



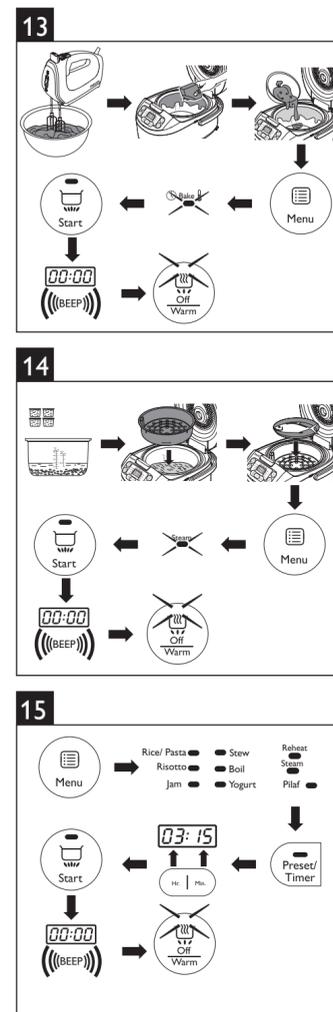
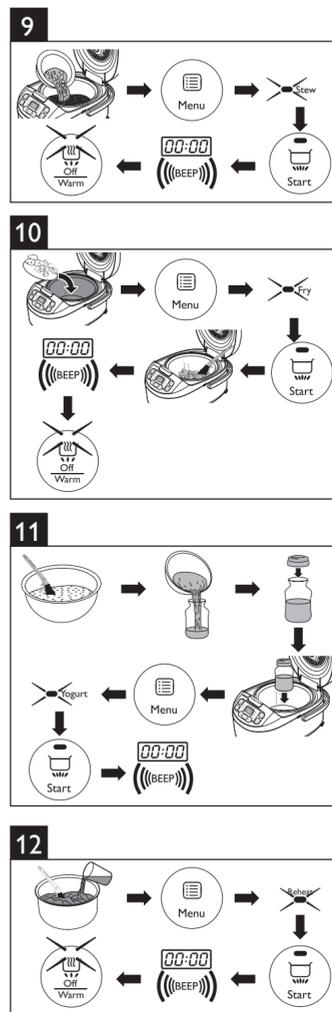
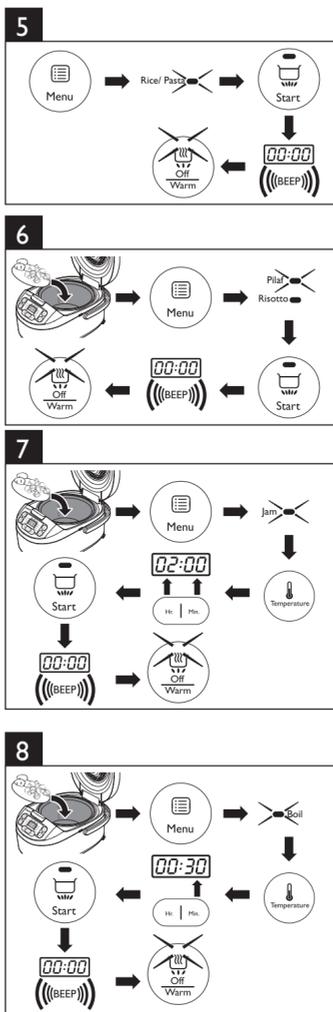
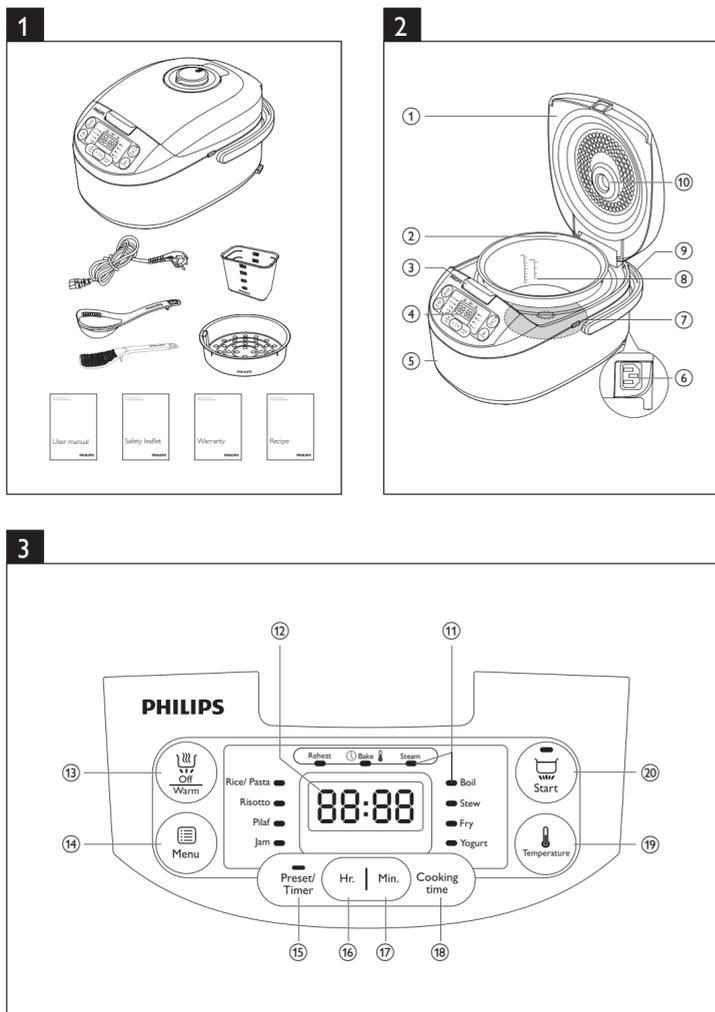
EN	User manual	LV	Lietotāja rokasgrāmata
BG	Руководство за потребител	PL	Instrukcja obsługi
CS	Průručka pro uživatele	RO	Manual de utilizare
ET	Kasutusjuhend	RU	Руководство пользователя
HR	Korisnički priručnik	SK	Príručka užívateľa
HU	Felhasználói kézikönyv	SL	Uporabniški priročnik
LT	Vartotojo vadovas		

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2013 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

HD3037\_UM\_CEE\_V1.0\_120726



## 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	Steam basket
Rice scoop	Soup ladle
Measuring cup	Power cord
User manual	Safety leaflet
Warranty card	Recipe booklet

### 3 Overview (fig. 2)

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

### Controls overview (fig. 3)

⑫ Cooking functions	⑯ Hour button
⑬ Display	⑰ Minute button
⑭ Off/Warm button	⑱ Cooking time button
⑮ Menu button	⑲ Temperature button
⑯ Preset button	⑳ Start button

### Functions overview

Program	Temperature regulation	Temperature (Approximately)	Time regulation	Default time
Rice	No	135°C	No	40 minutes
Risotto	No	135°C	No	40 minutes
Pilaf	No	135°C	No	40 minutes
Jam	No	90°C	1-4 hours	2 hours
Boil	No	95°C	5-30 minutes	30 minutes
Stew	No	90°C	20 minutes-10 hours	1 hour
Fry	No	150°C	5-59 minutes	42 minutes
Yogurt	No	40°C	6-12 hours	8 hours
Reheat	No	90°C	8-25 minutes	25 minutes
Bake	Yes	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180°C	20 minutes-2 hours	45 minutes
Steam	No	95°C	5 minutes-2 hours	30 minutes
Warm	No	73°C	Turn on automatically after functions finished (excluding Yogurt)	

### 4 Using the multicooker

#### Before first use

- 1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the sheet between the inner pot and the heating element.

- 2 Clean the parts of the multicooker thoroughly before using the multicooker for the first time (see chapter "Cleaning").
- 3 Add a half pot full of water in the inner pot, close the lid and plug in the power supply. Select the boiling function; the Boil indicator lights up.
- 4 After water boils for 5 minutes, press the Off/Warm button.
- 5 Unplug the appliance, wait until the pot has cooled and pour out the water.

#### Note

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

#### Preparations before cooking (fig. 4)

Before using the multicooker, you need to follow below preparations:

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

#### Note

- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the multicooker to overflow.

#### Tip

- 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. Do not exceed the maximum quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking.
- For 4 cups of rice, the water level should reach the "4" mark in the inner pot.

#### Cooking rice or pasta (fig. 5)

- 1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 2 Press the menu button (Menu) until the rice/pasta cooking function (Rice/Pasta) is selected.
- 3 Press the start button (Start) to start cooking.
- 4 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 5 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 40 minutes, and is not adjustable.
- Temperature for this program is approximately 135°C.

#### Cooking risotto (fig. 6)

- 1 Put food and ingredients in the inner pot.
- 2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- 3 Press the menu button (Menu) until the risotto cooking function (Risotto) is selected.
- 4 Press the start button (Start) to start cooking.
- 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 lights up.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 40 minutes, and is not adjustable.
- Temperature for this program is approximately 135°C.

#### Cooking pilaf (fig. 6)

- 1 Whisk the food and ingredients for the pilaf well.
- 2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- 3 Press the menu button (Menu) until the pilaf cooking function (Pilaf) is selected.
- 4 Press the start button (Start) to start cooking.
- 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.
- 7 The keep-warm indicator lights up.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 40 minutes, and is not adjustable.
- Temperature for this program is approximately 135°C.

#### Cooking jam (fig. 7)

- 1 Put food and ingredients in the inner pot.
- 2 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- 3 Press the menu button (Menu) until the jam cooking function (Jam) is selected.
- 4 Press the cooking time button (Cooking time), and the hour unit starts flashing on the display.
- 5 Press the hour button (Hr) to set a desired hour unit.
- 6 After the hour unit is set, press the cooking time button (Cooking time) again, and the minute unit starts flashing on the display.
- 7 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 8 Press the start button (Start) to start cooking.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 2 hours. You can select the cooking time from 1 to 4 hours.
- Temperature for this program is approximately 90°C.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 2 hours. You can select the cooking time from 1 to 4 hours.
- Temperature for this program is approximately 90°C.

#### Boiling (fig. 8)

- 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 (Menu) until the boiling function (Boil) is selected.
- 4 Press the cooking time button (Cooking time), and the minute unit starts flashing on the display.
- 5 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 6 Press the start button (Start) to start cooking.
- 7 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 8 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.

#### Note

- The cooking time begins once the water is boiling, and the time is displayed as a countdown.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 30 minutes. You can select the cooking time between 5 to 30 minutes.
- Temperature for this program is approximately 95°C.

#### Stewing (fig. 9)

- 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 (Menu) until the stewing function (Stew) is selected.
- 4 Press the cooking time button (Cooking time), and the hour unit starts flashing on the display.
- 5 Press the hour button (Hr) to set a desired hour unit.
- 6 After the hour unit is set, press the cooking time button (Cooking time) again, and the minute unit starts flashing on the display.
- 7 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 8 Press the start button (Start) to start cooking.
- 9 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 10 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 1 hour. You can select the cooking time between 20 minutes to 10 hours.
- Temperature for this program is approximately 90°C.

#### Frying (fig. 10)

- 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 (Menu) until the frying function (Fry) is selected.
- 5 Press the cooking time button (Cooking time), and the minute unit starts flashing on the display.
- 6 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 7 Press the start button (Start) to start cooking.
- 8 During cooking, stir the food constantly using a spatula.
- 9 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 10 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.

#### Note

- This function must be operated with the lid opened.
- This function may be not used for deep fry, and the amount of oil may not exceed marking "2".

#### Tip

- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 42 minutes. You can select the cooking time between 5 to 59 minutes.
- Temperature for this program is approximately 150°C.

#### Making yogurt (fig. 11)

- Method 1:
- 1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in a glass container.
  - 2 Put the glass container in the inner pot. 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 (Menu) until the yogurt making function (Yogurt) is selected.
  - 6 Press the cooking time button (Cooking time), and the hour unit starts flashing on the display.
  - 7 Press the hour button (Hr) to set a desired hour unit.
  - 8 After the hour unit is set, press the cooking time button (Cooking time) again, and the minute unit starts flashing on the display.
  - 9 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
  - 10 Press the start button (Start) to start cooking.
  - 11 When the cooking is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
  - 12 The multicooker will be in standby mode automatically.

#### Method 2:

- 1 Pour 1 L of pasteurized milk into the pot (milk should be room temperature) and add natural yogurt (180-200 g). Stir the milk and yogurt.
- 2 Close the lid and select the yogurt-making function. Program starts automatically.
- 3 If you want fruit yogurt, add fruits (eg 200 g of cut strawberries) 30 minutes before the end of the program.
- 4 Unplug the appliance.

#### Tip

- You can unplug the multicooker immediately after the cooking is finished.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 8 hours. You can select the cooking time between 6 to 12 hours.
- Temperature for this program is approximately 40°C.

#### Reheating (fig. 12)

- 1 Loosen the cooled rice and evenly distribute it in the inner pot.
- 2 Pour some water onto the rice to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of rice.
- 3 Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- 4 Press the menu button (Menu) until the reheating function (Reheat) is selected.
- 5 Press the cooking time button (Cooking time), and the minute unit starts flashing on the display.
- 6 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 7 Press the start button (Start) to start cooking.
- 8 When the cooking process is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 9 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.

#### Tip

- You can press the cancel button (Off/Warm) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 25 minutes. You can select the cooking time between 8 to 25 minutes.
- Temperature for this program is approximately 90°C.

#### Baking (fig. 13)

- 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.
- When baking food other than cake, the lid must be opened during cooking.

- 1 Press the menu button (Menu) until the baking function (Bake) is selected.
- 2 Press the cooking time button (Cooking time), and the hour unit starts flashing on the display.
- 3 Press the hour button (Hr) to set a desired hour unit.

#### Tip

- When removing the inner pot from the multicooker, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot will be very hot.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default cooking time is 45 minutes. You can select the cooking time between 20 minutes to 2 hours.
- The default cooking temperature is 60°C. The available temperature options are 40°C, 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 150°C, and 180°C.

#### Steaming (fig. 14)

- 1 Measure a few cups of water with the measuring cup.
- 2 Pour the water into the inner pot.
- 3 Put the steam basket into the inner pot.
- 4 Put the food into the steam basket.
- 5 Close the lid of the multicooker, and put the plug in the power socket.
- 6 Press the menu button (Menu) until the steaming function (Steaming) is selected.
- 7 Press the cooking time button (Cooking time), and the hour unit starts flashing on the display.
- 8 Press the hour button (Hr) to set a desired hour unit.
- 9 After the hour unit is set, press the cooking time button (Cooking time) again, and the minute unit starts flashing on the display.
- 10 Press the minute button (Min) to set a desired minute unit.
- 11 Press the start button (Start) to start cooking.
- 12 When the steaming is finished, you will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- 13 The multicooker will be in keep-warm mode automatically. → The keep-warm indicator lights up.
- 14 Open the lid and carefully take out the steamed food from the plate or the steam basket.

#### Note

- The cooking time begins once the water is boiling, and the time is displayed as a countdown.
- When removing the steamed food from the steam basket, use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam basket will be very hot.
- When you cook rice and steam food at the same time, make sure you measure out an amount of rice that leaves enough room for the steam tray.
- Water level should be between 2 and 4 water level marked inside inner pot.

## ☼ Tip

- You can press the cancel button (**Off/Warm**) to turn off the keep-warm function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- The default steaming time is 30 minutes. You can select the cooking time between 5 minutes to 2 hours.
- Temperature for this program is approximately 95°C.

### Preset time for delayed cooking (fig. 15)

You can preset the delayed cooking time in different cooking modes. The preset timer is available from 10 minutes to 24 hours.

- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the menu button (**Menu**) until your desired cooking function is selected.
- Press the preset time button (**Preset**).
  - ↳ The preset timer starts flashing on the display.
- Press the hour button (**Hr**) and minute button (**Min.**) to set the preset time.
- Press the start button (**Start**) to confirm the preset time.
- The cooking will be finished when the preset time has elapsed. You will hear a few beeps and the selected cooking function light will be off.
- The multicooker will be in keep-warm mode automatically.
  - ↳ The keep-warm indicator lights up.

## ☰ Note

- The preset timer is not available in fry (**Fry**) and bake (**Bake**) modes.

## ☼ Tip

- After the preset time is set, you can press the cancel button (**Off/Warm**) to deactivate the preset function.
- To switch off, you need to unplug the appliance.
- You can press the cancel button (**Off/Warm**) to turn off the keep-warm function.

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

## ☰ Note

- Except for the yogurt-making function, all cooking functions will allow the product to go into the keep-warm mode (**Off/Warm**).
- In standby mode, you can press the keep-warm button (**Off/Warm**) to enter the keep-warm mode.
- In keep-warm mode, you can press the keep-warm button (**Off/Warm**) to enter the standby mode.

## ☼ Tip

- To switch off, you need to unplug the appliance.
- Temperature for this program is approximately 73°C.

## 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 outer 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 or toothpicks.

### Exterior

Surface of the outer 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 buttons.

### Accessories

Rice scoop, soup ladle, inner pot, steam basket, 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.

Problem	Solution
The rice is not cooked.	There is not enough water.Add water according to the scale on the inside of the inner pot. <p>You did not press the start button (<b>Start</b>) to start cooking.</p> <p>Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.</p> <p>The heating element is damaged, or the inner pot is deformed.Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
The cooker does not switch to keep-warm mode automatically.	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. <p>Make sure the water does not exceed the next level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.</p>
The cake result is too hard.	Please use cake mix and follow the instructions provided in the user manual.
I cannot get to the desired cooking function.	Press the menu button ( <b>Menu</b> ) repeatedly to select the desired function as shown by the LED indicator.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. <p>After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot are cleaned thoroughly.</p>
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There is malfunction in your multicooker.Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.

## Български

## 1 Вашият многофункционален уред за готвене

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

## 2 Какво има в кутията (фиг. 1)

Основен блок на многофункционалния уред за готвене
Кошицата за готвене на пара Лопатка за ориз
Черпак за супа Мерителна чашка
Захранващ кабел
Ръководство на потребителя Брошура за безопасност
Гаранционна карта Кничка с рецепти

## 3 Общ преглед (фиг. 2)

<span>①</span> Капачка	<span>⑥</span> Електрически контакт
<span>②</span> Вътрешен съд	<span>⑦</span> Нагревателен елемент
<span>③</span> Бутон за освобождаване на капачка	<span>⑧</span> Индикации за нивото на водата
<span>④</span> Контролен панел	<span>⑨</span> Дръжка на съда за готвене
<span>⑤</span> Основно тяло	<span>⑩</span> Подвижна капачка на отвора за пара

## Общ преглед на контролите (фиг. 3)

<span>①</span> Функции за готвене	<span>⑫</span> Бутон ЧАС
<span>②</span> Дисплей	<span>⑬</span> Бутон МИНУТИ
<span>③</span> Бутон Изкл./Топло	<span>⑭</span> Бутон за време за приготвяне
<span>④</span> Бутон за меню	<span>⑮</span> Бутон за температурата
<span>⑤</span> Бутон за програмиране	<span>⑯</span> Бутон СТАРТ

## Общ преглед на функциите

Програма	Регулиране на температура	Температура (приблизителна)	Регулиране на времето	Време по поддържане
Ориз	Не	135°C	Не	40 минути
Ризото	Не	135°C	Не	40 минути
Пилаф	Не	135°C	Не	40 минути
Конфитюр	Не	90 °C	1-4 часа	2 часа
Варене	Не	95 °C	5-30 минути	30 минути
Задушаване	Не	90 °C	20 минути -10 часа	1 час
Пържене	Не	150 °C	5-59 минути	42 минути
Кисело мляко	Не	40 °C	6-12 часа	8 часа
Претопяне	Не	90 °C	8-25 минути	25 минути
Печене	Да	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 °C	20 минути - 2 часа	45 минути
На пара	Не	95 °C	15 минути - 2 часа	30 минути
Топъл	Не	73 °C	Автоматично включване след като функцията завърши (с изключение на Yogurt)	

## 4 Използване на многофункционалния уред за готвене

### Преди първата употреба

- Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Отстранете листа, който се намира между вътрешния съд и нагревателния елемент.
- Почистете основно всички части на многофункционалния уред за готвене, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистяване").
- Напълнете вътрешния съд, наполовина с вода, затворете капачка и включете захранването. Изберете функцията за варене: светлинният индикатор **Boil** светва.
- След като водата поври 5 минути, натиснете бутон **Off/Warm**.
- Изключете уреда, изкачайте съдът да се охлади и излейте водата.

## ☰ Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.

### Подготовка преди готвене (фиг. 4)

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, трябва да изпълните следните подготовителни стъпки:

- Отмерете ориза с помощта на предоставената за целта мерителна чаша.
- Измийте ориза добре.
- Поставете измития ориз във вътрешния съд.
- Добавете вода до обозначеното ниво на скалата, намираща се от вътрешната страна на вътрешния съд, което отговаря на броя чаши използван ориз. След това изравнете повърхността на ориза.
- Натиснете бутона за освобождаване, за да отворите капачка.
- Избършете добре външната повърхност на вътрешния съд, след което го поставете в многофункционалния съд, за готвене. Проверете дали вътрешният съд контактува добре с нагревателния елемент.
- Затворете капачка на многофункционалния уред за готвене и включете щепсела в контакта.

## ☰ Забележка

- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент или магнитна превключвателна намя оставяци.
- Не превишавате посочения обем или максимално ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, тъй като това може да доведе до преливане на многофункционалния уред, за готвене.

## ☼ Съвет

- Обозначеното ниво на вътрешната страна на вътрешния съд е само една индикация. Вие винаги можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и личните ви предпочитания. Не превишавайте максималните количества, посочени отворъте на вътрешния съд.
- Осен да спазвате индикациите за ниво на водата, също можете да добавите ориз и вода в съотношение 1:1-1:2 при готвене на ориз.
- За 4 чаши ориз нивото на водата трябва да е до обозначението "4" на вътрешния съд.

### Готвене на ориз или паста (фиг. 5)

- Следвайте стъпките от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ориз/паста (**Rice/Pasta**).
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 40 минути и не може да се променя.
- Температурата за тази програма е приблизително 135 °C.

### Готвене на ризото (фиг. 6)

- Поставете продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на ризото (**Risotto**).
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 40 минути и не може да се променя.
- Температурата за тази програма е приблизително 135 °C.

### Готвене на пилаф (фиг. 6)

- Разбийте добре продуктите за пилаф.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за готвене на пилаф (**Pilaf**).
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
- Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 40 минути и не може да се променя.
- Температурата за тази програма е приблизително 135 °C.

### Варене на конфитюр (фиг. 7)

- Поставете продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене на конфитюр (**Jam**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за час започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за час (**Hr**), за да настроите нужните часове.
- След, като часовете са задалени, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 2 часа. Можете да изберете времето за готвене от 1 до 4 часа.
- Температурата за тази програма е приблизително 90 °C.

### Варене (фиг. 8)

- Поставете продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за варене (**Boil**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☰ Забележка

- Отключено на времето за готвене започва след, като заври водата и се отчита като обратно броеве.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 30 минути. Можете да изберете времето за готвене от 5 до 30 минути.
- Температурата за тази програма е приблизително 95°C.

## Задушаване (фиг. 9)

- Поставете продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за задушаване (**Stew**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за час започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за час (**Hr**), за да настроите нужните часове.
- След, като часовете са задалени, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 1 час. Можете да изберете времето за готвене от 20 минути до 10 часа.
- Температурата за тази програма е приблизително 90 °C.

## Пържене (фиг. 10)

- Поставете продуктите във вътрешния съд.
- Следвайте стъпка 6 от "Подготовка преди готвене".
- Включете щепсела в електрическия контакт.
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за пържене (**Fry**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- По време на готвенето постоянно разбърквайте храната с шпатула.
- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☰ Забележка

- Тази функция трябва да се изключва при отворен капак.
- Тази функция не може да се използва за дълбоко пържене и количеството машина не трябва да е над обозначението "2".

## ☼ Съвет

- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 42 минути. Можете да изберете времето за готвене от 5 до 59 минути.
- Температурата за тази програма е приблизително 150 °C.

### Приготвяне на кисело мляко (фиг. 11)

Метод 1:

- Разбийте добре продуктите за киселото мляко и ги поставете в стъклен съд.
- Поставете стъкления съд във вътрешния съд. Уверете се, че съдът е добре затворен.
- Сипете малко вода във вътрешния съд. Уверете се, че съдът е потопен до половината във водата.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато изберете функцията за приготвяне на кисело мляко (**Yogurt**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за час започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за час (**Hr**), за да настроите нужните часове.
- След, като часовете са задалени, натиснете отново бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като готвенето на пара приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.

- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.

- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.

- След, като готвенето приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.

- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на готовност.

Метод 2:

- Налейте 1 л пастеризирано прясно мляко в съда (млякото трябва да е с със стайна температура) и добавете натурално кисело мляко (180 - 200 г). Разбъркайте прясното мляко и киселото мляко.

- Затворете капачка и изберете функцията за приготвяне на кисело мляко. Програмата се стартира автоматично.

- Ако искате плодово кисело мляко, добавете плодове (напр. 200 г нарязани ягоди) 30 минути преди края на програмата.

- Изключете уреда от контакта.

## ☼ Съвет

- Можете да изключите многофункционалния уред за готвене веднага след, като готвенето е завършио.
- За да изключите уреда, трябва да извадите щепсела от контакта.
- Времето за готвене по поддържане е 8 часа. Можете да изберете времето за готвене от 6 до 12 часа.
- Температурата за тази програма е приблизително 40 °C.

## Претопяне (фиг. 12)

- Разбъркайте охладената ориза и го разпределете равномерно във вътрешния съд.
- Сипете малко вода върху ориза, за да не стане твърде сух. Количеството вода зависи от количеството ориз.
- Следвайте стъпки 6 и 7 от "Подготовка преди готвене".
- Натиснете бутона за меню (**Menu**), докато се избере функцията за претопяне (**Reheat**).
- Натиснете бутона за време за готвене (**Cooking time**) и блокът за минутите започва да мига на дисплея.
- Натиснете бутона за минути (**Min.**), за да настроите нужните минути.
- Натиснете стартовия бутон (**Start**) за начало на готвенето.
- След, като процесът на готвене приключи, ще чуете няколко звукови сигнала и светлинният индикатор на избраната функция за готвене ще изгасне.
- Многофункционалният уред за готвене автоматично ще се включи в режим на поддържане на топлината.
  - ↳ Индикаторът за поддържане на топлината светва.

## ☼ Съвет

- Можете да натиснете бутона за отказ (**Off/Warm**), за да изключите функцията за поддържане на топлината.
- За да

## Čeština

### 1 Víceúčelový vařič

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

### 2 Obsah balení (obr. 1)

Hlavní jednotka víceúčelového vaříče Napařovací košík Sběračka na polévku Napájecí kabel Leták s bezpečnostními pokyny Kniha receptů

### 3 Přehled (obr. 2)

①	Víčko	⑥	Elektrická zásuvka
②	Vnitřní hrnec	⑦	Topné těleso
③	Tlačítko pro uvolnění víka	⑧	Ukazatele hladiny vody
④	Ovládací panel	⑨	Rukojeť vaříče
⑤	Hlavní část	⑩	Odmínatelný kryt otvoru pro výstup páry

#### Přehled ovládacích prvků (obr. 3)

⑪	Funkce vaření	⑯	Tlačítko hodin
⑫	Displej	⑰	Tlačítko minut
⑬	Tlačítko vypnutí/ohřevu	⑱	Tlačítko doby vaření
⑭	Tlačítko menu	⑲	Tlačítko teploty
⑮	Tlačítko předvolby	⑰	Tlačítko spuštění

#### Přehled funkcí

Program	Regulace teploty	Teplota (přibližně)	Regulace doby	Výchozí doba
Rýže	Ne	135 <span> </span> °C	Ne	40 minut
Rizoto	Ne	135 <span> </span> °C	Ne	40 minut
Pilaf	Ne	135 <span> </span> °C	Ne	40 minut
Obiln	Ne	90 <span> </span> °C	1–4 hodiny	2 hodiny
Vař. Ne	95 <span> </span> °C	5–30 minut	30 minut	
Dušení	Ne	90 <span> </span> °C	20 minut až 10 hodin	1 hodina
Smažení	Ne	150 <span> </span> °C	5–59 minut	42 minut
Jogurt	Ne	40 <span> </span> °C	6–12 hodin	8 hodin
Ohřev	Ne	90 <span> </span> °C	8–25 minut	25 minut
Zapékání	Ano	40, 60, 80, 100, 120, 150, 180 <span> </span> °C	20 minut až 2 hodiny	45 minut
Připrava u páře	Ne	95 <span> </span> °C	5 minut až 2 hodiny	30 minut
Vřelé stýny	Ne	73 <span> </span> °C	Automatické zapnutí po dokončení funkci (s výjimkou funkce přípravy jogurtu)	

## 4 Použití víceúčelového vaříče

#### Před prvním použitím

- Vyjměte všechno příslušenství z vnitřního hrnce.Vymějte fólii z prostoru mezi vnitřním hrncem a topným tělesem.
- Součastí víceúčelového vaříče před jeho prvním použitím důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).
- Napřítte vnitřní hrnec z poloviny vodou, zavřete víko a zapojte napájení.Vyberte funkci varu.Rozsviťte automatick **Boil** (Var).
- Nechte vodu vařit 5 minut a poté stiskněte tlačítko **OffWarm** (Vypnutí/ohřev).
- Odpojte přístroj ze síťové zásuvky a počkejte, dokud hrnec nevychladne. Poté vylijte vodu.

#### Poznámka

- Než víceúčelový vařič začnete používat, ujistěte se, zda jsou všechny součásti úplně suché.

#### Příprava před vařením (obr. 4)

Než budete víceúčelový vařič používat, je nutné provést následující přípravy:

- Odměřte rýži pomocí dodané odměrky.
- Rýži důkladně propláchněte.
- Propřláchnout rýži nasypte do vnitřního hrnce.
- Doplňte vodu na hladinu, která je indikována na stupnici uvnitř vnitřního hrnce a která odpovídá počtu použitých odměrek rýže. Poté ulehčte povrch rýže.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko víka a víko otevřete.
- Otřete vnější část vnitřního hrnce do sucha a poté jej vlozte do víceúčelového vaříče.Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.
- Zavřete víko víceúčelového vaříče a zapojte vařič do síťové zásuvky.

#### Poznámka

- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese ani na magnetickém spínači neulpěly žádné zbytky.
- Nepřekračujte indikovaný objem ani nepřekračujte maximální hladinu vody indikovanou ve vnitřním hrnci, protože jinak by víceúčelový vařič mohl přetéci.

#### Upozornění

- Hladina označená uvnitř vnitřního hrnce je pouze orientační. Hladinu vody můžete vždy upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí. Nepřekračujte maximální množství indikovanou uvnitř vnitřního hrnce.
- Kromě dodržování indikace hladiny vody můžete také vařit rýži smícháním rýže a vody v poměru 1:1–1,2.
- Pro 4 odměrky rýže by hladina vody ve vnitřní části vnitřního hrnce měla dosáhnout značky „4“.

#### Vaření rýže nebo těstovin (obr. 5)

- Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
- Stiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce vaření rýže/těstovin **(Rice/Pasta)**.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsviť se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 40 minut a nelze ji upravit.
- Teplota pro tento program je přibližně 135 °C.

#### Vaření rizota (obr. 6)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce vaření rizota **(Risotto)**.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 40 minut a nelze ji upravit.
- Teplota pro tento program je přibližně 135 °C.

#### Vaření pilafu (obr. 6)

- Dobře prošehejte potraviny a přísady do pilafu.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce vaření pilafu **(Pilaf)**.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokonění vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 40 minut a nelze ji upravit.
- Teplota pro tento program je přibližně 135 °C.

#### Vaření džemu (obr. 7)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce vaření džemu **(Jam)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka hodin začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a nastavte požadovanou jednotku hodin.
- Po nastavení jednotky hodin znovu stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)**. Na displeji začne blikat jednotka minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření jsou 2 hodiny. Můžete vybrat dobu vaření od 1 do 4 hodin.
- Teplota pro tento program je přibližně 90 °C.

#### Var (obr. 8)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce varu **(Boil)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka minut začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Poznámka

- Doba vaření se spustí, jakmile se voda začne vařit. Čas se zobrazuje jako odpočítávání.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 30 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 5 do 30 minut.
- Teplota pro tento program je přibližně 95 °C.

#### Dušení (obr. 9)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce dušení **(Stew)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka hodin začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a nastavte požadovanou jednotku hodin.
- Po nastavení jednotky hodin znovu stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)**. Na displeji začne blikat jednotka minut.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Star)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 1 hodina. Můžete vybrat dobu vaření od 20 minut do 10 hodin.
- Teplota pro tento program je přibližně 90 °C.

#### Smažení (obr. 10)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením“.
- Zasuňte zstrčku do síťové zásuvky.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce smažení **(Fry)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka minut začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Během vaření pokrm stále nchiejte stěrkou.
- Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Poznámka

- Tuto funkci je nutno používat s otevřeným víkem.
- Tato funkce se nesmí používat pro fritování a množství oleje nesmí přesáhnout značku „Z“.

#### Upozornění

- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 42 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 5 do 59 minut.
- Teplota pro tento program je přibližně 150 °C.

#### Příprava jogurtu (obr. 11)

- způsob:
  - Dobře prošehejte přísady do jogurtu a dejte je do skleněné nádoby.
  - Skleněnou nádobu vložte do vnitřního hrnce. Ujistěte se, že nádoba je utěsněná.
  - Nalijte do vnitřního hrnce trochu vody. Dbejte na to, aby byla nádoba do poloviny ponořená ve vodě.
  - Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
  - Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce přípravy jogurtu **(Yogurt)**.
  - Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka hodin začne na displeji blikat.
  - Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a nastavte požadovanou jednotku hodin.
  - Po nastavení jednotky hodin znovu stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)**. Na displeji začne blikat jednotka minut.
  - Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
  - Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
  - Po dokončení vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
  - Víceúčelový vařič automaticky přejde do pohotovostního režimu.
- způsob:
  - Nalijte 1 litr pasteurizovaného mléka do hrnce (mléko by mělo mít pokojovou teplotu) a přidejte přírodní jogurt (180–200 g). Zamíchejte mléko a jogurt.
  - Zavřete víko a vyberte funkci přípravy jogurtu. Program se spustí automaticky.
  - Chcete-li ovocný jogurt, přidejte ovoce (např. 200 g nakrájených jahod), a to 30 minut před skončením programu.
  - Odpojte přístroj.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření v páře je 30 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 5 minut do 2 hodin.
- Teplota pro tento program je přibližně 95 °C.

#### Předvolba doby pro odložené vaření (obr. 15)

Můžete předem nastavit dobu pro odložené vaření v různých režimech vaření. Časová předvolba nabízí dobu od 10 minut do 24 hodin.

- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere požadovaná funkce vaření.
- Stiskněte tlačítko časové předvolbe **(Preset)**. ➔ Na displeji začne blikat časová předvolbe.
- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a minut **(Min)** a nastavte dobu předvolby.
- Stisknutím tlačítka pro spuštění **(Start)** potvrďte dobu předvolby.
- Vaření bude dokončeno po uplynutí doby předvolby. Ozve se několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

### Ohřev (obr. 12)

- Uvolněte vychladlou rýži a rovnoměrně ji rozložte ve vnitřním hrnci.
- Nalijte na rýži trochu vody, aby příliš nevyšchla. Množství vody závisí na množství rýže.
- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce ohřevu **(Reheat)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka minut začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení procesu vaření se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 25 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 8 do 25 minut.
- Teplota pro tento program je přibližně 90 °C.

#### Pečení (obr. 13)

- Vložte potraviny a přísady do vnitřního hrnce.
- Proveďte krok 6 uvedený v části „Příprava před vařením“.
- Zasuňte zstrčku do síťové zásuvky.

#### Poznámka

- Pečete-li koláč, nechte vío během vaření zavřené. Nejlepší výsledky obvykle přináší pečení koláče při teplotě 130 °C do 45 minut.
- Pečete-li jiny pokrm než koláč, musí být víko během vaření otevřené.

- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce pečení **(Bake)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka hodin začne na displeji blikat.

- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a nastavte požadovanou jednotku hodin.
- Po nastavení jednotky hodin znovu stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)**. Na displeji začne blikat jednotka minut.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stiskněte tlačítko teploty **(Temperature)** a na displeji začne blikat výchozí teplota vaření.
- Stiskněte tlačítko teploty **(Temperature)** a nastavte požadovanou teplotu pečení.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení pečení se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Upozornění

- Při výměnání vnitřního hrnce z víceúčelového vaříče použijte kuchyňské chlapky nebo utěrku, protože vnitřní hrnec bude velice horký.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření je 45 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 20 minut do 2 hodin.
- Výchozí doba vaření je 60 °C. K dispozici jsou tyto volby teploty: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 100 °C, 120 °C, 150 °C a 180 °C.

#### Vaření v páře (obr. 14)

- Pomocí odměrky odměřte několik šálků vody.
- Nalijte vodu do vnitřního hrnce.
- Do vnitřního hrnce vložte napařovací košík.
- Vložte potraviny do napařovacího košku.
- Zavřete víko víceúčelového vaříče a zapojte vařič do síťové zásuvky.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere funkce vaření v páře **(Steaming)**.
- Stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)** a jednotka hodin začne na displeji blikat.
- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a nastavte požadovanou jednotku hodin.
- Po nastavení jednotky hodin znovu stiskněte tlačítko doby vaření **(Cooking time)**. Na displeji začne blikat jednotka minut.
- Stiskněte tlačítko minut **(Min)** a nastavte požadovanou jednotku minut.
- Stisknutím tlačítka spuštění **(Start)** spustíte vaření.
- Po dokončení vaření v páře se ozve několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.
- Opatrně otevřete víko a vyjměte potraviny uvařené v páře z talíře nebo z napařovacího košku.

#### Poznámka

- Doba vaření se spustí, jakmile se voda začne vařit. Čas se zobrazuje jako odpočítávání.
- Při výměnání pokrmu z napařovacího košku použijte kuchyňské chlapky nebo utěrku, protože talíř a napařovací košík budou velice horké.
- Pokud vařte rýži a současně vařte pokrm v páře, dbejte, abyste odměřili takové množství rýže, které pokryje dostatečný prostor pro napařovací podkoku.
- Hladná voda na ukazateli uvnitř vnitřního hrnce by se měla pohybovat mezi značkou 2 a 4.

#### Upozornění

- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Výchozí doba vaření v páře je 30 minut. Můžete vybrat dobu vaření od 5 minut do 2 hodin.
- Teplota pro tento program je přibližně 95 °C.

#### Předvolba doby pro odložené vaření (obr. 15)

Můžete předem nastavit dobu pro odložené vaření v různých režimech vaření. Časová předvolba nabízí dobu od 10 minut do 24 hodin.

- Proveďte kroky 6 a 7 uvedené v části „Příprava před vařením“.
- Tiskněte tlačítko nabídky **(Menu)**, dokud se nevybere požadovaná funkce vaření.
- Stiskněte tlačítko časové předvolbe **(Preset)**. ➔ Na displeji začne blikat časová předvolbe.
- Stiskněte tlačítko hodin **(Hr)** a minut **(Min)** a nastavte dobu předvolby.
- Stisknutím tlačítka pro spuštění **(Start)** potvrďte dobu předvolby.
- Vaření bude dokončeno po uplynutí doby předvolby. Ozve se několik pípnutí a kontrolka zvolené funkce vaření zhasne.
- Víceúčelový vařič automaticky přejde do režimu udržování teploty. ➔ Rozsvítí se indikátor udržování teploty.

#### Poznámka

- Časová předvolbe není k dispozici v režimu smažení **(Fry)** a pečení **(Bake)**.

#### Upozornění

- Po nastavení doby předvolby můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)** a deaktivovat tak funkci předvolby.
- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Chcete-li funkci udržování teploty vypnout, můžete stisknout tlačítko pro zrušení **(Off/Warm)**.

#### Režim udržování teploty

Víceúčelový vařič nabízí snadné ovládání režimu udržování teploty. Pokud přímo stisknete tlačítko pro spuštění **(Start)**, jakmile vyberete funkci vaření pomocí tlačítka nabídky **(Menu)**, rozsvítí se indikátor udržování teploty. Po dokončení vaření se přepne víceúčelový vařič přímo do režimu udržování teploty. Pokud nepřve stisknete tlačítko udržování teploty a poté tlačítko pro spuštění **(Start)**, jakmile vyberete funkci vaření pomocí tlačítka nabídky **(Menu)**, indikátor udržování teploty bude zhasnutý. Po dokončení vaření bude víceúčelový vařič v pohotovostním režimu.

#### Poznámka

- S výjimkou funkce pro přípravu jogurtu umožňují všechny funkce výrobku přejít do režimu udržování teploty **(Off/Warm)**.

- V pohotovostním režimu můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty **(Off/Warm)** přejít do režimu udržování teploty.
- V režimu udržování teploty můžete stisknutím tlačítka pro udržování teploty **(Off/Warm)** přejít do pohotovostního režimu.

#### Upozornění

- Chcete-li přístroj vypnout, je třeba jej odpojit ze zásuvky.
- Teplota pro tento program je přibližně 73 °C.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!