kol plūduras nusileis. - Atidarykite dangtį ir prijunkite maitinimą, kad prietaisas vėl pradėtų veikti. Naudodami apkepimo, džemo arba padažo tiršinimo programą, įsitikinkite, kad dangtis yra atidarytas. - Jei atlikus minėtus veiksmus problema neišsprendžiama, nuneškite prietaisą „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ekrane rodo „E6“.	- Išjunkite maitinimo laidą, paspauskite rankinio slėgio išleidimo mygtuką arba palaukite, kol prietaisas atvės savaime, kol plūduras nusileis, ir tada galėsite atidaryti dangtį. - Netinkamai sumontuotas sandarinimo žiedas. Įsitikinkite, kad jis tinkamai sumontuotas aplink viršutinį dangtį. - Sandarinimo žiede yra maisto likučių. Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas yra švarus. - Ant plūduriuojančio vožtuvo yra maisto likučių. Nuvalykite plūduriuojantį vožtuvą. - Viršutinis dangtis nėra visiškai uždarytas ir užrakintas. Įsitikinkite, kad viršutinis dangtis yra visiškai užrakintas tinkamoje padėtyje.
Pirmiau minėtos problemos liko neišspręstos.	„Multicooker“ sugedo. Jei taip yra, atlikite toliau nurodytus veiksmus. (1) Savarankiška techninė priežiūra. Susisiekite su klientų aptarnavimo centru ir mes galime duoti nurodymus bei padėti išspręsti problemą naudodami vaizdo įrašus. (2) Taisymo atnešus paslauga. Atneškite gaminį į „Philips“ techninės priežiūros skyrių. (3) Taisymo vietoje paslauga. Susisiekite su mumis ir mes padėsime pasirūpinti „Philips“ įgaliotu gaminio remontu be papildomo mokesčio.

Saturs

1 Svarīga informācija	267
Elektromagnētiskie lauki (EMF)	268
2 Multicooker ierīce	269
Kas ir iepakojumā?	269
Produkta pārskats	270
Vadības pogu pārskats	271
3 Multicooker ierīces lietošana	272
Pirms pirmās lietošanas reizes	272
Gatavošanas programma	273
Pagatavošana	275
Hermētiska ēdienu gatavošana	276
Tvaicēšana	278
Lēna gat.	280
Sautējums	281
Jogurts un ievārījums	282
Cepšana	282
Uzsildīšana	283
Sautēšana/apcepšana	283
Mērces iebiezināšana	284
Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras regulēšana	285
Atliktā sākuma laika pielāgošana	286
Sastāvdaļu pievienošana	287
Manas izlases iestatīšana	288

4 Tīrīšana un apkope	289
Tvaika trauks	289
Augšējais vāks	290
Iekšējais katls	291
Salikšana	291
Iekšpuse	292
Ārpuse	292
Piederumi un iekšējais katls	292
5 Otrreizējā pārstrāde	292
6 Garantija un atbalsts	292
7 Specifikācijas	292
8 Problēmu novēršana	293

1 Svarīga informācija

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo drošības informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Ierīci nedrīkst iemērkāt.

Brīdinājums!

- Šī ierīce nav domāta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pavājinātām fiziskām sajūtām vai mentālām spējām, vai bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad lietošanu uzrauga persona, kas atbildīga par drošību, vai ir veikta instruktāža.
- Bērni ir jāuzrauga, lai novērstu rotaļāšanos ar ierīci.
- Ierīce ir jānovieto stabili, noliekot rokturus (ja tādi ir) tā, lai nepieļautu karstā šķidruma izšļakstīšanos.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgā veidā, piemēram:
 - veikalū, 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 taimerī vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Sildelementa virsma pēc lietošanas var būt karsta.
- 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.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai strāvas kontaktligzdai. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir cieši pievienota strāvas kontaktligzdai.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, strāvas vads, iekšējais katls, blīvģredzens vai galvenais korpuss.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Pirms ievietošanas kontaktakšu 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.

Piezīme

- Uz ierīces redzamais simbols nozīmē "Uzmanību! Karstas virsmas", nepieskarieties karstajai virsmai, lai izvairītos no applaucešanās.
- Ierīce nedrīkst atrasties tieši zem sienas kontaktligzdas.
- UZMANĪBU! Lai novērstu ierīces bojājumus, nelietojiet sārmainus tīrīšanas līdzekļus. Lietojiet mīkstu drāniņu un maigu tīrīšanas līdzekli.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādu piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepakļaujiet ierīci augstas temperatūras iedarbībai, kā arī nenovietojiet to uz strādājošas vai karstas krāsnīgas 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 atveres pārsegu 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.
- Ja ierīci izmanto nepareizi vai profesionālā/daļēji profesionālā nolūkā vai ja to neizmanto atbilstoši šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija nav spēkā, un Philips neuzņemas atbildību par iespējamajiem bojājumiem.
- Apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai lejupielādētu lietotāja rokasgrāmatu.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

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

2 Multicooker ierīce

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 iekārta
Karote "divi vienā"

Strāvas vads

Stikla vāks

Brošūra ar svarīgu informāciju

Iekšējais katls

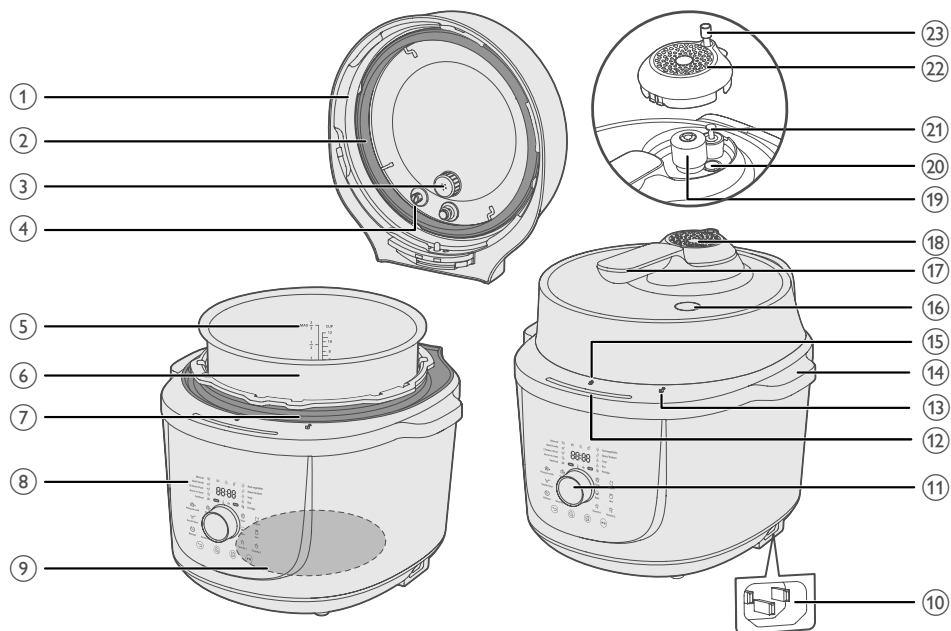
Mērtrauks

Tvaicēšanas statīvs

Īsa lietošanas pamācība



Produkta pārskats



①	Augšējais vāks	⑬	Vāks atbloķētā pozīcijā
②	Blīvredzens	⑭	Sānu rokturis
③	Pretbloķēšanās pārsegs	⑮	Vāks bloķētā pozīcijā
④	Drošības vārsts	⑯	Manuālās spiediena izlaišanas poga
⑤	Ūdens līmeņa indikators	⑰	Rokturis
⑥	Iekšējais katls	⑱	Tvaika trauks
⑦	Kondensāta uztveršanas rieva	⑲	Spiediena izlaišanas vārsts
⑧	Vadības panelis	⑳	Stienis spiediena atbrīvošanai
⑨	Sildīšanas elements	㉑	Pludiņvārsts
⑩	Kontaktligzda	㉒	Tvaika atveres pārsegs
⑪	Grozāmpoga	㉓	Pludiņvārsts
⑫	Gatavošanas procesa indikatora josla		

Vadības pogu pārskats



Vadības pogas

	Poga Atpakaļ/atcelt		Sautēšanas/apcepšanas poga
	Atliktā sākuma poga		Lēnas gatavošanas poga
	Sastāvdaļu pievienošanas poga		Cepšanas poga
	Iedarbināšanas poga		Ievārījuma poga
	Hermētiskas ēdienu gatavošanas poga		Uzsildīšanas poga
	Tvaika poga		Mērces iebiezināšanas poga
	Sutināšanas poga		1. iecienītā iestatījuma poga
	Jogurta poga		2. iecienītā iestatījuma poga

Indikatori

	Siltuma uzturēšanas indikators		Spiediena indikators
	Temperatūras indikators		Atbloķēta vāka indikators
	Zemas temperatūras/spiediena indikators		Aizkavēta sākuma indikators
	Augstas temperatūras/spiediena indikators		Gaidstāves režīms

3 Multicooker ierīces lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes

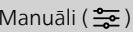
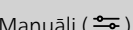
- 1 Noņemiet visus iepakojuma materiālus no ierīces.
- 2 Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla.
- 3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet visas Multicooker ierīces daļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").



Piezīme

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietotāja rokasgrāmatu.
- Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noņemiet no ierīces reklāmas uzlīmi.
- Pirms sākat lietot Multicooker ierīci, pārliedziniet, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas.
- Pārliedziniet, vai iekšējais katls pareizi saskaras ar sildelementu.

Gatavošanas programma

Gatavošanas funkcija	Gatavošanas apakšfunkcija	Noklusējuma gatavošanas laiks	Pielāgojams gatavošanas laiks	Noklusējuma spiediens/temperatūra	Pielāgojams spiediena/temperatūras diapazons
Hermētiska ēdienu gatavošana 	Manuāli ()	5 minūtes	2–59 minūtes	Zems spiediens	Zems/augsts spiediens
	Liellopa/jēra gaļa ()	40 minūtes	13–59 minūtes	Augsts spiediens	NA
	Vistas/pīles gaļa ()	25 minūtes	12–59 minūtes	Augsts spiediens	NA
	Gaļas gabals ar kaulu ()	25 minūtes	20–59 minūtes	Augsts spiediens	NA
	Jūras veltes ()	3 minūtes	1–59 minūtes	Zems spiediens	NA
	Sakņu dārzeņi ()	5 minūtes	2–10 minūtes	Zems spiediens	NA
	Pupiņas / gaļa ar cīpslām ()	30 minūtes	25–59 minūtes	Augsts spiediens	NA
	Zupa ()	30 minūtes	25–59 minūtes	Augsts spiediens	NA
	Rīsi ()	14 minūtes	NA	Zems spiediens	NA
Lēna gatavošana 	Biezputra ()	15 minūtes	2–59 minūtes	Zems spiediens	NA
	Manuāli ()	2 stundas	2–12 stundas	Zema temperatūra	Zema/augsta temperatūra
	Liellopa/jēra gaļa ()	6 stundas	2–12 stundas	Augsta temperatūra	NA
	Vistas/pīles gaļa ()	4 stundas	2–12 stundas	Augsta temperatūra	NA
	Gaļas gabals ar kaulu ()	6 stundas	2–12 stundas	Augsta temperatūra	NA
	Jūras veltes ()	2 stundas	2–12 stundas	Zema temperatūra	NA
	Zupa ()	2 stundas	2–12 stundas	Zema temperatūra	NA

Gatavošanas funkcija	Gatavošanas apakšfunkcija	Noklusējuma gatavošanas laiks	Pielāgojams gatavošanas laiks	Noklusējuma spiediens/temperatūra	Pielāgojams spiediena/temperatūras diapazons
Tvaicešana 	Manuāli ()	10 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
	Liellopa/jēra gaļa ()	20 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
	Vistas/pīles gaļa ()	15 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
	Gaļas gabals ar kaulu ()	20 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
	Jūras veltes ()	3 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
	Rīsi ()	14 minūtes	3–30 minūtes	Zems spiediens	NA
Sautēšana 	Manuāli ()	1 stunda	0,5–10 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
	Liellopa/jēra gaļa ()	2 stundas	0,5–10 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
	Vistas/pīles gaļa ()	1 stunda	0,5–10 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
	Gaļas gabals ar kaulu ()	2 stundas	0,5–10 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
	Jūras veltes ()	30 minūtes	0,5–10 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
Sautēšana/apcepšana 		3 minūtes	3–59 minūtes	Zema temperatūra	Zema/augsta temperatūra
Jogurts 		8 stundas	6–12 stundas	Nemainīga temperatūra	NA
Cepšana 		45 minūtes	10–59 minūtes	Nemainīga temperatūra	NA
Ievārījums 		55 minūtes	25–59 minūtes	Nemainīga temperatūra	NA
Uzsildīšana 		15 minūtes	15–59 minūtes	Nemainīga temperatūra	NA
Mērces iebiezinašana 		8 minūtes	8–15 minūtes	Nemainīga temperatūra	NA

Piezīme

- Kad aktivizētas funkcijas **Gatavošana ar spiedienu**  vai **Tvaicēšana** , izmantojiet vāku gatavošana ar spiedienu.
- Aizveriet un pilnīgi nofiksējiet vāku gatavošanai ar spiedienu, kad izmantojat šīs funkcijas: **Gatavošana ar spiedienu** , **Tvaicēšana** .
- Neaizveriet vāku, kamēr izmantojat **Sautēšanas/apcepšanas** , **Ievārījuma**  un **Mērces iebiezināšanas**  funkcijas.
- Pēc 2 minūšu neaktivitātes ierīce automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā. Lai aktivizētu ierīci un izvēlētos gatavošanas programmu, nospiediet regulatoru.
- Tālāk norādītajām funkcijām varat izmantot stikla vāku: **Sautēšana**  vai **Lēnā gatavošana** .
- Spiediena programmām (piemēram, **Gatavošana ar spiedienu**  un **Tvaicēšana** ) displejā redzams noklusējuma gatavošanas laiks norāda spiediena uzturēšanas laiku. Kopējo gatavošanas laiku veido uzsildīšanas laiks + spiediena uzturēšanas laiks + spiediena atbrīvošanas laiks.
- Faktiskais gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena (risu) daudzuma, ūdens, sprieguma, temperatūras, ūdens temperatūras un ēdiena kvalitātes.

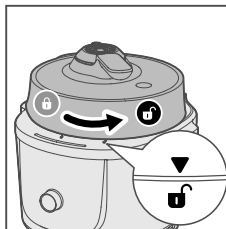
Pagatavošana

Piezīme

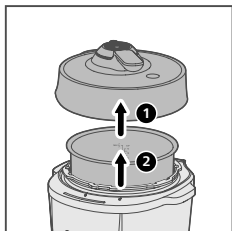
- Neuzpildiet iekšējo katlu ar mazāk pārtikas produktu un šķidruma par minimālā ūdens līmeņa norādi vai vairāk par maksimālā ūdens līmeņa norādi.
- Nepārsniedziet norādīto tilpumu un maksimālo ūdens līmeni, kas norādīts iekšējā katlā, citādi Multicooker ierīce var pārplūst.
- Izmantojiet augšējo vāku lielākajai daļai programmu, īpaši hermētiskās ēdiena gatavošanas un tvaicēšanas programmai.
- Izmantojot pārtikas produktus, kuru apjoms gatavošanas laikā palielinās (piemēram, pupas, kaltētus produktus vai viskozus šķidrus produktus), neuzpildiet iekšējo katlu ar produktiem un šķidrumu vairāk nekā līdz pusei.
- Gatavojot risus, ievērojiet ūdens līmeņa norādes iekšējā katla iekšpusē. Jūs varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu risiem un savām vēlmēm. Nepārsniedziet ūdens līmeni, kas norādīts iekšējā katla iekšpusē.
- Kad gatavošanas process ir uzsākts, varat nospiegt , lai pārtrauktu pašreizējo darbību un lai ierīce atgrieztos izvēlnes atlases režīmā.

Pirms lietojat Multicooker ierīci ēdiena gatavošanai, izpildiet tālāk aprakstītās sagatavošanās darbības.

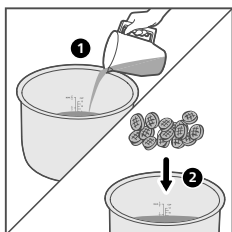
- 1 Pagrieziet rokturi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai atvērtu vāku, un pārļiecinieties, ka ikonas  un  ir pretim attiecīgajām atzīmēm.



- 2 Izņemiet iekšējo katlu no Multicooker ierīces.



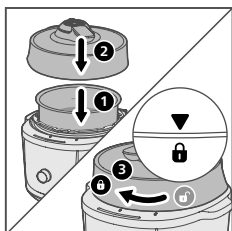
- 3 Ielejiet iekšējā katlā ūdeni un pievienojiet pārējās sastāvdaļas.



- 4 Nosusiniet iekšējā katla ārpusi.



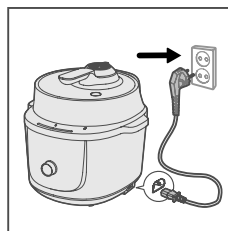
- 5 Ielieciet iekšējo katlu Multicooker ierīcē. Pēc tam aizveriet vāku, pagriežot rokturi pulkstenrādītāju kustības virzienā tā, lai ikonas  un  būtu pretim attiecīgajām atzīmēm.



Piezīme

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

- 6 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.



Hermētiska ēdienu gatavošana

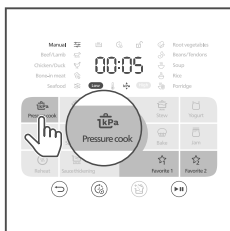
Piezīme

- Pirms sākat gatavošanu, pārliecinieties, ka augšējais vāks ir pareizi nofiksēts.
- Pārliecinieties, ka tvaika spiediena izlaišanas vārsts ir uzstādīts pareizi.
- Pārliecinieties, ka blīvgredzens ir labā stāvoklī un ir uzstādīts pareizi.
- Pārbaudiet, vai tvaika atveres pārsegs ir uzstādīts pareizi.

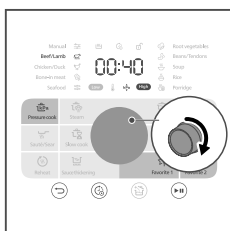
Informāciju par hermētiskas ēdienu gatavošanas laiku un spiediena regulēšanas diapazonu skatiet sadaļā "Gatavošanas programma".

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".

- Nospiediet pogu **Pressure cook** (Hermētiska ēdienu gatavošana), lai atlasītu hermētiskas ēdienu gatavošanas (**1kPa**) funkciju.



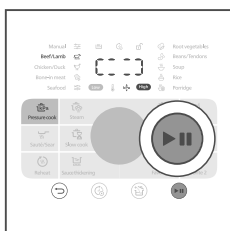
- Pagrieziet regulatoru, lai atlasītu opciju **Beef/Lamb** (Liellopa/jēra gaļa).
 ➔ Izvēlētā gatavošanas funkcija mirgo, un ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.



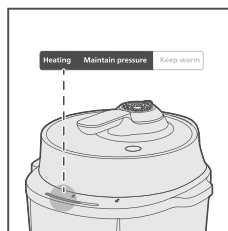
Piezīme

- Gatavošanas programmā ar pielāgojamu gatavošanas laiku varat pagriezt regulatoru, lai pielāgotu laiku; skatiet sadaļu "**Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras pielāgošana**".

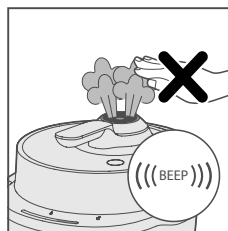
- Nospiediet pogu **▶▶**, lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



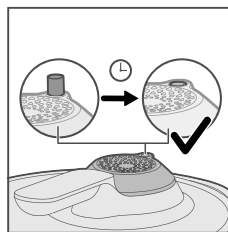
- Kad Multicooker ierīce sasniedz gatavošanas spiedienu, sākas spiediena uzturēšanas laika atskaite.



- Kad spiediena uzturēšanas laiks ir pagājis, Multicooker ierīce pārslēdzas uz spiediena izlaišanas posmu, un tiek sāta spiediena izlaišana no Multicooker. Nepieskarieties tvaika atveres pārsegam.



- Kad spiediens ir izlaists, pludiņš nolaidīsies līdz apakšai.

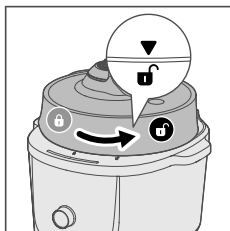


- Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
 ➔ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators ().

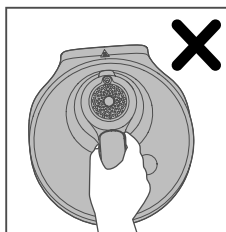
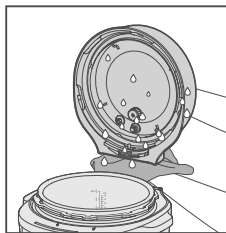
Piezīme

- Tvaiks tiks izlaists automātiski. Tas ilgst dažas minūtes atkarībā no iekšpusē esošā šķidruma daudzuma.
- Neizmantojiet manuālās spiediena izlaišanas pogu, kad gatavojat lipīgu šķidrumu, piemēram, risu novārījumu vai pupas, jo var notikt pārplūde.
- Pirms spiežat manuālās spiediena izlaišanas pogu, ir jānospiež poga , lai apturētu "automātiskās spiediena izlaišanas" procesu.
- Varat arī nospiegt manuālās spiediena izlaišanas pogu uz augšējā vāka, lai ātri izlaistu spiedienu. Spiežot manuālo spiediena atbrīvošanas pogu, jāuzmanās no pārplūdes. Pārplūdes gadījumā nekavējoties atlaidiet pogu.
- Kad gatavošanas process ir pabeigts, atvienojiet Multicooker ierīci no elektrotīkla.

9 Pagrieziet augšējo vāku atslēgtā pozīcijā.



10 Atverot vāku, izmantojiet dvieļi, lai uztvertu ēdiena gabalus vai no vāka iekšpuses pīlošo kondensātu un pasargātos no apdedzināšanās.



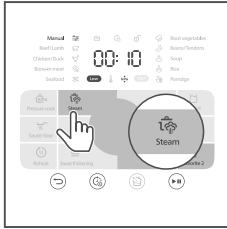
Tvaicēšana

Piezīme

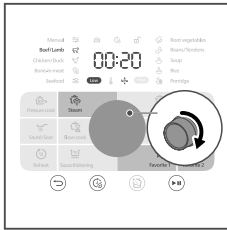
- Pirms sākat gatavošanu, pārļiecinieties, ka augšējais vāks ir pareizi nofiksēts.
- Pārļiecinieties, ka tvaika spiediena izlaišanas vārsts ir uzstādīts pareizi.
- Pārļiecinieties, ka blīvgrudzens ir labā stāvoklī un ir uzstādīts pareizi.
- Pārbaudiet, vai tvaika atveres pārsegs ir uzstādīts pareizi.

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".
- 2 Ielejiet ūdeni iekšējā katlā, pārļiecinoties, ka ūdens daudzums ir pietiekams, lai veidotos tvaiks. Pārļiecinieties, ka vārīšanās laikā ūdens līmenis nepārsniedz tvaicēšanas statīvu. Ieteicamais ūdens daudzums ir līdz 2 iedaļām.
- 3 Ievietojiet tvaicēšanas statīvu iekšējā katlā. Uzlieciet visas sastāvdaļas uz tvaicēšanas statīva.

- 4 Nospiediet pogu **Steam** (Tvaicēšana), lai izvēlētos tvaicēšanas funkciju.



- 5 Pagrieziet regulatoru, lai atlasītu opciju **Beef/Lamb** (Liellopa/jēra gaļa).
↳ Izvēlēta gatavošanas funkcija mirgo, un ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.



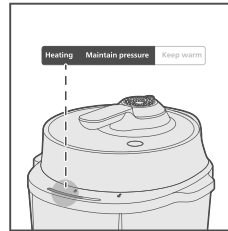
Piezīme

- Pēc gatavošanas programmas atlasīšanas varat nospiegt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku; skatiet sadaļu "Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras pielāgošana".

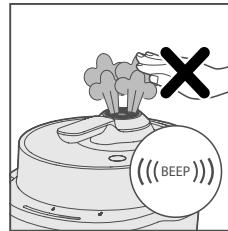
- 6 Nospiediet pogu **▶▶**, lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



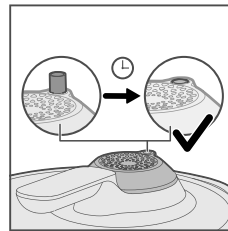
- 7 Kad Multicooker ierīce sasniedz gatavošanas spiedienu, sākas spiediena uzturēšanas laika atskaite.



- 8 Kad spiediena uzturēšanas laiks ir pagājis, Multicooker ierīce pārslēdzas uz spiediena izlaišanas posmu, un tiek sākta spiediena izlaišana no Multicooker. Nepieskarieties tvaika atveres pārsegam.



- 9 Kad spiediens ir izlaists, pludiņš nolaidīsies līdz apakšai.

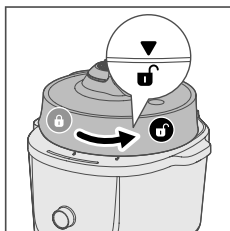


- 10 Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators .

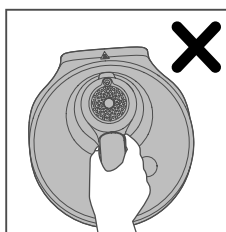
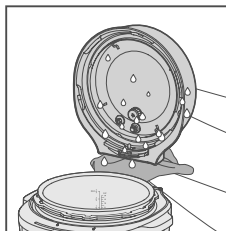
Piezīme

- Tvaiks tiks izlaists automātiski. Tas ilgst dažas minūtes atkarībā no iekšpusē esošā šķidruma daudzuma.
- Neizmantojiet manuālās spiediena izlaišanas pogu, kad gatavojat lipīgu šķidrumu, piemēram, risu novārījumu vai pupas, jo var notikt pārplūde.
- Pirms spiežat manuālās spiediena izlaišanas pogu, ir jānospiež poga , lai apturētu "automātiskās spiediena izlaišanas" procesu.
- Varat arī nospiegt manuālās spiediena izlaišanas pogu uz augšējā vāka, lai ātri izlaistu spiedienu. Spiežot manuālo spiediena atbrīvošanas pogu, jāuzmanās no pārplūdes. Pārplūdes gadījumā nekavējoties atlaidiet pogu.
- Kad gatavošanas process ir pabeigts, atvienojiet Multicooker ierīci no elektrotīkla.

11 Pagrieziet augšējo vāku atslēgtā pozīcijā.

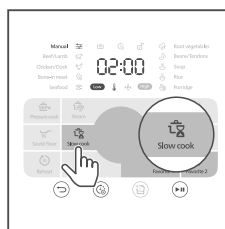


12 Atverot vāku, izmantojiet dvieļi, lai uztvertu ēdiena gabalus vai no vāka iekšpuses pīlošo kondensātu un pasargātos no apdedzināšanās.

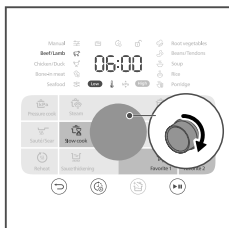


Lēna gat.

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".
- 2 Nospiediet pogu **Slow cook** (Lēna pagatavošana), lai izvēlētos lēnas pagatavošanas funkciju.



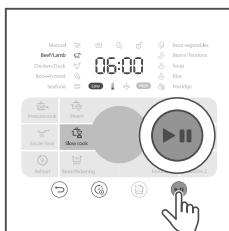
- 3 Pagrieziet regulatoru, lai atlasītu opciju **Beef/Lamb** (Liellopa/jēra gaļa).
 - ↳ Izvēlētā gatavošanas funkcija mirgo, un ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.



Piezīme

- Izvēlieties receptei un sastāvdaļām piemērotāko programmu.
- Neizmantojiet manuālo programmu, lai pagatavotu ēdienus, kas ātri izplešas vai sabiezē, kā arī nepiepildiet iekšējo katlu vairāk kā līdz pusei ar pārtiku un šķidrumu.
- Pēc gatavošanas programmas atlasīšanas varat nospiegt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku vai temperatūru (tikai režīmā **Manuāls**); skatiet sadaļu **"Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras pielāgošana"**.

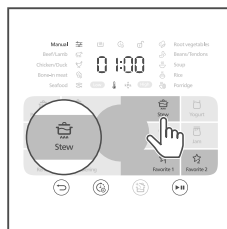
- 4 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



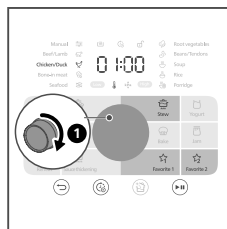
- 5 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

Sautējums

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā **"Sagatavošanās"**.
- 2 Nospiediet pogu **Stew** (Sutināšana), lai izvēlētos sutināšanas funkciju.



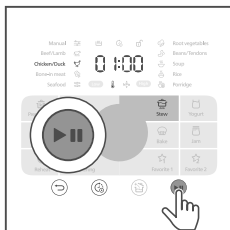
- 3 Pagrieziet regulatoru, lai atlasītu opciju **Chicken/Duck** (Vistas/piles gaļa).
 - ↳ Izvēlētā gatavošanas funkcija mirgo, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.



Piezīme

- Izvēlieties receptei un sastāvdaļām piemērotāko programmu.
- Neizmantojiet manuālo programmu, lai pagatavotu ēdienus, kas ātri izplešas vai sabiezē, kā arī nepiepildiet iekšējo katlu vairāk kā līdz pusei ar pārtiku un šķidrumu.
- Pēc gatavošanas programmas atlasīšanas varat nospiegt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku; skatiet sadaļu **"Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras pielāgošana"**.

- 4 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



- 5 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

Jogurts un ievārījums

Piezīme

- Neaizveriet vāku, kamēr izmantojat **Jam (ievārījums)** funkciju.

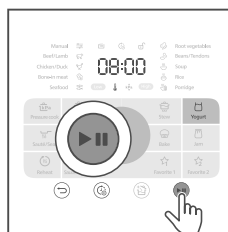
- 1 Kārtīgi sajauciet visas sastāvdaļas un ielieciet tās iekšējā katlā.
- 2 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".
- 3 Nospiediet pogu **Yogurt (Jogurts)** vai **Jam (Ievārījums)**. Nospiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.



Piezīme

- Ja vēlaties biezu ievārījumu, vienkārši pagariniet gatavošanas laiku ievārījuma režīmā.
- Pēc gatavošanas programmas atlasīšanas varat nospiezt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku; skatiet sadaļu "Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras pielāgošana".

- 4 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



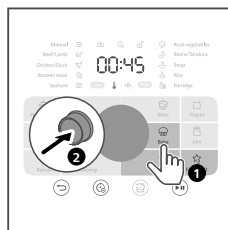
- 5 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce nopikst un automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

Cepšana

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".
- 2 Kārtīgi sajauciet visas sastāvdaļas un ielieciet tās iekšējā katlā.
- 3 Nospiediet pogu **Bake (Cepšana)**. Nospiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.

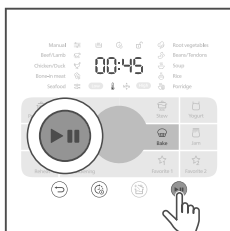
Piezīme

- Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, varat pagriezt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku, un pēc tam to apstiprināt, nospiežot regulatoru.



- 4 Nospiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.

- 5 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



- 6 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



- 6 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

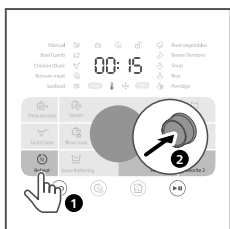
- 7 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

Uzsildīšana

- 1 Vienmērīgi izklājiat atdzisušo ēdienu iekšējā katlā.
- 2 Uzlejiet nelielu daudzumu ūdens, lai ēdiens nekļūtu pārāk sauss. Ūdens daudzums atkarīgs no pārtikas daudzuma.
- 3 Aizveriet vāku, iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā un ieslēdziet ierīci.
- 4 Nospiediet pogu **Reheat** (Uzsildīšana), lai izvēlētos uzsildīšanas funkciju.

Piezīme

- Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, varat pagriezt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku, un pēc tam to apstiprināt, nospiežot regulatoru.



- 5 Nospiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.

Sautēšana/apcepšana

Piezīme

- Neaizveriet vāku, kamēr izmantojat **Sautēšanas/apcepšanas** funkciju.

- 1 Veiciet darbības, kas norādītas sadaļā "Sagatavošanās".
- 2 Nospiediet pogu **Sauté/Sear** (Sautēšana/apcepšana).

Piezīme

- Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, varat pagriezt regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku, un pēc tam to apstiprināt, nospiežot regulatoru.



- 3 Nospiediet regulatoru, lai apstiprinātu izvēli.
- 4 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



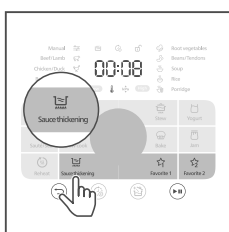
- 5 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce pārslēdzas gaidstāves režīmā.

Mērces iebiezināšana

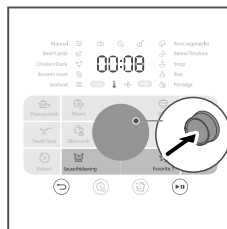
Piezīme

- Neaizveriet vāku, kamēr izmantojat šo funkciju.
- Kad darbojas **Mērces iebiezināšanas** funkcija, nospiediet pogu , lai atceltu programmu.

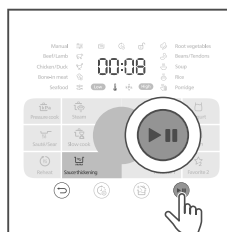
- 1 Nospiediet pogu .
↳ Tiek parādīts noklusējuma laiks.



- 2 Lai apstiprinātu, nospiediet regulatoru.



- 3 Nospiediet pogu , lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.



- 4 Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.

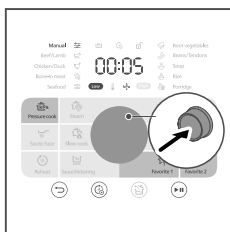
Gatavošanas laika / spiediena / temperatūras regulēšana

Piezīme

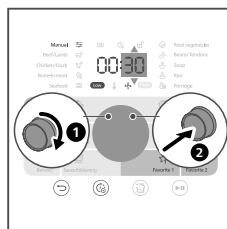
- Spiedienu (zems vai augsts) var pielāgot tikai **Manuālajā hermētiskās ēdiena gatavošanas** režīmā.
- Temperatūru var pielāgot **Lēnas pagatavošanas manuālajā** režīmā (zema vai augsta) un **Sautēšanas/apcepšanas** režīmā (zema vai augsta).
- Kad pielāgojat gatavošanas laiku, spiedienu vai temperatūru, nospiediet pogu (⊖), lai atgrieztos pie iepriekšējās darbības.
- Ja pielāgojamais gatavošanas laiks nepārsniedz 1 stundu, ar katru regulatora pagriešanas iedaļu laiks tiek pielāgots ar 1 minūtes soli.
- Ja pielāgojamais gatavošanas laiks pārsniedz 1 stundu, ar katru regulatora pagriešanas iedaļu laiks tiek pielāgots ar 1 stundas soli. Vispirms iestatiet stundas, pēc tam minūtes.

1 Izvēlieties vajadzīgo funkciju.

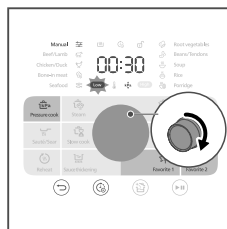
- ↳ Lai pielāgotu gatavošanas laiku, režīmos **Hermētiska ēdiena gatavošana, Lēna pagatavošana, Tvaicēšana** un **Sutināšana** vispirms nospiediet un pēc tam pagrieziet regulatoru.
- ↳ Lai uzreiz pielāgotu gatavošanas laiku, režīmos **Cepšana, Ievārījums, Jogurts, Sautēšana/apcepšana, Uzsildīšana** un **Mērces iebiezināšana** pagrieziet regulatoru.



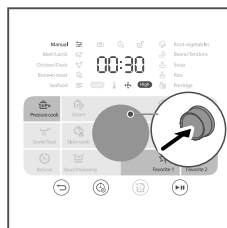
- 2 Pagrieziet regulatoru, lai pielāgotu gatavošanas laiku. Lai apstiprinātu, nospiediet regulatoru.



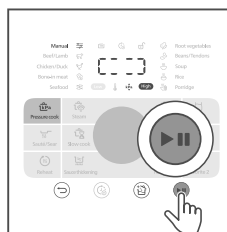
- 3 Lai pielāgotu spiediena līmeni, pagrieziet regulatoru.



- 4 Lai apstiprinātu, nospiediet regulatoru.



- 5 Nospiediet pogu (▶), lai sāktu gatavošanu. Multicooker ierīce sāk darboties izvēlētajā režīmā.

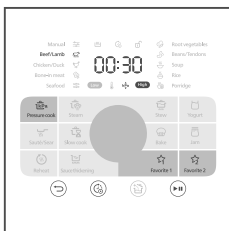


Atliktā sākuma laika pielāgošana

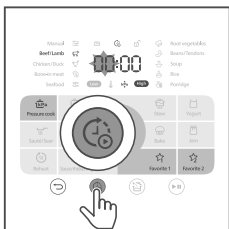
Piezīme

- Gatavošanas process sāksies, tiklīdz iepriekš iestatītais laiks būs pagājis.
- Atliktais sākums nav pieejams režīmos **Sautēšana/apcepšana, levārijums, Merces iebiezināšana un Uzsildīšana.**
- Neizmantojiet ilgu atliktā sākuma laiku pārtikas produktiem, kas ātri bojājas, jo līdz gatavošanas sākumam tie var sabojāties.

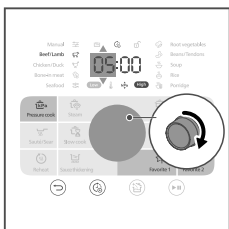
- 1 Izvēlieties vajadzīgo funkciju.



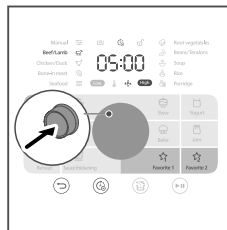
- 2 Nospiediet pogu , lai iestatītu atliktā sākuma laiku.



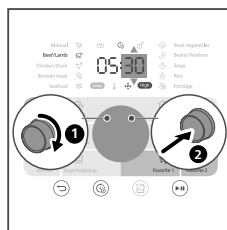
- 3 Lai iestatītu stundas, pagrieziet regulatoru.



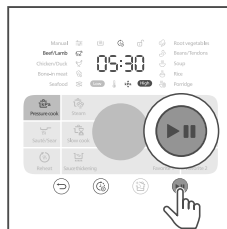
- 4 Lai apstiprinātu, nospiediet regulatoru.



- 5 Lai iestatītu minūtes, pagrieziet regulatoru. Lai apstiprinātu, nospiediet regulatoru.

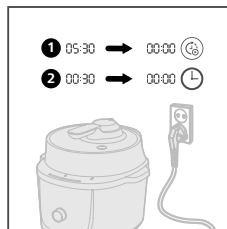


- 6 Lai sāktu, nospiediet pogu .



- 7 Kad atliktā sākuma laiks ir pagājis, tiks sākta gatavošana.

- ↳ Kad gatavošana ir pabeigta, Multicooker ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā, un iedegas siltuma uzturēšanas indikators.



Sastāvdaļu pievienošana

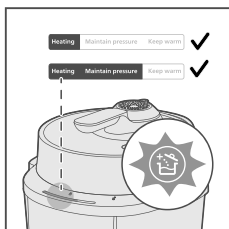
Izmantojot šo funkciju, hermētiskas ēdienu gatavošanas laikā var atvērt vāku, lai pievienotu papildu sastāvdaļas.

Piezīme

- Sastāvdaļu pievienošanas funkcija ir pieejama visām hermētiskas ēdienu gatavošanas programmām, izņemot programmas Rīsi un Biezputra.

- Kad ir sāktā gatavošana režīmos **Sildīšana** vai **Spiediena uzturēšana**, poga  iedegsies, ja izvēlētā funkcija atbalsta sastāvdaļu pievienošanu.

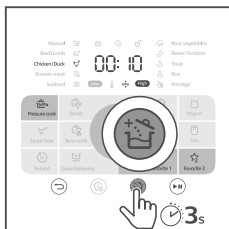
↳ Iedegas poga .



- Varat nospiegt un 3 sekundes turēt pogu  jebkurā laikā, kad darbojas režīmi **Sildīšana** vai **Spiediena uzturēšana**.

↳ Poga  mirgo.

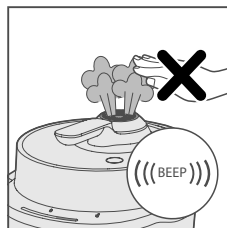
↳ Pašreizējais gatavošanas process tiek apturēts, Multicooker ierīce nopīkst 5 reizes un sāk izlaist spiedienu.



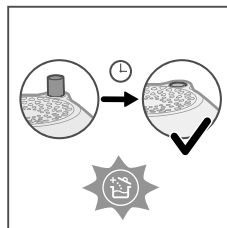
Piezīme

- Ja pēc poga  nospiešanas nospiežat pogu , Multicooker ierīce atceļ sastāvdaļu pievienošanas procesu un atsāks iepriekšējo gatavošanas programmu.

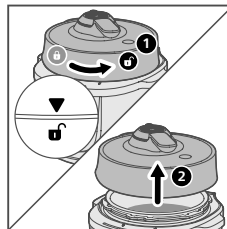
UZMANĪBU! KARSTS TVAIKS! Nepieskarieties tvaika atveres pārsegam.



- Kad spiediens ir izlaists, pludiņš nolaidīsies līdz apakšai.



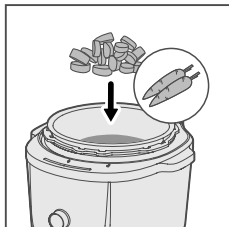
- Pagrieziet rokturi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai atvērtu vāku, un pārliecinieties, ka ikonas  un  ir pretim attiecīgajām atzīmēm.



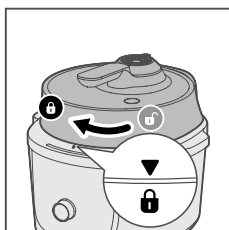
Piezīme

- Ja ir grūti atvērt vāku, nospiediet manuālās spiediena izlaišanas pogu, lai izlaistu spiedienu, līdz pludiņš nolaizas līdz apakšai.

5 Pievienojiet vēl sastāvdaļas.



6 Aizveriet vāku, pagriežot rokturi pulkstenrādītāju kustības virzienā tā, lai ikonas  un  atrastos pretim attiecīgajām atzīmēm.



Piezīme

- Ja neizdodas nofiksēt vāku, turiet nospiestu manuālo spiediena atbrīvošanas pogu, līdz spiediena pludiņš pilnībā nokrīt. Tad pārliecinieties, ka vāks ir precīzi un cieši uzlikts (aizmugurējā daļa nav pacēlusies) un pagriežiet rokturi, lai nofiksētu vāku.

7 Lai atsāktu gatavošanas procesu, nospiediet pogu .



Manas izlases iestatīšana

Jebkuras divas izvēlnes varat iestatīt kā "Mana izlase". Pirms maināt iestatījumus, divas noklusējuma izvēlnes ir šādas:

-  : **Hermētiska ēdienu gatavošana** — **Liellopa/jēra gaļa**
-  : **Lēna pagatavošana** — **Zupa**

Ja nepieciešams mainīt funkciju  uz **Cepšana**, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

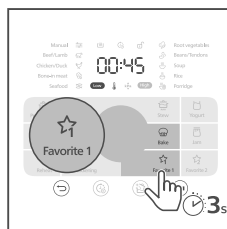
1 Nospiediet pogu **Bake** (Cepšana).



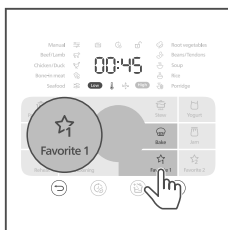
2 Nospiediet un 3 sekundes turiet pogu .

➡ Poga  divreiz iemirgojas.

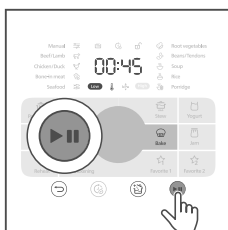
➡ Ierīce pikst.



- 3 Izpildiet 1.–2. darbību, lai iestatītu 2. vienumu "Mana izlase" .
- 4 Nospiediet  vai , lai piekļūtu izvēlei.



- 5 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu .



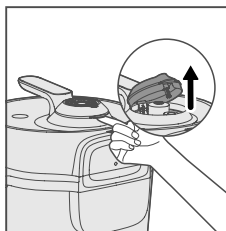
4 Tīrīšana un apkope

Piezīme

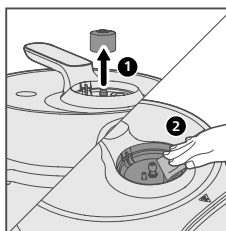
- Pirms Multicooker ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz Multicooker ierīce ir pietiekami atdzisusi.
- Tīriet Multicooker ierīci pēc katras lietošanas reizes.

Tvaika trauks

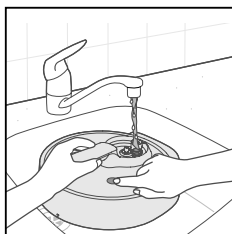
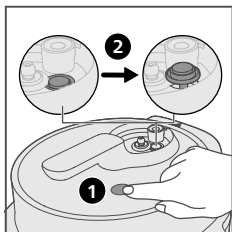
- Noņemiet tvaika atveres pārsegu.



- Noņemiet spiediena izlaišanas vārstu un ar mitru drānu notīriet pārtikas paliekas no tvaika trauka iekšpusēs.



- Nospiediet spiediena atbrīvošanas pogu, lai izvirzītu uz āru stieni spiediena atbrīvošanai, un tad varēsiet notīrīt pārtikas paliekas un noskalot to krāna ūdenī.

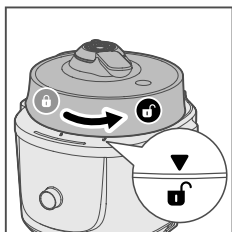


Piezīme

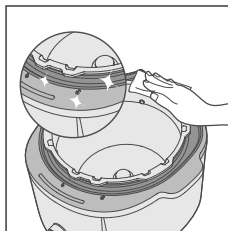
- Ja notikusi pārplūde, rūpīgi notīriet pludiņu.

Augšējais vāks

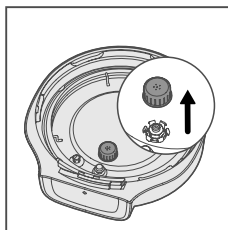
- Pagrieziet rokturi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, lai atvērtu vāku, un pārlicinieties, ka ikonas  un  ir pretim attiecīgajām atzīmēm.



- Rūpīgi notīriet kondensāta uztveršanas rievu.



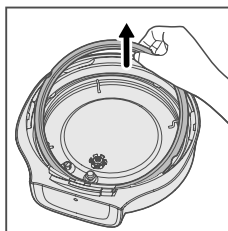
- Noņemiet pretbloķēšanās pārsegu.



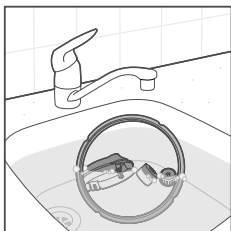
Piezīme

- Nemēģiniet noņemt blīvgredzenu ar spēku.

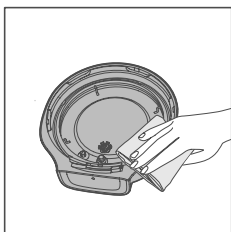
- Noņemiet blīvgredzenu.



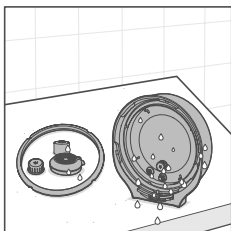
- Iegremdējiet visas daļas ūdenī un notīriet ar suku. Gādājiet, lai tajā nepaliktu ēdiena atlieku.



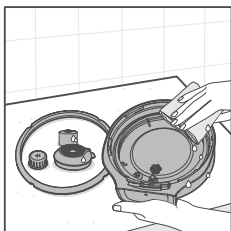
- Noslaukiet augšējo vāku ar mitru drānu.



- Pēc tīrīšanas novietojiet augšējo vāku vertikāli, lai iztecinātu lieko ūdeni. Pēc tam noslaukiet augšējo vāku ar mīkstu dvieli.



- Nosusiniet visas detaļas ar mīkstu dvieli.



Iekšējais katls



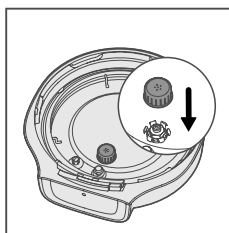
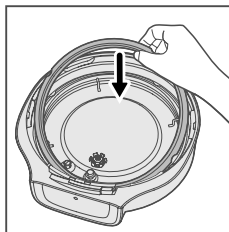
Piezīme

- Neizmantojiet metāla lāpstiņas vai citus cietus rīkus, jo tie var sabojāt iekšējā katla iekšējo virsmu.
- Tīriet iekšējo katlu ar maigu mazgāšanas līdzekli vai siltu ūdeni, lai noņemtu putekļus, taukus un netīrumus.

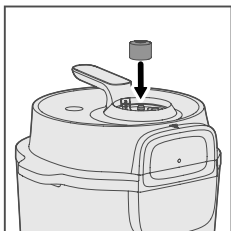


Salikšana

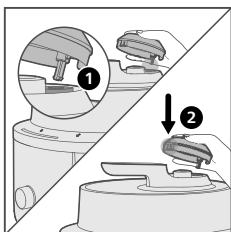
- Salieciet atpakaļ blīvējošo gredzenu un pretbloķēšanas pārsegu.



- Uzlieciet atpakaļ spiediena izlaišanas vārstu.



- Salāgojiet pludiņu ar tvaika trauka atvērumu un nofiksējiet tvaika atveres pārsegu.



Iekšpuse

Ārējā vāka iekšpuse un galvenais korpuss, un sildelements.

- Noslaukiet ar tīru drāniņu.
- Notīriet visas Multicooker ierīcei pielipušās ēdiena atliekas.

Ārpuse

Augšējā vāka virsma un galvenā korpusa ārpusē:

- Noslaukiet ar ziepjūdeni samitrinātu drānu.
- Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet tikai mīkstu un sausu drānu.

Piederumi un iekšējais katls

Karote "divi vienā", tvaicēšanas statīvs, stikla vāks un iekšējais katls.

- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar suku.

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, Amsterdam, 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/warranty.

7 Specifikācijas

Modeļu numuri	HD2633
Gatavošanas ieejas jauda	1000 W
Nominālais tilpums	6,0 L

Piezīme

- Atvienojiet Multicooker ierīci, ja tā ilgi netiek izmantota.

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
Augšējā vāka aizvēršana sagādā problēmas.	- Vāks nav pareizi uzstādīts. Pagrieziet rokturi pulksteņrādītāju kustības virzienā tā, lai ikonas  un  atrastos pretim attiecīgajām atzīmēm. - Pārbaudiet, vai blīvgredzens ir pareizi uzlikts ap augšējo vāku. - Pārbaudiet, vai pludiņvārsts ir rūpīgi notīrīts. - Spiediet manuālās spiediena izlaišanas pogu, lai izlaistu spiedienu, līdz pludiņš nolaižas līdz apakšai.
Augšējā vāka atvēršana pēc spiediena izlīdzināšanas sagādā problēmas.	- Spiediet manuālās spiediena izlaišanas pogu, lai izlaistu spiedienu, līdz pludiņš nolaižas līdz apakšai. - Pārliecinieties, ka ikonas  un  ir salāgotas. - Zem pludiņvārsta un pludiņa var uzkrāties pārtikas paliekas. Nemēģiniet atvērt ar spēku, citādi var gūt apdegumus. Nogaidiet aptuveni 30 minūtes, līdz ierīce ir pilnīgi atdzisusi, tad nospiediet uz leju pludiņu un pēc tam uzmanīgi vairākas reizes pagrieziet rokturi uz priekšu un atpakaļ. - Notīriet pludiņvārstu un pludiņu saskaņā ar tīrīšanas norādēm.
Ēdiens nav pagatavots līdz galam.	- Tika atlasīta nepareiza funkcija vai laiks; palieliniet gatavošanas laiku vai mainiet gatavošanas metodi. - Pirms ieslēdzat Multicooker ierīci, pārbaudiet, vai uz sildelementa un iekšējā katla ārpuses nav nekādu atlieku. - Bojāts sildelements vai deformēts iekšējais katls. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
No vāka vai tvaika atveres noplūst gaiss vai tvaiks.	- Blīvgredzens nav uzstādīts pareizi. Pārbaudiet, vai tas ir uzstādīts pareizi ap augšējo vāku. - Blīvgredzenā ir ēdiena atliekas. Pārliecinieties, ka blīvgredzens ir tīrs. - Uz pludiņvārsta ir ēdiena atliekas. Notīriet pludiņvārstu. - Vāks nav pilnībā aizvērts un bloķēts. Pārbaudiet, vai vāks ir pilnībā piestiprināts un bloķēts pareizā pozīcijā.
Ekrānā parādās "E1".	Sildelementa sensora elektriskā ķēde ir pārtraukta. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Ekrānā parādās "E2".	Sildelementa sensoram ir īssavienojums. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Ekrānā parādās "E3".	Sildelementa temperatūra pārsniedz 200 °C. Pārbaudiet, vai iekšējais katls ir atbilstoši novietots uz sildelementa.
Ekrānā parādās "E4".	Ir ieslēgts zema spiediena slēdzis, un sildelementa temperatūra ir zemāka par 70 °C. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.

Problēma	Risinājums
Ekrānā parādās "E5".	- Atvienojiet barošanas vadu, nospiediet manuālās atbrīvošanas pogu, lai atbrīvotu spiedienu, vai ļaujiet ierīcei dabīgi atdzist, līdz pludiņš nokrītas. - Atveriet vāku un atjaunojiet strāvas padevi, lai atsāktu darbību. Kad izmantojat Sautēšanas / Ievārījuma / Mērces iebiezināšanas programmas, vākam jābūt atvērtam. - Ja problēmu neizdodas novērst, arī izpildot iepriekš aprakstītās darbības, nogādājiet ierīci pie Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centra.
Ekrānā parādās "E6".	- Atvienojiet barošanas vadu, nospiediet manuālās atbrīvošanas pogu, lai atbrīvotu spiedienu, vai ļaujiet ierīcei dabīgi atdzist, līdz pludiņš nokrītas, un tikai tad atveriet vāku. - Blīvgredzens nav uzstādīts pareizi. Pārbaudiet, vai tas ir uzstādīts pareizi ap augšējo vāku. - Blīvgredzenā ir ēdiena atliekas. Pārļiecinieties, ka blīvgredzens ir tīrs. - Uz pludiņvārsta ir ēdiena atliekas. Notīriet pludiņvārstu. - Augšējais vāks nav pilnībā aizvērts un nobloķēts. Pārbaudiet, vai augšējais vāks ir pilnībā bloķēts pareizā pozīcijā.
Iepriekš norādītās problēmas joprojām pastāv.	- Multicooker ierīcei ir radušies darbības traucējumi. Šādā gadījumā izmantojiet tālāk norādītās iespējas. - Pašapkopes pakalpojums. Sazinieties ar klientu servisu, un mēs, iespējams, spēsim sniegt norādījumus un palīdzēt novērst problēmu ar video palīdzību. - Servisa centrs. Nogādājiet savu izstrādājumu uz Philips servisa centru. - Apkope uz vietas. Sazinieties ar mums, un mēs palīdzēsim noorganizēt Philips pilnvarotu remontu jūsu izstrādājumam bez papildu izmaksām.

Inhoud

1 Belangrijk	296
Elektromagnetische velden (EMV)	297
2 Uw multicooker	298
Wat zit er in de doos?	298
Productoverzicht	299
Overzicht van knoppen	300
3 De multicooker gebruiken	301
Vóór het eerste gebruik	301
Kookprogramma	301
Vorbereidingen	302
Snelkoken	303
Stomen	305
Oven	307
Opwarmen	308
Slow cooking en Sauteren/ bakken	308
De bereidingstijd/druk/ temperatuur aanpassen	309
Pas de startvertragingstijd aan	310
Ingrediënt toevoegen	311

4 Reiniging en onderhoud	313
Stoommandje	313
Bovenste deksel	314
Binnenpan	315
In elkaar zetten	315
Interieur	316
Buitenkant	316
Accessoires en binnenpan	316
5 Recycling	316
6 Garantie en ondersteuning	316
7 Specificaties	316
8 Problemen oplossen	317

1 Belangrijk

Lees dit boekje met veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

Waarschuwing

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- 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.
- Het kan even duren voordat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik is afgekoeld.
- **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.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer, de binnenpan, de afsluitring of de behuizing van het apparaat beschadigd is.
- 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

- Het symbool op het apparaat betekent 'Let op, hete oppervlakken'. Raak het hete oppervlak niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Het apparaat mag zich niet rechtstreeks onder een stopcontact bevinden.
- **LET OP:** Gebruik voor het schoonmaken geen alkalineschoonmaakmiddelen, maar gebruik een zachte doek en een milde reiniger om schade aan het apparaat te voorkomen.
- 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.



- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen en plaats het niet op een kachel, gasfornuis of kookplaat die ingeschakeld of 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 voordat 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, warm houden of opwarmen van rijst.
- Gebruik alleen het meegeleverde kookgerei. Gebruik geen scherp keukengerei.
- 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 geen magnetische voorwerpen 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.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in deze gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Wees voorzichtig met overstrooming wanneer u op de handmatig ontgrendelknop voor drukafvoer drukt.
- Laat het bovendeksel na het schoonmaken 5 minuten verticaal staan om het overtollige water af te voeren. Droog het bovendeksel vervolgens met een zachte doek af.
- Ga naar www.philips.com/support om de gebruiksaanwijzing te downloaden.

Elektromagnetische velden (EMV)

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

2 Uw multicooker

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.

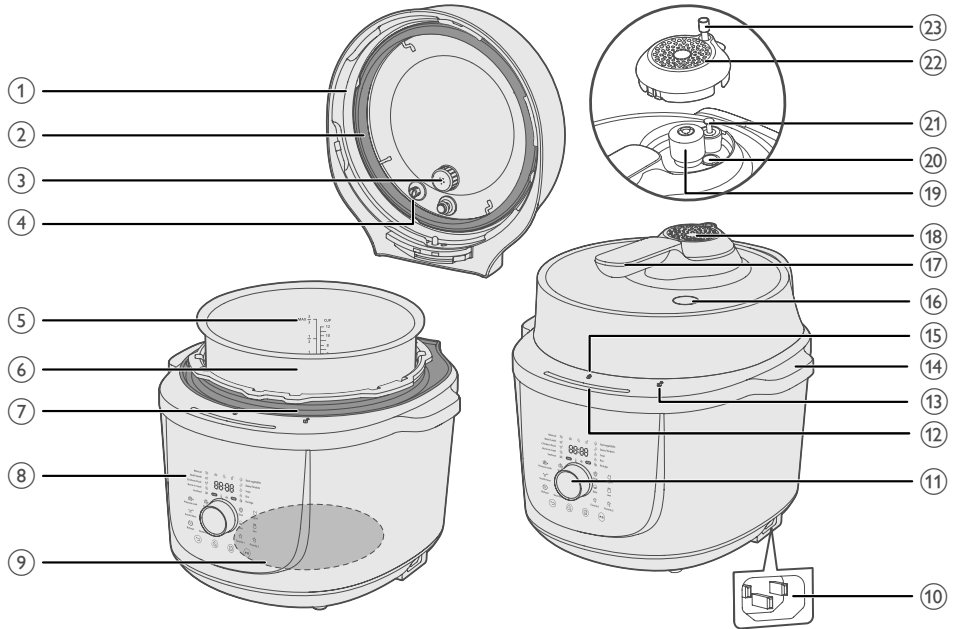
Wat zit er in de doos?

Hoofdunit
2-in-1-lepel
Netsnoer
Snelstartgids

Binnenpan
Maatbeker
Stoomrekje
Belangrijke informatie



Productoverzicht



①	Bovenste deksel	⑬	Ontgrendelingspositie deksel
②	Afsluitring	⑭	Zijhandgreep
③	Antiblokkeerafdekking	⑮	Vergrendelingspositie deksel
④	Veiligheidsventiel	⑯	Knop voor handmatige drukafvoer
⑤	Waterniveau-aanduiding	⑰	Handgreep
⑥	Binnenpan	⑱	Stoommandje
⑦	Condensatierand	⑲	Drukverlagingsventiel
⑧	Bedieningspaneel	⑳	Staafje voor drukafvoer
⑨	Verwarmingselement	㉑	Vlotterventiel
⑩	Netspanningsaansluiting	㉒	Stoomdeksel
⑪	Draaiknop	㉓	Drijver
⑫	Indicatiebalk bereidingsproces		

Overzicht van knoppen



Bedieningsknoppen

	Knop Terug/annuleren		Knop Snelkoken
	Knop Startuistel		Opwarmknop
	Knop Ingrediënt toevoegen		Stoomknop
	Start-/stopknop		Knop Bakken/Aanbraden
	Knop Slow cooking		Knop Bakken

Indicatoren

	Warmhoudindicator		Drukindicator
	Temperatuurindicator		Ontgrendelingsindicator deksel
	Indicator lage temperatuur/druk		Indicator startuistel
	Indicator hoge temperatuur/druk		Stand-bymodus

3 De multicooker gebruiken

Vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de binnenpan.
- 3 Maak de onderdelen van de multicooker grondig schoon voordat u deze voor het eerst gebruikt (zie het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud').

Opmerking

- Lees voor gebruik de handleiding goed door.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Verwijder de promotiesticker van het apparaat voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voor u de multicooker gaat gebruiken.
- Zorg dat de binnenpan goed contact heeft met het verwarmingselement.

Kookprogramma

Kookfunctie	Sub-kookfunctie	Standaard bereidingstijd	Instelbare kooktijd	Standaarddruk/temperatuur	Instelbaar druk-/temperatuurbereik
Snelkoken 	Handmatig ()	5 minuten	2-59 minuten	Lage druk	Lage/hoge druk
	Rundvlees/lamsvlees ()	40 minuten	13-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Kip/eend ()	25 minuten	12-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Soep ()	30 minuten	25-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Rijst ()	14 minuten	N.V.T.	Lage druk	N.V.T.
	Pap ()	15 minuten	2-59 minuten	Lage druk	N.V.T.
Slow cooking 		2 uur	2-12 uur	Lage temperatuur	Lage/hoge temperatuur
Stomen 		10 minuten	3-30 minuten	Lage druk	N.V.T.
Sauteren/bakken 		3 minuten	3-59 minuten	Lage temperatuur	Lage/hoge temperatuur
Opwarmen 		15 minuten	15-59 minuten	Constance temperatuur	N.V.T.
Bakken 		45 minuten	10-59 minuten	Constance temperatuur	N.V.T.

Opmerking

- Houd het deksel open wanneer u de functie voor **sauteren/bakken** icoon gebruikt.
- Sluit en vergrendel het deksel van de snelkookpan wanneer u de functie **Snelkoken** icoon en **Stomen** icoon gebruikt.
- Het apparaat schakelt automatisch over naar de stand-bymodus nadat het 2 minuten niet is gebruikt. Druk op de knop om het apparaat uit de slaapstand te halen en een kookprogramma te kiezen.
- Voor programma's onder druk (zoals **Snelkoken** icoon en **Stomen** icoon) verwijst de standaardkooktijd die op het display wordt weergegeven naar hoe lang de druk wordt behouden. De totale bereidingstijd bestaat uit verwarmingstijd + drukbehoud + drukontlastingstijd.
- De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel (rijst), water, voltage, temperatuur, watertemperatuur en voedselkwaliteit.

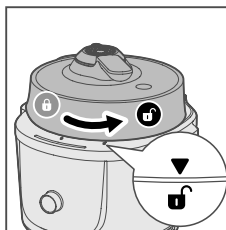
Voorbereidingen

Opmerking

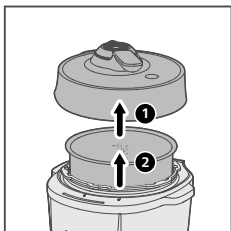
- Vul de binnenpan niet met voedsel en vloeistof als deze ingrediënten samen lager zijn dan het minimum van de waterniveauaanduidingen of hoger zijn dan het maximum van de waterniveauaanduidingen.
- Overschrijd het aangeduide volumeniveau en het maximale waterniveau in de binnenpan niet. De multicooker kan overstromen.
- Gebruik het bovendeckel voor de meeste kookprogramma's, en zeker voor de programma's voor snelkoken en stomen.
- Voor voedsel dat tijdens het koken uitzet (zoals bonen, gedroogd voedsel of dik vloeibaar voedsel), dient u de binnenpan niet verder dan de helft te vullen met voedsel en vloeistof.
- 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 het aangegeven maximale waterniveau aan de binnenkant van de binnenpan niet.
- Nadat het bereidingsproces is gestart, kunt u op icoon drukken om het huidige werk te beëindigen. Het apparaat gaat vervolgens naar de menuselectiemodus.

Volg de onderstaande voorbereidingsstappen voordat u de multicooker gebruikt om voedsel te bereiden:

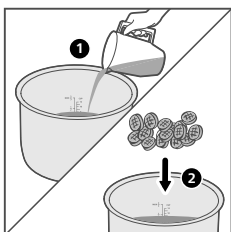
- 1 Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen icoon en ▼ zijn uitgelijnd.



- 2 Haal de binnenpan uit de multicooker.



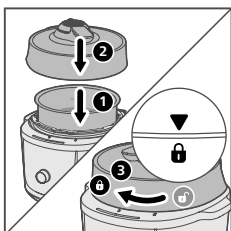
- 3 Voeg water en andere ingrediënten aan de binnenpan toe.



- 4 Veeg de buitenkant van de binnenpan droog.



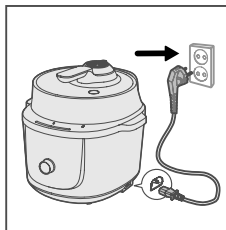
- 5 Plaats de binnenpan in de multicooker. Sluit vervolgens het deksel door de hendel rechtsonder te draaien en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



Opmerking

- 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.

- 6 Steek de stekker in het stopcontact.



Snelkoken

Opmerking

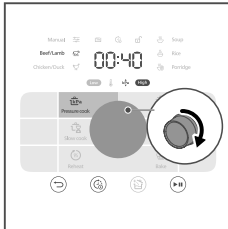
- Zorg ervoor dat het bovendeksel goed is vergrendeld voordat het kookproces begint.
- Zorg ervoor dat het stoomventiel voor drukafvoer goed is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de afsluitring in goede staat verkeert en correct is aangebracht.
- Controleer of het stoomdeksel goed is geplaatst.

- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Druk op de knop **Snelkoken** en selecteer de functie snelkoken ().



- 3 Draai de knop en selecteer **Rundvlees/ lamsvlees**.

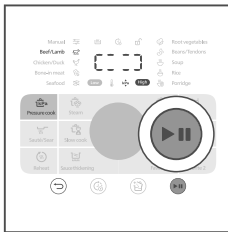
↳ De gekozen kookfunctie knippert en de standaardkooktijd wordt op het scherm weergegeven.



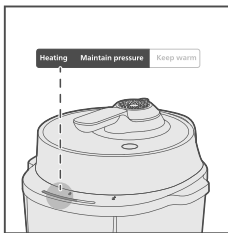
Opmerking

- Voor kookprogramma's met instelbare bereidingstijd kunt u aan de knop draaien om de kooktijd aan te passen. Zie hoofdstuk 'De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen'.

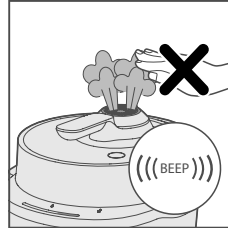
- 4 Druk op de knop om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



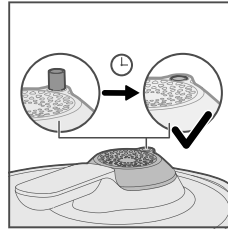
- 5 Wanneer de multicooker de kookdruk bereikt, begint de timer voor drukbehoud af te tellen.



- 6 Wanneer de tijd voor drukbehoud is verstreken, gaat de multicooker over op de fase drukontlasting en begint de multicooker de druk vrij te laten. Raak het stoomdeksel niet aan.



- 7 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.



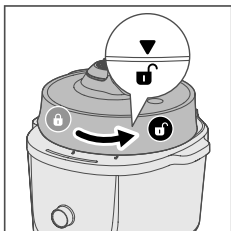
- 8 De multicooker schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus.

↳ Het lampje van de warmhoudmodus () gaat branden.

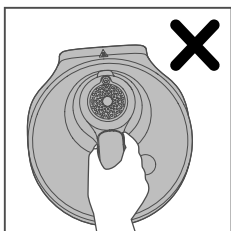
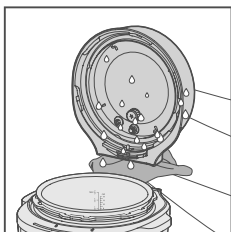
Opmerking

- Er komt automatisch stoom vrij. Dit duurt enkele minuten, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof in de binnenpan.
- Gebruik de knop voor handmatige drukafvoer niet wanneer u kleverige vloeistoffen zoals rijstepap of bonen bereidt, omdat dit kan leiden tot overlopen.
- Voordat u op de knop voor handmatige drukafvoer drukt, moet u op de knop drukken om het proces van automatische drukafvoer te onderbreken.
- U kunt ook op de knop voor handmatige drukafvoer op het bovendeksel drukken om de druk snel te laten ontsnappen. Let op overlopen.
- Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact nadat het kookproces is voltooid.

- 9 Draai het bovendeksel in de ontgrendelde stand.



- 10 Gebruik bij het openen van het deksel een handdoek om voedsel of gecondenseerd water op te vangen dat uit de binnenkant van het deksel druppelt om verbranding te voorkomen.



Stomen

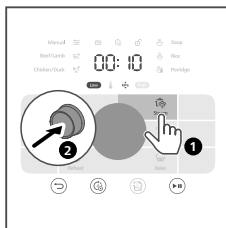
Opmerking

- Zorg ervoor dat het bovendeksel goed is vergrendeld voordat het kookproces begint.
- Zorg ervoor dat het stoomventiel voor drukafvoer goed is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de afsluitring in goede staat verkeert en correct is aangebracht.
- Controleer of het stoomdeksel goed is geplaatst.

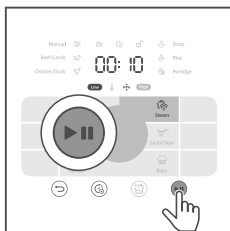
- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Giet water in de binnenpan en zorg ervoor dat er genoeg water is om stoom te produceren. Zorg ervoor dat het waterniveau tijdens het koken onder het stoomrekje blijft. De aanbevolen hoeveelheid water is maximaal 2 streepjes.
- 3 Plaats het stoomrekje in de binnenpan. Plaats alle ingrediënten op het stoomrekje.
- 4 Druk op de **stoom**knop om de stoomfunctie te kiezen. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

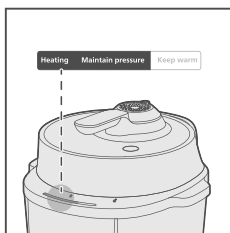
- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



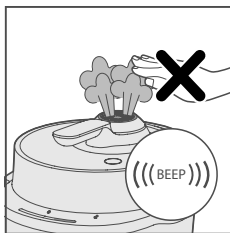
- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



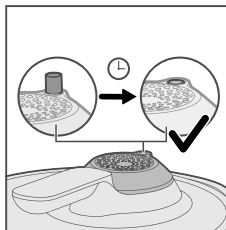
- 6 Wanneer de multicooker de kookdruk bereikt, begint de timer voor drukbehoud af te tellen.



- 7 Wanneer de tijd voor drukbehoud is verstreken, gaat de multicooker over op de fase drukontlasting en begint de multicooker de druk vrij te laten. Raak het stoomdeksel niet aan.

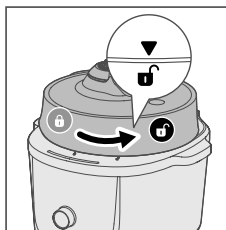


- 8 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.

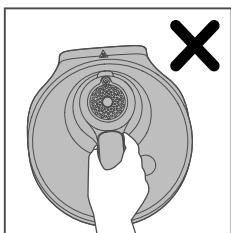
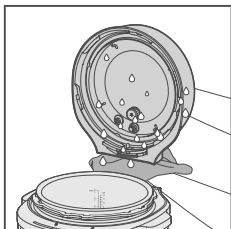


- 9 De multicooker schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus.
↳ Het lampje van de warmhoudmodus () gaat branden.

- 10 Draai het bovendeksel in de ontgrendelde stand.



- 11 Gebruik bij het openen van het deksel een handdoek om voedsel of gecondenseerd water op te vangen dat uit de binnenkant van het deksel druppelt om verbranding te voorkomen.

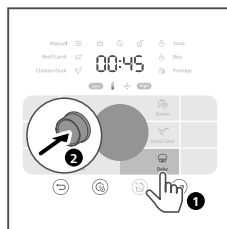


Oven

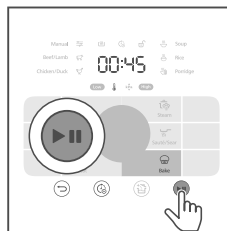
- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Meng alle ingrediënten goed en doe ze in de binnenpan.
- 3 Druk op de knop **Bakken**. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



- 4 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



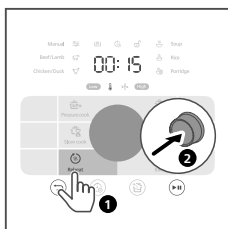
- 5 Als het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus.

Opwarmen

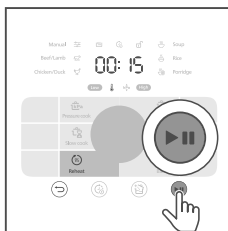
- 1 Roer het afgekoelde voedsel los en verdeel het over de binnenpan.
- 2 Giet wat water op het voedsel om te voorkomen dat het te droog wordt. De hoeveelheid water is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel.
- 3 Sluit het deksel, steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel het apparaat in.
- 4 Druk op de knop **Opwarmen** om de opwarmfunctie te selecteren. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



- 6 Als het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus.

Slow cooking en Sauteren/bakken

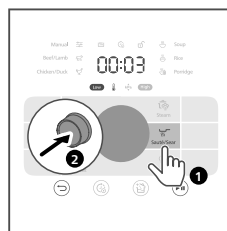
Opmerking

- Houd het deksel open wanneer u de functie voor **Sauteren/bakken** gebruikt.

- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Druk op de knop **Slow cooking** of **Sauteren/bakken**. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Kies het bijbehorende programma op basis van uw recept en ingrediënten.
- Gebruik het handmatige programma niet om voedsel te bereiden dat gemakkelijk uitzet of dik is. Vul de binnenpan niet met meer dan halfvol met voedsel en vloeistof.
- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u op de knop drukken om de bereidingstijd of temperatuur aan te passen (alleen voor **handmatig**). Zie hoofdstuk 'De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen'.



Opmerking

- Nadat u het menu hebt geselecteerd, kunt u op de knop drukken om de bereidingstemperatuur aan te passen (laag of hoog). Zie hoofdstuk '**De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen**'.

- Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



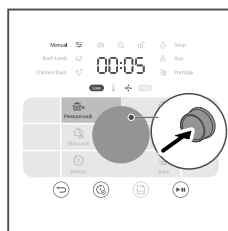
- Wanneer de bereiding is voltooid:
 - De multicooker piept en schakelt over naar de stand-bymodus voor de functie **Sauteren/bakken**.
 - De multicooker piept en schakelt over naar de stand-bymodus voor de functie **Slow cooking**.

De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen

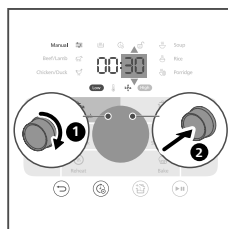
Opmerking

- U kunt de druk alleen aanpassen voor **Snelkoken-handmatig** (laag of hoog).
- U kunt de bereidingstemperatuur aanpassen voor **Slow cooking** en **Sauteren/bakken** (laag of hoog).
- Wanneer u de bereidingstijd, druk of temperatuur aanpast, drukt u op de knop  om terug te keren naar de vorige stap.
- Als de instelbare kooktijd minder dan 1 uur is, kunt u met elke draai aan de knop de tijd aanpassen in stappen van 1 minuut.
- Als de instelbare kooktijd meer dan 1 uur is, wijzigt de tijd bij elke draai in stappen van 1 uur. Stel eerst de uren in en vervolgens de minuten.

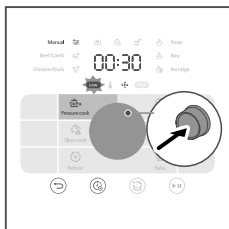
- Kies de gewenste functie. Druk op de knop om de instelling van de kooktijd te activeren.



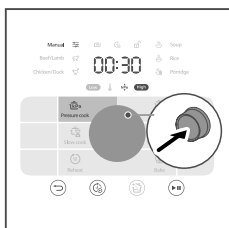
- Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Druk ter bevestiging op de knop.



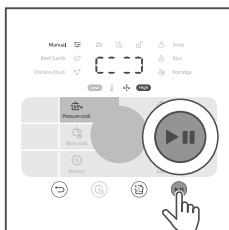
- 3 Draai aan de knop om het drukniveau in te stellen.



- 4 Druk ter bevestiging op de knop.



- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.

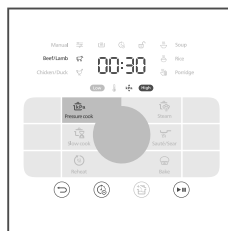


Pas de startvertragingstijd aan

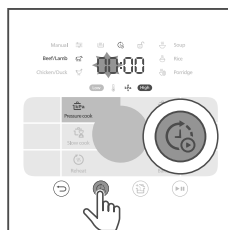
Opmerking

- Het bereidingsproces wordt gestart als de ingestelde tijd voor startuitstel is verstreken.
- Startuitstel is niet beschikbaar voor **Sauteren/bakken en Opwarmen**.
- Gebruik geen lang startuitstel voor bederfelijke etenswaren, omdat deze kunnen bederven voordat het koken begint.

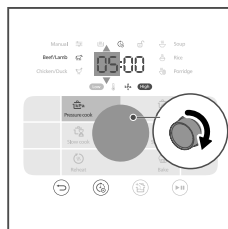
- 1 Kies de gewenste functie.



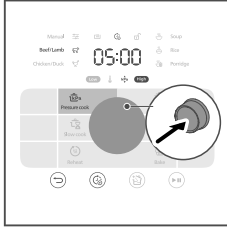
- 2 Druk op de knop  om de uitgestelde starttijd in te stellen.



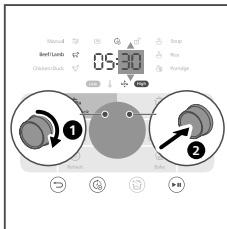
- 3 Draai aan de knop om de uren in te stellen.



- 4 Druk ter bevestiging op de knop.



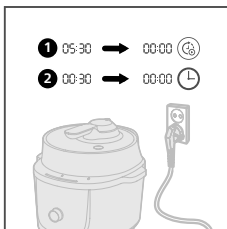
- 5 Draai aan de knop om de minuten in te stellen. Druk ter bevestiging op de knop.



- 6 Druk ter bevestiging op de knop (▶||).



- 7 Nadat de uitsteltijd is verstreken, wordt het kookproces gestart.
- ↳ Nadat het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus en gaat het lampje van de warmhoudmodus branden.



Ingrediënt toevoegen

Met deze functie kunt u het deksel openen tijdens het snelkookproces en meer ingrediënten toevoegen.

Opmerking

- De functie voor het toevoegen van ingrediënten is beschikbaar voor alle snelkookmenu's behalve **Rijst** en **Pap**.

- 1 Zodra het kookproces is gestart – tijdens het **opwarmen** of het **Druk behouden** – gaat de knop (🔥) branden als de geselecteerde functie het toevoegen van ingrediënten ondersteunt.

↳ De knop (🔥) gaat branden.



- 2 U kunt de knop (🔥) op elk gewenst moment 3 seconden ingedrukt houden tijdens het **verwarmingsproces** of het proces voor **Druk behouden**.

↳ De knop (🔥) knippert.

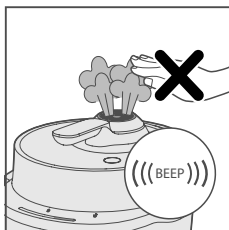
↳ Het huidige kookproces wordt onderbroken, de multicooker piept 5 keer en begint druk af te voeren.



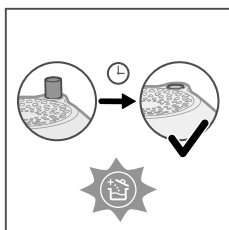
Opmerking

- Als u op de knop  drukt en vervolgens op de knop , annuleert de multicooker het proces voor het toevoegen van ingrediënten en gaat hij verder met het vorige kookprogramma.

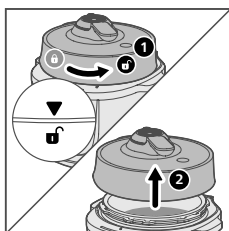
PAS OP: HETE STOOM! Raak het stoomdeksel niet aan.



- 3 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.



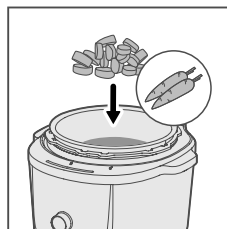
- 4 Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



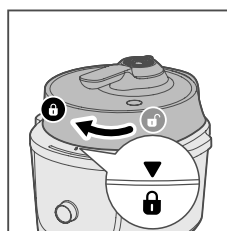
Opmerking

- Ondervindt u problemen bij het openen van het deksel, druk dan op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen tot de vlotter volledig is gedaald.

- 5 Voeg meer ingrediënten toe.



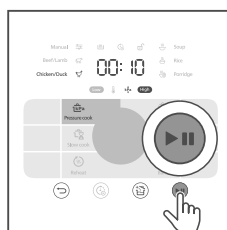
- 6 Sluit het deksel door de hendel rechtsom te draaien en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



Opmerking

- Als u problemen ondervindt bij het vergrendelen van het deksel, drukt u op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen totdat de vlotter volledig is gedaald. Zorg ervoor dat het deksel volledig is geplaatst en gelijk ligt met de condensatierand (niet optillen aan de achterkant) voordat u de hendel draait om te sluiten.

- 7 Druk op de knop  om het kookproces te hervatten.



4 Reiniging en onderhoud

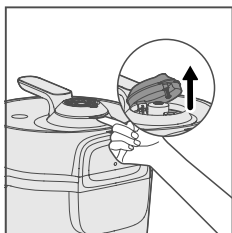


Opmerking

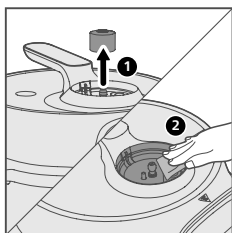
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de multicooker schoonmaakt.
- Wacht totdat de multicooker voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de multicooker na ieder gebruik.

Stoommandje

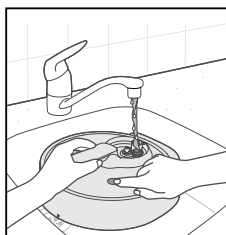
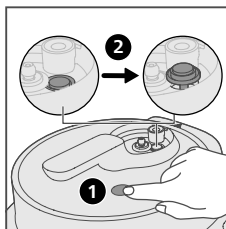
- Verwijder het stoomdeksel.



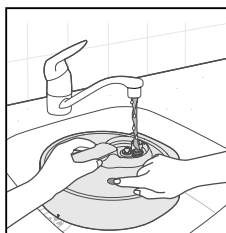
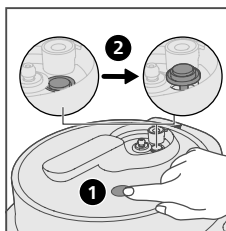
- Verwijder het ventiel voor drukafvoer en verwijder de voedselresten die in het stoommandje zijn achtergebleven met een vochtige doek.



- Druk op de knop voor drukafvoer. Het staafje voor drukafvoer wordt omhoog geklapt. Vervolgens kunt u de voedselresten verwijderen en het onder de kraan wassen.



- Druk op de knop voor drukafvoer. Het staafje voor drukafvoer wordt omhoog geklapt. Vervolgens kunt u de voedselresten verwijderen en het onder de kraan wassen.



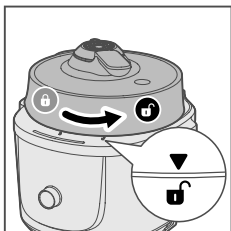


Opmerking

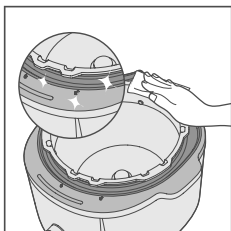
- Reinig de vlotter grondig als er iets overstroomt.

Bovenste deksel

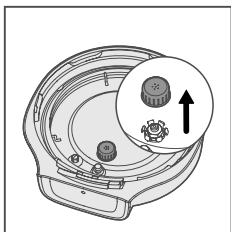
- Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



- Reinig de condensatierand grondig.



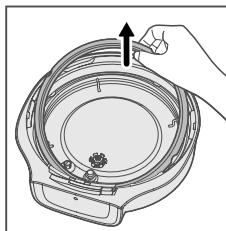
- Verwijder de antiblokkeerafdekking.



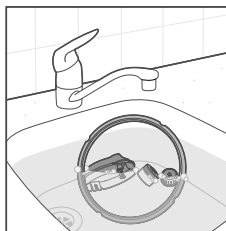
Opmerking

- Forceer de afsluitring niet bij het verwijderen.

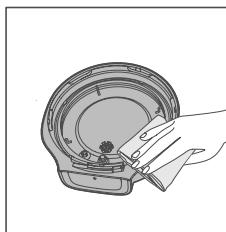
- Verwijder de afsluitring.



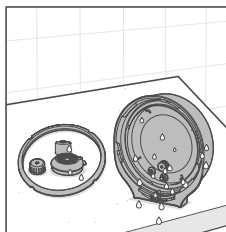
- Week de stoomkap, de afsluitring, het overdrukventiel en de antiblokkeerafdekking in water en reinig ze met een spons. Zorg dat er geen etensresten achterblijven.



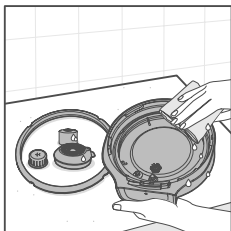
- Veeg het bovendeksel schoon met een vochtige doek.



- Laat het bovendeksel na het schoonmaken verticaal staan om overtollig water af te voeren. Droog het bovendeksel vervolgens met een zachte doek af.



- Droog alle onderdelen af met een zachte doek.



Binnenpan

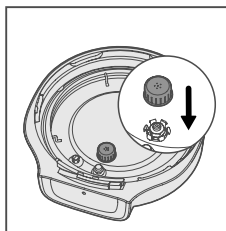
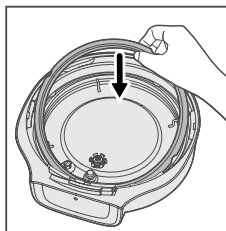
Opmerking

- Gebruik geen metalen spatel of ander hard gereedschap, anders raakt het binnenoppervlak van de binnenpan beschadigd.
- Maak de binnenpan schoon met een mild reinigingsmiddel of warm water om stof, olie en vuil te verwijderen

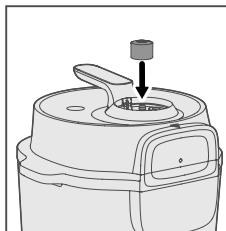


In elkaar zetten

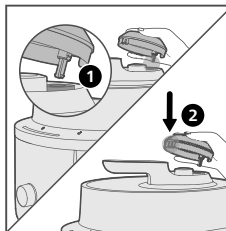
- Monteer de afsluitring en de antiblokkeerafdekking.



- Zet het ventiel voor drukafvoer in elkaar.



- Lijn de vlotter uit met het gat in het stoommandje en plaats het stoomdeksel terug.



Interieur

Binnenkant van het buitendeksel, de behuizing en het verwarmingselement:

- Veeg af met een vochtige doek.
- Zorg dat u alle aangekoekte etensresten uit de multicooker verwijdert.

Buitenkant

Oppervlak van het bovendeksel en buitenkant van de behuizing:

- Afvegen met een doek die vochtig is gemaakt in een sopje.
- Gebruik alleen een zachte, droge doek voor het afvegen van het bedieningspaneel.

Accessoires en binnenpan

2-in-1-lepel, stoomrekje 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/warranty**.

7 Specificaties

Modelnummers	HD2616
Ingangsvermogen voor koken	1000W
Geschatte capaciteit	6,0 l



Opmerking

- Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact als u hem langere tijd niet gebruikt.

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
Ik heb problemen met het sluiten van het bovendeksel.	• Het deksel is niet goed in elkaar gezet. Draai de hendel rechtsonder en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd. • Controleer of de afsluitring goed rond het bovendeksel is bevestigd. • Controleer of het vlotterventiel goed is gereinigd. • Druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk af te voeren totdat de vlotter volledig is gedaald.
Ik heb problemen met het openen van het bovendeksel nadat de druk is afgevoerd.	• Druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk af te voeren totdat de vlotter volledig is gedaald. • Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd. • Er kunnen zich voedselresten ophopen op de bodem van het vlotterventiel en de vlotter. Probeer deze niet met kracht te openen, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Wacht ongeveer 30 minuten tot het apparaat volledig is afgekoeld, duw de vlotter omlaag en draai het handvat voorzichtig heen en weer. • Reinig het vlotterventiel en de vlotter volgens de reinigingsinstructies.
Het voedsel is niet gekookt.	• Onjuiste functie of tijd geselecteerd. Verhoog de bereidingstijd of wijzig de bereidingsmethode. • Zorg ervoor dat er geen etensresten of ander vuil op het verwarmingselement en de buitenkant van de binnenpan zitten voordat u de multicooker inschakelt. • Het verwarmingselement is beschadigd of de binnenpan is misvormd. Breng de koker naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Er lekt lucht of stoom uit het deksel of het stoomgat.	• De afsluitring is niet goed geplaatst. Zorg ervoor dat deze goed rond het bovendeksel is bevestigd. • Er zitten voedselresten op de afsluitring. Zorg ervoor dat de afsluitring schoon is. • Er zitten voedselresten op het vlotterventiel. Reinig het vlotterventiel. • Het deksel is niet volledig gesloten en vergrendeld. Zorg ervoor dat het deksel volledig is bevestigd en in de juiste positie is vergrendeld.
E1 wordt weergegeven op het scherm.	• De sensor van het verwarmingselement heeft kortsluiting. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.
E2 wordt weergegeven op het scherm.	• De sensor van het verwarmingselement heeft kortsluiting. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.

Probleem	Oplossing
E3 wordt weergegeven op het scherm.	De temperatuur van het verwarmingselement is hoger dan 200 °C. Controleer of de binnenpan goed op het verwarmingselement is geplaatst.
E4 wordt weergegeven op het scherm.	De lagedrukschakelaar wordt ingeschakeld en de temperatuur van het verwarmingselement is lager dan 70 °C. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.
E5 wordt weergegeven op het scherm.	- Haal de stekker uit het stopcontact, druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen of laat het apparaat op natuurlijke wijze afkoelen tot de vlotter zakt. - Open het deksel en sluit de stroom weer aan om de werking te hervatten. Zorg dat het deksel open is wanneer u het programma voor sauteren gebruikt. - Verhelpen de bovenstaande stappen het probleem nog steeds niet, breng het apparaat dan naar een Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
E6 wordt weergegeven op het scherm.	- Haal de stekker uit het stopcontact, druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen of laat het apparaat op natuurlijke wijze afkoelen tot de vlotter zakt. Vervolgens kunt u het deksel openen. - De afsluitring is niet goed geplaatst. Zorg ervoor dat deze goed rond het bovendeksel is bevestigd. - Er zitten voedselresten op de afsluitring. Zorg ervoor dat de afsluitring schoon is. - Er zitten voedselresten op het vlotterventiel. Reinig het vlotterventiel. - Het bovendeksel is niet volledig gesloten en vergrendeld. Zorg dat het bovendeksel volledig in de juiste positie is vergrendeld.
Bovenstaande problemen zijn nog steeds aanwezig.	Er is een storing opgetreden in de multicooker. Als dit het geval is, hebt u de volgende mogelijkheden: (1) Doe-het-zelf-service. Neem contact op met de klantenservice. We kunnen u mogelijk instructies geven en u helpen het probleem op te lossen met behulp van video. (2) Meebrengservice. Breng uw product naar een servicecentrum van Philips. (3) Service op locatie. Neem contact met ons op en we helpen u bij het regelen van een door Philips goedgekeurde reparatie voor uw product, zonder extra kosten.

Spis treści

1 Ważne	320
Pola elektromagnetyczne (EMF)	321
2 Twój multicooker	322
Co znajduje się w zestawie	322
Opis produktu	323
Przegląd elementów sterujących	324
3 Używanie multicookera	325
Przed pierwszym użyciem	325
Program gotowania	326
Czynności wstępne	328
Gotowanie w szybkowarze	330
Gotowanie na parze	331
Wolne gotowanie	333
Duszenie	334
Jogurt i dżem	335
Pieczenie	335
Ponowne podgrzewanie	336
Smażenie z małą ilością tłuszczu/ Obsmażanie	337
Zagęszczanie sosów	337
Dostosowywanie czasu gotowania/ciśnienia/ temperatury	338
Dostosuj czas opóźnienia rozpoczęcia	339
Dodawanie składników	340
Ustawianie ulubionego menu	342

4 Czyszczenie i konserwacja	343
Pojemnik do gotowania na parze	343
Pokrywka górna	343
Misa wewnętrzna	345
Ponowny montaż	345
Wnętrze	345
Powierzchnie zewnętrzne	345
Akcesoria i naczynie wewnętrzne	346
5 Recykling	346
6 Gwarancja i wsparcie	346
7 Dane techniczne	346
8 Rozwiązywanie problemów	347

1 Ważne

Przed użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z niniejszą ulotką dotyczącą bezpieczeństwa i zachowaj ją na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

Ostrzeżenie

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane przez opiekuna lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z tego urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 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.
- Powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.
- 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.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda z uziemieniem. Sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli jego wtyczka, przewód sieciowy, naczynie wewnętrzne, pierścień uszczelniający lub obudowa są uszkodzone.
- 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 naczyń wewnętrznych są czyste i suche.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj przycisków na jego panelu sterowania mokrymi rękami.

Uwaga

- Symbol umieszczony na urządzeniu oznacza „Uwaga, gorące powierzchnie”, nie należy dotykać gorącej powierzchni, aby uniknąć poparzenia.
- Urządzenie nie może być umieszczone bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym.
- PRZESTROGA: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących. Czyść urządzenie miękką szmatką zwilżoną delikatnym detergentem.
- 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.
- 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 naczyń wewnętrznych bezpośrednio nad otwartym ogniem w celu ugotowania ryżu.
- Nie używaj naczyń wewnętrznych 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 pokrywy do gotowania na parze podczas gotowania lub z samego urządzenia po otwarciu pokrywy. 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.
- 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.
- Odwiedź stronę internetową **www.philips.com/support**, aby pobrać instrukcję obsługi.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

2 Twój multicooker

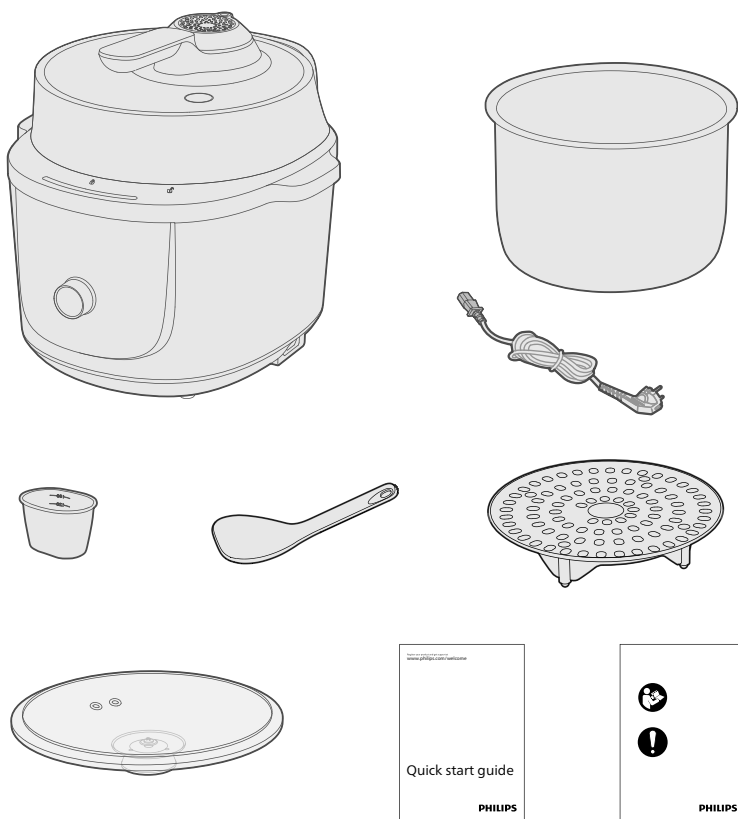
Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips!

Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

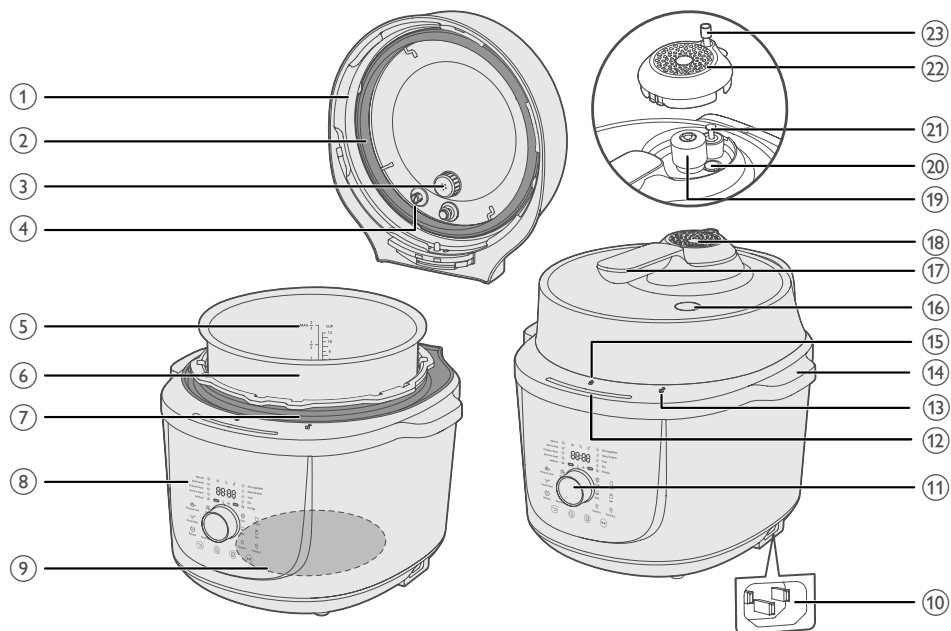
Co znajduje się w zestawie

Jednostka centralna
Łyżka 2 w 1
Przewód sieciowy
Pokrywa szklana
Ulotka informacyjna

Naczynie wewnętrzne
Kubek z miarką
Stelaż do gotowania na parze
Skrócona instrukcja obsługi



Opis produktu



①	Pokrywka górna	⑬	Pozycja odblokowania pokrywki
②	Uszczelka	⑭	Uchwyt boczny
③	Pokrywa zapobiegająca blokowaniu	⑮	Pozycja zablokowania pokrywki
④	Zawór bezpieczeństwa	⑯	Przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia
⑤	Wskaźnik poziomu wody	⑰	Uchwyt
⑥	Misa wewnętrzna	⑱	Pojemnik do gotowania na parze
⑦	Obręcz kondensacyjna	⑲	Zawór zwalnający ciśnienie
⑧	Panel sterowania	⑳	Drażek zwalnający ciśnienie
⑨	Element grzejny	㉑	Zawór pływakowy
⑩	Gniazdo zasilania	㉒	Pokrywa do gotowania na parze
⑪	Pokrętło	㉓	Pływak
⑫	Pasek postępu procesu gotowania		

Przegląd elementów sterujących



Przyciski sterowania

	Przycisk powrotu/anulowania		Przycisk smażenia z małą ilością tłuszczu
	Przycisk opóźnionego rozpoczęcia		Przycisk gotowania na wolnym ogniu
	Przycisk dodania składnika		Przycisk pieczenia
	Przycisk Start		Przycisk Dżem
	Przycisk gotowania w szybkowarze		Przycisk ponownego podgrzania
	Przycisk pary		Przycisk zagęszczania sosu
	Przycisk gotowania potrawek		Przycisk Ulubione 1
	Przycisk przygotowania jogurtu		Przycisk Ulubione 2

Wskaźniki

	Wskaźnik utrzymywania ciepła		Wskaźnik ciśnienia
	Wskaźnik temperatury		Wskaźnik odblokowania pokrywy
	Wskaźnik niskiej temperatury/ ciśnienia		Wskaźnik opóźnionego rozpoczęcia
	Wskaźnik wysokiej temperatury/ ciśnienia		Tryb gotowości

3 Używanie multicookera

Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z naczynia wewnętrznego.
- 3 Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić części multicookera (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).



Uwaga

- Przed rozpoczęciem użytkowania należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
- Przed pierwszym użyciem usuń naklejkę z urządzenia.
- Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera sprawdź, czy wszystkie jego części są suche.
- Upewnij się, że naczynie wewnętrzne we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.

Program gotowania

Funkcja gotowania	Funkcja podgotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania	Domyślne ciśnienie/temperatura	Zakres regulacji ciśnienia/temperatury
Gotowanie w szybkowarze 	Instrukcja obsługi ()	5 minuty	2–59 minut	Niskie ciśnienie	Niskie/wysokie ciśnienie
	Wołowina/jagnięcina ()	40 minut	13–59 minut	Duży nacisk	nie dot.
	Kurczak/Kaczka ()	25 minuty	12–59 minut	Duży nacisk	nie dot.
	Mięso z kością ()	25 minuty	20–59 minut	Duży nacisk	nie dot.
	Owoce morza ()	3 minuty	1–59 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Warzywa korzeniowe ()	5 minuty	2–10 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Fasola ()	30 minuty	25–59 minut	Duży nacisk	nie dot.
	Zupa ()	30 minuty	25–59 minut	Duży nacisk	nie dot.
	Ryż ()	14 minuty	nie dot.	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Owsianka ()	15 minuty	2–59 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
Gotowanie na wolnym ogniu 	Instrukcja obsługi ()	2 godz.	2–12 godzin	Niska temperatura	Niska/wysoka temperatura
	Wołowina/jagnięcina ()	6 godz.	2–12 godzin	Wysoka temperatura	nie dot.
	Kurczak/Kaczka ()	4 godz.	2–12 godzin	Wysoka temperatura	nie dot.
	Mięso z kością ()	6 godz.	2–12 godzin	Wysoka temperatura	nie dot.
	Owoce morza ()	2 godz.	2–12 godzin	Niska temperatura	nie dot.
	Zupa ()	2 godz.	2–12 godzin	Niska temperatura	nie dot.

Funkcja gotowania	Funkcja podgotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania	Domyślne ciśnienie / temperatura	Zakres regulacji ciśnienia / temperatury
Gotowanie na parze 	Instrukcja obsługi ()	10 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Wołowina/jagnięcina ()	20 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Kurczak/Kaczka ()	15 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Mięso z kością ()	20 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Owoce morza ()	3 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
	Ryż ()	14 minuty	3–30 minut	Niskie ciśnienie	nie dot.
Gulasz 	Instrukcja obsługi ()	1 godzina	0,5–10 godzin	Stała temperatura	nie dot.
	Wołowina/jagnięcina ()	2 godz.	0,5–10 godzin	Stała temperatura	nie dot.
	Kurczak/Kaczka ()	1 godzina	0,5–10 godzin	Stała temperatura	nie dot.
	Mięso z kością ()	2 godz.	0,5–10 godzin	Stała temperatura	nie dot.
	Owoce morza ()	30 minuty	0,5–10 godzin	Stała temperatura	nie dot.
Smażenie z małą ilością tłuszczu 		3 minuty	3–59 minut	Niska temperatura	Niska/wysoka temperatura
Jogurt 		8 godzin	6–12 godz.	Stała temperatura	nie dot.
Pieczenie ciast 		45 minuty	10–59 minut	Stała temperatura	nie dot.
Dżem 		55 minuty	25–59 minut	Stała temperatura	nie dot.
Ponowne podgrzewanie 		15 minuty	15–59 minut	Stała temperatura	nie dot.
Zagęszczenie sosu 		8 minuty	8–15 minut	Stała temperatura	nie dot.

Uwaga

- Do gotowania w **szybkowarze**  i na **parze**  należy używać pokrywki.
- Zamknij i całkowicie zablokuj pokrywkę szybkowaru podczas korzystania z następujących funkcji: **Gotowanie w szybkowarze** , **Gotowanie na parze** .
- Pozostaw otwartą pokrywę podczas korzystania z następujących funkcji: **Smażenie w małej ilości tłuszczu** , **Obsmażanie** , **Dżem** , **Zagęszczanie sosu** .
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania po 2 minutach bezczynności. Aby wybudzić urządzenie i wybrać program gotowania, naciśnij pokrętło.
- Możesz użyć szklanej pokrywki do następujących funkcji: **Gulasz**  lub **Powolne gotowanie** .
- W przypadku programów ciśnieniowych (takich jak **Szybkowar**  i **Gotowanie na parze** ) domyślny czas gotowania pokazany na wyświetlaczu oznacza czas gotowania na parze. Całkowity czas gotowania składa się z czasu podgrzewania + czasu utrzymywania ciśnienia + czasu uwalniania ciśnienia.
- Rzeczywisty czas gotowania będzie się różnić w zależności od ilości jedzenia (ryżu), wody, napięcia, temperatury, temperatury wody i jakości żywności.

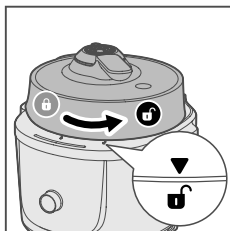
Czynności wstępne

Uwaga

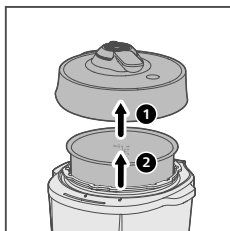
- Nie napełniaj naczyń wewnętrznego jedzeniem lub płynem poniżej minimalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody lub powyżej maksymalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody.
- Nie przekraczaj wskazanej objętości ani maksymalnego poziomu wody pokazywanego w naczyniu wewnętrznym. Może to spowodować przepełnienie multicookera.
- Używaj górnej pokrywki do większości programów gotowania, a w szczególności do gotowania pod ciśnieniem i gotowania na parze.
- W przypadku potraw, które rozszerzają się podczas gotowania (takich jak fasola, suszona żywność lub kleista płynna żywność), nie należy napełniać naczynia wewnętrznego więcej niż 1/2 objętości potrawą i płynem.
- 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 poziomu wody oznaczonego wewnątrz naczynia.
- Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk , aby zakończyć bieżącą pracę, a urządzenie przejdzie do trybu wyboru menu.

Przed rozpoczęciem gotowania w Multicookerze należy wykonać następujące czynności przygotowawcze:

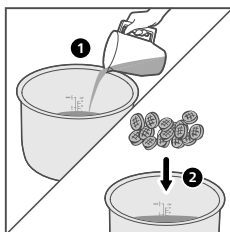
- 1 Obróć uchwyt w lewo, aby otworzyć pokrywę i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane.



- 2 Wyjmij z multicookera naczynie wewnętrzne.



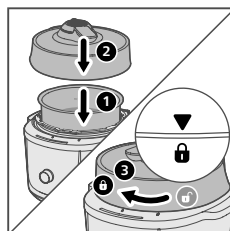
- 3 Dodaj wodę i pozostałe składniki do naczynia wewnętrznego.



- 4 Wytrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego.



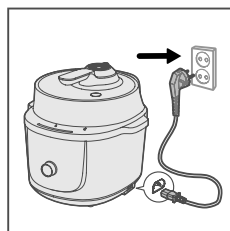
- 5 Włóż naczynie wewnętrzne do multicookera. Następnie zamknij pokrywę, obracając uchwyt w prawo i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane.



Uwaga

- 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.

- 6 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



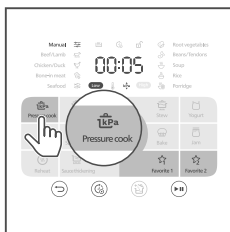
Gotowanie w szybkowarze

Uwaga

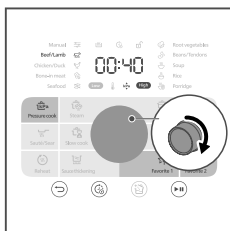
- Przed rozpoczęciem procesu gotowania upewnij się, że górna pokrywa jest prawidłowo zablokowana.
- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia pary jest prawidłowo zamontowany.
- Upewnij się, że uszczelka jest w dobrym stanie i prawidłowo zamontowana.
- Sprawdź, czy pokrywa do gotowania na parze jest zamontowana prawidłowo.

Informacje na temat czasu gotowania i zakresu regulacji ciśnienia można znaleźć w rozdziale „Program gotowania”.

- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Naciśnij przycisk **Gotowanie w szybkowarze**, aby wybrać funkcję gotowania w szybkowarze ().



- 3 Obracając pokrętkę wybierz opcję **Wołowina/jagnięcina**.
↳ Wskaźnik wybranej funkcji gotowania zacznie migać, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.



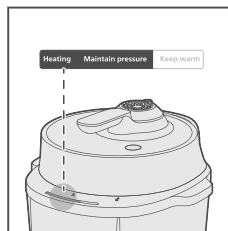
Uwaga

- W przypadku programów gotowania z regulowanym czasem gotowania można obrócić pokrętkę, aby wyregulować czas gotowania, patrz rozdział „Dostosowywanie czasu gotowania/ciśnienia/temperatury”.

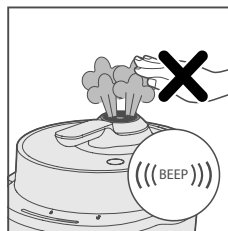
- 4 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



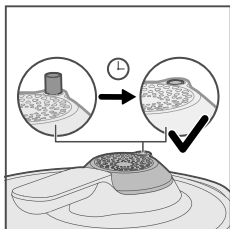
- 5 Gdy multicooker osiągnie odpowiednie ciśnienie gotowania, rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania ciśnienia.



- 6 Po upływie czasu utrzymywania ciśnienia multicooker przejdzie do etapu zwalniania ciśnienia. Nie dotykaj pokrywy do gotowania na parze.



- 7 Po zwolnieniu ciśnienia pływak całkowicie opadnie.



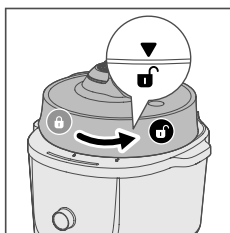
- 8 Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

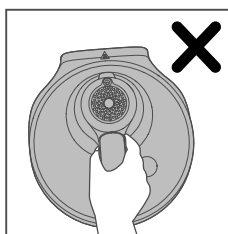
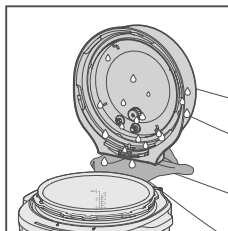
Uwaga

- Para zostanie uwolniona automatycznie, co może potrwać kilka minut w zależności od ilości pynu wewnątrz naczynia.
- Nie używaj przycisku ręcznego zwalniania ciśnienia podczas gotowania lepkich płynów, takich jak congee, fasola, ponieważ może to spowodować przepełnienie.
- Przed naciśnięciem przycisku ręcznego zwalniania ciśnienia naciśnij przycisk (🔊), aby wstrzymać proces „automatycznego zwalniania ciśnienia”.
- Aby szybko zwolnić ciśnienie, możesz również nacisnąć przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia na górnej pokrywie. Należy uważać na przelewanie się wody po naciśnięciu przycisku ręcznego zwalniania ciśnienia. W przypadku przepełnienia należy natychmiast zwolnić przycisk.
- Po zakończeniu procesu gotowania odłącz multicooker od gniazdka elektrycznego.

- 9 Obróć górną pokrywę do pozycji odblokowania.



- 10 Otwierając pokrywkę, za pomocą ręcznika zbierz resztki jedzenia lub skroplonej wody kapiącej z wnętrza pokrywy, aby zapobiec poparzeniu.



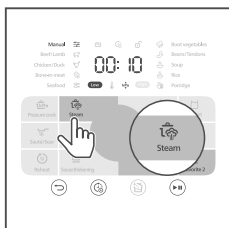
Gotowanie na parze

Uwaga

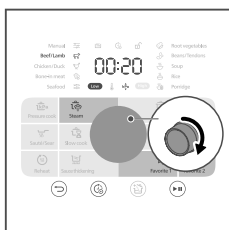
- Przed rozpoczęciem procesu gotowania upewnij się, że górna pokrywa jest prawidłowo zablokowana.
- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia pary jest prawidłowo zamontowany.
- Upewnij się, że uszczelka jest w dobrym stanie i prawidłowo zamontowana.
- Sprawdź, czy pokrywa do gotowania na parze jest zamontowana prawidłowo.

- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Wlej wodę do wewnętrznego garnka, upewniając się, że jej ilość wystarczy do wytworzenia pary. Upewnij się, że podczas gotowania poziom wody pozostanie poniżej stelaża do gotowania na parze. Zalecana ilość wody wynosi do 2 podziałek na miarce.

- 3 Umieść stelaż do gotowania na parze w naczyniu wewnętrznym. Umieść wszystkie składniki na stelażu do gotowania na parze.
- 4 Naciśnij przycisk **Gotowania na parze**, aby wybrać funkcję gotowania na parze.



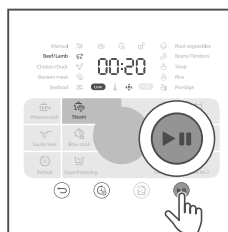
- 5 Obracając pokrętkę wybierz opcję **Wołowina/jagnięcina**.
 ➔ Wskaźnik wybranej funkcji gotowania zacznie migać, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.



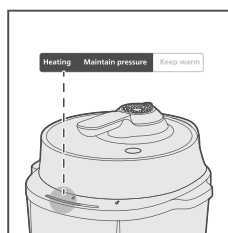
Uwaga

- Po wybraniu programu gotowania można nacisnąć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania, patrz rozdział „Regulacja czasu/ciśnienia/temperatury gotowania”.

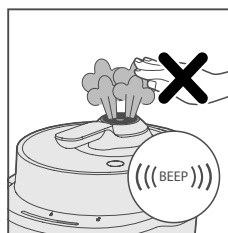
- 6 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



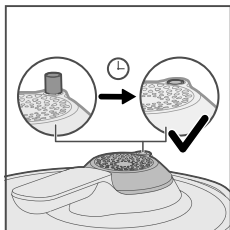
- 7 Gdy multicooker osiągnie odpowiednie ciśnienie gotowania, rozpocznie się odliczanie czasu utrzymywania ciśnienia.



- 8 Po upływie czasu utrzymywania ciśnienia multicooker przejdzie do etapu zwalniania ciśnienia. Nie dotykaj pokryw do gotowania na parze.



- 9 Po zwolnieniu ciśnienia pływak całkowicie opadnie.

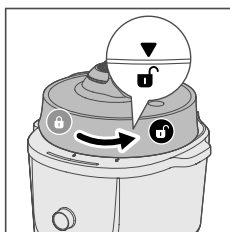


- 10 Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

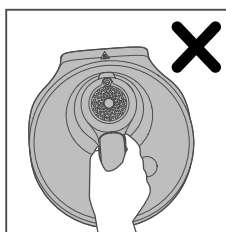
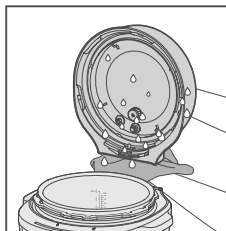
Uwaga

- Para zostanie uwolniona automatycznie, co może potrwać kilka minut w zależności od ilości pary wewnątrz naczynia.
- Nie używaj przycisku zwalniania ciśnienia podczas gotowania lekkich płynów, takich jak congee, fasola, ponieważ może to spowodować przepełnienie.
- Przed naciśnięciem przycisku ręcznego zwalniania ciśnienia naciśnij przycisk (⏸) , aby wstrzymać proces „automatycznego zwalniania ciśnienia”.
- Aby szybko zwolnić ciśnienie, możesz również nacisnąć przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia na górnej pokrywie. Należy uważać na przelewanie się wody po naciśnięciu przycisku ręcznego zwalniania ciśnienia. W przypadku przepełnienia należy natychmiast zwolnić przycisk.
- Po zakończeniu procesu gotowania odłącz multicooker od gniazdka elektrycznego.

- 11 Obróć górną pokrywę do pozycji odblokowania.



- 12 Otwierając pokrywkę, za pomocą ręcznika zbierz resztki jedzenia lub skroplonej wody kapiącej z wnętrza pokrywki, aby zapobiec poparzeniu.

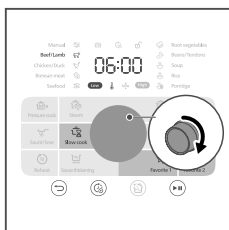


Wolne gotowanie

- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Naciśnij przycisk **Gotowania w wolnowarze**, aby wybrać funkcję gotowania w wolnowarze.



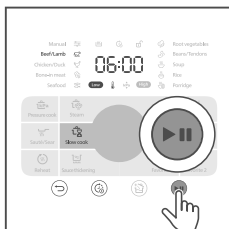
- 3 Obracając pokrętkę wybierz opcję **Wołowina/jagnięcina**.
 ↳ Wskaźnik wybranej funkcji gotowania zacznie migać, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.



Uwaga

- Wybierz odpowiedni program na podstawie przepisu i składnika.
- W przypadku potraw, które mają dużą grubość lub rozszerzają się podczas gotowania, nie należy używać programu ręcznego ani napełniać naczynia wewnętrznego potrawą i płynem powyżej 1/2 objętości.
- Po wybraniu programu gotowania można nacisnąć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania lub temperaturę (tylko w trybie **ręcznym**), patrz rozdział „Regulacja czasu/ciśnienia/temperatury gotowania”.

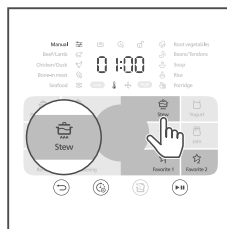
- 4 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



- 5 Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

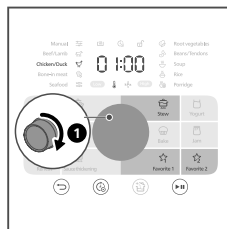
Duszenie

- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Naciśnij przycisk **Potrawy**, aby wybrać funkcję gotowania potrawek.



- 3 Obróć pokrętkę, aby wybrać opcję **Kurczak/kaczka**.

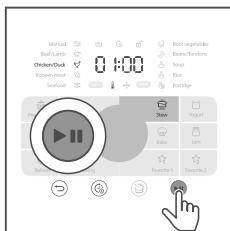
- ↳ Zaświeci się wybrana funkcja gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.



Uwaga

- Wybierz odpowiedni program na podstawie przepisu i składnika.
- W przypadku potraw, które mają dużą grubość lub rozszerzają się podczas gotowania, nie należy używać programu ręcznego ani napełniać naczynia wewnętrznego potrawą i płynem powyżej 1/2 objętości.
- Po wybraniu programu gotowania można nacisnąć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania, patrz rozdział „Regulacja czasu/ciśnienia/temperatury gotowania”.

- 4 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



- 5 Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Jogurt i dżem

Uwaga

- Podczas korzystania z funkcji **Dżemu** pokrywa powinna być otwarta.

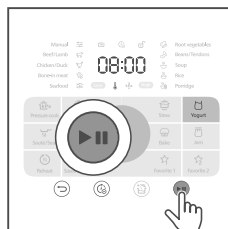
- 1 Dobrze wymieszaj wszystkie składniki i umieść je w naczyniu wewnętrznym.
- 2 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 3 Naciśnij przycisk **Jogurtu lub Dżemu**. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.



Uwaga

- Jeśli wolisz gęsty dżem, po prostu wydłuż czas gotowania w funkcji Dżem.
- Po wybraniu programu gotowania można nacisnąć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania, patrz rozdział „Regulacja czasu/ciśnienia/temperatury gotowania”.

- 4 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



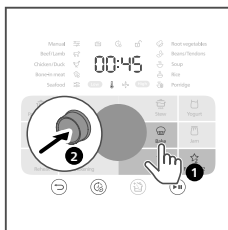
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie Multicooker emituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

Pieczenie

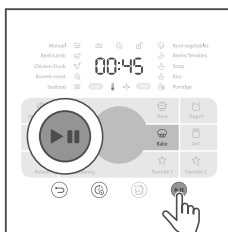
- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Dobrze wymieszaj wszystkie składniki i umieść je w naczyniu wewnętrznym.
- 3 Naciśnij przycisk **pieczenia ciast**. Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

Uwaga

- Po wybraniu programu gotowania możesz obrócić pokrętkę, aby dostosować czas gotowania, a następnie nacisnąć pokrętkę, aby go potwierdzić.



- Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
- Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a Multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



- Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

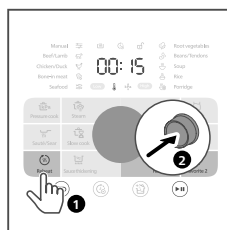
Ponowne podgrzewanie

- Rozdrobnij zamrożone danie, a następnie rozmieść je równomiernie w naczyniu wewnętrznym.
- Dodaj niewielką ilość wody, aby podgrzane jedzenie nie było zbyt suche. Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia.

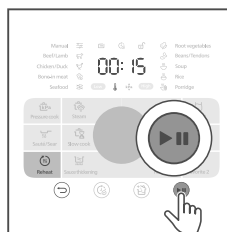
- Zamknij pokrywkę i podłącz urządzenie do zasilania, a następnie je włącz.
- Naciśnij przycisk **Ponownego podgrzewania**, aby wybrać funkcję ponownego podgrzewania.

Uwaga

- Po wybraniu programu gotowania możesz obrócić pokrętkę, aby dostosować czas gotowania, a następnie nacisnąć pokrętkę, aby go potwierdzić.



- Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
- Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a Multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



- Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Smażenie z małą ilością tłuszczu/Obsmażanie

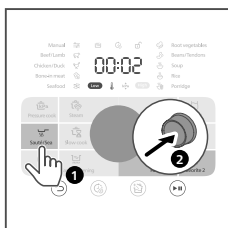
Uwaga

- Podczas korzystania z funkcji **smażenia z małą ilością tłuszczu** pokrywa powinna być otwarta.

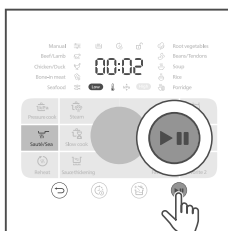
- 1 Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czynności wstępne”.
- 2 Naciśnij przycisk **Smażenie z małą ilością tłuszczu/Obsmażanie**.

Uwaga

- Po wybraniu programu gotowania możesz obrócić pokrętkę, aby dostosować czas gotowania, a następnie nacisnąć pokrętkę, aby go potwierdzić.



- 3 Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić wybór.
- 4 Naciśnij przycisk **▶▶**, aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



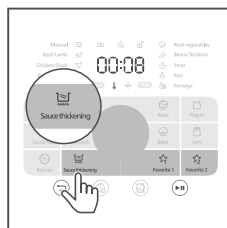
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie Multicooker przełącza się w tryb gotowości.

Zagęszczanie sosów

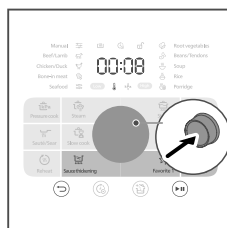
Uwaga

- Podczas korzystania z tej funkcji pokrywa powinna być otwarta.
- Gdy funkcja **Zagęszczania sosu** działa, naciśnij przycisk **⊖**, aby anulować program.

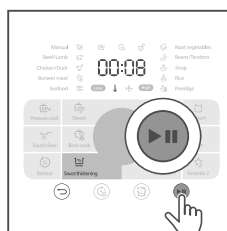
- 1 Naciśnij przycisk
 - ↳ Zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.



- 2 Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić.



- 3 Naciśnij przycisk **▶▶**, aby rozpocząć proces gotowania, a Multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



- 4 Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Dostosowywanie czasu gotowania/ciśnienia/temperatury

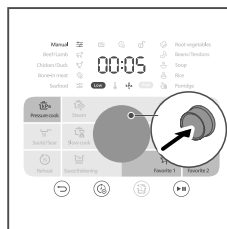
Uwaga

- Ciśnienie można regulować tylko w przypadku funkcji **Gotowanie w szybkowarze – tryb ręczny** (Niskie lub Wysokie).
- Można ustawić temperaturę dla **Gotowania w wolnowarze – ręczny** (niska lub wysoka) oraz **Smażenie z małą ilością tłuszczu/Obsmażanie** (niska lub wysoka).
- Podczas ustawiania czasu, ciśnienia lub temperatury pieczenia naciśnij przycisk ⊖, aby powrócić do poprzedniego kroku.
- Jeśli regulowany czas gotowania jest krótszy niż 1 godzina, każdy obrót pokrętła pozwala dostosować czas o 1 minutę.
- Jeśli regulowany czas gotowania jest dłuższy niż 1 godzina, każdy obrót pozwala dostosować czas o 1 godzinę. Najpierw ustaw godziny, a następnie minuty.

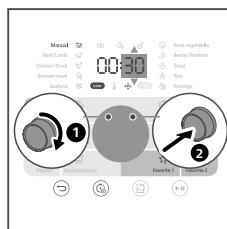
1 Wybierz żadaną funkcję.

- ↳ W przypadku funkcji **Gotowanie w szybkowarze**, **Gotowanie w wolnowarze**, **Gotowanie na parze**, **Potrawka**, naciśnij najpierw pokrętło, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.

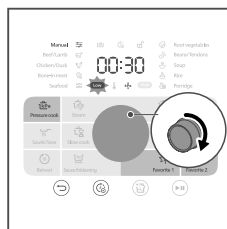
- ↳ W przypadku funkcji **Pieczenie**, **Dżem**, **Jogurt**, **Smażenie w małej ilości tłuszczu/Obsmażanie**, **Ponowne podgrzewanie** i **Zagęszczanie sosu** obróć pokrętło, aby bezpośrednio dostosować czas gotowania.



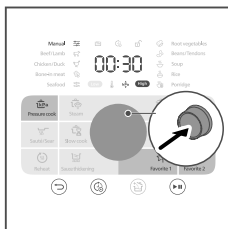
- 2 Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić.



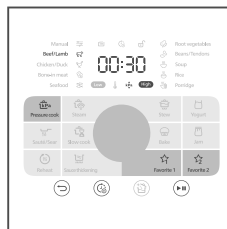
- 3 Obróć pokrętło, aby ustawić poziom ciśnienia.



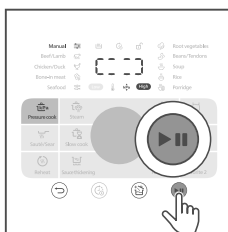
4 Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić.



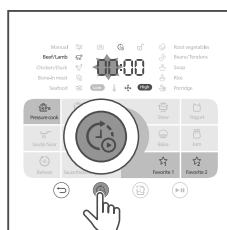
1 Wybierz żadaną funkcję.



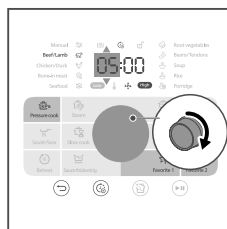
5 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania, a multicooker rozpocznie pracę w wybranym trybie.



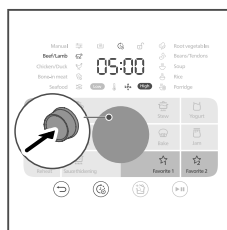
2 Naciśnij przycisk , aby ustawić czas opóźnionego rozpoczęcia.



3 Obróć pokrętko, aby ustawić godzinę.



4 Naciśnij pokrętko, aby potwierdzić.

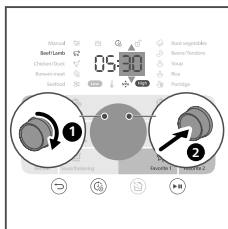


Dostosuj czas opóźnienia rozpoczęcia

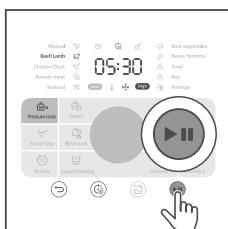
Uwaga

- Proces gotowania rozpocznie się przed upływem wstępnie ustawionego czasu.
- Opóźnienie rozpoczęcia nie jest dostępne dla funkcji **Smażenie w małej ilości tłuszczu/Obsmażanie, Dżem, Zagęszczanie sosu i Ponowne podgrzewanie**.
- Nie używaj długiego czasu opóźnienia rozpoczęcia w przypadku łatwo psujących się produktów, ponieważ mogą się one zepsuć przed rozpoczęciem gotowania.

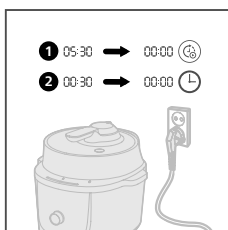
- 5 Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty.
Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić.



- 6 Naciśnij przycisk (▶), aby rozpocząć.



- 7 Po upływie czasu opóźnienia rozpocznie się proces gotowania.
↳ Po zakończeniu gotowania multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.



Dodawanie składników

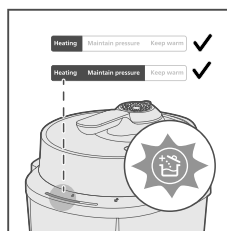
Ta funkcja umożliwia otwarcie pokrywki podczas gotowania w szybkowarze i dodanie większej ilości składników.

Uwaga

- Funkcja dodawania składników jest dostępna dla wszystkich menu gotowania w szybkowarze z wyjątkiem opcji Ryż i Owsianka.

- 1 Po rozpoczęciu gotowania w trybie **podgrzewania** lub **utrzymywania ciśnienia** przycisk (⌂) podświetli się, jeśli wybrana funkcja obsługuje dodawanie składników.

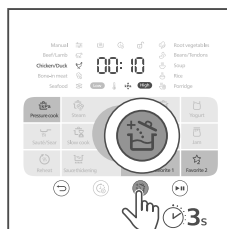
↳ Zaświeci się przycisk (⌂).



- 2 Możesz naciśnąć i przytrzymać przycisk (⌂) przez 3 sekundy w dowolnym momencie procesu **podgrzewania** lub **utrzymywania ciśnienia**.

↳ Przycisk (⌂) zacznie migać.

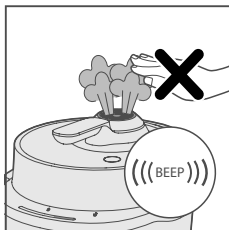
↳ Bieżący proces gotowania zostanie wstrzymany, a multicooker wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i rozpocznie zwalnianie ciśnienia.



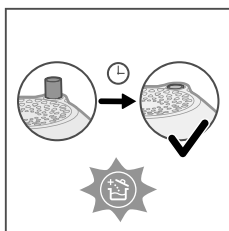
Uwaga

- Jeśli po naciśnięciu przycisku  naciśniesz przycisk , multicooker anuluje proces dodawania składników i powróci do poprzedniego programu gotowania.

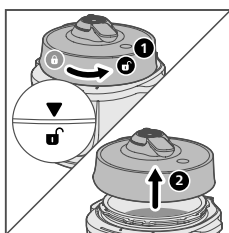
PRZESTROGA: GORĄCA PARA! Nie dotykaj pokrywy do gotowania na parze.



- 3 Po zwolnieniu ciśnienia pływak całkowicie opadnie.



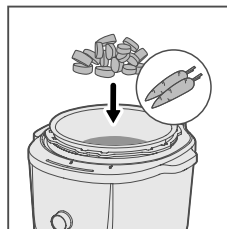
- 4 Obróć uchwyt w lewo, aby otworzyć pokrywę i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane.



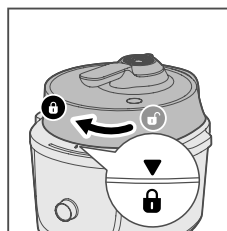
Uwaga

- W przypadku trudności z otwarciem pokrywy naciśnij przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia, aby zwolnić ciśnienie do momentu całkowitego opadnięcia pływaka.

- 5 Dodaj więcej składników.



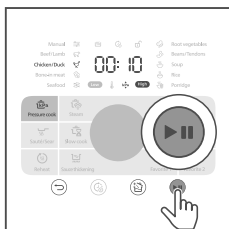
- 6 Zamknij pokrywę, obracając uchwyt w prawo i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane.



Uwaga

- W przypadku trudności z zablokowaniem pokrywy należy nacisnąć przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia, aby zwolnić nacisk, aż pływak całkowicie spadnie. Przed obróceniem uchwytu do zamknięcia należy sprawdzić, czy pokrywa jest całkowicie osadzona i wyrównana z obręczą kondensacyjną (bez podnoszenia z tyłu).

- 7 Naciśnij przycisk , aby wznowić proces gotowania.



Ustawianie ulubionego menu

Można ustawić dowolne dwa menu jako „Moje ulubione”. Przed dokonaniem jakichkolwiek zmian w ustawieniach, dwa domyślne menu to:

- ☆ : Gotowanie w szybkowarze — Wołowina/jagnięcina
- ☆ : Gotowanie w wolnowarze — Zupa

Jeśli musisz zmienić ☆ - na **Pieczenie**, wykonaj następujące czynności:

- 1 Naciśnij przycisk **pieczenia ciast**.



- 2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk ☆ przez około 3 sekundy.

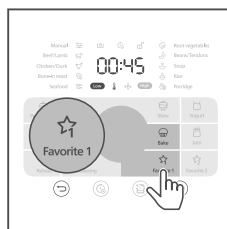
→ Przycisk ☆ miga dwukrotnie.

→ Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.

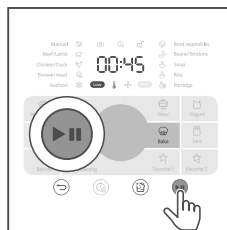


- 3 Wykonaj kroki 1–2, aby ustawić Ulubione 2 ☆.

- 4 Naciśnij przycisk ☆ lub ☆, aby wejść do menu.



- 5 Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania.



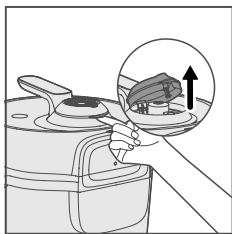
4 Czyszczenie i konserwacja

Uwaga

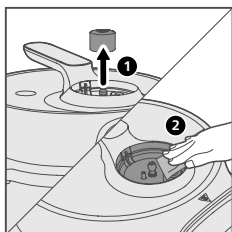
- Przed rozpoczęciem czyszczenia multicookera wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż multicooker ostygnie.
- Multicooker należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik do gotowania na parze

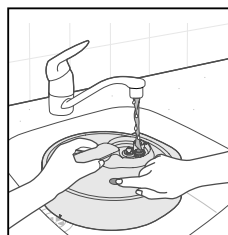
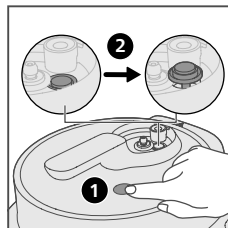
- Zdejmij pokrywę do gotowania na parze.



- Zdejmij zawór zwalniający ciśnienie i wyczyść resztki jedzenia wewnątrz pojemnika do gotowania na parze wilgotną szmatką.



- Po naciśnięciu przycisku zwalniania drążek zwalniający ciśnienie zostanie wypchnięty. Będzie wówczas można usunąć resztki jedzenia i umyć naczynie pod bieżącą wodą.

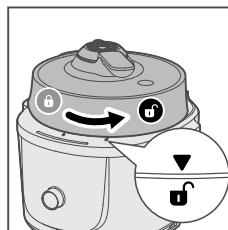


Uwaga

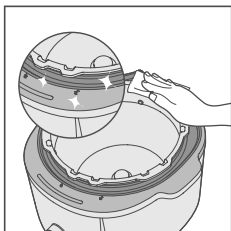
- W przypadku przepelnienia dokładnie wyczyść pływak.

Pokrywka górna

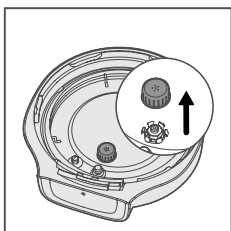
- Obróć uchwyt w lewo, aby otworzyć pokrywę i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane.



- Dokładnie wyczyść obręcz kondensacyjną.

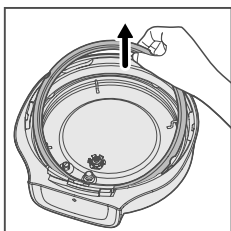


- Zdejmij pokrywę zapobiegającą blokowaniu.

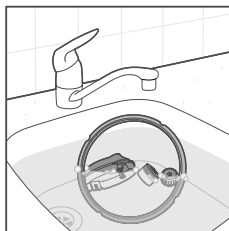


Uwaga

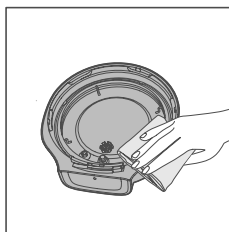
- Nie zdejmuj uszczelki przy użyciu siły.
- Zdejmij uszczelkę.



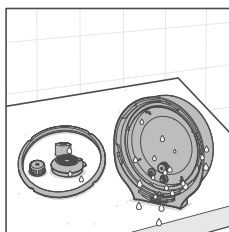
- Zamocz wszystkie części w wodzie i wyczyść za pomocą gąbki. Upewnij się, że w urządzeniu nie ma resztek żywności.



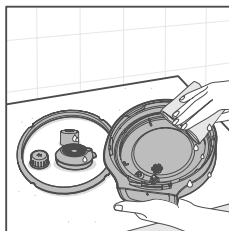
- Wytrzyj górną pokrywę wilgotną szmatką.



- Po wyczyszczeniu postaw górną pokrywę pionowo, aby nadmiar wody mógł ociec. Następnie osusz górną pokrywę miękkim ręcznikiem.



- Osusz wszystkie części miękkim ręcznikiem.



Misa wewnętrzna

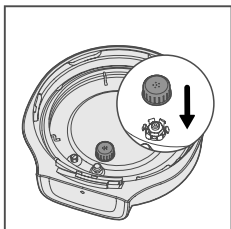
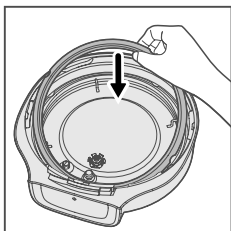
Uwaga

- Nie używaj metalowych szpatulek ani innych twardych narzędzi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie wewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego.
- Wyczyść naczynie wewnętrzne łagodnym detergentem lub ciepłą wodą, aby usunąć kurz, olej i zabrudzenia

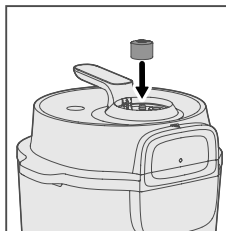


Ponowny montaż

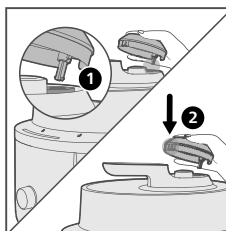
- Zamontuj pierścień uszczelniający i pokrywę zapobiegającą blokowaniu.



- Ponownie zamontuj zawór zwalniający ciśnienie.



- Wyrównaj pływak z otworem w pojemniku do gotowania na parze i zamocuj pokrywę do gotowania na parze z powrotem na miejscu.



Wnętrze

Wewnętrzna strona pokrywy górnej, korpus urządzenia i element grzejny:

- Wytrzyj podstawę wilgotną szmatką.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przywarły do multicookera.

Powierzchnie zewnętrzne

Powierzchnia pokrywy górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:

- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.

Akcesoria i naczynie wewnętrzne

łyżka 2 w 1, stelaż do gotowania na parze, szklana pokrywka i wewnętrzny garnek.

- 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/warranty.

7 Dane techniczne

Numery modeli	HD2633
Moc wejściowa gotowania	1000 W
Pojemność znamionowa	6,0 l



Uwaga

- Jeśli multicooker nie będzie używane przez dłuższy czas, odłączyć go od zasilania.

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
Mam problemy z zamknięciem pokrywki górnej.	- Pokrywka nie jest prawidłowo zmontowana. Obróć uchwyt w prawo i upewnij się, że ikony  i  są wyrównane. - Sprawdź, czy uszczelka jest dobrze zamontowana wokół górnej pokrywki. - Sprawdź, czy zawór pływaka jest dobrze wyczyszczony. - Naciśnij przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia, aby zwolnić ciśnienie do momentu całkowitego opadnięcia pływaka.
Po uwolnieniu ciśnienia mam trudności z otwarciem górnej pokrywki.	- Naciśnij przycisk ręcznego zwalniania ciśnienia, aby zwolnić ciśnienie do momentu całkowitego opadnięcia pływaka. - Upewnij się, że ikony  i  są wyrównane. - Na dnie zaworu pływaka i na pływaku mogą gromadzić się resztki jedzenia. Nie próbuj otwierać go przy użyciu siły, ponieważ może to spowodować oparzenia. Odczekaj około 30 minut do całkowitego ostygnięcia urządzenia, dociśnij pływak, a następnie delikatnie obróć uchwyt w przód i w tył. - Oczyść zawór pływaka i pływak zgodnie z instrukcją czyszczenia.
Jedzenie nie ugotowało się.	- Wybrano nieprawidłową funkcję lub czas, zwiększ czas gotowania lub zmień metodę gotowania. - Przed uruchomieniem multicookera upewnij się, że na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakichkolwiek pozostałości. - Element grzejny jest uszkodzony lub naczynie wewnętrzne jest zdeformowane. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Z pokrywki lub otworu wylotu pary wydostaje się powietrze lub para.	- Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana. Upewnij się, że uszczelka jest dobrze zamontowana wokół górnej pokrywki. - W uszczelce znajdują się resztki żywności. Sprawdź, czy uszczelka jest czysta. - Na zaworze pływakowym znajdują się resztki żywności. Oczyść zawór pływakowy. - Pokrywa nie jest całkowicie zamknięta i zablokowana. Upewnij się, że pokrywa jest w pełni zamocowana i zablokowana we właściwej pozycji.
Na ekranie wyświetla się komunikat E1.	Czujnik elementu grzejnego ma otwarty obwód. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.

Problem	Rozwiązanie
Na ekranie wyświetla się komunikat E2.	W czujniku elementu grzejnego wystąpiło zwarcie obwodu. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Na ekranie wyświetla się komunikat E3.	Temperatura elementu grzejnego przekracza 200°C. Sprawdź, czy naczynie wewnętrzne jest prawidłowo umieszczone na elemencie grzejnym.
Na ekranie wyświetla się komunikat E4.	Przełącznik niskiego ciśnienia jest włączony, a temperatura elementu grzejnego jest niższa niż 70°C. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Na ekranie wyświetla się komunikat E5.	- Odłącz przewód zasilający, naciśnij przycisk ręcznego zwalniania, aby uwolnić ciśnienie, lub poczekaj, aż pływak spadnie. - Otwórz pokrywę i ponownie podłącz zasilanie, aby wznowić pracę. Upewnij się, że pokrywa jest otwarta podczas korzystania z programu Smażenie w małej ilości tłuszczu, Dżem lub Zagęszczanie sosu. - Jeśli powyższe kroki nadal nie pomogą rozwiązać problemu, zanieś urządzenie do sprzedawcy produktów firmy Philips lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Na ekranie wyświetla się komunikat E6.	- Odłącz przewód zasilający, naciśnij przycisk ręcznego zwalniania, aby zwolnić nacisk, lub poczekaj, aż pływak opadnie, a następnie otwórz pokrywę. - Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana. Upewnij się, że uszczelka jest dobrze zamontowana wokół górnej pokrywy. - W uszczelce znajdują się resztki żywności. Sprawdź, czy uszczelka jest czysta. - Na zaworze pływakowym znajdują się resztki żywności. Oczyszć zawór pływakowy. - Pokrywka górna nie jest całkowicie zamknięta i zablokowana. Upewnij się, że pokrywka górna jest całkowicie zablokowana we właściwej pozycji.
Powyższe problemy wciąż występują.	Wystąpiła awaria multicookera. W takiej sytuacji do dyspozycji pozostają następujące rozwiązania: (1) Usługa zrób-to-sam. Skontaktuj się z Centrum obsługi Klienta, aby uzyskać instrukcje i pomoc w rozwiązywaniu problemu dzięki nagraniu. (2) Dostarczenie do serwisu. Produkt należy przynieść do serwisu firmy Philips. (3) Serwis u klienta. Skontaktuj się z nami, aby uzyskać pomoc w zorganizowaniu naprawy produktu autoryzowanej przez firmę Philips bez dodatkowych opłat.

Cuprins

1 Important	350
Câmpuri electromagnetice (EMF)	351
2 Multicookerul tău	352
Ce se află în cutie	352
Prezentare generală a produsului	353
Prezentarea comenzilor	354
3 Utilizarea multicookerului	355
Înainte de prima utilizare	355
Program de gătit	356
Pregătiri	358
Gătire sub presiune	359
Prepararea cu abur	361
Gătire lentă	363
Fierbere înăbușită	364
Iaurt și gem	365
Coacere	365
Reîncălzire	366
Soté/Frigere	366
Îngroșarea sosului	367
Reglarea duratei de gătire/ presiunii/temperaturii	367
Reglează ora de pornire întârziată	368
Adăugarea ingredientelor	369
Configurarea meniului	
Preferințele mele	371

4 Curățarea și întreținerea	372
Casetă de abur	372
Capac superior	373
Vas interior	374
Reasamblarea	374
Interior	375
Exterior	375
Accesorii și vas interior	375
5 Reciclarea	375
6 Garanție și asistență	375
7 Specificații	375
8 Depanarea	376

1 Important

Citește cu atenție această broșură înainte de utilizarea aparatului și păstrează-o pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.

Avertisment

- Aparatul nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
- Aparatul trebuie să fie poziționat stabil, cu mânerul (dacă este cazul) orientate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinți.
- Acest aparat este destinat uzului domestic și aplicațiilor similare, precum:
 - zonele de bucătărie pentru angajați din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - medii cu cazare și 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 distanță.
- Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- AVERTISMENT: asigură-te că eviți vărsarea de lichide pe conectorul de alimentare pentru a preveni un potențial pericol.
- AVERTISMENT: respectă întotdeauna instrucțiunile și utilizează aparatul corespunzător pentru a evita un potențial risc de vătămare corporală.

- Conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare, folosește o cârpă moale și umedă pentru a curăța suprafețele care vin în contact cu alimentele și asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase în aparat.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei locale.
- Conectează aparatul numai la prize prevăzute cu împământare. Asigură-te întotdeauna că ștecărul este bine introdus în priză.
- Nu folosi aparatul dacă ștecărul, cablul de alimentare, vasul interior, garnitura de etanșare sau corpul principal sunt deteriorate.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Asigură-te că elementul de încălzire, senzorul de temperatură și exteriorul vasului interior sunt curate și uscate înainte de a introduce ștecărul în priză.
- Nu conecta aparatul la priză și nu apăsa butoanele de pe panoul de control cu mâinile ude.

Notă

- Simbolul marcat pe aparat înseamnă „Atenție, suprafețe fierbinți”; nu atinge suprafața fierbinte pentru a evita opărirea.
- Dispozitivul nu trebuie amplasat imediat sub o priză electrică.
- ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utiliza agenți de curățare alcalini, ci o lavetă moale și un detergent neutru.
- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu expune aparatul la temperaturi ridicate și nu îl așeza pe o plită sau pe un aragaz care funcționează sau este încă fierbinte.
- Nu expune aparatul la lumina directă a soarelui.
- Pune aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.



- Așază întotdeauna vasul interior în aparat înainte de a introduce ștecărul în priză și de a-l porni.
- Nu pune vasul interior direct peste o flacăra 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 funcțiune.
- Ia-ți măsuri suplimentare de precauție atunci când atingi aparatul.
- Ferește-te de aburul fierbinte degajat din orificiul de evacuare a aburului pe durata procesului de preparare sau din aparat atunci când deschizi capacul. Ține-ți mâinile și fața la distanță de aparat pentru a evita aburul.
- Nu ridică și nu deplasa aparatul în timp ce funcționează.
- Nu depăși nivelul maxim de apă indicat în vasul interior pentru a preveni revărsarea, care ar putea cauza pericol.
- Nu așeza ustensilele de gătit în interiorul vasului în timpul procesului de preparare, păstrare la cald sau reîncălzire a orezului.
- Folosește doar ustensilele de gătit furnizate. Evită utilizarea de ustensile ascuțite.
- Pentru a evita zgârierea, nu se recomandă prepararea ingredientelor cu crustacee și scoici. Îndepărtează cojile dure înainte de preparare.
- Nu introdu obiecte metalice sau substanțe 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 curăța sau de a-l muta.
- Curăță întotdeauna aparatul după utilizare. Nu curăța aparatul în mașina de spălat vase.
- Deconectează întotdeauna aparatul când nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucțiunilor din acest manual de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina responsabilitatea pentru orice daună provocată.
- Accesează www.philips.com/support pentru a descărca manualul de utilizare.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

2 Multicookerul tău

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

Unitate principală

Lingură 2-în-1

Cablu de alimentare

Capac din sticlă

Broșură cu informații importante

Vas interior

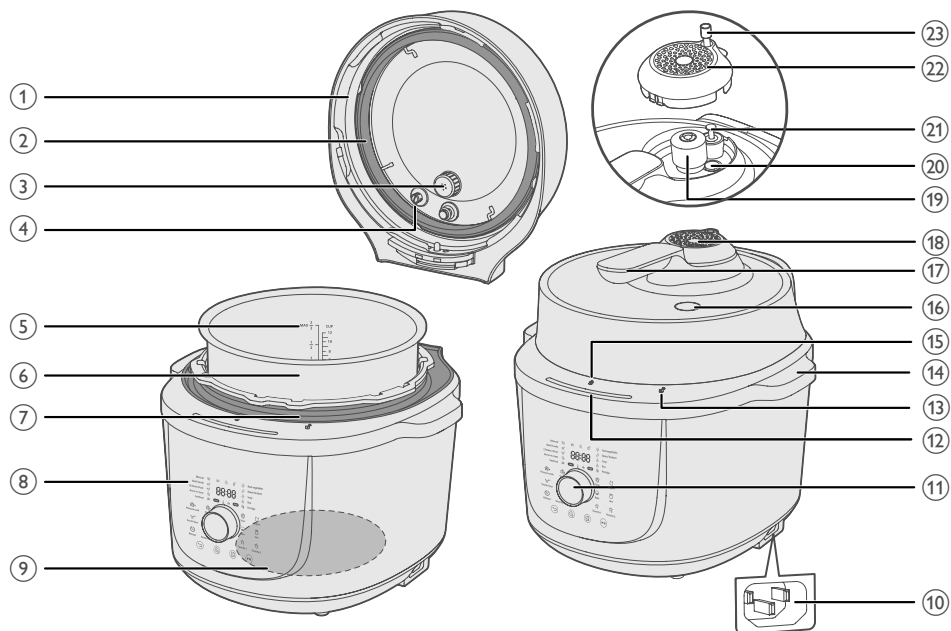
Pahar gradat

Suport de preparare la abur

Ghid de inițiere rapidă



Prezentare generală a produsului



①	Capac superior	⑬	Poziția de deblocare a capacului
②	Inel de etanșare	⑭	Mâner lateral
③	Capac antiblocare	⑮	Poziția de blocare a capacului
④	Supapă de siguranță	⑯	Buton manual de eliberare a presiunii
⑤	Indicator pentru nivelul apei	⑰	Mâner
⑥	Vas interior	⑱	Casetă de abur
⑦	Margine de condensare	⑲	Supapă de eliberare a presiunii
⑧	Panou de control	⑳	Tijă de eliberare a presiunii
⑨	Element de încălzire	㉑	Supapă flotantă
⑩	Priză electrică	㉒	Capac pentru abur
⑪	Buton rotativ	㉓	Flotor
⑫	Bara de indicare a procesului de gătit		

Prezentarea comenzilor



Butoane de control

	Buton de revenire/anulare		Buton pentru Soté/Frigere
	Buton pornire întârziată		Buton de gătire lentă
	Buton adăugare ingredient		Buton de coacere
	Buton de pornire		Buton pentru gem
	Buton pentru gătit sub presiune		Buton Reîncălzire
	Buton de gătire la Abur		Buton îngroșare sos
	Buton pentru fierbere înăbușită		Butonul Preferința 1
	Buton pentru iaurt		Butonul Preferința 2

Indicatori

	Indicator de păstrare la cald		Indicator de presiune
	Indicator de temperatură		Indicator capac deblocat
	Indicator de temperatură/presiune scăzută		Indicator pornire întârziată
	Indicator de temperatură ridicată		Mod standby

3 Utilizarea multicookerului

Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtează întregul ambalaj de pe aparat.
- 2 Scoate toate accesoriile din vasul interior.
- 3 Curăță temeinic piesele multicookerului înainte de a-l utiliza pentru prima dată (consultă capitolul „Curățare și întreținere”).



Notă

- Citește atenție manualul de utilizare înainte de utilizare.
- Așează aparatul pe o suprafață plană.
- Scoate autocolantul promoțional de pe aparat înainte de prima utilizare.
- Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a începe să utilizezi multicookerul.
- Asigură-te că vasul interior intră corect în contact cu elementul de încălzire.

Program de gătit

Funcție de gătit	Funcție de gătit secundară	Timp de preparare implicit	Timp de preparare reglabil	Presiune/ temperatură implicită	Interval de presiune/ temperatură reglabil
Gătire sub presiune 	Manual ()	5 minute	2-59 minute	Presiune scăzută	Presiune scăzută/ridică
	Vită/miel ()	40 minute	13-59 minute	Presiune înaltă	NA
	Pui/rață ()	25 minute	12-59 minute	Presiune înaltă	NA
	Carne cu os ()	25 minute	20-59 minute	Presiune înaltă	NA
	Fructe de mare ()	3 minute	1-59 minute	Presiune scăzută	NA
	Legume rădăcinoase ()	5 minute	2-10 minute	Presiune scăzută	NA
	Fasole/tendoane ()	30 minute	25-59 minute	Presiune înaltă	NA
	Supă ()	30 minute	25-59 minute	Presiune înaltă	NA
	Orez ()	14 minute	NA	Presiune scăzută	NA
	Terci de ovăz ()	15 minute	2-59 minute	Presiune scăzută	NA
Gătire lentă 	Manual ()	2 ore	2-12 ore	Temperatură scăzută	Temperatură scăzută/ridică
	Vită/miel ()	6 ore	2-12 ore	Temperatură ridicată	NA
	Pui/rață ()	4 ore	2-12 ore	Temperatură ridicată	NA
	Carne cu os ()	6 ore	2-12 ore	Temperatură ridicată	NA
	Fructe de mare ()	2 ore	2-12 ore	Temperatură scăzută	NA
	Supă ()	2 ore	2-12 ore	Temperatură scăzută	NA

Funcție de gătit	Funcție de gătit secundară	Timp de preparare implicit	Timp de preparare reglabil	Presiune/ temperatură implicită	Interval de presiune/ temperatură reglabil
Preparare cu abur 	Manual ()	10 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
	Vită/miel ()	20 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
	Pui/rață ()	15 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
	Carne cu os ()	20 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
	Fructe de mare ()	3 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
	Orez ()	14 minute	3-30 minute	Presiune scăzută	NA
Fierbere înăbușită 	Manual ()	1 oră	0,5-10 ore	Temperatură constantă	NA
	Vită/miel ()	2 ore	0,5-10 ore	Temperatură constantă	NA
	Pui/rață ()	1 oră	0,5-10 ore	Temperatură constantă	NA
	Carne cu os ()	2 ore	0,5-10 ore	Temperatură constantă	NA
	Fructe de mare ()	30 minute	0,5-10 ore	Temperatură constantă	NA
Soté/Frigere 		3 minute	3-59 minute	Temperatură scăzută	Temperatură scăzută/ridicată
Iaurt 		8 ore	6-12 ore	Temperatură constantă	NA
Coacere 		45 minute	10-59 minute	Temperatură constantă	NA
Gem 		55 de minute	25-59 minute	Temperatură constantă	NA
Reîncălzire 		15 minute	15-59 minute	Temperatură constantă	NA
Îngroșare sos 		8 minute	8-15 minute	Temperatură constantă	NA

Notă

- Folosește capacul de gătit sub presiune când utilizezi funcțiile **Gătire sub presiune**  și **Gătire la abur** .
- Închide și blochează complet capacul de gătit sub presiune când utilizezi aceste funcții: **Gătire sub presiune**  și **Gătire la abur** .
- Ține capacul deschis când utilizezi funcțiile **Soté/Frigere** , **Gem**  și **Îngroșare sos** .
- Produsul comută automat la modul standby după 2 minute de inactivitate. Pentru a activa aparatul și a selecta un program de gătit, apasă butonul.
- Poți folosi capacul de sticlă pentru aceste funcții: **Fierbere înăbușită**  sau **Gătire lentă** .
- În cazul programelor de presiune (cum ar fi **Gătire sub presiune**  și **Gătire la abur** ) , timpul de gătire afișat implicit pe ecran reprezintă timpul de menținere a presiunii. Timpul de gătire total este compus din timpul de încălzire, timpul de menținere a presiunii și timpul de eliberare a presiunii.
- Timpul de gătire efectiv variază în funcție de cantitatea de alimente (orez), apă, tensiune, temperatură, temperatura apei și calitatea alimentelor.

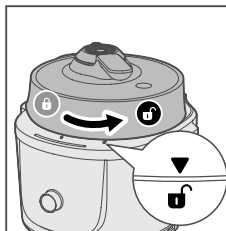
Pregătiri

Notă

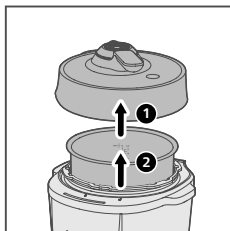
- Nu umple vasul interior cu alimente și lichid sub indicatorul de nivelul minim sau peste cel de nivel maxim de apă.
- Nu depăși volumul indicat sau nivelul maxim de apă specificat pe vasul interior, acest lucru putând duce la revărsarea conținutului multicookerului.
- Utilizează capacul superior pentru majoritatea programelor de gătit și, în special, pentru gătitul sub presiune și programul de abur.
- Pentru alimentele care își măresc volumul (precum fasolea, alimentele uscate sau cele lichide, vâscoase) în timpul gătitului, nu umple vasul interior cu alimente și lichid mai mult de jumătate.
- Pentru a găti orez, respectă indicatorul de nivel al apei de pe interiorul vasului interior. Poți să reglezi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez și în funcție de preferințe. Nu depăși cantitatea maximă de apă indicată înăuntrul vasului interior.
- După începerea procesului de preparare, poți apăsa pe  pentru a finaliza operația curentă, iar aparatul intră în modul de selectare a meniului.

Înainte de a utiliza multicookerul pentru a găti alimentele, urmează pașii de preparare de mai jos:

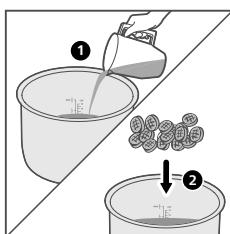
- 1 Rotește mânerul în sens antiorar pentru a deschide capacul și asigură-te că pictogramele  și  sunt aliniate.



- 2 Scoate vasul interior din multicooker.



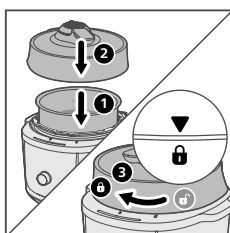
- 3 Adaugă apă și alte ingrediente în vasul interior.



- 4 Șterge exteriorul vasului interior până când este uscat.



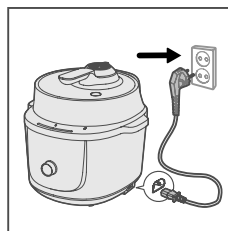
- 5 Pune vasul interior în multicooker. Apoi închide capacul rotind mânerul în sens orar, asigurându-te că pictogramele  și  sunt aliniate.



Notă

- 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.

- 6 Introdu ștecărul în priză.



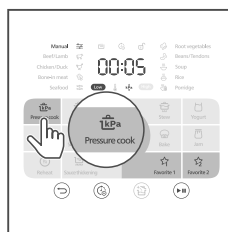
Gătire sub presiune

Notă

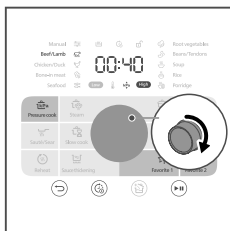
- Asigură-te să fie capacul superior blocat corespunzător, înainte de începerea procesului de gătire.
- Asigură-te că supapa de eliberare a presiunii aburului este instalată corect.
- Asigură-te că garnitura de etanșare este în stare bună și instalată corespunzător.
- Verifică instalarea corectă a capacului pentru abur.

Pentru durata de gătit sub presiune și intervalul de reglare a presiunii, consultă capitolul „Program de gătit”.

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Apasă butonul **Gătire sub presiune** pentru a selecta funcția de gătire sub presiune ().



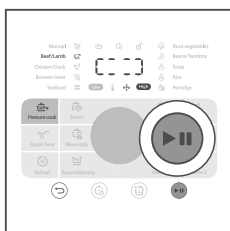
- 3 Rotește butonul pentru a selecta **Vită/miel**.
↳ Funcția de gătire selectată luminează intermitent, iar durata implicită de preparare este afișată pe ecran.



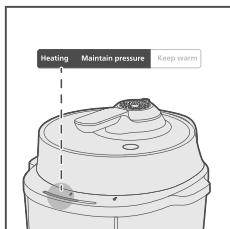
Notă

- Pentru programul de gătit cu timp de gătire reglabil, poți butonul pentru a regla timpul de gătire; consultă capitolul „Reglarea timpului de gătire/presiunii/temperaturii”.

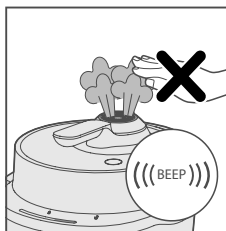
- 4 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



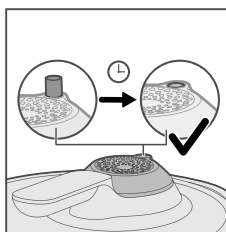
- 5 Când multicookerul atinge presiunea de gătit, durata de menținere a presiunii începe să scadă.



- 6 Când timpul de menținere a presiunii a trecut, multicookerul intră în etapa de eliberare a presiunii și începe să elibereze presiunea. Nu atinge capacul pentru abur.



- 7 Când presiunea este eliberată, flotorul va scădea complet.

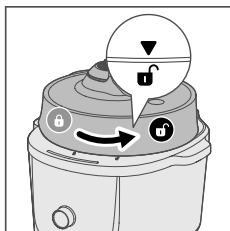


- 8 Multicookerul comută automat la modul păstrare cald.
↳ Indicatorul funcției de păstrare la cald () se va aprinde.

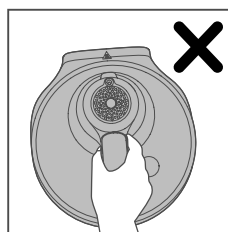
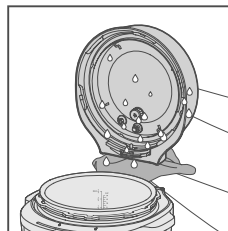
Notă

- Aburul va fi eliberat automat, durează câteva minute, în funcție de cantitatea de lichid din interior.
- Nu utiliza butonul manual de eliberare a presiunii atunci când gătești mâncare lichidă vâscoasă, cum ar fi supă cremă sau fasole, deoarece poate provoca revărsare.
- Înainte de a apăsa butonul de eliberare manuală a presiunii, trebuie să apeși butonul ►► pentru a dezactiva procesul de „eliberare automată a presiunii”.
- De asemenea, poți apăsa butonul de eliberare manuală a presiunii de pe capacul superior pentru a elibera rapid presiunea. Ai grijă la revărsare atunci când apeși butonul de eliberare manuală a presiunii. În cazul unei revărsări, eliberează butonul imediat.
- După încheierea procesului de gătit, deconectează multicookerul de la priza electrică.

- 9 Rotește capacul superior în poziția de deblocare.



- 10 Când deschizi capacul, folosește un prosop pentru ca resturile de mâncare sau apa condensată care picură din interiorul capacului să nu te opărească.



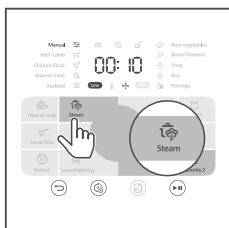
Prepararea cu abur

Notă

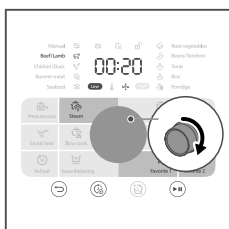
- Asigură-te să fie capacul superior blocat corespunzător, înainte de începerea procesului de gătit.
- Asigură-te că supapa de eliberare a presiunii aburului este instalată corect.
- Asigură-te că garnitura de etanșare este în stare bună și instalată corespunzător.
- Verifică instalarea corectă a capacului pentru abur.

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Toarnă apă în vasul interior, asigurându-te că există suficientă apă pentru a produce abur. Asigură-te că nivelul apei rămâne sub suportul de preparare la abur în timpul fierberii. Cantitatea recomandată de apă este de până la 2 măsuri.

- 3 Așează suportul de preparare la abur în vasul interior. Introdu toate ingredientele pe suportul de preparare la abur.
- 4 Apasă butonul **Gătire la abur** pentru a alege funcția de preparare la abur.



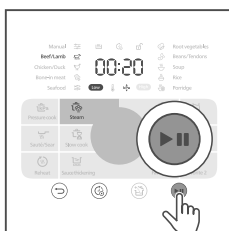
- 5 Rotește butonul pentru a selecta **Vită/miel**.
 ↳ Funcția de gătire selectată luminează intermitent, iar durata implicită de preparare este afișată pe ecran.



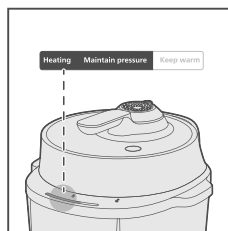
Notă

- După selectarea unui program de gătit, poți apăsa butonul pentru a regla timpul de preparare; consultă capitolul „Reglarea duratei de gătire/presiunii/temperaturii”.

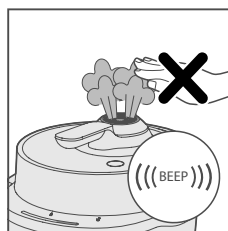
- 6 Apasă butonul **▶▶** pentru a începe procesul de gătit, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



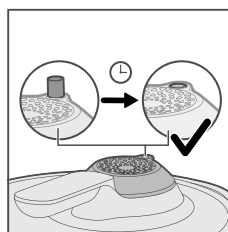
- 7 Când multicookerul atinge presiunea de gătit, durata de menținere a presiunii începe să scadă.



- 8 Când timpul de menținere a presiunii a trecut, multicookerul intră în etapa de eliberare a presiunii și începe să elibereze presiunea. Nu atinge capacul pentru abur.



- 9 Când presiunea este eliberată, flotorul va scădea complet.

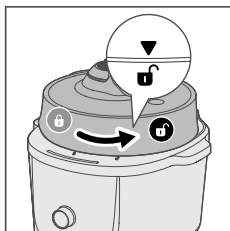


- 10 Multicookerul comută automat la modul păstrare cald.
 ↳ Indicatorul funcției de păstrare la cald (🔥) se va aprinde.

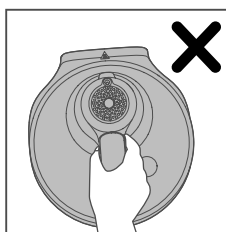
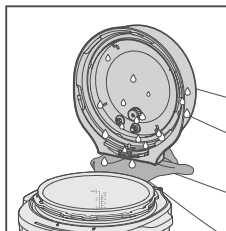
Notă

- Aburul va fi eliberat automat, durează câteva minute, în funcție de cantitatea de lichid din interior.
- Nu utiliza butonul manual de eliberare a presiunii atunci când gătești mâncare lichidă vâscoasă, cum ar fi supă cremă sau fasole, deoarece poate provoca revărsare.
- Înainte de a apăsa butonul de eliberare manuală a presiunii, trebuie să apeși butonul  pentru a dezactiva procesul de „eliberare automată a presiunii”.
- De asemenea, poți apăsa butonul de eliberare manuală a presiunii de pe capacul superior pentru a elibera rapid presiunea. Ai grijă la revărsare atunci când apeși butonul de eliberare manuală a presiunii. În cazul unei revărsări, eliberează butonul imediat.
- După încheierea procesului de gătit, deconectează multicookerul de la priza electrică.

- 11 Rotește capacul superior în poziția de deblocare.



- 12 Când deschizi capacul, folosește un prosop pentru ca resturile de mâncare sau apa condensată care picură din interiorul capacului să nu te opărească.



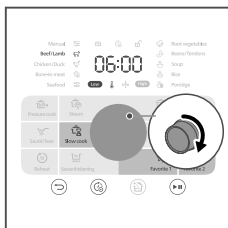
Gătire lentă

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Apasă butonul **Gătire lentă** pentru a alege funcția de gătire lentă.



- 3 Rotește butonul pentru a selecta **Vită/miel**.

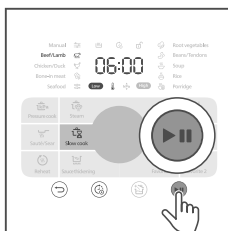
↳ Funcția de gătire selectată luminează intermitent, iar durată implicită de preparare este afișată pe ecran.



Notă

- Selectează programul corespunzător în funcție de rețeta și ingredientele tale.
- Nu folosi programe manuale pentru a gări alimente care își măresc cu ușurință volumul sau se îngroașă și nu umple vasul interior cu alimente și lichid mai mult de jumătate.
- După selectarea unui program de gătit, poți apăsa butonul pentru a regla timpul de preparare sau temperatura (doar pentru modul **Manual**); consultă capitolul „Reglarea duratei de gătire/presiunii/temperaturii”.

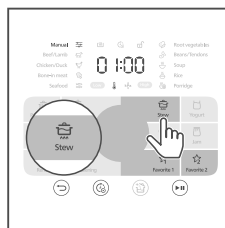
- 4 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 5 După ce ai terminat de gătit, multicookerul va trece automat în modul de păstrare la cald.

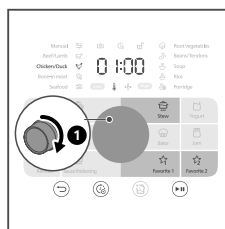
Fierbere înăbușită

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Apasă butonul **Fierbere înăbușită** pentru a alege funcția de fierbere înăbușită.



- 3 Rotește butonul pentru a selecta **Pui/rață**.

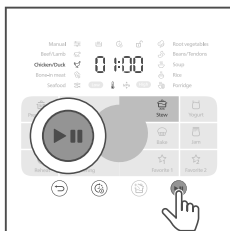
↳ Funcția de gătit selectată luminează intermitent, iar durată implicită de preparare este afișată pe ecran.



Notă

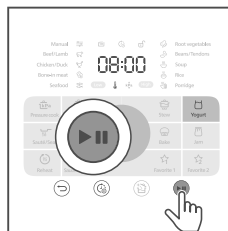
- Selectează programul corespunzător în funcție de rețeta și ingredientele tale.
- Nu folosi programe manuale pentru a gări alimente care își măresc cu ușurință volumul sau se îngroașă și nu umple vasul interior cu alimente și lichid mai mult de jumătate.
- După selectarea unui program de gătit, poți apăsa butonul pentru a regla timpul de preparare; consultă capitolul „Reglarea duratei de gătire/presiunii/temperaturii”.

- 4 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 5 După ce ai terminat de gătit, multicookerul va trece automat în modul de păstrare la cald.

- 4 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



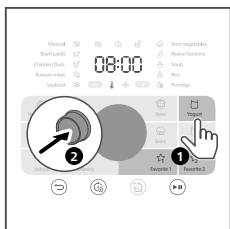
- 5 După ce ai terminat de gătit, multicookerul emite un semnal sonor și trece automat în modul standby.

Iaurt și gem

Notă

- Ține capacul deschis când utilizezi funcția **Gem**.

- 1 Amestecă bine toate ingredientele și pune-le în vasul interior.
- 2 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 3 Apasă butonul **Iaurt sau Gem**. Apasă butonul pentru a confirma selecția.



Notă

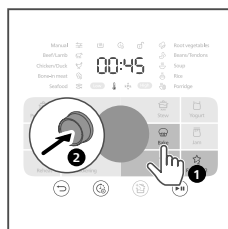
- Dacă preferi un gem gros, prelungeste timpul de preparare în funcția Gem.
- După selectarea unui program de gătit, poți apăsa butonul pentru a regla timpul de preparare; consultă capitolul „Reglarea duratei de gătire/presiunii/temperaturii”.

Coacere

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Amestecă bine toate ingredientele și pune-le în vasul interior.
- 3 Apasă butonul **Coacere**. Apasă butonul pentru a confirma selecția.

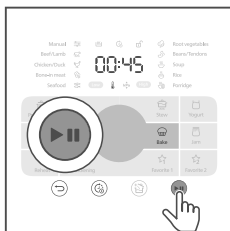
Notă

- După selectarea unui program de gătit, poți roti butonul pentru a regla timpul de preparare, apoi apasă butonul pentru a confirma.



- 4 Apasă butonul pentru a confirma selecția.

- 5 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătit, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 6 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătit, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 6 După ce ai terminat de gătit, multicookerul va trece automat în modul de păstrare la cald.

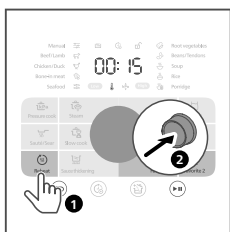
- 7 După ce ai terminat de gătit, multicookerul va trece automat în modul de păstrare la cald.

Reîncălzire

- 1 Desprinde mâncarea răcită și distribu-i uniform în vasul interior.
- 2 Toarnă apă peste preparat, pentru a împiedica uscarea excesivă a acestuia. Cantitatea de apă va depinde de cantitatea de mâncare.
- 3 Închide capacul, introdu ștecărul în priză și pornește aparatul.
- 4 Apasă butonul **Reîncălzire** pentru a alege funcția de reîncălzire.

Notă

- După selectarea unui program de gătit, poți roti butonul pentru a regla timpul de preparare, apoi apasă butonul pentru a confirma.



- 5 Apasă butonul pentru a confirma selecția.

Soté/Frigere

Notă

- Ține capacul deschis când utilizezi funcția **Soté/Frigere**.

- 1 Urmează pașii din „Pregătiri”.
- 2 Apasă butonul **Soté/Frigere**.

Notă

- După selectarea unui program de gătit, poți roti butonul pentru a regla timpul de preparare, apoi apasă butonul pentru a confirma.

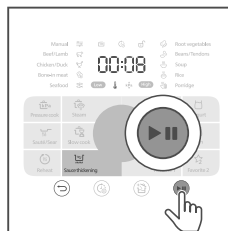


- 3 Apasă butonul pentru a confirma selecția.

- 4 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 3 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



- 5 După ce ai terminat de gătit, multicookerul trece în modul standby.

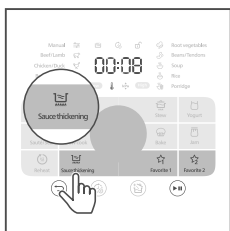
- 4 După ce ai terminat de gătit, multicookerul va trece automat în modul de păstrare la cald.

Îngroșarea sosului

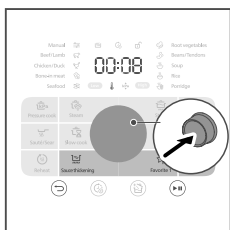
Notă

- Ține capacul deschis când utilizezi această funcție.
- În timpul rulării funcției **Îngroșare sos**, apasă butonul  pentru a anula programul.

- 1 Apasă butonul .
 - ↳ Se afișează timpul de gătit implicit.



- 2 Apasă butonul pentru a confirma.



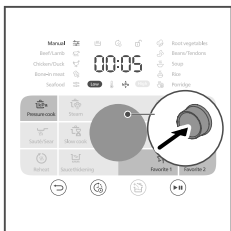
Reglarea duratei de gătire/ presiunii/temperaturii

Notă

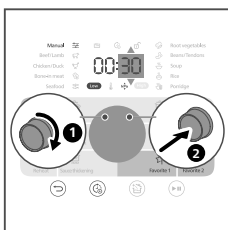
- Poți regla presiunea numai pentru **Gătire sub presiune-manuală** (scăzută sau ridicată).
- Poți regla temperatura pentru **Gătire lentă-manuală** (scăzută sau ridicată) și **Soté/Frigere** (scăzută sau ridicată).
- Când reglezi timpul de preparare, presiunea sau temperatura, apasă butonul  pentru a reveni la pasul anterior.
- Dacă timpul de gătire reglabil este mai mic de 1 oră, fiecare rotație a butonului reglează timpul în trepte de 1 minut.
- Dacă timpul de gătire reglabil este mai mare de 1 oră, fiecare rotație reglează timpul în trepte de 1 oră. Setează mai întâi orele, apoi minutele.

- 1 Alege funcția dorită.
 - ↳ Pentru **Gătire sub presiune**, **Gătire lentă**, **Gătire la abur** sau **Fierbere înăbușită**, apasă mai întâi butonul, apoi rotește-l pentru a regla timpul de preparare.

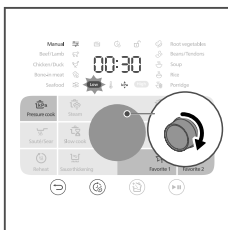
- ➔ Pentru **Coacere, Gem, Iaurt, Soté/ Frigere, Reîncălzire** și **Îngroșare sos**, rotește butonul pentru a regla direct timpul de preparare.



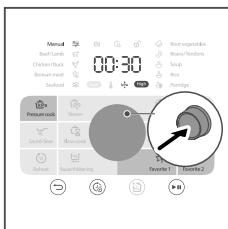
- 2 Rotește butonul pentru a regla timpul de gătire. Apasă butonul pentru a confirma.



- 3 Rotește butonul pentru a regla nivelul presiunii.



- 4 Apasă butonul pentru a confirma.



- 5 Apasă butonul  pentru a începe procesul de gătire, iar multicookerul începe să funcționeze în modul selectat.



Reglează ora de pornire întârziată

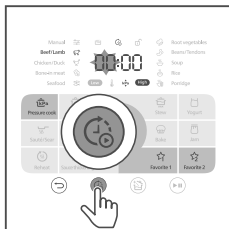
Notă

- Procesul de preparare va fi început până la expirarea timpului presetat.
- Pornirea întârziată nu este disponibilă pentru **Soté/Frigere, Gem, Îngroșare sos** și **Reîncălzire**.
- Nu utiliza pornirea întârziată cu mult timp la alimentele perisabile, deoarece acestea se pot strica înainte de începerea gătitului.

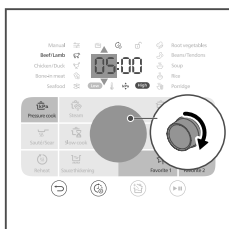
- 1 Alege funcția dorită.



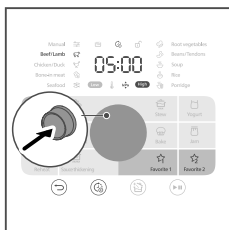
- 2 Apasă butonul  pentru a seta ora de pornire întârziată.



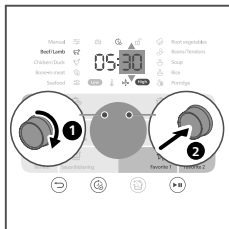
- 3 Rotește butonul pentru a seta ora.



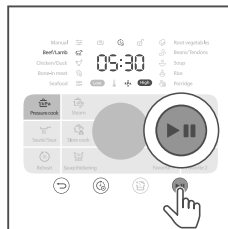
- 4 Apasă butonul pentru a confirma.



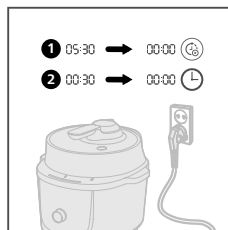
- 5 Rotește butonul pentru a seta minutele. Apasă butonul pentru a confirma.



- 6 Apasă butonul  pentru a începe.



- 7 După expirarea timpului de pornire întârziată, procesul de gătit va fi porni.
↳ După finalizarea procesului de preparare, multicookerul comută automat la modul păstrare la cald, iar indicatorul păstrare la cald se aprinde.



Adăugarea ingredientelor

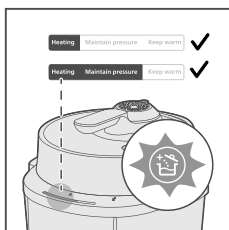
Această funcție permite deschiderea capacului pe durata procesului de gătit sub presiune și adăugarea mai multor ingrediente.

Notă

- Funcția de adăugare a ingredientelor este disponibilă pentru toate meniurile de gătit sub presiune, cu excepția Orezului și Terciului.

- 1 După începerea procesului de gătire, în procesul de **Încălzire** sau **Menținere a presiunii**, butonul  va lumina dacă funcția selectată permite adăugarea ingredientelor.

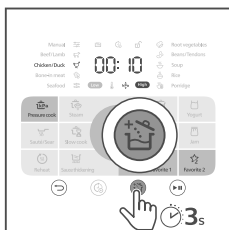
↳ Butonul  se aprinde.



- 2 Poți apăsa și menține apăsat butonul  timp de 3 secunde în orice moment în timpul procesului de **Încălzire** sau în timpul celui de **Menținere a presiunii**.

↳ Butonul  luminează intermitent.

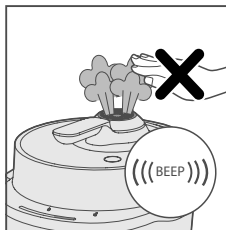
↳ Procesul curent de gătit se întrerupe, multicookerul emite un semnal sonor de 5 ori și începe eliberarea presiunii.



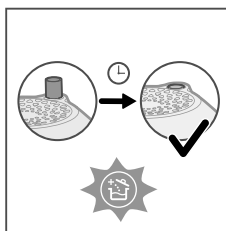
Notă

- După apăsarea butonului , dacă apeși butonul , multicookerul va anula procesul de adăugare a ingredientelor și va relua programul de gătit anterior.

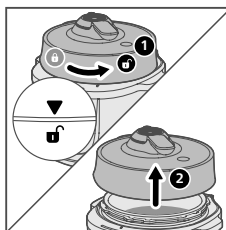
ATENȚIE: ABUR FIERBINTE! Nu atinge capacul pentru abur.



- 3 Când presiunea este eliberată, flotorul va scădea complet.



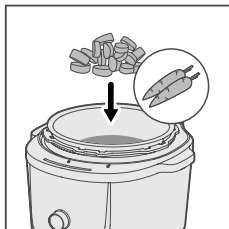
- 4 Rotește mânerul în sens antiorar pentru a deschide capacul și asigură-te că pictogramele  și  sunt aliniate.



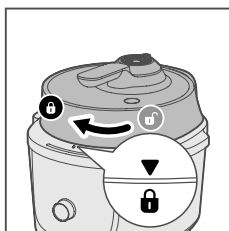
Notă

- Dacă întâmpini dificultăți la deschiderea capacului, apasă butonul de eliberare manuală a presiunii pentru a elibera presiunea până când flotorul scade complet.

- 5 Adaugă mai multe ingrediente.



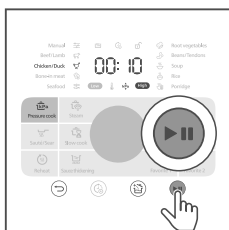
- 6 Apoi închide capatul rotind mânerul în sens orar, asigurându-te că pictogramele  și  sunt aliniate.



Notă

- Dacă întâmpini dificultăți la închiderea capacului, apasă butonul de eliberare manuală a presiunii pentru a reduce presiunea până când flotorul coboară complet, asigură-te că ai fixat complet capacul și că l-ai aliniat cu marginea de condensare (fără a-l ridica din spate), apoi rotește mânerul pentru a-l închide.

- 7 Apasă butonul  pentru a relua procesul de gătire.



Configurarea meniului Preferințele mele

Poți seta oricare două meniuri ca „Preferința mea”. Înainte de a efectua orice modificări ale setărilor, cele două meniuri implicite sunt:

-  : Gătire sub presiune - Vită/miel
-  : Gătire lentă - Supă

Dacă trebuie să schimbi  la **Coacere**, urmează pașii de mai jos:

- 1 Apasă butonul **Coacere**.



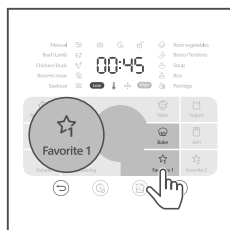
- 2 Ține apăsat butonul  timp de 3 secunde.

➔ Butonul  luminează intermitent de două ori.

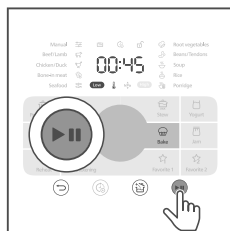
➔ Aparatul emite semnale sonore.



- 3 Urmează pașii 1-2 pentru a seta Preferința 2 ☆.
- 4 Apasă ☆ sau ☆ pentru a accesa meniul.



- 5 Apasă butonul ►► pentru a începe procesul de gătit.



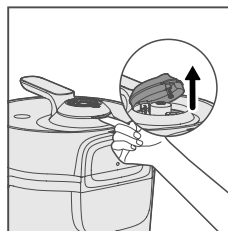
4 Curățarea și întreținerea

Notă

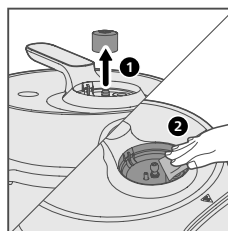
- Scoate din priză multicookerul înainte de a începe să-l cureți.
- Așteaptă până când multicookerul s-a răcit suficient înainte de a-l curăța.
- Curăță multicookerul după fiecare utilizare.

Casetă de abur

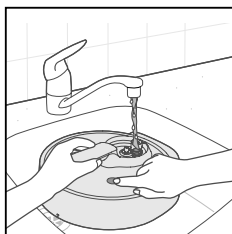
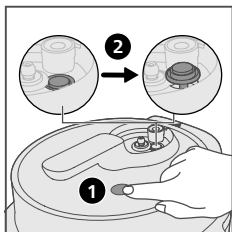
- Îndepărtează capacul pentru abur.



- Scoate supapa de eliberare a presiunii și curăță cu o cârpă umedă reziduurile de alimente din interiorul casetei de abur.



- Apasă butonul de eliberare a presiunii, tija de eliberare se va ridica, după care poți curăța resturile de mâncare și o poți spăla sub un jet de apă.

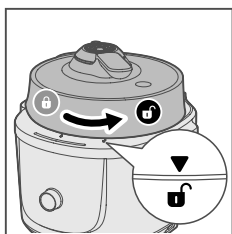


Notă

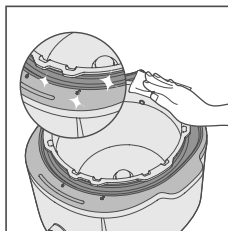
- Dacă se produce revărsare, curăță bine flotorul.

Capac superior

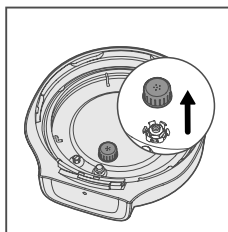
- Rotește mânerul în sens antiorar pentru a deschide capacul și asigură-te că pictogramele  și  sunt aliniate.



- Curăță bine marginea de condensare.

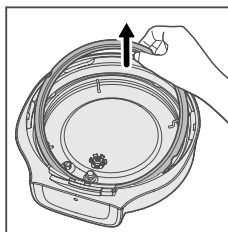


- Scoate capacul antiblocare.

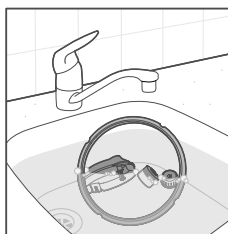


Notă

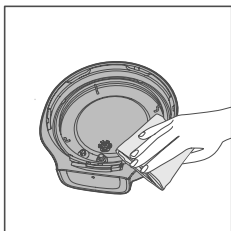
- Nu scoate garnitura de etanșare prin forță.
- Scoate garnitura de etanșare.



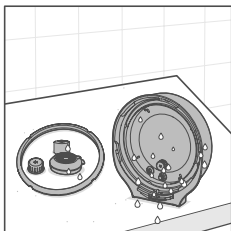
- Înmoaie toate piesele în apă și curăță-le cu buretele. Asigură-te că nu rămân resturi alimentare.



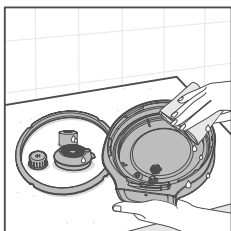
- Șterge capacul superior cu o lavetă umedă.



- După curățare, pune capacul superior vertical pentru a scurge excesul de apă. Apoi usucă capacul superior cu un prosop moale.



- Șterge aceste componente cu un prosop.



Vas interior



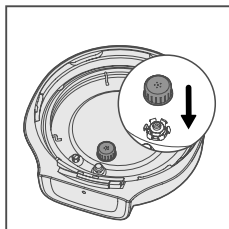
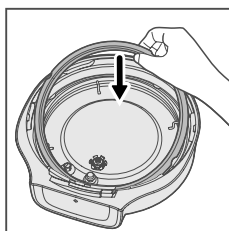
Notă

- Nu utiliza o spatulă metalică sau o altă unealtă dură, în caz contrar aceasta va deteriora suprafața interioară a vasului interior.
- Curăță vasul interior cu detergent delicat sau apă caldă pentru a îndepărta praful, uleiul și murdăria

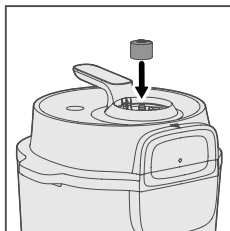


Reasamblarea

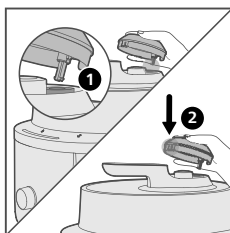
- Reasamblează inelul de etanșare și capacul antiblocare.



- Reasamblează supapa de eliberare a presiunii.



- Aliniază flotorul cu orificiul din caseta pentru abur și fixează capacul pentru abur la loc.



Interior

Interiorul capacului exterior și al corpului principal și elementul de încălzire:

- Șterge cu o lavetă umedă.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase pe multicooker.

Exterior

Suprafața capacului superior și exteriorul corpului principal:

- Șterge cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
- Șterge panoul de control utilizând doar o cârpă moale și uscată.

Accesorii și vas interior

Lingură 2 în 1, suport de preparare la abur, capac din sticlă și vas interior.

- Înmoaie în apă fierbinte și curăță cu un burete.

5 Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/UE).



Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.

6 Garanție și asistență

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debusylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă este ulterioară). Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații, pentru piese de schimb sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web **home.id/warranty**.

7 specificații

Numere de model	HD2633
Putere de intrare pentru gătit	1000 W
Capacitate nominală	6,0 l



Notă

- Scoate din priză multicookerul dacă nu este utilizat timp îndelungat.

8 Depanarea

Dacă întâmpini probleme atunci când utilizezi aparatul, verifică următoarele aspecte înainte de a solicita service. Dacă nu poți soluționa problema, contactează centrul Philips de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Soluție
Am probleme la închiderea capacului superior.	- Capacul nu este montat corespunzător. Rotește mânerul în sens orar, asigură-te că pictogramele  și  sunt aliniate. - Verifică dacă garnitura de etanșare este bine asamblată în jurul capacului superior. - Verifică dacă supapa flotorului este curățată bine. - Apasă butonul de eliberare manuală a presiunii pentru a elibera presiunea până când flotorul scade complet.
Am dificultăți la deschiderea capacului superior după eliberarea presiunii.	- Apasă butonul de eliberare manuală a presiunii pentru a elibera presiunea până când flotorul scade complet. - Asigură-te că pictogramele  și  sunt aliniate. - Reziduurile alimentare se pot acumula în partea inferioară a supapei flotante și a flotorului. Nu încerca să o forțezi să se deschidă, deoarece acest lucru poate cauza arsuri. Așteaptă aproximativ 30 de minute pentru ca aparatul să se răcească complet, apasă flotorul în jos, apoi rotește ușor mânerul înainte și înapoi în mod repetat. - Curăță supapa flotantă și flotorul conform instrucțiunilor de curățare.
Alimentele nu sunt gătit.	- S-a selectat o funcție sau un timp incorect, mărește timpul de preparare sau modifică metoda de preparare. - Asigură-te că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire și pe exteriorul vasului interior înainte de a porni multicookerul. - Elementul de încălzire este deteriorat sau vasul interior este deformat. Du aparatul de gătit la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Scurgeri de aer sau de abur din capac sau din orificiul pentru abur.	- Garnitura de etanșare nu este bine asamblată. Asigură-te că este bine asamblată în jurul capacului interior. - Există resturi alimentare în inelul de etanșare. Asigură-te că inelul de etanșare este curat. - Există resturi alimentare pe supapa flotantă. Curăță supapa flotantă. - Capacul nu este complet închis și încuiat. Verifică fixarea completă și blocarea capacului în poziția adecvată.
E1 se afișează pe ecran.	Senzorul elementului de încălzire are un circuit deschis. Du aparatul la un distribuitor Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
E2 se afișează pe ecran.	Senzorul elementului de încălzire are un scurtcircuit. Du aparatul la un distribuitor Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
E3 se afișează pe ecran.	Temperatura elementului de încălzire depășește 200°C. Verifică dacă vasul interior intră corespunzător în contact cu elementul de încălzire.
E4 se afișează pe ecran.	Comutatorul de presiune joasă este pornit și temperatura elementului de încălzire este sub 70 °C. Du aparatul la un distribuitor Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Problemă	Soluție
E5 se afișează pe ecran.	• Deconectează cablul de alimentare, apasă butonul de eliberare manuală pentru a elibera presiunea sau lasă aparatul să se răcească în mod natural până când flotorul coboară. • Deschide capacul și reconectează cablul de alimentare pentru a relua funcționarea. Capacul trebuie să fie deschis atunci când folosești programul Soté/Gem/Îngroșare sos. • Dacă problema persistă și după ce ai urmat pașii de mai sus, du aparatul la un distribuitor Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
E6 se afișează pe ecran.	• Deconectează cablul de alimentare, apasă butonul de eliberare manuală pentru a elibera presiunea sau lasă aparatul să se răcească în mod natural până când flotorul coboară, după care poți deschide capacul. • Garnitura de etanșare nu este bine asamblată. Asigură-te că este bine asamblată în jurul capacului interior. • Există resturi alimentare în inelul de etanșare. Asigură-te că inelul de etanșare este curat. • Există resturi alimentare pe supapa flotantă. Curăță supapa flotantă. • Capacul nu este complet închis și blocat. Verifică fixarea completă și blocarea capacului în poziția adecvată.
Problemele de mai sus persistă.	• A apărut o defecțiune la multicooker. În acest caz, te rugăm: (1) Să efectuezi personal operații de service. Contactează Centrul de asistență pentru clienți și îți vom putea oferi instrucțiuni și te putem ajuta să rezolvi problema prin video. (2) Să duci aparatul la un centru de service. Du produsul la un centru de service Philips. (3) Să aranjezi service la domiciliu. Contactează-ne și vom stabili o reparație autorizată Philips a produsului tău, fără costuri suplimentare.

Obsah

1 Dôležité informácie	379
Elektromagnetické polia (EMF)	380
2 Vaše zariadenie Multicooker	381
Obsah škatule	381
Prehľad produktu	382
Prehľad ovládacích prvkov	383
3 Používanie zariadenia	
Multicooker	384
Pred prvým použitím	384
Varný program	385
Prípravy	387
Varenie pod tlakom	388
Príprava parou	389
Pomalá príprava	391
Dusenie	392
Jogurt a džem	393
Pečenie	393
Opakované ohrievanie	394
Opekanie/restovanie	394
Zahusťovanie omáčky	395
Nastavenie času varenia/tlaku/ teploty	396
Nastavenie času oneskoreného spustenia	397
Pridanie prísady	398
Nastavenie obľúbených jedál	399

4 Čistenie a údržba	400
Parná komora	400
Vrchné veko	401
Vnútorný hrniec	402
Opätovné zostavenie	402
Vnútorná časť zariadenia	403
Vonkajšia časť	403
Príslušenstvo a vnútorný hrniec	403
5 Recyklácia	403
6 Záruka a podpora	403
7 Technické parametre	403
8 Riešenie problémov	404

1 Dôležité informácie

Pred použitím tohto spotrebiča si pozorne prečítajte tento leták s bezpečnostnými opatreniami a upozorneniami a uschovajte si ho na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- Spotrebič nesmie byť ponorený.

Varovanie

- Zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ na ne osoba zodpovedná za ich bezpečnosť nedohliada alebo ich nepoučí o používaní zariadenia.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Toto zariadenie sa musí uložiť do stabilnej polohy, pričom jeho rukoväti (ak sa na zariadení nachádzajú) musia byť umiestnené tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti a na podobných miestach, ako napríklad:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných druhoch pracovísk,
 - farmy,
 - používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch a iných druhoch ubytovacích zariadení,
 - penzióny a ubytovne typu „bed and breakfast“.
- Ak je súprava napájacieho kábla poškodená, musí sa vymeniť za novú súpravu napájacieho kábla, ktorá je dostupná u výrobcu.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Povrch ohrevného článku môže po použití vyžarovať zvyškové teplo.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby nedošlo k obliatiu napájacieho konektora, čím sa vyhnute možnému riziku.

- VAROVANIE: Vždy dodržiavajte pokyny a používajte zariadenie správne, aby ste sa vyhli možnému zraneniu.
- Podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie použite mäkkú vlhkú handričku na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, a na odstránenie zvyškov potravín, ktoré sa prelepili ku spotrebiču.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu na mieste použitia.
- Zariadenie pripájajte iba k uzemnenej elektrickej zásuvke. Vždy sa uistite, že je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Ak zástrčka, sieťový kábel, vnútorný hrniec, tesniaci krúžok alebo hlavné telo javia známky poškodenia, zariadenie nepoužívajte.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Pred pripojením zástrčky k elektrickej zásuvke sa uistite, že sú ohrevný článok, teplotný snímač a vonkajšia strana vnútorného hrnca čisté a suché.
- Spotrebič nepripájajte a nestláčajte žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli mokrymi rukami.

Upozornenie

- Symbol označený na zariadení znamená „upozornenie, horúce povrchy“, nedotýkajte sa horúceho povrchu, aby ste predišli obareniu.
- Zariadenie nemá byť umiestnené priamo pod zásuvkou.
- UPOZORNENIE: S cieľom zabrániť poškodeniu tohto spotrebiča nepoužívajte na čistenie zásadité prostriedky – namiesto nich používajte mäkkú handričku a šetrný detergent.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo ani súčiastky od iných výrobcov ani príslušenstvo, ktoré spoločnosť Philips výslovne neodporučila. Ak takéto príslušenstvo alebo súčiastky použijete, záruka stráca platnosť.



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

Elektromagnetické polia (EMF)

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

2 Vaše zariadenie Multicooker

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na webovej stránke www.philips.com/welcome.

Obsah škatule

Hlavná jednotka

Lyžica 2 v 1

Sieťový kábel

Sklenené veko

Leták s dôležitými informáciami

Vnútorný hrniec

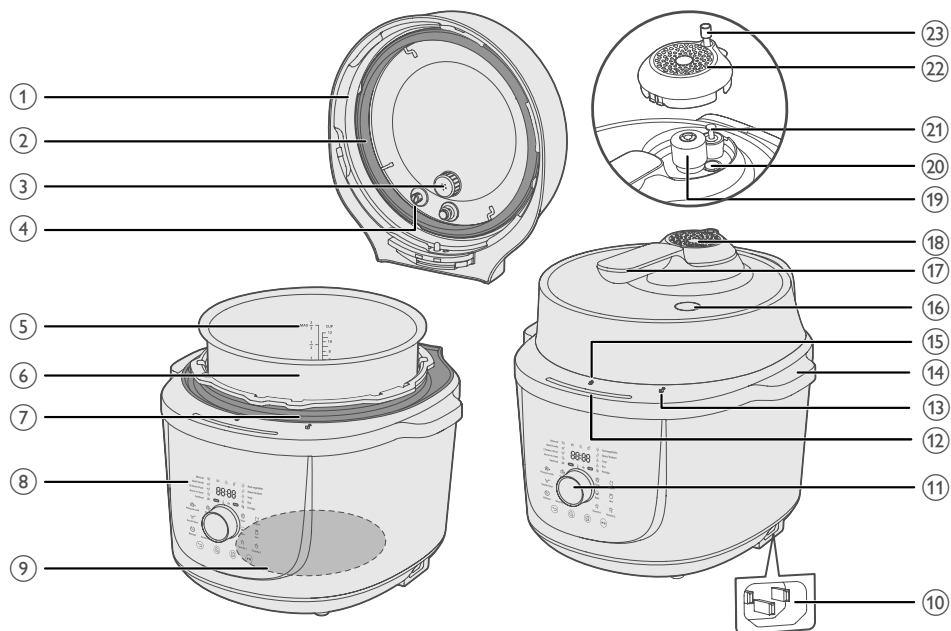
Odmerná nádoba

Parný rošt

Stručný návod na obsluhu



Prehľad produktu



①	Vrchné veko	⑬	Poloha odomknutia veka
②	Tesniaci krúžok	⑭	Bočná rukoväť
③	Kryt proti zablokovaniu	⑮	Poloha uzamknutia veka
④	Bezpečnostný ventil	⑯	Tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku
⑤	Indikátor hladiny vody	⑰	Rukoväť
⑥	Vnútorný hrniec	⑱	Parná komora
⑦	Kondenzačná lišta	⑲	Ventil na uvoľnenie tlaku
⑧	Ovládací panel	⑳	Tyč na uvoľnenie tlaku
⑨	Ohrevný článok	㉑	Plávajúci ventil
⑩	Zásuvka napájania	㉒	Parný kryt
⑪	Otočný ovládač	㉓	Plavák
⑫	Indikačný pruh procesu varenia		

Prehľad ovládacích prvkov



Ovládacie tlačidlá

	Tlačidlo späť/zrušiť		Tlačidlo opekania/restovania
	Tlačidlo oneskorenia spustenia		Tlačidlo pomalého varenia
	Tlačidlo pridania prísady		Tlačidlo pečenia
	Tlačidlo spustenia		Tlačidlo prípravy džemu
	Tlačidlo varenia pod tlakom		Tlačidlo opakovaného ohrevu
	Tlačidlo pary		Tlačidlo zahustenia omáčky
	Tlačidlo dusenia		Tlačidlo Oblíbené 1
	Tlačidlo prípravy jogurtu		Tlačidlo Oblíbené 2

Indikátory

	Indikátor udržiavania teploty		Indikátor tlaku
	Indikátor teploty		Indikátor odomknutého veka
	Indikátor nízkej teploty/tlaku		Indikátor oneskorenia spustenia
	Indikátor vysokej teploty/tlaku		Pohotovostný režim

3 Používanie zariadenia Multicooker

Pred prvým použitím

- 1 Zo zariadenia odstráňte všetok baliaci materiál.
- 2 Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca.
- 3 Pred prvým použitím dôkladne vyčistite jednotlivé časti zariadenia Multicooker (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).



Poznámka

- Pred použitím si dôkladne prečítajte používateľskú príručku.
- Spotrebič umiestnite na rovný povrch.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča propagačnú nálepku.
- Predtým ako začnete zariadenie Multicooker používať, uistite sa, že sú všetky časti úplne suché.
- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.

Varný program

Varná funkcia	Podružná varná funkcia	Predvolený čas prípravy	Nastaviteľný čas prípravy	Predvolený tlak/teplota	Nastaviteľný rozsah tlaku/teploty
Varenie pod tlakom 	Manuálny režim ()	5 minút	2 – 59 minút	Nízky tlak	Nízky/vysoký tlak
	Hovädzie/jahňacie ()	40 minút	13 – 59 minút	Vysoký tlak	NA
	Kuracie/kačacie ()	25 minút	12 – 59 minút	Vysoký tlak	NA
	Mäso s kosťou ()	25 minút	20 – 59 minút	Vysoký tlak	NA
	Morské plody ()	3 minút	1 – 59 minút	Nízky tlak	NA
	Koreňová zelenina ()	5 minút	2 – 10 minút	Nízky tlak	NA
	Fazuľa/sľachy ()	30 minút	25 – 59 minút	Vysoký tlak	NA
	Polievka ()	30 minút	25 – 59 minút	Vysoký tlak	NA
	Ryža ()	14 minút	NA	Nízky tlak	NA
	Ovsená kaša ()	15 minút	2 – 59 minút	Nízky tlak	NA
Pomalé varenie 	Manuálny režim ()	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nízka teplota	Nízka/vysoká teplota
	Hovädzie/jahňacie ()	6 hodín	2 – 12 hodín	Vysoká teplota	NA
	Kuracie/kačacie ()	4 hod.	2 – 12 hodín	Vysoká teplota	NA
	Mäso s kosťou ()	6 hodín	2 – 12 hodín	Vysoká teplota	NA
	Morské plody ()	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nízka teplota	NA
	Polievka ()	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nízka teplota	NA
Varenie v pare 	Manuálny režim ()	10 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA
	Hovädzie/jahňacie ()	20 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA
	Kuracie/kačacie ()	15 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA
	Mäso s kosťou ()	20 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA
	Morské plody ()	3 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA
	Ryža ()	14 minút	3 – 30 minút	Nízky tlak	NA

Varná funkcia	Podružná varná funkcia	Predvolený čas prípravy	Nastaviteľný čas prípravy	Predvolený tlak/teplota	Nastaviteľný rozsah tlaku/teploty
Dusenie 	Manuálny režim ()	1-hodinová	0,5 – 10 hodín	Konštantná teplota	NA
	Hovädzie/jahňacie ()	2 hodiny	0,5 – 10 hodín	Konštantná teplota	NA
	Kuracie/kačacie ()	1-hodinová	0,5 – 10 hodín	Konštantná teplota	NA
	Mäso s kosťou ()	2 hodiny	0,5 – 10 hodín	Konštantná teplota	NA
	Morské plody ()	30 minút	0,5 – 10 hodín	Konštantná teplota	NA
Opekanie/restovanie 		3 minút	3 – 59 minút	Nízka teplota	Nízka/vysoká teplota
Jogurt 		8 hodín	6 – 12 hodín	Konštantná teplota	NA
Pečenie 		45 minút	10 – 59 minút	Konštantná teplota	NA
Džem 		55 minút	25 – 59 minút	Konštantná teplota	NA
Opakované ohrievanie 		15 minút	15 – 59 minút	Konštantná teplota	NA
Zahusťovanie omáčky 		8 minút	8 – 15 minút	Konštantná teplota	NA

Poznámka

- Pri používaní funkcií **Varenie pod tlakom**  a **Varenie v pare**  používajte veko na varenie pod tlakom.
- Pri používaní nasledujúcich funkcií zatvorte a úplne uzamknite veko na varenie pod tlakom: **Varenie pod tlakom** , **Varenie v pare** .
- Veko nechajte otvorené, keď používate režim **Opekanie/restovanie** , **Džem**  a **Zahusťovanie omáčky** .
- Po 2 minútach nečinnosti sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na prebudenie spotrebiča a výber programu varenia stlačte ovládač.
- Sklenené veko môžete použiť pri týchto funkciách: **Dusenie**  alebo **Pomalé varenie** .
- Pri programoch s tlakom (napr. **Varenie pod tlakom**  a **Varenie v pare** ) sa predvolený čas varenia zobrazený na displeji vzťahuje na čas udržiavania tlaku. Celkový čas prípravy sa skladá z času zahrievania + času udržiavania tlaku + času uvoľňovania tlaku.
- Skutočný čas prípravy sa líši v závislosti od množstva jedla (ryže), vody, napätia, teploty, teploty vody a kvality potravín.

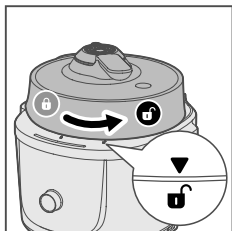
Prípravy

Poznámka

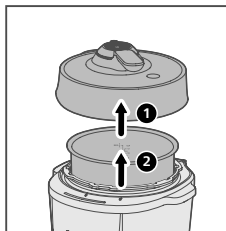
- Nenapĺňajte vnútorný hrniec pokrmom a tekutinou na menej ako je indikátor minimálnej úrovne hladiny vody ani na viac ako je indikátor maximálnej úrovne hladiny vody.
- Neprekračujte uvedené množstvá ani značku maximálnej úrovne vody na vnútornom hrnci, pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu vody zo zariadenia Multicooker.
- Na väčšinu programov varenia, najmä na varenie pod tlakom a program varenia v pare, používajte vrchné veko.
- Pri pokrmoch, ktorých objem sa počas varenia zväčšuje (napríklad fazuľa, sušené potraviny alebo viskózne tekuté potraviny) nenapĺňajte vnútorný hrniec pokrmom a tekutinou viac ako do 1/2.
- Pri varení ryže dodržte indikátory hladiny vody na vnútornej strane vnútorného hrnca. Úroveň vody môžete upraviť podľa rôznych typov ryže a vlastných požiadaviek. Neprekračujte hladinu vody uvedenú na vnútornej strane vnútorného hrnca.
- Po spustení procesu varenia môžete stlačením  ukončiť aktuálnu prácu a spotrebič prejde do režimu voľby ponuky.

Pred použitím zariadenia Multicooker na varenie jedál postupujte podľa nasledujúcich krokov:

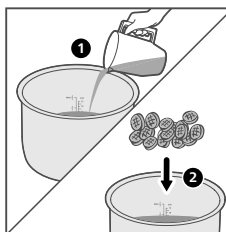
- 1 Otočte rukoväť proti smeru hodinových ručičiek, aby sa otvorilo veko, a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané.



- 2 Vyberte vnútorný hrniec zo zariadenia Multicooker.



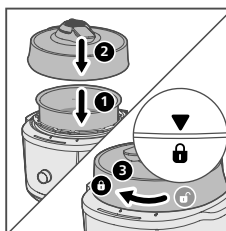
- 3 Do vnútorného hrnca nalejte vodu a pridajte ostatné prísady.



- 4 Utrite vonkajší povrch vnútorného hrnca dosucha.



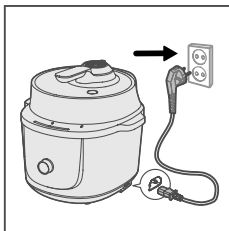
- 5 Vložte vnútorný hrniec do zariadenia Multicooker. Potom uzavrite veko otočením rukoväti v smere hodinových ručičiek a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané.



Poznámka

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

6 Pripojte zástrčku do elektrickej zásuvky.



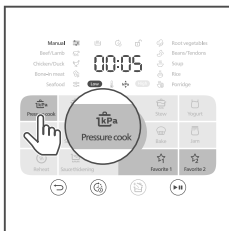
Varenie pod tlakom

Poznámka

- Pred začatím varenia sa uistite, že je vrchné veko riadne uzavreté.
- Skontrolujte, či je ventil na uvoľnenie pary správne nainštalovaný.
- Skontrolujte, či je tesniaci krúžok v dobrom stave a správne nainštalovaný.
- Skontrolujte, či je parný kryt správne nainštalovaný.

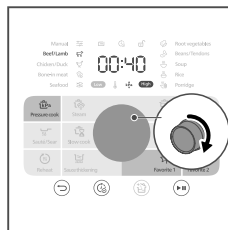
Rozsah času varenia pod tlakom a regulácie tlaku nájdete v kapitole „Program varenia“.

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Stlačením tlačidla **Varenie pod tlakom** vyberiete varenie pod tlakom (15Pa).



3 Otočením ovládača vyberte možnosť **Hovädzie/jahňacie**.

- ↳ Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti a na obrazovke sa zobrazí predvolený čas prípravy.



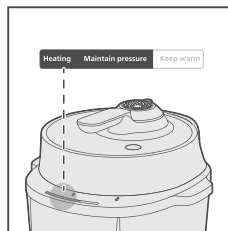
Poznámka

- Pri varení s nastavitelným časom varenia môžete otočením ovládača nastaviť čas varenia, pozrite si kapitolu „**Nastavenie času varenia/tlaku/teploty**“.

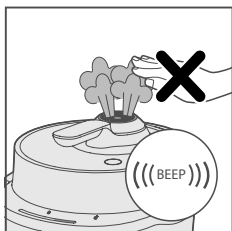
4 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



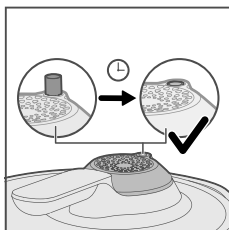
5 Keď Multicooker dosiahne tlak varenia, začne odpočítavanie času udržania tlaku.



- 6 Po uplynutí času udržiavania tlaku Multicooker prejde do fázy uvoľňovania tlaku a začne uvoľňovať tlak. Nedotýkajte sa parného krytu.



- 7 Po uvoľnení tlaku sa plavák úplne spustí.



- 8 Multicooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

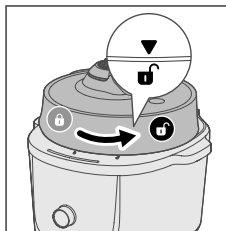
↳ Rozsvieti sa indikátor uchovávanie tepla ().



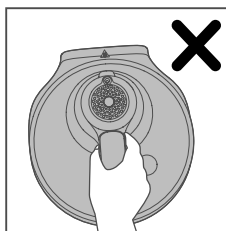
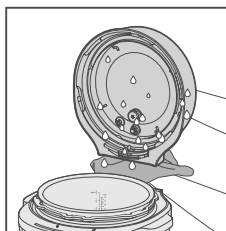
Poznámka

- Para sa uvoľní automaticky, čo trvá niekoľko minút v závislosti od množstva tekutiny vo vnútri.
- Pri varení lepkavých tekutín, ako sú kaša alebo fazuľa, nepoužívajte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu.
- Pred stlačením tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku je potrebné stlačiť tlačidlo  na deaktivovanie procesu „automatického uvoľnenia tlaku“.
- Tlak môžete rýchlo uvoľniť stlačením tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku na vrchnom veku. Pri stlačení tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku dávajte pozor na pretečenie. V prípade pretečenia tlačidlo ihneď uvoľnite.
- Po ukončení varenia odpojte Multicooker z elektrickej zásuvky.

- 9 Vrchné veko otočte do polohy odomknutia.



- 10 Pri otváraní veka použite utierku, aby ste zachytili zvyšky jedla alebo kondenzovanú vodu, ktoré kvapkajú z vnútornej strany veka, a zabránili tak popáleniu.



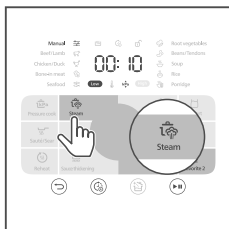
Príprava parou



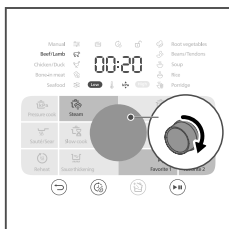
Poznámka

- Pred začatím varenia sa uistite, že je vrchné veko riadne uzavreté.
- Skontrolujte, či je ventil na uvoľnenie pary správne nainštalovaný.
- Skontrolujte, či je tesniaci krúžok v dobrom stave a správne nainštalovaný.
- Skontrolujte, či je parný kryt správne nainštalovaný.

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Nalejte vodu do vnútorného hrnca a uistite sa, že je jej dostatok na vytvorenie pary. Uistite sa, že hladina vody zostane počas varenia pod parným roštom. Odporúčané množstvo vody sú max. 2 diely stupnice.
- 3 Vložte parný rošt do vnútorného hrnca. Umiestnite všetky prísady na parný rošt.
- 4 Stlačením tlačidla **Varenie v pare** zvolíte funkciu varenia v pare



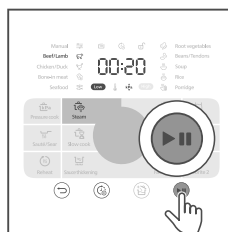
- 5 Otočením ovládača vyberte možnosť **Hovädzie/jahňacie**.
 ↳ Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti a na obrazovke sa zobrazí predvolený čas prípravy.



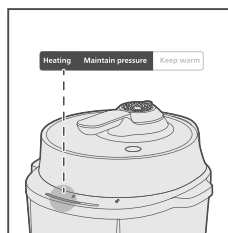
Poznámka

- Po zvolení programu varenia môžete tlačidlom ovládača nastaviť čas prípravy, pozrite si kapitolu „Nastavenie času prípravy/tlaku/teploty“.

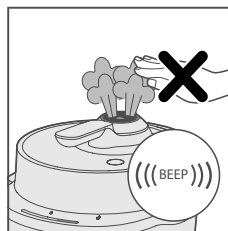
- 6 Stlačte tlačidlo na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



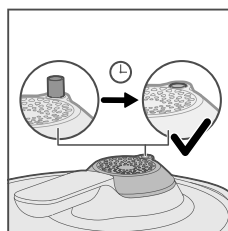
- 7 Keď Multicooker dosiahne tlak varenia, začne odpočítavanie času udržania tlaku.



- 8 Po uplynutí času udržania tlaku Multicooker prejde do fázy uvoľňovania tlaku a začne uvoľňovať tlak. Nedotýkajte sa parného krytu.



- 9 Po uvoľnení tlaku sa plavák úplne spustí.

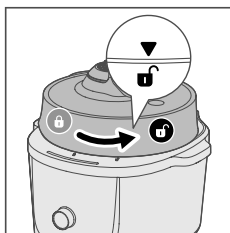


- 10 Multicooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
➔ Rozsvieti sa indikátor uchovávanie tepla ().

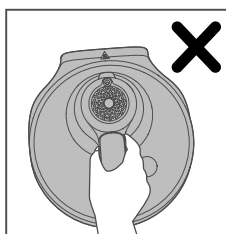
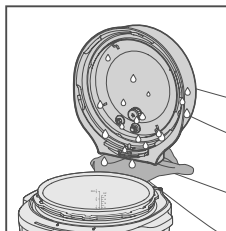
Poznámka

- Para sa uvoľní automaticky, čo trvá niekoľko minút v závislosti od množstva tekutiny vo vnútri.
- Pri varení lepkavých tekutín, ako sú kaša alebo fazuľa, nepoužívajte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu.
- Pred stlačením tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku je potrebné stlačiť tlačidlo  na deaktivovanie procesu „automatického uvoľnenia tlaku“.
- Tlak môžete rýchlo uvoľniť stlačením tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku na vrchnom veku. Pri stlačení tlačidla na manuálne uvoľnenie tlaku dávajte pozor na pretečenie. V prípade pretečenia tlačidlo ihneď uvoľnite.
- Po ukončení varenia odpojte Multicooker z elektrickej zásuvky.

- 11 Vrchné veko otočte do polohy odomknutia.



- 12 Pri otváraní veka použite utierku, aby ste zachytili zvyšky jedla alebo kondenzovanú vodu, ktoré kvapkajú z vnútornej strany veka, a zabránili tak popáleniu.



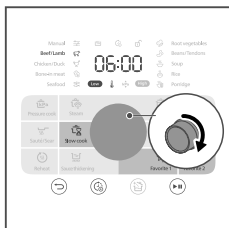
Pomalá príprava

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Stlačením tlačidla **Pomalé varenie** zvolíte funkciu pomalého varenia.



- 3 Otočením ovládača vyberte možnosť **Hovädzie/jahňacie**.

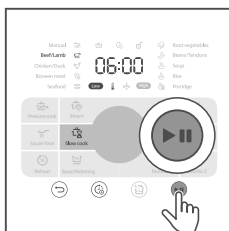
↳ Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti a na obrazovke sa zobrazí predvolený čas prípravy.



Poznámka

- Vyberte si program zodpovedajúci receptu a surovinám.
- Nepoužívajte manuálny program na varenie potravín, ktoré sa ľahko zväčšia alebo hustnú, a vnútornú nádobu nenapĺňajte potravinami a tekutinou viac ako do polovice.
- Po zvolení programu varenia môžete stlačením ovládača nastaviť čas varenia alebo teplotu (len pre **Manuálny** režim), pozrite si kapitolu „**Nastavenie času prípravy/tlaku/teploty**“.

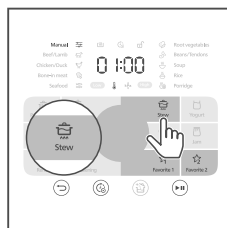
- 4 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



- 5 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

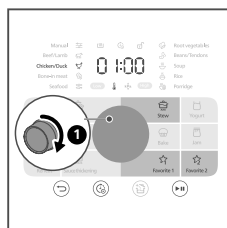
Dusenie

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Stlačte tlačidlo **Dusenie**, čím zvolíte funkciu dusenia.



- 3 Otočením ovládača vyberte možnosť **Kuracie/kačacie**.

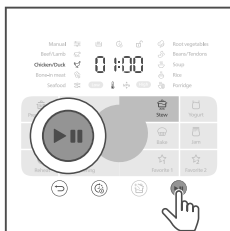
↳ Vybraná funkcia varenia bliká a na obrazovke sa zobrazí predvolený čas prípravy.



Poznámka

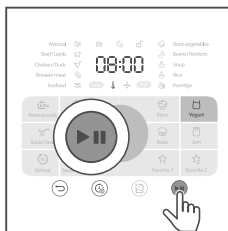
- Vyberte si program zodpovedajúci receptu a surovinám.
- Nepoužívajte manuálny program na varenie potravín, ktoré sa ľahko zväčšia alebo hustnú, a vnútornú nádobu nenapĺňajte potravinami a tekutinou viac ako do polovice.
- Po zvolení programu varenia môžete stlačením ovládača nastaviť čas prípravy, pozrite si kapitolu „**Nastavenie času prípravy/tlaku/teploty**“.

- 4 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



- 5 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

- 4 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



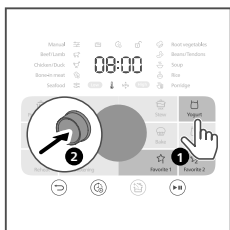
- 5 Po dokončení varenia Multicooker pípne a automaticky sa prepne do pohotovostného režimu.

Jogurt a džem

Poznámka

- Pri používaní funkcie **Džem** nechajte veko otvorené.

- 1 Všetky prísady dobre premiešajte a vložte do vnútorného hrnca.
- 2 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 3 Stlačte tlačidlo **Jogurt alebo džem**. Výber potvrdte stlačením ovládača.



Poznámka

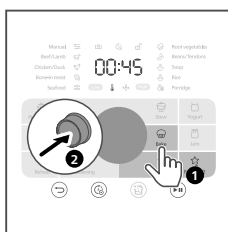
- Ak uprednostňujete hustý džem, jednoducho predĺžte čas varenia vo funkcii Džem.
- Po zvolení programu varenia môžete tlačением ovládača nastaviť čas prípravy, pozrite si kapitolu „Nastavenie času prípravy/tlaku/teploty“.

Pečenie

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Všetky prísady dobre premiešajte a vložte do vnútorného hrnca.
- 3 Stlačte tlačidlo **Pečenie**. Výber potvrdte stlačením ovládača.

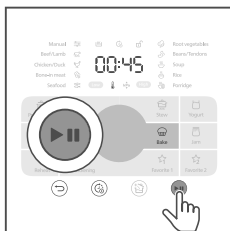
Poznámka

- Po výbere programu varenia môžete otočením ovládača nastaviť čas varenia a potvrdiť stlačením gombíka.



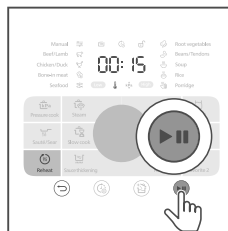
- 4 Výber potvrdte stlačením ovládača.

- 5 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



- 6 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

- 6 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



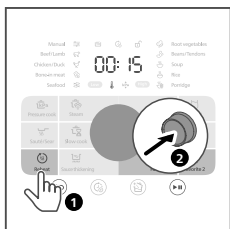
- 7 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

Opakované ohrievanie

- 1 Vychladnutý pokrm premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci.
- 2 Aby ste zabránili vysušeniu jedla, nalejte naň trochu vody. Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
- 3 Zatvorte veko, pripojte zástrčku k napájacej elektrickej zásuvke a zapnite spotrebič.
- 4 Stlačením tlačidla **Ohrievanie** zvolíte funkciu ohrievania.

Poznámka

- Po výbere programu varenia môžete otočením ovládača nastaviť čas varenia a potvrdiť stlačením gombíka.



- 5 Výber potvrdíte stlačením ovládača.

Opekanie/restovanie

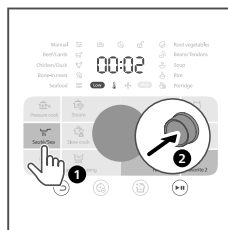
Poznámka

- Pri používaní funkcie **Opekanie/restovanie** nechajte veko otvorené.

- 1 Postupujte podľa krokov v časti „Príprava“.
- 2 Stlačte tlačidlo **Opekanie/restovanie**.

Poznámka

- Po výbere programu varenia môžete otočením ovládača nastaviť čas varenia a potvrdiť stlačením gombíka.



- 3 Výber potvrdíte stlačením ovládača.
- 4 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



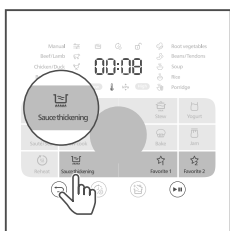
- 5 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepe do pohotovostného režimu.

Zahusťovanie omáčky

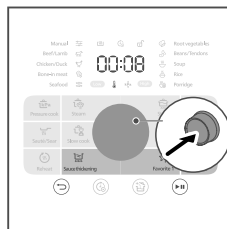
Poznámka

- Pri používaní tejto funkcie nechajte veko otvorené.
- Keď je zvolená funkcia **Zahusťovanie omáčky**, na zrušenie programu stlačte tlačidlo .

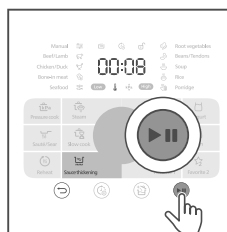
- 1 Stlačte tlačidlo .
- ↳ Zobrazí sa predvolená doba varenia.



- 2 Nastavenie potvrdíte stlačením ovládača.



- 3 Stlačte tlačidlo  na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.



- 4 Po dokončení varenia sa Multicooker automaticky prepe do režimu udržiavania teploty.

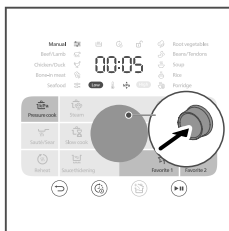
Nastavenie času varenia/ tlaku/teploty

Poznámka

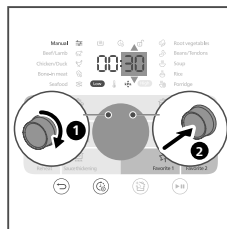
- Tlak môžete nastaviť len pre funkciu **Varenie pod tlakom – manuálne** (nízky alebo vysoký).
- Teplotu môžete nastaviť pre funkcie **Pomalé varenie – manuálny režim** (nízka alebo vysoká) a **Opekánie/restovanie** (nízka alebo vysoká).
- Keď nastavíte čas prípravy, tlak alebo teplotu, stlačte tlačidlo  na návrat na predchádzajúci krok.
- Ak je nastaviteľný čas varenia kratší ako 1 hodina, každým otočením ovládača sa čas nastaví v 1-minútových krokoch.
- Ak je nastaviteľný čas varenia dlhší ako 1 hodina, každé otočenie nastaví čas o 1 hodinu. Najskôr nastavte hodiny, potom minúty.

1 Vyberte požadovanú funkciu.

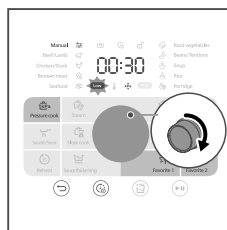
- ↳ V prípade funkcií **Varenie pod tlakom**, **Pomalé varenie**, **Varenie v pare**, **Dusenie** najskôr stlačte ovládač, potom otočením ovládača nastavte čas prípravy.
- ↳ V prípade funkcií **Pečenie**, **Džem**, **Jogurt**, **Opekánie/restovanie**, **Ohrievanie** a **Zahusťovanie omáčky** otočením ovládača nastavte čas prípravy.



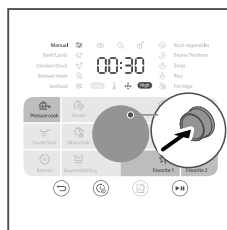
2 Otočením ovládača nastavte čas varenia. Nastavenie potvrdte stlačením ovládača.



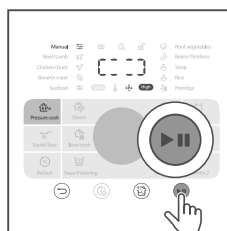
3 Otočením ovládača nastavte úroveň tlaku.



4 Nastavenie potvrdte stlačením ovládača.



5 Stlačte tlačidlo na spustenie procesu varenia, Multicooker začne pracovať vo zvolenom režime.

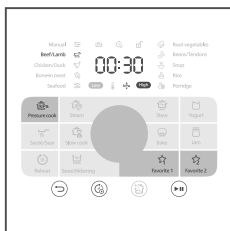


Nastavenie času oneskoreného spustenia

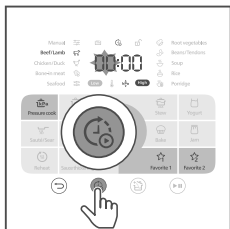
Poznámka

- Proces prípravy jedla sa spustí po uplynutí predvoleného času.
- Oneskorené spustenie nie je k dispozícii pre funkcie **Opekanie/restovanie**, **Džem**, **Zahusťovanie omáčky** a **Ohrievanie**.
- Nenastavujte dlhý čas oneskoreného spustenia pri rýchlo sa kaziacich potravinách, pretože sa môžu skaziť pred začatím varenia.

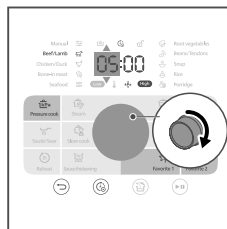
- 1 Vyberte požadovanú funkciu.



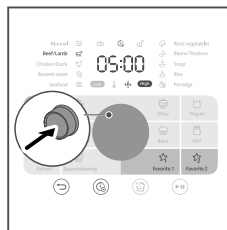
- 2 Stlačte tlačidlo  na nastavenie času oneskoreného spustenia.



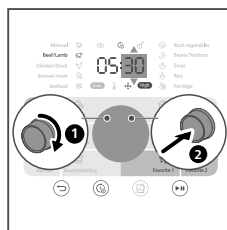
- 3 Otočením ovládača nastavte hodiny.



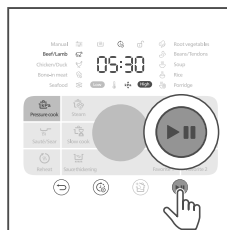
- 4 Nastavenie potvrdte stlačením ovládača.



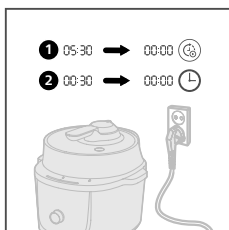
- 5 Otočením ovládača nastavte minúty. Nastavenie potvrdte stlačením ovládača.



- 6 Na spustenie stlačte tlačidlo .



- 7 Po uplynutí času oneskoreného spustenia sa spustí proces varenia.
 - ↳ Po dokončení procesu varenia sa Multicooker automaticky prepne do režimu udržiavania teploty a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty.



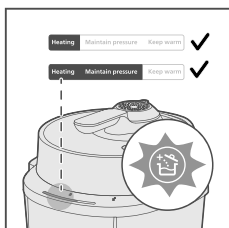
Pridanie prísady

Pri tejto funkcii môžete otvoriť veko počas procesu varenia pod tlakom a pridať ďalšie prísady.

Poznámka

- Funkcia pridania prísad je k dispozícii pre všetky možnosti tlakového varenia okrem varenia ryže a kaše.

- 1 Po spustení procesu varenia, v procese **ohrevu** alebo **udržiavania tlaku**, sa rozsvieti tlačidlo , ak vybraná funkcia podporuje pridanie prísad.
 - ↳ Tlačidlo  sa rozsvieti.



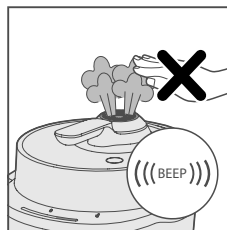
- 2 Tlačidlo  môžete kedykoľvek počas procesu **ohrevu** alebo **udržiavania tlaku** stlačiť a podržať na 3 sekundy.
 - ↳ Tlačidlo  bliká.
 - ↳ Aktuálny proces varenia sa pozastaví, Multicooker pípne 5-krát a začne uvoľňovať tlak.



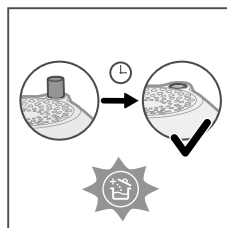
Poznámka

- Po stlačení tlačidla  a následnom stlačení tlačidla  Multicooker zruší pridávanie prísad a pokračuje v predchádzajúcom programe varenia.

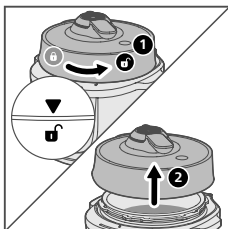
UPOZORNENIE: HORÚCA PARA! Nedotýkajte sa parného krytu.



- 3 Po uvoľnení tlaku sa plavák úplne spustí.



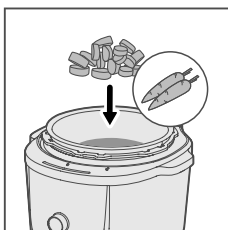
- 4 Otočte rukoväť proti smeru hodinových ručičiek, aby sa otvorilo veko, a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané.



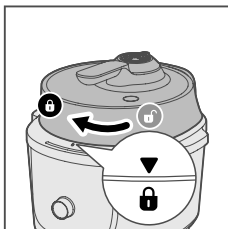
Poznámka

- Ak máte problémy s otvorením veka, stlačte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, aby sa tlak uvoľnil, kým plavák úplne neklesne.

- 5 Pridajte ďalšiu prísadu.



- 6 Zatvorte veko otočením rukoväti v smere hodinových ručičiek a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané.



Poznámka

- Ak máte problémy so zatvorením veka, stlačte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, aby sa tlak uvoľnil, až kým plavák úplne neklesne. Pred otočením rukoväťou na zatvorenie sa uistite, že veko je úplne dosadnuté a je zarovnané s kondenzačnou lištou (nesmie sa dvíhať v zadnej časti).

- 7 Stlačte tlačidlo  na obnovenie procesu varenia.



Nastavenie obľúbených jedál

Ľubovoľné dve jedlá si môžete nastaviť ako „Moje obľúbené jedlá“. Skôr ako vykonáte akékoľvek zmeny nastavení, dve prednastavené ponuky sú:

-  **Varenie pod tlakom – Hovädzie/jahňacie**
-  **Pomalé varenie – Polievka**

Ak chcete zmeniť  – na **Pečenie**, postupujte podľa nasledujúcich krokov:

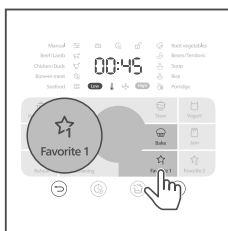
- 1 Stlačte tlačidlo **Pečenie**.



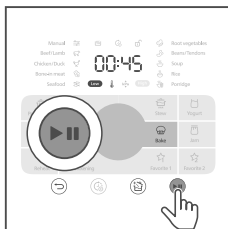
- 2 Stlačte tlačidlo ☆ a podržte ho 3 sekundy.
 - ↳ Tlačidlo ☆ dvakrát zabliká.
 - ↳ Zariadenie vydá zvukový signál.



- 3 Na nastavenie obľúbeného jedla 2 ☆ vykonajte kroky 1 – 2.
- 4 Stlačením tlačidla ☆ alebo ☆ prejdite do ponuky.



- 5 Stlačte tlačidlo ► na spustenie procesu prípravy.



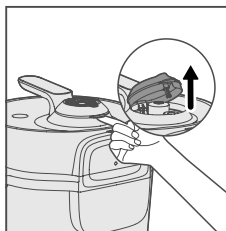
4 Čistenie a údržba

Poznámka

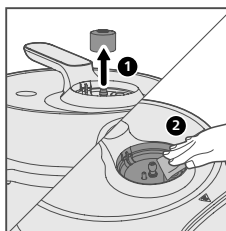
- Pred čistením odpojte zariadenie Multicooker z elektrickej zásuvky.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie Multicooker dostatočne vychladne.
- Zariadenie Multicooker po každom použití vyčistíte.

Parná komora

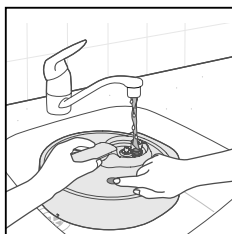
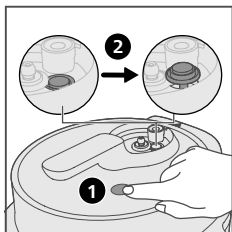
- Odstráňte parný kryt.



- Odstráňte ventil na uvoľnenie tlaku a vlhkou handričkou vyčistite zvyšky potravín vnútri parnej komory.



- Stlačte tlačidlo na uvoľnenie tlaku, tyč na uvoľnenie tlaku sa vysunie, potom môžete odstrániť zvyšky jedla a umýť ju pod tečúcou vodou.

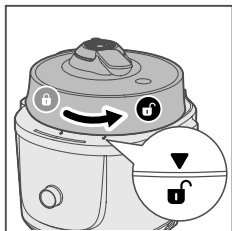


Poznámka

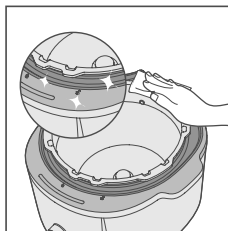
- V prípade pretečenia dôkladne vyčistite plavák.

Vrchné veko

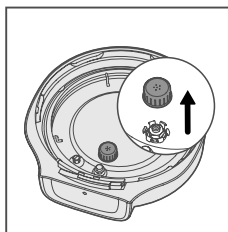
- Otočte rukoväť proti smeru hodinových ručičiek, aby sa otvorilo veko, a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané.



- Dôkladne vyčistite kondenzačnú lištu.

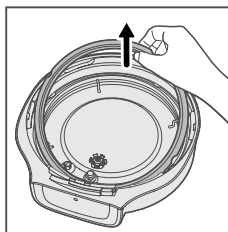


- Odstráňte kryt proti zablokovaniu.

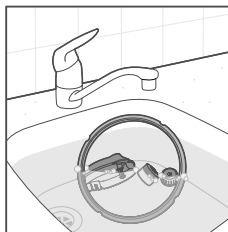


Poznámka

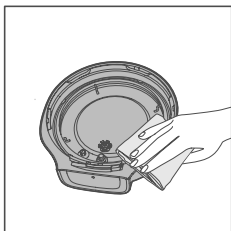
- Tesniaci krúžok neodstraňujte silou.
- Odstráňte tesniaci krúžok.



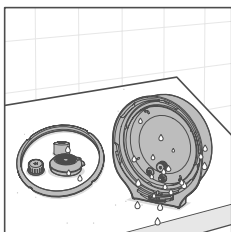
- Všetky diely ponorte do vody a očistite pomocou špongie. Uistite sa, že na ňom nezostali žiadne zvyšky potravín.



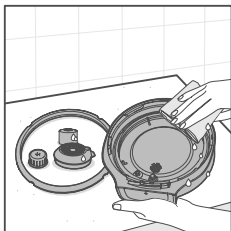
- Vrchné veko utrite vlhkou handričkou.



- Po vyčistení postavte vrchné veko vertikálne, aby z neho mohla odtekať prebytočná voda. Potom horné veko vysušte mäkkou utierkou.



- Všetky časti osušte mäkkou utierkou.



Vnútny hrniec



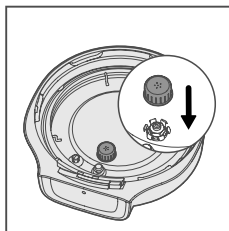
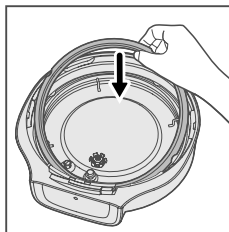
Poznámka

- Nepoužívajte kovovú lopatku ani iný tvrdý nástroj, inak by ste mohli poškodiť vnútorný povrch vnútorného hrnca.
- Vnútny hrniec vyčistíte jemným čistiacim prostriedkom alebo teplou vodou, aby ste odstránili prach, olej a nečistoty.

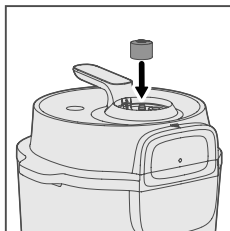


Opätovné zostavenie

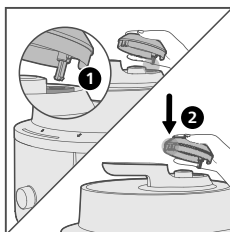
- Opätovne umiestnite tesniaci krúžok a kryt proti zablokovaniu.



- Znovu namontujte ventil na uvoľnenie tlaku.



- Zarovnajte plavák s otvorom v parnej komore a zaistite parný kryt späť na miesto.



Vnútoraná časť zariadenia

Vnútoraná strana vonkajšieho veka a hlavné telo a ohrevný článok:

- Poutierajte vlhkou handričkou.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia Multicooker odstránili všetky prichytené zvyšky potravín.

Vonkajšia časť

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:

- Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Ovládací panel očistite len pomocou jemnej a suchej tkaniny.

Príslušenstvo a vnútorný hrniec

Lyžica 2 v 1, parný rošt, sklenené veko a vnútorný hrniec.

- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

5 Recyklácia

Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ).



Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

6 Záruka a podpora

Spoločnosť Versuni Netherlands B.V., so sídlom na adrese Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, poskytuje na tento produkt dvojročnú záruku odo dňa zakúpenia (prípadne odo dňa dodania, ak je neskôr ako deň zakúpenia). Táto záruka je neplatná, ak je porucha spôsobená nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá vplyv na vaše spotrebiteľské práva podľa zákona. Ďalšie informácie, náhradné diely alebo informácie o uplatnení záruky nájdete na našej webovej stránke **home.id/warranty**.

7 Technické parametre

Číslo modelu:	HD2633
Príkon varenia	1000 W
Menovitý objem	6,0 l



Poznámka

- Ak Multicooker dlhší čas nepoužívate, odpojte ho zo siete.

8 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto spotrebiča vyskytnú nejaké problémy, vyskúšajte nasledujúce riešenia a až potom sa obráťte na servisné stredisko. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť, kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Mám ťažkosti so zatváraním horného veka.	- Veko nie je namontované správne. Otočte rukoväť v smere hodinových ručičiek a skontrolujte, či sú ikony  a  zarovnané. - Skontrolujte, či je tesniaci krúžok správne umiestnený okolo vrchného veka. - Skontrolujte, či je plávajúci ventil dobre vyčistený. - Stlačte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, aby sa tlak uvoľnil, kým plavák úplne neklesne.
Mám ťažkosti pri otváraní horného veka po uvoľnení tlaku.	- Stlačte tlačidlo na manuálne uvoľnenie tlaku, aby sa tlak uvoľnil, kým plavák úplne neklesne. - Uistite sa, že ikony  a  sú zarovnané. - Na dne plávajúceho ventilu a plaváka sa môžu hromadiť zvyšky potravín. Nesnažte sa ho otvoriť silou, pretože by ste sa mohli popáliť. Počkajte približne 30 minút, kým sa spotrebič úplne ochladí, plavák zatlačte nadol a potom opakovane jemne otáčajte rukoväťou dopredu a dozadu. - Plávajúci ventil a plavák očistite podľa pokynov na čistenie.
Jedlo nie je uvarené.	- Zvolila sa nesprávna funkcia alebo sa zvolil nesprávny čas, predĺžte dobu varenia alebo zmeňte spôsob varenia. - Pred zapnutím zariadenia Multicooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnca nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt. - Poškodený ohrevný článok alebo zdeformovaný vnútorný hrniec. Zariadenie na prípravu jedla odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Z veka alebo z vypúšťacieho otvoru pary uniká vzduch alebo para.	- Tesniaci krúžok nie je namontovaný správne. Skontrolujte, či je správne umiestnený okolo vrchného veka. - Na tesniacom krúžku sa nachádzajú zvyšky jedla. Zabezpečte, aby bol tesniaci krúžok čistý. - Na plávajúcom ventile sa nachádzajú zvyšky jedla. Vyčistite plávajúci ventil. - Veko nie je úplne zatvorené a uzamknuté. Zabezpečte, aby bolo veko úplne upevnené a uzamknuté v správnej polohe.

Problém	Riešenie
Na displeji sa zobrazí „E1“.	• Snímač ohrevného článku má prerušený obvod. Vezmite spotrebič k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Na displeji sa zobrazí E2.	• Snímač ohrevného článku má skrat. Vezmite spotrebič k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Na displeji sa zobrazí E3.	• Teplota ohrevného článku presahuje 200 °C. Skontrolujte, či je vnútorný hrniec správne umiestnený na ohrevnom článku.
Na displeji sa zobrazí „E4“.	• Je zapnutý spínač nízkeho tlaku a teplota ohrevného článku je nižšia ako 70 °C. Vezmite spotrebič k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Na displeji sa zobrazí E5.	• Odpojte sieťový kábel, stlačte tlačidlo manuálneho uvoľnenia tlaku alebo spotrebič nechajte prirodzene vychladnúť, kým plavák neklesne. • Otvorte veko a znovu pripojte napájanie, aby ste mohli pokračovať v prevádzke. Pri používaní programu Opekanie/džem/zahusťovanie omáčky sa uistite, že je veko otvorené. • Ak sa problém ani po vykonaní uvedených krokov nevyrieši, odneste spotrebič k predajcovi spoločnosti Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Na displeji sa zobrazí E6.	• Odpojte sieťový kábel, stlačte tlačidlo manuálneho uvoľnenia tlaku alebo spotrebič nechajte prirodzene vychladnúť, kým plavák neklesne, potom môžete otvoriť veko. • Tesniaci krúžok nie je namontovaný správne. Skontrolujte, či je správne umiestnený okolo vrchného veka. • Na tesniacom krúžku sa nachádzajú zvyšky jedla. Zabezpečte, aby bol tesniaci krúžok čistý. • Na plávajúcom ventile sa nachádzajú zvyšky jedla. Vyčistite plávajúci ventil. • Vrchné veko nie je úplne zatvorené a uzamknuté. Uistite sa, že vrchné veko je úplne zaistené v správnej polohe.
Vyššie uvedené problémy existujú aj naďalej.	• Multicooker zaznamenal poruchu. V danom prípade: (1) Služba na opravu svojpomocne. Kontaktujte centrum starostlivosti o zákazníkov a možno budeme schopní poskytnúť vám pokyny na vyriešenie problému s videom. (2) Servis po prinesení spotrebiča. Výrobok zaneste do servisného strediska spoločnosti Philips. (3) Servis na mieste. Kontaktujte nás a my vám pomôžeme dohodnúť bezplatnú opravu vášho výrobku autorizovanú spoločnosťou Philips.

Vsebina

1 Pomembno	407
Elektromagnetna polja (EMF)	408
2 Vaš večnamenski kuhalnik	409
Vsebina škatle	409
Pregled izdelka	410
Pregled gumbov	411
3 Uporaba večnamenskega kuhalnika	412
Pred prvo uporabo	412
Program priprave	413
Priprava	415
Kuhanje pod pritiskom	416
Kuhanje na pari	417
Počasno kuhanje	419
Stew (Obara)	420
Jogurt in marmelada	421
Peka	421
Pogrevanje	422
Praženje/hitra popeka	422
Zgoščevanje omake	423
Nastavitev časa/pritiska/ temperature priprave	424
Nastavitev zakasnitve začetka	425
Dodajanje sestavin	426
Nastavitev menija priljubljenih	427

4 Čiščenje in vzdrževanje	428
Parna enota	428
Zgornji pokrov	429
Notranja posoda	430
Ponovno sestavljanje	430
Notranjost	431
Zunanost	431
Dodatna oprema in notranja posoda	431
5 Recikliranje	431
6 Garancija in podpora	431
7 Specifikacije	432
8 Odpravljanje težav	432

1 Pomembno

Pred uporabo večnamenskega aparata natančno preberite te varnostne napotke in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Aparata ne potaplajte v tekočino.

Opozorilo

- Aparat ni namenjen uporabi s strani otrok in oseb z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Aparat mora biti postavljen stabilno, ročaji aparata (če jih ima) pa morajo biti postavljeni tako, da se prepreči polivanje vročih tekočin.
- Ta aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
 - čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - vikendi;
 - sobe v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih;
 - gostišča, ki nudijo prenočišča z zajtrkom.
- Če je komplet napajalnega kabla poškodovan, ga zamenjajte s kompletom, ki ga nudi proizvajalec.
- Aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površina grelnega elementa je lahko vroča še nekaj časa po uporabi.
- OPOZORILO: pazite, da ne polijete električnega priključka, da se izognete morebitnim nevarnostim.
- OPOZORILO: vedno upoštevajte navodila in aparat uporabljajte pravilno, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.
- V skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku z mehko, vlažno krpo očistite površine, ki pridejo v stik s hrano, in odstranite vse ostanke hrane iz aparata.
- Preden aparat priključite v električno omrežje, preverite, ali na aparatu

navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

- Aparat priključite samo na ozemljeno električno vtičnico. Vtičnik mora biti pravilno vstavljen v omrežno vtičnico.
- Aparata ne uporabljajte, če so vtič, napajalni kabel, notranja posoda, tesnilni obroč ali glavno ohišje poškodovani.
- Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Preden vtič priključite v vtičnico, preverite, ali so grelni element, senzor za temperaturo in zunanja stena notranje posode čisti in suhi.
- Aparata ne priključujte na električno vtičnico in ne pritiskajte gumbov na nadzorni plošči, če imate mokre roke.

Opomba

- Simbol, ki je naveden na aparatu, pomeni: Pozor, vroče površine. Ne dotikajte se vročih površin, da se ne opečete. 
- Aparata ne smete postaviti neposredno pod omrežno vtičnico.
- POZOR: pri čiščenju ne uporabljajte alkalnih čistil, saj lahko poškodujete aparat. Uporabljajte mehko krpo in blag detergent.
- Ne uporabljajte dodatkov ali delov drugih proizvajalcev, ki jih Philips izrecno ne priporoča. Uporaba takšnih dodatkov ali delov razveljavi garancijo.
- Aparata ne izpostavljajte visokim temperaturam in ga ne odlagajte na delujoč ali vroč štedilnik ali kuhalnik.
- Aparata ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi.
- Aparat postavite na stabilno, ravno in vodoravno površino.
- Preden vtičnik priključite v električno vtičnico in aparat vklopite, postavite notranjo posodo v aparat.
- Za kuhanje riža notranje posode ne smete položiti neposredno na odprt plamen.
- Notranje posode ne uporabljajte, če je deformirana.
- Med delovanjem aparata lahko dostopne površine postanejo vroče.
- Ko se dotikate aparata, bodite zelo previdni.

- Pazite na vročo paro, ki med pripravo uhaja iz pokrova za uhajanje pare ali iz aparata, ko odprete pokrov. Da se ne bi poškodovali s paro, rok in obraza ne približujte aparatu.
- Aparata med delovanjem ne dvigajte in ne premikajte.
- Nikoli ne smete preseči najvišje ravni vode, označene v notranji posodi, saj lahko ta prekipi, kar lahko povzroči morebitne nevarnosti.
- Poskrbite, da iz notranje posode pred kuhanjem, ohranjanjem toplote ali pogrevanjem riža odstranite pripomočke za kuhanje.
- Uporabljajte samo priložene pripomočke za pripravo. Izogibajte se uporabi ostrih pripomočkov.
- Da preprečite praske, odsvetujemo pripravo sestavin z rakci in školjkami. Pred pripravo odstranite trde lupine.
- V odprtino za paro ne vstavljajte kovinskih ali drugih predmetov.
- Na pokrov ne postavljajte magnetnih snovi. Aparata ne uporabljajte v bližini magnetnih snovi.
- Pred čiščenjem počakajte, da se aparat ohladi.
- Aparat po uporabi očistite. Aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Če aparata dlje časa ne boste uporabljali, ga izključite iz omrežne vtičnice.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Obiščite spletno mesto **www.philips.com/support** in si prenesite uporabniški priročnik.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

2 Vaš večnamenski kuhalnik

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

Da bi v celoti izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Vsebina škatle

Glavna enota

Žlica 2-v-1

Napajalni kabel

Stekleni pokrov

Letak s pomembnimi informacijami

Notranja posoda

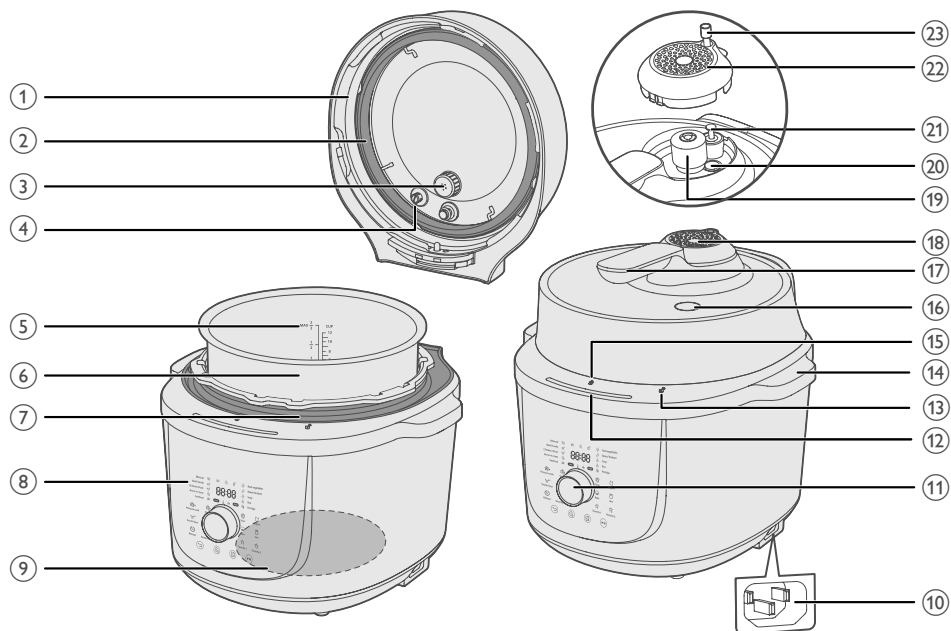
Merilna posodica

Nosilec za kuhanje na sopari

Vodnik za hiter začetek



Pregled izdelka



①	Zgornji pokrov	⑬	Položaj odklenjenega pokrova
②	Tesnilni obroček	⑭	Stranski ročaj
③	Pokrov za preprečevanje blokiranja	⑮	Položaj zaklenjenega pokrova
④	Varnostni ventil	⑯	Gumb za ročno sprostitvev pritiska
⑤	Oznaka nivoja vode	⑰	Ročaj
⑥	Notranja posoda	⑱	Parna enota
⑦	Kondenzacijski rob	⑲	Ventil za sproščanje pritiska
⑧	Nadzorna plošča	⑳	Paličica za sproščanje pritiska
⑨	Grelni element	㉑	Lebdeč ventil
⑩	Električna vtičnica	㉒	Pokrov za uhajanje pare
⑪	Vrtljivi gumb	㉓	Plovec
⑫	Indikator postopka obdelave		

Pregled gumbov



Upravljalni gumbi

	Gumb za vrnitev/preklic		Gumb za praženje/hitro popeko
	Gumb za zakasnitev vklopa		Gumb za počasno kuhanje
	Gumb za dodajanje sestavin		Gumb za peko
	Gumb za vklop		Gumb za marmelado
	Gumb za kuhanje pod pritiskom		Gumb za pogrevanje
	Gumb Para		Gumb za zgoščevanje omak
	Gumb za enolončnico		Gumb za priljubljeno 1
	Gumb za jogurt		Gumb za priljubljeno 2

Indikatorji

	Indikator ohranjanja toplote		Indikator pritiska
	Indikator temperature		Indikator odklenjenega pokrova
	Indikator nizke temperature/pritiska		Indikator zakasnitve vklopa
	Indikator visoke temperature/pritiska		Stanje pripravljenosti

3 Uporaba večnamenskega kuhalnika

Pred prvo uporabo

- 1 Z aparata odstranite vso embalažo.
- 2 Iz notranje posode odstranite vse pripomočke.
- 3 Pred prvo uporabo temeljito očistite dele večnamenskega kuhalnika (glejte poglavje "Čiščenje in vzdrževanje").

Opomba

- Pred uporabo izdelka pozorno preberite uporabniški priročnik.
- Aparat postavite na ravno površino.
- Pred prvo uporabo z aparata odstranite reklamno nalepko.
- Pred začetkom uporabe večnamenskega kuhalnika se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- Prepričajte se, da se notranja posoda pravilno dotika grelnega elementa.

Program priprave

Funkcija priprave	Podfunkcija priprave	Privzeti čas priprave	Nastavljivi čas priprave	Privzeti pritisk/temperatura	Nastavljivo območje pritiska/temperature
Kuhanje pod pritiskom 	Ročno ()	5 minut	2–59 minut	Nizek pritisk	Nizek/visok pritisk
	Govedina/jagnjetina ()	40 minut	13–59 minut	Visok pritisk	Ni na voljo
	Piščanec/raca ()	25 minut	12–59 minut	Visok pritisk	Ni na voljo
	Meso s kostmi ()	25 minut	20–59 minut	Visok pritisk	Ni na voljo
	Morski sadeži ()	3 minut	1–59 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Gomoljasta zelenjava ()	5 minut	2–10 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Stročnice/kite ()	30 minut	25–59 minut	Visok pritisk	Ni na voljo
	Juha ()	30 minut	25–59 minut	Visok pritisk	Ni na voljo
	Riž ()	14 minut	Ni na voljo	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Kaša ()	15 minut	2–59 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
Počasno kuhanje 	Ročno ()	2 uri	2–12 ur	Nizka temperatura	Nizka/visoka temperatura
	Govedina/jagnjetina ()	6 ur	2–12 ur	Visoka temperatura	Ni na voljo
	Piščanec/raca ()	4 ure	2–12 ur	Visoka temperatura	Ni na voljo
	Meso s kostmi ()	6 ur	2–12 ur	Visoka temperatura	Ni na voljo
	Morski sadeži ()	2 uri	2–12 ur	Nizka temperatura	Ni na voljo
	Juha ()	2 uri	2–12 ur	Nizka temperatura	Ni na voljo
Kuhanje na pari 	Ročno ()	10 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Govedina/jagnjetina ()	20 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Piščanec/raca ()	15 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Meso s kostmi ()	20 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Morski sadeži ()	3 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo
	Riž ()	14 minut	3–30 minut	Nizek pritisk	Ni na voljo

Funkcija priprave	Podfunkcija priprave	Privzeti čas priprave	Nastavljivi čas priprave	Privzeti pritisk/ temperatura	Nastavljivo območje pritiska/ temperature
Enolončnica 	Ročno ()	1 ura	0,5–10 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
	Govedina/jagnjetina ()	2 uri	0,5–10 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
	Piščanec/raca ()	1 ura	0,5–10 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
	Meso s kostmi ()	2 uri	0,5–10 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
	Morski sadeži ()	30 minut	0,5–10 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
Praženje/hitro popeka 		3 minut	3–59 minut	Nizka temperatura	Nizka/visoka temperatura
Jogurt 		8 ur	6–12 ur	Stalna temperatura	Ni na voljo
Peka 		45 minut	10–59 minut	Stalna temperatura	Ni na voljo
Marmelada 		55 minut	25–59 minut	Stalna temperatura	Ni na voljo
Pogrevanje 		15 minut	15–59 minut	Stalna temperatura	Ni na voljo
Zgoščevanje omake 		8 minut	8–15 minut	Stalna temperatura	Ni na voljo

Opomba

- Ko uporabljate funkcijo za **kuhanje pod pritiskom**  in **kuhanje na pari** , uporabite pokrov za kuhanje pod pritiskom.
- Ko uporabljate funkciji za **pripravo pod pritiskom**  in **paro** , pokrov za kuhanje pod pritiskom do konca zaprite in ga zaklenite.
- Ko uporabljate funkcije za **praženje/popeko** , **marmelado**  in **zgoščevanje omake** , pustite pokrov odprt.
- Aparat samodejno preklapi v stanje pripravljenosti po 2 minutah nedejavnosti. Pritisnite gumb, da napravo zbudite in izberete program priprave.
- Stekljeni pokrov lahko uporabite za funkciji za **obaro**  ali **počasno kuhanje** .
- Za programe za kuhanje s pritiskom (kot sta **kuhanje pod pritiskom**  in **kuhanje na paro** ) se privzeti čas priprave, prikazan na zaslonu, nanaša na čas za ohranjanje pritiska. Skupen čas priprave je sestavljen iz časa segrevanja, časa ohranjanja pritiska in časa sproščanja pritiska.
- Dejanski čas priprave se lahko razlikuje glede na količino hrane (riž), vode, napetosti, temperature, temperature vode in kakovosti hrane.

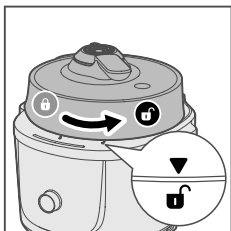
Priprava

Opomba

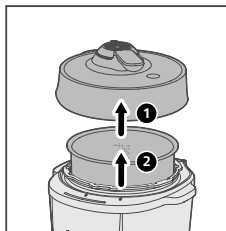
- Notranje posode ne napolnite z živili in tekočino manj od oznake za najmanjši nivo vode ali več od oznake za največji nivo vode.
- Navedenih količin oziroma najvišje ravni vode, označene v notranji posodi, ne smete preseči, saj lahko ta prekipi iz večnamenskega kuhalnika.
- Zgornji pokrov uporabite za večino programov priprave, zlasti za kuhanje pod pritiskom in program kuhanja s paro.
- Notranje posode ne polnite s hrano, ki se med pripravo razširi (npr. fižolom, posušenimi ali gostimi tekočimi živili), več kot do 1/2 s tekočino vred.
- Pri pripravi riža upoštevajte oznake za nivoje na notranji strani notranje posode. Nivo vode lahko prilagodite glede na vrsto riža in lastne želje. Ne presežite ravni vode, ki je označena na notranji strani notranje posode.
- Po začetku priprave jedi lahko s pritiskom gumba  končate trenutni postopek; aparat v tem primeru preide v način za izbiro menija.

Preden začnete večnamenski kuhalnik uporabljati za pripravo hrane, sledite naslednjim korakom za pripravo:

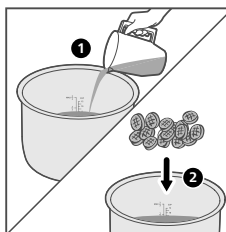
- 1 Zavrtite ročaj v levo, da odprete pokrov, in preverite, ali sta oznaki  in  poravnani.



- 2 Vzemite notranjo posodo iz večnamenskega kuhalnika.



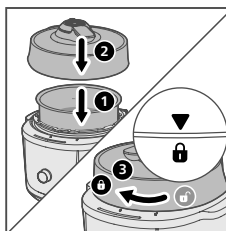
- 3 Dodajte vodo in druge sestavine v notranjo posodo.



- 4 Zunanjo steno notranje posode obrišite do suhega.



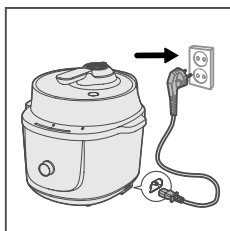
- 5 Vstavite notranjo posodo v večnamenski kuhalnik. Nato zaprite pokrov, tako da ročaj zavrtite v desno, in preverite, ali sta oznaki  in  poravnani.



Opomba

- Prepričajte se, da je zunanost notranje posode suha in čista ter da na grelnem elementu ni ostankov.
- Prepričajte se, da se notranja posoda pravilno dotika grelnega elementa.

6 Vtič priključite v električno vtičnico.



Kuhanje pod pritiskom

Opomba

- Preden začnete postopek priprave, preverite, ali je zgornji pokrov dobro zaklenjen.
- Preverite, ali je ventil za sprostitve pritiska pravilno nameščen.
- Preverite, ali je tesnilni obroček v dobrem stanju in pravilno nameščen.
- Preverite, ali je pokrov za uhajanje pare pravilno nameščen.

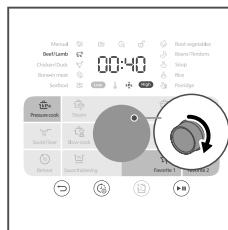
Za čas kuhanja pod tlakom in območje uravnavanja tlaka glejte poglavje "Program priprave".

- 1 Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- 2 Pritisnite gumb za **kuhanje pod pritiskom**, da izberete kuhanje pod pritiskom ().



3 Zavrtite gumb in izberite nastavev za **govedino/jagnjetino**.

↳ Izbrana funkcija priprave utripa in na zaslonu se prikaže privzeti čas priprave.



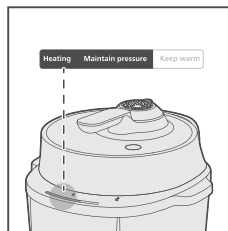
Opomba

- V programu priprave z nastavljenim časom priprave lahko zavrtite gumb in nastavite čas priprave. Glejte poglavje "**Nastavitev časa/pritiska/temperature priprave**".

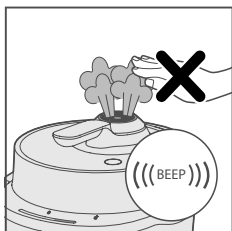
4 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



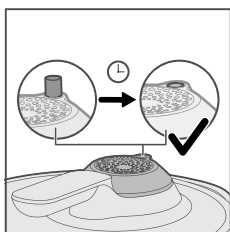
5 Ko večnamenski kuhalnik doseže pritisk za kuhanje, se začne odštevanje časa za ohranjanje pritiska.



- 6 Ko čas za ohranjanja pritiska poteče, večnamenski kuhalnik preklopi v stopnjo sprostitve pritiska in začne sproščati pritisk. Pokrova za uhajanje pare se ne dotikajte.



- 7 Ko je pritisk sproščen, se plovec do konca spusti.



- 8 Večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

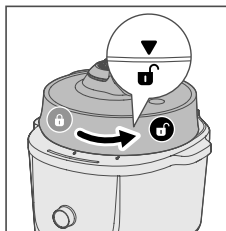
↳ Svetili začne indikator ohranjanja toplote ().



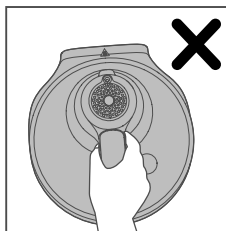
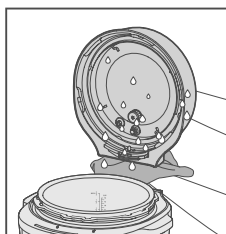
Opomba

- Para bo izstopila samodejno, kar lahko traja nekaj minut, odvisno od količine tekočine v notranjosti.
- Ne uporabljajte gumba za ročno sprostitvev pritiska, ko pripravljate lepljive tekočine, kot je riževa juha ali fižol, saj ta lahko prekipi.
- Preden pritisnete gumb za ročno sprostitvev pritiska, morate pritisniti gumb , da izklopite postopek samodejne sprostitvev pritiska.
- Za hitro sprostitvev pritiska lahko pritisnete tudi gumb za ročno sprostitvev pritiska na zgornjem pokrovu. Ko pritisnete gumb za ročno sprostitvev pritiska, bodite previdni, saj lahko vsebina prekipi. Če pride do prelivanja, takoj sprostitvev gumb.
- Ko je postopek priprave končan, izklopite večnamenski kuhalnik iz električne vtičnice.

- 9 Zgornji pokrov zavrtite, da ga odklenete.



- 10 Ko odpirate pokrov, s krpo odstranite vso hrano ali kondenzirano vodo, ki kaplja iz notranjosti pokrova, da se ne opečete.



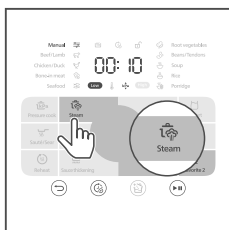
Kuhanje na pari



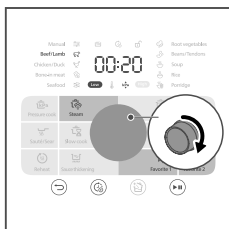
Opomba

- Preden začnete postopek priprave, preverite, ali je zgornji pokrov dobro zaklenjen.
- Preverite, ali je ventil za sprostitvev pritiska pravilno nameščen.
- Preverite, ali je tesnilni obroček v dobrem stanju in pravilno nameščen.
- Preverite, ali je pokrov za uhajanje pare pravilno nameščen.

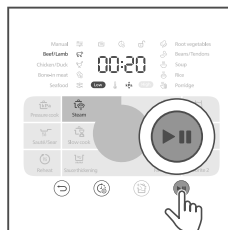
- 1 Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- 2 Nalijte vodo v notranjo posodo, da bo na voljo dovolj vode za pripravo pare. Nivo vrele vode mora biti pod nosilcem za kuhanje na sopari. Priporočena količina vode je do 2 merilni oznaki.
- 3 Vstavite nosilec za kuhanje na sopari v notranjo posodo. Vse sestavine položite na nosilec za kuhanje na sopari.
- 4 Pritisnite gumb za **paro**, da izberete funkcijo kuhanja na pari.



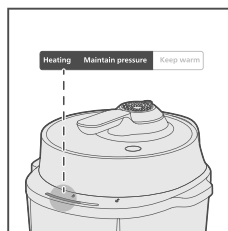
- 5 Zavrtite gumb in izberite nastavev za **govedino/jagnjetino**.
 ↳ Izbrana funkcija priprave utripa in na zaslonu se prikaže privzeti čas priprave.



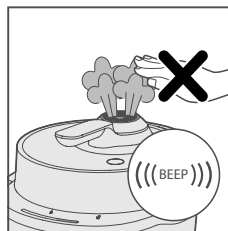
- 6 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



- 7 Ko večnamenski kuhalnik doseže pritisk za kuhanje, se začne odštevanje časa za ohranjanje pritiska.



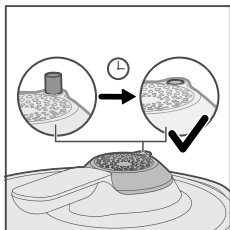
- 8 Ko čas za ohranjanje pritiska poteče, večnamenski kuhalnik preklopi v stopnjo sprostitve pritiska in začne sproščati pritisk. Pokrova za uhajanje pare se ne dotikajte.



Opomba

- Ko izberete program priprave, lahko pritisnete gumb in nastavite čas priprave. Glejte poglavje "**Nastavitve časa/pritiska/temperature priprave**".

- 9 Ko je pritisk sproščen, se plovec do konca spusti.



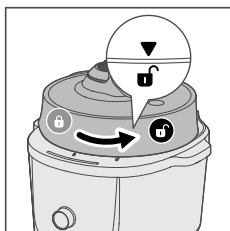
- 10 Večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

↳ Svetili začne indikator ohranjanja toplote (🔥).

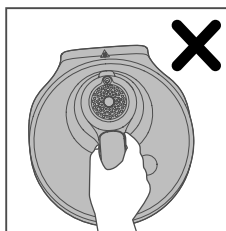
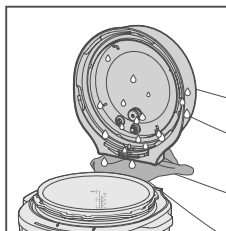
Opomba

- Para bo izstopila samodejno, kar lahko traja nekaj minut, odvisno od količine tekočine v notranjosti.
- Ne uporabljajte gumba za ročno sprostitvev pritiska, ko pripravljate lepljive tekočine, kot je riževa juha ali fižol, saj ta lahko prekipi.
- Preden pritisnete gumb za ročno sprostitvev pritiska, morate pritisniti gumb (▶▶), da izklopite postopek samodejne sprostitve pritiska.
- Za hitro sprostitvev pritiska lahko pritisnete tudi gumb za ročno sprostitvev pritiska na zgornjem pokrovu. Ko pritisnete gumb za ročno sprostitvev pritiska, bodite previdni, saj lahko vsebina prekipi. Če pride do prelivanja, takoj sprostitvev gumb.
- Ko je postopek priprave končan, izklopite večnamenski kuhalnik iz električne vtičnice.

- 11 Zgornji pokrov zavrtite, da ga odklenete.



- 12 Ko odpirate pokrov, s krpo odstranite vso hrano ali kondenzirano vodo, ki kaplja iz notranjosti pokrova, da se ne opečete.

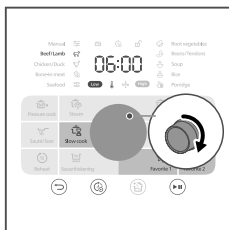


Počasno kuhanje

- 1 Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- 2 Pritisnite gumb za **počasno kuhanje**, da izberete funkcijo počasnega kuhanja.



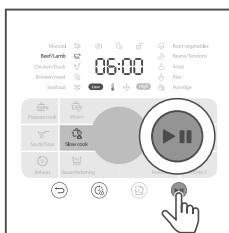
- 3 Zavrtite gumb in izberite nastavev za **govedino/jagnjetino**.
- ↳ Izbrana funkcija priprave utripa in na zaslonu se prikaže privzeti čas priprave.



Opomba

- Izberite ustrezen program glede na recept in sestavino.
- Ročnega programa ne uporabljajte za pripravo hrane, ki se lahko razširi ali zgosti, in notranje posode s hrano in tekočino ne napolnite več kot do 1/2.
- Ko izberete program priprave, lahko pritisnete gumb in nastavite čas ali temperaturo priprave (samo za **ročno**), glejte poglavje "**Nastavitev časa/pritiska/temperature priprave**".

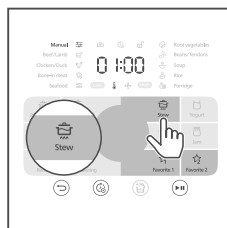
- 4 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



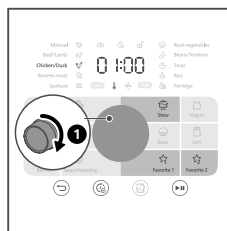
- 5 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

Stew (Obara)

- Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- Pritisnite gumb za **enolončnico**, da izberete funkcijo za enolončnico.



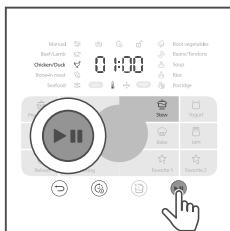
- 3 Zavrtite gumb in izberite nastavev za **piščanca/raco**.
- ↳ Izbrana funkcija priprave utripa in prikaže se privzeti čas priprave.



Opomba

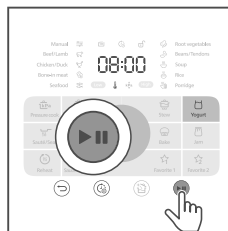
- Izberite ustrezen program glede na recept in sestavino.
- Ročnega programa ne uporabljajte za pripravo hrane, ki se lahko razširi ali zgosti, in notranje posode s hrano in tekočino ne napolnite več kot do 1/2.
- Ko izberete program priprave, lahko pritisnete gumb in nastavite čas priprave. Glejte poglavje "**Nastavitev časa/pritiska/temperature priprave**".

- 4 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



- 5 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

- 4 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



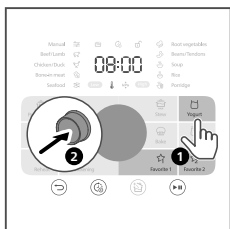
- 5 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik zapiska in samodejno preklopi v način pripravljenosti.

Jogurt in marmelada

Opomba

- Ko uporabljate funkcijo za **Marmelado**, mora biti pokrov odprt.

- Vse sestavine dobro premešajte in jih vstavite v notranjo posodo.
- Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- Pritisnite gumb za **jogurt in marmelado**. Pritisnite gumb, da potrdite izbor.



Opomba

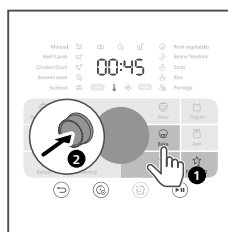
- Če želite pripraviti bolj gosto marmelado, preprosto podaljšajte čas priprave s funkcijo za marmelado.
- Ko izberete program priprave, lahko pritisnete gumb in nastavite čas priprave. Glejte poglavje "**Nastavitve časa/pritiska/temperature priprave**".

Peka

- Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- Vse sestavite dobro premešajte in jih vstavite v notranjo posodo.
- Pritisnite gumb za **peko**. Pritisnite gumb, da potrdite izbor.

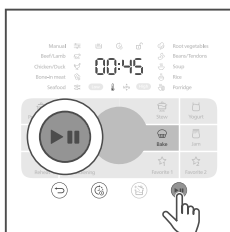
Opomba

- Ko izberete program priprave, lahko z vrtenjem gumba nastavite čas priprave, nato pa gumb pritisnete, da potrdite izbor.

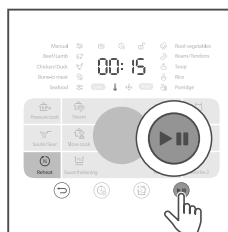


- 4 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.

- 5 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



- 6 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



- 6 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

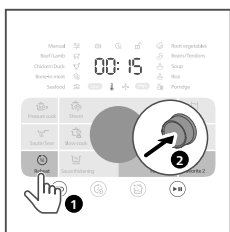
- 7 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

Pogrevanje

- 1 Premešajte ohlajeno jed in jo enakomerno razporedite po notranji posodi.
- 2 Hrani dodajte nekaj vode, da se ne izsuši. Količino vode prilagodite količini hrane.
- 3 Zaprite pokrov, vtič vklopite v vtičnico in vklopite aparat.
- 4 Pritisnite gumb za **pogrevanje**, da izberete funkcijo pogrevanja.

Opomba

- Ko izberete program priprave, lahko z vrtenjem gumba nastavite čas priprave, nato pa gumb pritisnite, da potrdite izbor.



- 5 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.

Praženje/hitra popeka

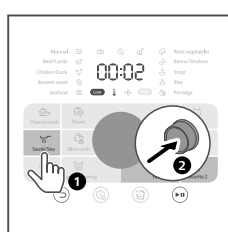
Opomba

- Ko uporabljate funkcijo za **praženje/hitro popeko**, mora biti pokrov odprt.

- 1 Sledite korakom v poglavju "Priprava".
- 2 Pritisnite gumb za **praženje/hitro popeko**.

Opomba

- Ko izberete program priprave, lahko z vrtenjem gumba nastavite čas priprave, nato pa gumb pritisnite, da potrdite izbor.



- 3 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.
- 4 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



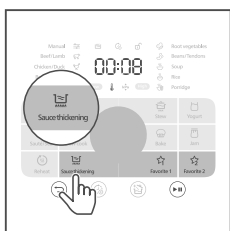
- 5 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik preklopi v način pripravljenosti.

Zgoščevanje omake

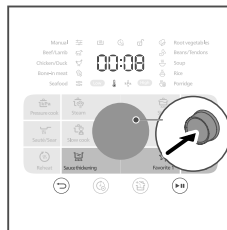
Opomba

- Ko uporabljate to funkcijo, pustite pokrov odprt.
- Če želite funkcijo za **zgoščevanje omake** med delovanjem izklopiti, pritisnite gumb .

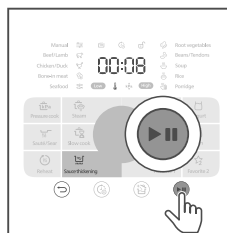
- 1 Pritisnite gumb .
- ↳ Prikaže se privzeti čas priprave.



- 2 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.



- 3 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.



- 4 Ko je postopek priprave končan, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote.

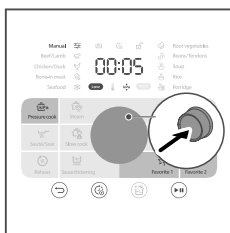
Nastavitev časa/pritiska/ temperature priprave

Opomba

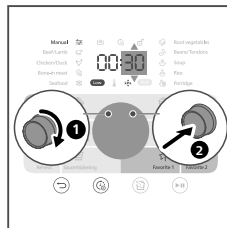
- Pritisk lahko nastavite samo za način **kuhanje pod pritiskom – ročno** (nizek ali visok).
- Temperaturo lahko nastavite za **kuhanje pod pritiskom – ročno** (nizek ali visok) in **praženje/popeko** (nizka in visoka).
- Ko nastavite čas priprave, pritisk ali temperaturo, pritisnite gumb  da se vrnete na prejšnji korak.
- Če je nastavljen čas priprave manj kot 1 uro, se z vsakim zasukom gumba čas spremeni v korakih po 1 minuto.
- Če je nastavljen čas priprave več kot 1 uro, se z vsakim zasukom gumba čas spremeni v korakih po 1 uro. Najprej nastavite ure in nato minute.

1 Izberite želeno funkcijo.

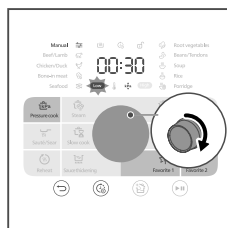
- ↳ Za **pripravo pod pritiskom, počasno kuhanje, paro, enolončnico** najprej pritisnite gumb, nato pa nastavite čas priprave.
- ↳ Za **peko, marmelado, jogurt, praženje/hitro popeko, pogrevanje in zgoščevanje omake** zavrtite gumb, da takoj nastavite čas priprave.



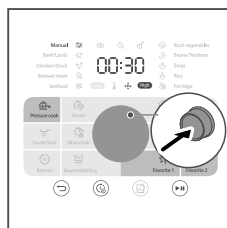
- 2 Zavrtite gumb, da nastavite čas priprave. Pritisnite gumb, da potrdite izbor.



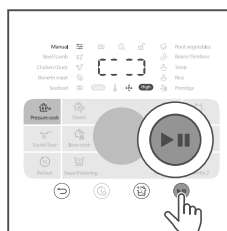
- 3 Zavrtite gumb, da nastavite raven pritiska.



- 4 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.



- 5 Pritisnite gumb , da vklopite začetek priprave. Večnamenski kuhalnik začne delovati v izbranem načinu.

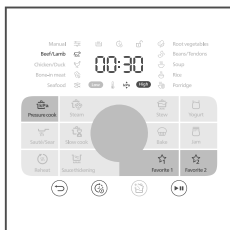


Nastavitev zakasnitve začetka

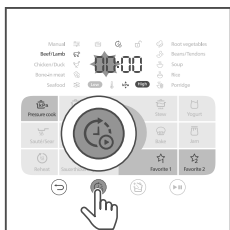
Opomba

- Priprava se začne, ko poteče nastavljeni čas.
- Zakasnitev začetka ni na voljo za **praženje/popeko, marmelado, zgoščevanje omake in pogrevanje**.
- S pokvarljivo hrano ne uporabljajte dolge zakasnitve začetka, saj se hrana lahko pred začetkom priprave pokvari.

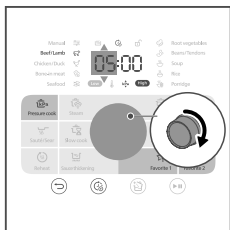
1 Izberite želeno funkcijo.



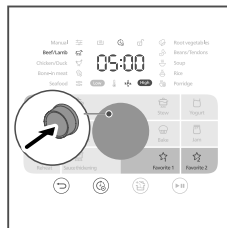
2 Pritisnite gumb (⌚), da nastavite čas zakasnitve začetka.



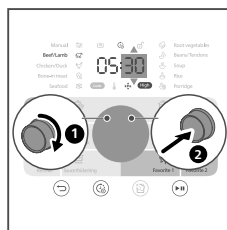
3 Zavrtite gumb in nastavite ure.



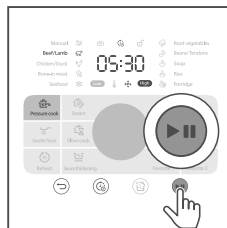
4 Pritisnite gumb, da potrdite izbor.



5 Zavrtite gumb in nastavite minute. Pritisnite gumb, da potrdite izbor.

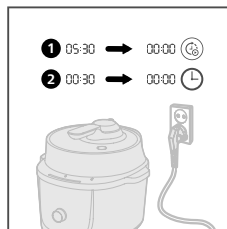


6 Pritisnite (⏻) gumb za začetek segrevanja.



7 Ko čas zakasnitve začetka poteče, se začne priprava.

- Ko je priprava končana, večnamenski kuhalnik samodejno preklopi v način ohranjanja toplote in vklopi se indikator za ohranjanje toplote.



Dodajanje sestavin

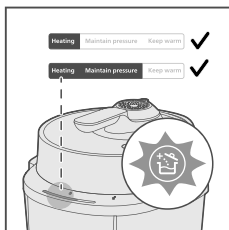
S to funkcijo lahko med postopkom kuhanja pod pritiskom odprete pokrov in dodate sestavine.

Opomba

- Funkcija za dodajanje sestavin je na voljo za vse menije priprave pod pritiskom, razen za riž in kašo.

- Po začetku priprave v načinu **segrevanja** ali **ohranjanja pritisk** gumb  zasveti, če izbrana funkcija podpira dodajanje sestavin.

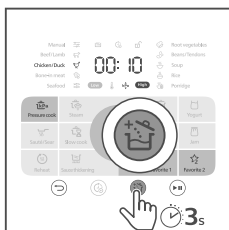
↳ Gumb  zasveti.



- Gumb  lahko držite 3 sekunde pritisnjen kadarkoli med postopkom **segrevanja** ali **ohranjanja pritiska**.

↳ Gumb  utripa.

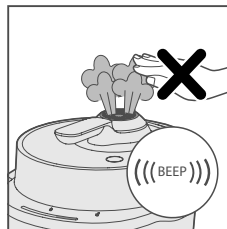
↳ Trenutni postopek priprave se prekine, večnamenski kuhalnik 5-krat zapiska in začne sproščati pritisk.



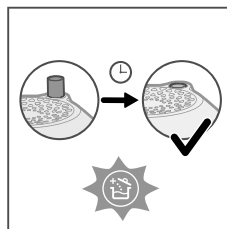
Opomba

- Če po pritisku gumba , pritisnete gumb , bo večnamenski kuhalnik preklical postopek dodajanja sestavin in nadaljeval s prejšnjim programom priprave.

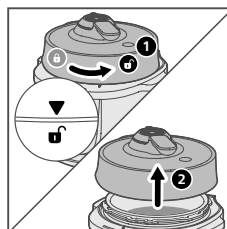
POZOR: VROČA PARA! Pokrova za uhajanje pare se ne dotikajte.



- Ko je pritisk sproščen, se plovec do konca spusti.



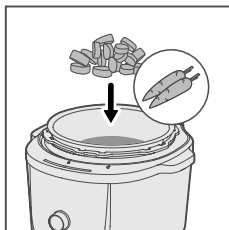
- Zavrtite ročaj v levo, da odprete pokrov, in preverite, ali sta oznaki  in  poravnani.



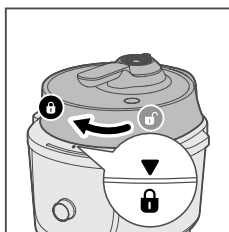
Opomba

- Če težko odprete pokrov, pritisnite gumb za ročno sprostitvev pritiska, da sproščate pritisk, dokler se plovec do konca ne spusti.

- 5 Dodajte več sestavin.



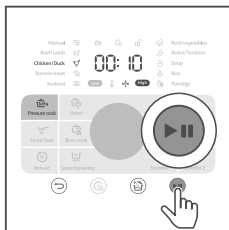
- 6 Zaprite pokrov, tako da ročaj obrnete v desno, in preverite, ali sta oznaki in poravnani.



Opomba

- Če težko zaprete pokrov, pred obračanjem ročaja za zapiranje pritisnite gumb za ročno sprostitve pritiska, da sproščate pritisk, dokler se plovec ne spusti do konca, prepričajte se, da je pokrov popolnoma nameščen in poravnani s kondenzacijskim robom (ni dvigovanja na zadnji strani).

- 7 Pritisnite gumb za nadaljevanje priprave.



Nastavitev menija priljubljenih

Katerakoli dva menija lahko nastavite kot "Moja priljubljena". Pred spreminjanjem nastavitev sta dva privzeta menija:

- : Kuhanje pod pritiskom -Govedina/jagnjetina
- : Počasno kuhanje -Juha

Če želite - spremeniti v možnost **Peka**, sledite spodnjim korakom:

- 1 Pritisnite gumb za **peko**.



- 2 Gumb držite pritisnjen 3 sekunde.

↳ Gumb dvakrat utripne.

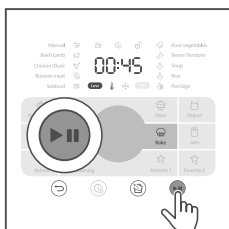
↳ Aparat zapiska.



- 3 Sledite korakom 1 in 2, da nastavite priljubljeno 2 .
- 4 Pritisnite gumb  ali  za dostop do menija.



- 5 Pritisnite gumb , da zaženete postopek priprave.



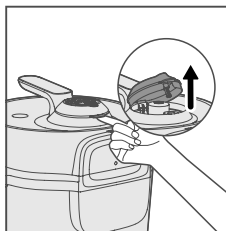
4 Čiščenje in vzdrževanje

Opomba

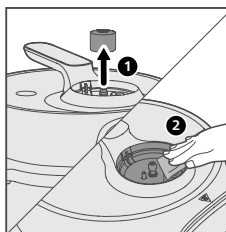
- Pred začetkom čiščenja večnamenski kuhalnik izklopite iz električnega omrežja.
- Pred čiščenjem počakajte, da se večnamenski kuhalnik dovolj ohladi.
- Večnamenski kuhalnik očistite po vsaki uporabi.

Parna enota

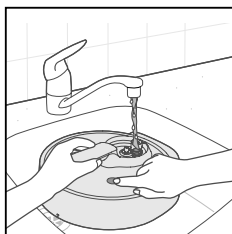
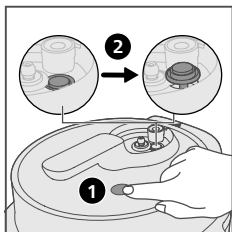
- Odstranite pokrov za uhajanje pare.



- Odstranite ventil za sproščanje pritiska in z vlažno krpo očistite ostanke hrane v notranjosti parne enote.



- Pritisnite gumb za sprostitvev pritiska, paličica za sprostitvev pritiska bo izskočila navzgor, nato pa lahko očistite ostanke hrane in sperete pod tekočo vodo.

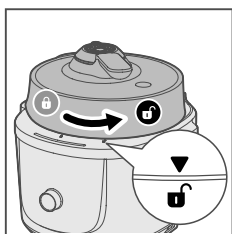


Opomba

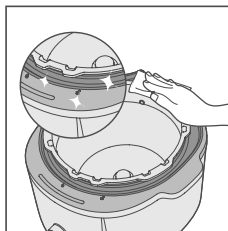
- Če pride do prelivanja, temeljito očistite plovec.

Zgornji pokrov

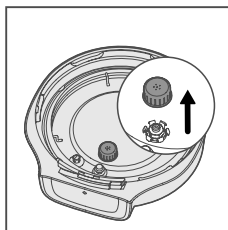
- Zavrtite ročaj v levo, da odprete pokrov, in preverite, ali sta oznaki  in ▼ poravnani.



- Temeljito očistite kondenzacijski rob.

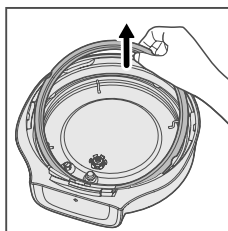


- Odstranite pokrov za preprečevanje blokiranja.

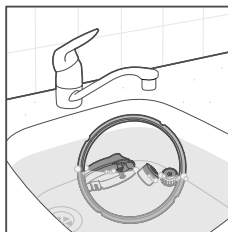


Opomba

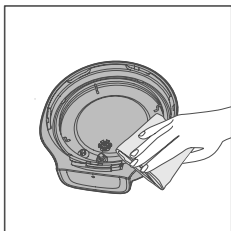
- Tesnilnega obročka ne odstranite na silo.
- Odstranite tesnilni obroč.



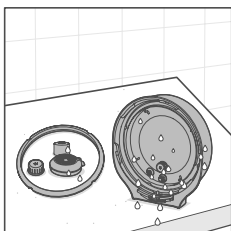
- Vse dele namočite v vodi in jih očistite z gobico. Odstranite vse ostanke hrane.



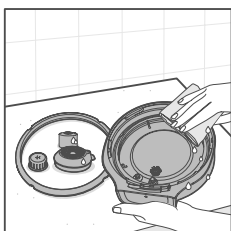
- Zgornji pokrov obrišite do čistega z vlažno krpo.



- Ko zgornji pokrov očistite, ga postavite pokonci, da odvečna voda odteče. Nato zgornji pokrov obrišite do suhega z mehko krpo.



- Vse dele osušite z mehko brisačo.



Notranja posoda



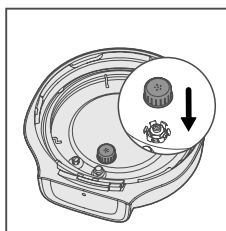
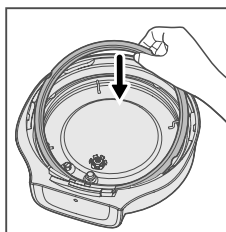
Opomba

- Ne uporabljajte kovinskih lopatk ali drugih trdih orodij, sicer lahko poškodujete notranjo posodo.
- Notranjo posodo očistite z blagim detergentom ali mlačno vodo, da odstranite prah, olje in umazanijo.

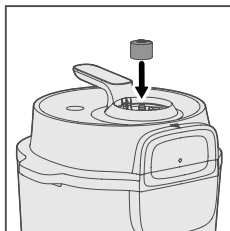


Ponovno sestavljanje

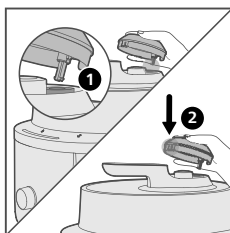
- Znova namestite tesnilni obroček in pokrov za preprečevanje blokiranja.



- Znova namestite ventil za sprostitvev pritiska.



- Poravnajte plovce z odprtino v parni enoti in znova namestite pokrov za uhanje pare.



Notranjost

Notranjost zunanega pokrova in glavnega ohišja ter grelni element:

- Obrišite z vlažno krpo.
- Odstranite vse ostanke hrane iz večnamenskega kuhalnika.

Zunanost

Površina zgornjega pokrova in zunanja površina glavnega ohišja:

- Obrišite s krpo, navlaženo z milnico.
- Nadzorno ploščo brišite samo z mehko in suho krpo.

Dodatna oprema in notranja posoda

Žlica 2-v-1, nosilec za kuhanje na sopari, stekleni pokrov in notranja posoda.

- Namočite v vroči vodi in očistite z gobico.

5 Recikliranje

Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki (2012/19/EU). Upoštevajte državne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pripomorete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.



6 Garancija in podpora

1. Firma in naslov sedeža garanta: Versuni Netherlands B.V., Claude Debussylaan 88, Amsterdam
2. Garancijski rok prične teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Podatki o izdelku so razvidni iz dokazila o nakupu
4. Versuni jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.
5. Pravice potrošnika, če blago nima lastnosti navedenih v garancijskem listu:
Če podjetju Philips v obdobju trajanja garancije predložite veljaven zahtevek, bo po lastni presoji:
 - (i) popravilo izdelek Philips z uporabo novih ali rabljenih originalnih delov Philips, ki so bili preskušeni in so prestali funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali
 - (ii) zamenjalo izdelek Philips z nadomestnim izdelkom enakega modela (ali z vašim dovoljenjem z izdelkom, ki ima enake ali zelo podobne funkcije kot originalni izdelek – npr. drug model z enakimi funkcijami ali enak model v drugi barvi), ki je nov ali sestavljen iz novih in/ali rabljenih originalnih delov Philips ter je bil preskušen in je preстал funkcionalne zahteve podjetja Philips, ali
 - (iii) vrnilo kupnino v zameno za izdelek Philips.
6. Postopek, ki ga mora potrošnik uporabiti za uveljavljanje garancije: Potrošnik pri pooblaščenem servisu predloži dokazila o veljavnosti garancije in nemudoma omogoči pregled reklamiranega blaga.
7. Rok za rešitev reklamacije: 30 dni z možnostjo podaljšanja za največ 15 dni.
8. Trajanje garancijskega roka: 24 mesecev.

9. Ozemeljsko območje veljavnosti garancije: Globalna.

10. Opozorilo, potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

11. Garant zagotavlja potrošniku vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še tri leta po poteku garancije

12. Pooblaščen servis: Ježek servis in trgovina d.o.o., Cesta 24. junija 2, 1231 Ljubljana Črnuče, tel. 38640720333, info@servis-jezek.si

7 Specifikacije

Številke modelov	HD2633
Vhodna moč priprave	1000 W
Nazivna prostornina	6,0 l



Opomba

- Večnamenski kuhalnik izklopite iz električnega omrežja, če ga dlje časa ne boste uporabljali.

8 Odpravljanje težav

Če imate težave z uporabo aparata, si oglejte naslednje točke, preden se obrnete na servis. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Rešitev
Imam težave z zapiranjem zgornjega pokrova.	• Pokrov ni pravilno nameščen. Ročico obrnite v desno, da bosta oznaki  in ▼ poravnani. • Preverite, ali je tesnilni obroček dobro nameščen okrog zgornjega pokrova. • Preverite, ali je ventil s plovcem dobro očiščen. • Pritiskajte gumb za ročno sprostitve pritiska, da sprostite pritisk in se plovec do konca spusti.
Imam težave z odpiranjem zgornjega pokrova, ko se tlak sprosti.	• Pritiskajte gumb za ročno sprostitve pritiska, da sprostite pritisk in se plovec do konca spusti. • Preverite, ali sta oznaki  in ▼ poravnani. • Na dnu ventila s plovcem in plovca se lahko nakopičijo ostanki hrane. Ne skušajte ga odpreti na silo, saj se lahko opečete. Počakajte približno 30 minut, da se aparat do konca ohladi, plovec potisnite navzdol in nato ročaj večkrat nežno zavrtite nazaj in naprej. • Ventil s plovcem in plovec očistite v skladu z navodili za čiščenje.
Hrana ni pripravljena.	• Izbrana je bila neustrezna funkcija ali čas. Podaljšajte čas priprave ali spremenite način priprave. • Preden vklopite večnamenski kuhalnik, se prepričajte, da na grelnem elementu in zunanosti notranje posode ni ostankov. • Grelni element je poškodovan ali pa je notranja posoda deformirana. Aparat odnesite k Philipsovemu prodajalcu ali pa na popravilo na pooblaščen servis Philips.

Težava	Rešitev
Skozi pokrov ali kanal za paro pušča para.	- Krožno tesnilo ni dobro nameščeno. Preverite, ali je dobro nameščeno okoli zgornjega pokrova. - V krožnem tesnilu so ostanki hrane. Poskrbite, da bo krožno tesnilo čisto. - Na lebdečem ventilu so ostanki hrane. Očistite lebdeči ventil. - Pokrov ni povsem zaprt in zaklenjen. Poskrbite, da je pokrov povsem zaprt in zaklenjen v pravilnem položaju.
Na zaslonu se prikaže E1.	Senzor grelnega elementa ima odprto vezje. Aparat nesite Philipsovemu prodajalcu ali v servisni center, ki ga je pooblastil Philips.
Na zaslonu se prikaže E2.	Senzor grelnega elementa ima kratki stik. Aparat nesite Philipsovemu prodajalcu ali v servisni center, ki ga je pooblastil Philips.
Na zaslonu se prikaže E3.	Temperatura grelnega elementa presega 200 °C. Preverite, ali je notranja posoda dobro nameščena na grelni element.
Na zaslonu se prikaže E4.	Stikalo za nizki pritisk je vklopljeno in temperatura grelnega elementa je pod 70 °C. Aparat nesite Philipsovemu prodajalcu ali v servisni center, ki ga je pooblastil Philips.
Na zaslonu se prikaže E5.	- Izključite napajalni kabel, pritisnite gumb za ročno sprostitvev, da sprostite pritisk, ali pustite, da se naravno ohladi, dokler plovec ne pade. - Odprite pokrov in ponovno priključite napajanje, da nadaljujete z uporabo. Ko uporabljate program za praženje/marmelado/ zgoščevanje omake, pustite pokrov odprt. - Če z zgornjimi rešitvami ne odpravite težave, aparat nesite Philipsovemu prodajalcu ali v servisni center, ki ga je pooblastil Philips.
Na zaslonu se prikaže E6.	- Izključite napajalni kabel, pritisnite gumb za ročno sprostitvev, da sprostite pritisk, ali pustite, da se naravno ohladi, dokler plovec ne pade, nato pa lahko odprete pokrov. - Krožno tesnilo ni dobro nameščeno. Preverite, ali je dobro nameščeno okoli zgornjega pokrova. - V krožnem tesnilu so ostanki hrane. Poskrbite, da bo krožno tesnilo čisto. - Na lebdečem ventilu so ostanki hrane. Očistite lebdeči ventil. - Zgornji pokrov ni do konca zaprt in zaklenjen. Preverite, ali je zgornji pokrov do konca zaklenjen v pravilnem položaju.
Zgornje težave še vedno obstajajo.	Večnamenski kuhalnik ne deluje pravilno. V tem primeru imate naslednje možnosti: (1) Sam svoj mojster. Obrnite se na center za pomoč uporabnikom in morda vam bomo lahko posredovali video navodila, kako rešiti težavo. (2) Oddaja aparata na servis. Izdelek nesite na Philipsov servisni center. (3) Popravilo na lokaciji. Obrnite se na nas in uredili bomo popravilo vašega izdelka s strani Philipsovega pooblaščenega servisa brez dodatnih stroškov.

Përmbajtja

1 E rëndësishme	435
Fushat elektromagnetike (EMF)	436
2 Tenxherja me presion	437
Çfarë ka në kuti	437
Përmbledhje e produktit	438
Përmbledhje e komandave	439
3 Përdorimi i tenxheres me presion	440
Përpara përdorimit të parë	440
Programi i gatimit	441
Përgatitjet	443
Gatimi me presion	444
Avull	446
Gatim i ngadaltë	448
Zierje	449
Kos dhe reçel	449
Pjekje	450
Ringrohje	450
Tiganisje/kaurdisje	451
Trashje salce	451
Rregulloni kohën e gatimit/ presionin/temperaturën	452
Rregulloni kohën e nisjes së vonuar	453
Shtimi i përbërësve	454
Caktimi i menysë sime të preferuar	456

4 Pastrimi dhe mirëmbajtja	457
Kutia e avullit	457
Kapak i sipërm	457
Enë e brendshme	459
Rivendoseni	459
Brenda	459
E jashtme	459
Aksesorët dhe ena e brendshme	459
5 Riciklimi	460
6 Garancia dhe mbështetja	460
7 Specifikimet	460
8 Diagnostikimi	461

1 E rëndësishme

Lexojeni këtë fletëpalosje me kujdes përpara se ta përdorni pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Pajisja nuk duhet të zhytet.

Paralajmërim

- Kjo pajisje nuk synohet për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të reduktuara fizike, shqisore apo mendore, apo mungesë përvojë, apo njohurish përveç nëse kanë marrë mbikëqyrje apo udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Fëmijët duhen mbikëqyrur për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje duhet vendosur në pozicion të qëndrueshëm me dorezat (nëse ka) të vendosura për të shmangur derdhjen e lëngjeve të nxehta.
- Kjo pajisje synohet për përdorim shtëpiak dhe të ngjashëm, si p.sh.:
 - ambientet e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
 - shtëpi fermash;
 - nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera të tipit rezidencial;
 - Ambiente për fjetje dhe mëngjes.
- Nëse kompleti i kordonit elektrik dëmtohet, duhet zëvendësuar me komplet kordonit të ofruar nga prodhuesi.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqja e rezistencës ka nxehtësi të mbetur pas përdorimit.
- KUIJDES: Sigurohuni të shmangni derdhjet mbi lidhjet elektrike për të shmangur rreziqet e mundshme.
- KUIJDES: Gjithmonë ndiqni udhëzimet dhe përdoreni pajisjen siç duhet për të shmangur lëndimet e mundshme.

- Sipas udhëzimeve të përshkruara në këtë manual përdorimi, përdorni një leckë të butë dhe të lagur për të pastruar sipërfaqet në kontakt me ushqimin dhe sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura në pajisje.
- Përpara se ta lidhni pajisjen kontrolloni nëse tensioni i përcaktuar mbi pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Pajisjen lidhjeni vetëm me priza të tokëzuara. Sigurohuni gjithnjë që spina të jetë futur mirë në prizë.
- Mos e përdorni pajisjen nëse dëmtohet spina, kordoni elektrik, ena e brendshme, gomina apo trupi kryesor.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tavolinës apo të syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Sigurohuni që elementi i ngrohjes, sensori i temperaturës dhe pjesa e jashtme e enës së brendshme të jenë të pastra dhe të thata para se të vendosni spinën në prizë.
- Mos futni pajisjen në prizë dhe mos shtypni asnjë nga butonat me duar të lagura në panelin e kontrollit.

Kujdes

- Simboli i shënuar në pajisje do të thotë "Kujdes, sipërfaqe të nxehta", mos e prekni sipërfaqen e nxehtë për të shmangur djegien.
- Pajisja nuk duhet vendosur direkt poshtë një prize elektrike.
- KUIJDES: Për të parandaluar dëmtimin e pajisjes, mos përdorni solucione bazike pastrimi, përdorni pecetë të butë dhe detergjent të lehtë.
- Mos përdorni kurrë aksesore apo pjesë nga prodhues të tjetër apo që nuk rekomandohen konkretisht nga "Philips". Nëse përdorni aksesore apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Mos e ekspozoni pajisjen në temperatura të larta, as mos e vendosni në sobë apo tenxhere të ndezur ose që është ende e nxehtë.
- Mos e ekspozoni pajisjen ndaj dritës së drejtpërdrejtë të diellit.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të rrafshët.



- Vendoseni gjithnjë enën e brendshme në pajisje përpara se të vendosni spinën në prizën dhe ta ndizni.
- Mos e vendosni enën e brendshme drejtpërdrejt mbi zjarr për të gatuar oriz.
- Mos e përdorni enën e brendshme nëse është deformuar.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen kur pajisja është në punë.
- Bëni kujdes të mëtëjshëm kur prekni pajisjen.
- Bëni kujdes nga avulli i nxehtë që del nga kapaku i avullit gjatë gatimit ose nga pajisja kur hapni kapakun. Mbajini duart dhe fytyrën larg pajisjes për të shmangur avullin.
- Mos e ngrini e lëvizni pajisjen kur është duke punuar.
- Mos e tejkaloni nivelin maksimal të ujit të treguar në enën e brendshme për të parandaluar derdhjen që mund të shkaktojë rreziqe.
- Mos i vendosni mjetet e gatimit brenda enës gjatë gatimit, mbajtjes ngrohtë apo ringrohjes së orizit.
- Përdorni vetëm mjetet e dhëna të gatimit. Shmangni përdorimin e mjeteve të mprehta.
- Për të shmangur gërvishtjet, nuk rekomandohet të gatuni ingredientë me krustace dhe butakë. Hiqini zhguajt e fortë para gatimit.
- Mos futni sende metalike apo substanca të huaja në vrimën e avullit.
- Mos vendosni substanca magnetike në kapak. Mos e përdorni pajisjen pranë substancave magnetike.
- Lëreni gjithnjë pajisjen të ftohet përpara se ta pastroni apo zhvendosni.
- Pastrojeni gjithnjë pajisjen pas përdorimit. Mos e pastroni pajisjen në enëlarëse.
- Hiqeni gjithnjë nga priza pajisjen nëse nuk përdoret për një periudhë më të gjatë.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmëprofesionale, apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe Philips refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëme të mundshme të shkaktuara.
- Vizitoni www.philips.com/support për të shkarkuar manualin e përdorimit.

Fushat elektromagnetike (EMF)

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

2 Tenxherja me presion

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Çfarë ka në kuti

Njësia kryesore

Luga 2-në-1

Kordoni elektrik

Kapaku i qelqit

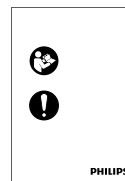
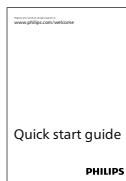
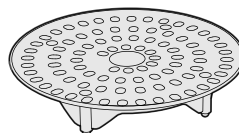
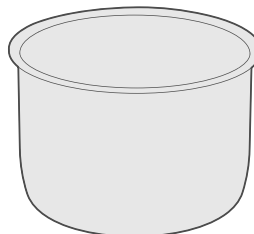
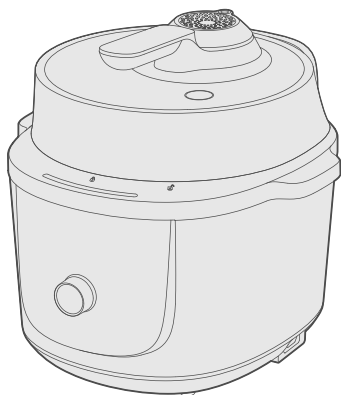
Fletëpalosje me informacione të rëndësishme

Ena brendshme

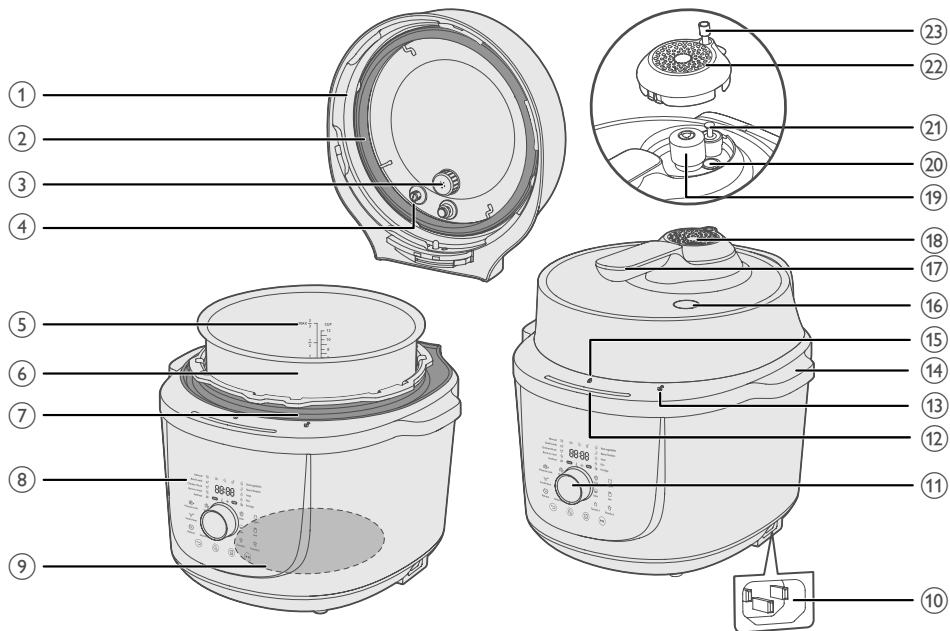
Kupa e matjes

Skara e avullit

Udhëzuesi i hapave të parë



Përmbledhje e produktit



①	Kapak i sipërm	⑬	Pozicioni i shkyçjes së kapakut
②	Gomina rrethore	⑭	Dorezë anësore
③	Kapaku antiblokim	⑮	Pozicioni i kyçjes së kapakut
④	Valvulë sigurie	⑯	Butoni i çlirimit manual të presionit
⑤	Tregues i nivelit të ujit	⑰	Doreza
⑥	Enë e brendshme	⑱	Kutia e avullit
⑦	Buza e kondensimit	⑲	Valvula e çlirimit të presionit
⑧	Paneli i kontrollit	⑳	Shufër për lirimin e presionit
⑨	Rezistencë	㉑	Valvulë pluskuese
⑩	Priza elektrike	㉒	Kapaku i avullit
⑪	Rrotulla	㉓	Pluskues
⑫	Shiriti tregues i ecurisë së gatimit		

Përmbledhje e komandave



Butonat e komandimit

	Butoni i ekzekutimit/anulimit		Butoni i tiganisjes/kaurdisjes
	Butoni i nisjes së vonuar		Butoni i gatimit të ngadaltë
	Butoni i shtimit të përbërësit		Butoni i pjekjes
	Butoni i nisjes		Butoni i reçelit
	Butoni i gatimit me presion		Butoni i cilësimit të ringrohjes
	Butoni i avullit		Butoni i trashjes së salcës
	Butoni i zierjes		Butoni i preferencës 1
	Butoni i kosit		Butoni i preferencës 2

Treguesit

	Treguesi i ruajtjes së ngrohtësisë		Treguesi i presionit
	Treguesi i temperaturës		Treguesi i kapakut të shkyçur
	Treguesi i temperaturës/presionit të ulët		Treguesi i nisjes së vonuar
	Treguesi i temperaturë/presionit të lartë		Modaliteti pasiv

3 Përdorimi i tenxheres me presion

Përpara përdorimit të parë

- 1 Hiqni të gjitha materialet e paketimit nga pajisja.
- 2 Nxirrni të gjithë aksesoret nga ena e brendshme.
- 3 Pastrojini mirë pjesët e tenxheres me presion para se ta përdorni për herë të parë (shih kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").



Shënim

- Lexojeni me kujdes manualin përpara përdorimit.
- Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë.
- Hiqni ngjitësen promocionale në pajisje përpara përdorimit të parë.
- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e tenxheres me presion.
- Sigurohuni që ena e brendshme të jetë në kontaktin e duhur me rezistencën.

Programi i gatimit

Funksioni i gatimit	Funksioni i nëngatimit	Koha e parazgjedhur e gatimit	Koha e rregullueshme e gatimit	Presioni/ temperatura e parazgjedhur	Diapazoni i rregullueshëm i presionit/ temperaturës
Gatim me presion 	Manual ()	5 minuta	2-59 minuta	Presion i ulët	Presioni i ulët/i lartë
	Viç/qingj ()	40 minuta	13-59 minuta	Presion i lartë	NA
	Pulë/rosë ()	25 minuta	12-59 minuta	Presion i lartë	NA
	Mish me kockë ()	25 minuta	20-59 minuta	Presion i lartë	NA
	Ushqime deti ()	3 minuta	1-59 minuta	Presion i ulët	NA
	Zhardhokë ()	5 minuta	2-10 minuta	Presion i ulët	NA
	Bishtaja/tendona ()	30 minuta	25-59 minuta	Presion i lartë	NA
	Supë ()	30 minuta	25-59 minuta	Presion i lartë	NA
	Oriz ()	14 minuta	NA	Presion i ulët	NA
Gatim i ngadaltë 	Qull ()	15 minuta	2-59 minuta	Presion i ulët	NA
	Manual ()	2 orë	2-12 orë	Temperaturë e ulët	Temperaturë e ulët/lartë
	Viç/qingj ()	6 orë	2-12 orë	Temperaturë e lartë	NA
	Pulë/rosë ()	4 orë	2-12 orë	Temperaturë e lartë	NA
	Mish me kockë ()	6 orë	2-12 orë	Temperaturë e lartë	NA
	Ushqime deti ()	2 orë	2-12 orë	Temperaturë e ulët	NA
	Supë ()	2 orë	2-12 orë	Temperaturë e ulët	NA

Funksioni i gatimit	Funksioni i nëngatimit	Koha e parazgjedhur e gatimit	Koha e rregullueshme e gatimit	Presioni/ temperatura e parazgjedhur	Diapazoni i rregullueshëm i presionit/ temperaturës
Avull 	Manual ()	10 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
	Viç/qingj ()	20 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
	Pulë/rosë ()	15 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
	Mish me kockë ()	20 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
	Ushqime deti ()	3 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
	Oriz ()	14 minuta	3-30 minuta	Presion i ulët	NA
Zierje 	Manual ()	1 orë	0,5-10 orë	Temperaturë konstante	NA
	Viç/qingj ()	2 orë	0,5-10 orë	Temperaturë konstante	NA
	Pulë/rosë ()	1 orë	0,5-10 orë	Temperaturë konstante	NA
	Mish me kockë ()	2 orë	0,5-10 orë	Temperaturë konstante	NA
	Ushqime deti ()	30 minuta	0,5-10 orë	Temperaturë konstante	NA
Tiganisje/kaurdisje 		3 minuta	3-59 minuta	Temperaturë e ulët	Temperaturë e ulët/lartë
Kos 		8 orë	6-12 orë	Temperaturë konstante	NA
Pjekje 		45 minuta	10-59 minuta	Temperaturë konstante	NA
Reçel 		55 minuta	25-59 minuta	Temperaturë konstante	NA
Ringrohje 		15 minuta	15-59 minuta	Temperaturë konstante	NA
Trashje salce 		8 minuta	8-15 minuta	Temperaturë konstante	NA

Shënim

- Mos e përdorni kapakun e gatimit nën presion me funksionet **Pressure cook**  dhe **Steam** .
- Mbylleni dhe kyçeni plotësisht kapakun e gatimit me presion kur përdorni këto funksione: **Pressure cook** , **Steam** .
- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni **Sauté/Sear** , **Jam**  dhe **Sauce thickening** .
- Pajisja hyn automatikisht në modalitetin pasiv pas 2 minutash pasiviteti. Për ta zgjuar pajisjen dhe për të zgjedhur një program gatimi, shtypni rrotullën.
- Mund ta përdorni kapakun prej qelqi për këto funksione: **Stew**  ose **Slow cook** .
- Për programet e presionit (si p.sh. **Pressure cook**  dhe **Steam** ) , koha e parazgjedhur e gatimit e treguar në ekran i referohet kohës së ruajtjes së presionit. Koha totale e gatimit përbëhet nga koha e ngrohjes + koha e ruajtjes së presionit + koha e çlirimit të presionit.
- Koha aktuale e gatimit do të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit (orizit), ujit, tensionit, temperaturës, temperaturës së ujit dhe cilësisë së ushqimit.

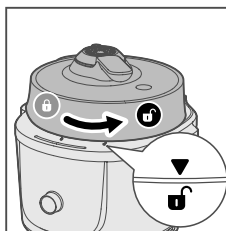
Përgatitjet

Shënim

- Mos e mbushni enën e brendshme me ushqim dhe lëng më pak se minimumi i treguesve të nivelit të ujit, as më shumë se maksimumi i treguesve të nivelit të ujit.
- Mos e tejkaloni volumnin e treguar dhe as mos e tejkaloni nivelin maksimal të ujit të treguar në enën e brendshme, pasi kjo mund të shkaktojë derdhjen e tenxheres me presion.
- Përdorni kapakun e sipërm për shumicën e programeve të gatimit dhe veçanërisht për gatimin me presion dhe programin me avull.
- Për ushqime që bzymehen gjatë gatimit (si p.sh. fasule, ushqime të thara ose ushqime të lëngëta viskoze), mos e mbushni enën e brendshme me më shumë se 1/2 me ushqim dhe lëng.
- Për gatim orizi, ndiqni treguesit e nivelit të ujit në brendësi të enës së brendshme. Mund ta rregulloni nivelin e ujit për lloje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës suaj. Mos e tejkaloni nivelin e ujit të treguar në brendësi të enës së brendshme.
- Pasi të fillojë procesi i gatimit, mund të shtypni  për të përfunduar punën aktuale dhe pajisja kalon në modalitetin e zgjedhjes së menysë.

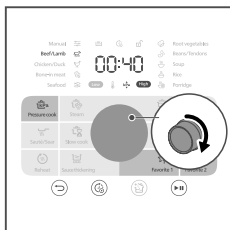
Para se ta përdorni tenxheren me presion për të gatuar ushqim, ndiqni më poshtë hapat e përgatitjes:

- 1 Kthejeni dorezën në drejtim kundërorar për të hapur kapakun, sigurohuni që ikonat  dhe  të jenë të drejtuara.

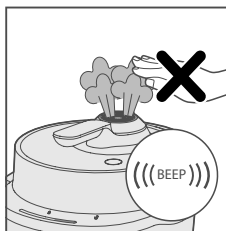


3 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur **Beef/ Lamb**.

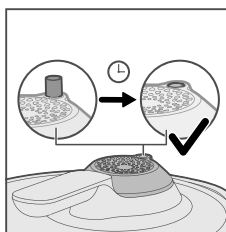
- ↳ Funkzioni i zgjedhur i gatimit pulson, dhe koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.



6 Kur ka kaluar koha e mbajtjes së presionit, tenxherja me presion kalon në fazën e çlirimit të presionit. Mos e prekni kapakun e avullit.



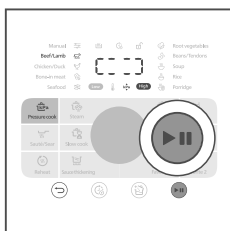
7 Kur çlirohet presioni, pluskuesi do të bjerë plotësisht.



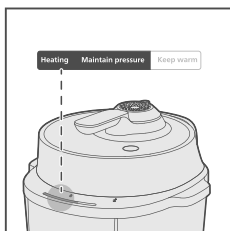
Shënim

- Për programin e gatimit me kohë gatimi të rregullueshme, mund ta rrotulloni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, shihni kapitullin "Rregulloni kohën e gatimit/presionin/temperaturën".

4 Shtypni butonin për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



5 Kur tenxherja me presion arrin presionin e gatimit, koha e mbajtjes së presionit fillon numërimin mbrapsht.



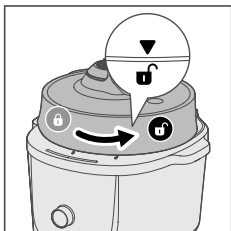
8 Tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

- ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë (.

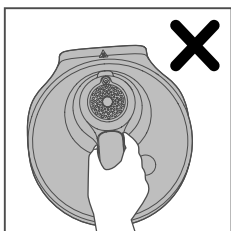
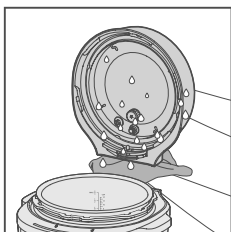
Shënim

- Avulli do të çlirohet automatikisht, duke marrë disa minuta në varësi të sasisë së lëngut brenda.
- Mos e përdorni butonin e çlirimit manual të presionit kur gatuar lëng ngjites, si p.sh. qull, fasule, pasi mund të shkaktojë derdhje.
- Përpara se të shtypni butonin e çlirimit manual të presionit duhet të shtypni butonin  për të çaktivizuar procesin "çlirimit automatik të presionit".
- Mund dhe të shtypni butonin manual të çlirimit të presionit në kapakun e sipërm për të çliruar me shpejtësi presionin. Kini kujdes në lidhje me tejmbushjen kur shtypni butonin e lirimit manual të presionit. Në rast se ka tejmbushje, lëshojeni menjëherë butonin.
- Pas përfundimit të procesit të gatimit, hiqeni tenxheren me presion nga prizë.

- 9 Rrotulloni kapakun e sipërm në pozicionin e shkygjes.



- 10 Kur hapni kapakun, përdorni një peshqir për të mbledhur ushqimin ose ujin e kondensuar që piken nga brenda kapakut për të parandaluar djegien.

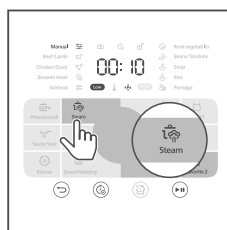


Avull

Shënim

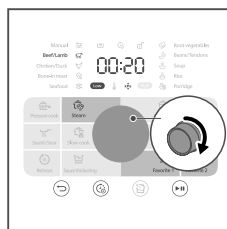
- Sigurohuni që kapaku i sipërm të jetë i kyçur siç duhet përpara fillimit të procesit të gatimit.
- Sigurohuni që valvula e çlirimit të presionit të avullit të jetë instaluar siç duhet.
- Sigurohuni që unaza e izolimit të jetë në gjendje të mirë dhe të instaluar siç duhet.
- Kontrolloni nëse kapaku i avullit është instaluar siç duhet.

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 2 Hidhni ujë në enën e brendshme, duke siguruar që të ketë ujë të mjaftueshëm për të prodhuar avull. Sigurohuni që niveli i ujit të mbetet nën skarën e avullimit kur zieni. Sasia e rekomanduar e ujit është deri në 2 shkallë.
- 3 Vendosni skarën e avullimit në enën e brendshme. Vendosni të gjithë përbërësit në skarën e avullimit.
- 4 Shtypni butonin **Steam** për të zgjedhur funksionin e gatimit me avull.



- 5 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur **Beef/ Lamb**.

- ↳ Funksioni i zgjedhur i gatimit pulson, dhe koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.



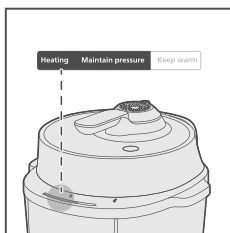
Shënim

- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund të shtypni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, shihni kapitullin "Rregulloni kohën/presionin/temperaturën e gatimit".

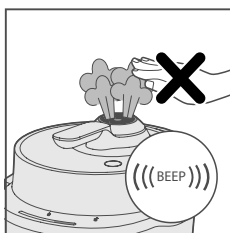
- 6 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



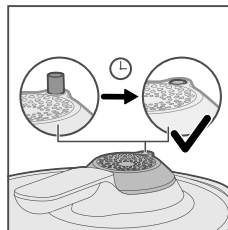
- 7 Kur tenxherja me presion arrin presionin e gatimit, koha e mbajtjes së presionit fillon numërimin mbrapsht.



- 8 Kur ka kaluar koha e mbajtjes së presionit, tenxherja me presion kalon në fazën e çlirimit të presionit. Mos e prekni kapakun e avullit.



- 9 Kur çlirohet presioni, pluskuesi do të bjerë plotësisht.

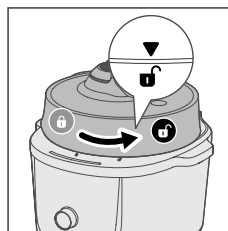


- 10 Tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.
↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë .

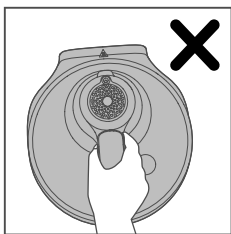
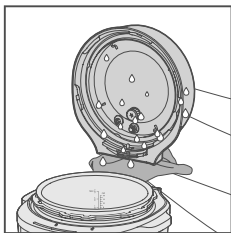
Shënim

- Avulli do të çlirohet automatikisht, duke marrë disa minuta në varësi të sasisë së lëngut brenda.
- Mos e përdorni butonin e çlirimit manual të presionit kur gatuani lëng ngjithës, si p.sh. qull, fasule, pasi mund të shkaktojë derdhje.
- Përpara se të shtypni butonin e çlirimit manual të presionit duhet të shtypni butonin  për të çaktivizuar procesin "çlirimit automatik të presionit".
- Mund dhe të shtypni butonin manual të çlirimit të presionit në kapakun e sipërm për të çliruar me shpejtësi presionin. Kini kujdes në lidhje me tejmbushjen kur shtypni butonin e lirimit manual të presionit. Në rast se ka tejmbushje, lëshojeni menjëherë butonin.
- Pas përfundimit të procesit të gatimit, hiqeni tenxheren me presion nga priza.

- 11 Rrotulloni kapakun e sipërm në pozicionin e shkyçjes.



- 12 Kur hapni kapakun, përdorni një peshqir për të mbledhur ushqimin ose ujin e kondensuar që piken nga brenda kapakut për të parandaluar djegien.



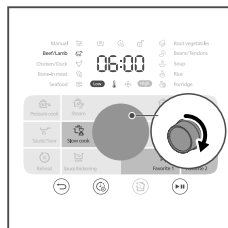
Gatim i ngadaltë

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 2 Shtypni butonin **Slow cook** për të zgjedhur funksionin e gatimit të ngadaltë.



- 3 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur **Beef/Lamb**.

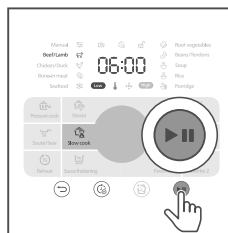
↳ Funksioni i zgjedhur i gatimit pulson, dhe koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.



Shënim

- Zgjidhni programin përkatës bazuar në recetën dhe përbërësin tuaj.
- Mos e përdorni programin manual për të gatuar ushqime që fryhen ose trashen lehtë dhe mos e mbushni tenxheren e brendshme me më shumë se 1/2 të mbushur me ushqim dhe lëng.
- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund të shtypni çelësin për të rregulluar kohën ose temperaturën e gatimit (vetëm për **Manual**), shihni kapitullin "**Rregulloni kohën/presionin/temperaturën e gatimit**".

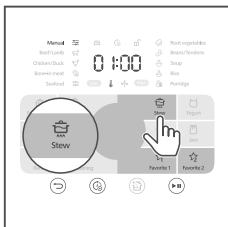
- 4 Shtypni butonin **▶▶** për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 5 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

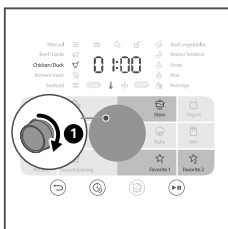
Zierje

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 2 Shtypni butonin **Stew** për të zgjedhur funksionin e zierjes.



- 3 Rrotulloni çelësin për të zgjedhur **Chicken/ Duck**.

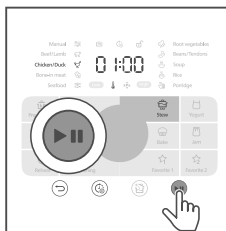
↳ Funkcioni i zgjedhur i gatimit pulson, dhe koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.



Shënim

- Zgjidhni programin përkatës bazuar në recetën dhe përbërësin tuaj.
- Mos e përdorni programin manual për të gatuar ushqime që fryhen ose trashen lehtë dhe mos e mbushni tenxheren e brendshme me më shumë se 1/2 të mbushur me ushqim dhe lëng.
- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund të shtypni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, shihni kapitullin "Rregulloni kohën/presionin/temperaturën e gatimit".

- 4 Shtypni butonin **▶▶** për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



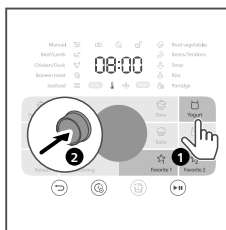
- 5 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

Kos dhe reçel

Shënim

- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni funksionin **Jam**.

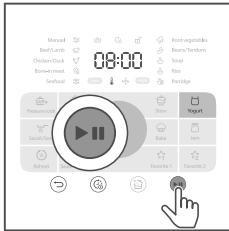
- 1 Përzieni mirë të gjithë përbërësit dhe vendoseni në enën e brendshme.
- 2 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 3 Shtypni butonin **Yogurt or Jam**. Shtypni rrotullën për të konfirmuar zgjedhjen.



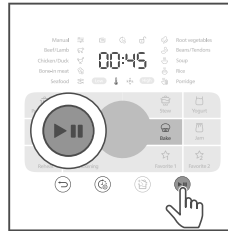
Shënim

- Nëse preferoni reçel të trashë, thjesht zgjatni kohën e gatimit në funksionin Jam.
- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund të shtypni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, shihni kapitullin "Rregulloni kohën/presionin/temperaturën e gatimit".

- 4 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 5 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 5 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion tingëllon dhe kalon automatikisht në modalitetin pasiv.

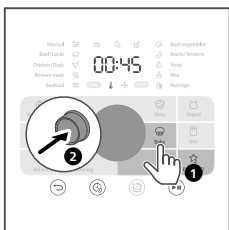
- 6 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

Pjekje

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 2 Përzieni mirë të gjithë përbërësit dhe vendoseni në enën e brendshme.
- 3 Shtypni butonin **Bake**. Shtypni rotullën për të konfirmuar zgjedhjen.

Shënim

- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund ta rrotulloni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, pastaj shtypni çelësin për të konfirmuar.



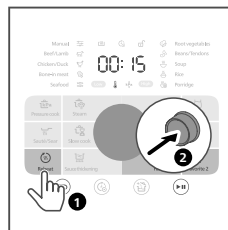
- 4 Shtypni çelësin për të konfirmuar zgjedhjen.

Ringrohje

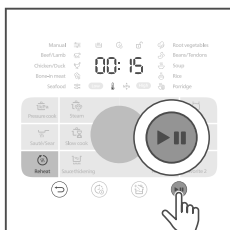
- 1 Shkrifëtojeni ushqimin e ftohur dhe shpërhapeni njëtrajtshëm në enën e brendshme.
- 2 Hidhni ujë në ushqim për të mos e lënë të thahet shumë. Sasia e ujit varet nga sasia e ushqimit.
- 3 Mbyllni kapakun, futni spinën në prizë dhe ndizni pajisjen.
- 4 Shtypni butonin **Reheat** për të zgjedhur funksionin e ringrohjes.

Shënim

- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund ta rrotulloni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, pastaj shtypni çelësin për të konfirmuar.



- 5 Shtypni çelësin për të konfirmuar zgjedhjen.
- 6 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 7 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

- 3 Shtypni çelësin për të konfirmuar zgjedhjen.
- 4 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 5 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon në modalitetin pasiv.

Tiganisje/kaurdisje

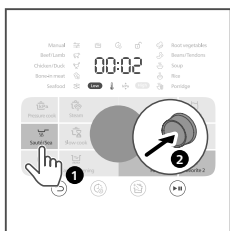
Shënim

- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni funksionin **Sauté/Sear**.

- 1 Ndiqni hapat te "Përgatitjet".
- 2 Shtypni butonin **Sauté/Sear**.

Shënim

- Pas zgjedhjes së një programi gatimi, mund ta rrotulloni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit, pastaj shtypni çelësin për të konfirmuar.



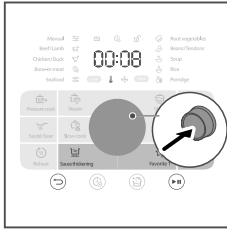
Shënim

- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni këtë funksion.
- Kur punon funksioni **Sauce thickening**, shtypni butonin  për të anuluar programin.

- 1 Shtypni butonin .
- ↳ Shfaqet koha bazë e gatimit.



- 2 Shtypni çelësin për të konfirmuar.



- 3 Shtypni butonin  për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.



- 4 Kur të përfundojë gatimi, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.

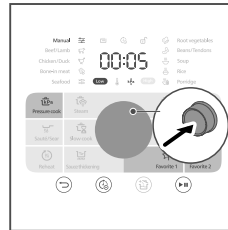
Rregulloni kohën e gatimit/ presionin/temperaturën

Shënim

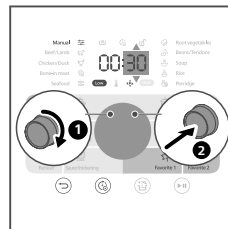
- Mund ta rregulloni presionin vetëm për **Pressure cook-Manual** (e lartë ose e ulët).
- Mund të rregulloni temperaturën për **Slow cook-Manual** (Low or High) dhe **Sauté/Sear** (Low or High).
- Kur rregulloni kohën, presionin ose temperaturën e gatimit, shtypni butonin  për t'u kthyer në hapin e mëparshëm.
- Nëse koha e rregullueshme e gatimit është më pak se 1 orë, çdo kthim i rrotullës e rregullon kohën në rritje 1-minutëshe.
- Nëse koha e rregullueshme e gatimit është më shumë se 1 orë, çdo kthim rregullon me rritje 1-orëshe. Caktoni orët fillimisht, pastaj caktoni minutat.

- 1 Zgjidhni një funksion të dëshiruar.

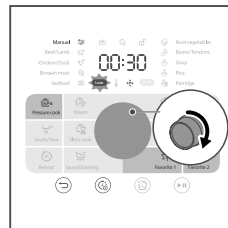
- ↳ Për **Pressure cook**, **Slow cook**, **Steam**, **Stew**, shtypni fillimisht çelësin dhe më pas rrotullojeni për të rregulluar kohën e gatimit.
- ↳ Për **Bake**, **Jam**, **Yogurt**, **Sauté/Sear**, **Reheat** dhe **Sauce thickening**, rrotulloni çelësin për të rregulluar drejtpërdrejt kohën e gatimit.



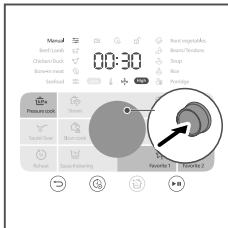
- 2 Rrotulloni çelësin për të rregulluar kohën e gatimit. Shtypni çelësin për të konfirmuar.



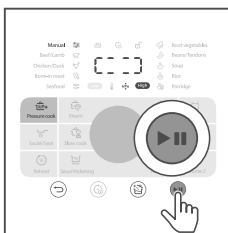
- 3 Rrotulloni çelësin për të rregulluar nivelin e presionit.



- 4 Shtypni çelësin për të konfirmuar.



- 5 Shtypni butonin ►► për të filluar procesin e gatimit, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.

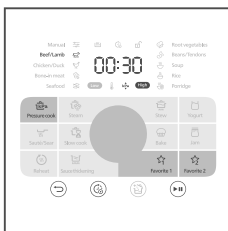


Rregulloni kohën e nisjes së vonuar

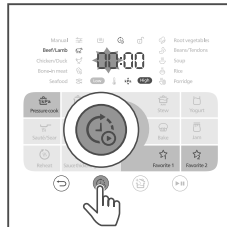
Shënim

- Procesi i gatimit do të fillojë pasi të ketë kaluar koha e parapërcaktuar.
- Nisja e vonuar nuk ofrohet për **Sauté/ Sear, Jam, Sauce thickening** dhe **Reheat**.
- Mos përdorni kohë të gjatë për nisjen e vonuar me ushqime që prishen, pasi mund të prishen që përpara se të fillojë gatimi.

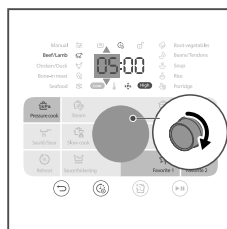
- 1 Zgjidhni një funksion të dëshiruar.



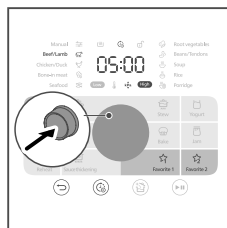
- 2 Shtypni butonin ⌚ për të caktuar kohën e nisjes së vonuar.



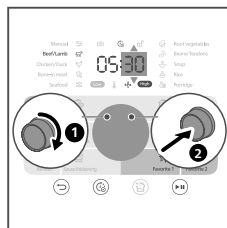
- 3 Rrotulloni çelësin për të caktuar orën.



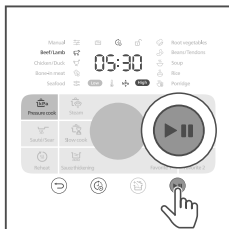
- 4 Shtypni çelësin për të konfirmuar.



- 5 Rrotulloni çelësin për të caktuar minutën. Shtypni çelësin për të konfirmuar.

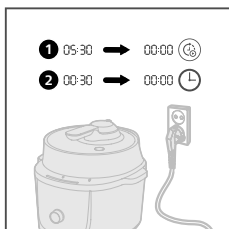


- 6 Shtypni butonin  për të filluar.



- 7 Pasi të këtë kaluar koha e nisjes së vonuar, procesi i gatimit do të fillojë.

↳ Pas përfundimit të procesit të gatimit, tenxherja me presion kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë dhe treguesi i mbajtjes së ngrohtë ndizet.



Shtimi i përbërësve

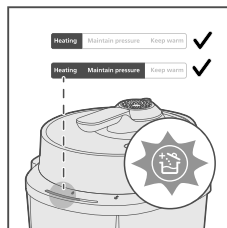
Me këtë funksion mund ta hapni kapakun gjatë procesit të gatimit dhe të shtoni përbërës të tjerë.

Shënim

- Funkcioni i shtimit të përbërësve ofrohet për të gjitha meny të gatimit me presion, përveç Rice dhe Porridge.

- 1 Pas nisjes së procesit të gatimit, te procesi **Heating** ose **Maintain pressure**, butoni  do të ndizet nëse funksioni i zgjedhur mbështet shtimin e përbërës.

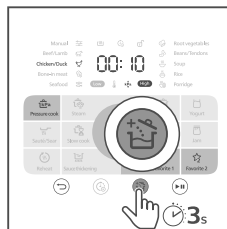
↳ Butoni  ndizet.



- 2 Mund ta shtypni e mbani butonin  për 3 sekonda kurdo gjatë procesit **Heating** ose **Maintain pressure**.

↳ Butoni  pulson.

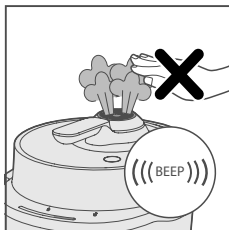
↳ Procesi aktual i gatimit ndalon, tenxherja me presion tingëllon 5 herë dhe fillon të çlirojë presionin.



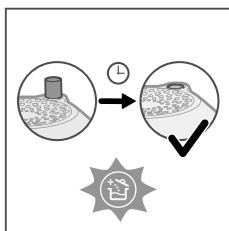
Shënim

- Pas shtypjes së butonit , nëse shtypni në vijim butonin , tenxherja me presion anulon procesin e shtimit të përbërës dhe rinis në programin e mëparshëm të gatimit.

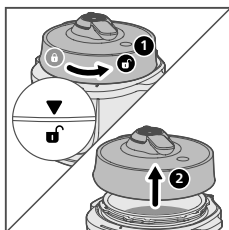
KUJDES: AVULL I NXEHTË! Mos e prekni kapakun e avullit.



- 3 Kur çlirohet presioni, pluskuesi do të bjerë plotësisht.



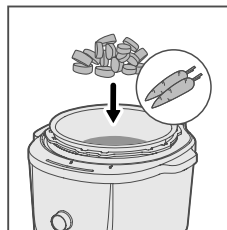
- 4 Kthejeni dorezën në drejtim kundërorar për të hapur kapakun, sigurohuni që ikonat  dhe  të jenë të drejtuara.



Shënim

- Nëse keni vështirësi me hapjen e kapakut, shtypni butonin e çlirimit manual të presionit për të çliuar presionin derisa pluskuesi të bjerë plotësisht.

- 5 Shtoni më shumë përbërës.



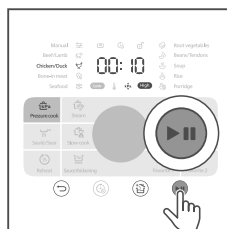
- 6 Mbyllni kapakun duke e rrotulluar dorezën në drejtim orar, sigurohuni që ikonat  dhe  të jenë të drejtuara.



Shënim

- Nëse keni vështirësi në mbylljen e kapakut, shtypni butonin e lirimit manual të presionit për të liruar presionin derisa pluskuesi të bjerë plotësisht, sigurohuni që kapaku të jetë ulur plotësisht dhe në një nivel me buzën e kondensimit (pa ngritje nga mbrapa) përpara se ta rrotulloni dorezën për ta mbyllur.

- 7 Shtypni butonin  për të vazhduar procesin e gatimit.



Caktimi i menyë sime të preferuar

Mund të caktoni dy meny çfarëdo si "My Favorite". Përpara se të bëni ndryshime në cilësimet, dy meny të standarde janë:

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

Nëse keni nevojë të ndryshoni ☆ - në **Bake**, ndiqni hapat e mëposhtëm:

- 1 Shtypni butonin **Bake**.



- 2 Shtypni e mbani butonin ☆ për 3 sekonda.
 - ↳ Butoni ☆ pulson dy herë.
 - ↳ Pajisja tingëllon me bip.



- 3 Ndiqni hapat 1–2 për të caktuar my favorite 2 ☆.
- 4 Shtypni ☆ ose ☆ për të aksesuar menyën.



- 5 Shtypni butonin ► për të filluar procesin e gatimit.



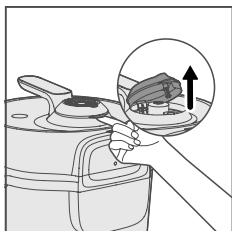
4 Pastrimi dhe mirëmbajtja

Shënim

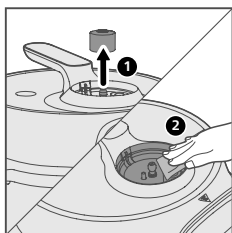
- Hiqeni nga priza tenxheren me presion para se të filloni ta pastroni.
- Prisni derisa tenxherja me presion të ftohet mjaftueshëm para se ta pastroni.
- Pastrojeni tenxheren me presion pas çdo përdorimi.

Kutia e avullit

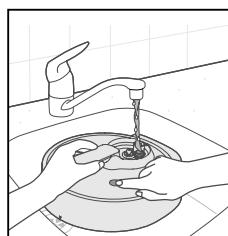
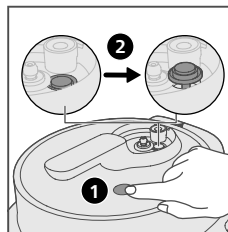
- Hiqni kapakun e avullit.



- Hiqni valvulën e çlirimit të presionit dhe pastroni mbetjet e ushqimit brenda kutisë së avullit me një leckë të njomë.



- Shtypni butonin e çlirimit të presionit, shufra e çlirimit të presionit do të ngrihet lart, pastaj mund të pastroni mbetjet e ushqimit dhe t'i lani nën ujë të rrjedhshëm.

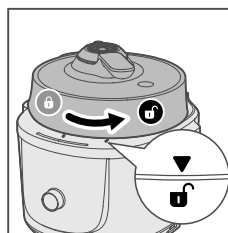


Shënim

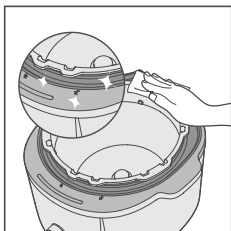
- Nëse ka derdhje, pastrojeni mirë pluskuesin.

Kapak i sipërm

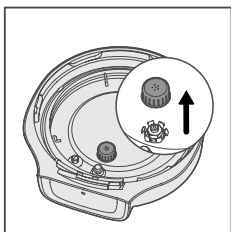
- Kthejeni dorezën në drejtim kundërorar për të hapur kapakun, sigurohuni që ikonat  dhe  të jenë të drejtuara.



- Pastrojeni mirë buzën e kondensimit.

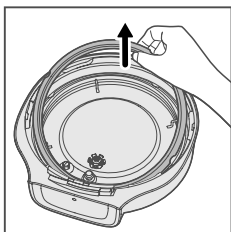


- Hiqni kapakun antiblokim.

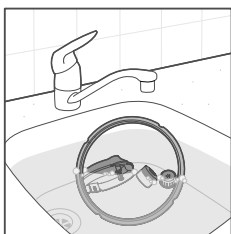


Shënim

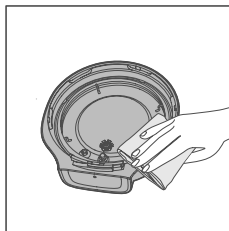
- Mos e hiqni guarnicionin rrethor me forcë.
- Ndërrojeni guarnicionin rrethor.



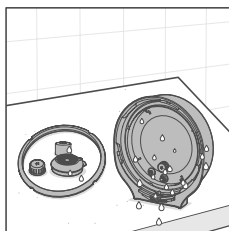
- Zhytni të gjithë pjesët në ujë dhe pastroni me sfungjer. Sigurohuni që të mos ketë mbetje ushqimore.



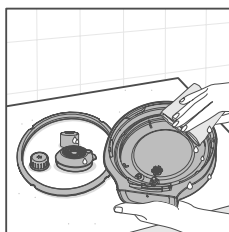
- Fshini kapakun e sipërm me një leckë të njomë.



- Pas pastrimit, mbajeni kapakun e sipërm vertikalisht për të zbrazur ujin e tepërt. Pastaj thajeni kapakun e sipërm me një peshqir të butë.



- Thajini të gjitha pjesët me një pecetë të butë.



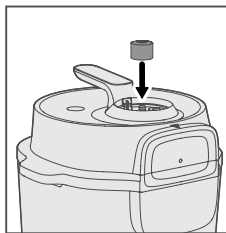
Enë e brendshme

Shënim

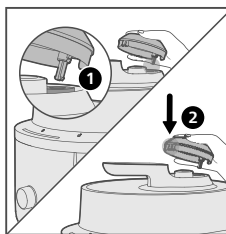
- Mos përdorni lopatë metalike apo vegël tjetër të fortë, përndryshe do të dëmtoni sipërfaqen e brendshme të enës së brendshme.
- Pastrojeni enën e brendshme me detergjent të butë ose ujë të ngrohtë për të hequr pluhurin, vajin dhe papastërtitë



- Rivendosni valvulën e çlirimit të presionit.

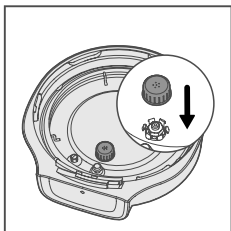
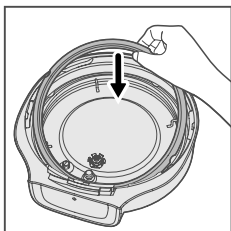


- Drejtojeni pluskuesin me vrimën në kutinë e avullit dhe sigurojeni kapakun e avullit përsëri në vend.



Rivendoseni

- Rimontoni guarnicionin rrethor dhe kapakun antiblokim.



Brenda

Brenda kapakut të jashtëm dhe trupit kryesor, dhe rezistencës:

- Fshini me leckë të njomë.
- Sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura pas tenxheres me presion.

E jashtme

Sipërfaqja e kapakut të sipërm dhe jashtë trupit kryesor:

- Fshijeni me një leckë të lagur me ujë me sapun.
- Përdorni vetëm leckë të butë dhe të thatë për të fshirë panelin e kontrollit.

Aksesorët dhe ena e brendshme

Luga 2-në-1, skara e avullimit, kapaku i qelqit dhe ena e brendshme.

- Zhytini në ujë të nxehtë dhe pastrojini me sfungjer.

5 Riciklimi

Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).

Ndiqui rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.



6 Garancia dhe mbështetja

Versuni Netherlands B.V., regjistruar në Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, ofron një garanci dyvjeçare për këtë produkt pas datës së blerjes (ose datës së dorëzimit, nëse është më vonë). Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për informacion të mëtejshëm, për pjesë këmbimi ose për të përdorur garancinë, vizitoni faqen tonë të internetit: home.id/warranty.

7 Specifikimet

Numrat e modeleve	HD2633
Hyrja e korrentit të gatimit	1000W
Vëllimi nominal	6.0L



Shënim

- Hiqeni tenxheren me presion nga priza nëse nuk do ta përdorni për kohë të gjatë.

8 Diagnostikimi

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

Problemi	Zgjidhja
Kam vështirësi me mbylljen e kapakut të sipërm.	- Kapaku nuk është vendosur mirë. Rrotullojeni dorezën në drejtim orar, sigurohuni që ikonat  dhe  të jenë të drejtuara. - Kontrolloni që guarnicioni rrethor është vendosur mirë rreth pjesës së brendshme të kapakut të sipërm. - Kontrolloni nëse valvula e pluskuesit është pastruar mirë. - Shtypni butonin e çlirimit manual të presionit për të liruar presionin derisa pluskuesi të bjerë plotësisht.
Kam vështirësi të hap kapakun e sipërm pas çlirimit të presionit.	- Shtypni butonin e çlirimit manual të presionit për të liruar presionin derisa pluskuesi të bjerë plotësisht. - Sigurohuni që ikonat  dhe  janë të drejtuara. - Mbetjet e ushqimit mund të grumbullohen në fund të valvulës pluskuese dhe të pluskuesit. Mos u përpiqni ta hapni me sforcim, pasi mund të digjeni. Prisni rreth 30 minuta që pajisja të ftohet plotësisht, shtypni poshtë pluskuesin dhe pastaj rrotullojeni lehtë dorezën para dhe mbrapa disa herë. - Pastroni valvulën pluskuese dhe pluskuesin sipas udhëzimeve të pastrimit.
Ushqimi nuk gatuhet.	- Është zgjedhur funksioni ose koha e gabuar, rrisni kohën e gatimit ose ndryshoni mënyrën e gatimit. - Sigurohuni të mos ketë mbetje të huaja në rezistencë dhe jashtë enës së brendshme përpara ndezjes së tenxheres me presion. - Rezistenca është e dëmtuar ose ena e brendshme është e deformuar. Dërgojeni tenxheren te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Del ajër apo avull nga kapaku ose vrima e avullit.	- Gomina nuk është vendosur mirë. Sigurohuni që të montohet mirë rreth kapakut të sipërm. - Ka mbetje ushqimi në gominë. Sigurohuni që gomina të jetë e pastër. - Ka mbetje ushqimi në valvulën pluskuese. Pastroni valvulën pluskuese. - Kapaku nuk është mbyllur dhe kyçur mirë. Sigurohuni që kapaku të shtrëngohet dhe kyçet në pozicionin e saktë.

Problemi	Zgjidhja
Në ekran shfaqet E1.	Sensori i rezistencës ka qark të hapur. Dërgojeni pajisjen te shitësi i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Në ekran shfaqet E2.	Sensori i rezistencës ka qark të shkurtër. Dërgojeni pajisjen te shitësi i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Në ekran shfaqet E3.	Temperatura e rezistencës tejkalon 200°C. Kontrolloni nëse ena e brendshme është vendosur mirë në rezistencë.
Në ekran shfaqet E4.	Çelësi i presionit të ulët është i ndezur dhe temperatura e rezistencës është nën 70°C. Dërgojeni pajisjen te shitësi i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Në ekran shfaqet E5.	- Shkëputeni kordonin elektrik, shtypni butonin e lirimit manual për të liruar presionin ose lëreni të ftohet natyrshëm derisa pluskuesi të bjerë. - Hapni kapakun dhe rilidhni energjinë për të rifilluar funksionimin. Sigurohuni që kapaku të jetë i hapur kur përdorni programin e trashjes së Sauté/Reçelit/Salcës. - Nëse hapat e mësipërm ende nuk e zgjidhin problemin, çojeni pajisjen te një shitës i Philips ose në një qendër shërbimi të autorizuar nga Philips.
Në ekran shfaqet E6.	- Shkëputeni kordonin elektrik, shtypni butonin e lirimit manual për të liruar presionin ose lëreni të ftohet natyrshëm derisa pluskuesi të bjerë, pastaj mund të hapni kapakun. - Gomina nuk është vendosur mirë. Sigurohuni që të montohet mirë rreth kapakut të sipërm. - Ka mbetje ushqimi në gominë. Sigurohuni që gomina të jetë e pastër. - Ka mbetje ushqimi në valvulën pluskuese. Pastroni valvulën pluskuese. - Kapaku i sipërm nuk është mbyllur dhe kyçur mirë. Sigurohuni që kapaku i sipërm të kyçet mirë në pozicionin e saktë.
Problemet e mësipërme ekzistojnë ende.	Tenxherja me presion ka hasur një defekt. Nëse ndodh kështu: (1) Shërbim "bëje vetë". Kontaktoni me shërbimin e klientit dhe mund t'ju japim udhëzime dhe t'ju ndihmojmë ta zgjidhni problemin me video. (2) Servisi "me dorëzim". Dorëzoni produktin pranë servisit të Philips. (3) Servisi "në vend". Na kontaktoni dhe do t'ju ndihmojmë për të lënë një riparim të autorizuar nga Philips për produktin tuaj, pa kosto të mëtejshme.

Sadržaj

1	Važno	464
	Elektromagnetna polja (EMF)	465
2	Vaš Multicooker	466
	Sadržaj pakovanja	466
	Prikaz proizvoda	467
	Pregled komandi	468
3	Korišćenje aparata	
	Multicooker	469
	Pre prve upotrebe	469
	Program za kuvanje	470
	Priprema	472
	Ekspres priprema	473
	Kuvanje na pari	475
	Sporo kuvanje	477
	Krčkanje	478
	Jogurt i džem	478
	Pečenje	479
	Podgrevanje	479
	Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi	480
	Zgušnjavanje sosa	480
	Podešavanje vremena pripreme/pritiska/temperature	481
	Podešavanje vremena odloženog početka	482
	Dodavanje sastojaka	484
	Podešavanje menija Moje omiljeno	485

4	Čišćenje i održavanje	486
	Komora za paru	486
	Gornji poklopac	487
	Unutrašnja posuda	488
	Sastavljanje	488
	Unutrašnjost	489
	Spoljašnjost	489
	Dodaci i unutrašnja posuda	489
5	Recikliranje	489
6	Garancija i podrška	489
7	Specifikacije	489
8	Rešavanje problema	490

1 Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj list sa bezbednosnim informacijama i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Aparat ne sme da se potapa.

Upozorenje

- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Ovaj aparat trebalo bi postavljati u stabilan položaj, sa drškama (ako ih ima) okrenutim tako da se izbegne prosipanje vruće tečnosti.
- Ovaj aparat namenjen je za kućnu upotrebu i:
 - za opremanje kuhinja u trgovačkim izlozima, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - za korišćenje na farmama;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim vrstama smeštaja;
 - za korišćenje u prenoćištima.
- Ako je komplet kabla za napajanje oštećen, morate da ga zamenite kompletom koji je dostupan od proizvođača.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površina grejnog elementa zadržava toplotu nakon upotrebe.
- UPOZORENJE: Izbegavajte prosipanje tečnosti na konektor za napajanje da biste izbegli potencijalnu opasnost.
- UPOZORENJE: Uvek se pridržavajte uputstava i pravilno koristite aparat da biste izbegli potencijalne povrede.
- U skladu sa uputstvima u ovom korisničkom priručniku, koristite mekanu vlažnu krpu za čišćenje površina koje dolaze u dodir sa hranom i obavezno

uklonite sve ostatke hrane koji se zalepe za aparat.

- Pre uključivanja proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Aparat uključujte samo u uzemljenu utičnicu. Uvek proverite da li je utikač čvrsto umetnut u utičnicu.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje, unutrašnja posuda, zaptivni prsten ili telo aparata.
- Nemojte ostavljati kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.
- Proverite da li su grejni element, senzor temperature i spoljašnjost unutrašnje posude čisti i suvi pre nego što uključite utikač u zidnu utičnicu.
- Nemojte uključivati aparat niti pritiskati dugmad na kontrolnoj tabli ako su vam mokre ruke.

Opomena

- Ovaj simbol na aparatu ima značenje „Oprez, vruće površine“, nemojte da dodirujete vruću površinu da biste izbegli opekotine.
- Uredaj ne sme da stoji direktno ispod utičnice.
- OPREZ: Da ne bi došlo do oštećivanja aparata, nemojte koristiti alkalna sredstva za čišćenje, već koristite meku tkaninu i blag deterdžent.
- Nikada nemojte da koristite dodatke niti delove drugih proizvođača koje kompanija Philips nije izričito preporučila. U slučaju upotrebe takvih dodataka ili delova, garancija prestaje da važi.
- Nemojte da izlažete aparat visokim temperaturama niti da ga stavljate na uključenu ili još vruću ringlu.
- Nemojte izlagati aparat direktnoj sunčevoj svetlosti.
- Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.
- Uvek stavite unutrašnju posudu u aparat pre nego što uključite utikač u zidnu utičnicu i uključite aparat.



- Nemojte da stavljate unutrašnju posudu direktno iznad otvorenog plamena radi kuvanja pirinča.
- Nemojte da koristite unutrašnju posudu ako je deformisana.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Budite veoma pažljivi kada dodirujete aparat.
- Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz poklopca za paru tokom pripreme ili iz aparata kada otvorite poklopac. Držite ruke i lice dalje od aparata da biste izbegli paru.
- Ne podižite i pomerajte aparat dok radi.
- Nemojte da prekoračite maksimalni nivo vode naznačen u unutrašnjoj posudi da biste izbegli prelivanje, koje može da dovede do opasnosti.
- Nemojte da stavljate pribor za kuvanje u posudu tokom pripreme, održavanja temperature ili podgrevanja pirinča.
- Koristite isključivo priloženi pribor za kuvanje. Izbegavajte korišćenje oštrog pribora.
- Da biste izbegli grebanje, ne preporučuje se priprema sastojaka sa ljuskarima i školjkama. Uklonite tvrde ljuske pre pripreme.
- Nemojte da stavljate metalne predmete niti strane supstance u otvor za paru.
- Nemojte da stavljate magnetne supstance na poklopac. Nemojte da koristite aparat u blizini magnetnih supstanci.
- Uvek ostavite aparat da se ohladi pre čišćenja ili pomeranja.
- Aparat čistite nakon svake upotrebe. Nemojte da čistite aparat u mašini za pranje sudova.
- Uvek isključite aparat iz utičnice ako se neće koristiti duži period.
- Ako se aparat nepravilno koristi, u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz ovog korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- Posetite www.philips.com/support da biste preuzeli korisnički priručnik.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat uskladen je sa primenljivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

2 Vaš Multicooker

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Sadržaj pakovanja

Glavna jedinica

Kašika 2-u-1

Kabl za napajanje

Stakleni poklopac

List sa važnim informacijama

Unutrašnja posuda

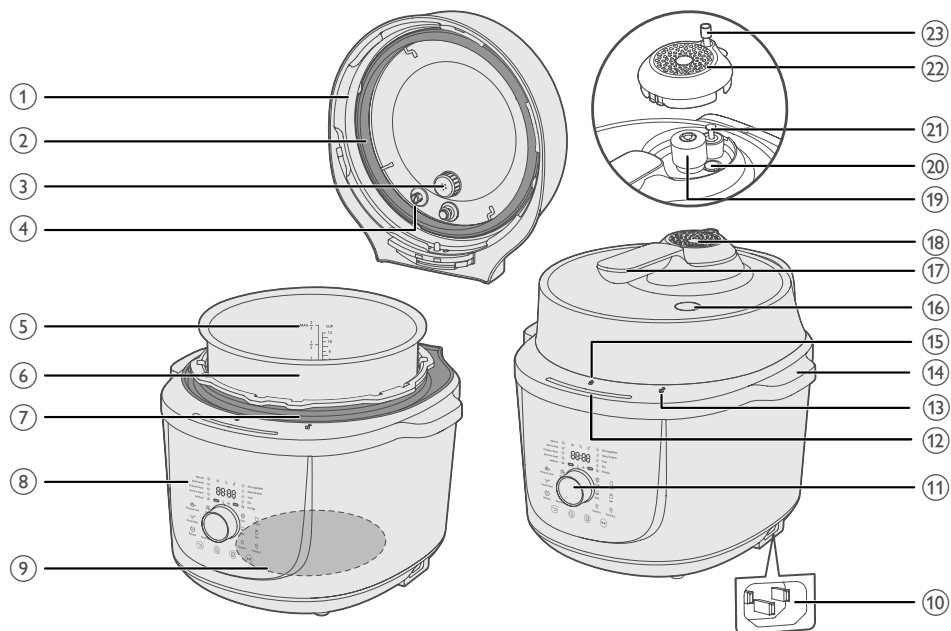
Šolja za merenje

Rešetka za paru

Vodič za brzi početak



Prikaz proizvoda



①	Gornji poklopac	⑬	Položaj otključanog poklopca
②	Zaptivni prsten	⑭	Bočna ručka
③	Zatvarač za zaštitu od blokiranja	⑮	Položaj zaključanog poklopca
④	Bezbednosni ventil	⑯	Dugme za ručno oslobađanje pritiska
⑤	Oznaka nivoa vode	⑰	Drška
⑥	Unutrašnja posuda	⑱	Komora za paru
⑦	Prsten za kondenzaciju	⑲	Ventil za oslobađanje pritiska
⑧	Upravljačka ploča	⑳	Šipka za ispuštanje pritiska
⑨	Element za grejanje	㉑	Plutajući ventil
⑩	Utičnica za napajanje	㉒	Poklopac za paru
⑪	Regulator	㉓	Plovak
⑫	Traka sa indikatorom procesa kuvanja		

Pregled komandi



Kontrolna dugmad

	Dugme za povratak/otkazivanje		Dugme za sotiranje/prženje na visokoj temperaturi
	Dugme za odloženo pokretanje		Dugme za sporu pripremu
	Dugme za dodavanje sastojaka		Dugme za pečenje
	Dugme za pokretanje		Dugme za džem
	Dugme za ekspres pripremu		Dugme za podgrevanje
	Dugme za paru		Dugme za zgušnjavanje sosa
	Dugme za dinstanje		Dugme Omiljeno 1
	Dugme za jogurt		Dugme Omiljeno 2

Indikatori

	Indikator održavanja temperature		Indikator pritiska
	Indikator temperature		Indikator otključanog poklopca
	Indikator niske temperature/pritiska		Indikator odloženog pokretanja
	Indikator visoke temperature/pritiska		Režim pripravnosti

3 Korišćenje aparata Multicooker

Pre prve upotrebe

- 1 Uklonite sav materijal za pakovanje sa aparata.
- 2 Izvadite sve dodatke iz unutrašnje posude.
- 3 Temeljno očistite delove aparata Multicooker pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).



Napomena

- Pažljivo pročitajte korisnički priručnik pre upotrebe.
- Postavite aparat na ravnu podlogu.
- Skinite promotivnu nalepnicu sa aparata pre prve upotrebe.
- Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata Multicooker.
- Uverite se da je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.

Program za kuvanje

Funkcija za pripremu	Podfunkcija za pripremu	Podrazumevano vreme pripreme	Podesivo vreme pripreme	Podrazumevani pritisak / temperatura	Podesivi opseg pritiska / temperature
Ekspres priprema 	Ručno ()	5 minuta	2–59 min	Nizak pritisak	Nizak/visok pritisak
	Govedina/ jagnjetina ()	40 minuta	13–59 minuta	Visok pritisak	NA
	Piletina/pačetina ()	25 minuta	12–59 minuta	Visok pritisak	NA
	Meso sa kostima ()	25 minuta	20–59 minuta	Visok pritisak	NA
	Morski plodovi ()	3 minuta	1–59 min	Nizak pritisak	NA
	Korenasto povrće ()	5 minuta	2–10 minuta	Nizak pritisak	NA
	Pasulj/tetive ()	30 minuta	25–59 minuta	Visok pritisak	NA
	Supa ()	30 minuta	25–59 minuta	Visok pritisak	NA
	Pirinač ()	14 minuta	NA	Nizak pritisak	NA
	Kaša ()	15 minuta	2–59 min	Nizak pritisak	NA
Sporo kuvanje 	Ručno ()	2 sati	2–12 h	Niska temperatura	Niska/visoka temperatura
	Govedina/ jagnjetina ()	6 h	2–12 h	Visoka temperatura	NA
	Piletina/pačetina ()	4 sati	2–12 h	Visoka temperatura	NA
	Meso sa kostima ()	6 h	2–12 h	Visoka temperatura	NA
	Morski plodovi ()	2 sati	2–12 h	Niska temperatura	NA
	Supa ()	2 sati	2–12 h	Niska temperatura	NA

Funkcija za pripremu	Podfunkcija za pripremu	Podrazumevano vreme pripreme	Podesivo vreme pripreme	Podrazumevani pritisak / temperatura	Podesivi opseg pritiska / temperature
Kuvanje na pari 	Ručno ()	10 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
	Govedina/ jagnjetina ()	20 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
	Piletina/pačetina ()	15 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
	Meso sa kostima ()	20 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
	Morski plodovi ()	3 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
	Pirinač ()	14 minuta	3-30 minuta	Nizak pritisak	NA
Krčkanje 	Ručno ()	1 sat	0,5–10 sati	Ujednačena temperatura	NA
	Govedina/ jagnjetina ()	2 sati	0,5–10 sati	Ujednačena temperatura	NA
	Piletina/pačetina ()	1 sat	0,5–10 sati	Ujednačena temperatura	NA
	Meso sa kostima ()	2 sati	0,5–10 sati	Ujednačena temperatura	NA
	Morski plodovi ()	30 minuta	0,5–10 sati	Ujednačena temperatura	NA
Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi 		3 minuta	3-59 minuta	Niska temperatura	Niska/visoka temperatura
Jogurt 		8 sat	6–12 h	Ujednačena temperatura	NA
Pečenje 		45 minuta	10-59 minuta	Ujednačena temperatura	NA
Džem 		55 minuta	25-59 minuta	Ujednačena temperatura	NA
Podgrevanje ()		15 minuta	15–59 min	Ujednačena temperatura	NA
Zgušnjavanje sosa 		8 minuta	8-15 minuta	Ujednačena temperatura	NA

Napomena

- Obavezno koristite poklopac za kuvanje pod pritiskom kada koristite funkcije **Pressure cook (Ekspres priprema)**  i **Steam (Kuvanje na pari)** .
- Zatvorite i potpuno zaključajte poklopac za kuvanje pod pritiskom kada koristite ove funkcije: **Pressure cook (Ekspres priprema)** , **Steam (Kuvanje na pari)** .
- Držite poklopac otvorenim kada koristite funkcije **Sauté/Sear (Prženje/Zapecanje)** , **Jam (Džem)**  i **Sauce thickening (Zgušnjavanje sosa)** .
- Aparat automatski prelazi u režim pripravnosti nakon 2 minuta neaktivnosti. Da biste aktivirali aparat i izabrali program za kuvanje, pritisnite regulator.
- Stakleni poklopac možete da koristite za ove funkcije: **Stew (Dinstanje)**  ili **Slow cook (Sporo kuvanje)** .
- Za programe pod pritiskom (kao što su **Pressure cook (Ekspres priprema)** , i **Steam (Kuvanje na pari)** , podrazumevano vreme kuvanja prikazano na ekranu odnosi se na vreme održavanja pritiska. Ukupno vreme kuvanja sastoji se od vremena zagrevanja + vremena održavanja pritiska + vremena ispuštanja pritiska.
- Stvarno vreme kuvanja će varirati u zavisnosti od količine hrane (pirinča), vode, napona, temperature, temperature vode i kvaliteta hrane.

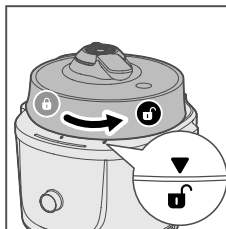
Priprema

Napomena

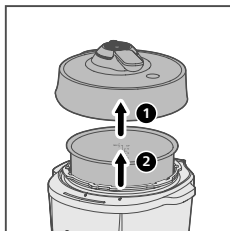
- Nemojte da puniti unutrašnju posudu hranom i tečnošću ispod indikatora minimalnog nivoa vode, odnosno iznad indikatora maksimalnog nivoa vode.
- Nemojte da prekoračite naznačenu zapreminu niti maksimalni nivo vode naznačen u unutrašnjoj posudi, pošto to može da dovede do preliivanja tečnosti iz aparata Multicooker.
- Koristite gornji poklopac za većinu programa za kuvanje, a naročito za ekspres pripremu i program kuvanja na pari.
- Za hranu koja se širi tokom kuvanja (kao što su pasulj, osušene namirnice i viskozna tečna hrana), unutrašnju posudu nemojte da puniti hranom i tečnošću više od 1/2 kapaciteta.
- Za kuvanje pirinča, pratite indikatore nivoa vode u unutrašnjosti unutrašnje posude. Možete da podesite nivo vode za različite vrste pirinča i u skladu sa svojim ukusom. Nemojte da prekoračujete nivo vode naveden na unutrašnjosti unutrašnje posude.
- Nakon početka procesa kuvanja, možete da pritisnete  kako biste prekinuli trenutnu radnju i aparat će preći u režim za izbor menija.

Pre korišćenja aparata Multicooker za pripremu hrane, pratite korake za pripremu u nastavku:

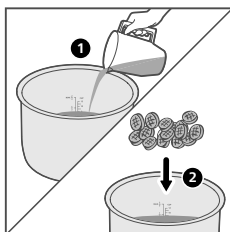
- 1 Da biste otvorili poklopac, okrenite ručku suprotno od smera kretanja kazaljki tako da ikone  i  budu poravnate.



- 2 Izvadite unutrašnju posudu iz aparata Multicooker.



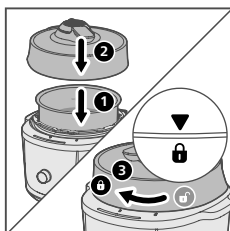
- 3 Dodajte vodu i ostale sastojke u unutrašnju posudu.



- 4 Osušite spoljašnjost unutrašnje posude.



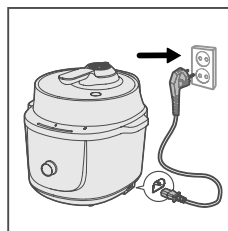
- 5 Stavite unutrašnju posudu u Multicooker. Zatim zatvorite poklopac tako što ćete okrenuti ručku u smeru kretanja kazaljke na satu dok ikone  i  ne budu poravnate.



Napomena

- Uverite se da je spoljašnjost unutrašnje posude suva i čista, kao i da na grejnom elementu nema ostataka stranih supstanci.
- Uverite se da je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom.

- 6 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



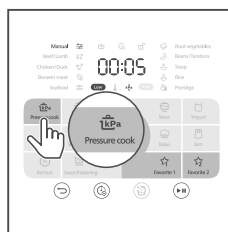
Ekspres priprema

Napomena

- Proverite da li je gornji poklopac pravilno zaključan pre nego što počnete sa pripremom hrane.
- Proverite da li je ventil za oslobađanje pritiska pravilno postavljen.
- Proverite da li je zaptivni prsten u dobrom stanju i pravilno postavljen.
- Proverite da li je poklopac za paru pravilno postavljen.

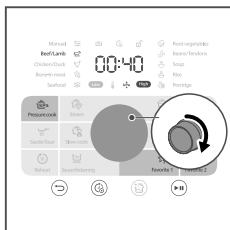
Vreme kuvanja na pari i opseg regulacije pritiska potražite u poglavlju „Program za kuvanje“.

- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite dugme **Pressure cook** (Ekspres priprema) da biste izabrali funkciju za ekspres pripremu ().



- 3 Okrenite regulator da biste izabrali **Beef/ Lamb** (Govedina/jagnjetina).

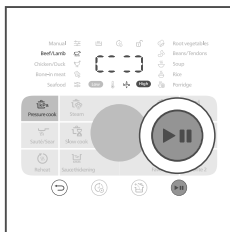
↳ Izabrana funkcija kuvanja će početi da treperi, a na ekranu je prikazano podrazumevano vreme kuvanja.



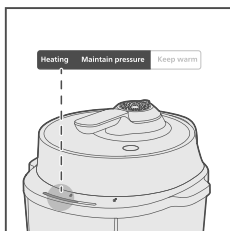
Napomena

- Ako ste izabrali program kuvanja sa podesivim vremenom pripreme, pomoću regulatora možete da podesite vreme pripreme. Pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme/ pritiska/temperature“.

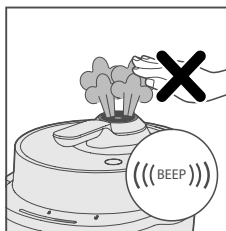
- 4 Pritisnite dugme (▶▶) da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



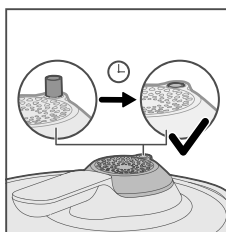
- 5 Kada Multicooker dostigne pritisak za kuvanje, započinje odbrojavanje vremena za održavanje pritiska.



- 6 Kada istekne vreme za održavanje pritiska, Multicooker prelazi u fazu kada počinje da oslobađa pritisak. Nemojte da dodirujete poklopac za paru.



- 7 Nakon oslobađanja pritiska, plovak će potpuno da se spusti.



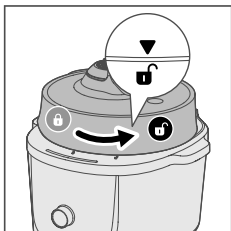
- 8 Multicooker automatski prelazi u režim za održavanje temperature.

↳ Uključuje se indikator održavanja temperature (🔥).

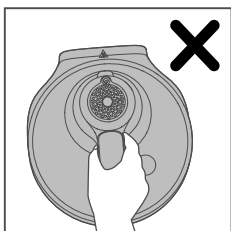
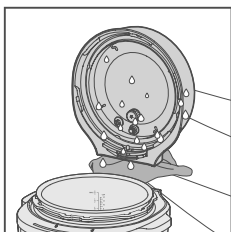
Napomena

- Para će automatski biti oslobodjena, za šta će biti potrebno nekoliko minuta u zavisnosti od količine tečnosti u posudi.
- Nemojte da koristite dugme za ručno oslobađanje pritiska kada kuvate gustu tečnu hranu sa puno skroba, poput pirinčane kaše ili pasulja, jer može doći do preliivanja tečnosti.
- Pre nego što pritisnete dugme za ručno oslobađanje pritiska, pritisnite dugme (▶▶) da biste deaktivirali proces „automatskog oslobađanja pritiska“.
- Takode, možete da pritisnete dugme za ručno oslobađanje pritiska na gornjem poklopcu da biste brzo oslobodili pritisak. Budite oprezni zbog mogućeg preliivanja kada pritisnete dugme za ručno ispuštanje pritiska. U slučaju preliivanja, odmah otpustite dugme.
- Kada se završi kuvanje, isključite Multicooker iz zidne utičnice.

- 9 Okrenite gornji poklopac u položaj za otključavanje.



- 10 Kada otvarate poklopac, koristite krpu da biste uhvatili hranu ili kondenzovanu vodu koja kaplje sa unutrašnje strane poklopca kako biste sprečili opekotine.

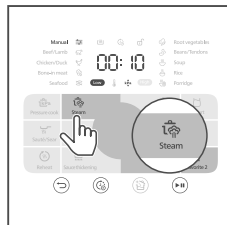


Kuvanje na pari

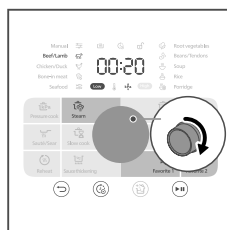
Napomena

- Proverite da li je gornji poklopac pravilno zaključan pre nego što počnete sa pripremom hrane.
- Proverite da li je ventil za oslobađanje pritiska pravilno postavljen.
- Proverite da li je zaptivni prsten u dobrom stanju i pravilno postavljen.
- Proverite da li je poklopac za paru pravilno postavljen.

- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- 2 Sipajte vodu u unutrašnju posudu, vodeći računa da ima dovoljno vode za stvaranje pare. Vodite računa da nivo vode ostane ispod rešetke za paru tokom ključanja. Preporučena količina vode je do oznake 2.
- 3 Stavite rešetku za paru u unutrašnju posudu. Stavite sve namirnice na rešetku za paru.
- 4 Pritisnite dugme **Steam** (Kuvanje na pari) da biste izabrali funkciju kuvanja na pari.



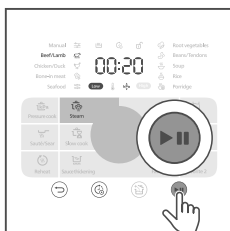
- 5 Okrenite regulator da biste izabrali **Beef/ Lamb** (Govedina/jagnjetina).
↳ Izabrana funkcija kuvanja će početi da treperi, a na ekranu je prikazano podrazumevano vreme kuvanja.



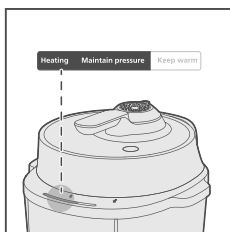
Napomena

- Nakon što izaberete program kuvanja, pomoću regulatora možete da podesite vreme pripreme. Pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme/ pritiska/temperature“.

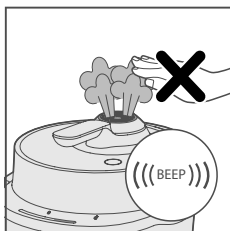
- 6 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



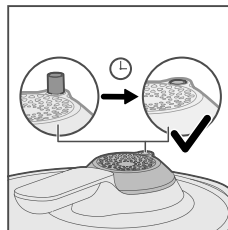
- 7 Kada Multicooker dostigne pritisak za kuvanje, započinje odbrojavanje vremena za održavanje pritiska.



- 8 Kada istekne vreme za održavanje pritiska, Multicooker prelazi u fazu kada počinje da oslobađa pritisak. Nemojte da dodirujete poklopac za paru.



- 9 Nakon oslobađanja pritiska, plovak će potpuno da se spusti.



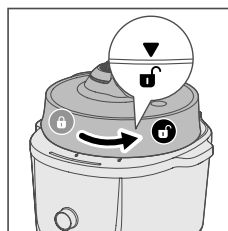
- 10 Multicooker automatski prelazi u režim za održavanje temperature.

↳ Uključuje se indikator održavanja temperature ().

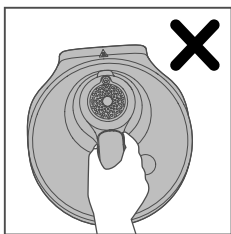
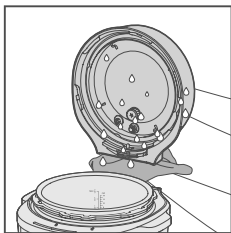
Napomena

- Para će automatski biti oslobodjena, za šta će biti potrebno nekoliko minuta u zavisnosti od količine tečnosti u posudi.
- Nemojte da koristite dugme za ručno oslobađanje pritiska kada kuvate gustu tečnu hranu sa puno skroba, poput pirinčane kaše ili pasulja, jer može doći do preliivanja tečnosti.
- Pre nego što pritisnete dugme za ručno oslobađanje pritiska, pritisnite dugme  da biste deaktivirali proces „automatskog oslobađanja pritiska“.
- Takođe, možete da pritisnete dugme za ručno oslobađanje pritiska na gornjem poklopcu da biste brzo oslobodili pritisak. Budite oprezni zbog mogućeg preliivanja kada pritisnete dugme za ručno ispuštanje pritiska. U slučaju preliivanja, odmah otpustite dugme.
- Kada se završi kuvanje, isključite Multicooker iz zidne utičnice.

- 11 Okrenite gornji poklopac u položaj za otključavanje.

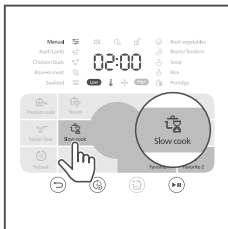


- 12 Kada otvarate poklopac, koristite krpu da biste uhvatili hranu ili kondenzovanu vodu koja kaplje sa unutrašnje strane poklopca kako biste sprečili opekotine.

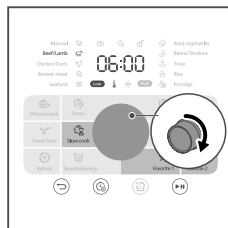


Sporo kuvanje

- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema”.
- 2 Pritisnite dugme **Slow cook** (Spora priprema) da biste izabrali funkciju spore pripreme.



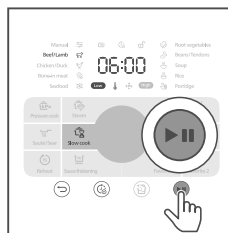
- 3 Okrenite regulator da biste izabrali **Beef/ Lamb** (Govedina/jagnjetina).
- ↳ Izabrana funkcija kuvanja će početi da treperi, a na ekranu je prikazano podrazumevano vreme kuvanja.



Napomena

- Izaberite odgovarajući program na osnovu recepta i sastojaka.
- Nemojte da koristite ručni program za kuvanje hrane koja se lako širi ili je gusta i nemojte da puniti unutrašnju posudu više od 1/2 njene zapremine hranom i tečnošću.
- Nakon što izaberete program za kuvanje, pritisnite regulator da biste podesili vreme ili temperaturu kuvanja (samo za **Manual** (Ručno)), pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme/ pritiska/temperature”.

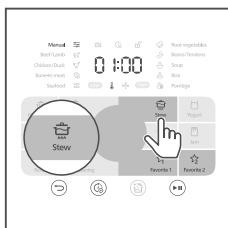
- 4 Pritisnite dugme **▶▶** da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



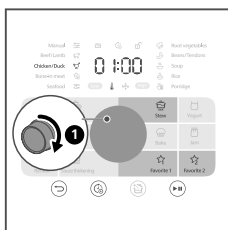
- 5 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.

Krčkanje

- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- 2 Pritisnite dugme **Stew** (Krčkanje) da biste izabrali funkciju krčkanja.



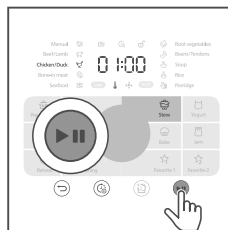
- 3 Okrenite regulator da biste izabrali **Chicken/Duck** (Piletina/pačetina).
↳ Izabrana funkcija kuvanja će početi da treperi, a na ekranu je prikazano podrazumevano vreme kuvanja.



Napomena

- Izaberite odgovarajući program na osnovu recepta i sastojaka.
- Nemojte da koristite ručni program za kuvanje hrane koja se lako širi ili je gusta i nemojte da puniti unutrašnju posudu više od 1/2 njene zapremine hranom i tečnošću.
- Nakon što izaberete program kuvanja, pomoću regulatora možete da podesite vreme pripreme. Pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme/ pritiska/temperature“.

- 4 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



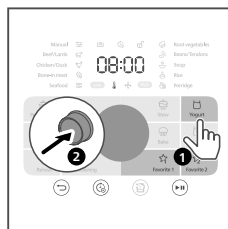
- 5 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.

Jogurt i džem

Napomena

- Poklopac treba da bude otvoren kada koristite funkciju **Jam**.

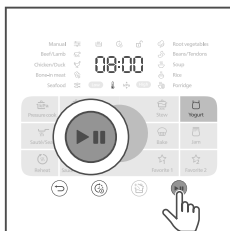
- 1 Dobro izmešajte sve sastojke i sipajte ih u unutrašnju posudu.
- 2 Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- 3 Pritisnite dugme **Yogurt or Jam** (Jogurt ili džem). Pritisnite regulator da biste potvrdili izbor.



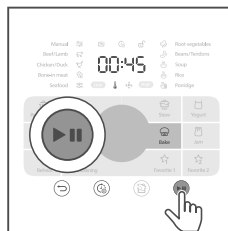
Napomena

- Ako volite gust džem, samo produžite vreme pripreme za funkciju Džem.
- Nakon što izaberete program kuvanja, pomoću regulatora možete da podesite vreme pripreme. Pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme/ pritiska/temperature“.

- 4 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



- 5 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



- 5 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će se oglasiti zvučnim signalom i automatski će preći u režim pripravnosti.

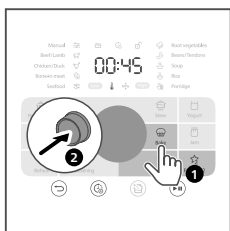
- 6 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.

Pečenje

- 1 Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- 2 Dobro izmešajte sve sastojke i sipajte ih u unutrašnju posudu.
- 3 Pritisnite dugme **Bake** (Pečenje). Pritisnite regulator da biste potvrdili izbor.

Napomena

- Kada izaberete program za kuvanje, okrenite regulator da biste podesili vreme pripreme, a zatim pritisnite regulator da biste potvrdili vreme.



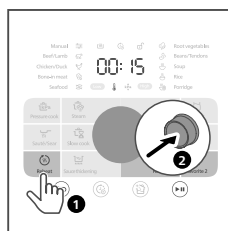
- 4 Pritisnite regulator da biste potvrdili izbor.

Podgrevanje

- 1 Oslobodite ohlađenu hranu i ravnomerno je rasporedite u unutrašnjoj posudi.
- 2 Sipajte malo vode preko hrane kako biste sprečili da se previše osuši. Količina vode zavisi od količine hrane.
- 3 Zatvorite poklopac, uključite utikač u zidnu utičnicu, pa uključite aparat.
- 4 Pritisnite dugme **Reheat** (Podgrevanje) da biste izabrali funkciju podgrevanja.

Napomena

- Kada izaberete program za kuvanje, okrenite regulator da biste podesili vreme pripreme, a zatim pritisnite regulator da biste potvrdili vreme.



- 5 Pritisnite regulator da biste potvrdili izbor.

- 6 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



- 7 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.

- 3 Pritisnite regulator da biste potvrdili izbor.
4 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



- 5 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će preći u režim pripravnosti.

Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi

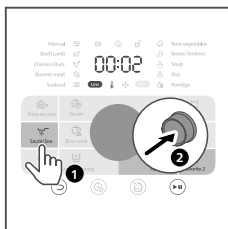
Napomena

- Poklopac treba da bude otvoren kada koristite funkciju **Sauté/Sear** (Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi).

- Pratite korake u odeljku „Priprema“.
- Pritisnite dugme **Sauté/Sear** (Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi).

Napomena

- Kada izaberete program za kuvanje, okrenite regulator da biste podesili vreme pripreme, a zatim pritisnite regulator da biste potvrdili vreme.

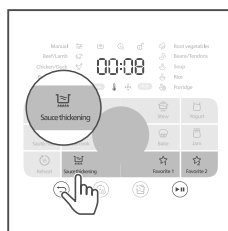


Zgušnjavanje sosa

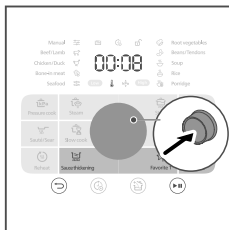
Napomena

- Ostavite poklopac otvoren kada koristite ovu funkciju.
- Kada je aktivna funkcija **Sauce thickening** (Zgušnjavanje sosa), pritisnite dugme  da biste otkazali program.

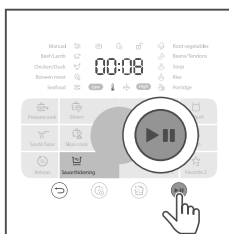
- Pritisnite dugme .
→ Prikazuje se podrazumevano vreme kuvanja.



- 2 Pritisnite regulator da biste potvrdili.



- 3 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.



- 4 Kada se priprema hrane završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature.

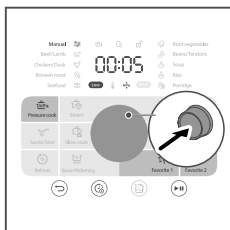
Podešavanje vremena pripreme/pritiska/temperature

Napomena

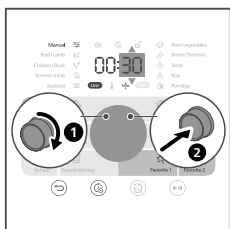
- Pritisak možete da podesite samo za funkciju **Pressure cook-Manual** (Ekspres priprema – ručno) (nisko ili visoko).
- Temperatuuru kuvanja možete da podesite za **Slow cook-Manual** (Sporo kuvanje – ručno) (nisko ili visoko) i **Sauté/Sear** (Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi) (nisko ili visoko).
- Kada podesite vreme pripreme, pritisak ili temperaturu, pritisnite dugme  da biste se vratili na prethodni korak.
- Ako je podesivo vreme pripreme kraće od 1 sata, svaki put kada okrenete regulator, vreme se podešava u koracima od 1 minuta.
- Ako je podesivo vreme pripreme duže od 1 sata, svaki put kada okrenete regulator, vreme se podešava u koracima od 1 sata. Podesite najpre sate, pa minute.

- 1 Izaberite željenu funkciju.
- ↳ Za **Pressure cook** (Ekspres priprema), **Slow cook** (Sporo kuvanje), **Steam** (Kuvanje na pari), **Stew** (Krčkanje), prvo pritisnite regulator, pa ga okrenite da biste podesili vreme pripreme.

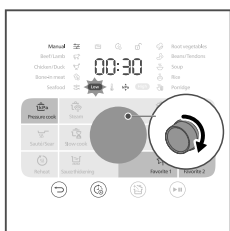
- ➔ Za funkcije **Bake (Pečenje)**, **Jam (Džem)**, **Yogurt (Jogurt)**, **Sauté/Sear (Prženje/Zapecanje)**, **Reheat (Podgrevanje)** i **Sauce thickening (Zgušnjavanje sosa)**, okrenite regulator da biste direktno podesili vreme kuvanja.



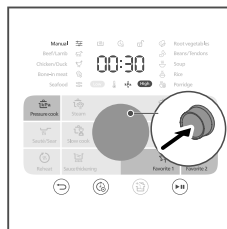
- 2 Okrenite regulator da biste podesili vreme pripreme. Pritisnite regulator da biste potvrdili.



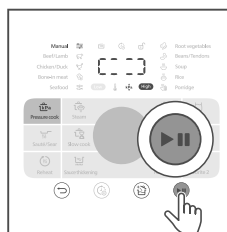
- 3 Okrenite regulator da biste podesili nivo pritiska.



- 4 Pritisnite regulator da biste potvrdili.



- 5 Pritisnite dugme  da biste započeli pripremu hrane. Multicooker će početi da radi u izabranom režimu.

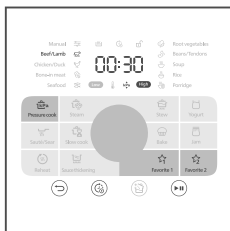


Podešavanje vremena odloženog početka

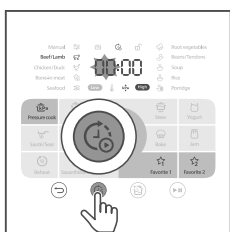
Napomena

- Proces pripreme će početi nakon što istekne unapred podešeno vreme.
- Funkcija odloženog početka nije dostupna za **Sauté/Sear** (Sotiranje/prženje na visokoj temperaturi), **Jam (Džem)**, **Sauce thickening (Zgušnjavanje sosa)** i **Reheat (Podgrevanje)**.
- Nemojte da birate dug period do odloženog početka kada su u pitanju kvarljive namirnice jer mogu da se pokvare pre nego što kuvanje počne.

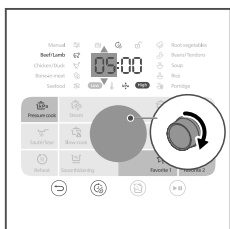
- 1 Izaberite željenu funkciju.



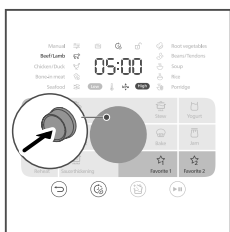
- 2 Pritisnite dugme  da biste podesili vreme odloženog početka.



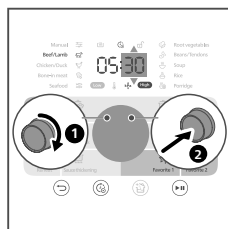
- 3 Okrenite regulator da biste podesili sate.



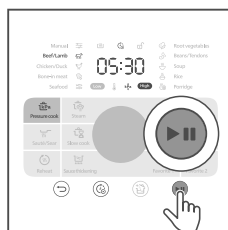
- 4 Pritisnite regulator da biste potvrdili.



- 5 Okrenite regulator da biste podesili minute. Pritisnite regulator da biste potvrdili.

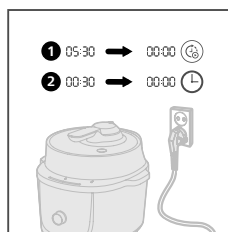


- 6 Pritisnite dugme  da biste započeli.



- 7 Kada istekne vreme odloženog početka, proces kuvanja će početi.

↳ Kada se kuvanje završi, Multicooker će automatski preći u režim za održavanje temperature, a indikator održavanja temperature će svetleti.



Dodavanje sastojaka

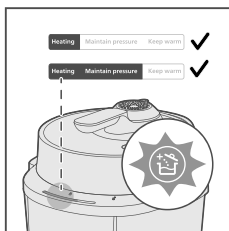
Ova funkcija vam omogućava da otvorite poklopac tokom kuvanja pod pritiskom i da dodate sastojke.

Napomena

- Funkcija za dodavanje sastojaka dostupna je za sve menije za kuvanje pod pritiskom, osim za Rice (Pirinač) i Porridge (Kaša).

- Kada kuvanje započne, tokom procesa **Heating** (Zagrevanje) ili **Maintain pressure** (Održavanje pritiska), dugme  će svetleti ako izabrana funkcija podržava dodavanje sastojaka.

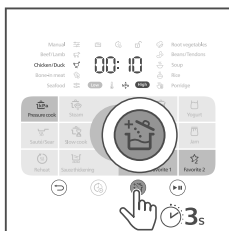
↳ Dugme  će svetleti.



- 2 Pritisnite i zadržite dugme  3 sekunde u bilo kom trenutku tokom procesa **Heating** (Zagrevanje) ili **Maintain pressure** (Održavanje pritiska).

↳ Dugme  će početi da treperi.

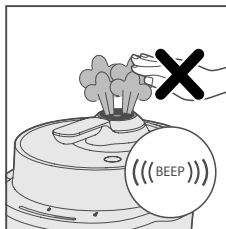
↳ Trenutni proces kuvanja će se pauzirati, a Multicooker će se 5 puta oglasiti zvučnim signalom i početi da oslobađa pritisak.



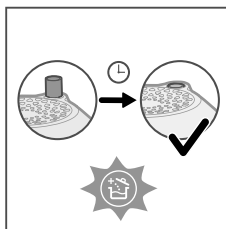
Napomena

- Ako nakon što pritisnete dugme , zatim pritisnete dugme , Multicooker će otkazati proces dodavanja sastojaka i vratiti se na prethodni program za kuvanje.

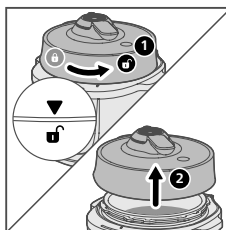
OPREZ: VRELA PARA! Nemojte da dodirujete poklopac za paru.



- 3 Nakon oslobađanja pritiska, plovak će potpuno da se spusti.



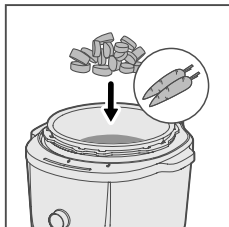
- 4 Da biste otvorili poklopac, okrenite ručku suprotno od smera kretanja kazaljke tako da ikone  i  budu poravnate.



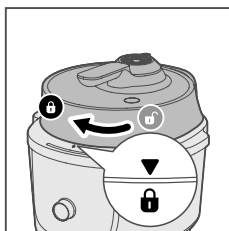
Napomena

- Ako imate problem sa otvaranjem poklopca, pritisnite dugme za ručno oslobađanje pritiska dok se plovak potpuno ne spusti.

5 Dodajte još sastojaka.



6 Zatvorite poklopac tako što ćete okrenuti ručku u smeru kazaljki na satu dok ikone  i  ne budu poravnate.



Napomena

- Ako imate poteškoća sa zaključavanjem poklopca, pritisnite dugme za ručno ispuštanje pritiska da biste ispuštali pritisak dok plovak potpuno ne padne, pa se uverite da je poklopac potpuno namešten i poravnat sa ivicom za kondenzaciju (bez podizanja zadnjeg dela) pre nego što okrenete ručku da biste ga zatvorili.

7 Pritisnite dugme  da biste nastavili pripremu hrane.



Podešavanje menija **Moje omiljeno**

Dva menija možete da podesite kao „Moje omiljeno“. Pre nego što promenite postavke, dva podrazumevana menija su:

-  **Pressure cook** (Ekspres priprema) – **Beef/Lamb** (Govedina/jagnjetina)
-  **Slow cook** (Spora priprema) – **Soup** (Supa)

Ako je potrebno da promenite  na **Bake** (Pečenje), pratite korake u nastavku:

1 Pritisnite dugme **Bake** (Pečenje).



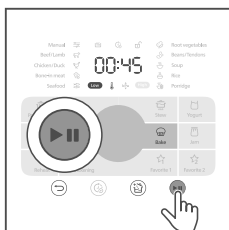
- 2 Pritisnite i držite dugme ☆ 3 sekunde.
 ↳ Dugme ☆ će dvaput zatreperiti.
 ↳ Uređaj će se oglasiti zvučnim signalom.



- 3 Pratite korake 1–2 da biste podesili Moje omiljeno 2 ☆.
- 4 Pritisnite ☆ ili ☆ da biste pristupili meniju.



- 5 Pritisnite dugme ► da biste pokrenuli proces kuvanja.



4 Čišćenje i održavanje

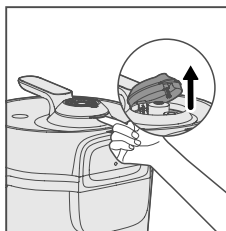


Napomena

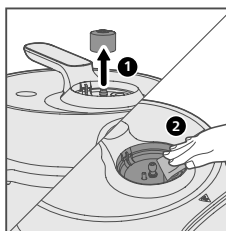
- Isključite Multicooker sa strujne mreže pre nego što počnete da ga čistite.
- Sačekajte da se Multicooker dovoljno ohladi pre čišćenja.
- Očistite Multicooker posle svakog korišćenja.

Komora za paru

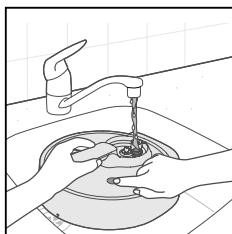
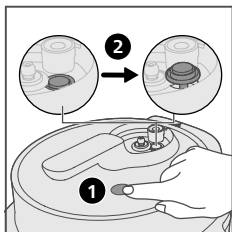
- Skinite poklopac za paru.



- Skinite ventil za oslobađanje pritiska i očistite ostatke hrane iz posude za paru vlažnom krpom.



- Pritisnite dugme za ispuštanje pritiska, šipka za ispuštanje pritiska će iskočiti, a zatim možete da očistite ostatke hrane i operete je pod slavinom.

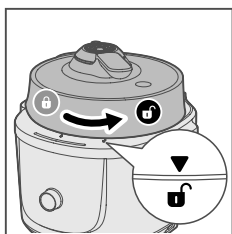


Napomena

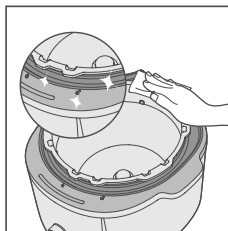
- Ako dode do preliivanja, temeljno očistite plovak.

Gornji poklopac

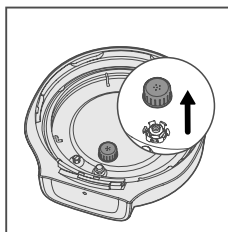
- Da biste otvorili poklopac, okrenite ručku suprotno od smera kretanja kazaljki tako da ikone  i  budu poravnate.



- Temeljno očistite prsten za kondenzaciju.

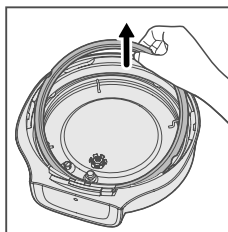


- Skinite zatvarač za zaštitu od blokiranja.

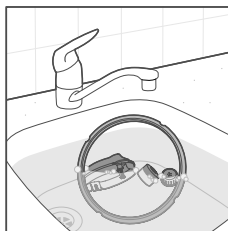


Napomena

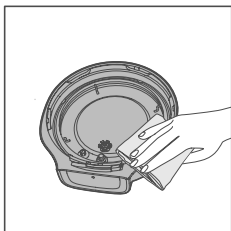
- Nemojte na silu da skidate zaptivni prsten.
- Skinite zaptivni prsten.



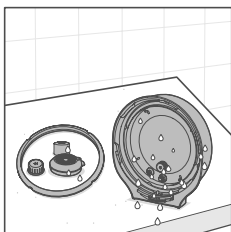
- Potopite sve delove u vodu i operite ih sunderom. Očistite sve ostatke hrane.



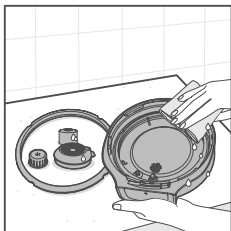
- Obrišite gornji poklopac vlažnom krpom.



- Nakon čišćenja, postavite gornji poklopac uspravno da bi se ocedila voda. Zatim obrišite gornji poklopac mekanom krpom.



- Osušite sve delove mekim peškirom.



Unutrašnja posuda



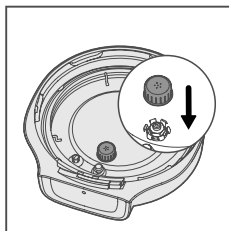
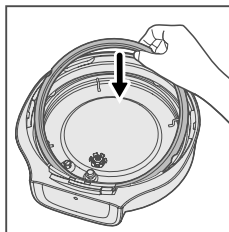
Napomena

- Nemojte koristiti metalnu lopaticu ili sličan pribor od čvrstog materijala jer će oštetiti površinu unutrašnje posude.
- Koristite blag deterdžent i mlaku vodu da biste očistili prašinu, masnoću i prljavštinu iz unutrašnje posude

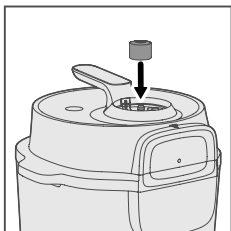


Sastavljanje

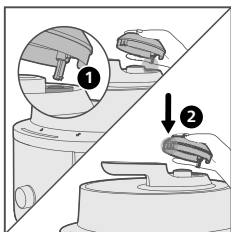
- Ponovo sklapanje zaptivnog prstena i poklopca protiv blokiranja.



- Vratite ventil za oslobađanje pritiska.



- Poravnajte plovak sa otvorom u posudi za paru i vratite poklopac za paru na mesto.



Unutrašnjost

Unutrašnjost spoljnog poklopca, glavno telo aparata i grejni element:

- Obrišite vlažnom krpom.
- Obavezno očistite sve ostatke hrane koji su se zadržali na aparatu Multicooker.

Spoljašnjost

Površina gornjeg poklopca i spoljašnjost tela aparata:

- Obrišite krpom umočenom u rastvor deterdženta koju ste zatim iscedili.
- Za brisanje upravljačke table koristite isključivo mekanu i suhu krp.

Dodaci i unutrašnja posuda

Kašika 2-u-1, rešetka za paru, stakleni poklopac i unutrašnja posuda.

- Uronite u vruću vodu i operite sunderom.

5 Recikliranje

Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaže sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU).



Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Pravilno odlaganje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

6 Garancija i podrška

Kompanija Versuni Netherlands B.V., registrovana na adresi Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, nudi dvogodišnju garanciju na ovaj proizvod od datuma kupovine (ili datuma isporuke, ako je kasniji). Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija, rezervne delove ili pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju home.id/warranty.

7 Specifikacije

Broj modela	HD2633
Ulazna snaga za kuvanje	1000 W
Nazivni kapacitet	6 l

Napomena

- Isključite Multicooker sa strujne mreže ako se neće duže koristiti.

8 Rešavanje problema

Ako se pojave problemi dok koristite svestrani aparat za kuvanje, proverite sledeće stavke pre nego što zatražite servis. Ako ne možete da rešite problem, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji.

Problem	Rešenje
Imam problem sa zatvaranjem gornjeg poklopca.	- Poklopac nije pravilno postavljen. Okrenite ručku u smeru kazaljki na satu dok ikone  i  ne budu poravnate. - Proverite da li je zaptivni prsten dobro postavljen oko gornjeg poklopca. - Proverite da li je dobro očišćen plutajući ventil. - Pritisnite dugme za ručno oslobađanje pritiska dok se plovak potpuno ne spusti.
Imam problema sa otvaranjem gornjeg poklopca nakon oslobađanja pritiska.	- Pritisnite dugme za ručno oslobađanje pritiska dok se plovak potpuno ne spusti. - Proverite da li su ikone  i  poravnate. - Ostaci hrane mogu da se nakupe na dnu sigurnosnog ventila i plovka. Nemojte na silu da ga otvarate, jer može da vam nanese opekotine. Sačekajte oko 30 minuta da se aparat potpuno ohladi, gurnite plovak nadole, a zatim nežno okrećite ručku napred-nazad više puta. - Očistite sigurnosni ventil i plovak u skladu sa uputstvom za čišćenje.
Hrana nije skuvana.	- Izabrana je pogrešna funkcija ili vreme, produžite vreme kuvanja ili promenite metod kuvanja. - Uverite se da nema ostataka stranih supstanci na grejnom elementu niti na spoljašnjosti unutrašnje posude pre nego što uključite Multicooker. - Grejni element je oštećen ili je unutrašnja posuda deformisana. Odnosite aparat za kuvanje prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Vazduh ili para curi iz poklopca ili ventila za paru.	- Zaptivni prsten nije pravilno postavljen. Proverite da li je dobro postavljen oko gornjeg poklopca. - Ima ostataka hrane u zaptivnom prstenu. Proverite da li je zaptivni prsten čist. - Ima ostataka hrane na plutajućem ventilu. Očistite plutajući ventil. - Poklopac nije potpuno zatvoren i zaključan. Proverite da li je poklopac potpuno zatvoren i zaključan i pravilnom položaju.

Problem	Rešenje
Na ekranu se prikazuje „E1“.	Došlo je do prekida na kolu senzora grejnog elementa. Odnosite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Na ekranu se prikazuje „E2“.	Došlo je do kratkog spoja na kolu senzora grejnog elementa. Odnosite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Na ekranu se prikazuje „E3“.	Temperatura grejnog elementa prelazi 200 °C. Proverite da li je unutrašnja posuda pravilno postavljena na grejni element.
Na ekranu se prikazuje „E4“.	Uključen je prekidač za nizak pritisak, a temperatura grejnog elementa je niža od 70 °C. Odnosite aparat prodavcu Philips proizvoda ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.
Na ekranu se prikazuje „E5“.	- Isključite kabl za napajanje, pritisnite dugme za ručno ispuštanje da biste ispustili pritisak ili pustite da se aparat prirodno ohladi dok plovak ne padne. - Otvorite poklopac i ponovo priključite napajanje da biste nastavili sa radom. Uverite se da je poklopac otvoren kada koristite program Sotiranje/Džem/Zgušnjavanje sosa. - Ako gorenavedeni koraci i dalje ne reše problem, odnesite aparat distributeru Philips proizvoda ili u ovlašćeni Philips servisni centar.
Na ekranu se prikazuje „E6“.	- Isključite kabl za napajanje, pritisnite dugme za ručno ispuštanje da biste ispustili pritisak ili pustite da se aparat prirodno ohladi dok plovak ne padne, a zatim možete da otvorite poklopac. - Zaptivni prsten nije pravilno postavljen. Proverite da li je dobro postavljen oko gornjeg poklopca. - Ima ostataka hrane u zaptivnom prstenu. Proverite da li je zaptivni prsten čist. - Ima ostataka hrane na plutajućem ventilu. Očistite plutajući ventil. - Gornji poklopac nije potpuno zatvoren i zaključan. Proverite da li je gornji poklopac potpuno zaključan u pravilnom položaju.
Gornji problemi i dalje postoje.	Došlo je do kvara na aparatu Multicooker. Ako je to u pitanju, uradite sledeće: (1) Samostalno servisiranje. Obratite se centru za korisničku podršku i možda ćemo moći da vam pružimo uputstva i pomognemo vam da rešite problem preko videa. (2) Odnošenje u servis. Odnosite proizvod u servisni centar kompanije Philips. (3) Servis na lokaciji. Obratite nam se i pomoći ćemo vam da organizujete popravku proizvoda od strane ovlašćenog Philips servisa, bez dodatnih troškova.



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

2026 © Versuni Holding B.V.
HD2633_UM_EU (28/08/2026)

