



## 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 **« Temps de cuisson »** (fig. 4).
  - The minute unit starts flashing on the display.

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>The default cooking time for boiling egg is 4 minutes, and «04:00» displays on the screen.</li></ul>	
<ol style="list-style-type: none"><li>Touch increase “+” or decrease “-” to set the minute unit (fig. 4).</li> <li>Touch <b>« Temps de cuisson »</b> again (fig. 4).</li> <li>The second unit starts flashing on the display.</li> <li>Touch increase “+” or decrease “-” to set the second unit (fig. 4).</li> <li>The second unit changes by 30 seconds each time increase “+” or decrease “-” is touched.</li></ol>	
<ol style="list-style-type: none"><li>Touch and hold <b>« On/Off »</b> for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 3).</li></ol>	

### 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 **« Départ différé »** (fig. 4).
  - The hour unit starts flashing on the display.
- Touch increase “+” or decrease “-” to set the hour unit (fig. 4).
- After the hour unit is set, touch **« Départ différé »** again (fig. 7).
  - The minute unit starts flashing on the display.
- Touch increase “+” or decrease “-” to set the minute unit (fig. 4).
- Touch and hold **« On/Off »** for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 3).

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>If the multicooker is left idle for 15 seconds after <b>« Départ différé »</b> is touched, it will turn to standby mode.</li> <li>The cooking process will be finished when the preset time has elapsed. For example, if you set a preset time of 8 hours at 10:00 in the morning, the cooking process will be finished 8 hours later at 18:00 in the evening.</li></ul>	

## Setting up the cooking temperature

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

- Select the cooking menu you need.
- Touch **« Temp. »** (fig. 2).
  - The default cooking temperature displays on the screen.
- Touch increase “+” or decrease “-” to set the cooking temperature (fig. 2).
- Touch and hold **« On/Off »** for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 3).

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Instead of touching increase “+” or decrease “-” to set the cooking temperature, you can also touch <b>« Temp. »</b> repeatedly to adjust the cooking temperature.</li></ul>	

### Setting up the child lock

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

- Touch and hold **« Menu »** for 3 seconds to activate the child lock (fig. 4).
- «Verrouillage enfant»** lights up on the display.
- To unlock, touch and hold **«Menu»** (Menu) for 3 seconds again (fig. 5).
- «Verrouillage enfant»** goes off.

## 5 Cleaning and Maintenance

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Unplug the multicooker and wait until it has cooled down sufficiently before cleaning.</li></ul>	

**Interior**

- 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: <ul style="list-style-type: none"><li>Wipe with a cloth dampned with soap water.</li> <li>Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.</li> <li>Make sure to remove all the food residues around the control panel.</li></ul>	

**Accessories**

- Rice spatula, soup ladle, measuring cup, inner pot, steam basket, and detachable steam vent cap.
- Soak in hot water and clean with sponge.

## 6 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.

## 7 Garantie and service

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

## 8 Specifications

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

## 9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the power cord is not working and does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.

The display does not function.	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The ingredients are not cooked.	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. You did not touch and hold <b>«On/Off»</b> for 3 seconds to start the cooking process. 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. Add more water to the rice, and cook for a bit longer.

The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. Make sure that the ingredients you put in the inner pot do not exceed the **MAX** indication.

Water spills over out of the multicooker during cooking.	Touch <b>«Menu»</b> repeatedly to select the desired function.
I cannot get to the desired cooking function. Dishes smell bad after cooking.	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water after cooking. Rinse the rice until the water runs clear.

The multicooker does not turn into warm keeping automatically.

The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips. Make sure that the ingredients you put in the inner pot do not exceed the **MAX** indication.

Touch **«Menu»** repeatedly to select the desired function.

Clean the inner pot with some washing detergent and warm water after cooking. Rinse the rice until the inner pot is cleaned thoroughly.

Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display, or the multicooker is not working as authorized by Philips.

## Français

## 1 Votre cuiseur multifonction

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

## 2 Contenu de l'emballage

- |   |   |   |                    |
|---|---|---|--------------------|
| ① | Unité principale du cuiseur multifonction | ⑥ | Mesure graduée     |
| ② | Cordon d'alimentation                     | ⑦ | Mode d'emploi      |
| ③ | Panier vapeur                             | ⑧ | Livret de recettes |
| ④ | Spatule à riz                             | ⑨ | Carte de garantie  |
| ⑤ | Louche                                    | ⑩ | Livret de sécurité |

## 3 Présentation

### Présentation du produit

- |   |                             |   |   |
|---|-----------------------------|---|---|
| ① | Couvercle supérieur         | ⑦ | Unité principale                          |
| ② | Couverte intérieur amovible | ⑧ | Poignée du cuiseur                        |
| ③ | Cuve                        | ⑨ | Indicateurs du niveau d'eau               |
| ④ | Panneau de commande         | ⑩ | Anneau d'étanchéité                       |
| ⑤ | Résistance chauffante       | ⑪ | Capuchon amovible des événements à vapeur |
| ⑥ | Prise secteur               | ⑫ | Bouton de déverrouillage du couvercle     |

### Aperçu des commandes

- |   |                              |   |                                    |
|---|------------------------------|---|------------------------------------|
| ⑮ | Bouton de maintien au chaud  | ⑳ | Bouton de temps de cuisson         |
| ⑯ | Bouton MaRecette             | ㉑ | Bouton Menu/de verrouillage enfant |
| ⑰ | Bouton de cuisson par étapes | ㉒ | Thermostat                         |
| ⑱ | Bouton de départ différé     | ㉓ | Bouton marche/annulation           |
| ㉒ | Bouton de diminution         | ㉔ | Ecran                              |
| ㉓ | Bouton d'augmentation        |   |                                    |

## Présentation des menus

Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
-------	-----------------------------	--------------------------------------

<b>Réchauffer</b>	25 min	5-60 min
<b>Riz</b>	30-40 min /	/
<b>Grains/légumineuses</b>	30-40 min /	/
<b>Risotto</b>	30-40 min /	/
<b>Céréales</b>	10 min	5 min - 2 h
<b>Vapeur</b>	45 min	5 min - 2 h
<b>Bouillir</b>	4 min	1- 15 min
<b>Soupe Sauce</b>	1 h	20 min-4 h
<b>Fire</b>	15 min	5-60 min
<b>Slow cooking</b> (Cuisson lente)	5 heures	1-15 h
<b>Mijoter</b>	1 h	20 min - 10 h
<b>Compote</b>	10 min	5-40 min
<b>Pâtes</b>	45 min	5 min - 2 h
<b>Oeufs</b>	4 min	1-15 min
<b>Confiture</b>	6 h	4-10 h

Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
-------	-----------------------------	--------------------------------------

<b>Ragout</b>	2 h	10-60 min - 10 h
<b>Pizza</b>	35 min	10-20 min
<b>Rissoler</b>	1 h	/
<b>Four</b>	45 min	20 min - 2 h
<b>Yaourt</b>	8 h	6-12 h
<b>Etuve</b>	8 h	6-12 h
<b>Manuel</b>	2 h	5 min - 10 h
<b>Cuisson par étapes</b>	5 min	5 min -15 h

Menus	Durée pré-définie	Température de cuisson par défaut	Plage de réglage du thermostat
-------	-------------------	-----------------------------------	--------------------------------

<b>Réchauffer</b>	/	85 °C	/
<b>Riz</b>	1-24 h	130-140 °C	/

<b>Grains/légumineuses</b>	1-24 h	130-140 °C	/
<b>Risotto</b>	1-24 h	130-140 °C	/
<b>Céréales</b>	1-24 h	90-100 °C	/
<b>Vapeur</b>	1-24 h	100 °C	/
<b>Bouillir</b>	/	100 °C	/
<b>Soupe Sauce</b>	1-24 h	90-100 °C	/
<b>Fire</b>	1-24 h	145-160 °C	/
<b>Slow cooking</b> (Cuisson lente)	1-24 h	80 °C	/
<b>Mijoter</b>	1-24 h	95 °C	/
<b>Compote</b>	1-24 h	100 °C	/
<b>Pâtes</b>	1-24 h	100 °C	/
<b>Oeufs</b>	1-24 h	100 °C	/

<b>Confiture</b>	1-24 h	90-100 °C	/
<b>Ragout</b>	1-24 h	130 °C	/
<b>Pizza</b>	1-24 h	130 °C	/
<b>Rissoler</b>	1-24 h	120-130 °C	/
<b>Four</b>	/	130 °C	40-160°C
<b>Yaourt</b>	1-24 h	40 ±3 °C	/
<b>Etuve</b>	1-24 h	40 ±3 °C	/
<b>Manuel</b>	1-24 h	100 °C	30-160°C
<b>Cuisson par étapes</b>	1-24 h	100 °C	30-160°C

Note	
------	--

- Le temps de cuisson du riz, des grains/légumineuses et du risotto est défini par le cuiseur multifonction en fonction de la quantité d'ingrédients placés dans la cuve.
- Vous pouvez adapter la température de cuisson pour les modes Four, Manuel et Cuisson par étapes. La température peut être réglée de 40 °C à 160 °C en mode Four et de 30 °C à 160 °C en mode Manuel et Cuisson par étapes.
- Après que la cuisson a démarré, vous pouvez toucher le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) pour désactiver le cuiseur multifonction pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson en mode veille.

## 4 Utilisation du cuiseur multifonction

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour l'ensemble des menus, ne dépassez pas l'indication <b>MAX</b> à l'intérieur de la cuve lorsque vous remplissez d'aliments, de liquides ou d'ingrédients, car ceci pourrait provoquer un débordement lors de la cuisson.</li> <li>Le temps de cuisson ne s'affiche pas directement depuis le début pour les modes Riz, Grains/légumineuses et Risotto. Il 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 modes Céréales, Vapeur, Bouillir, Confiture et Compote, il apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide commence à bouillir. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.</li> <li>Veillez vous reporter au livret de recettes pour obtenir plus de précisions sur la cuisson de chaque menu.</li></ul>	

Conseil	
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour sélectionner un menu, touchez <b>« Menu »</b> à plusieurs reprises. Vous pouvez aussi toucher le bouton <b>« Menu »</b>, puis le bouton d'augmentation <b>« + »</b> ou de diminution <b>« - »</b>.</li></ul>	

Conseil	
<ul style="list-style-type: none"><li>Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur multifonction.</li></ul>	

## Avant la première utilisation

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

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Si vous cuisinez des légumes à la vapeur, utilisez de 0,2 l à 1 l d'eau selon le type et la quantité de légumes. Pour cuire de la viande à la vapeur, utilisez de 0,5 l à 2 l d'eau selon la taille et la quantité de viande.</li></ul>	

## Faire réchauffer

- Décollez les aliments et répartissez-les uniformément dans la cuve.
- 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.
- Essayez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Fermez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Réchauffer »** (fig. 8).

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

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

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Lorsque vous cuisinez à la vapeur, ne plongez pas le panier vapeur dans l'eau.</li></ul>	

Il 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.

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.

## Riz et Grains/légumineuses

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/les grains et décollez-le(s) immédiatement afin d'enlever toute humidité excessive pour un riz/des grains moelleux.
- En fonction des conditions de cuisson, la portion inférieure du riz/des grains peut brunir légèrement.

- Mesurez le riz/les grains à l'aide de la mesure graduée fournie (fig. 7).
- Rincez le riz, mettez-le dans la cuve et remplissez cette dernière avec de l'eau (fig. 2).

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de riz/grams et d'eau nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.</li></ul>	

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

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Assurez-vous que la cuve soit directement en contact avec la résistance chauffante.</li> <li>Assurez-vous que l'extérieur de la cuve soit bien propre et sécher. Il n'y ait aucun corps étranger sur la résistance chauffante.</li></ul>	

- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Riz »** (fig. 8).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Grains/légumineuses »** (fig. 10).
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Faire cuire du risotto

- Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation du risotto.
- Essayez la partie externe de la cuve (fig. d), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Risotto »** (fig. 10).
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

## Céréales

- Mettez les ingrédients nécessaires à la préparation des céréales dans la cuve et mélangez un peu.
- Essayez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).

- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Céréales »** (fig. 10).
- Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Il 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.</li></ul>	

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

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

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Il 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.</li></ul>	

- Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez de 0,2 l à 1 l d'eau selon le type et la quantité de légumes. Pour cuire de la viande à la vapeur, utilisez de 0,5 l à 2 l d'eau selon la taille et la quantité de viande.

- Essayez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Vapeur »** (fig. 8).
- Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez de 0,2 l à 1 l d'eau selon le type et la quantité de légumes. Pour cuire de la viande à la vapeur, utilisez de 0,5 l à 2 l d'eau selon la taille et la quantité de viande.</li></ul>	

- Placez le panier vapeur dans la cuve, mettez les aliments dans un bol et placez le bol dans le panier vapeur.
- Essayez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Vapeur »** (fig. 8).
- Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

Note	
<ul style="list-style-type: none"><li>Lorsque vous cuisinez à la vapeur, ne plongez pas le panier vapeur dans l'eau.</li></ul>	

Il 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.

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.

## Faire cuire à l'eau bouillante

- Remplissez la cuve avec de l'eau.
- Essayez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Bouillir »** (fig. 8).
- Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 9).
- Lorsque l'eau est portée à ébullition, le cuiseur multifonction émet 5 signaux sonores pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et verser les aliments dans la cuve.

Note
------