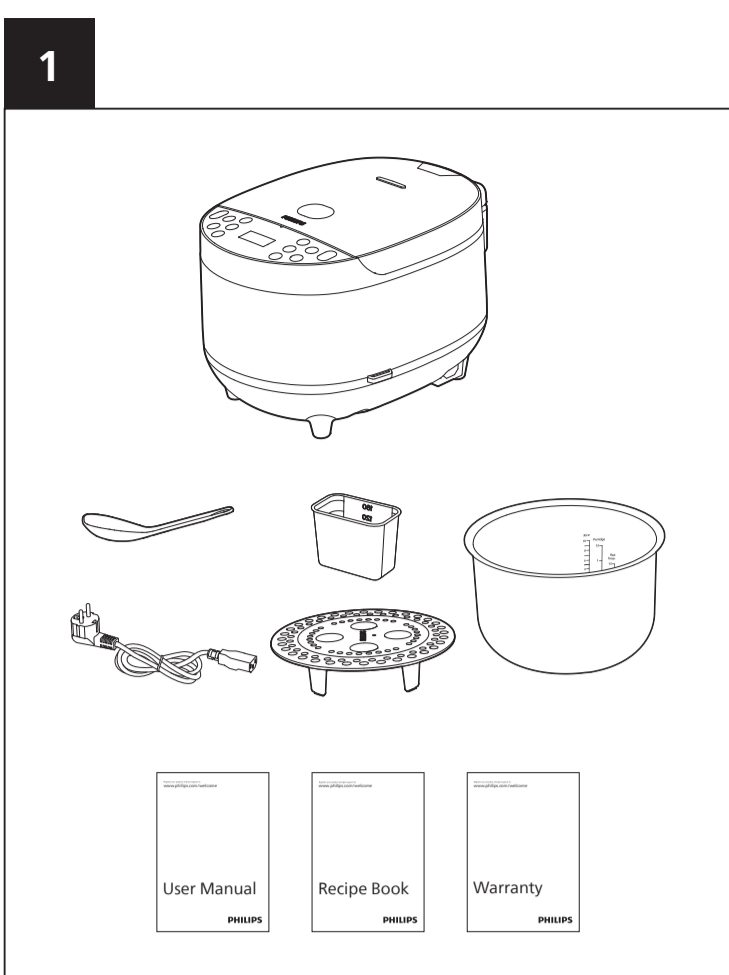
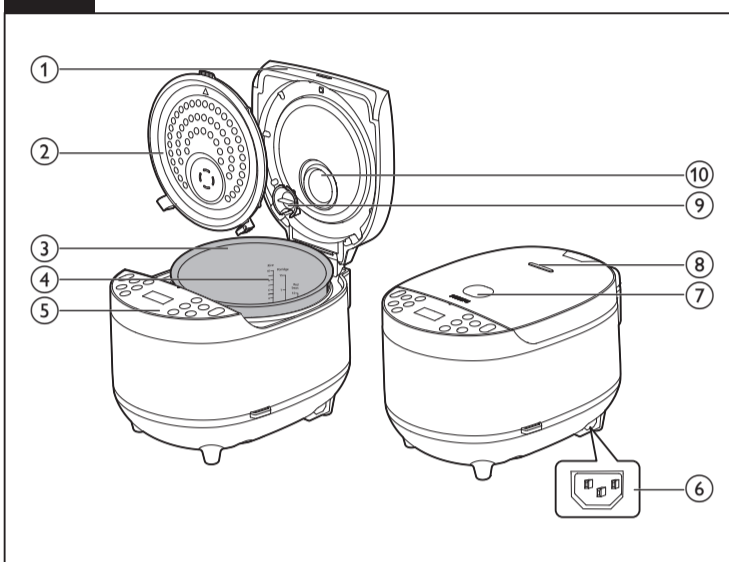




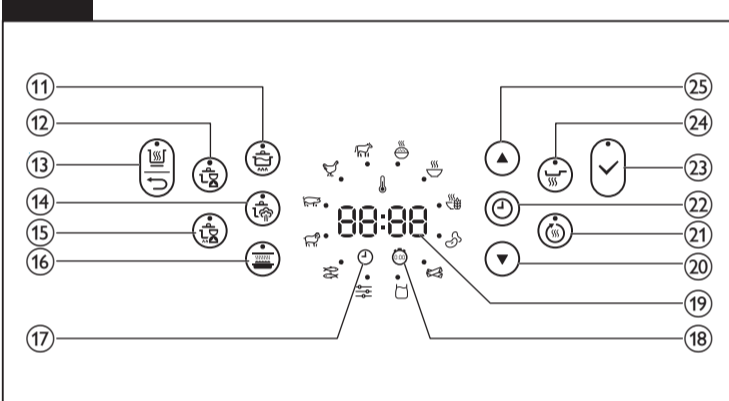
English	1	Русский	3
Български	4	Slovenščina	4
Čeština	1	Şehir	4
Eesti	1	Українська	4
Magyar	2	Azərbaycan	5
Қазақ	2	Құрылымы	5
Lietuviškai	2	Џуботичер	5
Latviešu	2	Кыргызча	5
Македонски	3	Торқий	6
Polski	3	Türkmençe	6
Română	3	O'zbek	6



## 1



## 2



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product. 2023 © Versuni Holding B.V.

6608.000.0806.5 (29/08/2023)

## English

### 1 Important

Read this user manual carefully before you use the Multi cooker and save it for future reference.

#### Danger

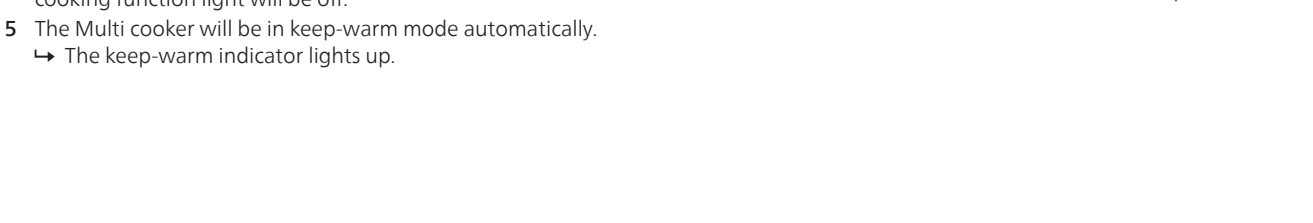
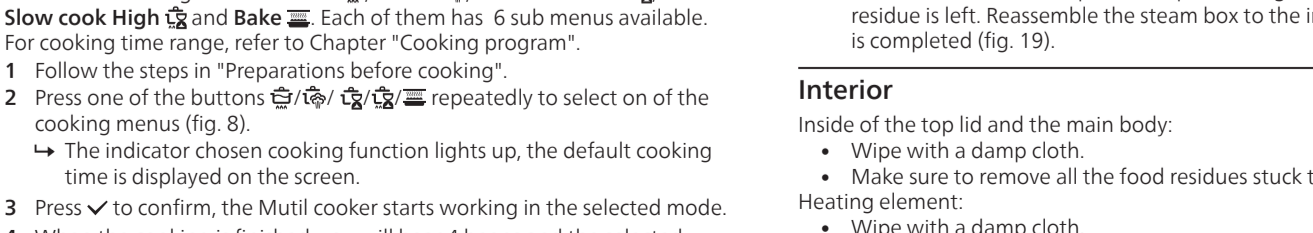
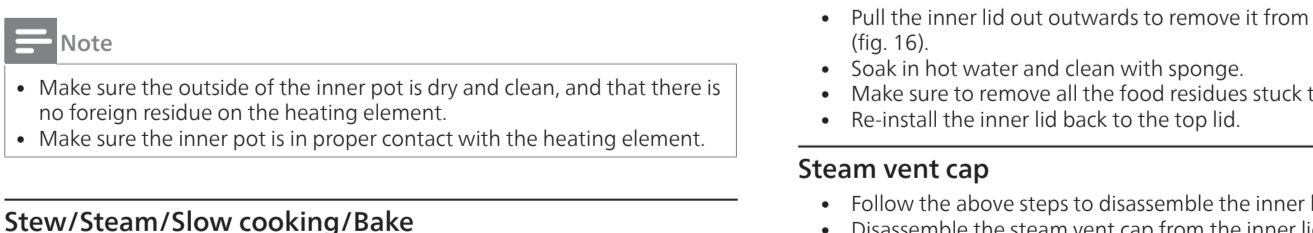
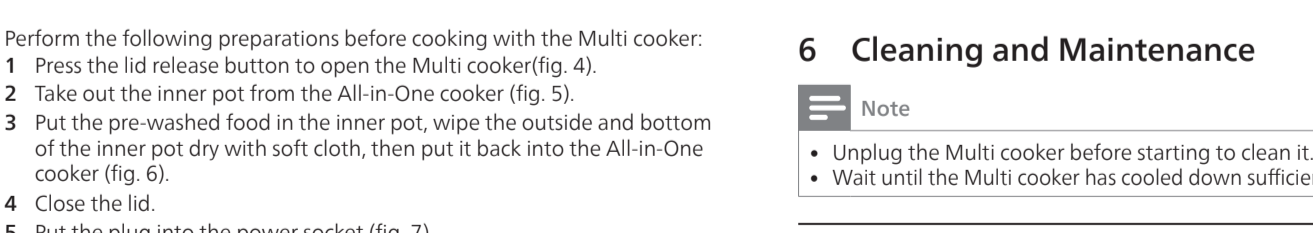
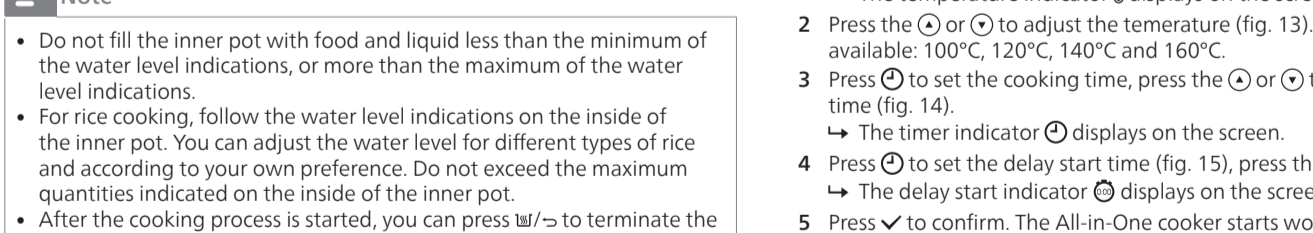
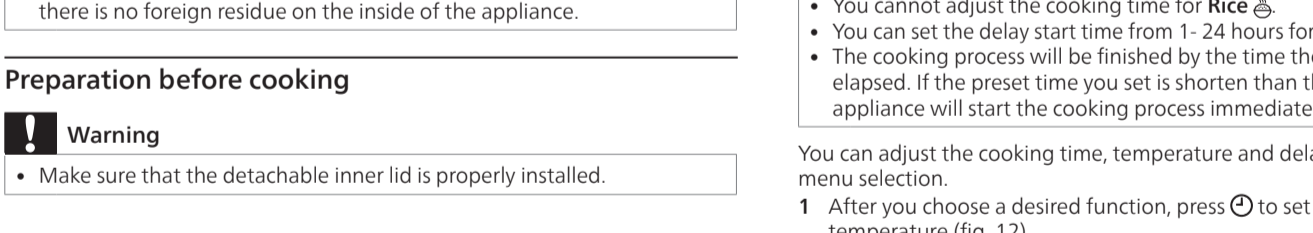
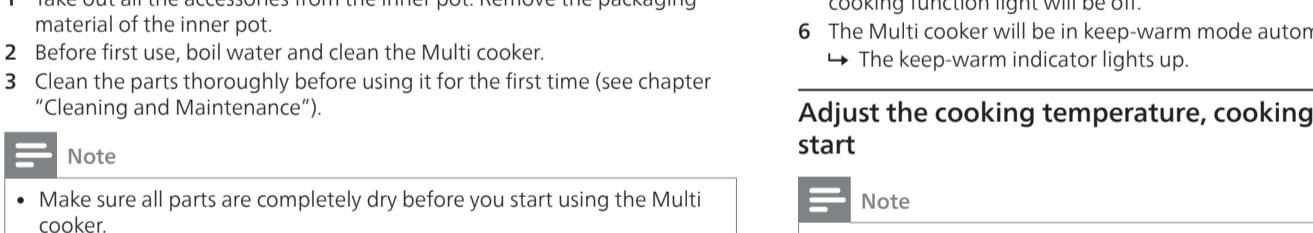
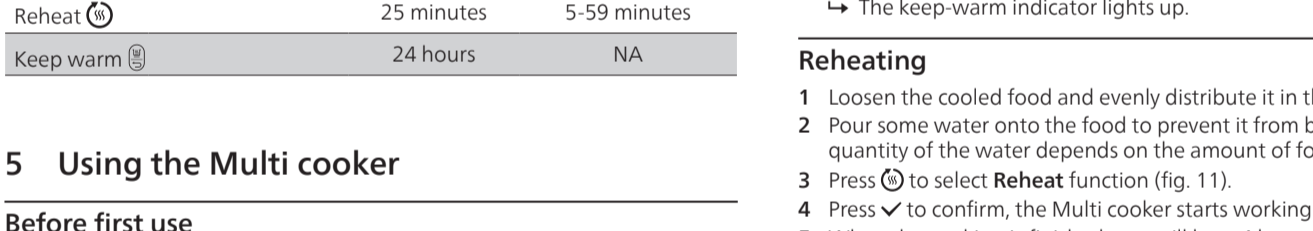
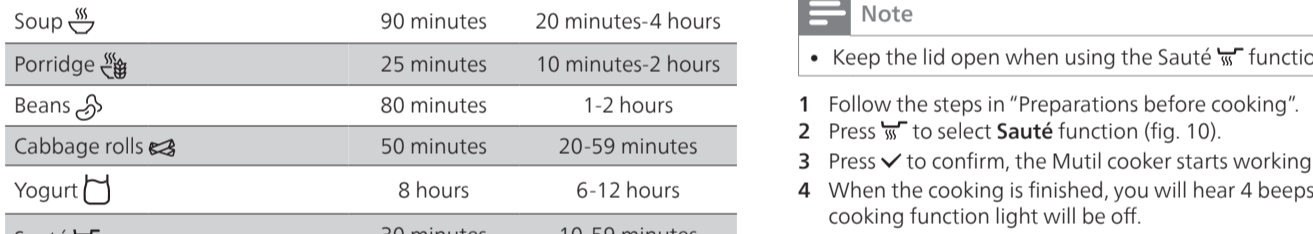
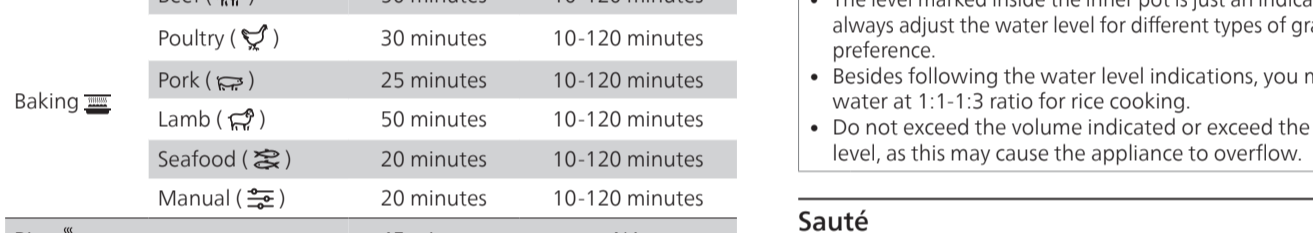
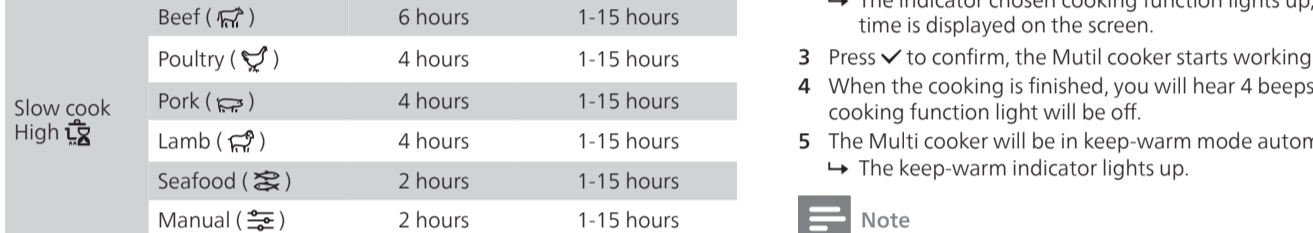
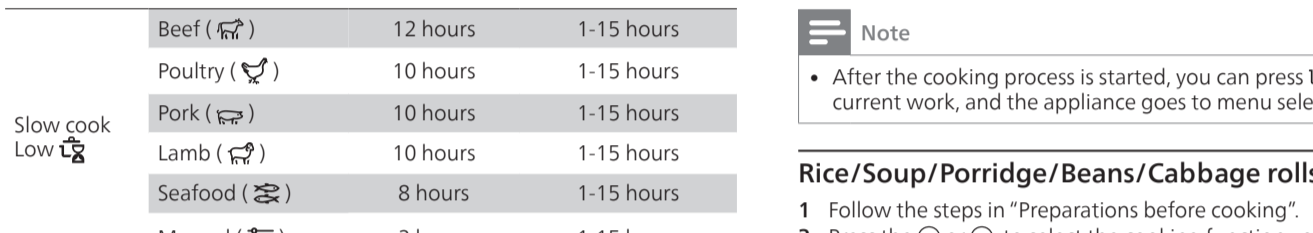
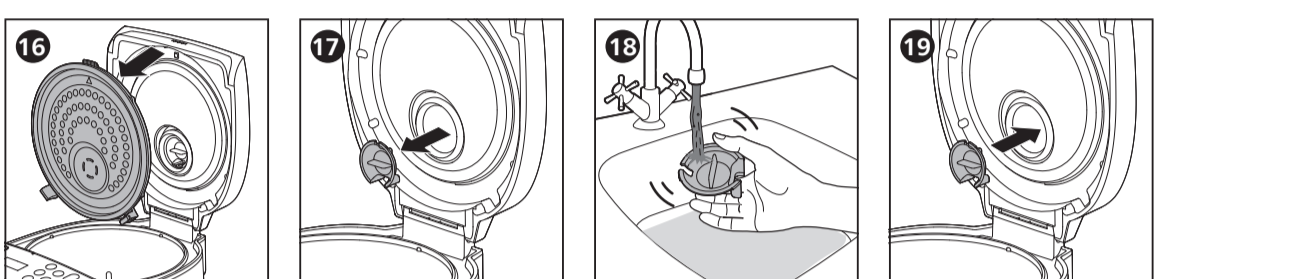
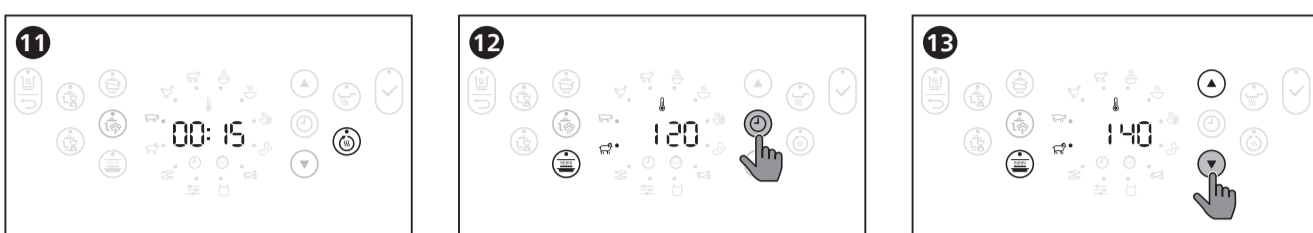
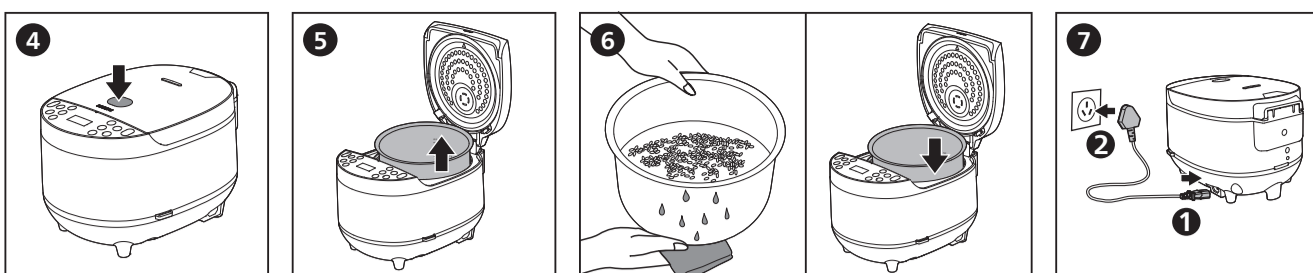
- The appliance must not be immersed.

#### Warning

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Children shall 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.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- 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 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.
- 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.
- Don't place the power cord under the appliance when in use.
- When placing the steaming basket, avoid touching the side wall of the inner pot, otherwise it may cause deformation due to high temperature.

2 Your Multi cooker	
Congratulations on your purchase, and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at <a href="http://www.philips.com/welcome">www.philips.com/welcome</a> .	
3 What's in the box (fig. 1)	
Multi cooker main unit	Measuring cup
Rice and soup 2 in 1 spoon	Power cord
Steaming basket	User manual
Recipe book	Warranty card
4 Overview (fig. 2)	
① Top lid	⑥ Power socket
② Detachable inner lid	⑦ Lid release button
③ Inner pot	⑧ Steam vent
④ Water level indications	⑨ Steam vent cap
⑤ Control panel	⑩ Steam valve
Controls overview (fig. 3)	
⑪ Stew cooking button	⑳ Time display
⑫ Slow cook Low button	㉑ Menu selection button
⑬ Keep warm/Cancel button	㉒ Reheat button
⑭ Steam cooking button	㉓ Cooking time/delay start/temperature selection button
⑮ Slow cook High button	㉔ Confirm button
⑯ Bake button	㉕ Sauté button
⑰ Timer indicator	㉖ Menu selection button
⑱ Delay start indicator	

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time
Stew	Beef (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Poultry (🍗)	60 minutes	20 minutes-4 hours
	Pork (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Lamb (🍖)	120 minutes	20 minutes-4 hours
	Seafood (🐠)	25 minutes	20 minutes-4 hours
Manual (🍲)	Manual (🍲)	30 minutes	20 minutes-4 hours
	Beef (🍖)	60 minutes	5-120minutes
	Poultry (🍗)	50 minutes	5-120minutes
Steam cooking	Pork (🍖)	30 minutes	5-120minutes
	Lamb (🍖)	40 minutes	5-120minutes
	Seafood (🐠)	20 minutes	5-120minutes
	Manual (🍲)	25 minutes	5-120minutes



## Exterior

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

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

## Accessories

- Spatula and inner pot:
- Soak in hot water and clean with sponge.

## 7 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.

## 8 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not cover your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 9 Specifications

Model Number	HD4713
Rated power input	896-1067W
Rated capacity	5.0L
Rice capacity	1.8L

## 10 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the Multi cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the Multi cooker on. The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the Multi cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The Multi cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the Multi cooker will be in standby mode after the cooking is finished. The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the Multi cooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
Rice smells bad after cooking.	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

## Български

### 1 Важно

Преди да използвате многофункционалния уред за готвене, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

#### Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

#### Предупреждение

- Този уред не трябва да се използва от деца на възраст от 0 до 8 години.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, ако са под непосредствен надзор и ако са под наблюдение или са инструктирани относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възможности или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца на възраст под 8 години.
- Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Този уред трябва да се разполага стабилно, като дръжките (ако има такива) се разполагат така, че да се избегне разливането на горещи течности.

- Този уред е предназначен да се използва за домакински и подобни цели, например:
  - В кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
  - Ферми;
  - От клиенти в хотели, мотели и други подобни жилища
- В места заnochване и закуски.
- Ако комплектът захранващи кабели е повреден, той трябва да бъде заменен с комплект кабели, предлагани от производителя.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото външно нагревато напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не оставяйте захранващия кабел да висе през ръба на масата или работната повърхност, върху котле и поставен уредът.
- Проверете дали нагревателният елемент и външната страна на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не включвайте уреда в контакта и не натискайте никой от бутоните на контролния панел с мокри ръце.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускайте разливане върху захранващия конектор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Винаги следвайте инструкциите и използвайте правилно уреда, за да избегнете на потенциално нараняване.

- Съласно инструкциите, описани в това ръководство за употреба, използвайте мека и влажна кърпа, за да почистите повърхностите, които са в контакт с храна, и не забравяйте да отстраните всички остатъци от храна, запленали по уреда.
- Не поставяйте захранващия кабел под уреда, докато се използва.
- Когато поставите кошницата за готвене на пара, избягвайте да докосвате страничната стена на вътрешния съд, в противен случай това може да причини деформация поради висока температура.

#### Внимание

- ВНИМАНИЕ:** Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от остатъчна топлина след употреба.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата парница става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работещата или все още гореща половарка мрежа.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на ориз.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.

- Външната повърхност може да се нагорещи, докато уредът работи. Много внимавайте, когато докосвате уреда.
- Пазете се от горещата пара, която излиза от отора за пара по време на готвене или от уреда, когато отворите капака. Дръжте настрана ръцете и лицето си от уреда, за да избегнете парата.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, за да избегнете разливане, което може да доведе до потенциална опасност.
- Не оставяйте кухненските прибори в съда по време на готвене, поддръжане на топлината или претопляне на ориз.

- Използвайте само приложените кухненски прибори. Избягвайте използването на остри прибори.
- За да се избегнат драстични, не се препоръчва да се готвят ракообразни продукти и продукти с черупки. Преди да ги готвите, отстранете черупките им.
- Не поставяйте метални предмети или несвойствени вещества в парния отвор.
- Не поставяйте магнитна субстанция върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитна субстанция.
- Винаги оставете уреда да изстинее, преди да го почистите или преместите.
- Винаги почиствайте уреда след употреба. Не мийте уреда в съдомийлна машина.
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, ако няма да използвате уреда дълго време.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

## Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

## 2 Вашият многофункционален уред за готвене

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## 3 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство на многофункционалния уред за готвене	Мерителна чаша
2 в 1 лъжица за ориз и супа	Захранващ кабел
Кошница за задущаване на пара	Ръководство за потребителя
Книга с рецепти	Гаранционна карта

## 4 Общ преглед (фиг. 2)

① Капак	⑥ Електрически контакт
② Подвижен вътрешен капак	⑦ Бутон за освобождаване на капака
③ Вътрешен съд	⑧ Отвор за пара
④ Индикации за нивото на водата	⑨ Капачка на отвора за пара
⑤ Контролен панел	⑩ Кланан за пара

## Обзор на контролите (фиг. 3)

⑪ Бутон за готвене на задущено	⑰ Дисплей за продължителност
⑫ Бутон за бавно готвене, ниска температура	⑱ Бутон за избор на меню
⑬ Бутон за поддържане на топлината/отмяна	⑲ Бутон за претопляне
⑭ Бутон за готвене на пара	㉑ Бутон за време за готвене/отложен старт/избор на температура
⑮ Бутон за бавно готвене, висока температура	㉒ Бутон за потвърждаване
⑯ Бутон за печене	㉓ Бутон за сотиране
⑰ Индикатор на таймер	㉔ Бутон за избор на меню
⑱ Индикатор за отложен старт	

## Програма за готвене

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне
Задущаване	Телешко филе (🍖)	120 минути	20 минути-4 часа
	Месо/птици (🍗)	60 минути	20 минути-4 часа
	Свинско месо (🍖)	120 минути	20 минути-4 часа
Готвене на пара	Агнешко месо (🍖)	120 минути	20 минути-4 часа
	Морски дарове (🐠)	25 минути	20 минути-4 часа
	Ръчно (🍲)	30 минути	20 минути-4 часа
	Телешко филе (🍖)	60 минути	5-120 минути
	Месо/птици (🍗)	50 минути	5-120 минути
Бавно готвене, ниска температура	Свинско месо (🍖)	30 минути	5-120 минути
	Агнешко месо (🍖)	40 минути	5-120 минути
	Морски дарове (🐠)	20 минути	5-120 минути
	Ръчно (🍲)	25 минути	5-120 минути
	Телешко филе (🍖)	12 часа	1-15 часа
Бавно готвене, висока температура	Месо/птици (🍗)	10 часа	1-15 часа
	Свинско месо (🍖)	10 часа	1-15 часа
	Агнешко месо (🍖)	10 часа	1-15 часа
	Морски дарове (🐠)	8 часа	1-15 часа
Ръчно (🍲)	Телешко филе (🍖)	2 часа	1-15 часа
	Телешко филе (🍖)	6 часа	1-15 часа
	Месо/птици (🍗)	4 часа	1-15 часа
	Свинско месо (🍖)	4 часа	1-15 часа
Агнешко месо	Агнешко месо (🍖)	4 часа	1-15 часа
	Морски дарове (🐠)	2 часа	1-15 часа
	Ръчно (🍲)	2 часа	1-15 часа
	Телешко филе (🍖)	50 минути	10-120 минути
Печене	Месо/птици (🍗)	30 минути	10-120 минути
	Свинско месо (🍖)	25 минути	10-120 минути
Ориз	Агнешко месо (🍖)	50 минути	10-120 минути
	Морски дарове (🐠)	20 минути	10-120 минути
Супа	Ръчно (🍲)	20 минути	10-120 минути
	Телешко филе (🍖)	45 минути	няма данни
Овесена каша	Месо/птици (🍗)	90 минути	20 минути-4 часа
	Супа	90 минути	20 минути-4 часа
Зелени сърми	Морски дарове (🐠)	80 минути	1-2 часа
	Кисело мляко	50 минути	20-59 минути
Сотиране	Морски дарове (🐠)	8 часа	6-12 часа
	Сотиране	30 минути	10-59 минути
Претопляне	Морски дарове (🐠)	25 минути	5-59 минути
	Запазване на топлината	24 часа	няма данни

Ориз	45 минути	няма данни
Супа	90 минути	20 минути-4 часа
Овесена каша	25 минути	10 минути-2 часа
Зелени сърми	80 минути	1-2 часа
Кисело мляко	50 минути	20-59 минути
Сотиране	30 минути	10-59 минути
Претопляне	25 минути	5-59 минути
Запазване на топлината	24 часа	няма данни

## 5 Използване на многофункционалния уред за готвене

### Преди първата употреба

- Извадете всички аксесоари от вътрешния съд. Махнете опаковъчния материал на вътрешния съд.
- Преди първата употреба сварете вода и почистете многофункционалния уред за готвене.
- Почистете основно всички части, преди да го използвате за първи път (вжте глава "Почистване и поддръжка").

### Забележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате многофункционалния уред за готвене.
- Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че няма остатъци от вътрешната страна на уреда.

### Подготовка преди готвене

#### ⚠ Предупреждение

- Уверете се, подвижният вътрешен капак е монтиран правилно.

