

HD4731



EN User manual	LV Lietotāja rokasgrāmata
BG Ръководство за потребител	PL Instrukcja obsługi
CS Příručka pro uživatele	RO Manual de utilizare
ET Kasutusjuhend	RU Руководство пользователя
HR Korisnički priručnik	SK Príručná úroveň
HU Felhasználói kézikönyv	SL Uporabniški priročnik
LT Vartotojo vadovas	SR Korisnički priručnik

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2015 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

HD4731_UM_EEU_v2.0_151210



English

1 Your multicooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

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

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

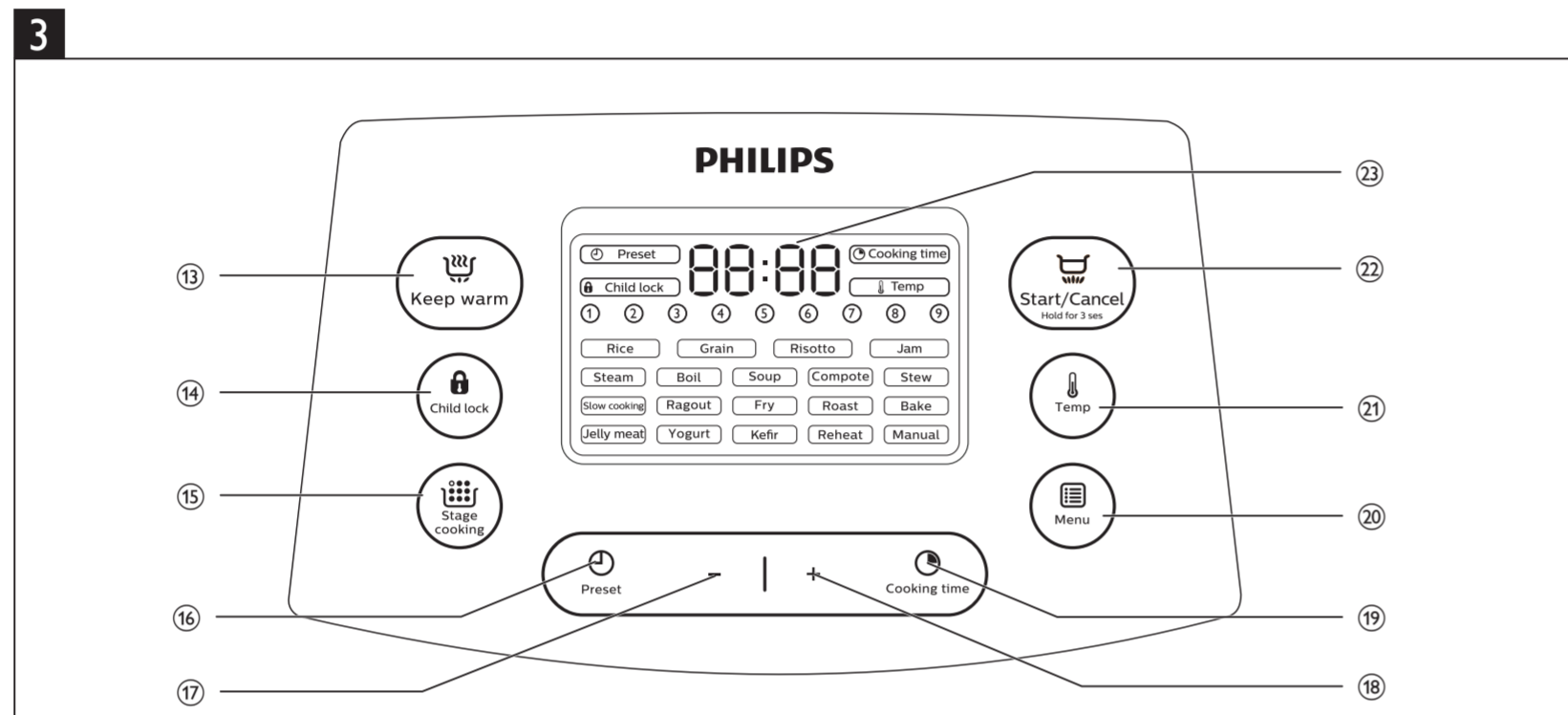
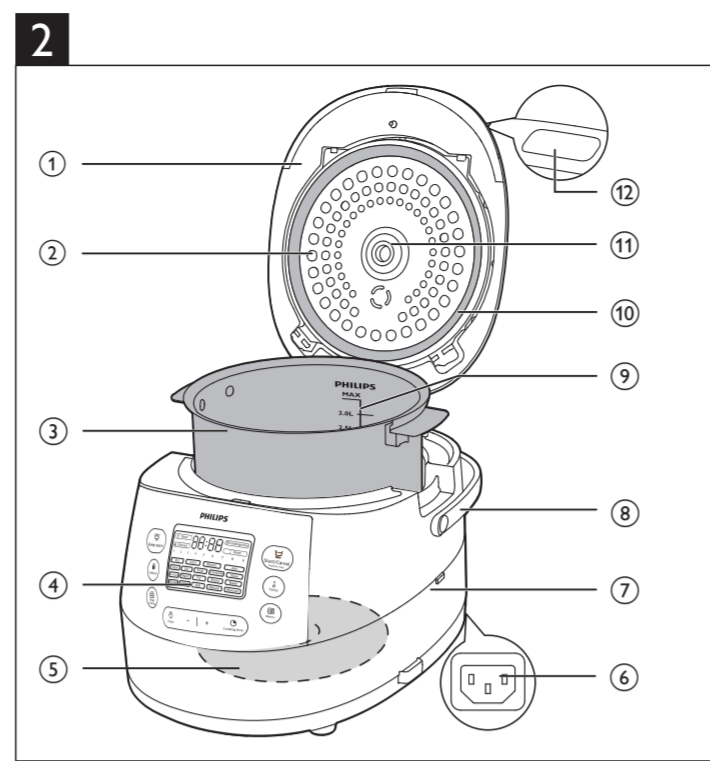
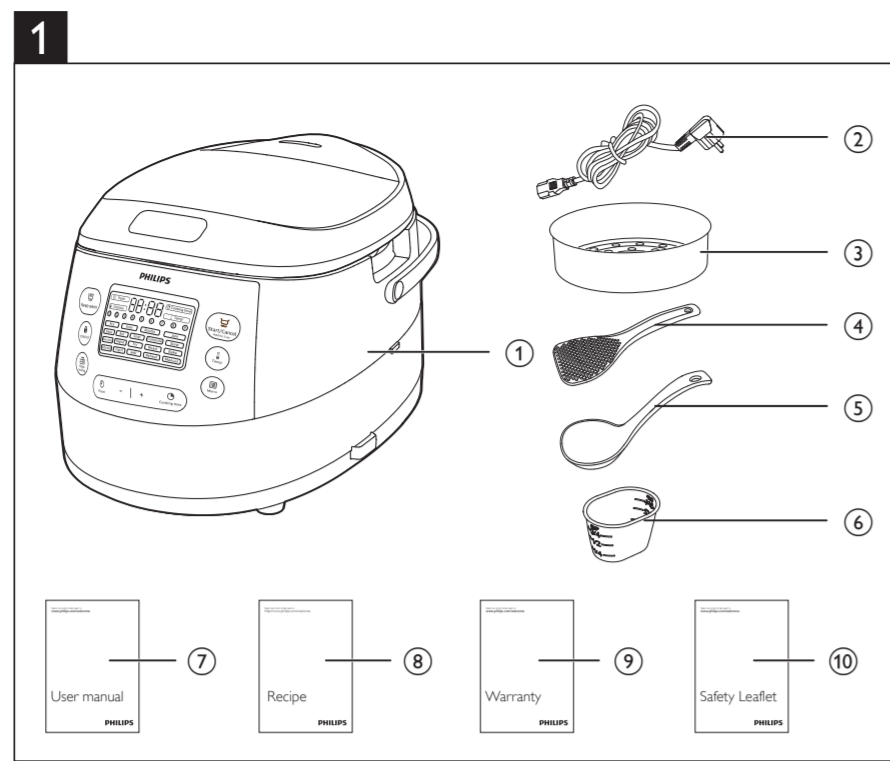
3 Overview

Product overview (fig. 2)

- Top lid
- Detachable inner lid
- Inner pot
- Control panel
- Heating element
- Power socket
- Main unit
- Cooker handle
- Water level indicators
- Sealing ring
- Detachable steam vent cap
- Lid release button

Controls overview (fig. 3)

- Keep-warm button
- Child lock button
- Stage cooking button
- Preset time button
- Decrease button
- Increase button
- Cooking time button
- Menu button
- Temperature button
- Start/Cancel button
- Display screen



Menus overview

Menu	Default cooking time	Cooking time regulating range
Rice (Rice)	30-40 min	/
Grain (Grain)	30-40 min	/
Risotto (Risotto)	35 min	/
Jam (Jam)	10 min	5 min - 2 hr
Steam (Steam)	20 min	5 min - 2 hr
Boil (Boil)	20 min	5 min - 2 hr
Soup (Soup)	1 hr	20 min - 4 hr
Compote (Compote)	10 min	5-40 min
Stew (Stew)	1 hr	20 min - 10 hr
Slow cooking (Slow cooking)	5 hr	1-15 hr
Ragout (Ragout)	2 hr	20 min - 10 hr
Fry (Fry)	15 min	5-60 min
Roast (Roast)	1 hr	/
Bake (Bake)	45 min	20 min - 2 hr
Jelly meat (Jelly meat)	6 hr	4-10 hr
Yogurt (Yogurt)	8 hr	6-12 hr
Kefir (Kefir)	8 hr	6-12 hr
Reheat (Reheat)	25 min	5-60 min
Manual (Manual)	2 hr	5 min - 10 hr
Stage cooking (Stage cooking)	5 min	5 min - 15 hr

Menu	Preset time	Default cooking temperature	Temperature regulating range
Rice (Rice)	1-24 hr	130-140°C	/
Grain (Grain)	1-24 hr	130-140°C	/
Risotto (Risotto)	1-24 hr	130-140°C	/
Jam (Jam)	1-24 hr	90-100°C	/
Steam (Steam)	1-24 hr	100°C	/
Boil (Boil)	1-24 hr	100°C	/
Soup (Soup)	1-24 hr	90-100°C	/
Compote (Compote)	1-24 hr	100°C	/
Stew (Stew)	1-24 hr	95°C	/
Slow cooking (Slow cooking)	1-24 hr	80°C	/
Ragout (Ragout)	1-24 hr	90°C	/
Fry (Fry)	/	145-160°C	/
Roast (Roast)	1-24 hr	120-130°C	/
Bake (Bake)	/	130°C	40-160°C
Jelly meat (Jelly meat)	1-24 hr	90-100°C	/
Yogurt (Yogurt)	1-24 hr	40±3°C	/
Kefir (Kefir)	1-24 hr	40±3°C	/
Reheat (Reheat)	/	85°C	/
Manual (Manual)	1-24 hr	100°C	30-160°C
Stage cooking (Stage cooking)	1-24 hr	100°C	30-160°C

Note

- The cooking time for rice (Rice), grain (Grain), and risotto (Risotto) is determined by the multicooker in accordance to the quantity of ingredients put in the inner pot.
- You can adjust the cooking temperature for bake (Bake), manual (Manual) and Stage cooking (Stage cooking). For bake, the temperature is available from 40°C to 160°C; for manual and Stage cooking, the temperature is available from 30°C to 160°C.
- After the cooking process has started, you can touch the Start/Cancel button (Start/Cancel) to deactivate the current cooking process, and the multicooker will switch to the standby mode.

4 Using the multicooker (fig. 4)

Note

- For all menus, do not exceed the MAX indication on the inside of the inner pot when putting ingredients and liquid in it, otherwise the food may overflow during cooking.
- The cooking time does not display straight from the beginning for rice (Rice), grain (Grain) and risotto (Risotto). [] displays on the screen during most of the cooking time as the multicooker needs to detect the water/liquid and ingredient volume in the initial preparation stage. When the multicooker detects the actual cooking time needed, the remaining cooking time displays on the screen. For jam (Jam), steam (Steam), boil (Boil), jelly meat (Jelly meat), and compote (Compote), [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- Refer to the recipe booklet for more details on cooking with each menu.

Tip

- To select a certain menu, touch "menu" (Menu) repeatedly. You can also touch "menu" (Menu) once, and then touch increase (+) or decrease (-) to do so.

Before first use

- Take out all the accessories from the inner pot, and remove the packaging material of the inner pot.
- Clean all parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Note

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

Cooking rice (Rice) and grain (Grain)

Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that food in the multicooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice/grain and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice/grain.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice/grain may become slightly browned.

- Measure the rice/grain using the measuring cup provided (fig. 2).
- Rinse rice, put the washed rice in the inner pot, and fill in water (fig. 2).

Note

- For details about the ratio of rice/grain and water, refer to the recipe booklet.

- Press the lid release button to open the lid (fig. 3).
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).

Note

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

- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "rice" (Rice) (fig. 8) or "grain" (Grain) (fig. 9).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Making risotto (Risotto)

- Put the ingredients for the risotto into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "risotto" (Risotto) (fig. 11).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

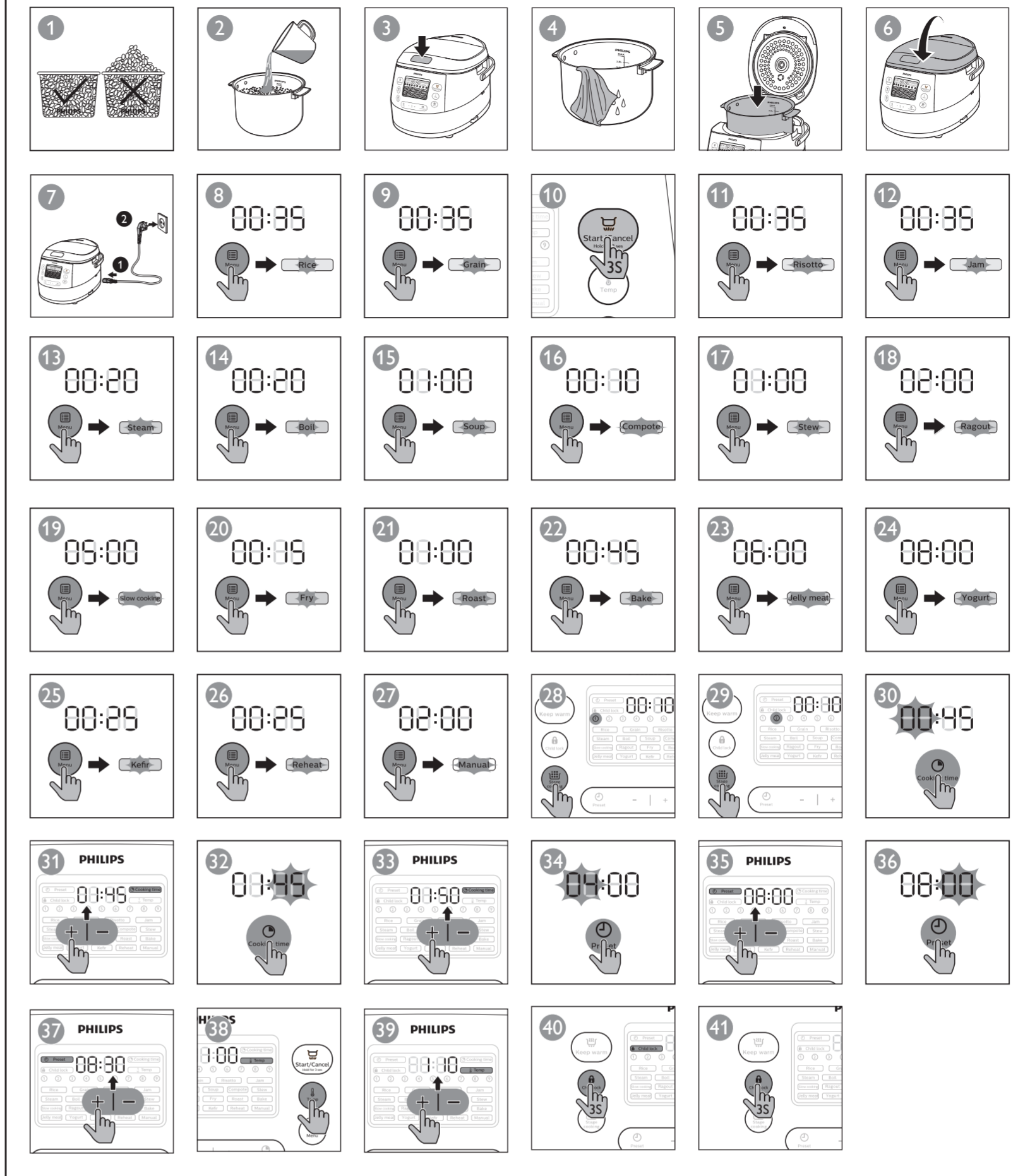
Cooking jam (Jam)

- Put ingredients for the jam into the inner pot and stir a little bit.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "jam" (Jam) (fig. 12).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- For details about the ratio of ingredients and liquid, refer to the recipe booklet.

4



Steaming (Steam)

- Pour some water into the inner pot.

Note

- To steam vegetable, use 0.2L to 1L water depending on the types and amount of vegetable; to steam meat, use 0.5L to 2L water depending on the size and amount of meat.
- Make sure that not all the steaming holes on the steam basket are covered by the ingredients, so that hot steam could flow up from under the steam basket.

- Put the basket in the inner pot, put the food in a bowl, and then put the bowl on the steam basket.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "steaming" (Steam) (fig. 13).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- When steaming food, do not immerse the steam basket in water.
- [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- After the steaming is finished, use a kitchen glove or a cloth to remove the bowl and steam basket, as they could be very hot.

Boiling (Boil)

- Fill the inner pot with some water.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "boil" (Boil) (fig. 14).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

- When the water is brought to boil, the multicooker beeps as a reminder for you to open the lid and put the food in the inner pot.

Note

- [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.

- After the food is put in the inner pot, close the lid and touch "menu" (Menu) to resume the cooking process.
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Making soup (Soup)

- Put ingredients and water/liquid for the soup into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "soup" (Soup) (fig. 15).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Making compote (Compote)

- Put the ingredients for the compote in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "compote" (Compote) (fig. 16).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.

Making stew (Stew) or ragout (Ragout)

- Put the ingredients for the stew or ragout in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "stew" (Stew) (fig. 17) or "ragout" (Ragout) (fig. 18).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Slow cooking (Slow cooking)

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "slow cooking" (Slow cooking) (fig. 19).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Frying (Fry)

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Put the plug in the power socket (fig. 7).
- Pour some cooking oil into the inner pot.
- Touch "menu" (Menu) to select "fry" (Fry) (fig. 20).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- Let the cooking oil heat up for 5 minutes, and then put the ingredients and seasonings into the inner pot.

- Keep the lid open and stir the ingredients constantly with a spatula.
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Roasting (Roast)

- Put ingredients into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "roast" (Roast) (fig. 21).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes) is over, the multicooker beeps 5 times every 30 seconds as a reminder for you to open the lid, and turn the food over in the inner pot.
 - [] flashes on the screen.
- Touch "menu" (Menu) to start the second stage.
 - If menu (Menu) is not touched within 5 minutes after the first stage is over, the multicooker will turn into warm keeping.
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Baking (Bake)

- Put the ingredients to bake in the inner pot.
 - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
 - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Note
- When baking cake or bread, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
 - If you bake other food with a temperature above 140°C, keep the lid open.

- Touch "menu" (Menu) to select "bake" (Bake) (fig. 22).
 - To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking temperature".
 - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- If the baking temperature is set below 80°C, when the cooking is finished, the appliance turns into standby automatically.
- When removing the inner pot from the multicooker after cooking, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot could be very hot.

Making jelly meat (Jelly meat)

- Put the ingredients for the jelly meat in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "jelly meat" (Jelly meat) (fig. 23).
 - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- [] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.

Making yogurt (Yogurt) or kefir (Kefir)

- Mix the ingredients for the yogurt or kefir well and put them in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "yogurt" (Yogurt) (fig. 24) or "kefir" (Kefir) (fig. 25).
 - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Making reheat (Reheat)

- Loosen the food and evenly distribute it in the inner pot.
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "menu" (Menu) to select "reheat" (Reheat) (fig. 26).
 - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Manual (Manual)

- You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
- Put ingredients into the inner pot.
 - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
 - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
 - Touch "menu" (Menu) to select "manual" (Manual) (fig. 27).
 - To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking temperature".
 - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
 - Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- If you select a temperature below 80°C, the multicooker automatically turns into standby after the cooking process is finished.
- If you select a temperature above 140°C, the top lid must be open during cooking.

Stage cooking (Stage cooking)

With the stage cooking function, you can set up to 9 stages of cooking with different time and temperature.

For example, you can set the first stage for 5 minutes at 160°C, the second stage for 10 minutes at 1100°C and the last stage for 20 minutes at 80°C.

- When the multicooker is at standby mode, touch "stage cooking" (**Stage cooking**), (fig. 28)
 - "1" lights up on the screen.
- Refer to chapter "Setting up the cooking time" and select the cooking time for stage 1.
- Refer to chapter "Setting up the cooking temperature" and select the cooking temperature for stage 1.
- Touch "stage cooking" (**Stage cooking**) again and move to stage 2, (fig. 29)
 - "2" lights up on the screen.
- Set the cooking time and temperature for stage 2.
- Repeat the above steps until you have set all the stages you need, and touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- The total cooking time for all the cooking stages you have set has a maximum limitation of 24 hours.

Warm keeping

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

- After you have touched "menu" (**Menu**) to select the cooking function, if you touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have touched "menu" (**Menu**) to select the cooking function, if you touch "keep-warm" (**Keep warm**) first, and then touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds, the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.

Note

- After the appliance turns into warm keeping, it remains at warm keeping for 24 hours, after that it beeps and cease the warm keeping process.
- At standby mode, you can touch "keep-warm" (**Keep warm**) to switch to warm keeping. The accumulated warm keeping time displays on the screen. The appliance remains at warm keeping for 24 hours, after that it beeps and cease the warm keeping process.
- In keep-warm mode, you can touch "keep-warm" (**Keep warm**) to switch to standby.

Setting up the cooking time

You can adjust the cooking time for some menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus have the time regulation as well as the regulating range.

- Select the cooking menu you need.
- Touch "cooking time" (**Cooking time**) (fig. 30).
 - The hour unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" or "decrease" (-) to set the hour unit (fig. 31).
- After the hour unit is set, touch "cooking time" (**Cooking time**) again (fig. 32).
- Touch "The minute unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" or "decrease" (-) to set the minute unit (fig. 33).
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- If the multicooker is left in idle for 15 seconds after "cooking time" (**Cooking time**) is touched, it will turn to standby mode.
- For menus with a maximum cooking time of no more than 1 hour, the first time you touch "cooking time" (**Cooking time**), the minute unit starts flashing on the display.

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for some cooking menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus can be preset.

- Select the cooking menu you need.
- Touch "preset time" (**Preset**), (fig. 34)
 - The hour unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" or "decrease" (-) to set the hour unit (fig. 35)
- After the hour unit is set, touch "preset" (**Preset**) again (fig. 36).
- Touch "The minute unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" or "decrease" (-) to set the minute unit (fig. 37).
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- If the multicooker is left in idle for 15 seconds after "preset" (**Preset**) is touched, it will turn to standby mode.
- The cooking process will be finished when the preset time has elapsed. For example, if you set a preset time of 8 hours at 10:00 in the morning, the cooking process will be finished 8 hours later at 18:00 in the evening.

Setting up the cooking temperature

You can adjust the cooking temperature for some menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus have the temperature regulation as well as the regulating range.

- Select the cooking menu you need.
- Touch "temperature" (**Temp**) (fig. 38).
 - The default cooking temperature displays on the screen.
- Touch "increase" or "decrease" (-) to set the cooking temperature (fig. 39)
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- Instead of touching "increase" or "decrease" (-) to set the cooking temperature, you can also touch "temperature" (**Temp**) repeatedly to set the cooking temperature.

Setting up the child lock

To protect children from using the multicooker or to avoid any misoperation, you can activate the child lock during a cooking process.

- Touch and hold "child lock" (**Child lock**) for 3 seconds to activate the child lock (fig. 40).
 - The child lock icon lights up on the display.
- To unlock, touch and hold "child lock" (**Child lock**) for 3 seconds again (fig. 41).
 - The child lock icon lights off.

Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the multicooker and wait until it has cooled down sufficiently before cleaning.

Interior

Inside of the top lid and the main body; the heating element:

- Wipe with a wrung out 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 damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

Rice spatula, soup ladle, measuring cup, inner pot, steam basket, and detachable steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

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.

Guarantee and service

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

Specifications

Model Number	HD4731
Rated voltage	220V~240V~
Rated power output	890W~1070W
Rated capacity	5.0L

Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
The display does not function.	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. <p>The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.</p>
The ingredients are not cooked.	You did not touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds. <p>Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.</p>

The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.	
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
The multicooker does not turn into warm keeping automatically.	You might have touched "keep-warm" (Keep warm) before starting the cooking process. In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished.
The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.	The temperature control is defective.

Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that the ingredients you put in the inner pot do not exceed the MAX indication, authorized by Philips.
I cannot get to the desired cooking function.	Touch "menu" (Menu) repeatedly to select the desired function.
Dishes smell bad after cooking.	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. <p>After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.</p>
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	Make sure there is a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

Български

1 Вашият многофункционален уред за готвене

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

2 Какво има в кутията (фиг. 1)

- Главно устройство на многофункционалния уред за готвене
- Зачраваш кабел
- Кошница за готвене на пара
- Ръковод за потребителя
- Лопатка за ориз
- Черпак за супа
- Меритена чаша
- Кничка с рецепти
- Гаранционна карта
- Брошура за безопасност

3 Общ преглед

Обзор на продукта (фиг. 2)

- Капак
- Подвижен вътрешен капак
- Вънтреш съд
- Контролен панел
- Нагревателен елемент
- Електрически контакт
- Главно устройство
- Дръжка на съда за готвене
- Индикации за нивото на водата
- Улътнителен пръстен
- Подвижна капачка на отвора за пара
- Бутон за освобождаване на капача

Обзор на контролите (фиг. 3)

- Бутон "Поддръжане на топлината"
- Бутон за заключване за деца
- Бутон за готвене на етапи
- Бутон за предварително зададено време
- Бутон за намаляване
- Бутон за увеличаване
- Бутон за време за приготвяне
- Бутон за меню
- Бутон за температурата
- Бутон "Старт/Изх."
- Дисплей

Обзор на менютата

Менюта	Време за приготвяне по поддръжане	Диапазон на регулиране на времето за готвене
Ориз (Rice)	30 – 40 мин.	/
Зърнени (Grain)	30 – 40 мин.	/
Ризото (Risotto)	35 мин.	/
Сладко (Jam)	10 мин.	5 мин.– 2 ч.
Варене (Boil)	20 мин.	5 мин.– 2 ч.
Готвене с пара (Steam)	20 мин.	5 мин.– 2 ч.
Супа (Soup)	1 час	20 мин.– 4 ч.
Компот (Compote)	10 мин.	5– 40 мин.
Яхния (Stew)	1 час	20 мин.– 10 ч.
Бавно готвене (Slow cooking)	5 ч.	1 – 15 ч.
Язиглане (Bake)	45 мин	20 мин.– 2 ч.
Желирано месо (Jelly meat)	6 ч.	4 – 10 ч.
Кисело мляко (Yogurt)	8 ч.	6 – 12 ч.
Кефир (Kefir)	8 ч.	6 – 12 ч.
Претопляне (Reheat)	25 мин.	5 – 60 мин.
Ръчен (Manual)	2 ч.	5 мин.– 10 ч.
Поетатно готвене (Stage cooking)	5 мин.	5 мин.– 15 ч.

Менюта	Зададено време	Температура за приготвяне по поддръжане	Диапазон за регулиране на температурата
Ориз (Rice)	1 – 24 ч.	130 – 140 °C	/
Зърнени (Grain)	1 – 24 ч.	130 – 140 °C	/
Ризото (Risotto)	1 – 24 ч.	130 – 140 °C	/
Сладко (Jam)	1 – 24 ч.	90 – 100 °C	/
Готвене с пара (Steam)	1 – 24 ч.	100 °C	/
Варене (Boil)	1 – 24 ч.	100 °C	/
Супа (Soup)	1 – 24 ч.	90 – 100 °C	/
Компот (Compote)	1 – 24 ч.	100 °C	/
Яхния (Stew)	1 – 24 ч.	95 °C	/
Бавно готвене (Slow cooking)	1 – 24 ч.	80 °C	/
Язиглане (Bake)	/	130°С	40 – 160°С
Желирано месо (Jelly meat)	1 – 24 ч.	90 – 100 °C	/
Кисело мляко (Yogurt)	1 – 24 ч.	40±3 °C	/
Кефир (Kefir)	1 – 24 ч.	40±3 °C	/
Претопляне (Reheat)	/	85 °C	/

Менюта	Зададено време	Температура за приготвяне по поддръжане	Диапазон за регулиране на температурата
Ръчен (Manual)	1 – 24 ч.	100 °C	30 – 160°С

Поетатно готвене (Stage cooking)	1 – 24 ч.	100 °C	30 – 160°С
----------------------------------	-----------	-----------------------	------------

Забележка

- Времето за готвене на ориз (**Rice**), зърнени (**Grain**) и ризото (**Risotto**) се определя от вида и количеството на зърнените; за готвене според количеството на продуктите във вътрешния съд.
- Можете да регулирате температурата на готвене за изпичане (**Bake**), ръчно (**Manual**) и поетатно готвене (**Stage cooking**). За изпичане необходимата температура е от 40°C до 160°C за ръчно и поетатно готвене необходимата температура е от 30°C до 160°C.
- След започване на процеса на готвене можете да докоснете бутона "Старт/Изх." (**Start/Cancel**), за да деактивирате текущия процес на готвене, а многофункционалният уред за готвене преминава в режим на готовност.

4 Използване на многофункционалния уред за готвене (фиг. 4)

Забележка

- За всички менюта не превишавайте максимовата **МАХ** от вътрешната страна на вътрешния съд, когато поставите съставките и тености в него, в противен случай храната може да преепе по време на готвене.
- Времето за готвене не се показва веднага от самото начало за ориз (**Rice**), зърнени (**Grain**) и ризото (**Risotto**). [---] се показва на екрана през по-голямата част от времето за готвене, тъй като многофункционалният уред за готвене определя обема на водата/течността и съставките в началния период на подготовката. Когато многофункционалният уред за готвене определи реалното необходимо време за готвене, на екрана се извежда оставаното време за готвене. За сладко (**Jam**), задушаване (**Steam**), варене (**Boil**), желирано месо (Jelly meat) и компот (**Compote**) на екрана се извежда [---] преди водата/течността да заври. Когато водата/течността започне да завира, зададеното време за готвене се извежда на екрана.
- Уверете се, че не всички отвори за задушаване на кошницата са покрити от съставките, така че горешата пара може да се издига от съда над кошницата.

- Поставете кошницата във вътрешния съд, поставете ястието в купа, след което поставете купата върху кошницата за задушаване.
- Поставете външната страна на вътрешния съд (фиг. 4), след което го поставете в многофункционалния уред за готвене (фиг. 5).
- Затворете капача на многофункционалния уред за готвене (фиг. 6) и поставете шепсела в контакта (фиг. 7).
- Докоснете „Меню“ (**Menu**), за да изберете „Задушаване“ (**Steam**) (фиг. 13).
 - За да изберете различно време за готвене, вижте глава „Задаване на времето за готвене“.
- Докоснете и задържте „Старт“ (**Start/Cancel**) за 3 секунди, за да потвърдите и започнете да готвите (фиг. 10).
- Когато готвенето завърши, уредът издава звуков сигнал и автоматично преминава към поддръжане на топлината.

Забележка

- За да изберете определено меню, докоснете "Menu" (**Menu**) няколко пъти. Можете да докоснете "Menu" (**Menu**) веднъж, след което да докоснете увеличаване (+) или намаляване (-), за да го направите.

Преди първата употреба

- Извадете всички аксесоари от вътрешния съд и отстранете опаковъчния материал от него.
- Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава „Почистяване и поддръжка“).

Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.

Готвене на ориз (Rice) и зърнени (Grain)

Забележка

- Ако напрежението е нестабилно в района, в който живеете, е възможно многофункционалният уред за готвене да преепе.
- След като готвенето приключи, разбъркайте ориз/зърнените, за да измесе изпичаната вага и оризът/зърнените храни да се получат пухкави.
- В зависимост от условията на готвене долната част на ориза/ зърнените храни може леко да поквемне.

- Отмерете ориз/зърнените с помощта на предоставената за шета меритена чаша (фиг. 1).
- Изпачете ориза, поставете измития ориз във вътрешния съд и налейте вода (фиг. 2).

Забележка

- За подробности относно съотношението на ориза/ зърнените храни към водата вижте кничката с рецепти.

- Натиснете бутона за освобождаване на капача, за да го отворите (фиг. 3).
- Подошете външната страна на вътрешния съд (фиг. 4), след което го поставете в многофункционалния уред за готвене (фиг. 5).

Забележка

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

- Затворете капача на многофункционалния уред за готвене (фиг. 6) и поставете шепсела в контакта (фиг. 7).
- Докоснете „Меню“ (**Menu**), за да изберете „Ориз“ (**Rice**) (фиг. 8) или „Зърнени“ (**Grain**) (фиг. 9).
- Докоснете и задържте „Старт“ (**Start/Cancel**) за 3 секунди, за да потвърдите и започнете да готвите (фиг. 10).
- Когато готвенето завърши, уредът издава звуков сигнал и автоматично преминава към поддръжане на топлината.

Приготвяне на ризото (Risotto)

- Поставете съставките за ризото във вътрешния съд.
- Подошете външната страна на вътрешния съд (фиг. 4), след което го поставете в многофункционалния уред за готвене (фиг. 5).
- Затворете капача на многофункционалния уред за готвене (фиг. 6) и поставете шепсела в контакта (фиг. 7).
- Докоснете „Меню“ (**Menu**), за да изберете „Ризото“ (**Risotto**) (фиг. 11).
- Докоснете и задържте „Старт“ (**Start/Cancel**) за 3 секунди, за да потвърдите и започнете да готвите (фиг. 10).
- Когато готвенето завърши, уредът издава звуков сигнал и автоматично преминава към поддръжане на топлината.

Приготвяне на сладко (Jam)

- Поставете съставките за сладко във вътрешния съд и разбъркайте леко.
- Подошете външната страна на вътрешния съд (фиг. 4), след което го поставете в многофункционалния уред за готвене (фиг. 5).
- Затворете капача на многофункционалния уред за готвене (фиг. 6) и поставете шепсела в контакта (фиг. 7).
- Докоснете „Меню“ (**Menu**), за да изберете „Сладко“ (**Jam**) (фиг. 12).
 - За да изберете различно време за готвене, вижте глава „Задаване на времето за готвене“.
- Докоснете и задържте „Старт“ (**Start/Cancel**) за 3 секунди, за да потвърдите и започнете да готвите (фиг. 10).
- Когато готвенето завърши, уредът издава звуков сигнал и автоматично преминава към поддръжане на топлината.

Забележка

- [---] се извежда на екрана, преди водата/течността да заври. Когато водата/течността започне да завира, зададеното време за готвене се извежда на екрана.
- За подробности относно съотношението на съставките към течността вижте кничката с рецепти.

Задушаване (Steam)

- Сипете маляко вода във вътрешния съд.

Забележка

- За задушаване на зеленчуци използвайте 0.2 л до 1 л вода в зависимост от вида и количеството на зеленчуците; за задушаване на месо използвайте 0.5 л до 2 л вода в зависимост от размера и количеството на месото.
- Уверете се, че не всички отвори за задушаване на кошницата са покрити от съставките, така че горешата пара може да се издига от съда над кошницата.

- Поставете кошницата във вътрешния съд, поставете ястието в купа, след което поставете купата върху кошницата за задушаване.
- Поставете външната страна на вътрешния съд (фиг. 4), след което го поставете в многофункционалния уред за готвене (фиг. 5).
- Затворете капача на многофункционалния уред за готвене (фиг. 6) и поставете шепсела в контакта (фиг. 7).
- Докоснете „Меню“ (**Menu**), за да изберете „Задушаване“ (**Steam**) (фиг. 13).
 - За да изберете различно време за готвене, вижте глава „Задаване на времето за готвене“.
- Докоснете и задържте „Старт“ (**Start/Cancel**) за 3 секунди, за да потвърдите и започнете да готвите (фиг. 10).
- Когато готвенето завърши, уредът издава звуков сигнал и автоматично преминава към поддръжане на топлината.

Забележка

- Когато задушавате продукти, не потапяйте кошницата за задушаване във вода.
- [---] се извежда на екрана, преди водата/течността да заври. Когато водата/течността започне да завира, зададеното време за готвене се извежда на екрана.
- След завършане на задушаване използвайте кухненска ръчаница или парцал, за да извадите купата и кошницата за задушаване, тъй като е възможно да са много горещи.

Варене (Boil)

- Напълнете вътрешния съд с вода.
- Подошете външната страна на вътрешния съд (

Отвѣтре

От вѣтрѣната страна на горния капак и основния корпус; нагряването е елемент:

- Забърсте с издедна кърпа.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, погеленихи по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.

Отвън

- Избърсте на горния капак и външната част на основното тяло:
- ИЗбърсте с кърпа, навлажнена със салумена вода.
- Използвайте само мекса сука кърпа за забърстване на контролния панел.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, погеленихи около бутоните за управление, са почистени.

Аксесоари

Лопатка за ориз, черпак за супа, меритена чаша, вѣтрѣшен съд, кошница за пара и подложкен капак за пара:

- Накиснете в гореща вода и измијате с гъба.

6 Рециклиране

Този символ означава, че продуктът не може 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 предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

7 Гаранция и обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обрънете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния или номер можете да намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна има Център за обслужване на клиенти, обрънете се към местния търговец на уреди Philips.

8 Спецификации

Номер на модела	HD4731
Обявено напрежение	220 V – 240 V–
Обявена мощност на изхода	890 W – 1070 W
Обявен капацитет	5,0 л

9 Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Решение
Светлинният индикатор на бутона не светва.	Има проблем в свързването. Проверете дали захранващия кабел е свързан правилно към многофункционалния уред за готвене и дали щепселът е включен добре в електрическия контакт.
Светлинният индикатор е дефектен. Заменете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.	Светлинният индикатор е дефектен. Заменете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Дисплеят не работи.	Многофункционалният уред за готвене не е свързан към източника на захранване. Ако няма захранване, функцията за обезпечаване при сипране на тока не е активна и дисплеят не работи.
Съставите не са готвени.	Не сте докоснали и задръжали „Старт“ (Start/Cancel) за 3 секунди. Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че въздух нагрявателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.
Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Заменете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.	Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Заменете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
Оризът е твърде сух и не е добре приготвен.	Добавете още вода към ориза и го гответе малко по-дълго.
Оризът е загрян.	Не сте изплащали ориза добре. Плакнете ориза, докато водата стане бистра.
Многофункционалният уред за готвене не преминава към поддържане на топлината автоматично.	Поддържане на топлината (Keep warm), преди да стартирате процеса на готвене. В този случай многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовност, след като приключи готвенето.

Температурният регулатор е дефектен. Заменете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.	Температурният регулатор е дефектен. Заменете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.
По време на готвене от многофункционалния уред за готвене изтича вода.	Уверете се, че съставите, които сте поставили във вътрешния съд, не превишават индикацията MAX.
Не намирам желаната функция за готвене.	Докоонете „Меню“ (Menu) няколко пъти, за да активирате функцията.
Съдовите мисрият лошо след готвене	Почистете вътрешния съд с почистващ препарат и топла вода.
Проверете дали след приключване на готвенето калпачката на отвора за пара, вътрешния капак и вътрешният съд са почистени добре.	Проверете дали след приключване на готвене калпачката на отвора за пара, вътрешния капак и вътрешният съд са почистени добре.
На дисплея се появява съобщение за грешка (E1, E2, E3 или E4).	Уведи е сигнал „по време на готвене. Заменете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.

Čeština

1 Víceúčelový vaříč

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!
Chcete-li plně využít výhody, které nabízí podpora společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

2 Obsah balení (obr. 1)

- Hlavní jednotka vícecúčelového vaříče
- Nápadný kabel
- Napařovač košík
- Sěrka na rýži
- Sběračka na polévku
- Odměrka
- Uživatelská příručka
- Receptář
- Záruční list
- Bezpečnostní list

3 Přehled

Přehled výrobků (obr. 2)

- Víko
- Odnímatelné vnitřní víko
- Vnitřní hrnc
- Ovládací panel
- Topné těleso
- Elektrická zásuvka
- Hlavní jednotka
- Rukojeť vaříče
- Ukazatele hladiny vody
- Těsnící krouček
- Odnímatelný kryt otvoru pro výstup páry
- Tlačítko pro uvolnění víka

Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

- Tlačítko udržování teploty
- Tlačítko dětské pojistky
- Tlačítko pro fázové vaření
- Tlačítko předvolby času
- Tlačítko pro snížení
- Tlačítko pro zvýšení
- Tlačítko doby vaření
- Tlačítko menu
- Tlačítko teploty
- Tlačítko spuštění/vypnutí
- Displej

Přehled nabídek

Nabídky	Výchozí doba vaření	Rozsah regulace doby vaření
Rýže (Rice)	30–40 min	/
Obilniny (Grain)	30–40 min	/
Rizotto (Risotto)	35 min	/
Džem (Jam)	10 min	5 min – 2 h
Vaření v páře (Steam)	20 min	5 min – 2 h
Vaření (Boil)	20 min	5 min – 2 h
Polévka (Soup)	1 h	20 min – 4 h
Kompot. (Compote)	10 min	5–40 min
Dušený pokrm (Stew)	1 h	20 min – 10 h
Pomalé vaření (Slow cooking)	5 h	1–15 h
Ragú (Ragout)	2 h	20 min – 10 h
Smažení (Fry)	15 min	5–60 min
Opékání (Roast)	1 h	/
Pečení (Bake)	45 min	20 min – 2 h
Masová huspenina (Jelly meat)	6 h	4–10 h
Jogurt (Yogurt)	8 h	6–12 h
Kefír (Kefir)	8 h	6–12 h
Ohřev (Reheat)	25 min	5–60 min
Manuální (Manual)	2 h	5 min – 10 h
Fázové vaření (Stage cooking)	5 min	5 min – 10 h

Nabídky	Předvolba času	Výchozí teplota vaření	Rozsah regulace teploty
Rýže (Rice)	1–24 h	130–140 °C	/
Obilniny (Grain)	1–24 h	130–140 °C	/
Rizotto (Risotto)	1–24 h	130–140 °C	/
Džem (Jam)	1–24 h	90–100 °C	/
Vaření v páře (Steam)	1–24 h	100 °C	/
Vaření (Boil)	1–24 h	100 °C	/
Polévka (Soup)	1–24 h	90–100 °C	/
Kompot. (Compote)	1–24 h	100 °C	/
Dušený pokrm (Stew)	1–24 h	95 °C	/
Pomalé vaření (Slow cooking)	1–24 h	80 °C	/
Ragú (Ragout)	1–24 h	90 °C	/
Smažení (Fry)	/	145–160 °C	/
Opékání (Roast)	1–24 h	120–130 °C	/
Pečení (Bake)	/	130 °C	40–160 °C
Masová huspenina (Jelly meat)	1–24 h	90–100 °C	/
Jogurt (Yogurt)	1–24 h	40±3 °C	/
Kefír (Kefir)	1–24 h	40±3 °C	/
Ohřev (Reheat)	/	85 °C	/
Manuální (Manual)	1–24 h	100 °C	30–160 °C
Fázové vaření (Stage cooking)	1–24 h	100 °C	30–160 °C

== Poznámka

- Doba vaření pro rýži (**Rice**), obilniny (**Grain**) a rizoto (**Risotto**) určuje vícecúčelový vaříč podle toho, jaké množství připsá se dě do vnitřního hrnce.
- Můžete upravovat teplotu přípravy pro pečení (**Bake**), ruční (**Manual**) a fázové vaření (**Stage cooking**). Pro pečení je k dispozici teplota od 40 do 160 °C, pro ruční a fázové vaření je k dispozici teplota od 30 do 160 °C.
- Jakmile začnete s vařením, můžete stisknutím tlačítka **spuštění/vypnutí (Start/Cancel)** deaktivovat aktuální proces vaření a vícecúčelový vaříč přejde do pohotovostního režimu.

4 Použití vícecúčelového vaříče (obr. 4)

== Poznámka

- V všech nabídkách nepřekračujte při vkládání ingrediencí a nalévání tekutiny ukazatel **MAX** uvnitř vnitřního hrnce, jinak může jítlo během vaření přetéct.
- Doba vaření se nezobrazuje hned od začátku pro rýži (**Rice**), obilniny (**Grain**) a rizoto (**Risotto**). [---] se zobrazuje na displeji po většinu doby vaření, protože vícecúčelový vaříč potřebuje zjistit množství vody nebo tekutiny a ingrediencí v počáteční přípravné fázi. Když vícecúčelový vaříč zjistí potřebnou dobu vaření, zobrazí se na displeji zbytek její doby vaření. U džemu (**Jam**), vaření v páře (**Steam**), vaření (**Boil**), masové huspeniny (**Jelly meat**) a kompotu (**Compote**) [---] je zobrazi na displeji ještě předtím, než se voda nebo tekutina začne vařit. Když se voda nebo tekutina začne vařit, na displeji se zobrazí nastavená doba vaření.
- Podrobné informace o vaření pomocí jednotlivých nabídek naleznete v knížce s recepty.

* Upozornění

- Chcete-li vybrat určitou nabídku, opakovaně stiskněte tlačítko nabídky (**Menu**). Tlačítko nabídky (**Menu**) můžete stisknout také jednou a poté stisknutím přepřt v nabídce výše (+) nebo níže (-) a provést výběr takto.

Před prvním použitím

- Vymyjete z vnitřního hrnce všechny přislůšenství a sundejte z vnitřního hrnce obalový materiál.
- Před prvním použitím důkladně očistěte všechny části vícecúčelového vaříče (viz kapitola „Čištění a údržba“).

== Poznámka

- Než vícecúčelový vaříč začnete používat, ujistěte se, zda jsou všechny součásti úplně suché.

Vaření rýže (Rice) a obilovin (Grain)

== Poznámka

- Jestliže je ve vaší oblasti nestabilní napětí, je možné, že jídlo ve vícecúelovém vaříči přetече.
- Po dokončení vaření rýži či obiloviny promíchejte a ihned je nakypřete, aby se uvolnila nadbytečná vlhkost a rýže či obiloviny zůstaly nadýchané.
- V závislosti na konkrétním průběhu vaření může spodní část rýže či obiloviny někdy lehce ztuhnout.

- Odměřte rýži či obiloviny pomocí dodané odměrky (obr. ①). Rýži propláchněte, dejte do vnitřního hrnce a naplňte vodou (obr. ②).

== Poznámka

- Podrobnosti o poměru rýže či obilovin a vody naleznete v knížce s recepty.

- Stiskněte uvolňovací tlačítko víka a víko otevřete (obr. ③).
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „rýže“ (**Rice**) (obr. ⑧) nebo „obiloviny“ (**Grain**) (obr. ⑨).
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

== Poznámka

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

- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „rýže“ (**Rice**) (obr. ⑧) nebo „obiloviny“ (**Grain**) (obr. ⑨).
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „polévka“ (**Soup**) (obr. ⑬).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Příprava rizota (Risotto)

- Vložte ingredience na rizoto do vnitřního hrnce.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „rizoto“ (**Risotto**) (obr. ⑪).
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „dušený pokrm“ (**Stew**) (obr. ⑰) nebo „ragú“ (**Ragout**) (obr. ⑱).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

- Vložte ingredience na džem do vnitřního hrnce a trochu je promíchejte.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „džem“ (**Jam**) (obr. ⑫).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

== Poznámka

- [---] zobrazí se na displeji předtím, než se voda nebo tekutina začne vařit. Když se voda nebo tekutina začne vařit, na displeji se zobrazí nastavená doba vaření.

- Podrobnosti o poměru přísad a tekutiny naleznete v knížce s recepty.

Vaření v páře (Steam)

- Nalijte do vnitřního hrnce trochu vody.

== Poznámka

- Chcete-li vařit zeleninu v páře, použijte 0,2 až 1 litr vody podle toho, o jaký druh a jaké množství zeleniny se jedná. Chcete-li vařit v páře, použijte 0,5 až 2 litry vody podle toho, jak je maso velké a kolik ho je.
- Převléčte víko, že se přísady nezakrývají žádné parní otvory v napařovačím košíku, aby mohlá horká pára proudit zpod košíku nahoru.

- Košík vložte do vnitřního hrnce, jídlo vložte do mísy a mísu potom položte na napařovač košík.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „vaření v páře“ (**Steam**) (obr. ③).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

== Poznámka

- Když vložte v páře, neponožujte napařovač košík do vody.
- [---] zobrazí se na displeji předtím, než se voda nebo tekutina začne vařit. Když se voda nebo tekutina začne vařit, na displeji se zobrazí nastavená doba vaření.
- Podrobné informace o vaření pomocí jednotlivých nabídek naleznete v knížce s recepty.

* Upozornění

Vaření (Boil)

- Naplňte vnitřní hrnc vodou.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „vaření“ (**Boil**) (obr. ④).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Když se voda začne vařit, vícecúčelový vaříč pípne na znamení, že máte otevřít víko a vložit jídlo do vnitřního hrnce.

== Poznámka

- [---] zobrazí se na displeji předtím, než se voda nebo tekutina začne vařit. Když se voda nebo tekutina začne vařit, na displeji se zobrazí nastavená doba vaření.

- Jakmile je jídlo vloženo ve vnitřním hrnci, zavřete víko a stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) obnovte proces vaření.
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Příprava polévky (Soup)

- Ingredience a vodu nebo tekutinu na polévku vložte do vnitřního hrnce.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „polévka“ (**Soup**) (obr. ⑬).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „masová huspenina“ (**Jelly meat**) (obr. ⑲).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Příprava kompotu (Compote)

- Vložte ingredience na kompot do vnitřního hrnce.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „kompot“ (**Compote**) (obr. ⑫).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

== Poznámka

- [---] zobrazí se na displeji předtím, než se voda nebo tekutina začne vařit. Když se voda nebo tekutina začne vařit, na displeji se zobrazí nastavená doba vaření.

Příprava dušeného pokrmu (Stew) nebo ragú (Ragout)

- Vložte ingredience na dušený pokrm nebo ragú do vnitřního hrnce.
- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete víko vícecúčelového vaříče (obr. ⑥) a dejte zástrčku do napájecí zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „dušený pokrm“ (**Stew**) (obr. ⑰) nebo „ragú“ (**Ragout**) (obr. ⑱).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace v části „Nastavení doby vaření“.
- Pro potvrzení stiskněte a podržte tlačítko „start“ (**Start/Cancel**) na 3 sekundy a spusťte vaření (obr. ⑩).
- Pro dokončení vaření přístroj pípne a automaticky přepne do režimu udržování teploty.

Pomalé vaření (Slow cooking)

- Vnější stranu vnitřního hrnce otevřete dosucha (obr. ④) a poté jej vlozte do vícecúčelového vaříče (obr. ⑤).
- Zavřete zástrčku do síťové zásuvky (obr. ⑦).
- Stisknutím tlačítka nabídky (**Menu**) vyberte možnost „pomalé vaření“ (**Slow cooking**) (obr. ③).
- Chcete-li zvolit jinou dobu vaření, vyhledejte si informace

Menüü	Eelseadistat aeg	Küpsetus-temperatuuri valikesade	Temperatuuri reguleerimisvahemik
Röstimine (Roast)	1-24 tundi	120-130°C	/
Küpsetamine (Bake)	/	130°C	40-160°C
Sült (Jelly meat)	1-24 tundi	90-100° C	/
Jogurt (Yogurt)	1-24 tundi	40±3° C	/
Keefir (Kefir)	1-24 tundi	40±3° C	/
Ülesoojendamine (Reheat)	/	85° C	/
Käists (Manual)	1-24 tundi	100° C	30-160°C
Etapiline küpsetamine (Stage cooking)	1-24 tundi	100° C	30-160°C

Märkus.

- Riis (**Rice**), teravilja (**Grain**) ja risotto (**Risotto**) valmistamiseks määrab Multicooker vastavalt sisemise nõusse pandud koostisainete kvaliteedile.
- Valmistamistemperatuuri saate muuta küpsetamise (Bake), käitsi (Manual) ja etapilise küpsetamise (Stage cooking) režiimide korral. Küpsetamiseks saate valida temperatuure vahemikus 40°C kuni 160°C, käitsi ja etapilise küpsetamise puhul 30°C kuni 160°C.
- Pärast küpsetamise alustamist saate vajutada alustamise/väljalülitamise nuppu (**Start/Cancel**), et käimatoolev küpsetamine peatada ja Multicooker otterezimi lülitada.

4 Multicookeri kasutamine (joonis 4)

Märkus.

- Välitage nõusse koostisained ja vedeliku laades alati nõu siseseval oleva **MAX** -tähist etlamist, kuna vastasel korral võib toit valmistamise ajal üle serva voolata.
- Riis (**Rice**), teravilja (**Grain**) ja risotto (**Risotto**) valmistamisega ei näidata kohge alguses täpselt. [[[| kuvatakse ekraanil enamuse küpsetusaast, kuna Multicooker tuvastab veelvedeliku ja koostisainete koguse algse ettevalmistusetapi jooksul. Kui Multicooker tuvastab tegeliku küpsetusaja, kuvatakse aegsümboleid ekraanile. Moosi (**Jam**), aurutamise (**Steam**) ja keelamise (**Boil**), süüdi (**Jelly meat**) ja kompoti (**Compote**) korral kuvatakse enne vee keema gamiit ekraanil [[[| Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatult valmistamisaeag.
- Täpsemat teavet iga menüü valmistamise kohta leiate retseptivõtkodist.

Soovituis
<ul style="list-style-type: none">Kindla menüü valmistamiseks vajutage korduvalt menüünuppu (Menu). Samuti võite selleks vajutada ühe korra menüünuppu (Menu) ja seejärel suurendamise (+) või vähendamise (-) nuppu.

Enne esimest kasutamist

- Võtke sisemisest nõust tarvikud välja ja eemaldage pakematerjal.
- Enne Multicookeri esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").

Märkus.

- Enne seadme kasutamist veenduge, et kõik osad on täiesti kuivad.

Riisi (Rice) ja teravilja (Grain) valmistamine

Märkus.

- Kui teie elukohas on ebaühtlane pinge, võib juhtuda, et toit keeb üle.
- Küpsetusprotsessi lõppedes segage riisi/teravilja ja võtke see kohe välja, et ülemäärane niiskus saaks eralduda ja nihteravilja oleks koheve.
- Küpsetusringmüristest sõltuvalt võib juhtuda, et nõu põhjas olev riis/teravilj on kergelt pruunikas.

- Mõõetke vajalik riisi/teravilja kogus komplekti kuuluva mõõtenbu abil (joonis 1).
- Loputage riis, pange pestud riis sisemisse nõusse ja lisage vesi (joonis 2).

Märkus.

- Riis/teravilja ja vee vahelkora leiate retseptivõldikust.

- Kaane avamiseks vajutage kaanevastusnupule (joonis 3).
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

Märkus.

- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.
- Kontrollige, et sisemine nõu välspind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ei ole mingit jälge.

- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida riis (**Rice**) (joonis 8) või teravilja (**Grain**) (joonis 9).
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Risotto valmistamine (Risotto)

- Pange risotto koostisosad sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida risotto (**Risotto**) (joonis 11).
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Moosi keetmine (Jam)

- Pange moosi koostisained sisemisse nõusse ja segage veidi.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida moos (**Jam**) (joonis 12).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.

- [[[| kuvatakse ekraanil enne, kui vesi/vedelik keema läheb. Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatud valmistamisaeag.
- Koostisainete ja vee vahelkora leate retseptivõldikust.

Aurutamine (Steam)

- Pange sisemisse nõusse natuke vett.

Märkus.

- Kõõghüljale aurutamiseks kasutage sõltuvalt kõõghüljale tüübist ja kogusest 0,2 kuni 1 l vett, liha aurutamiseks sõltuvalt lihakütide suurusest ja kogusest 0,5 kuni 2 l vett.
- Veenduge, et koostisained ei kata ära kõiki aurutamisnõu auruavasiid, et kuum aar saaks aurutamisnõu alumisest osast ülespoole liikuda.

- Pange aurutamisnõu sisemisse nõusse, pange toit kaussi ja pange siis kauss aurutamisnõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Valige Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida aurutamine (**Steam**) (joonis 13).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.

- Ärge uputage toidu aurutamisel aurutamisnõud vette.
- [[[| kuvatakse ekraanil enne, kui vesi/vedelik keema läheb. Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatud valmistamisaeag.
- Kui aurutamine on lõppenud, kasutage kaussi ja aurutamisnõu eemaldamiseks pakjaindoid või rätikut, kuna need võivad olla väga kuumad.

Keetmine (Boil)

- Pange sisemisse nõusse vajalik kogus vett.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida keetmine (**Boil**) (joonis 14).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

Märkus.

- [[[| kuvatakse ekraanil enne, kui vesi/vedelik keema läheb. Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatud valmistamisaeag.

- Kui olete toidu sisemisse nõusse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (**Menu**), et toiduvõlmistamist jätkata.
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt otterezimi.

Supi valmistamine (Soup)

- Pange supi koostisained ja vesi/vedelik sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**) et valida supp (**Soup**) (joonis 5).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Kompoti valmistamine (Compote)

- Pange kompoti koostisosad sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida kompott (**Compote**) (joonis 16).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.

- [[[| kuvatakse ekraanil enne, kui vesi/vedelik keema läheb. Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatud valmistamisaeag.

Jogurti (Yogurt) või keefiri (Kefir) valmistamine

Hautise (Stew) või raguu (Ragout) valmistamine

- Pange hautise või raguu koostisained sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**) et valida hautis (**Stew**) (joonis 17) või raguu (**Ragout**) (joonis 18).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Aeglane küpsetamine (Slow cooking)

- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejäel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sisestage pistik pistikupessa (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida aeglane küpsetamine (**Slow cooking**) (joonis 19).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Praadimine (Fry)

- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sisestage pistik pistikupessa (joonis 7).
- Valage sisemise nõusse natuke toiduõli.
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida praadimine (**Fry**) (joonis 20).
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Laske toidulõis 5 minutit soojeneda ja seejärel pange koostisained ja maitseained sisemisse nõusse.
- Hoidke kaas avatuna ja segage koostisaineid pidevalt spatliga.
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt otterezimi.

Röstimine (Roast)

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida röstimine (**Roast**) (joonis 21).
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Röstimine on kaks etappi. Kui esimene etapp (umbes 35 minutit) on läbi, piiskub Multicooker iga 30 sekundit tagant 5 korda, et avakiste kaane ja pöörakiste sisemises nõus toitu ümber.
- [[[| vigub ekraanil.

- Teise etapi alustamiseks puudutage menüünuppu (**Menu**), et alustada menüünuppu (**Menu**) et puudutada 5 minuti jooksul pärast esimese etapi lõppemist, lülitub Multicooker soojana hoidmise režiimi.
- Vt jootist "Küpsetamistemperatuuri seadistamine" ja valige 1. etapi küpsetusaeag.
- Vt jootist "Küpsetamistemperatuuri seadistamine" ja valige 1. etapi küpsetustemperatuur.
- Puudutage uuesti etapilise küpsetamise nuppu (**Stage cooking**) ja minge edasi 2. etapi juurde. (joonis 22)
- Ekraanil tõstetakse esle tähis "1".

- Määrake 2. etapi küpsetamisaeag ja -temperatuur.
- Korralke ülaltoodud sammie kõigi etapilise seadistamiseks ning puudutage ja hoidke 3 sekundit all alustamisnuppu (**Start/Cancel**), et kinnitada valikud ja alustada küpsetamist (joonis 10).

Märkus.
<ul style="list-style-type: none">Koogi või leiva küpsetamiseks hoidke kaant nõu peal. Koogi küpsetamisel saavutatakse parim tulemus tavaleisel temperatuuril 130° C tööajaaj 45 minutit. Kui küpsetate muud toitu temperatuuril üle 140°C, ätke kaas avatuks.

- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida küpsetamine (**Bake**) (joonis 23).
 - Erineva küpsetamistemperatuuri valmiskes vaadake peatükki "Küpsetamistemperatuuri seadistamine".
 - Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
 - Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.
<ul style="list-style-type: none">Kui küpsetamistemperatuur on alla 80°C, lülitub seade pärast küpsetamise lõpu automaatselt otterezimi. Sisemise nõu seadmist väljavõtmisel kasutage pakjainnast või rätikut, kuna sisemine nõu võib olla väga kuum.

Märkus.
<ul style="list-style-type: none">Kui küpsetamistemperatuur on alla 80°C, lülitub seade pärast küpsetamise lõpu automaatselt otterezimi. Sisemise nõu seadmist väljavõtmisel kasutage pakjainnast või rätikut, kuna sisemine nõu võib olla väga kuum.

Süüdi valmistamine (Jelly meat)

- Pange süüdi koostisosad sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida sült (**Jelly meat**) (joonis 23).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.
<ul style="list-style-type: none">[[[kuvatakse ekraanil enne, kui vesi/vedelik keema läheb. Kui vesi/vedelik läheb keema, kuvatakse ekraanile seadistatud valmistamisaeag.

Jogurti (Yogurt) või keefiri (Kefir) valmistamine

- Segage jogurti või keefiri koostisained korralikult läbi ja pange need sisemisse nõusse.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
- Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida jogurt (**Yogurt**) (joonis 24) või keefir (**Kefir**) (joonis 25).
- Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".

- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt otterezimi.

Ülessoojendamine (Reheat)

- Murendage toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse.
- Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks. Vee kogus sõltub toidu kogusest.
- Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

- Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
 - Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida ülessoojendamine (**Reheat**) (joonis 26).
 - Erineva valmistamisaja valmiskes vaadake peatükki "Valmistamisaja seadistamine".
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
 - Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Käitsi (Manual)

- Kui soovite küpsetusaeaga ja -temperatuuri ise rohkem reguleerida, võite kasutada käitsi juhtmise programmi.
 - Pange koostisained sisemisse nõusse.
 - Pühkige sisemise nõu väliskülj kuivaks (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).
 - Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik senakontakti (joonis 7).
 - Puudutage menüünuppu (**Menu**), et valida käitsijuhitamine (**Manual**) (joonis 27).
 - Erineva küpsetamistemperatuuri valmiskes vaadake peatükki "Küpsetamistemperatuuri seadistamine".
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).
 - Laske toidulõis 5 minutit soojeneda ja seejärel pange koostisained ja maitseained sisemisse nõusse.
 - Hoidke kaas avatuna ja segage koostisaineid pidevalt spatliga.
 - Kui toit on valmis, teeb seade piksu ja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.

Märkus.

- Kui valite temperatuuri alla 80°C, lülitub Multicooker pärast toiduvõlmistamise lõpu automaatselt otterezimi.
- Kui valite temperatuuri üle 140°C, peab pealmine kaas toiduvõlmistamise ajal avatud olema.

Etapiline küpsetamine (Stage cooking)

Etapiline küpsetamine võimaldab seadistada kuni 9 erineva kestuse ja temperatuuriga toiduvõlmistamise etappi.

Näiteks saate määrata esimeseks etapiks 5 minutit 160°C juures, teiseks 10 minutit 100°C juures ja viimaks 20 minutit 80°C juures.

- Kui Multicooker on otterezimis, puudutage etapilise küpsetamise (**Stage cooking**) tähist, (joonis 28)
- Ekraanil tõstetakse esle tähis "1".
- Vt jootist "Valmistamisaja seadistamine" ja valige 1. etapi küpsetusaeag.
- Vt jootist "Valmistamisaja seadistamine" ja valige 1. etapi küpsetustemperatuur.
- Puudutage uuesti etapilise küpsetamise nuppu (**Stage cooking**) ja minge edasi 2. etapi juurde. (joonis 29)
- Ekraanil tõstetakse esle tähis "2".

- Määrake 2. etapi küpsetamisaeag ja -temperatuur.
- Korralke ülaltoodud sammie kõigi etapilise seadistamiseks ning puudutage ja hoidke 3 sekundit all alustamisnuppu (**Start/Cancel**), et kinnitada valikud ja alustada küpsetamist (joonis 10).

Märkus.
<ul style="list-style-type: none">Kõigi küpsetamisetappide koguaeag on piiratud 24 tunniga.

Soojana hoidmine

Seade võimaldab teil hilpsasti soojana hoidmise režiimi juhtida.

- Kui olete menüünupuga (**Menu**) küpsetusfunktsiooni valinud ja puudutate ning hoiate 3 sekundit all alustamisnuppu (**Start/Cancel**), süttib soojana hoidmise märgutuli. Kui toidu valmistamine on lõppenud, lülitub seade kohe soojana hoidmise rezimile.
- Kui olete menüünupuga (**Menu**) küpsetusfunktsiooni valinud ja puudutate esmlt soojana hoidmise (**Keep warm**) nuppu ja seejärel 3 sekundit alustamisnuppu (**Start/Cancel**), kustub soojana hoidmise märgutuli. Pärast toidu valmistamise lõpetamist lülitub seade otterezimile.

Märkus.

- Kui seade lülitub soojana hoidmise režiimi, kestab see kuni 24 tundi, mille järel seade piiskub ja lõpetab soojana hoidmise.
- Otterezimist soojana hoidmise režiimi valmiskes puudutage "soojana hoidmise nuppu" (**Keep warm**). Mõõdund soojana hoidmise aeg kuvatakse ekraanile. Seade jätkab soojana hoidmist 24 tunni vältel, pärast mida seade piiskub ja lõpetab soojana hoidmise.
- Soojana hoidmise režiimist otterezimile lülitumiseks puudutage "soojana hoidmise nuppu" (**Keep warm**).

Valmistamisaja seadistamine

Mõnede menüüde korral saate seadistada valmistamisaeaga. Vaadake jootistest "Menüüde tutvustus", milliste menüüde valmistamisaeaga millistes vahemikes muuta saab.

- Valige soovitud küpsetamismenüü.
- Puudutage valmistamisaja nuppu (**Cooking time**) (joonis 30).
- Ekraanil tunniarv hakkab vilkuma.
- Vajutage tunniarvu määramiseks suurendamise ja vähendamise (-) nuppe (joonis 31).
- Kui tunniarv on seadistatud, puudutage uuesti valmistamisaja nuppu (**Cooking time**) (joonis 32).
- Ekraanil minitunnid hakkab vilkuma.

- Vajutage minutitõuku määramiseks suurendamise ja vähendamise (-) nuppe (joonis 32).
- Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (**Start/Cancel**) 3 sekundit all, et alustada küpsetamist (joonis 10).

Märkus.

- Kui jätate Multicookeri pärast valmistamisaja (**Cooking time**) puudutamist 15 sekundiks otteile, lülitub see otterezimi.
- Kui menüü maksimaalne küpsetusaeg jääb alla 1 tunni, hakkab valmistamisaja (**Cooking time**) esmakordset vajutusel ekraanil vilkuma minutite ühk.

Aja seadistamine hilisemaks küpsetamiseks

Mõnede küpsetamismenüüde korral saate ette määrata küpsetamisaja viivituse. Vaadake jootistest "Menüüde tutvustus", milliseid menüüsid saab eelseadistada.

- Valige soovitud küpsetamismenüü

Sporo kuhanje (Slow cooking)

- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Utikač ukopčajte u utičnicu (sl. **7**).
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "sporo kuhanje" **(Slow cooking)** (sl. **28**).
- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u način rada za održavanje topline.

Prženje (Fry)

- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Utikač ukopčajte u utičnicu (sl. **7**).
- Uljite malo ulja za kuhanje u unutarnu posudu.
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "prženje" **(Fry)** (sl. **20**).
- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Ostavite ulje za kuhanje da se zagrijava 5 minuta, a zatim stavite sastojke i začine u unutarnu posudu.
- Ostavite poklopac otvoren i konstantno miješajte sastojke pomoću lopatice.
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u stanje pripravnosti.

Hrskavo pečenje (Roast)

- Stavite sastojke u unutarju posudu.
- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. **6**) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. **7**).
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "hrskavo pečenje" **(Roast)** (sl. **21**).
- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Hrskavo pečenje ima dvije faze. Kada završi prva faza (približno 35 minuta), multicooker će se oglašiti zvučnim signalom 5 puta svakih 30 sekundi kao podsjetnik da otvorite poklopac i okrenete hranu u unutarju posudi.
 - [[]] bjesika na zaslonu.
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste započeli drugu fazu.
 - Ako se izbornik **(Menu)** ne dodirne u roku od 5 minuta nakon završetka prve faze, multicooker će prijeri u način rada za održavanje topline.
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u stanje pripravnosti.

Pečenje (Bake)

- Stavite sastojke za pečenje u unutarju posudu.
- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. **6**) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. **7**).

Napomena

- Tijekom pečenja kolača ili kruha poklopac držite zatvorenim. Pečenje kolača pri 130 °C i 45 minuta obično pruža najbolje rezultate kuhanja.
- Ako pečete drugu hranu uz temperaturu veću od 140 °C, poklopac držite otvorenim.

- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "pečenje" **(Bake)** (sl. **22**).
- Kako biste odabrali drugu temperaturu pečenja, pogledajte poglavlje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u održavanje topline.

Napomena

- Ako je temperatura pečenja postavljena na manje od 80 °C, kada kuhanje završi, aparat će automatski prijeri u stanje pripravnosti. Prilikom vađenja unutarje posude iz aparata multicooker nakon kuhanja koristite kuhinjski rukavici ili krpu jer unutarnja posuda može biti vrlo vruća.

Priprema hladetine (Jelly meat)

- Stavite sastojke za hladetinu u unutarju posudu.
- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. **6**) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. **7**).
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "hladetina" **(Jelly meat)** (sl. **23**).
- Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u način rada za održavanje topline.

Napomena

- [[]] prikazuje se na zaslonu prije prokuhanja vode/tekućine. Kada voda/tekućina prokuha, na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme kuhanja.

Priprema jogurta (Yogurt) ili kefira (Kefir)

- Dobro promiješajte sastojke za jogurt ili kefir i stavite ih u unutarju posudu.
- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. **6**) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. **7**).
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "jogurt" **(Yogurt)** (sl. **24**) ili "kefir" **(Kefir)** (sl. **25**).
- Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje "Postavljanje vremena kuhanja".

- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglašiti zvučnim signalom i automatski prijeri u stanje pripravnosti.

Podgrijavanje (Reheat)

- Rastresite hranu i ravnomjerno je rasporedite u unutarjaj posudi.
- Uljite malo vode na hranu kako biste sprječili njezino isušivanje. Količina vode ovisi o količini hrane.
- Potpuno obrišite vanjski dio unutarje posude (sl. **4**) i zatim je stavite u multicooker (sl. **5**).

- Dodinite "povećanje" ili "smanjenje" (-) kako biste postavili utikač u utičnicu (sl. **7**).
- Dodinite "Izbornik" **(Menu)** kako biste odabrali "podgrijavanje" **(Reheat)** (sl. **26**).

- Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavlje "Postavljanje vremena kuhanja".

- Dodinite "pokretanje" **(Start/Cancel)** i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. **10**).

== Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ostavite li multicooker u stanju mirovanja 15 sekundi nakon što dodimate "prethodno postavljanje" (Preset), prijeri će u stanje pripravnosti. Kuhanje će završiti kada prethodno postavljeno vrijeme istekne. Na primjer, ako u 10:00 postavite prethodno postavljeno vrijeme od 8 sati, kuhanje će završiti 8 sati kasnije, u 18:00.
Postavljanje temperature kuhanja
Temperaturu kuhanja možete prilagoditi za neke izbornike. Pogledajte poglavlje "Pregled izbornika" kako biste vidjeli za koje je izbornike dostupna regulacija temperature, kao i raspon.
1 Odaberite željeni izbornik za kuhanje.
2 Dodinite "temperatu" (Temp) (sl. 28).
↳ Zadana temperatura kuhanja prikazat će se na zaslonu.
3 Dodinite "povećanje" ili "smanjenje" (-) kako biste postavili temperaturu kuhanja (sl. 10).
4 Dodinite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. 10).
== Napomena
<ul style="list-style-type: none">Umjesto dodirivanja gumba "povećanje" ili "smanjenje" (-), temperaturu za kuhanje možete postaviti i tako da više puta pritisnete "temperatu" (Temp).

Postavljanje blokade za zaštitu djece

Kako biste sprječili djecu da koriste multicooker ili izbjegli pogrešno rukovanje, možete aktivirati blokadu za zaštitu djece tijekom kuhanja.

- Dodinite "blokada za zaštitu djece" **(Child lock)** i zadržite 3 sekunde kako biste aktivirali blokadu za zaštitu djece (sl. **40**).
- Na zaslonu će početi svijetliti ikona blokade aparata.
- Za deaktivaciju ponovo dodirnite "blokada za zaštitu djece" **(Child lock)** i zadržite 3 sekunde (sl. **40**).
- Ikona blokade za zaštitu djece isključit će se.

5 Čišćenje i održavanje

Napomena

- Prije čišćenja iskopčajte multicookeri i pričekajte da se dovoljno ohladi.

Unutarnji dio

Unutarni dio gornjeg poklopa i kućišta aparata; grijač:

- Obrišite iscjedjenom krpom.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane zaljepljene za multicooker.

Vanjski dio

Površina gornjeg poklopa i vanjski dio glavnog kućišta:

- Obrišite krpom navlaženom vodom sa sredstvom za pranje.
- Za brisanje upravljačke ploče koristite isključivo meku i suhu krpu.
- Pazite da uklonite sve ostatke hrane oko upravljačke ploče.

Dodatna oprema

- Lopatica za rižu, kulačla za juhu, mjerna šalica, unutarja posuda, košara za kuhanje na pari i odvojni poklopac otvara za paru:
 - Namotite u vrućoj vodi i operite spužvicom.

6 Recikliranje

- ×

Ovaj simbol naznačuje da se proizvod ne smije odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva (2012/19/EU).
- Postupite propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda. Ispravno odaganje pridonosi sprječavanju negativnih posljedica po okoliš i ljudsko zdravlje.

7 Jamstvo i servis

Ako vam treba servis, informacija ili ako imate problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku tvrtke Philips u svojoj državi. Telefonski broj možete pronaći u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

8 Specifikacije

Broj modela	HD7431
Nazivni napon	220 V – 240 V~
Nazivna izlazna snaga	890 W – 1070 W
Nazivni kapacitet	5 l

9 Rješavanje problema

Naideite li na probleme prilikom uporabe aparata multicooker, prije traženja servisa provjerite sljedeće točke. Ako ne možete riješiti problem, obratite se centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi.

Problem	Rješenje
Ne uključuje se indikator na gumbu.	Problem je u napajanju. Provjerite je li kabel za napajanje ispravno povezan s aparatom multicooker i je li utikač dobro ukopčan u strujnu utičnicu.
Zaslon ne radi.	Indikator je pokvaren. Odneste aparat na prodajno mjesto proizvođa tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips. <p>Multicooker nije priključen na izvor napajanja. Ako nema napajanja, funkcija rezervne memorije u slučaju prekida napajanja ne radi, kao niht zaslon.</p>
Sastojci nisu kuhani.	Niste dovoljno "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržali 3 sekunde. <p>Prije uključivanja aparata multicooker povjerite da nema nikakvih ostataka na grijaču i vanjskom dijelu unutarje posude. Grijač je oštećen ili je unutarja posuda deformirana. Odneste aparat multicooker na prodajno mjesto proizvođa tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.</p>
Riža je previše suha i nije dobro kuhana.	Dodajte više vode u rižu i malo je duže kuhajte.
Riža je izgorjela.	Rižu niste dobro isprali. Isprinite rižu dok voda ne postane čista.

Problem	Rješenje
Multicooker ne prelazi automatski u način rada za održavanje topline.	Možda ste dodirnuli "održavanje topline" (Keep warm) prije pokretanja kuhanja. U tom slučaju multicooker će biti u stanju pripravnosti nakon završetka kuhanja.
	Kontrola temperature nije ispravna. Odneste aparat na prodajno mjesto proizvođa tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.
Voda se izljevja iz aparata multicooker tijekom kuhanja.	Pazite da sastojci koje stavljate u unutarju posudu ne prelaze oznaku MAX.
Ne mogu odabrati željenu funkciju kuhanja.	Više puta dodirnite "Izbornik" (Menu) kako biste odabrali željenu funkciju kuhanja.
Jela imaju loš miris nakon kuhanja	Operite unutarju posudu u toploj vodi i s malo sredstva za pranje posuda.
	Nakon kuhanja temeljito očistite poklopac otvora za paru, unutarju poklopac i unutarju posudu.
Na zaslonu se prikazuje poruka pogreške (E1, E2, E3 ili E4).	Došlo je do prekida napajanja tijekom kuhanja. Odneste aparat na prodajno mjesto proizvođa tvrtke Philips ili u servisni centar ovlašten od strane tvrtke Philips.

Magyar

1 Többfunkciós főzőkészülék

Készítsük, hogy Philips terméket vásárolt, és üdvözlőjük a Philips világjárót!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékeit a www.philips.com/welcome oldaln.

2 A doboz tartalma (1. ábra)

- Többfunkciós főzőkészülék főegysége
- Hálózati tápkábel
- Gőzölköskör
- Rizspáét
- Merőkanál
- Mérőpohár
- Felhasználói kézikönyv
- Receptzét
- Garanciajegyz
- Biztonsági tájékoztató

3 Áttekintés

Termék áttekintése (2. ábra)

- Fedél
- Levehető belső fedél
- Belső edény
- Vezérlőpult
- Fűtélelem
- Tápkábel csatlakozójazata
- Főegység
- Főzőmarkolat
- Visszintélző
- Tömítésgyűrű
- Leszerekelhető gőzkezelhető fedél
- Fedélközlő gomb

Vezérlőszervek áttekintése (3. ábra)

- Melegen tartás gomb
- Gyermekzáró gomb
- Fokozatos főzés gomb
- Időző gomb
- Csőkéntes gomb
- Növelés gomb
- Elkészítési idő gomb
- Menü gomb
- Hőmérséklet-szabályzó gomb
- Indítás/kikapcsolás gomb
- Kijelző

Menük áttekintése

Menük	Alapértelmezett elkészítési idő	Főzési idő szabályozási tartománya
Rizs (Rice)	30–40 perc	/
Gabona (Grain)	30–40 perc	/
Rizottó (Risotto)	35 perc	/
Dzsem (Jam)	10 perc	5 perc és 2 óra között
Párolás (Steam)	20 perc	5 perc és 2 óra között
Főzés (Boil)	20 perc	5 perc és 2 óra között
Leves (Soup)	1 óra	20 perc – 4 óra
Befőtt (Compote)	10 perc	5–40 perc
Pörkölt (Stew)	1 óra	20 perc - 10 óra
Lassú főzés (Slow cooking)	5 óra	1-15 óra
Ragu (Ragout)	2 óra	20 perc - 10 óra
Olajban sütés (Fry)	15 perc	5-60 perc
Hűssütés (Roast)	1 óra /	
Sítés (Bake)	45 perc	20 perc - 2 óra
Kocsonya (Jelly meat)	6 óra	4-10 óra
Joghurt (Yogurt)	8 óra	6-12 óra
Kefir (Kefir)	8 óra	6-12 óra
Újramelegítés (Reheat)	25 perc	5-60 perc
Kézi (Manual)	2 óra	5 perc - 10 óra
Fokozatos főzés (Stage cooking)	5 perc	5 perc - 15 óra

Menük	Időzítés	Alapértelmezett hőmérséklet	Hőmérséklet szabályozási tartománya
Rizs (Rice)	1-24 óra	130-140 °C	/
Gabona (Grain)	1-24 óra	130-140 °C	/
Rizottó (Risotto)	1-24 óra	130-140 °C	/
Dzsem (Jam)	1-24 óra	90-100 °C	/
Párolás (Steam)	1-24 óra	100 °C	/
Főzés (Boil)	1-24 óra	100 °C	/
Leves (Soup)	1-24 óra	90-100 °C	/
Befőtt (Compoete)	1-24 óra	100 °C	/
Pörkölt (Stew)	1-24 óra	95 °C	/
Lassú főzés (Slow cooking)	1-24 óra	80 °C	/
Ragu (Ragout)	1-24 óra	90 °C	/
Olajban sütés (Fry) /	/	145-160 °C	/
Hűssütés (Roast)	1-24 óra	120-130°С	/
Sítés (Bake)	/	130 °C	40-160 °C

- Kocsonya (Jelly meat)
- A belső edény külső részét törölje szárazra **(4** ábra), majd helyezze az edényt a többfunkciós főzőkészülékbe **(5** ábra).
- Zárja le a többfunkciós főzőkészülék fedelét **(6** ábra), majd csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzatba **(7** ábra).
- Érintse meg a „menü” **(Menu)** gombot a „dzsem” **(Jam)** kiválasztásához **(12** ábra).
- Hús más főzési időt szeretne választani, tekintse meg „A főzési idő beállításá” című fejezetet.
- Érintse meg és tartsa lenyomva az „indítás” **(Start/Cancel)** gombot 3 másodpercig a főzés jóváhagyásához és elindításához **(10** ábra).
- A főzés befejeztével a készülék sípol, és automatikusan melegen tartás funkcióra kapcsol.

==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">A rizs (Rice), a gabona (Grain), és a rizottó (Risotto) főzési idejét a többfunkciós főzőkészülék a belső edénybe helyezett hozzávalók mennyiségétől függően határozza meg. A főzési hőmérsékletet sítés (Bake), kézi (Manual) és fokozatos főzés esetén pedig 30 °C és 160 °C közöttire. A főzési folyamat megkezdését követően az indítás/kapcsolás gomb (Start/Cancel) megymovalásnál állíthatja le az éppen zajló folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti módra kapcsol.
==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">A rizs (Rice), a gabona (Grain), és a rizottó (Risotto) főzési idejét a többfunkciós főzőkészülék a belső edénybe helyezett hozzávalók mennyiségétől függően határozza meg. A főzési hőmérsékletet sítés (Bake), kézi (Manual) és fokozatos főzés esetén pedig 30 °C és 160 °C közöttire. A főzési folyamat megkezdését követően az indítás/kapcsolás gomb (Start/Cancel) megymovalásnál állíthatja le az éppen zajló folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti módra kapcsol.
==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">A rizs (Rice), a gabona (Grain), és a rizottó (Risotto) főzési idejét a többfunkciós főzőkészülék a belső edénybe helyezett hozzávalók mennyiségétől függően határozza meg. A főzési hőmérsékletet sítés (Bake), kézi (Manual) és fokozatos főzés esetén pedig 30 °C és 160 °C közöttire. A főzési folyamat megkezdését követően az indítás/kapcsolás gomb (Start/Cancel) megymovalásnál állíthatja le az éppen zajló folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti módra kapcsol.

Megjegyzés

- A rizs **(Rice)**, a gabona **(Grain)**, és a rizottó **(Risotto)** főzési idejét a többfunkciós főzőkészülék a belső edénybe helyezett hozzávalók mennyiségétől függően határozza meg.
- A főzési hőmérsékletet sítés **(Bake)**, kézi **(Manual)** és fokozatos főzés esetén pedig 30 °C és 160 °C közöttire.
- A főzési folyamat megkezdését követően az indítás/kapcsolás gomb **(Start/Cancel)** megymovalásnál állíthatja le az éppen zajló folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti módra kapcsol.

4 A többfunkciós főzőkészülék használata (4. ábra)

==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">Bármelyik menüről legyen is szó, a hozzávalók és a folyadék adagolásakor sose lépje túl a belső edényen lévő MAX jelzést, különben az étel főzés közben ki fog folyni. Rizs (Rice), gabona (Grain) és rizottó (Risotto) készítésekor a főzési idő nem azonnal jelenik meg az indítás követően. [[]] jelzés jelenik meg a képernyőn az elkészítési idő nagy részében, mivel a többfunkciós főzőkészüléknek érzékelnie kell a vizet/folyadékot és a hozzávalók mennyiségét a kezdeti előkészítés fázisban. Amikor a többfunkciós főzőkészülék érzékeli a ténylegesen szükséges főzési időt, a hálózati főzési idő megjelenik a képernyőn. A dzsem (Jam), párolás (Steam), fzés (Boil), kocsonya (Jelly meat), és befőtt (Compotet) [[]] jelzés meg a víz/folyadék felforralsa előtt jelenik meg a képernyőn. Amikor a víz/folyadék formi kezd, a beállított főzési idő megjelenik a képernyőn. Az egyes menük használatával történő főzésre vonatkozó további részleteket tekintse meg a receptmellékletet.
==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">Tegye a kosarat a belső edénybe, helyezze az ételt egy tálba, majd a tálal rakja a gőzölköskörá. A belső edény külső részét törölje szárazra (4 ábra), majd helyezze az edényt a többfunkciós főzőkészülékbe (5 ábra). Zárja le a többfunkciós főzőkészülék fedelét (6 ábra), majd csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzatba (7 ábra). Érintse meg a „menü” (Menu) gombot a „párolás” (Steam) kiválasztásához (10 ábra). Ha más főzési időt szeretne választani, tekintse meg „A főzési idő beállításá” című fejezetet. Érintse meg és tartsa lenyomva az „indítás” (Start/Cancel) gombot 3 másodpercig a főzés jóváhagyásához és elindításához (10 ábra). A főzés befejeztével a készülék sípol, és automatikusan melegen tartás funkcióra kapcsol.
==	Megjegyzés
	<ul style="list-style-type: none">Étel párolásakor ne meresse víbe a gőzölköskorac. [[]] jelzés jelenik meg a képernyőn a víz/folyadék felforralsa előtt. Amikor a víz/folyadék formi kezd, a beállított főzési idő megjelenik a képernyőn. A párolás befejeztével egy konyhai kesztyű vagy konyharuha segítségével távolítsa el a tálal és a gőzölköskorac, mivel azok nagyon forróak lehetnek.

* Tipp

- Egy adott menü kiválasztásához érintse meg többször egymás után a „menü” **(Menu)** gombot. Másik lehetőségként érintse meg egyszer a „menü” **(Menu)** gombot, majd pedig a növelés (+) vagy csökkentés (-) gombbal lépjen az adott menüre.

Teendők az első használat előtt

- Vegye ki a belső edényben található összes tartozékot, majd tisztítsa el a belső edényen lévő csomagolóanyagot.
- Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a többfunkciós főzőkészülék összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).

Megjegyzés

Latviešu

1 Jūsu daudzfunkciju ēdienu gatavošanas ierīce

Apvienam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbilsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

2 Kas iekļauts komplektā (1. att.)

- Multicooker galvenā ierīce
- Strāvas vads
- Tvaicēšanas grozs
- Rīsu lāpstiņa
- Zupas kausiņš
- Mērgāze
- Lietojtāja rokasgrāmata
- Receptju grāmātiņa
- Garantijas kartīte
- Buletēts ar informāciju par drošību

3 Pārskats

Produkta pārskats (2. att.)

- Augšējais vāks
- Noņemams iekšējais vāks
- Iekšējais katls
- Vadības panelis
- Sildīšanas elements
- Kontaktdiģzda
- Galvenais bloks
- Ierīces rokturis
- Ūdens līmeņa indikators
- Bilv-gredzens
- Noņemams tvaika atveres vāciņš
- Vāka atvēršanas poga

Vadības pogu pārskats (3. att.)

- Siltuma uzturēšanas poga
- Bērnu slēdzenes poga
- Pakāpenisks gatavošanas gāz
- Laika iestatīšanas poga
- Samazināšanas poga
- Paleiņaišanas poga
- Gatavošanas laika poga
- Izvēlnes poga
- Temperatūras poga
- Ies./Izsl. poga
- Displeja ekrāns

Izvēlņu pārskats

Izvēlnes	Noklusējuma gatavošanas laiks	Gatavošanas laika regulēšanas diapazons
Rīsi (Rice)	30-40 min	/
Graudi (Grain)	30-40 min	/
Risoto (Risotto)	35 min	/
Ievārījums (Jam)	10 min	5 min – 2 h
Tvaicēšana (Steam)	20 min	5 min - 2 h
Vārīšana (Boil)	20 min	5 min - 2 h
Zupa (Soup)	1 h	20 min - 4 h
Komposts (Compote)	10 min	5-40 min
Sautējums (Stew)	1 h	20 min - 10 h
Lēna gatavošana (Slow cooking)	5 h	1-15 h
Raģi (Ragout)	2 h	20 min - 10 h
Apcepšana (Fry)	15 min	5-60 min
Cepetis (Roast)	1 h	/
Cepšana (Bake)	45 min	20 min - 2 h
Galerts (Jelly meat)	6 h	4-10 h
Jogurts (Yogurt)	8 h	6-12 h
Kefirs (Kefir)	8 h	6-12 h
Uzsidīšana (Reheat)	25 min	5-60 min
Manuāli (Manual)	2 h	5 min - 10 h

Pakāpeniska gatavošana (Stage cooking)	Izvēlnes	Noklusējuma gatavošanas laiks	Noklusējuma gatavošanas temperatūra	Temperatūras regulēšanas diapazons
Rīsi (Rice)	1-24 h	130-140°C	/	/
Graudi (Grain)	1-24 h	130-140°C	/	/
Risoto (Risotto)	1-24 h	130-140°C	/	/
Ievārījums (Jam)	1-24 h	90-100°C	/	/
Tvaicēšana (Steam)	1-24 h	100°C	/	/
Vārīšana (Boil)	1-24 h	100°C	/	/
Zupa (Soup)	1-24 h	90-100°C	/	/
Komposts (Compote)	1-24 h	100°C	/	/
Sautējums (Stew)	1-24 h	95 °C	/	/
Lēna gatavošana (Slow cooking)	1-24 h	80°C	/	/
Raģi (Ragout)	1-24 h	90 °C	/	/
Apcepšana (Fry)	1-24 h	145-160°C	/	/
Cepetis (Roast)	1-24 h	120-130°C	/	/
Cepšana (Bake)	1-24 h	130°C	/	40-160°C
Galerts (Jelly meat)	1-24 h	90-100°C	/	/
Jogurts (Yogurt)	1-24 h	40±3°C	/	/
Kefirs (Kefir)	1-24 h	40±3°C	/	/
Uzsidīšana (Reheat)	1-24 h	85°C	/	/
Manuāli (Manual)	1-24 h	100°C	/	30-160°C
Pakāpeniska gatavošana (Stage cooking)	1-24 h	100°C	/	30-160°C

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">Gatavošanas laku rīšem (Rice), graudiem (Grain) un risoto (Risotto) nosaka Multicooker atbilstoši iekšējā katlā ievietotajam produktam daudzumam. Varat noregulēt gatavošanas temperatūru cepšanas (Bake), manuālijam (Manual) un pakāpeniskās gatavošanas (Stage cooking) režīmam. Cepšanas pieejama temperatūra no 40°C līdz 160°C, manuālijam un pakāpeniskās gatavošanas režīmam pieejama temperatūras no 30°C līdz 160°C. Kad gatavošanas process ir sācies, varat pieskarīties iesli/izsl. pogai (Start/Cancel), lai deaktivētu pašrežioju gatavošanas procesu, un Multicooker pāries gaistāves režīmā.

4 Multicooker izmantošana (4. att.)

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">Vēlās izvēlnēs nepārsniedziet MAX rādījumu iekšējā katla iekšpusē, ievietojiet tajā produktus un ievietoj šķidrums, citādi ēdiena var pārlīdēt gatavošanas laikā. Gatavošanas laiks rīšem (Rice), graudiem (Grain) un risoto (Risotto) netiek atēltošs no paša sākuma. [] redzams ekrānā lielāko daļu no gatavošanas laika, kamēr Multicooker nosaka ūdens/šķidruma un produktu tilpumu sākotnējā sagatavošanas periodā. Kad Multicooker nosūka faktisko nepieciešamo gatavošanas laiku, ekrānā redzams atlikušais gatavošanas laiks. Ievārījuma (Jam), tvaicēšanas (Steam), vārīšanas (Boil), galerta (Jelly meat) un komposta režīmā (Compote) [] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks. Kad tvaicēšana ir pabeigta, izmantojiet virtuves cimdus vai drānu, lai izņemtu bļodu un tvaicēšanas grozu, jo tie var būt ļoti karsti. Detalizētu informāciju par gatavošanu katrā izvēlnē skatiet receptju grāmatā.

* Padoms

- Lai izvēlētos noteiktu izvēlni, vairākkārt pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu). Varat arī vienreiz pieskarīties izvēlnes pogai (Menu), pēc tam pieskarīeties paleiņaišanas (*) vai samazināšanas (◀) pogai.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla un noņemiet tam iepakojuma materiālu.
- Viscaur notīriet Multicooker daļas pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").

≡ Piezīme.

- Pirms sākat lietot ierīci, pārīcinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nodzušas.

Rīsu (Rice) un graudu (Grain) gatavošana

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">Ja jūsu dzīvesvietā spriegums nav stabils, iespējama Multicooker pārplīdēšana. Kad gatavošana ir pabeigta, samaisiet rīsus/graudus, lai atbrīvotu lieko mitrumu. Atbārbā no gatavošanas apstākļiem rīsi/graudaiņi apakšā var kļūt mazliet brūni.

- Izmēriet rīsu/graudu daudzumu, izmantojot komplektā esošo mērgāzi (2 att.).
- Noskalojiet rīsus, ievietojiet nomazgātos rīsus iekšējā katlā un uzplidiet ūdeni (2 att.).

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">Detalizētu informāciju par rīsu/graudu un ūdens proporcijām skatiet receptju grāmatā.

- Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu vāku (3 att.).
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">Pārīcineties, ka iekšējām katlam ir pareizs kontakts ar sildēlementu. Pārīcineties, ka iekšējā katla ārpusē ir sausa un tīra un vai uz sildēlementa nav atlieku.

- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu) un atlasiet rīsus (Rice) (8 att.) vai graudus (Grain) (9 att.).
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Risoto gatavošana (Risotto)

- Ievietojiet risoto sastāvdaļas iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos risoto (Risotto) (11 att.).
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Ievārījuma gatavošana (Jam)

- Ievietojiet ievārījuma sastāvdaļas iekšējā katlā un mazliet samaisiet.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos ievārījumu (Jam) (12 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

≡	Piezīme.
 	<ul style="list-style-type: none">[] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks. Detalizētu informāciju par produktu un ūdens proporcijām skatiet receptju grāmatā.

Tvaicēšana (Steam)

- Ileļejiet nedaudz ūdens iekšējā katlā.

≡ Piezīme.

- Lai hācietu dārzeņus, izmantojiet 0,2 l līdz 1 l ūdens atkarībā no dārzeņu veda un skata. Lai tvaicētu gaļu, izmantojiet 0,5 l līdz 2 l ūdens atkarībā no gaļas apjoma.
- Pārīcineties, ka produkti neaizsedz visas tvaicēšanas atveres tvaicēšanas grozā, lai karstais tvaiks varētu plūst uz augšu zem tvaicēšanas groza.

- Ievietojiet grozu iekšējā katlā, ievietojiet produktus bļodā un pēc tam ievietojiet bļodu tvaicēšanas grozā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos tvaicēšanu (Steam) (8 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

≡ Piezīme.

- Tvaicējot pārtiku, neiegredmējiet tvaicēšanas grozu ūdeni.
- [] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks.

- Kad tvaicēšana ir pabeigta, izmantojiet virtuves cimdus vai drānu, lai izņemtu bļodu un tvaicēšanas grozu, jo tie var būt ļoti karsti.

Vārīšana (Boil)

- Uzplidiet iekšējo katlu ar ūdeni.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos vārīšanu (Boil) (8 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad ūdens sāk vārīties, Multicooker pīkst, lai atgādinātu atvērt vāku un ievietot produktus iekšējā katlā.

≡ Piezīme.

- [] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks.

- Pēc produktu ievietošanas iekšējā katlā aizveriet vāku un pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai atskātu gatavošanas procesu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet gaistāves režīmā.

Zupas gatavošana (Soup)

- Ievietojiet produktus un ielejiet ūdeni/šķidrumu iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos zupu (Soup) (9 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Komposta gatavošana (Compote)

- Ievietojiet komposta sastāvdaļas iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos kompotu (Compote) (16 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

≡ Piezīme.

- [] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks.

Sautējuma (Stew) vai raģu (Ragout) pagatavošana

- Ievietojiet sautējuma vai raģu produktus iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos jogurtu (Yogurt) (24 att.) vai kefiru (Kefir) (25 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Lēna gatavošana (Slow cooking)

- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos lēnu gatavošanu (Slow cooking) (19 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Apcepšana (Fry)

- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Ileļejiet mazliet cepamās eļļas iekšējā katlā.
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos apcepšanu (Fry) (28 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Lauiet cepamajai eļļai uzkarst 5 minūtes, pēc tam ievietojiet produktus un garšvielas iekšējā katlā.
- Paturiet vāku atvērtu un regulāri apmaisiet produktus ar lāpstiņu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet gaistāves režīmā.

Cepetis (Roast)

- Ievietojiet produktus iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos cepeti (Roast) (21 att.).
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Pieejam 2 cepšanas posmi. Kad pirmais posms (aptuveni 35 minūtes) ir pabeigts, Multicooker pīkst 5 reizes ik pēc 30 sekundēm, lai atgādinātu atvērt vāku un apgrieztu cepeti iekšējā katlā.
- [] mirgo ekrānā.
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai sāktu otro posmu.
- Ja izvēlnes poga (Menu) netiek aizsārtā 5 minūšu laikā kopā pirmā posma pabeigšanas, Multicooker pāries siltuma saglabāšanas režīmā.
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet gaistāves režīmā.

Cepšana (Bake)

- Ievietojiet produktus cepšanai iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).

≡ Piezīme.

- Cepot kūku vai maizi, gatavošanas laikā turiet vāku aizvērtu. Parast vislabāko rezultātu iegūst, ceptot kūku 130 °C temperatūrā 45 minūtes.
- Ja cepat citu pārtikas produktu temperatūrā virs 140°C, turiet vāku atvērtu.

≡ Piezīme.

- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos kūku (Bake) (22 att.).

- Lai izvēlētos citu cepšanas temperatūru, skatiet nodaļu "Gatavošanas temperatūras iestatīšana".
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

≡ Piezīme.

- Ja cepšanas temperatūra ir iestatīta zem 80°C, kad gatavošana ir pabeigta, ierīce automātiski pāriet gaistāves režīmā.
- Kad pēc gatavošanas izņemat iekšējo katlu no Multicooker, izmantojiet virtuves cimdus vai divēli, jo iekšējās katls var būt ļoti karsts.

Galerta pagatavošana (Jelly meat)

- Ievietojiet galerta sastāvdaļas iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos galertu (Jelly meat) (23 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

≡ Piezīme.

- [] redzams ekrānā pirms ūdens/šķidrms ir sācis vārīties. Kad ūdens/šķidrms sāk vārīties, ekrānā redzams iestatīts gatavošanas laiks.

Jogurta (Yogurt) vai kefira (Kefir) pagatavošana

- Kārtīgi sajauciet jogurta vai kefira sastāvdaļas un ielejiet tās iekšējā katlā.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos jogurtu (Yogurt) (24 att.) vai kefiru (Kefir) (25 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".

- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet gaistāves režīmā.

Uzsidīšana (Reheat)

- Izmaisiet un vienmērīgi sadaliet ēdienu iekšējā katlā.
- Uzlejiet nedaudz ūdens, lai ēdiena nekļūtu pārāk sauss. Ūdens daudzums atkarīgi no pārtikas daudzuma.
- Nosusiniet iekšējā katla ārpusi (4 att.), pēc tam to ievietojiet Multicooker (5 att.).
- Aizveriet Multicooker vāku (6 att.), pēc tam pievienojiet kontaktdakšu ligzdā (7 att.).
- Pieskarīeties izvēlnes pogai (Menu), lai izvēlētos uzsidīšanu (Reheat) (26 att.).
- Lai izvēlētos citu gatavošanas laiku, skatiet nodaļu "Gatavošanas laika iestatīšana".
- Pieskarīeties un 3 sekundes turiet iesl. pogu (Start/Cancel), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu (10 att.).
- Kad gatavošana ir pabeigta, ierīce pīkst un automātiski pāriet siltuma uzturēšanas režīmā.

Manuālais režīms (Manual)

Przygotowywanie risotto (Risotto)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania risotto (**Risotto**) (rys. 10).
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Gotowanie dżemu (Jam)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym i nico je wymieszać.
 - Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
 - Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
 - Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania dżemu (**Jam**) (rys. 10).
 - Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
 - Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
 - Po zakońzeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Uwaga**
- ☰ Przed zagotowaniem wody/plynu na wyświetlaczu widać symbol ☰. Po zagotowaniu wody/plynu na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas gotowania.
 - Szczegółowe informacje dotyczące proporcji składników i płynu znajdują się w broszurze z przepisami.

Gotowanie na parze (Steam)

- Wlej niewielką ilość wody do naczynia wewnętrznego.

- Uwaga**
- Aby ugotować na parze warzywa, użyj od 0,2 l do 1 l wody w zależności od rodzaju i ilości warzyw. W przypadku mięs użyj od 0,5 l do 2 l wody w zależności od wielkości i ilości mięsa.
 - Zadaj to, żeby składniki nie zakrywały wszystkich otworów w koszu do gotowania na parze, ponieważ gorąca para musi mieć ujście spod kosza.

- Włóż kosz do naczynia wewnętrznego. Następnie włóż składniki do pojemnika i nałóż go na kosz.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania na parze (**Steam**) (rys. 13).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Uwaga**
- Podczas gotowania na parze nie zanurzaj kosza w wodzie.
 - ☰ Przed zagotowaniem wody/plynu na wyświetlaczu widać symbol ☰. Po zagotowaniu wody/plynu na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas gotowania.
 - Po zakończeniu gotowania kosz i pojemnik mogą być bardzo gorące, w związku z czym użyj szcziaki albo rękawicy kuchennej, aby wyjąć je z urządzenia.

Gotowanie (Boil)

- Wlej do pojemnika wewnętrznego trochę wody.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania (**Boil**) (rys. 14).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zagotowaniu wody urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o tym, żeby otworzyć pokrywkę i umieścić składniki w naczyniu wewnętrznym.

- Uwaga**
- ☰ Przed zagotowaniem wody/plynu na wyświetlaczu widać symbol ☰. Po zagotowaniu wody/plynu na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas gotowania.

- Umieść składniki w naczyniu wewnętrznym, zamknij pokrywkę urządzenia i dotknij przycisku menu (**Menu**), aby wznowić gotowanie.
- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Gotowanie zupy (Soup)

- Wlej wodę/plyn do naczynia wewnętrznego i umieść w nim wszystkie potrzebne składniki.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania zupy (**Soup**) (rys. 15).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Przygotowywanie kompotu (Compote)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania kompotu (**Compote**) (rys. 16).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Uwaga**
- ☰ Przed zagotowaniem wody/plynu na wyświetlaczu widać symbol ☰. Po zagotowaniu wody/plynu na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas gotowania.

Przygotowywanie gulaszu (Stew) lub potrawy (Ragout)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotnij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania gulaszu (**Stew**) (rys. 17) lub potrawy (**Ragout**) (rys. 18).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotnij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Wolne gotowanie (Slow cooking)

- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program wolnego gotowania (**Slow cooking**) (rys. 19).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Smażenie (Fry)

- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Wlej niewielką ilość oleju do naczynia wewnętrznego.
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program smażenia (**Fry**) (rys. 20).
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Odczekaj około 5 minut, aby nagrzał się olej, a następnie umieść składniki i przyprawy w naczyniu wewnętrznym.
- Nie zamykaj pokrywki i ciągle mieszaj składniki za pomocą łyżki.
- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Pieczenie mięs (Roast)

- Umieść składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program pieczenia mięs (**Roast**) (rys. 21).
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Pieczenie przebiega w 2 etapach. Gdy zakończy się pierwszy etap pieczenia (po około 35 minutach), urządzenie piekociotropie wyemituje sygnał dźwiękowy (w odstępie co 30 sekund) przypominający o tym, żeby otworzyć pokrywkę i obrócić potrawę na drugą stronę.
- ☰ Na wyświetlaczu będzie migać symbol ☰.
- Dotnij przycisku menu (**Menu**), aby rozpocząć drugi etap pieczenia.
- Jeśli nie nacisnąć przycisku menu (**Menu**) w ciągu 5 minut od zakończenia pierwszego etapu, urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Pieczenie ciast (Bake)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).

- Uwaga**
- Podczas pieczenia ciasta lub chleba pokrywka musi być zamknięta. Zazwyczaj najlepsze rezultaty zapewnia pieczenie ciasta przez 45 minut w temperaturze 130°C.
 - Podczas pieczenia innych rodzajów żywności w temperaturze powyżej 140°C pokrywka musi być otwarta.
- Dotnij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program pieczenia ciast (**Bake**) (rys. 22).
 - Informacje dotyczące wyboru innej temperatury pieczenia znajdują się w rozdziale „Ustawianie temperatury gotowania”.
 - Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
 - Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
 - Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Uwaga**
- Jeśli temperatura pieczenia wyniesie poniżej 80°C, po zakończeniu pieczenia urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
 - Wymyć naczynie wewnętrzne z urządzenia po zakończeniu gotowania, aby rękawicy kuchennej lub szmatki, ponieważ naczynie może być bardzo gorące.

Przygotowywanie mięsa w galarecie (Jelly meat)

- Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program gotowania mięsa w galarecie (**Jelly meat**) (rys. 23).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Uwaga**
- ☰ Przed zagotowaniem wody/plynu na wyświetlaczu widać symbol ☰. Po zagotowaniu wody/plynu na wyświetlaczu pojawia się ustawiony czas gotowania.

Przygotowywanie jogurtu (Yogurt) lub kefiru (Kefir)

- Dokładnie wymieszaj składniki jogurtu lub kefiru i umieść je w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program przygotowywania jogurtu (**Yogurt**) (rys. 24) lub kefiru (**Kefir**) (rys. 25).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb gotowości.

Podgrzewanie (Reheat)

- Rozrobnij jedzenie, 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.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program podgrzewania (**Reheat**) (rys. 26).
- Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Program ręczny (Manual)

Do przygotowania żywności można użyć trybu ręcznego zapewniającego większą kontrolę nad temperaturą i czasem gotowania.

- Umieść składniki w naczyniu wewnętrznym.
- Wyrzyj do sucha zewnętrzną powierzchnię naczynia wewnętrznego (rys. 4), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. 5).
- Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. 6) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).
- Dotknij przycisku menu (**Menu**) i wybierz program ręczny (**Manual**) (rys. 27).
- Informacje dotyczące wyboru innej temperatury pieczenia znajdują się w rozdziale „Ustawianie temperatury gotowania”.
 - Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.

- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

- Uwaga**
- Jeśli wybrzesz temperaturę poniżej 80°C, po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości.
 - W przypadku, gdy wybrzesz temperaturę powyżej 140°C, górna pokrywka musi być otwarta podczas gotowania.

- Dotknij przycisku gotowania etapowego (**Stage cooking**), gdy urządzenie pracuje w trybie gotowości (rys. 28).
- Na wyświetlaczu zaświeci się symbol „1”.

- Zapoznaj się z informacjami przedstawionymi w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania” i wybierz czas gotowania dla etapu 1.
- Informacje dotyczące wyboru innej temperatury pieczenia znajdują się w rozdziale „Ustawianie temperatury gotowania”.
 - Informacje dotyczące wyboru innego czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Ustawianie czasu gotowania”.
- Ponownie dotknij przycisku gotowania etapowego (**Stage cooking**) i przejdź do etapu 2 (rys. 29).
- Na wyświetlaczu zaświeci się symbol „2”.
- Wybierz czas i temperaturę gotowania dla etapu 2.

- Powtarzaj powyższe kroki do czasu ustawienia wszystkich żądanych etapów gotowania. Następnie nacisnij przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).

- Uwaga**
- Łączny czas gotowania dla wszystkich etapów nie może przekroczyć 24 godzin.

Utrzymywanie ciepła

Wielofunkcyjne urządzenie do gotowania pozwala na łatwe kontrolowanie trybu utrzymywania ciepła.

- Jeżeli po wybraniu programu gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) nacisniesz przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymasz go przez 3 sekundy, zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
- Jeżeli po wybraniu programu gotowania za pomocą przycisku menu (**Menu**) najpierw nacisniesz przycisk utrzymywania ciepła (**Keep warm**), a następnie przycisk uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymasz go przez 3 sekundy, wskaźnik utrzymywania ciepła wyłączy się. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

- Uwaga**
- Po włączeniu utrzymywania ciepła urządzenie pozostanie w tym trybie przez 24 godzin. Gdy ten czas upłynie, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy tryb utrzymywania ciepła.
 - W trybie gotowości można dotknąć przycisku utrzymywania ciepła (**Keep warm**), aby przełączyć urządzenie w tryb utrzymywania ciepła. Zostanie wyświetlony łączny czas utrzymywania ciepła. Urządzenie pozostanie w trybie utrzymywania ciepła przez 24 godziny. Gdy ten czas upłynie, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy tryb utrzymywania ciepła.
 - W trybie utrzymywania ciepła można dotknąć przycisku utrzymywania ciepła (**Keep warm**), aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.

Ustawianie czasu gotowania

W przypadku niektórych opcji menu możliwe jest dostosowanie czasu gotowania. Informacje na temat możliwości i zakresów regulacji czasu gotowania w poszczególnych menu znajdują się w rozdziale „Przegląd menu”.

- Wybierz żądanie menu gotowania.
- Dotknij przycisku czasu gotowania (**Cooking time**) (rys. 30).
 - Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie godziny.
- Dotknij przycisku zwiększania lub zmniejszania (+), aby ustawić godzinę (rys. 31).
- Po ustawieniu godziny ponownie dotknij przycisku czasu gotowania (**Cooking time**) (rys. 30).
 - Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie minut.
- Dotknij przycisku zwiększania lub zmniejszania (+), aby ustawić minuty (rys. 33).
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).

- Uwaga**
- Jeśli po naciśnięciu przycisku czasu gotowania (**Cooking time**) urządzenie będzie bezczynne przez 15 sekund, przełączy się w tryb gotowości.
 - W przypadku menu z maksymalnym czasem gotowania nieprzekraczającym 1 godziny pierwsze naciśnięcie przycisku czasu gotowania (**Cooking time**) sprawi, że na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie minut.

Czas opóźnienia dla opóźnionego gotowania

W niektórych menu gotowania można ustawić czas dla opóźnionego gotowania. Informacje na temat menu, w których jest to możliwe, znajdują się w rozdziale „Przegląd menu”.

- Wybierz żądanie menu gotowania.
- Dotknij przycisku ustawiania czasu gotowania (**Preset**) (rys. 34).
 - Na wyświetlaczu zacznie migać wskazanie godziny.
- Dotknij przycisku zwiększania lub zmniejszania (+), aby ustawić godzinę (rys. 35).
- Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
- Wyświetlacz nie działa. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. W przypadku braku zasilania wyświetlacz oraz funkcja zasilania rozetowego na wypadek przerwy w dostawie prądu nie będą działać.
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).

- Uwaga**
- Jeśli po naciśnięciu przycisku ustawiania czasu gotowania (**Preset**) urządzenie będzie bezczynne przez 15 sekund, przełączy się w tryb gotowości.
 - Gotowanie zostanie zakończone, gdy upłynie ustawiony czas. Na przykład jeśli o godzinie 10:00 ustawisz 8 godzin gotowania, proces zakończy się o godzinie 18:00, czyli równo po 8 godzinach.

Ustawianie temperatury gotowania

W przypadku niektórych opcji menu możliwe jest dostosowanie temperatury gotowania. Informacje na temat możliwości i zakresów regulacji temperatury gotowania w poszczególnych menu znajdują się w rozdziale „Przegląd menu”.

- Wybierz żądanie menu gotowania.
- Dotknij przycisku temperatury (**Temp**) (rys. 38).
- Zostanie wyświetlona domylna temperatura gotowania.
- Dotknij przycisku zwiększania lub zmniejszania (+), aby ustawić temperaturę gotowania (rys. 39).
- Dotknij przycisku uruchamiania (**Start/Cancel**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie (rys. 10).

- Uwaga**
- Zamiast ustawiania temperatury gotowania za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania (+) można dotykać przycisku temperatury (Temp) do momentu wskazania żądanej wartości.

Ustawianie blokady rodzicielskiej

Aby uniemożliwić dzieciom używanie urządzenia lub zapobiec jego niewłaściwej obsłudze, można włączyć blokadę rodzicielską na czas gotowania.

- Dotnij przycisku blokady rodzicielskiej (**Child lock**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć blokadę (rys. 40).
- Na wyświetlaczu zaświeci się ikona blokady.
- Aby wyłączyć blokadę, ponownie dotknij przycisku blokady rodzicielskiej (**Child lock**) i przytrzymaj go przez 3 sekundy (rys. 41).
- Na wyświetlaczu zaświeci się symbol „2”.

5 Czystczenie i konserwacja

- Uwaga**
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odłącz je od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż wystarczająco ostygnie.

Wnętrze

Wewnętrzna strona pokrywki górnej, korpus urządzenia i element grzejny:

- Przetrzyj wyciśniętą szmatką.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przylepiły do urządzenia.

Widok z zewnątrz

Powierzchnia pokrywki górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:

- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się na panelu sterowania.

Akcesoria

Łopatką do ryżu, chochła do zupy, kubek z miarką, naczynie wewnętrzne, kosz do gotowania na parze i dodatkowa nasadka otworu wylotowego pary:

- Zamocw w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

6 Ochrona Środowiska – Recykling

Jeżeli urządzenie, opakowanie, instrukcja obsługi itp., zostały opatrzone symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady, oznacza to, że podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/WE.

Zużyte urządzenie nie należy wyrzucać wraz z pozostałymi odpadami gospodarstwa domowego i nie należy go traktować jako odpad komunalny. Należy dostarczyć go do punktu zbiórki selektywnej sprzetu/urządzeń i elektronicznego zorganizowanego przez administrację publiczną. Poprawna selektywna zbiórka przekazywanego sprzętu/urządzeń gwarantuje specjalistyczne przetwarzanie oraz recykling – co wpływa na zmniejszenie negatywnych skutków dla ochrony środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, oraz sprzyja odzyskowi materiałów i komponentów, z których wyprodukowany był sprzęt/urządzenie.

7 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulocie gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

8 Dane techniczne

Numer modelu	HD4731
Napięcie znamionowe	220–240 V prądu przemiennego
Moc znamionowa	890–1070 W
Pojemność znamionowa	5,0 l

9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli w trakcie korzystania z urządzenia wystąpią problemy, wykonaj poniższe czynności sprawdzające przed wezwaniem serwisu. W przypadku braku możliwości samodzielnego rozwiązania problemu skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w swoim kraju.

Problem	Rozwiązanie
Nie zapala się kontrolka przycisku.	Problem dotyczy połączenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do urządzenia oraz czy wtyczka jest poprawnie dołączona do gniazdka. Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.
Wyświetlacz nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. W przypadku braku zasilania wyświetlacz oraz funkcja zasilania rozetowego na wypadek przerwy w dostawie prądu nie będą działać.
Składniki nie zostały ugotowane.	Nie przytrzymano przycisku uruchamiania (Start/Cancel) przez 3 sekundy. Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że na elemente grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakiegokolwiek pozostałości. Element grzejny jest uszkodzony lub naczynie wewnętrzne jest zdeformowane. Dostarcz urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.

Ryż jest zbyt suchy i niedogotowany.	Dodaj do ryżu więcej wody i gotuj go nieco dłużej.
Ryż jest przypalony.	Ryż nie został prawidłowo przepłukany. Płucz ryż aż do momentu uzyskania czystej wody.

Urządzenie nie przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła.

- Przygotowanie nie zostało zakończone, gdy upłynie ustawiony czas. Na przykład jeśli o godzinie 10:00 ustawisz 8 godzin gotowania, proces zakończy

Fierbere lentă (Slow cooking)

- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4)
- Introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „fierbere lentă” (**Slow cooking**) (fig. 9)
- Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- La finalizarea programului, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Prăjire (Fry)

- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Pune puțin ulei în oala interioară.
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „prăjire” (**Fry**) (fig. 20)
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- Lasă uleiul să se încălzească timp de 5 minute, apoi pune ingredientele și condimentele în oala interioară.
- Lasă oala descoperită și amestecă constant ingredientele cu o spatulă.
- La finalizarea programului, aparatul emite un sunet și intră automat în modul standby.

Rumenire (Roast)

- Pune ingredientele în oala interioară.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „rumenire” (**Roast**) (fig. 22)
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- Există 2 etape ale prăjirii. După ce se încheie prima etapă (35 de minute), multicookerul emite 5 sunete la fiecare 30 de secunde, pentru a-ți aminti să deschizi capacul și să întorci mîncarea în oala interioară.
- ↳ „” se aprinde intermitent pe ecran.
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a începe a doua etapă.
 - Dacă nu atingi „menu” (**Menu**) în 5 minute de la încheierea primei etape, multicookerul intră în modul de păstrare la cald.
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul standby.

Coacere (Bake)

- Pune ingredientele în oala interioară.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „coacere” (**Bake**) (fig. 22)
- Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Notă

- Atunci când coci prăjiturii sau pâine, păstrează capacul închis pe tot parcursul procesului de coacere. Coacerea la o temperatură de 130°C, timp de 45 de minute, oferă de obicei cele mai bune rezultate.
- Dacă găsești alte preparate la o temperatură de peste 140 °C, lasă capacul deschis.

- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „coacere” (**Bake**) (fig. 22).
- Pentru a selecta altă temperatură de coacere, consultă capitolul „Setarea temperaturii de preparare”.
- Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10).
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Notă

- Dacă temperatura de coacere este setată sub 80 °C, când prepararea se termină, aparatul intră automat în modul standby.
- Când scoți oala interioară din multicooker, după ce termini de gătit, folosește o mînășă de bucatărie sau o cârpă, deoarece oala ar putea fi foarte fierbinte.

Prepararea piftiei (Jelly meat)

- Pune ingredientele pentru piftie în oala interioară.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „piftie” (**Jelly meat**) (fig. 23)
- Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Notă

- ”” se afișează pe ecran înainte ca apărălul să înceapă să fiarbă. Când apărlul începe să fiarbă, pe ecran este afișat timpul de preparare setat.

Prepararea iaurtului (Yogurt) sau a kefirului (Kefir)

- Amestecă bine ingredientele pentru iaurt sau kefir și pune-le în oala interioară.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „iaurt” (**Yogurt**) (fig. 24) sau „kefir” (**Kefir**) (fig. 25)
- ↳ Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul standby.

Reîncălzire (Reheat)

- Desprinde preparatul și distribuie-l uniform în oala interioară.
- Toarnă apă peste preparat, pentru a soliciita uscarea excesivă a acestuia. Cantitatea de apă va depinde de cantitatea de mîncare.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „reîncălzire” (**Reheat**) (fig. 26).
- ↳ Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea timpului de preparare”.
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Manual (Manual)

Puteți folosi modul manual pentru a găti alimente având mai mult control asupra duratei și temperaturii de gătire.

- Pune ingredientele în oala interioară.
- Șterge exteriorul oalei interioare până când este uscat (fig. 4) și introdu-o în multicooker (fig. 5)
- Închide capacul multicookerului (fig. 6) și introdu steclăr în priză (fig. 7)
- Atinge „menu” (**Menu**) pentru a selecta „manual” (**Manual**) (fig. 27).
- ↳ Pentru a selecta altă temperatură de coacere, consultă capitolul „Setarea temperaturii de preparare”.
- Pentru a selecta un alt timp de preparare, consultă capitolul „Setarea temperaturii de preparare”.

- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10)
- După ce se termină prepararea, aparatul emite un sunet și intră automat în modul de păstrare caldă a preparatului.

Notă

- Dacă selectezi o temperatură sub 80 °C, multicookerul intră automat în standby după ce se încheie procesul de preparare.
- Dacă selectezi o temperatură peste 140 °C, capacul trebuie să fie deschis în timpul procesului de preparare.

Preparare pe etape (Stage cooking)

Cu funcția de preparare pe etape poți seta până la 9 etape de preparare cu timpi și temperaturi diferite.

De exemplu, poți să setezi prima etapă la 5 minute și 160 °C, a doua etapă la 10 minute și 100 °C și ultima etapă la 20 de minute și 80 °C.

- Când multicookerul este în modul standby, atinge „preparare pe etape” (**Stage cooking**) (fig. 28)
- ↳ „1” se aprinde pe ecran.
- Consultă capitolul „Setarea timpului de preparare” și selectează timpul de gătire pentru etapa 1.
- Consultă capitolul „Setarea temperaturii de preparare” și selectează temperatura de gătire pentru etapa 1.
- Atinge din nou „preparare pe etape” (**Stage cooking**) și mergi la etapa a 2-a (fig. 29)
- ↳ „2” se aprinde pe ecran.

- Setează timpul și temperatura de preparare pentru etapa a 2-a.
- Repetă toți pașii de mai sus până când setezi toate etapele dorite și ține apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10).

Notă

- Timpul total de preparare pentru toate etapele setate trebuie să fie de maximum 24 de ore.

Păstrare la cald

Aparatul multicooker vă oferă controlarea facilă a modulii de păstrare la cald.

- După ce atingi „menu” (**Menu**) pentru a selecta funcția de preparare, dacă ți apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde, se aprinde indicatorul de păstrare la cald. După ce ați terminat de gătit, aparatul multicooker va trece direct în modul de păstrare la cald.
- După ce atingi „menu” (**Menu**) pentru a selecta funcția de preparare, dacă atingi mai întâi „păstrare la cald” (**Keep warm**), apoi ți apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde, indicatorul de păstrare la cald se stinge. La finalizarea programului, aparatul multicooker va fi în modul standby.

Notă

- După ce trece în modul de păstrare la cald, aparatul rămîne în acest mod timp de 24 ore, după aceea emite un sunet și oprește procesul de păstrare la cald.
- În modul standby, poți atinge „păstrare la cald” (**Keep warm**) pentru a trece în modul de păstrare la cald. Timpul de păstrare la cald acumulat este afișat pe ecran. Aparatul rămîne în modul de păstrare la cald timp de 24 de ore, după care emite un sunet, apoi oprește procesul de păstrare la cald.
- În modul de păstrare la cald, poți atinge „păstrare la cald” (**Keep warm**) pentru a trece în modul standby.

Setarea timpului de preparare

Poți seta timpul de preparare pentru unele dintre meniuri. Consultă capitolul „Prezentarea meniurilor” și vezi ce meniuri permit reglarea timpului, dar și care sînt intervalele de reglare.

- Selectează meniul de preparare dorit.
- Atinge „timp de preparare” (**Cooking time**) (fig. 30)
- ↳ Unitatea pentru oră începe să lumineze intermitent pe afișaj.
- Atinge „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta unitatea pentru oră (fig. 31).
- După ce setezi unitatea pentru oră, atinge „timp de preparare” (**Cooking time**) din nou (fig. 32).
- ↳ Indicatorul pentru minut începe să lumineze intermitent pe afișaj.

- Atinge „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta unitatea pentru minut (fig. 33).
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10).

Notă

- Dacă este lăsat în repaus timp de 15 secunde după ce se atinge „timp de preparare” (**Cooking time**), multicookerul intră în modul standby.
- Pentru meniuri cu un timp de preparare maxim de 1 oră, prima dată când atingi „timp de preparare” (**Cooking time**), unitatea pentru minut se aprinde intertment.

Timp prestat pentru temporizatorul de preparare

Poți presta timpul de întăzire a preparării pentru anumite meniuri. Consultă capitolul „Prezentarea meniurilor” și vezi ce meniuri se pot presta.

- Selectează meniul de preparare dorit.
- Atinge „timp prestat” (**Preset**) (fig. 34)
- ↳ Unitatea pentru oră începe să lumineze intermitent pe afișaj.
- Atinge „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta unitatea pentru oră (fig. 35).
- După ce setezi unitatea pentru oră, atinge „timp prestat” (**Preset**) din nou (fig. 36).
- ↳ Indicatorul pentru minut începe să lumineze intermitent pe afișaj.
- Atinge „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta unitatea pentru minut (fig. 37)
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10).

Notă

- Dacă este lăsat în repaus timp de 15 secunde după ce se atinge „timp prestat” (**Preset**), multicookerul intră în modul standby.
- Procesul de preparare se încheie atunci când se scurge timpul prestat. De exemplu, dacă setezi un timp prestat de 8 ore la ora 10:00, procesul de preparare se încheie 8 ore mai târziu, la ora 18:00.

Setarea temperaturii de preparare

Poți seta temperatura de preparare pentru unele dintre meniuri. Consultă capitolul „Prezentarea meniurilor” și vezi ce meniuri permit reglarea temperaturii, dar și care sînt intervalele de reglare.

- Selectează meniul de preparare dorit.
- Atinge „temperatură” (**Temp**) (fig. 38).
- ↳ Temperatura de preparare implicită este afișată pe ecran.
- Atinge „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta temperatura de preparare (fig. 39)
- Tine apăsat „start” (**Start/Cancel**) timp de 3 secunde pentru a confirma și pentru a începe prepararea (fig. 10).

Notă

- În loc să apeși „creștere” sau „reducere” (-) pentru a seta temperatura, poți să atingi „temperatură” (**Temp**) de mai multe ori pentru a seta temperatura de preparare.

Configurarea blocării pentru copii

Pentru a împiedica folosirea multicookerului de către copii sau pentru a evita folosirea neașteptată, poți activa funcția de blocare pentru copii în timpul procesului de preparare.

- Ține apăsat „blocare pentru copii” (**Child lock**) timp de 3 secunde pentru a activa funcția de blocare (fig. 40)
- ↳ Pictograma pentru funcția de blocare pentru copii se aprinde pe afișaj.

- Pentru deblocare, ține apăsat din nou „blocare pentru copii” (**Child lock**) timp de 3 secunde (fig. 41).
- ↳ Pictograma funcției de blocare pentru copii se stinge.

5 Curățare și întreținere

Notă

- Scote din priză multicooker și așteaptă să se răcească suficient înainte de a-l curăța.

Interior

Interiorul capacului superior și al corpului principal, elementul de încălzire:

- Șterge cu o cârpă stoarsă.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate reziduurile de alimente rămase pe aparatul 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.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate reziduurile de alimente din jurul panoului de control.

Accesorii

Spatulă pentru orez, poloniu pentru supă, pahar gradat, oala interioară, esua de preparare la abur și capacul detașabil cu onifiu pentru evacuarea aburului:

- Înnoaie în apă fierbinte și curăță cu un burete.

6 Reciclarea

Acest simbol înseamnă că acest produs nu poate fi eliminat împreună cu gunoii menajer normali (2012/19/UE). Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

7 Garanție și service

Dacă aveți nevoie de servicii sau informații sau întâmpini probleme, te rugăm să vizitezi site-ul web Philips la adresa www.philips.com sau să contactezi centrul Philips de asistență pentru clienți din țara ta. Poți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională. Dacă în țara ta, nu există niciun centru de asistență pentru clienți, contactează distribuitorul Philips local.

8 Specificații

Număr model	HD4731
Tensiune specificată	220 V-240 V~
Putere nominală	890 W-1070 W
Capacitate nominală	5,0 l

9 Depanarea

Dacă întâmpini probleme atunci când utilizezi aparatul multicooker, verifică următoarele puncte înainte de a solicita service. Dacă nu poți soluționa problema, contactează centrul Philips de asistență pentru clienți din țara ta.

Problema	Soluția
LED-ul de pe buton nu se aprinde.	<ul style="list-style-type: none">Verifică o problemă de conectare. Verifică dacă ai introdus corect cablul de alimentare în multicooker și dacă steclărul este introdus ferm în priză.
LED-ul este defect. Mergi cu aparatul la distribuitorul tău. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.	
Afișajul nu funcționează.	Aparatul multicooker nu este conectat la o sursă de alimentare. Dacă nu există nicio sursă de alimentare, funcția de rezervă în caz de pană de curent este indisponibilă iar afișajul nu funcționează.
Ingredientele nu sunt găsite.	Nu ai ținut apăsat „start” (Start/Cancel) timp de 3 secunde.
Asigură-te că nu există resturi sau obiecte străbute pe elementul de încălzire și pe exteriorul oalei interioare, înainte de a porni aparatul multicooker.	
Elementul de încălzire este deteriorat sau oala interioară este deformată. Mergi cu aparatul multicooker la distribuitorul tău. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.	
Orezul este prea uscat și nu este bine gătit.	Adaugă mai multă apă la orez și gătește-l puțin mai mult.
Orezul este ars.	Nu ai clătit orezul în mod corespunzător. Clătește orezul până când apa este curată.

Multicookerul nu intră automat în modul de păstrare la cald.

- Este posibil să fi atins „păstrare la cald” (**Keep warm**) înainte de încheierea procesului de preparare. În acest caz aparatul multicooker va intra în modul standby după terminarea gătirii.
- Controlul temperaturii este defect. Mergi cu aparatul la distribuitorul tău. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Asigură-te că ingredientele puse în oala interioară nu depășesc indicatorul MAX.

Curge apă din aparatul multicooker în timpul procesului de preparare.

- Atinge „menu” (**Menu**) de mai multe ori pentru a selecta funcția dorită.

Preparatele miros urât după gătire.

- Curăță oala interioară cu detergent și apă caldă.
- După utilizare, asigură-te că ai curățat cu îngrijorată capacul cu onifiu pentru evacuarea aburului, capacul interior și oala interioară.

Pe afișaj apare un mesaj de eroare (E1, E2, E3 sau E4).

- A avut loc o pană de curent în timpul gătirii. Mergi cu aparatul la distribuitorul tău. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Русский

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте www.philips.com/welcome.

1 Мультиварка

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте www.philips.com/welcome.

2 Комплект поставки (рис. 1)

- Мультиварка (основное устройство)
- Шнур питания
- Корзина для приготовления на пару
- Лопатка для риса
- Половник для супа
- Мерный колпачок
- руководство пользователя
- Буклет с рецептами
- Гарантийный талон
- Инструкция по технике безопасности

3 Описание

Описание прибора (рис. 2)

- Верхняя крышка
- Съемная внутренняя крышка
- Внутренняя емкость
- Панель управления
- Нагревательный элемент
- Разъем кабеля питания
- Основное устройство
- Рука мультиварки
- Индикация уровня воды
- Уплотнительное кольцо
- Съемная крышка отверстия выхода пара
- Кнопка открывания крышки

Описание элементов управления (рис. 3)

- Кнопка режима поддержания температуры
- Кнопка блокировки от детей
- Кнопка "Мультипар Pro"
- Кнопка отсрочки старта
- Кнопка уменьшения значения
- Кнопка увеличения значения
- Кнопка выбора времени приготовления
- Кнопка меню
- Кнопка нагрева
- Кнопка включения/выключения
- Дихлель

Обзор режимов

Меню	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления
Рис (Rice)	30—40 мин.	/
Крупы (Grain)	30—40 мин.	/
Ризотто (Risotto)	35 мин.	/
Повидло (Jam)	10 минут	5 мин.— 2 ч.
На пару (Steam)	20 мин.	5 мин.— 2 ч.
Варить (Boil)	20 мин.	5 мин.— 2 ч.
Суп (Soup)	1 ч.	20 мин.— 4 ч.
Компот (Compote)	10 минут	5—40 мин.
Тушить (Stew)	1 ч.	20 мин.— 10 ч.
Томление (Slow cooking)	5 ч.	1—15 ч.
Рагу (Ragout)	2 ч.	20 мин.— 10 ч.
Жарить (Fry)	15 мин.	5—60 мин.
Запекать (Roast)	1 ч.	/
Печь (Bake)	45 мин.	20 мин.— 2 ч.
Холодец (Jelly meat)	6 ч.	4—10 ч.
Йогурт (Yogurt)	8 ч.	6—12 ч.
Кефир (Kefir)	8 ч.	6—12 ч.
Разогреть (Reheat)	25 мин.	5—60 мин.
Ручной (Manual)	2 ч.	5 мин.— 10 ч.
Мультипар Pro (Stage cooking)	5 минут	5 мин.— 15 ч.

Меню	Время отсрочки старта	Температура приготовления, установленная по умолчанию	Диапазон регулировки температур
Рис (Rice)	1—24 ч.	130—140 °C	/
Крупы (Grain)	1—24 ч.	130—140 °C	/
Ризотто (Risotto)	1—24 ч.	130—140 °C	/
Повидло (Jam)	1—24 ч.	90—100 °C	/
На пару (Steam)	1—24 ч.	100 °C	/
Варить (Boil)	1—24 ч.	100 °C	/
Суп (Soup)	1—24 ч.	90—100 °C	/
Компот (Compote)	1—24 ч.	100 °C	/
Тушить (Stew)	1—24 ч.	95 °C	/
Томление (Slow cooking)	1—24 ч.	80 °C	/
Рагу (Ragout)	1—24 ч.	90 °C	/
Жарить (Fry)	1—24 ч.	145—160 °C	/
Запекать (Roast)	1—24 ч.	120—130 °C	/
Печь (Bake)	/	130 °C	40—160 °C
Холодец (Jelly meat)	1—24 ч.	90—100 °C	/
Йогурт (Yogurt)	1—24 ч.	40±3 °C	/
Кефир (Kefir)	1—24 ч.	40±3 °C	/
Разогреть (Reheat)	/	85 °C	/
Ручной (Manual)	1		

- ↑ По завершении приготовления прибор подаст сигнал и автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Мультиповар (Manual)

Для настройки температуры и времени приготовления можно воспользоваться режимом ожидания.

- Поместите ингредиенты во внутреннюю емкость.
- Нахосте выгрите внешнюю поверхность чаши (рис. 4) и установите изделие в мультиварку (рис. 5).
- Закрыйте крышку мультиварки (рис. 6) и подключите сетевую вилку к розетке (рис. 7).
- Нажмите "Меню" (**Menu**) и выберите "Мультиповар" (**Manual**) (рис. 27).

→ Чтобы задать другую температуру выпекания, обратитесь к информации в главе "Настройка температуры приготовления".

- Чтобы задать другое время приготовления, обратитесь к информации в главе "Настройка времени приготовления".

- Нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление (рис. 10).

- По завершении приготовления прибор подаст сигнал и автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Примечание

- Если выбранная температура ниже 80 °C, мультиварка автоматически перейдет в режим ожидания после завершения процесса приготовления.
- Если выбранная температура выше 140 °C, верхняя крышка должна быть открыта при приготовлении.

Мультиповар Pro (Stage cooking)

Функция "Мультиповар Pro" позволяет настраивать до 9 этапов приготовления с установкой различных параметров времени и температуры.

Например, для первого этапа можно выбрать настройки 5 минут и 160 °C, для второго этапа — 10 минут и 100 °C, а для последнего — 20 минут и 80 °C.

- В режиме ожидания нажмите на мультиварке кнопку "Мультиповар Pro" (**Stage cooking**) (рис. 28).
- На экране появится индикация "1".

- См. главу "Настройка времени приготовления", чтобы выбрать время для этапа 1.

- См. главу "Настройка температуры приготовления", чтобы выбрать температуру для этапа 1.

- Снова нажмите "Мультиповар Pro" (**Stage cooking**) и перейдите к этапу 2. (рис. 28)
- На экране появится индикация "2".

- Настройте время и температуру приготовления для этапа 2.

- Повторите описанные выше шаги, пока не будут настроены параметры для всех этапов, а затем нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление (рис. 10).

Примечание

- Общее время приготовления для всех заданных этапов должно составлять не более 24 часов.

Поддержание температуры

- В мультиварке предусмотрена функция удобного управления режимом поддержания температуры.
- Нажмите кнопку "Меню" (**Menu**) для выбора режима приготовления, а затем нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд — загорится индикатор режима поддержания температуры. После окончания приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.
- Нажмите кнопку "Меню" (**Menu**) для выбора режима приготовления, нажмите кнопку "Подогрев" (**Keep warm**), а затем нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы отключил индикатор режима поддержания температуры. По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания.

- Прибор может находиться в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего он подаст сигнал и выйдет из этого режима.
- В режиме ожидания нажмите кнопку "Подогрев" (**Keep warm**), чтобы перейти в режим поддержания температуры. Общее время поддержания температуры отображается на экране. Прибор может находиться в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего он подаст сигнал и выйдет из этого режима.
- В режиме подогрева нажмите кнопку "Подогрев" (**Keep warm**), чтобы перейти в режим ожидания.

Примечание

- Прибор может находиться в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего он подаст сигнал и выйдет из этого режима.
- В режиме ожидания нажмите кнопку "Подогрев" (**Keep warm**), чтобы перейти в режим поддержания температуры. Общее время поддержания температуры отображается на экране. Прибор может находиться в режиме поддержания температуры в течение 24 часов, после чего он подаст сигнал и выйдет из этого режима.
- В режиме подогрева нажмите кнопку "Подогрев" (**Keep warm**), чтобы перейти в режим ожидания.

Настройка времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления для некоторых режимов. См. главу "Обзор режимов", чтобы узнать, в каких режимах и в пределах какого диапазона можно регулировать время.

- Выберите нужный режим приготовления.
- Нажмите "Время приготовления" (**Cooking time**) (рис. 30).
- На дисплее начнет мигать значение часа.
- Нажмите кнопку увеличения или уменьшения (-), чтобы задать количество часов (рис. 32).
- Задав количество часов, снова нажмите кнопку "Время приготовления" (**Cooking time**) (рис. 32).
- На дисплее начнет мигать значение минут.
- Нажмите кнопку увеличения или уменьшения (-), чтобы задать количество минут (рис. 33).
- Нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление (рис. 10).

Примечание

- Если ни одна кнопка не будет нажата в течение 15 секунд, после нажатия кнопки "Время приготовления" (**Cooking time**), мультиварка перейдет в режим ожидания.
- Для режимов, в которых максимальное время приготовления составляет 1 час, при первом нажатии на кнопку "Время приготовления" (**Cooking time**) на дисплее сразу начнет мигать индикация минут.

Функция отсрочки старта для включения в заданное время

Для некоторых режимов приготовления можно включить функцию отсрочки старта. См. главу "Обзор режимов", чтобы узнать, в каких режимах можно задать отсрочку старта.

- Выберите нужный режим приготовления.
- Нажмите "Отсрочка" (**Preset**) (рис. 34).
- На дисплее начнет мигать значение часа.
- Нажмите кнопки увеличения или уменьшения (-), чтобы задать количество часов, снова нажмите "Отсрочка" (**Preset**) (рис. 36).
- На дисплее начнет мигать значение минут.
- Нажмите кнопки увеличения или уменьшения (-), чтобы задать количество минут (рис. 37).
- Нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление (рис. 10).

Примечание

- Если ни одна кнопка не будет нажата в течение 15 секунд после нажатия кнопки "Отсрочка" (**Preset**), мультиварка перейдет в режим ожидания.
- По истечении установленного времени приготовления будет завершено. Например, если в 10 часов утра выбрано время отсрочки 8 часов, процесс приготовления будет закончен через 8 часов — в 18:00.

Настройка температуры приготовления

Для некоторых режимов можно изменять температуру приготовления. См. главу "Обзор режимов", чтобы узнать, в каких режимах и в пределах какого диапазона можно регулировать температуру.

- Выберите нужный режим приготовления.
- Нажмите "Температура" (**Temp**) (рис. 38).
- На дисплее отобразится температура приготовления, установленная по умолчанию.
- Нажмите кнопки увеличения или уменьшения (-), чтобы задать температуру приготовления (рис. 39).
- Нажмите и удерживайте кнопку "Старт/выкл." (**Start/Cancel**) в течение 3 секунд, чтобы подтвердить выбор и начать приготовление (рис. 10).

Примечание

- Вместо кнопки увеличения или уменьшения (-) можно несколько раз нажать кнопку "Температура" (Temp), чтобы изменить температуру приготовления.

Установка блокировки от детей

Чтобы дети не могли использовать мультиварку, можно активировать функцию блокировки во время процесса приготовления.

- Нажмите и удерживайте "Защита от детей" (**Child lock**) в течение 3 секунд, чтобы активировать блокировку (рис. 40).
- На дисплее загорится значок блокировки от детей.
- Чтобы отменить блокировку, снова нажмите и удерживайте "Защита от детей" (**Child lock**) в течение 3 секунд (рис. 41).
- Значок блокировки от детей погаснет.

Очистка и уход

Примечание

- Отключите мультиварку от сети и подождите, пока она не остынет, прежде чем приступать к очистке.

Внутреннее освещение

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса нагревательный элемент

- Вытирать слегка влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.

Внешний вид

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.

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

Аксессуары

Лопатка для риса, половник для супа, мерный колпачок, внутренняя чаша, паровая корзина, съемная крышка отверстия выхода пара

- Замочить в горячей воде и очистить губкой.

6 Утилизация

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

7 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблемы посетите веб-сайт Philips, расположенный по адресу www.philips.com, или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Ее телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

8 Характеристики

Номер модели	HD4731
Номинальное напряжение	220–240 В~
Расчетная выходная мощность	890–1070 Вт
Номинальная емкость	5 л

9 Устранение неисправностей

При возникновении неполадок в процессе использования мультиварки перед обращением в сервисную службу проверьте следующие. Если устранить неполадку не удастся, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

Проблема	Решение
Не загорается индикатор кнопки.	Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
Не работает дисплей.	Индикатор неактивен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Ингредиенты не приготовлены.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей.
Ингредиенты не приготовлены.	Вы не нажали и не удерживали кнопку "Старт/выкл." (Start/Cancel) в течение 3 секунд.
Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней емкости нет загрязнений.	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пересушен и недоварен.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Рис пригорел.	Рис плохо промыт. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.

Мультиварка не переходит в режим поддержания температуры автоматически.	Возможно, вы нажали кнопку "Подогрев" (Keep warm), прежде чем начать процесс приготовления. В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания.
Неисправ регулятор температуры. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.	Убедитесь, что ингредиенты во внутренней емкости не превышают отметку MAX.
Во время приготовления из мультиварки промывает вода.	Несколько раз нажмите кнопку "Меню" (Menu), чтобы выбрать нужный режим приготовления.
Не удается выбрать нужную функцию приготовления.	Очистите внутреннюю емкость в теплой воде с помощью средства для мытья посуды.
Приготовленные блюда имеют неприятный запах.	После приготовления тщательно очистите крышку отверстия выхода пара, внутреннюю крышку и внутреннюю емкость.
На дисплее появляется сообщение об ошибке (E1, E2, E3 или E4).	Во время процесса приготовления произошел сбой подачи питания. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Slovenčina

Проблема	Решение
Не загорается индикатор кнопки.	Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевая вилка правильно подключена к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
Не работает дисплей.	Индикатор неактивен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Ингредиенты не приготовлены.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей.
Ингредиенты не приготовлены.	Вы не нажали и не удерживали кнопку "Старт/выкл." (Start/Cancel) в течение 3 секунд.
Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней емкости нет загрязнений.	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис пересушен и недоварен.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Рис пригорел.	Рис плохо промыт. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.

Slovenčina

1 Multifunkčné zariadenie na varenie MultiCooker

Blahoželáme vám ku kúpe a vitame vás medzi zákazníkmi spoločnosti Philips. Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na www.philips.com/welcome.

2 Obsah balenia (obr. 1)

- Hlavná jednotka zariadenia MultiCooker
- Sieťový napájací kábel
- Rošt na dusenie
- Sterka na ryžu
- Naberačka na polievku
- Odmerná nádobá
- Návod na použitie
- Vroždia s receptami
- Záručný list
- Leták s bezpečnostnými pokynm

3 Prehľad

Prehľad výrobku (obr. 2)

- Vrchné veko
- Odpojiteľné vnútorné veko
- Vnútny hrniec
- Ovládací panel
- Otvorený článok
- Elektrická zásuvka
- Hlavná jednotka
- Rukovät' zariadenia na prípravu jedla
- Tesniaci kružok
- Odmiatateľný kryt otvoru na odvádzanie pary
- Tlačidlo na uvoľnenie veka

Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

- Tlačidlo udržiavania teploty
- Tlačidlo detskej zámky
- Tlačidlo fázového varenia
- Tlačidlo prednastavenia času
- Tlačidlo na zníženie
- Tlačidlo na zvýšenie
- Tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla
- Tlačidlo ponuky
- Tlačidlo teploty
- Tlačidlo spustenia/vypnutia
- Obrazovka displeja

Prehľad ponúk

Ponuky	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľný rozsah doby prípravy
Ryža (Rice)	30 – 40 min.	/
Obilie (Grain)	30 – 40 min.	/
Rizoto (Risotto)	35 min.	/
Džem (Jam)	10 min.	5 min – 2 hod.
Príprava v pare (Steam)	20 min	5 min – 2 hod.
Varenie (Boil)	20 min	5 min – 2 hod.
Polievka (Soup)	1 hod.	20 min – 4 hod.
Kompót (Compote)	10 min.	5 – 40 min
Dusené mäso (Stew)	1 hod.	20 min – 10 hod.
Pomalé varenie (Slow cooking)	5 h	1 – 15 hod.
Ragi (Ragout)	2 hod.	20 min – 10 hod.
Smaženie (Fry)	15 min	5 – 60 min
Opiekanie (Roast)	1 hod.	/
Pečenie (Bake)	45 min.	20 min – 2 hod.
Aspik (Jelly meat)	6 hod.	4 – 10 hod.
Jogurt (Yogurt)	8 h	6 – 12 hod.
Kefir (Kefir)	8 h	6 – 12 hod.
Ohrievanie (Reheat)	25 min	5 – 60 min
Manuálny (Manual)	2 hod.	5 min – 10 hod.
Fázové varenie (Stage cooking)	5 min.	5 min – 15 hod.

Ponuky	Predvolený čas	Predvolená teplota prípravy	Nastaviteľný teplotný rozsah
Ryža (Rice)	1 – 24 hod.	130 – 140 °C	/
Obilie (Grain)	1 – 24 hod.	130 – 140 °C	/
Rizoto (Risotto)	1 – 24 hod.	130 – 140 °C	/
Džem (Jam)	1 – 24 hod.	90 – 100 °C	/
Príprava v pare (Steam)	1 – 24 hod.	100 °C	/
Varenie (Boil)	1 – 24 hod.	100 °C	/
Polievka (Soup)	1 – 24 hod.	90 – 100 °C	/
Kompót (Compote)	1 – 24 hod.	100 °C	/
Dusené mäso (Stew)	1 – 24 hod.	95 °C	/
Pomalé varenie (Slow cooking)	1 – 24 hod.	> 80 °C	/
Ragi (Ragout)	1 – 24 hod.	90 °C	/
Smaženie (Fry)	1 – 24 hod.	145 – 160 °C	/
Opiekanie (Roast)	1 – 24 hod.	120 – 130 °C	/
Pečenie (Bake)	/	130 °C	40 – 160 °C
Aspik (Jelly meat)	1 – 24 hod.	90 – 100 °C	/
Jogurt (Yogurt)	1 – 24 hod.	40 ±3 °C	/
Kefir (Kefir)	1 – 24 hod.	40 ±3 °C	/
Ohrievanie (Reheat)	/	85 °C	/
Manuálny (Manual)	1 – 24 hod.	100 °C	30 – 160 °C
Fázové varenie (Stage cooking)	1 – 24 hod.	100 °C	30 – 160 °C

Poznámka

- Dobu prípravy určuje zariadenie MultiCooker v prípade ryže (Rice), obilja (Grain) a rizota (Risotto) podľa množstva surovín vložených do vnútorného hrnca.
- Teplotu prípravy je možné nastaviť v prípade možnosti pečenie (Bake), manuálny (Manual) a fázové varenie (Stage cooking). Pri pečení je dostupná teplota od 40 °C do 160 °C, pri manuálnom nastavení a fázovom varení je dostupná teplota od 30 °C do 140 °C.
- Po spustení procesu prípravy môžete stlačením tlačidla spustenia/vypnutia (**Start/Cancel**) deaktivovať aktuálny proces prípravy a zariadenie MultiCooker sa prepne do pohotovostného režimu.

4 Používanie zariadenia MultiCooker (obr. 4)

Poznámka

- V žiadnej z ponúk neprekračujte pri vkladaní surovín a tekutín do vnútorného hrnca značku **MAX**, v opačnom prípade by mohlo ísť počas varenia pretečť.
- Pri príprave ryže (Rice), obilja (Grain) a rizota (Risotto) sa doba prípravy nezobrazí hneď od začiatku. [] zobrazuje sa na obrazovke takmer počas celej doby prípravy, pričom zariadenie MultiCooker musí zaznamenať objem vody alebo tekutín a surovín v počiatočnej fáze prípravy. Keď zariadenie MultiCooker zisti skutočný čas potrebný na prípravu, zvýší čas na prípravu sa zobrazí na obrazovke. V prípade džemu (Jam), prípravy na pare (**Steam**), varenia (Boil), aspiku (**Jelly meat**) a kompótu (**Compote**) sa [] zobrazí na obrazovke predtým, než začne voda, resp. tekutina vriť. Potom ako voda, resp. tekutina začne vriť, na obrazovke sa zobrazí nastavená doba prípravy.
- Ďalšie informácie o varení s každou ponukou nájdete v brožúre s receptami.

Tip

- Ak chcete vybrať niektorú ponuku, opakovane stlačíte tlačidlo „ponuky“ (**Menu**). Môžete to urobiť aj tak, že raz stlačíte tlačidlo „ponuky“ (**Menu**) a následne stlačíte tlačidlo pre zvýšenie (+) alebo zníženie (-).

Pred prvým použitím

- Vyberte z vnútorného hrnca všetko príslušenstvo a odstráňte z neho baliaci materiál.
- Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti zariadenia MultiCooker (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba“).

Poznámka

- Predtým, ako začnete zariadenie MultiCooker používať sa usťite, že sú všetky súčasti úplne suché.

Varenie ryže (Rice) a obilja (Grain)

Poznámka

- Ak je v oblasti, kde bývate, nestále napätie, jedlo v zariadení MultiCooker by mohlo pretečť.
- Po dovanení ryže, resp. obilie okamžite premešajte a uvoľňte prebytočnú vlhkosť, aby boli nadýchané.
- V závislosti od podmienok ov varení môže byť spodná časť ryže, resp. obilja jemne zhnednutá.

- Pomocou dodanej odmerky odmerajte množstvo ryže, resp. obilja (obr. 1).

- Opláchnite ryžu, vložte umytú ryžu do vnútorného hrnca a naplňte vodu (obr. 2).

Poznámka

- Podrobnosti o pomere ryže, resp. obilja a vody nájdete v brožúre s receptami.

- Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka ho otvorte (obr. 3).
- Utrite vonkajší povrch vnútorného hrnca dosucha (obr. 4) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. 5).

- Stlačením tlačidla na vloženie veka ho otvorte (obr. 3).
- Utrite vonkajší povrch vnútorného hrnca dosucha (obr. 4) a následne ho vložte do zariadenia MultiCooker (obr. 5).

Poznámka

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

- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 6) a zapojte zstrčku do elektrickej zásuvky (obr. 7).
- Stlačením tlačidla „ponuky“ (**Menu**) vyberte prípravu „ryže“ (**Rice**) (obr. 8) alebo „obilja“ (**Grain**) (obr. 8).
- Na potvrdenie a spustenie prípravy jedla stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (**Start/Cancel**) (obr. 10).
- Po dokončení varenia zariadenie pínpe a automaticky prejde do udržiavania teploty.

Príprava rizota (Risotto)

- Vložte do vnútorného hrnca suroviny na rizoto.
- Utrite vonkajší povrch vnútorného hrnca dosucha (obr. 4) a následne ho vložte do zariadenia MultiCooker (obr. 5).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 6) a zapojte zstrčku do elektrickej zásuvky (obr. 7).
- Stlačením tlačidla „ponuky“ (**Menu**) vyberte prípravu „rizota“ (**Risotto**) (obr. 11).
- Na potvrdenie a spustenie prípravy jedla stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (**Start/Cancel**) (obr. 10).
- Po dokončení varenia zariadenie pínpe a automaticky prejde do udržiavania teploty.

Príprava džemu (Jam)

- Vložte do vnútorného hrnca suroviny na džem a mieme pomiešajte.
- Utrite vonkajší povrch vnútorného hrnca dosucha (obr. 4) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. 5).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 6) a zapojte zstrčku do elektrickej zásuvky (obr. 7).
- Stlačením tlačidla „ponuky“ (**Menu**) vyberte prípravu „džemu“ (**Jam**) (obr. 10).
- Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si časť „Nastavenie doby prípravy“.
- Stlače a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (**Start/Cancel**) na potvrdenie a

Interiér

Vnútorá strana homého veka a hlavné telo; ohrevný článok:

- Učistite pomocou handrou.
- Učistite sa, že ste zo zariadenia MultiCooker odstránili všetky zvyšky potravín.

Vonkajšia časť zariadenia

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:

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

Príslušenstvo

Sterka na ryžu, naberák na poleviku, odmerná nádobá, vnútorný hmiec, parný košík a odpojiteľné viečko pamého ventilu.

- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou šponge.

6 Recyklácia

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).

Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

7 Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese www.philips.com alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

8 Technické parametre

Číslo modelu	HD4731
Nomnálne napätie	220 V – 240 V–
Nomnálny výstupný výkon	890 W – 1 070 W
Nomnálna kapacita	5,0 l

9 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto zariadenia MultiCooker vyskytné nejaký problém, skôr ako sa obrátíte na servisné stredisko, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Ak sa vám problém nepodarí vymešit, kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Kontrolné svetlo tlačidla nesvieti.	Pravdepodobne je prerušený kontakt. Skontrolujte, či je sieťový napájací kábel správne pripojený k zariadeniu MultiCooker a zástřka pevne pripojená k elektrickej zásuvke.
Displej nefunguje.	Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odnesie k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips. Zariadenie MultiCooker nie je pripojené k zdroju napájania. Ak dôjde k prerušeniu napájania, funkcia ochrany v prípade výpadku napájania ani displej nefungujú.
Suroviny nie sú uvarené.	Nestlačili ste a nepodržali sa 3 sekundy tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) . Pred zapnutím zariadenia MultiCooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnce nenachádzajú žiadne zvyšky potravín.

Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odnesie k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.	Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.
Displej nefunguje.	Ryža zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Suroviny nie sú uvarené.	Ryžu ste dôkladne neprepláchlí. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Zariadenie MultiCooker sa neprepína do režimu udržiavania teploty automaticky.	Pravdepodobne ste pred spustením procesu prípravy jedla stlačili tlačidlo „udržiavania teploty“ (Keep warm) . V tomto prípade za režimu udržiavania teploty pripraví jedla prepne do pohotovostného režimu.

Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.	Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Ryža je prepálená.	Ryžu ste dôkladne neprepláchlí. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Zariadenie MultiCooker sa neprepína do režimu udržiavania teploty automaticky.	Pravdepodobne ste pred spustením procesu prípravy jedla stlačili tlačidlo „udržiavania teploty“ (Keep warm) . V tomto prípade za režimu udržiavania teploty pripraví jedla prepne do pohotovostného režimu.

Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.	Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Ryža je prepálená.	Ryžu ste dôkladne neprepláchlí. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Zariadenie MultiCooker sa neprepína do režimu udržiavania teploty automaticky.	Pravdepodobne ste pred spustením procesu prípravy jedla stlačili tlačidlo „udržiavania teploty“ (Keep warm) . V tomto prípade za režimu udržiavania teploty pripraví jedla prepne do pohotovostného režimu.

Nemožem nastaviť požadovanú funkciu prípravy jedla.	Opakovaným stlačením tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte požadovanú funkciu.
Jedlo nevonia po uvarení dobre	Vnútorný hmiec očistite pomocou malého množstva čistaceho prostriedku a teplej vody.
Po dokončení prípravy jedla dbajte na to, aby ste dôkladne očistli kryt otvoru na odvádzanie pary, vnútorné veko aj vnútorný hmiec.	Počas prípravy jedla došlo k výpadku napájania. Zariadenie odnesie k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.

Na displeji sa zobrazuje chybová správa (E1, E2, E3 alebo E4).	Vnútorný hmiec očistite pomocou malého množstva čistaceho prostriedku a teplej vody.
--	--

Slovenščina

1 Vaš večnamenský kuhaliňk

Čestitamo vam za nákup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, izdelek registrirajte na spletnem mestu www.philips.com/welcome.

2 Vsebina škatle (sl. 1)

- Glavna enota večnamenskega kuhaliňa
- Napajalni kabel
- Košara za kuhanje v pari
- Lopatica žarič
- Zajemalka za juho
- Menina posodica
- Uporabniški priročnik
- Knjžica z recepti
- Garancijska kartica
- Vamostrii napotji

3 Pregled

Pregled izdelka (sl. 2)

- Zgornji pokrov
- Snemljiv notranji pokrov
- Notranja posoda
- Nadzorna plošča
- Grelni element
- Napajalna vtičnica
- Glavna enota
- Ročaji kuhaliňa
- Oznake ravni vode
- Tesnilni obroček
- Snemljiv čep za odprtino za uhajanje pare
- Gumb za sprostitve pokrova

Pregled gumbov (sl. 3)

- Gumb za ohranjanje toplote (Keep warm)
- Gumb za otroško ključavnico
- Gumb za stopenjsko kuhanje
- Gumb za prednastavitev časa
- Gumb za znižanje
- Gumb za zvišanje
- Gumb za nastavitev časa kuhanja (Cooking time)
- Gumb Menu
- Gumb za temperaturo
- Gumb za vklop/izklop
- Zaslon

Pregled menijev

Meniji	Privzeta čas kuhanja	Časovni razpon kuhanja
Riž (Rice)	30–40 minut	/
Žitnice (Grain)	30–40 minut	/
Rizota (Risotto)	35 minut	/
Marmelada (Jam)	10 minut	5 minut–2 uri
Kuhanje v pari (Steam)	20 minut	5 minut–2 uri
Vrejte (Boil)	20 minut	5 minut–2 uri
Juha (Soup)	1 ura	20 minut–4 ure
Kompot (Compote)	10 minut	5–40 minut
Enolončnica (Stew)	1 ura	20 minut–10 ur
Počasno kuhanje (Slow cooking)	5 ur	1–15 ur
Ragu (Ragout)	2 uri	20 minut–10 ur
Cvrtje (Fry)	15 minut	5–60 minut
Praženje (Roast)	1 ura	/
Peka (Bake)	45 minut	20 minut–2 uri
Žolca (Jelly meat)	6 ur	4–10 ur
Jogurt (Yogurt)	8 ur	6–12 ur
Kefir (Kefir)	8 ur	6–12 ur
Pogrevanje (Reheat)	25 minut	5–60 minut
Ročno (Manual)	2 uri	5 minut–10 ur
Stopenjsko kuhanje (Stage cooking)	5 minut	5 minut–15 ur

Meniji	Prednastavljeni čas	Privzeta temperatura kuhanja	Temperaturni razpon
Riž (Rice)	1–24 ur	130–140 °C	/
Žitnice (Grain)	1–24 ur	130–140 °C	/
Rizota (Risotto)	1–24 ur	130–140 °C	/
Marmelada (Jam)	1–24 ur	90–100 °C	/
Kuhanje v pari (Steam)	1–24 ur	100 °C	/
Vrejte (Boil)	1–24 ur	100 °C	/
Juha (Soup)	1–24 ur	90–100 °C	/
Kompot (Compote)	1–24 ur	100 °C	/
Enolončnica (Stew)	1–24 ur	95 °C	/
Počasno kuhanje (Slow cooking)	1–24 ur	80 °C	/
Ragu (Ragout)	1–24 ur	90 °C	/
Cvrtje (Fry)	/	145–160 °C	/
Praženje (Roast)	1–24 ur	120–130 °C	/
Peka (Bake)	/	130 °C	40–160 °C
Žolca (Jelly meat)	1–24 ur	90–100 °C	/
jogurt (Yogurt)	1–24 ur	40±3 °C	/
Kefir (Kefir)	1–24 ur	40±3 °C	/
Pogrevanje (Reheat)	/	85 °C	/

Meniji	Prednastavljeni čas	Privzeta temperatura kuhanja	Temperaturni razpon
Ročno (Manual)	1–24 ur	100 °C	30–160 °C
Stopenjsko kuhanje (Stage cooking)	1–24 ur	100 °C	30–160 °C
Opomba			
<ul style="list-style-type: none">Čas kuhanja za riž (Rice), žitnice (Grain) in rižoto (Risotto) večnamenski kuhaliňk določa glede na količino sestavin v notranji posodi. Prilagodite lahko temperaturo kuhanja za peko (Bake), ročno (Manual) in stopenjsko kuhanje (Stage cooking). Pri peki lahko izberete temperaturo med 40 °C in 160 °C; pri ročnem in stopenjskem kuhanju pa temperaturo med 30 °C in 160 °C. Ko se kuhanje začne, lahko z gumbom za vklop/izklop (Start/Cancel) prekinete trenutni postopek kuhanja, da večnamenski kuhaliňk preklopi v stanje pripravljenosti.			

4 Uporaba večnamenskega kuhaliňka (sl. 4)

Opomba

- Pri pripravi hrane nikoli ne presežite oznake **MAX** na notranji steni notranje posode, ko vanjo vstavljate sestavine in tekočino, sicer lahko hrana med kuhanjem začne teči robu.
- Čas kuhanja za riž **(Rice)**, žitnice **(Grain)** in rižoto **(Risotto)** ni prikazan od začetka ☞ ☞ ☞ je na zaslonu prikazano večino časa kuhanja, saj mora večnamenski kuhaliňk količino vodetekočine in sestavin zaznati med pripravo. Ko večnamenski kuhaliňk začne dejansko čas kuhanja, se na zaslonu prikaže preostali čas kuhanja. Pri funkciji za marmelado **(Jam)**, kuhanje v pari **(Steam)**, kuhanje v vreli vodi **(Boil)**, žolco **(Jelly meat)** in kompot **(Compote)** je do zavretja vodetekočina na zaslonu prikazano ☞ ☞ ☞. Ko začne voda/tekočina vreči, se na zaslonu prikaže nastavljeni čas kuhanja.
- Več podrobnosti o kuhanju s posameznim menijem je navedenih v knjižici z recepti.

Nasvet

- Če želite izbrati določen meni, večkrat zapored pritisnite gumb "meni" **(Menu)**. Meni lahko izberete tudi tako, da enkrat pritisnete gumb "meni" **(Menu)**, potem pa pritisnete gumb za zvišanje (+) ali gumb za znižanje (-).

Pred prvo uporabo

- Iz notranje posode odstranite vse pripomočke in odstranite kakršni material notranje posode.
- Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele večnamenskega kuhaliňka (ogledjte si poglavje »Čiščenje in vzdrževanje«).

Opomba

- Pred začetkom uporabe večnamenskega kuhaliňka se prepričajte, da so svi deli popolnoma suhi.

Kuhanje riža (Rice) in žitaric (Grain)

Opomba

- Če napetost v vašem okolju niha, lahko hrana teče čez rob večnamenskega kuhaliňka.
- Po končanem kuhanju rži/žitnice takoj premešajte, da se odvečna vlaga sprosti in se rži/žitnice ne sprimejo.
- Glede na razmere pri kuhanju lahko spodnji del riža/žitaric nekoliko porumeni.

- Riž/žitnice odmerite s priloženo merilno posodico (sl. 1).
- Riž izplaknite, vsušte v notranjo posodo in nalijte vodo (sl. 2).
- Opomba
- Pritisnite gumb za sprostitve pokrova in odprite pokrov (sl. 3). Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).

Opomba

- Prepričajte se, da se notranja posoda pravilno dotika grelnega elementa.
- Prepričajte se, da je zunanjost notranje posode čista in suha ter da na grelnem elementu ni ostankov.

- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »riže **(Rice)**« (sl. 8) ali »žitnice« **(Grain)** (sl. 9).
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Prilprava rižote (Risotto)

- V notranjo posodo dodajte sestavine za rižoto.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »rižotak **(Risotto)**« (sl. 11).
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Kuhanje marmelade (Jam)

- V notranjo posodo dodajte sestavine za marmelado in jih malo premešajte.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »marmeladak **(Jam)**« (sl. 12).
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Opomba

- ☞ ☞ ☞ je prikazano na zaslonu, dokler voda/tekočina ne zavre. Ko začne voda/tekočina vreči, se na zaslonu prikaže nastavljeni čas kuhanja.
- Podrobnosti o razmerju sestavin in vode so navedene v knjižici z recepti.

Kuhanje v pari (Steam)

- V notranjo posodo dolijte vodo.

Opomba

- Za kuhanje zelenjave v pari uporabite od 0.2 l do 1 l vode glede na vrsto in količino zelenjave; za kuhanje mesa v pari uporabite od 0.5 l do 2 l vode glede na velikost kosov in količino mesa.
- Prepričajte se, da sestavine ne prekrivajo vseh lukenj za paro na košari za kuhanje v pari, tako da je omogočen pretok pare navzgor izpod košare.

- Košaro postavite v notranjo posodo, hrano položite v skledo in skledo postavite na košaro.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »kuhanje v pari« **(Steam)** (sl. 10).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Opomba

- Pri kuhanju hrane v pari košare za kuhanje v pari ne potopite v vodo.
- ☞ ☞ ☞ je prikazano na zaslonu, dokler voda/tekočina ne zavre. Ko začne voda/tekočina vreči, se na zaslonu prikaže nastavljeni čas kuhanja.
- Po končanem kuhanju v pari skledo in košaro za kuhanje v pari odstranite s kuhinjsko rokavico ali krpo, saj sta skleda in košara lahko zelo vroči.

Kuhanje v vreli vodi (Boil)

- V notranjo posodo nalijte vodo.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »vretje« **(Boil)** (sl. 14).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Ko voda zavre, večnamenski kuhaliňk zapiska in v vas tako opozori, da morate odpreti pokrov in v notranjo posodo dodati hrano.

Opomba

- ☞ ☞ ☞ je prikazano na zaslonu, dokler voda/tekočina ne zavre. Ko začne voda/tekočina vreči, se na zaslonu prikaže nastavljeni čas kuhanja.

- Potem ko v notranjo posodo dodate hrano, zaprite pokrov in za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb »menie« **(Menu)**.
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

Prilprava juhe (Soup)

- V notranjo posodo dodajte sestavine in vodo/tekočino za juho.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »juha **(Soup)**« (sl. 15).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Prilprava kompota (Compote)

- V notranjo posodo dodajte sestavine za kompot.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »kompot« **(Compote)** (sl. 16).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Opomba

- ☞ ☞ ☞ je prikazano na zaslonu, dokler voda/tekočina ne zavre. Ko začne voda/tekočina vreči, se na zaslonu prikaže nastavljeni čas kuhanja.

Prilprava enolončnice (Stew) ali raguja (Ragout)

- V notranjo posodo dodajte sestavine za enolončnico ali ragu.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »enolončnica« **(Stew)** (sl. 17) ali »ragu« **(Ragout)** (sl. 18).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Počasno kuhanje (Slow cooking)

- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Vtič priključite v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »počasno kuhanje« **(Slow cooking)** (sl. 19).
- ☞ Za izbiro drugega časa kuhanja si ogledjte poglavje »Nastavitev časa kuhanja«.
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi na ohranjanje toplote.

Cvrtje (Fry)

- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Vtič priključite v vtičnico (sl. 7).
- V notranjo posodo vlijte jedlino olje.
- Z gumbom »menie« **(Menu)** izberite funkcijo »cvrtje« **(Fry)** (sl. 20).
- Za 3 sekunde pridržite gumb za »vklop« **(Start/Cancel)**, da potrdite in začnete kuhati (sl. 10).
- Olje segrevajte 5 minut, nato pa v notranjo posodo dodajte sestavine in začimbe.
- Ne zaprite pokrova in sestavine ves čas mešajte z lopatico.
- Po končanem kuhanju aparat zapiska in samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

Praženje (Roast)

- V notranjo posodo dodajte sestavine.
- Zunanjo steno notranje posode obrnite do suhega (sl. 4) in posodo postavite v večnamenski kuhaliňk (sl. 5).
- Zaprte pokrov večnamenskega kuhaliňka (sl. 6) in priključite vtič v vtičnico (sl. 7).
- Z gumbom »men

Meniji	Podrazumevano vreme pripreme	Opseg za regulaciju vremena pripreme
Pirinač (Rice)	30–40 min	/
Žitarice (Grain)	30–40 min	/
Rizoto (Risotto)	35 min	/
Džem (Jam)	10 min	5 min–2 sata
Para (Steam)	20 min	5 min–2 sata
Kuvanje (Boil)	20 min	5 min–2 sata
Supa (Soup)	1 sat	20 min–4 sata
Kompot (Compote)	10 min	5–40 min
Paprikaš (Stew)	1 sat	20 min–10 sati
Sporo kuvanje (Slow cooking)	5 sati	1–15 sati
Ragu (Ragout)	2 sata	20 min–10 sati
Prženje (Fry)	15 min.	5–60 min
Pečenje (Roast)	1 sat	/
Pečenje (Bake)	45 min	20 min–2 sata
Aspik (Jelly meat)	6 sati	4–10 sati
Jogurt (Yogurt)	8 sati	6–12 sati
Kefir (Kefir)	8 sati	6–12 sati
Podgrevanje (Reheat)	25 min	5–60 min
Ručno (Manual)	2 sata	5 min–10 sati
Priprema u fazama (Stage cooking)	5 min	5 min–15 sati

Meniji	Unapred podešeno vreme	Podrazumevana temperatura pripreme	Opseg za regulaciju temperature
Pirinač (Rice)	1–24 sata	130–140 °C	/
Žitarice (Grain)	1–24 sata	130–140 °C	/
Rizoto (Risotto)	1–24 sata	130–140 °C	/
Džem (Jam)	1–24 sata	90–100 °C	/
Para (Steam)	1–24 sata	100 °C	/
Kuvanje (Boil)	1–24 sata	100 °C	/
Supa (Soup)	1–24 sata	90–100 °C	/
Kompot (Compote)	1–24 sata	100 °C	/
Paprikaš (Stew)	1–24 sata	95 °C	/
Sporo kuvanje (Slow cooking)	1–24 sata	80 °C	/
Ragu (Ragout)	1–24 sata	90 °C	/
Prženje (Fry)	/	145–160 °C	/
Pečenje (Roast)	1–24 sata	120–130 °C	/
Pečenje (Bake)	/	130 °C	40–160 °C
Aspik (Jelly meat)	1–24 sata	90–100 °C	/
Jogurt (Yogurt)	1–24 sata	40±3 °C	/
Kefir (Kefir)	1–24 sata	40±3 °C	/
Podgrevanje (Reheat)	/	85 °C	/
Ručno (Manual)	1–24 sata	100 °C	30–160 °C
Priprema u fazama (Stage cooking)	1–24 sata	100 °C	30–160 °C

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Vreme pripreme za pirinač (Rice), žitarice (Grain) i rizoto (Risotto) određuje multicooker u skladu sa količinom sastojaka u unutrašnjoj posudi. Temperaturu pripreme možete da podesite za pečenje (Bake), ručno (Manual) i pripremu u fazama (Stage cooking). Za pečenje je dostupan opseg temperature od 40 °C do 160 °C, za ručno i pripremu u fazama opseg temperature je od 30 °C do 160 °C. Nakon početka procesa pripreme možete da dodimate dugme za pokretanje/isključivanje (Start/Cancel) da biste deaktivirali aktuelni proces pripreme i prebacili multicooker u režim pripravnosti.

4 Korišćenje aparata multicooker (sl. 4)

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ni za jedan meni nemojte da prekoračite oznaku MAX sa unutrašnje strane unutrašnje posude prilikom dodavanja sastojaka ili tečnosti u nju. U suprotnom može da dođe do prelivanja hrane tokom kuvanja. Vreme pripreme ne prikazuje se od samog početka za pirinač (Rice), žitarice (Grain) i rizoto (Risotto). ⏪ ⏩ je prikazano na ekranu većinu vremena pripreme pošto je potrebno da multicooker detektuje količinu vode/tečnosti i sastojaka u početnoj fazi pripreme. Kada multicooker detektuje stvarno vreme pripreme, preostalo vreme se prikazuje na ekranu. Za džem (Jam), paru (Steam), kuvanje (Boil), aspik (Jelly meat) i kompot (Compote), ⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu. Detalje o pripremi pomoću svakog od menija potražite i knjizi recepta.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ni za jedan meni nemojte da prekoračite oznaku MAX sa unutrašnje strane unutrašnje posude prilikom dodavanja sastojaka ili tečnosti u nju. U suprotnom može da dođe do prelivanja hrane tokom kuvanja. Vreme pripreme ne prikazuje se od samog početka za pirinač (Rice), žitarice (Grain) i rizoto (Risotto). ⏪ ⏩ je prikazano na ekranu većinu vremena pripreme pošto je potrebno da multicooker detektuje količinu vode/tečnosti i sastojaka u početnoj fazi pripreme. Kada multicooker detektuje stvarno vreme pripreme, preostalo vreme se prikazuje na ekranu. Za džem (Jam), paru (Steam), kuvanje (Boil), aspik (Jelly meat) i kompot (Compote), ⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu. Detalje o pripremi pomoću svakog od menija potražite i knjizi recepta.

 Savet
<ul style="list-style-type: none">Da biste izabrali neki meni, dodirnite „meni“ (Menu). Takođe možete jedanput da dodimate „meni“ (Menu), a zatim da dodimate dugme za povećavanje (+) ili smanjivanje (-) kako biste postigli istu stvar.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Izvadite sve dodatke iz unutrašnje posude i uklonite materijal za pakovanje unutrašnje posude. Temeljno očistite sve delove aparata multicooker pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Proverite da li su svi delovi potpuno suvi pre početka korišćenja aparata multicooker.

Priprema pirinča (Rice) i žitarica (Grain)

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Detalje o odnosu pirinča/žitarica i vode potražite u knjizi recepta.

<ol style="list-style-type: none">Pritisnite dugme za otvaranje poklopca da biste otvorili poklopac (sl. 3). Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5).

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Uverite se da je unutrašnja posuda pravilno u kontaktu sa grejnim elementom. Uverite se da je spojaljšnost unutrašnje posude čista i suva, kao i da na grejnom elementu nema ostataka stranih supstanci.

<ol style="list-style-type: none">Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „pirinač“ (Rice) (sl. 8) ili „žitarice“ (Grain) (sl. 9). Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.
--

Pravljenje rižota (Risotto)

<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke za rižoto u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „rižoto“ (Risotto) (sl. 11). Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

Kuvanje džema (Jam)

<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke za džem u unutrašnju posudu i malo promešajte. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „džem“ (Jam) (sl. 12). ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu. Detalje o odnosu sastojaka i tečnosti potražite u knjizi recepta.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Spajate malo vode u unutrašnju posudu.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Da biste kuvali povrće na pari, upotrebite od 0,2 l do 1 l vode u zavisnosti od vrste i količine povrća da biste kuvali meso na pari, upotrebite od 0,5 l do 2 l vode u zavisnosti od veličine i količine mesa. Uverite se da sastojci ne prekrivaju sve otvore za paru u posudi za kuvanje na pari kako bi vruća para ispod posude mogla da cirkuliše nagore.

<ol style="list-style-type: none">Stavite posudu za kuvanje na pari u unutrašnju posudu, stavite hranu u činiju, a zatim činiju stavite na posudu za kuvanje na pari. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „kuvanje na pari“ (Steam) (sl. 13). ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.
--

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Prilikom kuvanja hrane na pari, nemojte da potapate posudu za kuvanje na pari u vodu. ⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu. Nakon završetka kuvanja na pari, pomoću kuhinjske rukavice ili krpe uklonite činiju i posudu za kuvanje na pari zato što mogu da budu veoma vruće.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Spijate vodu u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „kuvanje“ (Boil) (sl. 14). ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada voda provri, multicooker se oglašava zvučnim signalom kako bi vas posvedio da otvorite poklopac i stavite hranu u unutrašnju posudu.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu.

<ol style="list-style-type: none">Nakon što stavite hranu u unutrašnju posudu, zatvorite poklopac i dodirnite „meni“ (Menu) kako biste nastavili proces pripreme. Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim pripravnosti.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke i spajate vodu/tečnost za supu u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „supa“ (Soup) (sl. 15). ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Kada pečete kolač ili hleb, držite poklopac zatvoren tokom pripreme. Pečenje kolača na 130 °C uz vreme od 45 minuta obično daje najbolji rezultat. Ako pečete drugu hranu uz temperaturu preko 140 °C, ostavite poklopac otvoren.

<ol style="list-style-type: none">Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „pečenje“ (Bake) (sl. 16). ↪ Da biste odabrali drugu temperaturu za pečenje, pogledajte poglavlje „Podešavanje temperature za pripremu“. ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ako je temperatura za pečenje podešena na manje od 80 °C, aparat automatski prelazi u režim pripravnosti nakon završetka pripreme. Prilikom vađenja unutrašnje posude iz aparata multicooker nakon pripreme, koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto unutrašnja posuda može da bude veoma vruća.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ako je temperatura za pečenje podešena na manje od 80 °C, aparat automatski prelazi u režim pripravnosti nakon završetka pripreme. Prilikom vađenja unutrašnje posude iz aparata multicooker nakon pripreme, koristite kuhinjsku rukavicu ili krpu pošto unutrašnja posuda može da bude veoma vruća.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke za aspik u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „dinstanje“ (Stew) (sl. 17) ili „ragu“ (Ragout) (sl. 18). ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Prilikom kuvanja hrane na pari, nemojte da potapate posudu za kuvanje na pari u vodu. ⏪ ⏩ se prikazuje na ekranu pre nego što voda/tečnost provri. Kada voda/tečnost provri, podešeno vreme pripreme se prikazuje na ekranu.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Nakon što aparat pređe u režim održavanja temperature, ostaje u njemu 24 sata, a nakon toga se oglašava zvučnim signalom i prekida proces održavanja temperature. U režimu pripravnosti možete da dodimate „održavanje temperature“ (Keep warm) da biste prešli na režim održavanja temperature. Ukupno vreme održavanja temperature prikazuje se na ekranu. Aparat ostaje u režimu održavanja temperature 24 sata, a nakon toga se oglašava zvučnim signalom i prekida proces održavanja temperature. U režimu održavanja temperature možete da dodimate „održavanje temperature“ (Keep warm) da biste prešli u režim pripravnosti.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Dobro izmešajte sastojke za jogurt ili kefir i stavite ih u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Spijajte malo jestivog ulja u unutrašnju posudu. Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „prženje“ (Fry) (sl. 20). Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Ostavite jestivo ulje da se zagrije 5 minuta, a zatim stavite sastojke i začine u unutrašnju posudu. Ostavite poklopac otvoren i neprestano mešajte sastojke pomoću lopatice. Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim pripravnosti.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „pečenje“ (Roast) (sl. 21). Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Pečenje se odvija u dve faze. Kada se završi prva faza (približno 35 minuta), multicooker se oglašava sa 5 zvučnih signala na svakih 30 sekundi kako bi vas posvedio da otvorite poklopac i okrenete hranu u unutrašnju posudu. ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ol style="list-style-type: none">Stavite sastojke za pečenje u unutrašnju posudu. Osušite spojaljšnost unutrašnje posude (sl. 4), a zatim je stavite u multicooker (sl. 5). Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. 6) i uključite utikač u zidnu utičnicu (sl. 7). Dodirnite „meni“ (Menu) da biste izabrali „ručno“ (Manual) (sl. 22). ↪ Da biste odabrali drugu temperaturu za pečenje, pogledajte poglavlje „Podešavanje temperature za pripremu“. ↪ Da biste odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“. Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10). Kada se priprema završi, aparat se oglašava zvučnim signalom i automatski prelazi u režim održavanja temperature.

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ako izaberete temperaturu ispod 80 °C, multicooker automatski prelazi u režim pripravnosti nakon završetka procesa pripreme. Ako izaberete temperaturu iznad 140 °C, gornji poklopac mora da bude otvoren tokom pripreme.

Priprema u fazama (Stage cooking)

Funkcija pripreme u fazama omogućava vam da podesite do 9 faza za pripremu sa različitim vremenom i temperaturom.

Na primer, prvu fazu možete da podesite na 5 minuta pri 160 °C, drugu fazu na 10 minuta pri 100 °C, a poslednju na 20 minuta pri 80 °C.

<ol style="list-style-type: none">Kada je multicooker u režimu pripravnosti, dodirnite „priprema u fazama“ (Stage cooking) (sl. 23). ↪ „1“ počinje da svetli na ekranu. Pogledajte poglavlje „Podešavanje vremena pripreme“ i izaberite vreme pripreme za 1. fazu. Pogledajte poglavlje „Podešavanje temperature za pripremu“ i izaberite temperaturu za 1. fazu. Ponovo dodirnite „priprema u fazama“ (Stage cooking) i pređite na 2. fazu. (sl. 23) ↪ „2“ počinje da svetli na ekranu. Podesite vreme pripreme i temperaturu za 2. fazu. ➤ Ponavljajte gornje korake dok ne podesite sve potrebne faze, a zatim dodirnite „pokreni“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i započeli pripremu (sl. 10).
--

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ukupno vreme pripreme za sve podešene faze ima maksimalno ograničenje od 24 sata.

Održavanje temperature

Multicooker omogućava jednostavno upravljanje režimom za održavanje temperature.

<ul style="list-style-type: none">Ako nakon što dodimate „meni“ (Menu) da biste izabrali funkciju pripreme, direktno dodimate „pokreni“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde, uključuje se indikator režima za održavanje temperature. Multicooker će direktno preći u režim za održavanje temperature nakon završetka pripreme. Ako nakon što dodimate „meni“ (Menu) da biste izabrali funkciju za pripremu, prvo dodirnete „održavanje temperature“ (Keep warm), a zatim dodirnete „pokreni“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde, isključuje se indikator režima za održavanje temperature. Multicooker će preći u režim pripravnosti nakon završetka pripreme.
--

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Nakon što aparat pređe u režim održavanja temperature, ostaje u njemu 24 sata, a nakon toga se oglašava zvučnim signalom i prekida proces održavanja temperature. U režimu pripravnosti možete da dodimate „održavanje temperature“ (Keep warm) da biste prešli na režim održavanja temperature. Ukupno vreme održavanja temperature prikazuje se na ekranu. Aparat ostaje u režimu održavanja temperature 24 sata, a nakon toga se oglašava zvučnim signalom i prekida proces održavanja temperature. U režimu održavanja temperature možete da dodimate „održavanje temperature“ (Keep warm) da biste prešli u režim pripravnosti.

Podešavanje vremena pripreme

Vreme pripreme možete da podesite za neke menije. Pogledajte poglavlje „Pregled menija“ da biste videli za koje menije je dostupno podešavanje vremena, kao i opseg.

<ol style="list-style-type: none">Izaberite željeni meni za pripremu. Dodirnite „vreme pripreme“ (Cooking time) (sl. 20). ↪ Jedinica za sate će početi da treperi na ekranu. Dodirnite dugme za „povećavanje“ ili „smanjivanje“ (-) da biste podesili vrednost za sate (sl. 21). Nakon što podesite vrednost za sate, ponovo dodirnite „vreme pripreme“ (Cooking time) (sl. 22). ↪ Jedinica za minute će početi da treperi na ekranu. Dodirnite dugme za „povećavanje“ ili „smanjivanje“ (-) da biste podesili jedinicu za minute (sl. 23). Dodirnite „pokretanje“ (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli pripremu (sl. 10).
--

 Napomena
<ul style="list-style-type: none">Ako ostavite multicooker da miruje 15 sekundi nakon što dodimate „vreme pripreme“ (Cooking time), preći će u režim pripravnosti. Za menije sa maksimalnim vremenom pripreme koje nije duže od 1 sat, prvi put kada dodimate „vreme pripreme“ (Cooking time), jedinica za minute će početi da treperi na ekranu.

Unapred podešeno vreme za odloženu pripremu

Možete unapred da podesite vreme za odloženu pripremu za neke menije. Pogledajte poglavlje „Pregled menija“ da biste saznali koje menije možete unapred da podesite.

<ol style="list-style-type: none">Izaberite željeni meni za pripremu. Dodirnite „unapred podešeno vreme“ (Preset) (sl. 24). ↪ Jedinica za sate će početi da treperi na ekranu. Dodirnite dugme za „povećavanje“ ili „smanjivanje“ (-) da biste podesili vrednost za sate (sl. 25). Nakon što podesite vred
