

PHILIPS

HD2633



EN	User manual	3
BG	Ръководство за потребителя	31
CS	Uživatelská příručka	61
ET	Kasutusjuhend	89
HR	Korisnički priručnik	118
HU	Felhasználói kézikönyv	146
LT	Vartotojo vadovas	176
LV	Lietotāja rokasgrāmata	205

NL	Gebruiksaanwijzing	234
PL	Podręcznik użytkownika	258
RO	Manual de utilizare	288
SK	Používateľská príručka	317
SL	Uporabniški priročnik	345
SQ	Manuali i përdorimit	373
SR	Korisnički priručnik	402



Contents

1 Important	4	4 Cleaning and Maintenance	25
Electromagnetic fields (EMF)	5	Steam box	25
		Top lid	25
2 Your Multicooker	6	Inner pot	26
What's in the box	6	Reassemble	27
Product overview	7	Interior	27
Controls overview	8	Exterior	27
		Accessories and inner pot	27
3 Using your Multicooker	9		
Before first use	9	5 Recycling	27
Cooking program	10		
Preparations	12	6 Warranty and support	28
Pressure cook	13		
Steam	14	7 Specifications	28
Slow cook	16		
Stew	17	8 Troubleshooting	28
Yogurt and Jam	18		
Bake	18		
Reheat	18		
Sauté/Sear	19		
Sauce thickening	20		
Adjust the cooking time/ pressure/temperature	20		
Adjust the delay start time	21		
Adding ingredient	22		
Setting my favourite menu	24		

1 Important

Read this safety leaflet carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.

Caution

- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- The device must not be located immediately below a socket outlet.
- CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.



- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam cover during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Visit **www.philips.com/support** to download the user manual.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

2 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.

What's in the box

Main unit

2-in-1 spoon

Power cord

Glass lid

Important information leaflet

Inner Pot

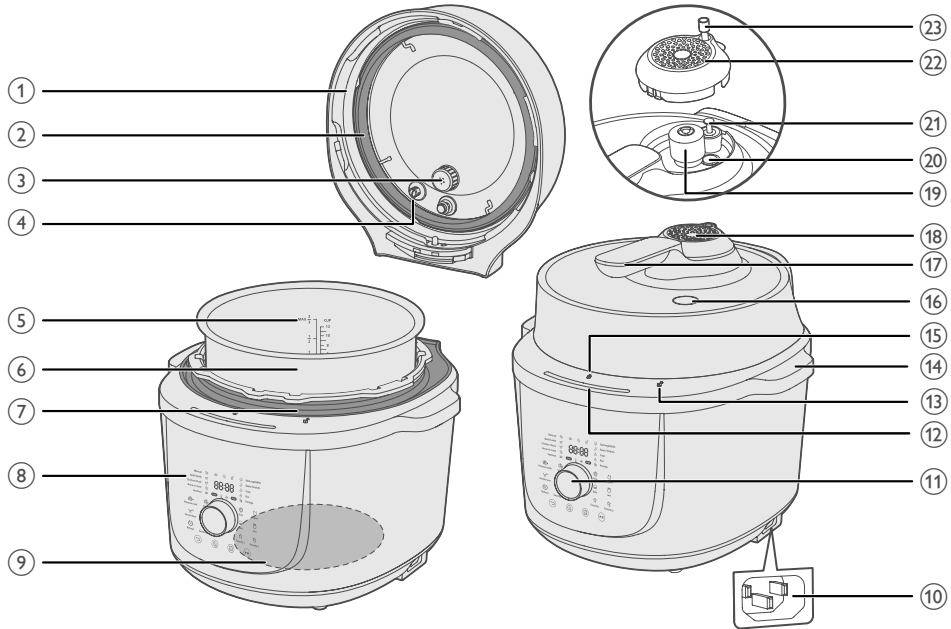
Measuring cup

Steaming rack

Quick start guide

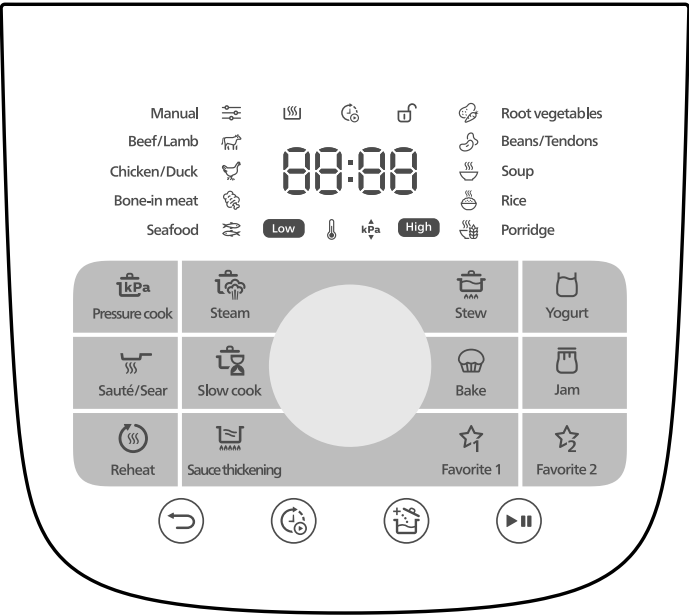


Product overview



①	Top lid	⑬	Lid unlock position
②	Sealing ring	⑭	Side handle
③	Anti-blocking cover	⑮	Lid lock position
④	Safety valve	⑯	Manual pressure release button
⑤	Water level indication	⑰	Handle
⑥	Inner pot	⑱	Steam box
⑦	Condensation rim	⑲	Pressure release valve
⑧	Control panel	⑳	Pressure release rod
⑨	Heating element	㉑	Floating valve
⑩	Power socket	㉒	Steam cover
⑪	Rotation knob	㉓	Floater
⑫	Cooking process indication bar		

Controls overview



Control buttons

	Return/Cancel button		Sauté/Sear button
	Delay start button		Slow cook button
	Add ingredient button		Bake button
	Start button		Jam button
	Pressure cook button		Reheat button
	Steam button		Sauce thickening button
	Stew button		Favorite 1 button
	Yogurt button		Favorite 2 button

Indicators

	Keep warm indicator		Pressure indicator
	Temperature indicator		Lid unlocked indicator
	Low temperature/pressure indicator		Delay start indicator
	High temperature/pressure indicator		Standby mode

3 Using your Multicooker

Before first use

- 1 Remove all packaging materials from the appliance.
- 2 Take out all the accessories from the inner pot.
- 3 Clean the parts of the Multicooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Note

- Read user manual carefully before use.
- Place the appliance on a flat surface.
- Remove the promotional sticker on the appliance before first use.
- Make sure all parts are completely dry before you start using the Multicooker.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure/temperature	Adjustable pressure/temperature range
Pressure cook 	Manual ()	5 minutes	2-59 minutes	Low pressure	Low/High pressure
	Beef/Lamb ()	40 minutes	13-59 minutes	High pressure	NA
	Chicken/Duck ()	25 minutes	12-59 minutes	High pressure	NA
	Bone-in meat ()	25 minutes	20-59 minutes	High pressure	NA
	Seafood ()	3 minutes	1-59 minutes	Low pressure	NA
	Root vegetables ()	5 minutes	2-10 minutes	Low pressure	NA
	Beans/Tendons ()	30 minutes	25-59 minutes	High pressure	NA
	Soup ()	30 minutes	25-59 minutes	High pressure	NA
	Rice ()	14 minutes	NA	Low pressure	NA
	Porridge ()	15 minutes	2-59 minutes	Low pressure	NA
Slow cook 	Manual ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	Low/High temperature
	Beef/Lamb ()	6 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Chicken/Duck ()	4 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Bone-in meat ()	6 hours	2-12 hours	High temperature	NA
	Seafood ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	NA
	Soup ()	2 hours	2-12 hours	Low temperature	NA
	Manual ()	10 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
Steam 	Beef/Lamb ()	20 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Chicken/Duck ()	15 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Bone-in meat ()	20 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Seafood ()	3 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	Rice ()	14 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure/temperature	Adjustable pressure/temperature range
Stew 	Manual ()	1 hour	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Beef/Lamb ()	2 hours	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Chicken/Duck ()	1 hour	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Bone-in meat ()	2 hours	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
	Seafood ()	30 minutes	0.5-10 hours	Constant temperature	NA
Sauté/Sear 		3 minutes	3-59 minutes	Low temperature	Low/High temperature
Yogurt 		8 hours	6-12 hours	Constant temperature	NA
Bake 		45 minutes	10-59 minutes	Constant temperature	NA
Jam 		55 minutes	25-59 minutes	Constant temperature	NA
Reheat 		15 minutes	15-59 minutes	Constant temperature	NA
Sauce thickening 		8 minutes	8-15 minutes	Constant temperature	NA

Note

- Do use the pressure cooking lid when **Pressure cook**  and **Steam**  functions.
- Close and fully lock the pressure cooking lid when using these functions: **Pressure cook** , **Steam** .
- Keep the lid open when using **Sauté/Sear** , **Jam**  and **Sauce thickening** .
- The appliance automatically enters standby mode after 2 minutes of inactivity. To wake the appliance and select a cooking program, press the knob.
- You can use the glass lid for these functions: **Stew**  or **Slow cook** .
- For pressure programs (such as **Pressure cook**  and **Steam** ) , the default cooking time shown on the display refers to the pressure maintain time. The total cooking time consists of heating time + pressure maintain time + pressure release time.
- The actual cooking time will vary according to the amount of food (rice), water, voltage, temperature, water temperature, and food quality.

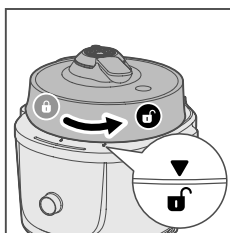
Preparations

Note

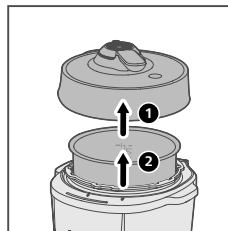
- Do not fill the inner pot with food and liquid less than the minimum of the water level indications, or more than the maximum of the water level indications.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Multicooker to overflow.
- Use the top lid for most cooking programs, and especially for pressure cooking and steam program.
- For food that expands (such as beans, dried foods, or viscous liquid food) during cooking, do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- For rice cooking, follow the water level indications on the inside of the inner pot. You can adjust the water level for different types of rice and according to your own preference. Do not exceed the water level indicated on the inside of the inner pot.
- After the cooking process is started, you can press  to terminate the current work, and the appliance goes to menu selection mode.

Before using the Multicooker to cook food, follow below preparation steps:

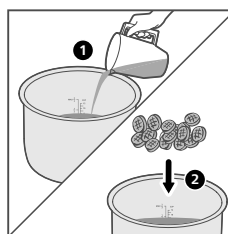
- 1 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- 2 Take out the inner pot from the Multicooker.



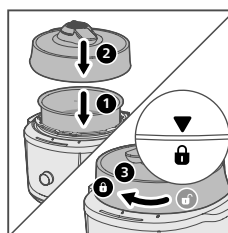
- 3 Add water and other ingredients to the inner pot.



- 4 Wipe the outside of the inner pot dry.



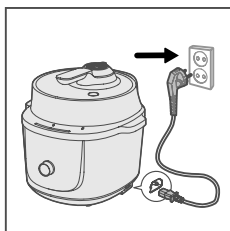
- 5 Put the inner pot in the Multicooker. Then close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note

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

6 Put the plug in the power socket.



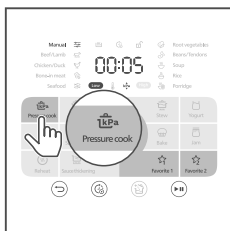
Pressure cook

Note

- Make sure the top lid is properly locked before the cooking process started.
- Make sure the steam pressure release valve is installed properly.
- Make sure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- Check if the steam cover is installed properly.

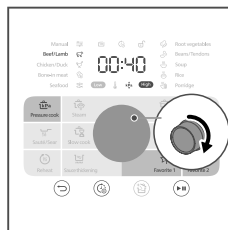
For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Cooking program".

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Pressure cook** button to select pressure cooking ().



3 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.

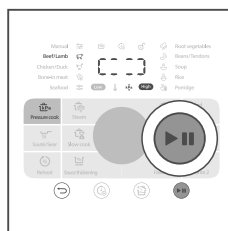
- ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



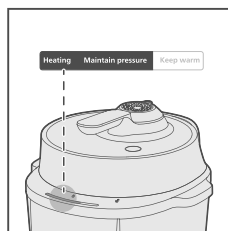
Note

- For cooking program with adjustable cooking time, you can rotate the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

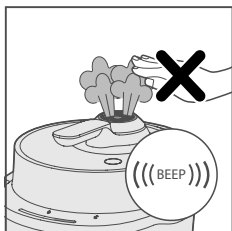
4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



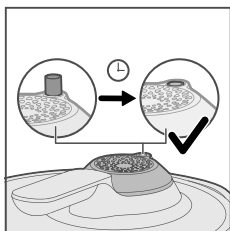
5 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



- 6 When the pressure maintain time has elapsed, the Multicooker steps into pressure release stage, the Multicooker starts to release pressure. Do not touch the steam cover.



- 7 When pressure is released, the floater will drop completely.



- 8 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.

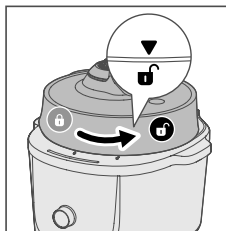
↳ The keep-warm indicator () lights up.



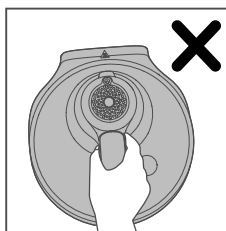
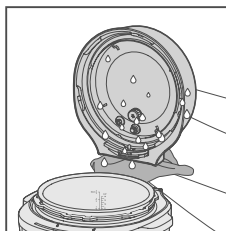
Note

- Steam will be released automatically, it takes a few minutes depending on the quantity of liquid inside.
- Do not use manual pressure release button when cooking sticky liquid such as congee, beans, since it may cause overflow.
- Before press the manual pressure release button you need to press the  button to deactivate "automatic pressure release" process.
- You can also press the manual pressure release button on the top lid to quickly release pressure. Be cautious about overflow when you press the manual pressure release button. In case there is overflow, release the button immediately.
- After the cooking process is finished, unplug the Multicooker from the electrical outlet.

- 9 Rotate the top lid to the unlock position.



- 10 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.



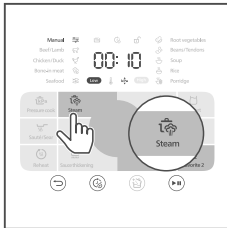
Steam



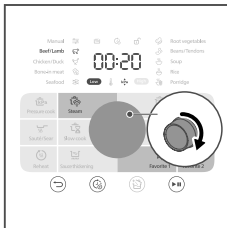
Note

- Make sure the top lid is properly locked before the cooking process started.
- Make sure the steam pressure release valve is installed properly.
- Make sure the sealing ring is in good condition and installed properly.
- Check if the steam cover is installed properly.

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Pour water into the inner pot, ensuring there is enough water to produce steam. Make sure the water level remains below the steaming rack when boiling. The recommended water amount is up to 2 scales.
- 3 Place the steaming rack in the inner pot. Put all ingredients on the steaming rack.
- 4 Press the **Steam** button to choose steam cooking function.



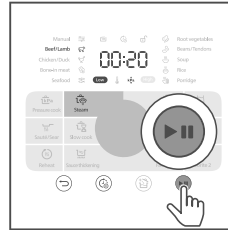
- 5 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



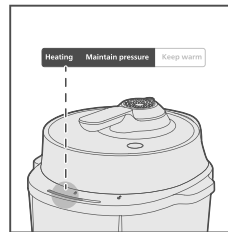
Note

- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

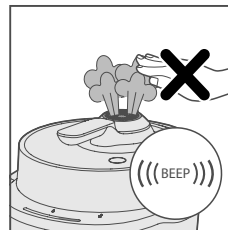
- 6 Press the **▶||** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



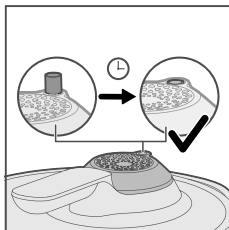
- 7 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



- 8 When the pressure maintain time has elapsed, the Multicooker steps into pressure release stage, the Multicooker starts to release pressure. Do not touch the steam cover.



- 9 When pressure is released, the floater will drop completely.

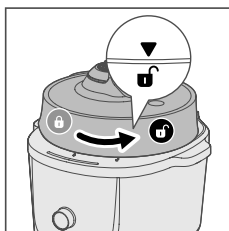


- 10 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.
 ↳ The keep-warm indicator () lights up.

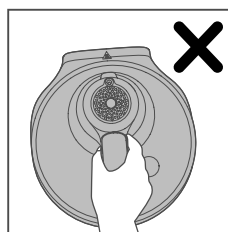
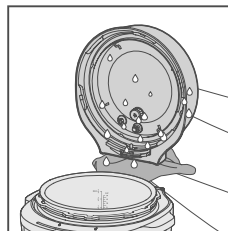
Note

- Steam will be released automatically, it takes a few minutes depending on the quantity of liquid inside.
- Do not use manual pressure release button when cooking sticky liquid such as congee, beans, since it may cause overflow.
- Before press the manual pressure release button you need to press the  button to deactivate "automatic pressure release" process.
- You can also press the manual pressure release button on the top lid to quickly release pressure. Be cautious about overflow when you press the manual pressure release button. In case there is overflow, release the button immediately.
- After the cooking process is finished, unplug the Multicooker from the electrical outlet.

- 11 Rotate the top lid to the unlock position.

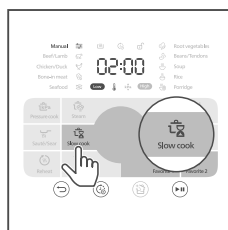


- 12 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.

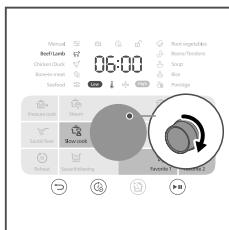


Slow cook

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press **Slow cook** button to choose the slow cooking function.



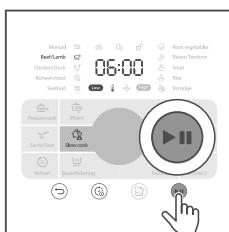
- 3 Rotate the knob to select **Beef/Lamb**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, and the default cooking time is displayed on the screen.



Note

- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easily expand or thicken, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, or temperature (for **Manual** only), see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

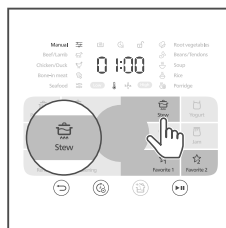
- 4 Press the **▶▶** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



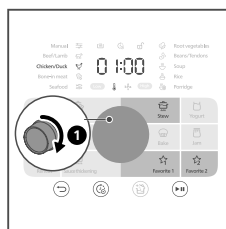
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Stew

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Stew** button to choose the stew function.



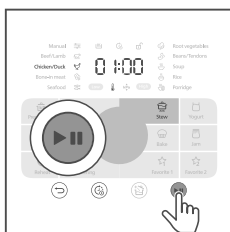
- 3 Rotate the knob to select **Chicken/Duck**.
 ↳ The chosen cooking function blinks, the default cooking time is displayed on the screen.



Note

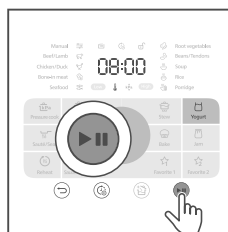
- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easily expand or thicken, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



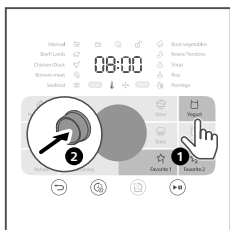
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker beeps and switches to the standby mode automatically.

Yogurt and Jam

Note

- Keep the lid open when using the **Jam** function.

- 1 Mix all ingredients well and put it into the inner pot.
- 2 Follow the steps in "Preparations".
- 3 Press the **Yogurt or Jam** button. Press the knob to confirm selection.



Note

- If you prefer a thick jam, simply extend the cooking time in the Jam function.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "Adjust the cooking time/pressure/temperature".

Bake

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Mix all ingredients well and put them into the inner pot.
- 3 Press the **Bake** button. Press the knob to confirm selection.

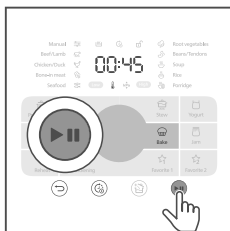
Note

- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.



- 4 Press the knob to confirm the selection.

- 5 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 6 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



- 6 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

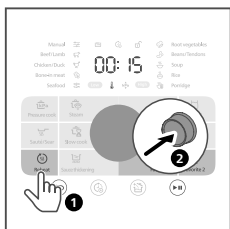
- 7 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Reheat

- 1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
- 2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- 3 Close the lid, put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
- 4 Press the **Reheat** button to choose reheat function.

Note

- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.



- 5 Press the knob to confirm the selection.

Sauté/Sear

Note

- Keep the lid open when using the **Sauté/Sear** function.

- 1 Follow the steps in "Preparations".
- 2 Press the **Sauté/Sear** button.

Note

- After selecting a cooking program, you can rotate the knob to adjust cooking time, then press the knob to confirm.



- 3 Press the knob to confirm the selection.
- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



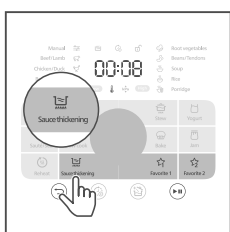
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the standby mode.

Sauce thickening

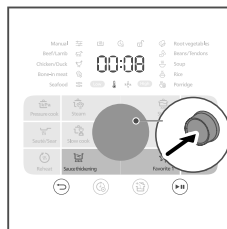
Note

- Keep the lid open when using this function.
- When the **Sauce thickening** function is working, press the  button to cancel the program.

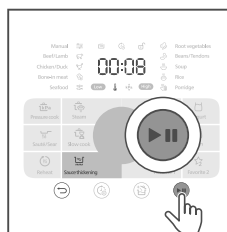
- 1 Press the  button.
↳ The default cooking time is displayed.



- 2 Press the knob to confirm.



- 3 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



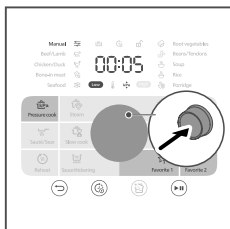
- 4 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

Adjust the cooking time/pressure/temperature

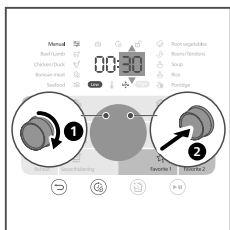
Note

- You can adjust the pressure only for **Pressure cook-Manual** (Low or High).
- You can adjust the temperature for **Slow cook-Manual** (Low or High) and **Sauté/Sear** (Low or High).
- When you adjust the cooking time, pressure, or temperature, press the  button to return to the previous step.
- If the adjustable cooking time is less than 1 hour, each rotation of the knob adjusts the time in 1-minute increments.
- If the adjustable cooking time is more than 1 hour, each rotation adjusts by 1-hour increments. Set the hours first, then set the minutes.

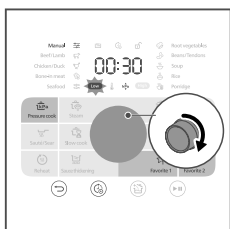
- 1 Choose a desired function.
 - ↳ For **Pressure cook**, **Slow cook**, **Steam**, **Stew**, press the knob first, then rotate the knob to adjust the cooking time.
 - ↳ For **Bake**, **Jam**, **Yogurt**, **Sauté/Sear**, **Reheat** and **Sauce thickening**, rotate the knob to adjust the cooking time directly.



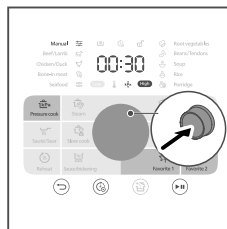
- 2 Rotate the knob to adjust the cooking time. Press the knob to confirm.



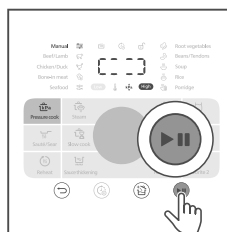
- 3 Rotate the knob to adjust the pressure level.



- 4 Press the knob to confirm.



- 5 Press the ► button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.

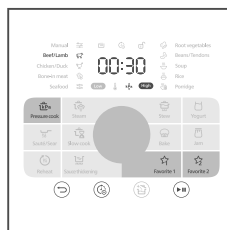


Adjust the delay start time

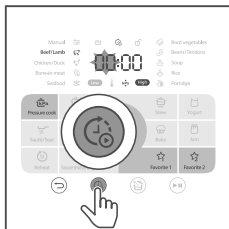
Note

- The cooking process will be started by the time the preset time has elapsed.
- Delay start is not available for **Sauté/Sear**, **Jam**, **Sauce thickening** and **Reheat**.
- Do not use long delay start time with perishable foods, as they may spoil before cooking begins.

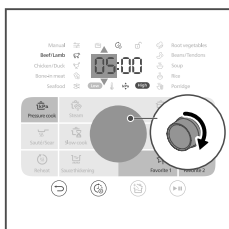
- 1 Choose a desired function.



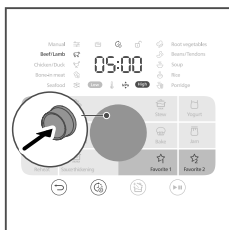
- 2 Press the  button to set the delayed start time.



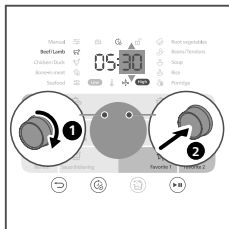
- 3 Rotate the knob to set hour.



- 4 Press the knob to confirm.



- 5 Rotate the knob to set minute. Press the knob to confirm.

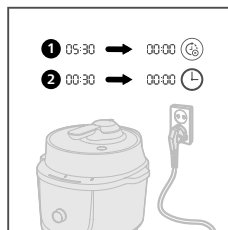


- 6 Press the  button to start.



- 7 After the delay start time has elapsed, the cooking process will be started.

↳ After the cooking process is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



Adding ingredient

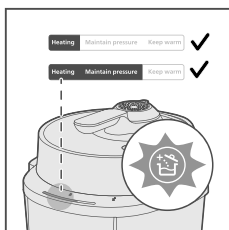
With this function, you can open the lid during the pressure cooking process and add more ingredients.

Note

- The add ingredient function is available for all pressure cooking menus except for Rice and Porridge.

- 1 After the cooking process starts, in **Heating** process or **Maintain pressure** process, the  button will light up if the selected function is supporting adding ingredient.

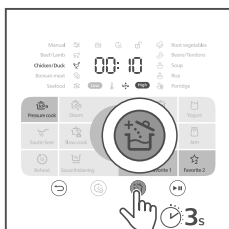
↳ The  button lights up.



- 2 You can press and hold the  button for 3 seconds anytime during **Heating** process or **Maintain pressure** process.

↳ The  button blinks.

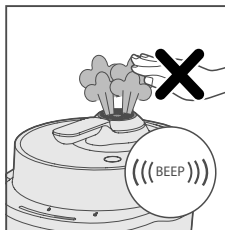
↳ The current cooking process pauses, the Multicooker beeps for 5 times and starts to release pressure.



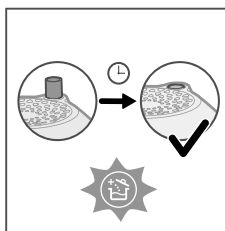
Note

- After pressing the  button, if you then press the  button, the Multicooker will cancel the add ingredient process and resume to the previous cooking program.

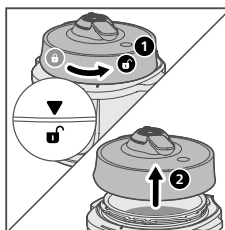
CAUTION: HOT STEAM! Do not touch the steam cover.



- 3 When pressure is released, the floater will drop completely.



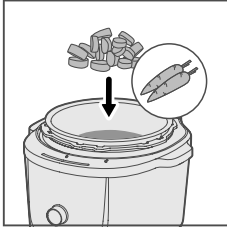
- 4 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



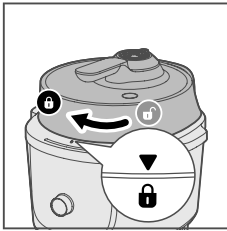
Note

- If you have difficulty opening the lid, press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely.

- 5 Add more ingredient.



- 6 Close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



Note

- If you have difficulty locking the lid, press the manual pressure release button to release pressure until the floater drop completely, ensure the lid is fully seated and flush with the condensation rim (no rear lifting) before turning the handle to close.

- 7 Press the  button to resume the cooking process.



Setting my favourite menu

You can set any two menus as "My Favourite". Before you make any changes to the settings, the two default menus are:

-  : **Pressure cook -Beef/Lamb**
-  : **Slow cook-Soup**

If you need to change  - to **Bake**, follow the steps below:

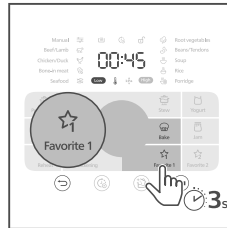
- 1 Press the **Bake** button.



- 2 Press and hold the  button for 3 seconds.

→ The  button blinks twice.

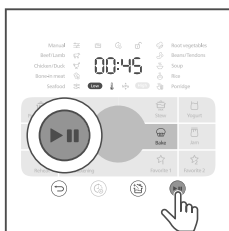
→ The appliance beeps.



- 3 Follow steps 1-2 to set my favorite 2 ☆.
- 4 Press ☆ or ☆ to access the menu.



- 5 Press the ► button to start the cooking process.



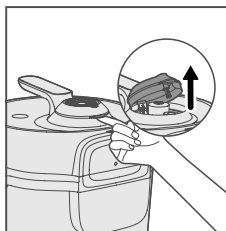
4 Cleaning and Maintenance

Note

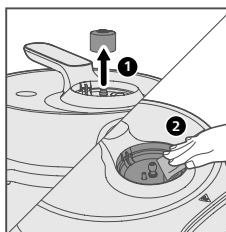
- Unplug the Multicooker before starting to clean it.
- Wait until the Multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.
- Clean the Multicooker after each use.

Steam box

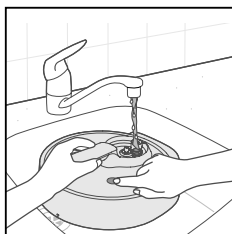
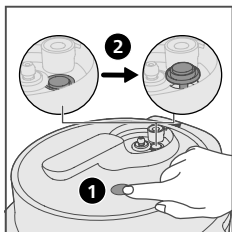
- Remove the steam cover.



- Remove the pressure release valve and clean the food residue inside the steam box with a damp cloth.



- Press the pressure release button, the pressure release rod will be popped up, then you can clean the food residue and wash it under a tap.

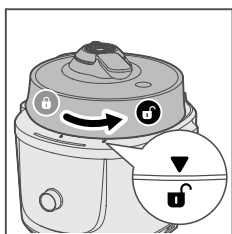


Note

- If overflow happens, clean the floater thoroughly.

Top lid

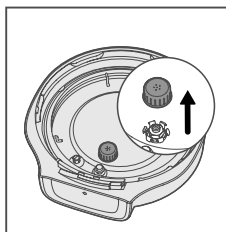
- Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- Clean the condensation rim thoroughly.

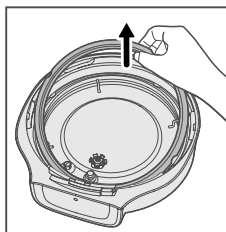


- Remove the anti-blocking cover.

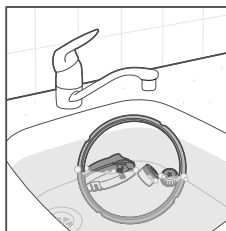


Note

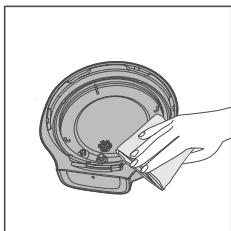
- Do not remove the sealing ring by force.
- Remove the sealing ring.



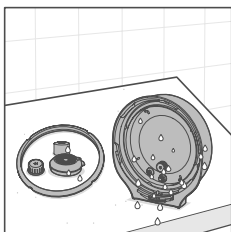
- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left.



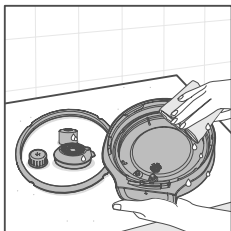
- Wipe clean the top lid with a damp cloth.



- After cleaning, stand the top lid vertically to drain excess water. Then dry the top lid with a soft towel.



- Dry all parts with a soft towel.

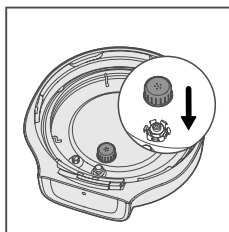
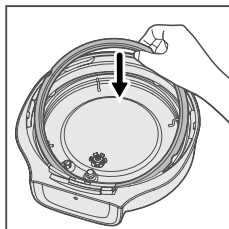


- Clean the inner pot with mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt

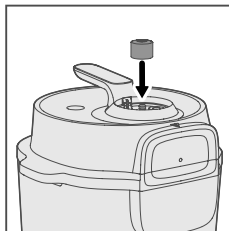


Reassemble

- Reassemble the sealing ring and anti-blocking cover.



- Reassemble pressure release valve.

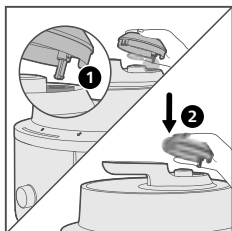


Inner pot

Note

- Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of the inner pot.

- Align the floater with the hole in the steam box and secure the steam cover back in place.



Interior

Inside of the outer lid and the main body and the heating element:

- Wipe with damp 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.

Accessories and inner pot

2-in-1 spoon, steaming rack, glass lid and inner pot.

- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

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



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

6 Warranty and support

Versuni Netherlands B.V., registered at Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offers a two-year warranty on this product after the date of purchase (or the date of delivery, if later). This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information, for spare parts, or for invoking the warranty, please visit our website home.id/warranty.

7 Specifications

Model Number	HD2633
Cooking power input	1000W
Rated capacity	6.0L



Note

- Unplug the Multicooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	• The lid is not well assembled. Rotate the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned. • Check if the sealing ring is well assembled around the top lid. • Check if the floater valve is cleaned well. • Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	• Press the manual pressure release button to release pressure until the floater drops completely. • Make sure the  and  icons are aligned. • Food residue may accumulate at the bottom of the floating valve and the floater. Do not attempt to force it open, as this may cause burns. Wait around 30 minutes for the appliance to cool completely, push down the floater, then gently turn the handle back and forth repeatedly. • Clean the floating valve and the floater according to the cleaning instruction.
The food is not cooked.	• Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change the cooking method. • Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multicooker on. • The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	• The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. • There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. • There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. • The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.

Problem	Solution
E1 displays on the screen.	The sensor of the heating element has a open circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E2 displays on the screen.	The sensor of the heating element has a short circuit. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E3 displays on the screen.	The heating element temperature exceeds 200°C. Check if the inner pot is well placed on the heating element.
E4 displays on the screen.	Low pressure switch is turned on and the heating element temperature is below 70°C. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E5 displays on the screen.	- Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops. - Open the lid and reconnect the power to resume operation. Ensure the lid is open when using the Sauté/Jam/Sauce thickening program. - If the above steps still fail to resolve the issue, take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
E6 displays on the screen.	- Unplug the power cord, press manual release button to release pressure or let it cool down naturally until the floater drops, then you can open lid. - The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the top lid. - There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. - There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. - The top lid is not completely closed and locked. Make sure the top lid is completely locked in the right position.
The above problems still exist.	- The Multi-cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: (1) Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video. (2) Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care. (3) Onsite service. Contact us and we'll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.

Contents

1 Important	4	4 Cleaning and Maintenance	20
Electromagnetic fields (EMF)	5	Steam box	20
		Top lid	21
2 Your Multicooker	6	Inner pot	22
What's in the box	6	Reassemble	23
Product overview	7	Interior	23
Controls overview	8	Exterior	23
		Accessories and inner pot	23
3 Using your Multicooker	9		
Before first use	9	5 Recycling	23
Cooking program	9		
Preparations	10	6 Warranty and support	23
Pressure cook	11		
Steam	13	7 Specifications	24
Bake	15		
Reheat	15	8 Troubleshooting	24
Slow cook and Sauté/Sear	16		
Adjust the cooking time/ pressure/temperature	16		
Adjust the delay start time	17		
Adding ingredient	18		

1 Belangrijk

Lees dit boekje met veiligheidsinformatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld.

Waarschuwing

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat dient stabiel te worden geplaatst en de handvatten (indien aanwezig) dienen zo te worden geplaatst dat er geen hete vloeistoffen worden gemorst.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - in keukens (voor personeel) in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - in boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door een netsnoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het kan even duren voordat het oppervlak van het verwarmingselement na gebruik is afgekoeld.
- **WAARSCHUWING:** voorkom morsen op de stroomaansluiting om gevaar te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** volg altijd de instructies op en gebruik het apparaat op de juiste wijze om mogelijk letsel te voorkomen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de oppervlakken die in contact komen met voedsel schoon te maken volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing en verwijder alle etensresten die aan het apparaat vastzitten.
- Controleer of het voltage dat is aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer, de binnenpan, de afsluitring of de behuizing van het apparaat beschadigd is.
- Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement, de temperatuursensor en de buitenkant van de binnenpan schoon en droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Zorg dat u geen natte handen hebt wanneer u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of de knoppen bedient.

Waarschuwing

- Het symbool op het apparaat betekent 'Let op, hete oppervlakken'. Raak het hete oppervlak niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Het apparaat mag zich niet rechtstreeks onder een stopcontact bevinden.
- **LET OP:** Gebruik voor het schoonmaken geen alkalineschoonmaakmiddelen, maar gebruik een zachte doek en een milde reiniger om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek zijn aanbevolen door Philips. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.



- Stel het apparaat niet bloot aan hoge temperaturen en plaats het niet op een kachel, gasfornuis of kookplaat die ingeschakeld of heet is.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats de binnenpan altijd in het apparaat voordat u de stekker in het stopcontact steekt en het apparaat inschakelt.
- Plaats de binnenpan niet boven open vuur om rijst te koken.
- Gebruik de binnenpan niet als deze vervormd is.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Wees erg voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt.
- Pas op voor hete stoom die tijdens het koken uit de stoomuitlaat komt of uit het apparaat als u het deksel opent. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van het apparaat om contact met stoom te voorkomen.
- Til het apparaat niet op en verplaats het niet wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd het maximale waterniveau dat in de binnenpan wordt aangegeven niet om overlopen en daarmee mogelijk gevaar te voorkomen.
- Plaats geen kookgerei in de pan tijdens het koken, warm houden of opwarmen van rijst.
- Gebruik alleen het meegeleverde kookgerei. Gebruik geen scherp keukengerei.
- Om krassen te voorkomen, wordt aangeraden geen gerechten te koken met schaal- en schelpdieren. Verwijder harde schelpen voor het koken.
- Stop geen metalen voorwerpen of vreemde stoffen in de stoomopening.
- Plaats geen magnetische voorwerpen op het deksel. Gebruik het apparaat niet in de buurt van magnetische objecten.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt of verplaatst.
- Maak het apparaat na gebruik altijd schoon. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer het langere tijd niet wordt gebruikt.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in deze gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Wees voorzichtig met overstrooming wanneer u op de handmatig ontgrendelknop voor drukafvoer drukt.
- Laat het bovendeksel na het schoonmaken 5 minuten verticaal staan om het overtollige water af te voeren. Droog het bovendeksel vervolgens met een zachte doek af.
- Ga naar www.philips.com/support om de gebruiksaanwijzing te downloaden.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische Velden.

2 Uw multicooker

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

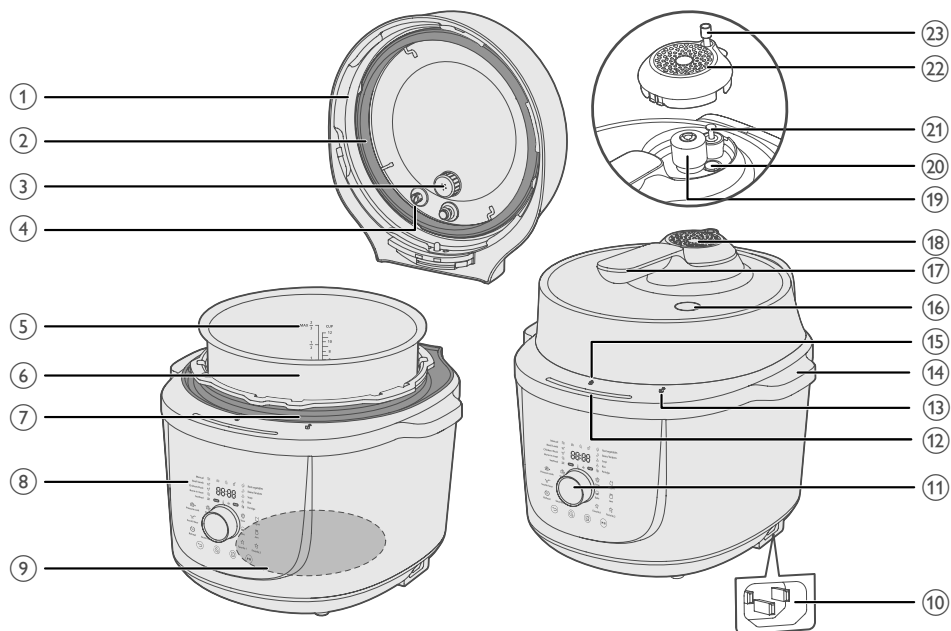
Wat zit er in de doos?

Hoofdunit
2-in-1-lepel
Netsnoer
Snelstartgids

Binnenpan
Maatbeker
Stoomrekje
Belangrijke informatie



Productoverzicht



①	Bovenste deksel	⑬	Ontgrendelingspositie deksel
②	Afsluitring	⑭	Zijhandgreep
③	Antiblokkeerafdekking	⑮	Vergrendelingspositie deksel
④	Veiligheidsventiel	⑯	Knop voor handmatige drukafvoer
⑤	Waterniveau-aanduiding	⑰	Handgreep
⑥	Binnenpan	⑱	Stoommandje
⑦	Condensatierand	⑲	Drukverlagingsventiel
⑧	Bedieningspaneel	⑳	Staafje voor drukafvoer
⑨	Verwarmingselement	㉑	Vlotterventiel
⑩	Netspanningsaansluiting	㉒	Stoomdeksel
⑪	Draaiknop	㉓	Drijver
⑫	Indicatiebalk bereidingsproces		

Overzicht van knoppen



Bedieningsknoppen

	Knop Terug/annuleren		Knop Snelkoken
	Knop Startuistel		Opwarmknop
	Knop Ingrediënt toevoegen		Stoomknop
	Start-/stopknop		Knop Bakken/Aanbraden
	Knop Slow cooking		Knop Bakken

Indicatoren

	Warmhoudindicator		Drukindicator
	Temperatuurindicator		Ontgrendelingsindicator deksel
	Indicator lage temperatuur/druk		Indicator startuistel
	Indicator hoge temperatuur/druk		Stand-bymodus

3 De multicooker gebruiken

Vóór het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de binnenpan.
- 3 Maak de onderdelen van de multicooker grondig schoon voordat u deze voor het eerst gebruikt (zie het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud').

Opmerking

- Lees voor gebruik de handleiding goed door.
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
- Verwijder de promotiesticker van het apparaat voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voor u de multicooker gaat gebruiken.
- Zorg dat de binnenpan goed contact heeft met het verwarmingselement.

Kookprogramma

Kookfunctie	Sub-kookfunctie	Standaard bereidingstijd	Instelbare kooktijd	Standaarddruk/temperatuur	Instelbaar druk-/temperatuurbereik
Snelkoken 	Handmatig ()	5 minuten	2-59 minuten	Lage druk	Lage/hoge druk
	Rundvlees/lamsvlees ()	40 minuten	13-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Kip/eend ()	25 minuten	12-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Soep ()	30 minuten	25-59 minuten	Hoge druk	N.V.T.
	Rijst ()	14 minuten	N.V.T.	Lage druk	N.V.T.
	Pap ()	15 minuten	2-59 minuten	Lage druk	N.V.T.
Slow cooking ()		2 uur	2-12 uur	Lage temperatuur	Lage/hoge temperatuur
Stomen ()		10 minuten	3-30 minuten	Lage druk	N.V.T.
Sauteren/bakken ()		3 minuten	3-59 minuten	Lage temperatuur	Lage/hoge temperatuur
Opwarmen ()		15 minuten	15-59 minuten	Constante temperatuur	N.V.T.
Bakken ()		45 minuten	10-59 minuten	Constante temperatuur	N.V.T.

Opmerking

- Houd het deksel open wanneer u de functie voor **sauteren/bakken** icoon gebruikt.
- Sluit en vergrendel het deksel van de snelkookpan wanneer u de functie **Snelkoken** icoon en **Stomen** icoon gebruikt.
- Het apparaat schakelt automatisch over naar de stand-bymodus nadat het 2 minuten niet is gebruikt. Druk op de knop om het apparaat uit de slaapstand te halen en een kookprogramma te kiezen.
- Voor programma's onder druk (zoals **Snelkoken** icoon en **Stomen** icoon) verwijst de standaardkooktijd die op het display wordt weergegeven naar hoe lang de druk wordt behouden. De totale bereidingstijd bestaat uit verwarmingstijd + drukbehoud + drukontlastingstijd.
- De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel (rijst), water, voltage, temperatuur, watertemperatuur en voedselkwaliteit.

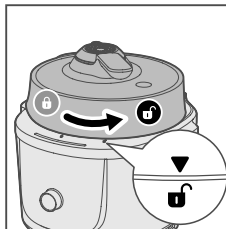
Voorbereidingen

Opmerking

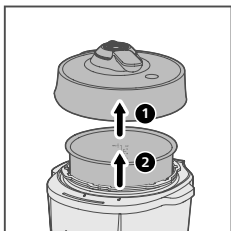
- Vul de binnenpan niet met voedsel en vloeistof als deze ingrediënten samen lager zijn dan het minimum van de waterniveauaanduidingen of hoger zijn dan het maximum van de waterniveauaanduidingen.
- Overschrijd het aangeduide volumeniveau en het maximale waterniveau in de binnenpan niet. De multicooker kan overstromen.
- Gebruik het bovendeksel voor de meeste kookprogramma's, en zeker voor de programma's voor snelkoken en stomen.
- Voor voedsel dat tijdens het koken uitzet (zoals bonen, gedroogd voedsel of dik vloeibaar voedsel), dient u de binnenpan niet verder dan de helft te vullen met voedsel en vloeistof.
- Volg voor het koken van rijst de waterniveauaanduiding aan de binnenzijde van de binnenpan. U kunt het waterniveau aanpassen aan verschillende soorten rijst en aan uw eigen voorkeur. Overschrijd het aangegeven maximale waterniveau aan de binnenkant van de binnenpan niet.
- Nadat het bereidingsproces is gestart, kunt u op icoon drukken om het huidige werk te beëindigen. Het apparaat gaat vervolgens naar de menuselectiemodus.

Volg de onderstaande voorbereidingsstappen voordat u de multicooker gebruikt om voedsel te bereiden:

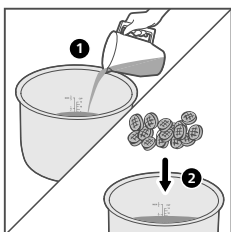
- 1 Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen icoon en ▼ zijn uitgelijnd.



- 2 Haal de binnenpan uit de multicooker.



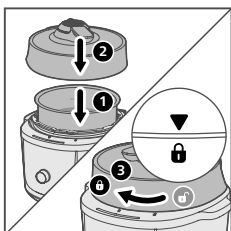
- 3 Voeg water en andere ingrediënten aan de binnenpan toe.



- 4 Veeg de buitenkant van de binnenpan droog.



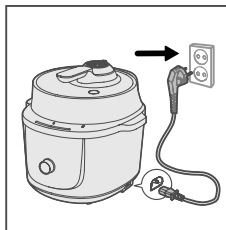
- 5 Plaats de binnenpan in de multicooker. Sluit vervolgens het deksel door de hendel rechtsonder te draaien en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



Opmerking

- Zorg ervoor dat de buitenzijde van de binnenpan droog en schoon is en dat het verwarmingselement vrij is van etensresten of ander vuil.
- Zorg dat de binnenpan goed contact heeft met het verwarmingselement.

- 6 Steek de stekker in het stopcontact.



Snelkoken

Opmerking

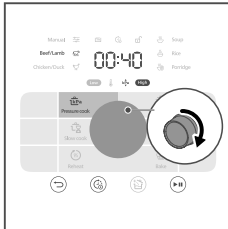
- Zorg ervoor dat het bovendeksel goed is vergrendeld voordat het kookproces begint.
- Zorg ervoor dat het stoomventiel voor drukafvoer goed is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de afsluitring in goede staat verkeert en correct is aangebracht.
- Controleer of het stoomdeksel goed is geplaatst.

- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Druk op de knop **Snelkoken** en selecteer de functie snelkoken ().



- 3 Draai de knop en selecteer **Rundvlees/ lamsvlees**.

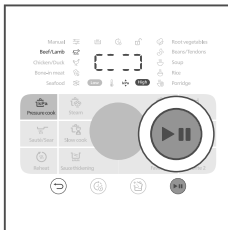
↳ De gekozen kookfunctie knippert en de standaardkooktijd wordt op het scherm weergegeven.



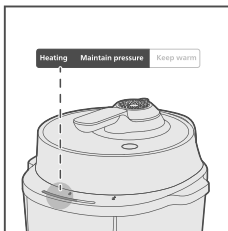
Opmerking

- Voor kookprogramma's met instelbare bereidingstijd kunt u aan de knop draaien om de kooktijd aan te passen. Zie hoofdstuk 'De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen'.

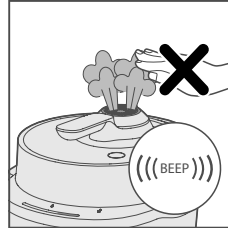
- 4 Druk op de knop om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



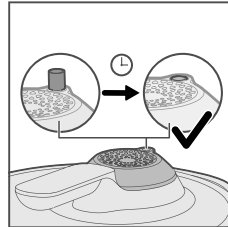
- 5 Wanneer de multicooker de kookdruk bereikt, begint de timer voor drukbehoud af te tellen.



- 6 Wanneer de tijd voor drukbehoud is verstreken, gaat de multicooker over op de fase drukontlasting en begint de multicooker de druk vrij te laten. Raak het stoomdeksel niet aan.



- 7 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.



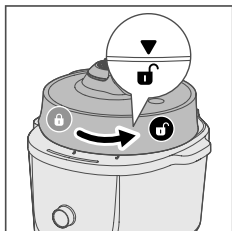
- 8 De multicooker schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus.

↳ Het lampje van de warmhoudmodus () gaat branden.

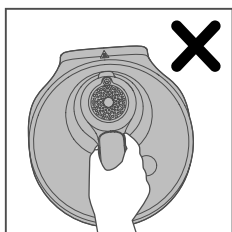
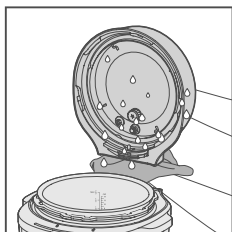
Opmerking

- Er komt automatisch stoom vrij. Dit duurt enkele minuten, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof in de binnenpan.
- Gebruik de knop voor handmatige drukafvoer niet wanneer u kleverige vloeistoffen zoals rijstepap of bonen bereidt, omdat dit kan leiden tot overlopen.
- Voordat u op de knop voor handmatige drukafvoer drukt, moet u op de knop drukken om het proces van automatische drukafvoer te onderbreken.
- U kunt ook op de knop voor handmatige drukafvoer op het bovendeksel drukken om de druk snel te laten ontsnappen. Let op overlopen.
- Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact nadat het kookproces is voltooid.

- 9 Draai het bovendeksel in de ontgrendelde stand.



- 10 Gebruik bij het openen van het deksel een handdoek om voedsel of gecondenseerd water op te vangen dat uit de binnenkant van het deksel druppelt om verbranding te voorkomen.



Stomen

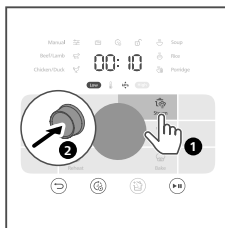
Opmerking

- Zorg ervoor dat het bovendeksel goed is vergrendeld voordat het kookproces begint.
- Zorg ervoor dat het stoomventiel voor drukafvoer goed is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de afsluitring in goede staat verkeert en correct is aangebracht.
- Controleer of het stoomdeksel goed is geplaatst.

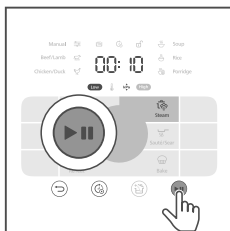
- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Giet water in de binnenpan en zorg ervoor dat er genoeg water is om stoom te produceren. Zorg ervoor dat het waterniveau tijdens het koken onder het stoomrekje blijft. De aanbevolen hoeveelheid water is maximaal 2 streepjes.
- 3 Plaats het stoomrekje in de binnenpan. Plaats alle ingrediënten op het stoomrekje.
- 4 Druk op de **stoom**knop om de stoomfunctie te kiezen. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

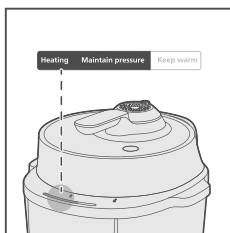
- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



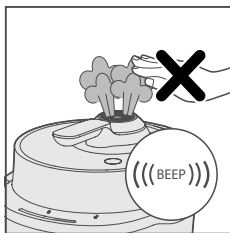
- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



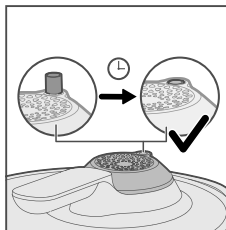
- 6 Wanneer de multicooker de kookdruk bereikt, begint de timer voor drukbehoud af te tellen.



- 7 Wanneer de tijd voor drukbehoud is verstreken, gaat de multicooker over op de fase drukontlasting en begint de multicooker de druk vrij te laten. Raak het stoomdeksel niet aan.

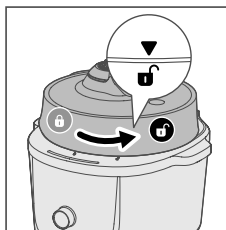


- 8 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.

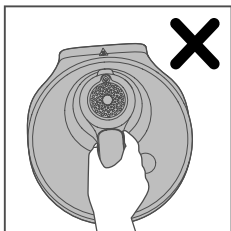
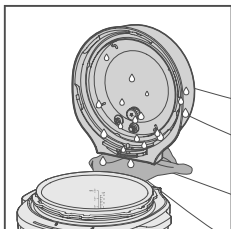


- 9 De multicooker schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus.
↳ Het lampje van de warmhoudmodus () gaat branden.

- 10 Draai het bovendeksel in de ontgrendelde stand.



- 11 Gebruik bij het openen van het deksel een handdoek om voedsel of gecondenseerd water op te vangen dat uit de binnenkant van het deksel druppelt om verbranding te voorkomen.

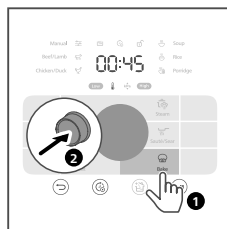


Oven

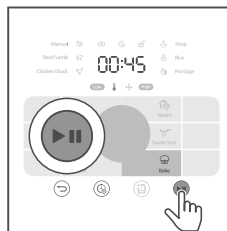
- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Meng alle ingrediënten goed en doe ze in de binnenpan.
- 3 Druk op de knop **Bakken**. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



- 4 Druk op de knop om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



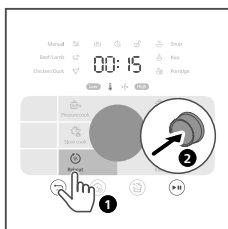
- 5 Als het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus.

Opwarmen

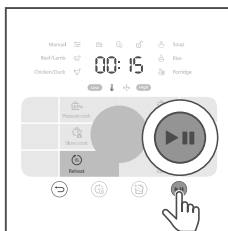
- 1 Roer het afgekoelde voedsel los en verdeel het over de binnenpan.
- 2 Giet wat water op het voedsel om te voorkomen dat het te droog wordt. De hoeveelheid water is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel.
- 3 Sluit het deksel, steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en schakel het apparaat in.
- 4 Druk op de knop **Opwarmen** om de opwarmfunctie te selecteren. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u aan de knop draaien om de bereidingstijd aan te passen en vervolgens op de knop drukken om te bevestigen.



- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



- 6 Als het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus.

Slow cooking en Sauteren/bakken

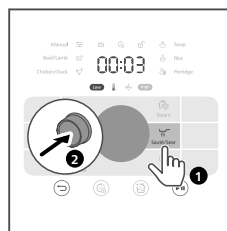
Opmerking

- Houd het deksel open wanneer u de functie voor **Sauteren/bakken** gebruikt.

- 1 Volg de stappen in 'Voorbereiding'.
- 2 Druk op de knop **Slow cooking** of **Sauteren/bakken**. Druk ter bevestiging op de knop.

Opmerking

- Kies het bijbehorende programma op basis van uw recept en ingrediënten.
- Gebruik het handmatige programma niet om voedsel te bereiden dat gemakkelijk uitzet of dik is. Vul de binnenpan niet met meer dan halfvol met voedsel en vloeistof.
- Nadat u een kookprogramma hebt geselecteerd, kunt u op de knop drukken om de bereidingstijd of temperatuur aan te passen (alleen voor **handmatig**). Zie hoofdstuk 'De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen'.



Opmerking

- Nadat u het menu hebt geselecteerd, kunt u op de knop drukken om de bereidingstemperatuur aan te passen (laag of hoog). Zie hoofdstuk '**De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen**'.

- Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.



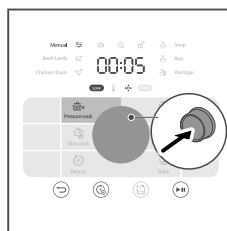
- Wanneer de bereiding is voltooid:
 - De multicooker piept en schakelt over naar de stand-bymodus voor de functie **Sauteren/bakken**.
 - De multicooker piept en schakelt over naar de stand-bymodus voor de functie **Slow cooking**.

De bereidingstijd/druk/temperatuur aanpassen

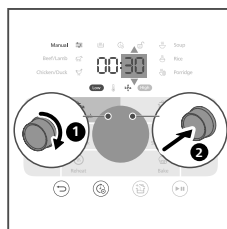
Opmerking

- U kunt de druk alleen aanpassen voor **Snelkoken-handmatig** (laag of hoog).
- U kunt de bereidingstemperatuur aanpassen voor **Slow cooking** en **Sauteren/bakken** (laag of hoog).
- Wanneer u de bereidingstijd, druk of temperatuur aanpast, drukt u op de knop  om terug te keren naar de vorige stap.
- Als de instelbare kooktijd minder dan 1 uur is, kunt u met elke draai aan de knop de tijd aanpassen in stappen van 1 minuut.
- Als de instelbare kooktijd meer dan 1 uur is, wijzigt de tijd bij elke draai in stappen van 1 uur. Stel eerst de uren in en vervolgens de minuten.

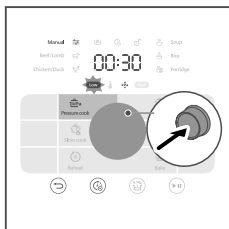
- Kies de gewenste functie. Druk op de knop om de instelling van de kooktijd te activeren.



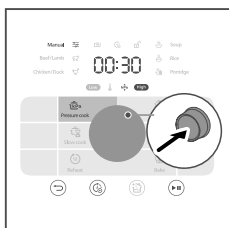
- Draai aan de knop om de kooktijd aan te passen. Druk ter bevestiging op de knop.



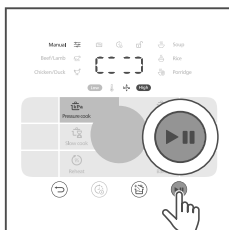
- 3 Draai aan de knop om het drukniveau in te stellen.



- 4 Druk ter bevestiging op de knop.



- 5 Druk op de knop  om het kookproces te starten. De multicooker begint te werken in de geselecteerde modus.

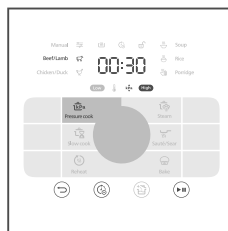


Pas de startvertragingstijd aan

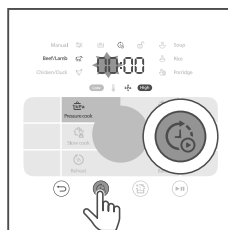
Opmerking

- Het bereidingsproces wordt gestart als de ingestelde tijd voor startuitstel is verstreken.
- Startuitstel is niet beschikbaar voor **Sauteren/bakken en Opwarmen**.
- Gebruik geen lang startuitstel voor bederfelijke etenswaren, omdat deze kunnen bederven voordat het koken begint.

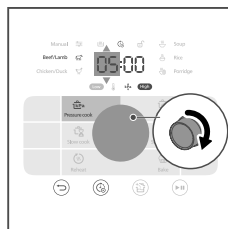
- 1 Kies de gewenste functie.



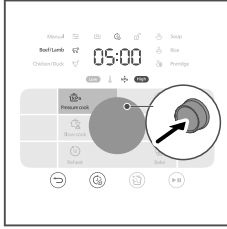
- 2 Druk op de knop  om de uitgestelde starttijd in te stellen.



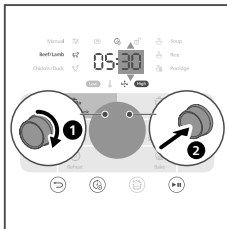
- 3 Draai aan de knop om de uren in te stellen.



- 4 Druk ter bevestiging op de knop.



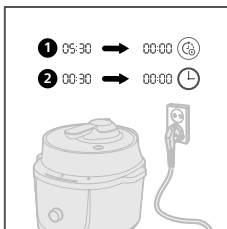
- 5 Draai aan de knop om de minuten in te stellen. Druk ter bevestiging op de knop.



- 6 Druk ter bevestiging op de knop (▶||).



- 7 Nadat de uitsteltijd is verstreken, wordt het kookproces gestart.
- ↳ Nadat het kookproces is voltooid, schakelt de multicooker automatisch over naar de warmhoudmodus en gaat het lampje van de warmhoudmodus branden.



Ingrediënt toevoegen

Met deze functie kunt u het deksel openen tijdens het snelkookproces en meer ingrediënten toevoegen.

Opmerking

- De functie voor het toevoegen van ingrediënten is beschikbaar voor alle snelkookmenu's behalve **Rijst** en **Pap**.

- 1 Zodra het kookproces is gestart – tijdens het **opwarmen** of het **Druk behouden** – gaat de knop (⌂) branden als de geselecteerde functie het toevoegen van ingrediënten ondersteunt.

↳ De knop (⌂) gaat branden.



- 2 U kunt de knop (⌂) op elk gewenst moment 3 seconden ingedrukt houden tijdens het **verwarmingsproces** of het proces voor **Druk behouden**.

↳ De knop (⌂) knippert.

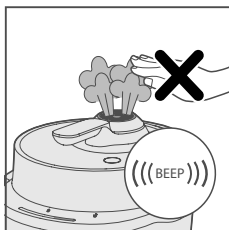
↳ Het huidige kookproces wordt onderbroken, de multicooker piept 5 keer en begint druk af te voeren.



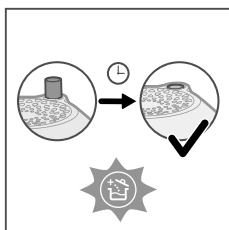
Opmerking

- Als u op de knop  drukt en vervolgens op de knop , annuleert de multicooker het proces voor het toevoegen van ingrediënten en gaat hij verder met het vorige kookprogramma.

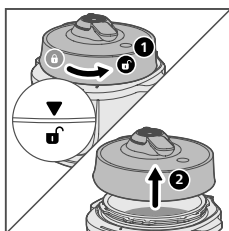
PAS OP: HETE STOOM! Raak het stoomdeksel niet aan.



- 3 Wanneer de druk is afgevoerd, daalt de vlotter volledig.



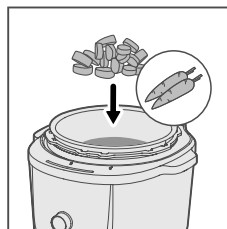
- 4 Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



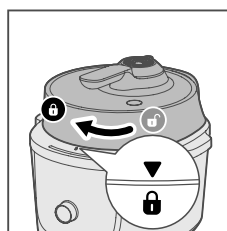
Opmerking

- Ondervindt u problemen bij het openen van het deksel, druk dan op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen tot de vlotter volledig is gedaald.

- 5 Voeg meer ingrediënten toe.



- 6 Sluit het deksel door de hendel rechtsom te draaien en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



Opmerking

- Als u problemen ondervindt bij het vergrendelen van het deksel, drukt u op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen totdat de vlotter volledig is gedaald. Zorg ervoor dat het deksel volledig is geplaatst en gelijk ligt met de condensatierand (niet optillen aan de achterkant) voordat u de hendel draait om te sluiten.

- 7 Druk op de knop  om het kookproces te hervatten.



4 Reiniging en onderhoud

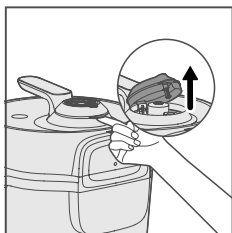


Opmerking

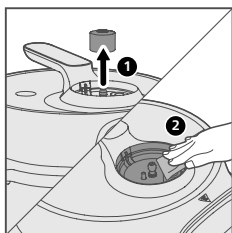
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de multicooker schoonmaakt.
- Wacht totdat de multicooker voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de multicooker na ieder gebruik.

Stoommandje

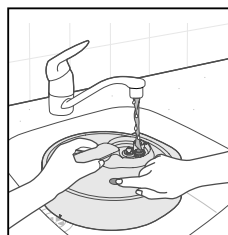
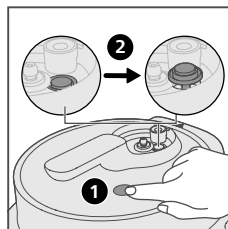
- Verwijder het stoomdeksel.



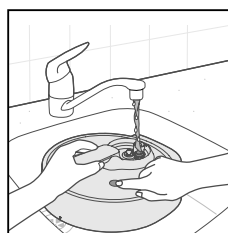
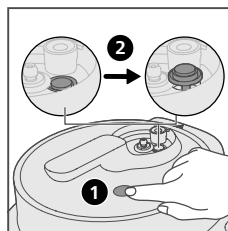
- Verwijder het ventiel voor drukafvoer en verwijder de voedselresten die in het stoommandje zijn achtergebleven met een vochtige doek.



- Druk op de knop voor drukafvoer. Het staafje voor drukafvoer wordt omhoog geklapt. Vervolgens kunt u de voedselresten verwijderen en het onder de kraan wassen.



- Druk op de knop voor drukafvoer. Het staafje voor drukafvoer wordt omhoog geklapt. Vervolgens kunt u de voedselresten verwijderen en het onder de kraan wassen.



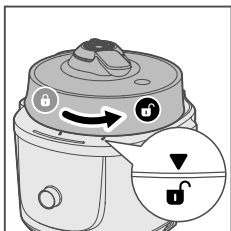


Opmerking

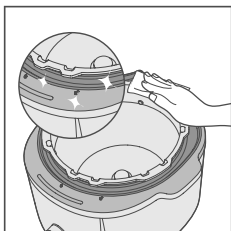
- Reinig de vlotter grondig als er iets overstroomt.

Bovenste deksel

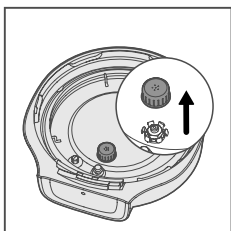
- Draai de hendel linksom om het deksel te openen. Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd.



- Reinig de condensatierand grondig.



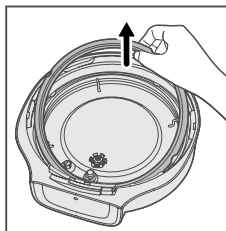
- Verwijder de antiblokkeerafdekking.



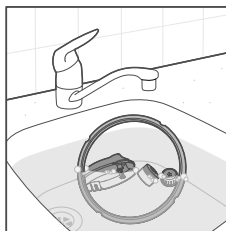
Opmerking

- Forceer de afsluiting niet bij het verwijderen.

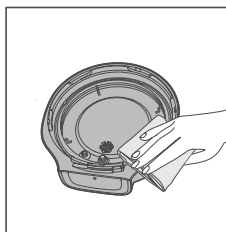
- Verwijder de afsluiting.



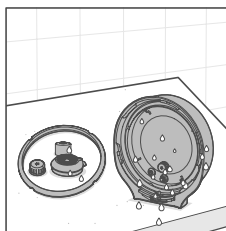
- Week de stoomkap, de afsluiting, het overdrukventiel en de antiblokkeerafdekking in water en reinig ze met een spons. Zorg dat er geen etensresten achterblijven.



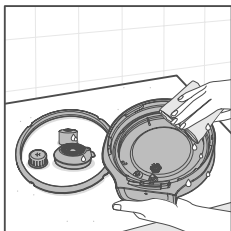
- Veeg het bovendeksel schoon met een vochtige doek.



- Laat het bovendeksel na het schoonmaken verticaal staan om overtollig water af te voeren. Droog het bovendeksel vervolgens met een zachte doek af.



- Droog alle onderdelen af met een zachte doek.



Binnenpan

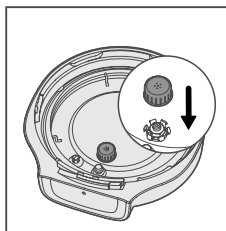
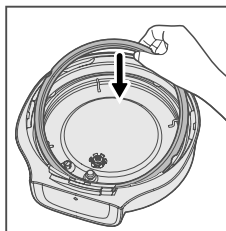
Opmerking

- Gebruik geen metalen spatel of ander hard gereedschap, anders raakt het binnenoppervlak van de binnenpan beschadigd.
- Maak de binnenpan schoon met een mild reinigingsmiddel of warm water om stof, olie en vuil te verwijderen

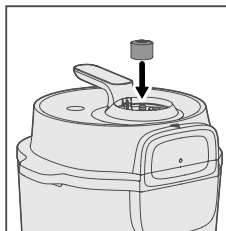


In elkaar zetten

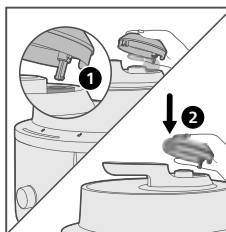
- Monteer de afsluitring en de antiblokkeerafdekking.



- Zet het ventiel voor drukafvoer in elkaar.



- Lijn de vlotter uit met het gat in het stoommandje en plaats het stoomdeksel terug.



Interieur

Binnenkant van het buitendeksel, de behuizing en het verwarmingselement:

- Veeg af met een vochtige doek.
- Zorg dat u alle aangekoekte etensresten uit de multicooker verwijdert.

Buitenkant

Oppervlak van het bovendeksel en buitenkant van de behuizing:

- Afvegen met een doek die vochtig is gemaakt in een sopje.
- Gebruik alleen een zachte, droge doek voor het afvegen van het bedieningspaneel.

Accessoires en binnenpan

2-in-1-lepel, stoomrekje en binnenpan.

- Laten weken in heet water en reinigen met een spons.

5 Recycling

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).

Volg de in uw land geldende regels voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Met correcte afvoer voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.



6 Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als een defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw wettelijke rechten als consument. Ga voor meer informatie, reserveonderdelen of om gebruik te maken van de garantie naar onze website **home.id/warranty**.

7 Specificaties

Modelnummers	HD2616
Ingangsvermogen voor koken	1000W
Geschatte capaciteit	6,0 l



Opmerking

- Haal de stekker van de multicooker uit het stopcontact als u hem langere tijd niet gebruikt.

8 Problemen oplossen

Als er zich problemen voordoen bij het gebruik van dit apparaat, controleer dan het volgende voordat u om service vraagt. Als u het probleem niet kunt oplossen, neem dan contact op met de Philips Klantenservice in uw land.

Probleem	Oplossing
Ik heb problemen met het sluiten van het bovendeksel.	• Het deksel is niet goed in elkaar gezet. Draai de hendel rechtsonder en zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd. • Controleer of de afsluitring goed rond het bovendeksel is bevestigd. • Controleer of het vlotterventiel goed is gereinigd. • Druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk af te voeren totdat de vlotter volledig is gedaald.
Ik heb problemen met het openen van het bovendeksel nadat de druk is afgevoerd.	• Druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk af te voeren totdat de vlotter volledig is gedaald. • Zorg ervoor dat de pictogrammen  en  zijn uitgelijnd. • Er kunnen zich voedselresten ophopen op de bodem van het vlotterventiel en de vlotter. Probeer deze niet met kracht te openen, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Wacht ongeveer 30 minuten tot het apparaat volledig is afgekoeld, duw de vlotter omlaag en draai het handvat voorzichtig heen en weer. • Reinig het vlotterventiel en de vlotter volgens de reinigingsinstructies.
Het voedsel is niet gekookt.	• Onjuiste functie of tijd geselecteerd. Verhoog de bereidingstijd of wijzig de bereidingsmethode. • Zorg ervoor dat er geen etensresten of ander vuil op het verwarmingselement en de buitenkant van de binnenpan zitten voordat u de multicooker inschakelt. • Het verwarmingselement is beschadigd of de binnenpan is misvormd. Breng de koker naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Er lekt lucht of stoom uit het deksel of het stoomgat.	• De afsluitring is niet goed geplaatst. Zorg ervoor dat deze goed rond het bovendeksel is bevestigd. • Er zitten voedselresten op de afsluitring. Zorg ervoor dat de afsluitring schoon is. • Er zitten voedselresten op het vlotterventiel. Reinig het vlotterventiel. • Het deksel is niet volledig gesloten en vergrendeld. Zorg ervoor dat het deksel volledig is bevestigd en in de juiste positie is vergrendeld.
E1 wordt weergegeven op het scherm.	• De sensor van het verwarmingselement heeft kortsluiting. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.
E2 wordt weergegeven op het scherm.	• De sensor van het verwarmingselement heeft kortsluiting. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.

Probleem	Oplossing
E3 wordt weergegeven op het scherm.	De temperatuur van het verwarmingselement is hoger dan 200 °C. Controleer of de binnenpan goed op het verwarmingselement is geplaatst.
E4 wordt weergegeven op het scherm.	De lagedrukschakelaar wordt ingeschakeld en de temperatuur van het verwarmingselement is lager dan 70 °C. Breng het apparaat naar een Philips-dealer of naar een door Philips goedgekeurd servicecentrum.
E5 wordt weergegeven op het scherm.	- Haal de stekker uit het stopcontact, druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen of laat het apparaat op natuurlijke wijze afkoelen tot de vlotter zakt. - Open het deksel en sluit de stroom weer aan om de werking te hervatten. Zorg dat het deksel open is wanneer u het programma voor sauteren gebruikt. - Verhelpen de bovenstaande stappen het probleem nog steeds niet, breng het apparaat dan naar een Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
E6 wordt weergegeven op het scherm.	- Haal de stekker uit het stopcontact, druk op de knop voor handmatige drukafvoer om de druk te verlagen of laat het apparaat op natuurlijke wijze afkoelen tot de vlotter zakt. Vervolgens kunt u het deksel openen. - De afsluitring is niet goed geplaatst. Zorg ervoor dat deze goed rond het bovendeksel is bevestigd. - Er zitten voedselresten op de afsluitring. Zorg ervoor dat de afsluitring schoon is. - Er zitten voedselresten op het vlotterventiel. Reinig het vlotterventiel. - Het bovendeksel is niet volledig gesloten en vergrendeld. Zorg dat het bovendeksel volledig in de juiste positie is vergrendeld.
Bovenstaande problemen zijn nog steeds aanwezig.	Er is een storing opgetreden in de multicooker. Als dit het geval is, hebt u de volgende mogelijkheden: (1) Doe-het-zelf-service. Neem contact op met de klantenservice. We kunnen u mogelijk instructies geven en u helpen het probleem op te lossen met behulp van video. (2) Meebrengservice. Breng uw product naar een servicecentrum van Philips. (3) Service op locatie. Neem contact met ons op en we helpen u bij het regelen van een door Philips goedgekeurde reparatie voor uw product, zonder extra kosten.