

English

1 Your multicooker

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

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

- 1 Multicooker main unit
- 2 Measuring cup
- 3 Power cord
- 4 Steam basket
- 5 User manual
- 6 Recipe booklet
- 7 Warranty card

3 Overview

Product overview (fig. 2)

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

**Note**  
• Only use the original inner pot that comes with this appliance. If the inner pot is damaged, contact the consumer care center in your country/region to order new inner pots.

Controls overview (fig. 3)

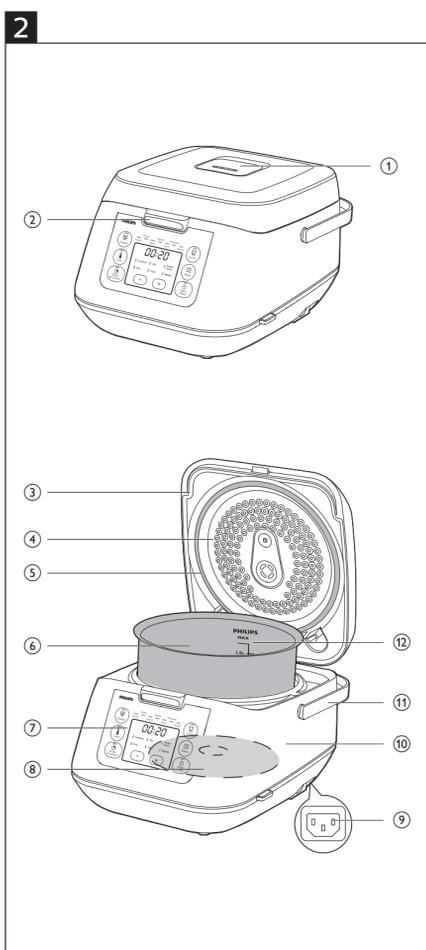
- 1 Keep-warm button
- 2 Temperature button
- 3 Cooking time button
- 4 Decrease button
- 5 Increase button
- 6 Preset button
- 7 Menu button
- 8 Start/Off button
- 9 Display screen

Functions overview

Functions	Default cooking time	Cooking time regulating range
Pilaf (Risotto)	35 min	/
Boil (Bouillir)	20 min	5 min - 2 hr
Steam (Vapeur)	20 min	5 min - 2 hr
Roast (Rissoler)	1 hr	/
Yogurt (Yaourt)	8 hr	6-12 hr
Reheat (Réchauffer)	25 min	5-60 min
Manual (Manuel)	2 hr	5 min - 10 hr
Porridge (Confiture)	10 min	5 min - 2 hr
Rice (Riz)	40 min	/
Soup (Soupe/Sauce)	1 hr	20 min - 4 hr
Fry (Frire)	15 min	5-60 min
Bake (Four)	45 min	20 min - 2 hr
Stew (Mijoter)	1 hr	20 min - 10 hr

Functions	Preset time	Default cooking temperature	Temperature regulating range
Pilaf (Risotto)	1 - 24 hr	130 - 140°C	/
Boil (Bouillir)	1 - 24 hr	90 - 100°C	/
Steam (Vapeur)	1 - 24 hr	100°C	/
Roast (Rissoler)	1 - 24 hr	120 - 130°C	/
Yogurt (Yaourt)	1 - 24 hr	40°C	/
Reheat (Réchauffer)	/	85°C	/
Manual (Manuel)	1 - 24 hr	100°C	30 - 160°C
Porridge (Confiture)	1 - 24 hr	90 - 100°C	/
Rice (Riz)	1 - 24 hr	130 - 140°C	/
Soup (Soupe/Sauce)	1 - 24 hr	90 - 100°C	/
Fry (Frire)	/	140 - 160°C	/
Bake (Four)	/	130°C	40 - 160°C
Stew (Mijoter)	1 - 24 hr	90°C	/

**Note**  
• The cooking time for rice (Riz) and pilaf (Risotto) is determined by the multicooker according to the quantity of ingredients put in the inner pot.  
• You can adjust the cooking temperature for bake (Four) and manual (Manuel). For bake, the temperature is available from 40°C to 160°C; for manual, the temperature is available from 30°C to 160°C.  
• After the cooking process has started, you can press the Start/Off button (On/Off) to deactivate the current cooking process, and the multicooker will turn into standby mode.



4 Using the multicooker (fig. 4)

**Note**  
• For all functions, do not exceed the MAX indication on the inside of the inner pot when putting food, liquid or ingredients in it, otherwise the food may overflow during cooking (fig. 1).  
• To open the top lid of the multicooker, press the lid release button (fig. 1).  
• The cooking time does not display straight from the beginning for rice (Riz) and pilaf (Risotto). [ ] displays on the screen during most of the cooking time as the multicooker needs to detect the water/liquid and ingredient volume in the initial preparation stage. When the multicooker detects the actual cooking time needed, the remaining cooking time displays on the screen. For porridge (Confiture), steam (Vapeur), and boil (Bouillir), [ ] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.  
• Refer to the recipe booklet for more details on cooking with each function.

**Tip**  
• To select a certain function, press "menu" (Menu) repeatedly. You can also press "menu" (Menu) once, and then press increase (+) or decrease (-) to do so.

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

**Note**  
• Make sure all parts are completely dry before you start using the multicooker.

Making pilaf (Risotto)

1 Put the ingredients for the pilaf into the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "pilaf" (Risotto) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**  
• If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that food in the multicooker overflows.

Boiling (Bouillir)

1 Fill the inner pot with some water.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "boil" (Bouillir) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 When the water is brought to boil, the multicooker beeps 5 times as a reminder for you to open the lid and put the food in the inner pot.

**Note**  
• [ ] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.

7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Steaming (Vapeur)

1 Pour some water into the inner pot.

**Note**  
• To steam food, pour 0.5L to 2L of water into the inner pot. You can slightly adjust the amount of water depending on the type of food.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Put the steam basket in the inner pot, put the food in a bowl, and then put the bowl on the steam basket.  
4 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
5 Press "menu" (Menu) to select "steaming" (Vapeur) (fig. 3).  
6 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).

7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**  
• When steaming food, do not immerse the steam basket in water.  
• [ ] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.  
• After the steaming is finished, use a kitchen glove or a cloth to remove the bowl and steam basket, as they could be very hot.

Roasting (Rissoler)

1 Put ingredients into the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "roast" (Rissoler) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes, 130°C) is over, the multicooker beeps 5 times every 30 seconds as a reminder for you to open the lid, and turn the food over in the inner pot.  
7 Press "menu" (Menu) to start the second stage (120°C).  
8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby mode automatically.

Making yogurt (Yaourt)

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in sealed containers.

**Note**  
• Use sealed containers which are made of food-grade plastics or glass that can bear temperatures higher than 80°C.  
• Refer to the recipe book for more details on how to make yogurt.

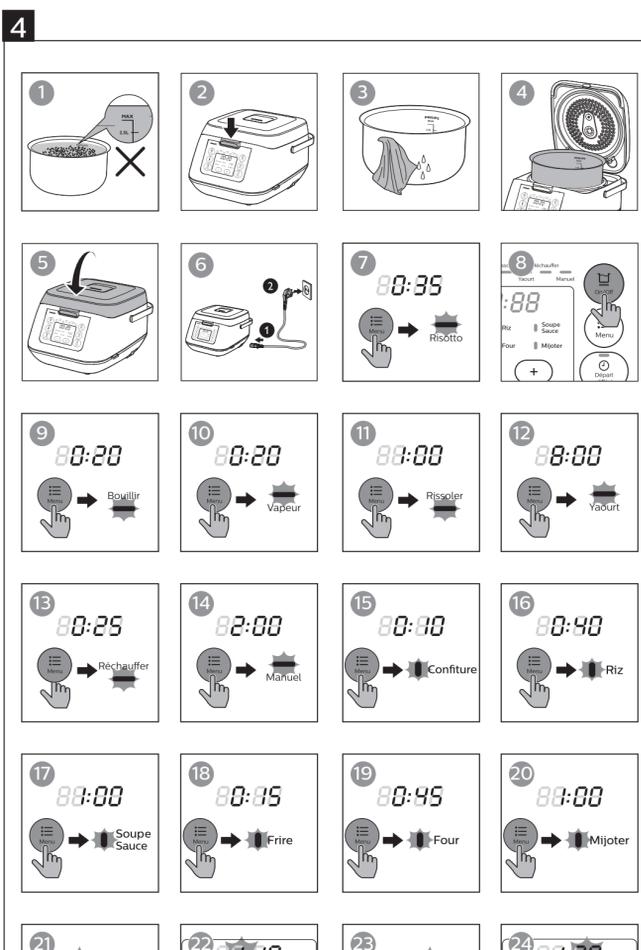
2 Put the containers in the inner pot. Make sure that the containers are sealed.  
3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the containers are immersed in water.  
4 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
5 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
6 Press "menu" (Menu) to select "yogurt" (Yaourt) (fig. 3).  
7 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby mode automatically.

Reheating (Réchauffer)

1 Loosen the food and evenly distribute it in the inner pot.  
2 If needed, pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.  
3 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
4 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
5 Press menu (Menu) to select "reheat" (Réchauffer) (fig. 3).  
6 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Manual (Manuel)

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.  
1 Put ingredients into the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
7 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
8 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
9 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
10 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
11 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
12 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
13 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).



**Note**  
• If you select a temperature below 80°C, the multicooker automatically turns into standby mode after the cooking process is finished.  
• If you select a temperature above 140°C, the top lid must be open during cooking.

Cooking porridge (Confiture)

1 Put ingredients for the porridge into the inner pot and stir a little bit.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "porridge" (Confiture) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**  
• [ ] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.  
• For details about the ratio of ingredients and liquid, refer to the recipe booklet.  
• If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that food in the multicooker overflows.

Baking (Four)

1 Put the ingredients to bake in the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "bake" (Four) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**  
• If the baking temperature is set below 80°C, when the cooking is finished, the appliance turns into standby mode automatically.

**Note**  
• When baking cake, keep the lid closed during cooking. Baking cake at 130°C and by 45 minutes usually delivers best cooking result.  
• If you bake other food with a temperature above 140°C, keep the lid open.  
• When removing the inner pot from the multicooker after cooking, use a kitchen glove or a cloth, as the inner pot could be very hot.

Making stew (Mijoter)

1 Put the ingredients for the stew or ragout in the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "stew" (Mijoter) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Warm keeping

For cooking functions with warm keeping, you can choose to activate or deactivate warm keeping after the cooking process is finished.  
• Before you start a cooking function with warm keeping, the keep-warm indicator will be flashing. If you start the cooking function directly, the multicooker will turn into warm keeping automatically when the cooking process is finished.  
• Before you start a cooking function with warm keeping, the keep-warm indicator will be flashing. If you press the keep-warm button (Chaud), the keep-warm indicator will go off. After the cooking process is finished, the multicooker will turn into standby mode automatically.  
**Note**  
• The maximum warm keeping time is 12 hours.  
• The warm keeping mode does not apply to the following cooking functions: Yogurt, Fry, Manual, and Bake (only when baking at temperatures below 80°C).

7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

**Note**  
• When steaming food, do not immerse the steam basket in water.  
• [ ] displays on the screen before the water/liquid is brought to boil. When the water/liquid starts boiling, the set cooking time displays on the screen.  
• After the steaming is finished, use a kitchen glove or a cloth to remove the bowl and steam basket, as they could be very hot.

Roasting (Rissoler)

1 Put ingredients into the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "roast" (Rissoler) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes, 130°C) is over, the multicooker beeps 5 times every 30 seconds as a reminder for you to open the lid, and turn the food over in the inner pot.  
7 Press "menu" (Menu) to start the second stage (120°C).  
8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby mode automatically.

Making yogurt (Yaourt)

1 Whisk the ingredients for the yogurt well and put them in sealed containers.

**Note**  
• Use sealed containers which are made of food-grade plastics or glass that can bear temperatures higher than 80°C.  
• Refer to the recipe book for more details on how to make yogurt.

2 Put the containers in the inner pot. Make sure that the containers are sealed.  
3 Pour some water in the inner pot. Make sure that half of the containers are immersed in water.  
4 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
5 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
6 Press "menu" (Menu) to select "yogurt" (Yaourt) (fig. 3).  
7 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
8 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby mode automatically.

Reheating (Réchauffer)

1 Loosen the food and evenly distribute it in the inner pot.  
2 If needed, pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.  
3 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
4 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
5 Press menu (Menu) to select "reheat" (Réchauffer) (fig. 3).  
6 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
7 When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Manual (Manuel)

You may use the manual mode to cook food with more control over the cooking time and temperature.  
1 Put ingredients into the inner pot.  
2 Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 3), and then put it in the multicooker (fig. 4).  
3 Close the lid of the multicooker (fig. 3), and put the plug in the power socket (fig. 3).  
4 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
5 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
6 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
7 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
8 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
9 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
10 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
11 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).  
12 Press "menu" (Menu) to select "manual" (Manuel) (fig. 3).  
13 Press "start" (On/Off) to confirm and start cooking (fig. 3).

**Note**  
• The cooking time for rice (Riz) and pilaf (Risotto) is determined by the multicooker according to the quantity of ingredients put in the inner pot.  
• You can adjust the cooking temperature for bake (Four) and manual (Manuel). For bake, the temperature is available from 40°C to 160°C; for manual, the temperature is available from 30°C to 160°C.  
• After the cooking process has started, you can press the Start/Off button (On/Off) to deactivate the current cooking process, and the multicooker will turn into standby mode.

## 5 Cleaning and Maintenance

<div><div><span><span>☰</span></span></div><div>Note</div></div>
<div><ul style="list-style-type: none"><li>Unplug the multicooker and wait until it has cooled down sufficiently before cleaning.</li></ul></div>

### Interior

Inside of the top lid and the main body; the heating element:

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

### Exterior

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

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

### Accessories

Detachable inner lid, inner pot, steam basket, and detachable steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

## 6 Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU)

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

## 7 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.

## 8 Specifications

<b>Model Number</b>	<b>HD4726</b>
<b>Rated voltage</b>	220V-240V~, 50-60Hz
<b>Rated power output</b>	790-940W
<b>Rated capacity</b>	4.0L

## 9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
The light is defective. The appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.	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 press "On/Off". <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>
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 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 properly. Rinse the rice until the water runs clear.
The multicooker does not turn into warm keeping automatically.	You might have pressed "keep-warm" ( <b>Chaud</b> ) before starting the cooking process. In this case the multicooker will turn into standby mode after the cooking is finished.
The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.	The 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.	Press "menu" ( <b>Menu</b> ) 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.

## Français

## 1 Votre cuiseur multifonction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## 2 Contenu de l'emballage (fig. 1)

<span>①</span> Unité principale du cuiseur multifonction	<span>⑤</span> Mode d'emploi
<span>②</span> Bol gradué	<span>⑥</span> Livret de recettes
<span>③</span> Cordon d'alimentation	<span>⑦</span> Carte de garantie
<span>④</span> Panier vapeur	

## 3 Présentation

### Présentation du produit (fig. 2)

<span>①</span> Capuchon amovible des évènements à vapeur	<span>⑦</span> Panneau de commande
<span>②</span> Bouton de déverrouillage du couvercle	<span>⑧</span> Résistance chauffante
<span>③</span> Couvercle supérieur	<span>⑨</span> Prise secteur
<span>④</span> Couvercle intérieur amovible	<span>⑩</span> Unité principale
<span>⑤</span> Anneau d'étanchéité	<span>⑪</span> Poignée du cuiseur
<span>⑥</span> Cuve	<span>⑫</span> Indications du niveau d'eau

### Note

- Utilisez uniquement la cuve d'origine fournie avec cet appareil. Si la cuve est endommagée, contactez le Service Consommateurs de votre pays/région pour commander une nouvelle cuve.

### Aperçus des commandes (fig. 3)

<span>①</span> Bouton de maintien au chaud	<span>⑥</span> Bouton de présélection
<span>②</span> Thermostat	<span>⑦</span> Bouton Menu
<span>③</span> Bouton de temps de cuisson	<span>⑧</span> Bouton marche / arrêt
<span>④</span> Bouton de diminution	<span>⑨</span> Écran
<span>⑤</span> Bouton d'augmentation	

### Présentation des fonctions

Fonctions	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
Risotto	35 min	/
Bouillir	20 min	5 min - 2 h
Vapeur	20 min	5 min - 2 h
Rissoler	1 h	/
Yaourt	8 h	6-12 h
Réchauffer	25 min	5-60 min
Manuel	2 h	5 min - 10 h
Confiture	10 min	5 min - 2 h
Riz	40 min	/
Soupe/Sauce	1 h	20 min-4 h
Frîre	15 min	5-60 min
Four	45 min	20 min - 2 h
Mijoter	1 h	20 min - 10 h

Fonctions	Durée pré-définie	Température de cuisson par défaut	Plage de réglage du thermostat
Risotto	1 - 24 h	130 - 140 °C	/
Bouillir	1 - 24 h	90 - 100 °C	/
Vapeur	1 - 24 h	100 °C	/
Rissoler	1 - 24 h	120 - 130 °C	/
Yaourt	1 - 24 h	40 °C	/
Réchauffer	/	85 °C	/
Manuel	1 - 24 h	100 °C	30 - 160 °C
Confiture	1 - 24 h	90 - 100 °C	/
Riz	1 - 24 h	130 - 140 °C	/
Soupe/Sauce	1 - 24 h	90 - 100 °C	/
Frîre	/	140 - 160 °C	/
Four	/	130 °C	40 - 160 °C
Mijoter	1 - 24 h	90 °C	/

### Note

- Le temps de cuisson du riz et du **risotto** est défini par le cuiseur multifonction en fonction de la quantité d'ingrédients placés dans la cuve.
- Vous pouvez régler la température de cuisson en mode**Four** ou en mode **Manuel**. La température peut être réglée de 40 °C à 160 °C en mode Four et de 30 °C à 60 °C en mode Manuel.
- Après que la cuisson a démarré, vous pouvez appuyer sur le bouton marche/arrêt (**On/Off**) pour désactiver le processus de cuisson en cours. Le cuiseur multifonction passe alors en mode veille.

## 4 Utilisation du cuiseur multifonction (fig. 4)

### Note

- Pour l'ensemble des fonctions, ne dépassez pas l'indication **MAX** à l'intérieur de la cuve lorsque vous la remplissez d'aliments, de liquides ou d'ingrédients car ceci pourrait provoquer un débordement lors de la cuisson (fig. ②).
- Pour ouvrir le couvercle supérieur du cuiseur multifonction, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle (fig. ②).
- Le temps de cuisson ne s'affiche pas directement depuis le début pour le **riz** et le **risotto** [ : : ] s'affiche sur l'écran pendant pratiquement toute la durée de la cuisson, car le cuiseur multifonction doit détecter la quantité de liquide ou le volume des ingrédients utilisés lors de la phase de préparation initiale. Lorsque le cuiseur multifonction détecte le temps précis nécessaire à la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Pour les réglages **Confiture**, **Vapeur** et **Bouillir**, [ : : ] apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébullition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.
- Veillez vous reporter au livret de recettes pour obtenir plus de précisions sur la cuisson de chaque fonction.

### Conseil

- Pour sélectionner une fonction particulière, appuyez sur le bouton **Menu** à plusieurs reprises. Vous pouvez également appuyer sur le bouton **Menu** une seule fois, puis appuyer sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour obtenir le même résultat.

### Avant la première utilisation

- Retirez tous les accessoires de la cuve et ôtez l'emballage de cette dernière.
- Nettoyez soigneusement tous les éléments du cuiseur multifonction avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

### Note

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur multifonction.

### Préparation de risotto

- Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation du risotto.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Risotto** (fig. ②).
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Note

- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que les aliments débordent du cuiseur multifonction.

### Bouillir

- Remplissez la cuve avec de l'eau.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Bouillir** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque l'eau est portée à ébullition, le cuiseur multifonction émet 5 signaux sonores pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et verser les aliments dans la cuve.

### Note

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

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Vapeur

- Verser un peu d'eau dans la cuve.

### Note

- Pour cuire des aliments à la vapeur, versez 0,5 l à 2 l d'eau dans la cuve. Vous pouvez adapter légèrement la quantité d'eau selon le type d'aliments.

- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Placez le panier vapeur dans la cuve, mettez les aliments dans un bol et placez le bol dans le panier vapeur.
  - Veillez à ce que tous les orifices d'évacuation de la vapeur ne soient pas obstrués, et ce afin que la vapeur chaude puisse s'échapper du dessous du panier vapeur.
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Vapeur** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Note

- Lorsque vous cuisez à la vapeur, ne plongez pas le panier vapeur dans l'eau.
- [ : : ] apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébullition. Lorsque l'eau/le liquide commence 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.

### Rissoler

- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction (**Rissoler**) (fig. ②).
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Rissoler comporte 2 étapes. Lorsque la première étape (environ 35 minutes, 130 °C) est terminée, le cuiseur multifonction émet 5 signaux sonores toutes les 30 secondes pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et mélanger les aliments qui se trouvent dans la cuve.
  - Le temps de cuisson restant (25 minutes) apparaît sur l'afficheur.
- Appuyez sur le bouton **Menu** pour passer à la seconde étape (120 °C).
  - Si vous n'appuyez pas sur **Menu** dans un délai de 5 minutes après la fin de la première étape, le cuiseur multifonction passe en mode de maintien au chaud.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en mode veille.

### Yaourt

1 Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans des récipients hermétiques.

### Note

- Utilisez des récipients hermétiques fabriqués en verre ou en plastique résistant à la chaleur qui peuvent supporter des températures supérieures à 80 °C.
- Reportez-vous au livre de recettes pour de plus de détails sur la préparation de yaourt.

- Placez les récipients dans la cuve. Assurez-vous que les récipients sont bien fermés.
- Verser un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié des récipients sont immergés dans l'eau.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Yaourt** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en mode veille.

### Réchauffer

- Décolliez les aliments et répartissez-les uniformément dans la cuve.
- Si nécessaire, versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Réchauffer** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Manuel

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 (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez le mode **Manuel** (fig. ②).
  - Pour sélectionner une température de cuisson différente, reportez-vous au chapitre « Réglage de la température de cuisson ».
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Note

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

### Cuisson de confiture

- Mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de la confiture dans la cuve et mélangez un peu.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Confiture** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Note

- [ : : ] apparaît sur l'afficheur avant que l'eau/le liquide soit porté(e) à ébullition. Lorsque l'eau/le liquide commence à bouillir, le temps de cuisson défini apparaît sur l'afficheur.
- Pour obtenir plus de précisions sur la quantité d'ingrédients et de liquide nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.
- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que les aliments débordent du cuiseur multifonction.

### Cuisson de riz

### Note

- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que les aliments débordent du cuiseur multifonction.
- Une fois que la cuisson est terminée, mélangez le riz et décollez-le immédiatement afin d'enlever toute humidité excessive pour un riz moelleux.
- En fonction des conditions de cuisson, la portion inférieure du riz peut brunir légèrement.

- Rincez le riz, mettez-le dans la cuve et remplissez cette dernière avec de l'eau.

### Note

- Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de riz et d'eau nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (fig. ②).
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).

### Note

- Assurez-vous que la cuve soit directement en contact avec la résistance chauffante.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve soit bien propre et sec, et qu'il n'y ait aucun corps étranger sur la résistance chauffante.

- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Riz** (fig. ②).
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Préparation de soupe/sauce

- Dans la cuve, mettez les ingrédients et l'eau/le liquide nécessaires à la préparation de la soupe ou de la sauce.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Soupe/Sauce** (fig. ②).
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Frîre

- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ②).
- Verser un peu d'huile de friture dans la cuve.

### Note

- Reportez-vous au livre de recettes pour de plus de détails sur la fonction Frîre.

- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Frîre** (fig. ②).
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).

- Laissez le couvercle ouvert et mélangez les ingrédients sans arrêt avec une spatule.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en mode veille.

### Four

- Dans la cuve, mettez les ingrédients destinés à être cuits au four.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③) et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. ③).
- Appuyez sur le bouton **Menu** et sélectionnez la fonction **Four** (fig. ②).
  - Pour sélectionner une température de cuisson au four différente, reportez-vous au chapitre « Réglage de la température de cuisson ».
  - Pour sélectionner un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de marche (**On/Off**) pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. ③).

### Note

- Si la température de cuisson est inférieure à 80 °C, lorsque la cuisson est terminée, l'appareil se met automatiquement en mode veille.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Note

- Pour la cuisson d'un gâteau, gardez le couvercle fermé lors de la cuisson. Si vous cuisez le gâteau à 130 °C et pendant 45 minutes, vous obtiendrez généralement les meilleurs résultats.
- Si vous cuisez d'autres aliments à une température supérieure à 140 °C, laissez le couvercle ouvert.
- Après la cuisson, lorsque vous sortez la cuve du cuiseur multifonction, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la cuve risque d'être brûlante.

### Mijoter

- Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de ce type de plats.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. ②) et placez-la dans le cuiseur multifonction (fig. ②).
- Fermez le couvercle du cuiseur multifonction (fig. ③