PHILIPS

HD4713

English 1
Български 1
Čeština 1
Eesti 1
Magyar 2
Қазақ 2
Lietuviškai 2
Latviešu 2
Македонски 3
Polski 3
Română 3
Русский 3
Slovensky 4
Shqip 4
Українська 4
Azərbaycan 5
Հայերեն 5
ქართული 5
Кыргызча 5
Тоҷикӣ 6
Türkmençe 6
O'zbek 6

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.

6608.000.0806.5 (14/12/2022)

English

1 Important

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

Danger

- The appliance must not be immersed.

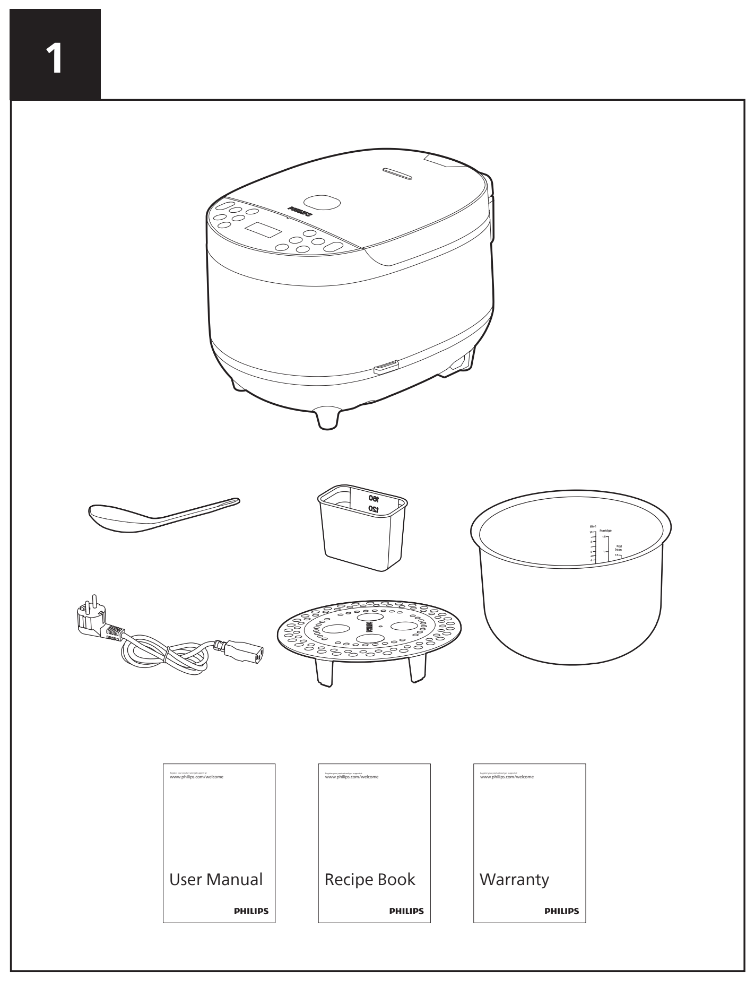
Warning

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- Don't place the power cord under the appliance when in use.
- When placing the steaming basket, avoid touching the side wall of the inner pot, otherwise it may cause deformation due to high temperature.

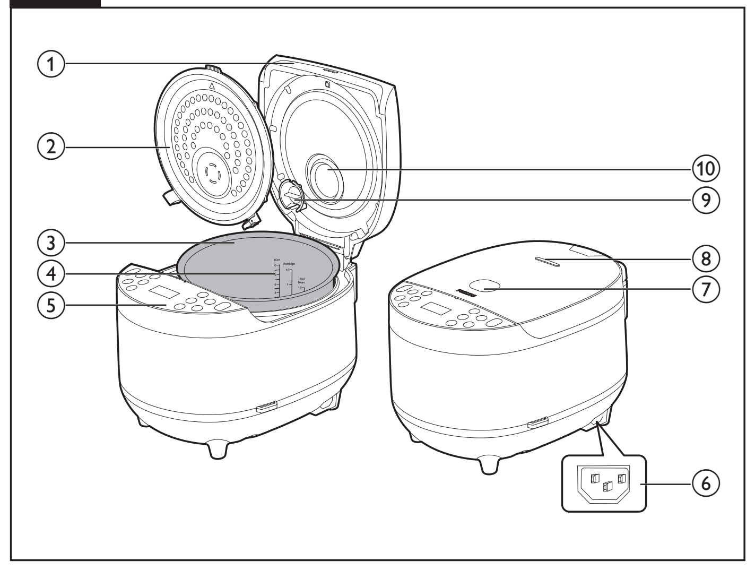
Caution

- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- 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 appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance 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 rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.

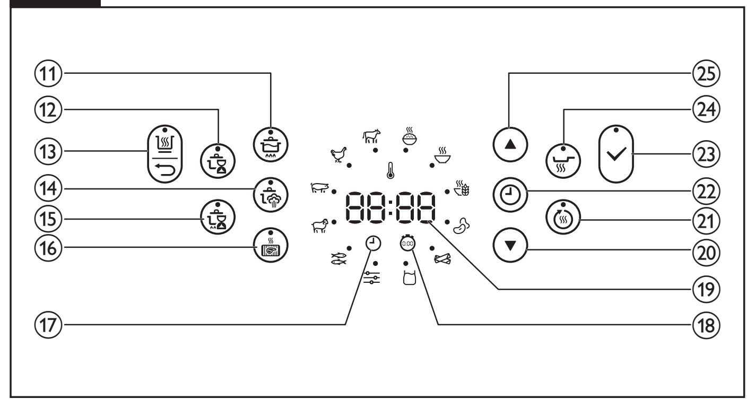
1



2



3



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

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Multi cooker

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

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

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

4 Overview (fig. 2)

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

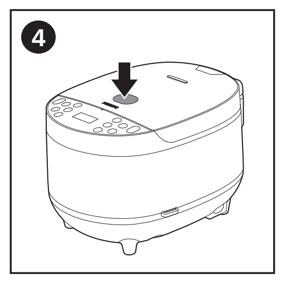
Controls overview (fig. 3)

⑪	Stew cooking buton	⑲	Time display
⑫	Slow cook Low button	⑳	Menu selection button
⑬	Keep warm/Cancel button	㉑	Reheat button
⑭	Steam cooking button	㉒	Cooking time/delay start/ temperature selection button
⑮	Slow cook High button	㉓	Confirm button
⑯	Bake button	㉔	Sauté button
⑰	Timer indicator	㉕	Menu selection button
⑱	Delay start indicator		

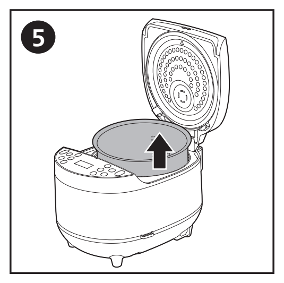
Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time
Stew 🍲	Beef (🐄)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Poultry (🐔)	60 minutes	20 minutes-4 hours
	Pork (🐖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Lamb (🐑)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Seafood (🐟)	25 minutes	20 minutes-4 hours
	Manual (☰)	30 minutes	20 minutes-4 hours
Steam cooking ♨	Beef (🐄)	60 minutes	5-120minutes
	Poultry (🐔)	50 minutes	5-120minutes
	Pork (🐖)	30 minutes	5-120minutes
	Lamb (🐑)	40 minutes	5-120minutes
	Seafood (🐟)	20 minutes	5-120minutes
	Manual (☰)	25 minutes	5-120minutes
Slow cook Low ⏳	Beef (🐄)	12 hours	1-15 hours
	Poultry (🐔)	10 hours	1-15 hours
	Pork (🐖)	10 hours	1-15 hours
	Lamb (🐑)	10 hours	1-15 hours
	Seafood (🐟)	8 hours	1-15 hours
	Manual (☰)	2 hours	1-15 hours
Slow cook High ⏳	Beef (🐄)	6 hours	1-15 hours
	Poultry (🐔)	4 hours	1-15 hours
	Pork (🐖)	4 hours	1-15 hours
	Lamb (🐑)	4 hours	1-15 hours
	Seafood (🐟)	2 hours	1-15 hours
	Manual (☰)	2 hours	1-15 hours
Baking ♨	Beef (🐄)	50 minutes	10-120 minutes
	Poultry (🐔)	30 minutes	10-120 minutes
	Pork (🐖)	25 minutes	10-120 minutes
	Lamb (🐑)	50 minutes	10-120 minutes
	Seafood (🐟)	20 minutes	10-120 minutes
	Manual (☰)	20 minutes	10-120 minutes
Rice 🍚		45 minutes	NA
Soup ♨		90 minutes	20 minutes-4 hours
Porridge ♨		25 minutes	10 minutes-2 hours
Beans		80 minutes	1-2 hours
Cabbage rolls		50 minutes	20-59 minutes
Yogurt		8 hours	6-12 hours
Sauté ♨		30 minutes	10-59 minutes
Reheat ♨		25 minutes	5-59 minutes
Keep warm ♨		24 hours	NA

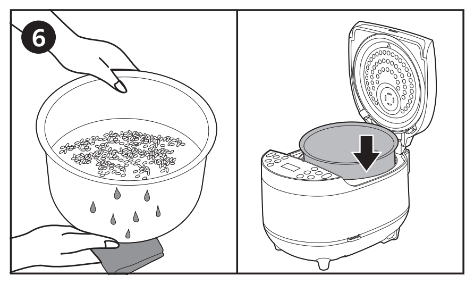
4



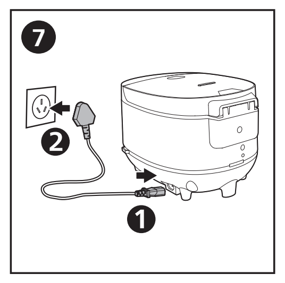
5



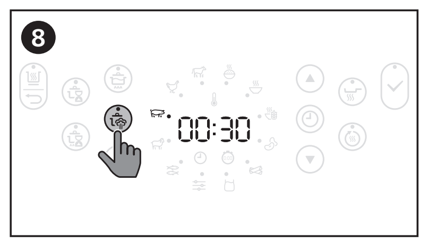
6



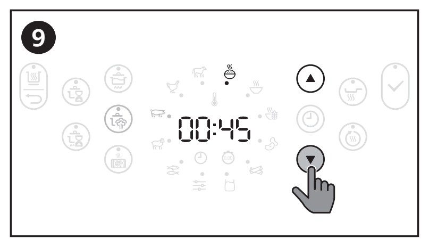
7



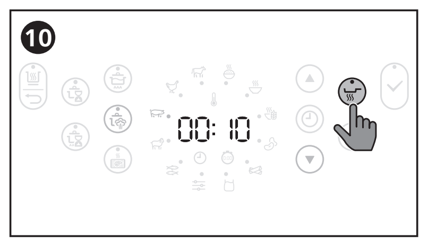
8



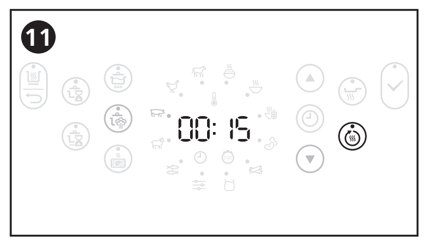
9



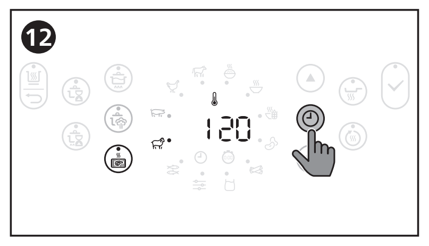
10



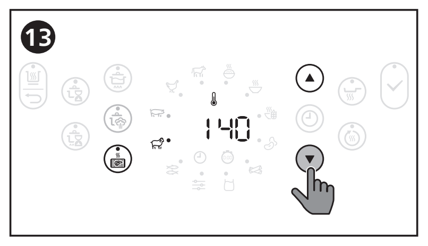
11



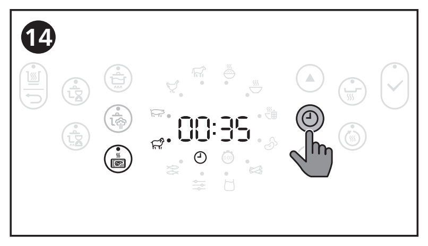
12



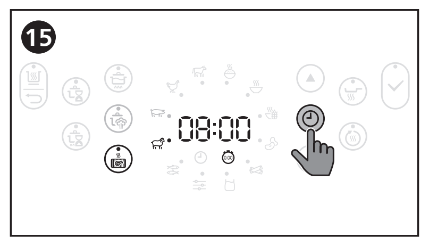
13



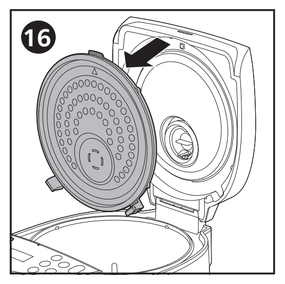
14



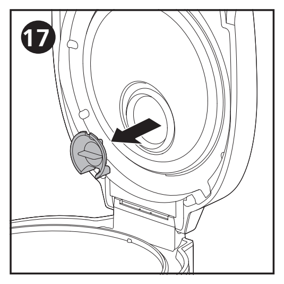
15



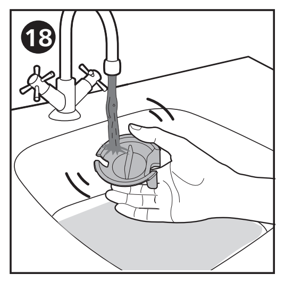
16



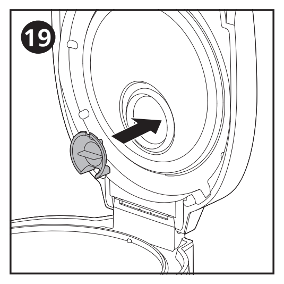
17



18



19



5 Using the Multi cooker

Before first use

1. Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
2. Before first use, boil water and clean the Multi cooker.
3. Clean the parts 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 Multi cooker.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the inside of the appliance.

Preparation before cooking

! Warning

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

Note

- Do not fill the inner pot with food and liquid less than the minimum of the water level indications, or more than the maximum of the water level indications.
- For rice cooking, follow the water level indications on the inside of the inner pot. You can adjust the water level for different types of rice and according to your own preference. Do not exceed the maximum quantities indicated on the inside of the inner pot.
- After the cooking process is started, you can press ♨/↩ to terminate the current work, and the appliance goes to menu selection mode.

Perform the following preparations before cooking with the Multi cooker:

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

Note

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

Stew/Steam/Slow cooking/Bake

There are 5 cooking function: **Stew** 🍲, **Steam** ♨, **Slow cook Low** ⏳, **Slow cook High** ⏳ and **Bake** ♨. Each of them has 6 sub menus available. For cooking time range, refer to Chapter "Cooking program".

1. Follow the steps in "Preparations before cooking".
2. Press one of the buttons 🍲/♨/ ⏳/⏳/♨ repeatedly to select on of the cooking menus (fig. 8).
   ↳ The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.
3. Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4. When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5. The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- After the cooking process is started, you can press ♨/↩ to terminate the current work, and the appliance goes to menu selection mode.

Rice/Soup/Porridge/Beans/Cabbage rolls/Yogurt

1. Follow the steps in "Preparations before cooking".
2. Press the ▲ or ▼ to select the cooking function you need (fig. 9).
   ↳ The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.
3. Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4. When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5. The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1:3 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, as this may cause the appliance to overflow.

Sauté

Note

- Keep the lid open when using the Sauté ♨ function.

1. Follow the steps in "Preparations before cooking".
2. Press ♨ to select **Sauté** function (fig. 10).
3. Press ✓ to confirm, the Mutil cooker starts working in the selected mode.
4. When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5. The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Reheating

1. Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
2. Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
3. Press ♨ to select **Reheat** function (fig. 11).
4. Press ✓ to confirm, the Multi cooker starts working in the selected mode.
5. When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6. The Multi cooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Adjust the cooking temperature, cooking time, and delay start

Note

- You can adjust the temperature only for **Bake** ♨ and **Sauté** ♨.
- You cannot adjust the cooking time for **Rice** 🍚.
- You can set the delay start time from 1- 24 hours for all cooking functions.
- The cooking process will be finished by the time the delay start time has elapsed. If the preset time you set is shorten than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

You can adjust the cooking time, temperature and delay start during the menu selection.

1. After you choose a desired function, press 🕘 to set the cooking temperature (fig. 12).
   ↳ The temperature indicator 🌡 displays on the screen.
2. Press the ▲ or ▼ to adjust the temerature (fig. 13). There are 4 levels available: 100°C, 120°C, 140°C and 160°C.
3. Press 🕘 to set the cooking time, press the ▲ or ▼ to adjust the cooking time (fig. 14).
   ↳ The timer indicator 🕘 displays on the screen.
4. Press 🕘 to set the delay start time (fig. 15), press the ▲ or ▼ to adjust
   ↳ The delay start indicator ⏱ displays on the screen.
5. Press ✓ to confirm. The All-in-One cooker starts working in the selected mode.

6 Cleaning and Maintenance

Note

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

Inner lid

- Pull the inner lid out outwards to remove it from the top lid for cleaning (fig. 16).
- Soak in hot water and clean with sponge.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Multi cooker.
- Re-install the inner lid back to the top lid.

Steam vent cap

- Follow the above steps to disassemble the inner lid.
- Disassemble the steam vent cap from the inner lid (fig. 17).
- Clean the steam vent cap under tap water (fig. 18). Make sure no food residue is left. Reassemble the steam box to the inner lid after cleaning is completed (fig. 19).

Interior

Inside of the top lid and the main body:

- Wipe with a damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Multi cooker.

Heating element:

- Wipe with a damp cloth.
- Remove food residues with a damp cloth.

Exterior

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

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

Accessories

Spatula and inner pot:

- 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	HD4713
Rated power input	896-1067W
Rated capacity	5.0L
Rice capacity	1.8L

10 Troubleshooting

If you encounter problems when using this Multi cooker, 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 Multi cooker 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 rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multi cooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the Multi cooker 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 Multi cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the Multi cooker will be in standby mode after the cooking is finished.
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the Multi cooker 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.
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.

Български

1 Важно

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

Предупреждение

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст от 0 до 8 години.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под непрекъснат надзор и ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца на възраст под 8 години.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред трябва да се разположи стабилно, като дръжките (ако има такива) се разполагат така, че да се избегне разливането на горещи течности.
- Този уред е предназначен да се използва за домакински и подобни цели, например:
  - В кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
  - Ферми;
  - От клиенти в хотели, мотели и други подобни жилищни помещения;
  - В места за нощуване и закуска.
- Ако комплектът захранващи кабели е повреден, той трябва да бъде заменен с комплект кабели, предлагани от производителя.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Преди да включите уред в контакта, проверете дали посоченото върху него захранващо напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или работната повърхност, върху която е поставен уредът.
- Проверете дали нагревателният елемент и външната страна на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не включвайте уреда в контакта и не натискайте никой от бутоните на контролния панел с мокри ръце.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускайте разливане върху захранващия конектор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги следвайте инструкциите и използвайте правилно уреда с цел избягване на потенциално нараняване.
- Съгласно инструкциите, описани в това ръководство за употреба, използвайте мека и влажна кърпа, за да почистите повърхностите, които са в контакт с храна, и не забравяйте да отстраните всички остатъци от храна, залепнали по уреда.
- Не поставяйте захранващия кабел под уреда, докато се използва.
- Когато поставяте кошницата за готвене на пара, избягвайте да докосвате страничната стена на вътрешния съд, в противен случай това може да причини деформация поради висока температура.

Внимание

- ВНИМАНИЕ: Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от остатъчна топлина след употреба.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на ориз.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи. Много внимавайте, когато докосвате уреда.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от отвора за пара по време на готвене или от уреда, когато отворите капака. Дръжте настрана ръцете и лицето си от уреда, за да избегнете парата.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, за да избегнете преливане, което може да доведе до потенциална опасност.
- Не оставяйте кухненските прибори в съда по време на готвене, поддържане на топлината или претопляне на ориз.
- Използвайте само приложените кухненски прибори. Избягвайте използването на остри прибори.
- За да се избегнат драскотини, не се препоръчва да се готвят ракообразни продукти и продукти с черупки. Преди да ги сготвите, отстранете черупките им.
- Не поставяйте метални предмети или несвойствени вещества в парния отвор.
- Не поставяйте магнитна субстанция върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитна субстанция.
- Винаги оставяйте уреда да изстине, преди да го почистите или преместите.
- Винаги почиствайте уреда след употреба. Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, ако няма да използвате уреда дълго време.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с излагането на електромагнитни полета.

2 Вашият многофункционален уред за готвене

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

3 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство на многофункционалния уред за готвене	Мерителна чаша
2 в 1 лъжица за ориз и супа	Захранващ кабел
Кошница за задушаване на пара	Ръковод. за потребителя
Книга с рецепти	Гаранционна карта

4 Общ преглед (фиг. 2)

①	Капак	⑥	Електрически контакт
②	Подвижен вътрешен капак	⑦	Бутон за освобождаване на капака
③	Вътрешен съд	⑧	Отвор за пара
④	Индикации за нивото на водата	⑨	Капачка на отвора за пара
⑤	Контролен панел	⑩	Клапан за пара

Обзор на контролите (фиг. 3)

⑪	Бутон за готвене на задушено	⑲	Дисплей за продължителност
⑫	Бутон за бавно готвене, ниска температура	⑳	Бутон за избор на меню
⑬	Бутон за поддържане на топлината/отмяна	㉑	Бутон за претопляне
⑭	Бутон за готвене на пара	㉒	Бутон за време за готвене/ отложен старт/избор на температура
⑮	Бутон за бавно готвене, висока температура	㉓	Бутон за потвърждаване
⑯	Бутон за печене	㉔	Бутон за сотиране
⑰	Индикатор на таймер	㉕	Бутон за избор на меню
⑱	Индикатор за отложен старт		

Програма за готвене

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне
Задушаване 🍲	Телешко филе (🐄)	120 минути	20 минути-4 часа
	Месо/птици (🐔)	60 минути	20 минути-4 часа
	Свинско месо (🐖)	120 минути	20 минути-4 часа
	Агнешко месо (🐑)	120 минути	20 минути-4 часа
	Морски дарове (🐟)	25 минути	20 минути-4 часа
	Ръчно (☰)	30 минути	20 минути-4 часа
Готвене на пара ♨	Телешко филе (🐄)	60 минути	5 – 120 минути
	Месо/птици (🐔)	50 минути	5 – 120 минути
	Свинско месо (🐖)	30 минути	5 – 120 минути
	Агнешко месо (🐑)	40 минути	5 – 120 минути
	Морски дарове (🐟)	20 минути	5 – 120 минути
	Ръчно (☰)	25 минути	5 – 120 минути
Бавно готвене, ниска температура ⏳	Телешко филе (🐄)	12 часа	1 – 15 часа
	Месо/птици (🐔)	10 часа	1 – 15 часа
	Свинско месо (🐖)	10 часа	1 – 15 часа
	Агнешко месо (🐑)	10 часа	1 – 15 часа
	Морски дарове (🐟)	8 часа	1 – 15 часа
	Ръчно (☰)	2 часа	1 – 15 часа
Бавно готвене, висока температура ⏳	Телешко филе (🐄)	6 часа	1 – 15 часа
	Месо/птици (🐔)	4 часа	1 – 15 часа
	Свинско месо (🐖)	4 часа	1 – 15 часа
	Агнешко месо (🐑)	4 часа	1 – 15 часа
	Морски дарове (🐟)	2 часа	1 – 15 часа
	Ръчно (☰)	2 часа	1 – 15 часа
Печене ♨	Телешко филе (🐄)	50 минути	10 – 120 минути
	Месо/птици (🐔)	30 минути	10 – 120 минути
	Свинско месо (🐖)	25 минути	10 – 120 минути
	Агнешко месо (🐑)	50 минути	10 – 120 минути
	Морски дарове (🐟)	20 минути	10 – 120 минути
	Ръчно (☰)	20 минути	10 – 120 минути
Ориз 🍚		45 минути	няма данни
Супа ♨		90 минути	20 минути-4 часа
Овесена каша ♨		25 минути	10 минути-2 часа
Боб		80 минути	1-2 часа
Зелеви сърми		50 минути	20 – 59 минути
Кисело мляко		8 часа	6-12 часа
Сотиране ♨		30 минути	10 – 59 минути
Претопляне ♨		25 минути	5 – 59 минути
Запазване на топлината ♨		24 часа	няма данни

5 Използване на многофункционалния уред за готвене

Преди първата употреба

1. Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.
2. Преди първата употреба сварете вода и почистете многофункционалния уред за готвене.
3. Почистете основно всички части, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").

Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че няма остатъци от вътрешната страна на уреда.

Подготовка преди готвене

! Предупреждение

- Уверете се, подвижният вътрешен капак е монтиран правилно.

Забележка

- Не пълнете вътрешния съд с храна и течност, по-малко от индикацията за минимално ниво на водата или повече от индикацията за максимално ниво на водата.
- За готвене на ориз следвайте указанията за нивото на водата от вътрешната страна на вътрешния съд. Можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и спрямо личните ви предпочитания. Не превишавайте максималните количества, посочени отвътре на вътрешния съд.
- След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете ♨/↩, за да прекратите текущия процес, и уредът минава в режим на избор на меню.

Извършете следната подготовка преди готвене с многофункционалния уред за готвене:

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

Забележка

- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент няма остатъци.
- Уверете се, че вътрешният съд осъществява добре контакт с нагревателния елемент.

Задушаване/Пара/Бавно готвене/Печене

Има 5 опции за готвене: **Stew** (Задушаване), **Steam** (Пара), **Slow cook Low** (Бавно готвене, ниска температура), **Slow cook High (Бавно готвене, висока температура)** и **Bake** (Печене). Всяка от тях има 6 налични подменюта. За времето за готвене вижте главата “Програма за готвене”.

1 Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
2 Натиснете един от бутоните неколкократно, за да изберете едно от менютата за готвене (фиг. 8).
   ↳ Индикаторът на избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.
3 Докоснете ✓, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избрания режим.
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Забележка

- След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете ♨/↩, за да прекратите текущия процес, и уредът минава в режим на избор на меню.

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

1 Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
2 Натиснете ▲ или ▼, за да изберете функцията за готвене, от която се нуждаете (фиг. 9).
   ↳ Индикаторът на избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране се показва на екрана.
3 Докоснете ✓, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избрания режим.
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Забележка

- Обозначеното ниво на вътрешната страна на вътрешния съд е само една индикация. Винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове зърнени храни и личните ви предпочитания.
- Освен да спазвате индикациите за ниво на водата, също можете да добавите ориз и вода в съотношение 1:1 – 1:3 при готвене на ориз.
- Не превишавайте посочения обем и не превишавайте максималното ниво на водата, тъй като това може да доведе до преливане на уреда.

Сотиране

Забележка

- Дръжте капака отворен, когато използвате функцията Sauté (Сотиране).

1 Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
2 Натиснете, за да изберете функцията **Sauté** (Сотиране) (фиг. 10).
3 Докоснете ✓, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избрания режим.
4 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
5 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Претопляне

1 Разбъркайте охладената храна и я разпределете равномерно във вътрешния съд.
2 Сипете малко вода върху ястието, за да не стане твърде сухо. Количеството вода зависи от количеството храна.
3 Натиснете ♨, за да изберете функцията **Reheat** (Претопляне) (фиг. 11).
4 Натиснете ✓, за да потвърдите – многофункционалният уред за готвене започва да работи в избрания режим.
5 След като готвенето приключи, ще чуете 4 звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
6 Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
   ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

Регулирайте температурата на готвене, времето за готвене и отложен старт

Забележка

- Можете да регулирате температурата само за **Bake** (Печене) и **Sauté** (Сотиране).
- Не можете да регулирате времето за готвене за **Rice** (Ориз).
- Можете да зададете времето за отложен старт от 1 до 24 часа за всички функции за готвене.
- Процесът на готвене ще приключи, когато изтече времето за отложен старт. Ако предварително зададеното време е по-кратко от времето за готвене, уредът ще започне процеса на готвене незабавно.

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

1 След като изберете желана функция, натиснете ◷, за да зададете температурата на готвене (фиг. 12).
   ↳ Индикаторът за температурата 🌡 се показва на екрана.
2 Натиснете ▲ или ▼, за да регулирате температурата (фиг. 13). Налични са 4 нива: 100°C, 120°C, 140°C и 160°C.
3 Натиснете ◷, за да зададете времето за готвене, натиснете ▲ или ▼, за да регулирате времето за готвене (фиг. 14).
   ↳ Индикаторът на таймера ◷ се показва на екрана.
4 Натиснете ◷, за да зададете времето за отложен старт (фиг. 15), натиснете ▲ или ▼, за да регулирате
   ↳ Индикаторът за отложен старт се показва на екрана.
5 Натиснете ✓ за потвърждение. Уредът за готвене “всичко в едно” започва да работи в избрания режим.

6 Почистване и поддръжка

Забележка

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

Вътрешен капак

- Издърпайте вътрешния капак навън, за да го извадите от горния капак за почистване (фиг. 16).
- Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.
- Уверете се, че всички хранителни остатъци, полепнали по многофункционалния уред за готвене, са отстранени.
- Поставете отново вътрешния капак обратно на горния капак.

Капачка на отвора за пара

- Следвайте горните стъпки, за да разглобите вътрешния капак.
- Разглобете капачката на отвора за пара от вътрешния капак (фиг. 17).
- Почистете капачката на отвора за пара с чешмяна вода (фиг. 18). Уверете се, че няма остатъци от храна. Сглобете отново кутията за пара към вътрешния капак, след като приключите почистването (фиг. 19).

Отвътре

Отвътре на горния капак и основното тяло:

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

Нагревателен елемент:

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

Отвън

Повърхност на горния капак и външната част на основното тяло:

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

Аксесоари

Лопатка и вътрешен съд:

- Накиснете в гореща вода и измийте с гъба.

7 Рециклиране

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

8 Гаранция и обслужване

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

9 Спецификации

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

10 Отстраняване на неизправности

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

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

Čeština

1 Důležité

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

Nebezpečí

- Neponořujte přístroj do žádné kapaliny.

Varování

- Tento přístroj nesmějí používat děti od 0 do 8 let.
- Děti ve věku od 8 let tento přístroj mohou používat, pokud jsou pod neustálým dohledem a byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s jeho používáním.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Tento přístroj musí být umístěn stabilně a s rukojeťmi (pokud na spotřebiči rukojeti jsou) směřujícími tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin.
- Tento přístroj je určen k použití v domácnosti a podobně, např.:
  - v kuchyňkách pro personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích;
  - na farmách;
  - v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích pro použití klienty;
  - v penzionech se službou bed and breakfast.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, je potřeba kabel nahradit novým kabelem od výrobce.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Než přístroj zapojíte, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Než zapojíte přístroj do síťové zásuvky, ujistěte se, že jsou topné těleso a vnější část vnitřního hrnce čisté a suché.
- Nikdy přístroj nezapojujte do sítě ani netiskněte žádná tlačítka na ovládacím panelu, pokud máte mokré ruce.
- VAROVÁNÍ: Vyhněte se polití konektoru napájení, zabráníte tak možnému nebezpečí.
- VAROVÁNÍ: Vždy postupujte podle pokynů a používejte přístroj v souladu s nimi, zabráníte tak možnému zranění.
- Při čištění postupujte podle pokynů v této příručce. K čištění povrchů, které jsou v kontaktu s jídlem, použijte měkký vlhký hadřík a ujistěte se, že odstraníte veškeré zbytky jídla přichycené k přístroji.
- Během chodu nevkládejte napájecí kabel pod přístroj.
- Během vkládání parního koše se vyvarujte doteku bočních stěn vnitřního hrnce. Mohlo by dojít k deformaci v důsledku vysoké teploty.

Upozornění

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

Elektromagnetická pole (EMP)

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

2 Multifunkční hrnec Multi cooker

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

3 Obsah balení (obr. 1)

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

4 Přehled (obr. 2)

①	Víko	⑥	Napájení
②	Odnímatelné vnitřní víko	⑦	Tlačítko pro uvolnění víka
③	Vnitřní hrnec	⑧	Otvor pro výstup páry
④	Ukazatele hladiny vody	⑨	Kryt otvoru pro výstup páry
⑤	Ovládací panel	⑩	Parní ventil

Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

⑪	Tlačítko dušení	⑲	Časový displej
⑫	Tlačítko pomalé vaření (nízký)	⑳	Tlačítko pro výběr nabídky
⑬	Tlačítko pro udržování teploty	㉑	Tlačítko ohřevu
⑭	Tlačítko vaření v páře	㉒	Tlačítko čas vaření/odložené spuštění/výběr teploty
⑮	Tlačítko pomalé vaření (vysoký)	㉓	Tlačítko pro potvrzení
⑯	Tlačítko pečení	㉔	Tlačítko restování
⑰	Indikátor časovače	㉕	Tlačítko pro výběr nabídky
⑱	Indikátor zpožděného startu		

Program vaření

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření
Dušení	Hovězí maso ( )	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Drůbež ( )	60 minut	20 minut–4 hodiny
	Vepřové maso ( )	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Jehněčí ( )	120 minut	20 minut–4 hodiny
	Mořské plody ( )	25 minut	20 minut–4 hodiny
	Manuální ( )	30 minut	20 minut–4 hodiny
Vaření v páře	Hovězí maso ( )	60 minut	5–120 minut
	Drůbež ( )	50 minut	5–120 minut
	Vepřové maso ( )	30 minut	5–120 minut
	Jehněčí ( )	40 minut	5–120 minut
	Mořské plody ( )	20 minut	5–120 minut
	Manuální ( )	25 minut	5–120 minut
Pomalé vaření Nízký	Hovězí maso ( )	12 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ( )	10 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ( )	10 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ( )	10 hodiny	1–15 hodin
	Mořské plody ( )	8 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ( )	2 hodiny	1–15 hodin
Pomalé vaření Vysoký	Hovězí maso ( )	6 hodiny	1–15 hodin
	Drůbež ( )	4 hodiny	1–15 hodin
	Vepřové maso ( )	4 hodiny	1–15 hodin
	Jehněčí ( )	4 hodiny	1–15 hodin
	Mořské plody ( )	2 hodiny	1–15 hodin
	Manuální ( )	2 hodiny	1–15 hodin
Pečení	Hovězí maso ( )	50 minut	10–120 minut
	Drůbež ( )	30 minut	10–120 minut
	Vepřové maso ( )	25 minut	10–120 minut
	Jehněčí ( )	50 minut	10–120 minut
	Mořské plody ( )	20 minut	10–120 minut
	Manuální ( )	20 minut	10–120 minut
Rýže		45 minut	Není k dispozici
Polévka		90 minut	20 minut–4 hodiny
Ovesná kaše		25 minut	10 minut–2 hodiny
Fazole		80 minut	1–2 hodiny
Zelné závitky		50 minut	20–59 minut
Jogurt		8 hodiny	6–12 hodiny
Restování		30 minut	10–59 minut
Ohřev		25 minut	5–59 minut
Uchov. teplé		24 hodin	Není k dispozici

5 Použití multifunkčního hrnce Multi cooker

Před prvním použitím

1 Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce. Odstraňte balicí materiál z vnitřního hrnce.
2 Před prvním použitím nechte v multifunkčním hrnci vyvařit vodu a vyčistěte jej.
3 Před prvním použitím jednotlivé části důkladně očistěte (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Poznámka

- Než multifunkční hrnec Multi cooker začnete používat, ujistěte se, že jsou všechny části úplně suché.
- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby uvnitř spotřebiče neulpěly žádné zbytky.

Příprava před vařením

Varování

- Ujistěte se, že je odnímatelné vnitřní víko správně nasazeno.

Poznámka

- Nenaplňujte vnitřní hrnec potravinami a tekutinami méně, než jak udává označení minimální hladiny vody, nebo více, než udává značka maximální hladiny vody.
- Při vaření rýže se řiďte údaji o hladině vody na vnitřní straně hrnce. Hladinu vody můžete upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí. Nepřekračujte maximální množství indikovaná uvnitř vnitřního hrnce.
- Po zahájení procesu vaření můžete stisknutím tlačítka ♨/↩ ukončit probíhající práci a spotřebič přejde do režimu výběru z nabídky.

Před zahájením vaření v multifunkčním hrnci Multi cooker proveďte následující přípravy:

1 Stiskněte uvolňovací tlačítko víka a multifunkční hrnec otevřete (obr. 4).
2 Vyjměte z multifunkčního hrnce vnitřní hrnec (obr. 5).
3 Vložte předem omyté potraviny do vnitřního hrnce, otřete vnější stranu a dno vnitřního hrnce do sucha měkkým hadříkem, a poté jej vložte zpět do multifunkčního hrnce (obr. 6).
4 Uzavřete víko.
5 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky (obr. 7).

Poznámka

- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese neulpěly žádné zbytky.
- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.

Dušení/vaření v páře/pomalé vaření/pečení

K dispozici je 5 funkcí vaření: **Dušení**, **Vaření v páře**, **Pomalé vaření (nízký)**, **Pomalé vaření (vysoký)** a **Pečení**. Každá z nich nabízí 6 podnabídek. Informace o době vaření naleznete v kapitole „Program vaření“.

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
2 Opakovaným stisknutím jednoho z tlačítek zvolte jednu z nabízených nabídek vaření (obr. 8).
   ↳ Indikátor zvolené funkce vaření se rozsvítí a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.
3 Stisknutím tlačítka ✓ potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Multifunkční hrnec Multi cooker automaticky přejde do režimu udržování teploty.
   ↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

Poznámka

- Po zahájení procesu vaření můžete stisknutím tlačítka ♨/↩ ukončit probíhající práci a spotřebič přejde do režimu výběru z nabídky.

Rýže/Polévka/Ovesná kaše/Fazole/Zelné závitky/Jogurt

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
2 Stisknutím tlačítka ▲ nebo ▼ zvolte požadovanou funkci vaření (obr. 9).
   ↳ Indikátor zvolené funkce vaření se rozsvítí a na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.
3 Stisknutím tlačítka ✓ potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Multifunkční hrnec Multi cooker automaticky přejde do režimu udržování teploty.
   ↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

Poznámka

- Hladina označená uvnitř vnitřního hrnce je pouze orientační. Hladinu vody můžete vždy upravit podle různých typů obilnin a svých preferencí.
- Kromě dodržování indikace hladiny vody můžete také vařit rýži smícháním rýže a vody v poměru 1:1–1:3.
- Nepřekračujte indikovaný objem ani nepřekračujte maximální hladinu vody, protože jinak by spotřebič mohl přetéci.

Restování

Poznámka

- Při používání funkce restování nechte víko otevřené.

1 Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
2 Stisknutím tlačítka zvolte funkci **restování** (obr. 10).
3 Stisknutím tlačítka ✓ potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
4 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
5 Multifunkční hrnec Multi cooker automaticky přejde do režimu udržování teploty.
   ↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

Opětovný ohřev

1 Uvolněte vychladlý pokrm a rovnoměrně ho rozložte ve vnitřním hrnci.
2 Nalijte na jídlo trochu vody, aby příliš nevyschlo. Množství vody závisí na množství pokrmu.
3 Stisknutím tlačítka ♨ zvolte funkci **ohřev** (obr. 11).
4 Stisknutím tlačítka ✓ potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
5 Po dokončení vaření se ozvou 4 pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
6 Multifunkční hrnec Multi cooker automaticky přejde do režimu udržování teploty.
   ↳ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

Nastavení teploty vaření, doby vaření a odloženého spuštění

Poznámka

- Teplotu lze nastavit pouze pro funkce **pečení** a **restování**.
- Dobu vaření nelze nastavit pro funkci **rýže**.
- Čas odloženého spuštění lze nastavit v rozmezí od 1 do 24 hodin pro všechny funkce vaření.
- Proces vaření bude dokončen po uplynutí doby odloženého spuštění. V případě, že doba, kterou jste nastavili, je kratší než doba vaření, spotřebič zahájí proces vaření okamžitě.

Během výběru v nabídce můžete upravit dobu vaření, teplotu a odložené spuštění.

1 Po výběru požadované funkce stisknutím tlačítka ◷ nastavte teplotu vaření (obr. 12).
   ↳ Na displeji se zobrazí ukazatel teploty 🌡.
2 Stisknutím tlačítka ▲ nebo ▼ přizpůsobte teplotu (obr. 13). K dispozici jsou 4 úrovně: 100°C, 120°C, 140°C a 160°C.
3 Stisknutím tlačítka ◷ nastavte dobu vaření. Stisknutím tlačítka ▲ nebo ▼ přizpůsobte dobu vaření (obr. 14).
   ↳ Na displeji se zobrazí indikátor časovače ◷.
4 Stisknutím tlačítka ◷ nastavte čas odloženého spuštění (obr. 15). Stisknutím tlačítka ▲ nebo ▼ přizpůsobte
   ↳ Na obrazovce se objeví indikátor odloženého spuštění.
5 Stisknutím tlačítka ✓ potvrďte volbu. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.

6 Čištění a údržba

Poznámka

- Před zahájením čištění odpojte multifunkční hrnec ze síťové zásuvky.
- S čištěním počkejte, až multifunkční hrnec dostatečně vychladne.

Vnitřní víko

- Před čištěním vytáhněte vnitřní víko a vyjměte ho z horního víka (obr. 16).
- Ponořte do horké vody a očistěte houbou.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k multifunkčnímu hrnci.
- Znovu připevněte vnitřní víko zpět na horní víko.

Kryt otvoru pro výstup páry

- Při demontáži vnitřního víka postupujte podle výše uvedených pokynů.
- Kryt otvoru pro výstup páry vyjměte z vnitřního víka (obr. 17).
- Omyjte kryt otvoru pro výstup páry vodou z vodovodu (obr. 18). Ujistěte se, že zde nezůstaly žádné zbytky potravin. Po dokončení čištění znovu nasaďte parní box na vnitřní víko (obr. 19).

Vnitřní část

Vnitřní část víka a tělo přístroje:

- Otřete vlhkým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin přilnuté k multifunkčnímu hrnci.

Topné těleso:

- Otřete vlhkým hadříkem.
- Zbytky potravin odstraňte vlhkým hadříkem.

Vnější části

Povrch víka a vnější povrch těla přístroje:

- Otřete je hadříkem navlhčeným v mýdlové vodě.
- Ovládací panel otírejte pouze měkkým a suchým hadříkem.
- Dbejte na to, abyste odstranili všechny zbytky potravin z okolí ovládacího panelu.

Příslušenství

Stěrka a vnitřní hrnec:

- Ponořte do horké vody a očistěte houbou.

7 Recyklace

Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU). Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

8 Záruka a servis

Pokud potřebujete služby či informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte web společnosti Philips **www.philips.com** nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky společnosti Philips nenachází, obraťte se na místního prodejce výrobků Philips.

9 Specifikace

Číslo modelu	HD4713
Jmenovitý příkon	896–1 067 W
Jmenovitá kapacita	5,0 l
Kapacita na rýži	1,8 l

10 Odstraňování problémů

Jestliže dojde při používání tohoto multifunkčního hrnce k problémům, než se obrátíte na servis, zkontrolujte následující možnosti. Pokud se vám problém nepodaří vyřešit, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi.

Problém	Řešení
Kontrolka na tlačítku se nerozsvítí.	Jde o problém s připojením. Zkontrolujte, zda je k multifunkčnímu hrnci správně připojen napájecí kabel a zda je zástrčka pevně zasunuta v síťové zásuvce.
	Kontrolka je vadná. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Rýže není uvařená.	Je málo vody. Přidejte vodu podle stupnice uvnitř vnitřního hrnce.
	Před zapnutím multifunkčního hrnce se ujistěte, že na topném tělese ani na vnější části vnitřního hrnce neulpěly žádné zbytky.
	Topné těleso je poškozené nebo je vnitřní hrnec zdeformovaný. Odneste multifunkční hrnec ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Rýže je příliš suchá a špatně uvařená.	Přidejte k rýži více vody a vařte rýži o něco déle.
Multifunkční hrnec se automaticky nepřepíná do režimu udržování teploty.	Možná jste stiskli tlačítko udržování teploty ještě před stisknutím tlačítka spuštění. V tom případě se multifunkční hrnec po dokončení vaření přepne do pohotovostního režimu.
	Ovládání teploty má poruchu. Odneste přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Rýže je připálená.	Nepropláchli jste rýži důkladně. Rýži proplachujte, dokud není voda čirá.
Během vaření vytéká z multifunkčního hrnce voda.	Ujistěte se, že jste doplnili vodu na hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce a která odpovídá počtu použitých odměrek rýže.
Rýže po uvaření nevoní dobře.	Vyčistěte vnitřní hrnec prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou.
	Po vaření se ujistěte, že kryt otvoru pro výstup páry, vnitřní víko a vnitřní hrnec jsou důkladně vyčištěné.

Eesti

1 Tähtis

Enne kõik-ühes keetja kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolega läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht!

- Seadet ei tohi vette uputada.

Hoiatus!

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks alla 8 aasta vanustele lastele.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast juhul, kui nad teevad seda pideva järelvalve all või neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Seda seadet võivad kasutada füüsilise, meele- või vaimse puudega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Seade tuleb asetada stabiilsele pinnale käepidemetest kinni hoides (juhul, kui need on olemas), et vältida kuuma vedeliku väljavalgumist.
- Seade on mõeldud tavapäraseks kodukasutuseks ja kasutamiseks muudes sarnastes tingimustes:
  - köögialad poodides, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - talumajapidamistes;
  - hotellide, motellide ja muud tüüpi majutusasutuste klientidele;
  - kodumajutuse tüüpi asutustes.
- Kui voolujuhe saab kahjustada, tuleb see tootja pakutava vastu välja vahetada.
- See seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Enne seadme sisselülitamist kontrollige, kas sellele märgitud pinge vastab kohalikule vooluvõrgupingele.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Veenduge, et enne pistiku vooluvõrku ühendamist oleks küttekeha ning sisemise nõu välisküg puhas ja kuiv.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku või puudutage juhtpaneeli nuppe märgade kätega.
- HOIATUS. Ohuolukorra tekkimise vältimiseks ärge pritsige vedelikke toitepistikule.
- HOIATUS. Järgige alati juhiseid ja kasutage seadet ettenähtud viisil, et vältida võimalikke vigastusi.
- Vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele kasutage toiduga kokkupuutunud pindade puhastamiseks niisket lappi ja eemaldage kõik seadme külge jäänud toidujäägid.
- Ärge asetage toitejuhet kasutusel oleva seadme alla.
- Aurutusnõu paigutamisel vältige sisemise nõu külgseina puudutamist, vastasel juhul võib see kõrge temperatuuri tõttu deformeeruda.

Ettevaatust!

- ETTEVAATUST. Kuumutuselemendi pind on pärast kasutamist tuline.
- Ärge kunagi kasutage teiste tootjate poolt tehtud tarvikuid või osi, mida Philips ei ole eriliselt soovitanud. Selliste tarvikute või osade kasutamisel kaotab garantii kehtivuse.
- Ärge laske seadmel kokku puutuda kõrgete kuumustega ega asetage seda sisse lülitatud või veel kuumale pliidile.
- Ärge jätke seadet päikese kätte.
- Asetage seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.
- Pange sisemine nõu alati seadmesse, enne kui panete pistiku seinakontakti ja lülitate seadme sisse.
- Ärge pange sisemist nõud otse lahtisele tulele riisi küpsetamiseks.
- Ärge kasutage sisemist nõud, kui see on deformeeerunud.
- Seadme töötamisel võivad ligipääsetavad pinnad kuumeneda. Olge seadme puudutamisel eriti ettevaatlik.
- Hoiduge auruavast söögi valmistamise ajal või seadmest kaane avamise ajal väljuva kuuma auru eest. Auruga kokkupuutumise vältimiseks ärge pange käsi ega nägu seadme lähedusse.
- Ärge tõstke ega liigutage seadet töötamise ajal.
- Ärge ületage sisemisel nõul märgitud maksimaalset veetaset, nii väldite võimalikku ohtu põhjustavat vedeliku ülevoolamist.
- Ärge pange abivahendeid söögi valmistamise, toidu soojana hoidmise või riisi soojendamise ajal nõusse.
- Kasutage üksnes komplektis olevaid söögiriistu. Vältige teravate abivahendite kasutamist.
- Kriimustuste vältimiseks ei ole soovitav koostisainetena kasutada koorik- või karploomi. Enne seadmesse panekut eemaldage kõvad koorikud ja kestad.
- Ärge pange auruavasse metallesemeid ega sobimatuid aineid.
- Ärge pange seadme kaane peale magnetilisi aineid sisaldavaid esemeid. Ärge kasutage seadet magnetilisi aineid sisaldavate esemete läheduses.
- Laske seadmel alati enne puhastamist või selle liigutamist ära jahtuda.
- Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Ärge peske seadet nõudepesumasinas.
- Kui te ei kavatse seadet pika aja vältel kasutada, ühendage see alati vooluvõrgust lahti.
- Seadme väärkasutusel, professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil kasutamisel või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse ja Philips ei vastuta põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetväljad (EMV)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetväljaga kokkupuudet käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

2 Kõik-ühes keetja

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!
Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel **www.philips.com/welcome**.

3 Pakendi sisu (joonis 1)

Kõik-ühes keetja põhiseade	Mõõdunõu
Riisi- ja supilusikas	Toitekaabel
Aurutusnõu	Kasutusjuhend
Retseptiraamat	Garantiileht

4 Ülevaade (joonis 2)

①	Pealmine kaas	⑥	Elektripistik
②	Äravõetav sisemine kaas	⑦	Kaanevabastusnupp
③	Sisemine nõu	⑧	Auruava
④	Veetaseme näidik	⑨	Auruava kork
⑤	Juhtpaneel	⑩	Auruventiil

Nuppude tutvustus (joonis 3)

⑪	Hautamise nupp	⑲	Aja kuvar
⑫	Aeglase küpsetamise (aeglasem) nupp	⑳	Menüüvaliku nupp
⑬	Soojana hoidmise/tühistamise nupp	㉑	Ülessoojendusnupp
⑭	Auruga küpsetamise nupp	㉒	Küpsetusaja/käivitusviite/temperatuuri valimise nupp
⑮	Aeglase küpsetamise (kiirem) nupp	㉓	Kinnitamisnupp
⑯	Küpsetamisnupp	㉔	Pruunistamisnupp
⑰	Taimeri näidik	㉕	Menüüvaliku nupp
⑱	Käivitusviite näidik		

Küpsetusprogramm

Küpsetusfunktsioon	Alamküpsetusfunktsioon	Küpsetusaja vaikeseade	Reguleeritav küpsetusaeg
Hautis	Loomaliha	120 minutit	20 minutit-4 tundi
	Linnuliha	60 minutit	20 minutit-4 tundi
	Sealiha	120 minutit	20 minutit-4 tundi
	Lambaliha	120 minutit	20 minutit-4 tundi
	Mereannid	25 minutit	20 minutit-4 tundi
	Manuaalrežiim	30 minutit	20 minutit-4 tundi
Auruga küpsetamine	Loomaliha	60 minutit	5–120 minutit
	Linnuliha	50 minutit	5–120 minutit
	Sealiha	30 minutit	5–120 minutit
	Lambaliha	40 minutit	5–120 minutit
	Mereannid	20 minutit	5–120 minutit
	Manuaalrežiim	25 minutit	5–120 minutit
Aeglane küpsetamine (aeglasem)	Loomaliha	12 tundi	1–15 tundi
	Linnuliha	10 tundi	1–15 tundi
	Sealiha	10 tundi	1–15 tundi
	Lambaliha	10 tundi	1–15 tundi
	Mereannid	8 tundi	1–15 tundi
	Manuaalrežiim	2 tundi	1–15 tundi
Aeglane küpsetamine (kiirem)	Loomaliha	6 tundi	1–15 tundi
	Linnuliha	4 tundi	1–15 tundi
	Sealiha	4 tundi	1–15 tundi
	Lambaliha	4 tundi	1–15 tundi
	Mereannid	2 tundi	1–15 tundi
	Manuaalrežiim	2 tundi	1–15 tundi
Küpsetamine	Loomaliha	50 minutit	10–120 minutit
	Linnuliha	30 minutit	10–120 minutit
	Sealiha	25 minutit	10–120 minutit
	Lambaliha	50 minutit	10–120 minutit
	Mereannid	20 minutit	10–120 minutit
	Manuaalrežiim	20 minutit	10–120 minutit
Riis		45 minutit	Pole tellitav
Supp		90 minutit	20 minutit-4 tundi
Puder		25 minutit	10 minutit-2 tundi
Oad		80 minutit	1-2 tundi
Kapsarullid		50 minutit	20–59 minutit
Jogurt		8 tundi	6-12 tundi
Pruunistamine		30 minutit	10–59 minutit
Soojendamine		25 minutit	5–59 minutit
Soojana hoidmine		24 tundi	Pole tellitav

5 Kõik ühes keetja kasutamine

Enne esimest kasutamist

1 Võtke kõik tarvikud sisemisest nõust välja. Eemaldage sisemise nõu pakkematerjal.
2 Enne esmakordset kasutamist keetke vett ja puhastage kõik-ühes keetja.
3 Enne seadme esmakordset kasutamist tehke selle osad hoolikalt puhtaks (vt peatükki „Puhastamine ja hooldus").

Märkus

- Enne kõik-ühes keetja kasutamist veenduge, et kõik osad oleks täiesti kuivad.
- Veenduge, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et seadme sisemuses ei oleks ühtki võõrkeha.

Ettevalmistused enne toiduvalmistamist

Hoiatus!

- Veenduge, et eemaldatav sisekaas oleks õigesti paigaldatud.

Märkus

- Sisemisse nõusse tuleb toitu ja vett lisada vähemalt kuni minimaalse veetaseme näidikuteni, kuid mitte üle maksimaalse veetaseme näidikute.
- Riisi valmistamisel järgige sisemise poti siseküljel olevaid veetaseme näidikuid. Veetaset võib riisitüübi ja isiklike eelistuste alusel reguleerida. Ärge ületage sisemise nõu sees olevaid koguste ülempiire.
- Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu /↩, seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.

Enne kõik-ühes keetja kasutamist tehke järgmised ettevalmistused.

1 Kõik-ühes keetja kaane avamiseks vajutage kaanevabastusnuppu (joonis 4).
2 Võtke sisemine pott kõik-ühes keetjast välja (joonis 5).
3 Asetage pestud toit sisemisse nõusse, kuivatage sisemise nõu väliskülg ja põhi pehme lapiga ning asetage nõu kõik-ühes keetjasse tagasi (joonis 6).
4 Sulgege kaas.
5 Sisestage pistik pistikupessa (joonis 7)

Märkus

- Kontrollige, et sisemise nõu välispind oleks kuiv ja puhas ning et küttekehal ei ole mingeid jääke.
- Kontrollige, et sisemine nõu oleks korralikult küttekeha peal.

Hautamine/auruga küpsetamine/aeglane küpsetamine/küpsetamine

Küpsetusfunktsioone on viis: **Hautamine**, **Aurutamine**, **Aeglane küpsetamine (aeglasem)**, **Aeglane küpsetamine (kiirem)** ja **Küpsetamine**. Igal funktsioonil on kuus alammenüüd. Küpsetusajad leiate peatükist „Küpsetusprogramm".

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 Soovitud küpsetusmenüü valimiseks vajutage mitu korda üht järgmist nuppu //// (joonis 8).
   ↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik süttib, ekraanil kuvatakse vaikeküpsetusaeg.
3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
   ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Märkus

- Pärast küpsetamise alustamist võite praeguse funktsiooni peatamiseks vajutada nuppu /↩, seejärel lülitub seade menüüvaliku režiimi.

Riis/supp/puder/oad/kapsarullid/jogurt

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 Soovitud küpsetusfunktsiooni valimiseks vajutage nuppu ▲ või ▼ (joonis 9).
   ↳ Valitud küpsetusfunktsiooni näidik süttib, ekraanil kuvatakse vaikeküpsetusaeg.
3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
   ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Märkus

- Sisemisel nõul märgitud tase on lihtsalt näitlik. Võite alati veetaset reguleerida olenevalt teraviljatüübist ja isiklikest eelistustest.
- Peale veetaseme märgiste järgimise võite riisi valmistamiseks riisi ja vett lisada suhtes 1:1–1:3.
- Ärge ületage märgitud mahtu ega veetaseme ülempiiri, sest muidu võib toit üle nõu ääre voolata.

Pruunistamine

Märkus

- Pruunistusfunktsiooni kasutamisel hoidke kaas avatuna.

1 Järgige osas "Ettevalmistused enne söögi valmistamist" toodud samme.
2 **Pruunistusfunktsiooni** kasutamiseks vajutage nuppu (joonis 10).
3 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
4 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
5 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
   ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Ülessoojendamine

1 Murendage jahtunud toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse.
2 Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks. Vee kogus sõltub toidu kogusest.
3 **Soojendusfunktsiooni** valimiseks vajutage nuppu (joonis 11).
4 Kinnitamiseks puudutage nuppu ✓, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
5 Kui programm on lõppenud, kuulete nelja piiksu ning valitud küpsetusprogrammi tuli kustub.
6 Kõik-ühes keetja lülitub automaatselt soojana hoidmise režiimi.
   ↳ Süttib soojana hoidmise märgutuli.

Küpsetustemperatuuri, küpsetusaja ja käivitusviite muutmine

Märkus

- Temperatuuri saab muuta ainult režiimide **Küpsetamine** ja **Pruunistamine** puhul.
- Küpsetusaega saab muuta režiimi **Riis** puhul.
- Käivitusviite 1–24 tundi saab määrata kõigi küpsetusfunktsioonide puhul.
- Toiduvalmistamine lõpeb, kui käivitusviiteks määratud aeg on täis saanud. Kui eelmääratud aeg on küpsetusajast lühem, alustab seade toiduvalmistamist kohe.

Küpsetusaega, temperatuuri ja käivitusviidet saab reguleerida menüü valimise ajal.

1 Pärast soovitud funktsiooni valimist vajutage küpsetustemperatuuri määramiseks nuppu ◷ (joonis 12).
   ↳ Ekraanil kuvatakse temperatuuri näidik.
2 Temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu ▲ või ▼ (joonis 13). Saadaval on neli taset: 100°C, 120°C, 140°C ja 160°C.
3 Küpsetusaja määramiseks vajutage nuppu ◷, küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu ▲ või ▼ (joonis 14).
   ↳ Ekraanil kuvatakse aja näidik ◷.
4 Käivitusviite aja määramiseks vajutage nuppu ◷ (joonis 15), selle muutmiseks vajutage nuppu ▲ või ▼
   ↳ Ekraanil kuvatakse käivitusviite näidik.
5 Vajutage kinnitamiseks ✓. Kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.

6 Puhastamine ja hooldus

Märkus

- Enne puhastamist eemaldage kõik-ühes keetja vooluvõrgust.
- Enne puhastamist oodake, kuni kõik-ühes keetja on piisavalt jahtunud.

Sisekaas

- Tõmmake sisekaas välja, et see puhastamiseks ülakaanest eemaldada (joonis 16).
- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.
- Veenduge, et kõik-ühes keetja küljes ei oleks toidujääke.
- Asetage sisekaas ülakaane külge tagasi.

Auruava kork

- Sisekaane lahtivõtmiseks järgige ülalnimetatud juhiseid.
- Eemaldage auruava kork sisekaane küljest (joonis 17).
- Peske auruava kork kraaniveega puhtaks (joonis 18). Veenduge, et kõik toidujäägid oleks eemaldatud. Pärast aurukarbi puhastamist kinnitage see uuesti sisekaane külge (joonis 19).

Seadme sisemus

Välimise kaane sisemus ja korpus:

- Puhastage niiske lapiga.
- Veenduge, et kõik-ühes keetja küljes ei oleks toidujääke.

Küttekeha

- Puhastage niiske lapiga.
- Eemaldage toidujäägid niiske lapiga.

Seadme välispind

Välimise kaane pind ja korpuse välispind:

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

Tarvikud

Spaatel ja sisemine pott

- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

7 Ringlussevõtt

See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).
Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

8 Garantii ja hooldus

Kui vajate teenust või teavet või abi mõne probleemi lahendamisel, külastage Philipsi veebilehekülge aadressil **www.philips.com** või võtke ühendust kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusega. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

9 Tehnilised andmed

Mudeli number	HD4713
Nimisisendvõimsus	896-1067W
Hinnatud maht	5,0 l
Riisi kogus	1,8 l

10 Veaotsing

Kui kõik-ühes seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teenindusse pöördumist järgmist. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge kohalikku Philipsi klienditeeninduskeskusesse.

Probleem	Lahendus
Nupul olev tuli ei sütti.	See on ühenduse viga. Kontrollige, kas toitejuhe on korralikult seadmega ühendatud ja kas pistik on kindlalt pistikupesas.
	Tuli on katki. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riis ei ole pehmeks keenud.	Vett ei ole piisavalt. Lisage vett sisemises nõus näidatud skaalat järgides.
	Enne kõik-ühes seadme sisselülitamist veenduge, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei oleks toidujääke.
	Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige kõik-ühes keetja Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riis on liiga kuiv ega ole hästi küpsenud.	Lisage riisile rohkem vett ja keetke seda pisut kauem.
Kõik-ühes keetja ei lülitu automaatselt soojana hoidmise režiimile.	Vajutasite võib-olla soojana hoidmise nuppu enne käivitusnupu vajutamist. Sellisel juhul on kõik-ühes keetja pärast toiduvalmistamise lõpetamist ooterežiimil.
	Temperatuuriregulaator on vigane. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Riisi värv on määrdunud.	Te ei loputanud riisi korralikult. Loputage riisi seni, kuni vesi jääb puhtaks.
Toiduvalmistamise ajal voolab kõik-ühes keetjast vett välja.	Kontrollige, et lisasite vett sisemises nõus oleval skaalal näidatud tasemeni, mis vastab riisi valmistamiseks kasutatud mõõtetasside arvule.
Riis lõhnab keetmise järel halvasti.	Puhastage sisemine nõu pesuvahendi ja sooja veega.
	Pärast söögi valmistamist kontrollige, et auruava kork, sisemise nõu kaas ja sisemine nõu oleksid korralikult puhtad.

Magyar

1 Fontos

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

Veszély

- A készüléket tilos vízbe meríteni.

Figyelmeztetés

- A készülék nem használható gyerekek által 8 éves kor alatt.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben ezt folyamatos felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A készüléket stabilan kell elhelyezni a fogantyúk segítségével (ha vannak), hogy ne ömölhessenek ki a forró folyadékok.
- Ez a készülék háztartási vagy hasonló felhasználási helyszínekre ajánlott, mint például:
  - üzletek, irodák és más, munkahelyen található személyzeti konyhák;
  - nyaralók;
  - hotelek, motelek és más hasonló típusú környezetek;
  - „szoba reggelivel" típusú vendéglátói környezetek.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték-készlet sérült, azt ki kell cserélni egy, a gyártótól beszerezhető kábelkészlettel.
- A készüléket ne használja külső időzítővel, illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Mielőtt fali aljzathoz csatlakoztatja a készüléket, ügyeljen rá, hogy a fűtőelem és a belső edény külső felülete tiszta és száraz legyen.
- Ne csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját, illetve ne működtesse a kezelőpanel gombjait nedves kézzel.
- FIGYELEM: A potenciális veszély elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen folyadék a tápcsatlakozóra.
- FIGYELEM: Mindig kövesse az utasításokat, és megfelelően használja a készüléket az esetleges sérülések elkerülése érdekében.
- A használati útmutatóban leírt utasításoknak megfelelően puha, nedves ruhával tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező felületeket, és ügyeljen arra, hogy a készülékre ragadt összes ételmaradványt eltávolítsa.
- Használat közben ne helyezze a tápkábelt a készülék alá.
- A gőzölőkosár elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy az ne érjen a belső edény oldalfalához, ellenkező esetben a magas hőmérséklet miatt deformálódhat.

Vigyázat!

- VIGYÁZAT: A fűtőelem felülete a használatot követően is forró maradhat.
- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékot vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, és ne helyezze azt működő vagy még meleg sütőbe vagy tűzhelyre.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.
- Mielőtt fali aljzatba helyezné a csatlakozót és bekapcsolná a készüléket, mindig helyezze bele a belső edényt.
- Rizsfőzéshez ne helyezze a belső edényt közvetlenül nyílt láng fölé.
- Ne használja a belső edényt, ha az deformált.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak. Legyen fokozottan óvatos, ha megérinti a készüléket.
- Ügyeljen a főzés/sütés alatt a gőzkivezetőből kiáramló forró gőzre, illetve a készülékből a fedél kinyitásakor távozó gőzre. Kezét és arcát tartsa távol a készüléktől, hogy elkerülje a gőzt.
- Használat közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- Ne lépje túl a belső edényben feltüntetett maximális vízszintet, mert a túlcsordulás potenciális veszélyt jelent.
- Rizs főzése, melegen tartása vagy újramelegítése közben ne helyezze a főzőeszközöket az edénybe.
- Csak a mellékelt főzőeszközöket használja. Ne használjon éles eszközöket.
- A karcolódások elkerülése érdekében nem ajánlott rák- és kagylóféléket felhasználni a főzéshez/sütéshez. A kemény héjakat távolítsa el főzés/sütés előtt.
- Ne helyezzen fémből készült tárgyakat vagy idegen anyagokat a gőzkieresztő nyílásba.
- Ne helyezzen mágneses anyagot a fedélre. Ne használja a készüléket mágneses anyag közelében.
- Tisztítás vagy mozgatás előtt mindig hagyja, hogy a készülék lehűljön.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket. Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, mindig húzza ki.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék az elektromágneses mezőkre érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel.

2 Az Ön multifunkciós főzőkészüléke

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

3 A doboz tartalma 1. ábra)

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

4 Áttekintés (2. ábra)

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

Vezérlőszervek áttekintése (3. ábra)

⑪	Párolás gomb	⑲	Időkijelzés
⑫	Lassú főzés alacsony hőfokon gomb	⑳	Menüválasztó gomb
⑬	Melegen tartás/törlés gomb	(21)	Újramelegítés gomb
⑭	Gőzben főzés gomb	(22)	Főzési idő/késleltetett indítás/hőmérséklet kiválasztása gomb
⑮	Lassú főzés magas hőfokon gomb	(23)	Confirm (Megerősítés) gomb
⑯	Sütés gomb	(24)	Hirtelen sütés gomb
⑰	Időzítő kijelzője	(25)	Menüválasztó gomb
⑱	Késleltetett indítás jelzőfénye		

Főzési program

Főzőfunkciók	Főzési alfunkció	Alapértelmezett elkészítési idő	Állítható elkészítési idő
Párolás	Marhahús	120 perc	20 perc-4 óra
	Szárnyas	60 perc	20 perc-4 óra
	Sertéshús	120 perc	20 perc-4 óra
	Bárány	120 perc	20 perc-4 óra
	Tengeri étel	25 perc	20 perc-4 óra
	Manuális	30 perc	20 perc-4 óra
Gőzben főzés	Marhahús	60 perc	5–120 perc
	Szárnyas	50 perc	5–120 perc
	Sertéshús	30 perc	5–120 perc
	Bárány	40 perc	5–120 perc
	Tengeri étel	20 perc	5–120 perc
	Manuális	25 perc	5–120 perc
Lassú főzés alacsony hőfokon	Marhahús	12 óra	1–15 óra
	Szárnyas	10 óra	1–15 óra
	Sertéshús	10 óra	1–15 óra
	Bárány	10 óra	1–15 óra
	Tengeri étel	8 óra	1–15 óra
	Manuális	2 óra	1–15 óra
Lassú főzés magas hőfokon	Marhahús	6 óra	1–15 óra
	Szárnyas	4 óra	1–15 óra
	Sertéshús	4 óra	1–15 óra
	Bárány	4 óra	1–15 óra
	Tengeri étel	2 óra	1–15 óra
	Manuális	2 óra	1–15 óra
Sütés	Marhahús	50 perc	10–120 perc
	Szárnyas	30 perc	10–120 perc
	Sertéshús	25 perc	10–120 perc
	Bárány	50 perc	10–120 perc
	Tengeri étel	20 perc	10–120 perc
	Manuális	20 perc	10–120 perc
Rizs		45 perc	N.A.
Leves		90 perc	20 perc-4 óra
Zabkása		25 perc	10 perc-2 óra
Bab		80 perc	1-2 óra
Káposztatekercs		50 perc	20–59 perc
Joghurt		8 óra	6-12 óra
Hirtelen sütés		30 perc	10–59 perc
Újramelegítés		25 perc	5–59 perc
Melegen tartás		24 óra	N.A.

5 A multifunkciós főzőkészülék használata

Teendők az első használat előtt

1 Vegye ki a tartozékokat a belső edényből. Távolítsa el a csomagolóanyagot a belső edényről.
2 Az első használat előtt forraljon fel vizet, és tisztítsa meg a multifunkciós főzőkészüléket.
3 Az első használat előtt tisztítsa meg alaposan az összes alkatrészt (lásd a „Tisztítás és karbantartás" c. fejezetet).

Megjegyzés

- A multifunkciós főzőkészülék használata előtt ellenőrizze, hogy az összes alkatrész teljesen száraz-e.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje tiszta és száraz-e, és hogy nincs-e idegen szennyeződés a készülék belsejében.

Előkészületek a főzéshez

Figyelmeztetés

- Ellenőrizze, hogy a leválasztható belső fedél megfelelően van-e behelyezve.

Megjegyzés

- Ne töltsön a belső edénybe olyan ételt vagy folyadékot, amely nem éri el a vízszintjelzések minimumát, vagy a vízszintjelzések maximuma felett van.
- Rizs főzése esetében kövesse a belső edény belsején található vízszintjelzéseket. Az adott rizs típusától, illetve egyéni ízlésétől függően módosíthatja a víz szintjét. Ügyeljen rá, hogy ne lépje túl a belső edényben jelzett mennyiségeket.
- A főzési folyamat elindítása után a /↩ gomb megnyomásával leállíthatja az aktuális munkamenetet, és a készülék menüválasztási módba lép.

A multifunkciós főzőkészülékkel való főzés előtt végezze el a következő előkészületeket:

1 A multifunkciós főzőkészülék fedelének kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot (4. ábra).
2 Vegye ki a belső edényt a multifunkciós főzőkészülékből (5. ábra).
3 Tegye az előre megmosott ételt a belső edénybe, puha ruhával törölje szárazra a belső edény külsejét és alját, majd helyezze vissza a multifunkciós főzőkészülékbe (6. ábra).
4 Csukja le a fedelet.
5 Csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzatba (7. ábra).

Megjegyzés

- Ellenőrizze, hogy a belső edény külseje száraz és tiszta-e, valamint hogy nincs-e idegen szennyeződés a fűtőelemen.
- Ellenőrizze, hogy a belső edény megfelelően illeszkedik-e a fűtőelemhez.

Gőzben főzés/párolás/lassú főzés/sütés

5 főzési funkció áll rendelkezésre: **párolás**, **gőzben főzés**, **lassú főzés alacsony hőfokon**, **lassú főzés magas hőfokon** és **sütés**. Mindegyik funkciónál 6 almenüt érhet el. A főzési idő tartományát lásd a „Főzési program" c. fejezetben.

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" című fejezetben foglaltakat.
2 Nyomja meg a többször a //// gombok egyikét a kívánt főzési menü kiválasztásához (8. ábra).
   ↳ A kiválasztott főzési funkció kijelzése világítani kezd, és az alapértelmezett főzési idő megjelenik a képernyőn.
3 Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez, és a multifunkciós főzőkészülék a kiválasztott módban kezd el működni.
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A multifunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
   ↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

Megjegyzés

- A főzési folyamat elindítása után a /↩ gomb megnyomásával leállíthatja az aktuális munkamenetet, és a készülék menüválasztási módba lép.

Rizs/leves/zabkása/bab/káposztatekercsek/joghurt

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" című fejezetben foglaltakat.
2 Nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot a kívánt főzési funkció kiválasztásához (9. ábra).
   ↳ A kiválasztott főzési funkció kijelzése világítani kezd, és az alapértelmezett főzési idő megjelenik a képernyőn.
3 Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez, és a multifunkciós főzőkészülék a kiválasztott módban kezd el működni.
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A multifunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
   ↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

Megjegyzés

- A belső edényben megadott szint egy jelzés csupán. Az adott gabonafélének, illetve egyéni ízlésének megfelelően módosíthatja a víz szintjét.
- A megadott vízszintjelzések követése mellett 1:1–1:3 arányban is adagolhatja a rizshez a vizet a rizsfőzéshez.
- Ne lépje túl a megadott mennyiséget vagy a maximális vízszintet, mivel ez a készülék túlcsordulását okozhatja.

Hirtelen sütés

Megjegyzés

- A hirtelen sütés funkció használatakor tartsa nyitva a fedelet.

1 Kövesse az „Előkészületek a főzést megelőzően" című fejezetben foglaltakat.
2 Nyomja meg a gombot a **hirtelen sütés** funkció kiválasztásához (10. ábra).
3 Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez, és a multifunkciós főzőkészülék a kiválasztott módban kezd el működni.
4 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
5 A multifunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
   ↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

Felmelegítés

1 Lazítsa fel a hideg ételt, és keverje el egyenletesen a belső edényben.
2 Öntsön egy kevés vizet az ételre, nehogy túl száraz legyen. A víz mennyisége az étel mennyiségétől függ.
3 Nyomja meg a gombot az **újramelegítés** funkció kiválasztásához (11. ábra).
4 Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez, és a multifunkciós főzőkészülék a kiválasztott módban kezd el működni.
5 Az ételkészítés befejeztével a készülék 4 sípolással jelzi, hogy véget ért a művelet, és kialszik a kiválasztott funkciót jelző fény.
6 A multifunkciós főzőkészülék automatikusan „melegen tartás" módban marad.
   ↳ A melegen tartás mód jelzőfénye világítani kezd.

A főzési hőmérséklet, a főzési idő és a késleltetett indítás módosítása

Megjegyzés

- A hőmérsékletet csak a **sütés** és **hirtelen sütés** funkciók használatakor lehet módosítani.
- A **rizs** funkció használatakor a főzési idő nem módosítható.
- Az összes főzési funkció esetében 1 és 24 óra között állítható be a késleltetett indítás ideje.
- A főzési folyamat a késleltetett indítás idejének bekövetkeztére befejeződik. Ha az előre beállított idő rövidebb, mint a főzési idő, a készülék azonnal megkezdi a főzési folyamatot.

A menü kiválasztása során beállíthatja a főzési időt, a hőmérsékletet és a késleltetett indítást.

1 A kívánt funkció kiválasztása után nyomja meg a ◷ gombot a főzési hőmérséklet beállításához (12. ábra).
   ↳ A kijelzőn megjelenik a hőmérsékletjelzés.
2 A hőmérséklet módosításához nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot (13. ábra). 4 hőfok közül választhat: 100°C, 120°C, 140°C és 160°C.
3 A főzési idő beállításához nyomja meg a ◷ gombot, a főzési idő módosításához nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot (14. ábra).
   ↳ A kijelzőn megjelenik az ◷ időzítés jelzőfénye.
4 A késleltetett indítás beállításához nyomja meg a ◷ gombot (15. ábra), a módosításhoz nyomja meg a ▲ vagy ▼ gombot
   ↳ A kijelzőn megjelenik a késleltetett indítás jelzőfénye.
5 A jóváhagyáshoz nyomja meg a ✓ gombot. A multifunkciós főzőkészülék a kiválasztott módban kezd el működni.

6 Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a multifunkciós főzőkészülék csatlakozóját a hálózati aljzatból.
- Tisztítás előtt várja meg, hogy multifunkciós főzőkészülék a szükséges mértékben lehűljön.

Belső fedél

- A tisztításhoz húzza a belső fedelet kifelé a felső fedélről való levételéhez (16. ábra).
- Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.
- Ügyeljen, hogy a multifunkciós főzőkészülékre ragadt minden ételmaradványt eltávolítson.
- Helyezze vissza a belső fedelet a felső fedélre.

Gőzkivezető fedél

- A belső fedél szétszereléséhez kövesse a fenti lépéseket.
- Szerelje le a gőzkivezető fedelet a belső fedélről (17. ábra).
- Tisztítsa meg folyóvíz alatt a gőzkivezető fedelet (18. ábra). Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta ételmaradék. Miután megtisztította, helyezze vissza a gőzdobozt a belső fedélre (19. ábra).

Belső rész

A fedél és a készülékház belső felülete:

- Törölje le nedves ruhával.
- Ügyeljen, hogy a multifunkciós főzőkészülékre ragadt minden ételmaradványt eltávolítson.

Fűtőelem:

- Törölje le nedves ruhával.
- Az ételmaradványokat nedves ruhával távolítsa el.

Külső rész

A fedél és a készülékház külső felülete:

- Törölje le szappanos vízzel megnedvesített ronggyal.
- A kezelőpanel letörléséhez kizárólag puha és száraz rongyot használjon.
- Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanel körül minden ételmaradványt eltávolítson.

Tartozékok

Spatula és belső edény:

- Forró vízben áztassa és szivaccsal tisztítsa meg őket.

7 Újrahasznosítás

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).
Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

8 Jótállás és szerviz

Ha szervizelésre vagy információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merül fel, látogasson el a Philips weboldalára a **www.philips.com** címen, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához. A vevőszolgálat telefonszámát a világszerte érvényes garancialevélen találja meg. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi termékforgalmazójához.

9 Termékjellemzők

Modellszám:	HD4713
Névleges bemenő teljesítmény	896–1067 W
Névleges kapacitás	5,0 l
Rizskapacitás	1,8 l

10 Hibaelhárítás

Ha a multifunkciós főzőkészülék használata során problémákba ütközik, nézze át az alábbi pontokat, mielőtt szakemberhez fordulna. Ha nem képes megoldani a problémát, forduljon a helyi Philips vevőszolgálat munkatársaihoz.

Probléma	Megoldás
A gomb nem világít.	Hibás a csatlakozás. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel megfelelően csatlakozik-e a multifunkciós főzőkészülékhez, illetve hogy a csatlakozódugó stabilan be van-e csatlakoztatva a konnektorba.
	A világítás meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs nem főtt meg.	Nincs elegendő víz. Gondoskodjon a belső edényen található jelzésnek megfelelő vízmennyiség hozzáadásáról.
	A multifunkciós főzőkészülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a fűtőelemen és a belső edény külsején nem található-e idegen szennyeződés.
	Megsérült a fűtőelem, vagy eldeformálódott a belső edény. Vigye el a multifunkciós főzőkészüléket egy Philips márkakereskedésbe vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs túl száraz, és nem főtt meg.	Öntsön még vizet a rizsre, és főzze tovább egy kicsit.
A multifunkciós főzőkészülék nem kapcsol automatikusan melegen tartás üzemmódba.	Előfordulhat, hogy az indítógomb megnyomása előtt megnyomta a melegen tartás gombot. Ebben az esetben a multifunkciós főzőkészülék az ételkészítés befejeztével készenléti üzemmódba kapcsol.
	A hőfokszabályozó meghibásodott. Vigye el a készüléket Philips forgalmazójához, vagy egy hivatalos Philips szakszervizbe.
A rizs megperzselődött.	Nem öblítette le megfelelően a rizst. Addig öblögesse a rizst amíg a víz tiszta nem lesz.
Főzés közben kilöttyen a víz a multifunkciós főzőkészülékből.	Ellenőrizze, hogy annyi vizet töltsön be, amennyit a belső edényben lévő skála jelez a felhasznált rizs mennyiségéhez.
A rizsnek kellemetlen szaga van főzés után.	Tisztítsa ki a belső edényt mosószeres meleg vízzel.
	Ügyeljen rá, hogy főzés után a gőzkivezető fedél, a belső fedél és a belső edény alaposan ki legyen tisztítva.

Қазақ

1 Маңызды

Көп функциялы тағам пісіргішті пайдаланбастан бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Құрылғыны суға салуға болмайды.

Абайлаңыз

- Бұл құрылғыны 0 жастан 8 жасқа дейінгі балалар қолданбауы керек.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, және олар үнемі бақылауда болса және құрылғыны пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны 8 жасқа толған және одан да үлкен балалар пайдалана алады.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құрылғыны пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Ыстық сұйықтықтар төгілмеуі үшін, құрылғыны тұтқаларынан (бар болған жағдайда) ұстап, тұрақты күйге қою керек.
- Бұл құрылғы үй ішінде және келесі орындарда қолдануға арналған:
  - дүкендегі, кеңседегі және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлерге арналған асханалар;
  - фермалар;
  - қонақ үйлер, мотельдер және басқа да тұрғын орындары;
  - жататын орындар мен таңғы ас берілетін жерлер.
- Қуат сымдарының жиынтығы зақымданған болса, оны өндірушінің ұқсас қуат сымдарының жиынтығына ауыстыру керек.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмайды.
- Оны қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген кернеу жергілікті қуат кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қуат сымы үстелдің немесе құрылғы қойылған беттің шетінен салбырап тұрмау керек.
- Ашаны розеткаға кіргізер алдында қыздыру элементі мен ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
- Су қолмен құрылғыны қосуға немесе басқару тақтасындағы түймелерді басуға болмайды.
- ЕСКЕРТУ. Ықтимал қауіпті болдырмау үшін қуат жалғағышына сұйықтықтың төгілмеуін қадағалаңыз.
- ЕСКЕРТУ. Ықтимал жарақатты болдырмау үшін әрқашан нұсқауларды орындаңыз және құрылғыны дұрыс пайдаланыңыз.
- Азық-түлікпен жанасатын беткі қабаттарды тазарту үшін осы пайдаланушының нұсқаулығында көрсетілген нұсқауларға сәйкес жұмсақ ылғалды матаны пайдаланыңыз және аспапқа жабысқан барлық тамақ қалдықтарын міндетті түрде кетіріңіз.
- Пайдаланып жатқанда қуат сымын құрылғы астына қоймаңыз.
- Бумен пісіру себетін қойғанда, ішкі ыдыстың бүйір қабырғасына тимеңіз, әйтпесе ол жоғары температура әсерінен деформациялануы мүмкін.

Ескерту

- АБАЙЛАҢЫЗ. Пайдаланудан кейін қыздыру элементінің бетіне қалдық жылу әсер етеді.
- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Құрылғыны жоғары температурада ұстамаңыз немесе оны жұмыс істеп тұрған я болмаса әлі де болса ыстық плитаның немесе пісіргіштің үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны күн сәулесі тікелей түсетін жерге қоймаңыз.
- Құрылғыны тұрақты, көлденең және тегіс бетке қойыңыз.
- Ашаны қуат розеткасына тықпастан және құрылғыны қоспастан бұрын, әрқашан оған ішкі ыдысты салыңыз.
- Күрішті пісіру үшін, ішкі ыдысты тікелей от үстіне қоюға болмайды.
- Ішкі ыдыс бұзылған болса, оны пайдаланбаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін. Құрылғыны ұстаған кезде абай болыңыз.
- Пісіріп жатқанда бу шығарушы тесіктен немесе қақпақты ашқанда құрылғыдан шығатын ыстық будан сақтаныңыз. Будан сақтану үшін қолдарыңыз бен бетіңізді құрылғыға жақындатпаңыз.
- Жұмыс істеп жатқан кезде құрылғыны көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Ықтимал қауіп тудыруы мүмкін толып кетудің алдын алу үшін ішкі ыдысқа көрсетілген максималды деңгейден асырып су құймаңыз.
- Күрішті пісіру, жылы сақтау немесе жылыту кезінде пісіруге арналған ыдыс-аяқты ішкі ыдысқа салмаңыз.
- Тек берілген пісіруге арналған ыдыс-аяқты қолданыңыз. Өткір ыдыс-аяқты қолдануға болмайды.
- Сызаттарды болдырмау үшін шаяндар мен ұлулары бар ингредиенттерді дайындау ұсынылмайды. Пісіру алдында қатты қабықты алып тастаңыз.
- Бу тесіктеріне металл заттарды немесе бөтен заттарды салмаңыз.
- Қақпаққа магнитті затты қоймаңыз. Құрылғыны магнитті заттың қасында қолданбаңыз.
- Тазалау немесе жылжыту алдында әрқашан құрылғыны суытыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз. Құрылғыны ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз.

- Ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, құрылғыны әрдайым ажыратып қойыңыз.
- Құрылғы дұрыс қолданылмаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарға қолданылса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданылмаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

2 Көп функциялы тағам пісіргіш

Сатып алғаныңыз құтты болсын және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

3 Қорап ішіндегі заттар (1-сурет)

Көп функциялы тағам пісіргіштің негізгі бөлігі	Өлшеуіш шыны аяқ
Күріш пен сорпаға арналған қасық	Ток сымы
Бу кәрзеңкесі	Пайдаланушы нұсқаулығы
Рецепт кітабы	Кепілдік картасы

4 Жалпы шолу (2-сурет)

①	Жоғарғы қақпақ	⑥	Қуат розеткасы
②	Алынатын ішкі қақпақ	⑦	Қақпақты шешу түймесі
③	Ішкі ыдысы	⑧	Бу шығатын тесікше
④	Су деңгейінің көрсеткіштері	⑨	Бу шығатын тесік
⑤	Басқару панелі	⑩	Бу клапаны

Басқару элементтеріне шолу (3-сурет)

⑪	Бұқтырма пісіру түймесі	⑲	Уақыт көрсеткіші
⑫	Төмен температурада баяу пісіру түймесі	⑳	Мәзірді таңдау түймесі
⑬	Жылы етіп сақтау/бас тарту түймесі	㉑	Жылыту түймесі
⑭	Бумен пісіру түймесі	㉒	Пісіру уақыты/кешіктіріп бастау/температура таңдау түймесі
⑮	Жоғары температурада баяу пісіру түймесі	㉓	Растау түймесі
⑯	Пісіру түймесі	㉔	Сотэ түймесі
⑰	Таймер индикаторы	㉕	Мәзірді таңдау түймесі
⑱	Бастаудың кідіртілгенін білдіретін индикатор		

Пісіру бағдарламасы

Пісіру функциясы	Қосалқы пісіру функциясы	Әдепкі пісіру уақыты	Реттелетін пісіру уақыты
Бұқтыру	Сиыр еті	120 минут	20 минут-4 сағат
	Құс еті	60 минут	20 минут-4 сағат
	Шошқа еті	120 минут	20 минут-4 сағат
	Қозы еті	120 минут	20 минут-4 сағат
	Теңіз өнімдері	25 минут	20 минут-4 сағат
	Қолмен	30 минут	20 минут-4 сағат
Бумен пісіру	Сиыр еті	60 минут	5-120 минут
	Құс еті	50 минут	5-120 минут
	Шошқа еті	30 минут	5-120 минут
	Қозы еті	40 минут	5-120 минут
	Теңіз өнімдері	20 минут	5-120 минут
	Қолмен	25 минут	5-120 минут
Төмен темп. баяу пісіру	Сиыр еті	12 сағат	1-15 сағат
	Құс еті	10 сағат	1-15 сағат
	Шошқа еті	10 сағат	1-15 сағат
	Қозы еті	10 сағат	1-15 сағат
	Теңіз өнімдері	8 сағат	1-15 сағат
	Қолмен	2 сағат	1-15 сағат
Жоғары темп. баяу пісіру	Сиыр еті	6 сағат	1-15 сағат
	Құс еті	4 сағат	1-15 сағат
	Шошқа еті	4 сағат	1-15 сағат
	Қозы еті	4 сағат	1-15 сағат
	Теңіз өнімдері	2 сағат	1-15 сағат
	Қолмен	2 сағат	1-15 сағат
Пісіру	Сиыр еті	50 минут	10-120 минут
	Құс еті	30 минут	10-120 минут
	Шошқа еті	25 минут	10-120 минут
	Қозы еті	50 минут	10-120 минут
	Теңіз өнімдері	20 минут	10-120 минут
	Қолмен	20 минут	10-120 минут
Күріш		45 минут	Қолданылмайды
Сорпа		90 минут	20 минут-4 сағат
Ботқа		25 минут	10 минут-2 сағат
Үрмебұршақ		80 минут	1-2 сағат
Голубцы		50 минут	20-59 минут
Йогурт		8 сағат	6-12 сағат
Сотэ		30 минут	10-59 минут
Жылыту		25 минут	5-59 минут
Жылы етіп сақтау		24 сағат	Қолданылмайды

5 Көп функциялы тағам пісіргішті пайдалану

Алғашқы рет қолданар алдында

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

Ескертпе

- Көп функциялы тағам пісіргішті пайдаланбастан бұрын, барлық бөліктерінің толық кепкенін тексеріңіз.
- Ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ болуы тиіс және құрылғының ішінде ешқандай бөтен қалдық болмауға тиіс.

Пісіру алдындағы дайындық жұмыстары

Абайлаңыз

- Алынатын ішкі қақпақтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ескертпе

- Ішкі ыдысқа су деңгейі көрсеткішінің ең төменгі деңгейінен төмен немесе су деңгейі көрсеткішінің ең жоғарғы деңгейінен асырып тағам мен сұйықтық құймаңыз.
- Күріш пісіру үшін, ішкі ыдыстың ішіндегі су деңгейі көрсеткішінен асырмаңыз. Күріштің әр түрі үшін су деңгейін әрқашан өз қалауыңызға қарай реттеуіңізге болады. Салатын ингредиентті ішкі ыдыстың ішіндегі ең жоғарғы көрсеткіштен асырмаңыз.
- Пісіру процесі басталғаннан кейін, ағымдағы жұмысты тоқтату үшін ♨/↩ түймесін басуға болады, құрылғы мәзірді таңдау режиміне өтеді.

Көп функциялы тағам пісіргішпен пісірер алдында, төмендегі дайындық жұмыстарын орындаңыз:

1 Көп функциялы тағам пісіргішті ашу үшін қақпақты босату түймесін басыңыз (4-сурет).
2 Көп функциялы тағам пісіргіштен ішкі ыдысты алыңыз (5-сурет).
3 Алдын ала жуылған тағамды ішкі ыдысқа салыңыз, ішкі ыдыстың сыртқы және төменгі жағын құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, одан кейін қайтадан көп функциялы тағам пісіргішке салыңыз (6-сурет).
4 Қақпақты жабыңыз.
5 Ашаны қуат розеткасына қосыңыз (7-сурет).

Ескертпе

- Ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ екенін және қыздыру элементіне бөгде қалдықтың жоқ екенін тексеріңіз.
- Ішкі ыдыстың қыздыру элементіне дұрыс тиіп тұрғанын тексеріңіз.

Бұқтыру/Бумен пісіру/Баяу пісіру/Пісіру

5 пісіру функциясы бар: **Бұқтыру**, **Бумен пісіру**, **Төмен температурада баяу пісіру**, **Жоғары температурада баяу пісіру** және **Пісіру**. Әрқайсысында 6 қосалқы мәзір бар. Пісіру уақытының ауқымын «Пісіру бағдарламасы» тарауынан қараңыз.

1 «Пісіруден бұрынғы сақтық шаралары» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
2 Пісіру мәзірін таңдау үшін ▣/▣/ ▣/▣/▣ түймелерінің бірін қайталап басыңыз (8-сурет).
   ↳ Таңдалған пісіру функциясының индикаторы жанады, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі.
3 Растау үшін ✓ түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.
4 Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естисіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.
5 Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді.
   ↳ Жылы сақтау көрсеткіші жанады.

Ескертпе

- Пісіру процесі басталғаннан кейін, ағымдағы жұмысты тоқтату үшін ♨/↩ түймесін басуға болады, құрылғы мәзірді таңдау режиміне өтеді.

Күріш/Сорпа/Ботқа/Үрмебұршақ/Голубцы/Йогурт

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

Ескертпе

- Ішкі ыдыстың ішінде белгіленген деңгей тек көрсеткіш болып табылады. Жарманың әртүрлі түрлері үшін су деңгейін өз қалауыңызға қарай әрқашан реттеуіңізге болады.
- Төмендегі су деңгейінің көрсеткіштерінен басқа күріш пісіру үшін күріш пен суды 1:1-1:3 пропорциясында қосуға да болады.
- Көрсетілген көлемнен немесе судың максималды деңгейінен асырмаңыз, себебі құрылғы толып кетуі мүмкін.

Сотэ

Ескертпе

- Сотэ функциясын пайдаланғанда, қақпақты ашып қойыңыз.

1 «Пісіруден бұрынғы сақтық шаралары» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
2 түймесін басып, **Сотэ** функциясын таңдаңыз (10-сурет).
3 Растау үшін ✓ түймесін түртіңіз, көп функциялы пісіргіш таңдалған режимде жұмыс істей бастайды.
4 Пісіру аяқталғанда, 4 сигнал естисіз және таңдалған пісіру функциясының шамы өшеді.
5 Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде өтеді.
   ↳ Жылы сақтау көрсеткіші жанады.

Жылыту

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

Пісіру температурасын, пісіру уақыты мен кешіктіріп бастауды реттеу

Ескертпе

- Температураны тек **Пісіру** және **Сотэ** функцияларында реттеуге болады.
- Пісіру уақытын **Күріш** функциясында реттеу мүмкін емес.
- Барлық пісіру функциялары үшін кешіктіріп бастау уақытын 1-24 сағат аралығында орнатуға болады.
- Кешіктіріп бастау уақыты аяқталғанда, пісіру процесі аяқталады. Алдын ала орнатылған уақыт пісіру уақытынан қысқа, құрылғы пісіру процесін дереу бастайды.

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

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

6 Тазалау және күтім жасау

Ескертпе

- Көп функциялы тағам пісіргішті тазалар алдында, оны ток көзінен ажыратыңыз.
- Тазаламастан бұрын көп функциялы тағам пісіргіштің толық салқындауын күтіңіз.

Ішкі қақпақ

- Тазалау үшін ішкі қақпақты сыртқа қарай тартып, үстіңгі қақпақтан шығарыңыз (16-сурет).
- Ыстық суға малып, губкамен тазалаңыз.
- Көп функциялы тағам пісіргішке жабысқан барлық тағам қалдықтарын міндетті түрде кетіріңіз.
- Ішкі қақпақты үстіңгі қақпаққа қайта салыңыз.

Бу шығатын тесік

- Ішкі қақпақты бөлшектеу үшін жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Бу шығатын тесікшені ішкі қақпақтан бөліп алыңыз (17-сурет).
- Бу шығатын тесікшені ағын су астында тазалаңыз (18-сурет). Ешқандай тамақ қалдығы жоқтығын тексеріңіз. Тазалап болғаннан кейін бу корабын ішкі қақпаққа қайта салыңыз (19-сурет).

Іші

Үстіңгі қақпақтың және негізгі корпустың іші:
- Ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Көп функциялы тағам пісіргішке жабысқан барлық тағам қалдықтарын міндетті түрде кетіріңіз.

Қыздыру элементі:
- Ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Тағам қалдықтарын дымқыл шүберекпен алып тастаңыз.

Сырты

Үстіңгі қақпақтың беті және негізгі корпустың сырты:
- Сабынды сумен ылғалдандырылған шүберекпен сүртіңіз.
- Басқару панелін сүрту үшін тек жұмсақ және құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.
- Басқару панелінің айналасындағы барлық тағам қалдықтарын міндетті түрде кетіріңіз.

Керек-жарақтар

Қалақша мен ішкі ыдыс:
- Ыстық суға малып, губкамен тазалаңыз.

7 Қалдықтарды қайта өңдеу

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

8 Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет немесе ақпарат қажет болса, я болмаса мәселе туындаса, **www.philips.com** веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Оның телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік парақшасында табуға болады. Егер еліңізде тұтынушыларға қолдау көрсету орталығы болмаса, онда жергілікті Philips компаниясының дилеріне барыңыз.

9 Техникалық сипаттамалары

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

10 Ақауларды жою

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

Мәселе	Шешімі
Түймедегі шам жанбайды.	Қосылу мәселесі бар. Қуат сымының көп функциялы тағам пісіргішке дұрыстап қосылғанын және ашаның қуат розеткасына мықтап салынған тексеріңіз.
	Жарық сынық. Құрылғыны Philips дилеріне немесе Philips рұқсат еткен қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
Күріш шикі болады.	Жеткілікті су жоқ. Ішкі ыдыстың ішіндегі шкалаға сай су құйыңыз.
	Көп функциялы тағам пісіргішті қоспастан бұрын, қыздыру элементінде және ішкі ыдыстың сыртында ешқандай бөтен қалдықтың жоқтығын тексеріңіз.
	Ысыту элементі зақымдалған немесе ішкі ыдыс бұзылған. Көп функциялы тағам пісіргішті Philips дилеріне немесе өкілетті Philips қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
Күріш тым құрғақ және дұрыс піспеген.	Күрішке көбірек су құйыңыз және ұзақтау пісіріңіз.
Көп функциялы тағам пісіргіш жылы сақтау режиміне автоматты түрде ауыспайды.	Бастау түймесінен бұрын жылы сақтау түймесін басқан шығарсыз. Мұндай жағдайда көп функциялы тағам пісіргіш пісіру аяқталғаннан кейін күту режиміне өтеді.
	Температура бақылауы сынық. Құрылғыны Philips дилеріне немесе Philips рұқсат еткен қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
Күріш күйіп кеткен.	Күрішті дұрыстап шаймағансыз. Күрішті су тазарғанша шайыңыз.
Пісіру кезінде көп функциялы тағам пісіргіштен су ағады.	Пайдаланылған күріш мөлшеріне сай суды ішкі ыдыстың ішіндегі шкалада көрсетілген деңгейге дейін құйғаныңызды тексеріңіз.
Пісіруден кейін күріштен жағымсыз иіс шығады.	Ішкі ыдысты біраз жуу тазартқышымен және жылы сумен тазалаңыз.
	Пісіруден кейін, бу шығатын қақпақты, ішкі қақпақты және ішкі ыдысты міндетті түрде мұқият тазалаңыз.

EAC

Мультипісіргіш
HD4713
220-240 V, 50-60 Hz
896-1067 W
Өндіруші: «ДАП Б.В.», Туссендиепен 4 а, 9206АД, Драхтен, Нидерланды
Ресей және Кедендік одақ территориясына
импорттаушы: «Техника для дома Филипс» ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022, Мәскеу қ., Сергей Макеев к-сі, 13 үй, 5 қабат, XVII үй-жай, 31 бөлме, телефон нөмірі +7 495 961-1111
I санатты аспап
Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған
Қытайда жасалған
Сақтау шарттары, пайдалану
Температура: 0°C - 35°C
Салыстырмалы ылғалдылық: 20% - 75%
Атмосфералық қысым: 85-109 kPa

Lietuviškai

1 Svarbu

Prieš pradėdami naudoti „Multi cooker", atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Prietaiso negalima panardinti.

Įspėjimas

- Šiuo įrenginiu negali naudotis vaikai iki 8 metų.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie yra nuolat prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei suvokia su tuo susijusius pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti žmonės, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni arba kurie neturi patirties ir žinių. Jie turi būti prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu bei supažindinti su susijusiais pavojais.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu.
- Šis prietaisas turi būti pastatyti stabiliai, o jo rankenos (jeigu tokios yra) turi būti nukreiptos taip, kad nekiltų pavojus apsipilti karštu skysčiu.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir pan., pvz.:
  - personalo virtuvėje parduotuvėse, biuruose ar kitoje darbinėje aplinkoje;
  - sodo nameliuose;
  - klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitoje gyvenamojo tipo aplinkoje;
  - viešbučiuose, kuriuose patiekiami pusryčiai.
- Jei maitinimo laido komplektas yra pažeistas, jį reikia pakeisti kitu, gamintojo teikiamu komplektu.
- Prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant jo nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Nepalikite maitinimo laido, kabančio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Prieš jungdami kištuką į elektros lizdą įsitikinkite, kad kaitinimo elementas ir vidinio puodo išorė yra švarūs ir sausi.
- Nejunkite prietaiso kištuko ir nespauskite jokio mygtuko, esančio valdymo skydelyje, šlapiomis rankomis.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimo pavojaus, saugokite maitinimo jungtį, kad ant jos neišpiltumėte skysčių.
- ĮSPĖJIMAS. Kad išvengtumėte galimų sužeidimų, visada laikykite nurodymų ir naudokite prietaisą tinkamai.
- Vadovaudamiesi šiame naudotojo vadove esančiomis instrukcijomis, naudokite minkštą, drėgną šluostę su maistu besiliečiantiems paviršiams valyti ir įsitikinkite, kad pašalinote visus prie prietaiso prilipusius maisto likučius.
- Nedėkite maitinimo laido po prietaisu, kai jį naudojate.
- Dėdami garinimo krepšelį, venkite liesti vidinio puodo šoninę sienelę, nes dėl aukštos temperatūros jis gali deformuotis.

Dėmesio

- DĖMESIO. Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius kurį laiką gali būti karštas.
- Nenaudokite jokių priedų ar dalių, pagamintų kitų bendrovių arba nerekomenduojamų „Philips". Jei naudosite tokius priedus arba dalis, nebegalios jūsų garantija.
- Nelaikykite prietaiso aukštoje temperatūroje ir nedėkite jo ant veikiančios ar vis dar karštos viryklės.
- Nelaikykite prietaiso tiesioginėje saulės šviesoje.
- Padėkite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.
- Visada įdėkite vidinį puodą į prietaisą prieš prijungdami kištuką prie elektros tinklo lizdo ir prieš įjungdami prietaisą.
- Nedėkite vidinio puodo tiesiai ant atviros ugnies ruošdami ryžius.
- Nenaudokite vidinio puodo, jeigu jis deformuotas.
- Prietaisui veikiant kai kurie prieinami jo paviršiai gali įkaisti. Būkite itin atsargūs liesdami prietaisą.
- Saugokitės karštų garų, einančių iš garų išleidimo angos, kai ruošiamas maistas, arba einančių iš prietaiso, kai atidarote dangtį. Laikykite veidą ir rankas atokiau nuo prietaiso, kad išvengtumėte garų.
- Nekilnokite ir nejudinkite prietaiso jam dirbant.
- Neviršykite maksimalaus vandens lygio, nurodyto vidiniame puode, kad maistas neišbėgtų, nes dėl to gali kilti pavojus.
- Nedėkite virtuvės įrankių į puodą, kai ruošiamas maistas, palaikoma šiluma arba šildomi ryžiai.
- Naudokite komplekte esančius įrankius. Nenaudokite aštrių įrankių.
- Kad nesubraižytumėte puodo, nerekomenduojama ruošti vėžiagyvių su kiautais ar moliuskų su kriauklėmis. Prieš ruošdami nuimkite kietus kiautus.
- Nekiškite metalinių daiktų ar pašalinių medžiagų į garų išėjimo angą.
- Nedėkite magnetinių medžiagų prie dangčio. Nenaudokite prietaiso šalia magnetinio lauko.
- Prieš valydami ar perkeldami prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- Baigę naudoti, būtinai išvalykite prietaisą. Neplaukite prietaiso indaplovėje.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, jei nenaudojate jo ilgesnį laiką.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai, profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams arba jei jį naudosite ne pagal šio naudotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips" neprisiims atsakomybės už jokią žalą.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

„Philips" prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir normas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

2 „Multi cooker"

Sveikiname įsigijus „Philips" gaminį ir sveiki atvykę!
Norėdami pasinaudoti „Philips" siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **www.philips.com/welcome.**

3 Dėžutės turinys (1 pav.)

„Multi cooker" pagrindinis įrenginys	Matavimo puodelis
Ryžių ir sriubos šaukštas „du viename"	Maitinimo laidas
Garinimo indas	Vartotojo vadovas
Receptų knyga	Garantinė kortelė

4 Apžvalga (2 pav.)

①	Viršutinis dangtis	⑥	Maitinimo lizdas
②	Nuimamas vidinis dangtelis	⑦	Dangčio atlaisvinimo mygtukas
③	Vidinis puodas	⑧	Garų anga
④	Vandens lygio indikatorius	⑨	Garų išleidimo dangtelis
⑤	Valdymo pultas	⑩	Garų vožtuvas

Valdiklių apžvalga (3 pav.)

⑪	Troškinimo mygtukas	⑲	Laiko rodymo ekranas
⑫	Lėto virimo ant mažos ugnies mygtukas	⑳	Meniu pasirinkimo mygtukas
⑬	Karščio palaikymo/atšaukimo mygtukas	㉑	Pašildymo mygtukas
⑭	Garinimo mygtukas	㉒	Vėsimo laiko/atidėto paleidimo/temperatūros pasirinkimo mygtukas
⑮	Lėto virimo ant didelės ugnies mygtukas	㉓	Patvirtinimo mygtukas
⑯	Kepimo mygtukas	㉔	Skrudinimo mygtukas
⑰	Laiko indikatorius	㉕	Meniu pasirinkimo mygtukas
⑱	Uždelsto paleidimo indikatorius		

Virimo programa

Maisto ruošimo funkcija	Pagalbinės virimo funkcijos	Numatytasis virimo laikas	Reguliuojamas virimo laikas
Troškinys	Jautiena	120 min.	20 min.–4 val.
	Paukštiena	60 min.	20 min.–4 val.
	Kiauliena	120 min.	20 min.–4 val.
	Aviena	120 min.	20 min.–4 val.
	Jūros gėrybės	25 min.	20 min.–4 val.
	Rankinis režimas	30 min.	20 min.–4 val.
Garinimas	Jautiena	60 min.	5–120 min.
	Paukštiena	50 min.	5–120 min.
	Kiauliena	30 min.	5–120 min.
	Aviena	40 min.	5–120 min.
	Jūros gėrybės	20 min.	5–120 min.
	Rankinis režimas	25 min.	5–120 min.
Lėtas virimas, žemas	Jautiena	12 val.	1–15 val.
	Paukštiena	10 val.	1–15 val.
	Kiauliena	10 val.	1–15 val.
	Aviena	10 val.	1–15 val.
	Jūros gėrybės	8 val.	1–15 val.
	Rankinis režimas	2 val.	1–15 val.
Lėtas virimas, aukštas	Jautiena	6 val.	1–15 val.
	Paukštiena	4 val.	1–15 val.
	Kiauliena	4 val.	1–15 val.
	Aviena	4 val.	1–15 val.
	Jūros gėrybės	2 val.	1–15 val.
	Rankinis režimas	2 val.	1–15 val.
Kepimas	Jautiena	50 min.	10–120 min.
	Paukštiena	30 min.	10–120 min.
	Kiauliena	25 min.	10–120 min.
	Aviena	50 min.	10–120 min.
	Jūros gėrybės	20 min.	10–120 min.
	Rankinis režimas	20 min.	10–120 min.
Ryžiai		45 min.	Nėra pasirinkimo
Sriuba		90 min.	20 min.–4 val.
Košė		25 min.	10 min.–2 val.
Pupelės		80 min.	1–2 val.
Kopūstų suktinukai		50 min.	20–59 min.
Jogurtas		8 val.	6–12 val.
Troškinys		30 min.	10–59 min.
Pašildymas		25 min.	5–59 min.
Karščio palaikymas		24 val.	Nėra pasirinkimo

5 „Multi cooker" naudojimas

Prieš naudodami pirmą kartą

1 Išimkite visus priedus iš vidinio puodo. Nuimkite pakavimo medžiagą nuo vidinio puodo.
2 Prieš naudodami pirmą kartą, užvirinkite vandenį ir išvalykite „Multi cooker".
3 Kruopščiai išvalykite dalis prieš naudodami pirmą kartą (žr. skyrių „Valymas ir priežiūra").

Pastaba

- Prieš pradėdami naudoti „Multi cooker" įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Įsitikinkite, kad vidinio puodo išorė sausa ir švari bei kad puodo viduje nėra jokių likučių.

Pasiruošimas prieš maisto ruošimą

Įspėjimas

- Įsitikinkite, kad nuimamas vidinis dangtelis yra tinkamai uždėtas.

Pastaba

- Į vidinį puodą nedėkite mažiau maisto ir nepilkite mažiau skysčio nei nurodyta minimali vandens lygio žyma, arba daugiau, nei nurodyta maksimali vandens lygio žyma.
- Virdami ryžius atsižvelkite į vandens lygio žymą vidinio puodo viduje. Galite reguliuoti vandens lygį virdami skirtingus ryžius pagal savo pageidavimus. Neviršykite maksimalių kiekių, nurodytų vidinio puodo vidinėje dalyje.
- Pradėję virti, galite paspausti ♨/↩, kad nutrauktumėte procesą; tuomet prietaise įjungiamas meniu pasirinkimo režimas.

Prieš virdami „Multi cooker" atlikite toliau nurodytus paruošiamuosius darbus.

1 Paspauskite dangčio atlaisvinimo mygtuką, kad atidarytumėte „Multi cooker" (4 pav.).
2 Išimkite vidinį puodą iš puodo „viskas viename" (5 pav.).
3 Įdėkite iš anksto nuplautą maistą į vidinį puodą, sausai nuvalykite vidinio puodo išorę ir apačią minkšta šluoste, tada įdėkite jį atgal į puodą „viskas viename" (6 pav.).
4 Uždenkite dangtį.
5 Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą (7 pav.).

Pastaba

- Patikrinkite, ar vidinio puodo išorė yra švari, sausa ir ar ant kaitinimo elemento nėra jokių nepageidaujamų likučių.
- Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.

Troškinimas/garinimas/lėtas virimas/kepimas

Yra 5 gaminimo funkcijos: **troškinimas**, **garinimas**, **lėtas virimas ant mažos ugnies**, **lėtas virimas ant didelės ugnies** ir **kepimas**. Kiekvienai funkcijai skirti 6 papildomi meniu. Gaminimo trukmę žr. skyriuje „Virimo programa".

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą".
2 Kelis kartus paspauskite vieną iš mygtukų ▣/▣/ ▣/▣/▣, kad pasirinktumėte vieną iš gaminimo meniu (8 pav.).
   ↳ Pradeda šviesti indikatoriumi pasirinkta virimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
3 Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte; „Multi cooker" pradeda veikti pasirinktu režimu.
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multi cooker" automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Pastaba

- Pradėję virti, galite paspausti ♨/↩, kad nutrauktumėte procesą; tuomet prietaise įjungiamas meniu pasirinkimo režimas.

Ryžiai/sriuba/košė/pupelės/kopūstų suktinukai/jogurtas

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą".
2 Paspauskite ▲ arba ▼, kad pasirinktumėte reikiamą virimo funkciją (9 pav.).
   ↳ Pradeda šviesti indikatoriumi pasirinkta virimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
3 Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte; „Multi cooker" pradeda veikti pasirinktu režimu.
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multi cooker" automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Pastaba

- Vidiniame puode nurodytas lygis yra tik rekomendacinis. Visad galite pakoreguoti vandens lygį skirtingų tipų grūdams ir pagal savo pageidavimus.
- Ruošdami ryžius galite ne tik laikytis vandens lygio indikacijos, bet ir supilti ryžius bei vandenį santykiu 1:1–1:3.
- Neviršykite nurodyto tūrio ar maksimalaus vandens lygio, nes dėl to prietaisas gali persipildyti.

Troškinimas

Pastaba

- Naudodami skrudinimo funkciją neuždarykite dangčio.

1 Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą".
2 Paspauskite, kad pasirinktumėte **skrudinimo** funkciją (10 pav.).
3 Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte; „Multi cooker" pradeda veikti pasirinktu režimu.
4 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
5 „Multi cooker" automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Pakartotinis pašildymas

1 Išmaišykite ataušusį maistą ir tolygiai paskirstykite jį vidiniame puode.
2 Užpilkite ant maisto truputį vandens, kad jis per daug neišdžiūtų. Vandens kiekis priklauso nuo maisto kiekio.
3 Paspauskite ♨, kad pasirinktumėte **pašildymo** funkciją (11 pav.).
4 Paspauskite ✓, kad patvirtintumėte; „Multi cooker" pradeda veikti pasirinktu režimu.
5 Kai maisto ruošimas bus baigtas, išgirsite 4 pyptelėjimus, ir pasirinktos maisto ruošimo funkcijos lemputė užges.
6 „Multi cooker" automatiškai persijungs į šilumos išlaikymo režimą.
   ↳ Užsidegs šilumos išlaikymo indikatorius.

Reguliuokite gaminimo temperatūrą, gaminimo laiką ir paleidimo atidėjimą

Pastaba

- Galite reguliuoti **kepimo** ir **skrudinimo** temperatūrą.
- Negalite reguliuoti **ryžių** virimo laiko.
- Galite nustatyti atidėti visų funkcijų paleidimą 1– 24 val.
- Maisto gaminimas bus baigtas pasibaigus atidėjimo laikui. Jei iš anksto nustatytas laikas yra trumpesnis nei gaminimo laikas, prietaisas nedelsiant pradės gaminti.

Meniu pasirinkimo metu galite reguliuoti virimo laiką, temperatūrą ir paleidimo uždelsimą.

1 Pasirinkę norimą funkciją paspauskite ⏲, norėdami nustatyti gaminimo temperatūrą (12 pav.).
   ↳ Ekrane rodomas temperatūros indikatorius 🌡.
2 Paspauskite ▲ arba ▼, kad sureguliuotumėte temperatūra (13 pav.). Galimi 4 lygiai: 100°C, 120°C, 140°C ir 160°C.
3 Paspauskite ⏲, norėdami nustatyti gaminimo laiką, paspauskite ▲ arba ▼, norėdami reguliuoti gaminimo laiką (14 pav.).
   ↳ Ekrane rodomas laikmačio indikatorius ⏲.
4 Paspauskite ⏲, norėdami nustatyti paleidimo atidėjimo laiką (15 pav.), paspauskite ▲ arba ▼, kad sureguliuotumėte
   ↳ Ekrane rodomas uždelsto paleidimo indikatorius ⏱.
5 Jei norite patvirtinti, paspauskite ✓. Puodas „viskas viename" pradeda veikti pasirinktu režimu.

6 Valymas ir priežiūra

Pastaba

- Prieš pradėdami valyti atjunkite „Multi cooker" nuo maitinimo tinklo.
- Prieš valydami „Multi cooker" palaukite, kol jis pakankamai atvės.

Vidinis dangtelis

- Patraukite vidinį dangtį į išorę, kad nuimtumėte jį nuo viršutinio dangčio ir galėtumėte išplauti (16 pav.).
- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.
- Būtinai pašalinkite visus prie „Multi cooker" prilipusius maisto likučius.
- Uždėkite vidinį dangtį atgal ant viršutinio dangčio.

Garų išleidimo dangtelis

- Norėdami išardyti vidinį dangtelį, atlikite anksčiau nurodytus veiksmus.
- Nuimkite garų išleidimo dangtelį nuo vidinio dangčio (17 pav.).
- Išplaukite garų išleidimo dangtelį po tekančiu vandeniu (18 pav.). Įsitikinkite, kad neliko maisto likučių. Baigę plauti, pritvirtinkite garų dėžutę prie vidinio dangtelio (19 pav.).

Vidus

Vidinio dangčio vidų ir pagrindinį korpusą:
- nuvalykite drėgna šluoste.
- Būtinai pašalinkite visus prie „Multi cooker" prilipusius maisto likučius.

Kaitinimo elementas:
- nuvalykite drėgna šluoste.
- Pašalinkite maisto likučius drėgna šluoste.

Išorė

Viršutinio dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:
- Nušluostykite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.
- Būtinai pašalinkite visus maisto likučius apie valdymo skydelį.

Priedai

Mentelė ir vidinis puodas:
- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

7 Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

8 Garantija ir techninė priežiūra

Jeigu jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija, apsilankykite „Philips" svetainėje **www.philips.com** arba susisiekite su savo šalies „Philips" klientų aptarnavimo centru. Jo telefono numerį galite rasti visame pasaulyje galiojančios garantijos informaciniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips" pardavėją.

9 Techniniai duomenys

Modelio numeris	HD4713
Vardinė įėjimo galia	896–1067 W
Nominalioji talpa	5,0 l
Ryžių talpa	1,8 l

10 Trikčių šalinimas

Jei naudodamiesi šiuo „Multi cooker" susidūrėte su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbos, patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo šalies „Philips" klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Neužsidega mygtuko lemputė.	Sujungimo problema. Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai prijungtas prie „Multi cooker" ir ar gerai įkištas į elektros tinklo lizdą.
	Perdegusi lemputė. Pristatykite įrenginį „Philips" atstovui arba į „Philips" įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai neverda.	Nepakanka vandens. Įpilkite vandens pagal vidiniame puode esančią skalę.
	Prieš įjungdami „Multi cooker" įsitikinkite, kad nėra pašalinių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės.
	Sugedęs kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite „Multi cooker" prietaisą „Philips" atstovui arba į „Philips" įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai per sausi ir neišvirę.	Įpilkite daugiau vandens į ryžius ir šiek tiek ilgiau virkite.
„Multi cooker" automatiškai nepersijungia į šilumos palaikymo režimą.	Galbūt prieš paspausdami paleidimo mygtuką paspaudėte šilumos palaikymo mygtuką. Tokiu atveju, baigęs virti „Multi cooker" veiks budėjimo režimu.
	Sugedęs temperatūros valdiklis. Pristatykite įrenginį „Philips" atstovui arba į „Philips" įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Ryžiai apdegę.	Tinkamai nenuplovėte ryžių. Plaukite ryžius, kol ims tekėti švarus vanduo.
Ruošiant maistą vanduo išsilieja iš „Multi cooker".	Būtinai įpilkite vandens iki vidinio puodo skalėje nurodyto lygio, atitinkančio naudojamų ryžių indelių kiekį.
Paruošti ryžiai skleidžia blogą kvapą.	Išplaukite vidinį puodą kokia nors plovimo priemone ir šiltu vandeniu.
	Baigę ruošti maistą būtinai gerai išplaukite garų išleidimo dangtelį, vidinį dangtį ir vidinį puodą.

Latviešu

1 Svarīga informācija

Pirms universālā katla lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!

- Ierīci nedrīkst iemērkt.

Brīdinājums!

- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni no 0 līdz 8 gadu vecumam.
- Šo ierīci var lietot bērni, kas ir 8 gadus veci vai vecāki, ja tiek nodrošināta pastāvīga uzraudzība un ja viņiem ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un viņi izprot iespējamo bīstamību.
- Šo ierīci var izmantot personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Ierīce ir jānovieto stabili, noliekot rokturus (ja tādi ir) tā, lai nepieļautu karstā šķidruma izšļakstīšanos.
- Šī ierīce paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgā veidā, piemēram:
  - veikalu, biroju darbinieku virtuvēs vai citās darba telpās;
  - saimniecības ēkās;
  - viesnīcās, moteļos un citās apmešanās vietās;
  - nakšņošanas vietās.
- Ja strāvas vada komplekts ir bojāts, tas ir jānomaina pret vada komplektu, kas ir pieejams pie ražotāja.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri galda vai darba virsmas malai, uz kuras stāv ierīce.
- Pirms ievietojat kontaktdakšu kontaktligzdā, pārbaudiet, vai sildelements un iekšējā katla ārpuse ir tīra un sausa.
- Nepievienojiet ierīci elektrotīklam un nespiediet nevienu vadības paneļa pogu, ja jums ir mitras rokas.
- BRĪDINĀJUMS! Nepieļaujiet šķidrumu nokļūšanu uz strāvas savienotāja, lai novērstu potenciālu bīstamību.
- BRĪDINĀJUMS! Vienmēr ievērojiet instrukcijas un izmantojiet ierīci pareizi, lai novērstu potenciālas traumas.
- Saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, izmantojiet mitru drānu, lai notīrītu virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtiku, un pārliecinieties, ka notīrāt visas pārtikas atliekas, kas pielipušas ierīcei.
- Nenovietojiet strāvas vadu zem ierīces, kas tā tiek lietota.
- Novietojot tvaicēšanas grozu, nepieskarieties ar to iekšējā katla sāna sienai, citādi augstās temperatūras dēļ var rasties deformācija.

Ievērībai

- IEVĒRĪBAI! Sildelementa virsma pēc lietošanas var būt karsta.
- Nekad neizmantojiet citu ražotāju piederumus vai detaļas, kuras Philips nav īpaši ieteicis. Ja izmantojat šādus piederumus vai detaļas, garantija vairs nav spēkā.
- Nepakļaujiet ierīci augstu temperatūru iedarbībai, kā arī nenovietojiet to uz strādājošas vai karstas krāsniņas vai plīts.
- Nepakļaujiet ierīci tiešai saules staru iedarbībai.
- Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.
- Pirms iespraužat kontaktdakšu kontaktligzdā un ieslēdzat ierīci vienmēr ielieciet iekšējo katlu ierīcē.
- Nekad nelieciet iekšējo katlu tieši uz atklātas liesmas, lai vārītu rīsus.
- Nelietojiet iekšējo katlu, ja tas ir deformēts.
- Ierīcei darbojoties, pieejamās virsmas var sakarst. Pieskaroties ierīcei, esiet īpaši piesardzīgs.
- Sargieties no karstā tvaika, kas izplūst pa tvaika atveri gatavošanas laikā vai no ierīces, kad atverat vāku. Turiet rokas un seju pietiekamā attālumā no ierīces, lai izvairītos no tvaika.
- Neceliet un nekustiniet ierīci, kad tā ir ieslēgta.
- Nepārsniedziet maksimālo ūdens līmeni, kas norādīts iekšējā katlā, lai nepieļautu pārplūšanu, kas var izraisīt potenciālu bīstamību.
- Nelieciet virtuves piederumus katlā, kad vārāt, uzsildāt vai saglabājat rīsus siltus.

- Izmantojiet tikai komplektā esošos virtuves piederumus. Neizmantojiet asus piederumus.
- Lai nesaskrāpētu katlu, nav ieteicams gatavot ēdienu no vēžveidīgajiem un jūras veltēm ar čaulu. Pirms gatavošanas noņemiet cieto čaulu.
- Nelieciet tvaika atverē metāla priekšmetus vai citus svešķermeņus.
- Nelieciet uz vāka magnētiskas vielas. Neizmantojiet ierīci magnētiskas vielas tuvumā.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas vienmēr uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Nemazgājiet ierīci trauku mazgāšanas mašīnā.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja to neizmantojat ilgāku laika posmu.
- Ja ierīci izmanto nepareizi vai profesionālā/daļēji profesionālā nolūkā vai ja to neizmanto atbilstoši šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija nav spēkā, un Philips neuzņemas atbildību par iespējamiem bojājumiem.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

2 Jūsu universālais katls

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**.

3 Kas iekļauts komplektā (1. att.)

Universālā katla galvenā ierīce	Mērglāze
Rīsu un zupas karote divi vienā	Strāvas padeves vads
Tvaicēšanas grozs	Lietotāja rokasgrāmata
Recepšu grāmata	Garantijas kartīte

4 Pārskats (2. att.)

①	Augšējais vāks	⑥	Kontaktligzda
②	Noņemams iekšējais vāks	⑦	Vāka atvēršanas poga
③	Iekšējais katls	⑧	Tvaika atvere
④	Ūdens līmeņa indikators	⑨	Tvaika atveres vāciņš
⑤	Vadības panelis	⑩	Tvaika vārsts

Vadības pogu pārskats (3. att.)

⑪	Sautēšanas poga	⑲	Laika displejs
⑫	Lēnas gatavošanas zemā temperatūrā poga	⑳	Izvēlnes atlases poga
⑬	Siltuma uzturēšanas/atcelšanas poga	㉑	Uzsildīšanas poga
⑭	Tvaicēšanas poga	㉒	Gatavošanas laika/sākuma aizkaves/temperatūras atlases poga
⑮	Lēnas gatavošanas augstā temperatūrā poga	㉓	Apstiprināšanas poga
⑯	Cepšanas poga	㉔	Sutināšanas poga
⑰	Taimera indikators	㉕	Izvēlnes atlases poga
⑱	Aizkavēta sākuma indikators		

Gatavošanas programma

Gatavošanas funkcija	Gatavošanas apakšfunkcija	Noklusējuma gatavošanas laiks	Pielāgojams gatavošanas laiks
Sautēšana	Liellopu gaļa	120 minūtes	20 minūtes-4 stundas
	Vistas gaļa	60 minūtes	20 minūtes-4 stundas
	Cūkgaļa	120 minūtes	20 minūtes-4 stundas
	Jēra gaļa	120 minūtes	20 minūtes-4 stundas
	Jūras veltes	25 minūtes	20 minūtes-4 stundas
	Manuāli	30 minūtes	20 minūtes-4 stundas
Tvaicēšana	Liellopu gaļa	60 minūtes	5–120 minūtes
	Vistas gaļa	50 minūtes	5–120 minūtes
	Cūkgaļa	30 minūtes	5–120 minūtes
	Jēra gaļa	40 minūtes	5–120 minūtes
	Jūras veltes	20 minūtes	5–120 minūtes
	Manuāli	25 minūtes	5–120 minūtes
Lēna gatavošana, zema temp	Liellopu gaļa	12 stundas	1–15 stundas
	Vistas gaļa	10 stundas	1–15 stundas
	Cūkgaļa	10 stundas	1–15 stundas
	Jēra gaļa	10 stundas	1–15 stundas
	Jūras veltes	8 stundas	1–15 stundas
	Manuāli	2 stundas	1–15 stundas
Lēna gatavošana, augsta temp	Liellopu gaļa	6 stundas	1–15 stundas
	Vistas gaļa	4 stundas	1–15 stundas
	Cūkgaļa	4 stundas	1–15 stundas
	Jēra gaļa	4 stundas	1–15 stundas
	Jūras veltes	2 stundas	1–15 stundas
	Manuāli	2 stundas	1–15 stundas
Cepšana	Liellopu gaļa	50 minūtes	10–120 minūtes
	Vistas gaļa	30 minūtes	10–120 minūtes
	Cūkgaļa	25 minūtes	10–120 minūtes
	Jēra gaļa	50 minūtes	10–120 minūtes
	Jūras veltes	20 minūtes	10–120 minūtes
	Manuāli	20 minūtes	10–120 minūtes
Rīsi		45 minūtes	NA
Zupa		90 minūtes	20 minūtes-4 stundas
Biezputra		25 minūtes	10 minūtes-2 stundas
Pupas		80 minūtes	1-2 stundas
Kāpostu tīteņi		50 minūtes	20–59 minūtes
Jogurts		8 stundas	6-12 stundas
Sautēšana		30 minūtes	10–59 minūtes
Uzsildīšana		25 minūtes	5–59 minūtes
Siltuma uzturēšana		24 stundas	NA

5 Universālā katla lietošana

Pirms pirmās lietošanas reizes

1 Izņemiet visus piederumus no iekšējā katla. Izņemiet iepakojuma materiālu no iekšējā katla.
2 Pirms pirmās lietošanas reizes uzvāriet ūdeni un iztīriet universālo katlu.
3 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet ierīces daļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana un apkope").

Piezīme

- Pirms sākat lietot universālo katlu, pārliecinieties, vai visas daļas ir pilnīgi nožuvušas.
- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai ierīces iekšpusē nav nekādu svešķermeņu.

Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas

Brīdinājums!

- Pārliecinieties, ka noņemamais iekšējais vāks ir uzstādīts pareizi.

Piezīme

- Neuzpildiet iekšējo katlu ar mazāk pārtikas produktu un šķidruma par minimālā ūdens līmeņa norādi vai vairāk par maksimālā ūdens līmeņa norādi.
- Gatavojot rīsus, ievērojiet ūdens līmeņa norādes iekšējā katla iekšpusē. Jūs varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu rīsiem un savām vēlmēm. Nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kas norādīts iekšējā katla iekšpusē.
- Kad gatavošanas process ir uzsākts, varat nospiest ▤/↩, lai pārtrauktu pašreizējo darbību un lai ierīce atgrieztos izvēlnes atlases režīmā.

Pirms gatavošanas ar universālo katlu veiciet tālāk norādītos sagatavošanas darbus.

1 Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu universālo katlu (4. att.).
2 Izņemiet iekšējo katlu no universālā katla (5. att.).
3 Ielieciet nomazgātus pārtikas produktus iekšējā katlā, noslaukiet iekšējā katla ārpusi un apakšu ar mīkstu drānu un tad ielieciet to atpakaļ universālajā katlā (6. att.).
4 Aizveriet vāku.
5 Ievietojiet kontaktdakšu ligzdā (7. att.).

Piezīme

- Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpuse ir sausa un tīra un vai uz sildelementa nav svešķermeņu.
- Pārliecinieties, vai iekšējais katls pareizi saskaras ar sildelementu.

Sautēšana/tvaicēšana/lēna pagatavošana/cepšana

Katlam ir 5 funkcijas: **Stew** (sautēšana), **Steam** (tvaicēšana), **Slow cook Low** (lēna gatavošana, zema temp.), **Slow cook High** (lēna gatavošana, augsta temp.) un **Bake** (cepšana). Katrai no tām ir pieejamas 6 apakšizvēlnes. Informāciju par gatavošanas laiku skatiet nodaļā "Gatavošanas programma".

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2 Atkārtoti nospiediet vienu no pogām, lai atlasītu kādu no gatavošanas izvēlnēm (8. att.).
   ↳ Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators iedegas, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
3 Piespiediet ✓, lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
4 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5 Universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Piezīme

- Kad gatavošanas process ir uzsākts, varat nospiest ▤/↩, lai pārtrauktu pašreizējo darbību un lai ierīce atgrieztos izvēlnes atlases režīmā.

Rīsi/zupa/biezputra/pupiņas/kāpostu tīteņi/jogurts

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2 Nospiediet pogu ▲ vai ▼, lai atlasītu vēlamo gatavošanas funkciju (9. att.).
   ↳ Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators iedegas, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
3 Piespiediet ✓, lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
4 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5 Universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Piezīme

- Iekšējā katlā atzīmētais līmenis ir tikai norāde. Jūs vienmēr varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu graudiem un savām vēlmēm.
- Varat neievērot norādīto ūdens līmeni un pievienot rīsus un ūdeni proporcijā no 1:1 līdz 1:3, lai gatavotu rīsus.
- Nepārsniedziet norādīto tilpumu vai maksimālo ūdens līmeni, citādi ierīce var pārplūst.

Sautēšana

Piezīme

- Neaizveriet vāku, kamēr izmantojat sutināšanas ♨ funkciju.

1 Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
2 Piespiediet ♨, lai atlasītu funkciju **Sauté** (sutināšana) (10. att.).
3 Piespiediet ✓, lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
4 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
5 Universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Uzsildīšana

1 Vienmērīgi izklājiet atdzisušo ēdienu iekšējā katlā.
2 Uzlejiet nedaudz ūdens, lai ēdiens nekļūtu pārāk sauss. Ūdens daudzums atkarīgs no pārtikas daudzuma.
3 Piespiediet ⟳, lai atlasītu funkciju **Reheat** (uzsildīšana) (11. att.).
4 Piespiediet ✓, lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
5 Kad gatavošana ir pabeigta, atskan 4 pīkstieni un nodziest atlasītās gatavošanas funkcijas lampiņa.
6 Universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā.
   ↳ Iedegas siltuma uzturēšanas indikators.

Noregulējiet gatavošanas temperatūru, gatavošanas laiku un sākuma aizkavi

Piezīme

- Temperatūru var pielāgot tikai funkcijām **Bake** (cepšana) un **Sauté** (sutināšana).
- Funkcijai **Rice** (rīsi) gatavošanas laiku nevar regulēt.
- Visām gatavošanas funkcijām var iestatīt 1–24 stundu sākuma aizkavi.
- Gatavošanas process sāksies, tiklīdz iestatītais aizkaves laiks ir pagājis. Ja iestatītais laiks ir īsāks par gatavošanas laiku, ierīce gatavošanas procesu sāk nekavējoties.

Jūs varat pielāgot gatavošanas laiku, temperatūru un sākuma aizkavi izvēlnes atlases laikā.

1 Kad ir izvēlēta vēlamā funkcija, piespiediet ⏱, lai iestatītu gatavošanas temperatūru (12. att.).
   ↳ Ekrānā tiek parādīts temperatūras indikators 🌡.
2 Piespiediet ▲ vai ▼, lai noregulētu temperatūru (13. att.). Ir pieejami 4 temperatūras līmeņi: 100°C, 120°C, 140°C un 160°C.
3 Piespiediet ⏱, lai iestatītu gatavošanas laiku, piespiediet ▲ vai ▼, lai noregulētu gatavošanas laiku (14. att.).
   ↳ Ekrānā tiek parādīts taimera indikators ⏱.
4 Piespiediet ⏱, lai iestatītu sākuma aizkaves laiku (15. att.), piespiediet ▲ vai ▼, lai noregulētu.
   ↳ Ekrānā iedegas sākuma aizkaves indikators ⏲.
5 Nospiediet ✓, lai apstiprinātu. Universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.

6 Tīrīšana un apkope

Piezīme

- Pirms sākat tīrīt universālo katlu, atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas pagaidiet, līdz universālais katls ir pietiekami atdzisis.

Iekšējais vāks

- Izvelciet iekšējo vāku uz āru, lai to izņemtu no augšējā vāka tīrīšanas nolūkos (16. att.).
- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.
- Gādājiet, lai notīrītu visas ēdiena atliekas, kas pielipušas universālajam katlam.
- Uzstādiet iekšējo vāku atpakaļ augšējā vākā.

Tvaika atveres vāciņš

- Izpildiet iepriekš norādītās darbības, lai izjauktu iekšējo vāku.
- Noņemiet tvaika atveres vāciņu no iekšējā vāka (17. att.).
- Iztīriet tvaika atveres vāciņu ar tekošu krāna ūdeni (18. att.). Gādājiet, lai tajā nepaliktu ēdiena atlieku. Pēc tīrīšanas uzstādiet tvaika trauku atpakaļ pie iekšējā vāka (19. att.)

Iekšpuse

Augšējā vāka iekšpuse un galvenais korpuss:
- Noslaukiet ar mitru drāniņu.
- Gādājiet, lai notīrītu visas ēdiena atliekas, kas pielipušas universālajam katlam.

Sildīšanas elements:
- Noslaukiet ar mitru drāniņu.
- Notīriet ēdiena atliekas ar mitru drāniņu.

Ārpuse

Augšējā vāka virsma un galvenā korpusa ārpuse:
- Noslaukiet ar ziepjūdenī samitrinātu drānu.
- Vadības paneļa noslaucīšanai izmantojiet tikai mīkstu un sausu drānu.
- Noteikti notīriet ēdienu pārpalikumus no vadības paneļa.

Piederumi

Lāpstiņa un iekšējais katls.
- Iegremdējiet karstā ūdenī un notīriet ar sūkli.

7 Otrreizējā pārstrāde

Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).
Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza likvidēšana palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

8 Garantija un serviss

Ja nepieciešama apkope vai informācija vai radusies problēma, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips izplatītāja.

9 Specifikācijas

Modeļa numurs	HD4713
Nominālā ieejas jauda	896–1067 W
Nominālais tilpums	5,0 l
Rīsu tilpums	1,8 l

10 Problēmu novēršana

Ja universālā katla lietošanas laikā rodas problēmas, pārbaudiet tālāk norādītos punktus, pirms pieprasāt remontu. Ja nevarat novērst problēmu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Risinājums
Neiedegas pogas indikators.	Ir savienojuma problēma. Pārbaudiet, vai strāvas vads ir pareizi pievienots universālajam kaltam un vai kontaktdakša ir stingri ievietota kontaktligzdā.
	Indikators ir bojāts. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi nav izvārīti.	Nav pietiekami daudz ūdens. Pielejiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē.
	Pirms ieslēdzat universālo katlu, pārbaudiet, vai uz sildelementa un iekšējā katla ārpuses nav nekādu atlieku.
	Bojāts sildelements vai deformēts iekšējais katls. Nogādājiet universālo katlu pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi ir pārāk sausi un nav pareizi pagatavoti.	Pievienojiet rīsiem vairāk ūdens un gatavojiet mazliet ilgāk.
Universālais katls netiek automātiski pārslēgts siltuma uzturēšanas režīmā.	Iespējams, ir nospiesta siltuma uzturēšanas poga pirms ieslēgšanas pogas nospiešanas. Šādā gadījumā universālais katls pēc gatavošanas beigām tiek pārslēgts gaidstāves režīmā.
	Bojāta temperatūras kontrolierīce. Nogādājiet ierīci pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.
Rīsi ir apdeguši.	Rīsi nav pietiekami noskaloti. Noskalojiet rīsus, līdz ūdens ir pilnīgi tīrs.
Gatavošanas laikā ūdens šļakstās ārpus universālā katla.	Noteikti pielejiet ūdeni līdz līmenim, kas norādīts uz skalas iekšējā katla iekšpusē un kas atbilst rīsa glāžu skaitam.
Pēc gatavošanas rīsiem ir nepatīkams aromāts.	Iztīriet iekšējo katlu ar mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
	Pēc gatavošanas noteikti rūpīgi notīriet tvaika izplūdes vāciņu, iekšējo vāku un iekšējo katlu.

Македонски

1 Важно

Внимателно прочитајте го ова упатство за користење пред употреба на повеќенаменскиот апарат за готвење и зачувајте го за идни потреби.

Опасност

- Апаратот не смее да се потопува.

Предупредување

- Овој апарат не смеат да го користат деца помлади од 8 години.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години под услов да се под постојан надзор и да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Овој апарат може да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Децата не смеат да си играат со апаратот.
- Овој апарат треба да се постави во стабилна положба со рачките (ако има) свртени во соодветната насока за да се спречи истурање на врели течности.
- Овој апарат е наменет за користење во домаќинства и слични места како што се:
  - кујни за персоналот во продавници, канцеларии и други работни опкружувања;
  - викендички;
  - од гостите во хотели, мотели и други видови сместување;
  - угостителски објекти што нудат ноќевање и појадок.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување треба да се замени со соодветен кабел од производителот.
- Апаратот не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Пред да го приклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување не смее да виси преку работ на масата или работната површина на која стои апаратот.
- Пред да го вклучите приклучокот за напојување во штекерот, проверете дали грејниот елемент и надворешноста на внатрешниот сад се чисти и суви.
- Немојте да го приклучувате апаратот ниту да ги притиснувате копчињата на контролната табла со мокри раце.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: погрижете се да не истурате течности врз приклучокот за напојување за да избегнете потенцијална опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: секогаш следете ги упатствата и правилно користете го уредот за да избегнете потенцијални повреди.
- Според упатствата наведени во ова упатство за користење, користете мека крпа за чистење на површините што доаѓаат во допир со храна и погрижете се да ги отстраните сите остатоци од храна што се залепиле за уредот.
- Немојте да го ставате кабелот за напојување под апаратот додека работи.
- Немојте да го допирате страничниот ѕид на внатрешниот сад кога ја поставувате корпата за готвење на пареа, во спротивно може да се изобличи поради високата температура.

Внимание

- ВНИМАНИЕ: површината на грејниот елемент задржува топлина по користењето.
- Никогаш не користете додатоци или делови од други производители што не се препорачани од Philips. Доколку користите вакви додатоци или делови, вашата гаранција ќе престане да важи.
- Не изложувајте го апаратот на високи температури и на ставајте го на рингла или шпорет што работат или сè уште се жешки.
- Не изложувајте го апаратот на директна сончева светлина.
- Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина.
- Секогаш ставајте го внатрешниот сад во апаратот пред да го приклучите во напојување и да го вклучите.
- Не ставајте го внатрешниот сад директно врз отворен пламен за готвење ориз.
- Не употребувајте го внатрешниот сад доколку е изобличен.
- Пристапните површини може да станат жешки при работењето на апаратот. Бидете особено внимателни кога го допирате апаратот.
- Внимавајте на врелата пареа што излегува од отворот за пареа во текот на готвењето или од апаратот кога ќе го отворите капакот. Држете ги рацете и лицето подалеку од уредот за да ја избегнете пареата.
- Немојте да го кревате или преместувате апаратот додека работи.
- Не надминувајте го максималното ниво на вода означено на внатрешниот сад за да спречите прелевање кое може да предизвика опасност.
- Не ставајте го приборот за готвење во садот при готвење, одржување топлина или подгревање ориз.
- Користете го само испорачаниот прибор за готвење. Не користете остар прибор.
- За да избегнете гребнатини, не се препорачува да готвите состојки со школки или раковидни морски животни. Отстранете ги тврдите обвивки пред готвењето.
- Немојте да вметнувате метални предмети или надворешни материи во отворот за пареа.
- Не поставувајте магнетни супстанции на капакот. Не користете го апаратот во близина на магнетни супстанции.
- Секогаш оставајте апаратот да се олади пред да го чистите или преместите.
- Секогаш чистете го апаратот по користењето. Немојте да го перете апаратот во машина за садови.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер ако не го користите подолг временски период.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со инструкциите во ова упатство за корисници, гаранцијата се поништува и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој уред од Philips е усогласен со сите важечки стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

2 Вашиот повеќенаменскиот апарат за готвење

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!
За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **www.philips.com/welcome**.

3 Што има во кутијата (сл. 1)

Главна единица на повеќенаменскиот апарат за готвење	Шолја за мерење
2 во 1 лажица за ориз и супа	Кабел за напојување
Корпа за готвење на пареа	Упатство за користење
Книга со рецепти	Картичка за гаранција

4 Преглед (сл. 2)

①	Горен капак	⑥	Приклучница
②	Отстранлив внатрешен капак	⑦	Копче за отворање на капакот
③	Внатрешен сад	⑧	Отвор за пареа
④	Ознаки за ниво на вода	⑨	Капак на отворот за пареа
⑤	Контролна табла	⑩	Вентил за пареа

Преглед на контролите (сл. 3)

⑪	Копче за варење	⑲	Приказ на време
⑫	Копче за бавно готвење на ниска температура	⑳	Копче за избор на мени
⑬	Копче за одржување топлина/откажување	㉑	Копче за подгревање
⑭	Копче за готвење на пареа	㉒	Копче за време на готвење/одложено стартување/избор на температура
⑮	Копче за бавно готвење на висока температура	㉓	Копче за потврда
⑯	Копче за печење	㉔	Копче за динстување
⑰	Индикатор за тајмер	㉕	Копче за избор на мени
⑱	Индикатор за одложено стартување		

Програма за готвење

Функција за готвење	Потфункција за готвење	Зададено време на готвење	Прилагодливо време на готвење
Варење	Говедско	120 минути	20 минути-4 часа
	Живина	60 минути	20 минути-4 часа
	Свинско	120 минути	20 минути-4 часа
	Јагнешко	120 минути	20 минути-4 часа
	Морска храна	25 минути	20 минути-4 часа
	Рачно	30 минути	20 минути-4 часа
Готвење на пареа	Говедско	60 минути	5-120 минути
	Живина	50 минути	5-120 минути
	Свинско	30 минути	5-120 минути
	Јагнешко	40 минути	5-120 минути
	Морска храна	20 минути	5-120 минути
	Рачно	25 минути	5-120 минути
Бавно готвење на ниска температура	Говедско	12 часа	1-15 часа
	Живина	10 часа	1-15 часа
	Свинско	10 часа	1-15 часа
	Јагнешко	10 часа	1-15 часа
	Морска храна	8 часа	1-15 часа
	Рачно	2 часа	1-15 часа
Бавно готвење на висока температура	Говедско	6 часа	1-15 часа
	Живина	4 часа	1-15 часа
	Свинско	4 часа	1-15 часа
	Јагнешко	4 часа	1-15 часа
	Морска храна	2 часа	1-15 часа
	Рачно	2 часа	1-15 часа
Печење	Говедско	50 минути	10-120 минути
	Живина	30 минути	10-120 минути
	Свинско	25 минути	10-120 минути
	Јагнешко	50 минути	10-120 минути
	Морска храна	20 минути	10-120 минути
	Рачно	20 минути	10-120 минути
Ориз		45 минути	Не е достапно
Супа		90 минути	20 минути-4 часа
Каша		25 минути	10 минути-2 часа
Грав		80 минути	1-2 часа
Сарма		50 минути	20-59 минути
Јогурт		8 часа	6-12 часа
Динстување		30 минути	10-59 минути
Подгревање		25 минути	5-59 минути
Одржување топлина		24 часа	Не е достапно

5 Користење на повеќенаменскиот апарат за готвење

Пред првото користење

1 Извадете ги сите додатоци од внатрешниот сад. Отстранете ја амбалажата од внатрешниот сад.
2 Пред првото користење, зовријте вода и исчистете го повеќенаменскиот апарат за готвење.
3 Темелно исчистете ги деловите пред првото користење (погледнете го поглавјето „Чистење и одржување").

Забелешка

- Проверете дали сите делови се потполно суви пред да почнете да го користите повеќенаменскиот апарат за готвење.
- Погрижете се надворешноста на внатрешниот сад да биде сува и чиста и да нема никакви остатоци во внатрешноста на апаратот.

Подготовка пред готвењето

Предупредување

- Проверете дали отстранливиот внатрешен капак е правилно поставен.

Забелешка

- Немојте да го полните внатрешниот сад со храна и течност под минималните ознаки за нивото на вода или над максималните ознаки за нивото на вода.
- За готвење ориз, следете ги ознаките за ниво на вода од внатрешноста на внатрешниот капак. Може да го приспособувате нивото на водата за различни видови ориз и според вашиот вкус. Не надминувајте ги максималните количини назначени на внатрешноста на внатрешниот капак.
- Откако ќе започне готвењето, може да притиснете на ▤/↩ за да ја прекинете тековната програма, по што апаратот преминува во режим за избор на мени.

Направете ги следните подготовки пред да започнете да готвите со повеќенаменскиот апарат за готвење:

1 Притиснете го копчето за отворање на капакот за да го отворите повеќенаменскиот апарат за готвење (сл. 4).
2 Извадете го внатрешниот сад од сè-во-едно апаратот за готвење (сл. 5).
3 Ставете ја претходно измиената храна во внатрешниот сад, избришете ги надворешната и долната страна на внатрешниот сад со мека крпа, а потоа вратете го во сè-во-едно апаратот за готвење (сл. 6).
4 Затворете го капакот.
5 Вметнете го приклучокот во приклучницата (сл. 7).

Забелешка

- Погрижете се внатрешноста на внатрешниот сад да биде сува и чиста и да нема никакви остатоци врз грејниот елемент.
- Проверете дали контактот на внатрешниот сад и грејниот елемент е правилен.

Варење/Готвење на пареа/Бавно готвење/Печење

Има 5 функции за готвење: **Варење**, **Готвење на пареа**, **Бавно готвење на ниска температура**, **Бавно готвење на висока температура** и **Печење**. Секоја од нив има 6 подменија. За временскиот опсег на готвење, погледнете во поглавјето „Програма за готвење".

1 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".
2 Притиснете едно од копчињата повеќе пати за да изберете едно од менијата за готвење (сл. 8).
   ↳ Индикаторот на избраната функција за готвење засветува и на екранот се прикажува зададеното време на готвење.
3 Притиснете на ✓ за да потврдите, па повеќенаменскиот апарат за готвење ќе започне да работи во избраниот режим.
4 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 4 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
5 Повеќенаменскиот апарат за готвење автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
   ↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Забелешка

- Откако ќе започне готвењето, може да притиснете на ▤/↩ за да ја прекинете тековната програма, по што апаратот преминува во режим за избор на мени.

Ориз/Супа/Каша/Грав/Сарма/Јогурт

1 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".
2 Притиснете на ▲ или ▼ за да ја изберете потребната функција за готвење (сл. 9).
   ↳ Индикаторот на избраната функција за готвење засветува и на екранот се прикажува зададеното време на готвење.
3 Притиснете на ✓ за да потврдите, па повеќенаменскиот апарат за готвење ќе започне да работи во избраниот режим.
4 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 4 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
5 Повеќенаменскиот апарат за готвење автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
   ↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Забелешка

- Нивото означено во внатрешниот сад служи само како препорака. Секогаш можете да го приспособите нивото на вода за различни видови жито и според вашиот вкус.
- Освен следење на ознаките за нивото на вода, можете да додадете ориз и вода во соодност од 1:1-1:3 за готвење ориз.
- Немојте да ја надминувате означената количина ниту максималното ниво на вода бидејќи тоа може да предизвика прелевање на апаратот.

Динстување

Забелешка

- Оставете го капакот отворен кога ја користите функцијата Динстување ♨.

1 Следете ги чекорите во „Подготовки пред готвењето".
2 Притиснете на ♨ за да ја изберете функцијата **Динстување** (сл. 10).
3 Притиснете на ✓ за да потврдите, па повеќенаменскиот апарат за готвење ќе започне да работи во избраниот режим.
4 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 4 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
5 Повеќенаменскиот апарат за готвење автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
   ↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Подгревање

1 Растресете ја изладената храна и распоредете ја рамномерно во внатрешниот сад.
2 Сипете малку вода на храната за да не стане премногу сува. Количината на вода зависи од количината на храна.
3 Притиснете на ⟳ за да ја изберете функцијата **Подгревање** (сл. 11).
4 Притиснете на ✓ за да потврдите, па повеќенаменскиот апарат за готвење ќе започне да работи во избраниот режим.
5 Кога готвењето ќе заврши, ќе слушнете 4 звучни сигнали и индикаторот на избраната функција за готвење ќе се исклучи.
6 Повеќенаменскиот апарат за готвење автоматски ќе премине во режимот за одржување топлина.
   ↳ Индикаторот за одржување топлина засветува.

Приспособете ја температурата за готвење, времето на готвење и одложеното стартување

Забелешка

- Можете да ја приспособите само температурата за **Печење** и **Динстување**.
- Не можете да го приспособите времето на готвење за **Ориз**.
- Можете да поставите време на одложено стартување од 1- 24 часа за сите функции за готвење.
- Процесот на готвење ќе заврши до истекот на времето за одложено стартување. Ако однапред поставеното време е пократко од времето на готвење, апаратот веднаш ќе го започне процесот на готвење.

При изборот на мени можете да го прилагодите времето на готвење, температурата и одложеното стартување.

1 Откако ќе ја изберете саканата функција, притиснете на ⏱ за да ја поставите температурата на готвење (сл. 12).
   ↳ На екранот се прикажува индикаторот за температура 🌡.
2 Притиснете на ▲ или ▼ за да ја приспособите температурата (сл. 13). Достапни се 4 нивоа: 100°C, 120°C, 140°C и 160°C.
3 Притиснете на ⏱ за да го поставите времето на готвење, притиснете на ▲ или ▼ за да го приспособите времето на готвење (сл. 14).
   ↳ На екранот се прикажува индикаторот за тајмер ⏱.
4 Притиснете на ⏱ за да поставите време на одложено стартување (сл. 15), притиснете на ▲ или ▼ за приспособување
   ↳ На екранот се прикажува индикаторот за одложено стартување ⏲.
5 Притиснете на ✓ за да потврдите. Сè-во-едно апаратот за готвење ќе започне да работи во избраниот режим.

6 Чистење и одржување

Забелешка

- Исклучете го повеќенаменскиот апарат за готвење од штекер пред чистењето.
- Почекајте повеќенаменскиот апарат за готвење доволно да се олади пред да го чистите.

Внатрешен капак

- Извлечете го внатрешниот капак нанадвор за да го извадите од горниот капак и за да го исчистите (сл. 16).
- Потопете го во жешка вода и чистете го со сунѓер.
- Не заборавајте да ги отстраните сите остатоци од храна залепени на повеќенаменскиот апарат за готвење.
- Повторно поставете го внатрешниот капак на горниот капак.

Капак на отворот за пареа

- Следете ги горенаведените чекори за да го отстраните внатрешниот капак.
- Отстранете го капакот на отворот за пареа од внатрешниот капак (сл. 17).
- Исчистете го капакот на отворот за пареа под млаз вода (сл. 18). Уверете се дека нема остатоци од храна. Повторно поставете го резервоарот за пареа на внатрешниот капак кога ќе завршите со чистењето (сл. 19).

Внатрешност

Внатрешност на горниот капак и главното куќиште:
- Бришете со влажна крпа.
- Не заборавајте да ги отстраните сите остатоци од храна залепени на повеќенаменскиот апарат за готвење.

Греен елемент:
- Бришете со влажна крпа.
- Отстранете ги остатоците од храна со влажна крпа.

Надворешност

Површината на горниот капак и надворешноста на главното куќиште:
- Бришете со крпа навлажнета со вода и сапун.
- За бришење на контролната табла користете само мека и сува крпа.
- Не заборавајте да ги отстраните сите остатоци од храна околу контролната табла.

Додатоци

Лопатка и внатрешен сад:
- Потопете го во жешка вода и чистете го со сунѓер.

7 Рециклирање

Овој симбол означува дека производот не смее да се фрла со обичниот отпад од домаќинствата (2012/19/EU).
Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи.
Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

8 Гаранција и сервисирање

Ако ви се потребни информации или сервисирање, или имате проблем, посетете ја веб-страницата на Philips на **www.philips.com** или обратете се на центарот за корисничка поддршка на Philips во вашата земја. Телефонскиот број се наоѓа во меѓународниот гарантен лист. Ако во вашата земја нема центар за корисничка поддршка, обратете се на локалниот дистрибутер на производи од Philips.

9 Спецификации

Број на модел	HD4713
Номинална влезна моќност	896-1067 W
Номинален капацитет	5,0 L
Капацитет за ориз	1,8 L

10 Решавање проблеми

Ако се појават проблеми додека го користите овој повеќенаменски апарат за готвење, проверете ги следните точки пред да побарате сервисирање. Ако не можете да го решите проблемот, контактирајте со центарот за корисничка поддршка на Philips во вашата земја.

Проблем	Решение
Индикаторот на копчето не се вклучува.	Има проблем со приклучувањето. Проверете дали кабелот за напојување е правилно приклучен во повеќенаменскиот апарат за готвење и дали приклучокот е целосно вметнат во штекерот.
	Индикаторот е дефектен. Однесете го апаратот кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
Оризот не е зготвен.	Нема доволно вода. Додајте вода според скалата во внатрешниот сад.
	Уверете се дека нема надворешни остатоци на грејниот елемент и на надворешноста од внатрешниот сад пред да го вклучите повеќенаменскиот апарат за готвење.
	Грејниот елемент е оштетен или внатрешниот сад е деформиран. Однесете го повеќенаменскиот апарат за готвење кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
Оризот е премногу сув и не е добро зготвен.	Додајте вода во оризот и гответе го малку подолго.
Повеќенаменскиот апарат за готвење не преминува автоматски во режимот за одржување топлина.	Можеби сте го притиснале копчето за одржување топлина пред да го притиснете копчето за стартување. Во тој случај, повеќенаменскиот апарат за готвење ќе биде во режимот на подготвеност откако ќе заврши готвењето.
	Контролата за температура е дефектна. Однесете го апаратот кај продавачот на производи од Philips или во сервисен центар овластен од Philips.
Оризот загорел.	Не сте го исплакнале оризот добро. Плакнете го оризот сè додека водата не стане бистра.
Од повеќенаменскиот апарат се излева вода во текот на готвењето.	Не заборавајте да додадете вода до нивото означено на скалата во внатрешниот сад којашто одговара на бројот на чаши ориз што сте ги ставиле.
Оризот мириса лошо по готвењето.	Измијте го внатрешниот сад со малку детергент за садови и топла вода.
	По готвењето, не заборавајте темелно да ги исчистите капакот на отворот за пареа, внатрешниот капак и внатрешниот сад.

Polski

1 Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie.

Ostrzeżenie

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie powinno być ustawione w sposób stabilny, z odpowiednim ustawieniem uchwytów (jeżeli są dostępne) w celu uniknięcia rozlania gorących płynów.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w domach i podobnych miejscach, takich jak:
  - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych zakładach pracy;
  - hotele, motele i inne budynki mieszkalne;
  - pensjonaty typu Bed and Breakfast.
- Jeśli zestaw przewodów sieciowych jest uszkodzony, to należy go wymienić na zestaw przewodów dostępny u producenta.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego regulatora czasowego ani obsługiwać za pomocą oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał z krawędzi stołu lub blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Przed umieszczeniem wtyczki w gniazdku elektrycznym upewnij się, że element grzejny oraz zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego są czyste i suche.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj przycisków na jego panelu sterowania mokrymi rękami.
- OSTRZEŻENIE: uważaj, aby nie rozlać płynu na gniazdo zasilania, ponieważ mogłoby to doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- OSTRZEŻENIE: zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami i korzystaj z urządzenia w prawidłowy sposób, aby uniknąć ryzyka uszkodzenia ciała.
- Zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, do czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki. Należy także usunąć wszelkie pozostałości jedzenia, które przywarły do urządzenia.
- Podczas korzystania z urządzenia nie należy umieszczać przewodu sieciowego pod urządzeniem.
- Podczas umieszczania kosza do gotowania na parze należy unikać dotykania ścianek garnka wewnętrznego. W przeciwnym razie może dojść do odkształcenia spowodowanego wysoką temperaturą.

Uwaga

- Uwaga: powierzchnia elementu grzejnego może pozostać gorąca po zakończeniu pracy.
- Nie korzystaj z akcesoriów ani części innych producentów, ani takich, których nie zaleca w wyraźny sposób firma Philips. Wykorzystanie tego typu akcesoriów lub części spowoduje unieważnienie gwarancji.

- Nie wystawiaj urządzenia na działanie wysokich temperatur ani nie stawiaj go na włączonym lub gorącym palniku albo kuchence.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj naczynie wewnętrzne w urządzeniu przed jego podłączeniem do gniazdka elektrycznego oraz jego włączeniem.
- Nie umieszczaj naczynia wewnętrznego bezpośrednio nad otwartym ogniem w celu ugotowania ryżu.
- Nie używaj naczynia wewnętrznego w przypadku jego zdeformowania.
- Powierzchnia urządzenia podczas pracy może się nagrzewać. Zachowaj szczególną ostrożność podczas dotykania urządzenia.
- Uważaj na gorącą parę, która wydostaje się z otworu wylotu pary podczas gotowania lub z samego urządzenia po otwarciu pokrywki. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do urządzenia w celu uniknięcia kontaktu z parą.
- Nie podnoś ani nie przesuwaj urządzenia podczas jego działania.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu wody wskazanego w wewnętrznym naczyniu, aby zapobiec przepełnieniu, które może stanowić zagrożenie.
- Nie umieszczaj przyborów kuchennych w naczyniu wewnętrznym podczas gotowania, utrzymywania ciepła lub ponownego podgrzewania ryżu.
- Używaj jedynie dołączonych do urządzenia przyborów kuchennych. Unikaj stosowania ostrych przyborów kuchennych.
- Aby uniknąć zarysowań, nie zaleca się gotowania skorupiaków i innych twardych składników za pomocą urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania usuń wszelkie twarde skorupy.
- Nie wkładaj metalowych przedmiotów ani obcych substancji do otworu wylotu pary.
- Nie umieszczaj magnesów na pokrywie urządzenia. Nie używaj urządzenia w pobliżu magnesów.
- Przed rozpoczęciem mycia lub przenoszenia urządzenia zawsze poczekaj, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść je. Nie myj urządzenia w zmywarce.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz je od zasilania.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

2 Twój multicooker

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

3 Zawartość opakowania (rys. 1)

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

4 Opis elementów urządzenia (rys. 2)

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

Elementy sterowania (rys. 3)

⑪	Przycisk gotowania gulaszu	⑲	Wyświetlacz czasu
⑫	Przycisk wolnego gotowania na niskim poziomie	⑳	Przycisk wyboru menu
⑬	Przycisk utrzymywania ciepła/anulowania	㉑	Przycisk ponownego podgrzania
⑭	Przycisk gotowania na parze	㉒	Przycisk wyboru czasu gotowania/opóźnionego rozpoczęcia/temperatury
⑮	Przycisk wolnego gotowania na wysokim poziomie	㉓	Przycisk potwierdzenia
⑯	Przycisk pieczenia	㉔	Przycisk smażenia z małą ilością tłuszczu
⑰	Wskaźnik zegara	㉕	Przycisk wyboru menu
⑱	Wskaźnik opóźnionego rozpoczęcia		

Program gotowania

Funkcja gotowania	Funkcja podgotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania
Gulasz	Wołowina ( )	120 minut	20 minut–4 godz.
	Drób ( )	60 minut	20 minut–4 godz.
	Wieprzowina ( )	120 minut	20 minut–4 godz.
	Jagnięcina ( )	120 minut	20 minut–4 godz.
	Owoce morza ( )	25 minut	20 minut–4 godz.
	Instrukcja obsługi ( )	30 minut	20 minut–4 godz.
Gotowanie na parze	Wołowina ( )	60 minut	5–120 minut
	Drób ( )	50 minut	5–120 minut
	Wieprzowina ( )	30 minut	5–120 minut
	Jagnięcina ( )	40 minut	5–120 minut
	Owoce morza ( )	20 minut	5–120 minut
	Instrukcja obsługi ( )	25 minut	5–120 minut
Wolne pieczenie – Niski	Wołowina ( )	12 godz.	1–15 godzin
	Drób ( )	10 godz.	1–15 godzin
	Wieprzowina ( )	10 godz.	1–15 godzin
	Jagnięcina ( )	10 godz.	1–15 godzin
	Owoce morza ( )	8 godz.	1–15 godzin
	Instrukcja obsługi ( )	2 godz.	1–15 godzin
Wolne pieczenie – Wysoki	Wołowina ( )	6 godz.	1–15 godzin
	Drób ( )	4 godz.	1–15 godzin
	Wieprzowina ( )	4 godz.	1–15 godzin
	Jagnięcina ( )	4 godz.	1–15 godzin
	Owoce morza ( )	2 godz.	1–15 godzin
	Instrukcja obsługi ( )	2 godz.	1–15 godzin
Pieczenie	Wołowina ( )	50 minut	10–120 minut
	Drób ( )	30 minut	10–120 minut
	Wieprzowina ( )	25 minut	10–120 minut
	Jagnięcina ( )	50 minut	10–120 minut
	Owoce morza ( )	20 minut	10–120 minut
	Instrukcja obsługi ( )	20 minut	10–120 minut
Ryż		45 minut	nd.
Zupa		90 minut	20 minut–4 godz.
Owsianka		25 minut	10 minut–2 godz.
Fasolka		80 minut	1–2 godz.
Gołąbki		50 minut	20–59 minut
Jogurt		8 godz.	6–12 godz.
Smażenie z małą ilością tłuszczu		30 minut	10–59 minut
Ponowne podgrzewanie		25 minut	5–59 minut
Utrzymywanie ciepła		24 godzin	nd.

5 Korzystanie z multicookera

Przed pierwszym użyciem

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

Uwaga

- Przed rozpoczęciem korzystania z multicookera należy sprawdzić, czy wszystkie jego części są suche.
- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że wewnątrz urządzenia nie ma jakichkolwiek pozostałości.

Przygotowanie do gotowania

Ostrzeżenie

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

Uwaga

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

Przed rozpoczęciem gotowania w multicookerze należy wykonać następujące czynności:
1 Naciśnij przycisk zwalniający pokrywkę, aby otworzyć multicooker (rys. 4).
2 Wyjmij naczynie wewnętrzne z urządzenia (rys. 5).
3 Włóż wstępnie umyte jedzenie do naczynia wewnętrznego, wytrzyj zewnętrzną i dolną część naczynia wewnętrznego do sucha miękką szmatką, a następnie włóż je z powrotem do multicookera (rys. 6).
4 Zamknij pokrywkę.
5 Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 7).

Uwaga

- Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym nie ma jakichkolwiek pozostałości.
- Upewnij się, że naczynie wewnętrzne we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.

Gotowanie gulaszu/gotowanie na parze/wolne gotowanie/pieczenie

Dostępnych jest 5 funkcji gotowania: **gotowanie gulaszu**, **gotowanie na parze**, **wolne gotowanie na niskim poziomie**, **wolne gotowanie na wysokim poziomie** oraz **pieczenie**. Każda z nich posiada 6 podmenu. Informacje na temat czasu gotowania znajdują się w rozdziale „Program gotowania”.
1 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
2 Naciśnij kilkakrotnie jeden z przycisków, aby wybrać jedną z opcji menu gotowania (rys. 8).
  ↳ Zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
3 Naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
4 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5 Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Uwaga

- Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk ♨/↩, aby zakończyć bieżącą pracę, a urządzenie przejdzie do trybu wyboru menu.

Ryż/zupa/owsianka/fasola/gołąbki/jogurt

1 Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
2 Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby wybrać żądaną funkcję gotowania (rys. 9).
  ↳ Zaświeci się wskaźnik wybranej funkcji gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
3 Naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
4 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe, a wskaźnik wybranej funkcji gotowania zgaśnie.
5 Multicooker automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.
  ↳ Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła.

Uwaga

- Poziom zaznaczony wewnątrz naczynia wewnętrznego stanowi jedynie wskazówkę. Poziom wody można dostosować do gatunku ziaren oraz indywidualnych upodobań.
- W przypadku gotowania ryżu można także umieścić ryż w naczyniu w proporcjach 1:1–1:3 z wodą.
- Nie przekraczaj wskazanej objętości ani maksymalnego poziomu wody, ponieważ może to spowodować przepełnienie urządzenia.

Smażenie z małą ilością tłuszczu

Uwaga

- Podczas korzystania z funkcji smażenia z małą ilością tłuszczu pokrywa powinna być otwarta.

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

Podgrzewanie

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

Ustaw temperaturę gotowania, czas gotowania i opcję opóźnienia rozpoczęcia gotowania

Uwaga

- Temperaturę można regulować tylko w przypadku trybu **pieczenia** i **smażenia z małą ilością oleju**.
- Nie można ustawić czasu gotowania dla **ryżu**.
- Czas opóźnienia rozpoczęcia programu można ustawić w zakresie od 1 do 24 godzin dla wszystkich funkcji gotowania.
- Proces gotowania zakończy się przed upływem czasu opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Jeśli ustawiony czas jest krótszy niż czas gotowania, urządzenie natychmiast rozpocznie proces gotowania.

Podczas wyboru menu można ustawić czas gotowania, temperaturę i opóźnienie rozpoczęcia programu.
1 Po wybraniu żądanej funkcji naciśnij przycisk ◷, aby ustawić temperaturę (rys. 12).
  ↳ Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik temperatury.
2 Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować temperaturę (rys. 13). Dostępne są 4 poziomy: 100°C, 120°C, 140°C i 160°C.
3 Naciśnij przycisk ◷, aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić czas gotowania (rys. 14).
  ↳ Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik czasu ◷.
4 Naciśnij przycisk ◷, aby ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia programu (rys. 15), naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby dostosować
  ↳ Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik.
5 Naciśnij przycisk ✓, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.

6 Czyszczenie i konserwacja

Uwaga

- Przed rozpoczęciem czyszczenia multicookera wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż multicooker ostygnie.

Naczynie wewnętrzne

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

Nakładka otworu wylotu pary

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

Wnętrze

Wewnętrzna strona górnej pokrywki i korpus urządzenia:
- Wytrzyj wilgotną szmatką.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia, które przywarły do multicookera.

Element grzejny:
- Wytrzyj wilgotną szmatką.
- Usuń resztki żywności wilgotną szmatką.

Obudowa

Powierzchnia pokrywki górnej i zewnętrzna powierzchnia korpusu urządzenia:
- Przetrzyj szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem mydła.
- Do czyszczenia panelu sterowania używaj wyłącznie miękkiej, suchej szmatki.
- Pamiętaj, aby usunąć wszystkie pozostałości jedzenia znajdujące się na panelu sterowania.

Akcesoria

Łopatka i naczynie wewnętrzne:
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki.

7 Recykling

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

8 Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com** lub skontaktować się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, zwróć się o pomoc do sprzedawcy produktów firmy Philips.

9 Dane techniczne

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

10 Rozwiązywanie problemów

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

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

Română

1 Important

Citeşte cu atenţie acest manual de utilizare înainte de a utiliza multicookerul şi păstrează-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.

Avertisment

- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii cu vârsta între 0 şi 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi continuu sau dacă au fost instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele pe care le prezintă.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Aparatul trebuie să fie poziţionat stabil, cu mânerele (dacă este cazul) orientate astfel încât să se evite vărsarea lichidelor fierbinţi.
- Acest aparat este destinat uzului domestic şi aplicaţiilor similare, precum:
  - zonele de bucătărie pentru angajaţi din magazine, birouri şi alte medii de lucru;
  - ferme;
  - de către clienţi în hoteluri, moteluri şi alte medii rezidenţiale;
  - medii cu cazare şi mic dejun.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de la producător.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanţă.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii reţelei locale.
- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este aşezat aparatul.
- Asigură-te că elementul de încălzire şi exteriorul vasului interior sunt curate şi uscate înainte de a introduce ştecărul în priză.
- Nu conecta aparatul la priză şi nu apăsa butoanele de pe panoul de control cu mâinile ude.
- AVERTISMENT: asigură-te că eviţi vărsarea de lichide pe conectorul de alimentare pentru a preveni un potenţial pericol.
- AVERTISMENT: respectă întotdeauna instrucţiunile şi utilizează aparatul corespunzător pentru a evita un potenţial risc de vătămare corporală.
- Conform instrucţiunilor din acest manual de utilizare, foloseşte o cârpă moale şi umedă pentru a curăţa suprafeţele care vin în contact cu alimentele şi asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase în aparat.
- Nu aşeza cablul de alimentare sub aparat în timpul utilizării.
- Când aşezi coşul de preparare la abur, evită atingerea pereţilor laterali ai vasului interior; în caz contrar, pot apărea deformări cauzate de temperaturi ridicate.

Atenţie

- ATENŢIE: suprafaţa elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alţi producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizezi astfel de accesorii sau componente, garanţia se anulează.
- Nu expune aparatul la temperaturi ridicate şi nu îl aşeza pe o sobă sau o maşină de gătit care funcţionează sau este încă fierbinte.
- Nu expune aparatul la lumina directă a soarelui.
- Pune aparatul pe o suprafaţă stabilă, orizontală şi netedă.
- Aşază întotdeauna vasul interior în aparat înainte de a introduce ştecherul în priză şi de a-l porni.
- Nu pune vasul interior direct peste o flacără deschisă pentru a prepara orez.
- Nu utiliza vasul interior dacă este deformat.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcţiune. Ia-ţi măsuri suplimentare de precauţie atunci când atingi aparatul.
- Fereşte-te de aburul fierbinte degajat din orificiul de evacuare a aburului pe durata procesului de preparare sau din aparat atunci când deschizi capacul. Ţine-ţi mâinile şi faţa la distanţă de aparat pentru a evita aburul.
- Nu ridica şi nu deplasa aparatul în timp ce funcţionează.
- Nu depăşi nivelul maxim de apă indicat în vasul interior pentru a preveni revărsarea, care ar putea cauza pericol.
- Nu aşeza ustensilele de gătit în interiorul vasului în timpul procesului de preparare, păstrare la cald sau reîncălzire a orezului.
- Foloseşte doar ustensilele de gătit furnizate. Evită utilizarea de ustensile ascuţite.
- Pentru a evita zgârierea, nu se recomandă prepararea ingredientelor cu crustacee şi scoici. Îndepărtează cojile dure înainte de preparare.
- Nu introdu obiecte metalice sau substanţe străine în orificiul de evacuare a aburului.
- Nu pune materiale magnetice pe capac. Nu utiliza aparatul în apropierea unui material magnetic.
- Lasă întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a-l curăţa sau de a-l muta.
- Curăţă întotdeauna aparatul după utilizare. Nu curăţa aparatul în maşina de spălat vase.
- Deconectează întotdeauna aparatul când nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din acest manual de utilizare, garanţia poate fi anulată, iar Philips îşi va declina responsabilitatea pentru orice daună provocată.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele şi reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

2 Multicookerul

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistenţa oferită de Philips, înregistrează-ţi produsul la **www.philips.com/welcome**.

3 Ce se află în cutie (fig. 1)

Unitatea principală a multicookerului	Pahar gradat
Lingură 2 în 1 pentru orez şi supă	Cablu de alimentare
Coş de preparare la abur	Manual de utilizare
Carte de bucate	Card de garanţie

4 Prezentare generală (fig. 2)

①	Capac superior	⑥	Priză electrică
②	Capac interior detaşabil	⑦	Buton de eliberare a capacului
③	Vas interior	⑧	Orificiu pentru abur
④	Indicator de nivel pentru apă	⑨	Capacul orificiului pentru evacuarea aburului
⑤	Panou de control	⑩	Supapă de abur

Prezentarea comenzilor (fig. 3)

⑪	Buton de gătit înăbuşit	⑲	Afişaj pentru durată
⑫	Buton de gătire lentă la temperaturi joase	⑳	Buton selecţie meniu
⑬	Buton de păstrare la cald/anulare	㉑	Buton Reîncălzire
⑭	Buton de gătit la abur	㉒	Buton de selectare a timpului de preparare/întârzierii la pornire/temperaturii
⑮	Buton de gătire lentă la temperaturi ridicate	㉓	Buton de confirmare
⑯	Buton de coacere	㉔	Buton Sote
⑰	Indicatorul cronometrului	㉕	Buton selecţie meniu
⑱	Indicator pornire întârziată		

Program de gătit

Funcţie de gătit	Funcţie de gătit secundară	Timp implicit de preparare	Timp de preparare reglabil
Înăbuşire	Carne de vită ( )	120 minute	20 minute-4 ore
	Pasăre ( )	60 minute	20 minute-4 ore
	Carne de porc ( )	120 minute	20 minute-4 ore
	Miel ( )	120 minute	20 minute-4 ore
	Fructe de mare ( )	25 minute	20 minute-4 ore
	Manual ( )	30 minute	20 minute-4 ore
Gătit la abur	Carne de vită ( )	60 minute	5-120 minute
	Pasăre ( )	50 minute	5-120 minute
	Carne de porc ( )	30 de minute	5-120 minute
	Miel ( )	40 de minute	5-120 minute
	Fructe de mare ( )	20 de minute	5-120 minute
	Manual ( )	25 minute	5-120 minute
Gătire lentă la temperaturi joase	Carne de vită ( )	12 ore	1-15 ore
	Pasăre ( )	10 ore	1-15 ore
	Carne de porc ( )	10 ore	1-15 ore
	Miel ( )	10 ore	1-15 ore
	Fructe de mare ( )	8 ore	1-15 ore
	Manual ( )	2 ore	1-15 ore
Gătire lentă la temperaturi ridicate	Carne de vită ( )	6 ore	1-15 ore
	Pasăre ( )	4 ore	1-15 ore
	Carne de porc ( )	4 ore	1-15 ore
	Miel ( )	4 ore	1-15 ore
	Fructe de mare ( )	2 ore	1-15 ore
	Manual ( )	2 ore	1-15 ore
Coacere	Carne de vită ( )	50 minute	10-120 minute
	Pasăre ( )	30 minute	10-120 minute
	Carne de porc ( )	25 minute	10-120 minute
	Miel ( )	50 minute	10-120 minute
	Fructe de mare ( )	20 minute	10-120 minute
	Manual ( )	20 minute	10-120 minute
Orez		45 minute	NA
Supă		90 minute	20 minute-4 ore
Terci de ovăz		25 minute	10 minute-2 ore
Fasole		80 minute	1-2 ore
Sarmale în foi de varză		50 minute	20-59 minute
Iaurt		8 ore	6-12 ore
Sote		30 de minute	10-59 minute
Reîncălzire		25 minute	5-59 minute
Păstrare la cald		24 ore	NA

5 Utilizarea multicookerului

Înainte de prima utilizare

1 Scoate toate accesoriile din vasul interior. Îndepărtează materialele de ambalare ale vasului interior.
2 Înainte de prima utilizare, fierbe apă şi curăţă multicookerul.
3 Curăţă temeinic piesele înainte de a-l utiliza pentru prima dată (consultă capitolul „Curăţarea şi întreţinerea”).

Notă

- Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a începe să utilizezi multicookerul.
- Asigură-te că exteriorul vasului interior este uscat şi curat şi că nu există resturi în interiorul aparatului.

Pregătiri înainte de a găti

Avertisment

- Verifică instalarea corectă a capacului detaşabil interior.

Notă

- Nu umple vasul interior cu alimente şi lichid sub indicatorul de nivelul minim sau peste cel de nivel maxim de apă.
- Pentru a găti orez, respectă indicatorul de nivel al apei de pe interiorul vasului interior. Poţi să reglezi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez şi în funcţie de preferinţe. Nu depăşi cantităţile maxime indicate înăuntrul vasului interior.
- După începerea procesului de preparare, poţi apăsa pe ♨/↩ pentru a finaliza operaţia curentă, iar aparatul intră în modul de selecţie a meniului.

Efectuează următoarele pregătiri înainte de a găti cu multicookerul:
1 Apasă butonul de eliberare a capacului pentru a deschide multicookerul (fig. 4).
2 Scoate vasul interior din aparatul de gătit universal (fig. 5).
3 Aşază alimentele spălate în prealabil în vasul interior, şterge exteriorul şi fundul vasului interior cu o lavetă moale, apoi reintrodu-l în aparatul de gătit universal (fig. 6).
4 Închide capacul.
5 Introdu ştecherul în priză (fig. 7).

Notă

- Asigură-te că exteriorul vasului interior este curat şi uscat şi că nu există resturi străine pe elementul de încălzire.
- Asigură-te că vasul interior intră corect în contact cu elementul de încălzire.

Înăbuşire/Gătit la abur/Gătire lentă/Coacere

Există 5 funcţii de gătit: **Înăbuşire**, **Gătit la abur**, **Gătire lentă la temperaturi joase**, **Gătire lentă la temperaturi ridicate** şi **Coacere**. Fiecare dintre ele are 6 submeniuri disponibile. Pentru duratele de preparare, consultă capitolul „Program de gătit”.
1 Urmează paşii din „Pregătiri înainte de a găti”.
2 Apasă repetat unul dintre butoanele pentru a selecta din meniurile de preparare (fig. 8).
  ↳ Funcţia de gătit selectată este iluminată, iar durata implicită de preparare este afişată pe ecran.
3 Apasă ✓ pentru a confirma. Multicookerul începe să funcţioneze în modul selectat.
4 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 4 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcţiei de gătit selectate se va stinge.
5 Multicookerul va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
  ↳ Indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde.

Notă

- După începerea procesului de preparare, poţi apăsa pe ♨/↩ pentru a finaliza operaţia curentă, iar aparatul intră în modul de selecţie a meniului.

Orez/Supă/Terci de ovăz/Fasole/Sarmale în foi de varză/Iaurt

1 Urmează paşii din „Pregătiri înainte de a găti”.
2 Apasă ▲ sau ▼ pentru a selecta funcţia de preparare de care ai nevoie (fig. 9).
  ↳ Funcţia de gătit selectată este iluminată, iar durata implicită de preparare este afişată pe ecran.
3 Apasă ✓ pentru a confirma. Multicookerul începe să funcţioneze în modul selectat.
4 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 4 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcţiei de gătit selectate se va stinge.
5 Multicookerul va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
  ↳ Indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde.

Notă

- Nivelul marcat pe peretele intern al vasului interior este strict informativ. Poţi oricând să reglezi nivelul de apă pentru diferite tipuri de cereale şi în funcţie de preferinţele tale.
- În afara respectării indicatorului de nivel pentru apă, poţi adăuga orez şi apă în raport 1:1-1:3 pentru prepararea orezului.
- Nu depăşi volumul indicat sau nivelul maxim de apă, acest lucru putând duce la vărsarea conţinutului multicookerului.

Sote

Notă

- Ţine capacul deschis când utilizezi funcţia Sote.

1 Urmează paşii din „Pregătiri înainte de a găti”.
2 Apasă pentru a selecta funcţia **Sote** (fig. 10).
3 Apasă ✓ pentru a confirma. Multicookerul începe să funcţioneze în modul selectat.
4 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 4 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcţiei de gătit selectate se va stinge.
5 Multicookerul va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
  ↳ Indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde.

Reîncălzirea

1 Desprinde mâncarea răcită şi distribui-o uniform în vasul interior.
2 Toarnă apă peste preparat, pentru a împiedica uscarea excesivă a acestuia. Cantitatea de apă va depinde de cantitatea de mâncare.
3 Apasă pentru a selecta funcţia **Reîncălzire** (fig. 11).
4 Apasă ✓ pentru a confirma. Multicookerul începe să funcţioneze în modul selectat.
5 Când procesul de preparare s-a încheiat, vei auzi 4 semnale sonore scurte, iar LED-ul aferent funcţiei de gătit selectate se va stinge.
6 Multicookerul va rămâne automat în modul de păstrare la cald.
  ↳ Indicatorul funcţiei de păstrare la cald se va aprinde.

Reglează temperatura de preparare, durata de preparare şi întârzierea la pornire

Notă

- Poţi regla temperatura numai pentru **Coacere** şi **Sote**.
- Nu poţi regla timpul de preparare pentru **Orez**.
- Poţi seta timpul de întârziere la pornire între 1 şi 24 de ore pentru toate funcţiile de preparare.
- Procesul de preparare se va încheia până la expirarea timpului de întârziere la pornire. Dacă timpul presetat pe care îl setezi este mai scurt decât timpul de preparare, aparatul va începe imediat procesul de preparare.

Poţi regla durata de preparare, temperatura şi întârzierea la pornire în timpul selecţiei meniurilor.
1 După ce alegi funcţia dorită, apasă ◷ pentru a seta temperatura de preparare (fig. 12).
  ↳ Pe ecran se afişează indicatorul de temperatură.
2 Apasă ▲ sau ▼ pentru a regla temperatura (fig. 13). Există 4 niveluri disponibile: 100°C, 120°C, 140°C şi 160°C.
3 Apasă ◷ pentru a seta timpul de preparare şi apasă ▲ sau ▼ pentru a regla timpul de preparare (fig. 14).
  ↳ Pe ecran se afişează indicatorul cronometrului ◷.
4 Apasă ◷ pentru a seta timpul de întârziere la pornire (fig. 15) şi apasă ▲ sau ▼ pentru a-l regla
  ↳ Pe ecran se afişează indicatorul de întârziere la pornire.
5 Apasă ✓ pentru a confirma. Aparatul de gătit universal începe să funcţioneze în modul selectat.

6 Curăţarea şi întreţinerea

Notă

- Scoate din priză multicookerul înainte de a începe să-l cureţi.
- Aşteaptă până când multicookerul s-a răcit suficient înainte de a-l curăţa.

Capac interior

- Trage interiorul capacului în afară pentru a-l scoate din capacul superior şi a-l curăţa (fig. 16).
- Înmoaie în apă fierbinte şi curăţă cu un burete.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase pe multicooker.
- Instalează capacul interior înapoi pe capacul superior.

Capacul orificiului pentru evacuarea aburului

- Urmează paşii de mai sus pentru a demonta capacul interior.
- Dezasamblează capacul orificiului pentru evacuarea aburului de pe capacul interior (fig. 17).
- Curăţă capacul orificiului de evacuare a aburului sub jet de apă (fig. 18). Asigură-te că nu rămân resturi alimentare. Reasamblează caseta de abur pe capacul interior după finalizarea curăţării (fig. 19).

Interior

În interiorul capacului superior şi corpului principal:
- Şterge cu o lavetă umedă.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente rămase pe multicooker.

Elementul de încălzire:
- Şterge cu o lavetă umedă.
- Îndepărtează resturile de alimente cu o lavetă umedă.

Exterior

Suprafaţa capacului superior şi exteriorul corpului principal:
- Şterge cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
- Şterge panoul de control utilizând doar o cârpă moale şi uscată.
- Asigură-te că ai îndepărtat toate resturile de alimente din jurul panoului de control.

Accesorii

Spatulă şi vas interior:
- Înmoaie în apă fierbinte şi curăţă cu un burete.

7 Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obişnuit (2012/19/UE).
Urmează regulile din ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice şi electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului şi asupra sănătăţii umane.

8 Garanţie şi service

Dacă ai nevoie de service sau informaţii sau dacă întâmpini probleme, te rugăm să accesezi site-ul web Philips la adresa **www.philips.com** sau să contactezi centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara ta. Poţi găsi numărul de telefon în broşura de garanţie internaţională. Dacă în ţara ta nu există un centru de asistenţă pentru clienţi, contactează distribuitorul Philips local.

9 Specificaţii

Număr model	HD4713
Putere nominală de intrare	896-1067 W
Capacitate nominală	5,0 l
Capacitate pentru orez	1,8 l

10 Depanarea

Dacă întâmpini probleme atunci când utilizezi acest multicooker, verifică următoarele puncte înainte de a solicita service. Dacă nu poţi soluţiona problema, contactează centrul Philips de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Soluţie
LED-ul de pe buton nu se aprinde.	Există o problemă de conectare. Verifică dacă ai introdus corect cablul de alimentare în Multicooker şi dacă ştecherul este introdus ferm în priză.
	LED-ul este defect. Du aparatul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul nu este gătit.	Nu există suficientă apă. Adaugă apă conform gradaţiei de pe peretele intern al vasului interior.
	Asigură-te că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire şi pe exteriorul vasului interior înainte de a porni multicookerul.
	Elementul de încălzire este deteriorat sau vasul interior este deformat. Du multicookerul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul este prea uscat şi nu este bine gătit.	Adaugă mai multă apă la orez şi găteşte-l puţin mai mult.
Multicookerul nu trece automat în modul de păstrare la cald.	Este posibil să fi apăsat butonul de păstrare la cald înainte de a apăsa butonul de pornire. În acest caz, multicookerul va intra în modul standby după terminarea gătitului.
	Controlul temperaturii este defect. Du aparatul la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.
Orezul este ars.	Nu ai spălat orezul în mod corespunzător. Spală orezul până când apa este curată.
Curge apă din multicooker în timpul procesului de preparare.	Asigură-te că adaugi apă până la nivelul indicat de gradaţia de pe peretele intern al vasului interior, care corespunde numărului de pahare de orez folosite.
Orezul miroase urât după preparare.	Curăţă vasul interior cu detergent şi apă caldă.
	După utilizare, asigură-te că ai curăţat temeinic capacul cu orificiu pentru evacuarea aburului, capacul interior şi vasul interior.

Русский

1 Важная информация

Перед началом использования мультиварки внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор в воду.

Внимание!

- Не разрешайте пользоваться прибором детям младше 8 лет.
- Прибором могут пользоваться дети старше 8 лет, но только под постоянным присмотром взрослых или после ознакомления с инструкциями по безопасному использованию прибора и потенциальными рисками.
- Лица с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Этот прибор следует ставить на устойчивую поверхность. Ручки приборов и другие выступающие части (при наличии) должны быть направлены так, чтобы не допустить выплескивания горячей жидкости.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашних и других подобных условиях, в том числе:
  - в столовых и на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
  - в загородных домах и на фермах;
  - постояльцами гостиниц, гостевых домов и других подобных заведений;
  - постояльцами мини-отелей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить на шнур, который можно приобрести у производителя.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола или места установки прибора.
- Перед подключением сетевой вилки к розетке электросети убедитесь, что нагревательный элемент и внешняя поверхность внутренней емкости являются чистыми и сухими.
- Запрещается подключать прибор к сети, нажимать любые кнопки или пользоваться панелью управления мокрыми руками.
- ВНИМАНИЕ! Во избежание возникновения опасных ситуаций не допускайте проливания жидкостей на разъем питания.
- ВНИМАНИЕ! Во избежание травм используйте прибор в соответствии с инструкциями.
- Согласно рекомендациям в этой инструкции по эксплуатации используйте мягкую влажную ткань для очистки поверхностей прибора, соприкасающихся с пищей, и удалите остатки пищи, застрявшие в приборе.

- Не кладите шнур питания под прибор во время использования.
- Во время установки корзины для приготовления на пару не прислоняйте ее к стенкам внутренней чаши. В противном случае это может привести к деформации от высокой температуры.

Внимание!

- ОСТОРОЖНО! По окончании использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, а также не устанавливайте его на работающую или неостывшую печь или плиту.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Прибор необходимо ставить на устойчивую горизонтальную ровную поверхность.
- Всегда устанавливайте в прибор внутреннюю чашу перед подключением к сети питания и включением.
- Не ставьте внутреннюю чашу непосредственно на открытый огонь, например, для приготовления риса.
- Не используйте деформированную внутреннюю чашу.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться. Прикасаясь к прибору, будьте особенно осторожны.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из отверстия выхода пара во время приготовления или при открытии крышки прибора. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от источника выхода пара.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Во избежание переполнения прибора и возникновения потенциально опасной ситуации не превышайте максимальный уровень воды, указанный во внутренней чаше.
- В режиме поддержания температуры или разогрева риса не опускайте в чашу кухонные принадлежности.
- Используйте только те принадлежности, которые входят в комплектацию устройства. Не используйте острые кухонные приспособления.
- Во избежание повреждения поверхности внутренней чаши не рекомендуется приготовление моллюсков и ракообразных вместе с панцирем. Перед приготовлением удалите панцирь.
- Не вставляйте в отверстие выхода пара металлические и другие посторонние предметы.
- Не ставьте на крышку магнитные материалы. Не устанавливайте прибор рядом с магнитными материалами.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дождитесь, когда он остынет.
- Всегда очищайте прибор после использования. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, всегда отсоединяйте его от электросети.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

2 Мультиварка

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

3 Комплект поставки (рис. 1)

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

4 Обзор (рис. 2)

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

Описание элементов управления (рис. 3)

⑪	Кнопка тушения	⑲	Отображение времени
⑫	Кнопка медленного приготовления при низкой температуре	⑳	Кнопка выбора меню вниз
⑬	Кнопка подогрева/отмены	㉑	Кнопка подогрева
⑭	Кнопка приготовления на пару	㉒	Кнопка выбора времени/температуры/отсрочки старта
⑮	Кнопка медленного приготовления при высокой температуре	㉓	Кнопка подтверждения
⑯	Кнопка режима выпечки	㉔	Кнопка режима соте
⑰	Индикатор таймера	㉕	Кнопка выбора меню вверх
⑱	Индикатор отсрочки старта		

Программа приготовления

Режим приготовления	Предустановленная программа	Время приготовления, установленное по умолчанию	Регулируемое время приготовления
Тушение	Говядина ( )	120 минут	20 минут—4 часа
	Мясо птицы ( )	60 минут	20 минут—4 часа
	Свинина ( )	120 минут	20 минут—4 часа
	Ягненок ( )	120 минут	20 минут—4 часа
	Морепродукты ( )	25 минут	20 минут—4 часа
	Ручной ( )	30 минут	20 минут—4 часа
Приготовление на пару	Говядина ( )	60 минут	5–120 минут
	Мясо птицы ( )	50 минут	5–120 минут
	Свинина ( )	30 минут	5–120 минут
	Ягненок ( )	40 минут	5–120 минут
	Морепродукты ( )	20 минут	5–120 минут
	Ручной ( )	25 минут	5–120 минут
Медленное приготовление при низкой температуре	Говядина ( )	12 часов	1–15 часов
	Мясо птицы ( )	10 часов	1–15 часов
	Свинина ( )	10 часов	1–15 часов
	Ягненок ( )	10 часов	1–15 часов
	Морепродукты ( )	8 часов	1–15 часов
	Ручной ( )	2 часа	1–15 часов
Медленное приготовление при высокой температуре	Говядина ( )	6 часов	1–15 часов
	Мясо птицы ( )	4 часа	1–15 часов
	Свинина ( )	4 часа	1–15 часов
	Ягненок ( )	4 часа	1–15 часов
	Морепродукты ( )	2 часа	1–15 часов
	Ручной ( )	2 часа	1–15 часов
Выпечка	Говядина ( )	50 минут	10–120 минут
	Мясо птицы ( )	30 минут	10–120 минут
	Свинина ( )	25 минут	10–120 минут
	Ягненок ( )	50 минут	10–120 минут
	Морепродукты ( )	20 минут	10–120 минут
	Ручной ( )	20 минут	10–120 минут
Рис		45 минут	Нет
Суп		90 минут	20 минут–4 часа
Каша		25 минут	10 минут–2 часа
Бобы		80 минут	1–2 часа
Голубцы		50 минут	20–59 минут
Йогурт		8 часов	6–12 часов
Соте		30 минут	10–59 минут
Разогрев		25 минут	5–59 минут
Поддержание температуры		24 часа	Нет

5 Использование мультиварки

Перед первым использованием

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

Примечание

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

Подготовка к работе

Внимание!

- Убедитесь, что съемная внутренняя крышка установлена должным образом.

Примечание

- Не наполняйте внутреннюю чашу ингредиентами и жидкостью ниже минимального уровня и выше максимального уровня.
- При приготовлении риса ориентируйтесь на шкалу уровня воды на внутренней поверхности чаши. Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями. Не превышайте максимальные отметки, указанные во внутренней чаше.
- После начала приготовления можно нажать /⮌ для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.

Перед приготовлением в мультиварке выполните следующие подготовительные действия:

1 Откройте крышку мультиварки, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
2 Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки (рис. 5).
3 Поместите предварительно мытые продукты во внутреннюю чашу, протрите внешнюю стенку чаши насухо мягкой тканью, после чего поместите ее обратно в мультиварку (рис. 6).
4 Закройте крышку.
5 Подключите сетевую вилку к электророзетке (рис. 7).

Примечание

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

Тушение/приготовление на пару/медленное приготовление/выпечка

Доступно 5 режимов приготовления: **Тушение**, **Приготовление на пару**, **Медленное приготовление при низкой температуре**, **Медленное приготовление при высокой температуре** и **Выпечка**. В каждом из них доступно 6 подразделов. Для настройки времени приготовления см. раздел "Программа приготовления".

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 Нажмите одну из кнопок ////, чтобы выбрать нужный режим приготовления (рис. 8).
   ↳ Выбранный индикатор режима приготовления и выбранное по умолчанию время приготовления отобразится на экране.
3 Нажмите ✓ для подтверждения, мультиварка начнет работать в выбранном режиме.
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранного режима погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
   ↳ Загорится индикатор режима поддержания температуры.

Примечание

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

Рис/суп/каша/бобы/голубцы/йогурт

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

Примечание

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

Соте

Примечание

- Не закрывайте крышку в режиме соте.

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

Разогрев

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

Настройте время и температуру приготовления, а также отсрочку старта

Примечание

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

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

1 После выбора нужного режима нажмите ◷ для настройки температуры приготовления (рис. 12).
   ↳ На экране горит индикатор температуры.
2 Нажимайте ▲ и ▼ для настройки температуры (рис. 13). Доступно 4 установки: 100 °C, 120 °C, 140 °C и 160 °C.
3 Нажмите ◷ для настройки времени приготовления, затем нажимайте ▲ и ▼ для выбора значения времени (рис. 14).
   ↳ На экране горит индикатор таймера ◷.
4 Нажмите ◷ для настройки времени отсрочки старта (рис. 15) и нажимайте ▲ и ▼ для выбора значения
   ↳ На экране отображается индикатор отсрочки старта.
5 Нажмите ✓ для подтверждения. Мультиварка начнет работать в выбранном режиме.

6 Очистка и уход

Примечание

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

Внутренняя крышка

- Потяните за внутреннюю крышку, чтобы снять ее с верхней крышки для очистки (рис. 16).
- Замочите в теплой воде и очистите губкой.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.
- Установите внутреннюю крышку на место.

Крышка отверстия выхода пара

- Выполните представленные выше действия, чтобы снять внутреннюю крышку.
- Снимите крышку отверстия выхода пара с внутренней стороны внешней крышки (рис. 17).
- Промойте крышку отверстия выхода пара проточной водой (рис. 18). Убедитесь, что не видите остатков пищи. Установите обратно крышку отверстия выхода пара на внутреннюю поверхность внешней крышки после завершения очистки (рис. 19).

Внутренние поверхности

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса:

- Протрите прибор влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.

Нагревательный элемент:

- Протрите прибор влажной тканью.
- Удалите остатки пищи влажной тканью.

Внешняя поверхность

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.

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

Аксессуары

Половник и внутренняя чаша:

- Замочите в теплой воде и очистите губкой.

7 Утилизация

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

8 Гарантия и обслуживание

Если вам требуется обслуживание прибора или дополнительная информация, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips, расположенный по адресу **www.philips.com**, или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Телефонный номер можно найти в гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

9 Характеристики

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

10 Устранение неисправностей

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

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

EAC

Мультиварка
HD4713
220-240 В, 50-60 Гц
896-1067 Вт
Изготовитель:
«ДАП Б.В.», Туссендиепен 4 а, 9206АД, Драхтен, Нидерланды
Импортер на территорию России и Таможенного Союза: ООО «Техника для дома Филипс», Российская Федерация, 123022, г. Москва, ул. Сергея Макеева, д. 13, 5 этаж, помещение XVII, комната 31
номер телефона +7 495 961-1111
Прибор класса I
Для бытовых нужд
Сделано в Китае
Условия хранения, эксплуатации
Температура: от 0 °C до 35 °C
Относительная влажность: 20% - 75%
Атмосферное давление: 85-109 кПа

Slovensky

1 Dôležité informácie

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

Nebezpečenstvo

- Spotrebič nesmie byť ponorený.

Varovanie

- Zariadenie nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ak sú pod neustálym dozorom a boli im poskytnuté inštrukcie alebo pokyny na bezpečné používanie zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Toto zariadenie môžu používať osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením.
- Tento spotrebič musí byť uložený v stabilnej polohe, pričom jeho rukoväť (ak sa na spotrebiči nachádza) musí byť umiestnený tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti a na podobných miestach, ako napríklad:
  - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných druhoch pracovísk,
  - farmy,
  - používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch a iných druhoch ubytovacích zariadení,
  - penzióny a ubytovne typu „bed and breakfast".
- Ak je súprava napájacieho kábla poškodená, musí sa vymeniť za novú súpravu napájacieho kábla, ktorá je dostupná u výrobcu.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu na mieste použitia.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Pred pripojením zástrčky k elektrickej zásuvke sa uistite, že sú ohrevný článok a vonkajšia strana vnútorného hrnca čisté a suché.
- Spotrebič nepripájajte a nestláčajte žiadne z tlačidiel na ovládacom paneli mokrými rukami.
- VAROVANIE: Dbajte na to, aby nedošlo k obliatiu napájacieho konektora, čím sa vyhnete možnému riziku.
- VAROVANIE: Vždy dodržiavajte pokyny a používajte zariadenie správne, aby ste sa vyhli možnému zraneniu.
- Podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie použite mäkkú vlhkú handričku na čistenie povrchov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, a na odstránenie zvyškov potravín, ktoré sa prelepili ku spotrebiču.
- Neumiestňujte napájací kábel pod spotrebič, keď sa používa.
- Pri vkladaní naparovacieho koša sa nedotýkajte bočnej steny vnútorného hrnca. Inak by mohlo dôjsť k deformácii v dôsledku vysokej teploty.

Upozornenie

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

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

2 Vaše zariadenie Multi Cooker

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

3 Obsah balenia (obr. 1)

Hlavná jednotka zariadenia Multi Cooker	Odmerná nádoba
Lyžica na ryžu a polievku 2 v 1	Sieťový kábel
Košík na dusenie	Návod na používanie
Brožúra s receptami	Záručný list

4 Prehľad (obr. 2)

①	Vrchné veko	⑥	Zásuvka napájania
②	Odpojiteľné vnútorné veko	⑦	Tlačidlo na uvoľnenie veka
③	Vnútorný hrniec	⑧	Otvor na odvádzanie pary
④	Označenia úrovne hladiny vody	⑨	Kryt otvoru na odvádzanie pary
⑤	Ovládací panel	⑩	Parný ventil

Prehľad ovládacích prvkov (obr. 3)

⑪	Tlačidlo dusenia	⑲	Časový displej
⑫	Tlačidlo pomalého varenia na nízkom nastavení	⑳	Tlačidlo voľby režimu
⑬	Tlačidlo udržiavania teploty/zrušenia	㉑	Tlačidlo opakovaného ohrevu
⑭	Tlačidlo prípravy jedál na pare	㉒	Tlačidlo času prípravy/odloženého spustenia/výberu teploty
⑮	Tlačidlo pomalého varenia na vysokom nastavení	㉓	Tlačidlo potvrdenia
⑯	Tlačidlo pečenia	㉔	Tlačidlo restovania
⑰	Ukazovateľ času	㉕	Tlačidlo voľby režimu
⑱	Indikátor oneskorenia spustenia		

Varný program

Varná funkcia	Podružná varná funkcia	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľná doba prípravy
Dusenie	Hovädzie mäso ( )	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Hydina ( )	60 minút	20 minút – 4 hodiny
	Bravčové mäso ( )	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Jahňacie mäso ( )	120 minút	20 minút – 4 hodiny
	Morské plody ( )	25 minút	20 minút – 4 hodiny
	Manuálny režim ( )	30 minút	20 minút – 4 hodiny
Príprava jedla na pare	Hovädzie mäso ( )	60 minút	5 – 120 minút
	Hydina ( )	50 minút	5 – 120 minút
	Bravčové mäso ( )	30 minút	5 – 120 minút
	Jahňacie mäso ( )	40 minút	5 – 120 minút
	Morské plody ( )	20 minút	5 – 120 minút
	Manuálny režim ( )	25 minút	5 – 120 minút
Pomalé varenie pri nízkom	Hovädzie mäso ( )	12 hodiny	1 – 15 hodín
	Hydina ( )	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Bravčové mäso ( )	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Jahňacie mäso ( )	10 hodiny	1 – 15 hodín
	Morské plody ( )	8 hodiny	1 – 15 hodín
	Manuálny režim ( )	2 hodiny	1 – 15 hodín
Pomalé varenie pri vysokom	Hovädzie mäso ( )	6 hodiny	1 – 15 hodín
	Hydina ( )	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Bravčové mäso ( )	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Jahňacie mäso ( )	4 hodiny	1 – 15 hodín
	Morské plody ( )	2 hodiny	1 – 15 hodín
	Manuálny režim ( )	2 hodiny	1 – 15 hodín
Pečenie	Hovädzie mäso ( )	50 minút	10 – 120 minút
	Hydina ( )	30 minút	10 – 120 minút
	Bravčové mäso ( )	25 minút	10 – 120 minút
	Jahňacie mäso ( )	50 minút	10 – 120 minút
	Morské plody ( )	20 minút	10 – 120 minút
	Manuálny režim ( )	20 minút	10 – 120 minút
Ryža		45 minút	Nie je dostupné
Polievka		90 minút	20 minút – 4 hodiny
Ovsená kaša		25 minút	10 minút – 2 hodiny
Fazuľa		80 minút	1 – 2 hodiny
Plnená kapusta		50 minút	20 – 59 minút
Jogurt		8 hod.	6 – 12 hodiny
Rýchle opekanie		30 minút	10 – 59 minút
Opakované ohrievanie		25 minút	5 – 59 minút
Uchovávanie tepla		24 hodín	Nie je dostupné

5 Používanie zariadenia Multi Cooker

Pred prvým použitím

1 Vyberte všetko príslušenstvo z vnútorného hrnca. Z vnútorného hrnca odstráňte baliaci materiál.
2 Pred prvým použitím nechajte zovrieť vodu a zariadenie Multi Cooker vyčistite.
3 Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky časti (pozrite si kapitolu „Čistenie a údržba").

Poznámka

- Predtým ako začnete zariadenie Multi Cooker používať, uistite sa, že sú všetky časti úplne suché.
- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca suchá a čistá a vnútri zariadenia sa nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.

Príprava pred varením

Varovanie

- Uistite sa, že je odpojiteľné vnútorné veko správne nainštalované.

Poznámka

- Nenapĺňajte vnútorný hrniec pokrmom a tekutinou na menej ako je indikátor minimálnej úrovne hladiny vody ani na viac ako je indikátor maximálnej úrovne hladiny vody.
- Pri varení ryže dodržte indikátory hladiny vody na vnútornej strane vnútorného hrnca. Úroveň vody môžete upraviť podľa rôznych typov ryže a vlastných požiadaviek. Neprekračujte maximálne množstvá uvedené na vnútornom hrnci.
- Po spustení procesu prípravy jedla môžete stlačením /⮌ ukončiť aktuálnu prácu a zariadenie prejde do režimu voľby ponuky.

Pred varením v zariadení Multi Cooker vykonajte nasledovnú prípravu:

1 Stlačením tlačidla na uvoľnenie veka otvorte zariadenie Multi Cooker (obr. 4).
2 Z multifunkčného zariadenia vyberte vnútorný hrniec (obr. 5).
3 Vložte vopred umyté potraviny do vnútorného hrnca, do sucha poutierajte vonkajšiu a spodnú časť vnútorného hrnca mäkkou handričkou a potom ho vložte späť do multifunkčného zariadenia (obr. 6).
4 Zatvorte veko.
5 Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky (obr. 7).

Poznámka

- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca suchá a čistá a že sa na ohrevnom článku nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.
- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.

Dusenie/príprava na pare/pomalé varenie/pečenie

Zariadenie má 5 funkcií prípravy jedál: **dusenie**, **príprava na pare**, **pomalé varenie na nízkom nastavení**, **pomalé varenie na vysokom nastavení** a **pečenie**. Pri každom z nich je k dispozícii 6 podponúk. Na zistenie dĺžky času prípravy si pozrite kapitolu „Varný program".

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Na výber niektorej z ponúk prípravy opakovane stláčajte jedno z tlačidiel //// (obr. 8).
   ↳ Ukazovateľ vybranej funkcie varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazí predvolený čas prípravy.
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Poznámka

- Po spustení procesu prípravy jedla môžete stlačením /⮌ ukončiť aktuálnu prácu a zariadenie prejde do režimu voľby ponuky.

Ryža/polievka/ovsená kaša/fazuľa/plnená kapusta/jogurt

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stlačením tlačidla ▲ alebo ▼ vyberte potrebnú funkciu prípravy jedla (obr. 9).
   ↳ Ukazovateľ vybranej funkcie varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazí predvolený čas prípravy.
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Poznámka

- Úroveň vyznačená vo vnútornom hrnci je len orientačná. Úroveň vody môžete vždy upraviť podľa typu použitej obilniny a vlastných požiadaviek.
- Pri varení ryže môžete buď používať označenia úrovne hladiny vody, alebo pridať ryžu a vodu v pomere 1:1 – 1:3.
- Neprekračujte uvedené množstvá ani značku maximálnej úrovne vody, pretože by mohlo dôjsť k pretečeniu vody zo zariadenia.

Rýchle opekanie

Poznámka

- Pri používaní funkcie restovania nechajte veko otvorené.

1 Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením".
2 Stlačením tlačidla vyberte funkciu **restovania** (obr. 10).
3 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
4 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
5 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Opätovné zohriatie

1 Vychladnutý pokrm premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci.
2 Aby ste zabránili vysušeniu jedla, nalejte naň trochu vody. Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
3 Stlačením tlačidla vyberte funkciu **opakovaného ohrievania** (obr. 11).
4 Potvrďte stlačením tlačidla ✓. Zariadenie Multi Cooker začne pracovať vo zvolenom režime.
5 Po dokončení prípravy jedla zaznejú 4 pípnutia a kontrolné svetlo zvolenej funkcie prípravy jedla zhasne.
6 Zariadenie Multi Cooker sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
   ↳ Rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty.

Nastavenie teploty prípravy jedla, času prípravy jedla a odloženého spustenia

Poznámka

- Teplotu môžete nastaviť iba v prípade funkcií **pečenia** a **restovania**.
- Čas prípravy nemôžete nastaviť v režime **ryže**.
- V prípade všetkých funkcií prípravy jedál môžete nastaviť odložené spustenie od 1 do 24 hodín.
- Proces prípravy jedla bude do uplynutia času odloženého spustenia ukončený. Ak je prednastavený čas, ktorý ste nastavili, kratší ako čas prípravy jedla, zariadenie okamžite spustí proces prípravy jedla.

Počas voľby ponuky môžete upraviť dobu varenia, teplotu a oneskorené spustenie.

1 Po výbere požadovanej funkcie nastavte teplotu prípravy jedla stlačením tlačidla ◷ (obr. 12).
   ↳ Na obrazovke sa zobrazí ukazovateľ teploty.
2 Stlačením tlačidla ▲ alebo ▼ upravte teplotu (obr. 13). K dispozícii sú 4 úrovne: 100°C, 120°C, 140°C a 160°C.
3 Stlačením tlačidla ◷ nastavte čas prípravy jedla, stláčaním tlačidiel ▲ alebo ▼ upravte čas prípravy jedla (obr. 14).
   ↳ Na obrazovke sa zobrazí ukazovateľ času ◷.
4 Stlačením tlačidla ◷ nastavte čas odloženého spustenia (obr. 15), stlačením tlačidiel ▲ alebo ▼ ho upravte.
   ↳ Na obrazovke sa zobrazí indikátor oneskoreného spustenia.
5 Výber potvrďte stlačením tlačidla ✓. Multifunkčné zariadenie začne pracovať v zvolenom režime.

6 Čistenie a údržba

Poznámka

- Pred čistením odpojte zariadenie Multi Cooker z elektrickej zásuvky.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie Multi Cooker dostatočne vychladne.

Vnútorné veko

- Vnútorné veko potiahnite smerom von, aby ste ho vybrali z vrchného veka a mohli ho vyčistiť (obr. 16).
- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia Multi Cooker odstránili všetky prichytené zvyšky potravín.
- Opätovne pripevnite vnútorné veko k vrchnému veku.

Kryt otvoru na odvádzanie pary

- Podľa vyššie uvedených krokov odmontujte vnútorné veko.
- Z vnútorného veka odpojte kryt otvoru na odvádzanie pary (obr. 17).
- Vyčistite kryt otvoru na odvádzanie pary pod tečúcou vodou (obr. 18). Uistite sa, že na ňom nezostali žiadne zvyšky potravín. Po dokončení čistenia znovu namontujte parnú komoru na vnútorné veko (obr. 19).

Vnútorná časť zariadenia

Vnútorná časť vrchného veka a hlavného tela:

- Utrite vlhkou handričkou.
- Uistite sa, že ste zo zariadenia Multi Cooker odstránili všetky prichytené zvyšky potravín.

Ohrevné teleso:

- Utrite vlhkou handričkou.
- Vlhkou handričkou odstráňte zvyšky potravín.

Vonkajšia časť zariadenia

Povrch vrchného veka a vonkajšia časť hlavného tela:

- Očistite pomocou tkaniny navlhčenej vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Ovládací panel očistite len pomocou jemnej a suchej tkaniny.
- Z ovládacieho panela vždy odstráňte všetky zvyšky potravy.

Príslušenstvo

Stierka a vnútorný hrniec:

- Ponorte do horúcej vody a vyčistite pomocou špongie.

7 Recyklácia

Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

8 Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú lokalitu spoločnosti Philips na adrese **www.philips.com** alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

9 Špecifikácie

Číslo modelu	HD4713
Menovitý príkon	896 – 1 067 W
Menovitý objem	5,0 l
Objem ryže	1,8 l

10 Riešenie problémov

Ak sa pri používaní tohto zariadenia Multi Cooker vyskytne nejaký problém, skôr ako sa obrátite na servisné stredisko, vyskúšajte nasledujúce riešenia. Ak sa vám problém nepodarí vyriešiť, kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine.

Problém	Riešenie
Kontrolné svetlo tlačidla nesvieti.	Pravdepodobne je prerušený kontakt. Skontrolujte, či je napájací kábel správne pripojený k zariadeniu Multi Cooker a zástrčka pevne zapojená v elektrickej zásuvke.
	Kontrolné svetlo je poškodené. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža nie je uvarená.	Nenaliali ste do hrnca dostatočné množstvo vody. Pridajte príslušné množstvo vody podľa stupnice na vnútornom hrnci.
	Pred zapnutím zariadenia Multi Cooker sa uistite, že sa na ohrevnom článku a vonkajšej strane vnútorného hrnca nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.
	Poškodený ohrevný článok alebo zdeformovaný vnútorný hrniec. Zariadenie Multi Cooker odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je príliš suchá alebo nedovarená.	Ryžu zalejte väčším množstvom vody a varte ju trochu dlhšie.
Zariadenie Multi Cooker sa automaticky neprepne do režimu udržiavania teploty.	Možno ste tlačidlo udržiavania teploty stlačili skôr, ako ste stlačili vypínač. V tomto prípade sa zariadenie Multi Cooker po dokončení prípravy jedla prepne do pohotovostného režimu.
	Ovládanie teploty je nefunkčné. Zariadenie odneste k predajcovi výrobkov značky Philips alebo do servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips.
Ryža je pripálená.	Ryžu ste dôkladne nepreplάchli. Ryžu prepláchnite, kým nebude preplachovaná voda čistá.
Počas prípravy jedla vyteká zo zariadenia Multi Cooker voda.	Uistite sa, že ste pridali iba toľko vody, aby jej hladina siahala po označenie úrovne na stupnici vo vnútornom hrnci, ktoré zodpovedá použitému počtu šálok ryže.
Ryža po uvarení nepríjemne zapácha.	Vnútorný hrniec očistite pomocou malého množstva čistiaceho prostriedku a teplej vody.
	Po dokončení prípravy jedla dbajte na to, aby ste dôkladne očistili kryt otvoru na odvádzanie pary, vnútorné veko aj vnútorný hrniec.

Shqip

1 E rëndësishme

Lexojeni me kujdes këtë manual përdorimi përpara se ta përdorni tenxheren me presion dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Pajisja nuk duhet të zhytet.

Paralajmërim

- Kjo pajisje nuk duhet përdorur nga fëmijët nga 0 deri në 8 vjeç.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart nëse ata mbikëqyren vazhdimisht dhe kanë marrë udhëzime për përdorimin e sigurt të pajisjes në mënyrë ë sigurt, dhe nëse i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë me aftësi të reduktuara fizike, shqisore apo mendore, apo që kanë mungesë përvoje dhe njohurish vetëm nëse u kushtohet mbikëqyrja e duhur apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e sigurt të pajisjes, si dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët nën 8 vjeç.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje duhet vendosur në pozicion të qëndrueshëm me dorezat (nëse ka) të vendosura për të shmangur derdhjen e lëngjeve të nxehta.
- Kjo pajisje synohet për përdorim shtëpiak dhe të ngjashëm, si p.sh.:
  - Ambientet e kuzhinës së personelit në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune;
  - Shtëpi fermash;
  - Nga klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera të tipit rezidencial;
  - Ambiente për fjetje dhe mëngjes.
- Nëse kompleti i kordonit elektrik dëmtohet, duhet zëvendësuar me komplet kordoni të ofruar nga prodhuesi.
- Pajisja nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Përpara se ta lidhni pajisjen kontrolloni nëse tensioni i përcaktuar mbi pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mos lejoni që kordoni elektrik të varet jashtë cepit të tavolinës apo të syprinës së banakut mbi të cilin ndodhet pajisja.
- Sigurohuni që rezistenca dhe pjesa e jashtme e enës së brendshme të jenë të pastra dhe të thata para se të vendosni spinën në prizë.
- Mos futni pajisjen në prizë dhe mos shtypni asnjë nga butonat me duar të lagura në panelin e kontrollit.
- KUJDES: Sigurohuni të shmangni derdhjet mbi lidhjet elektrike për të shmangur rreziqet e mundshme.
- KUJDES: Gjithmonë ndiqni udhëzimet dhe përdoreni pajisjen siç duhet për të shmangur lëndimet e mundshme.
- Sipas udhëzimeve të përshkruara në këtë manual përdorimi, përdorni një leckë të butë dhe të lagur për të pastruar sipërfaqet në kontakt me ushqimin dhe sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura në pajisje.
- Mos e vendosni kordonin elektrik nën pajisje gjatë përdorimit.
- Kur vendosni koshin e avullit, evitoni prekjen e murit të brendshëm të enës së brendshme, përndryshe mund të shkaktojë deformim për shkak të temperaturës së lartë.

Kujdes

- KUJDES: Sipërfaqja e rezistencës ka nxehtësi të mbetur pas përdorimit.
- Mos përdorni kurrë aksesorë apo pjesë nga prodhues të tjetër apo që nuk rekomandohen konkretisht nga "Philips". Nëse përdorni aksesorë apo pjesë të tilla, garancia juaj bëhet e pavlefshme.
- Mos e ekspozoni pajisjen në temperatura të larta, as mos e vendosni në sobë apo tenxhere të ndezur ose që është ende e nxehtë.
- Mos e ekspozoni pajisjen ndaj dritës së drejtpërdrejtë të diellit.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të rrafshët.
- Vendoseni gjithnjë enën e brendshme në pajisje përpara se të vendosni spinën në prizën dhe ta ndizni.
- Mos e vendosni enën e brendshme drejtpërdrejt mbi zjarr për të gatuar oriz.
- Mos e përdorni enën e brendshme nëse është deformuar.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen kur pajisja është në punë. Bëni kujdes të mëtejshëm kur prekni pajisjen.
- Bëni kujdes nga avulli i nxehtë që del nga vrima e avullit gjatë gatimit ose nga pajisja kur hapni kapakun. Mbajini duart dhe fytyrën larg pajisjes për të shmangur avullin.
- Mos e ngrini e lëvizni pajisjen kur është duke punuar.
- Mos e tejkaloni nivelin maksimal të ujit të treguar në enën e brendshme për të parandaluar derdhjen që mund të shkaktojë rreziqe.
- Mos i vendosni mjetet e gatimit brenda enës gjatë gatimit, mbajtjes ngrohtë apo ringrohjes së orizit.
- Përdorni vetëm mjetet e dhëna të gatimit. Shmangni përdorimin e mjeteve të mprehta.
- Për të shmangur gërvishtjet, nuk rekomandohet të gatuani ingredientë me krustace dhe butakë. Hiqini zhguajt e fortë para gatimit.
- Mos futni sende metalike apo substanca të huaja në vrimën e avullit.
- Mos vendosni substanca magnetike në kapak. Mos e përdorni pajisjen pranë substancave magnetike.
- Lëreni gjithnjë pajisjen të ftohet përpara se ta pastroni apo zhvendosni.
- Pastrojeni gjithnjë pajisjen pas përdorimit. Mos e pastroni pajisjen në enëlarëse.
- Hiqeni gjithnjë nga priza pajisjen nëse nuk përdoret për një periudhë më të gjatë.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmëprofesionale, apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe Philips refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëme të mundshme të shkaktuara.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Pajisja Philips është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

2 Tenxherja me presion

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!
Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistrojeni produktin në faqen **www.philips.com/welcome**.

3 Çfarë përmban kutia (fig. 1)

Njësia kryesore e tenxheres me presion	Kupa e matjes
Luga 2-në-1 e orizit dhe e supës	Kordoni elektrik
Koshi i avullit	Manuali i përdorimit
Libri i recetave	Fletëgarancia

4 Përmbledhje (fig. 2)

①	Kapak i sipërm	⑥	Priza elektrike
②	Kapak i brendshëm i çmontueshëm	⑦	Butoni i lirimit të kapakut
③	Enë e brendshme	⑧	Vrimë avullimi
④	Tregues të nivelit të ujit	⑨	Kapaku i çlirimit të avullit
⑤	Paneli i kontrollit	⑩	Valvula e avullit

Përmbledhja e komandave (fig. 3)

⑪	Butoni i gatimit me zierje	⑲	Ekrani i orës
⑫	Butoni i gatimit të ngadaltë	⑳	Butoni i zgjedhjes së menysë
⑬	Butoni i mbajtjes ngrohtë/anulimit	㉑	Butoni i cilësimit të ringrohjes
⑭	Butoni i gatimit me avull	㉒	Butoni i zgjedhjes së kohës së gatimit/nisjes së vonuar/temperaturës
⑮	Butoni i gatimit të ngadaltë, i lartë	㉓	Butoni i konfirmimit
⑯	Butoni i pjekjes	㉔	Butoni i kaurdisjes
⑰	Treguesi i kohëmatësit	㉕	Butoni i zgjedhjes së menysë
⑱	Treguesi i nisjes së vonuar		

Programi i gatimit

Funksioni i gatimit	Funksioni i nëngatimit	Koha e parazgjedhur e gatimit	Koha e rregullueshme e gatimit
Zierje	Mish viçi	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Shpesë	60 minuta	20 minuta-4 orë
	Derr	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Qengj	120 minuta	20 minuta-4 orë
	Ushqime deti	25 minuta	20 minuta-4 orë
	Manual	30 minuta	20 minuta-4 orë
Gatim me avull	Mish viçi	60 minuta	5-120 minuta
	Shpesë	50 minuta	5-120 minuta
	Derr	30 minuta	5-120 minuta
	Qengj	40 minuta	5-120 minuta
	Ushqime deti	20 minuta	5-120 minuta
	Manual	25 minuta	5-120 minuta
Gatim i ngadaltë, i ulët	Mish viçi	12 orë	1-15 orë
	Shpesë	10 orë	1-15 orë
	Derr	10 orë	1-15 orë
	Qengj	10 orë	1-15 orë
	Ushqime deti	8 orë	1-15 orë
	Manual	2 orë	1-15 orë
Gatim i ngadaltë, i lartë	Mish viçi	6 orë	1-15 orë
	Shpesë	4 orë	1-15 orë
	Derr	4 orë	1-15 orë
	Qengj	4 orë	1-15 orë
	Ushqime deti	2 orë	1-15 orë
	Manual	2 orë	1-15 orë
Pjekje	Mish viçi	50 minuta	10-120 minuta
	Shpesë	30 minuta	10-120 minuta
	Derr	25 minuta	10-120 minuta
	Qengj	50 minuta	10-120 minuta
	Ushqime deti	20 minuta	10-120 minuta
	Manual	20 minuta	10-120 minuta
Oriz		45 minuta	NA
Supë		90 minuta	20 minuta-4 orë
Qull		25 minuta	10 minuta-2 orë
Fasule		80 minuta	1-2 orë
Role me lakra		50 minuta	20-59 minuta
Kos		8 orë	6-12 orë
Tiganisje		30 minuta	10-59 minuta
Ringrohje		25 minuta	5-59 minuta
Mbajtje ngrohtë		24 orë	NA

5 Përdorimi i tenxheres me presion

Përpara përdorimit të parë

1 Nxirrni të gjithë aksesorët nga ena e brendshme. Hiqni materialin e paketimit të enës së brendshme.
2 Përpara përdorimit të parë, zieni ujin dhe pastrojeni tenxheren me presion.
3 Pastrojini mirë pjesët para se ta përdorni për herë të parë (shih kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").

Shënim

- Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë plotësisht të thata përpara se të filloni përdorimin e tenxheres me presion.
- Sigurohuni që pjesa e jashtme e enës së brendshme të jetë e thatë dhe e pastër dhe të mos ketë mbetje të huaja brenda pajisjes.

Përgatitjet përpara gatimit

Paralajmërim

- Sigurohuni që kapaku i heqshëm i brendshëm është instaluar saktë.

Shënim

- Mos e mbushni enën e brendshme me ushqim dhe lëng më pak se minimumi i treguesve të nivelit të ujit, as më shumë se maksimumi i treguesve të nivelit të ujit.
- Për gatim orizi, ndiqni treguesit e nivelit të ujit në brendësi të enës së brendshme. Mund ta rregulloni nivelin e ujit për lloje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës suaj. Mos i tejkaloni sasitë maksimale të treguara në brendësi të enës së brendshme.
- Pasi të fillojë procesi i gatimit, mund të shtypni /⮌ për të përfunduar punën aktuale dhe pajisja kalon në modalitetin e zgjedhjes së menysë.

Kryeni përgatitjet e mëposhtme përpara gatimit me tenxheren me presion:
1 Shtypni butonin e lirimit të kapakut për të hapur tenxheren me presion (fig. 4).
2 Nxirrni enën e brendshme nga tenxherja shumëfunksionale (fig. 5).
3 Futeni ushqimin e paralarë në enën e brendshme, fshijeni pjesën e jashtme dhe të poshtme të enës së brendshme derisa të thahen me një leckë të butë, pastaj vendoseni sërish në tenxheren shumëfunksionale (fig. 6).
4 Mbyllni kapakun.
5 Futeni spinën në prizë (fig. 7).

Shënim

- Sigurohuni që pjesa e jashtme e enës së brendshme të jetë e thatë dhe e pastër dhe të mos ketë mbetje të huaja në rezistencë.
- Sigurohuni që ena e brendshme të jetë në kontaktin e duhur me rezistencën.

Zierje/Avull/Gatim i ngadaltë/Pjekje

Ka 5 funksione gatimi: **Stew**, **Steam**, **Slow cook Low**, **Slow cook High** dhe **Bake**. Secili prej tyre ofron 6 nënmeny. Për kohëzgjatjen e gatimit, shihni kapitullin "Programi i gatimit".
1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni disa herë një prej butonave //// për të zgjedhur një prej menyve të gatimit (fig. 8).
   ↳ Treguesi i funksionit të zgjedhur të gatimit ndizet, koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
   ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Shënim

- Pasi të fillojë procesi i gatimit, mund të shtypni /⮌ për të përfunduar punën aktuale dhe pajisja kalon në modalitetin e zgjedhjes së menysë.

Oriz/supë/qull/fasule/role me lakër/kos

1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni ▲ ose ▼ për të zgjedhur funksionin e gatimit që ju duhet (fig. 9).
   ↳ Treguesi i funksionit të zgjedhur të gatimit ndizet, koha bazë e gatimit shfaqet në ekran.
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
   ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Shënim

- Niveli i shënuar brenda enës së brendshme është thjesht tregues. Nivelin e ujit mund ta rregulloni gjithnjë për lloje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës suaj.
- Përveç ndjekjes së treguesve të nivelit të ujit, mund gjithashtu të shtoni oriz dhe ujë në raport 1:1-1:3 për gatim me oriz.
- Mos e tejkaloni vëllimin e treguar as nivelin maksimal të ujit, pasi kjo mund të shkaktojë derdhje nga pajisja.

Tiganisje

Shënim

- Mbajeni kapakun të hapur kur përdorni funksionin Sauté.

1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
2 Shtypni për të zgjedhur funksionin **Sauté** (fig. 10).
3 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
4 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
5 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
   ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Ringrohja

1 Shkrifëtojeni ushqimin e ftohur dhe shpërhapeni njëtrajtshëm në enën e brendshme.
2 Hidhni ujë në ushqim për të mos e lënë të thahet shumë. Sasia e ujit varet nga sasia e ushqimit.
3 Shtypni për të zgjedhur funksionin **Reheat** (fig. 11).
4 Shtypni ✓ për të konfirmuar, tenxherja me presion fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.
5 Kur gatimi përfundon, do të dëgjoni 4 tingëllime dhe drita e funksionit të zgjedhur të gatimit do të fiket.
6 Tenxherja me presion do të jetë automatikisht në modalitet mbajtjeje ngrohtë.
   ↳ Ndizet treguesi i mbajtjes ngrohtë.

Rregulloni temperaturën e gatimit, kohën e gatimit dhe nisjen e vonuar

Shënim

- Temperaturën mund ta rregulloni vetëm për **Bake** dhe **Sauté**.
- Nuk mund ta rregulloni kohën e gatimit për **Rice**.
- Mund ta caktoni kohën e nisjes së vonuar mes 1-24 orëve për të gjitha funksionet e gatimit.
- Procesi i gatimit do të përfundojë deri kur të ketë kaluar koha e nisjes së vonuar. Nëse koha e paracaktuar që vendosni është më e shkurtër se koha e gatimit, pajisja do ta fillojë menjëherë procesin e gatimit.

Mund ta rregulloni kohën e gatimit, temperaturën dhe nisjen e vonuar gjatë zgjedhjes së menysë.
1 Pasi të zgjidhni një funksion të dëshiruar, shtypni ⏱ për të caktuar temperaturën e gatimit (fig. 12).
   ↳ Në ekran shfaqet treguesi i temperaturës 🌡.
2 Shtypni ▲ ose ▼ për të rregulluar temperaturën (fig. 13). Ka 4 nivele që ofrohen: 100°C, 120°C, 140°C dhe 160°C.
3 Shtypni ⏱ për të caktuar kohën e gatimit, shtypni ▲ ose ▼ për të rregulluar kohën e gatimit (fig. 14).
   ↳ Në ekran shfaqet treguesi i kohëmatësit ⏱.
4 Shtypni ⏱ për të caktuar kohën e nisjes së vonuar (fig. 15), shtypni ▲ ose ▼ për ta rregulluar
   ↳ Në ekran shfaqet treguesi i nisjes së vonuar.
5 Shtypni ✓ për ta konfirmuar. Tenxherja shumëfunksionale fillon të punojë në modalitetin e zgjedhur.

6 Pastrimi dhe mirëmbajtja

Shënim

- Hiqeni nga priza tenxheren me presion para se të filloni ta pastroni.
- Prisni derisa tenxherja me presion të ftohet mjaftueshëm para se ta pastroni.

Kapaku i brendshëm

- Nxirreni kapakun e brendshëm për ta hequr nga kapaku i sipërm për pastrim (fig. 16).
- Zhytini në ujë të nxehtë dhe pastrojini me sfungjer.
- Sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura pas tenxheres me presion.
- Rivendosni kapakun e brendshëm te kapaku i sipërm.

Kapaku i çlirimit të avullit

- Ndiqni hapat e mësipërm për të zbërthyer kapakun e brendshëm.
- Hiqni tapën e vrimës së avullit nga kapaku i brendshëm (fig. 17).
- Pastrojeni tapën e vrimës së avullit nën ujë rubineti (fig. 18). Sigurohuni që të mos ketë mbetje ushqimore. Rivendoseni kutinë e avullit në kapakun e brendshëm pas përfundimit të pastrimit (fig. 19).

Brenda

Brenda kapakut të sipërm dhe trupit kryesor:
- Fshini me leckë të njomë.
- Sigurohuni që të hiqni të gjitha mbetjet e ushqimit të ngjitura pas tenxheres me presion.

Rezistenca:
- Fshini me leckë të njomë.
- Hiqni mbetjet ushqimore me një leckë të njomë.

E jashtme

Sipërfaqja e kapakut të sipërm dhe jashtë trupit kryesor:
- Fshijeni me një leckë të lagur me ujë me sapun.
- Përdorni vetëm leckë të butë dhe të thatë për të fshirë panelin e kontrollit.
- Sigurohuni të hiqni të gjitha mbetjet ushqimore rreth panelit të komandave.

Aksesorët

Spatula dhe ena e brendshme:
- Zhytini në ujë të nxehtë dhe pastrojini me sfungjer.

7 Riciklimi

Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).
Ndiqni rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

8 Garancia dhe servisi

Nëse ju duhet servis apo informacion, ose në rast problemi, vizitoni faqen e internetit të Philips në adresën **www.philips.com** ose kontaktoni me pikën e shërbimit të klientit të Philips për shtetin tuaj. Numrin e telefonit mund ta gjeni në fletëpalosjen e posaçme të garancisë botërore. Nëse nuk keni qendër shërbimi të klientit në shtetin tuaj, paraqituni pranë shitësit vendas të "Philips".

9 Specifikimet

Numri i modelit	HD4713
Hyrja nominale e korrentit	896-1067W
Vëllimi nominal	5.0L
Kapaciteti për oriz	1.8L

10 Zgjidhja e problemeve

Nëse hasni probleme me përdorimin e tenxheres me presion, kontrolloni pikat e mëposhtme përpara se të kërkoni servis. Nëse nuk mund ta zgjidhni problemin, kontaktoni me shërbimin e klientit të Philips për shtetin tuaj.

Problemi	Zgjidhja
Drita në buton nuk ndizet.	Ka problem me lidhjen. Kontrolloni nëse kordoni elektrik është lidhur siç duhet tek tenxherja me presion dhe nëse spina është futur mirë në prizë.
	Drita ka defekt. Dërgojeni pajisjen te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi nuk gatuhet.	Nuk ka ujë të mjaftueshëm. Shtoni ujë sipas nivelimit në brendësi të enës së brendshme.
	Sigurohuni të mos ketë mbetje të huaja në rezistencë dhe jashtë enës së brendshme përpara ndezjes së tenxheres me presion.
	Rezistenca është e dëmtuar ose ena e brendshme është e deformuar. Dërgojeni tenxheren me presion te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi është shumë i thatë dhe jo i gatuar mirë.	Shtoni më shumë ujë në oriz dhe gatuajeni pak më gjatë.
Tenxherja me presion nuk kalon automatikisht në modalitetin e mbajtjes ngrohtë.	Mund të keni shtypur gabimisht butonin e mbajtjes ngrohtë përpara shtypjes së butonit të nisjes. Në këtë rast tenxherja me presion do të jetë në modalitet pritjeje pas përfundimit të gatimit.
	Kontrolli i temperaturës ka defekt. Dërgojeni pajisjen te shitësi juaj i Philips ose një qendër servisi e autorizuar nga Philips.
Orizi është zhuritur.	Nuk e keni lartë siç duhet orizin. Lajeni orizin derisa uji të jetë i kthjellët.
Derdhet ujë nga tenxherja me presion gjatë gatimit.	Sigurohuni që të shtoni ujë në nivelin e treguar në nivelimin në brendësi të enës së brendshme që përkon me numrin e gotave të përdorura me oriz.
Orizi mban erë të keqe pas gatimit.	Pastrojeni enën e brendshme me detergjent larjeje dhe ujë të ngrohtë.
	Pas gatimit sigurohuni që tapa e vrimës së avullit, kapaku i brendshëm dhe ena e brendshme të pastrohen mirë.

Українська

1 Важливо

Перед тим як користуватися мультиваркою, уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Пристрій не можна занурювати у воду.

Попередження

- Цим пристроєм не можна користуватися дітям віком до 8 років.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років за умови, що користування відбувається під постійним наглядом дорослих, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Цим пристроєм можуть користуватися особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Пристрій слід ставити на стійку поверхню, а ручки (за наявності) слід розміщувати так, щоб уникнути виливання гарячих рідин.
- Цей пристрій призначений для побутового використання вдома та в інших подібних місцях:
  - на службових кухнях у магазинах, офісах та в інших виробничих умовах;
  - у житлових будівлях на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових середовищах;
  - у готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок".
- Якщо з'єднувальний кабель живлення пошкоджено, замініть його на кабель живлення від виробника.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Перед тим як під'єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на ньому, із напругою в електромережі.
- Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Перед тим як під'єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи нагрівальний елемент та зовнішня частина внутрішньої каструлі чисті та сухі.
- Не під'єднуйте пристрій до електромережі та не натискайте кнопки на панелі керування мокрими руками.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для уникнення потенційної небезпеки не проливайте воду на роз'єм живлення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Завжди дотримуйтеся інструкцій та користуйтеся пристроєм належним чином для уникнення можливого травмування.
- Дотримуючись вказівок, описаних у цьому посібнику користувача, чисть поверхні, які контактують з їжею, за допомогою м'якої вологої ганчірки, щоб видалити усі залишки їжі, які прилипли до пристрою.
- Не ставте кабель живлення під пристрій під час використання.
- Встановлюючи кошик для обробки парою, не торкайтеся бічної стінки внутрішньої каструлі, оскільки вона може деформуватися через високу температуру.

Увага!

- УВАГА! Покриття нагрівального елемента може виділяти тепло після використання.
- Не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Оберігайте пристрій від дії високих температур, не ставте його на увімкнену або ще гарячу пічку чи кухонну плиту.
- Оберігайте пристрій від дії прямих сонячних променів.
- Поставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню.
- Перш ніж під'єднувати пристрій до електромережі та вмикати його, потрібно вставити внутрішню каструлю.
- Не ставте внутрішню каструлю безпосередньо на відкритий вогонь, щоб приготувати рис.
- Не використовуйте внутрішню каструлю, якщо вона деформувалася.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні. Будьте особливо обережні, коли торкаєтесь пристрою.
- Будьте обережні, щоб не обпектися гарячою парою, яка виходить із парового отвору під час приготування або з пристрою, коли ви відкриваєте кришку. Щоб не обпектись парою, тримайте руки й обличчя подалі від пристрою.
- Не піднімайте і не переносіть пристрій, коли він працює.
- Для запобігання переповненню не наливайте води вище максимального рівня, який вказаний у внутрішній каструлі.
- Не ставте кухонне приладдя у каструлю під час приготування, у режимі збереження тепла або підігрівання рису.
- Використовуйте лише кухонне приладдя із комплекту. Не використовуйте гостре кухонне приладдя.
- Для запобігання подряпинам не рекомендується готувати страви з креветками та ракоподібними. Перед приготуванням видаліть панцирі.
- Не вставляйте в паровий отвір металевих предметів та не лийте сторонніх речовин.
- Не ставте на кришку магнітні матеріали. Не використовуйте пристрій біля магнітних матеріалів.
- Перед тим як чистити або перенести пристрій, дайте йому охолонути.
- Чистіть пристрій після використання. Не мийте пристрій у посудомийній машині.
- Якщо ви не плануєте користуватися пристроєм довший час, завжди від'єднуйте його від електромережі.
- Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей усупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

2 Мультиварка

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!
Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті **www.philips.com/welcome**.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

Мультиварка	Мірна чашка
Ложка для рису та супу "2 в 1"	Кабель живлення
Кошик для приготування на парі	Посібник користувача
Книга рецептів	Гарантійний талон

4 Огляд (мал. 2)

①	Верхня кришка	⑥	Роз'єм для кабелю живлення
②	Знімна внутрішня кришка	⑦	Кнопка розблокування кришки
③	Внутрішня каструля	⑧	Паровий отвір
④	Індикатори рівня води	⑨	Кришка парового отвору
⑤	Панель керування	⑩	Паровий клапан

Огляд елементів керування (мал. 3)

⑪	Кнопка тушкування	⑲	Дисплей для відображення часу
⑫	Кнопка приготування Як у печі за низької температури	⑳	Кнопка вибору меню
⑬	Кнопка підігріву/скасування	㉑	Кнопка розігріву
⑭	Кнопка готування на парі	㉒	Кнопка часу приготування/відтермінованого старту/вибору температури
⑮	Кнопка приготування Як у печі за високої температури	㉓	Кнопка старту
⑯	Кнопка випікання	㉔	Кнопка приготування соте
⑰	Індикатор таймера	㉕	Кнопка вибору меню
⑱	Індикатор відтермінованого старту		

Програма приготування

Функція приготування	Підфункція приготування	Стандартний час приготування	Регульований час приготування
Тушкування	Яловичина	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Птиця	60 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Свинина	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Баранина	120 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Морепродукти	25 хвилин	20 хвилин–4 год.
	Ручний режим	30 хвилин	20 хвилин–4 год.
Пароварка	Яловичина	60 хвилин	5–120 хвилин
	Птиця	50 хвилин	5–120 хвилин
	Свинина	30 хвилин	5–120 хвилин
	Баранина	40 хвилин	5–120 хвилин
	Морепродукти	20 хвилин	5–120 хвилин
	Ручний режим	25 хвилин	5–120 хвилин
Як у печі за низької температури	Яловичина	12 годин	1–15 годин
	Птиця	10 годин	1–15 годин
	Свинина	10 годин	1–15 годин
	Баранина	10 годин	1–15 годин
	Морепродукти	8 годин	1–15 годин
	Ручний режим	2 годин	1–15 годин
Як у печі за високої температури	Яловичина	6 годин	1–15 годин
	Птиця	4 годин	1–15 годин
	Свинина	4 годин	1–15 годин
	Баранина	4 годин	1–15 годин
	Морепродукти	2 годин	1–15 годин
	Ручний режим	2 годин	1–15 годин
Випічка	Яловичина	50 хвилин	10–120 хвилин
	Птиця	30 хвилин	10–120 хвилин
	Свинина	25 хвилин	10–120 хвилин
	Баранина	50 хвилин	10–120 хвилин
	Морепродукти	20 хвилин	10–120 хвилин
	Ручний режим	20 хвилин	10–120 хвилин
Рис		45 хвилин	Немає
Суп		90 хвилин	20 хвилин–4 год.
Каша		25 хвилин	10 хвилин–2 год.
Крупи/Бобові		80 хвилин	1–2 год.
Голубці		50 хвилин	20–59 хвилин
Йогурт		8 години	6–12 год.
Соте		30 хвилин	10–59 хвилин
Розігрів		25 хвилин	5–59 хвилин
Підігрів		24 годин	Немає

5 Використання мультиварки

Перед першим використанням

1 Вийміть усі аксесуари з внутрішньої каструлі. Зніміть із внутрішньої каструлі пакувальний матеріал.
2 Перед першим використанням закип'ятіть воду і помийте мультиварку.
3 Перед першим використанням добре помийте частини мультиварки (див. розділ "Чищення та догляд").

Примітка

- Перед тим як використовувати мультиварку, перевірте, чи всі частини сухі.
- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої каструлі чиста і суха, а всередині пристрою немає залишків їжі.

Підготовка до роботи

Попередження

- Слідкуйте, щоб знімну внутрішню кришку було встановлено належним чином.

Примітка

- Не наповнюйте внутрішню каструлю їжею та рідиною нижче мінімального або вище максимального рівня води.
- У разі приготування рису дотримуйтеся позначок рівня води всередині внутрішньої каструлі. Можна змінити рівень води відповідно до типу рису та власних уподобань. Не перевищуйте максимальної кількості продуктів, вказаної всередині внутрішньої каструлі.
- Після запуску процесу приготування можна натиснути кнопку /⮌, щоб вимкнути поточне завдання і перевести пристрій у режим вибору меню.

Перш ніж готувати в мультиварці, виконайте подані далі приготування.
1 Натисніть кнопку розблокування кришки, щоб відкрити мультиварку (мал. 4).
2 Вийміть внутрішню каструлю з мультиварки (мал. 5).
3 Покладіть помиті продукти у внутрішню каструлю, м'якою ганчіркою витріть її зовнішню частину і дно, а потім вставте її назад у мультиварку (мал. 6).
4 Закрийте кришку.
5 Вставте штекер у розетку (мал. 7).

Примітка

- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої каструлі чиста і суха, а на нагрівальному елементі немає залишків їжі.
- Переконайтеся, що внутрішня каструля належно контактує з нагрівальним елементом.

Тушкування, готування на парі, Як у печі, випікання

Є 5 функцій приготування: **Тушкування**, **Пароварка**, **Як у печі Низ. Темп.**, **Як у печі Вис. Темп.** та **Випічка**. Кожна функція має 6 підменю. Про діапазон часу приготування читайте в розділі "Програма приготування".
1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Кілька разів натисніть одну із кнопок ////, щоб вибрати меню приготування (мал. 8).
   ↳ Засвітиться індикатор вибраної функції приготування, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
   ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Примітка

- Після запуску процесу приготування можна натиснути кнопку /⮌, щоб вимкнути поточне завдання і перевести пристрій у режим вибору меню.

Рис, суп, каша, крупи/боби, голубці, йогурт

1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Натисніть ▲ або ▼, щоб вибрати потрібну функцію приготування (мал. 9).
   ↳ Засвітиться індикатор вибраної функції приготування, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
   ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Примітка

- Рівень, вказаний всередині внутрішньої каструлі, є лише орієнтовним. Можна завжди змінити рівень води відповідно до типу крупи та власних уподобань.
- Крім врахування індикаторів рівня води, для приготування рису можна взяти рис та воду у співвідношенні 1:1–1:3.
- Не перевищуйте вказаний об'єм і максимальний рівень води, оскільки це може спричинити переповнення пристрою.

Соте

Примітка

- Під час використання функції "Соте" не закривайте кришку.

1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до роботи".
2 Натисніть , щоб вибрати функцію **Соте** (мал. 10).
3 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
4 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
   ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Розігрів

1 Перемішайте холодну страву та рівномірно розподіліть її у внутрішній каструлі.
2 Щоб їжа не стала надто сухою, налийте до неї трохи води. Кількість води залежить від кількості їжі.
3 Натисніть , щоб вибрати функцію **Розігрів** (мал. 11).
4 Натисніть ✓ для підтвердження, і мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
5 Після завершення приготування пролунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим підігріву.
   ↳ Засвітиться індикатор режиму Підігрів.

Налаштування температури приготування, часу приготування і відтермінованого старту

Примітка

- Температуру можна налаштувати лише для функцій **Випічка** та **Соте**.
- Час приготування неможливо налаштувати для функції **Рис**.
- Час відтермінованого старту можна налаштувати від 1 до 24 годин для усіх функцій приготування.
- Приготування буде завершено до того часу, коли мине час відтермінованого старту. Якщо попередньо встановлений час коротший за час приготування, пристрій відразу почне приготування.

Під час вибору меню можна налаштувати час, температуру і відтермінований старт приготування.
1 Вибравши потрібну функцію, натисніть ⏱, щоб встановити температуру приготування (мал. 12).
   ↳ На екрані з'явиться індикатор температури 🌡.
2 Натисніть ▲ або ▼, щоб налаштувати температуру (мал. 13). Доступні 4 рівні: 100°C, 120°C, 140°C та 160°C.
3 Натисніть ⏱, щоб встановити час приготування, натисніть ▲ або ▼, щоб змінити час приготування (мал. 14).
   ↳ На екрані з'явиться індикатор таймера ⏱.
4 Натисніть ⏱, щоб встановити час відтермінованого старту (мал. 15), натисніть ▲ або ▼, щоб налаштувати.
   ↳ На екрані з'являється індикатор відтермінування старту.
5 Щоб підтвердити, натисніть ✓. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.

6 Чищення та догляд

Примітка

- Перед чищенням від'єднайте мультиварку від електромережі.
- Перш ніж чистити мультиварку, зачекайте, поки вона достатньо охолоне.

Внутрішня кришка

- Потягніть внутрішню кришку назовні, щоб зняти її з верхньої кришки для чищення (мал. 16).
- Замочіть у гарячій воді та помийте губкою.
- Видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до мультиварки.
- Встановіть внутрішню кришку назад на верхню кришку.

Кришка парового отвору

- Щоб розібрати внутрішню кришку, виконайте подані вище дії.
- Від'єднайте кришку парового отвору від внутрішньої кришки (мал. 17).
- Помийте кришку парового отвору водою під краном (мал. 18). Слідкуйте, щоб не було залишків їжі. Після чищення знову встановіть парову камеру у внутрішню кришку (мал. 19).

Внутрішня частина

Внутрішня частина верхньої кришки та основного корпусу:
- Витріть вологою ганчіркою.
- Видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до мультиварки.

Нагрівальний елемент:
- Витріть вологою ганчіркою.
- Видаліть залишки їжі вологою ганчіркою.

Зовнішня частина

Поверхня верхньої кришки та зовнішня частина основного корпусу:
- витріть ганчіркою, змоченою у воді з миючим засобом;
- витирайте панель керування лише м'якою і сухою ганчіркою;
- видаліть усі залишки продуктів навколо панелі керування.

Аксесуари

Лопатка та внутрішня каструля:
- Замочіть у гарячій воді та помийте губкою.

7 Утилізація

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).
Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

8 Гарантія та обслуговування

Якщо вам необхідне обслуговування чи інформація або ж виникла проблема, відвідайте вебсайт компанії Philips **www.philips.com** чи зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

9 Технічні характеристики

Номер моделі	HD4713
Номінальна вхідна потужність	896–1067 Вт
Номінальна ємність	5 л
Ємність для рису	1,8 л

10 Усунення несправностей

Якщо під час використання цієї мультиварки виникають певні проблеми, перш ніж звертатися до центру обслуговування, скористайтеся наведеними нижче порадами. Якщо не вдається вирішити проблему, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

Проблема	Вирішення
Не засвічується підсвітка кнопки.	Проблема з підключенням. Перевірте, чи кабель живлення під'єднано до мультиварки належним чином, а штекер надійно зафіксовано в розетці.
	Підсвітка несправна. Віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
Рис не готовий.	Недостатньо води. Налийте води відповідно до шкали всередині внутрішньої каструлі.
	Перед тим як вмикати мультиварку, перевірте, чи на нагрівальному елементі та зовнішній частині внутрішньої каструлі немає залишків їжі.
	Пошкоджено нагрівальний елемент або деформувалася внутрішня каструля. Віднесіть мультиварку до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
Рис надто сухий та недоварений.	Налийте до рису більше води та готуйте його трохи довше.
Мультиварка не переходить у режим збереження тепла автоматично.	Можливо, кнопку збереження тепла було натиснуто до натиснення кнопки запуску. У такому разі після завершення приготування мультиварка перейде в режим очікування.
	Несправний регулятор температури. Віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
Рис пригорів.	Ви не промили рис належним чином. Промийте рис, поки вода не стане прозорою.
Під час приготування із мультиварки виливається вода.	Потрібно налити води до рівня, вказаного на шкалі всередині внутрішньої каструлі, що відповідає кількості використаних чашок рису.
Після приготування рис неприємно пахне.	Помийте внутрішню каструлю у теплій воді з миючим засобом.
	Після приготування добре почистіть кришку парового отвору, внутрішню кришку та внутрішню каструлю.

Azərbaycan

1 Vacib

Multibişiricidən istifadəyə başlamazdan əvvəl bu təlimat kitabçasını diqqətlə oxuyun və onu gələcəkdə istifadə etmək üçün saxlayın.

Opasnost

- Cihaz su ilə təmas etməməlidir.

Upozorenje

- 0-8 yaş aralığındakı uşaqlar bu cihazdan istifadə etməməlidir.
- Bu cihaz yaşı 8-dən çox olan uşaqlar tərəfindən o zaman istifadə oluna bilər ki, onlara cihazın təhlükəsiz istifadəsinə dair təlimat verilib və ya təhlükəsiz istifadəni təmin etmək üçün nəzarət altında olacaqlar, yaxud əlaqədar təhlükələr barədə məlumatlandırılıblar.
- Bu cihaz fiziki, hissiyyat və ya əqli qabiliyyətləri zəif olan və ya cihazın istifadəsi ilə bağlı təcrübə və biliyi olmayan insanlar tərəfindən o zaman istifadə oluna bilər ki, onlara cihazın təhlükəsiz istifadəsinə dair göstəriş verilib və ya təhlükəsiz istifadəni təmin etmək üçün nəzarət altında olacaqlar, yaxud baş verə biləcək təhlükələri anlayırlar.
- Cihazı və onun kabelini 8 yaşından kiçik uşaqlardan uzaq tutun.
- Təmizlik və istifadəçi baxımı 8 yaşından kiçik və nəzarət edilməyən uşaqlar tərəfindən həyata keçirilməməlidir.
- Uşaqlar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz sabit vəziyyətdə yerləşdirilməli, tutacaqları (əgər varsa) isə elə yerləşdirilməlidir ki, isti mayelər axıb tökülməsin.
- Bu cihaz məişətdə və aşağıdakılar kimi oxşar yerlərdə istifadə üçün nəzərdə tutulub:
  - mağazalarda, ofislərdə və digər iş yerlərində işçilər üçün mətbəx güşələrində;
  - təsərrüfat evlərində;
  - otellər, motellər və digər yaşayış tipli yerlərdə müştərilər üçün;
  - yataq və səhər yeməyi ilə təmin edən müəssisələrdə.
- Elektrik kabeli zədələnibsə, istehsalçının təmin etdiyi kabel dəsti ilə dəyişdirilməlidir.
- Cihaz başqa taymer və ya uzaqdan ayrıca idarəetmə sistemi vasitəsilə işlədilmək üçün nəzərdə tutulmayıb.
- Cihazı qoşmazdan əvvəl onun üzərində göstərilən gərginliyin yerli şəbəkə gərginliyinə uyğun olub-olmadığını yoxlayın.
- Elektrik kabelinin cihazın yerləşdirildiyi masanın kənarından və ya mətbəx dəzgahından asılmadığından əmin olun.
- Ştepsel çəngəlini rozetkaya taxmazdan əvvəl isitmə elementinin və daxili qazanın çöl tərəfinin təmiz və quru olduğundan əmin olun.
- Sulu əllərlə multibişiricini elektrik şəbəkəsinə qoşmayın və ya idarəetmə panelindəki hər hansı düyməyə basmayın.
- XƏBƏRDARLIQ: Mümkün təhlükədən yayınmaq üçün güc konnektoruna nəsə tökülmədiyindən əmin olun.
- XƏBƏRDARLIQ: Potensial xəsarətlərdən uzaq olmaq üçün həmişə göstərişlərə əməl edin və cihazdan düzgün istifadə edin.
- Bu təlimat kitabçasında qeyd edilmiş göstərişlərə uyğun olaraq, qida ilə təmasda olan səthləri təmizləmək üçün yumşaq nəm parçadan istifadə edin və cihaza yapışmış bütün qida qalıqlarını təmizlədiyinizdən əmin olun.
- Cihaz çalışarkən elektrik kabeli cihazın altında qalmamalıdır.
- Buxar səbətini yerləşdirərkən, diqqət edin ki, daxili qazanın yan divarına toxunmasın, əks halda yüksək temperatur səbəbindən deformasiyaya uğraya bilər.

Oprez

- DİQQƏT: İstifadədən sonra isitmə elementinin səthində qalıq istilik yaranır.
- Heç vaxt digər istehsalçılara aid və ya Philips-in xüsusilə tövsiyə etmədiyi aksesuar, yaxud hissələrdən istifadə etməyin. Bu cür aksesuarlardan və ya hissələrdən istifadə etsəniz, zəmanətiniz etibarsız olacaq.
- Cihazı yüksək temperaturların təsirinə məruz qoymayın və ya onu işləyən, yaxud hələ də isti olan soba, ya da bişiricinin üzərində yerləşdirməyin.
- Cihazı birbaşa gün işığının təsirinə məruz qoymayın.
- Cihazı stabil, horizontal və düz səthdə yerləşdirin.
- Ştepsel çəngəlini rozetkaya taxmazdan və işə salmazdan əvvəl həmişə daxili qazanı cihazın içərisinə yerləşdirin.
- Düyünü bişirmək üçün daxili qazanı heç vaxt birbaşa açıq alovun üzərinə yerləşdirməyin.
- Deformasiyaya uğrayıbsa, daxili qazandan istifadə etməyin.
- Cihaz işləyən zaman əlçatan səthlər isinə bilər. Cihaza toxunarkən maksimal dərəcədə diqqətli olun.
- Yemək bişən zaman buxar dəliyindən və ya qapağı açarkən multibişiricidən çıxan buxardan ehtiyatlı olun. Buxardan yayınmaq üçün əllərinizi və üzünüzü cihazdan uzaq tutun.
- İşlədiyi zaman cihazı qaldırıb hərəkət etdirməyin.
- Potensial təhlükə yarada biləcək maye daşmasının qarşısını almaq üçün daxili qazanda göstərilən su həcminin maksimal həddini aşmayın.
- Düyünü bişirərkən, isti saxlayarkən və ya yenidən isidərkən bişirmə ləvazimatlarını qazanın içinə qoymayın.
- Yalnız təmin edilmiş bişirmə ləvazimatlarından istifadə edin. İti ləvazimatlardan istifadə etməkdən çəkinin.
- Cızıqların qarşısını almaq üçün xərçəngkimilər və molyusk kimi inqrediyentləri olan yeməkləri bişirməyiniz tövsiyə edilmir. Bişirməzdən əvvəl sərt qabıqları çıxarın.
- Buxar çıxışına metal əşyalar və ya yad cisimlər daxil etməyin.
- Qapağın üzərinə maqnit cisim qoymayın. Cihaz maqnit cismin yanında olarkən istifadə etməyin.
- Cihazı təmizləməzdən və ya yerini dəyişməzdən əvvəl onun soyumasına imkan verin.
- İstifadə etdikdən sonra hər zaman cihazı təmizləyin. Cihazı qabyuyan maşında yumayın.
- Uzun müddət istifadə edilmədikdə cihazı hər zaman cərəyandan ayırın.
- Cihazdan yanlış, yaxud peşəkar və ya yarımpeşəkar məqsədlərlə istifadə edildikdə, ya da istifadəsi zamanı bu təlimat kitabçasındakı göstərişlərə əməl edilmədikdə, verilən zəmanət etibarsız sayılır və Philips yaranan hər hansı zərərə görə öhdəlik daşımır.

Elektromaqnit sahələr (EMS)

Bu Philips cihazı elektromaqnit sahələrə təsir ilə əlaqədar bütün müvafiq standartlara və qaydalara uyğundur.

2 Sizin Multibişiriciniz

Alış-verişiniz üçün sizi təbrik edir və Philips-ə xoş gəlmisiniz deyirik! Philips-in təklif etdiyi dəstəkdən tam şəkildə yararlanmaq üçün məhsulunuzu **www.philips.com/welcome** səhifəsində qeydiyyatdan keçirin.

3 Qutunun içindəkilər (şək. 1)

Multibişiricinin əsas hissəsi	Ölçmə qabı
2-si 1-də düyü və şorba qaşığı	Elektrik kabeli
Buxar səbəti	Korisnički priručnik
Resept kitabı	Zəmanət kartı

4 Təsviri (şək. 2)

①	Yuxarı qapaq	⑥	Rozetka
②	Sökülə bilən daxili qapaq	⑦	Qapağı açma düyməsi
③	Daxili qazan	⑧	Buxar çıxışı
④	Su səviyyəsi göstəriciləri	⑨	Buxar dəliyinin qapağı
⑤	Nəzarət paneli	⑩	Buxar klapanı

İdarəetmə düymələrinə ümumi baxış (şək. 3)

⑪	Buğda bişirmə düyməsi	⑲	Vaxt indikatoru
⑫	Aşağı dərəcədə yavaş bişirmə düyməsi	⑳	Menyu seçimi düyməsi
⑬	İsti saxlamaq/Ləğv etmək düyməsi	㉑	Yenidən qızdırma düyməsi
⑭	Buxarda bişirmə düyməsi	㉒	Bişmə vaxtı/təxirə salınan start/temperatur seçimi düyməsi
⑮	Yüksək dərəcədə yavaş bişirmə düyməsi	㉓	Təsdiqləmə düyməsi
⑯	Bişinti düyməsi	㉔	Qızartma düyməsi
⑰	Taymer indikatoru	㉕	Menyu seçimi düyməsi
⑱	Növbəti bişirmə indikatoru		

Bişirmə proqramı

Bişirmə funksiyası	Yarı bişirmə funksiyası	Standart bişirmə vaxtı	Tənzimlənə bilən bişirmə vaxtı
Buğda bişirmək	Mal əti ( )	120 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
	Quş əti ( )	60 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
	Donuz əti ( )	120 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
	Quzu əti ( )	120 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
	Dəniz məhsulları ( )	25 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
	Manual ( )	30 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
Buxarda bişirmək	Mal əti ( )	60 dəqiqə	5-120 dəqiqə
	Quş əti ( )	50 dəqiqə	5-120 dəqiqə
	Donuz əti ( )	30 dəqiqə	5-120 dəqiqə
	Quzu əti ( )	40 dəqiqə	5-120 dəqiqə
	Dəniz məhsulları ( )	20 dəqiqə	5-120 dəqiqə
	Manual ( )	25 dəqiqə	5-120 dəqiqə
Yavaş bişirmə Zəif	Mal əti ( )	12 saat	1-15 saat
	Quş əti ( )	10 saat	1-15 saat
	Donuz əti ( )	10 saat	1-15 saat
	Quzu əti ( )	10 saat	1-15 saat
	Dəniz məhsulları ( )	8 saat	1-15 saat
	Manual ( )	2 saat	1-15 saat
Yavaş bişirmə Yüksək	Mal əti ( )	6 saat	1-15 saat
	Quş əti ( )	4 saat	1-15 saat
	Donuz əti ( )	4 saat	1-15 saat
	Quzu əti ( )	4 saat	1-15 saat
	Dəniz məhsulları ( )	2 saat	1-15 saat
	Manual ( )	2 saat	1-15 saat
Bişinti	Mal əti ( )	50 dəqiqə	10-120 dəqiqə
	Quş əti ( )	30 dəqiqə	10-120 dəqiqə
	Donuz əti ( )	25 dəqiqə	10-120 dəqiqə
	Quzu əti ( )	50 dəqiqə	10-120 dəqiqə
	Dəniz məhsulları ( )	20 dəqiqə	10-120 dəqiqə
	Manual ( )	20 dəqiqə	10-120 dəqiqə
Düyü		45 dəqiqə	Əlçatan deyil
Sup		90 dəqiqə	20 dəqiqə-4 saat
Sıyıq		25 dəqiqə	10 dəqiqə-2 saat
Paxlalılar		80 dəqiqə	1-2 saat
Kələm rulonları		50 dəqiqə	20-59 dəqiqə
Yoqurt		8 saat	6-12 saat
Sote		30 dəqiqə	10-59 dəqiqə
Yenidən isitmə		25 dəqiqə	5-59 dəqiqə
İsti saxlama		24 saat	Əlçatan deyil

5 Multibişiricinin istifadə qaydası

İlk istifadədən əvvəl

1 Daxili qazanın içərisindəki bütün aksesuarları götürün. Daxili qazanın qablaşdırma materialını çıxarın.
2 İlk dəfə istifadə etməzdən əvvəl su qaynadın və Multibişiricini təmizləyin.
3 İlk dəfə istifadə etməzdən əvvəl multibişiricinin bütün hissələrini yaxşıca təmizləyin ("Təmizlənməsi və Baxımı" bölməsinə nəzər salın).

Napomena

- Multibişiricidən istifadəyə başlamazdan əvvəl bütün hissələrinin tam quruduğundan əmin olun.
- Daxili qazanın xarici tərəfinin quru və təmiz olduğundan və cihazın daxili səthində kənar yemək qalığının olmadığından əmin olun.

Bişirməzdən əvvəlki hazırlıq

Upozorenje

- Sökülə bilən daxili qapağın düzgün quraşdırıldığından əmin olun.

Napomena

- Daxili qazanı qida və maye ilə doldurarkən minimum su səviyyəsi göstəricilərindən az, maksimum su səviyyəsi göstəricilərindən çox doldurmadığınıza diqqət edin.
- Düyü bişirmək üçün daxili qazanın içərisindəki su səviyyəsi göstəricilərinə əməl edin. Su səviyyəsini düyünün müxtəlif növlərinə və öz istəyinizə uyğun tənzimləyə bilərsiniz. Daxili qazanın içərisində göstərilən maksimum miqdarı keçməyin.
- Bişirmə prosesi başladıqdan sonra cari işi dayandırmaq üçün ♨/↩ düyməsinə basa bilərsiniz. Cihaz menyu seçimi rejiminə keçəcək.

Multibişiricidə yemək hazırlamazdan əvvəl aşağıdakı hərəkətləri icra edin:
1 Multibişiricini açmaq üçün qapağı açma düyməsinə basın (şək. 4).
2 Hamısı Birində bişiricinin daxili qazanını çıxarın (şək. 5).
3 Əvvəlcədən yuyulmuş ərzaqları daxili qazanın içinə qoyun, qurutmaq üçün daxili qazanın çölünü və altını yumşaq dəsmalla silin, sonra isə onu yenidən Hamısı Birində bişiriciyə yerləşdirin (şək. 6).
4 Qapağını bağlayın.
5 Ştepsel çəngəlini cərəyan yuvasına taxın (şək. 7).

Napomena

- Daxili qazanın çölünün quru və təmiz olduğundan və isitmə elementinin üzərində kənar qalığın olmadığından əmin olun.
- Daxili qazanın isitmə elementi ilə düzgün əlaqələndirildiyindən əmin olun.

Buğda/Buxarda/Yavaş bişirmə/Bişinti

Multibişiricinin 5 bişirmə funksiyası vardır: **Buğda**, **Buxarda**, **Aşağı dərəcədə yavaş bişirmə**, **Yüksək dərəcədə yavaş bişirmə** və **Bişinti**. Bu funksiyaların hər birində 6 alt menyu mövcuddur. Bişirmə vaxtının intervalını müəyyən etmək üçün "Bişirmə proqramı" bölməsinə nəzər salın.
1 "Bişirməzdən əvvəlki hazırlıqlar" bölməsindəki addımlara əməl edin.
2 Bişirmə menyularından birini seçmək üçün bu düymələrdən birini bir neçə dəfə basın: / / / / (şək. 8).
↳ Seçilmiş bişirmə funksiyasının indikatorunun işığı yanır, standart bişirmə vaxtı ekranda görünür.
3 Təsdiqləmək üçün ✓ düyməsinə basın. Multibişirici seçilmiş rejimdə işləməyə başlayacaq.
4 Bişirmə tamamlandıqda 4 siqnal səsi eşidəcəksiniz və seçilmiş bişirmə funksiyasının işığı sönəcək.
5 Multibişirici avtomatik olaraq isti saxlama rejiminə keçəcək.
↳ İsti saxlama indikatorunun işığı yanır.

Napomena

- Bişirmə prosesi başladıqdan sonra cari işi dayandırmaq üçün ♨/↩ düyməsinə basa bilərsiniz. Cihaz menyu seçimi rejiminə keçəcək.

Düyü/Şorba/Sıyıq/Lobya/Kələm dolması/Qatıq

1 "Bişirməzdən əvvəlki hazırlıqlar" bölməsindəki addımlara əməl edin.
2 Sizə lazım olan bişirmə funksiyasını seçmək üçün ▲ və ya ▼ düyməsinə basın (şək. 9).
↳ Seçilmiş bişirmə funksiyasının indikatorunun işığı yanır, standart bişirmə vaxtı ekranda görünür.
3 Təsdiqləmək üçün ✓ düyməsinə basın. Multibişirici seçilmiş rejimdə işləməyə başlayacaq.
4 Bişirmə tamamlandıqda 4 siqnal səsi eşidəcəksiniz və seçilmiş bişirmə funksiyasının işığı sönəcək.
5 Multibişirici avtomatik olaraq isti saxlama rejiminə keçəcək.
↳ İsti saxlama indikatorunun işığı yanır.

Napomena

- Daxili qazanda qeyd edilmiş səviyyə sadəcə olaraq göstəricidir. Müxtəlif dənli bitkilərə və öz seçiminizə uyğun olaraq su səviyyəsini hər zaman tənzimləyə bilərsiniz.
- Su həcminin göstəricilərinə riayət etməklə yanaşı, düyü bişirmək üçün siz 1: 1-1: 3 nisbətində düyü və su da əlavə edə bilərsiniz.
- Qeyd olunan həcmi və yaxud maksimal su səviyyəsini aşmayın, çünki bu mayenin cihazdan daşıb tökülməsinə səbəb ola bilər.

Sote

Napomena

- Qızartma funksiyasından istifadə edərkən qapağı açıq saxlayın.

1 "Bişirməzdən əvvəlki hazırlıqlar" bölməsindəki addımlara əməl edin.
2 **Qızartma** funksiyasını seçmək üçün düyməsinə basın (şək. 10).
3 Təsdiqləmək üçün ✓ düyməsinə basın. Multibişirici seçilmiş rejimdə işləməyə başlayacaq.
4 Bişirmə tamamlandıqda 4 siqnal səsi eşidəcəksiniz və seçilmiş bişirmə funksiyasının işığı sönəcək.
5 Multibişirici avtomatik olaraq isti saxlama rejiminə keçəcək.
↳ İsti saxlama indikatorunun işığı yanır.

Yenidən isitmək

1 Soyuq qidanı qarışdırın və daxili qazanda bərabər şəkildə yayın.
2 Qurumasının qarşısını almaq üçün qidanın üzərinə bir qədər su tökün. Suyun miqdarı qidanın miqdarından asılıdır.
3 **Yenidən isitmə** funksiyasını seçmək üçün düyməsinə basın (şək. 11).
4 Təsdiqləmək üçün ✓ düyməsini basın. Multibişirici seçilmiş rejimdə işləməyə başlayacaq.
5 Bişirmə tamamlandıqda 4 siqnal səsi eşidəcəksiniz və seçilmiş bişirmə funksiyasının işığı sönəcək.
6 Multibişirici avtomatik olaraq isti saxlama rejiminə keçəcək.
↳ İsti saxlama indikatorunun işığı yanır.

Bişirmə temperaturunu, bişirmə vaxtını və təxirə salınmış startı tənzimləyin

Napomena

- Siz temperaturu yalnız **Bişinti** və **Qızartma** funksiyaları üçün tənzimləyə bilərsiniz.
- **Düyü** funksiyası üçün bişirmə vaxtını tənzimləyə bilməyəcəksiniz.
- Bütün bişirmə funksiyaları üçün start vaxtını 1-24 saat təxirə sala bilərsiniz.
- Təxirə salınmış start vaxtı bitənədək bişirmə prosesi tamamlanacaq. Əvvəlcədən müəyyən etdiyiniz vaxt bişirmə vaxtından az olarsa, cihaz bişirmə prosesinə dərhal başlayacaq.

Menyu seçimi zamanı bişirmə vaxtını, temperaturu və növbəti bişirməni tənzimləyə bilərsiniz.
1 İstədiyiniz funksiyanı seçdikdən sonra bişirmə temperaturunu müəyyən etmək üçün ◷ düyməsinə basın (şək. 12).
↳ Temperatur indikatoru ekranda əks olunur.
2 Temperaturu tənzimləmək üçün ▲ və ya ▼ düymələrinə basın (şək. 13). Temperaturun 4 dərəcəsi mövcuddur: 100°C, 120°C, 140°C və 160°C.
3 Bişirmə müddətini müəyyən etmək üçün ◷ düyməsinə, tənzimləmək üçün isə ▲ və ya ▼ düyməsinə basın (şək. 14).
↳ Vaxt indikatoru ◷ ekranda əks olunur.
4 Təxirə salınmış start vaxtını müəyyən etmək üçün ◷ düyməsinə (şək. 15), tənzimləmək üçün isə ▲ və ya ▼ düyməsinə basın
↳ Növbəti bişirmə indikatoru ekranda görünür.
5 Təsdiqləmək üçün ✓ düyməsinə basın. Hamısı Birində bişirici seçilmiş rejimdə işləməyə başlayacaq.

6 Təmizlənməsi və qulluq

Napomena

- Təmizləməyə başlamazdan əvvəl multibişiricini cərəyandan ayırın.
- Təmizləməzdən əvvəl multibişiricinin kifayət qədər soyumasını gözləyin.

Daxili qapaq

- Daxili qapağı təmizləmək üçün onu xarici qapaqdan çəkib çıxarın (şək. 16).
- Qaynar suda süngər ilə təmizləyin.
- Multibişiriciyə yapışmış bütün qida qalıqlarını təmizlədiyinizdən əmin olun.
- Daxili qapağı yenidən xarici qapağa yerləşdirin.

Buxar dəliyinin qapağı

- Daxili qapağı sökmək üçün yuxarıdakı addımlara əməl edin.
- Buxar dəliyinin qapağını daxili qapaqdan çıxarın (şək. 17).
- Buxar dəliyinin qapağını axar suyun altında təmizləyin (şək. 18). Yemək qalıqlarından tam təmizləndiyinə əmin olun. Təmizləmə başa çatdıqdan sonra buxar qutusunu yenidən daxili qapağa quraşdırın (şək. 19).

İçəri tərəf

Yuxarı qapağın içərisi və əsas hissə:
- Nəm dəsmal ilə silin.
- Multibişiriciyə yapışmış bütün qida qalıqlarını təmizlədiyinizdən əmin olun.

İsitmə elementi:
- Nəm dəsmal ilə silin.
- Qida qalıqlarını nəm dəsmal ilə təmizləyin.

Çöl tərəf

Yuxarı qapağın səthi və əsas hissənin çöl tərəfi:
- Sabunlu su ilə isladılmış parça ilə silin.
- Nəzarət panelini silmək üçün yalnız yumşaq və quru parçadan istifadə edin.
- Nəzarət panelinin ətrafındakı bütün qida qalıqlarını təmizlədiyinizdən əmin olun.

Aksesuarlar

Spatula və daxili qazan:
- Qaynar suda süngər ilə təmizləyin.

7 Təkrar emal

Bu simvol bu məhsulun normal məişət tullantıları ilə birlikdə atılmamalı olduğunu bildirir (2012/19/Aİ).
Ayrı-ayrı elektrik və elektron məhsulların toplanması ilə bağlı ölkənizin qaydalarına əməl edin. Düzgün atılma ətraf mühit və insan sağlamlığı üçün mənfi nəticələrin qarşısını almağa kömək edir.

8 Zəmanət və xidmət

Xidmət və ya məlumata ehtiyacınız varsa, ya da problemlə üzləşmisinizsə, **www.philips.com** ünvanında Philips veb-saytına daxil olun, yaxud ölkənizdəki Philips Müştəriyə Qulluq Mərkəzi ilə əlaqə saxlayın. Onun telefon nömrəsini beynəlxalq zəmanət kitabçasında tapa bilərsiniz. Ölkənizdə Müştəriyə Qulluq Mərkəzi yoxdursa, yerli Philips dilerinizə yaxınlaşın.

9 Spesifikasiyalar

Model Nömrəsi	HD4713
Nominal giriş gücü	896-1067W
Nominal güc	5.0L
Düyü tutumu	1.8L

10 Nasazlıqların aradan qaldırılması

Multibişiricidən istifadə edərkən problemlərlə üzləşsəniz, texniki xidmət üçün müraciət etməzdən əvvəl aşağıdakı məqamlara nəzər salın. Problemi həll edə bilməsəniz, ölkənizdəki Philips Müştəriyə Qulluq Mərkəzi ilə əlaqə saxlayın.

Problem	Həll
Düymənin işığı sönmür.	Bağlantı problemi var. Elektrik kabelinin Multibişiriciyə düzgün qoşulub-qoşulmadığını və ya ştepsel çəngəlinin rozetkaya yaxşıca taxılıb-taxılmadığını yoxlayın.
	İşıqda qüsur var. Cihazı Philips satıcınıza və ya Philips tərəfindən səlahiyyət verilmiş xidmət mərkəzinə aparın.
Düyü bişmir.	Kifayət qədər su əlavə edilməyib. Daxili qazanın içərisindəki şkalaya uyğun su əlavə edin.
	Multibişiricini işə salmazdan əvvəl isitmə elementində və daxili qazanın çölündə hər hansı kənar hissəciyin olmadığından əmin olun.
	İsitmə elementi zədələnib və ya daxili qazan deformasiyaya uğrayıb. Multibişiricini Philips satıcınıza və ya Philips tərəfindən səlahiyyət verilmiş texniki xidmət mərkəzinə aparın.
Düyü çox qurudur və yaxşı bişməyib.	Düyüyə daha çox su əlavə edib, bir az da bişirin.
Multibişirici avtomatik olaraq isti saxlama rejiminə keçmir.	Ola bilər ki, siz "Start" düyməsinə basmadan əvvəl "İsti saxlama" düyməsinə basmışsınız. Bu halda, bişirmə prosesi başa çatdıqdan sonra Multibişirici gözləmə rejiminə keçəcək.
	Temperatur nəzarətində qüsur var. Cihazı Philips satıcınıza və ya Philips tərəfindən səlahiyyət verilmiş xidmət mərkəzinə aparın.
Düyü yanıb.	Düyünü düzgün yaxalamamısınız. Düyünü su təmiz axana qədər yaxalayın.
Bişirmə zamanı Multibişiricidən su axır.	İstifadə etdiyiniz düyünün miqdarına uyğun olaraq daxili qazanın içərisində qeyd edilən şkalaya müvafiq su əlavə etdiyinizdən əmin olun.
Bişdikdən sonra düyüdən pis qoxu gəlir.	Daxili qazanı yuyucu vasitə və isti su ilə təmizləyin.
	Bişirdikdən sonra buxar çıxışı qapağı, daxili qapaq və daxili qazanın təmiz təmizləndiyindən əmin olun.

Հայերեն

1 Ուշադրություն

Բազմաեփ սարքն օգտագործելուց առաջ ուշադիր կարդացեք այս օգտագործողի ձեռնարկը և պահեք այն՝ հետագայում օգտվելու համար:

Վտանգ

- Սարքը չի կարելի ընկղմել ջրի մեջ:

Զգուշացում

- Այս սարքը չի կարող օգտագործվել 0-ից 8 տարեկան երեխաների կողմից:
- Այս սարքը կարող են օգտագործել 8 տարեկան և բարձր տարիքի երեխաները, եթե նրանք մշտական վերահսկողության տակ են գտնվում՝ սարքի անվտանգ օգտագործումը երաշխավորելու համար, և եթե նրանք տեղեկացված են դրա հետ կապված վտանգների մասին:
- Սարքը կարող են օգտագործել սահմանափակ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր ունակություններ կամ փորձի և գիտելիքների պակաս ունեցող անձինք, եթե նրանց տրամադրվել են սարքի անվտանգ օգտագործման հրահանգները, կամ ապահովվել է վերահսկողություն՝ անվտանգ օգտագործումը երաշխավորելու համար և, եթե նրանք տեղեկացված են դրա հետ կապված վտանգների մասին:
- Հեռու պահեք սարքը և դրա լարերը 8 տարեկանից փոքր երեխաների հասանելիությունից:
- Երեխաները չեն կարող կատարել սարքի մաքրման կամ տեխսպասարկման աշխատանքներ, եթե նրանք 8 տարեկանից մեծ չեն և հսկողության տակ չեն գտնվում:
- Երեխաներին արգելվում է խաղալ սարքի հետ:
- Սարքը հարկավոր է դնել կայուն մակերեսին՝ բռնակներն (առկայության դեպքում) այնպիսի դիրքով, որպեսզի տաք հեղուկների արտահոսք չլինի:
- Այս սարքը նախատեսված է օգտագործել կենցաղային և նմանատիպ նպատակներով, օրինակ.
  - Խանութների, գրասենյակների և աշխատանքային այլ միջավայրերի խոհանոցային տարածքներում անձնակազմի կողմից օգտագործման համար,
  - Գյուղական տների համար,
  - Հյուրանոցներում, մոթելներում և բնակելի այլ տարածքներում,
  - «Անկողին և նախաճաշ» տիպի հյուրատներում:
- Եթե հոսանքի լարերը վնասված են, դրանք հարկավոր է փոխարինել արտադրողից գնված լարերով:
- Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամաչափով կամ առանձին հեռակառավարման համակարգով օգտագործման համար:
- Նախքան սարքը միացնելը, համոզվեք, որ սարքի վրա նշված լարումը համապատասխանում է տեղական հոսանքի լարմանը:
- Հետևեք, որպեսզի հոսանքի լարը կախված չլինի այն սեղանի կամ աշխատասեղանի եզրից, որի վրա դրված է սարքը:
- Նախքան խրոցը վարդակի մեջ մտցնելը՝ համոզվեք, որ տաքացնող մասը, ջերմաստիճանի սենսորը և ներսի ամանի արտաքին հատվածը մաքուր և չոր են:
- Թաց ձեռքերով մի միացրեք սարքը հոսանքին և մի սեղմեք կառավարման վահանակի որևէ կոճակ:
- ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. ուշադիր եղեք, որպեսզի հոսանքի հարակցիչի մեջ հեղուկ չթափվի՝ խուսափելու համար հնարավոր վտանգից:
- ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. միշտ հետևեք հրահանգներին և ճիշտ օգտագործեք սարքը՝ խուսափելու հնարավոր վնասվածքներից:
- Համաձայն այս ձեռնարկում նշված հրահանգների՝ սննդի հետ շփվող մակերեսները մաքրելու համար օգտագործեք փափուկ խոնավ շոր և անպայման մաքրեք սարքին կպած սննդի բոլոր մնացորդները:
- Օգտագործման ժամանակ հոսանքի լարը մի դրեք սարքի տակ:
- Շոգեխաշման զամբյուղը տեղադրելիս աշխատեք, որպեսզի այն չդիպչի ներսի ամանի կողմնային պատին, հակառակ դեպքում այն կարող է դեֆորմացվել բարձր ջերմաստիճանից:

Ուշադրություն

- ԶԳՈՒՇԱՑՈՒՄ. Օգտագործելուց հետո տաքացնող մասի մակերեսը մնացորդային տաքություն է պահում:
- Երբեք մի օգտագործեք ուրիշ արտադրողների աքսեսուարներ կամ մասեր, կամ այնպիսիք, որոնք Philips-ը մասնավորապես խորհուրդ չի տալիս: Եթե դուք օգտագործում եք այդպիսի աքսեսուարներ կամ մասեր, ձեր երաշխիքը անվավեր է դառնում:
- Մի ենթարկեք սարքը բարձր ջերմաստիճանի ազդեցությանը և մի դրեք այն վառվող կամ դեռ տաք սալօջախի կամ վառարանի վրա:
- Մի ենթարկեք սարքն արևի ուղիղ ճառագայթների ազդեցությանը:
- Սարքը դրեք կայուն, հորիզոնական և հարթ մակերևույթի վրա:
- Նախքան խրոցը վարդակի մեջ մտցնելը և միացնելը՝ ներսի ամանը միշտ դրեք սարքի մեջ:
- Ներսի ամանը մի դրեք անմիջապես բաց կրակի վրա՝ բրինձը պատրաստելու համար:
- Մի օգտագործեք ներսի ամանը, եթե այն դեֆորմացվել է:
- Հասանելի մակերևույթները կարող են տաքանալ սարքի աշխատանքի ընթացքում: Սարքին ձեռք տալիս չափազանց զգույշ եղեք:
- Զգուշացեք տաք գոլորշուց, որը եփելու ընթացքում դուրս է գալիս գոլորշու անցքից կամ սարքից, երբ կափարիչը բացում եք: Ձեռքերն ու դեմքը հեռու պահեք սարքից՝ գոլորշուց խուսափելու համար:
- Օգտագործման ժամանակ մի բարձրացրեք կամ տեղափոխեք սարքը:
- Որպեսզի ամանի պարունակությունը դուրս չթափվի, ինչը կարող է վտանգավոր լինել, մի գերազանցեք ներսի ամանի վրա նշված ջրի առավելագույն նշագիծը:
- Բրինձ եփելիս, տաք պահելիս կամ տաքացնելիս ամանի մեջ մի դրեք խոհանոցային սպասք:
- Օգտագործեք միայն սարքի հետ տրամադրված խոհանոցային պարագաները: Խուսափեք սուր խոհանոցային պարագաներից:
- Քերծվածքներից խուսափելու համար խորհուրդ չի տրվում օգտագործել խեցեմորթներ և կակղամորթներ պարունակող բաղադրիչներ: Եփելուց առաջ հեռացրեք կոշտ պատյանը:
- Մետաղական կամ օտար առարկաներ մի դրեք գոլորշու անցքում:
- Կափարիչի վրա մի դրեք մագնիսական առարկաներ: Մի օգտագործեք սարքը մագնիսական առարկաների մոտ:
- Նախքան մաքրելը կամ տեղափոխելը՝ միշտ թողեք, որպեսզի սարքը սառչի:
- Օգտագործելուց հետո միշտ մաքրեք սարքը: Մի լվացեք սարքը սպասք լվացող մեքենայում:
- Միշտ վարդակից անջատեք սպասքը, եթե երկար ժամանակ չեք օգտագործում:
- Եթե սարքը չի օգտագործվում պատշաճ կերպով կամ մասնագիտական կամ կիսամասնագիտական նպատակների համար կամ, եթե այն չի օգտագործվում սույն ձեռնարկի հրահանգների համաձայն, երաշխիքը դառնում է անվավեր, և Philips-ը հրաժարվում է պատճառված որևէ վնասի համար պատասխանատվությունից:

Էլեկտրամագնիսական դաշտեր (EMF)

Այս Philips սարքը համապատասխանում է էլեկտրամագնիսական դաշտերի ազդեցությանը վերաբերող բոլոր կիրառելի ստանդարտներին և կանոնակարգերին:

2 Ձեր բազմաեփ սարքը

Շնորհավորում ենք գնման կապակցությամբ և բարի գալուստ Philips: Philips- ի առաջարկած աջակցությունից լիարժեք օգտվելու համար գրանցեք ձեր ապրանքն այստեղ՝ **www.philips.com/welcome**:

3 Հավաքածուի կազմը (նկ. 1)

Բազմաեփ սարքի հիմնական կորպուսը	Չափման բաժակ
Բրինձ և ապուր՝ 2-ը 1 գդալ	Սնուցման լար
Շոգեխաշման զամբյուղ	Օգտագործողի ձեռնարկ
Բաղադրատոմսերի գիրք	Երաշխիքային քարտ

4 Սարքի ընդհանուր բնութագիրը (նկ. 2)

①	Վերևի կափարիչ	⑥	Էլեկտրասնուցման վարդակ
②	Հանովի ներքին կափարիչ	⑦	Կափարիչը բացելու կոճակ
③	Ներսի աման	⑧	Գոլորշու անցք
④	Ջրի մակարդակի ցուցիչ	⑨	Գոլորշու օդանցքի կափարիչ
⑤	Կառավարման վահանակ	⑩	Գոլորշու փական

Կառավարման կոճակների ընդհանուր բնութագիրը (նկ. 3)

⑪	Շոգեխաշելու կոճակ	⑲	Ժամանակի ցուցադրիչ
⑫	Ցածր մարմանդաեփ գործառույթի կոճակ	⑳	Ընտրացանկի ընտրության կոճակ
⑬	Տաք պահել/Չեղարկել գործառույթի կոճակ	㉑	Տաքացնելու կոճակ
⑭	Գոլորշիով եփելու կոճակ	㉒	Եփման ժամանակի/մեկնարկի հետաձգման/ջերմաստիճանի ընտրության կոճակ
⑮	Բարձր մարմանդաեփ գործառույթի կոճակ	㉓	Հաստատման կոճակ
⑯	Թխելու կոճակ	㉔	Սոտեի պատրաստման կոճակ
⑰	Ժամանակի ցուցիչ	㉕	Ընտրացանկի ընտրության կոճակ
⑱	Մեկնարկի հետաձգման ցուցիչ		

Եփման ծրագիր

Եփելու գործառույթ	Եփման նախապատրաստման գործառույթ	Եփման կանխադրված ժամանակ	Եփման կարգավորվող ժամանակ
Շոգեխաշել	Տավարի միս ( )	120 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
	Թռչնի միս ( )	60 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
	Խոզի միս ( )	120 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
	Գառան միս ( )	120 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
	Ծովամթերք ( )	25 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
	Ձեռքով ( )	30 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
Գոլորշիով եփում	Տավարի միս ( )	60 րոպե	5-120 րոպե
	Թռչնի միս ( )	50 րոպե	5-120 րոպե
	Խոզի միս ( )	30 րոպե	5-120 րոպե
	Գառան միս ( )	40 րոպե	5-120 րոպե
	Ծովամթերք ( )	20 րոպե	5-120 րոպե
	Ձեռքով ( )	25 րոպե	5-120 րոպե
Մարմանդաեփ ցածր	Տավարի միս ( )	12 ժամ	1-15 ժամ
	Թռչնի միս ( )	10 ժամ	1-15 ժամ
	Խոզի միս ( )	10 ժամ	1-15 ժամ
	Գառան միս ( )	10 ժամ	1-15 ժամ
	Ծովամթերք ( )	8 ժամ	1-15 ժամ
	Ձեռքով ( )	2 ժամ	1-15 ժամ
Մարմանդաեփ բարձր	Տավարի միս ( )	6 ժամ	1-15 ժամ
	Թռչնի միս ( )	4 ժամ	1-15 ժամ
	Խոզի միս ( )	4 ժամ	1-15 ժամ
	Գառան միս ( )	4 ժամ	1-15 ժամ
	Ծովամթերք ( )	2 ժամ	1-15 ժամ
	Ձեռքով ( )	2 ժամ	1-15 ժամ
Թխում	Տավարի միս ( )	50 րոպե	10-120 րոպե
	Թռչնի միս ( )	30 րոպե	10-120 րոպե
	Խոզի միս ( )	25 րոպե	10-120 րոպե
	Գառան միս ( )	50 րոպե	10-120 րոպե
	Ծովամթերք ( )	20 րոպե	10-120 րոպե
	Ձեռքով ( )	20 րոպե	10-120 րոպե
Բրինձ		45 րոպե	Առկա չէ
Ապուր		90 րոպե	20 րոպե-4 ժամ
Շիլա		25 րոպե	10 րոպե-2 ժամ
Ընդեղեն		80 րոպե	1-2 ժամ
Կաղամբով տոլմա		50 րոպե	20-59 րոպե
Յոգուրտ		8 ժամ	6-12 ժամ
Սոտե		30 րոպե	10-59 րոպե
Վերատաքացնել		25 րոպե	5-59 րոպե
Տաքացնել		24 ժամ	Առկա չէ

5 Բազմաեփ սարքի օգտագործումը

Առաջին օգտագործումից առաջ

1 Ներսի ամանից հանեք բոլոր մասերը: Բացեք ներսի ամանի փաթեթավորումը:
2 Առաջին օգտագործումից առաջ ջուր եռացրեք և լվացեք բազմաեփ սարքը:
3 Մինչև առաջին օգտագործումը՝ մանրակրկիտ լվացեք բոլոր մասերը (տես «Մաքրում և տեխնիկական սպասարկում» գլուխը):

Նշում

- Բազմաեփ սարքն օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ բոլոր մասերը ամբողջովին չոր են:
- Համոզվեք, որ ներսի ամանի արտաքին մակերեսը մաքուր և չոր է, և սարքի ներսի մասում կողմնակի մնացորդներ չկան:

Նախապատրաստական գործողություններ

Զգուշացում

- Համոզվեք, որ հանովի ներքին կափարիչը ճիշտ է տեղադրված:

Նշում

- Ներսի ամանի մեջ սննդամթերքը և հեղուկը լցրեք ջրի մակարդակի նվազագույն ցուցիչից ոչ պակաս և առավելագույն ցուցիչից ոչ ավելի:
- Բրինձ պատրաստելիս հետևեք ներսի ամանի մեջ նշված ջրի մակարդակի ցուցիչներին: Դուք կարող եք փոխել ջրի ծավալը՝ ըստ բրնձի տեսակի և ձեր նախասիրությունների: Մի գերազանցեք ներսի ամանի մեջ նշված առավելագույն քանակները:
- Եփելու գործընթացը սկսելուց հետո կարող եք սեղմել ♨/↩՝ ընթացիկ աշխատանքը դադարեցնելու համար, և սարքը կանցնի ընտրացանկի ընտրության ռեժիմին:

Կատարեք հետևյալ գործողությունները՝ նախքան բազմաեփ սարքով կերակուր պատրաստելը.
1 Բացեք բազմաեփ սարքի կափարիչը՝ սեղմելով կափարիչը բացելու կոճակը (նկ. 4):
2 Ներսի ամանը հանեք բազմաեփ սարքի միջից (նկ. 5):
3 Նախօրոք լվացած մթերքը դրեք ներսի ամանի մեջ, սրբեք ամանը դրսից՝ կողքերից և տակից, չոր փափուկ շորով, այնուհետև ամանը տեղադրեք բազմաեփ սարքի մեջ (նկ. 6):
4 Փակեք կափարիչը:
5 Մտցրեք խրոցը հոսանքի վարդակի մեջ (նկ. 7):

Նշում

- Համոզվեք, որ ներսի ամանի արտաքին մակերեսը մաքուր և չոր է, և տաքացնող մասի վրա կողմնակի մնացորդներ չկան:
- Ստուգեք՝ ներսի ամանը ճիշտ է հպվում տաքացնող մասին:

Շոգեխաշում/Գոլորշիով եփում/Մարմանդաեփ/Թխում

Կա եփելու 5 ռեժիմ՝ **Շոգեխաշում**, **Գոլորշիով եփում**, **Ցածր մարմանդաեփ**, **Բարձր մարմանդաեփ** և **Թխում**: Դրանցից յուրաքանչյուրն ունի 6 ենթացանկ: Եփման ժամանակի միջակայքի համար տես «Եփման ծրագիր» գլուխը:
1 Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին:
2 Շարունակաբար սեղմեք հետևյալ կոճակներից մեկը՝ / / / / , որպեսզի ընտրեք եփելու ընտրացանկերից մեկը (նկ. 8):
↳ Եփման ընտրված ֆունկցիայի ցուցիչի լույսը վառվում է, էկրանին ցուցադրվում է պատրաստման կանխադրված ժամանակը:
3 Սեղմեք ✓՝ հաստատելու համար. բազմաեփ սարքը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով:
4 Եփման գործողության ավարտին 4 անգամ ձայնային ազդանշան կհնչի, և եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը կանջատվի:
5 Բազմաեփ սարքն ավտոմատ կերպով կանցնի տաք պահելու ռեժիմին:
↳ Տաք պահելու ռեժիմի ցուցիչի լույսը վառվում է:

Նշում

- Եփելու գործընթացը սկսելուց հետո կարող եք սեղմել ♨/↩՝ ընթացիկ աշխատանքը դադարեցնելու համար, և սարքը կանցնի ընտրացանկի ընտրության ռեժիմին:

Բրինձ/Ապուր/Շիլա/Ընդեղեն/Կաղամբով տոլմա/Յոգուրտ

1 Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին:
2 Սեղմեք ▲ կամ ▼, որպեսզի ընտրեք ձեզ անհրաժեշտ եփման ռեժիմը (նկ. 9):
↳ Եփման ընտրված ֆունկցիայի ցուցիչի լույսը վառվում է, էկրանին ցուցադրվում է պատրաստման կանխադրված ժամանակը:
3 Սեղմեք ✓՝ հաստատելու համար. բազմաեփ սարքը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով:
4 Եփման գործողության ավարտին 4 անգամ ձայնային ազդանշան կհնչի, և եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը կանջատվի:
5 Բազմաեփ սարքն ավտոմատ կերպով կանցնի տաք պահելու ռեժիմին:
↳ Տաք պահելու ռեժիմի ցուցիչի լույսը վառվում է:

Նշում

- Ներսի ամանի մեջ նշված մակարդակը խորհուրդ է տրվում: Դուք կարող եք փոխել ջրի ծավալը՝ ըստ ծավարեղենի տեսակի և ձեր նախասիրությունների:
- Բացի ջրի նշված մակարդակը պահպանելուց՝ բրնձի պատրաստման համար կարող եք օգտագործել բրնձի և ջրի 1:1-1:3 հարաբերակցությունը:
- Որպեսզի ամանի պարունակությունը դուրս չթափվի, մի գերազանցեք նշված ծավալը և ջրի առավելագույն նշագիծը:

Սոտե

Նշում

- Սոտե ռեժիմի ժամանակ կափարիչը բաց թողեք:

1 Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին:
2 Սեղմեք ՝ **Սոտե** ռեժիմն ընտրելու համար (նկ. 10):
3 Սեղմեք ✓՝ հաստատելու համար. բազմաեփ սարքը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով:
4 Եփման գործողության ավարտին 4 անգամ ձայնային ազդանշան կհնչի, և եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը կանջատվի:
5 Բազմաեփ սարքն ավտոմատ կերպով կանցնի տաք պահելու ռեժիմին:
↳ Տաք պահելու ռեժիմի ցուցիչի լույսը վառվում է:

Տաքացում

1 Խառնեք սառած կերակուրը և հավասարաչափ տարածեք ներսի ամանում:
2 Մի քիչ ջուր ավելացրեք կերակուրի մեջ, որպեսզի այն շատ չչորանա: Ջրի քանակը կախված է կերակուրի չափաբաժնից:
3 Սեղմեք ՝ **Տաքացնելու** ռեժիմն ընտրելու համար (նկ. 11):
4 Սեղմեք ✓՝ հաստատելու համար. բազմաեփը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով:
5 Եփման գործողության ավարտին 4 անգամ ձայնային ազդանշան կհնչի, և եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը կանջատվի:
6 Բազմաեփ սարքն ավտոմատ կերպով կանցնի տաք պահելու ռեժիմին:
↳ Տաք պահելու ռեժիմի ցուցիչի լույսը վառվում է:

Կարգավորեք եփելու ջերմաստիճանը, եփելու ժամանակը և մեկնարկի հետաձգումը

Նշում

- Ջերմաստիճանը կարող եք կարգավորել միայն **Թխում** և **Սոտե** ռեժիմների համար:
- Եփելու ժամանակը հնարավոր չէ կարգավորել **Բրինձ** ռեժիմի համար:
- Դուք կարող եք սահմանել մեկնարկի հետաձգման ժամանակը 1-ից մինչև 24 ժամ եփման բոլոր ռեժիմների համար:
- Երբ լրանա մեկնարկի հետաձգման ժամանակը, եփման գործընթացը կավարտվի: Եթե ձեր սահմանած կանխադրված ժամանակն ավելի կարճ է, քան եփման ժամանակը, սարքն անմիջապես կսկսի եփելու գործընթացը:

Ընտրացանկի ընտրության ժամանակ դուք կարող եք կարգավորել եփման ժամանակը, ջերմաստիճանը և մեկնարկի հետաձգումը:
1 Ձեր ուզած ռեժիմն ընտրելուց հետո սեղմեք ◷՝ եփման ջերմաստիճանը սահմանելու համար (նկ. 12):
↳ Ջերմաստիճանի ցուցիչը հայտնվում է էկրանին:
2 Սեղմեք ▲ կամ ▼՝ ջերմաստիճանը կարգավորելու համար (նկ. 13): Կա ջերմաստիճանի 4 աստիճան՝ 100°C, 120°C, 140°C և 160°C:
3 Սեղմեք ◷՝ եփման ջերմաստիճանը սահմանելու համար, սեղմեք ▲ կամ ▼՝ եփման ջերմաստիճանը կարգավորելու համար (նկ. 14):
↳ Ժամանակի ցուցիչը ◷ հայտնվում է էկրանին:
4 Սեղմեք ◷՝ մեկնարկի հետաձգման ժամանակը սահմանելու համար (նկ. 15), սեղմեք ▲ կամ ▼՝ կարգավորելու համար
↳ Մեկնարկի հետաձգման ցուցիչը հայտնվում է էկրանին:
5 Սեղմեք ✓՝ հաստատելու համար: Բազմաեփ սարքը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով:

6 Մաքրում և տեխնիկական սպասարկում

Նշում

- Մաքրելուց առաջ անջատեք բազմաեփ սարքը սնուցման վարդակից:
- Նախքան մաքրելը՝ սպասեք մինչև այն սառչի:

Ներքին կափարիչ

- Ներքին կափարիչը մաքրելու համար դուրս հանեք այն վերևի կափարիչից (նկ. 16):
- Թրջեք տաք ջրի մեջ և մաքրեք սպունգով:
- Հեռացրեք բազմաեփ սարքին կպած սննդի բոլոր մնացորդները:
- Ներքին կափարիչը նորից հագցրեք վերևի կափարիչին:

Գոլորշու օդանցքի կափարիչ

- Ներքին կափարիչը քանդելու համար հետևեք վերը նշված քայլերին:
- Հանեք գոլորշու օդանցքի կափարիչը ներքին կափարիչից (նկ. 17):
- Գոլորշու օդանցքի կափարիչը լվացեք ծորակի ջրով (նկ. 18): Համոզվեք, որ սննդի մնացորդներ չեն մնացել: Մաքրելուց հետո գոլորշու խցիկը միացրեք ներքին կափարիչին (նկ. 19):

Ներքին մակերեսների խնամք

Վերևի կափարիչի և կորպուսի ներքին մակերես.
- Սրբեք խոնավ շորով:
- Հեռացրեք բազմաեփ սարքին կպած սննդի բոլոր մնացորդները:

Տաքացնող մաս.
- Սրբեք խոնավ շորով:
- Հեռացրեք սննդի մնացորդները խոնավ շորով:

Արտաքին մակերեսների խնամք

Վերևի կափարիչի և կորպուսի արտաքին մակերես.
- Մաքրեք օճառաջրով խոնավեցված շորով:
- Կառավարման վահանակը մաքրելու համար օգտագործեք միայն փափուկ չոր շոր:
- Հեռացրեք կառավարման վահանակի կոճակների շուրջը կպած սննդի բոլոր մնացորդները:

Աքսեսուարներ

Թիակը և ներսի ամանը.
- Թրջեք տաք ջրի մեջ և մաքրեք սպունգով:

7 Օգտահանում

Այս նշանը ցույց է տալիս, որ այս ապրանքը չպետք է թափվի սովորական կենցաղային աղբի հետ (2012/19/ԵՄ):
Հետևեք էլեկտրական և էլեկտրոնային ապրանքների առանձին հավաքման հետ կապված ձեր երկրում գործող կանոններին:
Ճիշտ օգտահանումը օգնում է կանխել շրջակա միջավայրի և մարդու առողջության համար բացասական հետևանքները:

8 Երաշխիք և սպասարկում

Եթե ձեզ անհրաժեշտ է սարքի սպասարկում կամ լրացուցիչ տեղեկություններ, կամ եթե սարքի հետ կապված խնդիրներ են ծագել, այցելեք Philips-ի վեբկայք՝ **www.philips.com** կամ դիմեք ձեր երկրում գործող Philips-ի Հաճախորդների սպասարկման կենտրոն: Հեռախոսահամարը կարող եք գտնել համաշխարհային երաշխիքների ապահովման վերաբերյալ բուկլետում: Եթե ձեր երկրում գործող Հաճախորդների սպասարկման կենտրոն չկա, դիմեք ձեր տեղական Philips-ի դիլերին:

9 Տեխնիկական բնութագրեր

Մոդելի համարը	HD4713
Անվանական մուտքային հզորություն	896-1067 Վտ
Գնահատված տարողունակություն	5,0 L
Բրնձի տարողունակություն	1,8 L

10 Անսարքությունների վերացում

Բազմաեփ սարքի օգտագործման ժամանակ առաջացած խնդիրների դեպքում, նախքան տեխսպասարկման ծառայությանը դիմելը, կարդացեք այստեղ ներկայացված տեղեկությունները: Եթե չեք կարողանում խնդիրը լուծել, դիմեք Philips ընկերության՝ ձեր երկրում գործող Հաճախորդների սպասարկման կենտրոն:

Խնդիր	Լուծում
Կոճակի լույսը չի վառվում:	Միացման հետ կապված խնդիր: Ստուգեք՝ հոսանքի լարն ինչպես հարկն է միացված է բազմաեփ սարքին և խրոցը մինչև վերջ մտել է հոսանքի վարդակի մեջ:
	Լույսը չի աշխատում: Սարքը տարեք Philips-ի դիլերի մոտ կամ Philips-ի կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոն:
Բրինձը չի եփվում:	Ջուրը քիչ է ավելացվել: Ավելացրեք ջուր՝ ներսի ամանի վրա նշված սանդղակի համաձայն:
	Նախքան բազմաեփ սարքը միացնելը՝ համոզվեք, որ տաքացնող մասի վրա կամ ներսի ամանի արտաքին մակերեսին սննդի մնացորդներ չկան:
	Տաքացնող մասը վնասվել է կամ ներսի ամանը դեֆորմացվել է: Բազմաեփ սարքը տարեք Philips-ի դիլերի մոտ կամ Philips-ի կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոն:
Բրինձը շատ չոր է ստացվել և կիսաեփ է:	Ավելի շատ ջուր ավելացրեք և ավելի շատ եփեք:
Բազամեփ սարքն ավտոմատ կերպով չի անցնում տաք պահելու ռեժիմին:	Հնարավոր է՝ սեղմել եք տաք պահելու ռեժիմի կոճակը՝ նախքան մեկնարկի կոճակը սեղմելը: Այս դեպքում եփման գործողության ավարտից հետո բազմաեփը կանցնի սպասման ռեժիմին:
	Ջերմաստիճանի կարգավորիչը փչացել է: Սարքը տարեք Philips-ի դիլերի մոտ կամ Philips-ի կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոն:
Բրինձն այրվել է:	Բրինձը լավ լվացված չէ: Լվացեք բրինձն այնքան, մինչև ջուրը պարզվի:
Եփման ընթացքում բազմաեփ սարքից ջուր է թափվում:	Համոզվեք, որ ջուրն ավելացվել է ներսի ամանի վրա նշված սանդղակի չափով՝ օգտագործվող բրնձի չափաբաժնի համաձայն:
Բրնձից վատ հոտ է գալիս եփելուց հետո:	Ներսի ամանը լվացեք որևէ լվացող միջոցով և տաք ջրով:
	Եփելուց հետո լավ լվացեք գոլորշու ելքի կափարիչը, ներսի կափարիչը և ներսի ամանը:

Բազմեփիչ
HD4713
220-240 V, 50-60 Hz
896-1067 W
Արտադրող: «ԴԱՊ Բ.Վ.», Տուսսենդիեպեն 4 ա, 9206ԱԴ, Դրախտեն, Նիդեռլանդներ
Ներկրող Ռուսաստանի և Մաքսային միության տարածք: «Ֆիլիպս տեխնիկա տան համար» ՍՊԸ, Ռուսաստանի Դաշնություն, 123022, ք. Մոսկվա, Սերգեյ Մակեևի փ., տ. 13, 5-րդ հարկ, տարածք XVII, սենյակ 31, հեռախոսահամար +7 495 961-1111
Սարք I դասի
Կենցաղային կարիքների համար
Պատրաստված է Չինաստան-ում
Պահպանման, շահագործման կանոններ
Ջերմաստիճան՝ 0 °C - 35 °C
Հարաբերական խոնավություն՝ 20 % - 75 %
Մթնոլորտային ճնշում՝ 85 - 109kPa

ქართული

1 მნიშვნელოვანია

ყურადღებით წაიკითხეთ მომხმარებლის ეს სახელმძღვანელო მულტისახარშის გამოყენებამდე და შეინახეთ ის მომავალში გამოყენებისთვის.

საფრთხე

- არ უნდა მოათავსოთ მოწყობილობა წყალში.

გაფრთხილება

- მოწყობილობის გამოყენება აკრძალულია 0-დან 8 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის.
- ამ მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია ბავშვებისთვის 8 წლიდან ზემოთ, თუ ისინი მუდმივი მეთვალყურეობის ქვეშ იმყოფებიან ან ინსტრუქცია მიიღეს მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებასთან დაკავშირებით და ესმით, რა საფრთხეები არსებობს.
- ამ მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან მენტალური შესაძლებლობების მქონე ან გამოცდილებისა და ცოდნის არმქონე პირებისთვის, თუ ისინი მეთვალყურეობის ქვეშ იმყოფებიან ან ინსტრუქცია მიიღეს მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებასთან დაკავშირებით და ესმით, რა საფრთხეები არსებობს.
- მოწყობილობა და მისი კაბელი შეინახეთ 8 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
- გაწმენდის და ტექნიკური სამუშაოები არ უნდა შეასრულონ ბავშვებმა, რომლებიც მინიმუმ 8 წლის არ არიან და მეთვალყურეობის ქვეშ არ იმყოფებიან.
- ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ მოწყობილობით.
- ეს მოწყობილობა უნდა მოთავსდეს მყარ ადგილზე და სახელურები (მათი არსებობის შემთხვევაში) უნდა დამაგრდეს ისე, რომ თავიდან აცილებულ იქნეს ცხელი სითხეების დაღვრა.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია სახლისთვის და ისეთ პირობებში გამოსაყენებლად, როგორიცაა:
  - პერსონალისთვის განკუთვნილი სასადილო სივრცეები მაღაზიებში, ოფისებსა და სამუშაო ადგილებში;
  - ფერმერული სახლებში;
  - კლიენტების მიერ სასტუმროებში, მოტელებში და სხვა საცხოვრებელი ტიპის გარემოში;
  - საოჯახო სასტუმროების გარემოში.
- თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, ის უნდა შეიცვალოს კაბელით, რომელიც ხელმისაწვდომია მწარმოებელთან.
- მოწყობილობა არ არის გათვალისწინებული გარე ტაიმერის ან ცალკე დისტანციური მართვის სისტემის საშუალებით სამართავად.
- შეერთებამდე შეამოწმეთ, შეესაბამება თუ არა მოწყობილობაზე მითითებული ძაბვა ადგილობრივი ელექტროქსელის ძაბვას.
- ნუ დაუშვებთ დენის კაბელის გადაკიდებას მაგიდის ან სამზარეულოს ზედაპირის კიდეზე, რომელზეც დგას მოწყობილობა.
- დარწმუნდით, რომ გამათბობელი ელემენტი და შიდა ქვაბის გარე ნაწილი სუფთა და მშრალია, სანამ დენის წყაროში შეაერთებთ შტეკერს.
- სველი ხელებით არ ჩართოთ მოწყობილობა და არ დააჭიროთ რომელიმე ღილაკს მართვის პანელზე.
- გაფრთხილება: თვალი ადევნეთ იმას, რომ დენის შემაერთებელზე არ მოხდეს სითხის დაღვრა, პოტენციური საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ყოველთვის მიჰყევით ინსტრუქციას და გამოიყენეთ მოწყობილობა სწორად, რათა თავიდან აიცილოთ შესაძლო ტრავმები.
- მომხმარებლის ამ სახელმძღვანელოში მოცემული ინსტრუქციის მიხედვით, საჭმელთან შეხების მქონე ზედაპირების გასაწმენდად რბილი, დასველებული ნაჭერი გამოიყენეთ და მოწყობილობას ყოველთვის მოაშორეთ მასზე მიკრული ნარჩენები.
- არ დადოთ დენის კაბელი მოწყობილობის ქვეშ, როდესაც იყენებთ მას.
- ორთქლის კალათის მოთავსების შემდეგ, მოერიდეთ შიდა ქვაბის გვერდითა კედელზე შეხებას, ვინაიდან ამან შეიძლება გამოიწვიოს დეფორმაცია მაღალი ტემპერატურის გამო.

სიფრთხილე

- გაფრთხილება: გამოყენების შემდეგ სახურებელი ელემენტი სითბოს შეინარჩუნებს.
- არასოდეს არ გამოიყენოთ სხვა მწარმოებლების აქსესუარები ან ისეთი ნაწილები, რომლებიც არ არის კომპანია Philips-ის მიერ კონკრეტულად რეკომენდებული. ასეთი აქსესუარების ან ნაწილების გამოყენებისას თქვენი გარანტია ძალას კარგავს.
- არ მოაქციოთ მოწყობილობა მაღალი ტემპერატურის ზემოქმედების ქვეშ და არ მოათავსოთ მომუშავე ან ჯერ კიდევ ცხელ გაზქურაზე ან ქურის ზედაპირზე.
- არ მოაქციოთ მოწყობილობა მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედების ქვეშ.
- განათავსეთ მოწყობილობა სტაბილურ, ჰორიზონტალურ და სწორ ზედაპირზე.
- ყოველთვის ჩადეთ შიდა ქვაბი მოწყობილობაში, სანამ ჩართავთ შტეკერს დენის წყაროში.
- ბრინჯის მოსამზადებლად შიგნითა ქვაბი არასდროს დადოთ პირდაპირ ცეცხლზე.
- არ გამოიყენოთ შიდა ქვაბი, თუ ის დეფორმირებულია.
- მოწყობილობის მუშაობისას შესაძლებელია ზედაპირები გახურდეს. განსაკუთრებული სიფრთხილე გამოიჩინეთ მოწყობილობასთან შეხებისას.
- გაითვალისწინეთ, რომ საჭმლის მომზადების დროს ცხელი ორთქლი გამოვა ორთქლის სარქვლიდან ან თვითონ მოწყობილობიდან, თუ მას თავს ახდით. ხელები და სახე მოაშორეთ მოწყობილობას ორთქლის მოხვედრის თავიდან ასაცილებლად.
- არ აწიოთ და გადაადგილოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს.
- წყლის დონე არ უნდა აღემატებოდეს შიდა ქვაბში მითითებულ დონეს გადმოსვლის თავიდან ასაცილებლად, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს პოტენციური საფრთხე.
- ბრინჯის მომზადებისას, სითბოს შენარჩუნებისას ან გაცხელებისას სამზარეულოს ნივთები არ ჩააწყოთ ქვაბში.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მოწოდებული სამზარეულოს ჭურჭელი. მოერიდეთ ბასრი ნივთების გამოყენებას.
- ნაკაწრების თავიდან ასაცილებლად არ არის რეკომენდირებული კიბოსნაირების და მოლუსკების შემცველი ინგრედიენტების მომზადება. საჭმლის მომზადების წინ მოაცილეთ მყარი ნაჭუჭი.
- ორთქლის გამოსაშვებ ნახვრეტში არ ჩადოთ ლითონის საგნები ან უცხო ნივთიერებები.
- არ დადოთ სახურავზე მაგნიტი. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა მაგნიტთან ახლოს.
- გაწმენდამდე ან გადატანამდე ყოველთვის დაელოდეთ მოწყობილობის გაგრილებას.
- ყოველთვის გაწმინდეთ მოწყობილობა გამოყენების შემდეგ. არ გარეცხოთ მოწყობილობა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა, თუ არ გამოიყენება ხანგრძლივი დროის განმავლობაში.
- თუ მოწყობილობა გამოიყენება არასწორად, პროფესიონალური თუ ნახევრად პროფესიონალური მიზნით ან მომხმარებლის ამ სახელმძღვანელოში მოცემული ინსტრუქციების დარღვევით, გარანტია გაუქმდება და Philips-ი არ იქნება პასუხისმგებელი მიღებულ ზარალზე.

ელექტრომაგნიტური ველები (EMF)

Philips-ის ეს მოწყობილობა აკმაყოფილებს ყველა მოქმედ სტანდარტსა და რეგულაციას, რომლებიც ელექტრომაგნიტურ ველებთან კონტაქტს ეხება.

2 თქვენი მულტისახარში

Philips მოგესალმებათ და გილოცავთ შენაძენს!
Philips-ის მხარდაჭერით სრულად სარგებლობისთვის თქვენი პროდუქტი დაარეგისტრირეთ აქ: **www.philips.com/welcome**.

3 რა არის ყუთში (ნახ. 1)

მულტისახარშის მთავარი ბლოკი	საზომი ფინჯანი
ბრინჯი და სუფი 2, 1 კოვზში	ელექტროკაბელი
ორთქლის კალათი	მომხმარებლის სახელმძღვანელო
რეცეპტების წიგნი	საგარანტიო ბარათი

4 მიმოხილვა (სურ. 2)

①	ზედა სახურავი	⑥	კვების როზეტი
②	მოსახსნელი შიდა სახურავი	⑦	სახურავის ასახდელი ღილაკი
③	შიდა ქვაბი	⑧	ორთქლის გამწოვი
④	წყლის დონის ინდიკატორები	⑨	ორთქლის გამწოვის ხუფი
⑤	მართვის პანელი	⑩	ორთქლის სარქველი

მართვის საშუალებების მიმოხილვა (ნახ. 3)

⑪	მოშუშვის ფუნქციის ღილაკი	⑲	დროის დისპლეი
⑫	ნელი მომზადება ქვედა ღილაკი	⑳	მენიუს შერჩევის ღილაკი
⑬	თბილად შენახვის/ გაუქმების ღილაკი	㉑	შეთბობის ღილაკი
⑭	ორთქლით მომზადების ღილაკი	㉒	მომზადების დროის/ დაყოვნების დაწყების/ ტემპერატურის არჩევის ღილაკი
⑮	ნელი მომზადება ზედა ღილაკი	㉓	დადასტურების ღილაკი
⑯	ცხობის ღილაკი	㉔	შეწვის ღილაკი
⑰	ტაიმერის ინდიკატორი	㉕	მენიუს შერჩევის ღილაკი
⑱	დაყოვნებული გაშვების მაჩვენებელი		

საჭმლის მომზადების პროგრამა

საჭმლის მომზადების ფუნქცია	საჭმლის მომზადების ქვეფუნქცია	ნაგულისხმევი მომზადების დრო	რეგულირებადი მომზადების დრო
მოშუშვა	ძროხის ხორცი	120 წუთი	20 წუთი-4 საათი
	ფრინველის ხორცი	60 წუთი	20 წუთი-4 საათი
	ღორის ხორცი	120 წუთი	20 წუთი-4 საათი
	ცხვრის ხორცი	120 წუთი	20 წუთი-4 საათი
	ზღვის პროდუქტები	25 წუთი	20 წუთი-4 საათი
	მექანიკური	30 წუთი	20 წუთი-4 საათი
ორთქლზე მომზადება	ძროხის ხორცი	60 წუთი	5-120 წუთი
	ფრინველის ხორცი	50 წუთი	5-120 წუთი
	ღორის ხორცი	30 წუთი	5-120 წუთი
	ცხვრის ხორცი	40 წუთი	5-120 წუთი
	ზღვის პროდუქტები	20 წუთი	5-120 წუთი
	მექანიკური	25 წუთი	5-120 წუთი
ნელი მომზადება დაბალი	ძროხის ხორცი	12 საათი	1-15 საათი
	ფრინველის ხორცი	10 საათი	1-15 საათი
	ღორის ხორცი	10 საათი	1-15 საათი
	ცხვრის ხორცი	10 საათი	1-15 საათი
	ზღვის პროდუქტები	8 საათი	1-15 საათი
	მექანიკური	2 საათი	1-15 საათი
ნელი მომზადება მაღალი	ძროხის ხორცი	6 საათი	1-15 საათი
	ფრინველის ხორცი	4 საათი	1-15 საათი
	ღორის ხორცი	4 საათი	1-15 საათი
	ცხვრის ხორცი	4 საათი	1-15 საათი
	ზღვის პროდუქტები	2 საათი	1-15 საათი
	მექანიკური	2 საათი	1-15 საათი
ცხობა	ძროხის ხორცი	50 წუთი	10-120 წუთი
	ფრინველის ხორცი	30 წუთი	10-120 წუთი
	ღორის ხორცი	25 წუთი	10-120 წუთი
	ცხვრის ხორცი	50 წუთი	10-120 წუთი
	ზღვის პროდუქტები	20 წუთი	10-120 წუთი
	მექანიკური	20 წუთი	10-120 წუთი
ბრინჯი		45 წუთი	მიუწვდომელი
წვნიანი		90 წუთი	20 წუთი-4 საათი
ფაფა		25 წუთი	10 წუთი-2 საათი
ლობიო		80 წუთი	1-2 საათი
ტოლმა		50 წუთი	20-59 წუთი
იოგურტი		8 საათი	6-12 საათი
სოტე		30 წუთი	10-59 წუთი
შეთბობა		25 წუთი	5-59 წუთი
თბილად შენახვა		24 საათი	მიუწვდომელი

5 მულტისახარშის გამოყენება

პირველ გამოყენებამდე

1 ამოიღეთ ყველა აქსესუარი შიდა ქვაბიდან. შიგნითა ქვაბს მოაცილეთ შესაფუთი მასალა.
2 პირველად გამოყენებამდე, აადუღეთ წყალი და გაწმინდეთ მულტისახარში.
3 გულდასმით გაწმინდეთ მულტისახარშის ნაწილები პირველ გამოყენებამდე (იხ. თავი „გაწმენდა და მოვლა-შენახვა").

შენიშვნა

- მულტისახარშის გამოყენებამდე დარწმუნდით, რომ ყველა ნაწილი სრულიად მშრალია.
- დარწმუნდით, რომ შიდა ქვაბის გარე ნაწილი მშრალი და სუფთაა და რომ მოწყობილობის შიგნით უცხო ნარჩენები არ არის.

მომზადება საჭმლის მომზადებამდე

გაფრთხილება

- დარწმუნდით რომ მოსახსნელი შიდა სახურავი სათანადოდ არის დაყენებული.

შენიშვნა

- არ შეავსოთ შიდა ქვაბი საკვებითა და სითხით წყლის დონის მინიმალურ მაჩვენებლებზე დაბლა ან წყლის დონის მითითებების მაქსიმუმზე მაღლა.
- ბრინჯის მომზადებისთვის მიჰყევით წყლის დონის მითითებებს შიდა ქვაბის შიგნით. შეგიძლიათ დაარეგულიროთ წყლის დონე სხვადასხვა სახის ბრინჯისთვის და თქვენი შეხედულებისამებრ. არ გადააჭარბოთ შიდა ქვაბის შიგნით მითითებულ მაქსიმალური რაოდენობის მაჩვენებელს.
- საჭმლის მომზადების პროცესის დაწყების შემდეგ შეგიძლიათ დააჭიროთ ღილაკს /↩ მიმდინარე მუშაობის დასასრულებლად და მოწყობილობა გადავა მენიუს შერჩევის რეჟიმში.

მულტისახარშით საჭმლის მომზადებამდე გაიარეთ შემდეგი ეტაპები:
1 დააწექით თავსახურის გახსნის ღილაკს მულტისახარშის გასახსნელად (სურ. 4).
2 ამოიღეთ შიდა ქვაბი მრავალფუნქციური ქვაბიდან (სურ. 5).
3 ჩადეთ წინასწარ გარეცხილი საკვები პროდუქტები შიდა ქვაბში, გაწმინდეთ შიდა ქვაბი გარედან და ქვემოდან რბილი ქსოვილით, შემდეგ კვლავ ჩააყენეთ იგი მრავალფუნქციურ ქვაბში (სურ. 6).
4 დახურეთ თავსახური.
5 შეაერთეთ შტეკერი კვების შტეფსელში (სურ. 7).

შენიშვნა

- დარწმუნდით, რომ შიდა ქვაბის გარე ნაწილი მშრალი და სუფთაა და რომ გამათბობელ ელემენტზე უცხო ნარჩენები არ არის.
- დარწმუნდით, რომ შიდა ქვაბი სათანადო კონტაქტშია გამათბობელ ელემენტთან.

მოთუშვა/ორთქლი/ნელი მომზადება/ცხობა

მომზადების 5 ფუნქცია: **მოთუშვა**, **ორთქლი**, **ნელი მომზადება ქვედა**, **ნელი მომზადება ქვედა** და **ცხობა**. თითოეულ მათგანს აქვს 6 ქვე მენიუ. მომზადების დროის დიაპაზონის სანახავად, იხილეთ თავი „მომზადების პროგრამა".
1 მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება".
2 რამდენჯერმე დააჭირეთ ერთ-ერთ ღილაკს //// მომზადების მენიუს ასარჩევად (სურ. 8).
↪ ინთება არჩეული მომზადების ფუნქციის ინდიკატორი, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი მომზადების დრო.
3 დააჭირეთ ✓ დასადასტურებლად, მულტისახარში იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
4 მომზადების დასრულების შემდეგ თქვენ გაიგონებთ 4 ხმოვან სიგნალს და არჩეული ფუნქციის ინდიკატორი ჩაქრება.
5 მულტისახარში ავტომატურად გადავა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.
↪ აინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი.

შენიშვნა

- საჭმლის მომზადების პროცესის დაწყების შემდეგ შეგიძლიათ დააჭიროთ ღილაკს /↩ მიმდინარე მუშაობის დასასრულებლად და მოწყობილობა გადავა მენიუს შერჩევის რეჟიმში.

ბრინჯი/სუფი/ფაფა/ლობიო/კომბოსტოს ხვეულები/ იოგურტი

1 მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება".
2 დააჭირეთ ▲ ან ▼ მომზადების ფუნქციის ასარჩევად, რომელიც გჭირდებათ (სურ. 9).
↪ ინთება არჩეული მომზადების ფუნქციის ინდიკატორი, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი მომზადების დრო.
3 დააჭირეთ ✓ დასადასტურებლად, მულტისახარში იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
4 მომზადების დასრულების შემდეგ თქვენ გაიგონებთ 4 ხმოვან სიგნალს და არჩეული ფუნქციის ინდიკატორი ჩაქრება.
5 მულტისახარში ავტომატურად გადავა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.
↪ აინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი.

შენიშვნა

- შიგნითა ქვაბში მონიშნულია რეკომენდებული დონე. წყლის დონის შეცვლა ყოველთვის შეგიძლიათ ბურღულეულის ტიპისა და საკუთარი გემოვნების მიხედვით.
- წყლის აღნიშნული დონის დაცვის გარდა, ბრინჯის მოსამზადებლად ასევე შესაძლებელია ბრინჯისა და წყლის გამოყენება 1:1-1:3 პროპორციით.
- არ გადააჭარბოთ მითითებულ მოცულობას ან წყლის მაქსიმალურ დონეს, ვინაიდან ამან შეიძლება გამოიწვიოს მოწყობილობიდან წყლის გადმოსვლა.

სოტე

შენიშვნა

- არ დაახუროთ თავსახური შეწვის ფუნქციის გამოყენებისას.

1 მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება".
2 დააჭირეთ შეწვის **ფუნქციის** ასარჩევად (სურ. 10).
3 დააჭირეთ ✓ დასადასტურებლად, მულტისახარში იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
4 მომზადების დასრულების შემდეგ თქვენ გაიგონებთ 4 ხმოვან სიგნალს და არჩეული ფუნქციის ინდიკატორი ჩაქრება.
5 მულტისახარში ავტომატურად გადავა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.
↪ აინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი.

გაცხელება

1 გააფხვიერეთ გაცივებული საკვები და თანაბრად გადაანაწილეთ შიდა ქვაბში.
2 დაასხით საკვებს ცოტა წყალი მისი გამოშრობის თავიდან ასაცილებლად. წყლის რაოდენობა დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე.
3 დააჭირეთ წინასწარ გათბობის **ფუნქციის** ასარჩევად (სურ. 11).
4 დააჭირეთ ✓ დასადასტურებლად, მულტისახარში იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
5 მომზადების დასრულების შემდეგ თქვენ გაიგონებთ 4 ხმოვან სიგნალს და არჩეული ფუნქციის ინდიკატორი ჩაქრება.
6 მულტისახარში ავტომატურად გადავა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.
↪ აინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი.

დაარეგულირეთ მომზადების ტემპერატურა, მომზადების დრო და დაწყების დაყოვნება

შენიშვნა

- შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ტემპერატურა მხოლოდ **ცხობისა** და **შეწვის ფუნქციაზე**.
- თქვენ ვერ დაარეგულირებთ მომზადების დროს **ბრინჯისთვის**.
- მომზადების ყველა ფუნქციისთვის შეგიძლიათ დააყენოთ დაყოვნების დაწყების დრო 1- 24 საათამდე.
- მომზადების პროცესი დასრულდება დაყოვნების დაწყების დროის ამოწურვისთანავე. თუ წინასწარ დაყენებული დრო, რომელსაც თქვენ დააყენებთ მომზადების დროზე ნაკლებია, მოწყობილობა დაუყოვნებლივ დაიწყებს მომზადების პროცესს.

მენიუს პუნქტების არჩევით შეგიძლიათ დაარეგულიროთ საჭმლის მომზადების დრო, ტემპერატურა და დაყოვნებული გაშვება.
1 სასურველი ფუნქციის არჩევის შემდეგ, დააჭირეთ მომზადების ტემპერატურის დასაყენებლად (სურ. 12).
↪ წნევის ინდიკატორი გამოჩნდება ეკრანზე.
2 დააჭირეთ ▲ ან ▼ ტემპერატურის დასარეგულირებლად (სურ. 13). ხელმისაწვდომია 4 დონე: 100°C, 120°C, 140°C და 160°C.
3 დააჭირეთ მომზადების დროის დასაყენებლად, დააჭირეთ ▲ ან ▼ მომზადების დროის დასარეგულირებლად (სურ. 14).
↪ დროის ინდიკატორი გამოჩნდება ეკრანზე.
4 დააჭირეთ დაყოვნების დაწყების დროის დასაყენებლად (სურ. 15), დააჭირეთ ▲ ან ▼ დასარეგულირებლად
↪ გაშვების დაყოვნების ინდიკატორი გამოჩნდება ეკრანზე.
5 დააჭირეთ ✓ დასადასტურებლად. მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.

6 გასუფთავება და მოვლა-შენახვა

შენიშვნა

- გაწმენდის დაწყებამდე მულტისახარში გამორთეთ ელექტროქსელიდან.
- გაწმენდის დაწყებამდე დაელოდეთ მულტისახარშის საკმარისად გაგრილებას.

შიდა სახურავი

- გასაწმენდად გამოქაჩეთ შიდა სახურავი გარეთ გარე სახურავიდან მოსახსნელად (სურ. 16).
- დაასველეთ ცხელ წყალში და გაწმინდეთ ღრუბლით.
- აუცილებლად მოაშორეთ მულტისახარშზე მიკრული საჭმლის ყველა ნარჩენი.
- ხელახლა ჩასვით შიდა სახურავი ზედა სახურავში.

ორთქლის გამწოვის ხუფი

- შეასრულეთ ზემოთ მოყვანილი ნაბიჯები შიდა სახურავის დასაშლელად.
- მოხსენით ორთქლის გამწოვის ხუფი შიდა სახურავიდან (სურ. 17).
- გაწმინდეთ ორთქლის გამწოვის ხუფი ონკანის წყლით (სურ. 18). დარწმუნდით, რომ საჭმლის ნარჩენები არ დარჩა. დასუფთავების დასრულების შემდეგ კვლავ დაამაგრეთ ორთქლის ყუთი შიდა სახურავზე (სურ. 19).

შიდა მხარე

თავსახურისა და ძირითადი კორპუსის შიგნითა ზედაპირი:
- გაწმინდეთ სველი ქსოვილით.
- აუცილებლად მოაშორეთ მულტისახარშზე მიკრული საჭმლის ყველა ნარჩენი.

სახურებელი ელემენტი:
- გაწმინდეთ სველი ქსოვილით.
- მოაშორეთ საჭმლის ნარჩენები სველი ქსოვილით.

გარე მხარე

თავსახურისა და ძირითადი კორპუსის გარეთა ზედაპირი:
- გაწმინდეთ საპნიან წყალში გაჟღენთილი ქსოვილით.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რბილი და მშრალი ქსოვილი მართვის პანელის გასაწმენდად.
- მართვის პანელს მოაშორეთ საჭმლის ყველა ნარჩენი.

აქსესუარები

ნიჩაბი და შიდა ქვაბი:
- დაასველეთ ცხელ წყალში და გაწმინდეთ ღრუბლით.

7 გადამუშავება

ეს სიმბოლო ნიშნავს, რომ მოცემული პროდუქტის უტილიზაცია არ უნდა მოხდეს ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად (2012/19/EU).
დაიცავით თქვენი ქვეყნის წესები, რომლებიც ელექტრული და ელექტრონული პროდუქტების განცალკევებით შეგროვებას ეხება. ნარჩენების სწორი უტილიზაცია ხელს უწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას.

8 გარანტია და მომსახურება

თუ მომსახურების ან ინფორმაციის მიღება გჭირდებათ ან პრობლემა გაქვთ, იხილეთ Philips-ის ვებსაიტი: **www.philips.com** ან დაუკავშირდით Philips-ის მომხმარებელთა მხარდაჭერის ცენტრს თქვენს ქვეყანაში. მისი ტელეფონის ნომერი შეგიძლიათ იხილოთ საერთაშორისო საგარანტიო ბროშურაში. თუ მომხმარებელთა მხარდაჭერის ცენტრი თქვენს ქვეყანაში არაა ხელმისაწვდომი, მიმართეთ Philips-ის ადგილობრივ სავაჭრო აგენტს.

9 მახასიათებლები

მოდელის ნომერი	HD4713
მოხმარებადი ნომინალური სიმძლავრე	896-1067W
ნომინალური ტევადობა	5,0 L
ბრინჯის მოცულობა	1,8 L

10 ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ მულტისახარშის გამოყენებისას ხარვეზებს წააწყდით, მომსახურების მოთხოვნამდე ქვემოთ მოცემული პუნქტები შეამოწმეთ. თუ ვერ გადაჭრით პრობლემას, დაუკავშირდით Philips-ის მომხმარებელთა მხარდაჭერის ცენტრს თქვენს ქვეყანაში.

პრობლემა	გადაწყვეტა
ღილაკის ინდიკატორი არ ინთება.	კავშირის პრობლემაა. შეამოწმეთ, სწორად არის თუ არა შეერთებული ქსელის კაბელი მულტისახარშზე და მყარად არის თუ არა ჩასმული შტეკერი შტეფსელში.
	ინდიკატორი გაუმართავად მუშაობს. მოწყობილობა მიიტანეთ Philips-ის გამყიდველთან ან Philips-ის მიერ ავტორიზებულ სერვისცენტრში.
ბრინჯი არაა მოხარშული.	საკმარისი წყალი არ დაგიმატებიათ. წყალი დაამატეთ შიგნითა ქვაბზე დატანილი სკალის მიხედვით.
	მულტისახარშის ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ სახურებელ ელემენტზე და შიგნითა ქვაბის გარე ზედაპირზე საჭმლის ნარჩენები არაა.
	გამათბობელი ელემენტი დაზიანებულია, ან შიდა ქვაბი დეფორმირებულია. მულტისახარში მიიტანეთ Philips-ის გამყიდველთან ან Philips-ის მიერ ავტორიზებულ სერვისცენტრში.
ბრინჯი ზედმეტად მშრალია და არაა მოხარშული.	ბრინჯს დაუმატეთ მეტი წყალი და უფრო ხანგრძლივად ხარშეთ.
მულტისახარში ავტომატურად არ გადადის სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.	დაწყების ღილაკზე დაჭერამდე შეიძლება დააჭირეთ თბილად შენახვის ღილაკს. ამ შემთხვევაში მულტისახარში ლოდინის რეჟიმში გადავა საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ.
	ტემპერატურის კონტროლი გამართულად არ მუშაობს. მოწყობილობა მიიტანეთ Philips-ის გამყიდველთან ან Philips-ის მიერ ავტორიზებულ სერვისცენტრში.
ბრინჯი მიიწვა.	კარგად არ გაგირეცხავთ ბრინჯი. ბრინჯი გარეცხეთ, სანამ წყალი გამჭვირვალე არ გახდება.
მომზადების დროს მულტისახარშიდან წყალი იღვრება.	დარწმუნდით, რომ წყალი არ აჭარბებს შიგნითა ქვაბის სკალაზე მითითებულ დონეს და შეესაბამება ბრინჯის მოცულობას.
მომზადებულ ბრინჯს ცუდი სუნი აქვს.	შიგნითა ქვაბი გაწმინდეთ სარეცხი საშუალებითა და თბილი წყლით.
	საჭმლის მომზადების შემდეგ გულდასმით გაწმინდეთ ორთქლის გამოსაშვები ხუფი, შიგნითა თავსახური და ქვაბი.

Кыргызча

1 Маанилүү

Мультиварканы колдонгонго чейин колдонуучунун нускамасын кунт коюп окуп чыгыңыз жана келечекте колдонуу үчүн сактап коюңуз.

Коркунуч

- Шайманды сууга салбоо керек.

Көңүл буруңуз

- Бул шайманды 0 жаштан 8 жашка чейинки балдар колдонбошукерек.
- Аталган шайманды 8 жаштан улуу балдар эгерде аларга үзгүлтүксүз көзөмөлдөө жүргүзүлүп жана аны коопсуз түрдө колдонуу боюнча көрсөтмөлөр менен аталган буюмдун коркунучтуу жактарын түшүргөндөн кийин гана колдоно алышат.
- Эгер коопсуз пайдалануу боюнча нускамалар менен таанышып же көзөмөл алдында болуп, шаймандын коркунучтары тууралуу кабарланган болсо, бул шайманды физикалык жактан, сезүү жөндөмү же акыл-эси чектелген адамдар же тажрыйбасыз адамдар колдоно алат.
- Шайманды жана анын шнурун 8 жашка чыга элек балдар жетпей турган жерде сактаңыз.
- Чоң адамдардын көзөмөлү жок учурда 8 жаштан жогорку балдар тарабынан тазалоо жана колдонуу иштери жүргүзүлбөйт.
- Балдар шайман менен ойнобошу керек.
- Бул шаймандан ысык суюктуктардын төгүлбөөсү үчүн кармагычтарды (эгер бар болсо) туруктуу абалда жайгаштыруу керек.
- Бул шайман үй тиричилигинде жана ошондой эле төмөнкү учурларда колдонулат:
  - Дүкөндөрдөгү жумушчулардын ашканаларында, кеңселерде жана башка жумушчулар чөйрөсүндө;
  - Чарба үйлөрүндө;
  - Мейманканаларда, мотелдерде жана башка турак жай чөйрөсүндөгү кардарлар тарабынан;
  - "Эс алуу" жана эртең мененки тамактануу чөйрөсүндө.
- Эгерде электр шнурунун топтому бузулган болсо, аны өндүрүүчү тарабынан сунушталган шнур топтому менен алмаштыруу керек.
- Шайман тышкы таймер же өзүнчө алыстан башкаруу пульту менен иштөөгө арналган эмес.
- Шайманды туташтыруудан мурун, андагы көрсөтүлгөн чыңалуу жергиликтүү электр чыңалуусуна туура келерин текшериңиз.
- Электр шнурун шайман коюлган столго же столдун четине илип койбоңуз.
- Электр тогуна туташтыруудан мурун жылытуучу элементтин жана ички казандын сырты таза жана кургак экенин текшериңиз.
- Нымдуу кол менен мультиварканы туташтырбаңыз же башкаруу панелиндеги бир дагы баскычты баспаңыз.
- ЭСКЕРТҮҮ: потенциалдуу коркунучту болтурбоо үчүн электр туташтыргычына суунун төгүлүшүнө жол бербеңиз.
- ЭСКЕРТҮҮ: мүмкүн болгон жаракаттарды албоо үчүн ар дайым көрсөтмөлөрдү аткарыңыз жана шайманды туура колдонуңуз.
- Бул колдонмодо жазылган көрсөтмөлөргө ылайык, булганган жерлерди тазалоо үчүн жумшак нымдуу чүпүрөктү колдонуңуз жана шайманга жабышып калган бардык тамак-аш калдыктарын алып салыңыз.
- Колдонуп жатканда электр шнурун шаймандын астына койбоңуз.
- Буулоочу себетти коюп жатканда, ички казандын четтерине тийбеңиз, болбосо, ал жогорку температурадан улам бузулуп калууга алып келиши мүмкүн.

Абайлаңыз

- Абайлаңыз: жылытуучу элементтин бети колдонулгандан кийин калган жылуулукка дуушар болот.
- Эч качан башка өндүрүүчүлөрдүн же Philips компаниясы атайын сунуштабаган аксессуарларды же бөлүктөрдү колдонбоңуз. Эгерде сиз мындай аксессуарларды же тетиктерди колдонсоңуз, анда сиздин кепилдигиңиз жараксыз болуп эсептелинет.
- Шайманды жогорку температурага жакындатпаңыз, ошондой эле иштеп жаткан же ысып турган мештин же плитанын үстүнө койбоңуз.
- Шайманды күн нуру түз тийген жерге койбоңуз.
- Шайманды туруктуу, горизонталдуу жана тегиз жерге коюңуз.
- Ачакейди электр розеткасына туташтырып, аны күйгүзүүдөн мурун, ар дайым ички казанды шайманга салыңыз.
- Күрүч бышыруу үчүн ички казанды түз отко койбоңуз.
- Ички идишке доо кеткен болсо аны колдонбоңуз.
- Шайман иштеп жаткан убакта кармай турган жерлер ысып кетиши мүмкүн. Шайманды кармоодо өтө этият болуңуз.
- Тамакты бышыруу учурунда буу тешигинен чыккан буудан жана капкагын ачканыңыздагы мультиваркадан чыккан ысык буудан сак болуңуз. Буу тийгизбөө үчүн колуңузду жана бетиңизди шаймандан алыс кармаңыз.
- Шайман иштеп жатканда аны көтөрбөңүз жана жылдырбаңыз.
- Төгүлүп кетпеш үчүн, ички казанда көрсөтүлгөн суунун максималдуу деңгээлинен ашырбаңыз. Ал чоң коркунучка алып келиши мүмкүн.
- Тамак жасоодо, күрүчтү жылуу кармоодо же ысытууда казандын ичине башка идишти койбоңуз.
- Берилген бышыруу идиштерин гана колдонуңуз. Курч приборлорду колдонуудан алыс болуңуз.
- Шаймандын ичине сызыктардын пайда болуусунун алдын алуу үчүн рак сымалдуулар жана моллюска сыяктуу азыктарды бышыруу сунушталбайт. Бышыруунун алдында катуу кабыктарды алып салыңыз.
- Металлдан жасалган нерселерди же бөтөн заттарды буу түтүгүнө салбаңыз.
- Капкакка магниттик затты койбоңуз. Шайманды магниттик заттын жанында колдонбоңуз.
- Шайманды тазалоодон же жылдыруудан мурун аны дайыма муздатыңыз.
- Колдонгондон кийин шайманды дайыма тазалаңыз. Шайманды идиш жуугуч машинада жуубаңыз.
- Эгерде шайманды көп убакытка чейин колдонбосоңуз, аны электр тогунан ажыратыңыз.
- Эгер мультиварка туура эмес, профессионалдык же жарым профессионалдык максаттарда колдонулса же бул нускамалардагы инструкцияга ылайык колдонулбаса, анда кепилдик жараксыз болуп эсептелинет жана Philips компаниясы келтирилген зыян үчүн жоопкерчиликтен баш тартат.

Электромагниттик талаалар (ЭМТ)

Бул Philips шайманы электромагниттик талаа боюнча күчүндөгү стандарттардын жана эрежелердин баарына жооп берет.

2 Сиздин мультиваркаңыз

Шайманды сатып алышыңыз менен куттуктайбыз! Philips'ке кош келиңиз! Philips сунуштаган колдоону толук пайдалануу үчүн өнүмүңүздү **www.philips.com/welcome** баракчасынан каттоодон өткөрүңүз.

3 Кутуда эмне бар (сүр. 1)

Мультиварканын негизги блогу	Өлчөөчү чөйчөк
Күрүч жана шорпо 2де 1 кашыгы	Электр шнуру
Буу себети	Колдонуучунун нускамасы
Рецепт китеби	Кепилдик баракчасы

4 Кыскача сүрөттөлүшү (сүр. 2)

①	Үстүңкү капкак	⑥	Розетка
②	Алынуучу ички капкак	⑦	Капкакты бошотуу баскычы
③	Ички идиш	⑧	Буу түтүгү
④	Суунун деңгээлинин көрсөткүчтөрү	⑨	Буу чыгаруучу капкак
⑤	Көзөмөл панели	⑩	Буу клапаны

Башкаруу элементтеринин кыскача сүрөттөлүшү (сүр. 3)

⑪	Дымдап бышыруу баскычы	⑲	Убакыт көрсөткүчү
⑫	Жай бышыруу Төмөнкү баскыч	⑳	Меню тандоо баскычы
⑬	Жылуу кармоо/Жокко чыгаруу баскычы	㉑	Кайра ысытуу баскычы
⑭	Бууга бышыруу баскычы	㉒	Бышыруу убактысы/кечигип баштоо/температура тандоо баскычы
⑮	Жай бышыруу Жогорку баскычы	㉓	Ырастоо баскычы
⑯	Кактап бышыруу баскычы	㉔	Майга бышыруу баскычы
⑰	Таймер көрсөткүчү	㉕	Меню тандоо баскычы
⑱	Кечигип баштоо көрсөткүчү		

Бышыруу программасы

Бышыруу функциялары	Кошумча бышыруу функциялары	Демейки бышыруу убактысы	Жөнгө салынуучу бышыруу убактысы
Дымдоо	Уй эти	120 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
	Тоок эти	60 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
	Чочко эти	120 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
	Кой эти	120 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
	Деңиз азыктары	25 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
	Нускамалар	30 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
Бууга бышыруу	Уй эти	60 мүнөт	5-120 мүнөт
	Тоок эти	50 мүнөт	5-120 мүнөт
	Чочко эти	30 мүнөт	5-120 мүнөт
	Кой эти	40 мүнөт	5-120 мүнөт
	Деңиз азыктары	20 мүнөт	5-120 мүнөт
	Нускамалар	25 мүнөт	5-120 мүнөт
Жай бышыруу Төмөн	Уй эти	12 саат	1-15 саат
	Тоок эти	10 саат	1-15 саат
	Чочко эти	10 саат	1-15 саат
	Кой эти	10 саат	1-15 саат
	Деңиз азыктары	8 саат	1-15 саат
	Нускамалар	2 саат	1-15 саат
Жай бышыруу Жогору	Уй эти	6 саат	1-15 саат
	Тоок эти	4 саат	1-15 саат
	Чочко эти	4 саат	1-15 саат
	Кой эти	4 саат	1-15 саат
	Деңиз азыктары	2 саат	1-15 саат
	Нускамалар	2 саат	1-15 саат
Кактап бышыруу	Уй эти	50 мүнөт	10-120 мүнөт
	Тоок эти	30 мүнөт	10-120 мүнөт
	Чочко эти	25 мүнөт	10-120 мүнөт
	Кой эти	50 мүнөт	10-120 мүнөт
	Деңиз азыктары	20 мүнөт	10-120 мүнөт
	Нускамалар	20 мүнөт	10-120 мүнөт
Күрүч		45 мүнөт	Колдонулбайт
Шорпо		90 мүнөт	20 мүнөт-4 саат
Ботко		25 мүнөт	10 мүнөт-2 саат
Буурчак		80 мүнөт	1-2 саат
Голубцы		50 мүнөт	20-59 мүнөт
Йогурт		8 саат	6-12 саат
Соте		30 мүнөт	10-59 мүнөт
Жылытуу		25 мүнөт	5-59 мүнөт
Жылуулукту сактоо		24 саат	Колдонулбайт

5 Мультиварканы колдонуу

Биринчи колдонуудан мурун

1 Ички казандан бардык аксессуарларды алыңыз. Ички казандын таңгактоочу материалын алып салыңыз.
2 Колдонуудан мурун, сууну кайнатып, Мультиварканы тазалаңыз.
3 Биринчи жолу колдонуудан мурун мультиварканын бөлүктөрүн жакшылап тазалаңыз ("Тазалоо жана тейлөө" бөлүмүн караңыз).

Эскертүү

- Мультиварканы колдонуп баштоодон мурун, анын бардык бөлүктөрү толугу менен кургак экенин текшериңиз.
- Ички казандын сырты таза жана кургак экенин жана шаймандын ичинде эч кандай калдыктын жоктугун текшериңиз.

Бышырууга чейинки даярдык

Көңүл буруңуз

- Алынуучу ички капкак туура орнотулганын текшериңиз.

Эскертүү

- Ички идишти суунун деңгээлинин көрсөткүчтөрүнүн минимумунан ашпаган же суу деңгээлинин көрсөткүчтөрүнүн максимумунан ашык тамак жана суюктук менен толтурбаңыз.
- Күрүч бышыруу үчүн, ички казандын ички жагындагы суу деңгээлинин көрсөткүчүн караңыз. Ар дайым күрүчтүн ар кандай түрлөрүнө жана өзүңүздүн каалооңузга жараша суунун деңгээлин тууралай аласыз. Ички казандын ичинде көрсөтүлгөн максималдуу көлөмдөн ашырбаңыз.
- Бышыруу башталгандан кийин, учурдагы жумушту токтотуу үчүн, /↩ баскычын бассаңыз, шайман меню тандоо режимине өтөт.

Мультиваркада бышыруу үчүн төмөнкү даярдыктарды аткарыңыз:
1 Мультиварканы ачуу үчүн капкакты бошотуу баскычын басыңыз (сүр. 4).
2 Универсалдуу бышыргычтан ички казанды алып чыгыңыз (сүр. 5).
3 Алдын ала жуулган азыкты ички казанга салып, ички казандын сыртын жана түбүн жумшак чүпүрөк менен аарчып, кургатыңыз, анан кайра универсалдуу бышыргычка салыңыз (сүр. 6).
4 Капкакты жабыңыз.
5 Ачакейди розеткага сайыңыз (сүр. 7).

Эскертүү

- Ички казандын сырты таза жана кургак экенин жана жылытуучу элементте же магниттик которгучта эч кандай калдыктын жоктугун текшериңиз.
- Ички идиш жылытуучу элемент менен туура байланышта экенин текшериңиз.

Дымдоо/Бууга бышыруу/Жай бышыруу/Кактап бышыруу

5 бышыруу режими бар **Дымдап бышыруу**, **Бууга бышыруу**, **Жай бышыруу Төмөн**, **Жай бышыруу Жогорку** жана **Кактап бышыруу**. Алардын ар биринде 6 кошумча меню бар. Бышыруу убактылары үчүн, "Бышыруу программасы" бөлүмүн караңыз.
1 "Бышырууга чейинки даярдыктар" бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
2 Бышыруу менюсунун бирөөсүн тандоо үчүн //// баскычтарынын бирин кайра-кайра басыңыз (сүр. 8).
↪ Тандалган бышыруу функциясы күйөт, демейки бышыруу убактысы экранда көрсөтүлөт.
3 Ырастоо үчүн ✓ баскычын басыңыз. Мультиварка тандалган режимде иштей баштайт.
4 Бышыруу аяктагандан кийин, сиз 4 сигналды угасыз жана тандалган бышыруу функциясынын жарыгы өчөт.
5 Мультиварка автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимде болот.
↪ Жылуулукту сактоо көрсөткүчү күйөт.

Эскертүү

- Бышыруу башталгандан кийин, учурдагы жумушту токтотуу үчүн, /↩ баскычын бассаңыз, шайман меню тандоо режимине өтөт.

Күрүч/Шорпо/Ботко/Буурчактар/Капуста оромолору/Айран

1 "Бышырууга чейинки даярдыктар" бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
2 Сизге керек болгон бышыруу режимин тандоо үчүн ▲ же ▼ баскычын басыңыз (сүр. 9).
  ↳ Тандалган бышыруу функциясы күйөт, демейки бышыруу убактысы экранда көрсөтүлөт.
3 Ырастоо үчүн ✓ баскычын басыңыз. Мультиварка тандалган режимде иштей баштайт.
4 Бышыруу аяктагандан кийин, сиз 4 сигналды угасыз жана тандалган бышыруу функциясынын жарыгы өчөт.
5 Мультиварка автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимде болот.
  ↳ Жылуулукту сактоо көрсөткүчү күйөт.

Эскертүү

- Ички казандын ичинде белгиленген деңгээл жөн гана көрсөткүч. Сиз ар дайым дандын ар кандай түрлөрүнө жана өзүңүздүн каалооңузга жараша суунун деңгээлин тууралай аласыз.
- Суунун деңгээлин көрсөтүүдөн тышкары, күрүч бышыруу үчүн күрүч менен сууну 1:1-1:3 катышында кошсоңуз болот.
- Көрсөтүлгөн максималдуу суу деңгээлинен ашырбаңыз, анткени ал шаймандан суунун ташышына алып келиши мүмкүн.

Соте

Эскертүү

- Соте режимин колдонуп жатканда капкакты ачып коюңуз.

1 "Бышырууга чейинки даярдыктар" бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
2 басып **Соте** режимин тандаңыз (сүр. 10).
3 Ырастоо үчүн ✓ баскычын басыңыз. Мультиварка тандалган режимде иштей баштайт.
4 Бышыруу аяктагандан кийин, сиз 4 сигналды угасыз жана тандалган бышыруу функциясынын жарыгы өчөт.
5 Мультиварка автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимде болот.
  ↳ Жылуулукту сактоо көрсөткүчү күйөт.

Кайра жылытуу

1 Муздаган тамакты бошотуп, ички казанга тегиз салыңыз.
2 Тамак өтө кургап кетпеши үчүн бир аз суу куюңуз. Суунун өлчөмү тамактын көлөмүнө жараша болот.
3 **Кайра ысытуу** режимин тандоо үчүн баскычын басыңыз (сүр. 11).
4 Ырастоо үчүн ✓ баскычын басыңыз. Мультиварка тандалган режимде иштей баштайт.
5 Бышыруу аяктагандан кийин, сиз 4 сигналды угасыз жана тандалган бышыруу функциясынын жарыгы өчөт.
6 Мультиварка автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимде болот.
  ↳ Жылуулукту сактоо көрсөткүчү күйөт.

Бышыруу температурасын, бышыруу убактысын жана кечигип баштоону тууралаңыз

Эскертүү

- Температураны **Кактап бышыруу** жана **Соте** режимдерине гана тууралай аласыз.
- Бышыруу убактысын **Күрүч** режимине тууралай албайсыз.
- Кечигип баштоо убактысын бардык бышыруу режимдерине 1-24 саатка коюп кое аласыз.
- Кечигип баштоо убактысы бүткөндө бышыруу убактысы аяктайт. Эгер алдын ала койгон убакыт бышыруу убактысынан азыраак болсо, шайман бышыруу процессин дароо баштайт.

Меню тандоо учурунда сиз бышыруу убактысын, температураны жана кечигип баштоону тууралай аласыз.

1 Каалаган режимди тандагандан кийин, бышыруу температурасын коюу үчүн ◷ баскычын басыңыз (сүр. 12).
  ↳ Температура көрсөткүчү экранда пайда болот.
2 Температураны тууралоо үчүн ▲ же ▼ баскычын басыңыз (сүр. 13). 4 деңгээл жеткиликтүү: 100°C, 120°C, 140°C жана 160°C.
3 Бышыруу убактысын коюу үчүн ◷ баскычын басыңыз, бышыруу убактысын тууралоо үчүн ▲ же ▼ баскычын басыңыз (сүр. 14).
  ↳ Убакыт көрсөткүчү ◷ экранда пайда болот.
4 Кечигип баштоо убактысын коюу үчүн ◷ баскычын басыңыз (сүр. 15), тууралоо үчүн ▲ же ▼ баскычын басыңыз
  ↳ Кечигип баштоо көрсөткүчү экранда пайда болот.
5 Ырастоо үчүн ✓ баскычын басыңыз. Универсалдуу бышыргыч тандалган режимде иштей баштайт.

6 Тазалоо жана Тейлөө

Эскертүү

- Мультиварканы тазалап баштаардан мурун розеткадан сууруңуз.
- Мультиварканы тазалоодон мурун, жетишерлик деңгээлде муздаганча күтө туруңуз.

Ички капкак

- Ички капкакты үстүңкү капкактан алып чыгып, тазалоо үчүн сыртты карай тартыңыз (сүр. 16).
- Ысык сууга чылап, губка менен тазалаңыз.
- Мультиваркага жабышып калган бардык тамак-аш калдыктарын алып салыңыз.
- Ички капкакты кайра үстүңкү капкакка тагыңыз.

Буу чыгаруучу капкак

- Ички капкакты ажыратуу үчүн жогорудагы кадамдарды аткарыңыз.
- Буу чыгаруучу капкакты ички капкактан чечип чыгарыңыз (сүр. 17).
- Буу чыгаруучу капкакты кран суусуна жууңуз (сүр. 18). Тамактын калдыктары калбаганын текшериңиз. Тазалоо бүткөндөн кийин, буу кутусун ички капкакка кайра кошуп коюңуз (сүр. 19).

Ички бөлүк

Үстүңкү капкактын жана негизги корпустун ичинде:
  - Ным чүпүрөк менен сүртүңүз.
  - Мультиваркага жабышып калган бардык тамак-аш калдыктарын алып салыңыз.

Жылытуучу элемент:
  - Ным чүпүрөк менен сүртүңүз.
  - Тамак калдыктарын ным чүпүрөк менен алып салыңыз.

Сырткы бөлүк

Үстүңкү капкактын бети жана негизги корпустун сыртын:
  - Самын сууга нымдалган чүпүрөк менен сүртүңүз.
  - Башкаруу панелин сүртүү үчүн жумшак жана кургак кездемени гана колдонуңуз.
  - Башкаруу панелинин айланасындагы бардык тамак -аш калдыктарын алып салыңыз.

Аксессуарлар

Депкир жана ички казан:
  - Ысык сууга чылап, губка менен тазалаңыз.

7 Кайра иштетүү

Бул белги бул өнүмдү кадимки тиричилик таштандылары менен бирге жок кылууга болбой тургандыгын билдирет (2012/19/EU). Электр жана электроникалык өнүмдөрдү өзүнчө топтоо боюнча өлкөңүздүн эрежелерин сактаңыз. Туура жок кылуу айлана-чөйрөгө жана адамдын ден соолугуна терстаасир этүүнүн алдын алат.

8 Кепилдик жана тейлөө

Эгер сизге кызмат же маалымат керек болсо же көйгөйүңүз болсо, Philipsтин **www.philips.com** вебсайтына баш багыңыз же өлкөңүздөгү Philips Кардарларды Колдоо Борборуна кайрылыңыз. Сиз анын телефон номерин дүйнөлүк кепилдик баракчасынан таба аласыз. Эгер өлкөңүздө Кардарларды тейлөө борбору жок болсо, жергиликтүү Philips дилерине кайрылыңыз.

9 Мүнөздөмөлөр

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

10 Мүчүлүштүктөрдү жоюу

Эгер бул мультиварканы колдонууда көйгөйлөргө туш болсоңуз, тейлөө борборуна кайрылуудан мурун төмөнкү пункттарды текшериңиз. Эгерде көйгөйдү чече албасаңыз, өлкөңүздөгү Philips Кардарларды Тейлөө Борборуна кайрылыңыз.

Көйгөй	Чечим
Баскычтын жарыгы күйбөй жатат .	Туташтырууда кыйынчылыктар бар. Электр шнуру мультиваркага туура туташтырылганын жана ачакейдин розеткага бекем салынганын текшериңиз.
	Жарык начар. Шайманды Philips дилерине же Philips уруксат берген тейлөө борборуна алып барыңыз.
Күрүч бышкан жок.	Суу жетишээрлик эмес. Ички казандын ичиндеги өлчөгүчкө карай суу кошуңуз.
	Мультиварканы күйгүзүүдөн мурун, жылытуучу элементте жана ички казандын сыртында эч кандай калдыктын жоктугун текшериңиз.
	Жылытуучу элемент бузулган, же ички идиш деформацияланган. Мультиварканы Philips дилерине же Philips уруксат берген тейлөө борборуна алып барыңыз.
Күрүч өтө кургак жана жакшы бышкан эмес.	Күрүчкө көбүрөөк суу кошуп, бир аз көбүрөөк бышырыңыз.
Мультиварка автоматтык түрдө жылуу кармоо режимге өтпөй жатат.	Баштоо баскычын басуудан мурун жылуулукту сактоо баскычын баскан болушуңуз мүмкүн. Бул учурда мультиварка бышыруу аяктагандан кийин күтүү режиминде болот.
	Температураны жөнгө салуу начар. Шайманды Philips дилерине же Philips уруксат берген тейлөө борборуна алып барыңыз.
Күрүч күйүп жатат.	Сиз күрүчтү туура чайкаган жоксуз. Күрүчтү суу тунук чыккыча чайкаңыз.
Бышыруу учурунда мультиваркадан суу чыгып жатат.	Колдонулган күрүч чөйчөгүнүн санына туура келген ички идиштин ичиндеги таразада көрсөтүлгөн деңгээлге суу кошкондугуңузду текшериңиз.
Күрүч бышкандан кийин жагымсыз жыттанып жатат.	Ички идишти бир аз жуугуч жана жылуу суу менен тазалаңыз.
	Бышкандан кийин, буу чыгаруучу капкакты, ички капкакты жана ички казанды жакшылап тазалоо керек.

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

Өндүрүүчү: «ДАП Б.В.», Нидерланд, Драхтен, 9206АД, Туссендиепен 4 а
Россия аймагына жана Бажы биримдигине импорттоочу: ЖЧК «ФИЛИПС-үй үчүн техника», Россия Федерациясы, 123022 Москва ш., Сергей Макеев көч., 13-үй, 5-кабат, XVII жай, 31-бөлмө, телефон номери +7 495 961-1111
I класстагы жабдык
Үй тиричилигине керектөө үчүн
Кытайда жасалган
Сактоо шарты, иштетүү
Температура 0 °C - 35 °C
Тийиштүү нымдуулугу 20 % - 75 %
Атмосфералык басым 85 - 109 kPa

Тоҷикӣ

1 Муҳим

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

Хатар

- Дастгоҳ набояд ба об фурӯ бурда шавад.

Огоҳӣ

- Ин дастгоҳро набояд аз тарафи кӯдакони аз 0 то 8-сола истифода бурда шавад.
- Ин дастгоҳ метавонад аз ҷониби кӯдакони аз 8 сола боло истифода бурда шавад, агар онҳо пайваста зери назорат бошанд ва ба онҳо назорат ё дастур оид ба истифодаи дастгоҳ ба таври бехатар дода шуда бошад ва хатарҳои ба миён омада фаҳмонда шаванд.
- Ин дастгоҳ метавонад аз ҷониби шахсони дорои қобилияти ҷисмонӣ, ҳассосӣ ё ақлӣ ё таҷрибаи кофӣ ва дониш надошта истифода бурда шавад, агар ба онҳо назорат ё дастур оид ба истифодаи бехатарии дастгоҳ дода шуда бошад ва онҳо хатарҳои марбутро фаҳманд.
- Дастгоҳ ва сими онро аз дастрасии кӯдакони то 8-сола нигоҳ доред.
- Кӯдакон набояд тозагӣ ва нигоҳубинро анҷом диҳанд, агар онҳо аз 8-сола калонтар бошанд ва аз ҷониби калонсолон назорат карда нашаванд.
- Кӯдакон набояд бо асбоб бозӣ кунанд.
- Ин дастгоҳ бояд дар ҳолати устувор бо дастакҳо (агар бошад) насб карда шавад, то рехтани моеъҳои гармро пешгирӣ кунад.
- Ин дастгоҳ барои истифода дар хона ва барномаҳои шабеҳ пешбинӣ шудааст, ба монанди:
  - Ҷойҳои ошхонаи кормандон дар мағозаҳо, офисҳо ва дигар муҳитҳои корӣ;
  - Хонаҳои ферма;
  - Аз ҷониби мизоҷон дар меҳмонхонаҳо, мотелҳо ва дигар муҳитҳои намуди истиқоматӣ;
  - Муҳити навъи хоб ва наҳорӣ.
- Агар маҷмӯи сими барқӣ хароб шуда бошад, он бояд бо сими аз истеҳсолкунанда дастрасшуда иваз карда шавад.
- Таҷҳизот бо истифода аз вақтсанҷи беруна ё системаи алоҳидаи идоракунии дурдаст пешбинӣ нашудааст.
- Пеш аз васл кардани он, санҷед, ки оё шиддати дар дастгоҳ нишондодашуда ба шиддати барқии маҳаллӣ мувофиқ аст ё не.
- Нагузоред, ки сими барқӣ дар канори миз ё болои мизи корӣ, ки дар болои он дастгоҳ ҷойгир аст, овезон шавад.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки пеш аз васл кардани васлаки барқ ба унсури гармидиҳӣ, беруни деги дохилӣ тоза ва хушк аст.
- Дастгоҳро бо дастҳои тар васл накунед ё ягон тугмаи панели идоракуниро пахш накунед.
- ОГОҲӢ: Боварӣ ҳосил намоед, ки ба пайвасткунаки барқ об рехта нашавад, то хатари эҳтимолиро пешгирӣ кунед.
- ОГОҲӢ: Ҳамеша дастурҳоро иҷро намоед ва дастгоҳро дуруст истифода баред, то осеби эҳтимолиро пешгирӣ кунед.
- Мувофиқи дастурҳои ин дастури корбар, барои тоза кардани сатҳи дастгоҳ аз хӯрок аз матои мулоим ва намнок истифода баред ва боварӣ ҳосил кунед, ки ҳама партовҳои ғизои ба дастгоҳ часпидашударо тоза карда шудаанд.
- Ҳангоми истифода сими барқро дар зери дастгоҳ нагузоред.
- Ҳангоми насб кардани сабади буғӣ ба девори паҳлӯи деги дарунӣ даст нарасонед, вагарна аз сабаби ҳарорати баланд он метавонад деформатсия шавад.

Огоҳӣ

- ОГОҲӢ: Сатҳи унсури гармидиҳӣ пас аз истифода ба гармии боқимонда дучор мешавад.
- Ҳеҷ гоҳ лавозимот ё қисмҳои дигар истеҳсолкунандагонро, ки Philips тавсия накардааст, истифода набаред. Агар шумо чунин лавозимот ё қисмҳоро истифода баред, кафолати шумо беэътибор мешавад.
- Дастгоҳро ба ҳарорати баланд нагузоред ва ба болои оташдон ё печи корӣ, ки ҳанӯз гарм нагузоред.
- Дастгоҳро ба нури бевоситаи офтоб нагузоред.
- Дастгоҳро дар сатҳи устувор, уфуқӣ ва ҳамвор ҷойгир кунед.
- Пеш аз он ки сими барқро ба васлаки барқ гузоред ва онро фурӯзон кунед, ҳамеша деги дохилиро ба дастгоҳ гузоред.
- Барои пухтани биринҷ деги дарuниро мустақиман болои оташи кушода нагузоред.
- Агар дег деформатсия шуда бошад, деги даруниро истифода набаред.
- Ҳангоми кор кардани дастгоҳ сатҳи дастрас метавонад гарм шавад. Ҳангоми даст расондан ба дастгоҳ махсусан эҳтиёт шавед.
- Эҳтиёт бошед, ки ҳангоми пухтупаз аз ҷойи буғбарор ё ҳангоми кушодани сарпӯш аз дастгоҳ буғи гарм мебарояд. Барои пешгирӣ кардани буғ дастҳо ва рӯйро аз дастгоҳ дур нигоҳ доред.
- Ҳангоми кор кардан дастгоҳро набардоред ва ба ҷойи дигар нагузоред.
- Аз сатҳи ҳадди ниҳоии об, ки дар зарфи дарунӣ нишон дода шудааст, нагузаред, то рехта шудани об, ки метавонад хатари эҳтимолиро ба бор орад, пешгирӣ шавад.
- Ҳангоми пухтупаз, гарм нигоҳ доштан ё гарм кардани биринҷ асбобҳои пухтупазро ба дохили дег нагузоред.
- Танҳо асбобҳои пухтупази таъминшударо истифода баред. Истифодаи асбобҳои тезро пешгирӣ кунед.
- Барои пешгирӣ кардани харошидан тавсия дода мешавад, ки маҳсулотҳои харчанг ва моллюскҳо доштаро напазед. Пеш аз пухтан пӯстҳои сахтро хориҷ кунед.
- Ба буғбарор ашёи оҳанӣ ё моддаҳои бегонаро нагузоред.
- Ба зарф моддаи магнитӣ нагузоред. Дар наздикии моддаи магнитӣ дастгоҳро истифода набаред.
- Ҳамеша пеш аз тоза кардан ё аз як ҷой ба ҷойи дигар гузаронидани дастгоҳ, хунук шудани онро интизор шавед.
- Ҳамеша баъди истифода бурдан дастгоҳро тоза кунед. Дастгоҳро дар мошини зарфшӯӣ тоза накунед.
- Агар дастгоҳ ба муддати тӯлонӣ истифода нашавад, ҳамеша онро аз барқ ҷудо кунед.
- Агар дастгоҳ нодуруст ё бо мақсадҳои касбӣ ё ним касбӣ истифода шавад ё агар он мувофиқи дастурҳои ин дастури корбар истифода нашавад, кафолат беэътибор мешавад ва Philips масъулиятро барои ҳамаи зарари расонидашударо рад мекунад.

Майдонҳои электромагнитӣ (EMF)

Ин дастгоҳи Philips ба ҳама стандартҳо ва қоидаҳои амалкунанда оид ба таъсири майдонҳои электромагнитӣ мувофиқат мекунад.

2 Чандпази шумо

Шуморо бо харидатон табрик намуда ба Philips хуш омадед мегӯем! Барои пурра истифода бурдан аз дастгирие, ки Philips пешниҳод мекунад, маҳсулоти худро дар он сабти ном кунед **www.philips.com/welcome**.

3 Дар қуттӣ чӣ аст (рас. 1)

Воҳиди асосии Чандпаз	Косаи андозагирӣ
Биринҷ ва шӯрбо 2 дар 1 қошуқ	Сими барқ
Сабади буғӣ	Дастури корбар
Китоби дастурҳо	Корти кафолат

4 Шарҳи умумӣ (рас. 2)

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

Тавсифи назорат (рас. 3)

⑪	Тугмаи пухтупази гӯшти дампаз	⑲	Намоиши вақт
⑫	Тугмаи дам дода пазондан Пухтупази оҳиста	⑳	Тугмаи интихоби меню
⑬	Тугмаи гарм нигоҳ доштан/Бекор кардан	㉑	Тугмаи гармкунӣ
⑭	Тугмаи пухтупази буғӣ	㉒	Тугмаи интихоби вақти пухтупаз/таъхири оғоз/ҳарорат
⑮	Тугмаи дам дода пазондан ё пухтупази оҳиста Баланд	㉓	Тугмаи тасдиқ кардан
⑯	Тугмаи синга пухтан	㉔	Тугмаи Sauté
⑰	Нишондиҳандаи вақтсанҷ	㉕	Тугмаи интихоби меню
⑱	Нишондиҳандаи оғози таъхир		

Барномаи пухтупаз

Функсияи пухтупаз	Функсияи иловагии пухтупаз	Вақтипешфарзи пухтупаз	Вақти танзимшавандаи пухтупаз
Дам карда пухтан	Гӯшти гов (🐄)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	60 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Гӯшти хук (🐖)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Гӯшти гӯсфанд (🐑)	120 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Маҳсулоти баҳрӣ (🐟)	25 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
	Дастӣ (☰)	30 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
Пухтупази буғӣ	Гӯшти гов (🐄)	60 дақиқа	5-120 дақиқа
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	50 дақиқа	5-120 дақиқа
	Гӯшти хук (🐖)	30 дақиқа	5-120 дақиқа
	Гӯшти гӯсфанд (🐑)	40 дақиқа	5-120 дақиқа
	Маҳсулоти баҳрӣ (🐟)	20 дақиқа	5-120 дақиқа
	Дастӣ (☰)	25 дақиқа	5-120 дақиқа
Пухтани оҳиста Паст	Гӯшти гов (🐄)	12 соат	1-15 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	10 соат	1-15 соат
	Гӯшти хук (🐖)	10 соат	1-15 соат
	Гӯшти гӯсфанд (🐑)	10 соат	1-15 соат
	Маҳсулоти баҳрӣ (🐟)	8 соат	1-15 соат
	Дастӣ (☰)	2 соат	1-15 соат
Пухтани оҳиста Баланд	Гӯшти гов (🐄)	6 соат	1-15 соат
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	4 соат	1-15 соат
	Гӯшти хук (🐖)	4 соат	1-15 соат
	Гӯшти гӯсфанд (🐑)	4 соат	1-15 соат
	Маҳсулоти баҳрӣ (🐟)	2 соат	1-15 соат
	Дастӣ (☰)	2 соат	1-15 соат
Пухтупази синга	Гӯшти гов (🐄)	50 дақиқа	10-120 дақиқа
	Паррандаи хонагӣ (🐔)	30 дақиқа	10-120 дақиқа
	Гӯшти хук (🐖)	25 дақиқа	10-120 дақиқа
	Гӯшти гӯсфанд (🐑)	50 дақиқа	10-120 дақиқа
	Маҳсулоти баҳрӣ (🐟)	20 дақиқа	10-120 дақиқа
	Дастӣ (☰)	20 дақиқа	10-120 дақиқа
Биринҷ		45 дақиқа	ДН
Шӯрбо		90 дақиқа	20 дақиқа-4 соат
Шӯла		25 дақиқа	10 дақиқа-2 соат
Лӯбиё		80 дақиқа	1-2 соат
Ролҳои карам		50 дақиқа	20-59 дақиқа
Йогурт		8 соат	6-12 соат
Бирён кардан бо тарзи махсус		30 дақиқа	10-59 дақиқа
Аз нав гарм кардан		25 дақиқа	5-59 дақиқа
Гарм нигоҳ доштан		24 соат	ДН

5 Истифодаи Чандпаз

Пеш аз истифодаи аввал

1 Ҳама лавозимотро аз деги дарунӣ бароред. Маводи бастабандии деги дохилиро хориҷ кунед.
2 Пеш аз истифодабарии аввал, обро ҷӯшонед ва Чандпазро тоза кунед.
3 Қисмҳоро пеш аз бори аввал истифода кардан, бодиққат тоза кунед (нигаред ба боби "Тозакунӣ ва нигоҳубин").

Шарҳ

- Боварӣ ҳосил кунед, ки пеш аз оғози истифодаи Чандпаз ҳама қисмҳои он пурра хушк шудаанд.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки беруни дохилӣ хушк ва тоза аст ва дар дохили дастгоҳ ашёи бегона мавҷуд нест.

Омодагиҳо пеш аз пухтан

Огоҳӣ

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

Шарҳ

- Деги даруниро бо ғизо ва моеъ на камтар аз нишондодҳои сатҳи об, ё зиёдтар аз ҳадди нишондиҳандаҳои сатҳи об, пур кунед.
- Барои пухтани биринҷ, нишондодҳои сатҳи обро дар дохили деги дохилӣ риоя кунед. Шумо ҳамеша метавонед сатҳи обро барои намудҳои гуногуни биринҷ мувофиқи хости худ танзим кунед. Аз ҳадди ниҳоие, ки дар даруни деги дохилӣ нишон дода шудааст, нагузаред.
- Пас аз оғози раванди пухтупаз, шумо метавонед тугмаи -ро пахш кунед то кори ҷориро қатъ кунед ва дастгоҳ ба ҳолати интихоби меню мегузарад.

Пеш аз пухтан бо Чандпаз омодагии зеринро иҷро кунед:

1 Барои кушодани Чандпаз тугмаи озодкунии сарпӯшро пахш кунед (рас. 4).
2 Деги даруниро аз печи мултифунксионалӣ хориҷ кунед (рас. 5).
3 Маҳсулотҳои пешакӣ шусташударо ба деги дарунӣ гузоред, берун ва поёни дегро бо матои мулоим хушк кунед, сипас онро боз ба печи мултифунксионалӣ гузоред (рас. 6).
4 Сарпӯшро пӯшед.
5 Сими барқро ба васлаки барқ гузоред (рас. 7).

Шарҳ

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

Дам карда пухтан/Пухтупази буғӣ/Пухтупази оҳиста/Синга пухтан

5 функсияҳои пухтупаз мавҷуд ҳастанд: **Дам дода пазондан**, **Пухтупази буғӣ**, **Пухтупази оҳиста Паст**, **Пухтупази оҳиста Баланд** ва **Синга пухтан**. Ҳар яки онҳо 6 зерменюи дастрас доранд. Дар бораи доираи вақти пухтупаз ба боби "Барномаи пухтупаз" муроҷиат кунед.

1 Қадамҳои "Омодагиҳо пеш аз пухтан" -ро иҷро кунед.
2 Барои интихоби менюи пухтупаз яке аз тугмаҳоро такроран пахш кунед (рас. 8).
  ↳ Нишондиҳандаи интихобкардаи функсияи пухтупаз фурӯзон мешавад, вақти пешфарз дар экран намоиш дода мешавад.
3 Барои тасдиқ кардани оғози кори Чандпаз дар ҳолати интихобшуда ✓ -ро пахш намоед.
4 Вақте ки пухтупаз ба охир мерасад, шумо 4 сигналро мешунавед ва чароғи функсияи пухтупаз хомӯш мешавад.
5 Чандпаз ба таври худкор ба ҳолати гарм нигоҳ доштан мегузарад.
  ↳ Нишондиҳандаи гарм нигоҳ доштан равшан мешавад.

Шарҳ

- Пас аз оғози раванди пухтупаз, шумо метавонед тугмаи -ро пахш кунед то кори ҷориро қатъ кунед ва дастгоҳ ба ҳолати интихоби меню мегузарад.

Биринҷ/Шӯрбо/Шӯла/Лӯбиё/Ролҳои карам /Йогурт

1 Қадамҳои "Омодагиҳо пеш аз пухтан" -ро иҷро кунед.
2 Барои интихоби функсияҳои пухтупази лозима ▲ ё ▼-ро пахш кунед (рас. 9).
  ↳ Нишондиҳандаи интихобкардаи функсияи пухтупаз фурӯзон мешавад, вақти пешфарз дар экран намоиш дода мешавад.
3 Барои тасдиқ кардани оғози кори Чандпаз дар ҳолати интихобшуда ✓ -ро пахш намоед.
4 Вақте ки пухтупаз ба охир мерасад, шумо 4 сигналро мешунавед ва чароғи функсияи пухтупаз хомӯш мешавад.
5 Чандпаз ба таври худкор ба ҳолати гарм нигоҳ доштан мегузарад.
  ↳ Нишондиҳандаи гарм нигоҳ доштан равшан мешавад.

Шарҳ

- Сатҳи дар дохили деги дарунӣ нишондодашуда танҳо нишондиҳанда аст. Шумо ҳамеша метавонед сатҳи обро барои намудҳои гуногуни донагиҳо мувофиқи хости худ танзим кунед.
- Илова ба нишондодҳои сатҳи об, шумо инчунин метавонед биринҷ ва обро дар таносуби 1:1-1:3 барои пухтупази биринҷ илова кунед.
- Ҳаҷми нишондодашударо зиёд накунед ё аз ҳадди ниҳоии об нагузаред, зеро ин метавонад боиси аз ҳад зиёд пур шудани дастгоҳ гардад.

Бирён кардан бо тарзи махсус

Шарҳ

- Ҳангоми истифодаи функсияи Sauté, сарпӯшро кушода нигоҳ доред.

1 Қадамҳои "Омодагиҳо пеш аз пухтан" -ро иҷро кунед.
2 Барои интихоби функсияи **Sauté** -ро пахш кунед (рас. 10).
3 Барои тасдиқ кардани оғози кори Чандпаз дар ҳолати интихобшуда ✓ -ро пахш намоед.
4 Вақте ки пухтупаз ба охир мерасад, шумо 4 сигналро мешунавед ва чароғи функсияи пухтупаз хомӯш мешавад.
5 Чандпаз ба таври худкор ба ҳолати гарм нигоҳ доштан мегузарад.
  ↳ Нишондиҳандаи гарм нигоҳ доштан равшан мешавад.

Аз нав гарм кардан

1 Ғизои хунукшударо суст кунед ва онро дар деги дохилӣ баробар тақсим кунед.
2 Ба хӯрок каме об резед, то хушк нашавад. Миқдори об аз миқдори ғизо вобаста аст.
3 Барои интихоби функсияи **аз нав гарм гардан** -ро пахш кунед (рас. 11).
4 Барои тасдиқ кардани оғози кори Чандпаз дар ҳолати интихобшуда ✓-ро пахш намоед.
5 Вақте ки пухтупаз ба охир мерасад, шумо 4 сигналро мешунавед ва чароғи функсияи пухтупаз хомӯш мешавад.
6 Чандпаз ба таври худкор ба ҳолати гарм нигоҳ доштан мегузарад.
  ↳ Нишондиҳандаи гарм нигоҳ доштан равшан мешавад.

Ҳарорати пухтупаз, вақти пухтан ва таъхири оғозро танзим кунед

Шарҳ

- Шумо метавонед ҳароратро фақат дар функсияҳои **Пухтупази синга** ва **Sauté** танзим кунед.
- Шумо наметавонед вақти пухтупазро барои **Биринҷ** танзим кунед.
- Шумо метавонед вақти оғози таъхирро барои ҳама функсияҳои пухтупаз аз 1 то 24 соат муқаррар кунед.
- Раванди пухтупаз фавран пас аз гузаштани вақти таъхир оғоз мешавад.
- Раванди пухтупаз то ба охир расидани вақти оғози таъхир ба анҷом мерасад. Агар вақти муқарраркардаи шумо аз вақти пухтупаз кӯтоҳтар бошад, дастгоҳ фавран раванди пухтупазро оғоз мекунад.

Дар интихоби меню шумо метавонед вақти пухтупаз, ҳарорат ва вақти ба таъхир гузоштани оғозро танзим кунед.

1 Пас аз интихоби функсияи дилхоҳ, барои муқаррар кардани ҳарорати пухтупаз ◷-ро пахш кунед (рас. 12).
  ↳ Нишондиҳандаи ҳарорат дар экран намоиш дода мешавад.
2 Барои танзим намудани ҳарорат ▲ ё ▼ -ро пахш намоед (рас. 13). 4 дараҷа мавҷуд аст: 100°C, 120°C, 140°C ва 160°C.
3 Барои муқаррар кардани вақти пухтупаз ◷-ро пахш кунед, барои танзим кардани вақти пухтупаз ▲ ё ▼-ро пахш кунед (рас. 14).
  ↳ Нишондиҳандаи вақтсанҷ ◷ дар экран намоиш дода мешавад.
4 Барои таъин кардани вақти таъхири оғоз ◷-ро пахш кунед (рас. 15), барои танзим ▲ ё ▼-ро пахш кунед
  ↳ Нишондиҳандаи ба таъхир гузоштани вақти оғоз дар экран намоиш дода мешавад.
5 Барои тасдиқ кардан ✓-ро пахш кунед. Печи мултифунксионалӣ дар ҳолати интихобшуда корро оғоз мекунад.

6 Тозакунӣ ва нигоҳдорӣ

Шарҳ

- Пеш аз Чандпазро тоза кардан, онро аз барқ ҷудо кунед.
- Пеш аз тоза кардани Чандпаз ба қадри кофӣ сард шудани онро интизор шавед.

Сарпӯши дохилӣ

- Сарпӯши дохилиро ба берун кашед, то онро аз сарпӯши боло барои тоза кардан хориҷ кунед (рас. 16).
- Дар оби гарм тар кунед ва бо исфанҷ тоза кунед.
- Боварӣ ҳосил кунед, ки ҳама боқимондаҳои ғизоро, ки дар Чандпаз часпидаанд, тоза кардед.
- Сарпӯши дохилиро дубора ба сарпӯши боло гузоред.

Сарпӯш барои баромади буғ

- Барои ҷудо кардани сарпӯши дохилӣ қадамҳои дар боло зикршударо иҷро кунед.
- Сарпӯши баромади буғро аз сарпӯши дарунӣ ҷудо кунед (рас. 17).
- Сарпӯши баромади буғро дар зери оби равон тоза кунед (рас. 18). Боварӣ ҳосил кунед, ки ҳеҷ гуна боқимондаи ғизо боқӣ намондааст. Қуттии буғро пас аз ба охир расидани тозакунӣ ба сарпӯши дарунӣ ҷамъ кунед (рас. 19).

Тарафи дарунӣ

Дар дохили сарпӯши боло ва бадани асосӣ:
  - Бо матои нам тоза кунед.
  - Боварӣ ҳосил кунед, ки ҳама боқимондаҳои ғизоро, ки дар Чандпаз часпидаанд, тоза кардед.

Унсури гармидиҳӣ:
  - Бо матои нам тоза кунед.
  - Бо матои нам пасмондаҳои ғизоро тоза кунед.

Тарафи берунӣ

Сатҳи сарпӯши боло ва берун аз бадани асосӣ:
  - Бо матои бо оби собун тар кардашуда тоза кунед.
  - Барои тоза кардани панели идоракунӣ танҳо аз матои мулоим ва хушк истифода кунед.
  - Боварӣ ҳосил кунед, ки ҳама боқимондаҳои ғизоро дар атрофи панели идоракунӣ тоза кардед.

Лавозимот

Шпатула ва зарфи дохилӣ
  - Дар оби гарм тар кунед ва бо исфанҷ тоза кунед.

7 Коркарди дубора

Ин рамз маънои онро дорад, ки ин маҳсулот набояд бо партовҳои муқаррарии хонагӣ партофта шавад (2012/19/EU). Қоидаҳои кишвари худро барои ҷамъоварии алоҳидаи маҳсулоти барқӣ ва электронӣ риоя кунед. Истифодаи дурусти он барои пешгирии оқибатҳои манфӣ барои муҳити зист ва саломатии инсон мусоидат мекунад.

8 Кафолат ва хидмат

Агар ба шумо хидмат ё маълумот лозим бошад ё агар мушкилот дошта бошед, аз вебсайти Philips дар **www.philips.com** дидан кунед ё бо Маркази хидматрасонии муштариён дар кишвари худ тамос гиред. Шумо метавонед рақами телефони онро дар варақаи кафолати ҷаҳонӣ пайдо кунед. Агар дар кишвари шумо Маркази хидматрасонии муштариён набошад, ба дилери маҳаллии Philips равед.

9 Хусусиятҳо

Рақами модел	HD4713
Қувваи баромади номиналӣ	896-1067W
Иқтидори номиналӣ	5,0 L
Иқтидори биринҷ	1,8 L

10 Дарёфти мушкилот

Агар шумо ҳангоми истифодаи ин Чандпаз ба мушкилот дучор шавед, пеш аз дархост кардани хидмат нуқтаҳои зеринро тафтиш кунед. Агар шумо ин масъаларо ҳал карда натавонед, бо Маркази хизматрасонии истеъмолкунандагони Philips дар кишвари худ тамос гиред.

Мушкилот	Роҳи ҳал
Чароғи тугма фурӯзон намешавад.	Проблемаи пайвастшавӣ вуҷуд дорад. Санҷед, ки оё сими барқӣ ба Чандпаз дуруст пайваст карда шудааст ва оё сими барқ ба васлаки барқ сахт ворид карда шудааст.
	Равшанӣ ноқис аст. Таҷҳизотро ба фурӯшандаи Philips ё маркази хидматрасонии аз ҷониби Philips ваколатдоршуда баред.
Биринҷ пухта нашудааст.	Об ба қадри кофӣ нест. Мувофиқи миқёсдаруни деги дохилӣ бо об илова кунед.
	Пеш аз фурӯзон кардани Чандпаз, боварӣ ҳосил кунед, ки дар унсури гармидиҳӣ ва берун аз деги дохилӣ боқимондаҳои бегона вуҷуд надорад.
	Унсури гармидиҳӣ осеб дидааст ё деги дарунӣ деформатсия шудааст. Чандпазро ба дилери Philips ё маркази хидматрасонии аз ҷониби Philips ваколатдоршуда баред.
Биринҷ хеле хушк аст ва хуб пухта нашудааст.	Ба биринҷ оби бештар илова кунед ва камтар дарозтар пазед.
Чандпаз ба таври худкор ба ҳолати нигоҳдории гармӣ намегузарад.	Шумо шояд тугмаи гарм нигоҳ доштанро пеш аз пахш кардани тугмаи оғоз пахш карда будед. Дар ин ҳолат, Чандпаз пас аз анҷоми пухтупаз дар ҳолати интизорӣ хоҳад буд.
	Назорати ҳарорат нуқсон дорад. Таҷҳизотро ба фурӯшандаи Philips ё маркази хидматрасонии аз ҷониби Philips ваколатдоршуда баред.
Биринҷ сӯхтааст.	Шумо биринҷро дуруст нашустед. Биринҷро то равшан шудани об шӯед.
Ҳангоми пухтупаз аз Чандпаз об мерезад.	Боварӣ ҳосил кунед, ки шумо обро ба сатҳе, ки дар миқёси дохили деги дохилӣ нишон дода шудааст, илова кардед, ба шумораи пиёлаҳои биринҷи истифодашаванда мувофиқ аст.
Пас аз пухтан биринҷ бӯйи бад дорад.	Деги даруниро бо оби гарм ва каме моеъи шустушӯй бишӯед.
	Пас аз пухтупаз, боварӣ ҳосил кунед, ки сарпӯши буғӣ, сарпӯши дохилӣ ва деги дохилӣ бодиққат тоза карда шудаанд.

Türkmençe

1 Möhüm

Köpugurly nahar bişirijini ulanmazdan ozal şu ulanyjy gollanmasyny üns bilen okaň we ony geljekde gollanmak üçin saklaň.

Howp

- Bu enjam suwa çümdürilmeli däl.

Duýduryş

- Bu enjam 8 ýaşdan kiçi çagalar tarapyndan ulanylmaly däldir.
- Bu enjam yzygiderli gözegçilikde saklanýan, şeýle-de enjamyň howpsuz ulanylmagy we degişli howplara düşünmekleri üçin gözegçilik edilen we gözükdirme berlen halatynda 8 ýaş we ondan uly çagalar tarapyndan ulanylyp bilner.
- Enjamy onuň howpsuz görnüşde ulanylmagy boýunça gözegçilik edilýän we gözükdirijiler berlen bolsa, döräp biläýjek howplara düşünen halatynda fiziki, duýgurlyk ýa-da akyl başarjaňlyklary taýdan pes ýa-da tejribesi we habary bolmadyk adamlar hem ulanyp biler.
- Enjamy we onuň elektrik kabelini 8 ýaşyndan kiçi çagalaryň ýetip biljek ýerinden daşda saklaň.
- Arassalaýyş we ulanyjynyň abatlaýyş işleri 8 ýaşyndan kiçi ýa-da gözegçilikde saklanmaýan çagalar tarapyndan ýerine ýetirilmeli däldir.
- Çagalar enjam bilen oýnamaly däl.
- Gyzgyn suwuklyklaryň dökülmeginiň öňüni almak üçin bu enjamy tutawaçlary bilen (bar bolsa) durnukly ýagdaýda ýerleşdirmeli.
- Bu enjam hojalyk we aşakdaky ýaly birmeňzeş ulanyş maksatlary üçin niýetlenendir:
  - Dükanlardaky işgärleriň aşhanasynda, edara jaýlarynda we beýleki iş şertlerinde;
  - Daýhan hojalyklarda;
  - Müşderiler tarapyndan otellerde, motellerde we beýleki ýaşaýyş ýerlerinde;
  - “Ýorgan-düşek we ertirlik” görnüşli myhmanhanalarda.
- Eger-de elektrik kabeliniň toplumyna zeper ýeten bolsa, ol öndürijide elýeterli bolan kabel toplumy bilen çalşylmalydyr.
- Bu enjam daşarky taýmer ýa-da aýratyn uzakdan dolandyryş ulgamy bilen dolandyrylmak üçin niýetlenen däldir.
- Enjamy toga dakmazdan ozal görkezilen güýjenmäniň ýerli elektrik ulgamyndaky güýjenme bilen gabat gelýändigini barlaň.
- Enjamyň duran stolunyň ýa-da üstki tagtasynyň gyrasynda elektrik kabeliniň sallanyp durmagyna ýol bermäň.
- Dürtgüji rozetka dakmazdan ozal gyzdyryjy elementiň we içki pitiniň daşynyň arassa hem-de gurudygyna göz ýetiriň.
- Öl eliňiz bilen enjamy toga dakmaň ýa-da dolandyryş panelindäki düwmeleriň hijisine basmaň.
- DUÝDURYŞ: Döräp biläýjek howpuň öňüni almak üçin elektrik toguna birikdirijileriň üstüne suw dökülmeginiň öňüni alyň.
- DUÝDURYŞ: Döräp biläýjek şikesiň öňüni almak üçin elmydama gözükdirijileri berjaý ediň we enjamy talabalaýyk ulanyň.
- Bu ulanyjy gollanmasynda bellenip geçilen gözükdirijilere laýyklykda, azyk degen üstleri arassalamak üçin çygly ýumşak mata ulanyň we enjama ýelmeşip galan ähli azyk galyndylaryny aýrandygyňyza göz ýetiriň.
- Enjam işleýän wagty elektrik kabelini enjamyň aşagynda goýmaň.
- Buglama sebedini ýerleşdireniňizde içerki pitiniň gapdal diwaryna degmekden gaça duruň, ýogsa ýokary temperatura sebäpli onuň şekli üýtgemegi mümkin.

Seresap boluň

- SERESAP BOLUŇ: Ulanyşdan soň gyzdyryjy elementiň ýüzünde gyzgynlyk galyp bilýär.
- Beýleki öndürijilerden alnan ýa-da Philips tarapyndan ýörite maslahat berilmeýän aksessuarlary ýa-da şaýlary hiç haçan ulanmaň. Şeýle aksessuarlary ýa-da şaýlary ulanan halatyňyzda size berlen kepilligiň güýji ýitýär.
- Enjamy ýokary temperaturalara sezewar etmäň, ony işläp duran ýa-da gyzgyn duran pejiň ýa-da plitanyň üstünde goýmaň.
- Enjamy günüň göni şöhlesine sezewar etmäň.
- Enjamy durnukly, kese we tekiz üstde ýerleşdiriň.
- Elmydama dürtgüji rozetka dakmazdan we işletmezden ozal içki pitini köpugurly enjamyň içine goýuň.
- Içki pitini tüwi bişirmek üçin göni oduň üstünde goýmaň.
- Içki pitini oňa şikes ýeten ýagdaýynda ulanmaň.
- Enjam işleýän wagty elýeter üstleri gyzgyn bolup biler. Enjama degeniňizde örän seresap boluň.
- Nahar bişirilýän mahaly bug çykýan deşikden we gapagyny açýan mahalyňyz enjamdan çykýan gyzgyn bugdan ägä boluň. Bugdan gaça durmak üçin eliňizi we ýüzüňizi enjamdan daşda saklaň.
- Enjamy işleýän wagty götermäň ýa-da ýerini üýtgetmäň.
- Suwuň çogup dökülmeginiň we howplara sebäp bolmagynyň öňüni almak üçin içerki pitide görkezilen aňryçäk suw derejesini görkezijiden artykmaç suw guýmaň.
- Tüwi bişirilýän, ýyly saklanýan ýa-da gaýtadan ýyladylýan mahaly aşhana esbaplaryny pitiniň içinde goýmaň.
- Diňe berlen aşhana esbaplaryndan peýdalanyň. Ýiti esbaplary ulanmakdan gaça duruň.
- Gabyň ýüzüniň çyzylmagynyň öňüni almak üçin, düzüminde leňňeç şekilliler we balykgulaklar bolan naharlary bişirmek maslahat berilmeýär. Bişirmezden ozal gaty gabyklaryny aýryň.
- Bug çykýan deşigiň içine metal närseleri ýa-da del zatlary salmaň.
- Gapagyň üstünde magnitli maddalary goýmaň. Enjamy magnitli maddalaryň golaýynda ulanmaň.
- Enjamy arassalamazdan ýa-da göçürmezden ozal elmydama ony sowadyň.
- Enjamy ulananyňyzdan soň elmydama ony arassalaň. Enjamy hiç haçan gap-gaç ýuwujy maşynda arassalamaň.
- Köp wagtlap ulanylmadyk ýagdaýynda elmydama enjamyň elektrik dürtgüjini rozetkadan aýryň.
- Eger-de enjam nädogry, professional ýa-da ýarym-professional maksatlar üçin ulanylan bolsa, şeýle-de ol şu ulanyjy gollanmasyndaky gözükdirijilere laýyklykda ulanylmadyk bolsa, kepilligiň güýji ýatyrylýar we Philips ýeten zeper üçin jogapkärçilik çekmekden ýüz öwürýär.

Elektromagnit meýdançalar (EMF)

Şu Philips enjamy elektromagnit meýdançalara sezewar bolmak boýunça ähli degişli standartlara we düzgünnamalara gabat gelýär.

2 Köpugurly nahar bişirijiňiz

Satyn almagyňyz bilen gutlaýarys we Philips dünýäsine hoş geldiňiz! Philips tarapyndan hödürlenilýän goldawdan doly peýdalanmak üçin önümiňizi **www.philips.com/welcome** salgysynda bellige aldyryň.

3 Gutynyň içinde näme bar? (Şekil 1)

Nahar bişirijiniň esasy bölümi	Ölçeg bulgury
Tüwi we çorba üçin 2-si 1 ýerde çemçe	Elektrik kabel
Buglama sebedi	Ulanyjy gollanmasy
Nahar taýýarlamagyň tärleri kitaby	Kepillik karty

4 Umumy syn (Şekil 2)

①	Gapak	⑥	Rozetka
②	Aýryp bolýan içki gapagy	⑦	Gapagy gowşadýan düwme
③	Içki piti	⑧	Bug çykýan deşik
④	Suw derejesini görkeziji	⑨	Bug çykýan deşigiň gapagy
⑤	Dolandyryş paneli	⑩	Bug klapany

Dolandyryş elementlerine umumy syn (Şekil 3)

⑪	Gaýnadyp bişirmek üçin düwme	⑲	Wagty görkeziji
⑫	Haýal bişirmek Pes düwmesi	⑳	Menýu saýlaw düwmesi
⑬	Ýyly saklamak/Ýatyrmak düwmesi	㉑	Gaýtadan gyzdyryş düwmesi
⑭	Buglap bişirmek üçin düwme	㉒	Bişirmegiň wagtyny/gijikdirmegiň wagtyny/temperaturasyny saýlamak üçin düwme
⑮	Haýal bişirmek Ýokary düwmesi	㉓	Tassyklaýyş düwmesi
⑯	Peçde bişirmek üçin düwme	㉔	Batyrma bişirmek üçin düwme
⑰	Taýmer görkezijisi	㉕	Menýu saýlaw düwmesi
⑱	Gijikmeli başlangyç görkezijisi		

Nahar bişiriş programmasy

Bişiriş funksiýasy	Bişiriş funksiýasynyň tabyn funksiýasy	Bellenen bişiriş wagty	Sazlap bolýan bişiriş wagty
Gaýnatmak	Mal eti (🐄)	120 minut	20 minut-4 sagat
	Guş eti (🐔)	60 minut	20 minut-4 sagat
	Doňuz eti (🐖)	120 minut	20 minut-4 sagat
	Guzy eti (🐑)	120 minut	20 minut-4 sagat
	Deňiz önümi (🐟)	25 minut	20 minut-4 sagat
	El bilen sazlaýyş (☰)	30 minut	20 minut-4 sagat
Buglap bişirmek	Mal eti (🐄)	60 minut	5-120 minut
	Guş eti (🐔)	50 minut	5-120 minut
	Doňuz eti (🐖)	30 minut	5-120 minut
	Guzy eti (🐑)	40 minut	5-120 minut
	Deňiz önümi (🐟)	20 minut	5-120 minut
	El bilen sazlaýyş (☰)	25 minut	5-120 minut
Haýal bişirmek Pes	Mal eti (🐄)	12 sagat	1-15 sagat
	Guş eti (🐔)	10 sagat	1-15 sagat
	Doňuz eti (🐖)	10 sagat	1-15 sagat
	Guzy eti (🐑)	10 sagat	1-15 sagat
	Deňiz önümi (🐟)	8 sagat	1-15 sagat
	El bilen sazlaýyş (☰)	2 sagat	1-15 sagat
Haýal bişirmek Ýokary	Mal eti (🐄)	6 sagat	1-15 sagat
	Guş eti (🐔)	4 sagat	1-15 sagat
	Doňuz eti (🐖)	4 sagat	1-15 sagat
	Guzy eti (🐑)	4 sagat	1-15 sagat
	Deňiz önümi (🐟)	2 sagat	1-15 sagat
	El bilen sazlaýyş (☰)	2 sagat	1-15 sagat
Peçde bişirmek	Mal eti (🐄)	50 minut	10-120 minut
	Guş eti (🐔)	30 minut	10-120 minut
	Doňuz eti (🐖)	25 minut	10-120 minut
	Guzy eti (🐑)	50 minut	10-120 minut
	Deňiz önümi (🐟)	20 minut	10-120 minut
	El bilen sazlaýyş (☰)	20 minut	10-120 minut
Tüwi		45 minut	E/D
Çorba		90 minut	20 minut-4 sagat
Şüle		25 minut	10 minut-2 sagat
Noýba		80 minut	1-2 sagat
Kelemli dolama		50 minut	20-59 minut
Ýogurt		8 sagat	6-12 sagat
Batyrma		30 minut	10-59 minut
Gyzdyrmak		25 minut	5-59 minut
Ýyly saklamak		24 sagat	E/D

5 Köpugurly nahar bişirijini ulanmak

Ilkinji ulanyşdan öň

1 Içki pitiniň içindäki ähli aksessuarlary çykaryň. Içki pitiniň gaplaýyş materiallaryny aýryň.
2 Birinji gezek ulanmazdan öň suwy gaýnadyň we köpugurly nahar bişirijini arassalaň.
3 Ilkinji gezek ulanmazdan ozal ähli şaýlaryny doly arassalaň ("Arassalamak we abatlamak" bölümine serediň).

Bellik

- Köpugurly nahar bişirijini ulanmaga başlamazdan ozal ähli şaýlarynyň gury bolmagyny üpjün ediň.
- Içki pitiniň daşynyň arassa we gurudygyna, enjamyň içinde galyndylaryň ýokdugyna göz ýetiriň.

Bişirmezden ozal taýýarlyk

Duýduryş

- Aýryp bolýan içki gapagyň göwnejaý dakylandygyna göz ýetiriň.

Bellik

- Içki pitä azyk önümlerini we suwuklygy goýanyňyzda suwuň derejesini görkezijiniň iň pes derejesinden az ýa-da suwuň derejesini görkezijiniň aňryçäk derejesinden köp goýmaň.
- Tüwi bişireniňizde içki pitiniň iç tarapyndaky suwuň derejesini görkezijileri berjaý ediň. Tüwiniň dürli görnüşleri üçin we öz islegiňize görä suwuň derejesini elmydama sazlap bilýärsiňiz. Içki pitiniň iç tarapynda görkezilen äňryçäk möçberlerden geçmäň.
- Nahar bişirmäge başlanandan soň şol wagtdaky işi ýatyrmak üçin ⊔/↩ basyp bilersiňiz, onsoň enjam menýu saýlaw tertibine geçer.

Köpugurly naha bişiriji bilen nahar bişirmezden ozal aşakdaky taýýarlyklary ýerine ýetiriň.
1 Köpugurly nahar bişirijini açmak üçin gapagy gowşadýan düwmäni basyň (Şekil 4).
2 Içki pitini ählisi bir ýerde gazandan çykaryň (Şekil 5).
3 Deslapdan ýuwlan azyk önümlerini içki pitä salyň, içki pitiniň daşyny we aşagyny ýumşak mata bilen süpürip guradyň, soňra ony ählisi bir ýerde gazanyň içine ýerleşdiriň. 6).
4 Gapagy ýapyň.
5 Elektrik dürtgüjini rozetka dakyň (Şekil 7).

Bellik

- Içki pitiniň daşynyň arassa we gurudygyna, gyzdyryjy elementiň üstünde del zatlaryň ýokdugyna göz ýetiriň.
- Içki pitiniň gyzdyryjy element bilen talabalaýyk galtaşýandygyna göz ýetiriň.

Gaýnatmak/Buglamak/Haýal bişirmek/Peçde bişirmek

5 sany nahar bişiriş funksiýasy bar: **Gaýnatmak**, **Buglamak**, **Haýal bişirmek Pes**, **Haýal bişirmek Ýokary** we **Peçde bişirmek**. Olaryň her birinde 6 tabyn menýu bar. Nahar bişirmegiň wagt aralyklaryny görmek üçin “Nahar bişiriş programmasy” bölümine serediň.
1 “Bişirmezden ozal taýýarlyk işlerinde” bellenip geçilen işleri tertip boýunça ýerine ýetiriň.
2 Nahar bişiriş menýularyny saýlamak üçin düwmeleriň ♨/♨/ ⏳/⏳/♨ birine gaýta-gaýta basyň (Şekil 8).
   ↳ Saýlanan funksiýanyň görkezijisi ýanýar, deslapdan düzülen nahar bişiriş wagty ekranda görkezilýär.
3 Tassyklamak üçin ✓ basyň, köpugurly nahar bişiriji saýlanan iş tertibinde işläp başlar.
4 Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini eşidersiňiz we saýlanan bişiriş funksiýasynyň çyrasy öçer.
5 Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda ýyly saklaýyş ýagdaýynda bolar.
   ↳ Ýyly saklamak görkezijisi ýanýar.

Bellik

- Nahar bişirmäge başlanandan soň şol wagtdaky işi ýatyrmak üçin ⊔/↩ basyp bilersiňiz, onsoň enjam menýu saýlaw tertibine geçer.

Tüwi/Çorba/Şüle/Noýba/Kelem dolama/Ýogurt

1 “Bişirmezden ozal taýýarlyk işlerinde” bellenip geçilen işleri tertip boýunça ýerine ýetiriň.
2 Özüňize zerur bolan nahar bişiriş funksiýasyny saýlamak üçin ▲ ýa-da ▼ basyň (Şekil 9).
   ↳ Saýlanan funksiýanyň görkezijisi ýanýar, deslapdan düzülen nahar bişiriş wagty ekranda görkezilýär.
3 Tassyklamak üçin ✓ basyň, köpugurly nahar bişiriji saýlanan iş tertibinde işläp başlar.
4 Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini eşidersiňiz we saýlanan bişiriş funksiýasynyň çyrasy öçer.
5 Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda ýyly saklaýyş ýagdaýynda bolar.
   ↳ Ýyly saklamak görkezijisi ýanýar.

Bellik

- Içki pitiniň içinde bellikli görkezilen dereje diňe görkeziji bolup hyzmat edýär. Siz elmydama däne önümleriniň dürli görnüşleri üçin we öz islegiňize görä suwuň derejesini sazlap bilýärsiňiz.
- Suwuň derejesini görkezijilere eýermek bilen bir hatarda, tüwi bişirmek üçin tüwiniň we suwuň mukdaryny 1:1 - 1:3 gatnaşykda goşup bilersiňiz.
- Görkezilen göwrümden ýa-da suwuň aňryçäk derejesinden artykmaç guýmaň, sebäbi şeýle etmek enjamyň çogdurmagyna sebäp bolup biler.

Batyrma

Bellik

- Batyrma ♨ funksiýasyny ulanýan wagtyňyz gapagy açyp goýuň.

1 “Bişirmezden ozal taýýarlyk işlerinde” bellenip geçilen işleri tertip boýunça ýerine ýetiriň.
2 **Batyrma** funksiýasyny saýlamak üçin ♨ basyň (Şekil 10).
3 Tassyklamak üçin ✓ basyň, köpugurly nahar bişiriji saýlanan iş tertibinde işläp başlar.
4 Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini eşidersiňiz we saýlanan bişiriş funksiýasynyň çyrasy öçer.
5 Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda ýyly saklaýyş ýagdaýynda bolar.
   ↳ Ýyly saklamak görkezijisi ýanýar.

Gaýtadan gyzdyrmak

1 Sowan tagamy içki pitiniň içinde ýaýradyň we gyradeň paýlaň.
2 Aşa gury bolmagynyň öňüni almak üçin naharyň üstüne suw guýuň. Suwuň mukdary azygyň mukdaryna bagly bolup durýar.
3 **Ýylatmak** funksiýasyny saýlamak üçin ♨ basyň (Şekil 11).
4 Tassyklamak üçin ✓ basyň, köpugurly nahar bişiriji saýlanan iş tertibinde işläp başlar.
5 Nahar bişirme tamamlananda, siz 4 gezek bip sesini eşidersiňiz we saýlanan bişiriş funksiýasynyň çyrasy öçer.
6 Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda ýyly saklaýyş ýagdaýynda bolar.
   ↳ Ýyly saklamak görkezijisi ýanýar.

Naharyň bişiriljek temperaturasyny, bişirmegiň wagtyny we gijikdirip başlatmagy düzmek

Bellik

- Diňe **Peçde bişirmek** we **Batyrma** funksiýalarynda temperaturany düzüp bolýar.
- **Tüwi** funksiýasynda naharyň bişiriljek wagtyny düzüp bolmaýar.
- Ähli nahar bişiriş funksiýalary üçin gijikdirip başlatmagyň wagtyny 1-24 sagat arasynda düzüp bilersiňiz.
- Gijikdirip başlatmagyň wagty gutarýança nahar bişirmek tamamlanar. Eger siziň deslapdan sazlan wagtyňyz naharyň bişiriljek wagtyndan has gysga bolsa, enjam nahar bişirmäge şolbada başlaýar.

Menýu saýlaýan wagtyňyz naharyň bişiriljek wagtyny, temperaturasyny we gijikdirip başlatmagy düzüp bilersiňiz.
1 Zerur funksiýany saýlanyňyzdan soň naharyň bişiriljek temperaturasyny saýlamak üçin ⏱ basyň (Şekil 12).
   ↳ Temperatura görkezijisi 🌡 ekranda görkezilýär.
2 Temperaturany düzmek üçin ▲ ýa-da ▼ basyň (Şekil 13). Ulanyp boljak 4 dereje bar: 100°C, 120°C, 140°C we 160°C.
3 Naharyň bişiriljek wagtyny sazlamak üçin ⏱ basyň. Naharyň bişiriljek wagtyny düzmek üçin ▲ ýa-da ▼ basyň (Şekil 14).
   ↳ Taýmer görkezijisi ⏱ ekranda görkezilýär.
4 Gijikdirip başlatmagyň wagtyny sazlamak üçin ⏱ basyň (Şekil 15), düzmek üçin ▲ ýa-da ▼ basyň
   ↳ Gijikdirip başlatmagyň görkezijisi ⏲ ekranda görkezilýär.
5 Tassyklamak üçin ✓ basyň. Ählisi bir ýerde gazan saýlanan iş tertibinde işläp başlar.

6 Arassalamak we abatlamak

Bellik

- Arassalamaga başlamazdan ozal köpugurly nahar bişirijiniň dürtgüjini rozetkadan aýryň.
- Arassalamazdan ozal köpugurly nahar bişirijiniň ýeterlik derejede sowandygyny barlaň.

Içki gapak

- Içerki gapagy arassalamak maksady bilen ýokary gapakdan aýyrmak üçin ony daşary çekiň (Şekil 16).
- Gyzgyn suwa salyň we sürteç bilen arassalaň.
- Köpugurly nahar bişirijä ýelmeşip galan ähli nahar galyndylarynyň aýrylandygyna doly göz ýetiriň.
- Içerki gapagy ýokarky gapaga gaýtadan dakyň.

Bug çykýan deşigiň gapagy

- Içki gapagy aýyrmak üçin ýokarda görkezilen ädimleri ýerine ýetiriň.
- Bug çykýan deşigiň gapagyny içerki gapakdan aýryň (Şekil 17).
- Bug çykýan deşigiň gapagyny krandan akýan suwda arassalaň (Şekil 18). Hiç hili iýmit galyndysynyň galmandygyna göz ýetiriň. Arassalamak tamamlanandan soň bug gutusyny içki gapaga gaýtadan dakyň (Şekil 19).

Içki bölegi

Gapagyň we gabaranyň içi:
- Çygly mata bilen süpüriň.
- Köpugurly nahar bişirijä ýelmeşip galan ähli nahar galyndylarynyň aýrylandygyna doly göz ýetiriň.

Gyzdyryjy element:
- Çygly mata bilen süpüriň.
- Nahar galyndylaryny çygly mata bilen aýryň.

Daşky bölegi

Gapagyň üsti bilen gabaranyň daşy:
- Sabyn suwy bilen çyglanan mata bilen süpüriň.
- Dolandyryş panelini arassalamak üçin diňe ýumşak we gury mata ulanyň.
- Dolandyryş paneliniň töweregindäki ähli nahar galyndylarynyň aýrylandygyny barlaň.

Aksessuarlar

Çolpy we içki piti:
- Gyzgyn suwa salyň we sürteç bilen arassalaň.

7 Gaýtadan işlemek

Bu nyşan enjamy adaty öý hojalygy zibilleri bilen bilelikde zibile zyňmak bolmaýandygyny aňladýar (2012/19/EU)
Elektrikli we elektron önümleri aýratyn ýygnamak boýunça öz ýurduňyzyň düzgünlerini berjaý ediň. Dogry görnüşde zibile zyňmaklyk daşky gurşawa we adamyň saglygyna ýaramaz täsir ýetirýän netijeleriň öňüni almaga ýardam berýär.

8 Kepillik we tehniki hyzmat

Eger-de size hyzmat ýa-da maglumat gerek bolsa, şeýle-de bir meseläňiz bar bolsa, **www.philips.com** salgydaky Philips internet saýtyna giriň ýa-da ýurduňyzdaky Philips Müşderiler bilen işleşmek boýunça merkezine ýüz tutuň. Siz onuň telefon belgisini bütindünýä hukuk güýji bolan kepillik hatyndan tapyp bilersiňiz. Eger-de ýurduňyzda Philips Müşderiler bilen işleşmek boýunça merkezi ýok bolsa, onda ýerli Philips dilerine baryp görüň.

9 Tehniki häsiýetnama

Model belgisi	HD4713
Nominal kuwwat girişi	896-1067W
Nominal kuwwatlygy	5.0L
Tüwi sygymy	1.8L

10 Näsazlyklary anyklamak we çözmek

Eger-de siz köpugurly nahar bişirijini ulanýan mahalyňyz näsazlyklar ýüze çyksa, tehniki hyzmat üçin ýüz tutmazdan ozal şu aşakdakylary barlaň: Eger-de näsazlygy çözüp bilmedik bolsaňyz, ýurduňyzdaky Philips Müşderiler bilen işleşmek boýunça merkezine ýüz tutuň.

Näsazlyk	Çözgüt
Düwmäniň ýüzündäki çyra öçenok.	Birikmede mesele bar. Elektrik kabeliň köpugurly nahar bişirijä talabalaýyk birikdirilendigini barlaň, dürtgüjiň rozetka berk dakylandygyny barlaň.
	Çyralarda kemçilik bar. Enjamy öz Philips dileriňize ýa-da Philips ygtyýarly hyzmat ediş merkezine äkidiň.
Tüwi bişenok.	Ýeterik mukdarda suw ýok. Içki pitiniň içindäki ölçege görä suw guýuň.
	Köpugurly nahar bişirijini işletmezden ozal gyzdyryjy elementiň üstünde, içki pitiniň daşynda hiç hili del närsäniň ýokdugyna göz ýetiriň.
	Gyzdyryjy elemente zeper ýetipdir ýa-da içki piti deformirlenipdir. Köpugurly nahar bişirijini öz Philips dileriňize ýa-da Philips ygtyýarly hyzmat ediş merkezine äkidiň.
Tüwi aşa gury we gowy bişmändir.	Tüwä has köpräk suw guýuň, has köpräk wagt saklap bişiriň.
Köpugurly nahar bişiriji awtomatik usulda ýyly saklaýyş ýagdaýyna geçmeýär.	Siz başlatmak düwmesine basmazdan ozal ýyly saklamak düwmesine basan bolup bilersiňiz. Şeýle ýagdaýda köpugurly nahar bişiriji bişiriş tamamlanandan soň ätiýaçda işleýiş düzgünine geçýär.
	Temperaturany dolandyryşda kemçilik bar. Enjamy öz Philips dileriňize ýa-da Philips ygtyýarly hyzmat ediş merkezine äkidiň.
Tüwiniň düýbi ýanypdyr.	Tüwini talabalaýyk ýuwmansyňyz. Tüwini suwy dury akýança ýuwuň.
Köpugurly nahar bişirijiden bişiriş wagtynda suw dökülýär.	Içki pitiniň içindäki ölçegde görkezilen derejä çenli suw guýandygyňyzy, onuň ulanylan tüwiniň bulgur sanyna deň gelýändigini anyklaň.
Tüwiniň bişirilenden soň erbet ysy bar.	Içki pitini ýuwujy serişde we ýyly suw bilen ýuwuň.
	Bişirişden soň, bug çykýan deşigiň, gapagyň, içki gapagyň we içki pitiniň birkemsiz arassalandygyňyza göz ýetiriň.

O’zbek

1 Muhim

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

Xavf

- Jihoz suvga tushirilmasligi kerak.

Ogohlantirish

- Jihoz 0-8 yoshdagi bolalar tomonidan ishlatilmasligi kerak.
- Bu jihozdan xavfsiz foydalanish bo’yicha ko’rsatma berilgan yoki xavfsiz foydalanish uchun kuzatuv ostida bo’lsa va unga bog’liq xatarlardan xabardor bo’lsa, 8 yosh va undan katta yoshdagilar ham foydalanishi mumkin.
- Bu jihozdan xavfsiz foydalanish bo’yicha ko’rsatma berilgan yoki xavfsiz foydalanish uchun kuzatuv ostida bo’lsa va unga bog’liq xatarlardan xabardor bo’lsa, jismoniy, sezgi yoki ruhiy qobiliyati cheklangan yoki tajribasiz va tushunchaga ega bo’lmagan odamlar ham foydalanishi mumkin.
- Jihoz va uning shnurini 8 va undan kichik yoshdagilar yeta olmaydigan joyda saqlang.
- Tozalash va foydalanuvchi texnik xizmatlarini bolalar 8 yoshdan oshmaguncha va kuzatuv ostida bo’lmaguncha amalga oshirilmasligi kerak.
- Bolalar jihoz bilan o’ynashiga yo’l qo’ymang.
- Issiq suyuqliklar to’kilishining oldini olish uchun bu jihoz dastalari (agar bo’lsa) bilan barqaror joyga joylashtirilishi kerak.
- Bu jihoz maishiy va boshqa quyidagi maqsadlarda ishlatishga mo’ljallangan:
  - Do’konlar, ofislar va boshqa ish sharoitlaridagi oshxona xodimlari;
  - Fermalar;
  - Mehmonxona, tunash joylari va boshqa yashash joylarida mijozlar tomonidan;
  - Yotoq va nonushta turidagi joylar.
- Agar quvvat shnuri shikastlangan bo’lsa, ishlab chiqaruvchida mavjud shnur to’plami bilan almashtirilishi kerak.
- Jihoz tashqi taymer yoki alohida masofadan boshqariladigan tizim sifatida foydalanishga mo’ljallanmagan.
- Jihozni ulashdan oldin unda ko’rsatilgan kuchlanish mahalliy tarmoq kuchlanishiga mos kelishini tekshiring.
- Jihoz ishlatilayotgan stolning qirrasi yoki ishlash joyida quvvat shnuri osilib turmasin.
- Isitish elementi va ichki idishning tashqarisi tozaligi va vilkani quvvat rozetkasiga ulashdan oldin uning quruqligini tekshiring.
- Jihozni nam qo’llaringiz bilan rozetkaga ulamang yoki boshqaruv panelidagi tugmalarni bosmang.
- OGOHLANTIRISH: Potensial shikastlanishning oldini olish uchun quvvat konnektoriga suv tushishidan ehtiyot bo’ling.
- OGOHLANTIRISH: Potensial shikastlanishning oldini olish uchun ko’rsatmalarga amal qiling va jihozdan to’g’ri foydalaning.
- Bu foydalanuvchi qo’llanmasidagi ko’rsatmalarga muvofiq ovqatga tegadigan sirtlarni tozalash uchun yumshoq nam matodan foydalaning va jihozda qolib ketgan ovqat qoldiqlarini olib tashlang.
- Ishlatayotganda elektr shnurini jihoz ostiga qo’ymang.
- Bug’lash savatini qo’yayotganda, ichki idishning yon devoriga tegmang, aks holda u yuqori harorat tufayli deformatsiyaga uchrashi mumkin.

Diqqat

- DIQQAT: Isitish elementining yuzasida u ishlatilgandan keyin issiqlik qolgan bo’lishi mumkin.
- Boshqa ishlab chiqaruvchilarning Philips tomonidan tavsiya etilmagan aksessuarlari yoki ehtiyot qismlarini ishlatmang. Agar bunday aksessuarlar yoki ehtiyot qismlaridan foydalanilsa, kafolat bekor qilinadi.
- Jihozni yuqori haroratda qoldirmang yoki ishlab turgan yoki hali ham issiq bo’lgan plita yoki pechkaga qo’ymang.
- Jihozni quyosh nuri bevosita tushadigan joyda qoldirmang.
- Jihozni barqaror, gorizontal va tekis joyga qo’ying.
- Vilkani rozetkaga ulashdan oldin ichki idishni jihozga joylang va uni yoqing.
- Guruch pishirish uchun ichki idishni ochiq olovga qo’ymang.
- Agar shakli o’zgargan bo’lsa, ichki idishdan foydalanmang.
- Jihoz ishlayotganda barcha qismlari qizib ketishi mumkin. Jihozga tegayotganda juda ehtiyotkor bo’ling.
- Pishirish vaqtida bug’ klapani yoki jihoz qopqog’ini ochganda chiqadigan issiq bug’dan ehtiyot bo’ling. Bug’dan saqlanish uchun qo’l va yuzlaringizni jihozdan chetda tuting.
- Ishlayotganda jihozni ko’tarmang va ko’chirmang.
- Potential xavf yuzaga kelishi mumkin bo’lgan oqimning oldini olish uchun ichki idishda ko’rsatilgan maksimal suv darajasidan oshirmang.
- Pishirish, iliq saqlash yoki guruchni qayta qizdirishda oshxona anjomlarini idishning ichiga qo’ymang.
- Faqat belgilangan oshxona anjomlaridan foydalaning. O’tkir anjomlardan foydalanmang.
- Qirilib qolmasligi uchun qisqichbaqasimonlar va mollyuskalarni pishirish tavsiya etilmaydi. Pishirishdan oldin qattiq po’stlarini olib tashlang.
- Bug’ teshigiga metall obyektlar yoki begona jismlarni qo’ymang.
- Magnit jismlarni qopqoqqa qo’ymang. Jihozni magnit jismlar yaqinida ishlatmang.
- Jihozni tozalash yoki ko’chirishingizdan oldin uning sovishini kuting.
- Multivarkani ishlatgandan keyin doim tarmoqdan uzing. Jihozni idish yuvish mashinasida tozalamang.
- Uzoq vaqt ishlatilmasa, jihozni rozetkadan uzib qo’ying.
- Agar jihozdan noto’g’ri foydalanilsa yoki professional yoki yarim professional maqsadlarda ishlatilsa yoki ushbu foydalanuvchi qo’llanmasining ko’rsatmalariga muvofiq ishlatilmasa, kafolat bekor qilinadi va Philips har qanday shikastlanishga nisbatan majburiyatni tan olmaydi.

Elektromagnit maydonlar (EMF)

Bu Philips jihozi elektromagnit maydonlarning ta’siri bo’yicha barcha amaldagi standart va me’yorlarga javob beradi.

2 Sizning multivarkangiz

Xaridingiz muborak va Philips kompaniyasiga xush kelibsiz!
Philips taklif qiladigan qo’llab-quvvatlash xizmatidan foydalanish uchun jihozingizni **www.philips.com/welcome** saytida ro’yxatdan o’tkazing.

3 Qutining ichida nima bor (1-rasm)

Multivarkaning asosiy bloki	O’lchov idishi
Guruch va sho’rva 2 tasi 1 qoshiqda	Quvvat shnuri
Bug’lash savati	Foydalanuvchi qo’llanmasi
Retseplar kitobi	Kafolat kartasi

4 Umumiy ko’rinishi (2-rasm)

①	Yuqori qopqoq	⑥	Quvvat rozetkasi
②	Ajraladigan ichki qopqoq	⑦	Qopqoqni ochish tugmasi
③	Ichki idish	⑧	Bug’ tuynugi
④	Suv miqdori ko’rsatkichlari	⑨	Bug’ tuynugi qopqog’i
⑤	Boshqaruv paneli	⑩	Bug’ klapani

Tugmalar sharhi (3-rasm)

⑪	Dimlab pishirish tugmasi	⑲	Vaqt displeyi
⑫	Sekin pishirish quyi tugmasi	⑳	Menyuni tanlash tugmasi
⑬	Issiq saqlash/Bekor qilish tugmasi	㉑	Qayta isitish tugmasi
⑭	Bug’da pishirish tugmasi	㉒	Pishirish vaqti/kechikib boshlash/haroratni tanlash tugmasi
⑮	Sekin pishirish yuqori tugmasi	㉓	Tasdiqlash tugmasi
⑯	Pishirish tugmasi	㉔	Sote tugmasi
⑰	Taymer indikatori	㉕	Menyuni tanlash tugmasi
⑱	Ishga tushishning kechikishi indikatori		

Pishirish dasturi

Pishirish funksiyasi	Qo’shimcha pishirish funksiyasi	Standart pishirish vaqti	Sozlanadigan pishirish vaqti
Dimlash	Mol go’shti(🐄)	120 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
	Parranda go’shti(🐔)	60 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
	Cho’chqa go’shti (🐖)	120 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
	Qo’y go’shti(🐑)	120 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
	Dengiz mahsulotlari (🐟)	25 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
	Qo’lda (☰)	30 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
Bug’lab pishirish	Mol go’shti(🐄)	60 daqiqa	5-120 daqiqa
	Parranda go’shti(🐔)	50 daqiqa	5-120 daqiqa
	Cho’chqa go’shti (🐖)	30 daqiqa	5-120 daqiqa
	Qo’y go’shti(🐑)	40 daqiqa	5-120 daqiqa
	Dengiz mahsulotlari (🐟)	20 daqiqa	5-120 daqiqa
	Qo’lda (☰)	25 daqiqa	5-120 daqiqa
Sekin pishirish Past	Mol go’shti(🐄)	12 soat	1-15 soat
	Parranda go’shti(🐔)	10 soat	1-15 soat
	Cho’chqa go’shti (🐖)	10 soat	1-15 soat
	Qo’y go’shti(🐑)	10 soat	1-15 soat
	Dengiz mahsulotlari (🐟)	8 soat	1-15 soat
	Qo’lda (☰)	2 soat	1-15 soat
Sekin pishirish Yuqori	Mol go’shti(🐄)	6 soat	1-15 soat
	Parranda go’shti(🐔)	4 soat	1-15 soat
	Cho’chqa go’shti (🐖)	4 soat	1-15 soat
	Qo’y go’shti(🐑)	4 soat	1-15 soat
	Dengiz mahsulotlari (🐟)	2 soat	1-15 soat
	Qo’lda (☰)	2 soat	1-15 soat
Pishirish	Mol go’shti(🐄)	50 daqiqa	10-120 daqiqa
	Parranda go’shti(🐔)	30 daqiqa	10-120 daqiqa
	Cho’chqa go’shti (🐖)	25 daqiqa	10-120 daqiqa
	Qo’y go’shti(🐑)	50 daqiqa	10-120 daqiqa
	Dengiz mahsulotlari (🐟)	20 daqiqa	10-120 daqiqa
	Qo’lda (☰)	20 daqiqa	10-120 daqiqa
Guruch		45 daqiqa	ME
Sho’rva		90 daqiqa	20 daqiqa-4 soat
Bo’tqa		25 daqiqa	10 daqiqa-2 soat
No’xat		80 daqiqa	1-2 soat
Karam do’lma		50 daqiqa	20-59 daqiqa
Yogurt		8 soat	6-12 soat
Sote		30 daqiqa	10-59 daqiqa
Qayta isitish		25 daqiqa	5-59 daqiqa
Iliq saqlash		24 soat	ME

5 Multivarkadan foydalanish

Foydalanishdan oldin

1 Ichki idishdagi barcha aksessuarlarni olib tashlang. Ichki idishdagi qadoqlash materiallarini olib tashlang.
2 Birinchi marta foydalanishdan oldin suvni qaynating va multivarkani tozalang.
3 Birinchi marta foydalanishdan oldin uning qismlarini yaxshilab tozalang (“Tozalash va texnik xizmat ko’rsatish” bobiga qarang).

Eslatma

- Multivarkani ishlatishdan oldin barcha qismlar quruqligini tekshiring.
- Ichki idishning tashqi qismi quruq va tozaligi va jihoz ichida boshqa ovqat qoldiqlari yo’qligini tekshiring.

Pishirishdan oldingi tayyorgarlik

Ogohlantirish

- Ajraladigan ichki qopqoq to’g’ri o’rnatilishini tekshiring.

Eslatma

- Ichki idishni minimal suv miqdori ko’rsatkichlaridan past yoki maksimal suv miqdori ko’rsatkichlaridan ko’proq ovqat va suyuqlik bilan to’ldirmang.
- Guruchni pishirish uchun ichki idishning ichidagi suv miqdori ko’rsatkichlariga amal qiling. Doim guruch uchun suv miqdorini moslashingiz mumkin va bu – o’z istaklaringizga bog’liq. Ichki idishning ichida ko’rsatilgan maksimal qiymatlardan oshirib yubormang.
- Pishirish boshlangandan keyin joriy ishni tugatish uchun ⊔/↩ tugmasini bosing va jihoz menyu tanlash rejimiga o’tadi.

Multivarka bilan pishirgichdan oldin quyidagi tayyorgarliklarni bajaring:
1 Multivarkani ochish uchun qopqoqni ochish tugmasini bosing (4-rasm).
2 Barchasi birda pishirgichidan ichki idishni chiqarib oling (5-rasm).
3 Ichki idishga oldindan yuvilgan masalliqlarni soling, yumshoq mato bilan ichki idishning tashqi va ostki tomonini arting, keyin esa uni Barchasi birda pishirgichiga qaytarib qo’ying (6-rasm).
4 Qopqoqni yoping.
5 Vilkani quvvat rozetkasiga ulang (7-rasm).

Eslatma

- Ichki idishning ichi quruq va tozaligi va isitish elementida begona qoldiq yo’qligini tekshiring.
- Ichki idish isitish elementiga to’g’ri tegib turganligini tekshiring.

Dimlash/Bug’lash/Sekin pishirish/Pishirish

5 ta pishirish funksiyasi bor: **Dimlash**, **Bug’lash**, **Sekin pishirish quyi**, **Sekin pishirish yuqori** va **pishirish**. Ularning har biri 6 ta ichki menyudan iborat. Pishirish vaqti oralig’i uchun “Pishirish dasturi” bo’limiga qarang.
1 “Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar” bo’limida berilgan bosqichlarga amal qiling.
2 Pishirish menyusini tanlash uchun quyidagi tugmalardan birini ♨/♨/ ⏳/⏳/♨ takroriy tarzda bosing (8-rasm).
   ↳ Tanlangan pishirish funksiyasi indikatori yonadi, standart pishirish vaqti ekranda ko’rsatiladi.
3 Tasdiqlash uchun ✓ tugmasini bosing, multivarka tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
4 Pishirish yakunlangandan keyin 4-marta signal eshitasiz va tanlangan pishirish funksiyasi chirog’i o’chib qoladi.
5 Multivarka avtomatik ravishda iliq saqlash rejimida bo’ladi.
   ↳ Iliq saqlash indikatori chirog’i yonadi.

Eslatma

- Pishirish boshlangandan keyin joriy ishni tugatish uchun ⊔/↩ tugmasini bosing va jihoz menyu tanlash rejimiga o’tadi.

Guruch/Sho’rva/Bo’tqa/Dukkaklilar/Karam o’ramalari/Yogurt

1 “Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar” bo’limida berilgan bosqichlarga amal qiling.
2 O’zingizga kerakli pishirish funksiyasini tanlash uchun ▲ yoki ▼ tugmasini bosing (9-rasm).
   ↳ Tanlangan pishirish funksiyasi indikatori yonadi, standart pishirish vaqti ekranda ko’rsatiladi.
3 Tasdiqlash uchun ✓ tugmasini bosing, multivarka tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
4 Pishirish yakunlangandan keyin 4-marta signal eshitasiz va tanlangan pishirish funksiyasi chirog’i o’chib qoladi.
5 Multivarka avtomatik ravishda iliq saqlash rejimida bo’ladi.
   ↳ Iliq saqlash indikatori chirog’i yonadi.

Eslatma

- Ichki idishning ichida ko’rsatilgan belgi faqat ko’rsatish uchun qo’yilgan. Doim turli yormalar uchun suv miqdorini moslashingiz mumkin va bu – o’z istaklaringizga bog’liq.
- Suv miqdori ko’rsatkichlariga amal qilishdan tashqari guruch pishirish uchun guruch va suvni 1:1-1:3 nisbatlarda solishingiz mumkin.
- Belgilangan hajm miqdoridan yoki maksimal suv sathidan oshirmang, chunki bu jihozda suv toshishiga sabab bo’lishi mumkin.

Sote

Eslatma

- ♨ funksiyasidan foydalanganda qopqoqni ochiq holda saqlang.

1 “Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar” bo’limida berilgan bosqichlarga amal qiling.
2 **Sote** funksiyasini tanlash uchun ♨ tugmasini bosing (10-rasm).
3 Tasdiqlash uchun ✓ tugmasini bosing, multivarka tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
4 Pishirish yakunlangandan keyin 4-marta signal eshitasiz va tanlangan pishirish funksiyasi chirog’i o’chib qoladi.
5 Multivarka avtomatik ravishda iliq saqlash rejimida bo’ladi.
   ↳ Iliq saqlash indikatori chirog’i yonadi.

Isitish

1 Sovigan ovqatni bo’shating va ichki idishga tekis taqsimlang.
2 Juda quruq bo’lib qolmasligi uchun ovqatga biroz suv quying. Suv miqdori ovqatning miqdoriga bog’liq bo’ladi.
3 **Qayta isitish** funksiyasini tanlash uchun ♨ tugmasini bosing (11-rasm).
4 Tasdiqlash uchun ✓ tugmasini bosing, multivarka tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
5 Pishirish yakunlangandan keyin 4-marta signal eshitasiz va tanlangan pishirish funksiyasi chirog’i o’chib qoladi.
6 Multivarka avtomatik ravishda iliq saqlash rejimida bo’ladi.
   ↳ Iliq saqlash indikatori chirog’i yonadi.

Pishirish haroratini, pishirish vaqtini va kechikib boshlanishni sozlang

Eslatma

- Siz faqat **Pishirish** va **Sote** uchun haroratni sozlashingiz mumkin.
- **Guruch** uchun pishirish vaqtini sozlay olmaysiz.
- Siz barcha pishirish funksiyalari uchun kechikib boshlash vaqtini 1-24 soat oralig’ida o’rnatishingiz mumkin.
- Pishirish jarayoni kechikib boshlash vaqti tugashi bilan darhol boshlanadi.
- Pishirish jarayoni kechikib boshlash vaqti tugagunicha tugaydi. Agar siz o’rnatgan oldindan o’rnatilgan vaqt pishirish vaqtidan qisqaroq bo’lsa, qurilma darhol pishirish jarayonini boshlaydi.

Menyuni tanlash vaqtida pishirish vaqti, harorat va kechikib ishga tushishni sozlashingiz mumkin.
1 Kerakli funksiyani tanlaganingizdan keyin kishirish haroratini o’rnatish uchun ⏱ tugmasini bosing (12-rasm).
   ↳ Harorat indikatori 🌡 ekranda aks etadi.
2 Haroratni sozlash uchun ▲ yoki ▼ tugmalarini bosing (13-rasm). Bu yerda 4 ta daraja bor: 100°C, 120°C, 140°C va 160°C.
3 Pishirish vaqtini o’rnatish uchun ⏱ tugmasini bosing, pishirish vaqtini sozlash uchun ▲ yoki ▼ tugmalarini bosing (14-rasm).
   ↳ Taymer indikatori ⏱ ekranda aks etadi.
4 Kechikib boshlash vaqtini o’rnatish uchun ⏱ tugmasini bosing (15-rasm), sozlash uchun ▲ yoki ▼ tugmasini bosing
   ↳ Ekranda ishga tushishning kechikish indikatori ⏲ ko’rsatiladi.
5 Tasdiqlash uchun ✓ tugmasini bosing. Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.

6 Tozalash va texnik xizmat ko’rsatish

Eslatma

- Tozalashdan oldin multivarkani rozetkadan uzing.
- Tozalashdan oldin multivarka sovishini kuting.

Ichki qopqoq

- Tozalashda yuqori qopqoqdan ichki qopqoqni chiqarish uchun uni tashqariga torting (16-rasm).
- Issiq suvga ivitib, gubka bilan tozalang.
- Multivarkada tiqilib qolgan barcha ovqat qoldiqlarini tozalang.
- Ichki qopqoqni yuqori qopqoqqa qayta o’rnating.

Bug’ tuynugi qopqog’i

- Ichki qopqoqni ajratish uchun yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Ichki qopqoqdan bug’ tuynugi qopqog’ini ajratib oling (17-rasm).
- Vodoprovod suvi ostida bug’ tuynugi qopqog’inin tozalang (18-rasm). Ovqat qoldiqlari qolmaganiga ishonch hosil qiling. Tozalab bo’lgandan keyin ichki qopqoqni bug’lash qutisiga qayta biriktiring (19-rasm).

Ichki qismi

Yuqori qopqoq va asosiy korpusning ichida:
- Nam mato bilan artib oling.
- Multivarkada tiqilib qolgan barcha ovqat qoldiqlarini tozalang.

Isitish elementi:
- Nam mato bilan artib oling.
- Ovqat qoldiqlarini nam mato bilan arting oling.

Tashqari

Yuqori qopqoq sirti va asosiy korpusning tashqarisida:
- Sovunli suv bilan namlangan mato bilan arting.
- Nazorat panelini artish uchun faqat yumshoq va quruq matodan foydalaning.
- Nazorat paneli atrofidagi barcha ovqat qoldiqlarini olib tashlaganingizni tekshiring.

Aksessuarlar

Kurakcha va ichki idish
- Issiq suvga ivitib, gubka bilan tozalang.

7 Qayta ishlash

Bu belgi mahsulotning odatiy maishiy chiqindilar bilan tashlanmasligi zarurligini bildiradi (2012/19/EU).
Mamlakatingizning elektr va elektron qurilmalarni alohida to’plashga oid qoidalariga amal qiling. To’g’ri utilizatsiya qilish atrof-muhit va insonlar salomatligiga salbiy oqibatlarning oldini olishda yordam beradi.

8 Kafolat va servis

Sizga servis yoki ma’lumot zarur bo’lsa yoki muammongiz bo’lsa, **www.philips.com** manzilidagi Philips veb-saytiga kiring yoki mamlakatingizdagi Mijozlarga xizmat ko’rsatish markazi bilan bog’laning. Uning telefon raqamini global kafolat risolasidan topishingiz mumkin. Agar mamlakatingizda Mijozlarga xizmat ko’rsatish markazi bo’lmasa, mahalliy Philips dileri bilan bog’laning.

9 Texnik xususiyatlar

Model raqami	HD4713
Nominal quvvat sarfi	896-1067W
Nominal sig’imi	5.0L
Guruch sig’imi	1.8L

10 Nosozliklarni bartaraf etish

Multivarka bilan muammoga duch kelsangiz, servisdan oldin quyidagilarni tekshiring. Muammoni hal qila olmasangiz, mamlakatingizda Mijozlarga xizmat ko’rsatish markazi bilan bog’laning.

Muammo	Yechim
Tugmadagi chiroq o’chmaydi.	Ulanishda muammo bor. Quvvat shnuri multivarkaga to’g’ri ulangani va vilka quvvat rozetkasiga to’g’ri qo’yilganini tekshiring.
	Chiroq nosoz. Jihozni Philips dileri yoki Philips tomonidan vakolat berilgan servis markaziga olib boring.
Guruch pishmay qolyapti.	Suv yetarli emas. Suvni ichki idishning o’lchoviga qarab quying.
	Multivarkani yoqishdan oldin isitish elementi va ichki idishning tashqi qismida ovqat qoldiqlari yo’qligini tekshiring.
	Isitish elementi shikastlangan yoki ichki idish ishlamayapti. Multivarkani Philips dileri yoki Philips tomonidan vakolat berilgan servis markaziga olib boring.
Guruch juda quruq va yaxshi pishirilmagan.	Guruchga ko’proq suv qo’shing va biroz pishiring.
Multivarka iliq saqlash rejimiga avtomatik o’tmayapti.	Ishga tushirish tugmasini bosishdan oldin iliq saqlash tugmasini bosgan bo’lishingiz mumkin. Bunday holatda multivarka pishirish yakunlangandan keyin kutish rejimiga o’tadi.
	Harorat boshqaruvi nosoz. Jihozni Philips dileri yoki Philips tomonidan vakolat berilgan servis markaziga olib boring.
Guruch kuyib ketyapti.	Guruchni to’g’ri yuvmagansiz. Toza suv chiqqanicha guruchni yuving.
Pishirish vaqtida multivarkadan suv to’kiladi.	Ichki idishga guruchga qancha stakan suv ketishiga mos keladigan suv miqdori qo’shilganini tekshiring.
Pishgandan keyin guruchning hidi yoqimsiz.	Ichki idishni yuvish vositasi va iliq suv bilan yuving.
	Pishirgandan keyin bug’ teshigi qopqog’i va ichki qopqoq hamda ichki idish yaxshilab tozalanganini tekshiring.