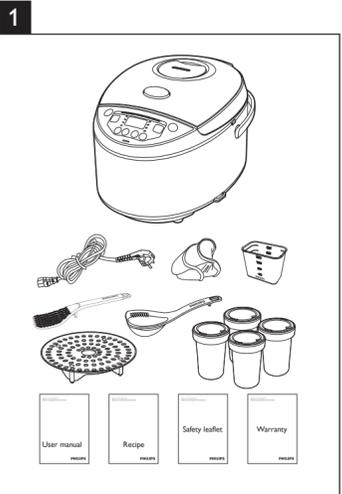




EN User manual	LV Lietotāja rokasgrāmata
BG Ръководство за потребителя	PL Instrukcja obsługi
CS Příručka pro uživatele	RO Manual de utilizare
ET Kasutusjuhend	RU Руководство пользователя
HR Korisnički priručnik	SK Príručka uživateľa
HU Felhasználói kézikönyv	SL Uporabniški priročnik
LT Vartotojo vadovas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

PHILIPS



Note

- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable. You can select temperature for the baking function between 40°C to 160°C, and select temperature for the manual function between 30°C to 160°C. The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press and hold the Start/Cancel button (Start/Cancel) for 3 seconds to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.
- The cooking time does not display straight from the beginning for some functions, such as rice (Rice/Pasta), risotto (Risotto), jam (Jam), bouillon (Bouillon), compote (Compote), boil (Boil), and steam (Steam). [] displays on the screen during most of the cooking time as the multicooker detects water/liquid and ingredient volume in the initial preparation period. Once the multicooker detects the actual cooking time needed, the timer shows the remaining cooking time.

4 Using the multicooker

Before first use

- Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
- Clean the 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.

Preparations before cooking

- Before using the multicooker, you need to do the following steps:
- Measure the rice using the measuring cup provided.
 - Wash the rice thoroughly.
 - Put the pre-washed rice in the inner pot.
 - Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the rice surface.
 - Press the lid release button to open the lid (fig.5).
 - Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the multicooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
 - Close the lid of the multicooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

Note

- Make sure that the inner pot is proper contact with the heating element. For details about the ratio of rice and water, see the recipe.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Cooking rice/pasta

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the rice/pasta cooking function (Rice/Pasta) is selected (fig.9).
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Note

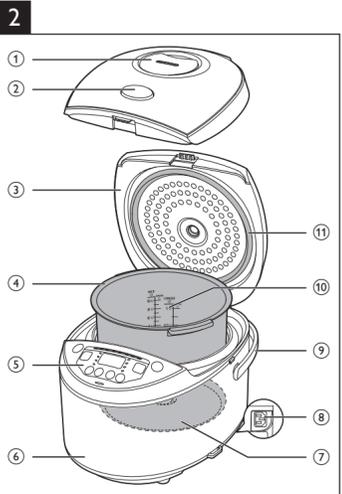
- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the multicooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly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

Making jam

- Put the food and ingredients into the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the jam cooking function (Jam) is selected (fig.12). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Making risotto

- Put the food and ingredients into the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the risotto function (Risotto) is selected (fig.13).
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).



Making yogurt

- Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container (fig.14).
- Put the glass container in the inner pot (fig.15). Make sure that the container is sealed.
- Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the yogurt function (Yogurt) is selected (fig.16). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will enter the standby mode automatically.

Boiling/Compoting

- Put the food and ingredients in the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the boiling function (Boil) or the compoting function (Compote) is selected (fig.17). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator (Keep warm) lights up (fig.11).

Cooking bouillon/stewing/slow cooking

- Put the food and ingredients in the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the bouillon cooking function (Bouillon), the stewing function (Stew), or the slow cooking function (Slow cook) is selected (fig.18). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".

- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator (Keep warm) lights up (fig.11).

Reheating

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.19).
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.20). The quantity of the water depends on the amount of food.

- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the reheating function (Reheat) is selected (fig.21). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- There are 2 stages of roasting. For the first stage, cooking time is about 35 minutes, you will hear 5 beeps to remind to turn the food.
- Press the menu button (Menu) to continue the second stage, if it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep warm mode until end of the cooking time.

Manual

- You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
- Put food and ingredients into the inner pot.
 - Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking". Press the menu button (Menu) until the manual function (Manual) is selected (fig.28). → To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
 - Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
 - When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
 - The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Baking

- Put the food and ingredients in the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket.

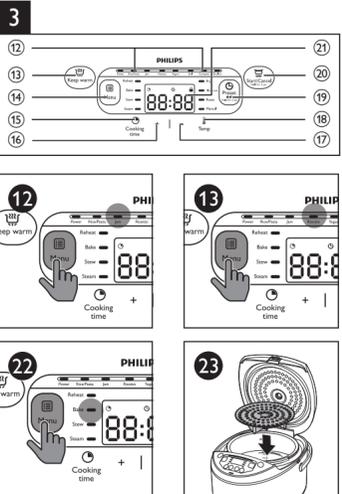
Note

- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

- Press the menu button (Menu) until the baking function (Bake) is selected (fig.22). → To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the baking is finished, you will hear 4 beeps and the selected function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Note

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.



Steaming

- Pour some water into the inner pot.
- Put the steam tray into the inner pot (fig.23).
- Put the food to be steamed on a plate or in the steam tray.
- If you are using a separate plate, put it into the steam tray (fig.24).
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (Menu) until the steaming function (Steam) is selected (fig.25). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator (Keep warm) lights up (fig.11).
- Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or steam rack.

Note

- The quantity of water depends on the amount of food in the steam tray. Do not immerse the steam tray in water.
- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot.

Frying

- Put food and ingredients into the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket.
- Press the menu button (Menu) until the frying function (Fry) is selected (fig.26). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator (Keep warm) lights up (fig.11).

Note

- Do not close the top lid when cooking in the fry mode (Fry).

Roasting

- Put food and ingredients into the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket.
- Press the menu button (Menu) until the roasting function (Roast) is selected (fig.27). → To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
- There are 2 stages of roasting. For the first stage, cooking time is about 35 minutes, you will hear 5 beeps to remind to turn the food.
- Press the menu button (Menu) to continue the second stage, if it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep warm mode until end of the cooking time.

Manual

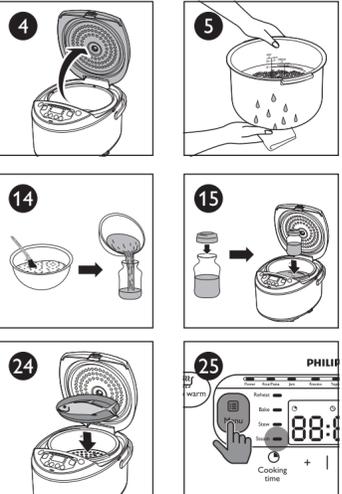
- You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
- Put food and ingredients into the inner pot.
 - Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking". Press the menu button (Menu) until the manual function (Manual) is selected (fig.28). → To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
 - Press and hold the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
 - When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
 - The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, please turn off the keep-warm mode before start cooking.
- In manual (Manual) mode, when cooking at a temperature higher than 130°C, the top lid must be opened during cooking.

Keep-warm mode

- The multicooker provides you with easy control over the keep-warm mode.
- After you have selected the cooking function using the menu button (Menu), if you press the start button (Start/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 selected the cooking function using the menu button (Menu), if you press the keep-warm button first, and then the start button (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

- In standby mode, you can press the keep-warm button (Keep warm) to enter keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (Keep warm) to enter standby mode.

Adjusting the cooking time and temperature

You can adjust the cooking time for all functions except the rice/pasta, roast, and risotto functions, and you can adjust the cooking temperature for baking and manual functions. Refer to the "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.

- After you have selected the desired cooking function using the menu button, the default cooking time will be displayed on the screen.
- To set a different cooking time, press the cooking time button (Cooking time) (fig.29), and the default cooking time starts flashing on the display.
 - Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the hour unit (fig.30).
 - After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
 - Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the minute unit.
 - To set a different cooking temperature, press the temperature button (Temp.) (fig.31), and the default temperature starts flashing on the display.
 - Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the desired cooking temperature (fig.32).

Preset time for delayed cooking

- You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except the reheating, baking, and frying modes.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
 - Press the menu button (Menu) until your preferred cooking function is selected.
 - Press the preset time button (Preset), and the default preset time starts flashing on the display (fig.33).
 - Press the increase button (+) and the decrease button (-) to set the desired preset time.
 - Press the start button (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm the preset time (fig.10).
 - The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
 - The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm (Keep warm) indicator lights up (fig.11).

Note

- The preset function is not available in bake (Bake), fry (Fry), and reheat (Reheat) mode.
- The preset button is not responsive in standby mode.

Setting up child lock

- To protect your child from using the multicooker, you may set up the child lock function.
- Press and hold the preset button (Preset) for 3 seconds to enter the child lock mode (fig.34).
 - The child lock icon lights up on the display.
 - To unlock, press and hold the preset button (Preset) for 3 seconds again.
 - The child lock icon lights off (fig.35).

5 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

- Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Make sure to remove all the food residues stuck to the multicooker.
- Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Remove food residues with wrung out and damp cloth.

Exterior

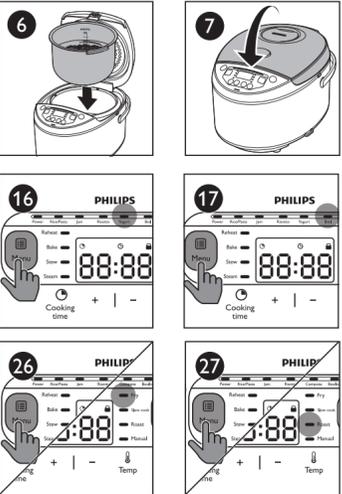
- Surface of the top lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
 - Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
 - Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

- Spatula, soup ladle, inner pot, steam rack, and steam vent cap:
- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Environment

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



7 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.

8 Specifications

Model Number	HD3167
Rated power output	980W
Rated capacity	5.0L

9 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 light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function. The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. You did not press the start button (Start/Cancel). Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on. The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the 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 multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button (Keep warm) before pressing the start button (Start/Cancel). 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 rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button (Menu) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator.
Rice smells bad after cooking.	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

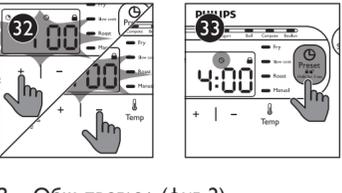
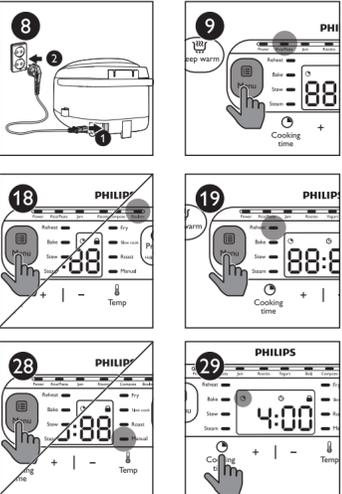
Български

1 Вашят многофункционален уред за готвене

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

2 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство на многофункционалния уред за готвене	Захранващ кабел
2 броя силиконови ръкавици	Мерителна чаша
Лопатка	Черпак за супа
Скара за готвене на пара	4 броя чаши за кисело мляко
Ръководство за потребителя	Рецепта
Брошура за безопасност	Гаранционна карта



3 Общ преглед (фиг. 2)

1 Подвижна капачка на отвора за пара	7 Нагревателен елемент
2 Бутон за освобождаване на капачка	8 Електрически контакт
3 Капак	9 Дръжка на скара за готвене
4 Вътрешен съд	10 Индикация за нивото на водата
5 Контролен панел	11 Улътнителен пръстен
6 Основно тяло	

Общ преглед на контролите (фиг. 3)

12 Функции за готвене	17 Бутон за намаляване
13 Бутон Keep-warm (поддържане на топлината)	18 Бутон за температурата
14 Бутон за меню	19 Бутон за програмиране
15 Бутон за време за приготвяне	20 Бутон Start/Cancel (старт/отмяна)
16 Бутон за увеличаване	21 Дисплей

Общ преглед на функциите

Функции	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне	Задължено време	Температура за приготвяне по подразбиране
Ориз/паста (Rice/Pasta) Конфитюр (Jam)	40 мин. /	/	1 – 24 ч.	130 – 140 °C
Ризото (Risotto) Кисело мляко (Yogurt)	10 мин. /	5 мин. – 2 ч.	1 – 24 ч.	90 – 100 °C
Варене (Boil)	40 мин. /	/	1 – 24 ч.	130 – 140 °C
Компот (Compote)	8 ч.	6 – 12 ч.	1 – 24 ч.	40±3 °C
Бульон (Bouillon)	1 ч.	20 мин. – 10 ч.	1 – 24 ч.	100 °C
Претопляне (Reheat)	10 мин.	5 – 40 мин.	1 – 24 ч.	100 °C
Печене (Bake)	6 ч.	4 – 10 ч.	1 – 24 ч.	90 – 100 °C
Задушаване (Stew)	25 мин.	5 – 60 мин.	/	85 °C
На пара (Steam)	45 мин.	20 мин. – 2 ч.	/	130°C
Печене на месо (Roast)	1 час	20 мин. – 10 ч.	1 – 24 ч.	90 °C
Печене (Manual)	2 ч.	5 мин. – 2 ч.	1 – 24 ч.	100 °C
Печене на месо (Manual)	1 час	/	1 – 24 ч.	130°C
Ръчен (Manual)	2 ч.	5 мин. – 10 ч.	1 – 24 ч.	100 °C

Забележка

- Времето за приготвяне за функциите печене и рините функции е регулируемо. Можете да избирате температура между 40 °C и 160 °C за функцията за печене и избирате температура между 30 °C и 160 °C за ръчната функция. Регулирането се извършва на стъпки от по 10 °C.
- След като започне готвенето, можете да натиснете стартовия бутон (Start/Cancel) (старт/отмяна) за 3 секунди, за да деактивирате процеса на приготвяне и многофункционалният уред за готвене ще премине в режим на готеност.
- Времето за печене не се показва директно от началото на някои функции, като например за ориз/паста (Rice/Pasta) (ориз/паста), ризото (Risotto) (ризото), конфитюр (Jam) (конфитюр), за бульон (Bouillon) (бульон), за компот (Compote) (компот), за варене (Boil) (варене), и на пара (Steam) (на пара). [] се показва на екрана през по-голямата част от времето за готвене, докато многофункционалният уред за готвене изчислява обема на водата/течността и съставите в началния период на подготовка. След като многофункционалният уред за гот

Виселният индикатор уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.

- Светла светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Готвене на ризото

- Поставяте храната и продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ризото (**Risotto**) (фиг.13).
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Пригответе на кисело мляко

- Разбъркете добре продуктите за киселото мляко и ги поставяте в стъклен съд (фиг.14).
- Поставяте стъкленица съд във вътрешния съд (фиг.15). Уверете се, че съдът е добре затворен.
- Сипете малко вода във вътрешя съд. Уверете се, че съдът е потопен до половината във водата.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за приготвене на кисело мляко (**Yogurt**) (кисело мляко) (фиг.16).
 - За да зададете различно време на приготвене, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвене“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще премине в режим на готовост.

Boiling/Compoting (варене/варене на компот)

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене (**Boil**) (варене) или функцията за варене на компот (**Compote**) (компот) (фиг.17).
 - За да зададете различно време на пригтовяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвене“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Готвене на бульон/задушаване/готвене на бавен огън

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона (**Menu**), докато изберете бутона за готвене на бульон (**Boullion**), функцията за задушаване (**Stew**) (задушаване) или функцията за бавен огън (**Slow cook**) (бавен огън) (фиг.18).
 - За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвене“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Претопляне

- Разбъркайте охладената ориз и го разпределяте равномерно във вътрешния съд (фиг.19).

- Сипете малко вода върху ориза, за да не стане твърде сух (фиг.20). Количеството вода зависи от количеството храна.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за претопляне (**Reheat**) (претопляне) (фиг. 21).
 - За да зададете различно време на приготвене, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвене“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуе няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Печене

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
- Включете щепсела в електрическия контакт.

Забележка

- Когато печете кекс, дръжте капача затворен по време на печенето. Обикновено най-добър резултат от печенето на кекс се постига при 130 °C за време на печене 45 минути.
- Претопряна се казва да е отворен по време на готвене, когато температурата е над 130 °C.

- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за печене (**Bake**) (печене) (фиг. 22).
 - За да зададете различно време и температура на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвяне“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).

- След като печенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Забележка

- Когато изваждате вътрешния съд от многофункционалния уред за готвене, използвайте кукоенска ръкавица или кърпа, тъй като вътрешният съд ще е много горещ.

Работа с пара

- Сипете малко вода във вътрешния съд.
- Поставяте тавичката за готвене на пара във вътрешя съд (фиг.23).
- Поставяте храната за задушаване в поднос или върху тавичката за готвене на пара.
- Ако използвате отделен поднос, поставете го на тавичката за готвене на пара (фиг.24).
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере функцията за готвене на пара (**Steaming**) (готвене на пара) (фиг.25).
 - За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвяне“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуе 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).
- Отворете капача и внимателно извадете приготвената на пара от подноса или скарата за готвене на пара.

Забележка

- Количеството вода зависи от количеството храна в тавичката за готвене на пара. Не погледяйте тавичката за готвене на пара във вода.
- Използвайте кукоенска ръкавица или кърпа, тъй като подносът или кошницата за готвене на пара са много горещи.

Пържене

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
- Включете щепсела в електрическия контакт.
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за пържене (**Fry**) (пържене) (фиг. 26).
 - За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвяне“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва индикаторът за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Изпичане

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
- Включете щепсела в електрическия контакт.
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за изпичане (**Roast**) (изпичане) (фиг. 27).
 - За да зададете различно време на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвяне“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- Гима 2 етапа при изпичането. За първия етап времето на приготвене е около 35 минути. Ще чуете 5 звукови сигнала, които ще ви напомнят да обърнете храната.
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), за да продължите с втория етап. Ако многофункционалният уред издава звукови сигнали в продължение на 5 минути и няма действие, той ще влезе в режим на поддържане на топлината до края на времето за приготвяне.

Ръчен

Можете да използвате ръчния режим, за да готвите храна с повече контрол върху времето и температурата на готвене.

- Поставяте продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете ръчната функция (**Manual**) (ръчно) (фиг.28).
 - За да зададете различно време и температура на приготвяне, вижте глава „Регуиране на времето и температурата на приготвене“.
- Натиснете и задържте стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди за начало на готвенето (фиг.10).
- След като готвенето приключи, ще чуе 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Забележка

- Ако готвите храна при температура над 70 °C, мога, изключете режима за поддържане на топлината, преди да започне готвенето.
- В ръчен режим (**Manual**) (ръчен), ако се готви на температурата над 130 °C, горният капак трябва да се отвори по време на готвене.

Режим за поддържане на топлината

Многофункционалният уред за готвене ви предоставя лесно управление на режима за поддържане на топлината.

- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за меню (**Menu**), ако директно натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди, светлинният индикатор за поддържане на топлината ще светне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене директно ще се превключи в режим на поддържане на топлината.
- След като сте избрали функция за готвене с помощта на бутона за меню (**Menu**), ако първо натиснете бутона за поддържане на топлината, а след това стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди, светлинният индикатор за поддържане на топлината ще изгасне. След като готвенето приключи, многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовост.

Забележка

- В режим на готовност можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), за да влезете в режим на поддържане на топлината.
- В режим на поддържане на топлината можете да натиснете бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), за да влезете в режим на готовост.

Регуиране на времето и температурата на готвене

Можете да регулирате времето на готвене за всички функции с изключение на функцията псепаста (ориз/паста), goast (изпичане) и risotto (ризото), и можете да регулирате температурата на готвене за функцията печене и пържене функции.Вижте табличите Functions overview (общ преглед на функциите), за да регулирате времето и температурата на всяка функция. След като изберете желаната функция за готвене с помощта на бутона меню (меню), времето за готвене по поддържане ще се появи на екрана.

- След като сте зададе различно време за готвене, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) (Време за готвене) (фиг.29) и времето за готвене по поддържане започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за увеличаване (+) или намаляване (-), за да настроите блока за час (фиг. 30).
- След като бъде зададен блокът за време, изчакайте няколко секунди, преди да се потвърди блока за часове, и блокът за минути започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за увеличаване (+) или намаляване (-), за да настроите блока за минути.
- За да зададете различна температура за готвене, натиснете бутона за температура (**Temp**) (фиг.31) и температурата по поддържане започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за увеличаване (+) или намаляване (-), за да настроите желаната температура за готвене (фиг. 32).

Задаване на време за отложен старт на готвенето

Можете да програмирате време за отложен старт на готвенето за всички видове готвене, освен за режима на претопляне, пень и пържене.

- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере предпочитаната функция за готвене.
- Натиснете бутона за програмиране на време (**Preset**) (Програмиране) и на дисплея ще започне да мига програмиране на време по поддържане (фиг. 33).
- Програмирайте бутона за увеличаване (+) и бутона за намаляване (-), за да зададете желаното програмируемо време.
- Натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна) за 3 секунди, за да потвърдите програмируеията таймер (фиг.10).
- Готвенето ще приключи, когато изтече зададеното време. Ще чуе 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
 - Светва светлинният индикатор за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината) (фиг.11).

Забележка

- Функцията за програмиране не е налична в режими печене (**Bake**) (печене), пържене (**Fry**) (пържене), и претопляне (**Reheat**) (претопляне).
- Функцията за програмиране не отговаря в режим на готовост.

Настройка на заключване за деца

За да защитите детето си от използването на многофункционалния уред за готвене, можете да зададете функцията за заключване за деца.

- Натиснете и задържте бутона за програмиране (**Preset**) (програмиране) за 3 секунди, за да влезете в режим за заключване на деца (фиг. 34).
- Иконата за заключване за деца светва на дисплея.
- За да отключите, натиснете и задържте бутона за програмиране (**Preset**) (програмиране) за нови 3 секунди.
- Иконата за заключване за деца се изключва (фиг. 35).

5 Почистване и поддръжка

Забележка

- Изключете многофункционалния уред за готвене от контакта, преди да пристъпите към почистване му.
- Преди да започнете почистването, изчакайте многофункционалният уред за готвене да се охлади достатъчно.

Отвътре

Отварте на горния капак и основното тяло:

- Избършете с добре изсушена влажна кърпа.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, поленални по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.

Отвън

Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:

- Избършете с кърпа, навлажнена с сапунена вода.
- Използвайте само мекна суха кърпа за забърсване на контролния панел.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, поленални около бутоните за управление, са почистени.

Аксесоари

Лапатка, черпак за супа, вътрешен съд, скара за готвене на пара и капачка за отвора за пара:

- Нависнете в гореща вода и измийте с гъба.

6 Околна среда

След края на експлоатационния срок на уреда не го изхвърляйте заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в специален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

7 Гаранция и обслужване

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

8 Спецификации

Номер на модела	HD3167
Обявена мощност на изхода	980 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 захранващият кабел е свързан правилно към многофункционалния уред за готвене и дали щепселът е включен добре в електрическия контакт.
Светлинният индикатор е дефектен.	Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в уълпомощен от Philips сервизен център.
Дисплеят не работи.	Многофункционалният уред за готвене не е свързан към източник на захранване. Ако няма захранване, функцията за обезбечаване при спиране на тока не е активна и дисплеят не работи.

Батерията за дисплея е изтощена.

Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в уълпомощен от Philips сервизен център, за да ги сменят батерията.

Оризът не е сварен.

Няма достатъчно вода. Добавете вода съгласно мерителната скала на вътрешната страна на вътрешния съд.

Не сте натиснали стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна).

Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.

Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран.

Занесете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в уълпомощен от Philips сервизен център.

Добавете още вода към ориза и го гответе малко по-дълго.

Можете да сте натиснали бутона за поддържане на топлината (**Keep warm**) (поддържане на топлината), преди да натиснете стартовия бутон (**Start/Cancel**) (start/отмяна). В този случай многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовост, след като приключи готвенето.

Температурният регулатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в уълпомощен от Philips сервизен център.

Не сте изпичали ориза добре. Плъкнете ориза, докато водата стане бистра.

Проверете дали сте сипали вода до обозначеното ниво на скалата, намираща се от вътрешната страна на вътрешния съд, което отговаря на броя чаши използван ориз.

Не намирам желаната функция за готвене.

Оризът мириса лошо след приготвяне

Натиснете бутона за меню (**Menu**) и изчакайте няколко секунди, преди да изберете желаната функция, показана от индикатора.

Проверете дали след приключване на готвенето капачката на отвора за пара, вътрешният капак и вътрешният съд са почистени добре.

Точкът е спирал по време на готвене. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в уълпомощен от Philips сервизен център.

Čeština

1 Víceúčelový hrnc

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

2 Obsah balení (obr. 1)

Hlavní jednotka vícecúčelového hrnce	Napájecí kabel
2 kusy silikonových rukavic	Odměrka
Stěrka	Sběračka na polévku
Napařovač mléčka	4 pohárky na jogurt
Uživatelská příručka	Recepty
Leták s bezpečnostními pokyny	Záruční list

3 Přehled (obr.2)

① Odmíratelný kryt otvoru pro výstup páry	⑦ Topné těleso
② Tlačítko pro uvolnění víka	⑧ Elektrická zásuvka
③ Víko	⑨ Rukojeť hrnce
④ Vnitřní hrnc	⑩ Ukazatele hladiny vody
⑤ Ovládací panel	⑪ Těsnící kroužek
⑥ Hlavní část	

Пřehled ovládacích prvků (obr. 3)

② Funkce vaření	⑦ Tlačítko pro snížení pro výstup páry
③ Tlačítko uzdržování teploty	⑧ Tlačítko teploty
④ Tlačítko menu	⑨ Tlačítko převodby
⑤ Tlačítko doby vaření	⑩ Tlačítko spuštění/zastavení
⑥ Tlačítko pro zvýšení	⑪ Displej

Пřehled funkcí

Funkce	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Převolba času	Výchozí teplota vaření
Rýže/ těstoviny (Rice/Pasta)	40 min	/	1–24 h	130–140 °C
Džem (Jam)	10 min	5 min – 2 h	1–24 h	90–100 °C
Rizoto (Risotto)	40 min	/	1–24 h	130–140 °C
Jogurt (Yogurt)	8 h	6–12 h	1–24 h	40±3 °C
Vaření (Boil)	1 h	20 min – 10 h	1–24 h	100 °C
Kompot (Compote)	10 min	5–40 min	1–24 h	100 °C
Bujón (Boullion)				

Funktsioonid	Aja valikesade	Reguleerivat küpsetusaeg	Eelseadistatud aeg	Küpsetusaja valikesade
Risip/Pasta (Rice/Pasta)	40 minutit /	/	1-24 tundi	130-140° C
Moos (Jam)	10 minutit	5 minutit - 2 tundi	1-24 tundi	90-100° C
Risotto (Risotto)	40 min	1-24 tundi	1-24 tundi	130-140° C
Jogurt (Yogurt)	8 tundi	6-12 tundi	1-24 tundi	40±3° C
Keetmine (Boil)	1 tund	20 minutit - 10 tundi	1-24 tundi	100° C
Kompott (Compote)	10 minutit	5-40 minutit	1-24 tundi	100° C
Buljong (Bouillon)	6 tund	4-10 tundi	1-24 tundi	90-100° C
Ülessoojendamine (Reheat)	25 minutit	5-60 minutit	/	85° C
Küpsetamine (Bake)	45 min	20 minutit - 2 tundi	/	130° C
Hautamine (Stew)	1 tund	20 minutit - 10 tundi	1-24 tundi	90° C
Aurutamine (Steam)	20 minutit	5 minutit - 2 tundi	1-24 tundi	100° C
Pradimine (Fry)	15 minutit	5-60 minutit	/	145-150° C
Aeglane küpsetamine (Slow cook)	5 tundi	1-15 tundi	1-24 tundi	80° C
Pradimine (Roast)	1 tund	/	1-24 tundi	130° C
Kasutusjuhend (Manual)	2 tundi	5 minutit - 10 tundi	1-24 tundi	100° C

Märkus.

- Küpsetamisel kasutatavat ja käsitli juhivate programme temperatuuri saab reguleerida. Küpsetamisel saab temperatuuri tõmmaks võtta 40° C kuni 160° C ning käsitsi juhtivate programme puhul 30° C kuni 160° C. Temperatuuri sammu on 10 kraadi.
- Parast küpsetamise alustamist saate vajutada ja hoida all kahestaminutilise**(Start/Cancel)** 3 sekundi vältel et küpsetamisprotsess desaktiveerida. Seejärel lülitub Multicookeri ooterežiimi.
- Mõningate funktsioonide, näiteks risi/pasta (**Rice/Pasta**), risotto (**Risotto**), moosi (**Jam**), puljongi (**Bouillon**), kompoti (**Compote**), keetmise (**Boil**) ja aurutamise (**Steam**) funktsiooni puhul ei kuvata küpsetusaja kõige algset **[1 - 2]** kuvatakse ekraanil enamise küpsetusajast kuni Multicookeri tuvastab veelvedelise ja koostisained koguse esialgu toiduvalmistamisaja jaoks.Kui Multicooker tuvastab tegeliku vajamineva küpsetusaja, näitab taimer järjekindlalt aega.

4 Multicooker'i kasutamine

Enne esimest kasutamist

- Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemise nõu pakematerjal.
- Enne esimese esmakordselt kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki "Puhastamine ja hooldus").

Märkus.

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

Ettevalmistused enne toidu valmistamist

Enne seadme kasutamist peate tegema järgmist:

- Mõõte väljak nisi kogus komplekti kuuluva mõõtenõu abil.
- Peske nisi põhjalikult.
- Pange eelnevalt pestud nisi sisemisse nõusse.
- Lisage vett sisemise nõu skaalal näidatud tasemeni ja siluge nisi pind ühtlaseks.

Erinevad road:

- Kaane avamiseks vajutage kaaneavastusnupule (joonis 4).
- Pühkige sisemise nõu väliskülg nõukaus (joonis 5), seejärel pange sisemine nõu Multicookerisse (joonis 6). Kontrollige, kas sisemine nõu on korralikult küttekohale kokkupuges.
- Sulage Multicookeri kaas (joonis 7) ja ühendage pistik seinetakkidelt (joonis 8).

Märkus.

- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.
- Täpsena teabe nisi ja vee suhte kohta leiate retseptist.
- Sisemisel nõul märgitud tase on lihtsasti Te võite alati viasetse reguleerida, võttes arvesse erinevaid riisttüpe ja sikklike eelistusi.
- Kontrollige, et sisemine nõu välspind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ega magnetilistel ei ole mingit toidujääke.

Riisi/pasta valmistamine

- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni riisi/pasta küpsetamise programm (**Rice/Pasta**) on valitud (joonis 9).
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui teie elukohas on ebalähtene pinge, võib juhtuda, et toit valguab välja.
- Küpsetusprotsess lõppees sagage nisi ja võtke see kohe välja, et ülemäärane niiskus saaks eralduda ja ei ris oleks kohev.
- Küpsetustingimustest sõltuvalt võib juhtuda, et nõu põhjas olev ris on kerget pruunikas.

Moosi keetmine

- Pange toit ja koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni moosikeetmise programmi (**Jam**) on valitud (joonis 12).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Risotto valmistamine

- Pange toit ja koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni risotto valmistamise programm (**Risotto**) on valitud (joonis 13).
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Jogurti valmistamine

- Vahustage jogurti koostisained hoolikalt ja pange need klaaskannu (joonis 14).
- Pange klaaskann sisemisse nõusse (joonis 15). Kontrollige, et kann oleks kinni.
- Pange sisemisse nõusse natuke vett. Kontrollige, et pool kannust oleks vees sees.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni jogurti valmistamise programm (**Yogurt**) on valitud (joonis 16).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
 - Multicooker lülitub automaatselt ooterežiimi.

Keetmine/Kompoti valmistamine

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni keetmise programm (**Boil**) või kompoti valmistamise programm (**Compote**) on valitud (joonis 17).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete paari piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Puljongi keetmine/aurutamine/aeglane küpsetamine

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni puljongi valmistamise programm (**Bouillon**), aurutamiseprogramm (**Stew**), või aeglane küpsetamise programm (**Slow cook**) on valitud (joonis 18).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete paari piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Ülessoojendamine

- Murendage külm toit ja loatage see ühtlaselt sisemisse nõusse (joonis 19).
- Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks (joonis 20). Yee kogus sõltub toidu kogusest.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni ülessoojendamise programm(**Reheat**) on valitud (joonis 21).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Küpsetised

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
- Sisestage pistik pistikupessa.

Märkus.

- Koogi küpsetamisel hoidke kaant nõu peal. Koogi küpsetamisel saavutateks parim tulemus tavaiselt temperatuuril 130° C tööajaga 45 minutit.
- Kaant ei ole toidu valmistamise ajal soovitatav avada, kui temperatuur on üle 130° C.

- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni küpsetamise programm(**Bake**) on valitud (joonis 22).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Sisemise nõu seadmest väljavõetisel kasutage pakajinnast või rätikut, kuna sisemine nõu on väga kuum.

Aurutamine

- Valage sisemisse nõusse natuke vett.
- Pange aurutusalus sisemisse nõusse (joonis 23).
- Pange aurutatav toit plaadile või aurutusalusale.
- Kui kasutate eraldi plati, pange see aurutusalusale (joonis 24).
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni aurutamisprogramm(**Steam**) on valitud (joonis 25).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Multicooker lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).
- Avage kaas ja võtke aurutatud toit plaadilt või aurutusrestist ettevaatlikult välja.

Märkus.

- Vee kogus sõltub aurutusruualuse oleva toidu kogusest. Ärge kastke aurutusruualust vette.
- Kasutage pakajinnast või pajapajli, kuna aurutusplaat ja -alus on väga kuumad.

Frittimine

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
- Avage kaas ja võtke aurutatud toit plaadilt või aurutusrestist ettevaatlikult välja.

- Sisestage pistik pistikupessa.

- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni frittimise programm(**Fry**) on valitud (joonis 14).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".

- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui kasutate frittimise programmi (**Fry**), ärge pealmist kaant sulgege.

Röstimine

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud sammu nr 6.
- Sisestage pistik pistikupessa.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni röstimise programmi(**Roast**) on valitud (joonis 27).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Röstimisel on kaks etappi. Esimese etapi piiksü on küpsetusaeg umbes 35 minutit ning te eemaltee vahuks mis tulevatav teile meelde, et peate tui keerama.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**), et jätkata teise etapija. Juhul, kui seade piiksü 5 minutit ilma töötamata, lülitub see kuni küpsetusaja lõpnu soojana hoidmise režiimile.

Kasutusjuhend

Kui soovite küpsetusajaga ja -temperatuuri ise rohkem reguleerida, võite kasutada käsitsi juhtimise programmi.

- Pange koostisained sisemisse nõusse.
- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni käsitsi juhtimise programmi(**Roast**) on valitud (joonis 28).
- Küpsetusaja muutmiseks tutvuge peatükiga "Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine".
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda all 3 sekundi vältel, et alustada küpsetamist (joonis 10).
- Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksü ning valitud küpsetusprogrammi tui kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Kui te valmistate toitu madalamal temperatuuril kui 70° C, lülitage enne toidu valmistamisega alustamist soojana hoidmise režiim välja.
- Kui valmistate toitu käsitsi juhtimise režiimis (**Manual**) ja temperatuur on kõrgem kui 130° C, peab pealmine kaas toidu valmistamise ajal lahti olema.

Soojana hoidmise režiim

Seade võimaldab teil hõlpsasti soojana hoidmise režiimi juhtida.

- Kui vajutate pärast menüünuppu (**Menu**) abil toiduvalmistamisprogrammi valimist kohe käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoiate seda 3 sekundi vältel all, süttib soojana hoidmise märgutuli. Kui toidu valmistamine on lõppenud, lülitub seade kohe soojana hoidmise režiimile.
- Kui vajutate pärast menüünuppu (**Menu**)abil toiduvalmistamisprogrammi valimist esmlast soojana hoidmise nuppu (**Start/Cancel**) ja hoiate seda 3 sekundi vältel all, kustub soojana hoidmise märgutuli. Pärast toidu valmistamise lõpetamist lülitub seade ooterežiimile.

Märkus.

- Soojana hoidmise režiimile lülitumiseks võite ooterežiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm**).
- Ooterežiimile lülitumiseks võite soojana hoidmise režiimil vajutada soojana hoidmise nupule (**Keep warm**).

Küpsetusaja ja -temperatuuri reguleerimine

Toiduvalmistusajaga saab reguleerida kõigi programmide puhul (va riisi/pasta, röstimise ja risotto programmi) küpsetamistemperatuuri saab reguleerida küpsetamise ja käsitsi juhtiva programmi puhul. Täpssem teave aja ja temperatuuri reguleerimise kohta on toodud tabelis "Programmide ülevaade".

- Pärast seda, kui olete menüünupu abil valinud soovitud programmi, kuvatakse ekraanile küpsetusaja valikesade.
- Küpsetusaja muutmiseks vajutage küpsetusaja nupule (**Cooking time**) (joonis 29) ning ekraanil hakkab vilkuma küpsetusaja valikesade.
- Tunnihüku muutmiseks vajutage suurendamise (+) või vähendamise (-) nuppu (joonis 30).
- Pärast tunnihüku seadistamist oodake paar sekundit enne kui tunnihüki kinnitatakse. Seejärel hakkab ekraanil vilkuma minutihüki muutmise (+) nuppu.
- Tunnihüku muutmiseks vajutage suurendamise (+) või vähendamise (-) nuppu.
- Temperatuuri muutmiseks vajutage temperatuurinuppu (**Temp**) (joonis 31) ja ekraanil hakkab vilkuma temperatuuri valikesade.
- Soovitud temperatuuri seadistamiseks vajutage suurendamise (+) või vähendamise (-) nuppu (joonis 32).

Aja seadistamine hilisemaks küpsetamiseks

Aega saab hilisemaks küpsetamiseks seadistada kõigi programmide puhul, va ülessoojendamise, küpsetamise ja frittimise.

- Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme nr 6 ja 7.
- Vajutage menüünuppu (**Menu**) kuni soovitud toiduvalmistamisprogramm on valitud.
- Vajutage eelseadistusnuppu (**Presst**) ja ekraanil hakkab vilkuma aja eelseadistatud valikesade (joonis 33).
- Soovitud eelseadistatud aja määramiseks vajutage suurendamise (+) või vähendamise (-) nuppu.
- Vajutage käivitusnuppu (**Start/Cancel**) ja hoidke seda 3 sekundi vältel all, et eelseadistatimeer kinnitada (joonis 10).
- Toidu valmistamine lõpeb, kui eelseadistatud aeg on täis saanud. Kuulete nelja piiksü ja valitud toiduvalmistamisprogrammi märgutuli kustub.
- Seade lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimile.
 - Süttib soojana hoidmise märgutuli (**Keep warm**) (joonis 11).

Märkus.

- Eelseadistusfunktsiooni ei saa kasutada küpsetamise (**Bake**), frittimise (**Fry**) ja ülessoojendamise (**Reheat**) ooterežiimil.
- Seadistamisnupp ei reageeri ooterežiimil.

Lasteluku seadistamine

Seleks, et teie laps ei saaks seadest kasutada, saate seadmel aktiveerida lasteluku.

- Vajutage eelseadistusnuppu (**Presst**) ja hoidke seda alla 3 sekundi vältel, et lülituda lasteluku režiimi (joonis 34).
- Ekraanil hakkab vilkuma lasteluku ikoon.
- Lasteluku desaktiveerimiseks vajutage eelseadistusnuppu (**Presst**) ja hoidke seda taas all 3 sekundi vältel.
 - Lasteluku ikoon kustub (joonis 35).

Puhastamine ja hooldus

Märkus.

- Enne puhastamist hakiast eemaldage seade vooluvõrgust.
- Enne puhastamist oodake, kuni seade on pisavalt jahtunud.

Sisestalvuti

- Välmise kaane sisemus ja korpus:
 - Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
 - Veenduge, et seadme küljes ei ole toidujääke.

Küttekeha

- Pühkige küttekeha niiske, väljaväänatud lapiga.
- Eemaldage toidujäägid väljaväänatud niiske lapiga.

Seadme välispind

- Välmise kaane pind ja korpuse välispind:
 - Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepuhastusvahendil sisalavas vees niisutatud lapiga.
 - Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.
 - Hoolitsege selle eest, et juhtpaneeli ümbrus oleks toidujääkidest puhas.

Tarvikud

- Risuliskaus, supikup, sisemine nõu, aurutusrest ja auruvaia kork:
 - Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

6 Keskkonnakaitse

Tööea lõpus ei tohi seadest tavaiselt olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötamiseks ametlikult kogumispunkti viia. Niimoodi toimides aitate keskkonda säästa.

7 Garantii ja hooldus

Kui vajate teenust või teavet või abi mõne probleemi lahendamisel, külastage palun Philipsi veebilehekülge aadressil www.philips.com või võtke ühendust kohaliku Philipsi klientideeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülalmainest garantiiülehel. Kui teie riigis ei ole klientideeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

8 Tehnilised andmed

Model number	HD3167
Hinnatud väljundvõimsus	980 W
Hinnatud maht	5,0 l

9 Veaoetings

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

Problem	Lahendus
Npuld olev tuli ei süti.	See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhted on korralikult Multicoockeriga ühendatud ja kas pistik on korralikult pistikupesas.
Tuli on katki.Viige seade Philipsi mügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hooldekeskusse.	Tuli on katki.Viige seade Philipsi mügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hooldekeskusse.
Ekraan ei tööta.	Seade ei ole ühendatud vooluvõrku. Kui toidet ei ole, ei rakendu ka elektrivõrgu rikke tugi funktsioon ning ekraan ei tööta.
Ekraani aku on tühiaks saanud. Pöörduge aku väljavahetamiseks Philipsi mügiesindaja poole või Philipsi volitatud hooldekeskuse.	

Ris ei ole pehmeks keenunud.	Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemisse nõus näidatud skaalat järglades.
Te ei vajutnud käivitamisnuppu (Start/Cancel).	Kontrollige, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei ole toidujääke enne kui seadme sisse lülitate

Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformunud.Viige seade Philipsi mügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hooldekeskusesse.	Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformunud.Viige seade Philipsi mügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hooldekeskusesse.
Ris on liiga kuiv. Lisage risile rohkem vett ja keetke seda pisut kauem.	Ris on liiga kuiv. Lisage risile rohkem vett ja keetke seda pisut kauem.
Risid värv on märdunud.	Te ei loputanud risi korralikult. Loputage risi seni, kuni vesi jääb puhtaks.
To	

Magyar

1 Többfunkciós főzőkészülék

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

2 A doboz tartalma (1. ábra)

Többfunkciós főzőkészülék fősegéje	Hálózati tápkábel
2 db szilikon fogóeszköz	Mérőpohár
Spatula	Mérőkanál
Gőzölőrács	4 joghurtos pohár
Használati utasítás	Recept
Biztonsági tájékoztató	Garanciajegy

3 Áttekintés (2. ábra)

1 Leszerelhető gőzkezelhető fedél	7 Fűtőelem
2 Fedélkioldó gomb	8 Tápkábel csatlakozójzata
3 Fedél	9 Főzőmarkolat
4 Belső edény	10 Vízszintzelo
5 Vezérlőpult	11 Tömítőgyűrű
6 Készülékház	

Vezérlőszervek áttekintése (3. ábra)

1 Főzőfunkciók	10 Csökkentés gomb
2 Melegen tartás gomb	11 Hőmérséklet-szabályzó gomb
3 Menü gomb	12 Programgomb
4 Főzési idő gomb	13 Indítás/törlés gomb
5 Növelés gomb	14 Kijelző

Funkciók	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő	Izósítés	Alapértelmezett hőmérséklet
Rizs/hésta (Rice/Pasta)	40 perc	/	1-24 óra	130-140 °C
Lekvár (Jam)	10 perc	5 perc és 2 óra között	1-24 óra	90-100 °C
Rizottó (Risotto) <p>Joghurt (Yogurt)</p>	40 perc	/	1-24 óra	130-140 °C
Forrálás (Boil)	1 óra	20 perc és 10 óra között	1-24 óra	100 °C
Befőtt (Compoete)	10 perc	5-40 perc	1-24 óra	100 °C
Hűsleves (Bouillon)	6 óra	4-10 óra	1-24 óra	90-100 °C
Újramelegítés	25 perc	5-60 perc	/	85 °C
Sütés	45 perc	20 perc és 2 óra között	/	130 °C
Párolás	1 óra	20 perc és 10 óra között	1-24 óra	90 °C
Gőz	20 perc	5 perc és 2 óra között	1-24 óra	100 °C
Zsírban sütés	15 perc	5-60 perc	/	145-150 °C
Lású főzés	3 óra	1-15 óra	1-24 óra	80 °C
Pörkölés	1 óra	5 perc és 10 óra között	1-24 óra	130 °C
Manuális	2 óra			

Melegjégzés

- Sütésnél és kézi beállítású üzemmódnál a hőmérséklet állítható. A sütésnél 40 °C és 160 °C közötti hőmérséklet választható, a kézi beállítású üzemmódnál pedig 30 °C és 160 °C közötti. A hőmérséklet 10 °C-onként állítható.
- A főzés megkezdését követően az indítás/törlés (Start/Cancel) gombot 3 másodpercig nyomva tartva állíthatja le a folyamatot. A többfunkciós főzőkészülék ekkor készenléti üzemmódba kapcsol.
- Az elkészítési idő nem jelenik meg azonnal néhány funkció kiválasztásakor: pl rizstésztára (**Rice/Pasta**), rizottó (**Risotto**), dzsem (**Jam**), alaplé (**Bouillon**), kompoté (**Compoete**), forralás (**Boil**) és párolás (**Steam**) [_ _ _] jelzés jelenik meg képernyőn az elkészítési idő nagy részében, miután a többfunkciós főzőkészülék észreveszi a vezérlőegységet és a hozzávaló mennyiségét az előkészítési időszak elején. Ha a többfunkciós főzőkészülék észreveszi a ténylegesen szükséges elkészítési időt, az óra megjeleníti azt.

4 A többfunkciós főzőkészülék használata

Tendők az első használat előtt

- Vege ki a tartozékokat a belső edényből.Távolítsa el a csomagolóanyagot a belső edényről.
- Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan a többfunkciós főzőkészülék összes alkatrészét (lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet).

Melegjégzés

- A többfunkciós főzőkészülék használatá előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrés teljesen száraz-e.

Előkészületek a főzéshez

A többfunkciós főzőkészülék használatá előtt végezze el a következőket:

Rizs:

- Mérje meg a rizst a mellékelt mérőpohárral.
- Mossa meg alaposan a rizst.
- Tege az előmosott rizst a belső edénybe.
- Töltsd fel vízzel a belső edényben jelzett szintig, és egyenesse el a rizst. Különféle ételek:
- A fedél kinyitáshoz nyomja meg a kioldó gombot (4. ábra).
- A belső edényt kívül törölje szárazra (5. ábra), majd helyezze a többfunkciós főzőkészülékbe (6. ábra). Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően kapcsolódik-e a fűtőelemhez.
- Csukja le a többfunkciós főzőkészülék tetejét (7. ábra), és dugja a konnektorbá a csatlakozót.

Melegjégzés

- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.
- A rizs és a víz arányának meghatározásánál kövesse a receptet.
- A belső edényben megadott szint egy jelzés cupánj. Az adott rizs típusától, illetve egyéni előzéstől függően módosíthatja a víz szintjét.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény kizárólag tiszta és száraz-e, és hogy nincsen-e edényben szennyeződés a fűtőelemen vagy a mérleges kapocsán.

Rizs/tésztá főzése

- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” című fejezetben foglaltakat.
- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a rizs/tésztá (**Rice/Pasta**) főzőfunkciót (9. ábra).
- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).

- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.

↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Melegjégzés

- A hálózati feszültség ingadozása túlcserélülést okozhat a többfunkciós főzőkészületben.
- A fűtés befejeztével rögtön keverje át a rizst. Ezáltal távozik a fölösleges nedvesség és pengés lesz a rizs.
- Bonyos főzési körülmények között előfordulhat, hogy a rizs alós rétege enyhén megburnul.

Lekvár főzése

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a lekvár (**Jam**) funkciót (12. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Rizottó főzése

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a rizottó (**Risotto**) funkciót (13. ábra).

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Joghurt készítése

- A joghurt hozzávalóit keverje össze alaposan, és öntsze egy üvegedénybe (14. ábra).
- Tege az üvegedényt a belső edénybe (15. ábra). Ügyeljen rá, hogy tartodény megfelelően le legyen zárva.
- Öntsön vizet a belső edénybe. Gondoskodjon róla, hogy a tartodényt félgy elléje a víz.

- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a jogurt (**Yogurt**) funkciót (16. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
↳ A többfunkciós főzőkészülék automatikusan készenléti módba kapcsol.

Forrálás/befőzés

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a forralás (**Boil**) funkciót vagy a befőzési (**Compoete**) funkciót (17. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Ha véget ér a főzés, a készülék rövid sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott főzési funkciót jelző fény.

- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Hűsleves főzése/párolás/lású főzés

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a hűsleves (**Bouillon**), a párolás (**Stew**) vagy a lassú főzés (**Slow cook**) funkciót (18. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Felmelegítés

- A kihűlt ételt keverje át, és osszassa el egyenletesen a belső edényben (19. ábra).
- Öntsön rá egy kevés vizet, hogy ne legyen túl száraz (20. ábra).A víz mennyisége az étel mennyiségétől függ.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.
- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki az újramelegítés (**Reheat**) funkciót (21. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Sütés

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6. lépését.
- Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozójzathoz.

Melegjégzés

- Ha sűtemény süt, tartsa zárva a fedél főtés közben.Általában a 130 °C-on 45 percig történő kimbórlás jár a legjobb eredménnyel.
- 130 °C feletti hőmérsékleten történő ételkészítésnél ajánlatos kinyitni a fedelet.

- A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a sütés (**Bake**) funkciót (22. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő és hőmérséklet beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- A sűtés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Melegjégzés

- A többfunkciós főzőkészülék belső edényének eltávolításakor használjon konyhai kesztyűt vagy konyharuhát, mivel az edény nagyon forró lehet.

Párolás

- Öntsön vizet a belső edénybe.
- A gőzölőráccal helyezze a belső edénybe (23. ábra).
- A gőzöli kívánt ételt helyezze egy tányérva vagy a gőzölőráccra.
- Ha külön tányért használ, azt tegye a gőzölőrácra (24. ábra).
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.

- A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a gőzölés (**Steaming**) funkciót (25. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).

- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.

- Nyissa ki a fedelet, és óvatosan emelje le a megarórt ételt a tányérról vagy a gőzölőrácsról.

Melegjégzés

- A víz mennyisége a gőzölőráccal helyezett étel mennyiségétől függ. A gőzölésnél ne meresse túlnyúl.
- Használjon konyharuhát vagy konyharuhát, mivel a tányér és a gőzölőrácra nagyon forró lehet.

Sütés

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6. lépését.
- Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozójzathoz.
- A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a zsiradékban sütés (**Fry**) funkciót (26. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Melegjégzés

Melegjégzés

- Zsiradékban sütés (**Fry**) üzemmódban ne csukja le a fedelet.

Pörkölés

- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6. lépését.
- Csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozójzathoz.
- A (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a hűsűtés (**Roast**) funkciót (27. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.
- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- A hűsűtés 2 szakaszból áll. Az első szakasz sűtési ideje körülbelül 35 perc, és 5 sípolás figyelmeztet arra, hogy meg kell fordítani az ételt.
- A második szakasz megkezdéséhez nyomja meg a menü (**Menu**) gombot. Ha ez az nem történik meg, 5 percnyi sípolás után a többfunkciós főzőkészülék „melegen tartás” üzemmódba kapcsol az elkészítési idő végéig.

Manuális

- A kézi beállítású üzemmód használatával saját maga határozhatja meg az elkészítési időt és a hőmérsékletet.
- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a kézi beállítású (**Manual**) üzemmódot (28. ábra).
↳ A megadottól eltérő elkészítési idő és hőmérséklet beállításához lásd „Az elkészítési idő és hőmérséklet módosítása” című fejezetet.

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Manuális

- A kézi beállítású üzemmód használatával saját maga határozhatja meg az elkészítési időt és a hőmérsékletet.
- Tege az ételt és a hozzávalókat a belső edénybe.
- Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően” fejezet 6-7. lépését.A menü (**Menu**) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a kézi beállítású (**Manual**) üzemmódot (28. ábra).

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

- Az ételkészítés megkezdéséhez tartsa lenyomva 3 másodpercig az indítás (**Start/Cancel**) gombot (10. ábra).
- Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípóssal jelzi, hogy véget ért a művelet, és kiálszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
- A többfunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás” módban marad.
↳ A „melegen tartás” üzemmód (**Keep warm**) jelzőfénye világítani kezd (11. ábra).

Melegjégzés

- Ha 70 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletet alkalmaz, a főzés megkezdése előtt kapcsolja ki a melegen tartási üzemmódot.
- Ha a kén beállítású (**Manual**) üzemmódban 130 °C-nál magasabb hőmérsékletet választ, a főzés időjeire fel kell nyitni a fedelet.

Melegen tartó üzemmód

A többfunkciós főzőkészületekn könnyen szabályozható a melegen tartási üzemmód.

- Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, rögtön az indítás gombot (**Start/Cancel**) nyomja meg és tartja lenyomva 3 másodpercig, a melegen tartási üzemmód jelzőfénye világítani kezd. A főzés befejezését követően a többfunkciós főzőkészülék automatikusan melegen tartási módba kapcsol.

• Ha miután a menü gombbal (**Menu**) kiválasztotta a főzési funkciót, előbb a „melegen tartás” gombot nyomja meg, és ezután tartja lenyomva 3 másodpercig az indítógombot (**Start/Cancel**), akkor a melegen tartás üzemmód jelzőfénye nem fog világítani. A főzés befejeztével a többfunkciós főzőkészülék visszaáll készenléti módba.

Melegjégzés

- A készenléti üzemmódból a „melegen tartás” (**Keep warm**) gomb megnyomásával kapcsolhat át melegen tartási üzemmódba.
- A melegen tartás üzemmódból a „melegen tartás” (**Keep warm**) gomb megnyomásával kapcsolhat át készenléti üzemmódba.

Az elkészítési idő és a hőmérséklet módosítása

Az elkészítési idő minden esetben módosítható, kivéve a rizstésztára, hűsűtés és rizottó funkciót, a hőmérséklet pedig a sütés és a kézi beállítású üzemmódban állítható. Az egyes funkcióknál alkalmazható elkészítési időt és hőmérsékletet a „Funkciók áttekintése” című táblázat tartalmazza.

Miután a menü gombbal kiválasztotta a megfelelő főzési funkciót, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett elkészítési idő.

- Az elkészítési idő módosításához nyomja meg az „elkészítési idő” (**Cooking time**) gombot (29. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított idő.
- A növelés (+), illetve csökkentés (-) gombbal állítsa be az órában megadott értéket (30. ábra).
- Az órák beállítása után várjon néhány másodperct, míg rögzül az érték. Ezután a perctétek kezd villogni a kijelzőn.
- A növelés (+), illetve csökkentés (-) gombbal állítsa be a percben megadott értéket.
- A hőmérséklet módosításához nyomja meg a „hőmérséklet” (**Temp**) gombot (31. ábra), ekkor a kijelzőn villogni kezd a beállított hőmérséklet (32. ábra).
- A növelés (+), illetve csökkentés (-) gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet (32. ábra).

Izódított főzés be

- Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе “Подготовка к работе”.
- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите режим приготовления **бульона/ Бульон (Bouillon)**, режим тушения **Stew (Хитши)** или томления **Slow cook** (Томить) (рис.18)
 - Чтобы задать другое время приготовления, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Разогрев

- Помешайте оставшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней емкости (рис.19).
- Чтобы блюдо не получилось слишком сухим, добавьте немного воды (рис.20). Количество воды зависит от нужного объема порции.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе “Подготовка к работе”.
- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите функцию **Reheat** (Разогрев) (рис.21).
 - Чтобы задать другое время приготовления, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Выпечка

- Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
 - Следуйте инструкциям в шаге 6 главы “Подготовка к работе”.
 - Подключите сетевую вилку к электросетозетке.
- Примечание
- При выпечке тортас крышка должна быть закрыта. Отмыканием для выпечки устанавливается температура 130 °C и время приготовления 45 минут.
 - Во время приготовления рекомендуется открывать крышку, если температура превышает 130 °C.

- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите режим **Bake** (Выпекание) (рис.22).
- Чтобы задать другое время и температуру, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании выпекания прозвучат 4 звуковых сигнала, а индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Примечание

- Извлечь внутреннюю емкость из мультиварки, пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками — емкость сильно нагревается.

- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите режим **Bake** (Выпекание) (рис.22).
- Чтобы задать другое время и температуру, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании выпекания прозвучат 4 звуковых сигнала, а индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Примечание

- Извлечь внутреннюю емкость из мультиварки, пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками — емкость сильно нагревается.

Пароварка

- Налейте воду во внутреннюю емкость.
- Поставьте поддон пароварки во внутреннюю емкость (рис.23).
- Поместите продукты для приготовления на пару на тарелку или в поддон пароварки.
- При использовании отдельной тарелки поместите ее в поддон пароварки (рис.24).
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе “Подготовка к работе”.
- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите режим приготовления на пару (**Stew** (Приготовление на пару) (рис.25).
 - Чтобы задать другое время приготовления, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).
- Откройте крышку и аккуратно извлеките продукты из тарелки или паровой корзины.

Примечание

- Количество воды зависит от количества продуктов в лотке для приготовления на пару. Не погружайте лоток для приготовления на пару в воду.
- Используйте кухонную прихватку или ткань, так как тарелка и поддон очень горячие.

Жарка

- Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
- Следуйте инструкциям в шаге 6 главы “Подготовка к работе”.
- Подключите сетевую вилку к электросетозетке.
- С помощью кнопки меню **Menu** (**Меню**) выберите режим обжаривания **Fry** (Жарить) (рис.26).
 - Чтобы задать другое время приготовления, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Примечание

- В режиме “жарить” (**Fry**) не накрывайте прибор верхней крышкой.

Обжарка

- Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
- Следуйте инструкциям в шаге 6 главы “Подготовка к работе”.
- Подключите сетевую вилку к электросетозетке.
- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите режим запекания **Roast** (Запекать) (рис.27).
 - Чтобы задать другое время приготовления, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- Процесс запекания включает 2 этапа. Первый этап длится примерно 35 минут, после чего прозвучит 5 звуковых сигналов, означающих, что блюдо пора перевернуть.
- Чтобы начать второй этап, нажмите кнопку **Menu** (**Меню**). Если в течение 5 минут, пока раздается звуковой сигнал, никаких действий не последует, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры до окончания времени приготовления.

Ручной

Для настройки температуры и времени приготовления можно воспользоваться ручным режимом.

- Положите ингредиенты во внутреннюю емкость.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе “Подготовка к работе”. С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите ручной режим **Manual** (Ручной) (рис.28).
 - Чтобы задать другое время и температуру, см. главу “Изменение времени и температуры приготовления”.
- Для начала приготовления нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Примечание

- Во время приготовления еды при температуре ниже 70 °C следует выключить режим поддержания температуры перед началом приготовления.
- В режиме **Manual** (Ручной) при выборе температуры выше 130 °C верхняя крышка во время приготовления должна быть открыта.

Режим поддержания температуры

В мультиварке предусмотрена функция удобного управления режимом поддержания температуры.

- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки **Menu** (**Меню**) нажать и удерживать кнопку **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд, загорится индикатор режима поддержания температуры. После окончания приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры.
- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки **Menu** (**Меню**) сначала нажать кнопку режима поддержания температуры, а затем удерживать кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд, индикатор режима поддержания температуры не загорится. По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания.

Примечание

- Для перехода в режим поддержания температуры в режиме ожидания нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев).
- Для перехода в режим ожидания в режиме поддержания температуры нажмите кнопку поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев).

Изменение времени и температуры приготовления

Время приготовления можно изменить для всех режимов, кроме режима запекания, режима приготовления риса/пасты и ризотто. Температуру приготовления можно изменить для режима выпекания и ручных режимов. Допустимые значения времени и температуры см. в таблице “Обзор функций”. После выбора функции приготовления с помощью кнопки меню на дисплее отобразится заданное по умолчанию время.

- Чтобы изменить время приготовления, нажмите кнопку выбора времени **Cooking time** (Время приготовления) (рис.29). На дисплее начнет мигать индикация значения времени, установленного по умолчанию.
- С помощью кнопки увеличения (+) или уменьшения (-) выберите значение часа (рис.30).
- Здав значение часа, подождите несколько секунд — значение будет подтверждено, затем начнет мигать значение минут.
- С помощью кнопки увеличения (+) или уменьшения (-) выберите значение минут.
- Чтобы установить другую температуру приготовления, нажмите кнопку нагрева **Temp.** (Temp.) (рис.31). На дисплее начнет мигать индикация значения температуры, установленного по умолчанию.
- С помощью кнопки увеличения (+) или уменьшения значения (-) выберите температуру приготовления (рис.32).

Функция отсрочки старта для включения в заданное время

Отсрочку старта можно установить для всех режимов приготовления, кроме разогрева, выпекания и жарки.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе “Подготовка к работе”.
- С помощью кнопки **Menu** (**Меню**) выберите нужную программу приготовления.
- Нажмите кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка). На дисплее начнет мигать индикация значения времени отсрочки, установленного по умолчанию (рис.33).
- С помощью кнопок увеличения (+) и уменьшения значения (-) выберите необходимое время отсрочки старта.
- Для подтверждения времени отсрочки нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.

- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).
- С помощью кнопок увеличения (+) и уменьшения значения (-) выберите необходимые время отсрочки старта.
- Для подтверждения времени отсрочки нажмите и удерживайте кнопку включения **Start/Cancel** (Включение/Выключение) в течение 3 секунд (рис.10).
- По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
- Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор функции поддержания температуры **Keep warm** (Подогрев) (рис.11).

Примечание

- Функция отсрочки старта недоступна в режимах **Bake** (Выпекание), **Fry** (Жарить) и **Reheat** (Разогрев).
- Кнопка отсрочки старта не работает в режиме ожидания.

Примечание

- В режиме “жарить” (**Fry**) не накрывайте прибор верхней крышкой.

Установка блокировки от детей

- Для предотвращения использования мультиварки детьми можно установить блокировку.
- Для входа в режим блокировки от детей нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка) в течение 3 секунд (рис.34).
 - На дисплее загорится значок блокировки от детей.
 - Для разблокировки снова нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта **Preset** (Отсрочка) в течение 3 секунд.
 - Значок блокировки от детей погаснет (рис.35).

Очистка и уход

Примечание

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

Внутреннее освещении

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса.

- Протрите слегка влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшее остатки пищи.
- Нагревательный элемент.
- Протрите слегка влажной тканью.
- Удалите остатки пищи слегка влажной тканью.

Внешний вид

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.

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

Аксессуары

Лопатка, половник для супа, внутренняя емкость, паровая корзина и крышка отверстия выхода пара.

- Замочите в горячей воде и очистите губкой.

6 Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы сможете защитить окружающую среду.

7 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем, 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	HD3167
Расчетная выходная мощность	980 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 удается, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

Проблема	Решение
Не загорается индикатор кнопки.	Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевой шнур правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
Индикатор неисправен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.	Индикатор неисправен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Не работает дисплей.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей. Элемент питания дисплея разряжен. Для замены элемента питания обратитесь в торговую организацию Philips или авторизованный сервисный центр Philips.
Не работает дисплей.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей. Элемент питания дисплея разряжен. Для замены элемента питания обратитесь в торговую организацию Philips или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис не готов.	Добавлено недостаточно воды. Добавьте воду в соответствии со шкалой, указанной во внутренней емкости.
Рис переусен и недоуварен.	Не нажата кнопка включения Start/Cancel (Включение/Выключение). Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней емкости нет загрязнений.
Мультиварка не перекочует в режим поддержания температуры автоматически.	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис переусен и недоуварен.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Мультиварка не перекочует в режим поддержания температуры автоматически.	Возможно, кнопка режима поддержания температуры Keep warm (Подогрев) была нажата до кнопки включения Start/Cancel (Включение/Выключение). В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания.
Рис пригорел.	Неисправен регулятор температуры. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Рис плохо промоч. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.	Рис плохо промоч. Промывайте рис, пока вода не станет прозрачной.

Во время приготовления из мультиварки пролилась вода.	Убедитесь, что вода добавлена до уровня, указанного в шкале во внутренней емкости, в соответствии с количеством используемых чашек риса.
Не удается выбрать нужную функцию приготовления.	Последовательно нажимайте кнопку Menu (Меню), чтобы выбрать нужный режим, ориентируясь на показания индикатора.
Приготовленный рис неприятно пахнет	Очистите внутреннюю емкость в теплой воде с помощью средства для мытья посуды. 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 произошла ошибка подачи питания. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Slovensky

1 Multifunkčné zariadenie na varenie MultiCooker

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

2 Obsah balenia (obr. 1)

Hlavná jednotka zariadenia MultiCooker	Sieťový napájací kábel
Silikónové rukavice, 2 ks	Odmerná nádoba
Sterka	Naberačka na polievku
Podnos na varenie v pare	4 ks pohárikov na jogurt
Návod na použitie	Knižka receptov
Leták s bezpečnostnými pokynmi a upozorneniami	Záručný list

3 Prehľad (obr.2)

① Odmrňateľný kryt otvoru na odvádzanie pary	⑦ Ohrevný článok
② Tlačidlo na uvoľnenie veka	⑧ Elektrická zásuvka
③ Vrchné veko	⑨ Rukovať zariadenia na prípravu jedla
④ Vnútrotný hrniec	⑩ Označenie úrovne hladiny vody
⑤ Ovládací panel	⑪ Tesniaci krúžok
⑥ Hlavné telo	

Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

① Funkcie varenia	⑦ Tlačidlo na zrušenie
② Tlačidlo udržiavania teploty	⑧ Tlačidlo teploty
③ Tlačidlo ponuky	⑨ Tlačidlo predvolených nastavení
④ Tlačidlo nastavenia doby prípravy jedla	⑩ Tlačidlo Start/zrušiť
⑤ Tlačidlo na zvýšenie	⑪ Obrázovka displeja

Prehľad funkcií

Funkcie	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľná doba prípravy	Predvolený čas	Predvolená teplota prípravy
Rýža/ Cestoviny (Rice/Pasta)	40 min	/	1 – 24 hod.	130 – 140 °C
Džem (Jam)	10 min	5 min – 2 hod.	1 – 24 hod.	90 – 100 °C
Rizoto (Risotto)	40 min	/	1 – 24 hod.	130 – 140 °C
Jogurt (Yogurt)	8 h	6 – 12 hod.	1 – 24 hod.	40 až 3 °C
Varenie (Boil)	1 hod.	20 min – 10 hod.	1 – 24 hod.	100 °C
Kompót (Compote)	10 min	5 – 40 min	1 – 24 hod.	100 °C
Vývar (Bouillon)	6 hod.	4 – 10 hod.	1 – 24 hod.	90 – 100 °C
Ohrievanie (Reheat)	25 min	5 – 60 min	/	85 °C
Pečenie (Bake)	45 min	20 min – 2 hod.	/	130 °C
Dusenie (Stew)	1 hod.	20 min – 10 hod.	1 – 24 hod.	90 °C
Príprava v pare (Steam)	20 min	5 min – 2 hod.	1 – 24 hod.	100 °C
Smaženie (Fry)	15 min	5 – 60 min	/	145 – 150 °C
Pomalé varenie (Slow cook)	5 h	1 – 15 hod.	1 – 24 hod.	> 80 °C
Opekanie (Roast)	1 hod.	/	1 – 24 hod.	130 °C
Ručný (Manual)	2 hod.	5 min – 10 hod.	1 – 24 hod.	100 °C

Poznámka

- Pre funkciu Bake (Pečenie) a Manual (Ručný) je možné nastaviť teplotu prípravy. Pre funkciu Bake (Pečenie) môžete teplotu nastaviť v rozmedzí od 40 °C do 160 °C a pre funkciu Manual (Ručný) môžete nastaviť teplotu v rozmedzí od 30 °C do 160 °C. Interné nastavenie je 10 °C.
- Po začatí prípravy jedla môžete stlačiť a na 3 sekundy podržať tlačidlo **Start/Cancel** (**Start/Cancel**) a vypnúť tak proces prípravy. Zariadenie MultiCooker sa prepne do pohotovostného režimu.
- Čas prípravy sa pre niektoré funkcie nezobrazuje hneď od začiatku, ako napríklad Rýža/Cestoviny (Rice/Pasta), Rizoto (Risotto), Džem (Jam), Vývar (Bouillon), Kompót (Compote), Varenie (Boil) a Príprava v pare (Steam). ☐ ☐ ☐ zobrazuje sa na obrazovke takmer počas celého času prípravy, pričom multifunkčné zariadenie zaznamenáva objem vody alebo teplotu a zároveň v posledných fázach prípravy keď multifunkčné zariadenie zaznamená skutočný čas potrebný na prípravu. Časová zobrazuje zostávajúci čas prípravy.

4 Používanie zariadenia MultiCooker

Pred prvým použitím

- Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca. Z vnútorného hrnca odstráňte 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 usitie, že sú všetky súčasti úplne suché.

Príprava pred varením

Pred použitím zariadenia MultiCooker postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- Pomocou dodanej odmerky odmerajte množstvo ryže.
- Ryžu dôkladne nemyte.
- Vopred umyte ryžu naprieč do vnútorného hrnca.
- Pridajte vodu, vnútrm jeho hladina musí siahať po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci a pokrývať povrch ryže. Rôzne druhy jedál:

- Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka ho otvoríte (obr. 4).
- Urite vonkajšiu stranu vnútorného hrnca (obr. 5) a potom vložte vnútorný hrniec do zariadenia MultiCooker (obr. 6). Skontrolujte správnú polohu vnútorného hrnca a jeho kontakt s ohrevným článkom.
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. 7) a pripojte zástrčku k elektrickej zásuvke (obr. 8).

Poznámka

- Usiňte sa, že vnútorný hrniec správne dosadí na ohrevný článok.
- Podrobnosti o potrebnom množstve ryže a vody nájdete v recepte.
- Urroveň vyznačenú vo vnútornom hrnci je len orientačnú. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej ryže a vlastných požadaviek.
- Usiňte sa, že vonkajšia strana vnútorného hrnca číť a súhlasí a na ohrevnom článku ani na magnetickom spojiči sa nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.

Varenie ryže/cestovín

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením”.
- Stlačením tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie ryže/ cestovín (Rice/Pasta) (obr. 9).
- Prípravu jedla spustíte stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
- Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
- Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
 - Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr.11).

Poznámka

- Ak je na mieste používania zariadenia nestále napätie, zariadenie MultiCooker by mohlo prestaeť.
- Po dovarení ryžu okamžite premiešajte a uvoľnite z nej prebytočnú vlhkosť, aby ryža bola nadýchaná.
- V závislosti od podmienok pri varení môže byť spodná časť ryže jemne zhrtená.

Varenie džemu

- Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
- Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením”.
- Stlačením tlačidla ponuky (**Menu**) vyberte funkciu na varenie džemu (Jam) (obr. 13).
- Ak chcete nastaviť inú dobu prípravy jedla, pozrite si kapitolu „Úprava doby a teploty prípravy”.
- Prípravu jedla spustíte stlačením a podržaním vypínača (**Start/Cancel**) na 3 sekundy (obr. 10).
- Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
- Zariadenie MultiCooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
 - Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty (**Keep warm**) (obr.11).

Varenie rizota

- Potrebné potraviny a prísady vložte do vnútorného hrnca.
- Postupujte podľa krokov 6 a 7 v kapitole „Príprava pred varením”.
- Stlačením tlačidla ponuky (**Menu**

