



Philips Philips All-in-One  
Cooker  
Oală sub presiune  
universală

Tehnologie de eliberare rapidă a  
presiunii

Sistem de control al gustului  
Programe de gătit presetate  
Ghid pas-cu-pas



HD2151/40

Gătiți o varietate de mâncăruri delicioase în 30 de minute

Descoperiți gătitul rapid acasă cu Controlul gustului

Eliminați efortul de a găti acasă cu oala noastră sub presiune universală. Gust maxim, efort minim.

**Cook a variety of delicious meals in 30 mins\***

- Tehnologie de eliberare rapidă a presiunii
- Caracteristici multifuncționale pentru o varietate delicioasă

**Tenderer and juicier meat with maximum taste\*\***

- Sistem de control al gustului

**Modern design with step-by-step guidance**

- Ghidare pas cu pas pentru operare ușoară

**Meal prep inspiration from the NutriU app\*\*\***

- Aplicația NutriU pentru asistență zilnică pentru mese

**Modern design with step-by-step guidance**

- 18 sisteme de protecție de siguranță
- Sistemul de blocare pentru copii asigură siguranță continuă
- Adăugați ingrediente în timpul gătirii
- Îngroșarea sosului pentru mai multă textură și aromă

**PHILIPS**

## Oală sub presiune universală

Tehnologie de eliberare rapidă a presiunii Sistem de control al gustului, Programe de gătire presetate, Ghid pas-cu-pas

# Repere

### Tehnologie de eliberare rapidă a presiunii



Tehnologia de eliberare rapidă a presiunii livrează eliberarea automată a presiunii în doar 7 minute - cu 50% mai rapid decât gătitul pe aragaz.\*

### Controlul gustului



Obțineți rezultate mai gustoase cu noul nostru sistem de control al gustului - controlul precis al presiunii și al temperaturii sporește frăgezimea cărnii cu 22%\*\* și suculența cu 42%\*\*.

### Programe de gătire presetate



Gătire sub presiune și gătire lentă, sotare și gătit la aburi - bucurați-vă de peste 35 de

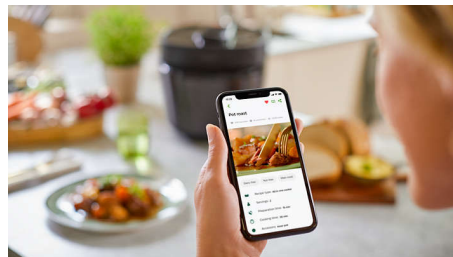
opțiuni de meniu presetate la atingerea unui buton.

### Ghid pas-cu-pas



Interfața prietenoasă cu utilizatorul, cu ghidare pas cu pas pentru setări, face procesul de gătit să fie fără efort.

### Aplicația NutriU



Aplicația noastră dedicată NutriU oferă inspirație pentru pregătirea mesei dintr-o mulțime de rețete zilnice.\*\*\*

### 18 sisteme de protecție



Dotat cu 18 sisteme de protecție de siguranță pentru gătit fără griji.

HD2151/40

### Blocare pentru copii



Sistemul încorporat de blocare pentru copii vă permite să vă pregătiți pentru masă când familia este în preajmă

### Adaugă ingrediente



Indiferent dacă doriți să adăugați ingrediente suplimentare sau dacă vă dați seama că lipsește ceva din rețeta dumneavoastră, pur și simplu apăsați butonul Add Ingredients During Cooking (Adăugare ingrediente în timpul gătirii) în orice moment pentru a adăuga ingrediente și a amesteca cu ușurință.

### Îngroșarea sosului



Apăsați butonul Sauce Thickening (Îngroșarea sosului) după eliberarea presiunii - funcția de fierbere puternică va face mâncărurile mai groase, mai bogate și va păstra aroma.

Oală sub presiune universală

Tehnologie de eliberare rapidă a presiunii Sistem de control al gustului, Programe de gătire presetate, Ghid pas-cu-pas

HD2151/40

# Specificații

## Specificații generale

- 12 ore de păstrare la cald
- Controlul timpului
- Funcție automată pentru menținerea căldurii
- Oală interioară neaderentă, ușor de curățat
- Funcție de gătit presetată
- Cablu de alimentare detașabil pentru depozitare convenabilă
- Întârziere pornire: Yes ore
- Design avansat al capacului pentru acces ușor și sigur

## Design și finisaj

- Culoare: Negru

## Țara de origine

- Fabricat în: China

## Specificații tehnice

- Tensiune: 220-240 V
- Alimentare: 1000 W
- Capacitate: 5 l Litres / cups

## Accesorii

- Tavă de preparare la abur din plastic
- Pahar gradat
- Spatulă
- Carte de bucate



Data apariției 2022-04-13

Versiune: 2.2.1

EAN: 08 71010 39886 70

© 2022 Koninklijke Philips N.V.  
Toate drepturile rezervate.

Specificațiile pot fi modificate fără preaviz. Mărcile comerciale sunt proprietatea Koninklijke Philips N.V. sau a deținătorilor lor legali.

[www.philips.com](http://www.philips.com)

\* \*Carne de vită gătită în 30 de minute, de la încălzire până la eliberarea întregii presiuni, comparativ cu 60 de minute pe aragaz

\* \*\* Test cu VBSF și pierdere a conținutului umed din carnea de porc și pui, comparativ cu Philips All-in-One Cooker 3000 și gătit pe aragaz

\* \*\*\*Se aplică doar piețelor cu aplicația NutriU