



HD4749

EN User manual	LV Lietotāja rokgrāmata
BG Ръководство за потребителя	PL Instrukcja obsługi
CS Příručka pro uživatele	RO Manual de utilizare
ET Kasutusjuhend	RU Руководство пользователя
HR Konznički priručnik	SK Príručka užívateľa
HU Felhasználi kézikönyv	SL Uporabniški priročnik
LT Vartotojo vadovas	SR Konznički priručnik

PHILIPS



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

HD4749_UK_EU_v2.0_151215



English

1 Your multicooker

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

2 What's in the box

① Multicooker main unit	⑥ Measuring cup
② Power cord	⑦ User manual
③ Steam basket	⑧ Recipe booklet
④ Rice spatula	⑨ Warranty card
⑤ Soup ladle	⑩ Safety leaflet

3 Overview

Product overview

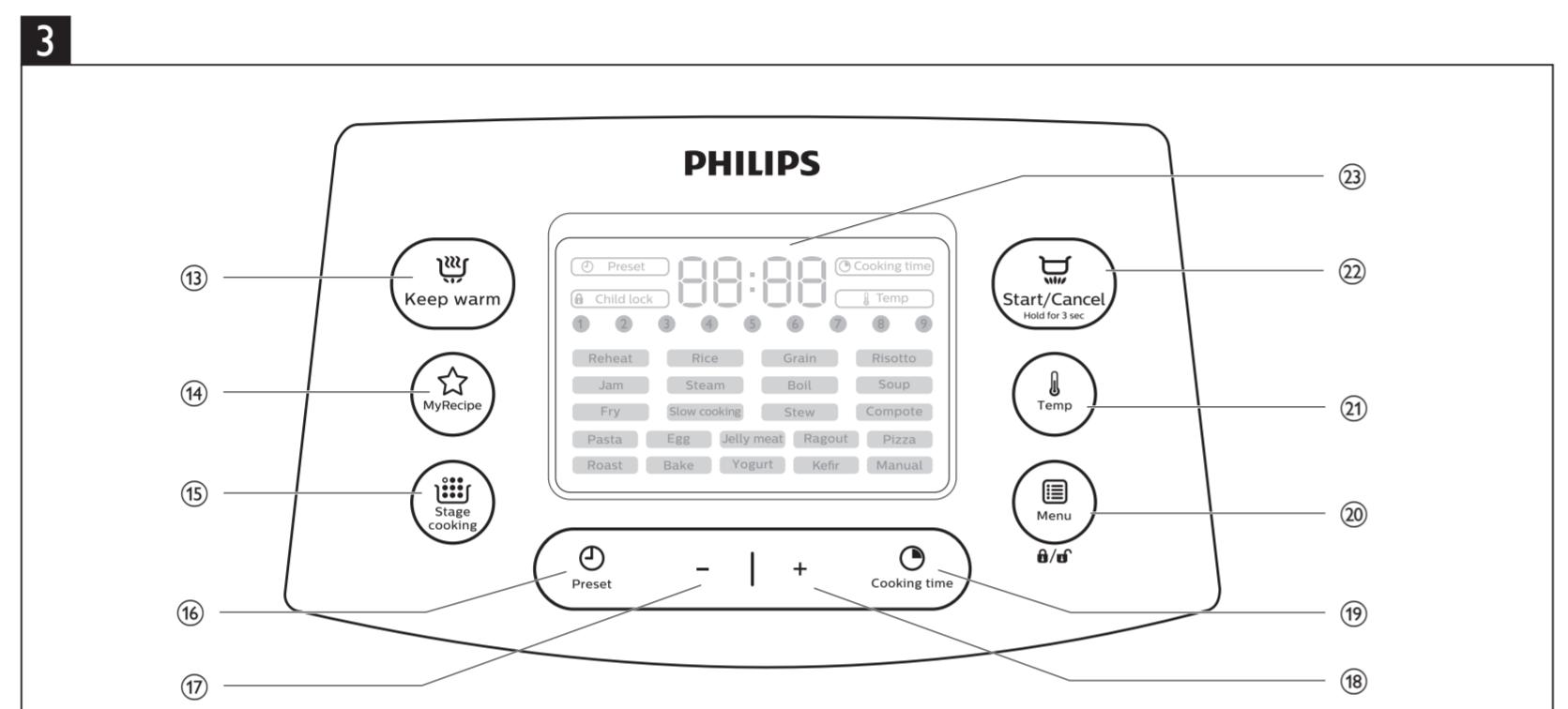
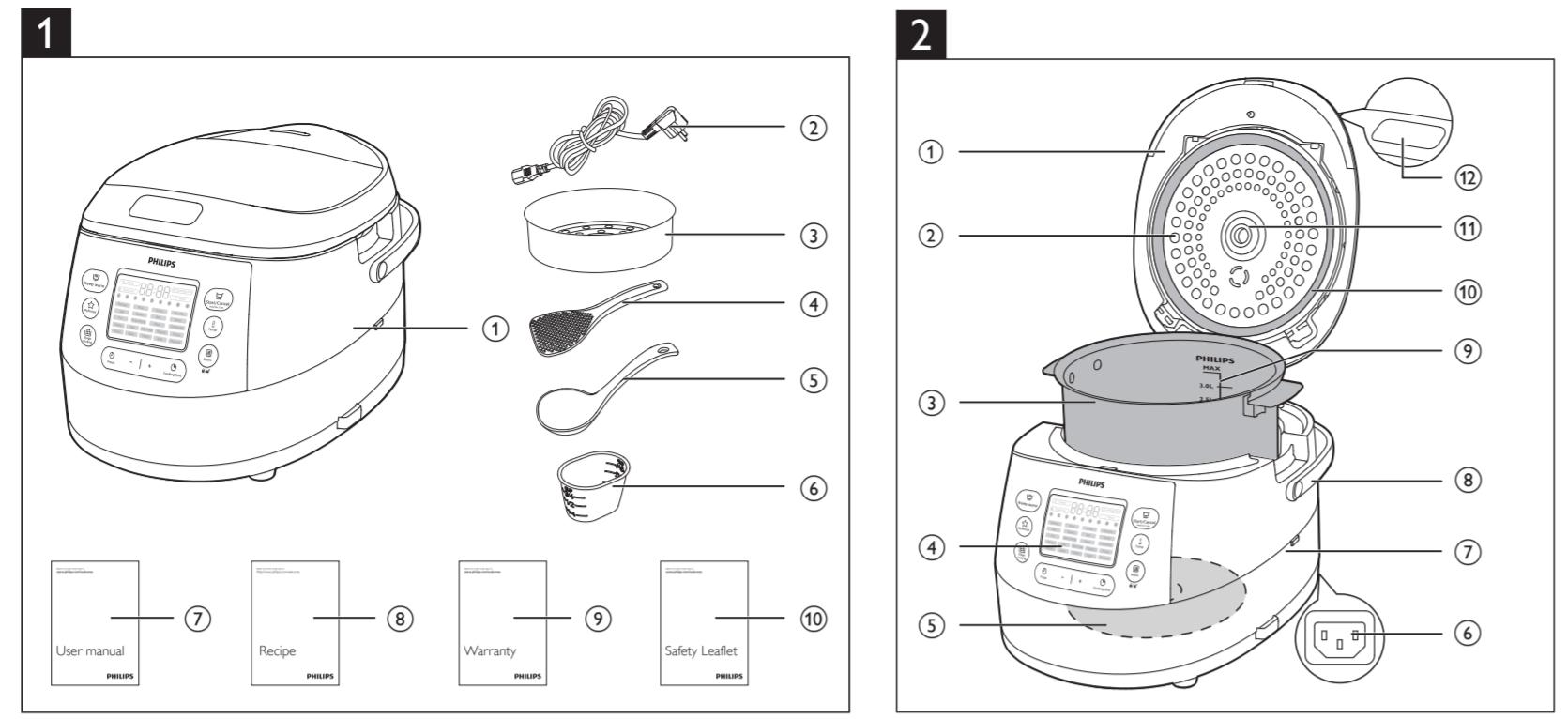
① Top lid	⑦ Main unit
② Detachable inner lid	⑧ Cooker handle
③ Inner pot	⑨ Water level indications
④ Control panel	⑩ Sealing ring
⑤ Heating element	⑪ Detachable steam vent cap
⑥ Power socket	⑫ Lid release button

Controls overview

⑬ Keep-warm button	⑯ Cooking time button
⑭ My Recipe button	⑰ Menu/Child lock button
⑮ Stage cooking button	⑱ Temperature button
⑯ Preset time button	⑲ Start/Cancel button
⑰ Decrease button	⑳ Display screen
⑱ Increase button	⑻

Menus overview

Menus	Default cooking time	Cooking time regulating range
Reheat (Reheat)	/	85°C /
Rice (Rice)	30-40 min	/
Grain (Grain)	30-40 min	/
Risotto (Risotto)	35 min	/
Jam (Jam)	10 min	5 min - 2 hr
Steam (Steam)	20 min	5 min - 2 hr
Boil (Boil)	20 min	5 min - 2 hr
Soup (Soup)	1 hr	20 min-4 hr
Fry (Fry)	15 min	5-60 min
Slow cooking (Slow cooking)	5 hr	1-15 hr
Stew (Stew)	1 hr	20 min - 10 hr
Compte (Compte)	10 min	5-40 min
Pasta (Pasta)	4 min	1-15 min
Egg (Egg)	4 min	1-15 min
Jelly meat (Jelly meat)	6 hr	4-10 hr
Ragout (Ragout)	2 hr	20 min - 10 hr
Pizza (Pizza)	35 min	10-60 min
Roast (Roast)	1 hr	/
Bake (Bake)	45 min	20 min - 2 hr
Yogurt (Yogurt)	8 hr	6-12 hr
Kefir (Kefir)	8 hr	6-12 hr
Manual (Manual)	2 hr	5 min - 10 hr
Stage cooking (Stage cooking)	5 min	5 min - 15 hr



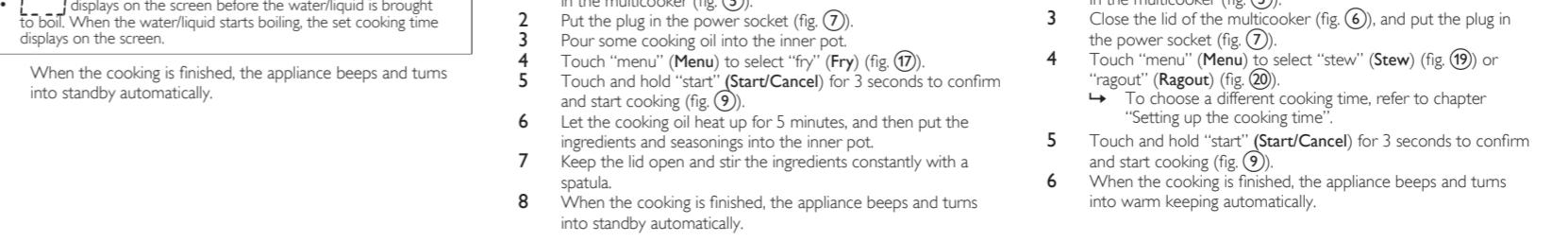
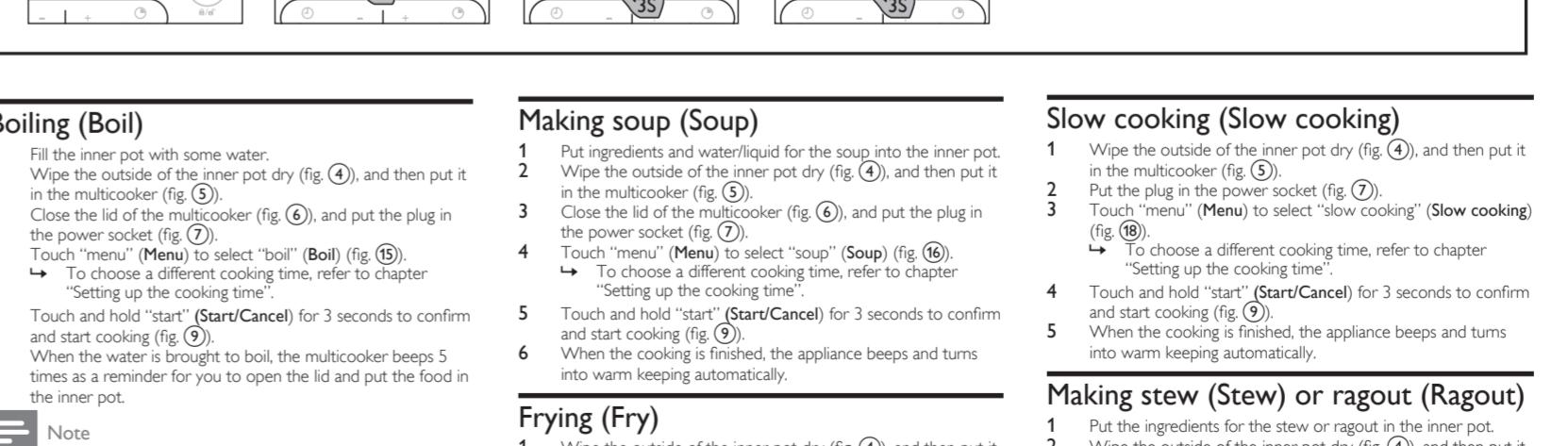
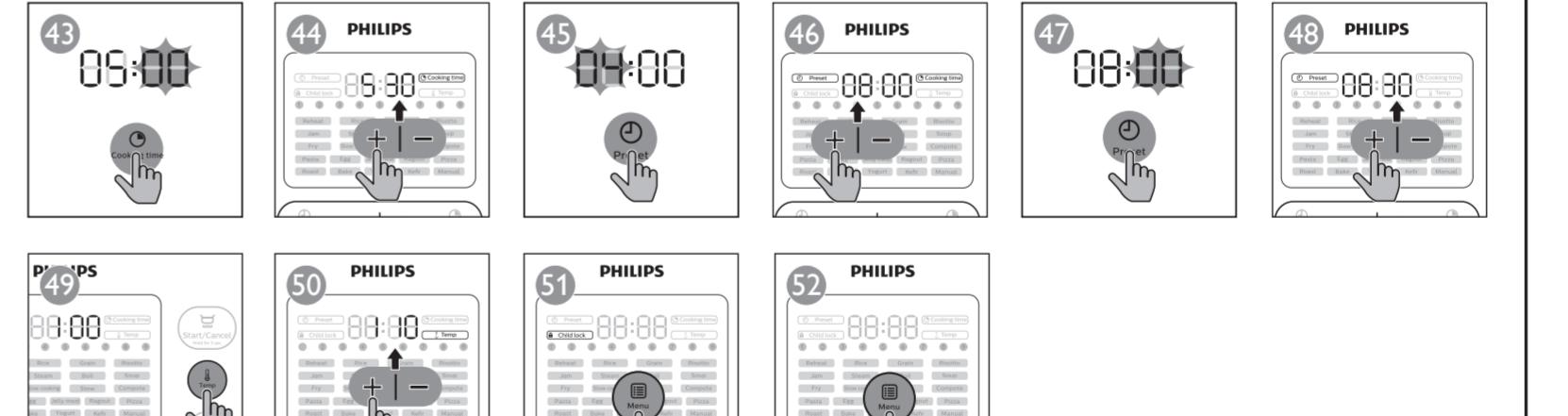
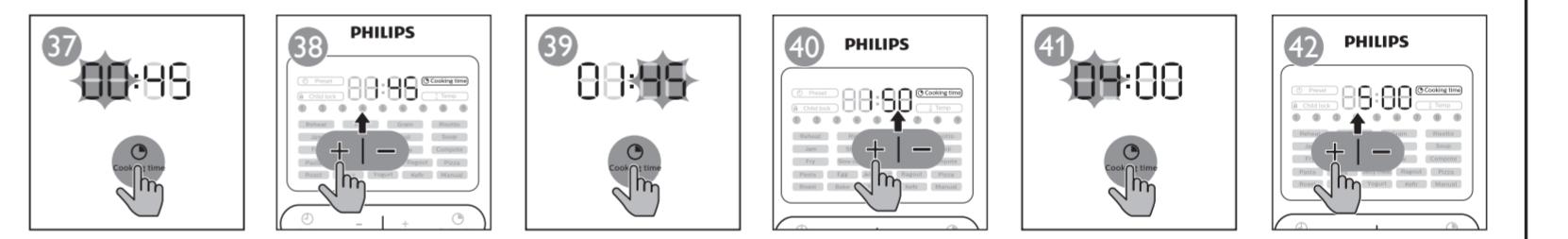
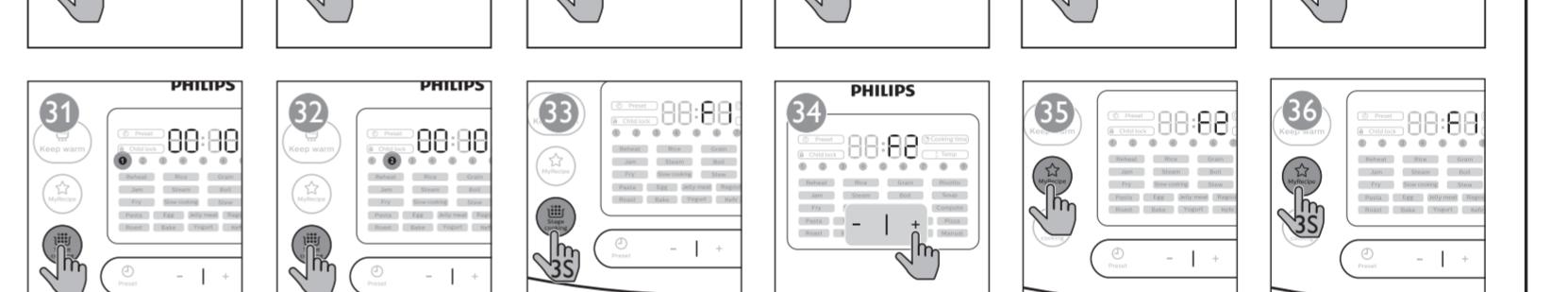
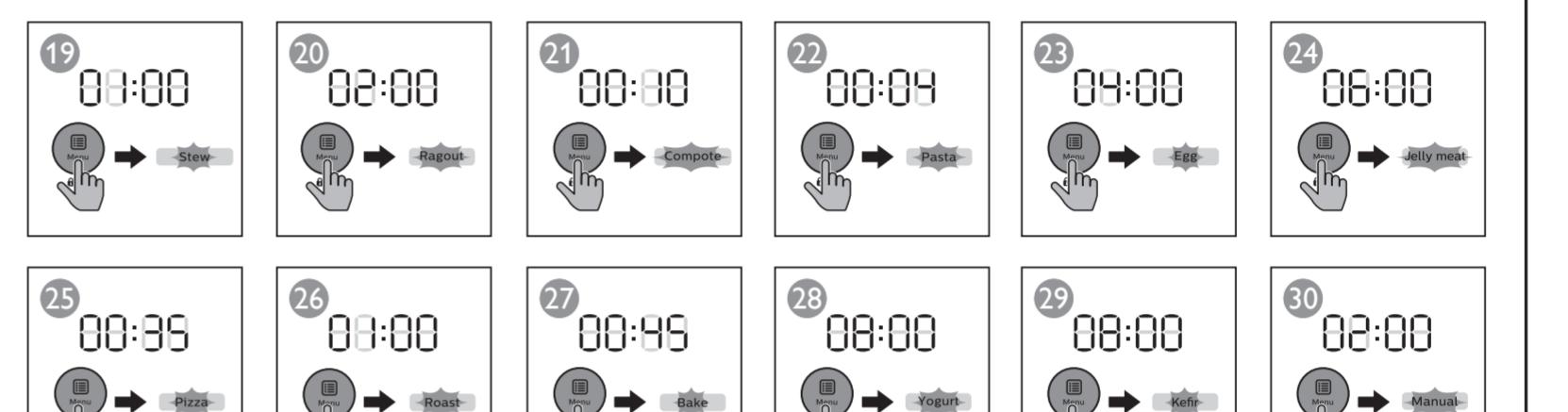
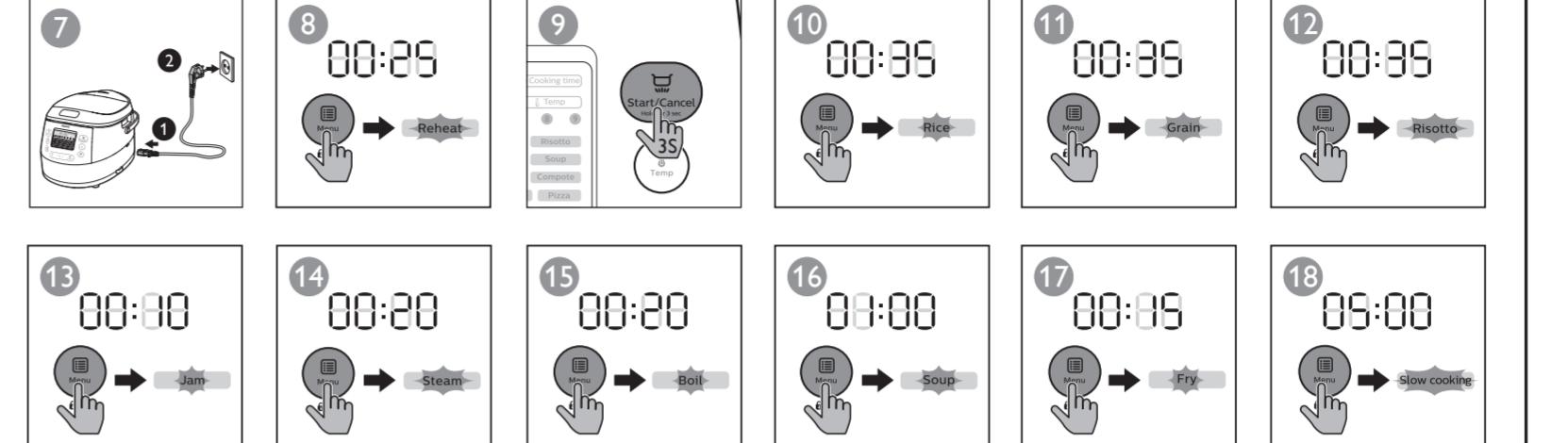
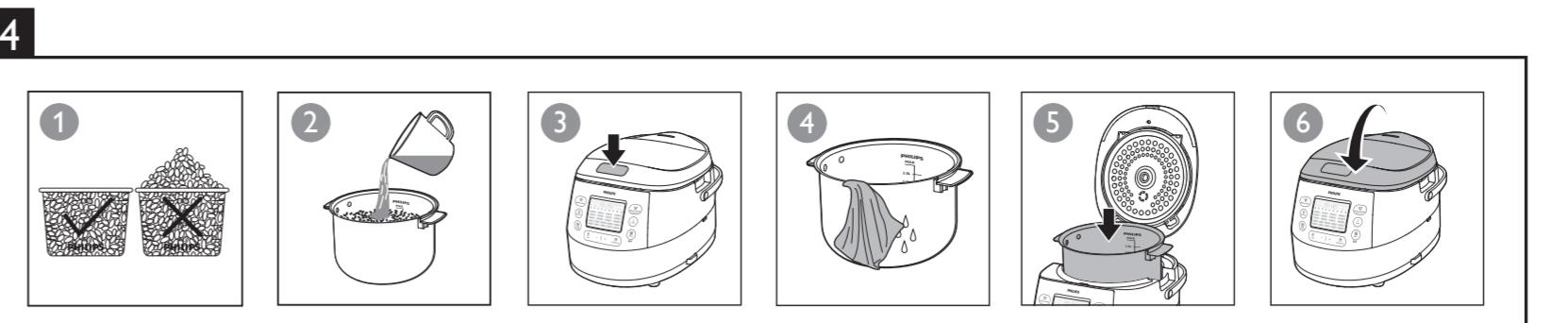
4 Using the multicooker

Note

- For all menus, do not exceed the **MAX** indication on the inside of the food or liquid or ingredients in it, otherwise the food may overflow during cooking.
- The cooking time does not display straight from the beginning for rice, grain and risotto. displays on the screen during most of the cooking time. The multicooker needs to detect the water/liquid volume and the amount of ingredients in the initial preparation stage. When the multicooker detects the actual cooking time needed, the remaining cooking time displays on the screen.
- For jam, steam, **Boil**, jelly meat (**Jelly meat**) and **compte** (**Compte**), displays on the screen before the water/liquid starts boiling. The steam basket is brought to boil when the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- To select a certain menu, touch "menu" (**Menu**) repeatedly. You can also touch "menu" (**Menu**) once, and then touch increase (+) or decrease (-) to do so.



- displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- When the steaming is finished, use a kitchen glove or a cloth to remove the bowl and steam basket, as they could be very hot.



Making compote (Compote)

- Put the ingredients for the compote in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "compote" (**Compote**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

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

Boiling pasta (Pasta)

- Fill the inner pot with some water.
- Note

 - Do not exceed the **MAX** indication on the inside of the inner pot.

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "pasta" (**Pasta**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the water is brought to boil, the multicooker beeps 5 times as a reminder for you to open the lid and put the pasta in the inner pot.

Note

- displays on the screen before the water is brought to boil. When the water starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- If the multicooker is left idle for 1 minute after the multicooker beeps, the multicooker turns into standby mode.

Boiling egg (Egg)

- Fill the inner pot with some water.
- Note

 - Do not exceed the **MAX** indication on the inside of the inner pot.

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "egg" (**Egg**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the water is brought to boil, the multicooker beeps 5 times as a reminder for you to open the lid and put the eggs in the inner pot.

Note

- displays on the screen before the water is brought to boil. When the water starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- The default cooking time for boiling egg is 4 minutes, and "4:00" displays on the screen.
- If the multicooker is left idle for 5 minutes after the multicooker beeps, the multicooker turns into standby mode.

Making jelly meat (Jelly meat)

- Put the ingredients for the jelly meat in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "jelly meat" (**Jelly meat**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Note

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

Making pizza (Pizza)

- Put the ingredients for the pizza in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "pizza" (**Pizza**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- If you cook with frozen pizza, you can adjust the cooking time according to your own preference. The pizza gets browner as the cooking time increases.

Slow cooking (Slow cooking)

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑧).
- Touch "menu" (**Menu**) to select "slow cooking" (**Slow cooking**) (fig. ⑫).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (**Start/Cancel**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

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

- ↳ [] flashes on the screen.
- Touch "menu" (Menu) to start the second stage.
- ↳ If menu (Menu) is not touched within 5 minutes after the first stage is over, the multicooker will turn into warm keeping.
- 8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Baking (Bake)

- Put the ingredients to bake in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).

Note

- When baking cake or bread, keep the lid closed during cooking. Baking at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- If you bake other food with a temperature above 140°C, keep the lid open.

- Touch "menu" (Menu) to select "bake" (Bake) (fig. ②). ↳ To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- After you touch "menu" (Menu) to select "bake" (Bake) (fig. ②), touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the hour unit (fig. ③).
- After the hour unit is set, touch "cooking time" (Cooking time) again (fig. ⑨).
- The minute unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the minute unit (fig. ⑩).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

Note

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

Making yogurt (Yogurt) or kefir (Kefir)

- Mix the ingredients for the yogurt or kefir well and put them in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (Menu) to select "yogurt" (Yogurt) (fig. ⑧) or "kefir" (Kefir) (fig. ⑨).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Manual (Manual)

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.

- Put ingredients into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch "menu" (Menu) to select "manual" (Manual) (fig. ⑩). ↳ To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking temperature".
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Note

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

Stage cooking (Stage cooking)

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

For example, you can set the first stage for 5 minutes at 160°C, the second stage for 10 minutes at 100°C and the last stage for 20 minutes at 80°C.

- When the multicooker is at standby mode, touch "stage cooking" (Stage cooking) (fig. ①). ↳ "1" light up on the screen.
- Refer to chapter "Setting up the cooking time" and select the cooking time for stage 1.
- Refer to chapter "Setting up the cooking temperature" and select the cooking temperature for stage 1.
- Touch "stage cooking" (Stage cooking) again and move to stage 2 (fig. ②). ↳ "2" lights up on the screen.
- Set the cooking time and temperature for stage 2.
- Repeat the above steps until you have set all the stages you need, and then touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

MyRecipe (MyRecipe)

Saving stage cooking to MyRecipe (MyRecipe)

Within 10 minutes after the stage cooking is finished, you can save the cooking stages to "MyRecipe" (MyRecipe).

- Touch and hold "stage cooking" (Stage cooking) for 3 seconds. ↳ "1" displays on the screen.
- Touch increase "+" or decrease "-" to select one of the slots: F1, F2, F3, F4 or F5 (fig. ④).
- Touch "MyRecipe" (MyRecipe) to confirm and save the cooking stages to the designated slot (fig. ⑤).

Selecting already saved MyRecipe (MyRecipe) settings

- At standby mode, touch and hold "MyRecipe" (MyRecipe) for 3 seconds. ↳ "1" displays on the screen.
- Touch increase "+" or decrease "-" to select one of previously saved MyRecipe settings: F1, F2, F3, F4 or F5 (fig. ④).
- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

Note

- If you would like to replace one of the current MyRecipe (MyRecipe) settings with a new setting, select the setting you no longer need, and save the new setting to it.
- The top control panel for all the cooking stages has a maximum limitation of 24 hours.

Warm keeping

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

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

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

Note

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

Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and service

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

Specifications

Model Number	HD4749
Rated voltage	220V~240V~
Rated power output	890W~1070W
Rated capacity	5.0L

Setting up the cooking time

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

- Select the cooking menu you need.
- Touch "cooking time" (Cooking time) (fig. ⑦). ↳ The hour unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the hour unit (fig. ⑧).
- After the hour unit is set, touch "cooking time" (Cooking time) again (fig. ⑨).
- The minute unit starts flashing on the display.

Note

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

Setting up the cooking time for "boiling egg" (Egg)

You can set up the cooking time for "boiling egg" to an accuracy of 30 seconds.

- Select the "boiling egg" (Egg) function.
- Touch "cooking time" (Cooking time) (fig. ④). ↳ The minute unit starts flashing on the display.

Note

- The default cooking time for boiling egg is 4 minutes, and "4:00" displays on the screen.

- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the minute unit (fig. ②).
- Touch "cooking time" (Cooking time) again (fig. ③). ↳ The second unit starts flashing on the display.

- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the second unit (fig. ④).
- The second unit changes by 30 seconds each time increase (+) or decrease (-) is touched.

- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

Preset time for delayed cooking

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

- Select the cooking menu you need.
- Touch "preset time" (Preset) (fig. ④). ↳ The hour unit starts flashing on the display.
- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the hour unit (fig. ⑤).
- After the hour unit is set, touch "preset" (Preset) again (fig. ⑥). ↳ The minute unit starts flashing on the display.

Note

- Touch "increase" (+) or "decrease" (-) to set the minute unit (fig. ⑦).

- Touch and hold "start" (Start/Cancel) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

Bulgarian

1 Вашият многофункционален уред за готвене

2 Какво има в кутията

1 Голям устройство на многофункционалния уред за готвене	6 Мерителна чаша
2 Захарващ кабел	7 Ръковод. за потребителя
3 Кошница за готвене на пари	8 Книжка с рецепти
4 Апаратка за ориз	9 Гаранционна карта
5 Черпак за сула	10 Брошура за безопасност

3 Общ преглед

Общ преглед на продукта

1 Капак	7 Главно устройство
2 Подвижен вътрешен	8 Дъръжка на съда за готвене
3 Вътрешен съд	9 Индикации за нивото на водата
4 Контролен панел	10 Ултрависокия прстен
5 Нагревателен елемент	11 Установка на отвора за пари
6 Електрически контакт	12 Бутон за освобождаване на капака

4 Преди първата употреба

- Извадете всички аксесоари от вътрешния съд.
- За да се използват изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрарайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

5 Общ преглед

Обзор на контролите

13 Бутон "Поддържане на температурата"	19 Бутон за време за приготвяне
14 Бутон "Моята рецепта"	20 Бутон "Мено"/Заключване
15 Бутон за готвене на етапи	21 Бутон за температура
16 Бутон за предварително зададено време	22 Бутон "Старт/Изи"
17 Бутон за намаляване	23 Дисплей
18 Бутон за увеличаване	

6 Интериор

Издаде на топ лид и на главната храна:

- Wipe with a wring out cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the multicooker.

7 Екстериор

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

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

8 Аксесоари

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

- Soak in hot water and clean with sponge.

9 Warm keeping

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

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

10 Cleaning and Maintenance

Note

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

11 Interior

Inside of the top lid and the main body:

Nuppude tutvustus

13 Soojana hoidmise nupp	14 Minuti retsepti nupp	15 Kütsetamisepäide nupp	16 Aja eelastuse nupp	17 Vähendamisnupp	18 Suurendamisnupp
19 Valmistamisaja nupp	20 Menüü/lästeluku nupp	21 Temperatuuri nupp	22 Sisselülvaja nupp	23 Ekraan	

Menüüde tutvustus

Menüüid	Küpsetusaja vaheseade	Küpsetusaja reguleerimisvahemik
Uleessojendamine (Reheat)	25 minutit	5-60 minutit
Risi (Rice)	30-40 minutit	/
Teravilja (Grain)	30-40 minutit	/
Risotto (Risotto)	35 minutit	/
Moso (Jas)	10 minutit	5 minutit - 2 tunni
Aurutamine (Steam)	20 minutit	5 minutit - 2 tunni
Keetmine (Boil)	20 minutit	5 minutit - 2 tunni
Supp (Soup)	1 tund	20 minutit - 4 tundi
Praadmine (Fry)	15 minutit	5-60 minutit
Aeglane kütsetamine (Slow cooking)	5 tundi	1-15 tundi
Hautamine (Stew)	1 tund	20 minutit - 10 tundi
Kompott (Compote)	10 minutit	5-40 minutit
Pasta (Pasta)	4 min	1-15 min
Muna (Egg)	4 min	1-15 min
Sült (Jelly meat)	6 tundi	4-10 tundi
Raguu (Ragout)	2 tundi	20 minutit - 10 tundi
Pitsa (Pizza)	35 min	10-60 min
Röstitmine (Roast)	1 tund	/
Kütsetamine (Bake)	45 min	20 minutit - 2 tundi
Jogurt (Yogurt)	8 tundi	6-12 tundi
Kefir (Kefir)	8 tundi	6-12 tundi
Kasutusühend (Manual)	2 tundi	5 minutit - 10 tundi
Etapline kütsetamine (Stage cooking)	5 minutit	5 minutit - 15 tundi

Menüüid	Eelseadistatust aeg	Küpseraja vaheseade	Temperatuuri vahemik
Uleessojendamine (Reheat)	/	85°C	/
Risi (Rice)	1-24 tundi	130-140°C	/
Teravilja (Grain)	1-24 tundi	130-140°C	/
Risotto (Risotto)	1-24 tundi	130-140°C	/
Moso (Jas)	1-24 tundi	90-100°C	/
Aurutamine (Steam)	1-24 tundi	100°C	/
Keetmine (Boil)	1-24 tundi	100°C	/
Supp (Soup)	1-24 tundi	90-100°C	/
Praadmine (Fry)	/	145-160°C	/
Aeglane kütsetamine (Slow cooking)	1-24 tundi	80°C	/
Hautamine (Stew)	1-24 tundi	95°C	/
Kompott (Compote)	1-24 tundi	100°C	/
Pasta (Pasta)	/	100°C	/
Muna (Egg)	/	100°C	/
Sült (Jelly meat)	1-24 tundi	90-100°C	/
Raguu (Ragout)	1-24 tundi	90°C	/
Pitsa (Pizza)	/	130°C	/
Röstitmine (Roast)	1-24 tundi	120-130°C	/
Kütsetamine (Bake)	/	130°C	40-160°C
Jogurt (Yogurt)	1-24 tundi	40±3°C	/
Kefir (Kefir)	1-24 tundi	40±3°C	/
Kasutusühend (Manual)	1-24 tundi	100°C	30-160°C
Etapline kütsetamine (Stage cooking)	1-24 tundi	100°C	30-160°C

• Risi (Rice), teravilja (Grain) ja risotto (Risotto) valmistamiseks määrib Multicooker vastavalt sissemisse nõusesse pordatud koostisaine.
• Valmistamistemperatuuri saate muuta (Bake), käästi etapline kütsetamineks (Slow cooking) või temperatuuri.
• Kütsetamine saab valida temperatuuri vahemikku 40°C kuni 160°C, käästi ja etaplike kütsetamiseks (Slow cooking) vahemikku 40°C kuni 160°C.
• Pärast kütsetamise alustamist saate vajutada alustamise (Start/Cancel) ja käimaloseks kütsetamise peatükki ja Multicooker otsib seadistatud vahemiku.
• Täpsendage teavet ja menüü valmistamise kohta leiate retepteolikluse.

4 Multicookeri'i kasutamine

• Väliste nõuse teat, vedi silma, vähendameks lisades alati nõu sissevalmisoleku MAX-tähisele ületamist, kuna vastasel korral võib teat valmistamise ajal üle serva voolata.
• Risi (Rice), teravilja (Grain) ja risotto (Risotto) valmistamiseks määrib Multicooker vastavalt sissemisse nõusesse pordatud koostisaine.
• Valmistamistemperatuuri saate muuta (Bake), käästi etapline kütsetamineks (Slow cooking) või temperatuuri.
• Kütsetamine saab valida temperatuuri vahemikku 40°C kuni 160°C, käästi ja etaplike kütsetamiseks (Slow cooking) vahemikku 40°C kuni 160°C.
• Pärast kütsetamise alustamist saate vajutada alustamise (Start/Cancel) ja käimaloseks kütsetamise peatükki ja Multicooker otsib seadistatud vahemiku.

Märkus.

• Kindla menüü valmistamiseks vajutage korduvalt menüünuppu (Menu). Samuti välisele väljale jääv menüünuppu (Menu) ja seerüüdete surandamise (+/-) vähendamise (-) nuppu.

Enne esimest kasutamist

1 Võtke esimesest nõust turviku välja ja eemalda pakkennerjal.

2 Enne Multicookeri esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükk "Puhasnäite ja hooldus").

Märkus.

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

Üleessojendamine (Reheat)

1 Murendage tööt ja laotage see lähtesid sissemisse nõusesse.

2 Valage töödile nõute vett, et see ei muutuis liiga kuivaks. Vee kogus sõltub töödile kogusest.

3 Pühkige sissemisse nõu välsikul kaувакs (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

4 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 7).

5 Puudutage menüünuppu (Menu), et valida üleessojendamine (Reheat) (joonis 8).

6 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

7 Kui olete töötisse nõusesse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (Menu), et toiduvalmistamist jätkata.

8 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

9 Sulgi valmistamine (Soup)

1 Pange supi koostisained ja vesi/vedelik sissemisse nõusesse.

2 Pühkige sissemisse nõu välsikul kaувакs (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

3 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 7).

4 Puudutage menüünuppu (Menu), et valida supp (Soup) (joonis 8).

5 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

6 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, teavet ja etaplike kütsetamise peatükki (joonis 9).

7 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (Menu), et toiduvalmistamist jätkata.

8 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

9 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

10 Sulgi valmistamine (Soup)

1 Pange supi koostisained ja vesi/vedelik sissemisse nõusesse.

2 Pühkige sissemisse nõu välsikul kaувакs (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

3 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 7).

4 Puudutage menüünuppu (Menu), et valida supp (Soup) (joonis 8).

5 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

6 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, teavet ja etaplike kütsetamise peatükki (joonis 9).

7 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (Menu), et toiduvalmistamist jätkata.

8 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

9 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

10 Sulgi valmistamine (Soup)

1 Pange supi koostisained ja vesi/vedelik sissemisse nõusesse.

2 Pühkige sissemisse nõu välsikul kaувакs (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

3 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 7).

4 Puudutage menüünuppu (Menu), et valida supp (Soup) (joonis 8).

5 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

6 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, teavet ja etaplike kütsetamise peatükki (joonis 9).

7 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (Menu), et toiduvalmistamist jätkata.

8 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

9 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

10 Sulgi valmistamine (Soup)

1 Pange supi koostisained ja vesi/vedelik sissemisse nõusesse.

2 Pühkige sissemisse nõu välsikul kaувакs (joonis 4) ja seejärel asetage see Multicookerisse (joonis 5).

3 Sulgege Multicookeri kaas (joonis 6) ja ühendage pistik seinakontakti (joonis 7).

4 Puudutage menüünuppu (Menu), et valida supp (Soup) (joonis 8).

5 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

6 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, teavet ja etaplike kütsetamise peatükki (joonis 9).

7 Kui olete munad sissemisse nõusesse pannud, sulgege kaas ja puudutage menüünuppu (Menu), et toiduvalmistamist jätkata.

8 Puudutage ja hoidke alustamisnuppu (Start/Cancel) 3 sekundit all, et alustada kütsetamist (joonis 9).

Prokuhanje (Boil)

- Napunite unutarnju posudu s malo vodo.
- Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. ⑥) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. ⑦).
- Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "prokuhanje" (Boil) (sl. ⑧).
 - ↳ Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).
- Kada voda prokuha, multicooker će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta kako bi vas podsetio da otvorite poklopac i stavite hrani u unutarnju posudu.
- Napomena**
 - **[--]** prikazuje se na zaslonu prije prokuhanja vode/tekućine. Kada voda/tekućina prokuha, na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme kuhanja.
 - 7 Nakon što kuhanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u stanje pripravnosti.

Priprema juhe (Soup)

- Stavite sastojke i vodu/tekućinu za juhu u unutarnju posudu.
- Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. ⑥) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. ⑦).
- Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "juha" (Soup) (sl. ⑮).
 - ↳ Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u stanje pripravnosti.

Prženje (Fry)

- Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).
- Utipčajte i ukopčajte u utičnicu (sl. ⑦).
- Ulijte malo ulja kuhanju u unutarnju posudu.
- Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "prženje" (Fry) (sl. ⑯).
 - ↳ Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).
- Ostatite kuhanje do kada se zagrijava 5 minuta, a zatim stavite sastojke i začine u unutarnju posudu.
- Ostatice kuhanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u stanje pripravnosti.
- Kada kuhanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u stanje pripravnosti.

Sporo kuhanje (Slow cooking)

- Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).
- Utipčajte i ukopčajte u utičnicu (sl. ⑦).
- Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "sporo kuhanje" (Slow cooking) (sl. ⑯).
 - ↳ Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).

Priprema gulaša (Stew) ili ragua (Ragout)

- Stavite sastojke za gulaš ili ragu u unutarnju posudu.

Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).

Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. ⑥) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. ⑦).

Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "gulaš" (Stew) (sl. ⑯) ili "ragu" (Ragout) (sl. ⑰).

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

Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).

Kada kuhanje završi, aparat će se oglasiti zvučnim signalom i automatski prijeći u način rada za održavanje topline.

Priprema komposta (Compote)

- Stavite sastojke za kompot u unutarnju posudu.
- Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).
- Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. ⑥) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. ⑦).
- Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "kompot" (Compote) (sl. ⑯).
 - ↳ Kako biste odabrali drugo vrijeme kuhanja, pogledajte poglavje "Postavljanje vremena kuhanja".
- Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).

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

Napomena

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

Kuhanje tjestenine (Pasta)

- Napunite unutarnju posudu s malo vode.

Napomena

• Nemojte premašiti oznaku MAX na unutarnjoj strani unutarnje posude.

2 Potpuno obrište vanjski dio unutarnje posude (sl. ④) i zatim je stavite u multicooker (sl. ⑤).

3 Zatvorite poklopac aparata multicooker (sl. ⑥) i ukopčajte utikač u utičnicu (sl. ⑦).

4 Dodimite "izbornik" (Menu) kako biste odabrali "kompot" (Compote) (sl. ⑯).

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

5 Dodimite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde kako biste potvrdili i pokrenuli kuhanje (sl. ⑨).

Kada voda prokuha, multicooker će se oglasiti zvučnim signalom 5 puta kako bi vas podsetio da otvorite poklopac i stavite tjesteninu u unutarnju posudu.

Napomena

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

7 Nakon što tjesteninu stavite u unutarnju posudu dodimite "izbornik" (Menu) kako biste nastavili kuhanje.

8 Ostatice poklopac otvoren i konstantno mijenjaće tjesteninu s pomoru lopatice.

Savjet

• Možete i zatvoriti poklopac nakon što tjesteninu stavite u unutarnju posudu kako bi omekšala.

Rješavanje problema

Naiđete li na problemu prilikom uporabe aparata multicooker, prije traženja servisne pomoći sljedeće točke. Ako ne možete riješiti problem, обратite se centrali za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi.

Problem

• Ne uključuje se na zaslonu.

6 Palaikykite įjungimo / išjungimo (Start/Cancel) mygtuką ir palaukite 3 sek., kad patvirtintumėte ir pradetumėte gaminimą (9 pav.).

Pastaba

- Jei palaukite gaminimo laiko (Cooking time) mygtuką su „Multicooker“ 15 sek., nėra kaičių rekomenduojama, vėl įjungamas prietais būdymo režimas.
- Meniu, kurioje įgaliavus gaminimo laiką yra 1 val., pirmą kartą palaukite gaminimo laiko (Cooking time) mygtuką ekrane pradedama minkštai minučių rodinė.

Kiaušinių virimo (Egg) menu gaminimo laiko nustatymas

Kiaušinių virimo laiką galite nustatyti 30 sek. tikslumu.

- Pasiinkle kiaušinių virimo (Egg) funkciją.
- Palaikykite gaminimo laiko (Cooking time) mygtuką (4 pav.).
 - Minučių rodinė ekrane prades minkštai.
- Liedami didinimo (+) ar mažinimo (-) mygtuką nustatykite minutes (4 pav.).
- Dar kartą palaikykite gaminimo laiko (Cooking time) mygtuką (4 pav.).
 - Sekundžių rodinė ekrane prades minkštai.
- Liedami didinimo (+) ar mažinimo (-) mygtuką nustatykite sekundes (4 pav.).
- Šešių sekundžių rodinėje keičiamais 3 sek. intervalu kaskart paspaudus didinimo (+) ar mažinimo (-) mygtuką.
- Palaikykite įjungimo / išjungimo (Start/Cancel) mygtuką ir palaukite 3 sek., kad patvirtintumėte ir pradetumėte gaminimą (9 pav.).

Iš anksto nustatytas atidėto maisto ruošimo laikas

Kai kuriuose gaminimo menu galite iš anksto nustatyti gaminimo atidėtoje laiką. Žr. skryni „Meniu apžvalga“ ir sužinoti, kuriuose meniu galima pašalinkti išankstinį nustatymą.

- Pasiinkle reikiama gaminimo menu.
- Palaikykite išankstino laiko (Present) mygtuką (4 pav.).
 - Minučių rodinė ekrane prades minkštai.
- Liedami didinimo ar mažinimo (-) mygtuką nustatykite valandas (4 pav.).
- Praejus valandai po prietaiso nustatymo dar kartą palaikykite išankstinį nustatymą (Present) mygtuką (4 pav.).
 - Minučių rodinė ekrane prades minkštai.
- Liedami didinimo (+) ar mažinimo (-) mygtuką nustatykite minutes (4 pav.).
- Palaikykite įjungimo / išjungimo (Start/Cancel) mygtuką ir palaukite 3 sek., kad patvirtintumėte ir pradetumėte gaminimą (9 pav.).

Pastaba

- Jei palaukite išankstino nustatymo laiko (Present) mygtuką su „Multicooker“ 15 sek., neteksite joje veiksmų, vėl įjungamas prietais būdymo režimas.
- Maisto gaminimo laiko bus baigtas, kai gaminys 8 sek. nustatytame laikame.
- Palyginkite su „Multicooker“ 10 sek. nustatytame laikame.

Gaminimo temperatūros nustatymas

Kai kuriuose meniu galite reguliuoti gaminimo temperatūrą, žr. skryni „Meniu apžvalga“, sužinoti, kuriuose meniu galima reguliuoti temperatūrą bei koks takomas reguliuoti diapazonas:

- Pasiinkle reikiama gaminimo menu.
- Palaikykite temperatūros (Temp) mygtuką (4 pav.).
 - Ekrane parodama numuotoji gaminimo temperatūra.
- Liedami didinimo ar mažinimo (-) mygtuką nustatykite gaminimo temperatūrą (4 pav.).
- Palaikykite įjungimo / išjungimo (Start/Cancel) mygtuką ir palaukite 3 sek., kad patvirtintumėte ir pradetumėte gaminimą (9 pav.).

Pastaba

- Užtuko liečimo ar mažinimo (-) mygtuką gaminimo temperatūrą, jei galite reguliuoti ir lėdimi temperatūros (Temp) mygtuką.

Užrakto nuo vaikų nustatymas

Kad „Multicooker“ nepasinaudotų vaikai arba kuo jau bučytų užrakta nuo vaikų.

- Palaikykite 3 sek. palaukite menu (Menu) mygtuką, kad užraktumėte vaikų nustatymą (5 pav.).
- Ekrane užsidegė užrakto nuo vaikų (Child lock) lemputė.

5 Jei norite atrankti, dar kartą palaikykite 3 sek. palaukite menu (Menu) mygtuką (5 pav.).

Užraktas nuo vaikų (Child lock) išjungiamas.

5 Valymas ir priežiūra

Pastaba

- Atjunkite „Multicooker“ nuo mažinimo ir palaukite, kol jis atvės tiek, kad jūs galima išvalyti.

Vidus

Viršutinio dangčio vidus ir pagrindinis korpusas; katinimo elementas; aušuotykite išgręžta šluoste.

• Būtini pašalinkite visus pre „Multicooker“ pilnypus maisto likučius.

Išorė

Viršutinio dangčio paviduris ir pagrindinio korpuso išorė:

- Nušluostykite mulutu vandeniu sudrėkite šluoste.
- Valdymo skydelių valiklė tiks saus medžiagos skaidelį.
- Būtini pašalinkite visus maisto likučius apie valdymo skydelį.

Priedai

Rūgžių mentelė, sruibos santis, matavimo puodelis. Vidinis puodas, garn krepšys ir numeruotas gaurių išleidmo dangtelis.

• Pamerite į kartą vandenį ir nuplaukite kempine.

6 Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad gaminio regaliai įmesti kartu su išprastu būtiniuose etiketėmis (2012/19/ES).

Laikejant išorės žalioji galvės/taikylių, kuriomis reglamentuojamas vienas elektronikos ir elektronikos gaminų sunirkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamo poveikio apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

7 Garantija ir techninė priežiūra

Jeu įjungiant techninę priežiūrą ar informaciją, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susiekti su savo Sales „Philips“ klientų aptarnavimo centro. Jo telefono numeris galite rasti visame pasulyje galiojančios garantijos informacijame lapelyje. Jei jūsų žalioji nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platinėjį.

8 Specifikacijos

Modelio numeris

HD4749

Aštinkama įtampa 220-240 V~

Vardinis galios išvestis 890-1070 W

Nominacijos talpa 5,0 l

9 Trikių diagnostika

Jei naudodamiesi šiuo „Multicooker“ surūpėsite su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbiniui, patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo Sales „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Problema

Sprendimas

Neužsiđeja mygtuko lemputė.

Sujungimo problema. Patikrinkite, ar mygtukas yra didelis tinkamai prijungtas „Multicooker“ ir ar gerai įjėja į elektros tinklo liečiulą.

Perdegus lemputė. Pristatykite įrenginį „Philips“ astuonį arba „Philips“ išgalotajį techninės priežiūros centrą.

Neveikia ekranas.

„Multicooker“ neprisiungs prie matinimo tinklo. Jeigu nėra matinimo, avinario matinimo funkcija ir ekranas neveikia.

Produktai nepasigaminė.

Nepasipildė ar 3 sek. nepalaukė įjungimo / išjungimo (Start/Cancel) mygtukų.

Prie įjungimų (Slow cooking) mygtuko.

Sugedes temperatūros valdiklis. Pristatykite įrenginį „Philips“ astuonį arba „Philips“ išgalotajį techninės priežiūros centrą.

Ryžiai yra per daug. Ryžiai apdege.

Tinkamai nenuoplovė ryžius. Plaukite ryžius, kol jie bus gerti.

„Multicooker“ automatiškai nepereiti į silumos palaukimo režimą.

Gaberis prie priežiūros gaminimo procesą nepaleidė silumos palaukimo (Keep warm) mygtuko. Tokiu atveju paibagius gaminimui „Multicooker“ bus parengties rezimui.

Piešiškės įrenginį (Slow cooking) mygtuką.

Sugedes temperatūros valdiklis. Pristatykite įrenginį „Philips“ astuonį arba „Philips“ išgalotajį techninės priežiūros centrą.

Nepavyksta pašalinkti norinčios ruošimo funkcijos.

Pasišaukės ekrane.

Ekrane rodomas klasikos priežiūros (E1, E2, E3 arba E4).

Latviešu

1 Jūsu daudzfunkciju īēdienu gatavošanas ierīces lietošana

Piezīme.

• Vēlā ierīčēs nepārvedziet MAX (lādumi) iekšējā katlu iekļupšus, iešķējot tā produktu un elektroīkīnu.

• Gatavošanas laiku ierīce (Rice), graudē (Grain) un risoto (Risotto) modeļi ierīčēs iekļupšus, iešķējot tā produktu un elektroīkīnu.

• Varat noregūti gatavošanas temperatūru ceļšāns (Bake), manuālam (Manual) un palākumās gatavošanas (Stage cooking) režimā. Ceļšāns pieejams temperatūrā no 40°C līdz 160°C.

• Kad gatavošanas procesā ir sācis, varat pārskaitīties īest./izstādīties.

• Kāls karstums paliekās.

• Gaiši rūsāsti daugumā būs pārāk gatavotās.

• Gaiši rūsāsti daugumā būs pā

Przegląd menu

Menu	Domyślny czas gotowania	Zakres regułacji czasu gotowania
Podgrzewanie (Reheat)	25 min	5-60 min
Ryż (Rice)	30-40 min	/
Ziamo (Grain)	30-40 min	/
Risotto (Risotto)	35 min	/
Dżem (Jam)	10 min	5 min-2 godz.
Gotowanie na parze (Steam)	20 min	5 min-2 godz.
Zupa (Soup)	1 godz.	20 min-4 godz.
Smażenie (Fry)	15 min	5-60 min
Wolne gotowanie (Slow cooking)	5 godz.	1-15 godz.
Gulasz (Stew)	1 godz.	20 min-10 godz.
Kompot (Compote)	10 min	5-40 min
Makaron (Pasta)	4 min	1-15 min
Jajka (Egg)	4 min	1-15 min
Mięso w galarecie (Jelly meat)	6 godz.	4-10 godz.
Potrawka (Ragout)	2 godz.	20 min-10 godz.
Pizza (Pizza)	35 min	10-60 min
Pieczenie mięs (Roast)	1 godz.	/
Pieczenie ciast (Bake)	45 min	20 min-2 godz.
Jogurt (Yogurt)	8 godz.	6-12 godz.
Kefir (Kefir)	8 godz.	6-12 godz.
Ręczny (Manual)	2 godz.	5 min-10 godz.
Gotowanie etapowe (Stage cooking)	5 min	5 min-15 godz.

Menu	Zaprogramowany czas gotowania	Domyślna temperatura gotowania	Zakres regułacji temperatury
Podgrzewanie (Reheat)	/	85°C	/
Ryż (Rice)	1-24 godz.	130-140°C	/
Ziamo (Grain)	1-24 godz.	130-140°C	/
Risotto (Risotto)	1-24 godz.	130-140°C	/
Dżem (Jam)	1-24 godz.	90-100°C	/
Gotowanie na parze (Steam)	1-24 godz.	100°C	/
Gotowanie (Boil)	1-24 godz.	100°C	/
Zupa (Soup)	1-24 godz.	90-100°C	/
Smażenie (Fry)	/	145-160°C	/
Wolne gotowanie (Slow cooking)	1-24 godz.	80°C	/
Gulasz (Stew)	1-24 godz.	95°C	/
Kompot (Compote)	1-24 godz.	100°C	/
Makaron (Pasta)	/	100°C	/
Jajka (Egg)	/	100°C	/
Mięso w galarecie (Jelly meat)	1-24 godz.	90-100°C	/
Potrawka (Ragout)	1-24 godz.	90°C	/
Pizza (Pizza)	/	130°C	/
Pieczenie mięs (Roast)	1-24 godz.	120-130°C	/
Pieczenie ciast (Bake)	/	130°C	40-160°C
Jogurt (Yogurt)	1-24 godz.	40±3°C	/
Kefir (Kefir)	1-24 godz.	40±3°C	/
Ręczny (Manual)	1-24 godz.	100°C	30-160°C
Gotowanie etapowe (Stage cooking)	1-24 godz.	100°C	30-160°C

Uwaga
• Uzregoradzenie określa czas gotowania ryżu (Rice), ziaren (Grain) i risotto (Risotto) w oparciu o ilość składników w naczyniu wewnętrzny. • Temperatura gotowania może dośćwać się, natomiast program gotowania (Slow cooking) i gotowanie na parze (Steam). W przypadku programu pieczenia ciast (Bake) zapisz temperaturę wynos od 40°C do 160°C, natomiast w przypadku programu ręcznego (Manual) i programu gotowania etapowego (Stage cooking) zapisz temperaturę od 40°C do 160°C. • Po rozpoczęciu gotowania można ponownie przyciskiem "zwiększać" (Start/Cancel), aby przerwać proces gotowania. W takim przypadku urządzenie przełączy się w tryb gotowania.
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga
• Umieść wszystkie potrzebne składniki w naczyniu wewnętrzny. Wytrzyj do sucha zewnętrzna powierzchnie naczynia wewnętrzny (rys. ④), a następnie umieść je w urządzeniu (rys. ⑤).
• Zamknij pokrywkę urządzenia (rys. ⑥) i podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. ⑦).
• Dotnij przycisk menu (Menu) i wybierz program gotowania risotto (rys. ⑫).
• Dotnij przycisk uruchamiania (Start/Cancel) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby potwierdzić wybór i rozpoczęć gotowanie (rys. ⑨).
• Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga

<tbl_r cells="1" ix="2

Príprava aspiku (Jelly meat)

- Vložte do vŕtnutého hrncu suroviny na aspic.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „aspik“ (Jelly meat) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Čas „-“ sa zobrazí na obrazovke predtým, než začne voda, resp. tekutina začať vietať. Potom ak voda, resp. tekutina začne vietať, na obrazovke sa zobrazí nastavená doba prípravy.

Príprava pizze (Pizza)

- Vložte do vŕtnutého hrncu suroviny na pizzu.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte možnosť „pizza“ (Pizza) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak pripravujete pizzu z mrazených surovín, môžete nastaviť dobu prípravy podľa vlastných preferencií. Čím dlhšia je doba prípravy, tym hnedšia bude pizza.

Opekanie (Roast)

- Vložte suroviny do vŕtnutého hrncu.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „opekanie“ (Roast) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Pecenie (Bake)

- Vložte do vŕtnutého hrncu suroviny na pečenie.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).

Poznámka

- Pri pečení koláča alebo chleba ponechajte veľkosť počas prípravy zatvorené. Nelepšie výsledky dosiahnete, ak budete koláč pečiť pri teplote 130 °C po 45 minút.
- Ak budeťe pečiť iné jedlo pri teplote vyššej ako 140 °C, ponechajte veko otvorené.

- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „pečenie“ (Bake) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte tlačidlo „ponuky“ (Menu) a začne sa druhá fáza.
- Ak po dokončení prvej fázy nastádte do 5 minút tlačidlo ponuky (Menu), zariadenie MultiCooker sa prepene do režimu udržiavania teploty.

- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak je teplota pečenia po dokončení prípravy nastavená na menej ako 80 °C, zariadenie sa automaticky prepene do udržiavania teploty.
- Po dokončení prípravy používajte pri výberi vŕtnutého hrncu zo zariadenia MultiCooker kuchynské rukavice alebo utierku, pretože vŕtnutý hrniec môže byť veľmi horúč.

- ## Príprava jogurtu (Yogurt) alebo kefiru (Kefir)
- Suroviny na jogurt alebo kefir radne zmiešajte a vložte ich do vŕtnutého hrncu.
 - Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
 - Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
 - Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „jogurt“ (Yogurt) (obr. ⑧) alebo „kefir“ (Kefir) (obr. ⑨).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
 - Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑩).
 - Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak je teplota pečenia po dokončení prípravy nastavená na menej ako 80 °C, zariadenie sa automaticky prepene do udržiavania teploty.
- Po dokončení prípravy používajte pri výberi vŕtnutého hrncu zo zariadenia MultiCooker kuchynské rukavice alebo utierku, pretože vŕtnutý hrniec môže byť veľmi horúč.

- ## Príprava jogurtu (Yogurt) alebo kefiru (Kefir)
- Suroviny na jogurt alebo kefir radne zmiešajte a vložte ich do vŕtnutého hrncu.
 - Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
 - Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
 - Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „jogurt“ (Yogurt) (obr. ⑧) alebo „kefir“ (Kefir) (obr. ⑨).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
 - Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑩).
 - Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Manuálne nastavenie (Manual)

- Ak pripravujete jedla potrebatu lepšie kontrolovať dobu a teplotu prípravy, použite ručnú režim.
- Vložte suroviny do vŕtnutého hrncu.
 - Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
 - Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
 - Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte možnosť „manuál“ (Manual) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
 - Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
 - Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak vyberiete teplotu nižšiu ako 80 °C, zariadenie MultiCooker sa po ukončení procesu prípravy jedla automaticky prepene do udržiavacieho režimu.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte „aspik“ (Jelly meat) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Čas „-“ sa zobrazí na obrazovke predtým, než začne voda, resp. tekutina začať vietať. Potom ak voda, resp. tekutina začne vietať, na obrazovke sa zobrazí nastavená doba prípravy.

Príprava pizze (Pizza)

- Vložte do vŕtnutého hrncu suroviny na pizzu.
- Utrite vonkajší povrch vŕtnutého hrncu dosuča (obr. ④) a následne ho vložte do multifunkčného zariadenia MultiCooker (obr. ⑤).
- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).
- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte možnosť „pizza“ (Pizza) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) na potvrdenie a spustenie prípravy jedla (obr. ⑨).
- Po dokončení varenia zariadenie plne a automaticky predeje do udržiavania teploty.

Poznámka

- Ak pripravujete pizzu z mrazených surovín, môžete nastaviť dobu prípravy podľa vlastných preferencií. Čím dlhšia je doba prípravy, tym hnedšia bude pizza.

Nastavenie času odloženej prípravy jedla

- V niektorých ponukách je možné nastaviť odloženie doby prípravy. Pozrite si kapitolu „Prehľad ponuk“ a zistite, ktoré ponuky je možné nastaviť vopred.

- Zvolte potrebnú ponuku prípravy jedla.
- Sláčte tlačidlo „prednastavenie času“ (Preset) (obr. ④).
 - Na displeji začne blikat zobrazenie hodiny (obr. ④).
- Po nastavení hodín znamena stlačenie tlačidla „prednastavenie času“ (Preset) (obr. ④).
 - Na displeji začne blikat zobrazenie minút.
- Sláčtaním tlačidla „zvýšenia“ (+) alebo „zmíňenia“ (-) nastavte minuty (obr. ④).
- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) (obr. ④).
 - Na displeji začne blikat zobrazenie hodín.

Poznámka

- Ak necháte zariadenie MultiCooker v stave nečinnosti 15 sekúnd po ukončení procesu prípravy jedla, prepene do udržiavacieho režimu.
- Počas nastavenia času odloženej prípravy jedla (obr. ④) sa zariadenie MultiCooker stlačením tlačidla „ponuky“ (Menu) prepene do udržiavacieho režimu.

Fázové varenie (Stage cooking)

- Pomocou funkcie fázového varenia môžete nastaviť až 9 fáz varenia s rozdielom časom a teplotou.

- Môžete napríklad nastaviť prvú fazu na 5 minút pri teplote 160 °C, druhú fazu na 10 minút pri 100 °C a poslednú fazu na 20 minút pri 80 °C.

- Počas nastavenia času odloženej prípravy jedla (obr. ④) sa zariadenie MultiCooker stlačením tlačidla „fázového varenia“ (Stage cooking) (obr. ④).
 - Na displeji sa rozište číslo „1“.
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).
- Pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“ a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ④).

- Zatvorte veko zariadenia MultiCooker (obr. ⑥) a zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. ⑦).

- Stláčaním tlačidla „ponuky“ (Menu) vyberte možnosť „pizza“ (Pizza) (obr. ⑧).
 - Ak chcete vybrať inú dobu prípravy, pozrite si čas „Nastavanie doby prípravy“.

- Sláčte a na 3 sekundy podržte tlačidlo „spustenia“ (Start/Cancel) (obr. ⑨).
 - Na displeji sa rozište číslo „2“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 10 minút pri 100 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑩).
 - Na displeji sa rozište číslo „3“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 20 minút pri 80 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑪).
 - Na displeji sa rozište číslo „4“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 5 minút pri 160 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑫).
 - Na displeji sa rozište číslo „5“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 10 minút pri 100 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑬).
 - Na displeji sa rozište číslo „6“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 20 minút pri 80 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑭).
 - Na displeji sa rozište číslo „7“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 5 minút pri 100 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑮).
 - Na displeji sa rozište číslo „8“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 10 minút pri 100 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑯).
 - Na displeji sa rozište číslo „9“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 20 minút pri 80 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑰).
 - Na displeji sa rozište číslo „10“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 5 minút pri 160 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑱).
 - Na displeji sa rozište číslo „11“.

- Nastavte dobu a teplotu prípravy na 10 minút pri 100 °C a zvolte dobu prípravy jedla (obr. ⑲).
 - Na displeji sa rozište číslo „12“.
</p

Opomba

- Po napotki na ohranjanje toplote aparat ohranja toploto 24 ur.
- Potem pa zapiska v prekini postopek ohranjanja toploto.
- Izbrite meni kuhanja, ki ga potrebuješ.
- Z gumbom za "zvišanje" ali "znižanje" z gumbov na Philipsovem centru najdeš v mednarodnem garancijskem listu. Ce v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Nastavitev časa kuhanja

Za nekatere funkcije lahko prilagodite čas kuhanja. V poglavju "Pregled menijev" pri katerih menjih obstaja možnost nastavitev časa, je razloženo:

- Izbrite meni kuhanja, ki ga potrebuješ.
- Pritisnite gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) (sl. 37).
- Na zaslonu začne utripati enota za ure.
- Z gumbom za "zvišanje" ali "znižanje" (-) nastavite enoto za ure (sl. 38).
- Po nastaviti enoto za ure ponovno pritisnite gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) (sl. 37).
- Na zaslonu začne utripati enota za minute.
- Z gumbom za "zvišanje" ali "znižanje" (-) nastavite enoto za minute (sl. 40).
- 3 sekunde pridržite gumb za "vklop" (Start/Cancel), da potrdite in začnete kuhati (sl. 9).

Opomba

- Če v 15 sekundah po pritisku na gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) ne seznamitevajo vedenčnemu kuhalniku, kuhalnik prekopi v način mirovanja.
- Pri menjih, pri katerih najdete "cas kuhanja" način, ob prvem pritisku na gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) na zaslonu začne utripati enota za minute.

Nastavitev časa za "kuhanje jajca" (Egg)

Cas za "kuhanje jajca" lahko nastavite na 30 sekund natandno.

- Izbrite funkcijo "kuhanje jajca" (Egg).
- Pritisnite gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) (sl. 41).
- Na zaslonu začne utripati enota za minute.

Opomba

- Pripravite jajca za kuhanje je 4 minute in na zaslonu je prikazano "4:00".
- Z gumbom za "zvišanje" (+) ali "znižanje" (-) nastavite enoto za minute (sl. 42).
- Ponovno pritisnite gumb za "cas kuhanja" (Cooking time) (sl. 43).
- Na zaslonu začne utripati enota za sekunde.
- Z gumbom za "zvišanje" (+) ali "znižanje" (-) nastavite enoto za sekunde (sl. 44).
- Druge enote se spremeni za 30 sekund, vsakč ko pritisnete gumb za "zvišanje" (+) ali "znižanje" (-).
- 3 sekunde pridržite gumb za "vklop" (Start/Cancel), da potrdite in začnete kuhati (sl. 9).

Prednastavljen čas za kuhanje z zamikom

Za nekatere menije kuhanja lahko prednastavite čas za kuhanje z zamikom. V poglavju "Pregled menijev" si oglejte, pri katerih menjih obstaja možnost prednastavitev.

- Izbrite meni kuhanja, ki ga potrebuješ.
- Pritisnite gumb za "prednastavitev časa" (Preset) (sl. 45).
- Na zaslonu začne utripati enota za ure.
- Z gumbom za "zvišanje" ali "znižanje" (-) nastavite enoto za ure (sl. 46).
- Po nastaviti enoto za ure ponovno pritisnite gumb za "prednastavitev" (Preset) (sl. 47).
- Na zaslonu začne utripati enota za minute.
- Z gumbom za "zvišanje" (+) ali "znižanje" (-) nastavite enoto za minute (sl. 48).
- 3 sekunde pridržite gumb za "vklop" (Start/Cancel), da potrdite in začnete kuhati (sl. 9).

Opomba

- Če v 15 sekundah po pritisku na gumb za "prednastavitev" (Preset) ne seznamitevajo vedenčnemu kuhalniku, kuhalnik prekopi v način mirovanja.
- Kuhanje se konča po pretekli prednastavljenem času. Če na primer nastavite prednastavljeni čas 8 ur po 10.00 dopoldne, se kuhanje konča 8 ur pozneje, in sicer ob 18.00 popoldne.

SRPSKI

1 Vaš multicooker

Čestitamo na kupovini in dobro dobiš v Philips!

Da biste na najbolji način iskoristili pokrov koji nuditi kompanija Philips, registrirajte proizvod na www.philips.com/welcome.

2 Sadržaj pakovanja

1 Gornji poklopac	6 Šolja za merenje
2 Odpivni unutrašnji poklopac	7 Korisnički priručnik
3 Unutrašnja posuda	8 Knjiga receptova
4 Lopatica zapinjajuća	9 Garantijski list
5 Kutija	10 Bezbednosna brošura

3 Pregled

Prikaz proizvoda

1 Gornji poklopac	7 Glavna jedinica
2 Odpivni unutrašnji poklopac	8 Drška aparata
3 Unutrašnja posuda	9 Indikator nivoa vode
4 Upravljačka ploča	10 Zavojni prsten
5 Element za grejanje	11 Dugme za paru
6 Utučica za napajanje	12 Dugme za otvaranje poklopa

Podgrevanje (Reheat)

- Oslobodite hrano in ravnomočno je rasporedite v unutrašnjoj posudi.
- Sipajte vodo preko hrane kako biste spreličali da se previše osoli. Kolinočna voda zavisi od količine hrane.
- Oslabite splošnjost unutrašnje posude (sl. 4), zatim je stavite v multikoker (sl. 5).
- Zavojni poklopac aparata multikoker (sl. 6) in uključite utikač v zidnu utičnico (sl. 7).
- Dodignite dugme za meni (Meni) da biste izbrali "podgrevanje" (Reheat) (sl. 8).
- Beta odabrali drugo vreme pripreme, pogledajte poglavje "Podgrevanje vreme pripreme".
- Dodignite "pokretanje" (Start/Cancel) i zadržite 3 sekunde da biste potvrdili i pokrenuli prizmenu (sl. 9).
- Kada se priprema zavri, aparat se oglašava zvučnim signalom in automatski prelazi v režim održavanja temperature.

Priprema pirinča (Rice) i žitarice (Grain)

Meniji	Podrazumevano vreme pripreme	Opseg za regulacijo vremena pripreme
Podgrevanje (Reheat)	25 min	5-60 min
Piranč (Rice)	30-40 min	/
Žitarice (Grain)	30-40 min	/
Rižoto (Risotto)	35 min	/
Džem (Jam)	10 min	5 min-2 sata
Para (Steam)	20 min	5 min-2 sata
Kuvanje (Boil)	20 min	5 min-2 sata
Supa (Soup)	1 sat	20 min-4 sata
Prženje (Fry)	15 min.	5-60 min
Sporo kuvanje (Slow cooking)	5 sati	1-15 sati
Dinstanje (Stew)	1 sat	20 min-10 sati
Kompot (Compte)	10 min	5-40 min
Testenina (Pasta)	4 min	1-15 min
Jaja (Egg)	4 min	1-15 min
Aspik (Jelly meat)	6 sati	4-10 sati
Ragu (Ragout)	2 sata	20 min-10 sati
Pica (Pizza)	35 min	10-60 min
Pečenje (Roast)	1 sat	/

Pregled menija

Meniji	Podrazumevano vreme pripreme	Opseg za regulacijo vremena pripreme
Podgrevanje (Reheat)	25 min	5-60 min
Piranč (Rice)	30-40 min	/
Žitarice (Grain)	30-40 min	/
Rižoto (Risotto)	35 min	/
Džem (Jam)	10 min	5 min-2 sata
Para (Steam)	20 min	5 min-2 sata
Kuvanje (Boil)	20 min	5 min-2 sata
Supa (Soup)	1 sat	20 min-4 sata
Prženje (Fry)	15 min.	5-60 min
Sporo kuvanje (Slow cooking)	5 sati	1-15 sati
Dinstanje (Stew)	1 sat	20 min-10 sati
Kompot (Compte)	10 min	5-40 min
Testenina (Pasta)	4 min	1-15 min
Jaja (Egg)	4 min	1-15 min
Aspik (Jelly meat)	6 sati	4-10 sati
Ragu (Ragout)	2 sata	20 min-10 sati
Pica (Pizza)	35 min	10-60 min
Pečenje (Roast)	1 sat	/

Notranjost

- Notranjost zgorjeli pokrov v glavnega ohlisa; gredni element: • Obrnite z očetko kropa.
- Odstranite vse ostanki hrane iz večnamenskega kuhalnika.

Zunanjost

- Površina zgorjeli pokrov v glavnega ohlisa: • Obrnite s kropa brilešno z mimočo.
- Nadzorno ploščo brilešno samo z mimočo in suho kropa.
- Odstranite vso preostalo hrano okoli nadzorne plošče.

Dodatna oprema

- Lopatica za žar, zajemala za jeho, menila posodica, notranja posoda, notranja kuhanja v pari in šmeril za odprtino za uhanjanje parje: • Namesto v vodi vodi in očistite z gobico.

Recikliranje

- Ta simbol pomeni, da izdelka ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki (2012/19/EU). Upoštevajte dnevne predpise za ločeno zbiranje električnih in elektronskih izdelkov. S pravilnim odlaganjem pomognete k preprečevanju negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi.

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacije ali imate težavo, obiščite Philipsovo spletno mesto na naslovu www.philips.com ali se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi. Telefonsko stevilko centra najdete v mednarodnem garancijskem listu. Ce v vaši državi ni centra za pomoč uporabnikom, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Specifikacije

Številka modela	HD4749
Nazivni napot:	220-240 V~
Nazivna izlazna snaga:	890-1070 W
Nazivni kapacitet:	5,0 l

Odpravljanje težav

Če imate težave z uporabo težavnega kuhalnika, si oglejte nadaljnje točke, preden se obrnete na servis. Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Zaslon ne deluje.

Če zaslon ne deluje, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Sestavitev niso kuhane.

Če sestavitev niso kuhane, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Riž je presuh in ne dobro kuhan.

Riž je presuh in ne dobro kuhan, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Večnamenski kuhalnik ne pričakuje na napajanje.

Večnamenski kuhalnik ne pričakuje na napajanje, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Riž je prešut in ne dobro kuhan.

Riž je prešut in ne dobro kuhan, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Preprava je povsem nepravilna.

Preprava je povsem nepravilna, se pridržite gumba za "zvišanje" ali "znižanje" (-) in zaslon se začne utripati.

Preprava je povsem nepravilna.

Preprava je povsem nepravilna, se pridržite gumba za "