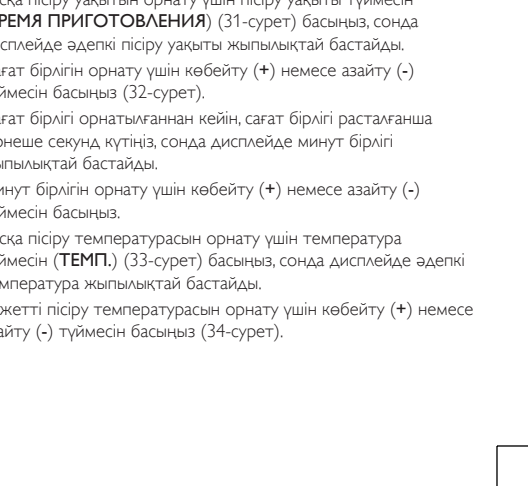
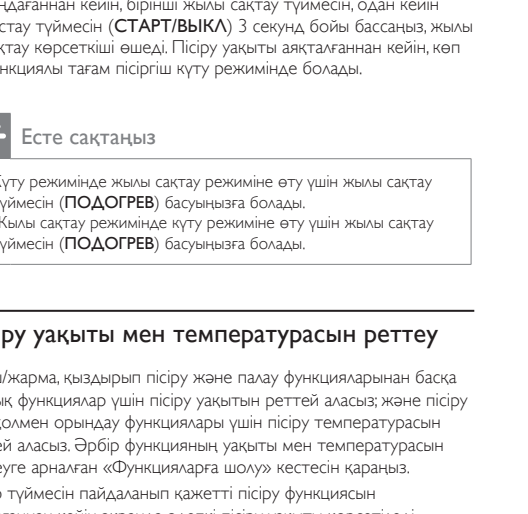
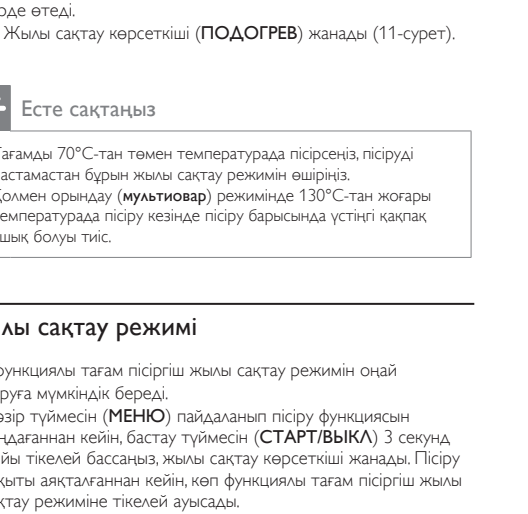
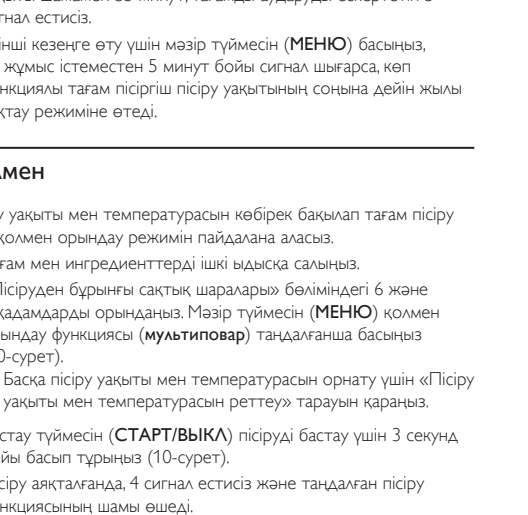
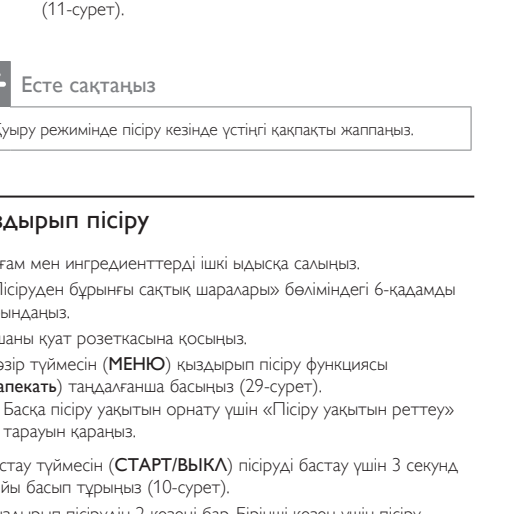
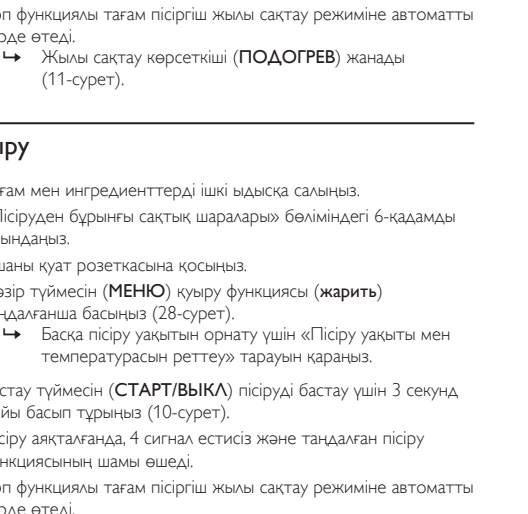
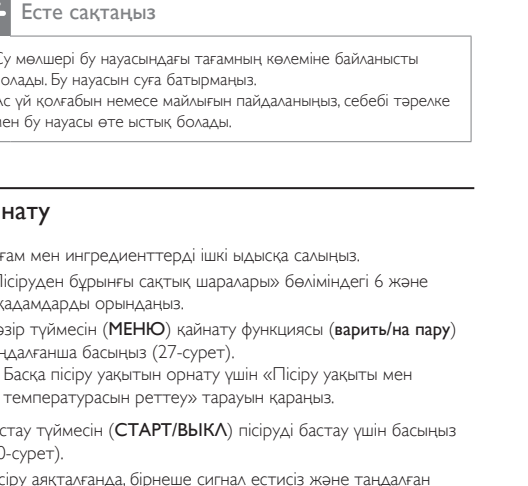
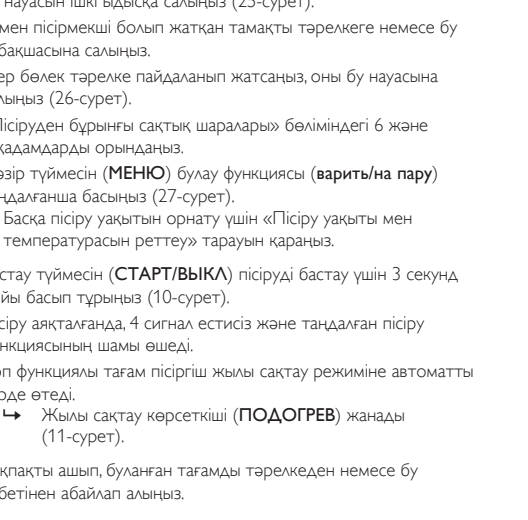
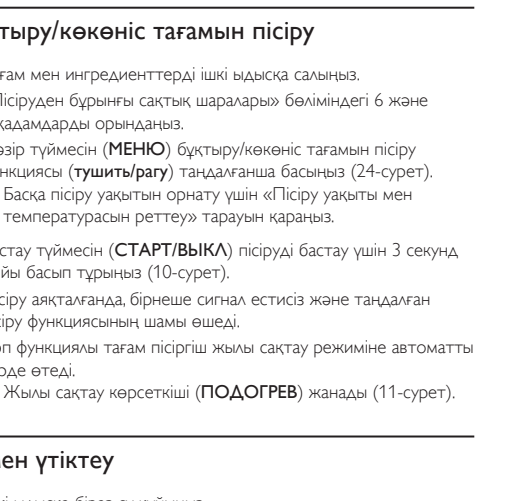
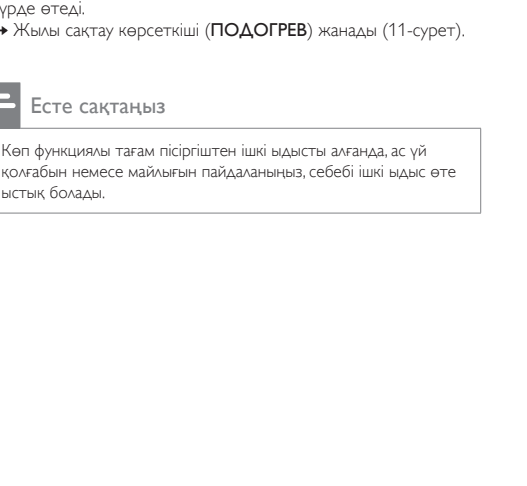
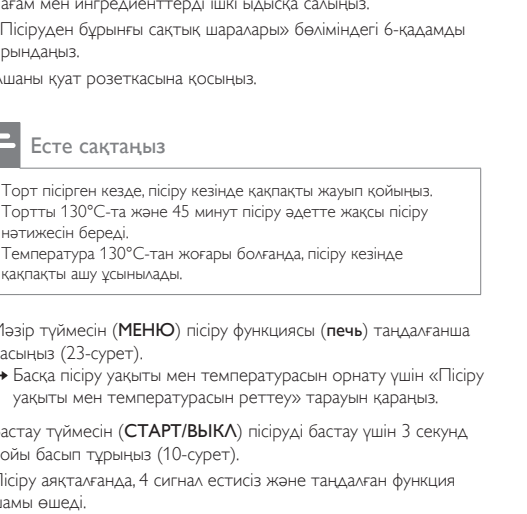
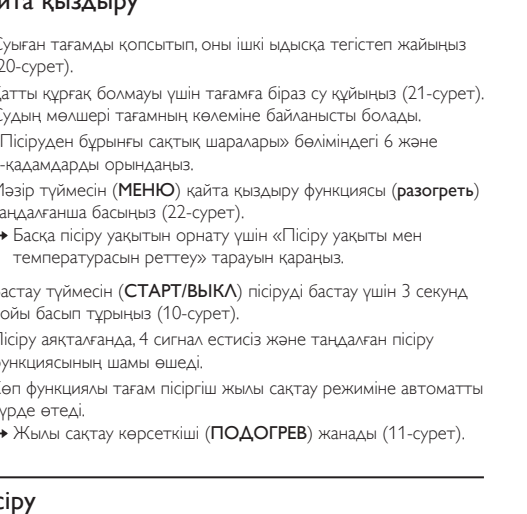
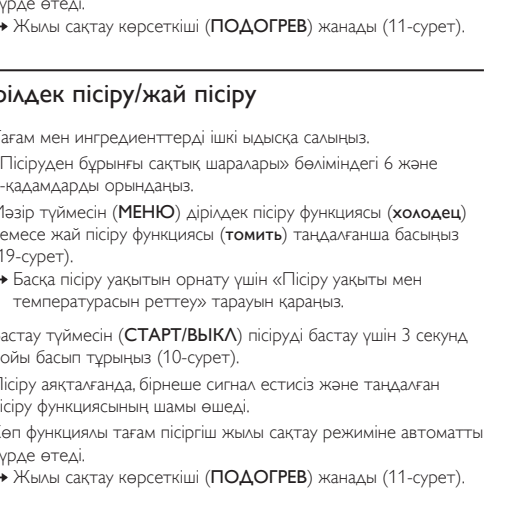
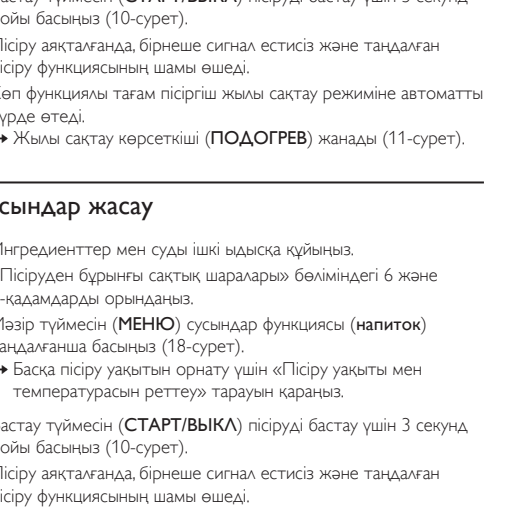
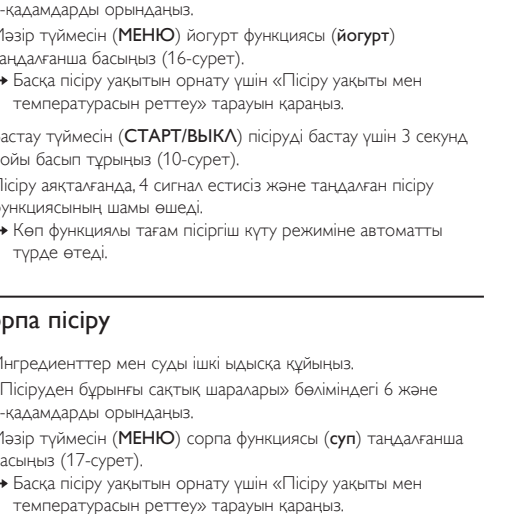
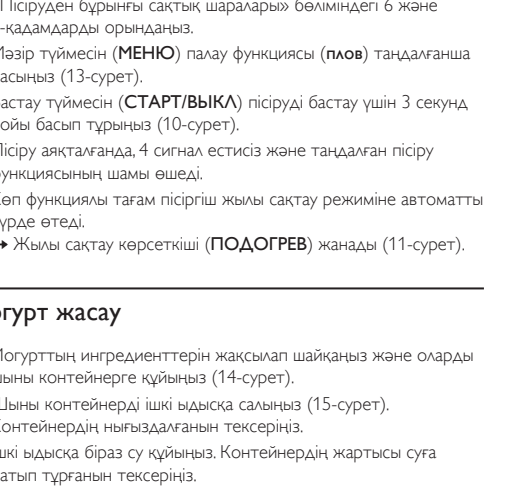
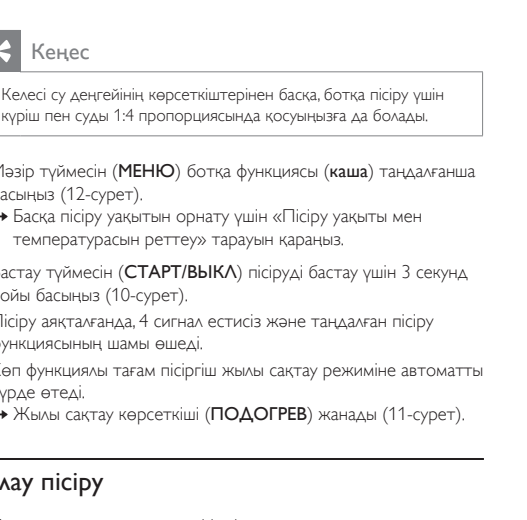
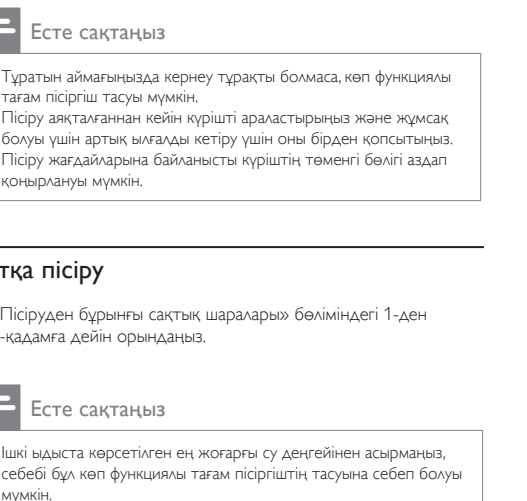
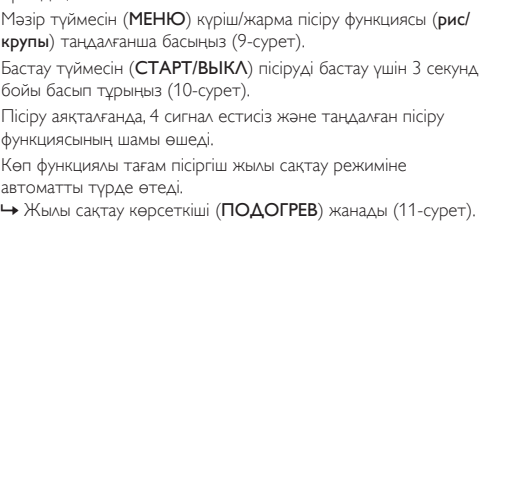
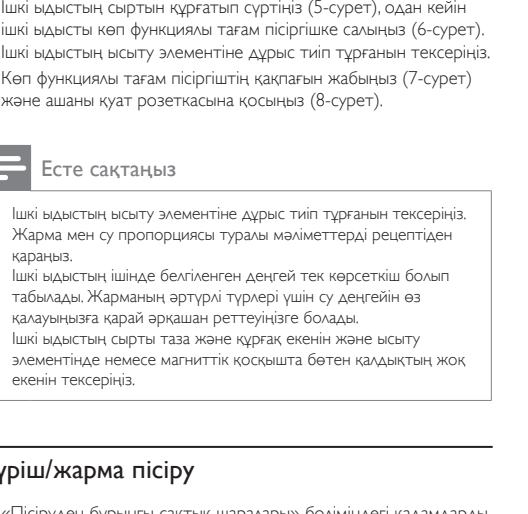
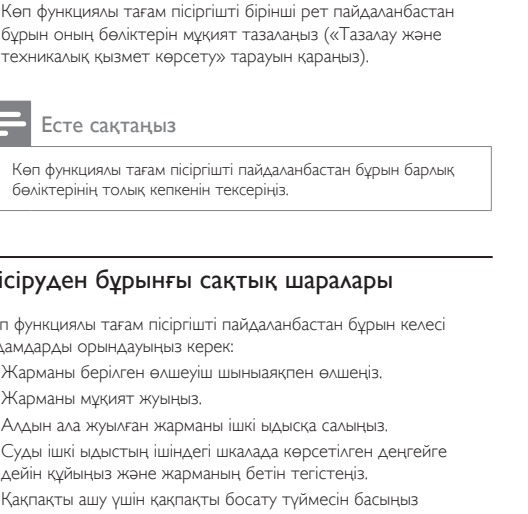
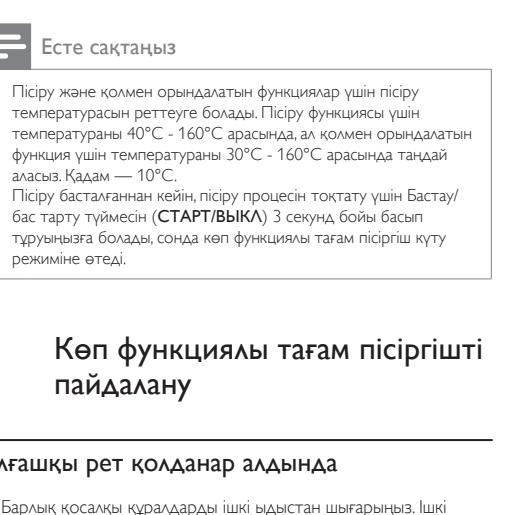
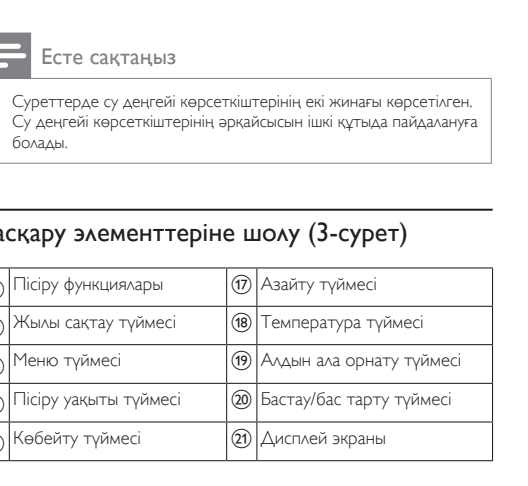
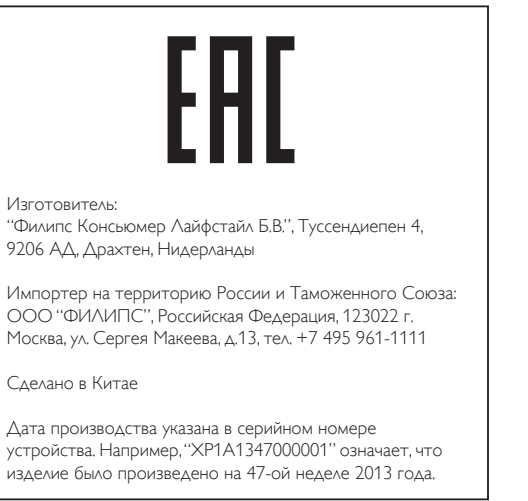
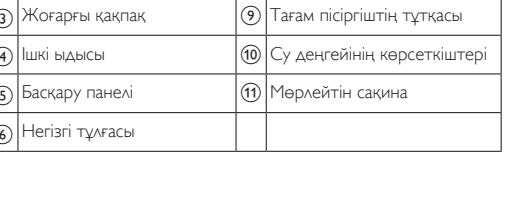
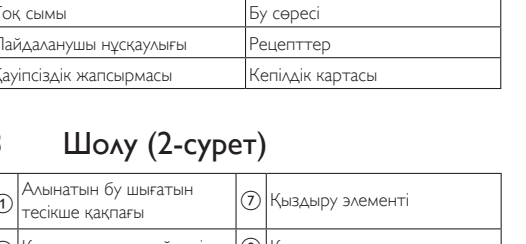
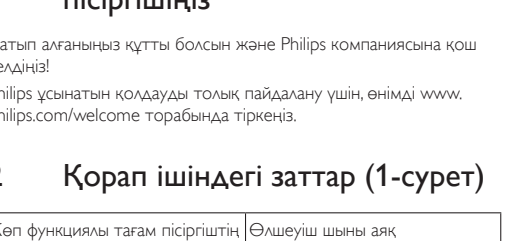
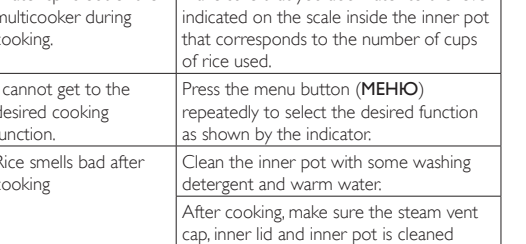
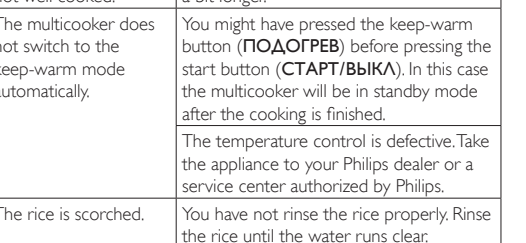
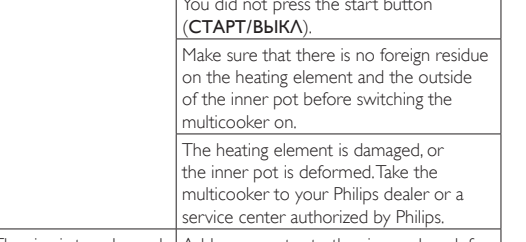
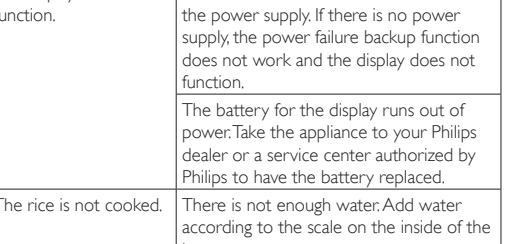
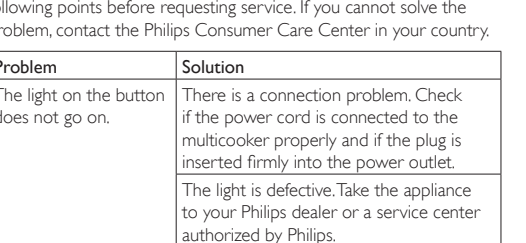
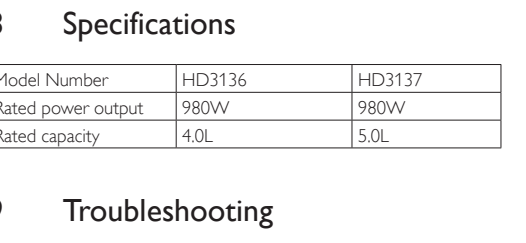
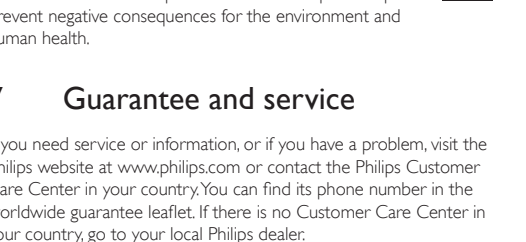
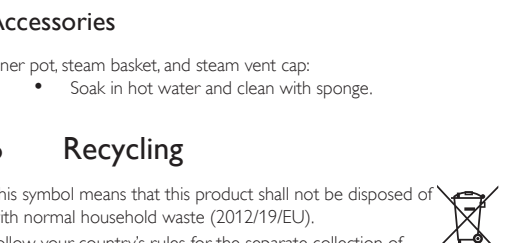
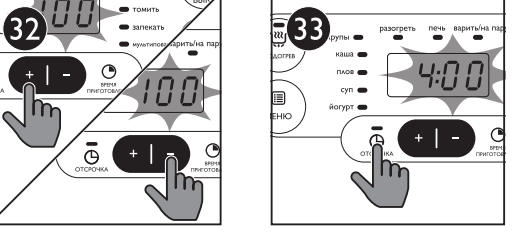
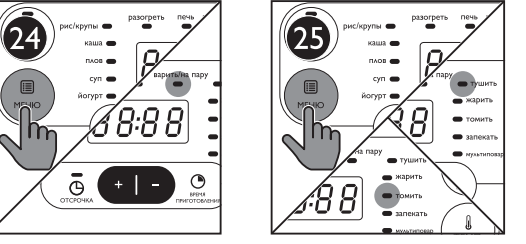
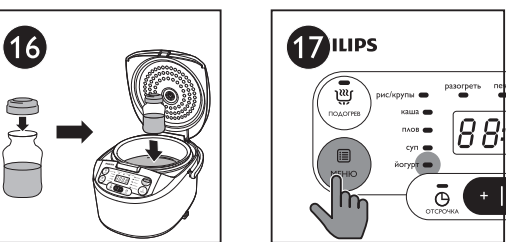
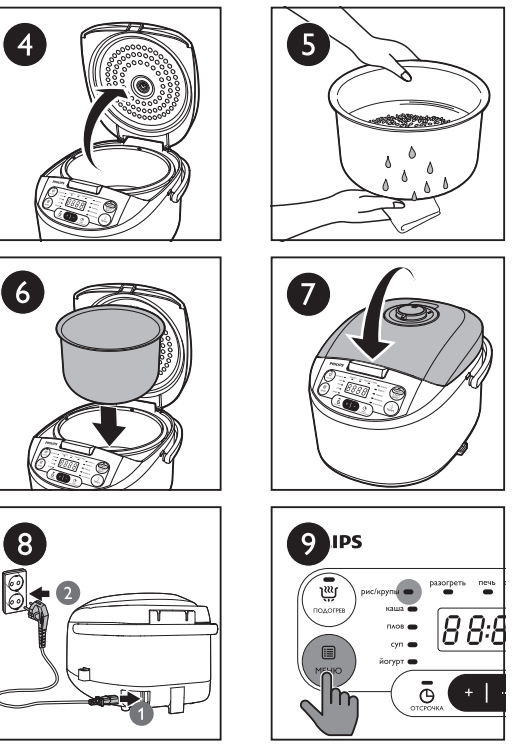
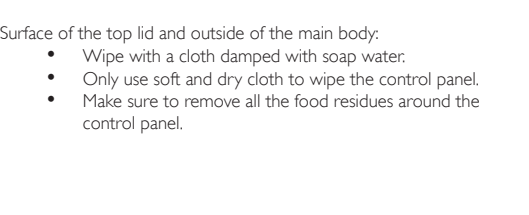
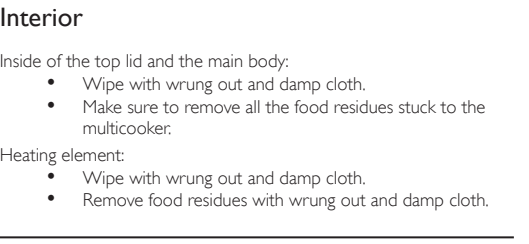
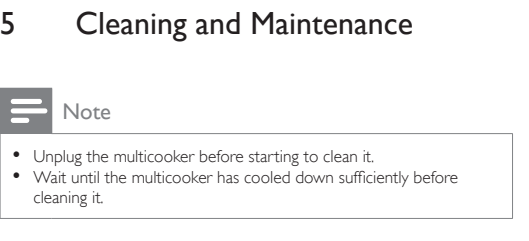
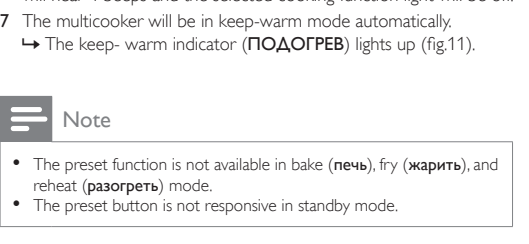
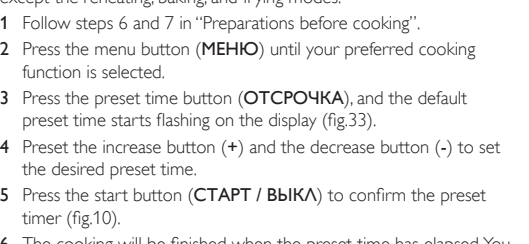
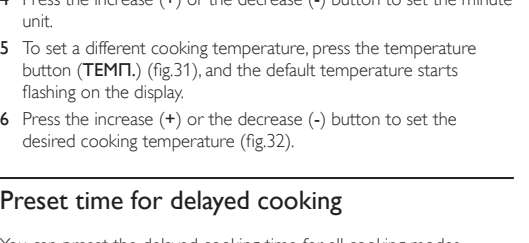
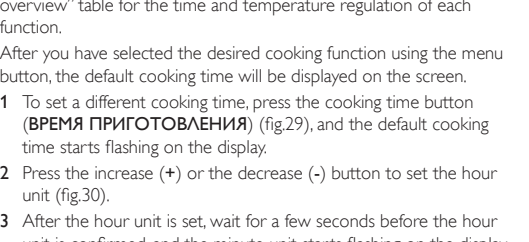
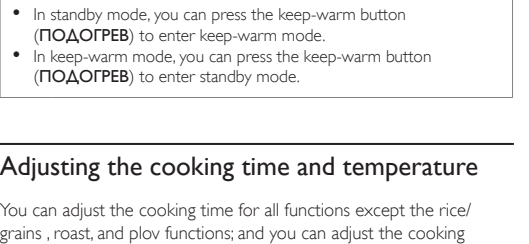
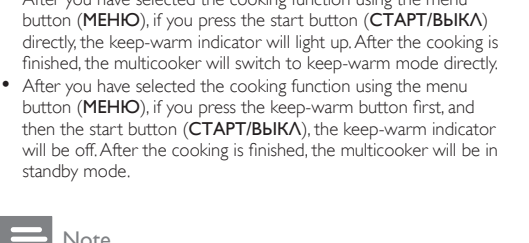
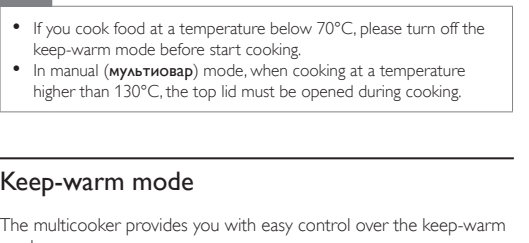
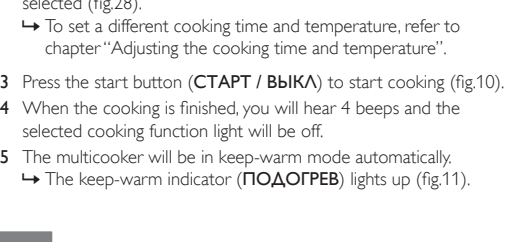
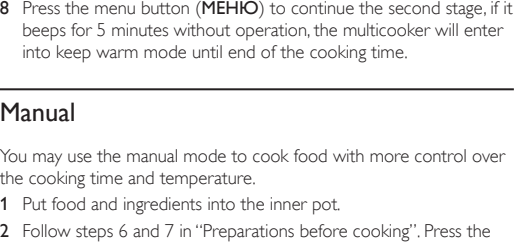
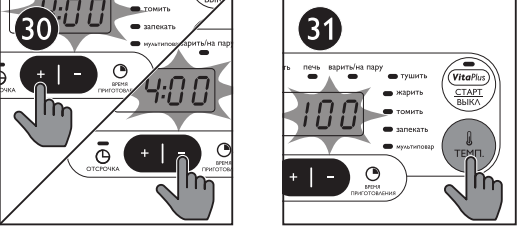
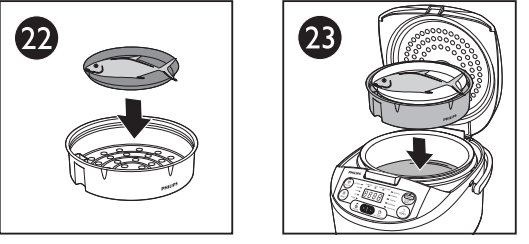
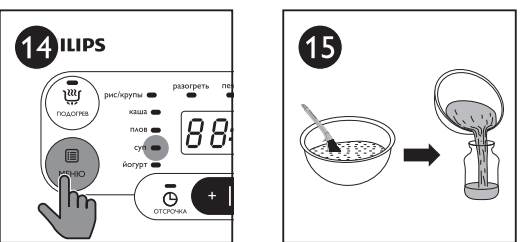
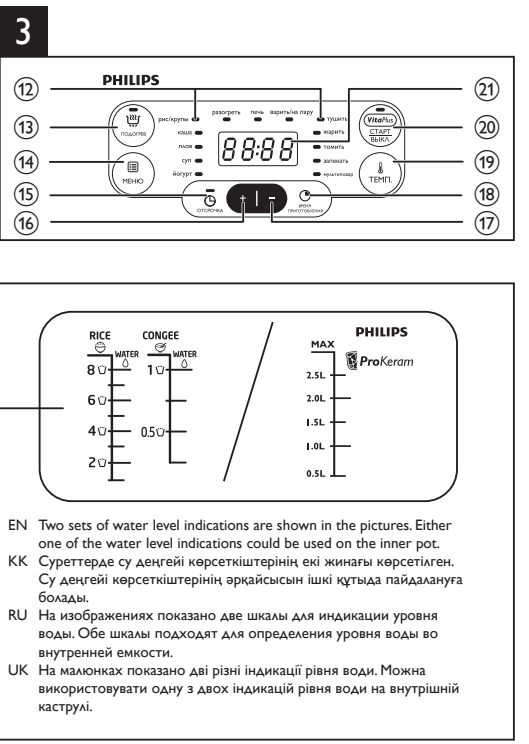
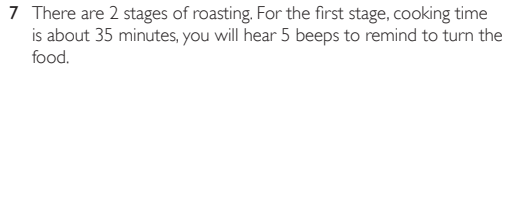
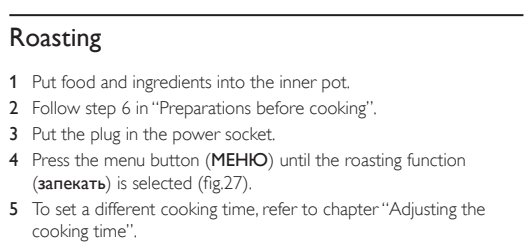
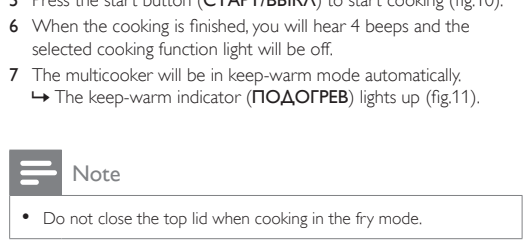
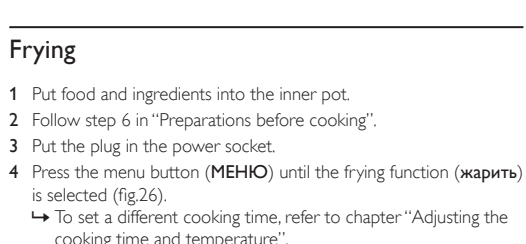
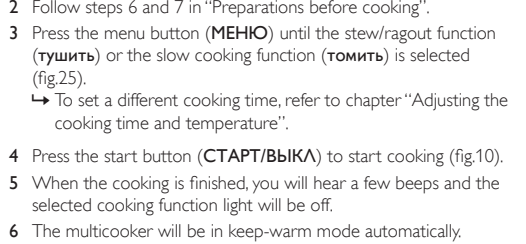
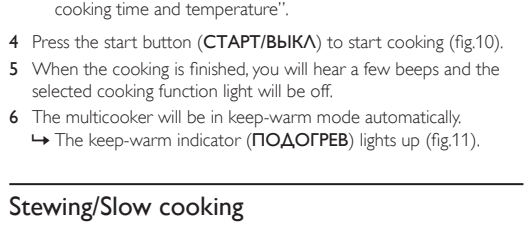
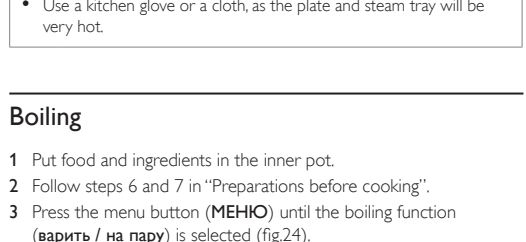
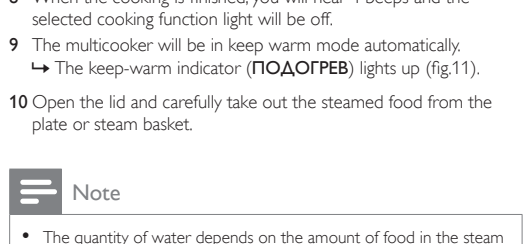
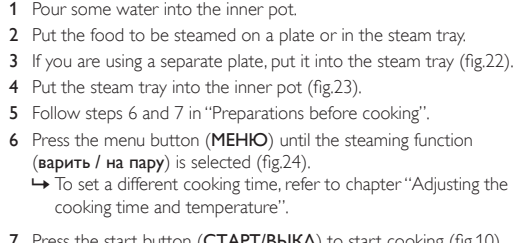
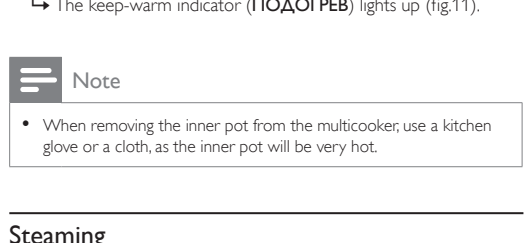
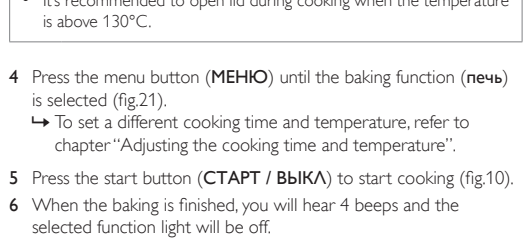
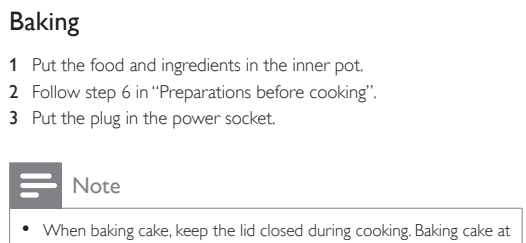
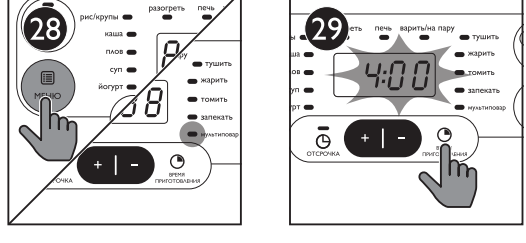
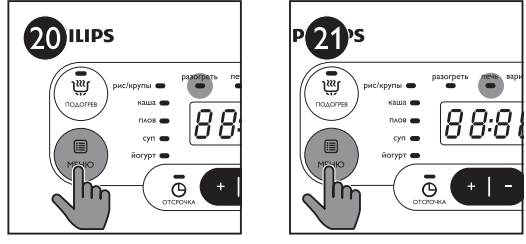
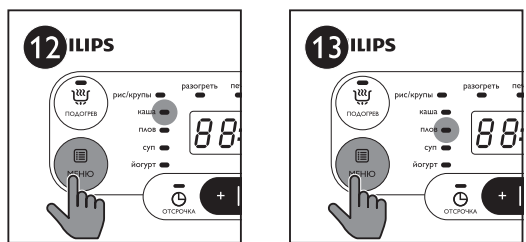
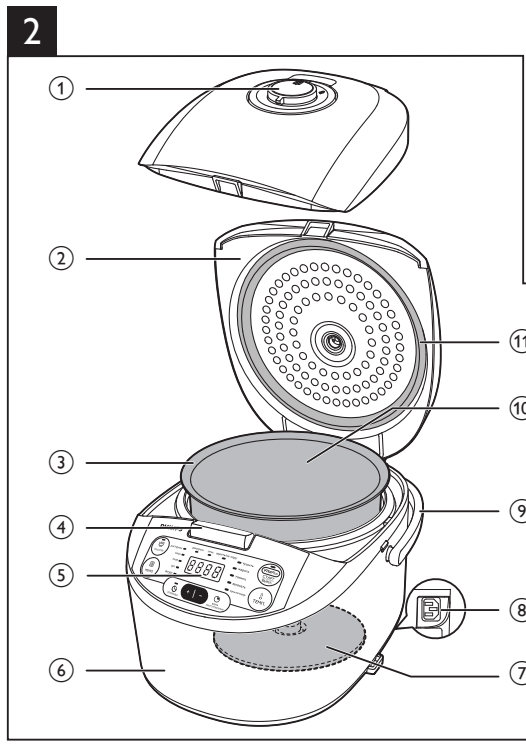
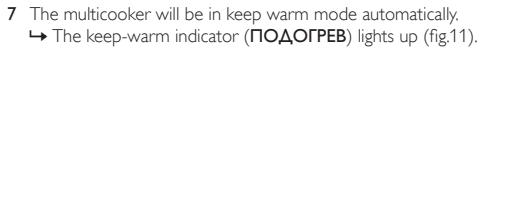
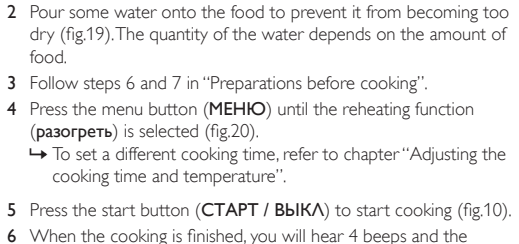
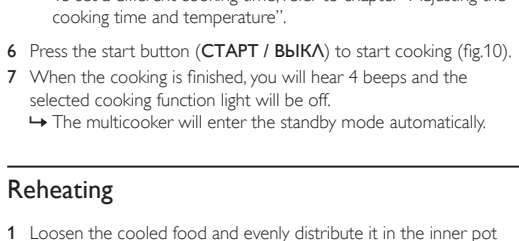
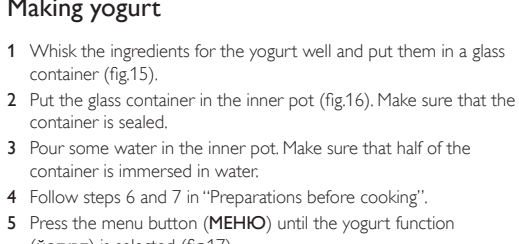
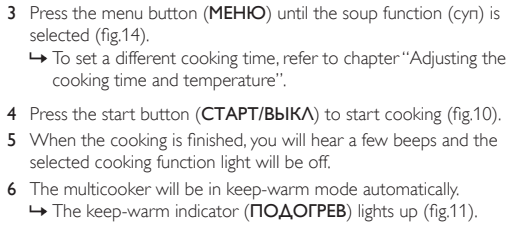
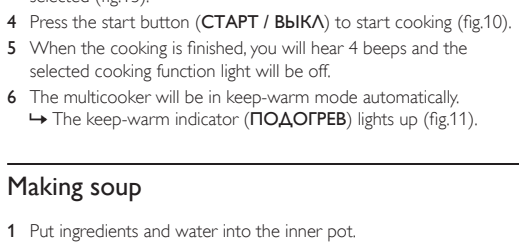
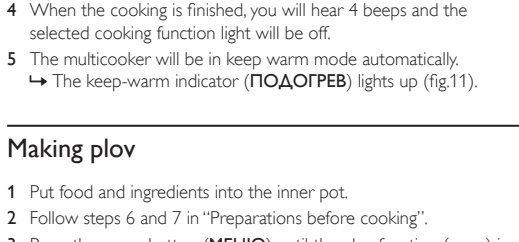
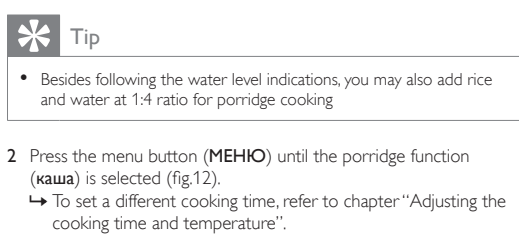
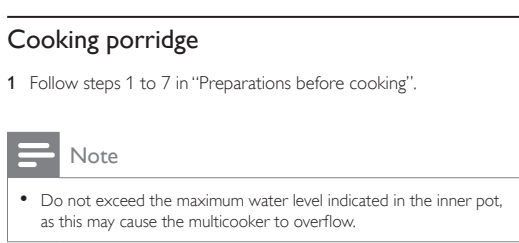
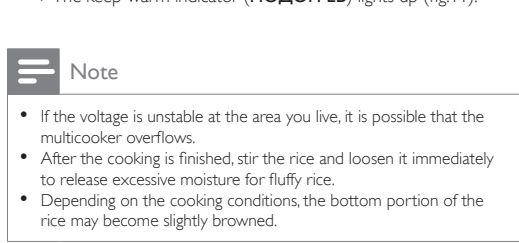
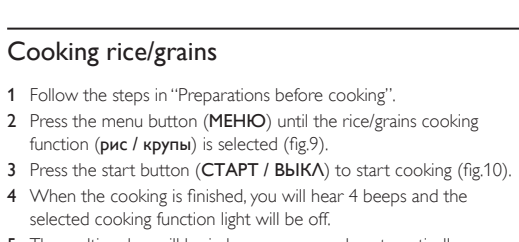
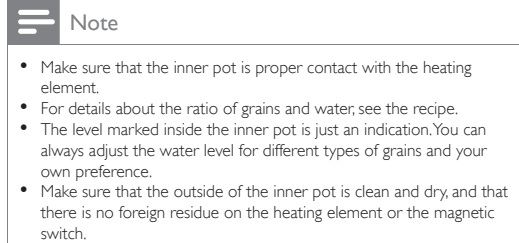
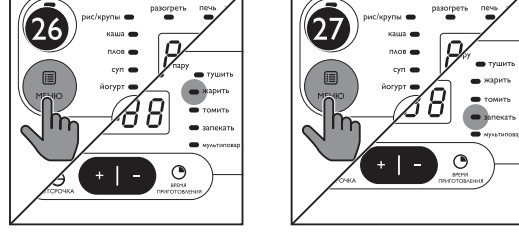
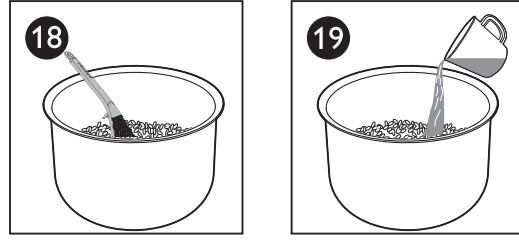
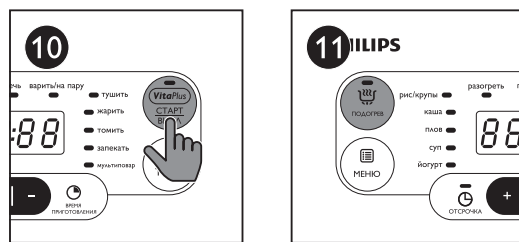
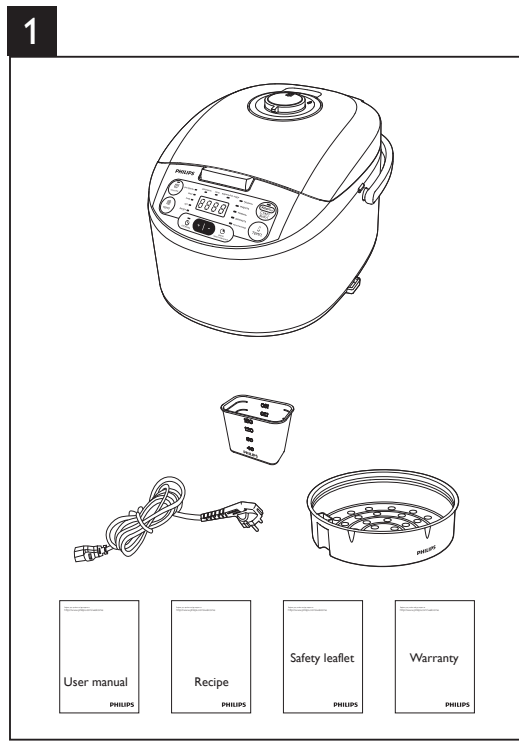


Always there to help you Register your product and get support at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)



EN User manual RU Руководство пользователя  
KK Қолданушының нұсқасы UK Поисібник користувача

PHILIPS



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

English

## 1 Your multicooker

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

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

Multicooker main unit	Measuring cup
Power cord	Steam basket
User manual	Recipe
Safety leaflet	Warranty card

## 3 Overview (fig.2)

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

## Note

- Two sets of water level indicators are shown in the pictures. Either one of the water level indicators could be used on the inner pot.

## Controls overview (fig.3)

⑫ Cooking functions	⑮ Decrease button
⑬ Keep-warm button	⑯ Cooking time button
⑭ Menu button	⑰ Temperature button
⑰ Preset button	⑱ Start/Cancel button
⑲ Increase button	⑲ Display

## Functions overview

Functions	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time	Default cooking temperature
Rice/Grains (rice/крупы)	40 min	/	1-24 hr	130-140°C
Porridge (плов/каш)	10 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	90-100°C
Soup (суп)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	100°C
Yogurt (йогурт)	8 hr	6-12 hr	1-24 hr	40±3°C
Reheat (разогреть)	25 min	5-60 min	/	85°C
Bake (печь)	45 min	20 min - 2 hr	/	130°C
Steam/Bol (варить/на пару)	20 min	5 min - 2 hr	1-24 hr	100°C
Stew (тушить)	1 hr	20 min - 10 hr	1-24 hr	90°C
Fry (жарить)	15 min	5-60 min	/	145-150°C
Slow cook (томить)	5 hr	1-15 hr	1-24 hr	80°C
Roast (запекать)	1 hr	/	1-24 hr	130°C
Manual (мультивар)	2 hr	5 min - 10 hr	1-24 hr	100°C

- The cooking temperature for the baking and manual functions is adjustable. You can select temperature for the baking function between 40°C to 160°C, and select temperature for the manual function between 30°C to 160°C. The step is 10°C.
- After the cooking has started, you can press and hold the Start/Cancel button (START/ВЫКЛ) to deactivate the cooking process and the multicooker will enter the standby mode.

## 4 Using the multicooker

### Before first use

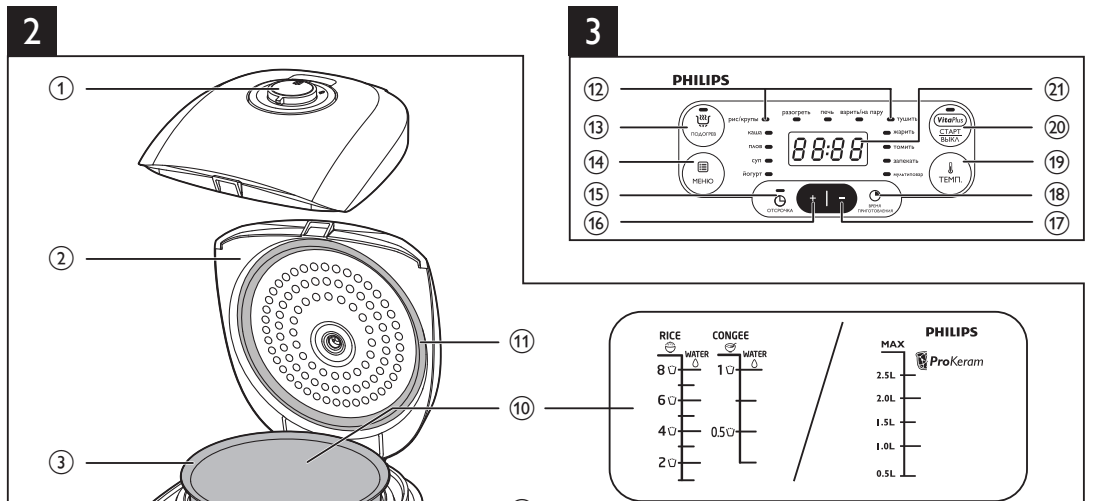
- Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
- Clean the parts of the multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

### Note

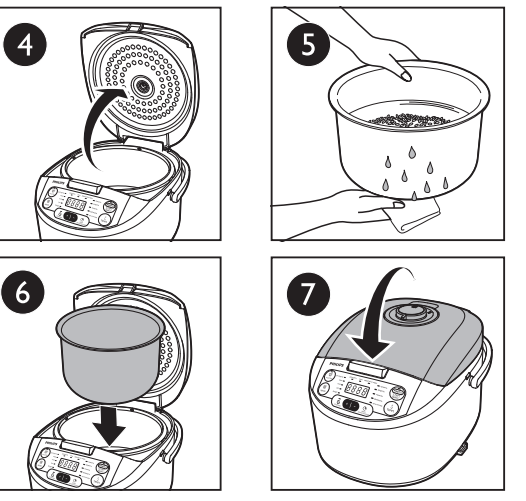
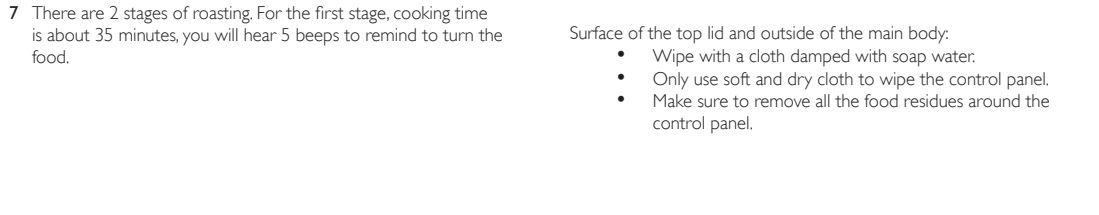
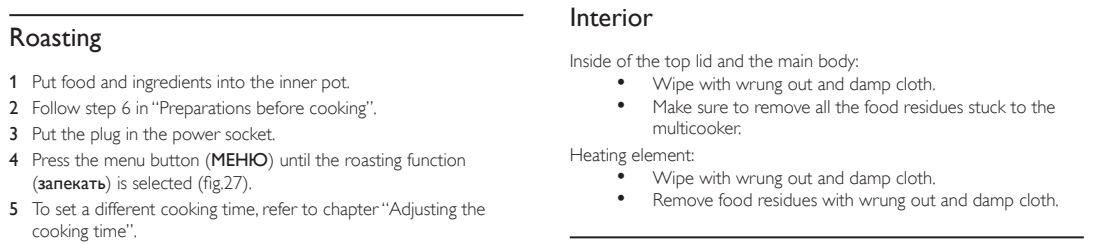
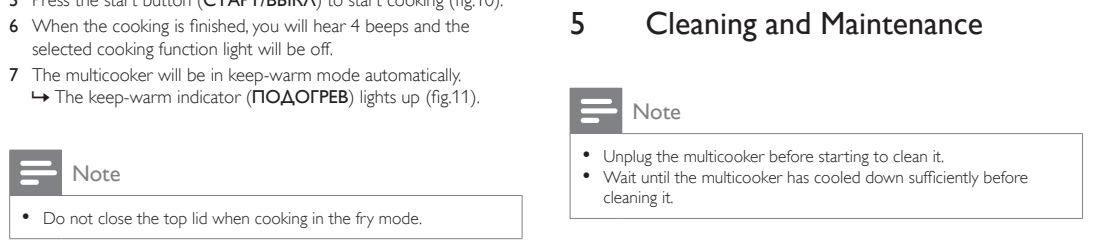
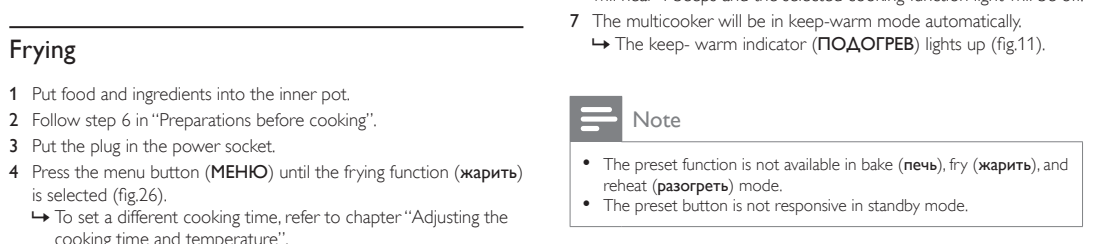
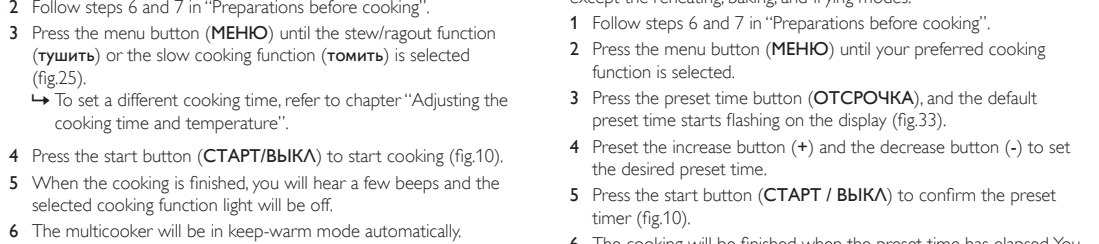
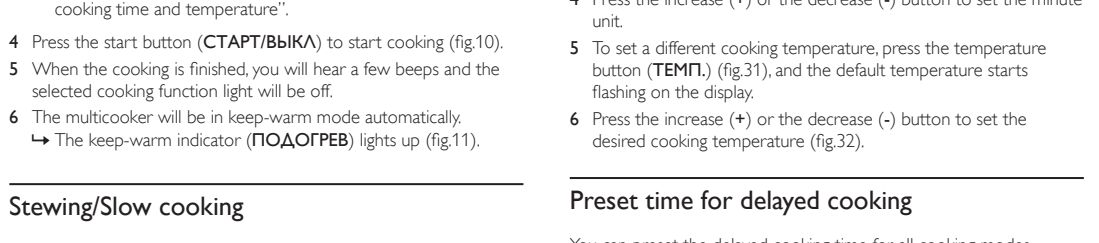
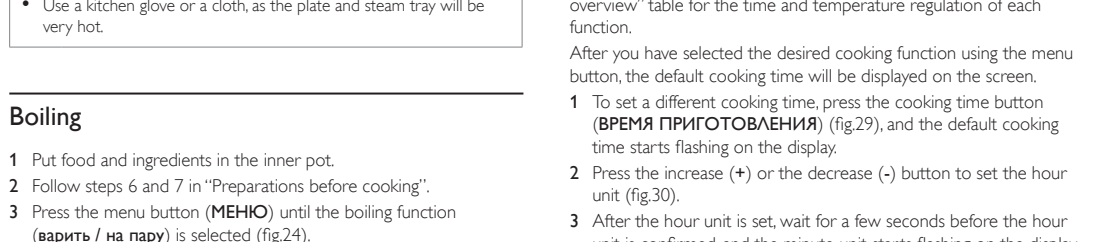
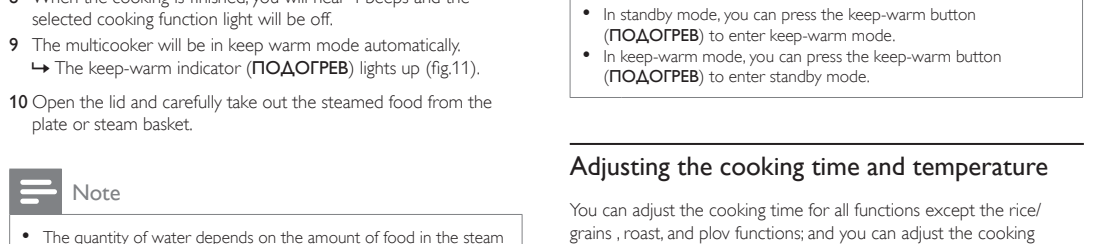
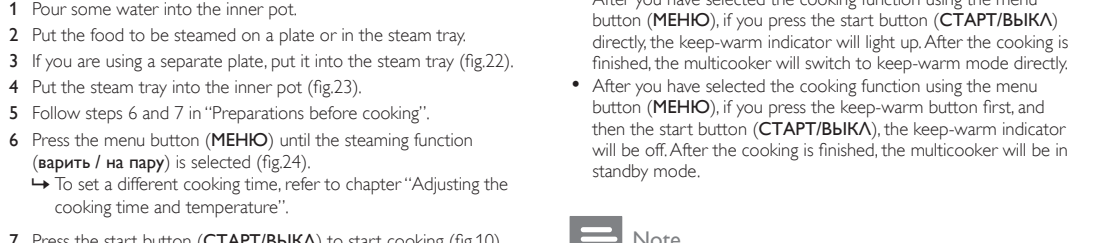
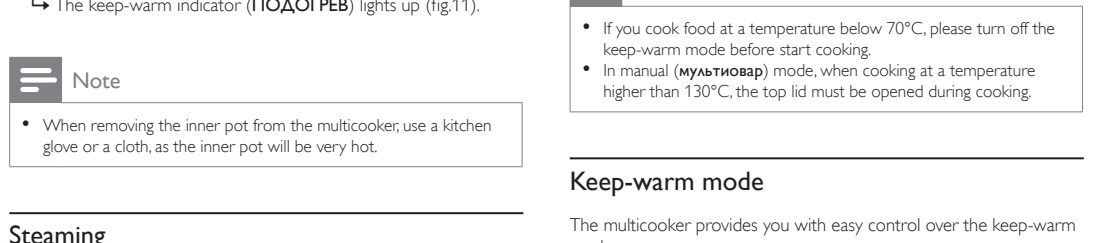
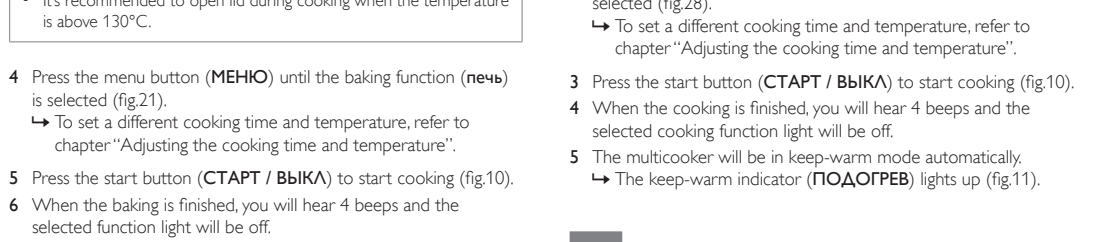
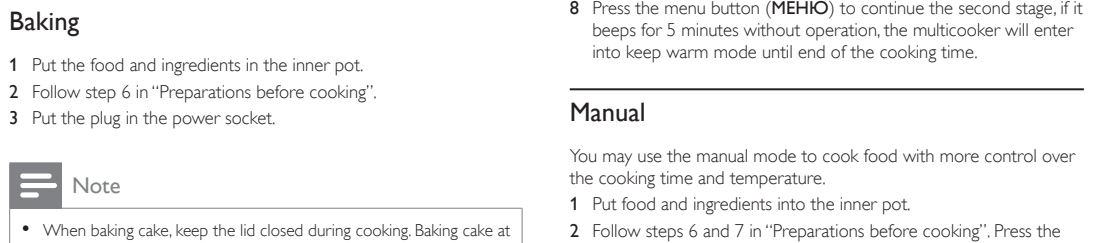
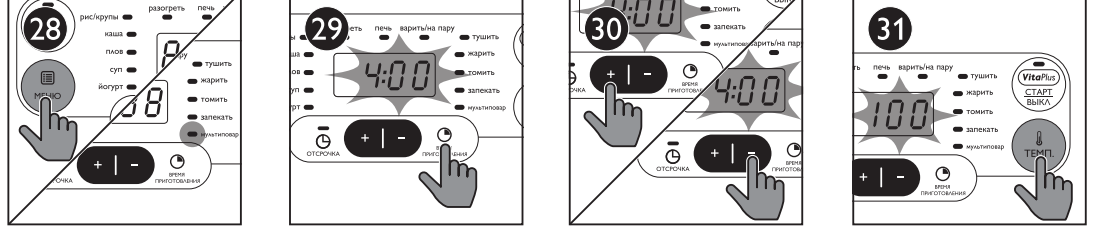
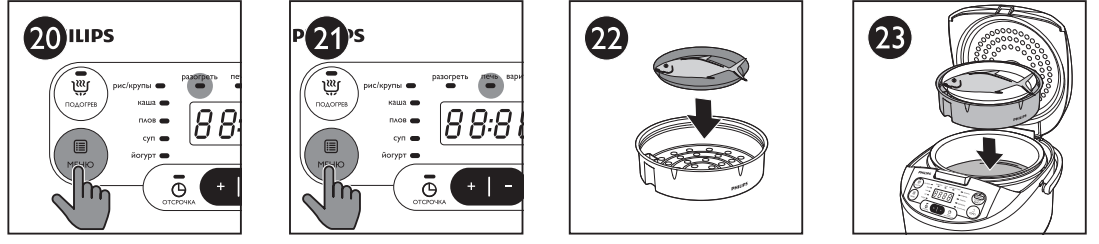
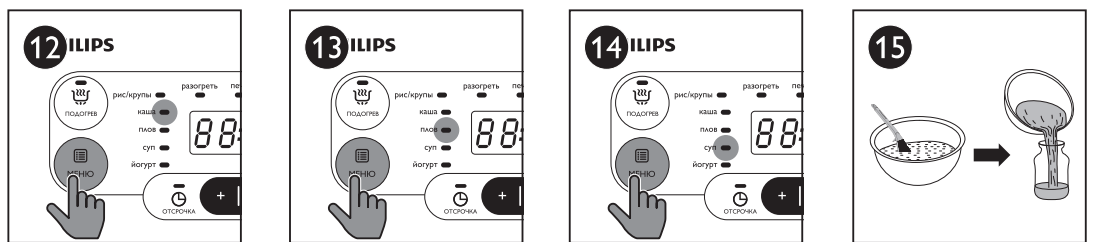
- Make sure all parts are completely dry before you start using the multicooker.

### Preparations before cooking

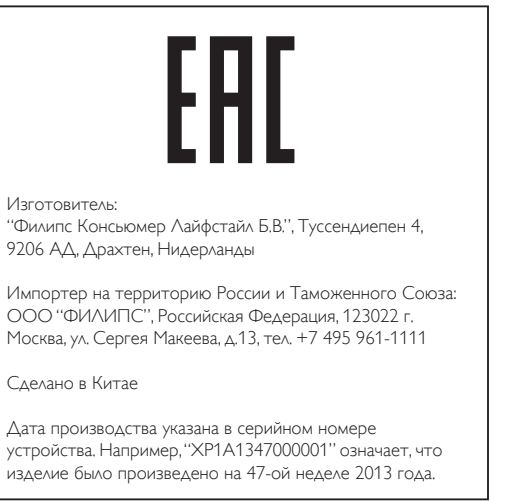
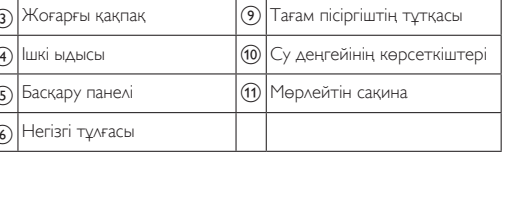
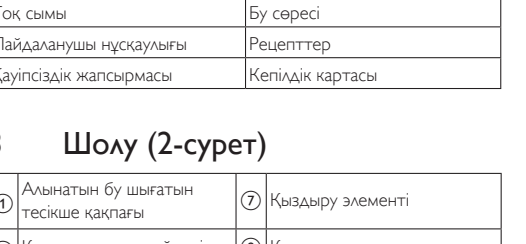
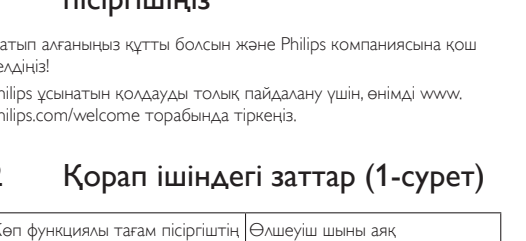
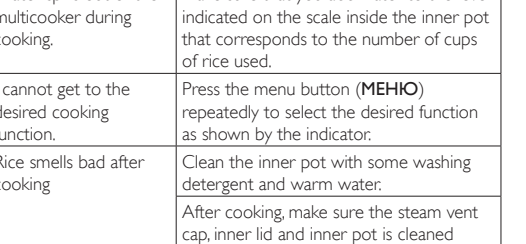
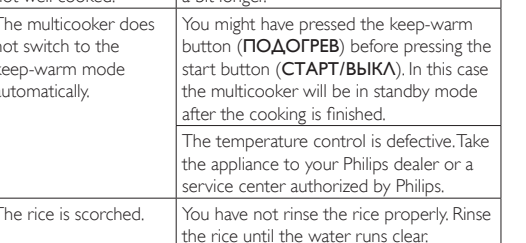
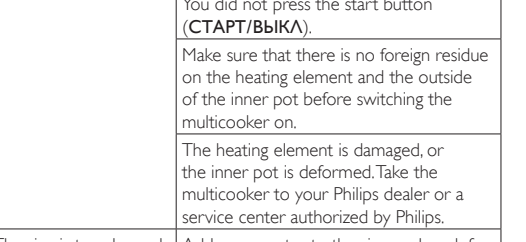
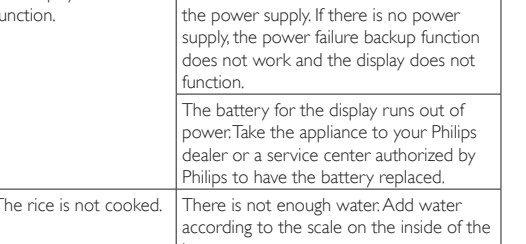
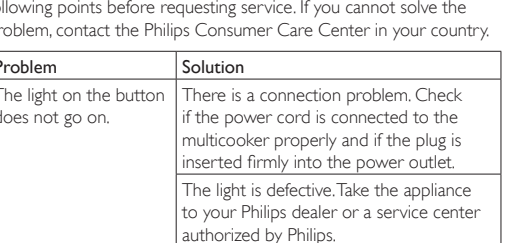
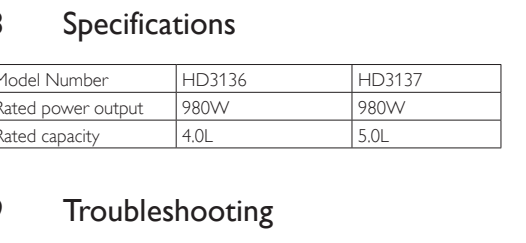
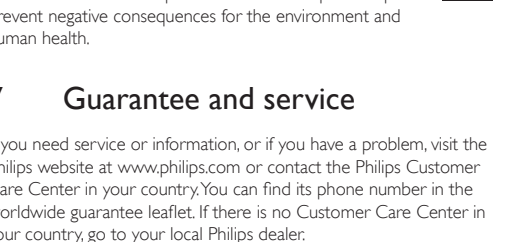
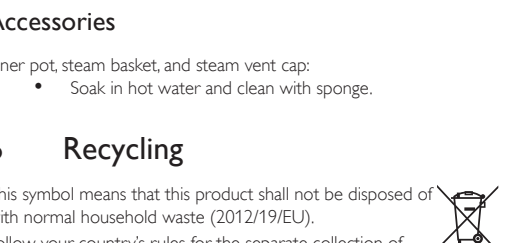
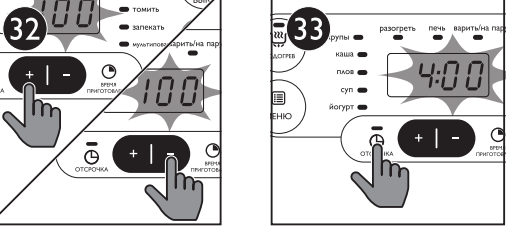
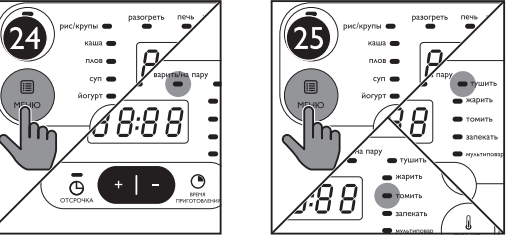
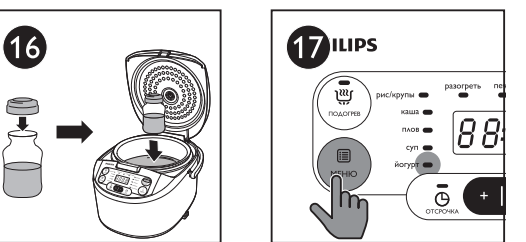
- Before using the multicooker, you need to do the following steps:
  - Measure the grains using the measuring cup provided.
  - Wash the grains thoroughly.
  - Put the pre-washed grains in the inner pot.
  - Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the grains surface.
  - Press the lid release button to open the lid (fig.4).
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the multicooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
  - Close the lid of the multicooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).



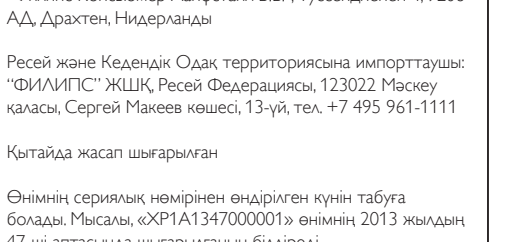
EN Two sets of water level indicators are shown in the pictures. Either one of the water level indicators could be used on the inner pot.  
KK Суреттерде су деңгейі көрсеткіштері екі жолғы көрсетілген. Су деңгейі көрсеткіштерінің арайласын іші күтуде пайдалануға болады.  
RU На изображении показаны две шкалы для измерения уровня воды. Обе шкалы показаны для определения уровня воды во время приготовления.  
UK На зображенні показано дві шкали вимірювання рівня води. Обидві шкали показані для визначення рівня води во вугорній каструлі.



EN Two sets of water level indicators are shown in the pictures. Either one of the water level indicators could be used on the inner pot.  
KK Суреттерде су деңгейі көрсеткіштері екі жолғы көрсетілген. Су деңгейі көрсеткіштерінің арайласын іші күтуде пайдалануға болады.  
RU На изображении показаны две шкалы для измерения уровня воды. Обе шкалы показаны для определения уровня воды во время приготовления.  
UK На зображенні показано дві шкали вимірювання рівня води. Обидві шкали показані для визначення рівня води во вугорній каструлі.



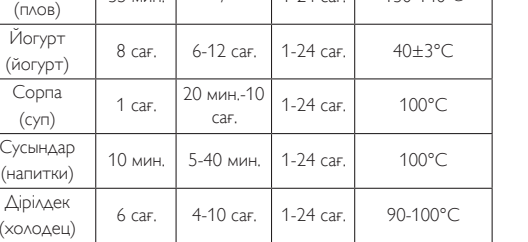
Изоготовитель: "Финикс Коносьмер Лайфстайл БВ", Туссенвенен 4, 9206 АД, Даркент, Нидерланды  
Импортер на территории России и Тамбовского Союза: ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022, Москва, ул. Сергея Маврека, д.13, тел. +7 495 961-1111  
Сделано в Китае  
Датта произвоства узакна в сервисном номере устройства. Например, «ХРА1А1347000001» означает, что изделие было произведено на 47-й неделе 2013 года.



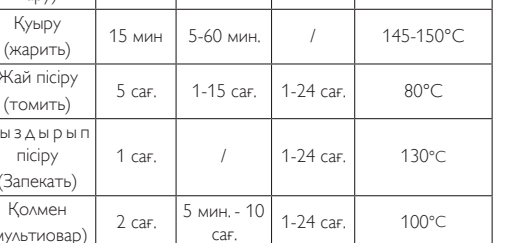
Өндүрүс: "Финикс Коносьмер Лайфстайл БВ", Туссенвенен 4, 9206 АД, Даркент, Нидерланды  
Ресей және Кедьдәк Оады территориясына импорттаушы: "ФИЛИПС", ЖШС, Ресей Федерациясы, 123022, Мәскеу қаласы, Сергей Маврека көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111  
Қытайда жасалған өнім  
Өнімнің сервистік нөмірін өндiретiн күннi табуға болады. Мысалы, «ХРА1А1347000001» өнiмнiң 2013 жылдың 47-шi аптасында шығарылғанын бiлдiредi.



Есте сақтаңыз  
• Суреттерде су деңгейі көрсеткіштері екі жолғы көрсетілген. Су деңгейі көрсеткіштерінің арайласын іші күтуде пайдалануға болады.



Есте сақтаңыз  
• Су мен азықтарды қызықтырмай, оларды ыстық болмай, тек ғана қыздырыңыз. Қызықтырмай, оларды ыстық болмай, тек ғана қыздырыңыз.



Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

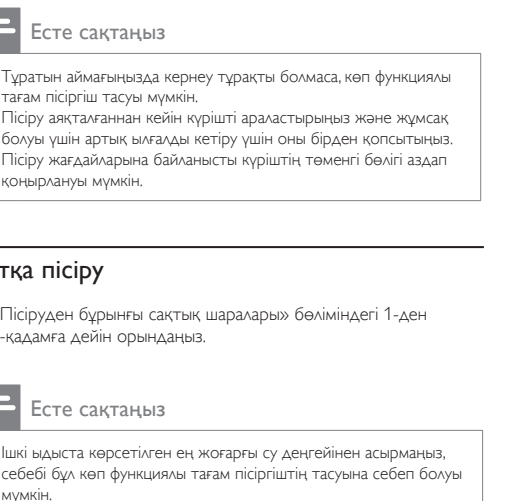
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

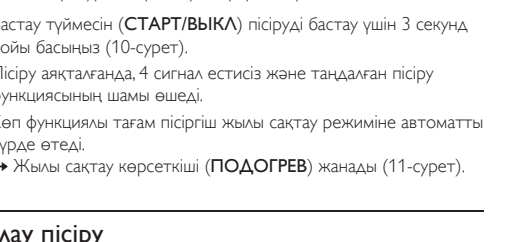
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

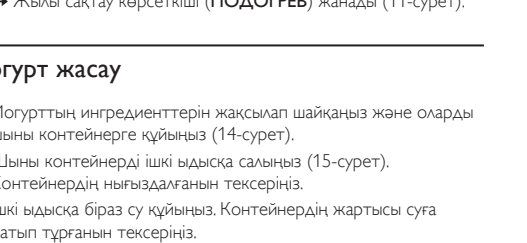
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



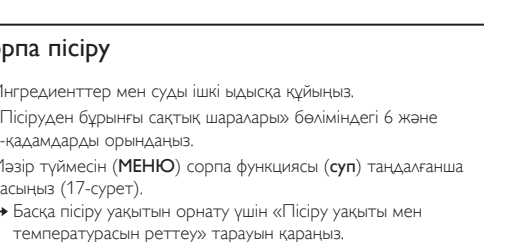
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



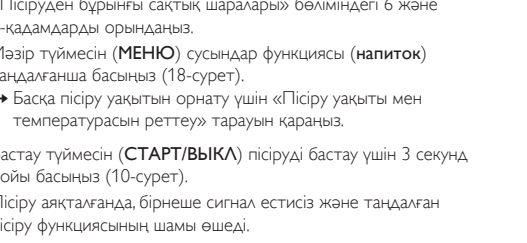
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

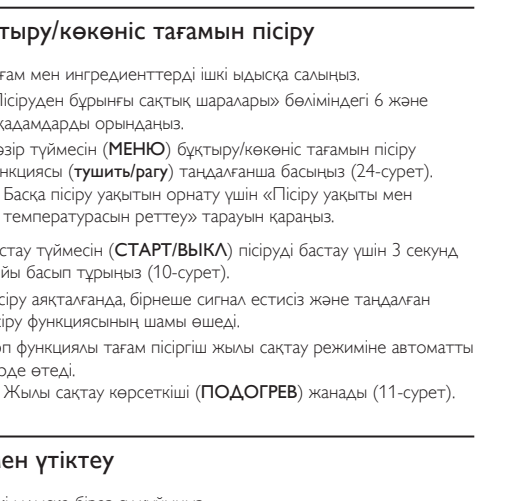
Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.

Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



Есте сақтаңыз  
• Пісіру және қолмен орындау функциялары үшін пісіру температурасын реттеуге болмай. Пісіру функциясын үш температураны 40°C - 160°C аралығында және коммен орындау функциясын үш температураны 30°C - 160°C аралығында таңдауға болады. Қолмен орындау функциясы үшін пісіру температурасын реттеуге болмай.



