

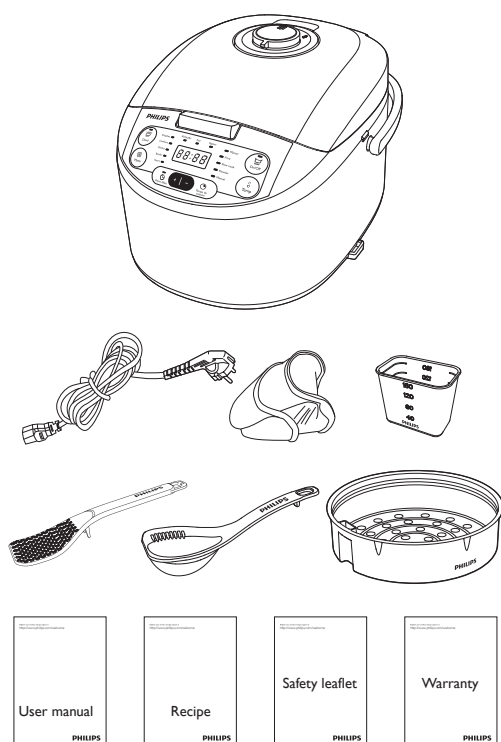
Contenu

1	Votre multicuiseur	18
2	Contenu de l'emballage	18
3	Aperçu	18
	Aperçu de l'interface	19
	Présentation des fonctions	19
4	Utilisation du multicuiseur	20
	Avant la première utilisation	20
	Préparations avant cuisson	20
	Cuisson de riz/pâtes	21
	Confiture	22
	Risotto	22
	Faire bouillir	23
	Yaourt	23
	Réchauffage	24
	Cuisson au four	25
	Cuisson à la vapeur	25
	Faire mijoter/Slow cook	26
	Frire	26
	Rissoler	27
	Manuel	27
	Mode de maintien au chaud	28
	Réglage du temps de cuisson et de la température	28
	Programmation départ différé	29
5	Nettoyage et entretien	30
	Intérieur	30
	Extérieur	30
	Accessoires	30
6	Environnement	30
7	Garantie et service	30
8	Caractéristiques	30
9	Dépannage	31

1 Votre multicuiseur

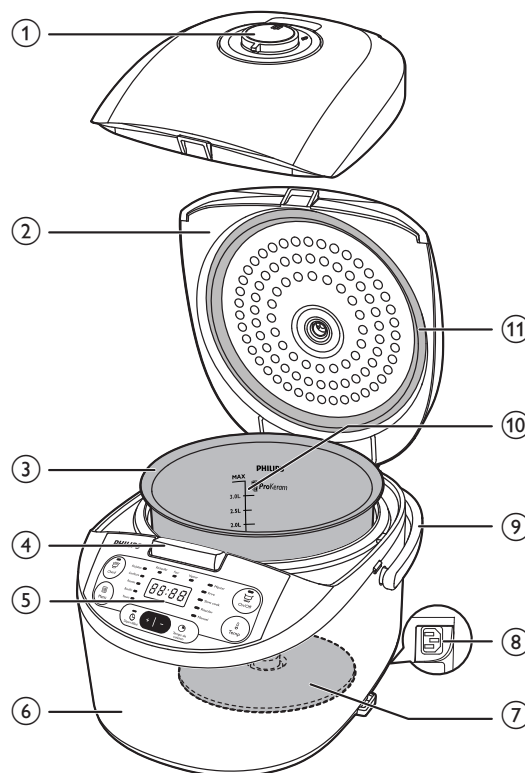
Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

2 Contenu de l'emballage



Unité principale du multicuiseur
Cordon d'alimentation
2 maniques en silicone
Mesure graduée
Spatule
Louche
Panier vapeur
Mode d'emploi
Livre de recettes
Livret de sécurité
Carte de garantie

3 Aperçu



① Capuchon amovible des événements à vapeur	⑦ Résistance chauffante
② Couvercle supérieur	⑧ Prise secteur
③ Cuve	⑨ Poignée du cuiseur
④ Bouton de déverrouillage du couvercle	⑩ Indications du niveau d'eau
⑤ Interface	⑪ Anneau d'étanchéité
⑥ Corps de l'appareil	

The diagram shows the control panel of a Philips oven with the following components and callouts:

- 12**: Philips logo
- 13**: Touchscreen icon with 'Cloud' label
- 14**: Menu button
- 15**: On/Off button
- 16**: Display area showing '88:88' and 'Dispositif d'arrêt' (stop device) indicator
- 17**: Temperature selection button labeled 'Temp'
- 18**: Touchscreen icon with 'Cloud' label
- 19**: Menu button
- 20**: On/Off button
- 21**: Temperature selection button labeled 'Temp'

Additional labels on the panel include: 'Régulation', 'Four', 'Vapeur', 'Froid', 'Skw-cook', 'Rondet', 'Mauel', 'Ovi/Off', and 'Temps de cuisson'.

⑫	Fonctions de préparation	⑰	Bouton de diminution
⑬	Bouton de maintien au chaud	⑱	Bouton de temps de cuisson
⑭	Bouton Menu	⑲	Thermostat
⑮	Bouton de présélection	⑳	Bouton marche/annulation
⑯	Bouton d'augmentation	㉑	Ecran digital

Présentation des fonctions

Fonctions	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson réglable	Durée prédéfinie	Température de cuisson par défaut
Riz/pâtes	40 min	/	1-24 h	130-140 °C
Confiture	10 min	5 min - 2 h	1-24 h	90-100 °C
Risotto	35 min	/	1-24 h	130-140 °C
Bouillir	1 h	20 min-10 h	1-24 h	100 °C
Yaourt	8 h	6-12 h	1-24 h	40 ±3 °C
Réchauffer	25 min	5-60 min	/	85 °C
Four	45 min	20 min - 2 h	/	130 °C
Vapeur	20 min	5 min - 2 h	1-24 h	100 °C
Mijoter	1 h	20 min - 10 h	1-24 h	90 °C
Frïre	15 min	5-60 min	/	145-150 °C
Slow cook	5 h	1-15 h	1-24 h	80 °C
Rissoler	1 h	/	1-24 h	130 °C
Manuel	2 h	5 min - 10 h	1-24 h	100 °C

Remarque

- La température de cuisson pour les fonctions Four et Manuel est réglable. Pour la fonction Four, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 40 °C et 160 °C et, pour la fonction Manuel, une température de 30 °C à 160 °C (par 10 °C).
- Après que la cuisson a démarré, vous pouvez maintenir enfoncé le bouton marche/annulation (On/Off) pour désactiver le processus de cuisson. Le multicuiseur passe alors en mode veille.

4 Utilisation du multicuiseur

Avant la première utilisation

- 1 Sortez tous les accessoires de la cuve.
Enlevez le plastique d'emballage de la cuve.
- 2 Nettoyez soigneusement les éléments du multicuiseur avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).



Remarque

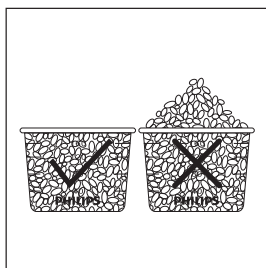
- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le multicuiseur.

Préparations avant cuisson

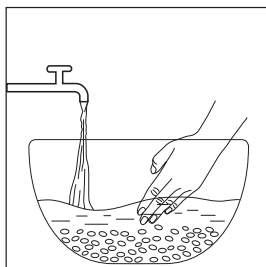
Avant d'utiliser le multicuiseur, vous devez suivre les étapes suivantes pour assainir la cuve et faire fonctionner votre multicuiseur une première fois:

Riz:

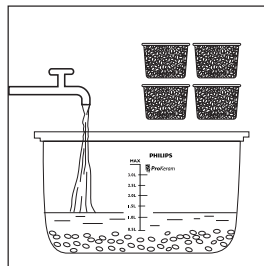
- 1 Mesurez le riz à l'aide de la mesure graduée fournie.



- 2 Lavez le riz à grande eau.

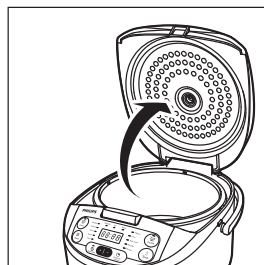


- 3 Placez le riz lavé dans la cuve.
- 4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau indiqué dans la cuve et étalez uniformément le riz.

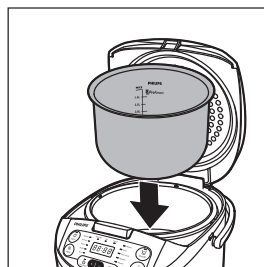
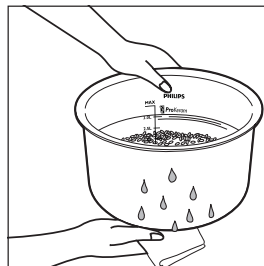


Différents plats:

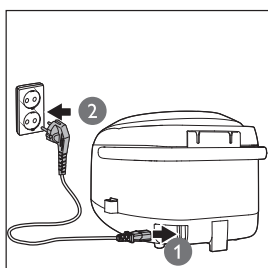
- 5 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.



- 6 Essuyez l'extérieur de la cuve, puis placez celle-ci dans le multicuiseur. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant.



- 7 Fermez le couvercle du multicuiseur et insérez la fiche dans la prise secteur.

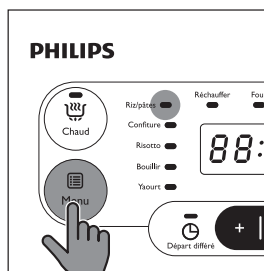


Remarque

- Pour en savoir plus sur les quantités de riz et d'eau, consultez la recette.
- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien propre et sec, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.

Cuisson de riz/pâtes

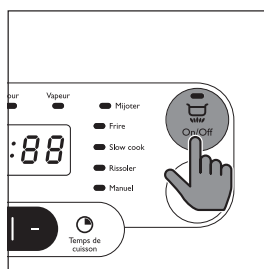
- 1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
- 2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson de riz/pâtes (**Riz/pâtes**) soit sélectionnée.



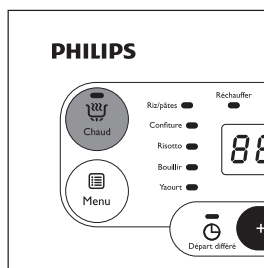
- 3 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.

Remarque

- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. À évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.



- 4 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 5 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
 - ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

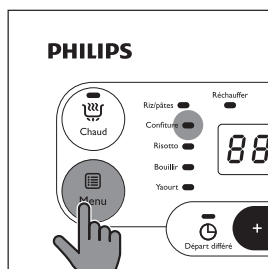


Remarque

- Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que le multicuiseur déborde.
- 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.

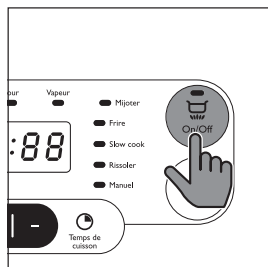
Confiture

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de confiture (**Confiture**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

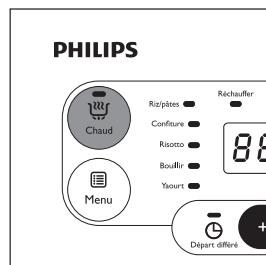
- 4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.



- 5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

- 6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

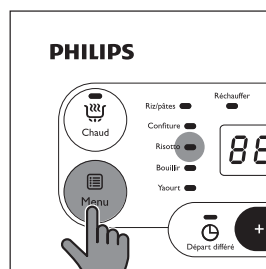


Risotto

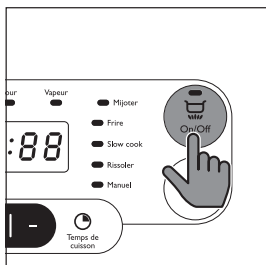
- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de risotto (**Risotto**) soit sélectionnée.

Remarque

- Le temps de cuisson ne s'affiche pas dès le début de la cuisson et laisse place à de petits traits qui tournent. Il en va ainsi pendant la majorité du temps de cuisson, c'est-à-dire tant que le multicuiseur détecte de l'eau dans la préparation. À évaporation de la quasi-totalité de l'eau, le timer indique précisément le nombre de minutes restantes.

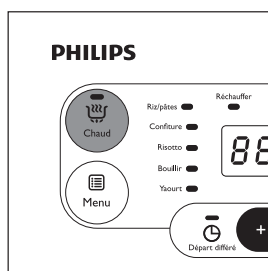


- 4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.



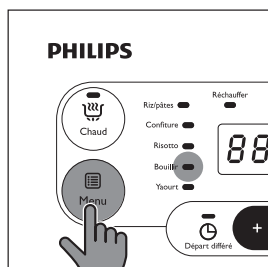
- 5 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.

↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.



Faire bouillir

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction d'ébullition (**Bouillir**) soit sélectionnée.

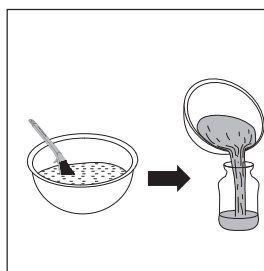


↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

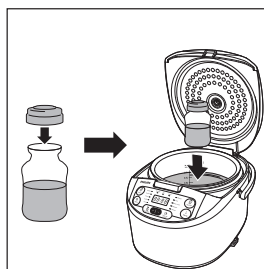
- 4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Yaourt

- 1 Mélangez bien les ingrédients pour le yaourt à l'aide d'un fouet et versez-les dans un récipient en verre.

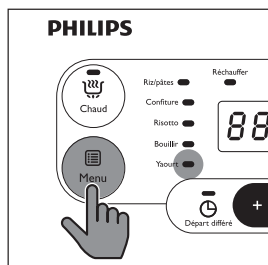


- 2 Placez le récipient en verre dans la cuve. Assurez-vous que le récipient est bien fermé.



- 3 Versez un peu d'eau dans la cuve. Assurez-vous que la moitié du récipient est immergé dans l'eau.
- 4 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

- 5 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de yaourt (**Yaourt**) soit sélectionnée.



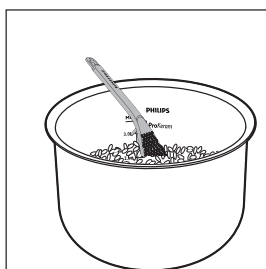
↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

- 6 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 7 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.

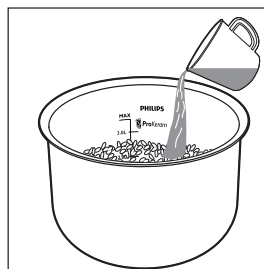
↳ Le multicuiseur passe en mode veille automatiquement.

Réchauffage

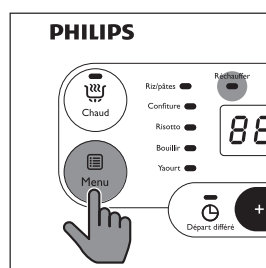
- 1 Décollez les aliments ayant refroidi et répartissez-les de façon uniforme dans la cuve.



- 2 Versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne sèchent trop. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.



- 3 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de réchauffage (**Réchauffer**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

- 5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
- ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

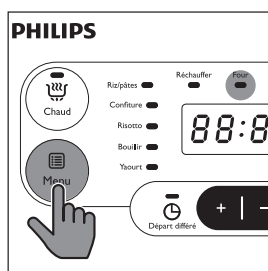
Cuisson au four

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Remarque

- 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.

- 4 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson au four (**Four**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson et une température différents, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

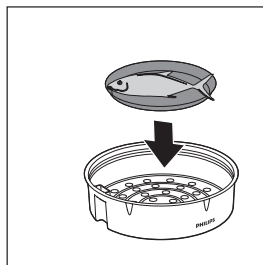
- 5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois que la cuisson au four est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction sélectionnée est éteint.
- 7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Remarque

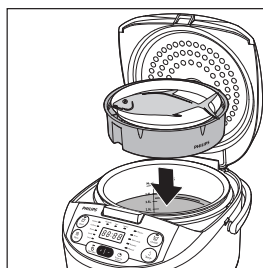
- Lorsque vous retirez la cuve du multicuiseur, utilisez un gant de cuisine ou un torchon car la cuve est très chaude.

Cuisson à la vapeur

- 1 Versez un peu d'eau dans la cuve.
- 2 Mettez les aliments à cuire à la vapeur sur une assiette ou sur le plateau.
- 3 Si vous utilisez une assiette, posez-la sur le plateau.

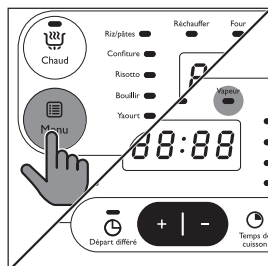


- 4 Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve.



- 5 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».

- 6 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson à la vapeur (**Vapeur**) soit sélectionnée.



- ↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».
- 7 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 8 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 9 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
- ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.
- 10 Ouvrez le couvercle et retirez prudemment les aliments cuits à la vapeur de l'assiette ou du panier vapeur.

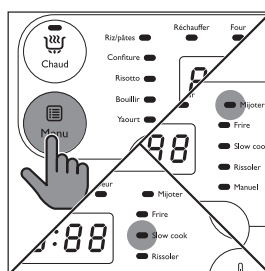


Remarque

- La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments sur le plateau. Ne plongez pas le plateau dans l'eau.
- Utilisez un gant de cuisine ou un torchon car l'assiette et le plateau sont très chauds.

Faire mijoter/Slow cook

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction Mijoter (**Mijoter**) ou de Slow cook (**Slow cook**) soit sélectionnée.

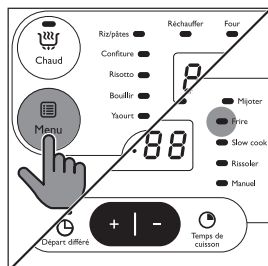


- ↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».
- 4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
 - 5 Une fois la cuisson terminée, vous entendez quelques signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
 - 6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
- ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Frige

- 1 Mettez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

- Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de friture (**Freire**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson différent, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

- Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

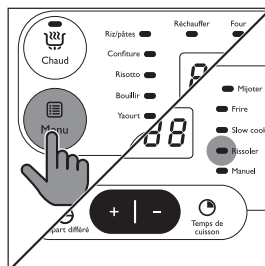
Remarque

- Ne fermez pas le couvercle supérieur lorsque vous utilisez la fonction Freire.

Rissoler

- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Suivez l'étape 6 de la section « Préparations avant cuisson ».
- Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

- Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction Rissoler (**Rissoler**) soit sélectionnée.

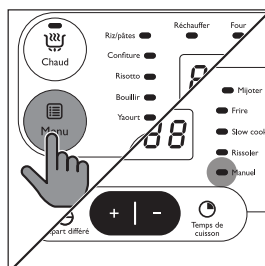


- Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- Rissoler comporte 2 étapes. Pour la première étape, le temps de cuisson est d'environ 35 minutes. Vous entendez 5 signaux sonores pour vous rappeler de retourner les aliments.
- Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) pour passer à la seconde étape. S'il émet des signaux sonores pendant 5 minutes sans fonctionner, le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud jusqu'à la fin du temps de cuisson.

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.
- Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction manuelle (**Manuel**) soit sélectionnée.



↳ Pour définir un temps de cuisson et une température différents, reportez-vous au chapitre « Réglage du temps de cuisson et de la température ».

- 4 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois que la cuisson est terminée, vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 6 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
 - ↳ Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Remarque

- Si vous cuisez des aliments à une température inférieure à 70 °C, désactivez le mode de maintien au chaud avant de démarrer la cuisson.
- En mode manuel (**Manuel**), lorsque vous cuisez à une température supérieure à 130 °C, le couvercle supérieur doit être ouvert durant la cuisson.

Mode de maintien au chaud

Le multicuiseur vous permet un contrôle aisé du maintien au chaud.

- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (**Menu**), si vous appuyez directement sur le bouton marche (**On/Off**), le voyant de maintien au chaud s'allume. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur bascule directement en mode de maintien au chaud.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson au moyen du bouton de menu (**Menu**), si vous appuyez tout d'abord sur le bouton de maintien au chaud, puis sur le bouton marche (**On/Off**), le voyant de maintien au chaud est éteint. Une fois que la cuisson est terminée, le multicuiseur passe en mode veille.

Remarque

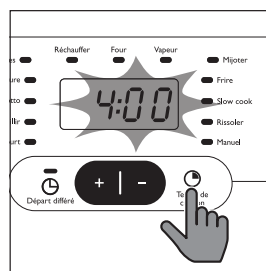
- En mode veille, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode de maintien au chaud.
- En mode de maintien au chaud, vous pouvez appuyer sur le bouton de maintien au chaud (**Chaud**) pour accéder au mode veille.

Réglage du temps de cuisson et de la température

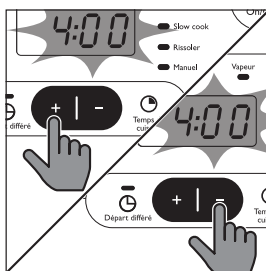
Vous pouvez régler le temps de cuisson pour toutes les fonctions sauf pour les fonctions Riz/pâtes, Rissoler et Risotto. Vous pouvez régler la température pour les fonctions Four et Manuel. Reportez-vous au tableau « Présentation des fonctions » pour connaître le réglage de durée et de température de chaque fonction.

Après que vous avez sélectionné la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de menu, le temps de cuisson par défaut apparaît sur l'écran.

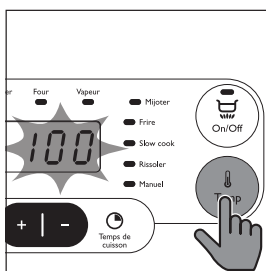
- 1 Pour définir un temps de cuisson différent, appuyez sur le bouton du temps de cuisson (**Temps de cuisson**). Le temps de cuisson par défaut commence à clignoter sur l'écran.



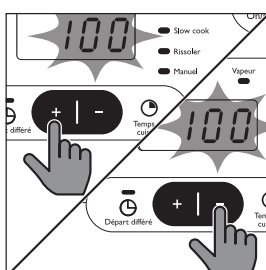
- 2 Appuyez sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité d'heure.



- 3 Après avoir défini l'unité d'heure, patientez quelques secondes avant que l'unité d'heure soit confirmée. L'unité de minute commence à clignoter sur l'écran.
- 4 Appuyez sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler l'unité de minute.
- 5 Pour définir une température différente, appuyez sur le bouton de la température (**Temp**). La température par défaut commence à clignoter sur l'écran.



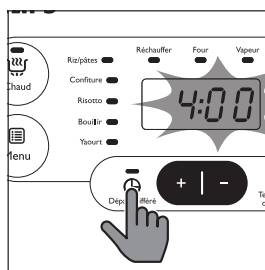
- 6 Appuyez sur le bouton d'augmentation (+) ou de diminution (-) pour régler la température de cuisson souhaitée.



Programmation départ différé

Vous pouvez programmer un temps de cuisson ultérieur pour tous les modes de cuisson à l'exception des modes de réchauffage, de cuisson au four et de friture.

- 1 Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Préparations avant cuisson ».
- 2 Appuyez sur le bouton de menu (**Menu**) jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée soit sélectionnée.
- 3 Appuyez sur le bouton de départ différé (**Départ différé**). Le départ différé par défaut commence à clignoter sur l'écran.



- 4 Appuyez sur le bouton d'augmentation (+) et de diminution (-) pour régler le départ différé souhaité.
- 5 Appuyez sur le bouton marche (**On/Off**) pour confirmer le départ différé.
- 6 La cuisson est terminée lorsque le temps de programmation est écoulé. Vous entendez 4 signaux sonores et le voyant de la fonction de cuisson sélectionnée est éteint.
- 7 Le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud automatiquement.
 - Le voyant de maintien au chaud (**Chaud**) s'allume.

Remarque

- La fonction de présélection n'est pas disponible dans les modes de cuisson au four (**Four**), de friture (**Frيره**) et de réchauffage (**Réchauffer**).
- Le bouton de présélection n'est pas actif en mode veille.

5 Nettoyage et entretien



Remarque

- Débranchez le multicuiseur avant de le nettoyer.
- Attendez que le multicuiseur ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Intérieur

Intérieur du couvercle supérieur et du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au multicuiseur.

Résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.
- Enlevez les résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide bien essoré.

Extérieur

Surface du couvercle supérieur et extérieur du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments autour du panneau de commande.

Accessoires

Spatule, louche, cuve, panier vapeur et capuchon de la sortie vapeur :

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

6 Environnement

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



7 Garantie et service

Si vous rencontrez un problème ou si vous souhaitez obtenir des informations ou faire réparer votre appareil, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. Vous trouverez son numéro de téléphone dans le dépliant de garantie internationale. S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips.

8 Caractéristiques

Référence du modèle	HD3137
Puissance de sortie nominale	980 W
Capacité nominale	5,0 l

9 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de ce multicuiseur, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
« SD » apparaît sur l'afficheur lorsque le cuiseur multifonction est en mode veille.	« SD » est l'abréviation de « standby » et signifie que le cuiseur multifonction est en mode veille.
Le voyant sur le bouton ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement raccordé au multicuiseur et si la fiche est fermement insérée dans la prise secteur.
	Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'écran ne fonctionne pas.	Le multicuiseur n'est pas branché. S'il n'y a pas de courant, la fonction de sauvegarde en cas de coupure de courant et l'écran ne fonctionnent pas.
	La batterie de l'écran est déchargée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips pour remplacer la batterie.
Le riz n'est pas cuit.	Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche (On/Off).
	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le multicuiseur.
	L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez le multicuiseur à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est trop sec et pas bien cuit.	Ajoutez plus d'eau au riz et poursuivez un peu la cuisson.
Le multicuiseur ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Vous avez peut-être appuyé sur le bouton de maintien au chaud (Chaud) avant d'appuyer sur le bouton marche (On/Off). Dans ce cas, le multicuiseur passe en mode veille lorsque la cuisson est terminée.
	Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	Vous n'avez pas rincé le riz correctement. Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.
Je ne parviens pas à sélectionner la fonction de cuisson souhaitée.	Appuyez sur le bouton de menu (Menu) à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction souhaitée comme indiqué par le voyant.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
	Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des événements à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.
Un message d'erreur (E1, E2, E3 ou E4) apparaît sur l'écran.	Une panne de courant s'est peut-être produite durant la cuisson. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.



Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
Tous droits réservés.

