

MARQUE:PHiLiPSREFERENCE:HD4731/77 CHAUFFE 3DCODiC:4211197





Always there to help you Register your product and get support at www.philips.com/welcome

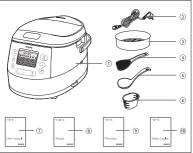


EN User manual

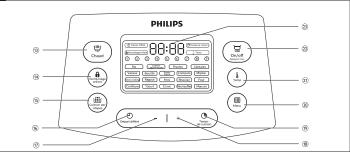
FR Mode d'emploi

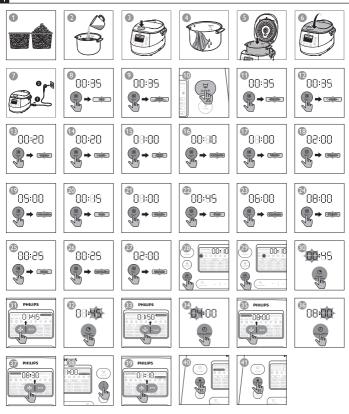












Problem	Solution		
The light on	There is a connection problem. Check		
the button does not go	if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is		
on.	inserted firmly into the power outlet.		
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.		
The display does not function.	The multicooker is not connected to the power supply. If there is no power supply, the power failure backup function does not work and the display does not function.		
The ingredients are not cooked.	You did not touch and hold "On/off" for 3 seconds to start the cooking process.		
	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the multicooker on.		
	The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the multicooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.		
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.		
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice property. Rinse the rice until the water runs clear.		
The multicooker does not turn into warm keeping automatically.	You might have touched "Chaud" before starting the cooking process. In this case the multicooker will be in standby mode after the cooking is finished.		
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.		
Water spills out of the multicooker during cooking.	Make sure that the ingredients you put in the inner pot do not exceed the MAX indication.		
I cannot get to the desired cooking function.	Touch "Menu" repeatedly to select the desired function.		
Dishes smell bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.		
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.		
Error message (E1, E2, E3, or E4) appears on the display.	There has been a power failure during cooking. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.		

Rissole

Confiture

Yaourt

Réchauff

Cuisson n

Manue

=

-

Etuve

Four

1 Votre cuiseur

multifonction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips I Pour profitor pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

2 Contenu de l'emballage (fig. 1)

1 Unité principale du cuiseur multifonction (2) Cordon d'alimentation Spatule à riz (5) Mesure graduée 6 Paniet vaneur ⑦ Mode d'emploi (9) Carte de garantie (10) Livret de sécurité

3 Présentation

Présentation du produit (fig. 2)

(1) Couvercle supérieur Couvercle intérieur amovible (3) Cuve (4) Panneau de commande Résistance chauffante Prise secteur Unité principale (B) Poissée du cuiseu (10) Indications du niveau d'eau Anneau d'étanchéit Capuchon amovible des évents à vapeur

Bouton de déverrouillage du couvercle

Aperçu des commandes (fig. 3)

- Bouton de maintien au chaud Bouton de verrouillage parenta (6) Bouton de cuisson par étapes Bouton de départ différé Bouton de diminution Bouton d'augmentation (9) Bouton de temps de cuisson (20) Bouton Menu (1) Thermostat
- Bouton marche/annulation Écran

Présentatio	on des mer	nus	Riz et Grains/légumineuses	
Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson	Note Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est	
Riz	30-40 min	/ cuisson	instable, il est possible que les aliments débordent cuiseur multifonction.	
Grains/légumineus		1	 Une fois que la cuisson est terminée, mélangez le riz, les grains et décollez-le(s) immédiatement afin d'eni 	
Risotto	30-40 min	1	toute humidité excessive pour un riz/des grains moe	
Céréales	10 min	5 min – 2 h	En fonction des conditions de cuisson, la portion	
/apeur	45 min	5 min – 2 h	inférieure du riz/des grains peut brunir légèrement.	
Bouillir	4 min	1 – 15 min	1 Mesurez le riz/les grains à l'aide de la mesure	
oupe Sauce	1h	20 min=4 h	graduée fournie (fig. ①).	
ompote	10 min	5-40 min	2 Rincez le riz, mettez-le dans la cuve et rempliss cette dernière avec de l'eau (fig. 2)).	
vlijoter	1h	20 min = 10 h		
Slow cooking (Cuisson lente)	5 heures	1=15 h	Note Note Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de riz/	
Ragout	2 h	20 min – 10 h	grains et d'eau nécessaire, reportez-vous au livret de	
rire	15 min	5-60 min	recettes.	
Rissoler	1h	/	3 Appuvez sur le bouton de déverrouillage pour o	
our	45 min	20 min – 2 h	le couvercle (fig. (3)).	
Onfiture	6 h	4=10 h	4 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (5)).	
aourt	8 h	6-12 h		
tuve	8 h	6-12 h	- Note	
Réchauffer	25 min	5-60 min	 Assurez-vous que la cuve soit directement en contac 	
Manuel	2 h	5 min – 10 h	avec la résistance chauffante. • Assurez-vous que l'extérieur de la cuve soit bien	
Cuisson par étaper	s 5 min	5 min –15 h	propre et sec, et qu'il n'y ait aucun corps étranger sur	
Menus	définie par défaut thermostat et branchez le cordon d'alimentation			
Riz	1-24 h 130-140	PC /	secteur (fig. ⑦). 6 Touchez « Menu » nour sélectionner « Riz » (fie	
Srains/ égumineuses	1-24 h 130-140	P°C /	 Touchez « Menu » pour sélectionner « Riz » (fig ou « Grains/légumineuses » (fig. (9)). Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt) 	
Risotto	1-24 h 130-140		enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et	
Céréales	1-24 h 90-100		démarrer la cuisson (fig. 10).	
/apeur	1-24 h 100 °C		8 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud	
louillir	/ 100 °C	/	automatiquement.	
oupe Sauce	1-24 h 90-100	°C /		
Compote	1-24 h 100 °C	/	Faire cuire du risotto	
Mijoter	1-24 h 95°C			
Slow cooking Cuisson lente)	1–24 h 80 °C		 Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires préparation du risotto. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4)), et 	
Ragout	1-24 h 90 °C		 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4)), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (5)). 	
Frire	/ 145-160	rc /	3 Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fi	

130 °C

1-24 h 40 ±3 °C /

1-24 h 90-100 °C

1-24 h 40 ±3 °C

/ 85 °C

1-24 h 100 °C

Le temps de cuisson du riz, des grains / légumineuses

et du risotto est défini par le cuiseur multifonction en fonction de la quantité d'ingrédients placés dans la cuv

Vous pouvez adapter la température de cuisson pour es modes Four, Manuel et Cuisson par étapes. La température peut être réglée de 40 °C à 160 °C en mos four et de 30 °C à 160 °C en modes Manuel et Cuisson

e bouton On/Off (marche/arrêt) pour désactiver le

4 Utilisation du cuiseur

multifonction (fig. 4)

Pour l'ensemble des menus, ne dépassez pas l'indication MAX à l'intérieur de la cuve lorsque vous la remplissez d'ingréclients et de liquides car ceci pourrait provoquer un débordement lors de la cuisson.

précis nécessaire à la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Pour les modes Céréales Vapeur, Bouillir, Confiture et Compote, [___] apparaît

la ruman nun equi reau la liquide commence à boilli bullition. Lorsque l'eau/le liquide commence à boilli e temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur. Veullez vous reporter au livret de recettes pour obteni blus de précisions sur la cuisson de chaque menu.

Pour sélectionner un menu, touchez « Menu » à plusieu reprises. Vous pouvez aussi toucher le bouton« Menu » puis le bouton d'augmentation « + » ou de diminution

Avant la première utilisation

l'emballage de cette dernière.

Retirez tous les accessoires de la cuve et ôtez

Nettovez soigneusement tous les éléments du

oir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur

eur multifonction avant la première utilisation

nns de cuisson ne s'affiche pas directement decu

our les modes Riz. Grains/légumineuses et

cessus de cuisson en cours. Le cuiseur multifonction se alors en mode veille.

cuisson a démarré, vous pouvez toucher

1-24 h 100 °C

40-160°C

30-1601

30-160°C

vous que l'extérieur de la cuve soit bien t sec, et qu'il n'y ait aucun corps étranger sur la z le couvercle du cuiseur multifonction (fig. 6) chez le cordon d'alimentation sur la r

uire du risotto

- la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la ration du risotto. ation du risotto. ez la nartie evterne de la cuive (fiz 🛞), et
- ez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (5)). nez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. (6)).
- : branchez le cordon d'alimentation sur la pr cteur (fig. (7)). sur (ng. (7)). :hez « Menu » pour sélectionner « Risotto »
- (fig. (11)) (iig. (n)). Maintenez le bouton « **On/off** » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et
- démarter la cuisson (fig. 🔞) Lorsque la cuisson est terminée. L'annareil

Céréales

- Mettez les ingrédients nécessaires à la préparation es dans la cuve et mélangez un peu Essuvez la partie externe de la cuve (fig (4)) et
- placez-la dans le cuiseur multifonction (fie (\$ з /). (fig. (6))
- ranchez le cordon o alimentation sur la prise teur (fig. ⑦). ichez « Menu » pour sélectionner « Céréales » 4
- (fig. (i)). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Maintenez le bouton « **On/off** » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. @). Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil
- émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement

=

[]] apparait sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide immence à bouillir. le temps de cuisson défini apparaît Pour obtenir plus de précisions sur la quantité d'ingrédients et de liquide nécessaire, reportez-livret de recettes.

le début pour les modes RE, Grains/Régumineuses et Risotto [...] Saffiches un l'écra pendant pratiquemen toute la durée de la cuisson, car le cueser multifonction doit détecte la quantité de liquidé ou le volume des ingrédients utilisés tors de la phase de préparation Initiale. Lorsque le cuiseur multifonction délocte le temp précis nécessante à la cuisson. I temps de cuisson Vapeur

- Versez un peu d'eau dans la cuve.
- =
- Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez de 0.2.1 à 11 d'eau seloni le type et la quantité de légumes. Pour cuire de la viandé à la vapeur, utilisez de 0.5.1 à 2.1 deau selon de la viandé à la vapeur, utilisez de 0.5.1 à 2.1 deau selon Veillez à ce que tous les ortifices d'éxicuation de la vapeur ne solern tous bitstros présides par les inprédients, et ce afin que la vapeur chaude puisse s'échapper du dessous du panier vapeur.
- Placez le panier dans la cuve, mettez les aliments dans un bol et placez le bol dans le panier vapeur. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (d)), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (d)). Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. (d)), 2 3
- et branchez le cordon d'alimentation sur la prise sector (fig. (7)
- 5 Touchez « Menu » pour sélectionner « Vapeur » Fouchez « Menu » pour selectionner « Vapeur » (fig. (0).
 → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- 6 Maintenez le houton « On/off » (marche/arrêt)
- Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrét) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)). Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement

Mijoter ou Ragout Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de ce type de plats.

=

ominetice a

secteur (fig. (7

=

8

2

Soupe / Sauce

ecteur (fig. (7

automatiquement

secteur (fig. (7

de cuisson »

tomatiquement.

Compote

4

6

de cuisson ».

orsque vous cuisez à la vapeur, ne plongez pas le r vapeur dans l'eau. |apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide orté(e) à ébuilliton. Lorsque l'eau/le liquide sence à bouillir. le temps de cuisson défini apparaît

sur l'afficheur. Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, utilisez un gant de cuisine ou un torchon pour retirer le bol et le panier vapeur car ces derniers peuvent être brûlants.

Remplissez la cuve avec de l'aeu. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤), Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. et branchez le cordon d'alimentation sur la prise

Maintenez le houton « On/off » (marche/arrât

[]] apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébuilition. Lorsque l'eau/le liquide commence à boulitr, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.

Une fois les aliments placés dans la cuve, fermez le couvercle et touchez **« Menu »** pour remettre en

route le processus de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée. l'appareil émet un

signal sonore et se met automatiquement en veille

de la sauce. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), e

at branchez le cordon d'alimentation sur la prise

Touchez « Menu » pour sélectionner « Source

Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)). Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud

Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires. préparation de la compote. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤). Ferrrez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. et branchez le cordon d'alimentation sur la prise.

5 Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt)

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

5 Maintenez le houton « On/off » (marche/arrôt

rtez=vous au chaoitre « Réglage du temps

Faire cuire à l'eau bouillante

- preparation de ce type de plats. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 0), et placez la dans le cuiseur multiforiction (fig. 0). Fermez le couvercle du cuiseur multiforiction (fig et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 0).
 - Touchez « Menu » pour sélectionner « Mijoter » (fig. ⑦) ou« Ragout » (fig. ⑧).
 → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez=vous au chapitre « Réglage du temps
 - de cuisson ». Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 10).
 - Lorsque la cuisson est terminée. l'appareil automatiquement.

Cuisson lente

- Lavez soigneusement la cuve et essuyez la partie Interne avec un torchon fin. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤).
- з Branchez le cordon d'alimentation sur la pris sectour (fig. (7))
- secteur (fig. (2)). Touchez « Menu » pour sélectionner « Slow cooking » (Cuisson lente) (fig. (⊕). → Pour sélectionner un temps de cuisson différen reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ». 4
- 5 Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer e démarrer la cuisson (fig. ⁽⁰⁾). Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil
- émet un signal sonore et maintient au chaud

Eairo friro

- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ④), el placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ⑤) 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. (7)). secteur (ng. (7)). Versez un neu d'huile de friture dans la cu
- Versez un peu o nuite de inture dans la cuve. Touchez « Monu » pour sélectionner « Eriro » (fiz. (20) Mainter 2 « Menu » poor selectionner « Prire » sez le bouton « On/off » (marche/arté
- Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrét) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. @). Laissez chauffer l'huile de friture pendant 5 minutes, puis placez les ingrédients et l'assaisonnement dans Laissez le couvercle ouvert et mélangez les
- nerádionts sans arrêt avor uno snatule 0 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

Faire rissoler

/). (fir. (6))

- secteur (fig. (7)). Touchez « Menu » pour sélectionner « Bouillir » Mettez les ingrédients dans la cuve (fig. ⊕). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent.
 - Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ()), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. (s)). Fermez le couvercle du cuiseur multiforio et branchez le cordon d'alimentation sur la prise
- octour (fig. (2)) Maintenez le bouton « On/ott » (marche/arrét) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarret la cuisson (fig. (6)). Lorsque l'eau est portée à ébulition, le cuiseur multifonction émet un signal sonore pour vous rappeler que vous devez ouvrit le couvercle et verser les aliments dans la cuve. Touchez « Menu » pour sélectionner « Rissoler » ig (21)
 - 5 (IIB: (20)). Maintenez le bouton « **On/off** » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)). 6
 - démarrer la cuisson (fig. (19)). Rissoler comporte 2 étapes. Lorsque la première étape (environ 35 minutes) est terminée, le cuiseu nultifonction émet 5 signaux sonores toutes les 30 secondes pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et mélanger les aliments qui se
 - Contraction de la contracti
 - 0
- signal sonore et se met automatiquement en veill Faire cuire au four ans la cuve, mettez les ingrédients et l'eau/le quide nécessaires à la préparation de la soupe ou
 - Dans la cuve, mettez les ingrédients destinés à être 2 Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4)), et
- place2-la dans le cuiseur multifonction (fig. (§)) Fermez le couvercle du cuiseur multifonction () (fig. (6)) з ifie (6) et branchez le cordon d'alimentation sur la pris = Touchez « Menu » pour selectionner « Soupe Sauce » (ng. @). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».

Pour faire cuire du pain ou un gâteau, gardez le couverci fermé lors de la cuisson. Si vous cuisez le gâteau à 130 °C et pendant 45 minutes, vous obtiendrez généralement s meilleurs résultats. les memeurs resultats. Si vous cuisez d'autres aliments à une température :

- Touchez « Menu » pour sélectionner « Four » (fig. (2)) Pour sélectionner une température de cu au four différente reportez-v
- Pour sélectionner un temps de cuisson différen reportez-vous au chapitre « Réglage du temps
- Dans la cuve mettez les ingréclients nécessaires à la de cuisson ». 5 Maintenez le bouton « On/off » (marche/a
 - enfonce pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)). tion (fig. 6), y). ninée l'annareil 6 émet un signal sonore et maintient au chaud
- Touchez « Menu » pour sélectionner « Compote » (fig (6)). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, - Note reportez=vous au chapitre « Réglage du temps

Si la température de cuisson est inférieure à 80 °C la cuisson est terminée. l'appareil se me automatiguement en veille. Après la cuisson, lorsque vous sortez la cuve du cuiseur multifonction, utilisez un gant de cuisire ou un torchon car la cuve insque d'être brûlante.

Δ

- Confiture Dans la cuval mettez los ingrádients nácessaires à la onfection de la confiture 2
- CI 23 apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébuilition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouilir, le temps de cuisson défini apparait sur l'afficheur. confection de la confiture. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4)), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (5)). Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. et branchez le cordon d'alimentation sur la prise roctour (fig. (7)). o (fig. 6),
 - ecteur (fig. (7) л Touchez « Menu » pour sélectionner « Confiture »
 - (fig. 2)). Pour sélectionner un temps de cuisson différent. reportez-yous au chapitre « Réglage du temp
 - Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt) ,. fig. (6),
 - Manteriez le bouton « Onyott » (marche/artet) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)). Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement. 6

[]] apparait sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébuilition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheu

- Yaourt ou Etuve Mélangez bien les ingrédients nécessaires à la confection des vaourts ou de l'étuve et versez cette préparation dans la cuve.
- 2 3 e), i (fig. 6),
- préparation dans la cuve. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 0), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 0). Permez le covarrel du cuseur multifonction (fig. et banchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 0). Touchez « Menu » pour sélectionner « Yaourt » fie 0) nou « Enue » fie 0!
 - (fig. (a)) ou « Etuve » (fig. (b)). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ». Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt)
 - enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer e démarrer la cuisson (fig. (0).
- 6 Lorsque la cuisson est terminée. l'appareil émet un

Eaire réchauffer

5

6

3

.4

Manuel

1 (fig. (6))

- Décollez les aliments et répartissez-les uniformément dans la cuve. Versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne evlennent trop secs. La quantité d'eau dépend de la antité d'aliments
- Essuvez la nattie externe de la crive (fig (4)) el (fig. 6), 4

demarrer la cuisson (ng. (U)).

Vous pouvez utiliser le mode manuel pour cuire des aliments avec un plus grand contrôle du temps de cuisson et de la température. Mettez les ingrédients dans la cuve.

Essuyez la partie externe de la cuve. Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (4)), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (5))

Fermez le couvercle du cuiseur multiforiction (fig. (5)).

et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. (?)). Touchez « Menu » pour sélectionner « Manuel »

Touchez « Menu » pour avece : (fig. Ø): Pour sélectionner une température de cuisson au four différente, reportez-vous au chapitre « Réglage de la température de cuisson ». « Réglage de la température de cuisson différe

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

Maintenez le houton « On/off » (marche/arrêt)

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

Si vous sélectionnez une température inférieure à 80 °C, le cuiseur multifonction se met automatiquement en veille une fois la cuisson terminée. Si vous sélectionnez une température supérieure à140 °C le couvercle supérieur doit rester cuivert pandant la

Grâce à la fonction de cuisson par étapes, vous pouvez égler jusqu'à 9 étapes de cuisson avec des températures

jete Jusga a 9 explos de Clásson avec, des temperatures des temps de cuison variés, r exemple, vous pouvez régler une première étape de innutes à 160 °C, une deuxière etape de 10 minutes à 0 °C et une dernière étape de 20 minutes à 80 °C. Lorsque le cuiseur multifonction est en mode veille, touchez « Cuisson par étapes ». (fig (26))

Reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de

Inderature de cuisson pour tetape i.
 ouchez à nouveau « Cuisson par étapes » et passez.
 l'étape 2. (fig. (29))
 « 2 » s'allume sur l'afficheur.

ommencez les étapes indiquées ci=dessus

jusqu'à ce que vous ayez règlé toutes les phases nécessaires, puis maintenez le bouton « On/Off »

(marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour

Reportez-vous au chapitre « Réglage de la

5 Réglez le temps de cuisson et le thermostat pour

nfirmer et démarrer la cuisson (fig. 10))

Le temps total de cuisson pour toutes les étapes de

Maintien au chaud (Chaud)

Anrès que vous avez touché « Menu » nou

multifonction bascule directement en mode de

maintien au chaud. Après que vous avez touché « Menu » pour

- Note

cuisson que vous avez définies a une limite maximale o 24 heures.

Le cuiseur multifonction vous permet un contrôle aisé du

Après que vous avez couche « wienu » pour selectionner la fonction de cuisson, si vous maintenez « **On/off** » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes directement, le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le cuiseur

sélectionner la tonction de cuisson, si vous touchez « Chaud », puis maintenez « On/off » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de maintien a chaud est éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le cuiseur multifonction passe en mode veille.

Après que l'appareit est passé en mode de maintien au chaud, il reste dans ce mode pendant 12 heures. Ensuite Il èmet un signal sonore et entarne un processus de réfiniersement

oucher « Chaud » pour passer au maintien au chaud

a durée accumulée de maintien au chaud apparaît

ur l'afficheur. L'appareil maintient au chaud pendan

San temetriste i apparten misina a origina presare in processus de refroidissement. En mode de maintien au chaud, vous pouvez toucher « Chaud » pour passer en veille.

. reil est en mode veille, vous po

mpérature de cuisson pour l'étape 1.

automatiquement.

Cuisson par étapes

↔ «1» s'allume sur l'afficheu

l'étape 1

3

4

6

Note

E Note

Essuyez la partie externe de la cuve (fig. (d), et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. (s)), Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. (d)), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. (d)). Touchez « Menu » pour sélectionner « Réchauffer » (fig.)). → Pour sélectionner un temps de cuisson différent

Réglage du temps de cuisson

Blage ou temps de cuisson souver réger temps de cuisson pour cetairs us Reportez-vous au chapitre « Présentation des us » pour savoir quels menus peuvent faire l'objet réglage de temps et d'une plage de réglage. Sélectionne le menu que vous voules préparer. Touchere « Temps de cuisson » (fig ⊛) L'unit é de l'heure commence à clignote sur l'afficheur.

Touchez le bouton d'augmentation « + » ou de

nouveau « Temps de cuisson » (fig. (32))

enfoncé pendant 3 secondes pour confi démairer la cuisson (fig. (0)).

Lafficheur

ché, il nasse en mode v

(fie (3))

- Note

ultérieure

3

4

c

6

diminution « - » pour régler l'unité de l'heure (fig. (fi)) Une fois que l'unité de l'heure est définie, touchez à

L'unité des minutes commence à clienoter sur

ninution «- » pour régler l'unité des minutes

Si le cuiseur multifonction n'est nas utilisé dans un déla

Duch les meus avec un temps de cuisson maximum o moins d'une heure, la première fois que vous touchez « Temps de cuisson », l'unité des minutes commence clignoter sur l'afficheur.

Programmation pour une cuisson

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur pour certains modes de cuisson. Reportez-vous au chaptire « Présentation des menus » pour connaître les menus qui peuvent être prédéfinis.

L'unité de l'heure commence à clignoter sur

Touchez le bouton d'augmentation « + » ou de

Touchez le houton d'augmentation « + » ou de

diminution « = » pour régler l'unité des minutes

(fig. (j)). Maintenez le bouton « On/off » (marche/arrêt)

Maintenez le bouton « On/off » (marcne/arret) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. (0)).

Si le cuiseur multifonction n'est pas utilisé dans un délai de 15 secondes après que « **Départ différé** » a été touché, il passe en mode veille. Le processus de cuisson est terminé lorsque le temps

ammez une cuisson différée de 8 heures pour 10 l

cessus de cuisson s'achévera 8 heurer

érature de cuisson par défaut apparaît

programmation est écoulé. Par exer

Réglage de la température de

Vous pouvez régler la température de cuisson pour certains menus. Reportez-vous au chapitre « Présentation des menus » pour savoir quels menus peuvent faire l'objet d'un réglage de température et d'une plage de réglage.

Sélectionnez le menu que vous voulez préparer

Touchez le bouton d'augmentation « + » ou de

diminution « – » pour règler la température de

diminution « – » pour régler la temperature de cuisson (fig. @)). Maintenez le bouton « **On/off** » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démairer la cuisson (fig. @).

Au lieu de toucher le bouton d'augmentation « + » ou de diminution « - » pour règler la température de cuisson, vous pouvez également toucher « Temp » à plusieurs

ultifonction ou nour éviter tout disfonctionnement vous

enfoncé pendant 3 secondes pour activer la fonction verrouillage enfant (fig: @).

Pour déverrouiller, maintenez à nouveau « Verrouillage enfant » enfoncé pendant 3 secondes

Maintenez le bouton « Verrouillage enfant »

Configuration de la fonction

Pour emplicher les enfants d'utiliser le cuiseur

(fig. (41)). • « Verrouillage enfant » s'éteint.

5 Nettoyage et entretien

Avant de nettoyer le cuiseur multifonction, débranchez-le et attendez qu'il se soit refroidi suffisamment.

Intérieur du couvercle supérieur et du corps de l'appareil : la résistance chauffante : • Essuyez à l'aide d'un chiffon essoré.

Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au

verrouillage enfant

Touchez « Temp » (fig. (18)).

sur l'afficheur

diminution « - » pour régler l'unité de l'heure (fig. (8)) Une fois que l'unité de l'heure est définie, touchez à

Touchez « Départ différé ». (fig. 34)

unipau « Départ différé » (fig. (%

e des minutes com

Lafficheur

Lafficheur

Note

cuisson

₩ Late

з

4

2

Intérieur

cuiseur multifonction.

nu que vous voulez préparer

00). nce à clienoter sur

undes après que « Temps de cuisson » a été

9). tenez le bouton *« On /off » (marche/arrêt*).

Touchez le bouton d'augmentation « + » ou de

Evtóriou

Surface du cou

Accessoires

d'une énonge

6 Recyclage

rcle supérieur et extérieur du corps de

Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau

savonneuse. Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour

Spatule à riz, louche, mesure graduée, cuve, panier vapeur et capuchon des évents à vapeur : Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas étre mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).

nnur la mise au rebut des produits électriqu

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaites

appareil, rendez-yous sur le site Web de Philips

adresse www.philips.com.ou.contactez.le

Vous trouverez son numéro de téléphone dans le

denliant de garantie internationale. S'il n'eviste na

de Service Consommateurs Phillips dans votre pay

En cas de problème lors de l'utilisation de ce cuiser

multifonction, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service

L'écran ne Le cuiseur multifonction n'est pas fonctionne pas. branché. S'il n'y a pas de courant, la

Référence du modèle HD4731 HD4737

ance de sortie 890 W-1 070 W 890 W-1 070 W

Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement

raccordé au cuiseur multifonction et

Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

coupure de courant et l'afficheur ne

Vous n'avez pas maintenu le bouton « On/off » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour démarrer

extérieur de la cuive avant d'allume

L'élément chauffant est endommagé

Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce

« Chaud » avant de démarrer la

« cnaud » avant de demarrer la cuisson. Dans ce cas, le cuiseur multifonction passe en mode veille lorsque la cuisson est terminée

Le thermostat est défectueux. Confiez

Veillez à ne pas remplir la cuve d'ingrédients au-delà de l'indication

Touchez « Menu » à plusieurs

reprises pour selectionner la fonction souhaitée.

Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des

évents à vapeur, le couvercle intérieur

Une panne de courant s'est peut-être produite durant la cuisson. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

le cuiseur multifonction à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Ajoutez plus d'eau au riz et poursulvez un peu la cuisson.

Assurez=vous qu'aucun résidu p

2201/-2401

8 Caractéristiques

Capacité nominale

Les ingrédier

Le riz est trop sec et pas bien

Le riz est sec.

lo no

9 Dépannage

Problème Solution

7 Garantie et service

Resnertez les régles en vigueur dans votre nav

électroniques. Une mise au rebut correcte atribue à préserver l'environnement et la carté

du panneau de commande.

essuyer le panneau de commande. Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour

reportez-yous au chapitre « Réelage du temps de cuisson ». 5 intenez le bouton « On/off » (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 10). 6





All rights reserved.

© 2015 Koninklijke Philips N.V.

Specifications are subject to change without notice

