

PHILIPS
HD2137



EN User manual ID Buku Petunjuk Pengguna

PHILIPS
Penanak Bertekanan
(Electric Pressure Cooker)
HD2137
220V~50-60Hz 1000W
Dilimpor oleh:
PT Philips Domestic Appliances
Indonesia Commercial
Gedung Cibis Nine Lantai 10
Jl. T.B. Simatupang No. 2 RT. 001 RW. 005
Kel. Cilandak Timur, Kec. Pasar Minggu
Jakarta Selatan 12560 – Indonesia
Negara Pembuat: Cina
No. Reg.: IMKG.334.02.2021

©2021 Philips Domestic Appliances
Holding B.V.
All rights reserved.
6608 000 07785



English

1 Your All In One Cooker

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.

2 Important

Safety

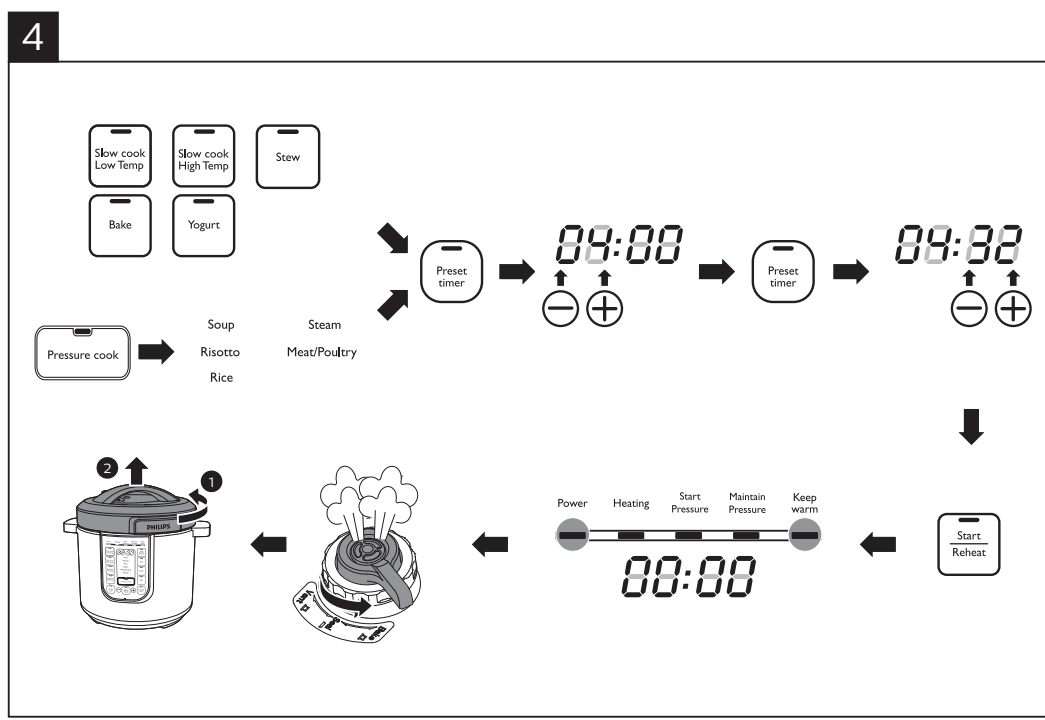
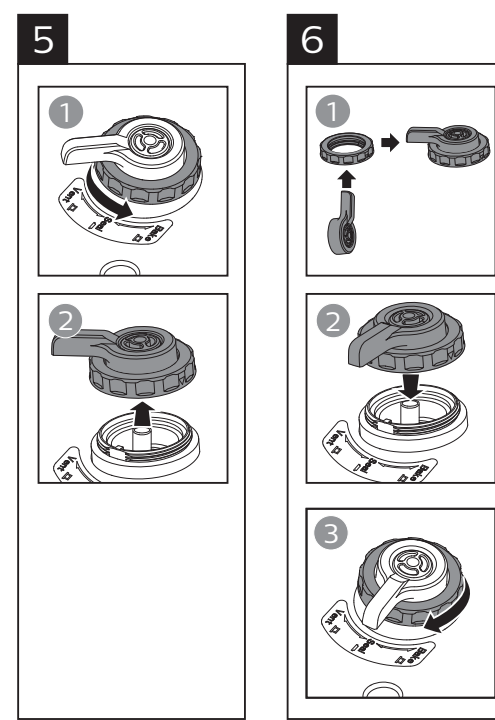
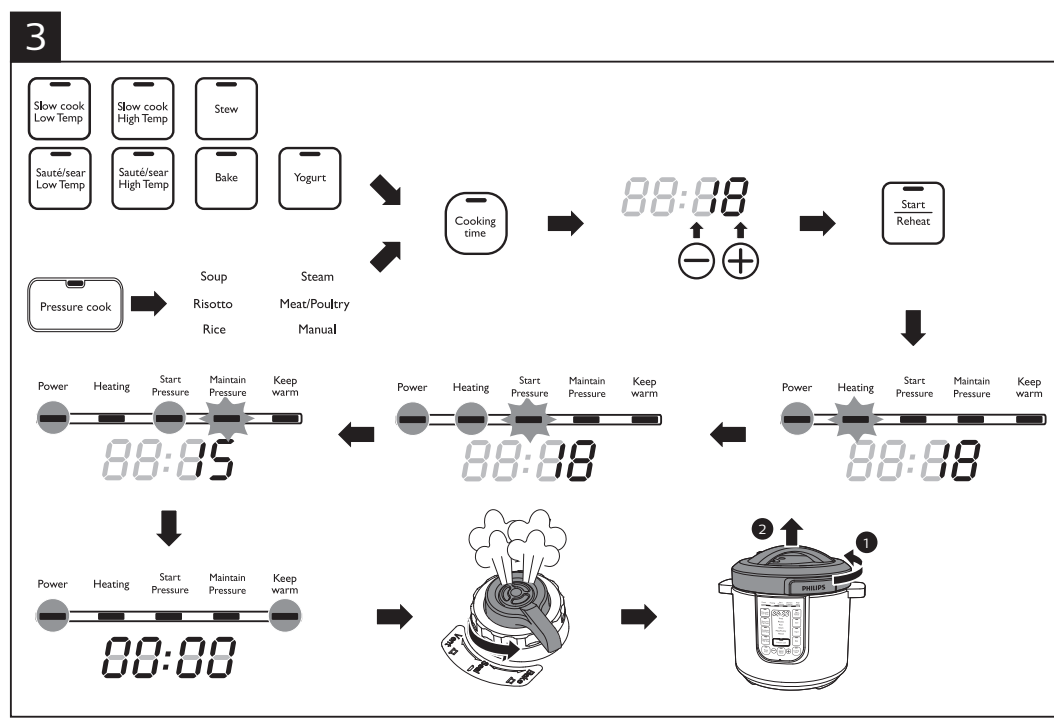
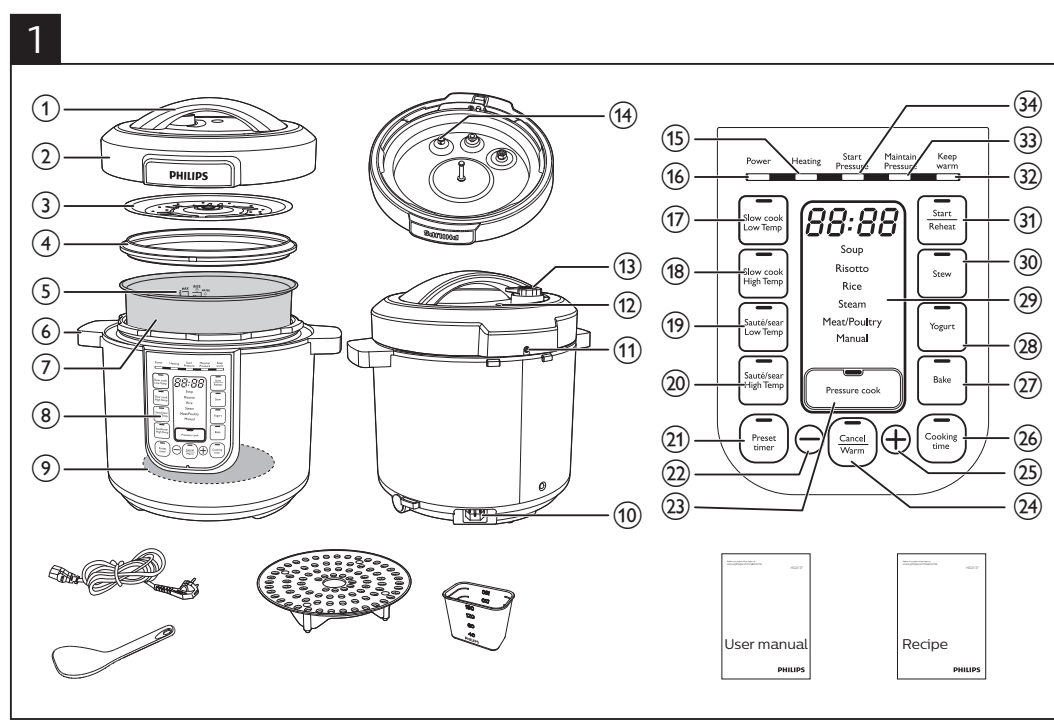
Read this user manual carefully before you use the appliance, and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- The appliance is intended to be used in household or similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other residential type environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 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.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- Don't place the power cord under the appliance when in use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Use clean and soft cloth to clean the surfaces in contact with food.

- 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 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 turn the control knob with wet hands.
- Make sure the power socket is clean and dry before you plug in the appliance.
- Do not use the appliance if too much air or steam is leaking from under the top lid.
- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator to the steam vent position, otherwise liquid might spurt from the pressure regulator valve.
- Wait until the pressure is naturally released and the floating valve has dropped to open the top lid.

Caution

- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- 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.
- Do not use the handle on the top lid to move the appliance, use the side handles instead.
- When pressure is being released from the pressure regulator valve, hot steam or liquid will be ejected. Keep hands and face away from the steam vent.
- 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 food.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Make sure that the sealing ring is clean and in good condition.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the surfaces.
- Beware of hot steam coming out of the floating valve and pressure regulator valve during cooking or 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.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking.
- 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 place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down to room temperature before you clean or move it.

- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in this safety leaflet, 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 Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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

Main unit
Rice/soup ladle
Steaming plate
Recipe booklet

Power cord
Measuring cup
User manual

3 Overview (fig. 1)

Product overview

① Lid handle	⑩ Control Panel
② Top lid	⑪ Heating element
③ Detachable inner lid	⑫ Power socket
④ Sealing ring	⑬ Locking pin
⑤ Water level indications	⑭ Floating valve
⑥ Side handle	⑮ Pressure regulator valve
⑦ Inner pot	⑯ Safety valve

Controls overview

⑰ Heating indicator	⑳ Increase button
⑱ Power indicator	㉑ Cooking time button
㉒ Slow cook button (low temperature)	㉓ Bake button
㉔ Slow cook button (high temperature)	㉕ Yogurt button
㉖ Sauté/sear button (low temperature)	㉗ Display screen
㉘ Sauté/sear button (high temperature)	㉙ Stew button
㉚ Preset timer button	㉛ Start/Reheat button
㉜ Decrease button	㉜ Keep warm indicator
㉝ Pressure cook button	㉝ Maintain pressure indicator
㉞ Cancel/Warm button	㉞ Start pressure indicator

Functions overview

Pressure cooking functions		
Cooking function	Default pressure keeping time (minute)	Pressure keeping time regulating range (minute)
Soup	20	20-59
Risotto	14	Not adjustable
Rice	14	Not adjustable
Steam	10	5-59
Meat/Poultry	15	12-59
Manual	2	2-59
Normal cooking functions		
Cooking function	Default cooking time	Cooking time regulating range
Slow cook (low temperature)	6 hours	2 - 12 hours
Slow cook (high temperature)	6 hours	2 - 12 hours
Sauté/sear (low temperature)	2 minutes	2 minutes - 2 hours
Sauté/sear (high temperature)	2 minutes	2 minutes - 2 hours
Stew	1 hour	20 minutes - 10 hours
Yogurt	8 hours	6 - 12 hours
Bake	45 minutes	10 - 59 minutes
Reheat	25 minutes	8 - 25 minutes

4 Using the All In One Cooker

Before first use

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

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the All In One Cooker.

Preparations before cooking (fig. 2)

Before using the All In One Cooker to cook food, follow below preparation steps:

- Hold the lid handle and turn it anti-clockwise until the top lid cannot move any more, then lift up the top lid.
- Take out the inner pot from the All In One Cooker and put the pre-washed food in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry, then put it back into the All In One Cooker.
- Place the top lid onto the All In One Cooker and turn it clockwise. You will hear a "click" sound when the top lid is properly locked.

Note

- Make sure the sealing ring is properly assembled around the edge of the detachable inner lid.
- Make sure the pressure regulator valve and floating valve are clean and not blocked.
- 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.

Cooking food (fig. 3)

Note

- Do not fill the inner pot with less than 1/3 or more than 2/3 full of food and liquid.
- For food that expands 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 indicators 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 maximum quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Make sure the floating valve on the top lid drops down before cooking.
- After the cooking process is started, you can press **Cancel/Warm** to deactivate the current work, and the appliance goes to standby mode.

Pressure cooking

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Turn the pressure regulator to **seal**.
→ The power indicator starts flashing.
- Press **Pressure cook** to choose one of the pressure cooking functions - **Soup, Risotto, Rice, Steam, Meat/Poultry** or **Manual**.
→ The default pressure keeping time is displayed on the screen.

Note

- The pressure keeping time is not adjustable for **Risotto** and **Rice**.

- To set a different pressure keeping time, press **Cooking time**.
- Press **+** or **-** to set the pressure keeping time.
- Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
- When the All In One Cooker reaches the working pressure:
→ **Maintain Pressure** lights up.
- When the pressure keeping time has elapsed, the All In One Cooker automatically switches to keep warm mode.
→ The keep warm indicator (**Keep warm**) lights up.
- Turn the pressure regulator to **vent**.
→ The All In One Cooker starts releasing pressure.
→ The floating valve drops down when the pressure is released sufficiently.
- Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

Note

- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator to **vent**, otherwise liquid might spurt from the pressure regulator valve. Wait until the pressure is naturally released and the floating valve has dropped down to open the top lid.
- The pressure keeping timer will start counting down when the working pressure is reached.
- After the cooking is finished and the pressure is released, you can press the cancel button (**Warm/Cancel**) and unplug the All In One Cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Normal cooking

Note

- For normal cooking, you can cook food without adding water in the inner pot. In this case, make sure to turn the pressure regulator to **bake**.
- Make sure to keep the top lid open for the entire time when you cook food in the **Sauté/sear** mode.
- To choose the **Reheat** function, press **Start/Reheat** when the appliance is in standby mode.

- To cook food with normal pressure, press the cooking buttons and choose **Slow cook, Sauté/sear, Stew, Yogurt** or **Bake**.
- Follow the steps in "Preparations before cooking".
 - Turn the pressure regulator to **bake** or **seal**.
 - For **Slow cook, Stew** and **Yogurt**, turn the pressure regulator to **seal**.
 - For **Bake**, turn the pressure regulator to **bake**.
 - Put the plug in the power socket.
→ The power indicator (**Power**) starts flashing.
 - Press the desired cooking function button to choose a cooking mode.
 - To set a different cooking time, press **Cooking time**.
→ The cooking time flashes on the screen.
 - Press **+** or **-** to set the cooking time.
 - Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
 - When the cooking time has elapsed, the All In One Cooker automatically switches to keep warm or standby mode.
 - Turn the pressure regulator to **vent**.
 - Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

Baking cake

Apple cake with hazelnuts (fig. 2)

Ingredients:

- 190g margarine
 - 190g flour
 - 200g sugar
 - 3/4 tsp baking powder
 - Cinnamon
 - 100g almond meal
 - 2 medium eggs
 - 80ml of maple syrup
 - 2 medium apples, peeled, cored and cut into eights.
- Mix the margarine with sugar, add the eggs and mix thoroughly. Add the flour, baking powder and almond meal, mix until the mixture is creamy. Fold with maple syrups.
 - Grease the base and slides of the inner pot, add the mixture and smooth the top of mixture to create level finish. Place the apples on top, pushing them slightly into the mixture. Sprinkle with cinnamon.
 - Press **Bake**, set cooking time for 50 minutes and press **Start/Reheat**. Close the lid.

Preset time for delayed cooking (fig.4)

You can preset the delayed cooking time for different cooking functions. The preset timer is available up to 24 hours.

- After the cooking function is selected, press **Preset timer**.
→ The hour unit starts flashing on the display.
- Press **+** or **-** to set the hour unit.
- After the hour unit is set, press **Preset timer** again.
→ The minute unit starts flashing on the display.
- Press **+** or **-** to set the minute button.
- Press **Preset timer** to confirm the preset time.
- Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
- When the preset time has elapsed, the All In One Cooker starts working automatically.

Note

- The preset function is not available in the following modes: **Sauté/Sear** (both low and high temperatures), **Reheat, Manual** and **Warm**.

Assembling and disassembling the pressure regulator

Warning

- Do not disassemble the pressure regulator during cooking. Always unplug the All In One Cooker and wait until the pressure has been released sufficiently to do so.

Note

- To disassemble the pressure regulator:
 - Turn the lower screw anticlockwise until it becomes loose.
 - Pull it up and take out the pressure regulator.
 - To assemble the pressure regulator:
 - Assemble the lower screw back to the regulator.
 - Make sure the regulator points at the sealed position (●) and put it back to the steam valve.
 - Turn the screw clockwise until it is fastened.

9 Troubleshooting

If your All In One Cooker does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, contact a Philips service center or the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
I have difficulties opening the lid after cooking.	Need to release the pressure.	<p>Set the pressure regulator valve to 'Vent'. And wait until the floating valve has dropped.</p>
I have difficulties closing the top lid.	Floating valve stuck in up position. The sealing ring is not well assembled. The floating valve stuck in up position.	<p>Set the pressure regulator valve to 'Vent'. And wait until the floating valve has dropped.</p> <p>Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid.</p> <p>The floating valve blocks the locking pin. Push down the floating valve so that it does not block the locking pin.</p>
Leaking from under lid.	Sealing ring missing.	<p>Put sealing ring in place correctly on inner lid.</p>
Leaking from floating valve	Food or debris under sealing ring. Lid not correctly closed. The pressure level inside of the appliance is abnormal.	<p>Remove the sealing ring, clean and replace. Open and reclose the lid, checking for correct closing.</p> <p>In this case the safety valve will be releasing steam. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
Floating valve does not rise up after the appliance starts pressurizing.	Sealing ring broken. Food or debris under sealing ring.	<p>Replace the sealing ring.</p> <p>Remove the sealing ring, clean and replace.</p>
E3 displays on the screen.	Food&water are below minimum level. Leaking from lid or pressure regulator valve.	<p>Add food/water. Make sure there is enough food and water in the inner pot.</p> <p>Take the appliance to a Philips service dealer.</p>
E1, E2, or E4 displays on the screen.	The temperature inside the inner pot is too high. The All In One Cooker has malfunctioned.	<p>Wait until it falls down to room temperature.</p> <p>Take the appliance to a Philips service center.</p>

5 Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the All In One Cooker before starting to clean it.
- Wait until the All In One Cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Interior

- Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Make sure to remove all the food residues stuck to the All In One Cooker.
- Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Remove food residues with wrung out and damp cloth.
- Sealing ring:
- Soak in warm water and clean with sponge.
- Inner lid:
- Remove the detachable inner lid. Soak it in warm water and clean with sponge.

Exterior

- Surface of the top lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
 - Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
 - Make sure to remove all the food residues around the pressure regulator valve and floating valve.
- Pressure regulator valve and floating valve:
- Disassemble the pressure regulator, soak it in warm water, and clean with sponge.
 - Remove food residues in the pressure regulator valve and floating valve.

Accessories

Measuring cup, rice&soup ladle, steaming plate, and inner pot:

- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Specifications

Model Number	HD2137
Rated power output	1000W
Rated capacity	6.0L
Warm keeping temperature	60-80°C

Note

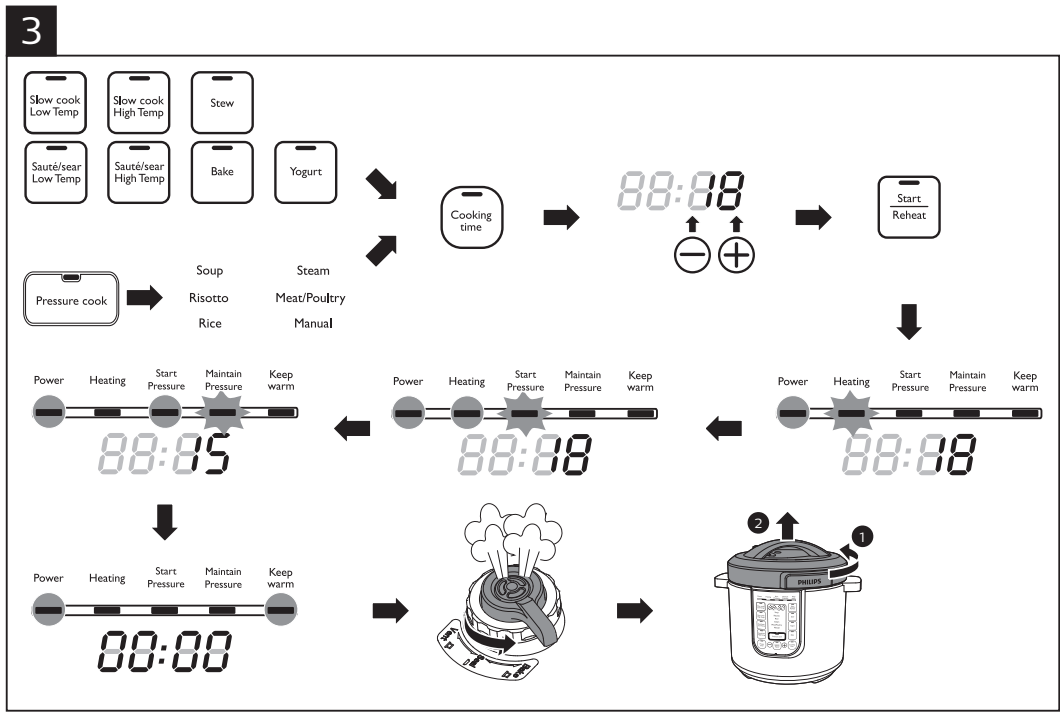
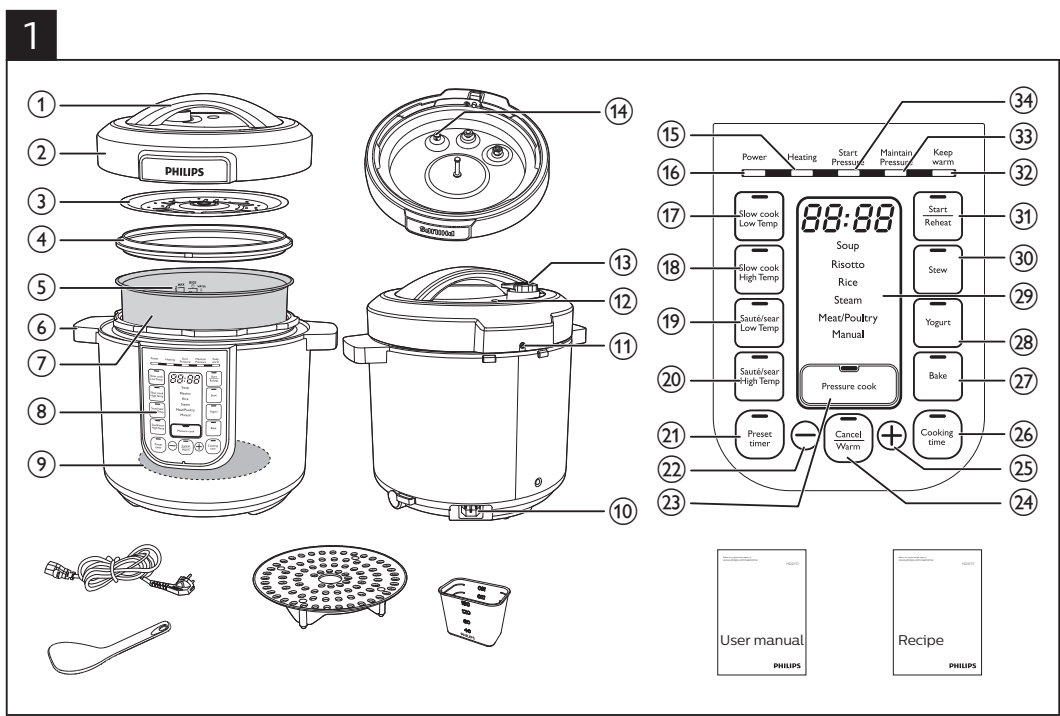
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.

7 Recycling

Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment. 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 Guarantee and service

If you need service or information, or if you have a problem, visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Center in your country. You can find its phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Customer Care Center in your country, go to your local Philips dealer.



Indonesia

1 Penanak Nasi All In One Anda

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

2 Penting

Pengaman

Baca petunjuk pengguna ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

- Jangan merendam alat dalam air.

Peringatan

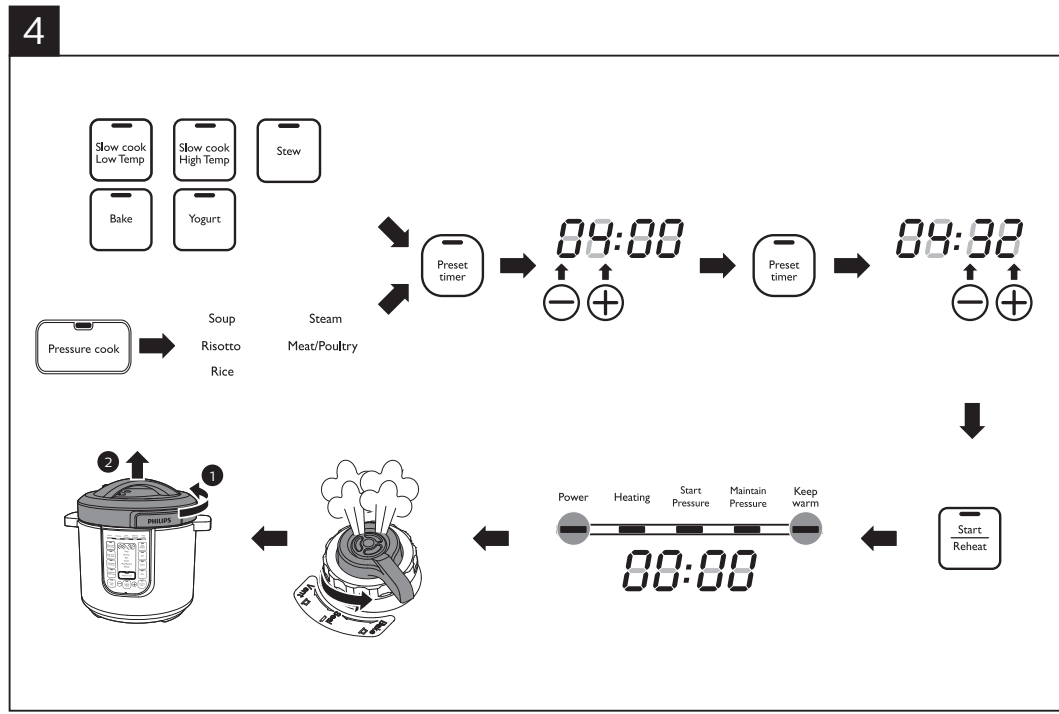
- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda sebelum menghubungkan alat.
- Alat ini ditujukan untuk digunakan di rumah tangga dan pemakaian yang serupa seperti:
 - area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan perumahan lainnya;
 - rumah ladang;
 - oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan sejenis tempat tinggal lainnya;
 - lingkungan yang menyediakan tempat tidur dan sarapan.

- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai

penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.

- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jika set kabel daya rusak, maka harus diganti dengan set kabel yang disediakan oleh produsen.
- Jangan meletakkan kabel daya di bawah alat saat digunakan.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Saluran pada regulator tekanan memungkinkan Anda memeriksa aliran uap secara teratur untuk memastikan aliran tidak tersumbat.
- Wadah tidak boleh dibuka hingga tekanan berkurang.
- Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak.
- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak.

- PERINGATAN:** Selalu ikuti petunjuk dan gunakan alat dengan benar untuk mencegah kemungkinan bahaya.
- PERINGATAN:** Pastikan tidak ada tumpahan yang mengenai konektor



daya untuk mencegah

- kemungkinan bahaya.
- Gunakan kain bersih dan lembut untuk membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan.
- Hanya hubungkan alat ke stopkontak yang telah dihubungkan ke arde.
- Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak listrik.
- Jangan menggunakan alat ini jika steker, kabel listrik, panci bagian dalam, gelang penyegel, atau badan utama rusak.
- Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau di tempat alat berada.
- Pastikan elemen pemanas dan sisi luar dari panci bagian dalam bersih dan kering sebelum memasang steker ke stopkontak listrik.
- Jangan tancapkan steker pada alat atau memutar kenop kontrol dengan tangan basah.
- Pastikan soket daya bersih dan kering sebelum Anda mencolokkan alat.
- Jangan gunakan alat jika terlalu banyak udara atau uap yang bocor dari bawah penutup atas.
- Saat memasak sup atau cairan kental, jangan mengeluarkan tekanan dengan memutar katup

regulator tekanan ke posisi lubang uap karena cairan bisa menyembur dari katup regulator tekanan. Tunjukkan dengan tekanan keluar dengan sendirinya dan katup mengambang turun sebelum membuka tutupnya.

Perhatian

- PERHATIAN:** Permukaan elemen pemanas akan tetap panas setelah digunakan.
- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips.
- Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Jangan biarkan alat ini terkena suhu yang tinggi atau menempatkannya di atas kompor atau alat memasak lainnya yang sedang bekerja atau masih panas.
- Jangan biarkan alat terkena sinar matahari langsung.
- Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata.
- Jangan gunakan gagang pada tutup atas untuk memindahkan alat.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat.
- Jangan bersihkan alat di dalam mesin cuci piring.

Saat tekanan dilepaskan dari katup regulator tekanan, uap atau cairan panas akan keluar. Jauhkan tangan dan wajah dari lubang uap.

- Selalu masukkan panci bagian dalam pada alat sebelum Anda menghubungkan ke stopkontak listrik dan menghidupkannya.
- Jangan menempatkan panci bagian dalam secara langsung di atas nyala api untuk memasak makanan.
- Jangan menggunakan panci bagian dalam jika sudah berubah bentuk.
- Pastikan gelang penyegel bersih dan dalam kondisi baik.
- Permukaan alat akan menjadi panas pada saat dioperasikan.
- Hati-hati dengan uap panas yang keluar dari katup mengambang dan regulator tekanan selama memasak atau saat Anda membuka tutupnya.
- Jauhkan tangan dan wajah Anda dari alat untuk menghindari uap.
- Jangan mengangkat dan memindahkan alat selagi dioperasikan.
- Jangan melebihi ukuran air maksimum yang ditunjukkan di dalam panci selagi memasak.
- Gunakan hanya perabot memasak yang disediakan.
- Hindari menggunakan perabot yang tajam.
- Untuk mencegah tergores, tidak disarankan memasak bahan yang bercampur dengan krustasea (udang-udangan) dan kerang.
- Singkirkan kulit yang keras sebelum memasak.
- Jangan meletakkan benda bermagnet pada penutup. Jangan menggunakan alat di dekat benda bermagnet.
- Selalu biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu ruangan sebelum memindahkannya.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat.
- Jangan bersihkan alat di dalam mesin cuci piring.

Selalu cabut steker dari alat apabila tidak digunakan dalam waktu yang lama.

- Jika alat digunakan tidak secara semestinya atau untuk tujuan profesional atau semi profesional atau tidak digunakan sesuai instruksi dalam pamflet keselamatan ini, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas kerusakan apa pun yang ditimbulkan.
- Kunjungi www.philips.com/support untuk mengunduh panduan pengguna.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar dan peraturan yang berlaku terkait paparan terhadap medan elektromagnet.

2 Yang ada di dalam kotak (gbr. 1)

- Unit utama
- Centong dan sendok sup
- Kabel listrik
- Gelas takar Pelat Panduan Pengguna
- Buku resep

3 Tinjauan (gbr. 1)

Tinjauan umum produk

① Pegangan tutup	⑧ Panel Kontrol
② Tutup atas	⑨ Elemen pemanas
③ Tutup bagian dalam lepas-pasang	⑩ Soket daya
④ Gelang penyegel	⑪ Pin pengunci
⑤ Indikator ukuran air	⑫ Katup mengambang
⑥ Gagang samping	⑬ Katup regulator tekanan
⑦ Panci bagian dalam	⑭ Katup pengaman

Ikhhtisar kontrol

⑮ Indikator pemanas	⑳ Tombol tambah
⑯ Indikator daya	㉑ Tombol waktu memasak
㉒ Tombol memasak perlahan (suhu rendah)	㉒ Tombol panggangan
㉓ Tombol memasak perlahan (suhu tinggi)	㉓ Tombol yogurt
㉔ Tombol tumis/bakar (suhu rendah)	㉔ Layar tampilan
㉕ Tombol tumis/bakar (suhu tinggi)	㉕ Tombol rebusan
㉖ Tombol timer preset	㉖ Tombol Mulai/Panaskan
㉗ Tombol kurang	㉗ Indikator tetap hangat
㉘ Tombol memasak bertekanan	㉘ Indikator jaga tekanan
㉙ Tombol Batal/Hangatkan	㉙ Indikator mulai tekanan

Gambaran umum fungsi

Fungsi memasak dengan tekanan		
Fungsi memasak	Waktu menjaga tekanan default (menit)	rentang pengatur waktu jaga tekanan (menit)
Soup	20	20-59
Risotto	14	Tidak dapat diubah
Beras	14	Tidak dapat diubah
Steam	10	5-59
Daging/Unggas	15	12-59
Manual	2	2-59

Fungsi memasak normal		
Fungsi memasak	Waktu memasak default	Rentang pengatur waktu memasak
Memasak perlahan (suhu rendah)	6 jam	2 - 12 jam
Memasak perlahan (suhu tinggi)	6 jam	2 - 12 jam
Tumis/bakar (suhu rendah)	2 menit	2 menit - 2 jam
Tumis/bakar (suhu tinggi)	2 menit	2 menit - 2 jam
Stew	1 jam	20 menit - 10 jam
Yogurt	8 jam	6 - 12 jam
Memanggang	45 menit	10 - 59 menit
Memasarkan Ungas	25 menit	8 - 25 menit

4 Menggunakan Penanak All In One

Sebelum menggunakan alat pertama kali

- Lepaskan semua kemasan dari alat.
- Lepaskan semua aksesoris dari panci bagian dalam.
- Bersihkan semua bagian Penanak All In One dengan saksama sebelum digunakan untuk pertama kali (lihat bab "Pembersihan dan Pemeliharaan").

Catatan

- Pastikan semua bagian benar-benar kering sebelum mulai menggunakan Penanak All In One.

Persiapan sebelum memasak (gbr. 2)

- Sebelum menggunakan Penanak All In One untuk memasak makanan, ikuti langkah-langkah persiapan di bawah ini:
 - Pegang gagang tutup dan putar berlawanan arah jarum jam hingga tutup atas tidak dapat bergerak lagi, kemudian angkat tutup atasnya.
 - Keluarkan panci bagian dalam dari Penanak All In one dan masukkan makanan yang telah dicuci ke dalam panci bagian dalam.
 - Lap bagian luar panci bagian dalam, lalu masukkan kembali ke dalam Penanak All In One.
 - Pasang tutup atas ke Penanak All In One, dan putar searah jarum jam. Anda akan mendengar suara "klik" bila tutup telah terpasang dengan benar.

Catatan

- Pastikan gelang penyegel terpasang dengan benar di tepi tutup atas yang bisa dilepas.
- Pastikan katup regulator tekanan dan katup mengambang bersih dan tidak tersumbat.
- Pastikan bagian luar panci bagian dalam sudah kering dan bersih, dan tidak ada benda apa pun pada elemen pemanas.
- Pastikan panci bagian dalam telah bersentuhan dengan elemen pemanas secara tepat.

Memasak makanan (gbr. 3)

Catatan

- Jangan isi panci bagian dalam dengan makanan atau cairan kurang dari 1/3 atau lebih dari 2/3 bagian.
- Untuk makanan yang mengambang saat memasak, jangan isi panci bagian dalam dengan makanan atau cairan lebih dari 1/2 bagian.
- Untuk memasak nasi, ikuti indikator tingkat air di dalam panci bagian dalam. Anda dapat menyesuaikan ketinggian air untuk jenis beras yang berbeda dan sesuai preferensi Anda. Jangan melebihi jumlah maksimal yang ditunjukkan pada panci bagian dalam.
- Pastikan katup mengambang pada tutup atas sudah turun sebelum mulai memasak.
- Setelah proses memasak dimulai, Anda bisa menekan tombol **Cancel/Warm** untuk menonaktifkan pengoperasian yang sedang berjalan, dan alat akan masuk ke mode siaga.

Memasak bertekanan

- Ikuti langkah-langkah di bagian "Persiapan sebelum memasak".
- Putar regulator tekanan ke **Seal**.
- Pasang steker ke soket daya.
 - Indikator daya mulai berkedip.
- Tekan **Pressure cook** untuk memilih salah satu fungsi memasak bertekanan - **Soup, Risotto, Rice, Steam, Meat/Poultry**, atau **Manual**.
 - Waktu menjaga tekanan default akan ditampilkan pada layar.

Catatan

- Waktu jaga tekanan tidak dapat diubah untuk **Risotto** dan **Rice**.
- Untuk menyvetel waktu jaga tekanan yang berbeda, tekan **Cooking time**.
 - Tekan + o - untuk mengatur waktu jaga tekanan.
 - Tekan **Start/Reheat** untuk memulai proses memasak.
 - Bila Penanak All In One mencapai tekanan kerja:
 - Maintain Pressure akan menyala.
 - Bila waktu jaga tekanan selesai, Penanak All In One otomatis beralih ke mode tetap hangat (Keep warm).
 - Indikator tetap hangat (Keep warm) menyala.
 - Putar regulator tekanan ke **vent**.
 - Penanak All In One mulai melepaskan tekanan.
 - Katup mengambang akan turun saat tekanan sudah cukup berkurang.
 - Putar regulator tekanan ke **vent** dan putar tutupnya berlawanan arah jarum jam hingga tidak dapat bergerak lagi, kemudian angkat.

Catatan

- Saat memasak sup atau cairan kental, jangan mengeluarkan tekanan dengan memutar katup regulator tekanan ke **vent**, karena cairan bisa menyembur dari katup regulator tekanan. Tunjukkan dengan tekanan keluar dengan sendirinya dan katup mengambang turun sebelum membuka tutupnya.
- Waktu menjaga tekanan akan memulai hitung mundur bila tekanan yang tepat sudah dicapai.
- Setelah selesai memasak dan tekanan dilepaskan, Anda dapat menekan tombol **Batal (Warm/Cancel)** dan cabut steker Penanak All In One untuk mematikan fungsi tetap hangat atau saat tidak digunakan.

Memasak normal

Catatan

- Untuk memasak normal, Anda dapat memasak makanan tanpa menambahkan air ke panci dalam. Pastikan regulator tekanan diputar ke **Bake**.
- Pastikan tutup tetap terbuka selama memasak makanan dalam mode **Sauté/sear**.
- Untuk memilih fungsi **Reheat**, tekan **Start/Reheat** saat alat dalam mode siaga.

- Untuk memasak makanan dengan tekanan normal, tekan tombol memasak dan pilih **Slow cook, Sauté/sear, Stew, Yogurt** atau **Bake**.
- Ikuti langkah-langkah di bagian "Persiapan sebelum memasak".
 - Putar regulator tekanan ke **Bake** atau **Seal**.
 - Untuk **Slow cook, Stew**, dan **Yogurt**, putar regulator tekanan ke **Seal**.
 - Untuk **Bake**, putar regulator tekanan ke **Bake**.
 - Pasang steker ke soket daya.
 - Indikator daya (**Power**) mulai berkedip.
 - Tekan tombol fungsi memasak yang diinginkan untuk memilih mode memasak.
 - Untuk menyvetel waktu memasak yang berbeda, tekan **Cooking time**.
 - Waktu memasak akan berkedip pada layar.
 - Tekan + o - untuk menyvetel waktu memasak.
 - Tekan **Start/Reheat** untuk memulai proses memasak.
 - Jika waktu memasak telah habis, Penanak All In One otomatis beralih ke mode tetap hangat atau siaga.

9 Putar regulator tekanan ke vent

10 Pegang gagang tutup atas dan putar tutupnya berlawanan arah jarum jam hingga tidak dapat bergerak lagi, kemudian angkat.

Resep kue

Kue apel dengan hazelnut

- Bahan-bahan:**
- 190 g margarin
 - 190g tepung
 - 200g gula
 - 3/4 sdt baking powder
 - Kayu manis
 - 100 g tepung almond
 - 2 telur ukuran sedang
 - 80ml sirup maple

- 2 apel ukuran sedang, kupas dan buang bagian tengahya, lalu potong menjadi delapan bagian.
- Campur margarin dengan gula, tambahkan telur dan aduk hingga rata. Tambahkan terigu, baking powder, dan tepung almond, aduk hingga mengental. Tambahkan sirup maple.
- Olesi alat dan slide panci bagian dalam, tambahkan adonan, dan ratakan bagian atas adonan agar tingginya rata. Susun potongan apel di atas, tekan sedikit ke dalam adonan. Taburi dengan kayu manis.
- Tekan **Bake**, atur waktu memasak selama 50 menit dan tekan **Start/Reheat**. Pasang tutupnya.

Waktu preset untuk memasak yang ditunda (gbr.4)

Anda dapat mengatur waktu preset untuk memasak yang ditunda untuk fungsi memasak yang berbeda. Timer preset tersedia hingga 24 jam.

- Setelah fungsi memasak dipilih, tekan **Preset timer**.
 - Unit jam mulai berkedip di layar.
- Tekan + o - untuk mengatur unit jam.
- Setelah unit jam diatur, tekan kembali **Preset timer**.
 - Unit menit mulai berkedip di layar.
- Tekan + o - untuk menyvetel tombol menit.
- Tekan **Preset timer** untuk mengonfirmasikan waktu preset.
- Tekan **Start/Reheat** untuk memulai proses memasak.
- Bila waktu preset telah habis, Penanak All In One mulai beroperasi secara otomatis.

Catatan

- Fungsi preset ini tidak tersedia dalam mode berikut: **Sauté/Sear** (suhu rendah dan tinggi), **Reheat, Manual** dan **Warm**.

Catatan

- Fungsi preset ini tidak tersedia dalam mode berikut: **Sauté/Sear** (suhu rendah dan tinggi), **Reheat, Manual** dan **Warm**.

Memasang dan melepaskan regulator tekanan

Peringatan

- Jangan melepaskan regulator tekanan saat memasak. Selalu cabut steker Penanak All In One dan tunggu hingga tekanan sudah cukup berkurang sebelum mencabut steker.

Catatan

- Untuk membongkar regulator tekanan:
 - Putar sekrup bawah berlawanan arah jarum jam hingga lepas.
 - Tarik ke atas dan lepaskan regulator tekanan.
 - Untuk memasang regulator tekanan:
 - Pasang sekrup bawah kembali ke regulator.
 - Pastikan titik-titik regulator di posisi tertutup (0) dan pasang kembali ke katup uap.
 - Putar sekrup searah jarum jam hingga kencang.

8 Garansi dan layanan

Jika memerlukan servis atau Informasi, atau jika Anda memiliki masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda. Anda bisa menemukan nomor telepon Philips di kartu garansi internasional. Jika di negara Anda tidak terdapat Pusat Layanan Pelanggan, kunjungi dealer Philips setempat.

9 Penyelesaian masalah

Jika Penanak All In One Anda tidak berfungsi dengan benar atau jika kualitas memasak tidak memadai, perhatikan tabel di bawah ini. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah tersebut, hubungi pusat layanan Philips atau Pusat Layanan Konsumen di negara Anda.

Masalah	Penyebab	Solusi
Saya mengalami kesulitan membuka tutup setelah memasak	Perlu melepas tekanan.	<ul style="list-style-type: none"> Katup regulator tekanan Katup mengambang Setel katup regulator tekanan ke "Vent". Tunjukkan hingga katup mengambang turun.
Saya kesulitan menutup tutup atas.	Katup mengambang macet di posisi naik. Gelang penyegel tidak terpasang dengan benar. Katup mengambang macet di posisi naik.	<ul style="list-style-type: none"> Setel katup regulator tekanan ke "Vent". Tunjukkan hingga katup mengambang turun. Pastikan gelang penyegel terpasang dengan benar di sekeliling bagian dalam tutup atas. Katup mengambang memblokir pin pengunci. Tekan katup mengambang sehingga tidak memblokir pin pengunci.
Bocor dari bawah tutup.	Ada makanan atau serpihan di bawah gelang penyegel. Tutup tidak tertutup dengan benar. Tingkat tekanan di dalam perangkap tidak normal. Gelang penyegel rusak. Ada makanan atau serpihan di bawah gelang penyegel.	<ul style="list-style-type: none"> Lepaskan gelang penyegel, bersihkan dan pasang kembali. Buka dan tutup kembali tutup, dan periksa apakah sudah menutup dengan benar. Dalam hal ini, katup pengaman akan melepaskan uap. Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips. Ganti gelang penyegel. Lepaskan gelang penyegel, bersihkan dan pasang kembali.
Katup mengambang tidak naik setelah alat mulai mengatur tekanan.	Makanan & air di bawah batas minimum. Kebocoran dari tutup atau katup regulator tekanan.	<ul style="list-style-type: none"> Tambahkan makanan/air. Pastikan ada cukup makanan dan air di panci bagian dalam. Bawa alat ke pusat servis Philips setempat.
E3 ditampilkan di layar.	Suhu di dalam panci bagian dalam terlalu tinggi.	Tunggu hingga suhunya turun ke suhu kamar.
E1, E2, atau E4 ditampilkan pada layar.	Penanak All In One mengalami kerusakan.	Bawa alat ke pusat servis Philips.

5 Membersihkan dan Pemeliharaan

Catatan

- Cabut steker Penanak All In One sebelum mulai membersihkannya.
- Tunggu sampai Penanak All In One sudah cukup dingin sebelum membersihkannya.

Bagian dalam

Bagian dalam tutup atas dan badan utama:

- Seka menggunakan kain yang sudah diperas dan lembap.
- Pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan yang menempel pada Penanak All In One.
- Elemen pemanas:
 - Seka menggunakan kain yang sudah diperas dan lembap.
 - Bersihkan sisa makanan dengan kain yang sudah diperas dan lembap.

Gelang penyegel:

- Rendam di dalam air hangat dan bersihkan dengan spons.
- Tutup bagian dalam:
- Lepaskan tutup bagian yang bisa dilepas. Rendam dalam air hangat dan bersihkan dengan spons.

Bagian luar

Permukaan tutup atas dan bagian luar bodi utama:

- Seka dengan kain yang dibasahi air sabun.
 - Gunakan hanya kain lembut dan kering untuk menyeka panel kontrol.
 - Pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan yang menempel pada katup regulator tekanan dan katup mengambang.
- Katup regulator tekanan dan katup mengambang:
- Bongkar regulator tekanan, rendam dalam air hangat, dan bersihkan dengan spons.
 - Bersihkan sisa makanan pada katup regulator tekanan dan katup mengambang.

Aksesori

Gelas ukur, centong,sendok sup, pelat penguapan, dan panci bagian dalam:

- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan spons.

6 Spesifikasi

Nomor Model	HD2137
Keluaran daya terukur	1000W
Kapasitas terukur	6.0L
Suhu tetap hangat	60-80°C

Catatan

- Selalu cabut steker dari alat apabila tidak digunakan dalam waktu yang lama.