



Always there to help you

Register your product and get support from
www.philips.com/welcome

Question?
Contact
Philips



HD3198

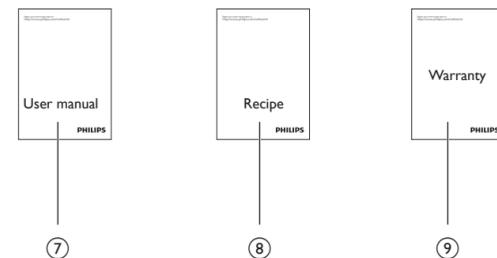
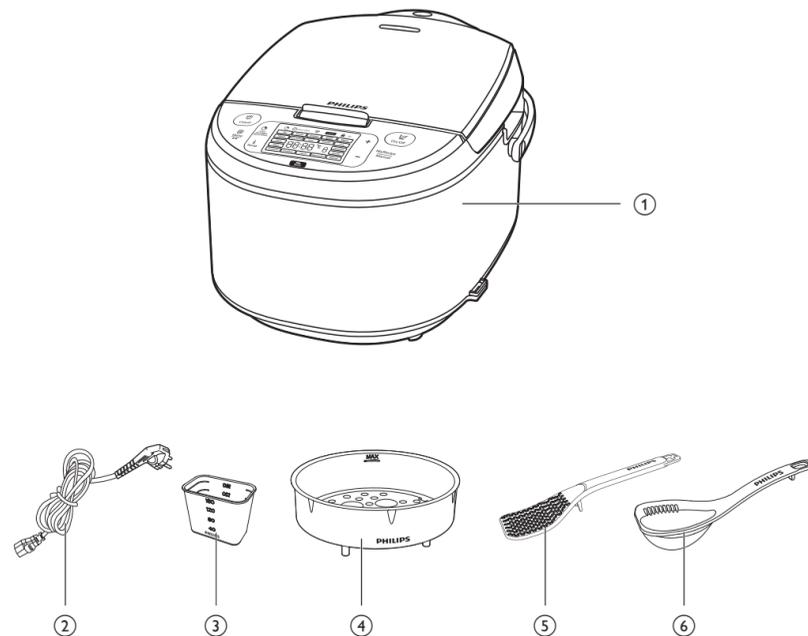
EN User manual 1

FR Mode d'emploi 23

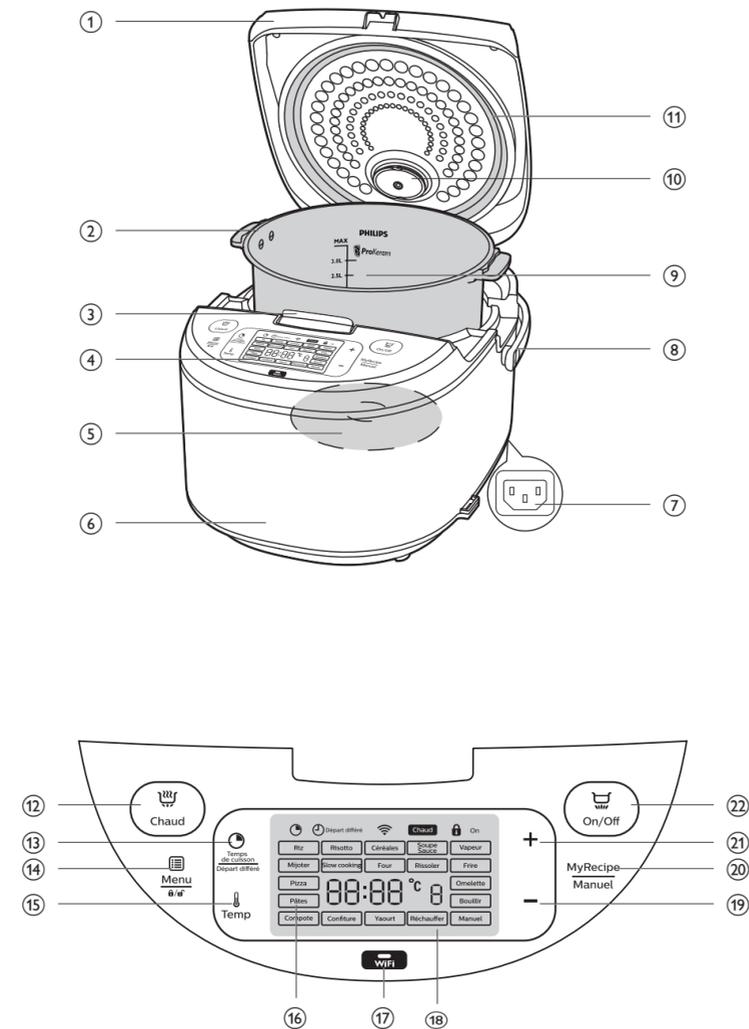


PHILIPS

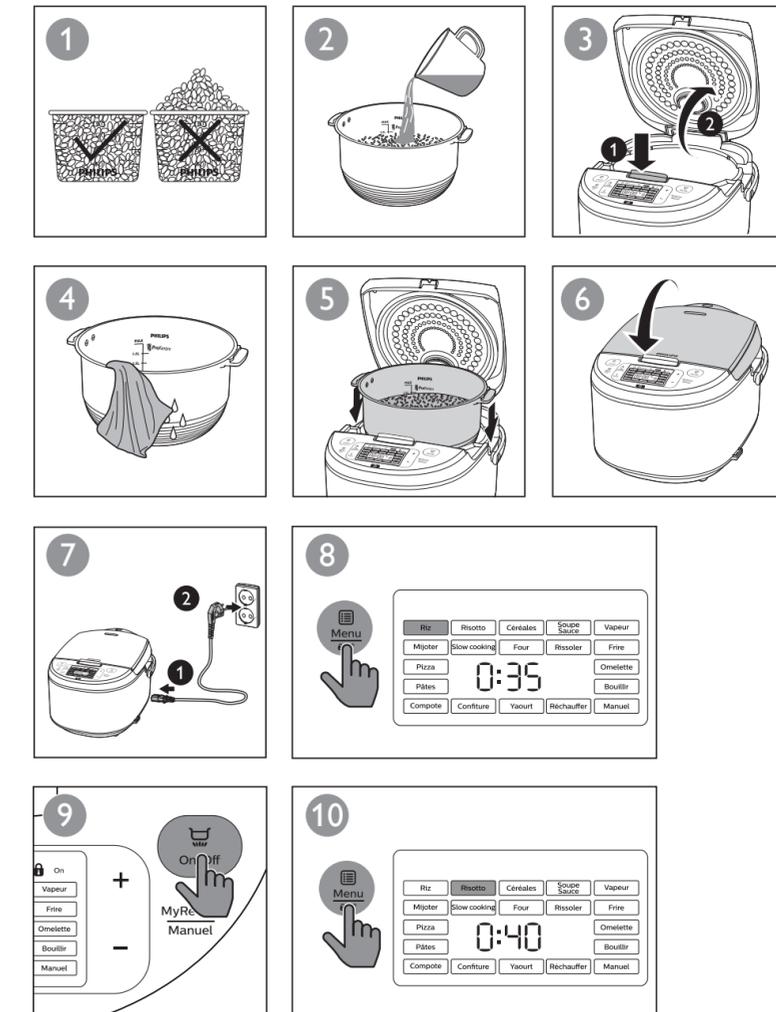
1



2



3



Contents

1 Your multicooker	2		
2 Important	2		
Safety	2		
Electromagnetic fields (EMF)	5		
3 What's in the box (fig. 1)	6		
4 Overview (fig. 2)	6		
Product overview	6		
Controls overview	6		
Menus overview	7		
5 Using the multicooker (fig. 3)	8		
Before first use	8		
Cooking rice (Riz)	8		
Making risotto (Risotto)	9		
Cooking cereal (Céréales)	9		
Making soup (Soupe/Sauce)	10		
Steam (Vapeur)	10		
Stew (Mijoter)	10		
Slow cooking (Slow cooking)	11		
Baking (Four)	11		
Roasting (Rissoler)	12		
Frying (Frire)	12		
Making pizza (Pizza)	12		
Making omelette (Omelette)	13		
Boiling pasta (Pâtes)	13		
Boiling (Bouillir)	14		
Making beverage (Compote)	14		
Making confiture (Confiture)	14		
Making yogurt (Yaourt)	15		
Reheating (Réchauffer)	15		
Manual (Manuel)	15		
		Multi-stage cooking	16
		MyRecipe (MyRecipe)	16
		Warm keeping	17
		Setting up the cooking time	17
		Preset time for delayed cooking	18
		Setting up the WiFi connection	18
		Setting up the child lock	18
		6 Cleaning and Maintenance	19
		Interior	19
		Exterior	19
		Accessories	19
		7 Recycling	19
		8 Guarantee and service	19
		9 Specifications	20
		10 Troubleshooting	21

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 Important

Safety

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

Danger

- Do not immerse the multicooker in water, nor rinse it under the tap.
- 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 ages less than 8 years.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking appliances 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.
- Make sure that the damaged power cord is replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
 - Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
 - CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 - To satisfy RF exposure requirements, this device should be operated with a separation distance of at least 20 centimeters from all persons when the Wi-Fi router is switched on. The antenna used for the transmitter must not be co-located in conjunction with any other antenna or transmitter.
 - Check if the voltage indicated on the multicooker corresponds to the local power voltage before you connect it.
 - Check if the steam valve is clear before every cooking and becomes block during the cooking.
 - If the steam valve is blocked, the pressure will increase in the appliance and the jet of steam could hurt and scald users.
 - During cooking, steam can only come out from the steam valve. If steam starts to come out between the top lid and main body, immediately power off the multicooker. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues. If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object, return it to the service center for checking and sealing ring replacement if necessary. Note that sealing ring lifetime is limited and depend on cooking and maintenance frequency.
 - During cooking, water or liquid food can't come out from the inner pot.

The only exception is that water condenses around the steam valve and small amount of water condensate leaks on the back side of the multicooker if top lid was opened during cooking, this can be easily wiped off by clean cloth and continuous cooking. If any water/liquid food starts to come out directly from the steam valve or between the top lid and main body, immediately power off the multicooker. Check if the amount of water in inner pot doesn't exceed allowed limit, amount of food corresponds to the recipe, cooking mode and timing selection are correct and the multicooker is used according to the user manual. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues. If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object and the multicooker is used according to the user manual, return it to the service center for checking and repair if necessary.

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

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the multicooker to high

- temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the multicooker to direct sunlight.
 - Place the multicooker on a stable, horizontal, and level surface.
 - Always put the inner pot in the multicooker before you put the plug in the power outlet and switch it on.
 - Do not place the inner pot directly over an open fire to cook dishes.
 - Do not use the inner pot if it is deformed.
 - The accessible surfaces may become hot when the multicooker is operating. Take extra caution when touching the multicooker.
 - Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the multicooker when you open the lid. Keep hands and face away from the multicooker to avoid the steam.
 - The inner pot and steamer during and after cooking process, may be hot and heavy.
 - Do not lift and move the multicooker while it is operating.
 - Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow.
 - Do not place the cooking utensils inside the pot during cooking, warm keeping or reheating.
 - 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 multicooker near a magnetic substance.
 - Always let the multicooker cool down before you clean or move it.
 - Always clean the multicooker after use. Do not clean the multicooker in dishwasher.
 - Always unplug the multicooker if not used for a longer period.

- If the multicooker 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 Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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

- ① Multicooker main unit
- ② Power cord
- ③ Measuring cup
- ④ Detachable steam tray
- ⑤ Rice scoop
- ⑥ Soup ladle
- ⑦ User manual
- ⑧ Recipe booklet
- ⑨ Warranty card

4 Overview (fig. 2)

Product overview

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

Controls overview

- ⑫ Keep-warm button
- ⑬ Cooking time/preset button
- ⑭ Menu button
- ⑮ Temperature button
- ⑯ Cooking functions
- ⑰ WiFi indicator
- ⑱ Display screen
- ⑲ Decrease button
- ⑳ MyRecipe/Multi-stage cooking button
- ㉑ Increase button
- ㉒ Start/Off button

Menus overview

Menus	Default cooking time	Cooking time regulating range	Preset time	Default cooking temperature	Temperature regulating range
Rice (Riz)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C	/
Risotto (Risotto)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C	/
Cereal (Céréales)	10 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	90-100°C	/
Soup (Soupe/ Sauce)	1 hr	20 min-4 hr	1-24 hr	90-100°C	/
Steam (Vapeur)	20 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	100°C	/
Stew (Mijoter)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	95°C	/
Slow cooking (Slow cooking)	5 hr	1-15 hr	1-24 hr	80°C	/
Bake (Four)	45 min	20 min - 2 hr	/	130°C	40-160°C
Roast (Rissoler)	1 hr	/	/	130°C	/
Fry (Frire)	15 min	5-60 min	/	145-160°C	/
Pizza (Pizza)	35 min	10-60 min	/	130°C	/
Omelette (Omelette)	10 min	5-20 min	/	120°C	/
Pasta (Pâtes)	4 min	1-15 min	/	100°C	/
Boil (Bouillir)	4 min	1-15 min	/	100°C	/
Beverages (Compote)	10 min	5-40 min	1-24 hr	100°C	/
Confiture (Confiture)	6 hr	4-10 hr	1-24 hr	90-100°C	/
Yogurt (Yaourt)	8 hr	6-12 hr	1-24 hr	40±3°C	/
Reheat (Réchauffer)	25 min	5-60 min	/	85°C	/
Manual (Manuel)	2 hr	5 min - 10 hr	1-24 hr	100°C	30-160°C
Multi-stage cooking (MyRecipe)	10 min	5 min - 15 hr	/	120°C	30-160°C

Note

- You can adjust the cooking temperature for the baking and manual functions. For baking, the temperature is available from 40°C to 160°C; for the manual function, the temperature is available from 30°C to 160°C.
- After the cooking has started, you can touch the Start/Cancel button (On/Off) to deactivate the current cooking process, and the multicooker will switch to the standby mode.

5 Using the multicooker (fig. 3)

Note

- For all menus, do not exceed the MAX indication on the inside of the inner pot when putting food, liquid or ingredients in it, otherwise the food may overflow during cooking.
- The cooking time does not display straight from the beginning for rice (Riz) and risotto (Risotto).  displays on the screen during most of the cooking time as the multicooker needs to detect the water/liquid and ingredient volume in the initial preparation stage. When the multicooker detects the actual cooking time needed, the remaining cooking time displays on the screen. For cereal (Céréales), steam (Vapeur), soup (Soupe/Sauce), confiture (Confiture), beverage (Compote), boil (Bouillir) and pasta (Pâtes),  displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.
- Refer to the recipe booklet for more details on cooking with each menu.
- Within 30 seconds after the multicooker is plugged in, you can reset the multicooker including the WiFi module to factory mode. To do so, touch increase "+" for 5 to 10 seconds and "--:--" displays on the screen. All the saved recipes and the previous WiFi connection will be removed after reset.

Tip

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

Before first use

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

Note

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

Cooking rice (Riz)

Note

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

- 1 Measure the rice using the measuring cup provided (fig. ①).
- 2 Rinse rice, put the washed rice in the inner pot, and fill in water (fig. ②).

**Note**

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

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

**Note**

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

- 5 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 6 Touch the menu button (**Menu**) to select rice (**Riz**) (fig. ⑧).
- 7 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**

- The appliance remains at warm keeping for 12 hours, after that it beeps and cease warm keeping process.

Making risotto (Risotto)

- 1 Put the ingredients for the risotto into the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select risotto (**Risotto**) (fig. ⑩).
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Cooking cereal (Céréales)

- 1 Put ingredients for the cereal into the inner pot and stir a little bit.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select cereal (**Céréales**) (fig. ⑪).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- For details about the ratio of food and liquid, refer to the recipe booklet.

Making soup (Soupe/Sauce)

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

Steam (Vapeur)

- 1 Pour some water into the inner pot.
- 2 Put the steam tray in the inner pot, put the food in a bowl, and then put the bowl on the steam tray.
- 3 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 4 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 5 Touch the menu button (**Menu**) to select Steam (**Vapeur**) (fig. ⑬).

↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

- 6 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 7 When the water is brought to boil, the appliance beeps, the remaining steaming time displays on the screen and starts counting down.
- 8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

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

Stew (Mijoter)

- 1 Put the food and ingredients for the stew in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select stew (**Mijoter**) (fig. ⑭).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Slow cooking (Slow cooking)

- 1 Put the food for slow cooking in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select slow cooking (**Slow cooking**) (fig. ⑮).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Baking (Four)

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

Note

- If you bake other food with a temperature above 140°C, keep the lid open.

- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select bake (**Four**) (fig. ⑮).
 - ↳ To choose a different baking temperature, touch the temperature button (**Temp**) first, and then touch the increase (+) or decrease (-) button to select the temperature you need. (fig. ⑰)
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

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

Roasting (Rissoler)

- 1 Put food and ingredients into the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select roast (**Rissoler**) (fig. ⑱).
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes) is over, the multicooker beeps as a reminder for you to open the lid, and turn the food over in the inner pot.
 - ↳ The remaining cooking time displays on the screen.
- 7 Touch the menu button (**Menu**) to start the second stage (about 25 minutes).
 - ↳ If the menu button (**Menu**) is not touched after the first stage is over, the multicooker will turn into warm keeping until the cooking time is over.
- 8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Frying (Frire)

- 1 Put food and ingredients into the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select fry (**Frire**) (fig. ⑲).
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 Keep the lid open and stir the food constantly with a spatula.
- 7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.



Note

- Do not put too much cooking oil in the inner pot to deep fry ingredients.

Making pizza (Pizza)

- 1 Put the ingredients for the pizza in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select pizza (**Pizza**) (fig. ⑳).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 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.

Making omelette (Omelette)

- 1 Put the ingredients for the omelette in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select omelette (**Omelette**) (fig. ⑳).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Boiling pasta (Pâtes)

- 1 Fill the inner pot with some water.

Note

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

- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select pasta (**Pâtes**) (fig. ㉒).
 - ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the water is brought to boil, the multicooker beeps as a reminder for you to open the lid and put the pasta in the inner pot.
- 7 After the pasta is put in the inner pot, touch the menu button (**Menu**) to resume the cooking process.
- 8 Keep the lid open and constantly stir the pasta with a spatula.
- 9 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Boiling (Bouillir)

- 1 Fill the inner pot with some water.

Note

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

- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select boil (**Bouillir**) (fig. ⑳).
- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the water is brought to boil, the multicooker beeps as a reminder for you to open the lid and put the food in the inner pot.
- 7 After the food is put in the inner pot, close the lid and touch the menu button (**Menu**) to resume the cooking process.
- 8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Making beverage (Compote)

- 1 Put the ingredients for the beverage in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select beverage (**Compote**) (fig. ㉔).
- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- 6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Making confiture (Confiture)

- 1 Put the ingredients for the confiture in the inner pot.
- 2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- 3 Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- 4 Touch the menu button (**Menu**) to select confiture (**Confiture**) (fig. ㉕).
- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- 5 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).

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

Making yogurt (Yaourt)

- Whisk the ingredients for the yogurt 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 the menu button (**Menu**) to select yogurt (**Yaourt**) (fig. ⑳).
- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. ⑨).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

Reheating (Réchauffer)

- Loosen the food and evenly distribute it in the inner pot.
- If needed, pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. ④), and then put it in the multicooker (fig. ⑤).
- Close the lid of the multicooker (fig. ⑥), and put the plug in the power socket (fig. ⑦).
- Touch the menu button (**Menu**) to select reheat (**Réchauffer**) (fig. ㉓).

- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

- Touch and hold the start button (**On/Off**) 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 (Manuel)

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

- Put food and 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 the menu button (**Menu**) to select manual (**Manuel**) (fig. ㉔).
- ↳ To choose a different cooking temperature, touch the temperature button (**Temp**) first, and then touch the increase (+) or decrease (-) button to select the temperature you need. (fig. ㉗)
- ↳ To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold the start button (**On/Off**) 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 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.

Multi-stage cooking

With the multi-stage cooking function, you can set up to 9 stages of cooking processes 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.

- 1 When the multicooker is at standby mode, touch the multi-stage cooking button (**MyRecipe**). (fig. 29)
↳ "1" displays on the screen.
- 2 Refer to chapter "Setting up the cooking time" and select the cooking time for stage 1.
- 3 To choose a different cooking temperature, touch the temperature button (**Temp**) first, and then touch the increase (+) or decrease (-) button to select the temperature you need for stage 1. (fig. 30)
- 4 Touch the multi-stage cooking button (**MyRecipe**) again and move to stage 2. (fig. 31)
↳ "2" displays on the screen.
- 5 Set the cooking time and temperature for stage 2.
- 6 Repeat the above steps until you have set all the stages you need, and then touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 9).

MyRecipe (MyRecipe)

Saving MyRecipe settings

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

- 1 Touch and hold (**MyRecipe**) for 3 seconds. (fig. 32)
↳ "F1" displays on the screen.
- 2 Touch the increase (+) or decrease (-) button to select one of the slots: F1, F2, F3, F4 or F5 (fig. 33).
- 3 Touch the multi-stage cooking button (**MyRecipe**) to confirm and save the cooking stages to the designated slot (fig. 34).

Note

- You can save up to 5 multi-stage cooking recipes in MyRecipe, and they are saved as F1, F2, F3, F4 and F5.
- To replace one of the current multi-stage cooking recipes with a new setting, follow the same steps above to do so. When you are at step 2, make sure that you select a slot with the multi-stage cooking recipe you no longer need, and then touch the multi-stage cooking button (MyRecipe) to confirm and save the new setting to the same slot.
- The total cooking time for all the cooking stages has a maximum limitation of 24 hours.

Selecting already saved MyRecipe (MyRecipe) settings

- 1 At standby mode, touch and hold the multi-stage cooking button (**MyRecipe**) for 3 seconds. (fig. 32)
↳ "F1" displays on the screen.
- 2 Touch the increase (+) or decrease (-) button to select one of previously saved MyRecipe settings: F1, F2, F3, F4 or F5 (fig. 33).
- 3 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 9).

Warm keeping

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

- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you start the cooking process directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**Menu**), if you touch the keep-warm button (**Chaud**) first, and then start the cooking process, the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.



Note

- At standby mode, you can touch the keep-warm button (Chaud) to switch to warm keeping.
- In keep-warm mode, you can touch the keep-warm button (Chaud) to switch to standby.

Setting up the cooking time

You can adjust the cooking time for some menus. Refer to the chapter "Menu Overview" and see the cooking time regulating range of different menus.

- 1 Select the cooking menu you need.
- 2 Touch the cooking time button (**Temps de cuisson**) (fig. 35).
↳ The hour unit flashes on the screen.
- 3 Touch the increase (+) or decrease (-) button to set the hour unit (fig. 36).
- 4 After the hour unit is set, touch the cooking time button (**Temps de cuisson**) again (fig. 37).
↳ The minute unit flashes on the screen.
- 5 Touch the increase (+) or decrease (-) button to set the minute unit (fig. 38).
- 6 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm the cooking time and start cooking (fig. 9).

Preset time for delayed cooking

You can set the preset cooking time for some menus. Refer to the chapter "Menus Overview" and see the preset time of different menus.

- 1 Select the cooking menu you need.
- 2 Touch and hold the preset time button (**Départ différé**) for 3 seconds. (fig. 39)
↳ The hour unit flashes on the screen.
- 3 Touch the increase (+) or decrease (-) button to set the hour unit (fig. 40).
- 4 After the hour unit is set, touch the preset time button (**Temps de cuisson**) again (fig. 41).
- 5 Touch the increase (+) or decrease (-) button to set the minute unit (fig. 42).
- 6 Touch and hold the start button (**On/Off**) for 3 seconds to confirm the preset time and start cooking (fig. 9).

Note

- The cooking process will be finished when the preset time has elapsed. For example, if you set a preset time of 8 hours, the dishes will be ready 8 hours later.

Setting up the WiFi connection

- 1 Download the Philips "Multicooker" App to your smart phone from the App Store, or by scanning the QR code.



- 2 Launch the App on your smart phone.
- 3 Plug in and switch on the multicooker.
- 4 Touch and hold the **WiFi** button until the WiFi indicator blinks orange. (fig. 43)
- 5 Follow the onscreen instructions in the App to connect the multicooker to your smart phone.
- 6 When the multicooker is connected to your smart phone, the WiFi indicator  will be continuously lit with the color blue.

Setting up the child lock

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

- Touch and hold the menu button (**Menu**) for 3 seconds to activate the child lock (fig. 44).
↳ The child lock icon lights up on the display.
- To unlock, touch and hold the menu button (**Menu**) for 3 seconds again (fig. 45).
↳ The child lock icon lights off.

6 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

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

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

Exterior

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

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

Accessories

Inner pot, detachable steam tray, rice scoop, soup ladle and detachable steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

7 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.

8 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.

9 Specifications

Model Number	HD3198
Rated power output	860W
Rated capacity	5.0L



WiFi router 802.11 b/g/n 2.4GHz
Compatible with iPhone 5 or higher.
Requires iOS 7 or higher.

The operating frequency bands of
WIFI module are from 2400 MHz to
2483.5MHz.

The maximum RF output power is
100mW / 20dBm.

10 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.
	The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	You did not touch and hold the start button (On/Off) for 3 seconds.
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You touched the keep-warm button (Chaud) before starting the cooking process. In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished. Refer to the chapter "Warm Keeping" and learn more about the warm keeping function.

Problem	Solution
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
I cannot get to the desired cooking function.	Touch the menu button (Menu) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.
The WiFi indicator blinks blue and orange.	The WiFi connection has failed. Unplug the multicooker, and plug it in after 15 seconds. Touch and hold the WiFi button on the Multicooker until it blinks orange and repeat the WiFi set up steps from the beginning.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

Contenu

1	Votre cuiseur multifonction	24
2	Important	24
	Sécurité	24
	Champs électromagnétiques (CEM)	29
3	Contenu de l'emballage (fig. 1)	29
4	Vue d'ensemble (fig. 2)	30
	Présentation du produit	30
	Aperçu des commandes	30
	Présentation des menus	31
5	Utilisation du cuiseur multifonction (fig. 3)	32
	Avant la première utilisation	32
	Faire cuire du riz	32
	Faire cuire du risotto	33
	Faire cuire des céréales	33
	Préparer de la soupe ou de la sauce	34
	Vapeur	34
	Mijoter	35
	Slow cooking (Cuisson lente)	35
	Faire cuire au four	35
	Faire rissoler	36
	Faire frire	37
	Faire des pizzas	37
	Faire une omelette	37
	Faire cuire des pâtes	38
	Faire cuire à l'eau bouillante	38
	Faire de la purée de fruits	39

	Faire des confitures	39
	Faire des yaourts	39
	Faire réchauffer	40
	Manuel	40
	Cuisson en plusieurs étapes	41
	MyRecipe	41
	Mode de maintien au chaud	42
	Le réglage du temps de cuisson	42
	Programmation pour une cuisson ultérieure	43
	Après avoir configuré la connexion WiFi	43
	Configuration de la fonction verrouillage enfant	44
6	Nettoyage et entretien	44
	Intérieur	44
	Extérieur	44
	Accessoires	44
7	Recyclage	45
8	Garantie et service	45
9	Caractéristiques techniques	45
10	Dépannage	46

1 Votre cuiseur multifonction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

2 Important

Sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez pas le cuiseur multifonction dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.

Avertissement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus à condition qu'ils soient sous surveillance permanente ou qu'ils aient reçu des instructions quant à

l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient pris connaissance des dangers encourus.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque

- d'éclaboussure de liquides chauds.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
 - cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - chambres d'hôte.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, veillez à ce qu'il soit remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
 - Veillez à éviter toute projection sur le câble d'alimentation afin de prévenir tout risque.
 - Suivez toujours les instructions et utilisez l'appareil à bon escient pour éviter tout risque de blessure.
 - **Attention:** Après utilisation, la surface de la résistance chauffante reste chaude pendant un certain temps.
 - L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
 - Pour respecter les exigences relatives à l'exposition au rayonnement RF, cet appareil doit être utilisé à une distance minimale de 20 centimètres de toute personne lorsque le routeur Wi-Fi est allumé. L'antenne utilisée pour l'émetteur ne doit pas être installée en parallèle avec une autre antenne ou un autre émetteur.
 - Avant de brancher le cuiseur multifonction, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
 - Vérifiez si la soupape de vapeur est libre avant chaque cuisson et si elle se bloque pendant la cuisson.
 - Si la soupape de vapeur est bloquée, la pression augmente dans l'appareil et le jet de vapeur peut blesser et brûler les utilisateurs.
 - Lors de la cuisson, de la vapeur ne peut s'échapper que de la soupape de vapeur. Si

de la vapeur commence à s'échapper entre le couvercle supérieur et le corps principal, éteignez immédiatement le cuiseur multifonction. Vérifiez si la bague d'étanchéité est en place, en bon état et exempte d'objet étranger/ de résidus d'aliments. S'il y a des objets étrangers/ résidus d'aliments, nettoyez-les. S'il n'y a aucun objet étranger, renvoyez-le au centre de service pour vérification et remplacement de la bague d'étanchéité si nécessaire. Notez que la durée de vie de la bague d'étanchéité est limitée et dépend de la fréquence de cuisson et d'entretien.

- Pendant la cuisson, de l'eau ou des aliments liquides ne peuvent pas s'échapper de la cuve. La seule exception est lorsque de l'eau se condense autour de la soupape de vapeur et qu'une petite quantité de condensats d'eau fuit à l'arrière du cuiseur multifonction si le couvercle supérieur était ouvert pendant la cuisson. Elle peut facilement être essuyée à l'aide d'un

chiffon propre et une cuisson en continu. Si de l'eau/des aliments liquides s'écoulent directement de la soupape de vapeur ou entre le couvercle supérieur et le corps principal, éteignez immédiatement le cuiseur multifonction. Vérifiez si la quantité d'eau dans la cuve ne dépasse pas la limite autorisée, si la quantité d'aliments correspond à la recette, si le mode de cuisson et la sélection de temps sont corrects et si le cuiseur multifonction est utilisé conformément aux instructions fournies dans le mode d'emploi. Vérifiez si la bague d'étanchéité est en place, en bon état et exempte d'objet étranger/de résidus d'aliments. S'il y a des objets étrangers/résidus d'aliments, nettoyez-les. S'il n'y a aucun objet étranger et si le cuiseur multifonction est utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi, retournez-le au centre de service pour vérification et réparation si nécessaire.

- Ne branchez le cuiseur multifonction que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel le cuiseur multifonction est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas le cuiseur multifonction et ne touchez pas les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.
- Ne versez pas une trop grande quantité d'huile de cuisson dans la cuve pour frire des ingrédients.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez pas le cuiseur multifonction à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas le cuiseur multifonction directement aux rayons du soleil.
- Posez le cuiseur multifonction sur une surface horizontale, plane et stable.
- Placez toujours la cuve dans le cuiseur multifonction avant de brancher l'appareil sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour préparer des plats.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.

- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes. Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez le cuiseur multifonction.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du cuiseur multifonction lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage du cuiseur multifonction pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Pendant et après la cuisson, la cuve et le cuiseur vapeur peuvent être chauds et lourds.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le cuiseur multifonction en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout débordement, ne dépassez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve durant la cuisson, le maintien au chaud ou le réchauffage.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Ôtez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les événements à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas le cuiseur multifonction à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir le cuiseur multifonction avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez le cuiseur multifonction après chaque utilisation. Ne nettoyez pas le cuiseur multifonction au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours le cuiseur multifonction en cas de longue période sans utilisation.

- Si le cuiseur multifonction est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de ce mode d'emploi, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs à l'exposition aux champs électromagnétiques.

3 Contenu de l'emballage (fig. 1)

- ① Unité principale du cuiseur multifonction
- ② Cordon d'alimentation
- ③ Bol gradué
- ④ Plateau de cuisson vapeur
- ⑤ Mesure à riz
- ⑥ Louche
- ⑦ Mode d'emploi
- ⑧ Livret de recettes
- ⑨ Carte de garantie

4 Vue d'ensemble (fig. 2)

Présentation du produit

- ① Couvercle supérieur
- ② Cuve
- ③ Bouton de déverrouillage du couvercle
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Résistance chauffante
- ⑥ Corps de l'appareil
- ⑦ Prise secteur
- ⑧ Poignée du cuiseur
- ⑨ Indications du niveau d'eau
- ⑩ Capuchon amovible des événements à vapeur
- ⑪ Anneau d'étanchéité

Aperçu des commandes

- ⑫ Bouton de maintien au chaud
- ⑬ Bouton de programmation du temps de cuisson
- ⑭ Bouton Menu
- ⑮ Thermostat
- ⑯ Fonctions de préparation
- ⑰ Voyant WiFi
- ⑱ Écran
- ⑲ Bouton de diminution
- ⑳ Bouton de cuisson en plusieurs étapes et MyRecipe
- ㉑ Bouton d'augmentation
- ㉒ Bouton marche / arrêt

Présentation des menus

Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson	Durée prédéfinie	Température de cuisson par défaut	Plage de réglage du thermostat
Riz	40 min	/	1-24 h	130-140 °C	/
Risotto	40 min	/	1-24 h	130-140 °C	/
Céréales	10 min	5 min - 2 h	1-24 h	90-100 °C	/
Soupe/Sauce	1 h	20 min-4 h	1-24 h	90-100 °C	/
Vapeur	20 min	5 min - 2 h	1-24 h	100 °C	/
Mijoter	1 h	20 min - 10 h	1-24 h	95°C	/
Cuisson lente	5 heures	1-15 h	1-24 h	80 °C	/
Four	45 min	20 min - 2 h	/	130 °C	40-160°C
Rissoler	1 h	/	/	130 °C	/
Frïre	15 min	5-60 min	/	145-160°C	/
Pizza	35 min	10-60 min	/	130 °C	/
Omelette	10 min	5-20 min	/	120°C	/
Pâtes	4 min	1-15 min	/	100 °C	/
Bouillir	4 min	1-15 min	/	100 °C	/
Compote	10 min	5-40 min	1-24 h	100 °C	/
Confiture	6 h	4-10 h	1-24 h	90-100 °C	/
Yaourt	8 h	6-12 h	1-24 h	40 ±3 °C	/
Réchauffer	25 min	5-60 min	/	85 °C	/
Manuel	2 h	5 min - 10 h	1-24 h	100 °C	30-160°C
Cuisson en plusieurs étapes (MyRecipe)	10 min	5 min -15 h	/	120°C	30-160°C

Note

- Vous pouvez régler la température de cuisson en mode four ou en mode manuel. La température peut être réglée de 40°C à 160°C en mode four et de 30°C à 60°C en mode manuel.
- Après que la cuisson a démarré, vous pouvez toucher le bouton Marche/Arrêt (On/Off) pour désactiver le processus de cuisson en cours. Le cuiseur multifonction passe alors en mode veille.

5 Utilisation du cuiseur multifonction (fig. 3)

Note

- Pour l'ensemble des menus, ne dépassez pas l'indication MAX à l'intérieur de la cuve lorsque vous la remplissez d'aliments, de liquides ou d'ingrédients, car ceci pourrait provoquer un débordement lors de la cuisson.
- Le temps de cuisson ne s'affiche pas directement depuis le début pour le riz et le risotto.  s'affiche sur l'écran pendant pratiquement toute la durée de la cuisson, car le cuiseur multifonction doit détecter la quantité de liquide ou le volume des ingrédients utilisés lors de la phase de préparation initiale. Lorsque le cuiseur multifonction détecte le temps précis nécessaire à la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Pour les réglages Céréales, Vapeur, Soupe/Sauce, Confiture, Compote, Bouillir et Pâtes,  apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébullition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.
- Veuillez vous reporter au livret de recettes pour obtenir plus de précisions sur la cuisson de chaque menu.
- Dans un délai de 30 secondes après le branchement du cuiseur multifonction, vous pouvez restaurer les paramètres par défaut du cuiseur multifonction, y compris le module Wi-Fi. Pour ce faire, touchez « + » pendant 5 à 10 secondes et « --:-- » apparaît sur l'afficheur. Toutes les recettes enregistrées et la connexion Wi-Fi précédente seront perdues après la réinitialisation.

Conseil

- Pour sélectionner un menu particulier, touchez le bouton Menu à plusieurs reprises. Vous pouvez également toucher le bouton Menu une seule fois, et ensuite toucher le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour obtenir le même résultat.

Avant la première utilisation

- 1 Retirez tous les accessoires de la cuve et ôtez l'emballage de cette dernière.
- 2 Nettoyez soigneusement tous les éléments du cuiseur multifonction avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Note

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur multifonction.

Faire cuire du riz

Note

- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que les aliments débordent du cuiseur multifonction.
- Une fois que la cuisson est terminée, mélangez le riz et décollez-le immédiatement afin d'enlever toute humidité excessive pour un riz moelleux.
- En fonction des conditions de cuisson, la portion inférieure du riz peut brunir légèrement.

- 1 Mesurez le riz à l'aide de la mesure graduée fournie (fig. ①).
- 2 Rincez le riz, mettez-le dans la cuve et remplissez cette dernière avec de l'eau (fig. ②).

Note

- Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de riz et d'eau nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.

- 3 Touchez le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (fig. ③).
- 4 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).

Note

- Assurez-vous que la cuve soit directement en contact avec la résistance chauffante.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve soit bien propre et sec, et qu'il n'y ait aucun corps étranger sur la résistance chauffante.

- 5 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 6 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez le programme **Riz** (fig. ⑧).
- 7 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Cet appareil maintient au chaud pendant 12 heures ; ensuite, il émet un signal sonore et entame un processus de refroidissement.

Faire cuire du risotto

- 1 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation du risotto.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez le programme **Risotto** (fig. ⑩).
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Faire cuire des céréales

- 1 Mettez les ingrédients nécessaires à la préparation des céréales dans la cuve et mélangez un peu.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).

- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez le programme **Céréales** (fig. ⑪).
↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de nourriture ou de liquide nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.

Préparer de la soupe ou de la sauce

- 1 Dans la cuve, mettez les aliments et les ingrédients nécessaires à la préparation de la soupe ou de la sauce.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez le programme **Soupe/Sauce** (fig. ⑫).
↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».

- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Vapeur

- 1 Versez un peu d'eau dans la cuve.
- 2 Placez le plateau de cuisson vapeur dans la cuve, mettez les aliments dans un bol et placez le bol dans le plateau de cuisson vapeur.
- 3 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 4 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 5 Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez **Vapeur** (fig. ⑬).
↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 6 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 7 Lorsque l'eau est portée à ébullition, l'appareil émet un signal sonore, le temps de cuisson restant apparaît sur l'afficheur et le décompte commence.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Lorsque vous cuisez à la vapeur, ne plongez pas le plateau de cuisson vapeur dans l'eau.
-  apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébullition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson restant apparaît sur l'afficheur.
- Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utilisez un gant de cuisine ou un torchon pour retirer le bol et le panier vapeur car ces derniers peuvent être brûlants.

Mijoter

- 1 Dans la cuve, placez les aliments et les ingrédients prévus pour ce programme.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Mijoter** (fig. ⑭).
↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/ Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Slow cooking (Cuisson lente)

- 1 Mettez les ingrédients pour cuisson lente dans la cuve.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Cuisson lente** (fig. ⑮).
↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/ Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Faire cuire au four

- 1 Dans la cuve, mettez les aliments et les ingrédients destinés à être cuits au four.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).

Note

- Si vous cuisez d'autres aliments à une température supérieure à 140 °C, laissez le couvercle ouvert.

- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Four** (fig. 16).
 - ↳ Pour sélectionner une température de cuisson au four différente, touchez tout d'abord le bouton de température (**Temp**), puis touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour sélectionner la température souhaitée. (fig. 17)
 - ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/ Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Si la température de cuisson est inférieure à 80 °C, lorsque la cuisson est terminée, l'appareil se met automatiquement en veille.
- Après la cuisson, lorsque vous sortez la cuve du cuiseur multifonction, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la cuve risque d'être brûlante.

Faire rissoler

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- 4 Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Rissoler** (fig. 18).
- 5 Maintenez le bouton Marche/ Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- 6 Rissoler comporte 2 étapes. Lorsque la première étape (environ 35 minutes) est terminée, le cuiseur multifonction émet un signal sonore pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et mélanger les aliments qui se trouvent dans la cuve.
 - ↳ Le temps de cuisson restant apparaît sur l'afficheur.
- 7 Touchez le bouton **Menu** pour lancer la deuxième étape (environ 25 minutes).
 - ↳ Si le bouton **Menu** n'est pas touché à la fin de la première étape, le cuiseur multifonction maintiendra les aliments au chaud jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire frire

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Frire** (fig. ⑱).
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Laissez le couvercle ouvert et mélangez les aliments sans arrêt avec une spatule.
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Note

- Ne versez pas une trop grande quantité d'huile de cuisson dans la cuve pour frire des ingrédients.

Faire des pizzas

- 1 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de la pizza.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Pizza** (fig. ⑲).

↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».

- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Si vous faites cuire des pizzas surgelées, vous pouvez adapter le temps cuisson en fonction de vos goûts. Plus le temps de cuisson augmente, plus la pizza devient dorée.

Faire une omelette

- 1 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la fabrication de l'omelette.
 - 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
 - 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
 - 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Omelette** (fig. ⑳).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).

- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire cuire des pâtes

- 1 Remplissez la cuve avec de l'eau.

Note

- Ne dépassez pas l'indication MAX à l'intérieur de la cuve.

- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Pâtes** (fig. ⑫).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque l'eau est portée à ébullition, le cuiseur multifonction émet un signal sonore pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et mettre les pâtes dans la cuve.
- 7 Une fois les pâtes versées dans la cuve, touchez le bouton **Menu** pour remettre en route le processus de cuisson.
- 8 Laissez le couvercle ouvert et remuez en permanence les pâtes avec une spatule.

- 9 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire cuire à l'eau bouillante

- 1 Remplissez la cuve avec de l'eau.

Note

- Ne dépassez pas l'indication MAX à l'intérieur de la cuve.

- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Bouillir** (fig. ⑬).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque l'eau est portée à ébullition, le cuiseur multifonction émet un signal sonore pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et verser les aliments dans la cuve.
- 7 Une fois les aliments placés dans la cuve, fermez le couvercle et touchez le bouton **Menu** pour remettre en route le processus de cuisson.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire de la purée de fruits

- 1 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de la purée de fruits.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Compote** (fig. ⑳).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Faire des confitures

- 1 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la confection des confitures.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).

- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Confiture** (fig. ㉓).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Faire des yaourts

- 1 À l'aide d'un fouet, mélangez bien les ingrédients nécessaires à la confection des yaourts et versez cette préparation dans la cuve.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Yaourt** (fig. ㉔).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire réchauffer

- 1 Décollez les aliments et répartissez-les uniformément dans la cuve.
- 2 Si nécessaire, versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.
- 3 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 4 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).
- 5 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Réchauffer** (fig. ⑳).
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 6 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 7 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Manuel

Vous pouvez utiliser le mode manuel pour cuire des aliments en ayant une plus grande maîtrise du temps de cuisson et du thermostat.

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- 3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ⑥), et branchez

le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ⑦).

- 4 Touchez le bouton **Menu** et sélectionnez le mode **Manuel** (fig. ㉘).
- ↳ Pour sélectionner une température de cuisson différente, touchez tout d'abord le bouton de température (**Temp**), puis touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour sélectionner la température souhaitée. (fig. ㉙)
- ↳ Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 5 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ⑨).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note

- Si vous sélectionnez une température inférieure à 80 °C, le cuiseur multifonction se met automatiquement en veille une fois la cuisson terminée.
- Si vous sélectionnez une température supérieure à 140 °C, le couvercle supérieur doit rester ouvert pendant la cuisson.

Cuisson en plusieurs étapes

Grâce à la fonction permettant de cuire en plusieurs étapes, vous pouvez régler jusqu'à 9 étapes de processus de cuisson avec des thermostats et des temps de cuisson variés.

Par exemple, vous pouvez régler une première étape de 5 minutes à 160 °C, une deuxième étape de 10 minutes à 100 °C et une dernière étape de 20 minutes à 80 °C.

- 1 Lorsque le cuiseur multifonction est en mode veille, touchez le bouton de cuisson en plusieurs étapes (**MyRecipe**). (fig. 29)
↳ « 1 » s'affiche sur l'écran.
- 2 Reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson » et sélectionnez le temps de cuisson pour l'étape 1.
- 3 Pour sélectionner une température de cuisson différente, touchez tout d'abord le bouton de température (**Temp**), puis touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour sélectionner la température requise pour l'étape 1. (fig. 30)
- 4 Touchez à nouveau le bouton de cuisson en plusieurs étapes (**MyRecipe**) et passez à l'étape 2. (fig. 31)
↳ « 2 » s'affiche sur l'écran.
- 5 Réglez le temps de cuisson et le thermostat pour l'étape 2.
- 6 Recommencez les étapes indiquées ci-dessus jusqu'à ce que vous ayez réglé toutes les phases nécessaires, puis maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).

MyRecipe

Enregistrement des réglages MyRecipe

Dans un délai de 10 minutes après la fin de la cuisson par étapes, vous pouvez enregistrer les étapes de cuisson dans « **MyRecipe** ».

- 1 Maintenez enfoncé (**MyRecipe**) pendant 3 secondes. (fig. 32)
↳ « F1 » apparaît sur l'afficheur.
- 2 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour sélectionner l'un des emplacements : F1, F2, F3, F4 ou F5 (fig. 33).
- 3 Touchez le bouton de cuisson en plusieurs étapes (**MyRecipe**) pour confirmer et enregistrer les étapes de cuisson à l'emplacement souhaité (fig. 34).

Note

- Vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 recettes de cuisson en plusieurs étapes dans MyRecipe ; elles seront enregistrées comme suit : F1, F2, F3, F4 et F5.
- Pour remplacer l'une des recettes de cuisson en plusieurs étapes par un nouveau réglage, suivez les mêmes étapes que ci-dessus. Lorsque vous êtes à l'étape 2, veillez à sélectionner la recette de cuisson en plusieurs étapes dont vous ne voulez plus, puis touchez le bouton de cuisson en plusieurs étapes (**MyRecipe**) pour confirmer et enregistrer le nouveau réglage au même emplacement.
- Le temps total de cuisson pour toutes les étapes de cuisson a une limite maximale de 24 heures.

Sélection des réglages MyRecipe déjà enregistrés

- 1 En mode veille, maintenez enfoncé le bouton de cuisson en plusieurs étapes (**MyRecipe**) pendant 3 secondes. (fig. 32)
↳ « F1 » apparaît sur l'afficheur.
- 2 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour sélectionner l'un des réglages MyRecipe précédemment enregistrés : F1, F2, F3, F4 ou F5 (fig. 33).
- 3 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).

Mode de maintien au chaud

Le cuiseur multifonction vous permet un contrôle aisé du maintien au chaud.

- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton **Menu**, si vous démarrez directement le processus de cuisson, le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le cuiseur multifonction bascule directement en mode de maintien au chaud.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton **Menu**, si vous touchez tout d'abord le bouton de maintien au chaud (**Chaud**), puis démarrez le processus de cuisson, le voyant de maintien au chaud s'éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le cuiseur multifonction passe en mode veille.

Note

- Lorsque l'appareil est en mode veille, vous pouvez toucher le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode maintien au chaud.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez toucher le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode veille.

Le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez régler le temps de cuisson pour certains menus. Reportez-vous au chapitre « Présentation des menus » pour consulter la page de réglage du temps de cuisson de différents menus.

- 1 Sélectionnez le menu que vous voulez préparer.
- 2 Touchez le bouton **Temps de cuisson** (fig. 35).
↳ L'unité de l'heure clignote sur l'afficheur.
- 3 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité de l'heure (fig. 36).
- 4 Une fois que l'unité de l'heure est définie, touchez à nouveau le bouton **Temps de cuisson** (fig. 37).
↳ L'unité des minutes clignote sur l'afficheur.
- 5 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité des minutes (fig. 38).
- 6 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer le temps et démarrer la cuisson (fig. 9).

Programmation pour une cuisson ultérieure

Vous pouvez définir le temps de cuisson programmé pour certains menus. Reportez-vous au chapitre « Présentation des menus » pour consulter le temps de cuisson programmé de différents menus.

- 1 Sélectionnez le menu que vous voulez préparer.
- 2 Maintenez enfoncé le bouton **Départ différé** pendant 3 secondes. (fig. 39)
↳ L'unité de l'heure clignote sur l'afficheur.
- 3 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité de l'heure (fig. 40).
- 4 Une fois que l'unité de l'heure est définie, touchez à nouveau le bouton **Temps de cuisson** (fig. 41).
- 5 Touchez le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité des minutes (fig. 42).
- 6 Maintenez le bouton Marche/Arrêt (**On/Off**) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer le temps programmé et démarrer la cuisson (fig. 9).

Note

- Le processus de cuisson est terminé lorsque le temps de programmation est écoulé. Par exemple, si vous définissez un temps programmé de 8 heures, le plat sera prêt 8 heures plus tard.

Après avoir configuré la connexion WiFi

- 1 Téléchargez l'application Philips « Multicooker » sur votre smartphone depuis l'AppStore ou en scannant le code QR.



- 2 Lancez l'application sur votre smartphone.
- 3 Branchez le cuiseur multifonction et mettez-le en marche.
- 4 Maintenez enfoncé le bouton **WiFi** jusqu'à ce que le voyant WiFi clignote en orange. (fig. 43)
- 5 Suivez les instructions à l'écran dans l'application pour connecter le cuiseur multifonction à votre smartphone.
- 6 Une fois que le cuiseur multifonction est connecté à votre smartphone, le voyant WiFi  reste allumé en bleu.

Configuration de la fonction verrouillage enfant

Pour empêcher votre enfant d'utiliser le cuiseur multifonction ou pour éviter tout dysfonctionnement, vous pouvez activer la fonction verrouillage enfant pendant le processus de cuisson.

- Maintenez le bouton **Menu** enfoncé pendant 3 secondes pour activer la fonction verrouillage enfant (fig. 44).
 - ↳ Le symbole du verrouillage enfant s'allume sur l'afficheur.
- Pour déverrouiller, maintenez le bouton **Menu** enfoncé à nouveau pendant 3 secondes (fig. 45).
 - ↳ Le symbole du verrouillage enfant s'éteint.

6 Nettoyage et entretien



Note

- Avant de nettoyer le cuiseur multifonction, débranchez-le et attendez qu'il se soit refroidi suffisamment.

Intérieur

Intérieur du couvercle supérieur et du corps de l'appareil : la résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au cuiseur multifonction.

Extérieur

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

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour du panneau de commande.

Accessoires

Cuve, plateau de cuisson vapeur amovible, mesure à riz, louche et capuchon amovible des événements à vapeur :

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

7 Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au

rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

8 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

9 Caractéristiques techniques

Référence du modèle	HD3198
Puissance de sortie nominale	860 W
Capacité nominale	5,0 l

Français



Routeur Wi-Fi 802.11 b/g/n 2,4 GHz
Compatible avec l'iPhone 5 ou supérieur. Nécessite iOS 7 ou supérieur.

Les bandes de fréquence de fonctionnement du module WIFI vont de 2 400 MHz à 2 483,5 MHz.

La puissance de sortie RF maximale est de 100 mW / 20 dBm.

10 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de ce cuiseur multifonction, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement raccordé au cuiseur multifonction et si la fiche est fermement insérée dans la prise secteur.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'écran ne fonctionne pas.	Le cuiseur multifonction n'est pas branché. S'il n'y a pas de courant, la fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant et l'afficheur ne fonctionnent pas.
	La batterie de l'afficheur est déchargée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips pour remplacer la batterie.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Vous n'avez pas maintenu enfoncé le bouton Marche/Arrêt (On/Off) pendant 3 secondes.
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le cuiseur multifonction.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez le cuiseur multifonction à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est trop sec et pas bien cuit.	Ajoutez plus d'eau au riz et poursuivez un peu la cuisson.
Le cuiseur multifonction ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Vous avez touché le bouton de maintien au chaud (Chaud) avant de démarrer le processus de cuisson. Dans ce cas, le cuiseur multifonction passe en mode veille lorsque la cuisson est terminée. Reportez-vous au chapitre « Maintien au chaud » pour en savoir plus sur la fonction de maintien au chaud.
	Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Solution
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
De l'eau déborde du cuiseur multifonction pendant la cuisson.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
Je ne parviens pas à sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.	Touchez le bouton Menu à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction souhaitée comme indiqué par le voyant.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des événements à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.
Le voyant WiFi clignote en bleu et en orange.	La connexion WiFi a été perdue. Débranchez le cuiseur multifonction, puis rebranchez-le au bout de 15 secondes. Maintenez enfoncé le bouton WiFi du cuiseur multifonction jusqu'à ce qu'il clignote en orange et recommencez la configuration WiFi depuis le début.
Un message d'erreur (E1, E2, E3 ou E4) apparaît sur l'afficheur.	Une panne de courant s'est peut-être produite durant la cuisson. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

