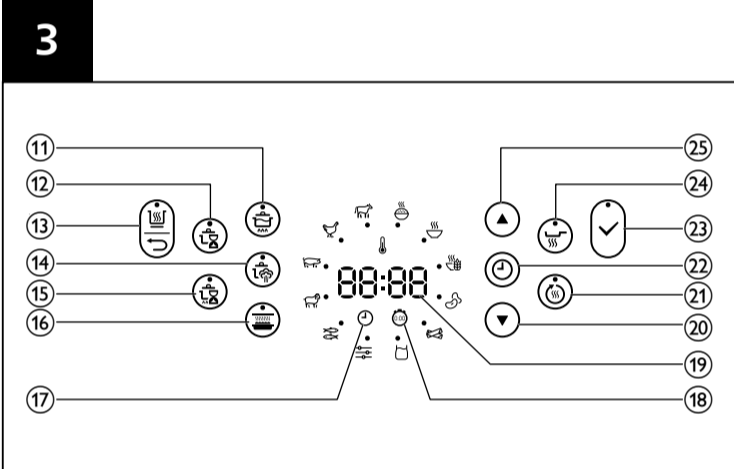
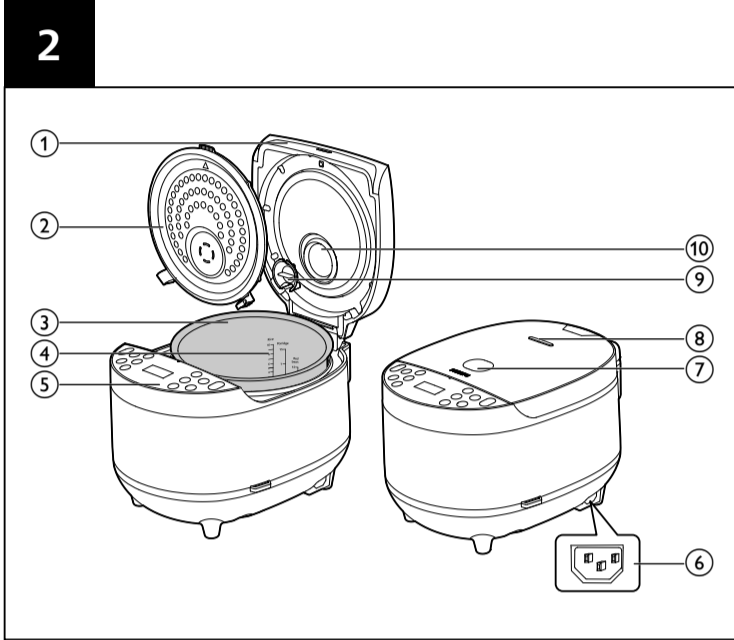
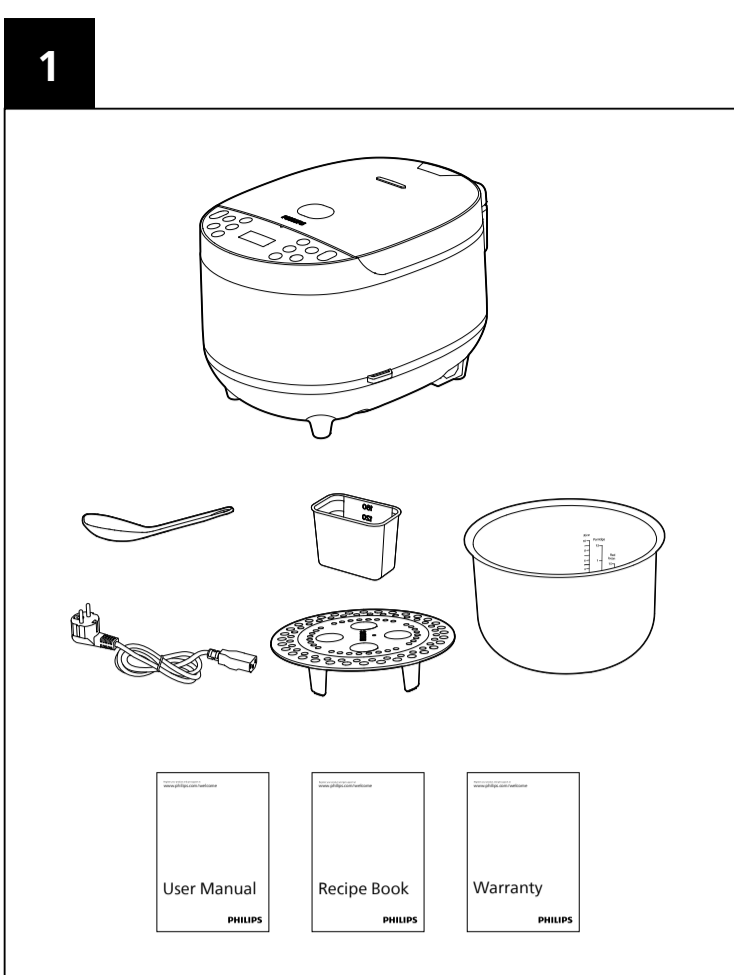




English	1	Русский	3
Български	1	Slovenški	4
Čeština	1	Şıkr	4
Eesti	1	Українська	4
Magyar	2	Azərbaycan	4
Қазақ	2	Џиђрђиђи	5
Lietuviškai	2	Ѓуболђен	5
Latviešu	2	Кыргызча	5
Македонски	3	Тоќиќи	6
Polski	3	Türkmençe	6
Română	3	O'zbek	6



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product. 2024 © Versuni Holding B.V.

6608.000.0806.5 (24/04/2024)

English

1 Important

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

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

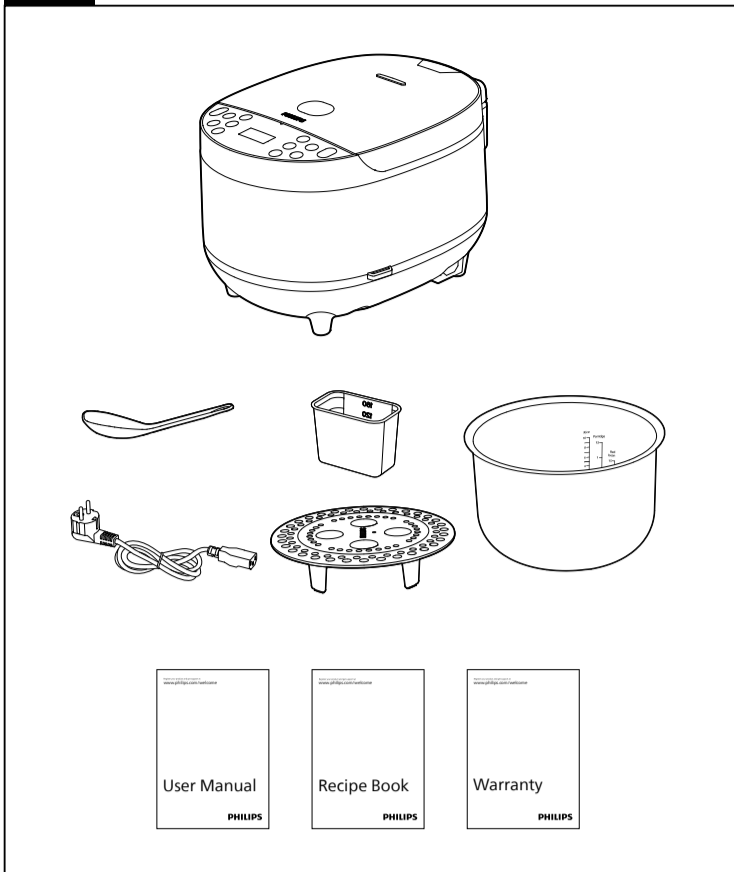
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

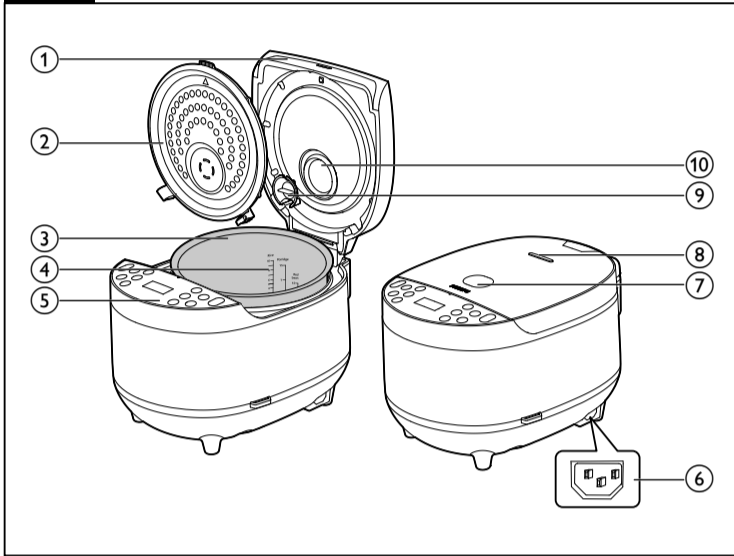
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.

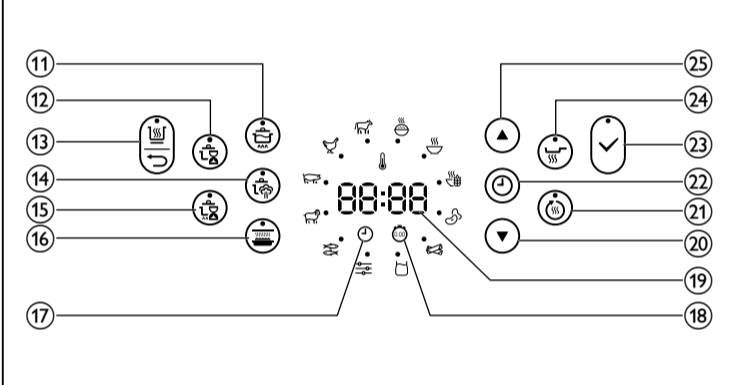
1



2



3



- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.

- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Multi cooker

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

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

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

4 Overview (fig. 2)

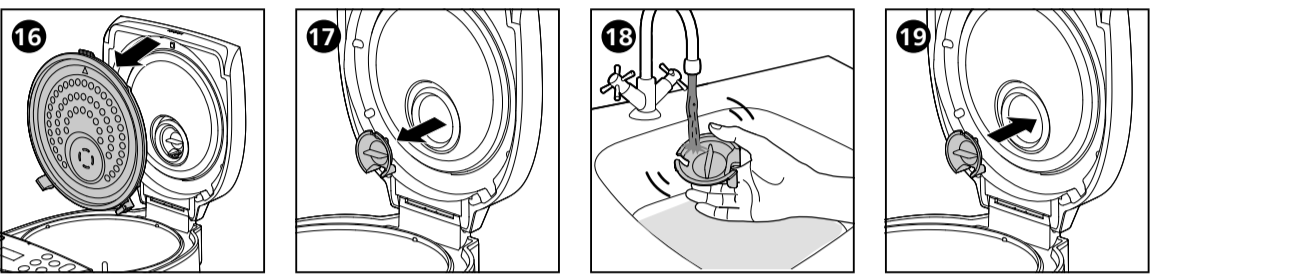
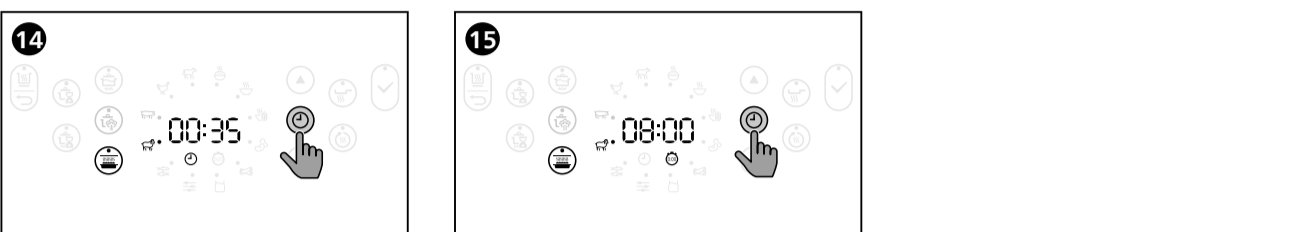
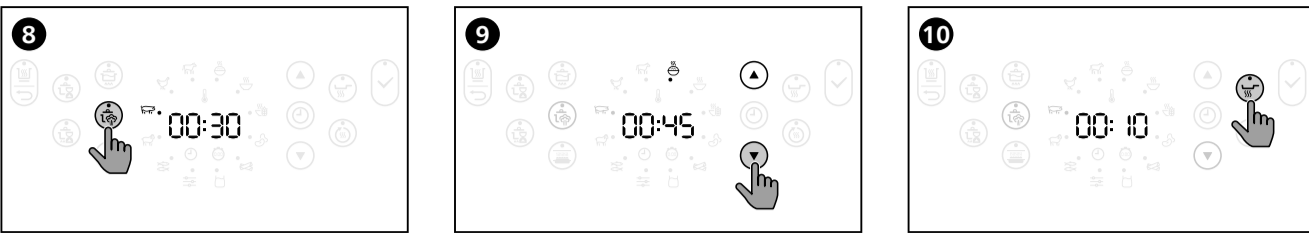
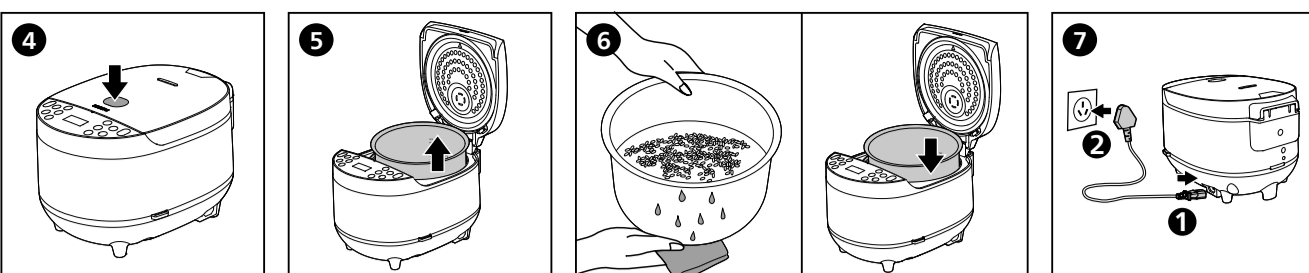
① Top lid	⑥ Power socket
② Detachable inner lid	⑦ Lid release button
③ Inner pot	⑧ Steam vent
④ Water level indications	⑨ Steam vent cap
⑤ Control panel	⑩ Steam valve

Controls overview (fig. 3)

⑪ Stew cooking button	⑳ Time display
⑫ Slow cook Low button	㉑ Menu selection button
⑬ Keep warm/Cancel button	㉒ Reheat button
⑭ Steam cooking button	㉓ Cooking time/delay start/temperature selection button
⑮ Slow cook High button	㉔ Confirm button
⑯ Bake button	㉕ Sauté button
⑰ Timer indicator	㉖ Menu selection button
⑱ Delay start indicator	

Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time
Stew	Beef (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Poultry (🍗)	60 minutes	20 minutes-4 hours
	Pork (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Lamb (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Seafood (🐠)	25 minutes	20 minutes-4 hours
Slow cook	Manual (🍲)	30 minutes	20 minutes-4 hours
	Beef (🍖)	60 minutes	5-120minutes
	Poultry (🍗)	50 minutes	5-120minutes
Steam cooking	Pork (🍖)	30 minutes	5-120minutes
	Lamb (🍖)	40 minutes	5-120minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes	5-120minutes
	Manual (🍲)	25 minutes	5-120minutes



Slow cook Low	Beef (🍖)	12 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	10 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Seafood (🐠)	8 hours 1-15 hours
Slow cook High	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	6 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	4 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	4 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	4 hours 1-15 hours
Baking	Seafood (🐠)	2 hours 1-15 hours
	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Poultry (🍗)	30 minutes 10-120 minutes
	Pork (🍖)	25 minutes 10-120 minutes
Rice	Lamb (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes 10-120 minutes
	Manual (🍲)	20 minutes 10-120 minutes
Soup	90 minutes 20 minutes-4 hours	
Porridge	25 minutes 10 minutes-2 hours	
Beans	80 minutes 1-2 hours	
Cabbage rolls	50 minutes 20-59 minutes	
Yogurt	8 hours 6-12 hours	
Sauté	30 minutes 10-59 minutes	
Reheat	25 minutes 5-59 minutes	
Keep warm	24 hours NA	

Rice	Beef (🍖)	12 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	10 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Seafood (🐠)	8 hours 1-15 hours
Slow cook Low	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	6 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	4 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	4 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	4 hours 1-15 hours
Slow cook High	Seafood (🐠)	2 hours 1-15 hours
	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Poultry (🍗)	30 minutes 10-120 minutes
	Pork (🍖)	25 minutes 10-120 minutes
Baking	Lamb (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes 10-120 minutes
	Manual (🍲)	20 minutes 10-120 minutes
Soup	90 minutes 20 minutes-4 hours	
Porridge	25 minutes 10 minutes-2 hours	
Beans	80 minutes 1-2 hours	
Cabbage rolls	50 minutes 20-59 minutes	
Yogurt	8 hours 6-12 hours	
Sauté	30 minutes 10-59 minutes	
Reheat	25 minutes 5-59 minutes	
Keep warm	24 hours NA	

5 Using the Multi cooker

Before first use

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

Rice	Beef (🍖)	12 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	10 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Seafood (🐠)	8 hours 1-15 hours
Slow cook Low	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	6 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	4 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	4 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	4 hours 1-15 hours
Slow cook High	Seafood (🐠)	2 hours 1-15 hours
	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Poultry (🍗)	30 minutes 10-120 minutes
	Pork (🍖)	25 minutes 10-120 minutes
Baking	Lamb (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes 10-120 minutes
	Manual (🍲)	20 minutes 10-120 minutes
Soup	90 minutes 20 minutes-4 hours	
Porridge	25 minutes 10 minutes-2 hours	
Beans	80 minutes 1-2 hours	
Cabbage rolls	50 minutes 20-59 minutes	
Yogurt	8 hours 6-12 hours	
Sauté	30 minutes 10-59 minutes	
Reheat	25 minutes 5-59 minutes	
Keep warm	24 hours NA	

Preparation before cooking

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

Rice	Beef (🍖)	12 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	10 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Seafood (🐠)	8 hours 1-15 hours
Slow cook Low	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	6 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	4 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	4 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	4 hours 1-15 hours
Slow cook High	Seafood (🐠)	2 hours 1-15 hours
	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Poultry (🍗)	30 minutes 10-120 minutes
	Pork (🍖)	25 minutes 10-120 minutes
Baking	Lamb (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes 10-120 minutes
	Manual (🍲)	20 minutes 10-120 minutes
Soup	90 minutes 20 minutes-4 hours	
Porridge	25 minutes 10 minutes-2 hours	
Beans	80 minutes 1-2 hours	
Cabbage rolls	50 minutes 20-59 minutes	
Yogurt	8 hours 6-12 hours	
Sauté	30 minutes 10-59 minutes	
Reheat	25 minutes 5-59 minutes	
Keep warm	24 hours NA	

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

Rice	Beef (🍖)	12 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	10 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	10 hours 1-15 hours
	Seafood (🐠)	8 hours 1-15 hours
Slow cook Low	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	6 hours 1-15 hours
	Poultry (🍗)	4 hours 1-15 hours
	Pork (🍖)	4 hours 1-15 hours
	Lamb (🍖)	4 hours 1-15 hours
Slow cook High	Seafood (🐠)	2 hours 1-15 hours
	Manual (🍲)	2 hours 1-15 hours
	Beef (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Poultry (🍗)	30 minutes 10-120 minutes
	Pork (🍖)	25 minutes 10-120 minutes
Baking	Lamb (🍖)	50 minutes 10-120 minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes 10-120 minutes
	Manual (🍲)	20 minutes 10-120 minutes
Soup	9	

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Не пълнете вътрешния съд с храна и течност, по-малко от индикатора за минимално ниво на водата или повече от индикатора за максимално ниво на водата. За готвене на ориз следвайте указанията за нивото на водата от вътрешната страна на вътрешния съд. Можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и спрямо личните ви предпочитания. Не превключвайте максималните количества, посочени отгоре на вътрешния съд. След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете ↵/↵, за да прекратите текуция процес, и уредът минава в режим на избор на меню.

Извършете следната подготовка преди готвене с многофункционалния уред за готвене:

- Натиснете бутона за освобождаване на капака, за да отворите многофункционалния уред за готвене (фиг. 4).
- Извадете вътрешния съд от уреда за готвене "всичко в едно" (фиг. 5).
- Поставете предварително измитата храна във вътрешния съд, подсушете външната и долната част на вътрешния съд с мека кърпа, след това го върнете обратно в уреда за готвене "всичко в едно" (фиг. 6).
- Загответе капака.
- Включете щепсела в електрическа контакт (фиг. 7).

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент няма остатъци. Уверете се, че вътрешният съд съществува добре контакт с нагревателния елемент.

Задущаване/Пара/Бавно готвене/Печене

Има 5 опции за готвене:
Stew (Задущаване)
Steam (Пара)
Slow cook Low (Бавно готвене, ниска температура)
Slow cook High (Бавно готвене, висока температура)
Bake (Печене)
Всичко от тях има 6 надлъжни подменюта. За времето за готвене вижте главата "Програма за готвене".

- Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете един от бутоните //// неколкократно, за да изберете едно от менютата за готвене (фиг. 8).
 - Индикаторът на избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.
- Докоснете ↵, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избания режим.
- 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.
 - Индикаторът за поддържане на топлината светва.

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете ↵/↵, за да прекратите текуция процес, и уредът минава в режим на избор на меню.

Ориз/Супа/Овесена каша/Боб/Зелени сърми/Кисело мляко

- Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете или , за да изберете функцията за готвене, от която се очаква да работи в избания режим.
 - Индикаторът на избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.
- Докоснете ↵, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избания режим.
- След като готвенето приключи, ще чуте 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.
 - Индикаторът за поддържане на топлината светва.

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Обозначеното ниво на вътрешната страна на вътрешния съд е само една индикация. Винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове зърнени храни и личните ви предпочитания. Овен да спазвате индикациите за ниво на водата, също можете да добавите ориз и вода в съотношение 1:1 – 1:3 при готвене на ориз. Не превизавайте посочения обем и не превизавайте максималното ниво на водата, тъй като това може да доведе до преливане на уреда.

Сотиране

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Дръжте капака отворен, когато използвате функцията Sauté (Сотиране) .

- Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете , за да изберете функцията **Sauté** (Сотиране) (фиг. 10).
- Докоснете ↵, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избания режим.
- След като готвенето приключи, ще чуте 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.
 - Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Претопляне

- Разбъркайте охладената храна и я разпределете равномерно във вътрешния съд.
- Сипете малко вода върху листето, за да не стане твърде сухо. Количеството вода зависи от количеството храна.
- Натиснете , за да изберете функцията **Reheat** (Претопляне) (фиг. 11).
- Натиснете ↵, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избания режим.
- 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.
 - Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Регулиране температурата на готвене, времето за готвене и отложен start

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Можете да регулирате температурата само за Bake (Печене) и Sauté (Сотиране) Не можете да регулирате времето за готвене за Rice (Ориз). Можете да зададете времето за отложен start от 1 до 24 часа за всички функции за готвене. Процедът на готвене ще приключи, когато изтече времето за отложен start. Ако предварително зададеното време е по-кратко от времето за готвене, уредът ще започне процеса на готвене незабавно.

Можете да регулирате времето, температурата за готвене и отложения start по време на избора на меню.

- След като изберете желана функция, натиснете , за да зададете температурата на готвене (фиг. 12).
 - Индикаторът за температура се показва на екрана.
- Натиснете или , за да регулирате температурата (фиг. 13). Надлъжни са 4 нива: 100°C, 120°C, 140°C и 160°C.
- Натиснете , за да зададете времето за готвене, натиснете или , за да регулирате времето за готвене (фиг. 14).
 - Индикаторът на таймера се показва на екрана.
- Натиснете , за да зададете времето за отложен start (фиг. 15), натиснете или , за да регулирате
 - Индикаторът за отложен start се показва на екрана.
- Натиснете ↵ за потвърждение. Уредът за готвене "всичко в едно" започва да работи в избания режим.

6 Почистване и поддръжка

 Забелетка
<ul style="list-style-type: none">Изключете многофункционалния уред за готвене от контакта, преди да пристъпите към почистването му. Преди да започнете почистването, изчакайте многофункционалният уред за готвене да се охлади достатъчно.

Вътрешен капак

- Издърпайте вътрешния капак навън, за да го извадите от горния капак за почистване (фиг. 16).
- Накиснете в гореща вода и измиете с гъба.

- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полегнали по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.
- Поставете отново вътрешния капак обратно на горния капак.

 Капачка на отвора за пара
<ul style="list-style-type: none">Избършете горните стъпки, за да разглобите вътрешния капак. Разглобете капачката на отвора за пара от вътрешния капак (фиг. 17). Почистете капачката на отвора за пара с чешмяна вода (фиг. 18). Уверете се, че няма остатъци от храна. Сложете отново кутията за пара към вътрешния капак, след като приключите почистването (фиг. 19).

Отвърте

Отвърте на горния капак и основното тяло:

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

Нагревателен елемент:

- Избършете с влажна кърпа.
- Отстранете остатъците от храна с влажна кърпа.

Отвън

- Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:
- Избършете с кърпа, навлажнена със сапунена вода.
 - Използвайте само мека суха кърпа за забърсване на контролния панел.
 - Уверете се, че всички хранителни остатъци, полегнали около бутоните за управление, са почистени.

Аксесориа

Лопатка и вътрешен съд:

- Накиснете в гореща вода и измиете с гъба.

7 Рециклиране

Този символ означава, че продуктът не може да се извървя заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/ЕС). Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрически и електронни уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

8 Гаранция и поддръжка

Версията предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за посъването на гаранцията, посетете нашия уебсайт **www.philips.com/support**.

9 Спецификации

Номер на модел	HD4713
Номинална въодща мощност	896-1067W
Обемна капацитет	5,0 л
Вместимост за ориз	1,8 л

10 Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Решение
	Има проблем в свързването. Проверете дали закриващият кабел е свързан правилно към многофункционалния уред за готвене и дали щепселът е включен добре в електрическа контакт. <p>Светлинният индикатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в изпълномощен от Philips сервизен център.</p> <p>Няма достатъчно вода. Добавете вода съгласно мерителната скала на вътрешната страна на вътрешния съд.</p> <p>Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.</p> <p>Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете многофункционалния уред за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в изпълномощен от Philips сервизен център.</p>
Оризът не е сварен.	Преди да включите многофункционалния уред за готвене, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.
Оризът е твърде сух и не е добре приготвен.	Добавете още вода към ориза и го гответе малко по-дълго.
Многофункционалният уред за готвене не се превключва автоматично в режим на поддържане на топлината.	Може да сте натиснали бутона за поддържане на топлината, преди да натиснете стартовия бутон за стартиране. В този случай многофункционалният уред за готвене ще бъде в режим на готовност, след като приключи готвенето.
Оризът е загорял.	Температурният регулатор е дефектен. Занесете уреда при вашия търговец на уреди на Philips или в изпълномощен от Philips сервизен център.
По време на готвене от многофункционалния уред за готвене изтича вода.	Проверете дали сте сипали вода до обозначеното ниво на скалата, намираща се от вътрешната страна на вътрешния съд, която отговаря на броя чаши използван ориз.
Оризът миреше лошо след приготвене.	Почистете вътрешния съд с почистващ препарат и топла вода.

 Чештина

1 Дължител

Пред použitím multifunkčního hrnce Multi cooker si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Neponořujte přístroj do žádné kapaliny.

Varování

- Tento přístroj nesmíte používat děti od 0 do 8 let.
- Děti ve věku od 8 let tento přístroj mohou používat, pokud jsou pod neustálým dohledem a byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumi všem rizikům spojeným s jeho používáním.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu by neměli provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Děti si s přístrojem nemějí hrát.
- Tento přístroj musí být umístěn stabilně a s rukojemí (pokud na spotřebiči rukojemí jsou) směřujícími tak, aby nedošlo k rozliti horkých tekutin.
- Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a podobně, např.:
 - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích,
 - na farmách,
 - v hotelech, motelech a dalších obytných prostředcích pro použití klienty, a v restauracích se službou bed and breakfast.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, je potřeba kabel nahradit novým kabelem od výrobce.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládnán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Čištění a údržbu by neměli provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postáven.
- Než zapojíte přístroj do síťové zásuvky, ujistěte se, že jsou topné těleso a vnější část vnitřního hrnce čisté a suché.
- Někdy přístroj nezapojíte do sítě ani netisknete žádná tlačítka a hrnce zůstane mokré ruce.
- VAROVÁNÍ: Vyhněte se políti konektoru napájení, zabráníte tak možnému nebezpečí.
- VAROVÁNÍ: Vždy postupujte podle pokynů a používejte přístroj v souladu s nimi, zabráníte tak možnému zranění.
- Při čištění postupujte podle pokynů v této příručce. K čištění povrchů, které jsou v kontaktu s jídlem, použijte měkký vlhký hadřík a ujistěte se, že odstraníte veškeré zbytky jídla přichycené k přístroji.

- Během chodu nekládejte napájecí kabel pod přístroj.
- Během ukládání parního koše se vyvarujte doteku bočních stěn vnitřního hrnce. Může to dojít k deformaci v důsledku vysoké teploty.

Upozornění

- UPOZORNĚNÍ: Povrch topného tělesa zůstává po použití horký.
- Nikyte nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Použijete-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nevystavujte přístroj vysokým teplotám, ani jej nepokládejte na sporák, který je v provozu nebo je stále ještě horký.
- Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- Než přístroj zapojíte do síťové zásuvky a zapnete, vždy do něj nejprve vložte vnitřní hrnce.
- Nevažte rýži tak, že byste vnitřní hrnce umístili přímo na otevřený oheň.
- Pokud je vnitřní hrnce deformovaný, nepoužívejte jej.
- Přistupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Dotýkáte-li se přístroje, budete zvláště opatrní.
- Pamatujte na páru, která během vaření stoupá z otvoru pro výstup páry nebo z přístroje po otevření víka. Abyste s párou nepřišli do styku, udržujte ruce a obličej mimo dosah páry.
- Nezdvihajte a nepřemísťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Nepřekračujte maximální hladinu vody označenou na vnitřním hrnci. Předjedete přetečení, které představuje možné nebezpečí.
- Neumísťujte do hrnce žádné kuchyňské náčiní během vaření, udržování teploty ani během ohřevu rýže.
- Používejte pouze dodané kuchyňské náčiní. Nepoužívejte ostatní náčiní.
- Abyste předšeli poskrábání, nedoporučuje se vaří přisady obsahující korýže a škeble. Před vařením sundajte jejich tvrdé schránky.
- Nekládejte do otvoru pro výstup páry kovové předměty ani cizí látky.
- Nepokládejte na viko magnetické předměty. Nepoužívejte přístroj blízko magnetických předmětů.
- Než přístroj vytřítte nebo přesunete, nechte jej vychladnout.
- Po použití přístroj vždy vytřítte. Přístroj nemyjte v myčce nádobí.
- Pokud přístroj po delší dobu nepoužíváte, vždy jej odpojte ze síťové zásuvky.
- Pokud bude přístroj používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoli odpovědnost za vzniklé škody.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

2 Multifunkční hrnce Multi cooker

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li využít všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách **www.philips.com/welcome**.

3 Obsah balení (obr. 1)

Hlavní jednotka multifunkčního hrnce	Odměrka
1,8 l na rýži a polévku 2 v 1	Napájecí kabel
Napařovací košík	Uživatelská příručka
Kniha receptů	Záruční list

4 Přehled (obr. 2)

- Víko
- Odnímatelné vnitřní víko
- Vnitřní hrnce
- Ukazatele hladiny vody
- Ovládací panel
- Napájení
- Otvor pro výstup páry
- Kryt otvoru pro výstup páry
- Parní ventil

Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

- Tlačítko dušení
- Tlačítko pomalé vaření (nízký)
- Tlačítko pro udržování teploty
- Tlačítko vaření v páře
- Tlačítko pomalé vaření (vysoký)
- Tlačítko pečení
- Indikátor časovače
- Indikátor zpožděného startu
- Casový displej
- Tlačítko pro výběr nabídky
- Tlačítko ohřevu
- Tlačítko čas vaření/odložené spuštění/výběr teploty
- Tlačítko pro potvrzení
- Tlačítko restování
- Tlačítko pro výběr nabídky

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření
	Hovězí maso ()	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Drůbež ()	60 minut	20 minut–4 hodiny
	Vepřové maso ()	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Jehněčí ()	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Moškové plody ()	25 minut	20 minut–4 hodiny
	Manuální ()	30 minut	20 minut–4 hodiny
	Hovězí maso ()	60 minut	5–120 minut
	Drůbež ()	50 minut	5–120 minut
	Vepřové maso ()	30 minut	5–120 minut
	Jehněčí ()	40 minut	5–120 minut
	Moškové plody ()	20 minut	5–120 minut
	Manuální ()	25 minut	5–120 minut
	Hovězí maso ()	12 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ()	10 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ()	10 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ()	10 hodiny	1–15 hodin
	Moškové plody ()	8 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Hovězí maso ()	6 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Moškové plody ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Hovězí maso ()	6 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Moškové plody ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Hovězí maso ()	6 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Moškové plody ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ()	2 hodiny	1–15 hodin

 Pomalé vaření Vysoký 			
	Hovězí maso ()	6 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ()	4 hodiny	1–15 hodin
	Moškové plody ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ()	2 hodiny	1–15 hodin
	Hovězí maso ()	50 minut	10–120 minut
	Drůbež ()	30 minut	10–120 minut
	Vepřové maso ()	25 minut	10–120 minut
	Jehněčí ()	50 minut	10–120 minut
	Moškové plody ()	20 minut	10–120 minut
	Manuální ()	20 minut	10–120 minut
	Rýže 		

Küпsetusfunksioon	Alamküpsetusfunksioon	Küпsetusaja vaikesaade	Reguleeritav küpsetusaeg
	Loomaiha (🐾)	50 minutit	10–120 minutit
	Linnuliha (🐔)	30 minutit	10–120 minutit
	Sealiha (🐷)	25 minutit	10–120 minutit
	Lambaliha (🐑)	50 minutit	10–120 minutit
	Mereannid (🐠)	20 minutit	10–120 minutit
	Manuaalrežiim (🔌)	20 minutit	10–120 minutit
	Riis (🍚)	45 minutit	Pole tellitav
	Supp (🍲)	90 minutit	20 minutit-4 tundi
	Puder (🍲)	25 minutit	10 minutit-2 tundi
	Oad (🍲)	80 minutit	1-2 tundi
	Kapsarullid (🍲)	50 minutit	20–59 minutit
	Jogurt (🍲)	8 tundi	6-12 tundi
	Pruunistamine (🍰)	30 minutit	10–59 minutit
	Soojendamine (🔌)	25 minutit	5–59 minutit
	Soojana hoidmine (🔌)	24 tundi	Pole tellitav

5 Kõik ühes keetja kasutamine

Enne esimest kasutamist

1 Võtte kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemisest nõu pakkematerjal.

2 Enne esmakordset kasutamist kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki „Puhastamine ja hooldus“).

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Enne kõik-ühes keetja kasutamist veenduge, et kõik osad oleks täiesti kuivad. Veenduge, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et seadme sisemuses ei oleks ühtki võõrkeha.
Ettevalmistused enne toiduvalmistamist
1 Hoiatus!
<ul style="list-style-type: none">Veenduge, et eemaldatav sisekaas oleks õigesti paigaldatud.
☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Sisemise nõusse tuleb toitu ja vett lisada vähemalt kuni minimaalse veetaseme näidikuteni, kuid mitte üle maksimaalse veetaseme näidiku. Riisi valmistamiseks järgige sisemise poti siseküülale olevald veetaseme näidikut. Veetaset võib riisituubi ja isiklike eelistuste alusel reguleerida. Ärge ületage sisemise nõu sees olevald koguste ülempiiri. Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu ⏏/↔, seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.

Enne kõik-ühes keetja kasutamist tehke järgmiselt ettevalmistused.
1 Kõik ühes keetja kaane avamiseks vajutage kaaneavastusnuppu (joonis 4).
2 Võtte sisemine pot kõik-ühes keetjast välja (joonis 5).
3 Asetage pehme toitu sisemisse nõusse, kuivatage sisemise nõu väliskülg ja poisi pestud laipiga ning asetage nõu kõik-ühes keetjase tagasi (joonis 6).
4 Sulgege kaas.
5 Sisestage pistik pistikupessa (joonis 7)

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ei ole mingild jääke. Kontrollige, et sisemise nõu oleks korralikult küttekeha peal.
Hautamine/auruga küpsetamine/aeglane küpsetamine/ küpsetamine
Küпsetusfunksioone on viis: Hautamine (🍲), Auruga küpsetamine (aeglase) (🕒), Aeglane küpsetamine (kiirem) (🕒) ja Küпsetamine (🔌). Igal funktsioonil on kuus alammenüüd. Küpsetusajad leiata peatükist „Küпsetusprogramm“.
1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme. 2 Soovitud küpsetusmenüü valimiseks vajutage mitu korda üht järgmist nuppu 🍲 / 🕒 / 🕒 / 🔌 / 🔌 (joonis 8). ↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik süttib, ekraanil kuvatakse valikküпsetusaeg.
3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓ , kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle. 4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksi ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub. 5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi. ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.
☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu ⏏/↔, seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.

Riis/supp/puder/oad/kapsarullid/jogurt

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage nuppu 🍲 või 🕒 (joonis 9).
↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik süttib, ekraanil kuvatakse valikküpsetusaeg.

3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksi ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu ⏏/↔, seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.
Riis/supp/puder/oad/kapsarullid/jogurt
1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme. 2 Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage nuppu 🍲 või 🕒 (joonis 9). ↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik süttib, ekraanil kuvatakse valikküpsetusaeg.
3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓ , kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle. 4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksi ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub. 5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi. ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.
☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Sisemisel nõul märgitav tase on lihtsalt näitlik. Võite alati veetaset eemaldada olenavalt teraviljatuubist ja sikkleest eelistust. Peale veetaseme märgituse järgmise võite riisi valmistamiseks riisi ja vett lisada suhtes 1:1-1:3. Ärge ületage märgitud mahtu ega veetaseme ülempiiri, sest muudu võib toitu üle nõu ääre voolata.

Pruunistamine

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Pruunistusfunktsiooni 🍰 kasutamisel hoidke kaas avatuna.
1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme. 2 Pruunistusfunktsiooni kasutamiseks vajutage nuppu 🍰 (joonis 10). 3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓ , kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle. 4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksi ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub. 5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi. ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.
Ülessoojendamine
1 Valendage jahtunud toitu ja laotage see ühtlasele sisemisse nõusse. 2 Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks. Vee kogus sõltub toidu kogusest. 3 Soojendusfunktsiooni valimiseks vajutage nuppu 🔌 (joonis 11). 4 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓ , kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle. 5 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksi ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub. 6 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi. ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Küpsetustemperatuuri, küpsetusaja ja käivitusviite muutmine
☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Temperatuuri saab muuta ainult režiimide Küпsetamine 🍰 ja Pruunistamine 🍰 puhul. Küpsetusaega saab muuta režiimi Riis 🍲 puhul. Käivitusviite 1–24 tundi saata määrata kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Toiduvalmistamine lõpeb, kui käivitusviitets määratud aeg on täis saanud. Kui eelmääratud aeg on küpsetusajast lühem, alustab seade toiduvalmistamist kohe.
Küpsetusaega, temperatuuri ja käivitusviidet saab reguleerida menüü valimise ajal.
1 Pärast soovitud funktsiooni valimist vajutage küpsetustemperatuuri määramiseks nuppu 🕒 (joonis 12). ↳ Ekraanil kuvatakse temperatuuri näidik ↓ . 2 Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 (joonis 13). Saadaval on neli taset: 100°C, 120°C, 140°C ja 160°C. 3 Küpsetusaja määramiseks vajutage nuppu 🕒 , küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 (joonis 14). ↳ Ekraanil kuvatakse aja näidik ↓ .
4 Käivitusviite aja määramiseks vajutage nuppu 🕒 (joonis 15), selle muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 . ↳ Ekraanil kuvatakse käivitusviite näidik ↓ .
5 Vajutage kinnitamiseks ✓ . Kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Temperatuuri saab muuta ainult režiimide Küпsetamine 🍰 ja Pruunistamine 🍰 puhul. Küpsetusaega saab muuta režiimi Riis 🍲 puhul. Käivitusviite 1–24 tundi saata määrata kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Toiduvalmistamine lõpeb, kui käivitusviitets määratud aeg on täis saanud. Kui eelmääratud aeg on küpsetusajast lühem, alustab seade toiduvalmistamist kohe.
Küpsetusaega, temperatuuri ja käivitusviidet saab reguleerida menüü valimise ajal.
1 Pärast soovitud funktsiooni valimist vajutage küpsetustemperatuuri määramiseks nuppu 🕒 (joonis 12). ↳ Ekraanil kuvatakse temperatuuri näidik ↓ . 2 Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 (joonis 13). Saadaval on neli taset: 100°C, 120°C, 140°C ja 160°C. 3 Küpsetusaja määramiseks vajutage nuppu 🕒 , küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 (joonis 14). ↳ Ekraanil kuvatakse aja näidik ↓ .
4 Käivitusviite aja määramiseks vajutage nuppu 🕒 (joonis 15), selle muutmiseks vajutage nuppu 🕒 või 🕒 . ↳ Ekraanil kuvatakse käivitusviite näidik ↓ .
5 Vajutage kinnitamiseks ✓ . Kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.

6 Puhastamine ja hooldus

☰ Märkus
<ul style="list-style-type: none">Enne puhastamist eemaldage kõik-ühes keetja vooluvõrgust. Enne puhastamist oodake, kuni kõik-ühes keetja on piisavalt jahtunud.
Sisekaas
<ul style="list-style-type: none">Tõmmake sisekaas välja, et see puhastamiseks ülakeanest eemaldada (joonis 16). Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga. Veenduge, et kõik-ühes keetja küljes ei oleks toidujääke. Asetage sisekaas ülakeana külge tagasi.
Auruava kork
<ul style="list-style-type: none">Sisekaane lahtivõtmiseks järgige ülalnimetatud juhiseid. Eemaldage auruaava kork sisekaane küljest (joonis 17). Peske auruaava kork kraaniveega puhtaks (joonis 18). Veenduge, et kõik toidujäägid oleks eemaldatud. Pärast auruaruki puhastamist kinnitage see uuesti sisekaane külge (joonis 19).
Seadme sisemus
Valimise kaane sisemus ja korpus: <ul style="list-style-type: none">Puhastage niiske lapiga. Veenduge, et kõik-ühes keetja küljes ei oleks toidujääke. Küttekeha, <ul style="list-style-type: none">Puhastage niiske lapiga. Eemaldage toidujäägid niiske lapiga.

Seadme välispind

Valimise kaane pind ja korpus välispind:

- Pühkige kaas ja korpus välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.
- Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.
- Hoolitsege selle eest, et juhtpaneeli ümbrus oleks toidujääkidest puhas.

Tarvikud
Spaatel ja sisemine pott <ul style="list-style-type: none">Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.
7 Ringlussevõtt
See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavalistele olmejäätmetesse hulka (2012/19/EÜ). Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Oigelt viisi kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.
8 Garantii ja tugi
Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusejärgset õigust tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti www.philips.com/support .

9 Tehnilised andmed

☰ Märkus	
Mudelil number	HD4713
Nimisissendvõimsus	896-1067W
Hinnatud maht	5,0 l
Riisi kogus	1,8 l

10 Veautsintg

Kui kõik-ühes seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teenindusse pöördumist järgmist. Kui probleem ei õnnestu lahendada, pöörduge kohaliku Philipsi klienditeeninduskuskesse.

Probleem	Lahendus
Nupul olev tuli ei sütti.	See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult seadmega ühendatud ja kas pistik on kindlalt pistikupesasse.
	Tuli on kakti. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskuskesse.
	Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemises nõus näidatud skaalast järgides.
	Enne küttehal ja sisemise nõu välispinnal ei oleks toidujääke.
Riisi ole pehmeks keened.	Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige kõik-ühes keetja Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskuskesse.
	Lisage riisle rohkem vett ja keetke seda pisut kauem.
	Vajutage võib-olla soojana hoidmise nuppu enne käivitusnupu vajutamist. Sellisel juhul on kõik-ühes keetja pärast toiduvalmistamise lõpetamist otorežiimil.
	Temperatuuriregulaator on vigane. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskuskesse.
Riisi värv on märdunud.	Te ei loputanud riisi korralikult. Loputage riisi seni, kuni vesi jääb puhtaks.
Toiduvalmistamise ajal voolab kõik-ühes keetjast vett välja.	Kontrollige, et liisavett või sisemises nõus oleval skaalal näidatud tasemeni, mis vastab riisi valmistamiseks kasutatud mõdetasidde arvule.
Riis lõhnab keetmise järel halvasti.	Puhastage sisemine nõu pesuvahendi ja sooja veega. Pärast söögi valmistamist kontrollige, et auruaava kork, sisemise nõu kaas ja sisemine nõu oleksid korralikult puhtad.

Magyar

1 Fontos

A multifunkciós főzőkészülék első használatára előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatára.

Veszély

- A készüléket tilos vízbe meríteni.

Figyelmeztetés

- A készülék nem használható gyerekek által 8 éves kor alatt.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben ezt folyamatosan felügyelnek mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azal járó veszélyeket.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azal járó veszélyeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti ez ezeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabilan kell elhelyezni a fogantykú segítségével (ha vannak), hogy ne ömöhessenek ki a forró folyadékok.
- Ez a készülék háztartási vagy hasonló felhasználási helyszínekre ajánlott, mint például:
 - üzletek, irodák és más, munkahelyen található személyzeti konyhák;
 - nyaralók;
 - hotellek, motellek és más hasonló típusú környezetek;
 - „szoba reggelivel” típusú vendéglátó közepzetek.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték-készlet sérült, azt ki kell cserélni egy, a gyártótól beszerezhető kábelkészlettel.
- A készüléket ne használja külső ádóztólítól, illetve külön tápegységrendszerrel.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyeken a készülék áll.
- Mielőtt túl aljzatba csatlakoztatja a készüléket, ügyeljen rá, hogy a fűtőelem és a belső edény külső felülete tiszta és száraz legyen.
- Ne csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját, illetve ne működtesse a kezelőpanel gombjait nedves kézzel.
- FIGYELEM: A potenciális veszély elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne főcscegenjen folyadék a tápcsatlakozóra.
- FIGYELEM! Mindig kövesse az utasításokat, és megfelelően használja a készüléket az esetleges sérülések elkerülése érdekében.

- A használati útmutatóban leírt utasításoknak megfelelően puha, nedves ruhával tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező felületeket, és ügyeljen arra, hogy a készülékre ragadt összes ételmaradványt eltávolítsa.
- Használat közben ne helyezze a tégelykét a készülék áll.
- A gőzökloásor elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy az ne érjen a belső edény oldalfalához, ellenkező esetben a magas hőmérséklet miatt deformálódhat.

Vigyázat!

- VIGYÁZAT: A fűtőelem felülete a használatot követően is forró maradhat.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékokat vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.

- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, és ne helyezze azt működő vagy még meleg sűtőbe vagy tűrőhelyre.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.
- Mielőtt túl aljzatba helyezné a csatlakozót és bekapcsolná a készüléket, mindig helyezze bele a belső edényt.
- Rizsfőzéshez ne helyezze a belső edényt közvetlenül nyílt láng fölé.
- Ne használja a belső edényt, ha az deformált.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak. Legyen fokozatlan óvatos, ha megérinti a készüléket.

- Ügyeljen a főzés/sűtés alatt a gőzkivezetőből kiáramló forró gőzre, illetve a készülékből a fedél kinyitásakor távozó gőzre. Készít és arcát tartsa távol a készüléktől, hogy elkerülje a gőzt.
- Használat közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- Ne lépje túl a belső edényben feltüntetett maximális vízszintet, mert a túlzóoldulás potenciális veszélyt jelent.
- Rizs főzése, melegen tartása vagy újramelegítése közben ne helyezze a főzőeszközt az edénybe.
- Csak a mellékelt főzőeszközököt használja. Ne használjon más eszközöket.
- A karcolódások elkerülése érdekében nem ajánlott rák- és kagylófeléket felhasználni a főzéshez/sűtéshez. A kemény héjakat távolítsa el főzés/sűtés előtt.
- Ne helyezzen fémből készült tárgyakat vagy idegen anyagokat a gőzkivezetés nyílásba.
- Ne helyezzen mágnes anyagot a fedélre. Ne használja a készüléket mágneses anyag közelében.
- A karcolódások elkerülése érdekében nem ajánlott rák- és kagylófeléket felhasználni a főzéshez/sűtéshez. A kemény héjakat távolítsa el főzés/sűtés előtt.
- Ne helyezzen fémből készült tárgyakat vagy idegen anyagokat a gőzkivezetés nyílásba.
- Ne helyezzen mágnes anyagot a fedélre. Ne használja a készüléket mágneses anyag közelében.
- Tisztítsa vagy mozgassát előtt mindig hagyja, hogy a készülék lehűljön.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket. Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépbén.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, mindig húzza ki.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

2 Az Ön multifunkciós főzőkészüléke

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

3 A doboz tartalma (1. ábra)

Multifunkciós főzőkészülék főegysége	Mérőpohár
2 az 1-ben kanál rizshez és levezhez	Hálózati kábel
Gőzökloásór	Felhasználói kézikönyv
Receptgyűjtemény	Garanciajegy

4 Áttekintés (2. ábra)

① Fedél	④ Fali aljzat
② Levehető belső fedél	⑤ Fedélkioldó gomb
③ Belső edény	⑥ Gőznyílás
⑦ Vízszintjelző	⑧ Gőzkivezető fedél
⑨ Kezelőpanel	⑩ Kezelőlepel

Vezeőlszervek áttekintése (3. ábra)

① Párolás gomb	⑩ Időjelölés
② Lassú főzés alacsony hőfokon gomb	⑪ Menüválasztó gomb
③ Melegen tartás/törles gomb	⑫ Újramelegítés gomb
④ Gőzben főzés gomb	⑬ Főzési idő/késleltetett indítás/ hőmérséklet kiválasztása gomb
⑤ Lassú főzés magas hőfokon gomb	⑭ Confirm (Megerősítés) gomb
⑥ Sűtés gomb	⑮ Hirtelen sűtés gomb
⑦ Időzítő jelölés	⑯ Menüválasztó gomb
⑧ Késleltetett indítás jelzőfényje	

Főzési program

Főzőfunkciók	Főzési alfunkció	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő
Párolás 🍲	Marhahús (🍖)	120 perc	20 perc-4 óra
	Szárnyas (🍗)	60 perc	20 perc-4 óra
	Sertés hús (🍖)	120 perc	20 perc-4 óra
	Bárány (🍗)	120 perc	20 perc-4 óra
	Tengeri étel (🐠)	25 perc	20 perc-4 óra
	Manuális (🔌)	30 perc	20 perc-4 óra
	Marhahús (🍖)	60 perc	5–120 perc
	Szárnyas (🍗)	50 perc	5–120 perc
	Sertés hús (🍖)	30 perc	5–120 perc
	Bárány (🍗)	40 perc	5–120 perc
	Tengeri étel (🐠)	20 perc	5–120 perc
	Manuális (🔌)	25 perc	5–120 perc

	Marhahús (🍖)	12 óra	1–15 óra
	Szárnyas (🍗)	10 óra	1–15 óra
	Sertés hús (🍖)	10 óra	1–15 óra
	Bárány (🍗)	10 óra	1–15 óra
	Tengeri étel (🐠)	8 óra	1–15 óra
	Manuális (🔌)	2 óra	1–15 óra
	Marhahús (🍖)	6 óra	1–15 óra
	Szárnyas (🍗)	4 óra	1–15 óra
	Sertés hús (🍖)	4 óra	1–15 óra
	Bárány (🍗)	4 óra	1–15 óra
	Tengeri étel (🐠)	2 óra	1–15 óra
	Manuális (🔌)	2 óra	1–15 óra
	Marhahús (🍖)	50 perc	10–120 perc
	Szárnyas (🍗)	30 perc	10–120 perc
	Sertés hús (🍖)		

Пісіру бағдарламасы			
Пісіру функциясы	Қосалқы пісіру функциясы	Өлепкі пісіру уақыты	Реттелетін пісіру уақыты
 Смыр еті ()	 120 минут	 20 минут-4 сағат	
 Құс еті ()	 60 минут	 20 минут-4 сағат	
 Шошқа еті ()	 120 минут	 20 минут-4 сағат	
 Қозы еті ()	 120 минут	 20 минут-4 сағат	
 Теңіз өнімдері ()	 25 минут	 20 минут-4 сағат	
 Қолмен ()	 30 минут	 20 минут-4 сағат	
 Смыр еті ()	 60 минут	 5-120 минут	
 Құс еті ()	 50 минут	 5-120 минут	
 Шошқа еті ()	 30 минут	 5-120 минут	
 Қозы еті ()	 40 минут	 5-120 минут	
 Теңіз өнімдері ()	 20 минут	 5-120 минут	
 Қолмен ()	 25 минут	 5-120 минут	
 Смыр еті ()	 12 сағат	 1-15 сағат	
 Құс еті ()	 10 сағат	 1-15 сағат	
 Шошқа еті ()	 10 сағат	 1-15 сағат	
 Қозы еті ()	 10 сағат	 1-15 сағат	
 Теңіз өнімдері ()	 8 сағат	 1-15 сағат	
 Қолмен ()	 2 сағат	 1-15 сағат	
 Смыр еті ()	 6 сағат	 1-15 сағат	
 Құс еті ()	 4 сағат	 1-15 сағат	
 Шошқа еті ()	 4 сағат	 1-15 сағат	
 Қозы еті ()	 4 сағат	 1-15 сағат	
 Теңіз өнімдері ()	 2 сағат	 1-15 сағат	
 Қолмен ()	 2 сағат	 1-15 сағат	
 Смыр еті ()	 50 минут	 10-120 минут	
 Құс еті ()	 30 минут	 10-120 минут	
 Шошқа еті ()	 25 минут	 10-120 минут	
 Қозы еті ()	 50 минут	 10-120 минут	
 Теңіз өнімдері ()	 20 минут	 10-120 минут	
 Шошқа еті ()	 25 минут	 10-120 минут	
 Қозы еті ()	 45 минут	 Қолданыммайды	
 Сорпа ()	 90 минут	 20 минут-4 сағат	
 Ботқа ()	 25 минут	 10 минут-2 сағат	
 Үрмебұршақ ()	 80 минут	 1-2 сағат	
 Голубцы ()	 50 минут	 20-59 минут	
 Йогурт ()	 8 сағат	 6-12 сағат	
 Соты ()	 30 минут	 10-59 минут	
 Жылыту ()	 25 минут	 5-59 минут	
 Жылы етіп сақтау ()	 24 сағат	 Қолданыммайды	

5 Көп функциялы тағам пісіргішті пайдалану

Алғашқы рет қолданар алдында

- Барлық қосалқы құралдарды ішкі ыдыстан шығарыңыз. Ішкі ыдыстың орам материалын алып тастаңыз.
- Алғаш рет қолданар алдында суды қайнатып, көп функциялы тағам пісіргішті тазалаңыз.
- Алғаш рет қолданар алдында көп функциялы тағам пісіргіш бөлшектерін мұқият тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын қараңыз).

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті пайдаланбастан бұрын, барлық бөлшектерін толық кепкенін тексеріңіз. Ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ болуы тиіс және құрылғының ішінде ешқандай бөтен қалдық болмауға тиіс.

Пісіру алдындағы дайындық жұмыстары

Абайлаңыз

- Алынатын ішкі қақпақтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті пайдаланбастан бұрын, барлық бөлшектерін толық кепкенін тексеріңіз. Ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ болуы тиіс және құрылғының ішінде ешқандай бөтен қалдық болмауға тиіс.

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Ішкі ыдысын су дегнейі көрсеткішінің ең төменгі дегнейінен төмен немесе су дегнейі көрсеткішінің ең жоғары дегнейінен асырып тағам мен сұйықты құймаңыз. Күрші пісіру үшін, ішкі ыдыстың ішіндегі су дегнейі көрсеткішінен асырыңыз. Күршіш әр түрі үшін су дегнейі арқашан өз қалауыңызға қарай реттеуіңізге болады. Салатын ингредиентті ішкі ыдыстың ішіндегі ең жоғары көрсеткіштен асырмаңыз. Пісіру процесі басталғаннан кейін, азымдағы жұмысты тоқтату үшін / түймесін басуға болады, құрылғы мәзірді таңдау режиміне өтеді.
<p>Көп функциялы тағам пісірішпен пісірер алдында, төмендегі дайындық жұмыстарын орындаңыз:</p> <ol style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті ашу үшін қақпақты босату түймесін басыңыз (4-сурет). Көп функциялы тағам пісірілген ішкі ыдысты алыңыз (5-сурет). Алдын ала жүйізгі тағамды ішкі ыдысқа салыңыз, ішкі ыдыстың сыртығы және төменгі жағын құрғақ жұмыс шуберекпен сүртіңіз, одан кейін қайтадан көп функциялы тағам пісіргішке салыңыз (6-сурет). Қақпақты жабыңыз. Ашаны қуат розеткасына қосыңыз (7-сурет).

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ екенін және қыздыру элементіне бөгде қалдықтын жоқ екенін тексеріңіз. Ішкі ыдыстың қыздыру элементіне дұрыс тиіп тұрғанын тексеріңіз.

Бұқтыру/Бумен пісіру/Бауы пісіру/Пісіру			
Пісіру функциясы	Қосалқы пісіру функциясы	Өлепкі пісіру уақыты	Реттелетін пісіру уақыты
 Төмен температурада бауы пісіру ()	 Жоғары температурада бауы пісіру ()	 5 минут	 5 минут
 Пісіру ()	 Әрқисысында б қосалқы мәзір бар. Пісіру уақытының ақуымын пісіру бағдарламасы тарауынан қараңыз.		
 1 «Пісіруден бұрынғы сақтық шаралары» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.			
 2 Пісіру мәзірін таңдау үшін / / / түймелерінің бірін қайталап басыңыз (8-сурет).			
 3 Таңдалған пісіру функциясының индикаторы жанады, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі.			
 4 Растау үшін / түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.			
 5 Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естісіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.			
 6 Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді. <ul style="list-style-type: none">Жылы сақтау көрсеткіші жанады.			

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Пісіру процесі басталғаннан кейін, ағымдағы жұмысты тоқтату үшін / түймесін басуға болады, құрылғы мәзірді таңдау режиміне өтеді.

Күрші/Сорпа/Ботқа/Үрмебұршақ/Голубцы/Йогурт

- «Пісіруден бұрынғы сақтық шаралары» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
- Қажетті пісіру функциясын таңдау үшін немесе түймесін басыңыз (9-сурет).
- Таңдалған пісіру функциясының индикаторы жанады, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі.
- Растау үшін / түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.
- Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естісіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.
- Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді.
 - Жылы сақтау көрсеткіші жанады.

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Ішкі ыдыстың ішінде белгіленген деңгей тек көрсеткіш болып табылады. Жармаңың әртүрлі түрлері үшін су дегнейін өз қалауыңызға қарай арқашан реттеуіңізге болады. Төмендегі су дегнейінің көрсеткіштерінен басқа күрші пісіру үшін күрші пен суды 1-1-1-3 пропорциясында қосуға да болады. Көрсетілген көлемнен немесе судың максималды дегнейінен асырмаңыз, себебі құрылғы толып кетуі мүмкін.

 Соты			
 Ескертпе			
<ul style="list-style-type: none">Соты функциясын пайдаланғанда, қақпақты ашып қойыңыз.			
 1 «Пісіруден бұрынғы сақтық шаралары» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.			
 2 / түймесін басып, Соты функциясын таңдаңыз (10-сурет).			
 3 Растау үшін / түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.			
 4 Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естісіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.			
 5 Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді. <ul style="list-style-type: none">Жылы сақтау көрсеткіші жанады.			

Жылыту

- Суыған тағамды қолсытып, оны ішкі ыдысқа тегістеп жайыңыз.
- Қатты құрғақ болмауы үшін тағамға біраз су құйыңыз. Судың мөлшері тағамның көлеміне байланысты болады.
- / түймесін басып, **Жылыту** функциясын таңдаңыз (11-сурет).
- Растау үшін / түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.
- Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естісіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.
- Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді.
 - Жылы сақтау көрсеткіші жанады.

Пісіру температурасын, пісіру уақытын мен кешіктіріп бастауды реттеу

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Температураны тек Пісіру және Соты функцияларында реттеуге болады. Пісіру уақытын Күрші функциясында реттеу мүмкін емес. Барлық пісіру функциялары үшін кешіктіріп бастау уақытын 1-24 сағат аралығында орнатуға болады. Кешіктіріп бастау уақыты аяқталғанда, пісіру процесі аяқталады. Алдын ала орнатылған уақыт пісіру уақытынан қысқа, құрылғы пісіру процесін дереу бастайды.

Мәзірді таңдау кезінде пісіру уақытын, температураны және кешіктіріп бастауды реттеуге болады.

- Қажетті функцияны таңдағаннан кейін, пісіру температурасын орнату үшін түймесін басыңыз (12-сурет).
 - Экранда температура индикаторы көрсетіледі.
- Температураны реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (13-сурет). Қолжетімді 4 деңгей бар: 100°C, 120°C, 140°C және 160°C.
- Пісіру уақытын орнату үшін түймесін басыңыз, пісіру уақытын реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (14-сурет).
 - Экранда таймер индикаторы көрсетіледі.
- Кешіктіріп бастау уақытын орнату үшін түймесін басыңыз (15-сурет), реттеу үшін немесе түймесін басыңыз
 - Экранда кешіктіріп бастау индикаторы көрсетіледі.
- Растау үшін түймесін басыңыз. Көп функциялы тағам пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.

6 Тазалау және күтім жасау

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті тазалау алдында, оны тоқ көзінен ажыратыңыз. Пісіру уақытын Күрші функциясында реттеу мүмкін емес. Барлық пісіру функциялары үшін кешіктіріп бастау уақытын 1-24 сағат аралығында орнатуға болады. Кешіктіріп бастау уақыты аяқталғанда, пісіру процесі аяқталады. Алдын ала орнатылған уақыт пісіру уақытынан қысқа, құрылғы пісіру процесін дереу бастайды.

- Температураны реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (12-сурет).
 - Экранда температура индикаторы көрсетіледі.
- Температураны реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (13-сурет). Қолжетімді 4 деңгей бар: 100°C, 120°C, 140°C және 160°C.
- Пісіру уақытын орнату үшін түймесін басыңыз, пісіру уақытын реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (14-сурет).
 - Экранда таймер индикаторы көрсетіледі.
- Кешіктіріп бастау уақытын орнату үшін түймесін басыңыз (15-сурет), реттеу үшін немесе түймесін басыңыз
 - Экранда кешіктіріп бастау индикаторы көрсетіледі.
- Растау үшін түймесін басыңыз. Көп функциялы тағам пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.

6 Тазалау және күтім жасау

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті тазалау алдында, оны тоқ көзінен ажыратыңыз. Пісіру уақытын Күрші функциясында реттеу мүмкін емес. Барлық пісіру функциялары үшін кешіктіріп бастау уақытын 1-24 сағат аралығында орнатуға болады. Кешіктіріп бастау уақыты аяқталғанда, пісіру процесі аяқталады. Алдын ала орнатылған уақыт пісіру уақытынан қысқа, құрылғы пісіру процесін дереу бастайды.

- Температураны реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (12-сурет).
 - Экранда температура индикаторы көрсетіледі.
- Температураны реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (13-сурет). Қолжетімді 4 деңгей бар: 100°C, 120°C, 140°C және 160°C.
- Пісіру уақытын орнату үшін түймесін басыңыз, пісіру уақытын реттеу үшін немесе түймесін басыңыз (14-сурет).
 - Экранда таймер индикаторы көрсетіледі.
- Кешіктіріп бастау уақытын орнату үшін түймесін басыңыз (15-сурет), реттеу үшін немесе түймесін басыңыз
 - Экранда кешіктіріп бастау индикаторы көрсетіледі.
- Растау үшін түймесін басыңыз. Көп функциялы тағам пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.

 Ескертпе
<ul style="list-style-type: none">Көп функциялы тағам пісіргішті тазалау алдында, оны тоқ көзінен ажыратыңыз. Пісіру уақытын Күрші функциясында реттеу мүмкін емес. Барлық пісіру функциялары үшін кешіктіріп бастау уақытын 1-24 сағат аралығында орнатуға болады. Кешіктіріп бастау уақыты аяқталғанда, пісіру процесі аяқталады. Алдын ала орнатылған уақыт пісіру уақытынан қысқа, құрылғы пісіру процесін дереу бастайды.

7 Қалдықтарды қайта өңдеу

Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынн білдіреді (2012/19/EU). Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліміздің ережелерін сақтаңыз. Қосымша дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсердің алдын алуға көмектеседі.

8 Кепілдік және қолдау

Versuni компаниясы сатып алғаннан кейін осы өнімге екі жылдық кепілдік береді. Егер ақау тағам пайдаланбау немесе сапасыз техникалық қызмет көрсету салдарынан болса, бұл кепілдік күшін жояды. Біздің кепілдік тұтынушы ретінде сіздің заңды құқықтарыңызға әсер етпейді. Қосымша ақпарат алу үшін немесе кепілдікті пайдалану үшін біздің веб-сайтка кіріңіз **www.philips.com/support**

9 Техникалық сипаттамалары

Үлгі нөмірі	HD4713
Номиналды қуат кірісі	896-1067W
Номиналды сыйымдылығы	5,0 L
Күрші сыйымдылығы	1,8 L

10 Ақауларды жою

Осы көп функциялы тағам пісіргішті пайдалану кезінде проблемалар туындаса, қызмет көрсету орталығына хабарласпастан бұрын мына нәрселерді тексеріңіз. Проблема шешілмесе, еліміздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Шешімі
Күрші шикі жәнбайды.	Жапыр қысқат, Құрылғының Philips дилер

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narazenia na działanie pól elektromagnetycznych.

2 Twój multicooker

Gratulujemy zakupu i witamy wśród klientów firmy Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

3 Zawartość opakowania (rys. 1)

Jednostka główna multicookera	Kubek z miarką
Łyzka 2 w 1 do ryżu i zupy	Przewód zasilający
Kosz do gotowania na parze	Instrukcja obsługi
Książka z przepisami	Karta gwarancyjna

4 Opis elementów urządzenia (rys. 2)

 ① Pokrywa górna	 ⑥ Gniazdo zasilania
 ② Zdejmowana wewnętrzna pokrywka	 ⑦ Przycisk zwalniający pokrywkę
 ③ Naczynie wewnętrzne	 ⑧ Otwór wylotu pary
 ④ Wskaźniki poziomu wody	 ⑨ Nakładka otworu wylotu pary
 ⑤ Panel sterowania	 ⑩ Zawór pary

Elementy sterowania (rys. 3)

 ⑪ Przycisk gotowania gulaszu	 ⑭ Wyświetlacz czasu
 ⑫ Przycisk wolnego gotowania na niskim poziomie	 ⑮ Przycisk wyboru menu
 ⑬ Przycisk utrzymywania ciepła/anulowania	 ⑯ Przycisk ponownego podgrzania
 ⑭ Przycisk gotowania na parze	 ⑰ Otwór wylotu pary
 ⑮ Przycisk wolnego gotowania na wysokim poziomie	 ⑱ Przycisk potwierdzenia
 ⑯ Przycisk pieczenia	 ⑲ Przycisk smażenia z małą ilością tłuszczu
 ⑰ Wskaźnik zegara	 ⑳ Przycisk wyboru menu
 ⑱ Wskaźnik opóźnionego rozpoczęcia	

Program gotowania

Funkcja gotowania	Funkcja podgotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania
	Wolowina 	120 minut	20 minut–4 godz.
	Drób 	60 minut	20 minut–4 godz.
	Wieprzowina 	120 minut	20 minut–4 godz.
	Jagnięcina 	120 minut	20 minut–4 godz.
	Owoce morza 	25 minut	20 minut–4 godz.
	Instrukcja obsługi 	30 minut	20 minut–4 godz.

	Wolowina 	60 minut	5–120 minut
	Drób 	50 minut	5–120 minut
	Wieprzowina 	30 minut	5–120 minut
	Jagnięcina 	40 minut	5–120 minut
	Owoce morza 	20 minut	5–120 minut
	Instrukcja obsługi 	25 minut	5–120 minut

	Wolowina 	12 godz.	1–15 godzin
	Drób 	10 godz.	1–15 godzin
	Wieprzowina 	10 godz.	1–15 godzin
	Jagnięcina 	10 godz.	1–15 godzin
	Owoce morza 	8 godz.	1–15 godzin
	Instrukcja obsługi 	2 godz.	1–15 godzin

	Wolowina 	6 godz.	1–15 godzin
	Drób 	4 godz.	1–15 godzin
	Wieprzowina 	4 godz.	1–15 godzin
	Jagnięcina 	4 godz.	1–15 godzin
	Owoce morza 	2 godz.	1–15 godzin
	Instrukcja obsługi 	2 godz.	1–15 godzin

	Wolowina 	50 minut	10–120 minut
	Drób 	30 minut	10–120 minut
	Wieprzowina 	25 minut	10–120 minut
	Jagnięcina 	50 minut	10–120 minut
	Owoce morza 	20 minut	10–120 minut
	Instrukcja obsługi 	20 minut	10–120 minut

	Ryż 	45 minut	nd.
	Zupa 	90 minut	20 minut–4 godz.
	Owsianka 	25 minut	10 minut–2 godz.
	Fasolka 	80 minut	1–2 godz.
	Gołąbki 	50 minut	20–59 minut
	Jogurt 	8 godz.	6–12 godz.
	Smażenie z małą ilością tłuszczu 	30 minut	10–59 minut
	Ponowne podgrzewanie 	25 minut	5–59 minut
	Utrzymywanie ciepła 	24 godzin	nd.

5 Korzystanie z multicookera

Przed pierwszym użyciem

- Wyjmij wszystkie akcesoria z naczynia wewnętrznego. Usuń z naczynia wewnętrznego elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem należy zagotować wodę i wyczyścić multicooker.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić części (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche. Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że wewnątrz urządzenia nie ma jakichkolwiek pozostałości.

Przygotowanie do gotowania

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że zdejmowana pokrywa wewnętrzna jest prawidłowo zamontowana.

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche. Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że wewnątrz urządzenia nie ma jakichkolwiek pozostałości. Zamontuj wewnętrzną pokrywę z powrotem w górnej pokrywie.

- W napelniaj naczynia wewnętrznego jedzeniem lub płynem poniżej minimalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody lub powyżej maksymalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody.
- W przypadku gotowania ryżu należy przestrzegać wskaźn poziomu wody znajdujących się wewnątrz naczynia wewnętrznego. Poziom wody można dostosować do gatunku ryżu oraz indywidualnych upodobań. Nie przekraczaj maksymalnej ilości oznaczonej wewnątrz naczynia.
- Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk , aby zakończyć bieżącą pracę, a urządzenie przejdzie do trybu wyboru menu.

Przed rozpoczęciem gotowania w multicookerze należy wykonać następujące czynności:

- Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę, aby otworzyć multicooker (rys. 4).
- Wyjmij naczynie wewnętrzne z urządzenia (rys. 5).
- Włóż następnie umyte jedzenie do naczynia wewnętrznego, wytrzyj zewnętrzną i dolną część naczynia wewnętrznego do sucha mięką szmatką, a następnie włóż je z powrotem do multicookera (rys. 6).

- Zamknij pokrywę.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym nie ma jakichkolwiek pozostałości. Upewnij się, że naczynie wewnętrzne we właściwy sposób przylega do elementu grzeznego.

Gotowanie gulaszu/gotowanie na parze/wolne gotowanie/pieczenie

Dostępnych jest 5 funkcji gotowania: **gotowanie gulaszu** , **gotowanie na parze** , **wolne gotowanie na niskim poziomie** , **wolne gotowanie na wysokim poziomie** oraz **pieczenie** . Każda z nich posiada 6 podmenu. Informacje na temat czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Program gotowania”:

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Naciśnij kilkakrotnie jeden z przycisków , , , lub , aby wybrać jedną z opcji menu gotowania (rys. 8).
 - Zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.

- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgśnie.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgśnie.
 - Zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgśnie.
- Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
 - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Poziom zaznaczony wewnątrz naczynia wewnętrznego stanowi jedynie wskaźkowy. Poziom wody można dostosować do gatunku ziaren oraz indywidualnych upodobań. W przypadku gotowania ryżu można także umieścić ryż w naczyniu w proporcjach 1:1–1:3 z wodą. Nie przekraczaj maksymalnej objętości ani maksymalnego poziomu wody, ponieważ może to spowodować przepiętlenie urządzenia.

Smażenie z małą ilością tłuszczu

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Podczas korzystania z funkcji smażenia z małą ilością tłuszczu pokrywa powinna być otwarta.

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Naciśnij przycisk lub , aby wybrać funkcję **smażenia z małą ilością tłuszczu** (rys. 10).
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgśnie.
- Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
 - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Podgrzewanie

- Rozdrobnij zamrożone danie, a następnie rozmieść je równomiernie w naczyniu wewnętrznym.
 - Dodaj niewielką ilość wody, aby podgrzane jedzenie nie było zbyt suche. Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia.
- Naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję **podgrzewania** (rys. 11).
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgśnie.
- Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
 - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Ustaw temperaturę gotowania, czas gotowania i opcję opóźnienia rozpoczęcia gotowania

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Temperaturę można regulować tylko w przypadku trybu pieczenia i smażenia z małą ilością oleju . Nie można ustawić czasu gotowania dla ryżu . Czas opóźnienia rozpoczęcia programu można ustawić w zakresie od 1 do 24 godzin dla wszystkich funkcji gotowania. Proces gotowania zakończy się przed upływem czasu opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż czas gotowania, urządzenie natychmiast rozpocznie proces gotowania.

Podczas wyboru menu można ustawić czas gotowania, temperaturę i opóźnienie rozpoczęcia programu.

- Po wybraniu żądanej funkcji naciśnij przycisk , aby ustawić temperaturę (rys. 12).
 - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik temperatury .
- Naciśnij przycisk lub , aby dostosować temperaturę (rys. 13). Dostępne są 4 poziomy: 100°C, 120°C, 140°C i 160°C.
- Naciśnij przycisk , aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk lub , aby ustawić czas gotowania (rys. 14).
 - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik czasu .
- Naciśnij przycisk , aby ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia programu (rys. 15), naciśnij przycisk lub , aby dostosować .
 - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik .
- Naciśnij przycisk , aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.

6 Czyszczenie i konserwacja

 Uwaga
<ul style="list-style-type: none">Przed rozpoczęciem czyszczenia multicookera wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać, aż multicooker ostygnie.

Naczynie wewnętrzne

- Pociągnij wewnętrzną pokrywę na zewnątrz, aby zdjąć ją z górnej pokrywy w celu wyczyszczenia (rys. 16).
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przylewały do multicookera.
- Zamontuj wewnętrzną pokrywę z powrotem w górnej pokrywie.

Nakładka otworu wylotu pary

- Aby zdemontować naczynie wewnętrzne, wykonaj powyższe czynności.
- Zdejmij nakładkę otworu wylotu pary z pokrywki wewnętrznej (rys. 17).
- Wyczyść nakładkę otworu wylotu pary pod bieżącą wodą (rys. 18).
- Upewnij się, że w urządzeniu nie ma resztek żywności. Po zakończeniu czyszczenia zamontuj pojemnik do gotowania na parze w wewnętrznym naczyniu (rys. 19).

Wnetrze

Wewnętrzna strona górnej pokrywki i korpus urządzenia:

- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przylewały do multicookera.

Element grzejny:

- Wytrzyj wilgotną szmatką.
- Usuń resztki żywności wilgotną szmatką.

Obudowa

Powierzchnia pokrywki górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:

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

Akcesoria

Łopatką i naczynie wewnętrzne:

- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

7 Recykling

- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynieniu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

8 Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niżejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli uszterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support**.

9 Dane techniczne

Numer modelu	HD4713
Węjsie mocy znamionowej	896–1067 W
Pojemność oznaczonowa	5,0 l
Pojemność ryżu	1,8 l

10 Rozwijanie problemów

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

Problem	Rozwiązanie
Nie zapala się kontrolka przycisku.	Problem dotyczy połączenia. Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do multicookera oraz czy wtyczka jest poprawnie dołożona do gniazdka. <p>Kontrolka jest uszkodzona. Dostarcz urządzenie do sprzedaży lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.</p> <p>Za mało wody. Dolej odpowiednią ilość wody, zgodnie ze skalą wewnątrz naczynia.</p> <p>Przed uruchomieniem multicookera upewnij się, że na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakichkolwiek pozostałości.</p> <p>Element grzejny jest uszkodzony lub naczynie wewnętrzne jest zdeformowane. Dostarcz multicooker do sprzedaży lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.</p>
Nie gotuje się ryż.	Dodaj do ryżu więcej wody i gotuj go nieco dłużej. <p>Przed ugotowaniem upewnij się, że na elemencie grzejnym oraz na zewnętrznej powierzchni naczynia wewnętrznego brak jest jakichkolwiek pozostałości.</p> <p>Nieprawidłowa funkcja regulacji temperatury. Dostarcz urządzenie do sprzedaży lub autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips.</p>
Ryż jest zbyt suchy i niedoogotowany.	Dodaj do ryżu więcej wody i gotuj go nieco dłużej.
Multicooker nie przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła.	Być może naciśnięto przycisk utrzymywania ciepła przed naciśnięciem przycisku Start. W takim przypadku po zakończeniu gotowania multicooker przełączy się w tryb gotowości.
Ryż jest przypalony.	Ryż nie został prawidłowo przepłukany. Płucz ryż aż do momentu uzyskania czystej wody.
Podczas gotowania z multicookera wylewa się woda.	Upewnij się, że woda do naczynia wlało zgodnie z oznaczeniem na jego wnętrzu odpowiadającym liczbie miarek wyspanego ryżu.
Po zagotowaniu ryżu nieprzyjemnie pachnie.	Wyczyść środką naczynia wewnętrznego za pomocą niewielkiej ilości detergentu oraz gorącej wody.

Română

1 Important

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza multicookerul și păstrează-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.

Avertisment

- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii cu vârsta între 0 și 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați conștient sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicite.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacitate fizică, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul trebuie să fie poziționat stabil, cu mânerale (dacă este cazul) orientate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinți.
- Acest aparat este destinat uzului domestic și aplicațiilor similare, precum:
 - zonele de bucătărie pentru angajați din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - medii cu cazare și mic dejun.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de la producător.
- Acest aparat nu este destinat operații pirin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Asigură-te că elementul de încălzire și exteriorul vasului interior sunt curate și uscate înainte de a introduce stecluri în priză.
- Nu conecta aparatul la priză și nu apăsa butoanele de pe panoul de control cu mâinile ude.
- AVERTISMENT: asigură-te că eviți vărsarea de lichide pe conectorul de alimentare pentru a preveni un potențial pericol.
- AVERTISMENT: respectă întotdeauna instrucțiunile și utilizează aparatul utilizând multicookerul pentru a evita un potențial risc de vărsare corporală.
- Conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare, folosește o cârpă moale și umedă pentru a curăța suprafețele care vin în contact cu alimentele și asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase în aparat.
- Nu așeza cablul de alimentare sub aparat în timpul utilizării.
- Când așezi coșul de preparare la abur, evită atingerea peretilor laterali ai vasului interior; în caz contrar, pot apărea deformări cauzate de temperaturi ridicate.

Atenție

- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau necomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu expune aparatul la temperaturi ridicate și nu îl așeza pe o sobă sau o mașină de gătit care funcționează sau este încă fierbinte.
- Nu expune aparatul la lumina directă a soarelui.
- Pune aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
- Așază întotdeauna vasul interior în aparat înainte de a introduce stecherul în priză și de a-l porni.
- Nu pune vasul interior direct peste o flăcără deschisă pentru a prepara orez.
- Nu utiliza vasul interior dacă este deformat.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune. Ia-ți măsurii suplimentare de precauție atunci când atingi aparatul.
- Fereste-te de aburul fierbinte degajat din orificiul de evacuare a aburului pe durata procesului de preparare sau din aparat atunci când deschizi capacul. Ține-ți mâinile și fața la distanță de aparat pentru a evita aburul.
- Nu ridica și nu deplasa aparatul în timpul funcționarează.
- Nu depăși nivelul maxim de apă indicat în vasul interior pentru a preveni rărsarea, care ar putea cauza preroz.
- Nu așeza ustensilele de gătit în interiorul vasului în timpul procesului de preparare și păstrare la cald sau reincălzire a orezului.
- Folosește doar ustensilele de gătit furnizate. Evită utilizarea de ustensile ascuțite.

- Pentru a evita zgârierăa, nu se recomandă prepararea ingredientelor cu crustace și soiuri.

- Не вставляйте в отверстие выхода пара металлические и другие посторонние предметы.
- Не ставьте на крышку магнитные материалы. Не устанавливайте прибор рядом с магнитными материалами.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дождитесь, когда он всегда охладит прибор после использования. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, всегда отсоединяйте его от электросети.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании или в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

2 Мультиварка

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

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

4 Обзор (рис. 2)

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

Описание элементов управления (рис. 3)

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

Программа приготовления

Режим приготовления	Предустаовленная программа	Время приготовления, установленное по умолчанию	Регулируемое время приготовления
	Говядина 1	120 минут	20 минут—4 часа
	Мясо птицы 2	60 минут	20 минут—4 часа
	Свинина 3	120 минут	20 минут—4 часа
Тушение 4	Ягненок 5	120 минут	20 минут—4 часа
	Морепродукты 6	25 минут	20 минут—4 часа
	Ручной 7	30 минут	20 минут—4 часа
	Говядина 8	60 минут	5–120 минут
	Мясо птицы 9	50 минут	5–120 минут
	Свинина 10	30 минут	5–120 минут
	Ягненок 11	40 минут	5–120 минут
	Морепродукты 12	20 минут	5–120 минут
	Ручной 13	25 минут	5–120 минут
	Говядина 14	12 часов	1–15 часов
	Мясо птицы 15	10 часов	1–15 часов
	Свинина 16	10 часов	1–15 часов
	Ягненок 17	10 часов	1–15 часов
	Морепродукты 18	2 часа	1–15 часов
	Ручной 19	2 часа	1–15 часов

	Говядина 1	6 часов	1–15 часов
	Мясо птицы 2	4 часа	1–15 часов
	Свинина 3	4 часа	1–15 часов
	Ягненок 4	4 часа	1–15 часов
	Морепродукты 5	2 часа	1–15 часов
	Ручной 6	2 часа	1–15 часов
	Говядина 7	50 минут	10–120 минут
	Мясо птицы 8	30 минут	10–120 минут
	Свинина 9	25 минут	10–120 минут
	Ягненок 10	50 минут	10–120 минут
	Морепродукты 11	20 минут	10–120 минут
	Ручной 12	20 минут	10–120 минут

	Говядина 1	45 минут	Нет
	Суп 2	90 минут	20 минут–4 часа
	Каша 3	80 минут	10 минут–2 часа
	Бобы 4	80 минут	1–2 часа
	Голубцы 5	50 минут	20–59 минут
	Йогурт 6	8 часов	6–12 часов
	Соте 7	30 минут	10–59 минут
	Разогрев 8	25 минут	5–59 минут
	Поддержание температуры 9	24 часа	Нет

5 Использование мультиварки

Перед первым использованием

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

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

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

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

- Перед приготовлением в мультиварке выполните следующие подготовительные действия:
 - Откройте крышку мультиварки, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
 - Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки (рис. 5).
 - Поместите предварительно мытые продукты во внутреннюю чашу, протрите внешней стороной чашу насухо мягкой тканью, после чего поместите ее обратно в мультиварку (рис. 6).
 - Закройте крышку.
 - Подключите сетевую вилку к электророзетке (рис. 7).

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

- После начала приготовления можно нажать 1/2 для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.

Тушение/приготовление на пару/медленное приготовление/выпечка

- Доступно 5 режимов приготовления: **Тушение** 4, **Приготовление на пару** 14, **Медленное приготовление при низкой температуре** 15 и **Выпечка** 16. В каждом из них разделен 6 подразделов. Для настройки времени приготовления см. раздел "Программа приготовления".
- Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
 - Нажмите одну из кнопок 1/2/3/4/5/6, чтобы выбрать нужный режим приготовления (рис. 8).
 - Выбранный индикатор режима приготовления и выбранное по умолчанию время приготовления отобразится на экране.
 - Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
 - По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
 - Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор режима поддержания температуры.

- После начала приготовления можно нажать 1/2 для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.

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

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

Соте

- Не закрывайте крышку в режиме соте 7.

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

Разогрев

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

Настроить время и температуру приготовления, а также отсрочку старта

- Настройка температуры возможна только в режимах **Выпечка** 16 и **Соте** 7.
- Время приготовления нельзя настроить в режиме **Рис** 3.
- Вы можете выбрать отсрочку старта 1–24 часа для всех режимов приготовления.
- Приготовление будет завершено к моменту завершения времени отсрочки. Если время отсрочки старта меньше времени приготовления, процесс приготовления начнется сразу же.

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

- После выбора нужного режима нажмите ○ для настройки температуры приготовления (рис. 12).
 - На экране горит индикатор температуры ↓.
- Нажмите ○ или ○ для настройки температуры (рис. 13). Доступно 4 установки: 100 °C, 120 °C, 140 °C и 160 °C.
- Нажмите ○ для настройки времени приготовления, затем нажмите ○ и ○ для выбора значения времени (рис. 14).
 - На экране горит индикатор таймера ○.
- Нажмите ○ для настройки времени отсрочки старта (рис. 15) и нажмите ○ и ○ для выбора значения.
 - На экране отображается индикатор отсрочки старта ○.
- Нажмите ✓ для подтверждения. Мультиварка начнет работать в выбранном режиме.

6 Очистка и уход

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

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

- Потряните за крышку, чтобы снять ее с верхней крышки
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не выдите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

Аксессуары

- Половник и внутренняя чаша:
 - Замочите в теплой воде и очистите губкой.

7 Утилизация

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

8 Гарантия и поддержка

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

9 Характеристики

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

10 Устранение неисправности

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

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

Кепилдік мерзімдері мен шарттары:		
Бүйымның атауы	Кепилдік мерзімі**	Қызмет ету мерзімі**
<i>Үйге және дербес қызмет көрсетуге арналған тұрмыстық техника (кофе машиналары, кофеқаянатқылар, ауа тазалаушылар мен мығалдандырғыштар, шансорғыштар мен жинастыру жүйелері, үтіктер, бу генераторлары, буландырғыштар, ас үй техникасы, т.б.)</i>	2 жыл	3 жыл
** тауарды тұтынушыға табыстаған күннен бастап немесе егер тауар табысталған күнді анықтау мүмкін болмаса, дайындалған күннен бастап есептеледі. Бүйымның дайындалған күнін Сіз топтамалық немері бойынша анықтайсыз: ЖЖНН, мығалды ЖЖ – шаңдырғыш күні, НН - апта нәмірі). Мысал: 1905 – дайындалған күні 05 апта 2019ж. Сондай-ақ кейбір бұйымдарда өндірілген күні қоды мынадай форматта болады: ххххЖЖННххххх, ЖЖННх, ЖЖННхх, хЖЖННххх, ххЖЖННххх, ЖЖННК немесе ұқсас (мыңдағы КК – аптаның күнін білдіреді, ал х белгісі – кез келген таңбаны білдіреді). Өндірілген күнін анықтау кезінде киндикатор тұындыған жағдайда Versuni Ақпараттық Орталығына хабарлаушының отімені. Осы кепілдік толық бірегейлендіру ақпараты бар, қасиеткерлік қызметте жуауға асырумен байланысты емес		

ЕАР

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

Импортер: дополнительную информацию смотри во вложении.

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

Slovensky

1 Dôležité informácie

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

Nebezpečenstvo

- Sprotrebteč nemiese byť ponorený.

- Zariadenie nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Toto zariadenie možo používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod neustálym dozorom a boli im poskytnuté inštrukcie alebo pokyny na bezpečné používanie zariadenia a za predpokladu, že rozumujú príslušným rizikám.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúsenosti a znalosti, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumujú príslušným rizikám.
- Zariadenie je alebo môže uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Tento sprotrebč musí byť uložený v stabilnej polohe, pričom jeho roztokov (ak sa na sprotrebči nachádza) musí byť umiestnený tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti a na podobných miestach, ako napríklad:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných druhoch pracovišť,
 - farmy,
 - používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných druhoch ubytovacích zariadení,
 - penzióny a ubytovne typu „bed and breakfast“.
- Ák je súprava napájacieho kábla poškodená, musí sa vymeniť za novú súpravu napájacieho kábla, ktorá je dostupná u výrobcu.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkovoého ovládania.
- Pred pripojením sprotrebča skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu na mieste použitia.

- Neodvoľte, aby napájací kábel prevášal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Pred pripojením zástrčky k elektrickej zásuvke sa uistite, že sú ohrevný článok a vonkajšia strana vnútorného hrnca čisté a suché.
- Sprotrebči nepripájajte a nestláčajte žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli mokrymi rukami.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby nedošlo k obliatiu napájacieho konektora, čím sa vyhnute možnému riziku.
- VAROVANIE: Vždy dodržiavajte pokyny a používajte zariadenie správne, aby ste sa vyhnli možnému zraneniu.
- Podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie použite mäkkú vlhnúk handričku na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, a na odstránenie zvyškov potravín, ktoré sa preplpli ku sprotrebču.
- Neumiestňujte napájací kábel pod sprotrebč, keď sa používa.
- Pri vkladaní naparovacieho koša sa vyhnite občasnej bočnej steny vnútorného hrnca. Inak by mohlo dôjsť k deformácii v dôsledku vysokých teplôt.

Upozorenie

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

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento sprotrebč vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poľiam.

2 Vaše zariadenie Multi Cooker

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

Буу чыгаруучу калпак
<ul style="list-style-type: none">Ички калпакты ажыратуу үчүн жогорудагы кадамдарды аткарыңыз. Буу чыгаруучу калпакты ички калпактан чечип чыгарыңыз (сүр. 17). Буу чыгаруучу калпакты кран суусуна жууңуз (сүр. 18). Тамактын калдыктары калбаганын текшериниз. Тазалоо бүткөндөн кийин, буу күтүүсүн ички калпакка кайра кошуңу коюңуз (сүр. 19).

Ички бөлүк

Үстүңкү калпактын жана негизги корпустун ичинде:

- Ным чүпүрөк менен сүртүүсү.
- Мультиваркага жабышып калган бардык тамак-аш калдыктарын алып салыңыз.
- Ным чүпүрөк менен сүртүүсү.
- Тамак калдыктарын ным чүпүрөк менен алып салыңыз.

Жылытуучу элемент:

- Ным чүпүрөк менен сүртүүсү.
- Тамак калдыктарын ным чүпүрөк менен алып салыңыз.

Сырткы бөлүк

Үстүңкү калпактын бети жана негизги корпустун сыртын:

- Самын сууга нымдалган чүпүрөк менен сүртүүсү.
- Башкаруу панелин сүртүү үчүн жумшак жана кургак кездемени гана колдонуңуз.
- Башкаруу панелинин айланасындагы бардык тамак -аш калдыктарын алып салыңыз.

Аксессуарлар

Депкир жана ички казан:

- Ысык сууга чылап, губка менен тазаланыз.

7 Кайра иштетүү

Бул белги бул өнүмдү кадимки тиричилик таштандылары менен бирге жок кылууга болбой тургандыгын билдирет (2012/19/UE). Электр жана электроникалык өнүмдөрү өзүнчө топтоо боюнча өлкөнүздүн эрежелерин сактаңыз. Туура жок кылуу айлана-чөйрөгө жана адамдын ден соолугуна терастасир этүүчүн алдын алат.

8 Кепилдик жана колдоо

Versuni бул өнүмдү сатып алгандан кийин эки жылдык кепилдик берет. Эгерде булчулуу туура эмес колдонуунун же начар тейлөөнүн айынан болгон болсо, бул кепилдик жараксыз болуп саналат. Биздин кепилдик мыйзам боюнча сиздин керектөөчү уктарыңызга таасирин тийгизбейт. Кененирээк маалымат алуу же кепилдикти колдонуу үчүн биздин веб-сайтка биз багыңыз **www.philips.com/support**

9 Мүнөздөмөлөр

Моделдин номери	HD4713
Номиналдык кирүү кубаттуулугу	896-1067W
Номиналдык кубаттуулугу	5,0 L
Күрүч сыйымдуулугу	1,8 L

10 Мүчлүштүктөрдүн жуюу

Эгер бул мультиварканы колдонууда койгөйлөргө туш болсоңуз, тейлөө борборуна кайрылуудан мурнү төмөнкү пункттарды текшериниз. Эгерде койгөйдү же албаныңыз, өлкөнүздөгү Philips Кардарларды Тейлөө Борборуна кайрылыңыз.

Койгөй	Чечим	
Тугаштырууда кыйынчылыктар бар. Электр шнурду мультиваркага туура тугаштырылганын жана ачакейдин розеткага бекем салынганын текшериниз.		
Баскычтын жарыгы күйбөй жатат .	Жарык начар. Шайманды Philips дилерине же Philips уруксат берген тейлөө борборуна алып барыңыз.	
Күрүч бышкан жок.	Суу жетишээрлик эмес. Ички казандан ичиндеги өлгөңгүчкө карай суу кошуңуз.	
Күрүч өтө кургак жана жакшы бышкан эмес.	Мультиварканы күйгүзүүдөн мурун, жылытуучу элементте жана ички казандын сыртында эч кандай калдыктан жоктугун текшериниз.	
Күрүч бышкандан кийин жагымсыз жытпанын жатат.	Температураны жөнгө салуу начар. Шайманды Philips дилерине же Philips уруксат берген тейлөө борборуна алып барыңыз.	
Күрүч күйүп жатат.	Сиз күрүчтү туура чайкаган жоксуз. Күрүчтү суу тунук чыккыча чайкаңыз.	
Бышындуу учурунда мултыкандоо суу чыгып жатат.	Колдонманын күрүч чөйгөңгүнүн санына туура келген ички идиштин ичиндеги таразда көрсөтүлгөн деңгээлге суу кошкоңдугунузду текшериниз.	
Күрүч бышкандан кийин жагымсыз жытпанын жатат.	Ички идишти бир аз жуугуч жана жылуу суу менен тазалаңыз. Бышкандан кийин, буу чыгаруучу калпакты, ички калпакты жана ички казанды жакшылап тазалоо керек.	
Кепилдик меризмдери мен шарттары:		
Буйымнын аталы	Кепилдик мерзми**	Кызмет ету мерзми**
Үйгө және дербес кызмет көрсөтүүгө арналган турмыскы техника (кофде машиналар, кофемейкичтер, ачу тазалауучулар мен ыялгандыңгырштар, шаңсоргыштар мен жинастыру жүйелери, үптіктер, бу генераторлары, буландыргыштар, ас үй техникасы, т.б.)	2 жыл	3 жыл
** тауарды тутынушыга табыстанган күнөн бастап немесе егер тауар табыстанган күндү аныктау мүмкн болмаса, дайындалган күнөн бастап есептеледү. Буйымнын дайындалган күнүн Сіз топтамалык нөмөри бойынша аныктай аласыз (ЖЖНН, мундагы ЖЖ – шыгарылыш күнү, НН - апта нөмөр). Мисал: 1905 – дайындалган күнү 05 апта 2019ж. Сондай-ак кейбір буйымдарда өндүрүлгөн күн коды мынадай форматта болady: xxxoЖЖННxxxx, ЖЖННх, ЖЖННхх, жЖЖННxxxx, хЖЖННххх, ЖЖННKK немесе үксас (мундагы KK – аптанын күнү билдиред, ал х белгиси – кез келген таңбаны билдиред). Өндүрүлгөн күнүн аныктау кезинде кийинчиден туундагын жагдайда Versuni Акпараттык Орталыгына забарласууңызды өтнөмиз. Осы кепилдик толук бирдейлендиру апараты бар, касиеткерлик қызметті жүзеге асырмен байланысты емес		

EAAC

Мультибышыргыч HD4713 220-240 V, 50-60 Hz 896-1067 W

Өндүрүүчү: ДАП Б. В., Туссенденлеп 4 а, 9206АД Драхен, Нидерланды
Импорттоочу: кошумча маалымат алуу үчүн тиркемени караңыз.

1 кластгаы жабык Үй тиричилигине керектөө үчүн Кытайга жасалган Сактоо шарты, иштетүү Температура 0 °C - 35 °C Тийиштүү нымдуулугу 20 % - 75 % Атмосфералык басым 85 - 109 КPa

Тоцикий

1 Мухим

Пеш аз истифода бурдани Чандпаз ин дастурамали истифодабарандаро бодиккал хонед ва барои истинод дар оянда захира кунед.

Хатар

- Дастгоҳ набояд ба об фурӯ бурда шавад.

Огоҳи

- Ин дастгохро набояд аз тарафи кӯдакони аз 0 то 8-сола истифода бурда шавад.
- Ин дастгоҳ метавонад аз ҷониби кӯдакони аз 8 сола боло истифода бурда шавад, агар онҳо пайваста зери назорат бошанд ва ба онҳо назорат ё дастур оид ба истифодаи дастгоҳ ба таври бехатар дода шуда бошад ва хатарҳои ба миён омада фаҳмонда шавад.
- Ин дастгоҳ метавонад аз ҷониби шахони дорони қобилияти ҷисмонӣ, ҳасосӣ ё ақлий ё тарбияӣ кофӣ ва дошиш нарошта истифода бурда шавад, агар ба онҳо назорат ё дастур оид ба истифодаи бехатарии дастгоҳ дода шуда бошад ва онҳо хатарҳои марбутор фаҳманд.
- Дастгоҳ ва сими онро аз дастгоҳи кӯдакони то 8-сола нигоҳ дошед.
- Кӯдакони набояд тозаӣ ва нигоҳубиноро анҷом диқанд, агар онҳо аз 8-сола калонтар бошанд ва аз ҷониби калонсолон назорат карда нашаванд.
- Кӯдакони набояд бо асбоб бозӣ кунанд.
- Ин дастгоҳ бояд дар ҳолати гуармо бо дастақҳо (агар бошад) насб карда шавад, то ректани моеъҳои гуармо пешгирӣ кунад.
- Ин дастгоҳ барои истифода дар хона ва барномаҳои шабеҳ пешбинӣ шудааст, ба монанди:

- Ҷойҳои ошхона қорمانдон дар мағозаҳо, офисҳо ва дигар муҳитҳои қорӣ.
- Ҳангоҳи ферма;
- Аз ҷониби мизсон дар меҳмонхонаҳо, мотелҳо ва дигар муҳитҳои намуни истиқоматӣ;
- Муҳити навъи хоб ва наҳорӣ.
- Агар маҷмуи сими барқӣ хароб шуда бошад, он бояд бо сими аз истеҳсолкунанда дастрашуда иваз карда шавад.
- Таъхиқотро бо истифода аз вақтсанҷи беруна ё системаи алоҳидаи идоракунӣ дурдаст пешбинӣ нашудааст.
- Пеш аз воқс кардани он, санҷед, ки оё шишдати дар дастгоҳ нишондодашуда ба шиддати барқии маҳаллии мувофиқ аст ё не.
- Нагузаред, ки сими барқӣ дар қанори миз ё болои мизи қорӣ, ки дар болои он дастгоҳ ҷойгир аст, сохобун шавад.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки пеш аз васл кардани васлаки барқ ба унсурӣ гармигарии қорӣ, берун деги дохилӣ тоза ва хуш аст.
- Дастгохро бо дастҳои тар васл нақунед ё ягон тугмаи панели идоракуниро паҳш нақунед.
- ОГОҶИ: Боварӣ ҳосил намоед, ки ба пайвасткунии барқ об ректа нашавад, то хатарӣ эҳтимолиро пешгирӣ кунед.
- ОГОҶИ: Ҷамеа дастурро иҷро намоед ва дастгохро дуруст истифода баред, то осеби эҳтимолиро пешгирӣ кунед.
- Мувофиқи дастурҳои ин дастури қорбар, барои тоза кардани сатҳи дастгоҳ, аз хӯрок аз матои мулоим ва намоиқ мулоим баред ва Боварӣ ҳосил кунед, ки ҳама партовҳои ниҳон ба дастгоҳ часпидашударо тоза карда шудаид.
- Ҳангоми истифодаи сими барқро дар зери дастгоҳ нагузаред.
- Ҳангоми насб кардани сабади бугӣ ба девори паҳлӯи деги дарунӣ даст нарасонед, вагарна аз сабаби ҳарорати баланд он метавонад деформатсия шавад.

Огоҳи

- ОГОҶИ: Сатҳи унсурӣ гармидиҳӣ пас аз истифода ба гармии боқимонда дучор мешавад.
- Ҳеҷ гоҳ лавозимот ё қисмҳои дигар истеҳсолкунандагиро, ки Philips тавсия накардааст, истифода набаред. Агар шумо чунин лавозимот ё қисмҳоро истифода баред, кафолати шумо бэътибор мешавад.
- Дастгохро ба ҳарорати баланд нагузаред ва ба болои ошандон ё печи қорӣ, ки онро нагузаред.
- Дастгохро ба нури бевоситаи офтоб нагузаред.
- Дастгохро дар сатҳи устувор, ӯфтоб ва ҳамвор ҷойгир кунед.
- Пеш аз он ки сими барқро ба васлаки барқ гузаред ва онро фурузон кунед, ҷамеа деги дохилро ба дастгоҳ гузаред.
- Барои пухтани биринҷ деги даруниро мустақиман болои оташи дастгоҳ нагузаред.
- Агар дег деформатсия шуда бошад, деги даруниро истифода набаред.
- Ҳангоми қор кардани дастгоҳ сатҳи дастраст метавонад гарм шавад. Ҳангоми даст расондан ба дастгоҳ мақсуסי эҳтиёт шавад.
- Эҳтиёт бошед, ки ҳангоми пухтупаз аз ҷойи бугӣ деги ҳангоми кушодани сарпӯш аз дастгоҳ буги гарм мебарояд. Барои пешгирӣ кардани буги дастгоҳ ва рӯйро аз дастгоҳ, дур нигоҳ дошед.
- Ҳангоми қор кардан дастгохро набардоред ва ба ҷойи дигар нагузаред.
- Аз сатҳи ҳадди ниҳони об, ки дар зарфи дарунӣ нишон дода шудааст, нагузаред, то ректа шудани об, ки метавонад хатарӣ эҳтимолиро ба бор орад, пешгирӣ шавад.
- Ҳангоми пухтупаз, гарм нигоҳ доштан ё гарм кардани биринҷ асбобҳои пухтупазро ба дохили дег нагузаред.
- Тањо асбобҳои пухтупази таъминшударо истифода баред. Истифодаи асбобҳои терео пешгирӣ кунед.
- Барои пешгирӣ кардани ҳарошидан тавсия дода мешавад, ки мақсулотҳои қарчиг ва моллюскоҳо доштаро напазед. Пеш аз пухтан пухтоси сахро қорич кунед.
- Ба бугбарор ашёи оҳанӣ ё модаҳои бегонаро нагузаред.
- Ба зарф модади магнитӣ нагузаред. Дар наздикии модади магнитӣ дастгоҳро истифода набаред.
- Ҷамеа пеш аз тоза кардан ё аз ақ қой ба ҷойи дигар гузаронидани дастгоҳ, хунук шудани онро интизор шавед.
- Ҷамеа баъди истифода бурдан дастгохро тоза кунед. Дастгохро дар мешинаи зарфишӯй тоза нақунед.
- Агар дастгоҳ ба мӯдатати тӯлонӣ истифода нашавад, ҷамеа онро аз барқ ҷудо кунед.
- Агар дастгоҳ нодуруст ё бо максдҳои касбӣ ё ним касбӣ истифода шавад ё агар он мувофиқ дастсруҳи ин дастури қорбар истифода нашавад, кафолат бэътибор мешавад ва Philips масъулиятро барои ҳамаи зарари расонидашударо рад мекунад.

Майдонҳои электромагнитӣ (EMF)

Ин дастгоҳ бо стандартҳо ва қоидаҳо амалкунанда оид ба таъсири майдонҳои электромагнитӣ мувофиқат мекунад.

2 Чандпаз шумо

Шуморо бо харидатон таъриқ намуда ба Philips шу омадед мегуем! Барои муаррифи истифода бурдан аз дастрике, ки Philips пешинҳод мекунад, маълумоти худро дар он сабти ном кунед **www.philips.com/welcome**.

3 Дар қуттӣ ҳи аст (рас. 1)

Возиди асосии Чандпаз	Косии андозагирӣ
Биринҷ ва шўрбо 2 дар 1 қошқ.	Сими барқ
Сабади бугӣ	Дастури қорбар
Китоби дастурҳо	Корти кафолат

4 Шарҳи умумӣ (рас. 2)

① Сарпӯши боло	⑥ Васлаки барқ
② Сарпӯши дарунии ҷудошаванда	⑦ Тугмаи озодкунии сарпӯш
③ Деги дохилӣ	⑧ Ҷойи бугбарор
④ Нишондиҳандаҳои сатҳи об	⑨ Сарпӯш барои баромади буг
⑤ Сафҳаи идоракунӣ	⑩ Клапани бугӣ

Тавсиди назорат (рас. 3)

①1	Тугмаи пухтупазӣ ғӯшти дампаз	①⑨	Намоиши қор
①②	Тугмаи дам дода паоздан Пухтупази оҳиста	②⑩	Тугмаи интиҳоби меню
①③	Тугмаи гарм нигоҳ доштан/Бекор кардан	②⑪	Тугмаи гармкунӣ
①④	Тугмаи пухтупази бугӣ	②⑫	Тугмаи интиҳоби вақти пухтупаз/Таъхири оғоз/харорат
①⑤	Тугмаи дам дода паоздан ё пухтупази оҳиста Баланд	②⑬	Тугмаи тасдиқ кардан
①⑥	Тугмаи синга пухтан	②⑭	Тугмаи Saute
①⑦	Нишондиҳандаи вақтсанҷ	②⑮	Тугмаи интиҳоби меню
①⑧	Нишондиҳандаи оғози таъхир		

Барномаи пухтупаз

Функсияи пухтупаз	Функсияи идоватии пухтупаз	Вақтипешфарзии пухтупаз	Вақти танзимшавандаи пухтупаз
	Гӯшти гов (🍖)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	60 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
Дам карда пухтан 🍲	Гӯшти хук (🍖)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Гӯшти ғӯсфанд (🍖)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Мақсулотӣ баҳрӣ (🐟)	25 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Дастӣ (👉)	30 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Гӯшти гов (🍖)	60 дақиқа	5-120 дақиқа
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	50 дақиқа	5-120 дақиқа
Пухтупази бугӣ 🍲	Гӯшти хук (🍖)	30 дақиқа	5-120 дақиқа
	Гӯшти ғӯсфанд (🍖)	40 дақиқа	5-120 дақиқа
	Мақсулотӣ баҳрӣ (🐟)	20 дақиқа	5-120 дақиқа
	Дастӣ (👉)	25 дақиқа	5-120 дақиқа
	Гӯшти гов (🍖)	12 соат	1-15 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	10 соат	1-15 соат
Пухтани оҳиста Паст 🍲	Гӯшти хук (🍖)	10 соат	1-15 соат
	Гӯшти ғӯсфанд (🍖)	10 соат	1-15 соат
	Мақсулотӣ баҳрӣ (🐟)	8 соат	1-15 соат
	Дастӣ (👉)	2 соат	1-15 соат
	Гӯшти гов (🍖)	6 соат	1-15 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	4 соат	1-15 соат
Пухтани оҳиста Баланд 🍲	Гӯшти хук (🍖)	4 соат	1-15 соат
	Гӯшти ғӯсфанд (🍖)	4 соат	1-15 соат
	Мақсулотӣ баҳрӣ (🐟)	2 соат	1-15 соат
	Дастӣ (👉)	2 соат	1-15 соат
	Гӯшти гов (🍖)	50 дақиқа	10-120 дақиқа
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	30 дақиқа	10-120 дақиқа
Пухтупази синга 🍲	Гӯшти ғӯсфанд (🍖)	50 дақиқа	10-120 дақиқа
	Мақсулотӣ баҳрӣ (🐟)	20 дақиқа	10-120 дақиқа
	Дастӣ (👉)	20 дақиқа	10-120 дақиқа

Биринҷ 🍲	45 дақиқа	ДН
Шўрбо 🍲	90 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
Шўла 🍲	25 дақиқа	10 дақиқа-2 соат
Лубӣё 🍲	80 дақиқа	1-2 соат
Ролҳои қарам 🍲	50 дақиқа	20-59 дақиқа
Йогурт 🍲	8 соат	6-12 соат
Бирён қардан бо тарзи мақсус 🍲	30 дақиқа	10-59 дақиқа
Аз нав гарм кардан 🍲	25 дақиқа	5-59 дақиқа
Гарм нигоҳ доштан 🍲	24 соат	ДН

5 Истифодаи Чандпаз

Пеш аз истифодаи аввал

- Ҷама лавозимотро аз деги дарунӣ бароред. Маводан ёстастабанди деги дохилро қорич кунед.
- Пеш аз истифодабарӣ аввал, обро ҷишонед ва Чандпазро тоза кунед.
- Қисмҳоро пеш аз бори аввал истифода кардан, бодикат тоза кунед (ингаред ба боби "Тозакунии ва нигоҳубин").

Шарҳ

- Боварӣ ҳосил кунед, ки пеш аз оғози истифодаи Чандпаз ҳама қисмҳои он пураа хуш шудаид.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки берунӣ дохилӣ хушк ва тоза аст ва дар дохили дастгоҳ ашёи бегона мавҷд нест.

Омодагиҳо пеш аз пухтан

Огоҳи

- Боварӣ ҳосил кунед, ки сарпӯши дарунии ҷудошаванда дуруст насб карда шудааст.

Шарҳ

- Деги даруниро бо гизо ва моёи на камтар аз нишондоҳҳои сатҳи об, ё эътидор аз ҳадди нишондиҳандаҳои сатҳи об, пур кунед.
- Барои пухтани биринҷ, нишондоҳҳои сатҳи обро дар дохили деги дохилӣ рӯяв кунед. Шумо ҷамеа метавонед сатҳи обро барои намуҳуду гуногуни гарми мувофиқи ҳошии худ танзим кунед. Аз ҳадди ниҳоние, ки дар дарунӣ деги дохилӣ нишон дода шудааст, нагузаред.
- Пас аз оғози раванди пухтупаз, шумо метавонед тугмаи 🍲/👉 ро паҳш кунед то қори ҷориро қатъ кунед ва дастгоҳ ба ҳолати интиҳоби меню мегузарад.

Пеш аз пухтан бо Чандпаз омодагии зеринро иҷро кунед:

- Барои кушодани Чандпаз тугмаи озодкунии сарпӯшро паҳш кунед (рас. 4).
- Деги даруниро аз печи мултифункционалӣ қорич кунед (рас. 5).
- Мақсулотҳои пешакӣ шусташударо ба деги дарунӣ гузаред, берун ва поёни дегро бо матои мулоим хуш кунед, сипас онро боз ба печи мултифункционалӣ гузаред (рас. 6).
- Сарпӯшро пӯшед.
- Сими барқро ба васлаки барқ гузаред (рас. 7).

Шарҳ

- Боварӣ ҳосил кунед, ки дарунӣ дег хушк ва тоза аст ва дар унсурӣ гармидиҳӣ ашёи бегона мавҷд нест.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки деги дарунӣ бо унсурӣ гармидиҳӣ васл карда шудааст.

Дам карда пухтан/Пухтупази бугӣ/Пухтупази оҳиста/ Синга пухтан

5 функсияҳои пухтупаз мавҷд ҳастанд: **Дам дода паоздан** **Пухтупази бугӣ**, **Пухтупази оҳиста Паст** **👉**, **Пухтупази оҳиста Баланд** **👉** ва **Синга пухтан** **🍲**. Ҳар яки онҳо ё зерменои дастрасдоранд. Дар бори доридан вақти пухтупаз ба боби "Барномаи пухтупаз" муҷоратӣ кунед.

- Қадамҳои "Омодагиҳо пеш аз пухтан" -ро иҷро кунед.
- Барои интиҳоби менюи пухтупаз ике аз тугмаҳоро 🍲/👉/🍲/👉/🍲/👉 тақордан паҳш кунед (рас. 8).
- Нишондиҳандаи интиҳобкардан функцияи пухтупаз фурузон мешавад, вақти пешфарз дар экран намоиш дода мешавад.
- Барои тасдиқ кардани оғози қори Чандпаз дар ҳолати интиҳобшуда **✓** ро паҳш намоед.
- Вақте ки пухтупаз ба охиρ мeрасад, шумо 4 ситналро мeшавнаед ва қароғи функцияи пухтупаз хомиш мешавад.
 - Дар оби гарм кардан ба ҳолати гарм нигоҳ доштан мегузарад.
 - Нишондиҳандаи гарм нигоҳ доштан равшан мешавад.

Шарҳ

- Пас аз оғози раванди пухтупаз, шумо метавонед тугмаи 🍲/👉 ро паҳш кунед то қори ҷориро қатъ кунед ва дастгоҳ ба ҳолати интиҳоби меню мегузарад.

Биринҷ/Шўрбо/Шўла/Лубӣё/Ролҳои қарам /Йогурт

- Қадамҳои "Омодагиҳо пеш аз пухтан" -ро иҷро кунед.
- Барои интиҳоби функцияи пухтупаз лозима **🍲** ё **👉** ро паҳш кунед (рас. 9).
- Нишондиҳандаи интиҳобкардан функцияи пухтупаз фурузон мешавад, вақти пешфарз дар экран намоиш дода мешавад.
- Барои тасдиқ кардани оғ

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Ikki pitinni dasynni arassa we gurdydygna, gyzdrynyj elementni üstünde del zatlary yökdüygna göz yetirñ. Ikki pitinni gyzygyj element bilen talabalalyk galtsayandygna göz yetirñ.

Gaynatmak/**Buglamak**/**Hajal bişirmek**/**Peçde bişirmek**

5 sany nahar bişirish funksiyasy bar:
Gaynatmak
☰
Buglamak
☰
Hajal bişirmek
☰
Peçde bişirmek
☰
Yokary bişirmek
☰
Peçde bişirmek
☰
Olaryñ her birinde 6 tabyn menyü bar:
Nahar bişirmegni wagt aralyklarnyñ görmek üçin "Nahar bişirish programmasy" bölümine sereñ.

- "Bişirmezden ozal tayyarlyk işlerinde" bellenen geçilen işleri tertip boynucha yerine yetirñ.
- Nahar bişirme menulyarny saylamak üçin düvmelerin ☰/☰/☰/☰ birine gayta-gayta basyñ (Şekil 8).
- Saylanan funksiyanyñ görkezijisi yanyar, deslapdan düzülen nahar bişirish waqty ekranda görkezilyär.
- Tassylamak üçin ✓ basyñ, köpugurly nahar bişiriji saylanan iş tertibinde işläp başlar.
- Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini esidersiñiz we saylanan bişirish funksiyasnyñ çyrasy öçer.
- Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda 1yly saklays yagdaynda bolar.
 - Yly saklamak görkezijisi yanyar.

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Nahar bişirmäge başlanandan soñ şol wagtdakı işi yatrmak üçin ⏪ basyp bilersiñiz, onsoñ enjam menyü saylaw tertibine geçer.

Tüwi/Çorba/Şüle/Noyba/**Kelem dolama**/**Yogurt**

- "Bişirmezden ozal tayyarlyk işlerinde" bellenen geçilen işleri tertip boynucha yerine yetirñ.
- Ozünüze zerur bolan nahar bişirish funksiyasnyñ saylamak üçin ☰ ya-da ☰ basyñ (Şekil 9).
 - Saylanan funksiyanyñ görkezijisi yanyar, deslapdan düzülen nahar bişirish waqty ekranda görkezilyär.
- Tassylamak üçin ✓ basyñ, köpugurly nahar bişiriji saylanan iş tertibinde işläp başlar.
- Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini esidersiñiz we saylanan bişirish funksiyasnyñ çyrasy öçer.
- Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda 1yly saklays yagdaynda bolar.
 - Yly saklamak görkezijisi yanyar.

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Ikki pitinni içinde bellikli görkezilen dereje diñe görkeziji bolup hyzmat edyär. Siz elymdanda dane önümleriniñ dürli görnüşleri üçin we öz isleginize görä suwu derejisini sazlap bilärsiñiz. Suwu derejisini görkezijilere eyermek bilen bir hatarda, tüwi bişirmek üçin tüwiniñ we suwu mukdaryny 1:1 - 1:3 gatnaşkyda göşup bilersiñiz. Görkezilen gövürmeden ya-da suwuñ añyçak derejesinde artymaq guymañ, sebäbi şeye etmek enjamyñ çogdurmagyna sebäp bolup biler.

Batyrma

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Batyrma ☰ funksiyasnyñ ulanyan wagtygiz gapagy acyp goyuñ.

- "Bişirmezden ozal tayyarlyk işlerinde" bellenen geçilen işleri tertip boynucha yerine yetirñ.
- Batyrma funksiyasnyñ saylamak üçin ☰ basyñ (Şekil 10).
- Tassylamak üçin ✓ basyñ, köpugurly nahar bişiriji saylanan iş tertibinde işläp başlar.
- Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini esidersiñiz we saylanan bişirish funksiyasnyñ çyrasy öçer.
- Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda 1yly saklays yagdaynda bolar.
 - Yly saklamak görkezijisi yanyar.

Gaytadan gyzdirmek

- Sowan tagamy içki pitinni içinde yayradyñ we gyradeñ paylañ.
- Aşa gury bolmagnyñ öñüni almak üçin naharnyñ üstüne suw guyñ. Suwuñ mukdary azaygnyñ mukdarna başly bolup duryar.
- Yylatmak** funksiyasnyñ saylamak üçin ☰ basyñ (Şekil 11).
- Tassylamak üçin ✓ basyñ, köpugurly nahar bişiriji saylanan iş tertibinde işläp başlar.
- Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini esidersiñiz we saylanan bişirish funksiyasnyñ çyrasy öçer.
- Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda 1yly saklays yagdaynda bolar.
 - Yly saklamak görkezijisi yanyar.

Naharnyñ bişirilek temperaturasynyñ, bişirmegniñ wagtny we gjikdirip başlatmagy düzmek

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Diñe Peçde bişirmek ☰ we Batyrma ☰ funksiyalarnda temperaturany düzüp bolyar. Tüwi ☰ funksiyasynda naharnyñ bişirilek wagtny düzüp bolmayar. Añli nahar bişirish funksiyalary üçin gjikdirip başlatmagnyñ wagtny 1-24 soat arasynda düzüp bilersiñiz. Gjikdirip başlatmagnyñ wagty gutarçna nahar bişirmek tamamlanar. Eger sizñ deslapdan sazlan wagtyñz naharnyñ bişirilek wagtnynda has gysya bolsa, enjam nahar bişirmäge solbada başlayar.

Menyü saylayan wagtyñz naharnyñ bişirilek wagtny, temperaturasyny we gjikdirip başlatmagy düzüp bilersiñiz.
1 Zerur funksiyany saylanyşdan soñ naharnyñ bişirilek temperaturasyny saylamak üçin ☰ basyñ (Şekil 12).

- Temperatura görkezijisi ☰ ekranda görkezilyär.

2 Temperaturany düzmek üçin ☰ ya-da ☰ basyñ (Şekil 13). Ulanya boljak 4 dereje bar: 100°C, 120°C, 140°C we 160°C.

3 Naharnyñ bişirilek wagtny sazlamak üçin ☰ basyñ. Naharnyñ bişirilek wagtny düzmek üçin ☰ ya-da ☰ basyñ (Şekil 14).

- Taymer görkezijisi ☰ ekranda görkezilyär.

4 Gjikdirip başlatmagnyñ wagtny sazlamak üçin ☰ basyñ (Şekil 15), düzmek üçin ☰ ya-da ☰ basyñ

- Gjikdirip başlatmagnyñ görkezijisi ☰ ekranda görkezilyär.

5 Tassylamak üçin ✓ basyñ. Añlisi bir yerde gazan saylanan iş tertibinde işläp başlar.

6 Arassalamak we abatlamak

☰ Bellik
<ul style="list-style-type: none">Arassalamaga başlamazdan ozal köpugurly nahar bişirijiniñ dürtgüjini rozetkadan ayryñ. Arassalamazdan ozal köpugurly nahar bişirijiniñ yeterik derejede sowandygnyñ barlañ.

İçki gapak

- İçerki gapagy arassalamak maksady bilen yokary gapakdan ayrmak üçin ony dasary çekñ (Şekil 16).
- Gyzgyn suwa salyñ we sürtec bilen arassalañ.
- Köpugurly nahar bişiriji yelmeşip galan añli nahar galyndylarnyñ ayrlandygna doly göz yetirñ.
- İçerki gapagy yokarky gapaga gaytadan dakyñ.

Bug çkyan deşirgiñ gapagy

- İçki gapagy ayrmak üçin yokarda görkezilen ädimleri yerine yetirñ.
- Bug çkyan deşirgiñ gapagny içerki gapakdan ayryñ (Şekil 17).
- Bug çkyan deşirgiñ gapagnyñ tarhanan kyan suwa arassalañ (Şekil 18).

Hic hili ymit galyndynyñ galmandygna göz yetirñ. Arassalamak tamamlanandan soñ bug gutusny içki gapaga gaytadan dakyñ (Şekil 19).

İçki bölegi

Gapagyny we gabaranyñ içi:

- Cyly mata bilen süpürñ.
- Köpugurly nahar bişiriji yelmeşip galan añli nahar galyndylarnyñ ayrlandygna doly göz yetirñ.

Gyzdyryy element:

- Cyly mata bilen süpürñ.
- Nahar galyndylarny cyly mata bilen ayryñ.

Daşky bölegi

Gapagyñ üsti bilen gabaranyñ day:

- Säbyn suwy bilen cyglanan mata bilen süpürñ.
- Dolanddyş panelini arassalamak üçin diñe yumsak we gury mata ulanyñ.
- Dolanddyş paneliniñ töweregindäki añli nahar galyndylarnyñ ayrlandygnyñ barlañ.

Aksesuarlar

Çöly we içki piti:

- Gyzgyn suwa salyñ we sürtec bilen arassalañ.

7 Gaytadan işlemek

Bu nşan enjamy adaty öy hojalygy zibilleri bilen bilelikde zibile zyñmak bolmayandygny añladyar (2012/19/EU)

Elektrikli we elektron önümleri ayraty ygnamak boynça öz yurduryñyñ düzgulerini bergeydir. Dogry görside zibile zyñmaklyk daşky gurşawa we adamyñ saglygna yaramaz täsir yetiriyän netijelerini öñüni almaga yardam beryar.

8 Kepillik we goldaw

Versuni bu mahsulta satın alqıdan sonra iki il zamanat taqdim edir. Sahv istifada ya za zail tekniki bulgu matkasinda qusur yaransa, bu zamanat etbari deyil. Bizim zamanatniñ qanuna uygun olamañ istihakı kimi huquqlarnizza tasi gostamirñ. Daha atrafi malumat ala etmak we ya zamanata bagli muraciat etmak üçin **www.philips.com/support** saytna daxil olun.

9 Tehniki häsiyetnama

Model belgisi	HD4713
Nominal k uw wat giri şi	896-1067W
Nominal k uw watlygy	5.0L
Tüwi sy g ymy	1.8L

10 Näsazlyklary anyklamak we çözmek

Eger-de siz köpugurly nahar bişirijini ulanyan mahalyñyz näsazlyklar yüze çyksa, tehniki hyzmat üçin yüz tutmazdan ozal su aşakdakylar barlañ: Eger-de näsazlygy çözüp bilmediñ bolsayñy, yurdulyzdyk Philips Müşerderili bilen işlemek boynça merkeze yüz tutun.

Näsazlyk	Çözüt
	Birikmede mesele bar. Elektrik kabeliñ köpugurly nahar bişiriji talabal alyk birikidilendigi ni barla ñ, dü rtgüjü ni rozetka berik dak ylandyg ny barla ñ.
Dü v m añiñ y üzü ndäki çyra ö çenok.	Cy ralarda kem çil ik bar. Enjam y öz Philips diler li ñiz ya-da Philips yet ty ar ly hyzmat ö z merke z e äki d ñ.
Tüwi bişenok.	Yeterik muk dar da su w yok. İçki pitin ni iç indäki ölçe ge görä su w g u y ñ. Köpugurly nahar bişirijini isletmezden ozal gy zd yg ny element i üstünde, içki pitin ni dasy nda hiç hili del nars añiñ yokdug na göz yetir ñ.
Tüwi aşa gury we gowy biş m ändir.	Tü wä has köpräk su w g u y ñ, has köpräk wa g t sakla p bişir ñ. Siz başlat mak dü vmesine basmazdan ozal 1 yly saklamak dü vmesine basan bolup bilersi ñiz. Şey le y agda da köpugurly nahar bişiriji bişir me tamamlanandan soñ a ty yaçda işle yiş dü z gü nie ge çer yär. Temperatur any dolandy ry şda kem çil ik bar. Enjam y öz Philips diler li ñiz ya-da Philips yet ty ar ly hyzmat ö z merke z e äki d ñ.
Köpugurly nahar bişiriji awtomatik us ulda 1 yly sakla y s y agda y na ge çme yär.	Temperatur any dolandy ry şda kem çil ik bar. Enjam y öz Philips diler li ñiz ya-da Philips yet ty ar ly hyzmat ö z merke z e äki d ñ.
Tüwini dü ybi iş ly nd y ñ.	Tüwini talabal alyk y u wmansy ñy z. Tüwini su wy dury a kça nc ya y u w ñ.
Köpugurly nahar bişir iden bişir ish wa g t ny nda su w de kul yar.	İçki pitin ni iç indäki ölçe ge görkezilen dere ji çeni su g u yandyg ny zy, onuñ ulan yan tüwiniñ bul gur sanya de ñ g ely ändigini any kla ñ.
Tüwiniñ bişir il en der soñ erbet y üz ü.	İçki pitin ni yu wuy serid e we 1 yly su w bilen yu w ñ. Bişir iden soñ, bug çky an de şir gi, gapagy, içki gapagy ny we içki pitin ni bir kims e arassalandyg ny za göz yetir ñ.

O'zbek

1 Muhim

Multivarkadan foydalanishdan oldin foydalanuvchi qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing va keyinchalik ma'lumot uchun saqlab qo'ying.

Xavf

- Jihoz suvga tushirilmagligi kerak.

Ogohlantirish

- Jihoz 0-8 yoshdagi bolalar tomonidan ishlatilmagligi kerak.
- Bu jihozdan xavfsiz foydalanish bo'yicha ko'rsatma berilgan yoki xavfsiz foydalanish uchun kuzatuv ostida bo'lsa va unga bog'liq xatarlardan xabardor bo'lsa, 8 yosh va undan katta yoshdagilar ham foydalanishi mumkin.
- Bu jihozdan xavfsiz foydalanish bo'yicha ko'rsatma berilgan yoki xavfsiz foydalanish uchun kuzatuv ostida bo'lsa va unga bog'liq xatarlardan xabardor bo'lsa, jismoniy, sezgi yoki ruhiy qobiliyati cheklangan yoki tajribasiz va tushunchaga ega bo'lmagan odamlar ham foydalanishi mumkin.
- Jihoz va uning shnurini 8 va undan kichik yoshdagilar yeta olmaydigan joyda saqlang.
- Tozalash va foydalanuvchi texnik xizmatlarni bolalar 8 yoshdan oshmaguncha va kuzatuv ostida bo'lmaguncha amalga oshirilmagligi kerak.
- Bolalar jihoz bilan o'yinashga yo'l qo'ymang.
- Issiq suyuqlikni to'kilishning oldini olish uchun bu jihoz dastlari (agar bo'lsa) bilan barqaror joyga joylashtirilishi kerak.

- Bu jihoz maishiy va boshqa quyidagi maqsadlarda ishlatishga mo'ljallangan:
 - Do'konlar, ofislar va boshqa ish sharoitlaridagi oshxonada xodimlar;
 - Fermalar;
 - Mehmonxona, tunash joylari va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;

- Yotoq va nonushta turidagi joylar.
- Agar quvvat shnuri shikastlangan bo'lsa, ishlab chiqaruvchida mavjud shnur to'plami bilan almashtirilishi kerak.
- Jihoz tashqi taymer yoki alohida masofadan boshqariladigan tizim sifatida foydalanishga mo'ljallanmagan.
- Jihozni ulashdan oldin unda ko'rsatilgan kuchlanishi mahalliy tarmoq kuchlanishiga mos kelishini tekshiring.
- Jihozni ishlatilayotgan stolning qirasi yoki ishlash joyida quvvat shnuri osilib turmasin.

- Isitish elementi va ichki idishning tashqarisni tozalagi va vilkani quvvat rozetkasiga ulashdan oldin uning quruqligini tekshiring.
- Jihozni nam qo'llangizda biliz rozetkaga ulamag yoki boshqaruv panelidagi tugmalarni bosmang.
- OGHOHLANTIRISH: Potensial shikastlanishning oldini olish uchun quvvat konnektoriga suv tushishidan ehtiyot bo'ling.
- OGHOHLANTIRISH: Potensial shikastlanishning oldini olish uchun ko'rsatmalarga amal qiling va jihozdan to'g'ri foydalaning.
- Bu foydalanuvchi qo'llanmasidagi ko'rsatmalarga muvofiq ovqatga tegadigan sirtlarni tozalash uchun yumshoq nam matodan foydalaning va jihozda qolib ketgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
- Ishlatayotganda elektr shnurini jihoz ostiga qo'ymang.
- Bug'lash savatini qo'yayotganda, ichki idishning yuqoridagiga tegmang, aks holda u yuqori haroratni tufayli deformatsiyaga uchrashi mumkin.

Diqqat

- DIQQAT: Isitish elementining yuzasida u ishlatilgandan keyin issiqlik qolgan bo'lishi mumkin.
- Boshqa ishlab chiqaruvchilarning Philips tomonidan tavsiya etilmagan aksessuarlari yoki ehtiyot qismlarini ishlatmang. Agar bunday aksessuarlar yoki ehtiyot qismlaridan foydalanilsa, kafolat bekor qilindi.
- Jihozni yuqori haroratda qoldirmang yoki ishlab turgan yoki hali nam issiq bo'lgan plita yoki pechkaga qo'ymang.
- Jihozni quyosh nuri bevosita tushadigan joyda qoldirmang.
- Jihozni barqaror, gorizontal va tekis joyga qo'ying.
- Vilkani rozetkaga ulashdan oldin ichki idishni jihatiga joylang va uni yoqing.
- Guruch pishirish uchun ichki idishni ochiq olavga qo'ymang.
- Agar shakli o'zgaragan bo'lsa, ichki idishdan foydalanmang.
- Jihoz ishlayotganda barcha qismlari qizib ketishi mumkin. Jihozga tegayotganda juda ehtiyotkor bo'ling.
- Pishirish vaqtida bug' klapani yoki jihoz poqoqgini ochganda chiqadigan issiq bug'dan ehtiyot bo'ling. Bug'dan saqlanish uchun qo'li va yuzlaringizni jihozdan chetda tuting.
- Ishlayotganda jihozni ko'tarmang va ko'chirmang.
- Potential xavf yuzaga kelishi mumkin bo'lgan oqimning oldini olish uchun ichki idishda ko'rsatilgan maksimal suv darajasidan oshirmang.
- Pishirish, iliq saqlash yoki guruchni qayta qizdirishda oshxona anjomlarini idishning ichiga qo'ymang.

- Faqat belgilangan oshxona anjomlaridan foydalaning. O'tkir anjomlaridan foydalanmang.

- Qirilib qolmasligi uchun qisqichbaqasimonlar va mollusklarni pishirish tavsiya etilmaydi. Pishirishdan oldin qattiq po'stirlarni olib tashlang.
- Bug' teshigiga metall obyektlar yoki begona jismlarni qo'ymang.
- Magnit jismlarni poqqoqqa qo'ymang. Jihozni magnit jismlar yaqinida ishlatmang.
- Jihozni tozalash yoki ko'chirishgizdan oldin uring sovishini kuting.
- Multivarkani ishlatgandan keyin doim tarmoqdan uzing. Jihozni idish yuvish mashinasida tozalamang.
- Uzoq vaqt ishlatisilmasa, jihozni rozetkadan uzib qo'ying.
- Agar jihozdan noto'g'ri foydalanilsa yoki professional yoki yarim professional maqsadlarda ishlatilsa yoki ushbu foydalanuvchi qo'llanmasingiz ko'rsatmalarga muvofiq ishlatilmasa, kafolat bekor qilindi va Philips har qanday shikastlanishiga nisbatan majburiyatini tan olmaydi.

Elektromagnit maydonlar (EMF)

Bu jihoz elektromagnit maydonlarning ta'siri bo'yicha amaldagi standart va me'yorlarga javob beradi.