Always there to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

Question? Contact Philips

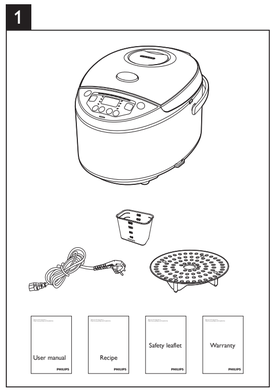
HD3165
HD3167
Мультиварка
Мультипісіргіш

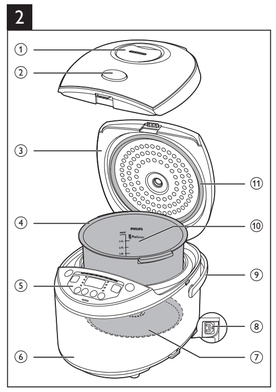
EN User manual

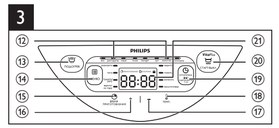
RU Руководство пользователя

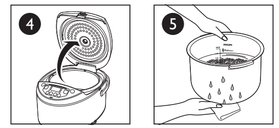
UK Посібник користувача

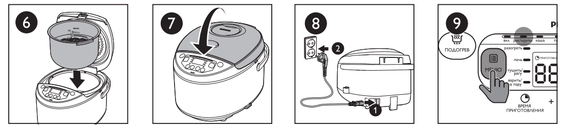
PHILIPS

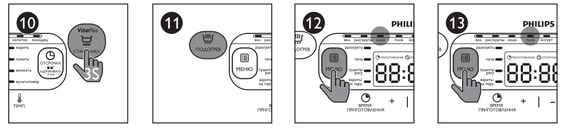


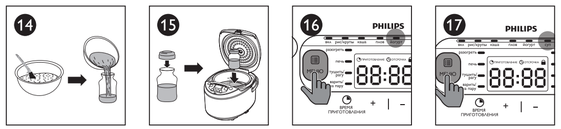


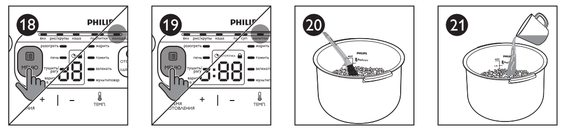


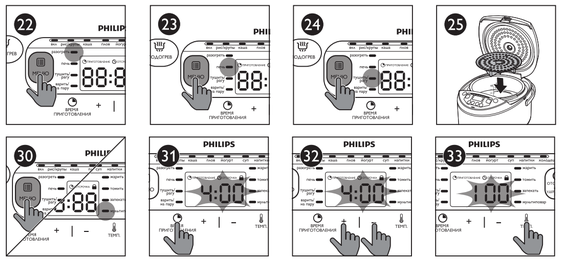


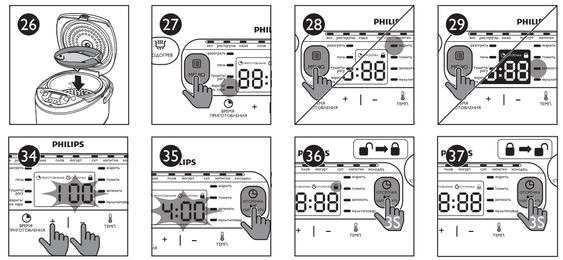












Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

English

1 Your multicooker

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

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

Multicooker main unit	Measuring cup
Power cord	Steam rack
User manual	Recipe
Safety leaflet	Warranty card

3 Overview (fig.2)

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

Controls overview (fig.3)

12	Cooking functions	17	Decrease button
13	Keep-warm button	18	Temperature button
14	Menu button	19	Preset button
15	Cooking time button	20	Start/Cancel button
16	Increase button	21	Display screen

Functions overview

Functions	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time	Default cooking temperature
Rice/Grains (рис/крупы)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Porridge (каша)	10 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	90-100°C
Plov (пловв)	35 min	/	1-24 hr	130-140°C
Yogurt (йогурт)	8 hr	6-12 hr	1-24 hr	40±3°C
Soup (суп)	1 hr	20 min-10 hr	1-24 hr	100°C
Drinks (напитки)	10 min	5-40 min	1-24 hr	100°C
Jelly meat (холодец)	6 hr	4-10 hr	1-24 hr	90-100°C
Reheat (разогреть)	25 min	5-60 min	/	85°C
Bake (печь)	45 min	20 min - 2 hr	/	130°C
Stew/Ragout (тушить/рагу)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	90°C
Steam/Boil (варить/на пару)	20 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	100°C
Fry (жарить)	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Slow cook (томить)	5 hr	1-15 hr	1-24 hr	80°C
Roast (Запекать)	1 hr	/	1-24 hr	130°C
Manual (мультиовар)	2 hr	5 min - 10 hr	1-24 hr	100°C

Note

- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable.You can select temperature for the baking function between 40°C to 160°C, and select temperature for the manual function between 30°C to 160°C.The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press and hold the Start/Cancel button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.

4 Using the multicooker

Before first use

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

Note

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

Preparations before cooking

Before using the multicooker, you need to do the following steps:

1 Measure the grains using the measuring cup provided.
2 Wash the grains thoroughly.
3 Put the pre-washed grains in the inner pot.
4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the grains surface.
5 Press the lid release button to open the lid (fig.4).
6 Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the multicooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
7 Close the lid of the multicooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

Note

- Make sure that the inner pot is proper contact with the heating element.
- For details about the ratio of grains and water, see the recipe.
- 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.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Cooking rice/grains

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the rice/grain cooking function (**рис/крупы**) is selected (fig.9).
3 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Note

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

Cooking porridge

1 Follow steps 1 to 7 in "Preparations before cooking".

Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the multicooker to overflow.

Tip

- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:4 ratio for porridge cooking

2 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the porridge function (**каша**) is selected (fig.12).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
3 Press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Making plov

1 Put the food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the plov function (**пловв**) is selected (fig.13).
4 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Making yogurt

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container (fig.14).
2 Put the glass container in the inner pot (fig.15). Make sure that the container is sealed.
3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
4 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
5 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the yogurt function (**йогурт**) is selected (fig.16).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
6 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
7 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
↳ The multicooker will enter the standby mode automatically.

Making soup

1 Put ingredients and water into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the soup function (**суп**) is selected (fig.17).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Making drinks

1 Put ingredients and water into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the drinks function (**напиток**) is selected (fig.18).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Making jelly meat/slow cooking

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the jelly meat cooking function (**холодец**) or the slow cooking function (**томить**) is selected (fig.19).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Steaming

1 Pour some water into the inner pot.
2 Put the steam tray into the inner pot (fig.25).
3 Put the food to be steamed on a plate or in the steam tray.
4 If you are using a separate plate, put it into the steam tray (fig.26).
5 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
6 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the steaming function (**варить/на пару**) is selected (fig.27).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
7 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The multicooker will be in keep warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).
10 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or steam basket.

Note

- The quantity of water depends on the amount of food in the steam tray. Do not immerse the steam tray in water.
- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot.

Boiling

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the boiling function (**варить/на пару**) is selected (fig.27).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Frying

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the frying function (**жарить**) is selected (fig.28).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Note

- Do not close the top lid when cooking in the fry mode.

Roasting

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.
4 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the roasting function (**Запекать**) is selected (fig.29).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time".
5 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 There are 2 stages of roasting. For the first stage, cooking time is about 35 minutes, you will hear 5 beeps to remind to turn the food.
7 Press the menu button (**МЕНЮ**) to continue the second stage, if it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep warm mode until end of the cooking time.

Manual

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

1 Put food and ingredients into the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking". Press the menu button (**МЕНЮ**) until the manual function (**мультиовар**) is selected (fig.30).
↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
3 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
4 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, please turn off the keep-warm mode before start cooking.
- In manual (**мультиовар**) mode, when cooking at a temperature higher than 130°C, the top lid must be opened during cooking.

Reheating

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.20).
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.21).The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
4 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the reheating function (**разогреть**) is selected (fig.22).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Baking

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow step 6 in "Preparations before cooking".
3 Put the plug in the power socket.

Note

- When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- It's recommended to open lid during cooking when the temperature is above 130°C.

4 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the baking function (**печь**) is selected (fig.23).
↳ To set a different cooking time and temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
5 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
6 When the baking is finished, you will hear 4 beeps and the selected function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Note

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.

Stewing/cooking ragout

1 Put the food and ingredients in the inner pot.
2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
3 Press the menu button (**МЕНЮ**) until the stewing/ragout function (**тушить/рагу**) is selected (fig.24).
↳ To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
4 Press and hold the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to start cooking (fig.10).
5 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
6 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep-warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Keep-warm mode

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

- After you have selected the cooking function using the menu button (**МЕНЮ**), if you press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have selected the cooking function using the menu button (**МЕНЮ**), if you press the keep-warm button first, and then the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds, the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.

Note

- In standby mode, you can press the keep-warm button (**ПОДОГРЕВ**) to enter keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**ПОДОГРЕВ**) to enter standby mode.

Adjusting the cooking time and temperature

You can adjust the cooking time for all functions except the rice/grain , roast, and plov functions; and you can adjust the cooking temperature for baking and manual functions. Refer to the "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.
After you have selected the desired cooking function using the menu button, the default cooking time will be displayed on the screen.

1 To set a different cooking time, press the cooking time button (**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**) (fig.31), and the default cooking time starts flashing on the display.
2 Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the hour unit (fig.32).
3 After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
4 Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the minute unit.
5 To set a different cooking temperature, press the temperature button (**ТЕМП.**) (fig.33), and the default temperature starts flashing on the display.
6 Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the desired cooking temperature (fig.34).

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for all cooking modes except the reheating, baking, and frying modes.

1 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
2 Press the menu button (**МЕНЮ**) until your preferred cooking function is selected.
3 Press the preset time button (**ОТСРОЧКА**), and the default preset time starts flashing on the display (fig.35).
4 Preset the increase button (+) and the decrease button (-) to set the desired preset time.
5 Press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**) for 3 seconds to confirm the preset timer (fig.10).
6 The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
7 The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
↳ The keep- warm indicator (**ПОДОГРЕВ**) lights up (fig.11).

Note

- The preset function is not available in bake (**печь**), fry (**жарить**), and reheat (**разогреть**) mode.
- The preset button is not responsive in standby mode.

Setting up child lock

To protect your child from using the multicooker, you may set up the child lock function.

- Press and hold the preset button (**ОТСРОЧКА**) for 3 seconds to enter the child lock mode (fig.36).
↳ The child lock icon lights up on the display.
- To unlock, press and hold the preset button (**ОТСРОЧКА**) for 3 seconds again.
↳ The child lock lights off (fig.37).

5 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

Inside of the top lid and the main body:

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

Heating element:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Remove food residues with wrung out and 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

Inner pot, steam rack, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Environment

Do not throw away the appliance with normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you can help to preserve the environment.

7 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.

8 Specifications

Model Number	HD3165	HD3167
Rated power output	980W	980W
Rated capacity	4.0L	5.0L

9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.
	The battery for the display runs out of power. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips to have the battery replaced.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	You did not press the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**).
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The multicooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button (**ПОДОГРЕВ**) before pressing the start button (**СТАРТ/ВЫКЛ**). In this case the multicooker 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 multicooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button (**МЕНЮ**) repeatedly to select the desired function as shown by the indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

Русский

1 Мультиварка

Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в клубе Philips!
Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте www.philips.com/welcome.

2 Комплект поставки (рис. 1)

Мультиварка (основное устройство)	Мерный стакан
Шнур питания	Корзина для приготовления на пару
Руководство пользователя	Книга рецептов
Буклет с информацией о безопасности	Гарантийный талон

3 Описание прибора (рис. 2)

1	Съемная крышка отверстия выхода пара	7	Нагревательный элемент
2	Кнопка открывания крышки	8	Разъем кабеля питания
3	Верхняя крышка	9	Ручка мультиварки
4	Внутренняя чаша	10	Индикация уровня воды
5	Панель управления	11	Уплотнительное кольцо
6	Основной корпус		

Описание элементов управления (рис. 3)

12	Автоматические программы	17	Кнопка уменьшения значения
13	Кнопка индикации подогрева и его отключения	18	Кнопка выбора температуры
14	Кнопка меню	19	Кнопка отсрочки старта
15	Кнопка выбора времени приготовления	20	Кнопка включения/отмены
16	Кнопка увеличения значения	21	Дисплей

Обзор функций

Функции	Время приготовления по умолчанию	Регулируемое время приготовления	Время отсрочки старта	Температура приготовления по умолчанию
Рис/крупы	40 мин.	/	1—24 ч.	130—140 °C
Каша	10 мин.	5 мин. — 2 ч.	1—24 ч.	90—100 °C
Пловв	35 мин.	/	1—24 ч.	130—140 °C
Йогурт	8 ч.	6—12 ч.	1—24 ч.	40±3 °C
Суп	1 час	20 мин. — 10 ч.	1—24 ч.	100 °C
Напитки	10 мин.	5—40 мин.	1—24 ч.	100 °C
Холодец	6 ч	4—10 ч.	1—24 ч.	90—100 °C
Разогреть	25 мин.	5—60 мин.	/	85 °C
Печь	45 мин.	20 мин. — 2 ч.	/	130 °C
Тушить/рагу	1 час	20 мин. — 10 ч.	1—24 ч.	90 °C
Варить/на пару	20 мин.	5 мин. — 2 ч.	1—24 ч.	100 °C
Жарить	15 мин.	5—60 мин.	/	145—150 °C
Томить	5 ч	1—15 ч.	1—24 ч.	80 °C
Запекать	1 час	/	1—24 ч.	130 °C
Мультиовар	2 ч.	5 мин. — 10 ч.	1—24 ч.	100 °C

Примечание

- Температуру можно настраивать для функции приготовления выпечки и ручных режимов. Для выпекания можно выбрать температуру от 40 °C до 160 °C, а для режима мультиовара — от 30 °C до 160 °C (с шагом 10 °C).
- После запуска процесса приготовления для отключения программы нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (**СТАРТ / ВЫКЛ**) в течение 3 секунд. Мультиварка перейдет в режим ожидания.

4 Использование мультиварки

Перед первым использованием

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

Примечание

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все части абсолютно сухие.

Подготовка к работе

Перед использованием мультиварки выполните следующие действия.

1 Измерьте количество крупы с помощью прилагаемого мерного стакана.
2 Тщательно промойте крупу.
3 Поместите предварительно промытый рис во внутреннюю чашу.
4 Налейте воду до уровня, указанного на шкале во внутренней чашу, и равномерно распределите крупу.
5 Откройте крышку, нажав соответствующую кнопку (рис. 4).
6 Протрите насухо внешнюю поверхность внутренней чаши (рис. 5), установите чашу в мультиварку (рис. 6). Убедитесь, что внутренняя чаша касается нагревательного элемента должным образом.
7 Закройте крышку мультиварки (рис. 7), вставьте вилку в розетку электросети (рис. 8).

Примечание

- Убедитесь, что внутренняя чаша правильно соединена с нагревательным элементом.
- Подробности о соотношении количества крупы и воды см. в рецепте.
- Уровень, отмеченный во внутренней чаше, является рекомендованным. Объем воды можно изменять в соответствии с типом крупы и вашими предпочтениями.
- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней чаши является сухой и чистой, а на нагревательном элементе и магнитном переключателе отсутствуют загрязнения.

Приготовление риса и круп

1 Следуйте инструкциям в главе "Подготовка к работе".
2 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления риса/круп (**рис/крупы**) (рис. 9).
3 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Примечание

- Если в вашем регионе в сети наблюдаются перепады напряжения, чаша мультиварки может переполниться.
- По окончании приготовления сразу же перемешайте рис, чтобы разрыхлить его и выпарить лишнюю жидкость. Это позволит получить более рассыпчатый рис.
- В зависимости от условий приготовления нижний слой риса может стать золотистым.

Приготовление каши

1 Следуйте шагам 1—7 в главе "Подготовка к работе".

Примечание

- Во избежание переполнения мультиварки не превышайте максимальный уровень воды, указанный во внутренней чаше.

Совет

- Помимо соблюдения указанного уровня воды для приготовления каши можно также использовать рис и воду в пропорции 1:4.

2 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления каши (**каша**) (рис. 12).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
3 Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Приготовление плова

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".

3 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления плова (**пловъ**) (рис. 13).
4 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Приготовление йогурта

1 Хорошо перемешайте ингредиенты для йогурта и положите их в стеклянный контейнер (рис. 14).
2 Стеклянный контейнер поставьте во внутреннюю чашу (рис. 15). Контейнер должен быть плотно закрыт.
3 Наалейте воду во внутреннюю чашу. Контейнер должен быть погружен в воду наполовину.
4 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
5 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления йогурта (йогурт) (рис. 16).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
6 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
7 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
↳ Мультиварка автоматически перейдет в режим ожидания.

Приготовление супа

1 Положите ингредиенты и налейте воду во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления супа (**суп**) (рис. 17).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Приготовление напитков

1 Положите ингредиенты и налейте воду во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления напитков (**напитокъ**) (рис. 18).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Нажмите кнопку включения (**СТАРТ / ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Холодец и приготовление на медленном огне

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки (**МЕНЮ**) выберите режим приготовления холодца (**холодецъ**) или приготовления на медленном огне (**томить**) (рис. 19).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Разогрев

1 Помешайте остывшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней чаше (рис. 20).
2 Чтобы блюдо не получилось сухим, добавьте немного воды (рис. 21). Количество воды зависит от нужного объема порции.
3 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
4 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию разогрева (**разогреть**) (рис. 22).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ / ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Выпечка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.

Примечание

- При выпечке тортов крышка должна быть закрыта. Оптимальной для выпечки считается температура 130 °C и время приготовления 45 минут.
- Во время приготовления рекомендуется открывать крышку, если температура превышает 130 °C.

4 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию выпекания (**печь**) (рис. 23).
↳ Чтобы задать другое время и температуру, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
6 По окончании выпекания прозвучат 4 звуковых сигнала, а индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Примечание

- Извлекая внутреннюю чаша из мультиварки, пользуйтесь кухонными рукавицами или прихватками — чаша сильно нагревается.

Тушение/приготовление рагу

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию тушения (**тушить/рагу**) (рис. 24).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Пароварка

1 Налейте воду во внутреннюю чашу.
2 Поставьте поддон пароварки во внутреннюю чашу (рис. 25).
3 Поместите продукты для приготовления на пару на тарелку или в поддон пароварки.
4 При использовании отдельной тарелки поместите ее в поддон пароварки (рис. 26).
5 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
6 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления на пару (**варить/на пару**) (рис. 27).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
7 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
8 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
9 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).
10 Откройте крышку и аккуратно извлеките продукты из тарелки или паровой корзины.

Примечание

- Количество воды зависит от количества продуктов в лотке для приготовления на пару. Не погружайте лоток для приготовления на пару в воду.
- Используйте кухонную прихватку или ткань, так как тарелка и поддон очень горячие.

Кипячение

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
3 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию варки (**варить/на пару**) (рис. 27).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
4 Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 10).
5 По окончании приготовления прозвучит несколько звуковых сигналов, индикатор выбранной функции погаснет.
6 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Жарка

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.
4 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию жарки (**жарить**) (рис. 28).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
5 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
6 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Примечание

- В режиме "жарить" не накрывайте прибор верхней крышкой.

Запекание

1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Следуйте инструкциям в шаге 6 главы "Подготовка к работе".
3 Подключите сетевую вилку к электророзетке.
4 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию запекания (**Запекать**) (рис. 29).
↳ Чтобы задать другое время приготовления, см. главу "Изменение времени приготовления".
5 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
6 Процесс запекания включает 2 этапа. Первый этап длится примерно 35 минут, после чего прозвучит 5 звуковых сигналов, означающих, что блюдо пора перевернуть.
7 Чтобы начать второй этап, нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**). Если после 5 звуковых сигналов никаких действий не последует, мультиварка перейдет в режим подогрева до окончания времени приготовления.

Ручной режим

Для настройки температуры и времени приготовления можно воспользоваться ручным режимом.
1 Положите ингредиенты во внутреннюю чашу.
2 Выполните шаги 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
С помощью кнопки (**МЕНЮ**) выберите функцию ручного режима (**мультиповар**) (рис. 30).
↳ Чтобы задать другое время и температуру, см. главу "Изменение времени и температуры приготовления".
3 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) в течение 3 секунд для запуска процесса приготовления (рис. 10).
4 По окончании приготовления прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
5 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Примечание

- Во время приготовления еды при температуре ниже 70 °C следует выключать режим подогрева перед началом приготовления.
- В ручном режиме (**мультиповар**) при выборе температуры выше 130 °C верхняя крышка во время приготовления должна быть открыта.

Режим подогрева

В мультиварке предусмотрена функция удобного управления режимом подогрева.
- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) нажать и удерживать кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) 3 секунды, загорится индикатор режима подогрева. После окончания приготовления мультиварка перейдет в режим подогрева.
- Если после выбора функции приготовления с помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) сначала нажать кнопку режима подогрева, а затем удерживать кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) 3 секунды, индикатор режима подогрева не загорится. По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим ожидания.

Примечание

- Для перехода в режим подогрева из режима ожидания нажмите кнопку режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**).
- Для перехода в режим ожидания из режима подогрева нажмите кнопку режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**).

Изменение времени и температуры приготовления

Время можно изменить для всех режимов, кроме режима приготовления плова, риса/крупп, запекания. Температуру приготовления можно изменить для режима выпекания и ручных режимов. Допустимые значения времени и температуры см. в таблице "Обзор функций".
После выбора функции приготовления с помощью кнопки меню на дисплее отобразится заданное по умолчанию время.
1 Чтобы выбрать другое время приготовления, нажмите кнопку выбора времени приготовления (**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**) (рис. 31). На дисплее начнет мигать индикация времени приготовления, установленного по умолчанию.
2 С помощью кнопки увеличения (**+**) или уменьшения (**-**) выберите значение часа (рис. 32).
3 Задав значение часа, подождите несколько секунд, — значение будет подтверждено, затем начнет мигать значение минут.
4 С помощью кнопки (**+**) или (**-**) выберите значение минут.
5 Чтобы установить другую температуру приготовления, нажмите кнопку нагрева (**ТЕМП.**) (рис. 33). На дисплее начнет мигать индикация значения температуры, установленного по умолчанию.
6 С помощью кнопки увеличения (**+**) или уменьшения значения (**-**) выберите температуру приготовления (рис. 34).

Функция отсрочки старта для включения в заданное время

Отсрочку старта можно установить для всех режимов приготовления, кроме разогрева, выпекания и жарки.
1 Следуйте шагам 6 и 7 в главе "Подготовка к работе".
2 С помощью кнопки меню (**МЕНЮ**) выберите функцию приготовления.
3 Нажмите кнопку отсрочки старта (**ОТСРОЧКА СТАРТА**), и на дисплее начнет мигать индикация значения времени, установленного по умолчанию (рис. 35).
4 С помощью кнопок увеличения (**+**) и уменьшения значения (**-**) выберите необходимое время отсрочки старта.
5 Нажмите и удерживайте кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) 3 секунды, чтобы подтвердить заданное время отсрочки (рис. 10).
6 По истечении установленного времени приготовление будет завершено. Прозвучит 4 звуковых сигнала, индикатор выбранной функции погаснет.
7 Мультиварка автоматически перейдет в режим подогрева.
↳ Загорится индикатор режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) (рис. 11).

Примечание

- Функция отсрочки старта недоступна в режиме выпекания (**печь**), жарки (**жарить**) и разогрева (**разогреть**).
- Кнопка отсрочки старта не работает в режиме ожидания.

Установка блокировки от детей

Для предотвращения использования мультиварки детьми можно установить блокировку.
- Для входа в режим блокировки от детей нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта (**ОТСРОЧКА**) в течение 3 секунд (рис. 36).
↳ На дисплее загорится значок блокировки от детей.
- Для разблокировки снова нажмите и удерживайте кнопку отсрочки старта (**ОТСРОЧКА**) в течение 3 секунд.
↳ Значок блокировки от детей погаснет (рис. 37).

5 Очистка и уход

Примечание

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

Уход за внутренними поверхностями

Внутренняя поверхность верхней крышки и корпуса.
- Протрите слегка влажной тканью.
- Обязательно удалите все приставшие остатки пищи.

Нагревательный элемент.
- Протрите слегка влажной тканью.
- Удалите остатки пищи слегка влажной тканью.

Уход за внешними поверхностями

Поверхность верхней крышки и внешняя поверхность корпуса.
- Протрите тканью, смоченной мыльной водой.
- Для очистки панели управления используйте только сухую ткань.
- Тщательно удаляйте остатки пищи вокруг кнопок управления.

Аксессуары

Внутренняя емкость, корзина для приготовления на пару и крышка отверстия выхода пара.
- Замочите в горячей воде и очистите губкой.

6 Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Таким образом вы поможете защитить окружающую среду.

7 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. Ее телефонный номер можно найти в гарантийном буклете. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей Philips, обратитесь по месту приобретения изделия.

8 Характеристики

Номер модели	HD3165	HD3167
Расчетная выходная мощность	980 Вт	980 Вт
Номинальная емкость	4 л	5 л

9 Устранение неисправностей

При возникновении неполадок в процессе использования мультиварки перед обращением в сервисную службу проверьте следующее. Если устранить неполадку не удается, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране.

Проблема	Решение
Не загорается индикатор кнопки.	Неправильное подключение. Убедитесь, что сетевой шнур правильно подключен к мультиварке, а сетевая вилка плотно вставлена в розетку электросети.
	Индикатор неисправен. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Не работает дисплей.	Мультиварка не подключена к источнику питания. При отсутствии электропитания не срабатывает функция возобновления работы, не работает дисплей.
	Элемент питания дисплея разряжен. Для замены элемента питания обратитесь в торговую организацию Philips или авторизованный сервисный центр Philips.
Крупа не готова.	Добавлено недостаточно воды. Добавьте воду в соответствии со шкалой, указанной во внутренней чаше.
	Не нажата кнопка включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**).
	Перед включением мультиварки убедитесь, что на нагревательном элементе и внешней поверхности внутренней чаши нет загрязнений.
	Поврежден нагревательный элемент или деформирована внутренняя емкость. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Крупа пересушена и недоварена.	Добавьте больше воды, увеличьте время приготовления.
Мультиварка не переключается в режим подогрева автоматически.	Возможно, кнопка режима подогрева (**ПОДОГРЕВ**) была нажата до кнопки включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**). В этом случае по окончании приготовления мультиварка переходит в режим ожидания.
	Неисправен регулятор температуры. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Каша пригорела.	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 используемой крупы.
Не удается выбрать нужную функцию приготовления.	Последовательно нажимайте кнопку меню (**МЕНЮ**), чтобы выбрать нужную функцию, ориентируясь на показания индикатора.
Приготовленная каша 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.
На дисплее появляется сообщение об ошибке (E1, E2, E3 или E4).	Во время процесса приготовления произошел сбой подачи питания. Отнесите прибор в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Українська

1 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.

2 Комплектація упаковки (мал. 1)

Мультиварка	Мірна чашка
Кабель живлення	Підставка для приготування на парі
Посібник користувача	Рецепт
Брошура з інструкціями з безпеки	Гарантійний талон

3 Загальний огляд (мал. 2)

1	Знімна кришка парового отвору	7	Нагрівальний елемент
2	Кнопка розблокування кришки	8	Роз'єм для кабелю живлення
3	Верхня кришка	9	Ручка мультиварки
4	Внутрішня каструля	10	Індикатори рівня води
5	Панель керування	11	Ущільнюючке кільце
6	Основний корпус		

Огляд елементів керування (мал. 3)

12	Функції приготування	17	Кнопка зменшення
13	Кнопка збереження тепла	18	Кнопка налаштування температури
14	Кнопка меню	19	Кнопка попереднього налаштування
15	Кнопка часу приготування	20	Кнопка запуску/скасування
16	Кнопка збільшення	21	Дисплей

Огляд функцій

Функції	Стандартний час приготування	Регульований час приготування	Попередньо встановлений час	Стандартна температура приготування
Рис/крупи (рис/крупи)	40 хв.	/	1–24 год.	130–140 °C
Каша (каша)	10 хв.	5 хв. – 2 год.	1–24 год.	90–100 °C
Плов (плов)	35 хв.	/	1–24 год.	130–140 °C
Йогурт (йогурт)	8 год.	6–12 год.	1–24 год.	40±3 °C
Суп (суп)	1 год.	20 хв. – 10 год.	1–24 год.	100 °C
Напої (напитки)	10 хв.	5–40 хв.	1–24 год.	100 °C
Холодець (холодець)	6 год.	4–10 год.	1–24 год.	90–100 °C
Підігрів (разогреть)	25 хв.	5–60 хв.	/	85 °C
Випікання (печь)	45 хв.	20 хв. – 2 год.	/	130 °C
Тушкування/рагу (тушить/рагу)	1 год.	20 хв. – 10 год.	1–24 год.	90 °C
Готувати на парі/варити (варить/на пару)	20 хв.	5 хв. – 2 год.	1–24 год.	100 °C
Смажити (жарить)	15 хв.	5–60 хв.	/	145–150 °C
Томити (томить)	5 год.	1–15 год.	1–24 год.	80 °C
Запікати (Запекать)	1 год.	/	1–24 год.	130 °C
Вручну (мультиповар)	2 год.	5 хв. – 10 год.	1–24 год.	100 °C

Примітка

- Для функцій випікання та приготування в ручному режимі можна налаштувати температуру приготування. Для функції випікання можна вибрати температуру від 40 °C до 160 °C, а для функції приготування в ручному режимі – від 30 °C до 160 °C (з кроком 10 °C).
- Після початку приготування можна натиснути й утримувати кнопку запуску/скасування (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб зупинити приготування; мультиварка перейде в режим очікування.

4 Використання мультиварки

Перед першим використанням

1 Вийміть усі аксесуари з внутрішньої каструлі. Зніміть із внутрішньої каструлі пакувальний матеріал.
2 Перед першим використанням добре почистіть частини мультиварки (див. розділ «Чищення та догляд»).

Примітка

- Перед тим як використовувати мультиварку, перевірте, чи всі частини сухі.

Підготовка до роботи

Перш ніж використовувати мультиварку, потрібно виконати подані нижче кроки.
1 Виміряйте кількість крупи за допомогою мірної чашки, що додається.
2 Добре промийте крупу.
3 Покладіть попередньо промиту крупу у внутрішню каструлю.
4 Наллйте воду до рівня, вказаного на шкалі всередині внутрішньої каструлі, та розрівняйте поверхню крупи.
5 Натисніть кнопку розблокування кришки, щоб відкрити кришку (мал. 4).
6 Витріть зовнішню частину внутрішньої каструлі насухо (мал. 5), після чого вставте її у мультиварку (мал. 6). Перевірте, чи внутрішня каструля належно контактує з нагрівальним елементом.
7 Закрийте кришку мультиварки (мал. 7) та вставте штекер у розетку (мал. 8).

Примітка

- Переконайтеся, що внутрішня каструля належно контактує з нагрівальним елементом.
- Детальну інформацію про співвідношення крупи та води можна знайти в рецепті.
- Рівень, вказаний всередині внутрішньої каструлі, є лише орієнтовним. Можна завжди змінити рівень води відповідно до типу крупи та власних уподобань.
- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої каструлі чиста та сума, а на нагрівальному елементі або магнітному перемикачі немає залишків їжі.

Приготування рису/крупи

1 Виконайте кроки в розділі «Підготовка до роботи».
2 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування рису/крупи (**рис/крупы**) (мал. 9).
3 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
4 Після завершення приготування прозвучат 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Примітка

- Якщо у Вашому регіоні спостерігаються перепади напруги, можливе переповнення мультиварки.
- Після приготування відразу перемішайте та розрихліть рис, щоб вийшла зайва волога, і він став розсипчастим.
- Залежно від умов приготування нижній шар рису може злегка зарум'янитися.

Приготування каші

1 Виконайте кроки 1–7 у розділі «Підготовка до роботи».

Примітка

- Не перевищуйте максимальний рівень води, вказаний у внутрішній каструлі, оскільки це може спричинити переповнення мультиварки.

Підказка

- Крім врахування індикаторів рівня води, для приготування каші можна взяти рис та воду у співвідношенні 1:4.

2 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування каші (**каша**) (мал. 12).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
3 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
4 Після завершення приготування прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
5 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Приготування плову

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування плову (**пловъ**) (мал. 13).
4 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Приготування йогурту

1 Добре перемішайте продукти для йогурту та покладіть їх у скляну ємність (мал. 14).
2 Поставте скляну ємність у внутрішню каструлю (мал. 15). Ємність має бути щільно закрито.
3 Наллйте воду у внутрішню каструлю. Ємність має бути занурена у воду наполовину.
4 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
5 Натисніть кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування йогурту (**йогурт**) (мал. 16).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
6 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
7 Після завершення приготування прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
↳ Мультиварка автоматично перейде в режим очікування.

Приготування супу

1 Покладіть продукти та наллйте воду у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування супу (**суп**) (мал. 17).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
4 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає кілька звукових сигналів і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Приготування напоїв

1 Покладіть продукти та наллйте воду у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування напоїв (**напитокъ**) (мал. 18).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
4 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає кілька звукових сигналів і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Приготування холодцю/томління

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування холодцю (**холодецъ**) або томління (**томить**) (мал. 19).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
4 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає кілька звукових сигналів і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Розігрівання

1 Перемішайте холодну страву та рівномірно розподліть її у внутрішній каструлі (мал. 20).
2 Щоб їжа не стала надто сухою, наллйте на неї трохи води (мал. 21). Кількість води залежить від кількості їжі.
3 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
4 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію розігрівання (**разогреть**) (мал. 22).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
5 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
6 Після завершення приготування прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
7 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Випікання

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Вставте штекер у розетку.

Примітка

- Під час випікання торта кришка має бути закрита. Найкращою для випікання торта є температура 130 °C і час приготування 45 хвилин.
- Під час приготування рекомендується відкривати кришку, якщо температура вище 130 °C.

4 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію випікання (**печь**) (мал. 23).
↳ Щоб встановити інший час і температуру приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
5 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
6 Після завершення випікання прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції.
7 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Примітка

- Виймаючи внутрішню каструлю з мультиварки, користуйтеся кухонними рукавицями або гачкрікою, оскільки вона буде дуже гаряча.

Тушкування/приготування рагу

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію тушкування/приготування рагу (**тушить/рагу**) (мал. 24).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
4 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає кілька звукових сигналів і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Обробка парою

1 Наллйте воду у внутрішню каструлю.
2 Поставте форму для обробки парою у внутрішню каструлю (мал. 25).
3 Покладіть їжу для приготування на парі на тарілку або у форму для обробки парою.
У разі використання окремої тарілки поставте її у форму для обробки парою (мал. 26).
4 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
6 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування на парі (**варить/на пару**) (мал. 27).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
7 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
8 Після завершення приготування прозлунає 4 звукові сигнали і згасне індикатор вибраної функції приготування.
9 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).
10 Відкрийте кришку та обережно вийміть приготовану на парі їжу з тарілки або кошика для приготування на парі.

Примітка

- Кількість води залежить від кількості їжі у формі для обробки парою. Не занурюйте форму для обробки парою у воду.
- Користуйтеся кухонними рукавицями або гачкрікою, оскільки тарілка та форма для обробки парою будуть дуже гарячі.

Варіння

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію варіння (**варить/на пару**) (мал. 27).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
4 Натисніть кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**), щоб почати приготування (мал. 10).
5 Після завершення приготування прозлунає кілька звукових сигналів і згасне індикатор вибраної функції приготування.
6 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
↳ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла (**ПОДОГРЕВ**) (мал. 11).

Смаження

1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 у розділі «Підготовка до роботи».
3 Вставте штекер у розетку.
4 Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію смаження (**жарить**) (мал. 28).
↳ Щоб встановити інший час приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температури приготування».
5 Натисніть та утримуйте кнопку запуску (**СТАРТ/ВЫКЛ**) протягом 3 секунд, щоб почати приготування (мал. 10).
6 Існує 2 етапи запікання. Перший етап триває приблизно 35 хвилин, по його завершенні лунає 5 звукових сигналів, що повідомляють про потребу перевернути їжу.
7 Натисніть кнопку меню (**МЕНЮ**), щоб почати другий етап; якщо звукові сигнали лунатимуть 5 хвилин і протягом цього часу не буде виконано жодних дій, мультиварка перейде в режим збереження тепла до кінця часу приготування.

Вручну

Для налаштування часу і температури приготування можна скористатися ручним режимом.
1 Покладіть продукти у внутрішню каструлю.
2 Виконайте кроки 6 та 7 у розділі «Підготовка до роботи». Натискайте кнопку меню (**МЕНЮ**), поки не буде вибрано функцію приготування в ручному режимі (**мультиповар**) (мал. 30).
↳ Щоб встановити інший час і температуру приготування, читайте розділ «Налаштування часу і температ