

Always there to help you

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



HD4731  
HD4737



EN User manual FR Mode d'emploi

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2015 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

HD4731\_HD4737\_UM\_FR\_V1.0\_151113

English

## 1 Your multicooker

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

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

- Multicooker main unit
- Power cord
- Rice spatula
- Soup ladle
- Measuring cup
- Steam basket
- User manual
- Recipe booklet
- Warranty card
- Safety leaflet

## 3 Overview

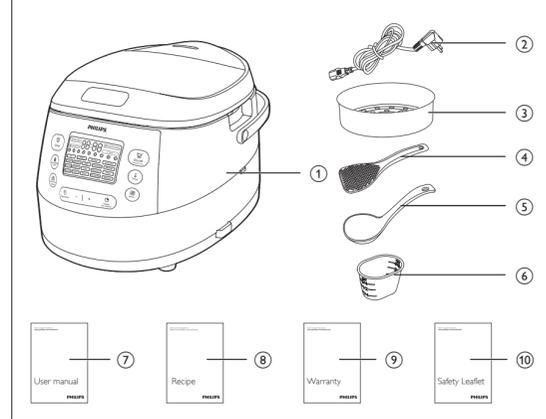
### Product overview (fig. 2)

- Top lid
- Detachable inner lid
- Inner pot
- Control panel
- Heating element
- Power socket
- Main unit
- Cooker handle
- Water level indications
- Sealing ring
- Detachable steam vent cap
- Lid release button

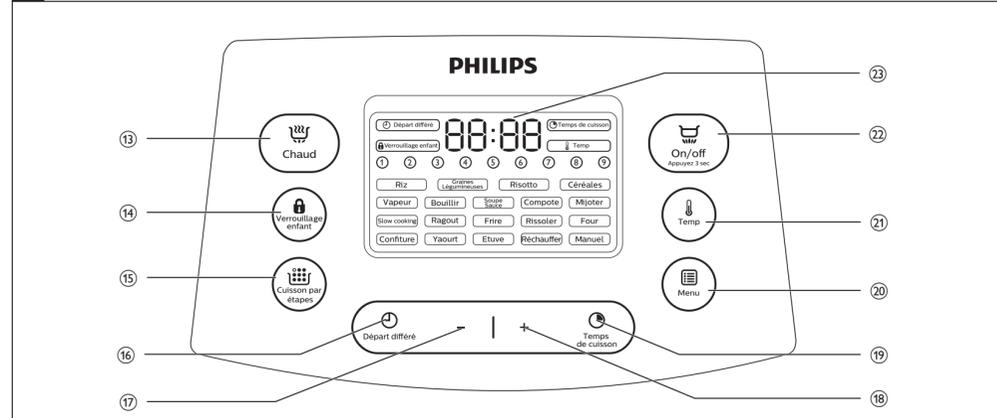
### Controls overview (fig. 3)

- Keep-warm button
- Child lock button
- Stage cooking button
- Preset time button
- Decrease button
- Increase button
- Cooking time button
- Menu button
- Temperature button
- Start/Cancel button
- Display screen

1



3



### Menus overview

Menu	Default cooking time	Cooking time regulating range
Rice (Riz)	30-40 min	/
Grain (Grains/légumineuses)	30-40 min	/
Risotto (Risotto)	30-40 min	/
Jam (Céréales)	10 min	5 min - 2 hr
Steam (Vapeur)	45 min	5 min - 2 hr
Boil (Bouillir)	4 min	1 - 15 min
Soup (Soupe Sauce)	1 hr	20 min - 4 hr
Compote (Compote)	10 min	5-40 min
Stew (Mijoter)	1 hr	20 min - 10 hr
Slow cooking (Slow cooking)	5 hr	1-15 hr
Ragout (Ragout)	2 hr	20 min - 10 hr
Fry (Frite)	15 min	5-60 min
Roast (Rissoler)	1 hr	/
Bake (Four)	45 min	20 min - 2 hr
Jelly meat (Confiture)	6 hr	4-10 hr
Yogurt (Yaourt)	8 hr	6-12 hr
Kefir (Etuve)	8 hr	6-12 hr
Reheat (Réchauffer)	25 min	5-60 min
Manual (Manuel)	2 hr	5 min - 10 hr
Stage cooking (Stage cooking)	5 min	5 min - 15 hr

Menu	Preset time	Default cooking temperature	Temperature regulating range
Manual (Manuel)	1-24 hr	100°C	30-160°C
Stage cooking (Stage cooking)	1-24 hr	100°C	30-160°C

## 4 Using the multicooker (fig. 4)

Note

- For all menus, do not exceed the **MAX** indication on the inside of the inner pot when putting ingredients and liquid in it, otherwise the food may overflow during cooking.
- The cooking time does not display straight from the beginning for rice (Riz), grain (Grains/légumineuses) and risotto (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 jam (Céréales), steam (Vapeur), boil (Bouillir), jelly meat (Confiture) and compote (Compote), [ ] 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 menu.

Tip

- To select a certain menu, touch "Menu" repeatedly. You can also touch "Menu" once, and then touch increase "+" or decrease "-" to do so.

### Before first use

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

Note

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

## Cooking rice (Riz) and grain (Grains/légumineuses)

Note

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

- Measure the rice/grain using the measuring cup provided (fig. 1).
- Rinse rice, put the washed rice in the inner pot, and fill in water (fig. 2).

Note

- For details about the ratio of rice/grain and water, refer to the recipe booklet.

- Press the lid release button to open the lid (fig. 3).
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).

Note

- Make sure that the inner pot is in proper contact with the heating element.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element.

- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Riz" (fig. 8) or "Grains/légumineuses" (fig. 9).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

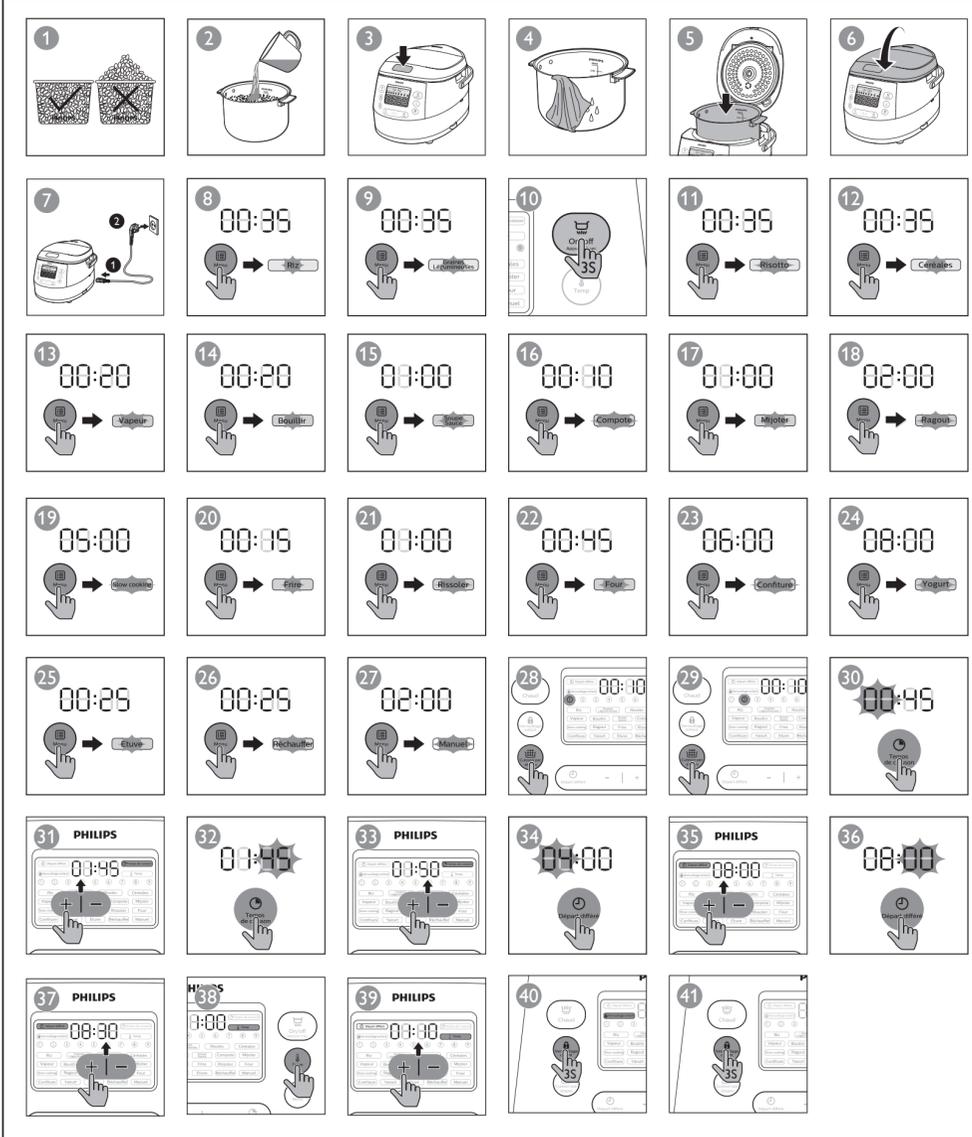
### Making risotto (Risotto)

- Put the ingredients for the risotto into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Risotto" (fig. 11).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

### Cooking jam (Céréales)

- Put ingredients for the jam into the inner pot and stir a little bit.
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
  - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
  - Touch "Menu" to select "Céréales" (fig. 12).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

4



### Boiling (Bouillir)

- Fill the inner pot with some water.
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
  - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
  - Touch "Menu" to select "Bouillir" (fig. 14).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

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.

### Steaming (Vapeur)

- Pour some water into the inner pot.
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Riz" (fig. 8) or "Grains/légumineuses" (fig. 9).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

- To steam vegetable, use 0.2L to 1L water depending on the types and amount of vegetable; to steam meat, use 0.5L to 2L water depending on the size and amount of meat.
- Make sure that not all the steaming holes on the steam basket are covered by the ingredients, so that hot steam could flow up from under the steam basket.

### Making soup (Soupe Sauce)

- Put ingredients and water/liquid for the soup into the inner pot.
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
  - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
  - Touch "Menu" to select "Soupe Sauce" (fig. 15).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

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.

### Making compote (Compote)

- Put the ingredients for the compote in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).

## Frying (Frite)

- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Put the plug in the power socket (fig. 7).
- Pour some cooking oil into the inner pot.
- Touch "Menu" to select "Frite" (fig. 20).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- Let the cooking oil heat up for 5 minutes, and then put the ingredients and seasonings into the inner pot.
- Keep the lid open and stir the ingredients constantly with a spatula.
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

## Roasting (Rissoler)

- Put ingredients into the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Rissoler" (fig. 21).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- There are 2 stages of roasting. When the first stage (about 35 minutes) 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. → [ ] flashes on the screen.
- Touch "Menu" to start the second stage.
- If "Menu" is not touched within 5 minutes after the first stage is over, the multicooker will turn into warm keeping.
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

## Baking (Four)

- Put the ingredients to bake in the inner pot.
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
  - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Note
- When baking cake or bread, 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.

- Touch "Menu" to select "Four" (fig. 22).
- To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking temperature".
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".

- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- 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 automatically.
- 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 jelly meat (Confiture)

- Put the ingredients for the jelly meat in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Confiture" (fig. 23).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- 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.

## Making yogurt (Yaourt) or kefir (Etuve)

- Mix the ingredients for the yogurt or kefir well and put them in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Yaourt" (fig. 24) or "Etuve" (fig. 25).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into standby automatically.

## Reheating (Réchauffer)

- Loosen the food and evenly distribute it in the inner pot.
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
- Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
- Touch "Menu" to select "Réchauffer" (fig. 26).
- To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
- 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.
- Put ingredients into the inner pot.
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig. 4), and then put it in the multicooker (fig. 5).
  - Close the lid of the multicooker (fig. 6), and put the plug in the power socket (fig. 7).
  - Touch "Menu" to select "Manuel" (fig. 27).
  - To choose a different baking temperature, refer to chapter "Setting up the cooking temperature".
  - To choose a different cooking time, refer to chapter "Setting up the cooking time".
  - Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).
  - When the cooking is finished, the appliance beeps and turns into warm keeping automatically.

Note

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

## Stage cooking (Cuisson par étapes)

With the stage cooking function, you can set up to 9 stages of cooking with different time and temperature. For example, you can set the first stage for 5 minutes at 160°C, the second stage for 10 minutes at 100°C and the last stage for 20 minutes at 80°C.

- When the multicooker is at standby mode, touch "Cuisson par étapes" (fig. 28).
- Refer to chapter "Setting up the cooking time" and select the cooking time for stage 1.
- Refer to chapter "Setting up the cooking temperature" and select the cooking temperature for stage 1.
- Touch "Cuisson par étapes" again and move to stage 2 (fig. 29).
- Set the cooking time and temperature for stage 2.
- Repeat the above steps until you have set all the stages you need, and touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- The total cooking time for all the cooking stages you have set has a maximum limitation of 24 hours.

## Warm keeping (Chaud)

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

- After you have touched "Menu" to select the cooking function, if you touch and hold "On/off" for 3 seconds directly, the keep-warm indicator will light up. After the cooking is finished, the multicooker will switch to keep-warm mode directly.
- After you have touched "Menu" to select the cooking function, if you touch "Chaud" first, and then touch and hold "On/off" for 3 seconds, the keep-warm indicator will be off. After the cooking is finished, the multicooker will be in standby mode.

Note

- After the appliance turns into warm keeping, it remains at warm keeping for 12 hours, after that it beeps and ceases the warm keeping process.
- At standby mode, you can touch "Chaud" to switch to warm keeping. The accumulated warm keeping time displays on the screen. The appliance remains at warm keeping for 24 hours, after that it beeps and ceases the warm keeping process.
- In keep-warm mode, you can touch "Chaud" to switch to standby.

## Setting up the cooking time

You can adjust the cooking time for some menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus have the time regulation as well as the regulating range.

- Select the cooking menu you need.
- Touch "Temps de cuisson" (fig. 20).
- The hour unit starts flashing on the display.
- Touch increase "+" or decrease "-" to set the hour unit (fig. 20).
- After the hour unit is set, touch "Temps de cuisson" again (fig. 20).
- The minute unit starts flashing on the display.
- Touch increase "+" or decrease "-" to set the minute unit (fig. 20).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

Note

- If the multicooker is left in idle for 15 seconds after "cooking time" (Cooking time) is touched, it will turn to standby mode.
- Select the cooking menu you need.
- For menus with a maximum cooking time of no more than 1 hour, the first time you touch "cooking time" (Cooking time), the minute unit starts flashing on the display.

## Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for some cooking menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus can be preset.

- Select the cooking menu you need.
- Touch "Départ différé" (fig. 30).
- The hour unit starts flashing on the display.
- Touch increase "+" or decrease "-" to set the hour unit (fig. 30).
- After the hour unit is set, touch "Départ différé" again (fig. 30).
- The minute unit starts flashing on the display.
- Touch increase "+" or decrease "-" to set the minute unit (fig. 30).
- Touch and hold "On/off" for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 10).

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>If the multicooker is left in idle for 15 seconds after <b>«Départ différé»</b> is touched, it will turn to standby mode.</li> <li>The cooking process will be finished when the preset time has elapsed. For example, if you set a preset time of 8 hours at 10:00 in the morning, the cooking process will be finished 8 hours later at 18:00 in the evening.</li></ul>	

### Setting up the cooking temperature

You can adjust the cooking temperature for some menus. Refer to chapter "Menus overview" and see which menus have the temperature regulation as well as the regulating range.

- Select the cooking menu you need.
- Touch **«Temp»** (fig. 38).
  - The default cooking temperature displays on the screen.
- Touch increase "+" or decrease "-" to set the cooking temperature (fig. 39).
- Touch and hold **«On/off»** for 3 seconds to confirm and start cooking (fig. 40).

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Instead of touching increase "+" or decrease "-" to set the cooking temperature, you can also touch <b>«Temp»</b> repeatedly to set the cooking temperature.</li></ul>	

### Setting up the child lock

To protect children from using the multicooker or to avoid any misoperation, you can activate the child lock during a cooking process.

- Touch and hold **«Verrouillage enfant»** for 3 seconds to activate the child lock (fig. 40).
  - «Verrouillage enfant»** lights up on the display.
- To unlock, touch and hold **«Verrouillage enfant»** for 3 seconds again (fig. 40).
  - «Verrouillage enfant»** goes off.

## 5 Cleaning and Maintenance

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

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

### Accessories

Rice spatula, soup ladle, measuring cup, 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/UE).

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

Model Number	HD4731	HD4737
Rated voltage	220V~240V~	220V~240V~
Rated power output	890W-1070W	890W~1070W
Rated capacity	5.0L	5.0L

## 9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the multicooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. <p>The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
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 <b>“On/off”</b> for 3 seconds to start the cooking process. <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 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 touched <b>“Chaud”</b> 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 <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 cuseur multifonction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre appareil à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

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

- Unité principale du cuseur multifonction
- Cordon d'alimentation
- Spatule à riz
- Louche
- Mesure graduée
- Panier vapeur
- Mode d'emploi
- Livret de recettes
- Carte de garantie
- Livret de sécurité

## 3 Présentation

### Présentation du produit (fig. 2)

- Couvercle supérieur
- Couvercle intérieur amovible
- Cuve
- Panneau de commande
- Résistance chauffante
- Prise secteur
- Unité principale
- Poignée du cuseur
- Indications du niveau d'eau
- Anneau d'étanchéité
- Capuchon amovible des évents à vapeur
- Bouton de déverrouillage du couvercle

### Aperçu des commandes (fig. 3)

- Bouton de mainten au chaud
- Bouton de verrouillage parental
- Bouton de cuisson par étapes
- Bouton de départ différé
- Bouton de diminution
- Bouton d'augmentation
- Bouton de temps de cuisson
- Bouton Menu
- Thermostat
- Bouton marche/annulation
- Écran

### Présentation des menus

Menus	Temps de cuisson par défaut	Plage de réglage du temps de cuisson
<b>Riz</b>	30–40 min	/
<b>Grains/légumineuses</b>	30–40 min	/
<b>Risotto</b>	30–40 min	/
<b>Céréales</b>	10 min	5 min – 2 h
<b>Vapeur</b>	45 min	5 min – 2 h
<b>Bouillir</b>	4 min	1 – 15 min
<b>Soupe Sauce</b>	1 h	20 min–4 h
<b>Compote</b>	10 min	5–40 min
<b>Mijoter</b>	1 h	20 min – 10 h
<b>Slow cooking (Cuisson lente)</b>	5 heures	1–15 h
<b>Ragout</b>	2 h	20 min – 10 h
<b>Fire</b>	15 min	5–60 min
<b>Rissoler</b>	1 h	/
<b>Four</b>	45 min	20 min – 2 h
<b>Confiture</b>	6 h	4–10 h
<b>Yaourt</b>	8 h	6–12 h
<b>Etuve</b>	8 h	6–12 h
<b>Réchauffer</b>	25 min	5–60 min
<b>Manuel</b>	2 h	5 min – 10 h
<b>Cuisson par étapes</b>	5 min	5 min–15 h

Menus	Durée pré-définie	Température de cuisson par défaut	Plage de réglage du thermostat
<b>Riz</b>	1–24 h	130–140 °C	/
<b>Grains/légumineuses</b>	1–24 h	130–140 °C	/
<b>Risotto</b>	1–24 h	130–140 °C	/
<b>Céréales</b>	1–24 h	90–100 °C	/
<b>Vapeur</b>	1–24 h	100 °C	/
<b>Bouillir</b>	/	100 °C	/
<b>Soupe Sauce</b>	1–24 h	90–100 °C	/
<b>Compote</b>	1–24 h	100 °C	/
<b>Mijoter</b>	1–24 h	95 °C	/
<b>Slow cooking (Cuisson lente)</b>	1–24 h	80 °C	/
<b>Ragout</b>	1–24 h	90 °C	/
<b>Fire</b>	1–24 h	145–160 °C	/
<b>Rissoler</b>	1–24 h	120–130 °C	/
<b>Four</b>	/	130 °C	40–160 °C
<b>Confiture</b>	1–24 h	90–100 °C	/
<b>Yaourt</b>	1–24 h	40 ±3 °C	/
<b>Réchauffer</b>	/	85 °C	/
<b>Manuel</b>	1–24 h	100 °C	30–160 °C
<b>Cuisson par étapes</b>	1–24 h	100 °C	30–160 °C

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Le temps de cuisson du <b>riz</b>, des <b>grains / légumineuses</b> et du <b>risotto</b> est défini par le cuseur multifonction en fonction de la quantité d'ingrédients placés dans la cuve. Vous pouvez adapter la température de cuisson pour les modes <b>Four</b>, <b>Manuel</b> et <b>Cuisson par étapes</b>. La température peut être réglée de 40 °C à 160 °C en mode Four et de 30 °C à 160 °C en modes Manuel et Cuisson par étapes.</li> <li>Après que la cuisson a démarré, vous pouvez toucher le bouton <b>On/Off</b> (marche/arrêt) pour désactiver le processus de cuisson en cours. Le cuseur multifonction passe alors en mode veille.</li></ul>	

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

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour l'ensemble des menus, ne dépassez pas l'indication <b>MAX</b> à l'intérieur de la cuve lorsque vous la remplissez d'ingrédients et de liquides car ceci pourrait provoquer un débordement lors de la cuisson.</li> <li>Le temps de cuisson ne s'affiche pas directement depuis le début pour les modes <b>Riz</b>, <b>Grains/légumineuses</b> et <b>Risotto</b>. <span>☛</span> s'affiche sur l'écran pendant pratiquement toute la durée de la cuisson, car le cuseur multifonction doit détecter la quantité de liquide ou le volume des ingrédients utilisés lors de la phase de préparation initiale. Lorsque le cuseur multifonction détecte le temps précis nécessaire à la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran. Pour les modes <b>Céréales</b>, <b>Vapeur</b>, <b>Bouillir</b>, <b>Confiture</b> et <b>Compote</b>, <span>☛</span> 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.</li> <li>Veillez vous reporter au livret de recettes pour obtenir plus de précisions sur la cuisson de chaque menu.</li></ul>	

<span></span>	Conseil
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour sélectionner un menu, touchez <b>« Menu »</b> à plusieurs reprises. Vous pouvez aussi toucher le bouton <b>Menu</b>, puis le bouton d'augmentation <b>« + »</b> ou de diminution <b>« - »</b>.</li></ul>	

### Aperçu des commandes (fig. 3)

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

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuseur multifonction.</li></ul>	

### Avant la première utilisation

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

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuseur multifonction.</li></ul>	

### Riz et Grains/légumineuses

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que les aliments débordent du cuseur multifonction.</li> <li>Une fois que la cuisson est terminée, mélangez le riz/ les grains et décollez-(e)s immédiatement afin d'enlever toute humidité excessive pour un riz/des grains moelleux.</li> <li>En fonction des conditions de cuisson, la portion inférieure du riz/des grains peut brunir légèrement.</li></ul>	

- Mesurez le riz/les grains à l'aide de la mesure graduée fournie (fig. 1).
- Rincez le riz, mettez-le dans la cuve et remplissez cette dernière avec de l'eau (fig. 2).

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour obtenir plus de précisions sur la quantité de riz/ grains et d'eau nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.</li></ul>	

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle (fig. 3).
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Assurez-vous que la cuve soit directement en contact avec la résistance chauffante.</li> <li>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.</li></ul>	

- Mesurez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Riz »** (fig. 8) ou **« Grains/Légumineuses »** (fig. 9).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Le temps de cuisson du <b>riz</b>, des <b>grains / légumineuses</b> et du <b>risotto</b> est défini par le cuseur multifonction en fonction de la quantité d'ingrédients placés dans la cuve. Vous pouvez adapter la température de cuisson pour les modes <b>Four</b>, <b>Manuel</b> et <b>Cuisson par étapes</b>. La température peut être réglée de 40 °C à 160 °C en mode Four et de 30 °C à 160 °C en modes Manuel et Cuisson par étapes.</li> <li>Après que la cuisson a démarré, vous pouvez toucher le bouton <b>On/Off</b> (marche/arrêt) pour désactiver le processus de cuisson en cours. Le cuseur multifonction passe alors en mode veille.</li></ul>	

- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li><span>☛</span> 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.</li> <li>Pour obtenir plus de précisions sur la quantité d'ingrédients et de liquide nécessaire, reportez-vous au livret de recettes.</li></ul>	

### Vapeur

- Versez un peu d'eau dans la cuve.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour cuire des légumes à la vapeur, utilisez de 0,2 l à 1 l d'eau selon le type et la quantité de légumes. Pour cuire de la viande à la vapeur, utilisez de 0,5 l à 2 l d'eau selon la taille et la quantité de viande.</li> <li>Veillez à ce que tous les orifices d'évacuation de la vapeur ne soient pas obstrués par les ingrédients, et ce afin que la vapeur chaude puisse s'échapper du dessous du panier vapeur.</li></ul>	

- 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. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Vapeur »** (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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Lorsque vous cuisinez à la vapeur, ne plongez pas le panier vapeur dans l'eau.</li> <li><span>☛</span> 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.</li> <li>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.</li></ul>	

### Faire cuire à l'eau bouillante

- Remplissez la cuve avec de l'eau.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Bouillir »** (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 l'eau est portée à ébullition, le cuseur multifonction émet un signal sonore pour vous rappeler que vous devez ouvrir le couvercle et verser les aliments dans la cuve.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li><span>☛</span> 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.</li></ul>	

- 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.

### 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. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Soupe Sauce »** (fig. 16).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Compote

- Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de la compote.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Compote »** (fig. 10).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li><span>☛</span> 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.</li></ul>	

### Mijoter ou Ragout

- Dans la cuve, mettez les ingrédients nécessaires à la préparation de ce type de plats.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Mijoter »** (fig. 17) ou**« Ragout »** (fig. 18).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud 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 cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Slow cooking » (Cuisson lente)** (fig. 19).
- 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 émet un signal sonore et maintient au chaud automatiquement.

### Faire fire

- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Versez un peu d'huile de friture dans la cuve.
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Fire »** (fig. 20).
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 10).
- Laissez chauffer l'huile de friture pendant 5 minutes, puis placez les ingrédients et l'assaisonnement dans la cuve.
- 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 veille.

### Faire rissoler

- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).
- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Rissoler »** (fig. 22).
- Maintenez le bouton **« On/Off »** (marche/arrêt) enfoncé pendant 3 secondes pour confirmer et démarrer la cuisson (fig. 10).
- Rissoler comporte 2 étapes. Lorsque la première étape (environ 35 minutes) est terminée, le cuseur 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.
  - ☛ clignote sur l'afficheur.
- Touchez **« Menu »** pour lancer la deuxième étape.
  - Si vous ne touchez pas **« Menu »** dans un délai de 5 minutes après la fin de la première étape, le cuseur multifonction passe en mode de maintien au chaud.
- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et se met automatiquement en veille.

### Faire cuire au four

- Dans la cuve, mettez les ingrédients destinés à être cuits au four.
- Essuyez la partie externe de la cuve (fig. 4), et placez-la dans le cuseur multifonction (fig. 5).
- Fermez le couvercle du cuseur multifonction (fig. 6), et branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur (fig. 7).

<span></span>	Note
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour faire cuire du pain ou un gâteau, gardez le couvercle fermé lors de la cuisson. Si vous cuisinez le gâteau à 120 °C et pendant 45 minutes, vous obtenez généralement les meilleurs résultats.</li> <li>Si vous cuisinez d'autres aliments à une température supérieure à 140 °C, laissez le couvercle ouvert.</li></ul>	

- Touchez **« Menu »** pour sélectionner **« Four »** (fig. 22).
  - Pour sélectionner une température de cuisson au four différente, reportez-vous au chapitre « Réglage de la température de cuisson ».</