

Always there to help you

Register your product and get support at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD3197  
Мультиварка  
Мультипісірші



EN User manual  
RU Көманышның нұсқасы  
KK Руководство пользователя  
UK Посібник користувача

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2015 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
HD3197\_UM\_EBU\_v2.0

## 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](http://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 Top lid	⑩ Power socket
② Inner pot	⑪ Cooker handle
③ Lid release button	⑫ Water level indications
④ Control panel	⑬ Detachable steam vent cap
⑤ Heating element	⑭ Sealing ring
⑥ Main body	

### Controls overview (fig. 3)

① Keep-warm button	② Decrease button
③ Cooking time button	④ Temperature button
⑤ Menu button	⑥ Increase button
⑦ Preset/child lock button	⑧ Start/Cancel button
⑨ Display screen	

### Functions overview

Functions	Default cooking time	Cooking time regulating range	Preset time	Default cooking temperature
Rice/grain (rice/grain)	30-40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Porridge (kasha)	10 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	90-100°C
Floa (flou)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Soup (cyn)	1 hr	20 min-4 hr	1-24 hr	90-100°C
Yogurt/Sour (koryut/merin)	8 hr	6-12 hr	1-24 hr	40±3°C
Egg/Pasta (yul/nyakta)	4 min	1-15 min	/	100°C
Omelette (omert)	10 min	5-20 min	/	120°C
Drinks (kermay)	10 min	5-40 min	1-24 hr	100°C
Pizza (nysha)	35 min	10-60 min	/	130°C
Jelly meat (komadla)	6 hr	4-10 hr	1-24 hr	90-100°C
Bake (mey)	45 min	20 min - 2 hr	/	130°C
Reheat (rozperzha)	25 min	5-60 min	/	85°C
Stew/Ragout (nyshy/ryy)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	90°C
Fry (karypta)	15 min	5-60 min	/	145-160°C
Boil/Steam (bazyryna/nyry)	20 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	100°C
Slow cook (rozmer)	5 hr	1-15 hr	1-24 hr	80°C
Roast (Zapemka)	1 hr	/	/	130°C
Manual (mulytiwar)	2 hr	5 min - 10 hr	1-24 hr	100°C

### Note

- You can adjust the cooking temperature for the baking and manual functions. For baking the temperature is available from 40°C to 160°C for the manual function. The temperature is available from 30°C to 160°C.
- After the cooking is finished, you can press the Start/Cancel button (START/ВЫКЛ) to deactivate the current cooking process, and the multicooker will switch to the standby mode.

### 4 Using the multicooker

#### Before first use

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

#### Note

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

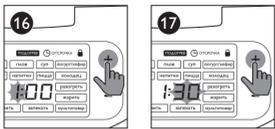
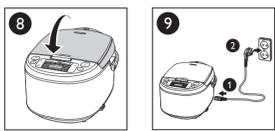
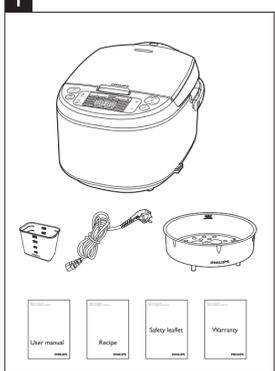
#### Cooking rice/grain

- Measure the rice/grain using the measuring cup provided (fig. 4).
- Wash the rice/grain thoroughly.
- Put the pre-washed rice/grain in the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the rice/grain surface.
- Press the lid release button to open the lid (fig. 5).
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 6), and then put the inner pot in the multicooker (fig. 7).

#### Note

- Make sure that the inner pot is in proper contact with the heating element.
- For details about the ratio of rice/grain 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 rice 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.

## 1



### 7 Close the lid of the multicooker (fig. 8), and put the plug in the power socket (fig. 9).

- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### 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/grain and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice/grain.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice/grain may become slightly browned.

#### Cooking porridge

- Put the food and ingredients for the porridge in the inner pot.

#### Note

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

- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Making plov

- Put the food and ingredients for the plov into the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Making soup/drinks/jelly meat & Slow cooking

- Put ingredients and water into the inner pot.

#### Note

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

- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Making yogurt

- Wash the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container (fig. 13).
- Put the glass container in the inner pot (fig. 14). Make sure that the container is properly sealed.
- Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the container is immersed in water.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in standby mode automatically.

#### Cooking egg/pasta

- Put some water into the inner pot.

#### Note

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

- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the water is brought to boil, the multicooker beeps.
- Put the egg/pasta into the inner pot.

#### Note

- When cooking pasta, keep the lid open after the pasta is put in the inner pot. Constantly stir the pasta so that it doesn't stick together.

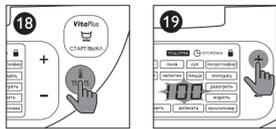
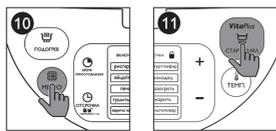
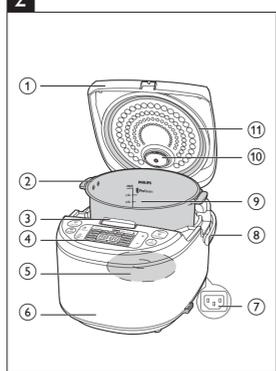
#### Making omelette

- Put the ingredients for the omelette in the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Note

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

## 2



#### Making pizza

- Put the ingredients for the pizza in the inner pot.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Note

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

#### Baking

- Put the food and ingredients to bake in the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket (fig. 9).

#### Note

- When baking cakes, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.
- If you are baking other food, keep the lid open during cooking when you set a temperature above 130°C.

- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time or temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Manual

- You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
- Put the food and ingredients into the inner pot.
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time or temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The top lid must be opened during cooking.

#### Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, turn off the keep-warm mode.
- If you cook food at a temperature above 130°C, the top lid must be opened during cooking.

#### 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) directly, the light on the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) and 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 rice, roast, and plov; you can also adjust the cooking temperature for bake and manual. Refer to chapter "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.
- Select the cooking function you need, and the default cooking time will display on the screen.
- To set a different cooking time, press the cooking time button (ПОДОГРЕВ) first, and then the start button (СТАРТ/ВЫКЛ). The keep-warm indicator will start flashing on the display.
- Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the hour unit (fig. 16).
- 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.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Frying

- Put food and ingredients into the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket (fig. 9).
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to confirm the preset time (fig. 11).
- The cooking will be finished when the preset time has elapsed.
- The multicooker will be in keep-warm or standby mode depending on the function you select.

#### Note

- The preset button is not responsive in standby mode.

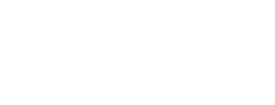
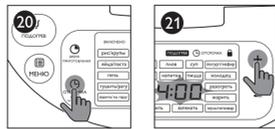
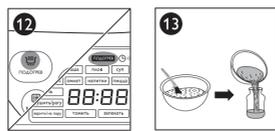
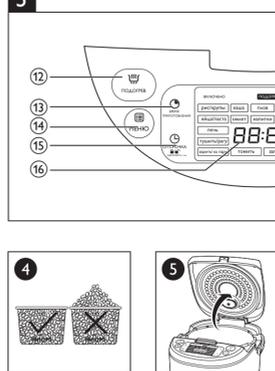
#### Boiling/steaming

- Pour some water into the inner pot.
- To boil food, put the food into the inner pot.
- To steam food, put the steam tray into the inner pot.
- Put the food to be steamed on a plate first or directly in the steam tray.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Note

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

## 3



#### Roasting

- Put food and ingredients into the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket (fig. 9).
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time or temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes) is over, you will hear 5 beeps as a reminder to turn the food.
- Press the menu button (МЕНЮ) to start the second stage. If it beeps for 5 minutes without operation, the multicooker will enter into keep-warm mode until the end of the cooking time.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Manual

- You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.
- Put the food and ingredients into the inner pot.
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time or temperature, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The top lid must be opened during cooking.

#### Note

- If you cook food at a temperature below 70°C, turn off the keep-warm mode.
- If you cook food at a temperature above 130°C, the top lid must be opened during cooking.

#### 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) directly, the light on the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) and 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 rice, roast, and plov; you can also adjust the cooking temperature for bake and manual. Refer to chapter "Functions overview" table for the time and temperature regulation of each function.
- Select the cooking function you need, and the default cooking time will display on the screen.
- To set a different cooking time, press the cooking time button (ПОДОГРЕВ) first, and then the start button (СТАРТ/ВЫКЛ). The keep-warm indicator will start flashing on the display.
- Press the increase (+) or the decrease (-) button to set the hour unit (fig. 16).
- 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.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Frying

- Put food and ingredients into the inner pot.
- Follow step 6 in "Preparations before cooking".
- Put the plug in the power socket (fig. 9).
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to confirm the preset time (fig. 11).
- The cooking will be finished when the preset time has elapsed.
- The multicooker will be in keep-warm or standby mode depending on the function you select.

#### Note

- The preset button is not responsive in standby mode.

#### Boiling/steaming

- Pour some water into the inner pot.
- To boil food, put the food into the inner pot.
- To steam food, put the steam tray into the inner pot.
- Put the food to be steamed on a plate first or directly in the steam tray.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (МЕНЮ) once or repeatedly until the cooking function you need is selected (fig. 10).
- To set a different cooking time, refer to chapter "Adjusting the cooking time and temperature".
- Press the start button (СТАРТ/ВЫКЛ) to start cooking (fig. 11).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps. The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
- The keep-warm indicator lights up (fig. 12).

#### Note

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

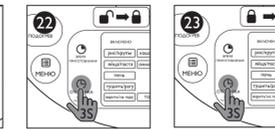
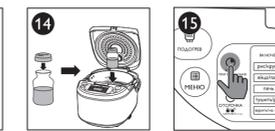
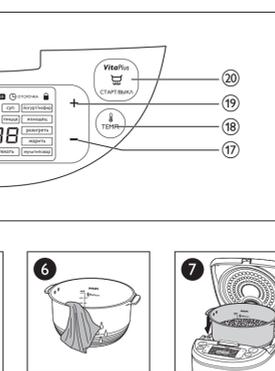
#### Setting up child lock

- 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. 22).
- The child lock icon lights up on the display.
- To unlock, press and hold the preset button (ОТСРОЧКА) for 3 seconds again (fig. 23).
- The child lock icon lights off.

#### Note

- The preset button is not responsive in standby mode.

## 4



### 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

- 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

- Wipe with a cloth dampened 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 detachable 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](http://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	HD3197
Rated power output	860W
Rated capacity	5.0L

### 9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the 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 socket. The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</

## Сырты

Үстін қалқаны бет және иегін қорғанып сырты:

- Сабанды сумен ағылдарындай шабуерген күрдік
- Басуды панелі сүтү жиі тек қарқак және қарқ шабуергі пайдаланыз.
- Басуды панелін айналысында барлық тартам қалқандары мидетті түде кетірің.

### Қосақы құралдар

Іші қысық бөлері және ақыратықтан бұ шығатын қалқас

- Ыстық суға майлы губками тазалаңыз.

## 6 Қоршаған орта

Құрылымы өз қызметі көрсетіп тұрғанда кейін, күнделікті үш қоспаған бірде тастауа болмайды. Оны арнайы иіпаң алатын мерте айта йауу қалқасына өткізіңіз. Осылайша қоршаған ортаға қорғауа кемітесіз.



## 7 Келіпідік және қызмет көрсету

Қызмет немесе апарат қандай болса, а болмақ мәселесі болса, www.philips.com Philips веб-сайтына кіріңіз немесе өкілдігет Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Оның телефон нөмірін дүние жүзілік желідегі парақсызdan табуға болады. Егер өкілдігет тұтынушыларды қолдау меркезі орталығы болмақ, оны өкілдігет Philips қолмақшығандық дияреге барыңыз.

## 8 Техникалық деректер

<b>Үлгі нөмірі</b>	<b>HD3197</b>
<b>Номиналды күт шығысы</b>	<b>860 Вт</b>
<b>Номиналды сыйымдылық</b>	<b>5,0 л</b>

## 9 Ақаулары жаюу

Осы мақаланы тағам пісіріпді пайдалану кезінде проблемалар туғанда,сіз қызмет көрсетуді сұрайсыз бұдан кейін нөсередегі тексеріңіз. Проблема шешілгеннен кейін Philips тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

<b>Ақауы</b>	<b>Шешімі</b>
Тұндырат шам жыбайды.	Қосым мәселесі бар. Күт осымын деп функцияға тағам пісіруді аяқтайды. Дәл осы уақытта қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.
Жақсы жұмыс істейді.	Жақсы жұмыс істейді. Құрылымы Philips дияреге немесе өкілдігетіңізге қайта қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
Дәлсіз жұмыс істейді.	Көп функцияға тағам пісіру күт кезінде қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.
Құры шікі болады.	Жымы сақтау түймесін (ПОДОГРЕВ) бастау түймесін (СТАРТ/ВЫКЛ) бастастан бастап пісіруді аяқтаңыз. Тағам пісіру кезінде күт кезінде қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.
Құры жұмыс істемейді.	Құрыға қабірік қу құбылға және ұақтау күшін азайтыңыз.
Көп функцияға тағам пісіру күт кезінде қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.	Жымы сақтау түймесін (ПОДОГРЕВ) бастау түймесін (СТАРТ/ВЫКЛ) бастастан бастап пісіруді аяқтаңыз. Тағам пісіру кезінде күт кезінде қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.
Құры жұмыс істемейді.	Құрыға арнайы қорғалғынды қайта қойыңыз. Тағам пісіру кезінде күт кезінде қызыл индикатор шамды қалқасына қайта тығыпалар тексеріңіз.
Пісірудің кейін ішкі қалқасын қайта иі шығайды.	Пісірудің кейін бұ шығатын қалқасын тексеріңіз және ішкі қалқасын және ішкі қалқасын мидетті түде кетіріңіз.
Дәлсіздік кәте жарық (E1, E2, E3) пайда болады.	Пісіру кезінде күт ақыр аман. Құрылымы Philips дияреге немесе өкілдігетіңізге қайта қызмет көрсету орталығына апарыңыз.

## Русский

## 1 Мультиварка

Поддерживает в сполной и добро пломажить в клуб Philips, чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips. Зарегистрируйте устройство на веб-сайте www.philips.com/welcome.

## 2 Комплект поставки (рис. 1)

Основное устройство мультиварки	Мерный стакан
Шпур питания	Подставка для приготовления на пару
Инструкция пользователя	Рецепт
Упаковка по безопасности	Гарантийная карточка

## 3 Обзор (рис. 2)

1 Верхняя крышка	10 Ручка питания
2 Внутренняя емкость	11 Рамка мультиварки
3 Крышка отпаривания крышки	12 Индикатор уровня воды
4 Панель управления	13 Сменная крышка отверстия выхода пара
5 Нагревательный элемент	14 Уплотнительное кольцо
6 Основной корпус	

### Описание элементов управления (рис. 3)

1 Кнопка режима поддержания температуры	10 Кнопка уменьшения значения температуры
2 Кнопка выбора времени приготовления	11 Кнопка нагрева
3 Кнопка меню	12 Кнопка увеличения значения
4 Кнопка предустановки (блокировки от детей)	13 Кнопка включения/отмены
5 Дисплей	

## Обзор функций

Функция	Время приготовления (по умолчанию)	Диапазон приготовления	Время отсрочки	Температура приготовления (по умолчанию)
рис/крупы	30–40 мин.	5 минут — 2 часа	1–24 ч.	130–140 °C
пшав	40 мин.	/	1–24 ч.	90–100 °C
каш	40 мин.	/	1–24 ч.	130–140 °C
огурт/кефир	1 ч.	20 минут — 4 часа	1–24 ч.	90–100 °C
яйца/паста	8 ч.	6–12 ч.	1–24 ч.	40 ± 3 °C
напиток	4 мин.	1–15 мин.	/	100 °C
омлет	10 мин.	5–20 мин.	1–24 ч.	100 °C
суп	10 мин.	5–40 мин.	1–24 ч.	100 °C
пицца	35 мин.	10–40 мин.	/	130 °C
холодец	6 ч.	4–10 ч.	1–24 ч.	90–100 °C
печень	45 мин.	20 минут — 2 часа	/	130 °C
разогрев	25 мин.	5–60 мин.	/	85 °C
тушить/дагу	1 ч.	10 минут — 4 часа	1–24 ч.	90 °C
жарить	15 мин.	5–40 мин.	/	145–160 °C
варить/на пару	20 мин.	5 минут — 4 часа	1–24 ч.	100 °C
томить	5 ч.	1–15 ч.	1–24 ч.	80 °C
Запечат	1 ч.	/	/	130 °C
мультивар	2 ч.	5 минут — 4 часа	1–24 ч.	100 °C

### Применение

- Для функции выпекания в режиме можно настроить температуру приготовления. Для функции выпекания можно выбрать температуру в диапазоне от 40 до 160 °C. Для функции жарки — от 30 до 160 °C.
- После запуска процесса приготовления для отсрочки программы нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (**СТАРТ/ВЫКЛ**). Мультивара перейдет в режим ожидания.

## 4 Использование мультиварки

### Перед первым использованием

- Вывести все аксессуары из внутренней емкости и очистить упаковочный материал.
- Тщательно очистить все детали мультиварки перед первым использованием (см. главу «Очистка и уход»).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Применение

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все части правильно установлены.

### Приготовление риса/крупы

- Измерьте количество риса/крупы с помощью прилагаемого мерного стакана (рис. 4).
- Тщательно промойте рис/крупу.
- Поместите предварительно промытый рис/крупу во внутреннюю чашу.
- Добавьте воду до уровня, указанного на шкале во внутренней чаше, и равномерно распределите рис/крупу.
- Откройте крышку, иона индикатор отпаривания крышки (рис. 5).
- Насухо вытрите внешнюю поверхность чаши (рис. 6) и установите ее в мультиварку (рис. 7).

### Применение

- Убедитесь, что внутренняя чаша касается нагревательного элемента дном образом.
- Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней емкости вывется сухой и чистой, а на нагревательном элементе и индикаторном переключателе отсутствуют загрязнения.

- Закройте крышку мультиварки (рис. 8) и подключите сетевую вилку к электросети (рис. 9).
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).

- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Закройте крышку мультиварки (рис. 8) и подключите сетевую вилку к электросети (рис. 9).
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Применение

- Иногда внутреннюю чашу к мультиварке после приготовления, попутельно очищая рукавицами или прихваткой — чаша осыпко нагревается.

- Если в вашем регионе в сети наблюдаются перепады напряжения, чаша мультиварки может перемещаться. По окончании приготовления отсоедините шнур питания, чтобы снизить риск и выпарить лишнюю жидкость. Это позволит избежать более быстрого высыхания.

### Приготовление каш

- Положите во внутреннюю чашу ингредиенты для приготовления каши.

### Применение

- Во избежание переполнения мультиварки не превышайте максимальной уровень воды, указанного во внутренней чаше.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Приготовление пшав

- Положите во внутреннюю чашу ингредиенты для приготовления пшав.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Приготовление плов

- Положите во внутреннюю чашу ингредиенты для приготовления плова.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Приготовление супа/напитков/холодца и томления

- Положите ингредиенты и налейте воду во внутреннюю чашу.

### Применение

- Во избежание переполнения мультиварки не превышайте максимальной уровень воды, указанного во внутренней чаше.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Приготовление йогурта

- Хорошо перемешайте ингредиенты для йогурта и положите их в специальный контейнер (рис. 13).
- Стеклоный контейнер поставьте во внутреннюю чашу (рис. 14). Контейнер должен быть плотно закрыт.
- Налейте воду во внутреннюю емкость. Контейнер должен быть погружен в воду наполовину.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Положите во внутреннюю чашу йогурт/пасту.

### Применение

- Во избежание переполнения мультиварки не превышайте максимальной уровень воды, указанного во внутренней чаше.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Положите во внутреннюю чашу йогурт/пасту.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Положите во внутреннюю чашу йогурт/пасту.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Положите во внутреннюю чашу йогурт/пасту.

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Положите во внутреннюю чашу йогурт/пасту.

### Применение

- При приготовлении пшав не закрывайте крышку после того как поместите пшав во внутреннюю чашу. Постоянно повышайте тепло, чтобы оно не осыпался.

- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 2 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим ожидания.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Применение

- При приготовлении замороженной пиццы время можно настроить по собственному усмотрению. Пшав будет подниматься сильнее при увеличении времени приготовления.

### Вылечка

- Положите ингредиенты для выпекания во внутреннюю чашу.
- Следуйте инструкциям в главе 6 главы «Подготовка к работе».
- Положите сетевую вилку к электросети (рис. 9).

### Применение

- При выпекании тортика крышка должна быть закрыта. Оптимальной для выпекания считается температура 130 °C и время приготовления 45 минут.
- Закрытие крышки во время выпекания должно происходить при температуре выше 130 °C.

- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время или температуру приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

### Применение

- Иногда внутреннюю чашу к мультиварке после приготовления, попутельно очищая рукавицами или прихваткой — чаша осыпко нагревается.

- Если в вашем регионе в сети наблюдаются перепады напряжения, чаша мультиварки может перемещаться. По окончании приготовления отсоедините шнур питания, чтобы снизить риск и выпарить лишнюю жидкость. Это позволит избежать более быстрого высыхания.

- Помешайте остывшее блюдо и равномерно распределите ингредиенты во внутренней чаше.
- Для того чтобы блюдо не получилось сухим, добавьте немного воды. Количество воды зависит от объема порций.
- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».

- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Чтобы задать другое время приготовления, см. главу «Изменение времени и температуры приготовления».

- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз или последовательно нажмите кнопку меню (**МЕНЮ**) для выбора нужной функции (рис. 10).
- Нажмите кнопку включения (**СТАРТ/ВЫКЛ**) для запуска процесса приготовления (рис. 11).
- Когда процесс приготовления будет закончен, прозвучат 4 звуковых сигнала. Мультивара автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Закройте индикатор режима поддержания температуры (рис. 12).

- Следуйте шагам 6 и 7 в главе «Подготовка к работе».
- Один раз