

PHILIPS

HD2633



Contents

1 Important	4	4 Cleaning and Maintenance	25
Electromagnetic fields (EMF)	5	Steam box	25
		Top lid	26
2 Your Multicooker	6	Inner pot	27
What's in the box	6	Reassemble	27
Product overview	7	Interior	28
Controls overview	8	Exterior	28
		Accessories and inner pot	28
3 Using your Multicooker	9		
Before first use	9	5 Recycling	28
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	29
Yogurt and Jam	18		
Bake	18		
Reheat	19		
Sauté/Sear	19		
Sauce thickening	20		
Adjust the cooking time/ pressure/temperature	20		
Adjust the delay start time	21		
Adding ingredient	22		
Setting my favorite 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

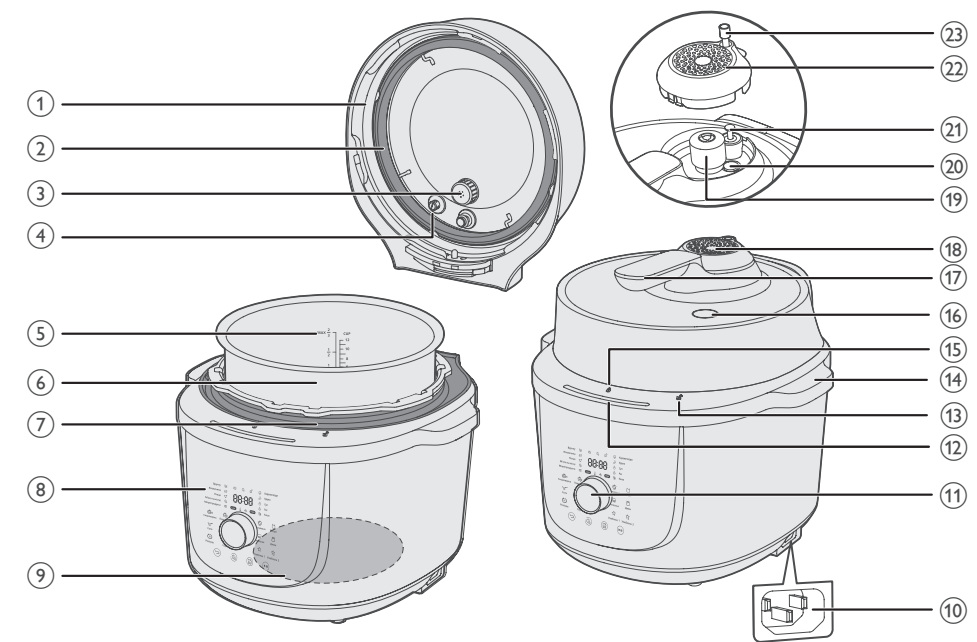
Main unit
2-in-1 spoon
Power cord

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
Steam 	Manual ()	10 minutes	3-30 minutes	Low pressure	NA
	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.

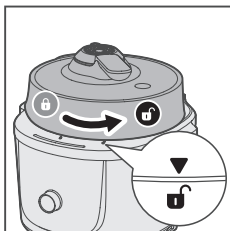
Preparations

Note

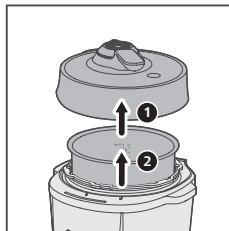
- Do not fill the inner pot with food and liquid less than the minimum of the water level indications, or more than the maximum of the water level indications.
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Multicooker to overflow.
- 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:

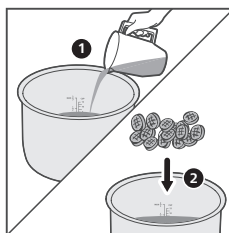
- 1 Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- 2 Take out the inner pot from the Multicooker.



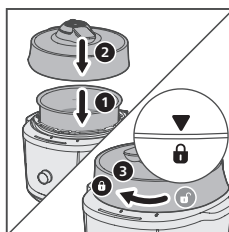
- 3 Add water and other ingredients to the inner pot.



- 4 Wipe the outside of the inner pot dry.



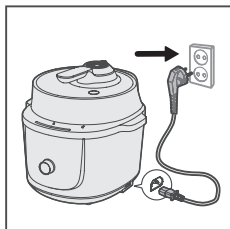
- 5 Put the inner pot in the Multicooker. Then close the lid by turning the handle clockwise, make sure the  and  icons are aligned.



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.

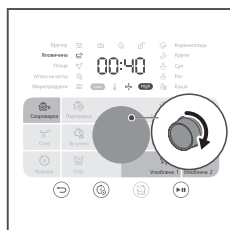
For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Cooking program".

- 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.



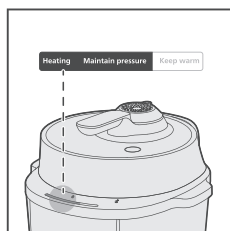
Note

- 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".

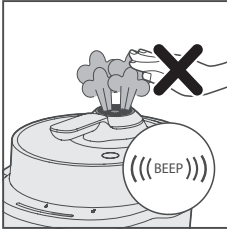
4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



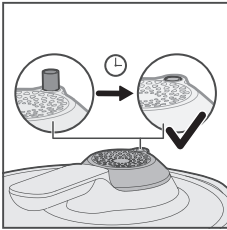
5 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



- 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.

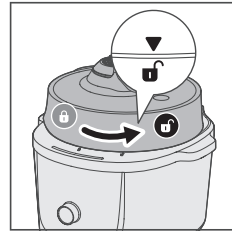


- 8 The Multicooker automatically switches to the keep warm mode.
↳ The keep-warm indicator () lights up.

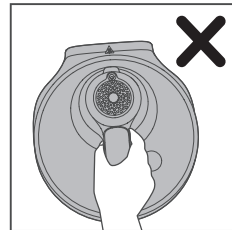
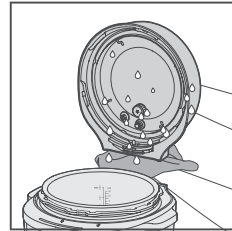
Note

- 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

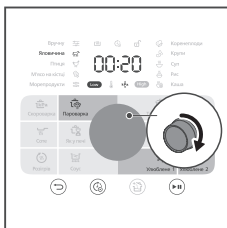
Note

- 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.



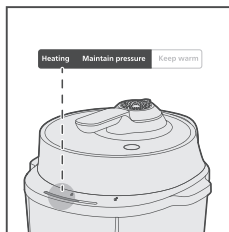
Note

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

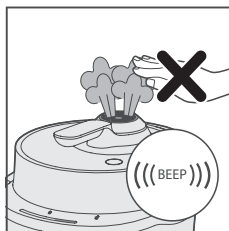
- 6 Press the **Start/Stop** button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



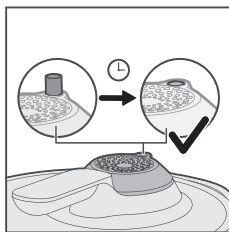
- 7 When the Multicooker reaches the cooking pressure, the pressure maintain time starts countdown.



- 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.

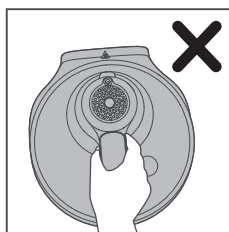
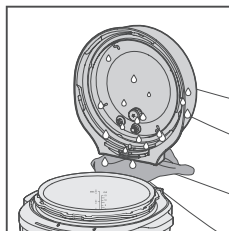


- 9 When pressure is released, the floater will drop completely.



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

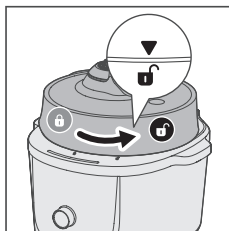
- 12 When opening the lid, use a towel to catch any food or condensed water dripping from the inside of the lid to prevent scalding.



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.

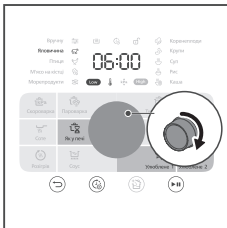


Slow cook

- 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 easy expand or thick, 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**".

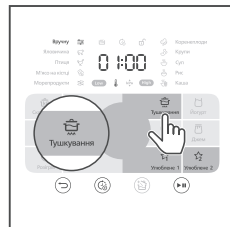
- 4 Press the  button to start the cooking process, the Multicooker starts working in the selected mode.



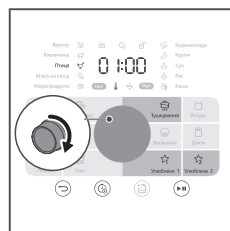
- 5 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

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

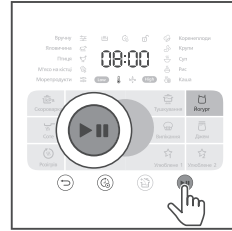
- Please choose the corresponding program based on your recipe and ingredient.
- Do not use the manual program to cook foods that easy expand or thick, and do not fill the inner pot with more than 1/2 full of food and liquid.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking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

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



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

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



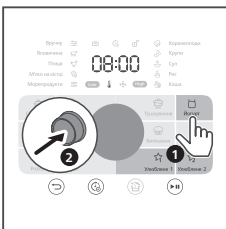
- When the cooking is finished, the Multicooker beeps and switches to the standby mode automatically.

Yogurt and Jam

Note

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

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



Note

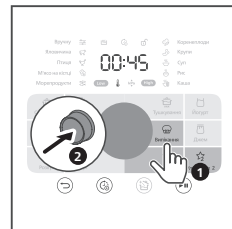
- If you prefer a thick jam, simply extend the cooking time in the Jam function.
- After selecting a cooking program, you can press the knob to adjust the cooking time, see Chapter "**Adjust the cooking time/pressure/temperature**".

Bake

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

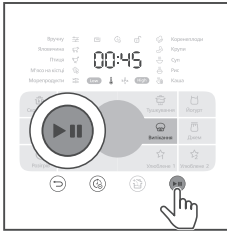
Note

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



- Press the knob to confirm the selection.

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



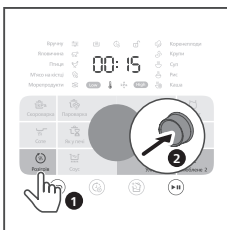
- 6 When the cooking is finished, the Multicooker switches to the keep warm mode automatically.

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



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

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.

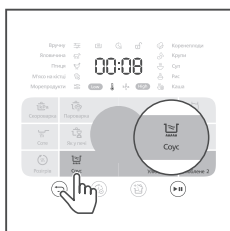
Sauce thickening



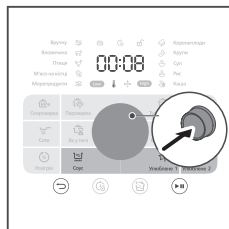
Note

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

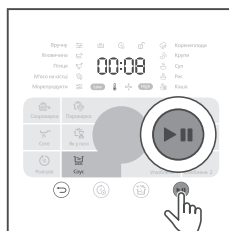
- 1 Press the button.
 ↳ The default cooking time is displayed.



- 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.

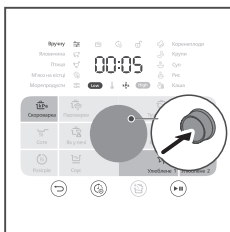
Adjust the cooking time/pressure/temperature



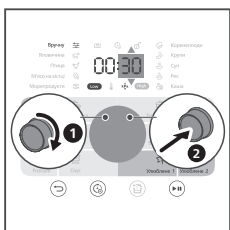
Note

- 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.

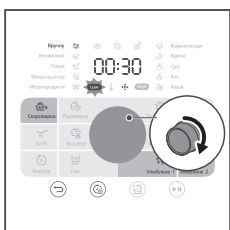
- 1 Choose a desired function.
 - ➔ For **Pressure cook**, **Slow cook**, **Steam**, **Stew**, press the knob first, then rotate the knob to adjust the cooking time.
 - ➔ For **Bake**, **Jam**, **Yogurt**, **Sauté/Sear**, **Reheat** and **Sauce thickening**, rotate the knob to adjust the cooking time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



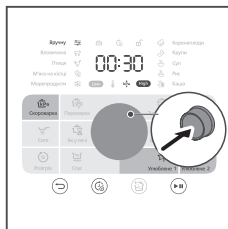
- 2 Rotate the knob to adjust the cooking time. Press the knob to confirm.



- 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

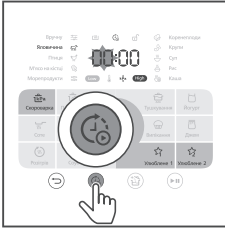
Note

- 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.

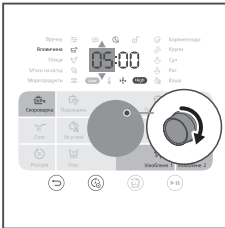
- 1 Choose a desired function.



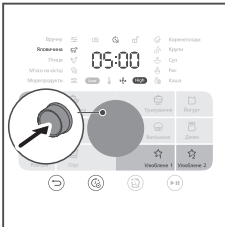
- 2 Press the  button to set the delayed start time.



- 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.

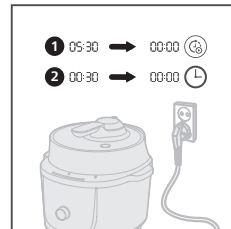


- 6 Press the  button to start.



- 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

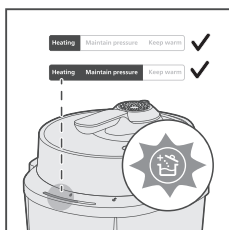
With this function, you can open the lid during the pressure cooking process and add more ingredients.

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.

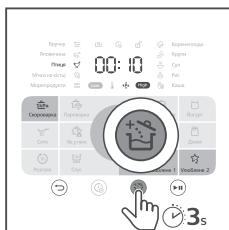
↳ The  button lights up.



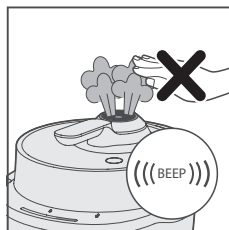
- 2 You can press and hold the  button for 3 seconds anytime during **Heating** process or **Maintain pressure** process.

↳ The  button blinks.

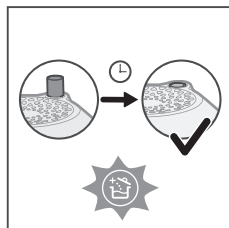
↳ The current cooking process pauses, the Multicooker beeps for 5 times and starts to release pressure.



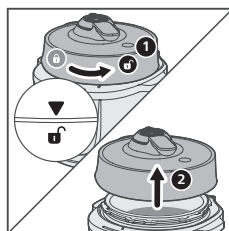
CAUTION: HOT STEAM! Do not touch the steam cover.



- 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.



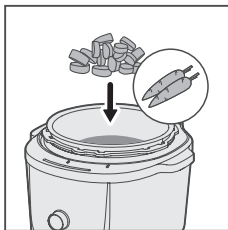
Note

- 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.

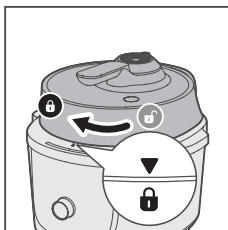
Note

- 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 favorite menu

You can set any two menus as "My Favorite". 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.



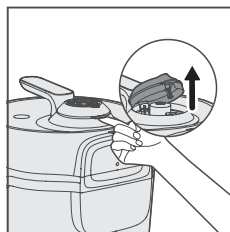
4 Cleaning and Maintenance

Note

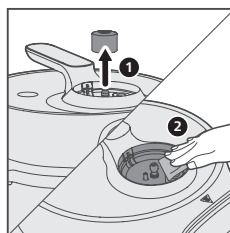
- Unplug the Multicooker before starting to clean it.
- Wait until the Multicooker has cooled down sufficiently before cleaning it.
- Clean the Multicooker after each use.

Steam box

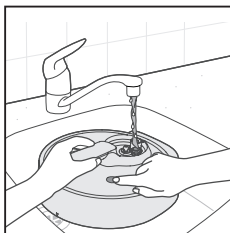
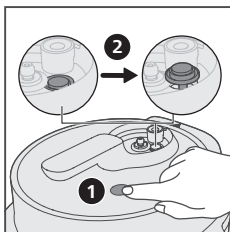
- Remove the steam cover.



- 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.

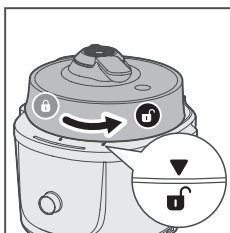


Note

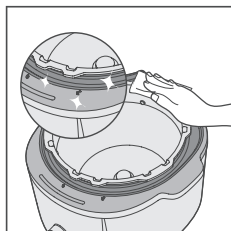
- If overflow happens, clean the floater thoroughly.

Top lid

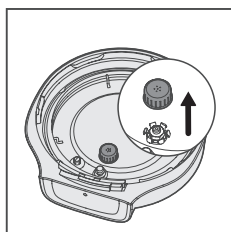
- Turn handle anti-clockwise to open the lid, make sure the  and  icons are aligned.



- Clean the condensation rim thoroughly.

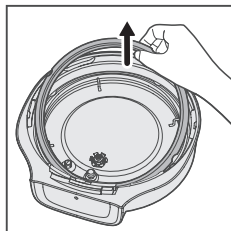


- Remove the anti-blocking cover.

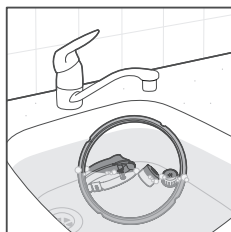


Note

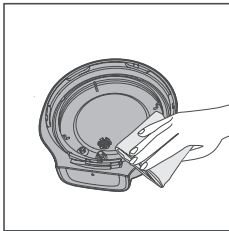
- Do not remove the sealing ring by force.
- Remove the sealing ring.



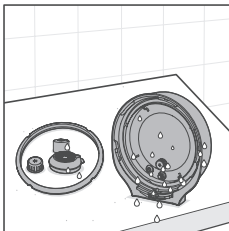
- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left.



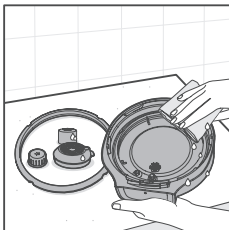
- Wipe clean the top lid with a damp cloth.



- 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.



Inner pot

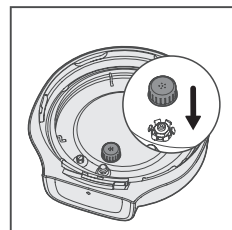
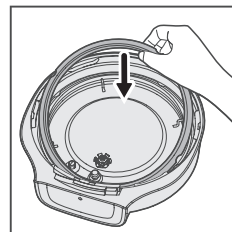
Note

- Do not use a metal shovel or other hard tool, otherwise it will damage the inner surface of the inner pot.
- Clean the inner pot with mild detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

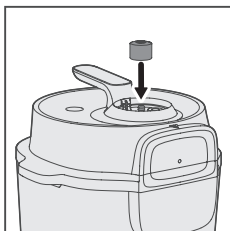


Reassemble

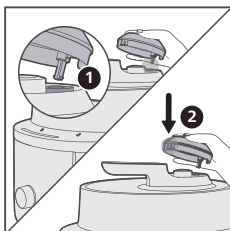
- Reassemble the sealing ring and anti-blocking cover.



- Reassemble pressure release valve.



- 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/support.

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.
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.

Problem	Solution
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 80 °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 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.
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.
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.

Зміст

1	Важливо	32
	Електромагнітні поля (ЕМП)	33
2	Мультиварка	34
	Комплектація упаковки	34
	Огляд виробу	35
	Огляд елементів керування	36
3	Використання мультиварки	37
	Перед першим використанням	37
	Програма приготування	38
	Підготування	40
	Скороварка (приготування під тиском)	41
	Приготування на парі	43
	Як у печі	45
	Тушкування	46
	Йогурт і джем	46
	Випікання	47
	Розігрів	48
	Соте	48
	Соус	49
	Налаштування часу, тиску, температури приготування	49
	Налаштування часу відкладеного запуску	50
	Додавання продуктів	51
	Налаштування меню вибраного	53
4	Чищення та догляд	54
	Парова камера	54
	Верхня кришка	54
	Внутрішня каstrуля	56
	Збирання	56
	Внутрішня частина	56
	Зовнішня частина	56
	Аксесуари та внутрішня каstrуля	57
5	Утилізація	57
6	Гарантія та підтримка	57
7	Технічні характеристики	57
8	Усунення несправностей	58

1 Важливо

Перед тим як користуватися пристроєм, уважно прочитайте цю брошуру з інструкціями з безпеки та зберігайте її для довідки в майбутньому.

Небезпечно

- Пристрій не можна занурювати у воду.

Попередження

- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Пристрій слід ставити на стійку поверхню, а ручки (за наявності) слід розміщувати так, щоб уникнути виливання гарячих рідин.
- Цей пристрій призначений для побутового використання вдома та в інших подібних місцях:
 - на службових кухнях у магазинах, офісах та в інших виробничих умовах;
 - у житлових будівлях на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових середовищах;
 - у готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок".
- Якщо з'єднувальний кабель живлення пошкоджено, замініть його на кабель живлення від виробника.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Покриття нагрівального елемента може виділяти тепло після використання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для уникнення потенційної небезпеки не проливайте воду на роз'єм живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Завжди дотримуйтеся інструкцій та користуйтеся пристроєм належним чином для уникнення можливого травмування.

- Дотримуючись вказівок, описаних у цьому посібнику користувача, чисть поверхні, які контактують з їжею, за допомогою м'якої вологої ганчірки, щоб видалити усі залишки їжі, які прилипли до пристрою.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на ньому, із напругою в електромережі.
- Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер зафіксовано в розетці належним чином.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кабель живлення, внутрішню каструлю, ущільнююче кільце або основний корпус пошкоджено.
- Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Перед тим як під'єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи нагрівальний елемент, датчик температури та зовнішня частина внутрішньої каструлі чисті та сухі.
- Не під'єднуйте пристрій до електромережі та не натискайте кнопки на панелі керування мокрими руками.

Примітка

- Символ на пристрої означає "Увага! Гаряча поверхня": не торкайтеся гарячої поверхні, щоб не обпектисся.
- Пристрій не можна ставити безпосередньо під розеткою.
- **УВАГА!** Для запобігання пошкодженню пристрою не використовуйте лужні засоби для його чищення, а користуйтеся м'якою ганчіркою та м'яким засобом для чищення.
- Не використовуйте аксесуари чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання таких аксесуарів чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Оберегайте пристрій від дії високих температур, не ставте його на увімкнену або ще гарячу кухонну плиту або пічку.



- Оберігайте пристрій від дії прямих сонячних променів.
- Поставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню.
- Перш ніж під'єднувати пристрій до електромережі та вмикати його, потрібно вставити внутрішню каструлю.
- Не ставте внутрішню каструлю безпосередньо на відкритий вогонь, щоб приготувати рис.
- Не використовуйте внутрішню каструлю, якщо вона деформувалася.
- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Будьте особливо обережні, коли торкаєтесь пристрою.
- Будьте обережні, щоб не обпектись гарячою парою, яка виходить із парової кришки під час приготування або з пристрою, коли ви відкриваєте кришку. Щоб не обпектись паром, тримайте руки й обличчя подалі від пристрою.
- Не піднімайте і не переносьте пристрій, коли він працює.
- Для запобігання переповненню не наливайте води вище максимального рівня, який вказаний у внутрішній каструлі.
- Не ставте кухонне приладдя у каструлю під час приготування, у режимі збереження тепла або підігрівання рису.
- Використовуйте лише кухонне приладдя із комплекту. Не використовуйте гостре кухонне приладдя.
- Для запобігання подрапинам не рекомендується готувати страви з креветками та ракоподібними. Перед приготуванням видаліть панцирі.
- Не вставляйте в паровий отвір металевих предметів та не лийте сторонніх речовин.
- Не ставте на кришку магнітні матеріали. Не використовуйте пристрій біля магнітних матеріалів.
- Перед тим як чистити або перенести пристрій, дайте йому охолонути.
- Чистіть пристрій після використання. Не мийте пристрій у посудомийній машині.
- Якщо Ви не плануєте користуватися пристроєм довший час, завжди від'єднуйте його від електромережі.

- Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей усупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Відвідайте вебсайт **www.philips.com/support**, щоб завантажити посібник користувача.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

2 Мультиварка

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на вебсайті www.philips.com/welcome.

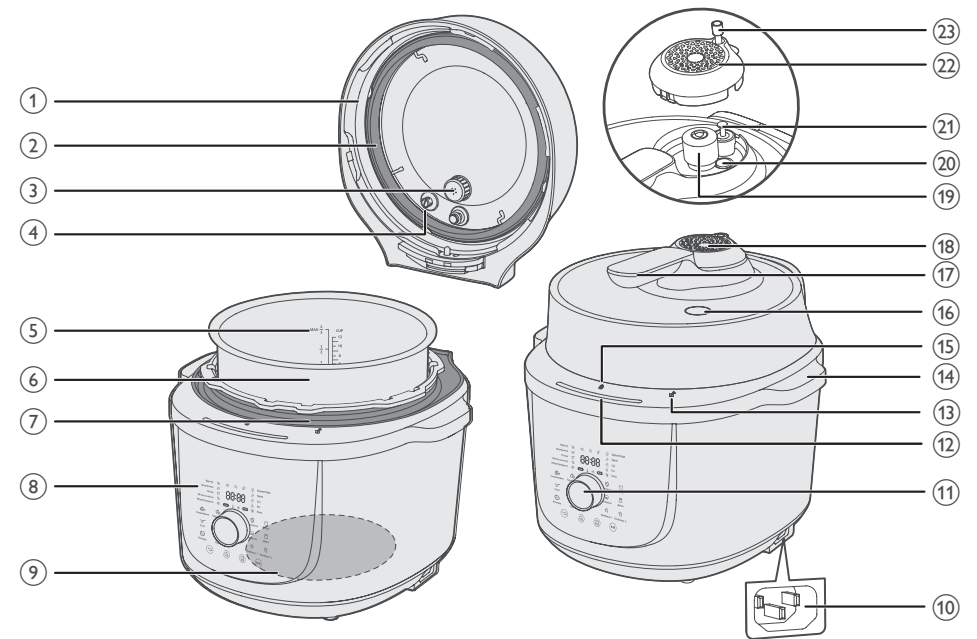
Комплектація упаковки

Головний блок
Ложка "2-в-1"
Кабель живлення
Скляна кришка
Інформаційний буклет

Внутрішня каструля
Мірна чашка
Підставка для приготування на парі
Короткий посібник



Огляд виробу



①	Верхня кришка	⑬	Положення розблокування кришки
②	Ущільнююче кільце	⑭	Бічні ручки
③	Антиблокувальна кришка	⑮	Положення блокування кришки
④	Захисний клапан	⑯	Кнопка скидання тиску вручну
⑤	Індикатор рівня води	⑰	Ручка
⑥	Внутрішня каструля	⑱	Парова камера
⑦	Конденсаційний обідок	⑲	Клапан скидання тиску
⑧	Панель керування	⑳	Стержень скидання тиску
⑨	Нагрівальний елемент	㉑	Плаваючий клапан
⑩	Роз'єм для кабелю живлення	㉒	Парова кришка
⑪	Регулятор обертання	㉓	Поплавець
⑫	Панель індикації приготування		

Огляд елементів керування



Кнопки керування

	Кнопка повернення/скасування		Кнопка "Соте"
	Кнопка відкладеного запуску		Кнопка "Як у печі"
	Кнопка додавання продуктів		Кнопка "Випікання"
	Кнопка пуску		Кнопка "Джем"
	Кнопка "Скороварка"		Кнопка "Розігрів"
	Кнопка пари		Кнопка "Соус"
	Кнопка "Тушкування"		Кнопка "Вибране 1"
	Кнопка "Йогурт"		Кнопка "Вибране 2"

Індикатори

	Індикатор збереження тепла		Індикатор тиску
	Індикатор температури		Індикатор розблокованої кришки
	Індикатор низької температури/тиску		Індикатор відкладеного запуску
	Індикатор високої температури/тиску		Режим очікування

3 Використання мультиварки

Перед першим використанням

- 1 Зніміть із пристрою всі пакувальні матеріали.
- 2 Вийміть усі аксесуари з внутрішньої каструлі.
- 3 Перед першим використанням добре почистьте частини мультиварки (див. розділ "Чищення та догляд").

 Примітка

- Перш ніж користуватися виробом, уважно прочитайте посібник користувача.
- Покладіть пристрій на рівну поверхню.
- Перед першим використанням зніміть рекламну наклейку із пристрою.
- Перед тим як використовувати мультиварку, перевірте, чи всі частини сухі.
- Переконайтеся, що внутрішня каструля належно контактує з нагрівальним елементом.

Програма приготування

Функція приготування	Підфункція приготування	Стандартний час приготування	Регульований час приготування	Стандартний тиск/температура	Регульований діапазон тиску/температури
Скороварка 	Вручну ()	5 хвилин	2–59 хвилин	Низький тиск	Низький/високий тиск
	Яловичина ()	40 хвилин	13–59 хвилин	Високий тиск	Немає
	Птиця ()	25 хвилин	12–59 хвилин	Високий тиск	Немає
	М'ясо на кістці ()	25 хвилин	20–59 хвилин	Високий тиск	Немає
	Морепродукти ()	3 хвилин	1–59 хвилин	Низький тиск	Немає
	Коренеплоди ()	5 хвилин	2–10 хвилин	Низький тиск	Немає
	Крупи/сухожилля ()	30 хвилин	25–59 хвилин	Високий тиск	Немає
	Суп ()	30 хвилин	25–59 хвилин	Високий тиск	Немає
	Рис ()	14 хвилин	Немає	Низький тиск	Немає
Як у печі 	Вручну ()	2 години	2–12 годин	Низька температура	Низька/висока температура
	Яловичина ()	6 годин	2–12 годин	Висока температура	Немає
	Птиця ()	4 години	2–12 годин	Висока температура	Немає
	М'ясо на кістці ()	6 годин	2–12 годин	Висока температура	Немає
	Морепродукти ()	2 години	2–12 годин	Низька температура	Немає
	Суп ()	2 години	2–12 годин	Низька температура	Немає
Пароварка 	Вручну ()	10 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає
	Яловичина ()	20 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає
	Птиця ()	15 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає
	М'ясо на кістці ()	20 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає
	Морепродукти ()	3 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає
	Рис ()	14 хвилин	3–30 хвилин	Низький тиск	Немає

Функція приготування	Підфункція приготування	Стандартний час приготування	Регульований час приготування	Стандартний тиск/температура	Регульований діапазон тиску/температури
Тушкування 	Вручну ()	1 година	0,5–10 годин	Стала температура	Немає
	Яловичина ()	2 години	0,5–10 годин	Стала температура	Немає
	Птиця ()	1 година	0,5–10 годин	Стала температура	Немає
	М'ясо на кістці ()	2 години	0,5–10 годин	Стала температура	Немає
	Морепродукти ()	30 хвилин	0,5–10 годин	Стала температура	Немає
Соте 		3 хвилин	3–59 хвилин	Низька температура	Низька/висока температура
Йогурт 		8 годин	6–12 годин	Стала температура	Немає
Випікання 		45 хвилин	10–59 хвилин	Стала температура	Немає
Джем 		55 хвилин	25–59 хвилин	Стала температура	Немає
Розігрів 		15 хвилин	15–59 хвилин	Стала температура	Немає
Соус 		8 хвилин	8–15 хвилин	Стала температура	Немає

Примітка

- Не використовуйте кришку для приготування під тиском, коли виконуються функції **Скороварка**  і **Пароварка** .
- Закрийте і заблокуйте кришку приготування під тиском у разі використання цих функцій: **Скороварка** , **Пароварка** .
- Не встановлюйте кришку під час використання функцій **Соте** , **Джем**  та **Соус** .
- Виріб автоматично переходить у режим очікування після 2 хвилин бездіяльності. Щоб активувати пристрій і вибрати програму приготування, натисніть регулятор.
- Можна використовувати скляну кришку для таких функцій: **Тушкування**  або **Як у печі** .
- Для програм приготування під тиском (таких як **Скороварка**  і **Пароварка**  час приготування за замовчуванням, показаний на дисплеї, стосується часу підтримання тиску. Загальний час приготування їжі складається з часу нагрівання + часу підтримання тиску + часу скидання тиску.
- Фактичний час приготування їжі буде різнитися залежно від кількості їжі (рису), води, напруги, температури, температури води й якості їжі.

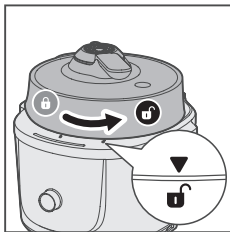
Підготування

Примітка

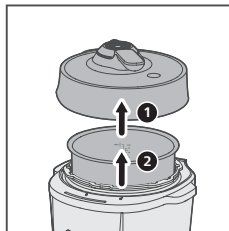
- Не наповнюйте внутрішню каструлю їжею та рідиною нижче мінімального або вище максимального рівня води.
- Не перевищуйте вказаний об'єм і максимальний рівень води, вказаний на внутрішній каструлі, оскільки це може спричинити переповнення мультиварки.
- Використовуйте верхню кришку для більшості програм приготування, особливо для програми скороварки (приготування під тиском) й пароварки.
- У разі використання продуктів, які під час приготування збільшуються в об'ємі (як-от бобові, сушені продукти або в'язка рідка їжа), не наповнюйте внутрішню каструлю продуктами й рідиною більше, ніж на 1/2.
- У разі приготування рису дотримуйтеся позначок рівня води всередині внутрішньої каструлі. Можна змінити рівень води відповідно до типу рису та власних уподобань. Не перевищуйте рівень води, вказаний всередині внутрішньої каструлі.
- Після запуску процесу приготування можна натиснути кнопку , щоб вимкнути поточне завдання і перевести пристрій у режим вибору меню.

Перш ніж використовувати мультиварку для приготування їжі, виконайте подані нижче підготовчі дії.

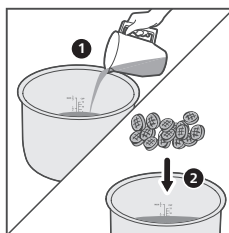
- 1 Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб відкрити кришку. Слідкуйте, щоб піктограми  та  були вирівняні.



- 2 Вийміть внутрішню каструлю з мультиварки.



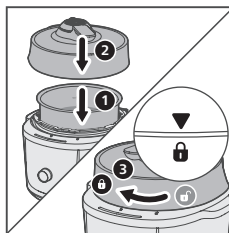
- 3 Додайте воду та інші продукти у внутрішню каструлю.



- 4 Витріть зовнішню частину внутрішньої каструлі сухою.



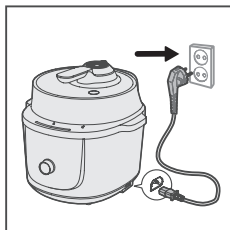
- 5 Вставте внутрішню каструлю в мультиварку. Потім закрийте кришку, повернувши ручку за годинниковою стрілкою. Слідкуйте, щоб піктограми  та  були вирівняні.



Примітка

- Перевірте, чи зовнішня частина внутрішньої кастрюлі чиста і суха, а на нагрівальному елементі немає залишків їжі.
- Переконайтеся, що внутрішня кастрюля належно контактує з нагрівальним елементом.

6 Вставте штекер у розетку.



Скороварка (приготування під тиском)

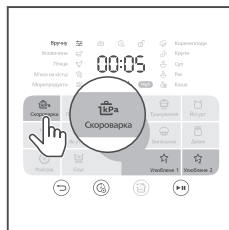
Примітка

- Перед приготуванням перевірте, чи верхня кришка закрита належним чином.
- Перевірте, чи клапан скидання тиску пари встановлено належним чином.
- Перевірте, чи ущільнююче кільце в належному стані та встановлено належним чином.
- Перевірте, чи парову кришку встановлено належним чином.

Про час приготування їжі під тиском і діапазон регулювання тиску читайте в розділі "Програма приготування".

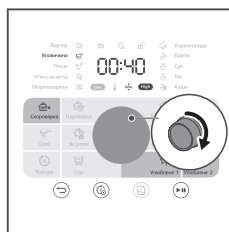
1 Виконайте дії в розділі "Підготування".

2 Натисніть кнопку **Скороварка**, щоб вибрати функцію приготування під тиском (**15Pa**).



3 Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію **Яловичина**.

→ Індикатор вибраної функції приготування почне блимати, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.



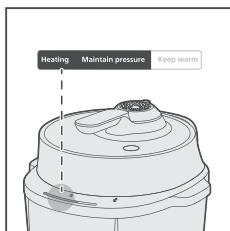
Примітка

- Для програми приготування з регульованим часом приготування можна повернути регулятор, щоб налаштувати час приготування. Читайте розділ "**Налаштування часу, тиску, температури приготування**".

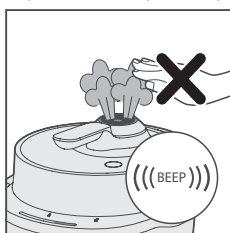
- 4 Натисніть кнопку , щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



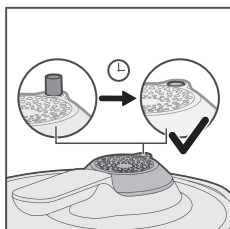
- 5 Коли мультиварка досягне тиску приготування, почнеться зворотний відлік часу підтримання тиску.



- 6 Коли час підтримання тиску закінчиться, мультиварка перейде в режим скидання тиску (і почне скидати тиск). Не торкайтеся парової кришки.



- 7 Коли тиск буде скинуто, поплавець опуститься повністю.

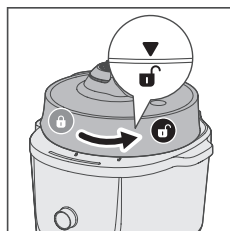


- 8 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
→ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла ().

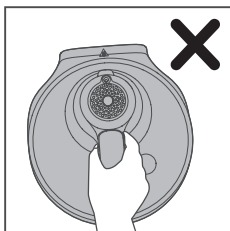
Примітка

- Пару буде скинуто автоматично. Це займає кілька хвилин залежно від кількості рідини всередині.
- Не використовуйте кнопку скидання тиску вручну під час приготування липкої рідини, такої як рисова каша, боби, оскільки це може спричинити перетікання.
- Перш ніж натискати кнопку скидання тиску вручну, потрібно натиснути кнопку , щоб вимкнути процес "автоматичного скидання тиску".
- Можна також натиснути кнопку скидання тиску вручну на верхній кришці, щоб швидко скинути тиск. Будьте обережні з переливанням, коли натискаєте кнопку скидання тиску вручну. У разі переповнення негайно відпустіть кнопку.
- Після завершення приготування від'єднайте мультиварку від мережі.

- 9 Поверніть верхню кришку в положення розблокування.



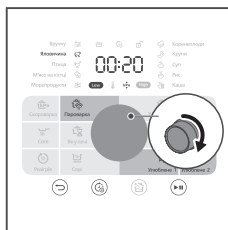
- 10 Щоб відкрити кришку й уникнути опіків, скористайтеся рушником, щоб зібрати залишки їжі або краплі конденсату, що стікають із внутрішньої сторони кришки.



- 3 Встановіть підставку для приготування на парі у внутрішню каструлю. Покладіть усі продукти на підставку для приготування на парі.
- 4 Натисніть кнопку **Пароварка**, щоб вибрати відповідну функцію



- 5 Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію **Яловичина**.
- Індикатор вибраної функції приготування почне блимати, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.



Приготування на парі

Примітка

- Перед приготуванням перевірте, чи верхня кришка закрита належним чином.
- Перевірте, чи клапан скидання тиску пари встановлено належним чином.
- Перевірте, чи ущільнююче кільце в належному стані та встановлено належним чином.
- Перевірте, чи парову кришку встановлено належним чином.

- 1 Виконайте дії в розділі "Підготування".
- 2 Налийте воду у внутрішню каструлю, слідкуючи, щоб там було достатньо води для утворення пари. Слідкуйте, щоб під час кип'ятіння рівень води залишався нижче підставки для приготування на парі. Рекомендована кількість води становить 2 поділки.

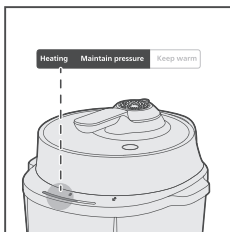
Примітка

- Вибравши програму приготування, можна натиснути регулятор, щоб налаштувати час приготування. Читайте розділ **Налаштування часу, тиску, температури приготування**.

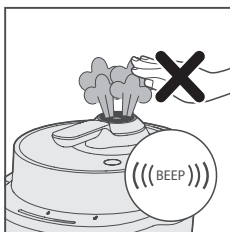
- 6 Натисніть кнопку , щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



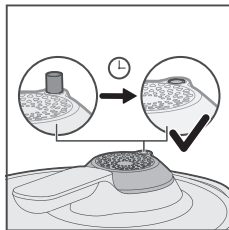
- 7 Коли мультиварка досягне тиску приготування, почнеться зворотний відлік часу підтримання тиску.



- 8 Коли час підтримання тиску закінчиться, мультиварка перейде в режим скидання тиску (і почне скидати тиск). Не торкайтеся парової кришки.



- 9 Коли тиск буде скинуто, поплавець опуститься повністю.

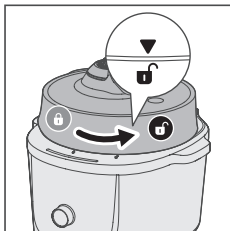


- 10 Мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.
→ Засвітиться індикатор режиму збереження тепла ().

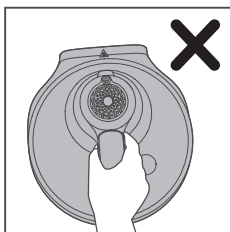
Примітка

- Пару буде скинуто автоматично. Це займає кілька хвилин залежно від кількості рідини всередині.
- Не використовуйте кнопку скидання тиску вручну під час приготування липкої рідини, такої як рисова каша, боби, оскільки це може спричинити перетікання.
- Перш ніж натискати кнопку скидання тиску вручну, потрібно натиснути кнопку , щоб вимкнути процес "автоматичного скидання тиску".
- Можна також натиснути кнопку скидання тиску вручну на верхній кришці, щоб швидко скинути тиск. Будьте обережні з переливанням, коли натискаєте кнопку скидання тиску вручну. У разі переповнення негайно відпустіть кнопку.
- Після завершення приготування від'єднайте мультиварку від мережі.

- 11 Поверніть верхню кришку в положення розблокування.



- 12 Щоб відкрити кришку й уникнути опіків, скористайтесь рушником, щоб зібрати залишки їжі або краплі конденсату, що стікають із внутрішньої сторони кришки.

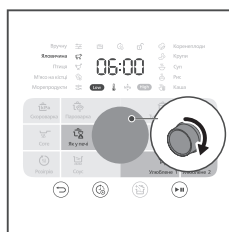


Як у печі

- 1 Виконайте дії в розділі "Підготування".
- 2 Натисніть кнопку **Як у печі**, щоб вибрати функцію томління.



- 3 Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію **Яловичина**.
→ Індикатор вибраної функції приготування почне блимати, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.



Примітка

- Виберіть відповідну програму залежно від рецепту і продуктів.
- Не використовуйте ручний режим для приготування продуктів, які сильно збільшуються в об'ємі або мають густу консистенцію, а також не наповнюйте внутрішню каструлю продуктами й рідиною більше ніж наполовину.
- Вибравши програму приготування, можна натиснути регулятор, щоб налаштування час приготування або температуру (лише для функції **Вручну**). Читайте розділ **Налаштування часу, тиску, температури приготування**.

- 4 Натисніть кнопку , щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



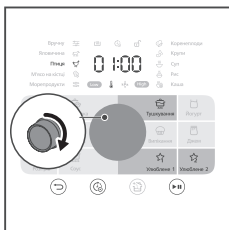
- 5 Після завершення приготування мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.

Тушкування

- 1 Виконайте дії в розділі "Підготування".
2 Натисніть кнопку **Тушкування**, щоб вибрати функцію тушкування.



- 3 Поверніть регулятор, щоб вибрати **Птиця**.
↳ Залімає індикатор вибраної функції приготування, а на екрані з'явиться стандартний час приготування.



Примітка

- Виберіть відповідну програму залежно від рецепту і продуктів.
- Не використовуйте ручний режим для приготування продуктів, які сильно збільшуються в об'ємі або мають густу консистенцію, а також не наповнюйте внутрішню каструлю продуктами й рідиною більше ніж наполовину.
- Вибравши програму приготування, можна натиснути регулятор, щоб налаштувати час приготування. Читайте розділ **Налаштування часу, тиску, температури приготування**.

- 4 Натисніть кнопку , щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



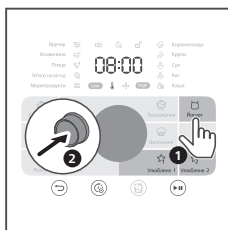
- 5 Після завершення приготування мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.

Йогурт і джем

Примітка

- Під час використання функції **джем** не накривайте кришку.

- 1 Добре змішайте всі продукти та покладіть у внутрішню каструлю.
2 Виконайте дії в розділі "Підготування".
3 Натисніть кнопку **Йогурт** або **Джем**. Натисніть регулятор, щоб підтвердити вибір.



Випікання

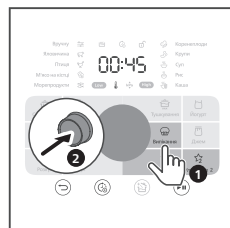
- 1 Виконайте дії в розділі "Підготування".
- 2 Добре перемішайте всі продукти і покладіть їх у внутрішню каструлю.
- 3 Натисніть кнопку **Випікання**. Натисніть регулятор, щоб підтвердити вибір.

Примітка

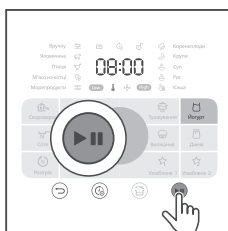
- Якщо потрібно приготувати густе варення, просто подовжіть час приготування для функції "Джем"
- Вибравши програму приготування, можна натиснути регулятор, щоб налаштувати час приготування. Читайте розділ **Налаштування часу, тиску, температури приготування**.

Примітка

- Вибравши програму приготування, ви можете повернути регулятор, щоб налаштувати час приготування, а потім натиснути регулятор для підтвердження.



- 4 Натисніть кнопку **▶▶**, щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.
- 4 Натисніть регулятор, щоб підтвердити вибір.
- 5 Натисніть кнопку **▶▶**, щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



- 5 Після завершення приготування мультиварка подає звуковий сигнал та автоматично переходить у режим очікування.
- 6 Після завершення приготування мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.

Розігрів

- 1 Перемішайте холодну страву та рівномірно розподіліть її у внутрішній каструлі.
- 2 Щоб їжа не стала надто сухою, налейте на неї трохи води. Кількість води залежить від кількості їжі.
- 3 Закрийте кришку, вставте штекер у розетку та увімкніть пристрій.
- 4 Натисніть кнопку **Розігрів**, щоб вибрати функцію повторного підігрівання.

Примітка

- Вибравши програму приготування, ви можете повернути регулятор, щоб налаштувати час приготування, а потім натиснути регулятор для підтвердження.



- 5 Натисніть регулятор , щоб підтвердити вибір.
- 6 Натисніть кнопку (▶), щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



- 7 Після завершення приготування мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.

Соте

Примітка

- Під час використання функції **Соте** не накривайте кришку.

- 1 Виконайте дії в розділі "Підготування".
- 2 Натисніть кнопку **Соте**.

Примітка

- Вибравши програму приготування, ви можете повернути регулятор, щоб налаштувати час приготування, а потім натиснути регулятор для підтвердження.



- 3 Натисніть регулятор , щоб підтвердити вибір.
- 4 Натисніть кнопку (▶), щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



- 5 Після завершення приготування мультиварка перейде в режим очікування.

Соус

Примітка

- Під час використання цієї функції не закривайте кришку.
- Коли працює функція **Соус**, натисніть кнопку ☹, щоб скасувати програму.

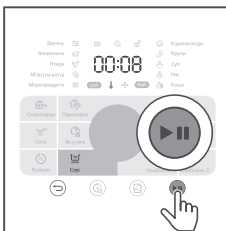
- 1 Натисніть кнопку .
→ З'явиться стандартний час приготування.



- 2 Натисніть регулятор, щоб підтвердити.



- 3 Натисніть кнопку , щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



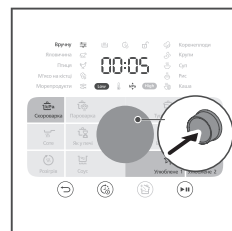
- 4 Після завершення приготування мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла.

Налаштування часу, тиску, температури приготування

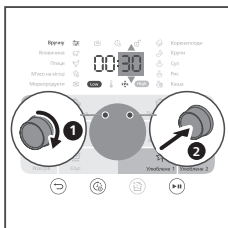
Примітка

- Ви можете налаштувати тиск лише для функції **Скороварка–Вручну** (Низький або Високий).
- Ви можете налаштувати температуру для функції **Як у печі–Вручну** (Низька або Висока) та **Соте** (Низька або Висока).
- Під час налаштування часу, тиску або температури приготування натисніть кнопку ☹, щоб повернутися до попереднього кроку.
- Якщо час налаштування становить менше, ніж 1 годину, кожне повертання регулятора налаштовує час із кроком в 1 хвилину.
- Якщо час налаштування становить більше, ніж 1 годину, кожне повертання регулятора налаштовує час із кроком в 1 годину. Спершу встановіть години, а потім хвилини.

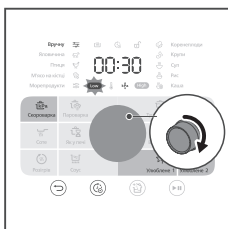
- 1 Виберіть потрібну функцію.
→ Для функцій **Скороварка**, **Як у печі**, **Пароварка**, **Тушкування** спершу натисніть регулятор, а потім поверніть його для налаштування часу приготування.
→ Для функцій **Випікання**, **Джем**, **Йогурт**, **Соте**, **Розігрів** та **Соус** поверніть регулятор для безпосереднього налаштування часу приготування.



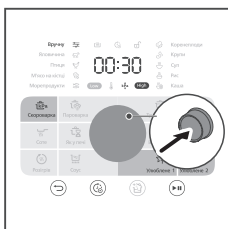
- 2 Поверніть регулятор, щоб налаштувати час приготування. Натисніть регулятор, щоб підтвердити.



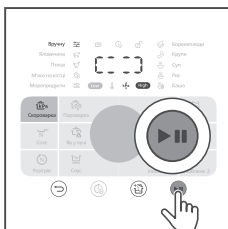
- 3 Поверніть регулятор, щоб налаштувати рівень тиску.



- 4 Натисніть регулятор, щоб підтвердити.



- 5 Натисніть кнопку «▶», щоб почати приготування. Мультиварка почне працювати у вибраному режимі.



Налаштування часу відкладеного запуску

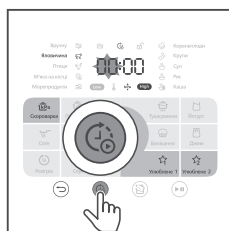
Примітка

- Приготування почнеться, коли мине попередньо встановлений час.
- Функція відкладеного запуску недоступна для функцій **Соте**, **Джем**, **Соус** і **Розігрів**.
- Не використовуйте довгого часу відкладеного запуску для продуктів, які швидко псуються.

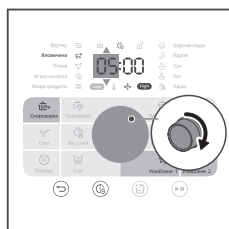
- 1 Виберіть потрібну функцію.



- 2 Натисніть кнопку «⌚», щоб встановити час відкладеного запуску.



- 3 Поверніть регулятор, щоб налаштувати години.



- 4 Натисніть регулятор, щоб підтвердити.



- 5 Поверніть регулятор, щоб встановити хвилини. Натисніть регулятор, щоб підтвердити.

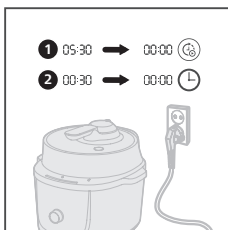


- 6 Натисніть кнопку (▶) для запуску.



- 7 Щойно мине час відкладеного запуску, почнеться приготування.

- Після завершення приготування мультиварка автоматично переходить у режим збереження тепла і засвічується індикатор збереження тепла.



Додавання продуктів

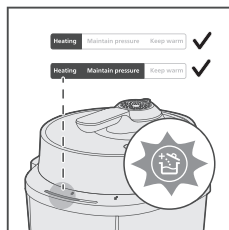
Ця функція дозволяє відкрити кришку під час приготування їжі під тиском і додати інші продукти.

Примітка

- Функція додавання продуктів доступна для усіх меню приготування під тиском, крім меню приготування рису та каші.

- 1 Після початку приготування у режимі **Нагрівання** або **Підтримання тиску** кнопка (🔧) засвітиться, якщо вибрана функція підтримує додавання продуктів.

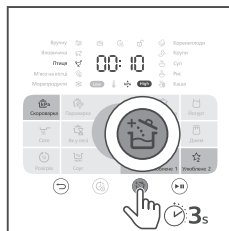
→ Кнопка (🔧) світиться.



- 2 Можна натиснути й утримувати кнопку (🔧) протягом 3 секунд в будь-який час у режимі **Підігрівання** або **Підтримання тиску**.

→ Кнопка (🔧) блимає.

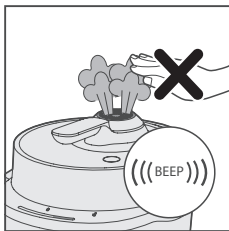
→ Поточне приготування призупиняється, мультиварка подає звуковий сигнал 5 разів і починає скидати тиск.



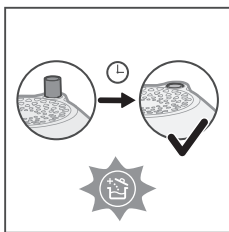
Примітка

- Якщо після натиснення кнопки  натиснути кнопку , мультиварка скасує процес додавання продуктів і продовжить попередню програму приготування.

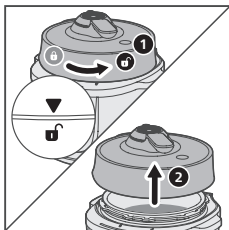
УВАГА! ГАРЯЧА ПАРА! Не торкайтеся парової кришки.



- 3 Коли тиск буде скинуто, поплавць опуститься повністю.



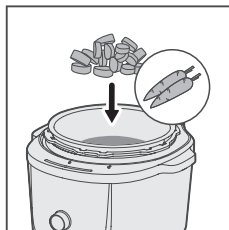
- 4 Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб відкрити кришку. Слідкуйте, щоб піктограми  та  були вирівняні.



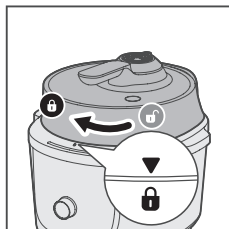
Примітка

- Якщо важко відкрити кришку, натисніть кнопку скидання тиску вручну, щоб скидати тиск, поки поплавець не впаде повністю.

- 5 Додайте інші продукти.



- 6 Закрийте кришку, повернувши ручку за годинниковою стрілкою. Слідкуйте, щоб піктограми  та  були вирівняні.



Примітка

- Якщо вам важко заблокувати кришку, натисніть кнопку скидання тиску вручну, щоб скинути тиск до повного опускання поплавця, а також переконайтеся, що кришка повністю прилягає до конденсаційного обідка (без підйому ззаду), а потім поверніть ручку, щоб закрити кришку.

- 7 Щоб почати приготування, натисніть кнопку .



Налаштування меню вибраного

До меню "Моє вибране" можна додати будь-які два меню. До зміни налаштувань стандартними меню є:

- ★: Сковарка –Яловичина
- ★: Як у печі–Суп

Щоб змінити ★ на **Випікання**, виконайте кроки внизу:

- 1 Натисніть кнопку **Випікання**.



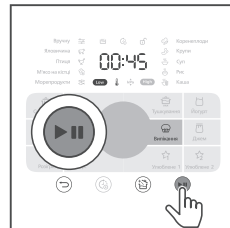
- 2 Натисніть та утримуйте кнопку ★ 3 секунди.
- ↳ Кнопка ★ блимне двічі.
 - ↳ Пристрій видає звукові сигнали.



- 3 Виконайте кроки 1–2, щоб встановити вибране 2 ★.
- 4 Натисніть ★ або ★ для переходу до меню.



- 5 Натисніть кнопку , щоб почати приготування.

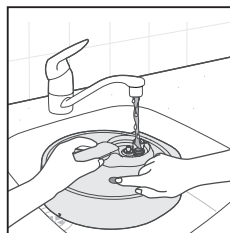
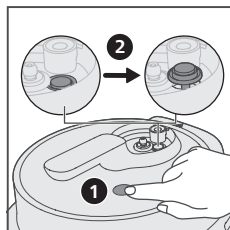


4 Чищення та догляд

Примітка

- Перед чищенням від'єднайте мультиварку від електромережі.
- Перш ніж чистити мультиварку, зачекайте, поки вона достатньо охолоне.
- Чистьте мультиварку після кожного використання.

- Натисніть кнопку скидання тиску, стержень скидання тиску підніметься, після чого можна усунути залишки їжі та сполоснути під краном.

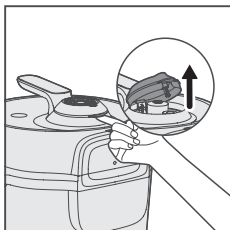


Примітка

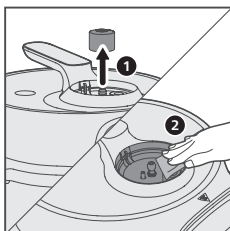
- У разі перенаповнення добре почистьте поплавцеві.

Парова камера

- Зніміть парову кришку.

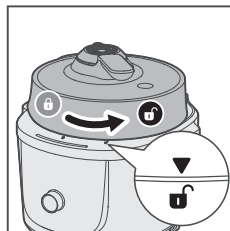


- Зніміть клапан скидання тиску й почистьте залишки їжі всередині парової камери вологою ганчіркою.

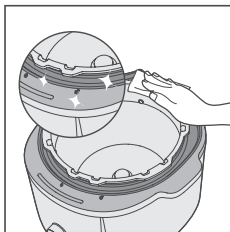


Верхня кришка

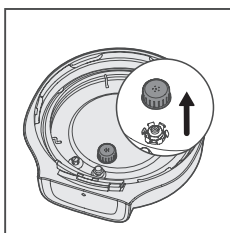
- Поверніть ручку проти годинникової стрілки, щоб відкрити кришку. Слідкуйте, щоб піктограми  та  були вирівняні.



- Добре почистьте конденсаційний обідок.



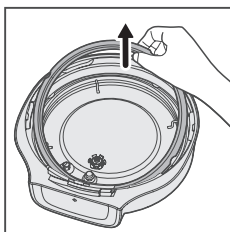
- Зніміть антиблокувальну кришку.



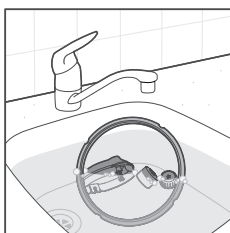
Примітка

- Не знімайте ущільнююче кільце силою.

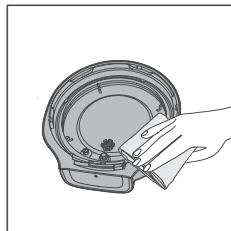
- Зніміть ущільнююче кільце.



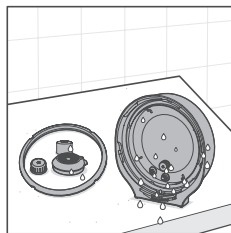
- Замочить усі частини у теплій воді й помийте губкою. Слідкуйте, щоб не було залишків їжі.



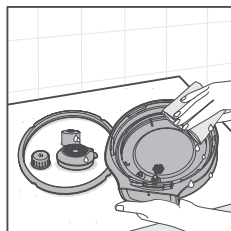
- Протріть верхню кришку вологою ганчіркою.



- Після чищення поставте верхню кришку вертикально, щоб стекла зайва вода. Потім витріть кришку м'яким рушником.



- Витріть усі частини м'яким рушником.



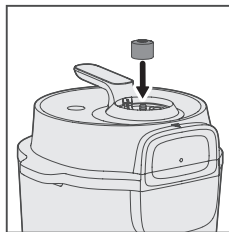
Внутрішня каструля

Примітка

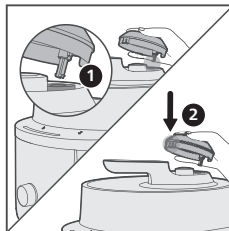
- Не використовуйте металеву лопатку чи інший твердий інструмент, інакше можна пошкодити внутрішню поверхню внутрішньої каструлі.
- Почистьте внутрішню каструлю м'яким миючим засобом чи теплою водою, щоб видалити пил, бруд і жир.



- Зберіть клапан скидання тиску.

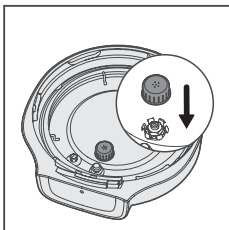
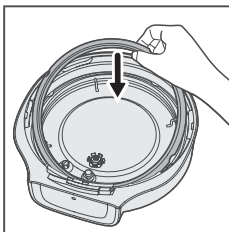


- Вирівняйте поплавцеві з отвором у паровій камері та встановіть парову кришку на місце.



Збирання

- Зберіть ущільнювальне кільце та антиблокувальну кришку.



Внутрішня частина

Внутрішня частина зовнішньої кришки, основного корпусу та нагрівального елемента:

- Витріть вологою ганчіркою.
- Видаліть усі залишки продуктів, які прилипли до мультиварки.

Зовнішня частина

Поверхня верхньої кришки та зовнішня частина основного корпусу:

- витріть ганчіркою, змоченою у воді з миючим засобом;
- витирайте панель керування лише м'якою і сухою ганчіркою;

Аксесуари та внутрішня каструля

Ложка "2-в-1", підставка для приготування на парі, скляна кришка та внутрішня каструля.

- Замочіть у гарячій воді та помийте губкою.

5 Утилізація

Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).

Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.



6 Гарантія та підтримка

Компанія Versuni Netherlands B.V., зареєстрована за адресою Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL (Нідерланди), пропонує дворічну гарантію на цей виріб після дати покупки (або дати доставки, якщо вона пізніша). Ця гарантія втрачає чинність, якщо дефект виник через неналежне використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію, замовити запасні частини або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт home.id/support.

7 Технічні характеристики

Номери моделей	HD2633
Вхідна потужність для приготування їжі	1000 Вт
Номінальна ємність	6,0 л

Примітка

- Якщо ви не плануєте користуватися мультиваркою протягом тривалого часу, від'єднайте її від мережі.

8 Усунення несправностей

Якщо під час використання цього пристрою виникають певні проблеми, перш ніж звертатися до центру обслуговування, скористайтеся наведеними нижче порадами. Якщо не вдається вирішити проблему, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні.

Проблема	Вирішення
Не вдається закрити верхню кришку.	- Кришку не встановлено належним чином. Поверніть ручку за годинниковою стрілкою. Перевірте, чи піктограми  та  вирівняно. - Перевірте, чи ущільнююче кільце правильно встановлено навколо верхньої кришки. - Перевірте, чи клапан поплавця добре почищено. - Натисніть кнопку скидання тиску вручну, щоб скидати тиск, поки поплавець не впаде повністю.
Не вдається відкрити верхню кришку після спуску тиску.	- Натисніть кнопку скидання тиску вручну, щоб скидати тиск, поки поплавець не впаде повністю. - Перевірте, чи піктограми  та  вирівняно. - Залишки їжі можуть накопичуватися на дні плаваючого клапана й на самому поплавці. Не відкривайте його, оскільки можна обпектися. Зачекайте приблизно 30 хвилин, поки пристрій повністю охолоне, опустіть поплавець, а потім легенько поверніть ручку назад і вперед кілька разів. - Почистьте плаваючий клапан і поплавець згідно з інструкціями з чищення.
Страва не готується.	- Вибрано неправильну функцію або час. Збільште час приготування або змініть спосіб приготування. - Перед тим як вмикати мультиварку, перевірте, чи на нагрівальному елементі та зовнішній частині внутрішньої каструлі немає залишків їжі. - Пошкоджено нагрівальний елемент або деформувалася внутрішня каструля. Віднесіть скороварку до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
Повітря або пара витікає з кришки або парового отвору.	- Ущільнююче кільце не встановлено належним чином. Перевірте, чи його добре встановлено навколо верхньої кришки. - На ущільнюючому кільці є залишки їжі. Перевірте, чи ущільнююче кільце чисте. - На плаваючому клапані є залишки їжі. Почистьте плаваючий клапан. - Кришку не закрито повністю і не заблоковано. Перевірте, чи кришку повністю закрито й заблоковано у відповідному положенні.
На екрані відображається напис "E1".	Сенсор нагрівального елемента має розімкнуте коло. Віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
На екрані відображається напис "E2".	Сенсор нагрівального елемента закоротило. Віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.

Проблема	Вирішення
На екрані відображається напис "E3".	Температура нагрівального елемента перевищує 200 °С. Перевірте, чи внутрішню каструлю належно встановлено на нагрівальному елементі.
На екрані відображається напис "E4".	Увімкнено перемикач низького тиску, а температура нагрівального елемента нижче 80 °С. Віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
На екрані відображається напис "E5".	- Від'єднайте шнур живлення, натисніть кнопку ручного скидання тиску або дочекайтеся природного охолодження, поки поплавцеві не опуститься. - Відкрийте кришку і знову під'єднайте пристрій до мережі, щоб продовжити роботу. Переконайтеся, що кришка відкрита під час використання програми «Пасерування»/ «Варення»/ «Загущення соусу». - Якщо зазначені вище кроки не допомогли вирішити проблему, віднесіть пристрій до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
На екрані відображається напис "E6".	- Від'єднайте шнур живлення, натисніть кнопку ручного скидання тиску або дочекайтеся природного охолодження, поки поплавцеві не опуститься, потім можна відкривати кришку. - Ущільнююче кільце не встановлено належним чином. Перевірте, чи його добре встановлено навколо верхньої кришки. - На ущільнюючому кільці є залишки їжі. Перевірте, чи ущільнююче кільце чисте. - На плаваючому клапані є залишки їжі. Почистьте плаваючий клапан. - Верхню кришку не закрито повністю й не заблоковано. Перевірте, чи верхню кришку повністю заблоковано у відповідному положенні.
Подані вище проблеми виникають і надалі.	Стався збій у роботі мультиварки. У такому разі скористайтеся одним із поданих далі рішень. (1) Самостійне обслуговування. Зверніться до Центру обслуговування клієнтів, і ми надамо вам вказівки й допоможемо вирішити проблему за допомогою відео. (2) Послуга "Віднесення". Віднесіть виріб у сервісний центр Philips. (3) Послуга "На місці". Зв'яжіться з нами, і ми допоможемо вам організувати ремонт виробу уповноваженими спеціалістами Philips без додаткової плати.



PHILIPS та емблема щита Philips є зареєстрованими товарними знаками Koninklijke Philips N.V. і використовуються на правах ліцензії.

Цей виріб виготовлено компанією Versuni Holding B.V. і він реалізується під її відповідальність, а також Versuni Holding B.V. виступає гарантом стосовно цього виробу.

2026 © Versuni Holding B.V.

HD2633_UM_Ukraine (09/06/2026)

