



EN User manual

العربية AR

MS Manual pengguna



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

6608.000.0826.7 (26/04/2023)



English

1 Important

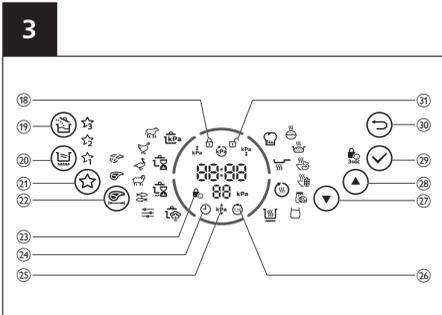
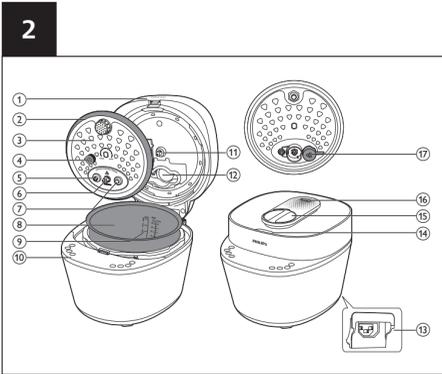
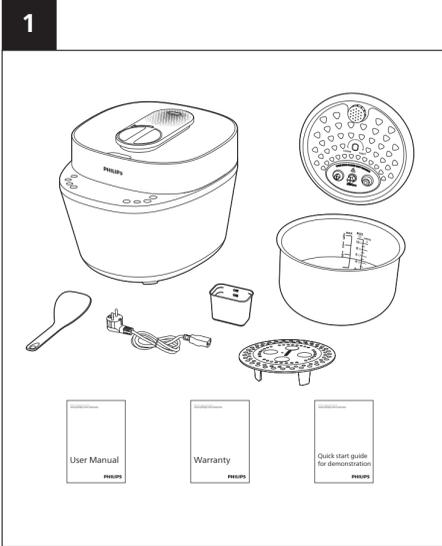
Read this safety leaflet carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

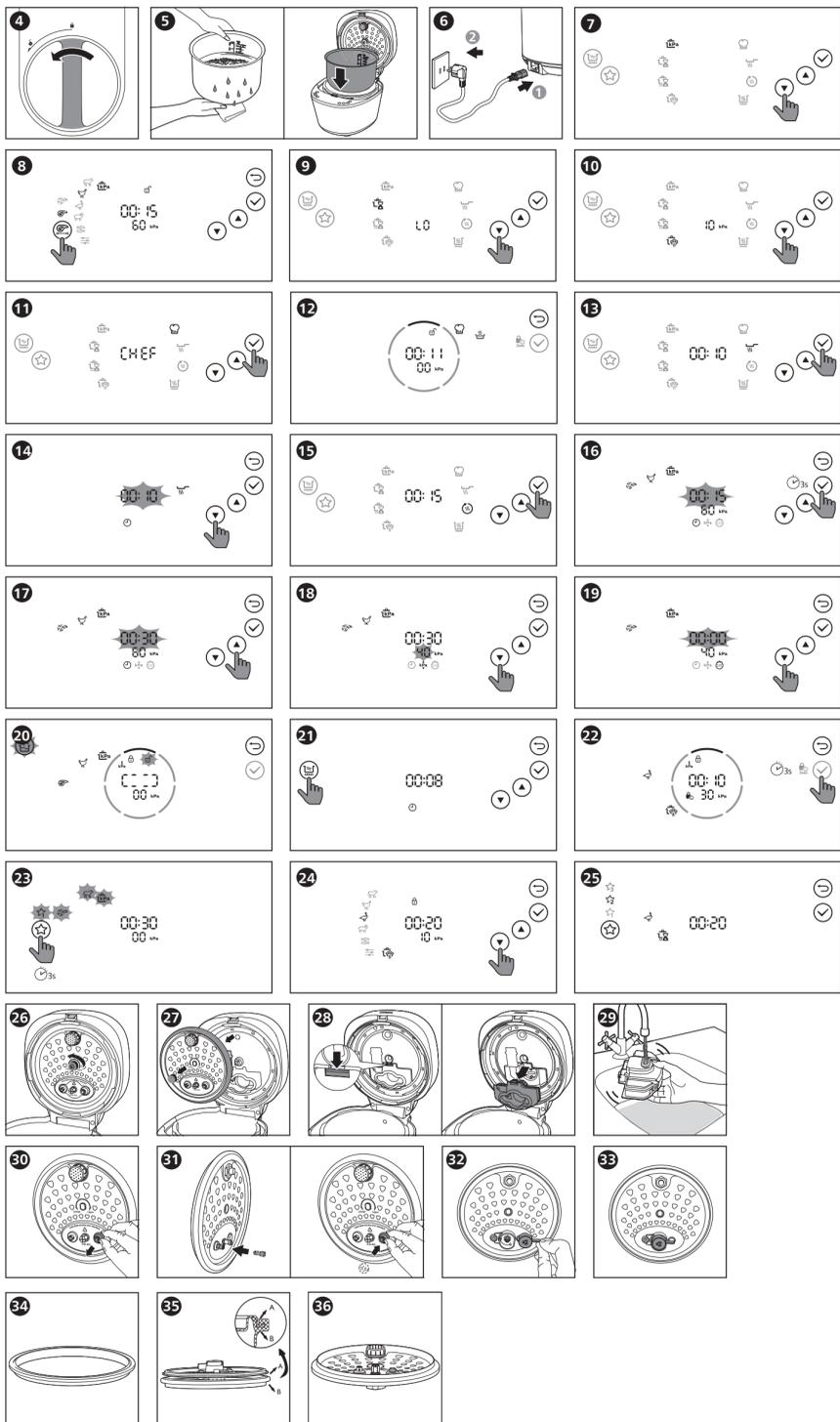
- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance is 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.
- 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.
- 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.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- Use a 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, 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 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 floater has dropped to open the top lid.
  - To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- Caution**
- CAUTION: the 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 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.
- Do not let children near the All-in-One cooker when in use.
- Do not put the All-in-One cooker into a heated oven.
- Move the All-in-One cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.

- Do not use the All-in-One cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the All-in-One cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Never force open the All-in-One cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- Never use your All-in-One cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
- Never use the All-in-One cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- Repairs have to be made by authorized personnel only.
- The All-in-One cooker should be put in a dry place when storage.
- Visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) to download the user manual.

Power failure backup function

This appliance has a backup function that reserves the status before a power failure.

- If the power failure occurs during a cooking process, and the power supply is resumed within 30 minutes, the countdown of the cooking time continues where it is left off.
- If the power failure occurs when the appliance is at preset mode, and the power supply is resumed within 30 minutes, the countdown of the preset time continues where it is left off.
- If the power supply is not resumed within 30 minutes, the appliance might not continue with the previous working process, but stay in standby mode.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 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](http://www.philips.com/welcome).

What's in the box (fig.1)

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Main unit       | Inner Pot            |
| Rice&Soup ladle | Measuring cup        |
| Power cord      | Detachable inner lid |
| Steaming plate  | User manual          |
| Warranty card   |                      |

Quick start guide for demonstration

Product overview (fig.2)

1	Top lid	10	Control panel
2	Sealing ring	11	Temperature controller
3	Detachable inner lid	12	Steam box
4	Cap nuts	13	Power socket
5	Safety valve	14	Lid open button
6	Fixing nut	15	Lid lock/unlock handle
7	Floating valve	16	Steam valve
8	Inner pot	17	Pressure regulator
9	Water level indication		

Control panel overview (fig.3)

18	Lid locked indicator	25	Pressure selection indicator
19	Add ingredient button	26	Delay start indicator
20	Sauce thickening button	27	Menu selection button
21	My favourite button	28	Menu selection button
22	Meat cubes' size selection button	29	Confirm/Child lock button
23	Child lock indicator	30	Cancel button
24	Timer selection indicator	31	Lid unlocked indicator

3 Using your 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.
- 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 (kPa)/Temperature	Adjustable pressure regulating range(kPa)
Pressure cooking	Beef (🐮)	30 minutes	3-59 minutes	70	20-70
	Poultry (🐔)	15 minutes	2-59 minutes	60	20-70
	Duck (🦆)	15 minutes	12-59 minutes	50	20-70
	Lamb (🐏)	20 minutes	3-59 minutes	70	20-70
	Seafood (🐠)	3 minutes	1-59 minutes	40	20-70
	Manual (☰)	5 minutes	2-59 minutes	20	20-70
Slow cook Low	Beef (🐮)	12 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Poultry (🐔)	10 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Duck (🦆)	8 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Lamb (🐏)	10 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Seafood (🐠)	8 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Manual (☰)	2 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
Slow cook High	Beef (🐮)	6 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Poultry (🐔)	4 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Duck (🦆)	3 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Lamb (🐏)	4 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Seafood (🐠)	2 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Manual (☰)	2 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
Steam cooking	Beef (🐮)	30 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Poultry (🐔)	20 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Duck (🦆)	20 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Lamb (🐏)	30 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Seafood (🐠)	8 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Manual (☰)	10 minutes	3-30 minutes	10	NA

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure (kPa)/Temperature	Adjustable pressure regulating range(kPa)
Special recipes	Rice (🍚)	14 minutes	NA	30	NA
	Fried rice (🍛)	11 minutes	NA	40	NA
	Lentil/beans (🍲)	20 minutes	20-59 minutes	70	20-70
Special recipes	Porridge (🥣)	15 minutes	15-59 minutes	40	20-70
	Kaya/Jam (🍷)	14 minutes	10-59 minutes	90°C±10°C	NA
	Yoghurt (🥛)	8 hours	6-12 hours	40°C±10°C	NA
Sauté (🍳)		10 minutes	10-59 minutes	150°C±10°C	NA
Reheat/Bake (🔥)		15 minutes	15-59 minutes	140°C	NA
Keep warm (🔥)		12 hours	NA	70°C±10°C	NA
Sauce thickening (🍲)		8 minutes	5-15 minutes	140°C	NA

\* Recommend 45 minutes for Bake function.

Notes

- Keep the lid open when using these functions: Sauté (🍳), Kaya/Jam (🍷) and Sauce thickening (🍲). Otherwise the All-in-One cooker beeps to remind you to open the lid.
- Do close and lock the lid when using these functions: Pressure cooking (🍲), Steam cooking (🍲), Rice (🍚), Lentil/beans (🍲) and Porridge (🥣). If the you unlock the lid, the All-in-One cooker will stop the cooking process, indicator lights up and beeps.
- You can start the cooking process, either with the lid open or closed. This is applicable for Slow cook Low (🍲), Slow cook High (🍲), Yoghurt (🥛) and Keep warm (🔥).
- You can start the cooking process, either with the lid open or closed/locked. This is applicable for Reheat/Bake (🔥).
- When using the Manual (☰) function in Slow cook Low (🍲), Slow cook High (🍲) or Steam cooking (🍲), you need to set the cooking time, cooking pressure and preset time manually before starting the cooking process.
- Steam will be released intermittently from the steam vent during cooking. This is to have optimal airflow and to ensure cooking result.
- When pressure starts to build up, the All-in-One cooker will automatically release cold air from the inner pot through the steam vent. This is to make sure sensor can accurately sense and control the temperature and pressure inside.
- Cooking pressure can be adjusted to reach your preferred texture. You may increase the cooking pressure to have an even more tender result, or decrease the cooking pressure if you find the texture to be too soft.

Preparations before cooking

Warning

- Make sure that the detachable inner lid is properly installed.

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.
- For food that expands (such as beans or dried foods) 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 maximum quantities 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.
- After the cooking process is started and the pressure already exists in the inner pot, you must press and hold (🔥) for 3 seconds to cancel the current cooking process (single click the button does not work).
- ONLY (🔥) button lighting up on the screen means the All-in-One cooker is in standby mode.

Perform the following preparations before cooking with the All-in-One cooker:

- Turn the lid lock/unlock handle counter clockwise to (🔥) position (fig. 4).
- Press the lid open button to open the top lid.
- Take out the inner pot from the All-in-One cooker.
- Put the pre-washed food in the inner pot, wipe the outside and bottom of the inner pot dry with soft cloth, then put it back into the All-in-One cooker (fig 5).
- Turn the handle clockwise to lock the top lid.
- Put the plug into the power socket (fig. 6).

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.

Pressure cooking

There are 6 sub menus available. For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Functions Overview".

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap (🍲) or (🍲) to select pressure cooking (🍲), tap (🔥) confirm (fig. 7).
- Tap (🍲) or (🍲) to select one of the sub menus.
  - The chosen cooking function lights up, the default pressure keeping time and pressure are displayed on the screen.
- Tap (🍲) to select the size of the meat cubes (fig. 8).
- Tap (🔥) to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
- When the pressure keeping time has elapsed, The All-in-One cooker steps into pressure release stage, the (🔥) indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

Note

- Wait until the All-in-One cooker cools down naturally to open the lid.
- After the cooking process is finished, unplug the All-in-One cooker from the electrical outlet.

## Slow cooking

You can select Slow cook Low (🔥) or Slow cook High (🔥), each function has 6 sub menus. For cooking time and time regulating range, refer to Chapter "Functions Overview".

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>This is non-pressure cooking menu.</li></ul>

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap 🔥 or 🔥 to select slow cooking (🔥 or 🔥), tap ✔ confirm (fig. 9).
- Tap 🔥 or 🔥 to select one of the sub menus.
  - The chosen cooking function lights up, the default cooking time are displayed on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process is finished. You can unlock and open the top lid.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

### Steam cooking

For cooking time and regulating range of each sub menu, refer to Chapter "Functions Overview".

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>The default cooking pressure is 10kPa, and it cannot be adjusted.</li></ul>

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap 🔥 or 🔥 to select steam cooking (🔥), tap ✔ confirm (fig. 10).
- Tap 🔥 or 🔥 to select one of the sub menus.
  - The chosen cooking function lights up, the default cooking time and pressure are displayed on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown. The All-in-One cooker is heating while exhausting steam. During the cooking process, do not touch the steam vent to avoid burning.
- When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the 🔥 indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

### Special recipes

There are 6 menus in this cooking function: Rice (🍚), Lentil/beans (🍛), Porridge (🍲), Kaya/Jam (🍮), and Yoghurt (🍶).

For cooking time and regulating range, refer to Chapter "Functions Overview".

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kaya/Jam (🍮), and Yoghurt (🍶) are non-pressure cooking programs.</li> <li>Keep the lid open when using the Kaya/Jam (🍮) function.</li></ul>

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap 🍚 or 🍛 to select Special recipes (🍚), tap ✔ confirm (fig. 11).
- Tap 🍚 or 🍛 to select one of the sub menus.
  - The chosen cooking function lights up, the default cooking time and pressure are displayed on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
- When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the 🔥 indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

### Fried rice

- Open the lid, pour some oil, add ingredients for fried rice into the inner pot. Stir and fry the mixed ingredients for a while.
- Add rinsed rice and water (ratio 1:1), close and lock the lid.
- The default time is 8 minutes, you can set the time from 5 to 15 minutes.
- Select the Fried rice (🍚) function.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode (fig. 12).
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process is finished. You can tap 🔥 button to start the sauce thickening function. You can stir and fry the rice again according to you own preference.

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Use the silicone spatula when using this function to avoid damaging the coating of the inner pot.</li> <li>Keep the lid open before the cooking process starts and add ingredients according to you own preference.</li> <li>During cooking process, keep the lid closed and locked.</li></ul>

### Sauté

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Keep the lid open when using the Sauté <span>🔥</span> function, or the All-in-One cooker will beep.</li></ul>

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap 🔥 or 🔥 to select Sauté cooking (🔥), tap ✔ confirm (fig. 13).
- Tap 🔥 or 🔥 to select cooking time (fig. 14).
  - The cooking time blinks on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- The All-in-One cooker automatically switches to standby mode after the cooking process completely.

## Reheat/Bake

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- Close the lid, and put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
- Tap 🔥 or 🔥 to select Reheat/Bake (🔥) (fig. 15).
- Tap 🔥 or 🔥 to select cooking time.
  - The cooking time blinks on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process completely.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

## Adjust the cooking time, pressure and delay start

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>You cannot adjust the cooking time for Rice <span>🍚</span>, Fried rice <span>🍚</span> and Keep warm <span>🔥</span> function.</li> <li>Pressure level is not adjustable for: Slow cook Low <span>🔥</span>, Slow cook High <span>🔥</span>, Steam cooking <span>🔥</span>, Rice <span>🍚</span>, Fried rice <span>🍚</span>, Kaya/Jam <span>🍮</span>, Yoghurt <span>🍶</span>, Sauté <span>🔥</span>, Sauce thickening <span>🔥</span> and Reheat/Bake <span>🔥</span>.</li></ul>

You can adjust the cooking time, default pressure and delay start during the menu selection.

- After you choose a desired function, tap and hold 🔥 to adjust the cooking time (fig. 16).
  - The time indicator 🔥 displays on the screen.
  - The cooking time blinks.
- Tap 🔥 or 🔥 to set the time (fig. 17).
- Tap ✔ to confirm. Tap 🔥 or 🔥 to set the pressure (fig. 18).
  - The pressure indicator **kPa** displays on the screen.
  - The cooking pressure blinks.
- Tap ✔ to confirm. Tap 🔥 or 🔥 to set the delay start time (fig. 19).
  - The delay start indicator 🔥 displays on the screen.
- Tap ✔ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>You may increase the cooking pressure to achieve an even more tender result according to your preference, while decrease the cooking pressure if you find the texture to be too soft.</li> <li>Tap <span>🔥</span> to cancel the cooking time/pressure/delay start setting.</li></ul>

### Adding ingredient

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

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>The Add ingredient function is available for all pressure cooking functions.</li></ul>

- After the cooking process starts, the 🔥 button will light up if the selected function is supported adding ingredient.
- You can tap 🔥 anytime during pressure maintain process.
  - The current cooking process pauses, the All-in-One cooker beeps and starts to release pressure.
- When pressure is released completely, the lid unlocked indicator 🔥 blinks and the All-in-One cooker beeps. You can open the top lid to add more ingredients you want (fig. 20).
- Turn the handle clockwise to lock the top lid.
- If you don't add the ingredients in two minutes, the All-in-One cooker will resume to the previous cooking process.

### Sauce thickening

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>In standby mode, the Sauce thickening <span>🔥</span> function applies to all cooking functions.</li> <li>In keep warm mode, the Sauce thickening <span>🔥</span> function doesn't apply to these functions: Reheat/Bake <span>🔥</span>, Kaya/Jam <span>🍮</span>, Rice <span>🍚</span>, Porridge <span>🍲</span> and Yoghurt <span>🍶</span>.</li> <li>The default time is 8 minutes, you can set the time from 5 to 15 minutes.</li> <li>When the Sauce thickening function is working, tap <span>🔥</span> to cancel.</li> <li>When using this function, keep the lid open.</li></ul>

- Tap 🔥 button in standby mode or in keep warm mode (fig. 21).
  - The default cooking time is displayed.
- Tap 🔥 or 🔥 to set the desired cooking time. Tap 🔥 to confirm.
- The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after cooking time has elapsed.
  - The keep-warm indicator (🔥) lights up.

### Setting up child lock

To protect your child from using the appliance, or to avoid unexpected operations during cooking, you can set up the child lock function.

- After the cooking process starts, tap and hold 🔥 for 3 seconds activate child lock (fig. 22).
  - The other buttons are not responsive.
- Tap and hold 🔥 for 3 seconds again to deactivate child lock.

### Setting up My Favourite menu

You can set any three menus as "My Favourite". Before you make any changes to the setting, the default menus are Pressure cooking 🔥, Beef (🍖) 🔥. If you need to change My Favourite- 🔥 to Steam cooking 🔥- Duck (🦆) 🔥, follow the steps below:

- Tap and hold 🔥 for 3 seconds (fig. 23).
  - The 🔥 blinks.
  - The icons of the default menu blink.
- Tap 🔥 repeatedly until 🔥 blinks on the display screen.
- Tap 🔥 or 🔥 to select Steam cooking 🔥- Duck (🦆) 🔥. Tap ✔ to confirm (fig. 24).
- Tap ✔ to confirm. Tap 🔥 or 🔥 to set cooking time.

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>For pressure cooking function, you need to set the pressure before saving new favourite menu .</li></ul>

- Tap 🔥 to confirm (fig. 25).
  - The old menu is replaced by the new one successfully.
- Follow steps 1-5 to set 🔥 or 🔥.
- Tap 🔥 repeatedly to access my favourite menu, tap 🔥 to start the cooking process.

## 4 Cleaning and Maintenance

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Unplug the All-in-One cooker before starting to clean it.</li> <li>Wait until the All-in-One cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.</li></ul>

### Inner lid

- Unscrew the screw around the temperature controller counter clockwise (fig. 26).
- Hold the detachable inner lid and pull it outwards to remove it from the top lid for cleaning.
- Soak in hot water and clean with sponge (fig. 27).
- To assemble the detachable inner lid, fully attach it to the top lid, and then screw the nut around the temperature controller clockwise.

### Steam box

- Follow the above steps to disassemble the inner lid.
- Disassemble the stem box from the inner lid as below (fig. 28).
- Direct the tap water to the hole on the back side of the steam box, fill it with water and shake to clean it thoroughly to make sure no food residue is left. Reassemble the steam box to the inner lid after cleaning is completed (fig. 29).

### Floater

- Hold the rubber ting around the floater, and pull outwards to remove it from the top lid. Clean it regularly with water and make sure there's no food residue sticking to it, otherwise you may encounter difficulty to open the lid (fig. 30).
- To assemble the floater, put the thin end of the floater into the hole on the lid, and assemble the rubber ring around the floater (fig. 31).
- You can also add water to the pot and start the steam function to help with the cleaning.

### Pressure regulator

- Hold the handle of pressure regulator and pull it out gently. Rinse it under tap water to remove food residues inside, or use a toothpick (fig. 32).
- Hold the right handle of the pressure regulator and assemble it back to the inner lid (fig. 33).

### Sealing ring

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Do not remove the sealing ring by force, it will leak if not fully assembled.</li></ul>

- Put the sealing ring with the groove facing upwards in a flat surface (fig. 34).
- Place the reverse side of the detachable inner lid on the sealing ring (fig. 35).
- Embed the outer edge of the inner lid in the groove, make sure that the sealing ring fits the lid well (fig. 36).

### 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 All-in-One cooker.

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Do not remove the sealing ring by force, it will leak if not fully assembled.</li></ul>

### Exterior

Surface of the outer 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.

### Accessories and inner pot

- Soup ladle and inner pot.
  - Soak in hot water and clean with sponge.

## 5 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.

## 6 Warranty and support

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

## 7 Specifications

<b>Model</b>	HD2151
<b>Rated power output</b>	910 - 1090W
<b>Rated capacity</b>	5.0 L
<b>Diameter</b>	22 cm

<b>Note</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Unplug the All-in-One cooker if not used for a long time.</li></ul>

### 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.

<b>Problem</b>	<b>Solution</b>
I have difficulties closing the top lid.	<ul style="list-style-type: none"><li>The inner lid is not well assembled. Make sure the inner lid is well assembled around the inside of the top lid.</li> <li>The handle is in <span>🔥</span> position. Turn it counter clockwise to <span>🔥</span> position.</li></ul>
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	<ul style="list-style-type: none"><li>Make sure the handle is in <span>🔥</span> position.</li> <li>There could be food residue on the bottom of the floating valve. Do not force to open it which may cause burn. Wait for the appliance to cool down (around 30 minutes) then repeatedly turn the handle back and forth.</li></ul>
The food is not cooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change cooking method.</li> <li>Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the All-in-One cooker on.</li> <li>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.</li></ul>
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	<ul style="list-style-type: none"><li>The cap nut around the temperature controller is loose. Fasten the cap nut tightly with the appropriate tools.</li> <li>The sealing ring is not well assembled. Make sure it is well assembled around the detachable inner lid.</li> <li>There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean.</li> <li>There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve.</li> <li>There is food residue in the pressure regulator. Clean the pressure regulator.</li> <li>The pressure regulator is not well assembled. Make sure it's well assembled.</li> <li>The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.</li></ul>
E1, E2, E3, E8, E10, E11, or E16 displays on the screen.	<ul style="list-style-type: none"><li>The All-in-One cooker has malfunction. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.</li></ul>
The above problems still exist.	<ul style="list-style-type: none"><li>The All-in-One cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: <ol style="list-style-type: none"><li>Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video.</li> <li>Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care.</li> <li>Onsite service. Contact us and we'll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.</li></ol></li></ul>

# Bahasa Melayu

# 1 Penting

Baca risalah keselamatan ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan ia untuk rujukan masa depan.

### Bahaya

- Perkakas tidak boleh direndam.

### Amaran

- Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan untuk penggunaan lain yang serupa seperti:
  - dapur pekerja di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran tempat menginap yang lain;
  - persekitaran jenis inap-sarapan.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jika set kord kuasa rosak, kord perlu digantikan dengan set kord daripada pengeluar.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Saluran dalam pengatur tekanan yang membenarkan stim keluar seharusnya diperiksa secara kerap untuk memastikan iaanya tidak tersekat.
- Bekas ini seharusnya tidak boleh dibuka sehingga tekanan telah berkurangan dengan secukupnya.
- AMARAN: Pastikan anda mengelakkan tumpahan pada penyambung kuasa untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.
- Sentiasa ikuti arahan dan menggunakan perkakas dengan betul untuk mengelakkan kemungkinan kecederaan.
- Gunakan kain yang bersih dan lembut untuk membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan.
- Anda hendaklah menyambungkan perkakas ke alur keluar kuasa yang dibumikan. Anda perlu memastikan bahawa panel dimasukkan dengan betul pada alur keluar kuasa.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord kuasa, periuk dalam, sendal getah atau bekas utama rosak.
- Jangan biarkan kord kuasa terjuntai dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu diletakkan.
- Pastikan elemen pemanasan, sensor suhu dan bahagian luar periuk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan palam ke dalam saluran keluar kuasa.
- Jangan pasangkan plag perkakas atau putarkan tombol kawalan dengan tangan yang basah.
- Pastikan soket kuasa bersih dan kering sebelum anda plag masuk perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika terlalu banyak udara atau stim keluar dari bawah penutup.
- Apabila memasak sup atau cecair likat, jangan keluarkan tekanan dengan memutar pengatur tekanan ke posisi bolong stim, jika tidak, cecair mungkin memancut dari injap pengatur tekanan. Tunggu sehingga tekanan dilepaskan dengan sendirinya dan pengapung telah terjatuh untuk membuka penutup atas.
- Untuk mencegah kerosakan kepada perkakas jangan gunakan agen pembersih alkali semasa membersihkannya, gunakan kain yang lembut serta detergen yang tidak kuat.

- Awas**:
  - Permukaan elemen pemanas mungkin masih mengandungi baki haba selepas penggunaan.
  - Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau barang-barang ganti daripada pengilang lain atau pengilang yang tidak disyorkan oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
  - Jangan dedahkan perkakas pada suhu tinggi, ataupun meletakkannya pada pemanas atau dapur yang sedang terpasang atau masih panas.
  - Jangan dedahkan perkakas pada cahaya matahari langsung.

- Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
- Jangan gunakan pemegang pada penutup atas untuk mengalihkan perkakas, sebaliknya gunakan pemegang di tepinya.

- Apabila tekanan sedang dikeluarkan dari injap pengatur tekanan, stim panas atau cecair akan dikeluarkan. Jauhkan tangan dan muka jauh dari bolong stim.
- Letak periuk dalam ke dalam perkakas sebelum anda memasukkan palam pada salur keluar kuasa dan menghidupkan perkakas.
- Jangan letakkan periuk dalam di atas api terbuka secara langsung untuk memasak makanan.
- Jangan gunakan periuk dalam sekiranya ia cacat.
- Pastikan gegelang kedap bersih dan dalam keadaan baik.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi. Lebih berhati-hati apabila menyentuh permukaan.
- Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari injap terapan dan injap pengatur tekanan sewaktu memasak atau sewaktu membuka penutup. Jauhkan tangan dan muka daripada perkakas untuk mengelakkan daripada stim.
- Jangan angkat atau pindahkan perkakas semasa ia sedang beroperasi.
- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam agar tidak melimpah.
- Jangan letakkan alat memasak di dalam periuk sewaktu memasak.
- Hanya gunakan alat-alat memasak yang disediakan. Elakkan daripada menggunakan alat-alat yang tajam.
- Untuk mengelakkan calar, memasak ramuan seperti krustasea dan kerang-kerangan adalah tidak disyorkan. Buang kulitnya yang keras sebelum memasak.
- Jangan letakkan bahan bermagnet pada tudung. Jangan gunakan perkakas berdekatan bahan bermagnet.
- Biarkan perkakas menjeyuk ke suhu bilik sebelum anda membersihkan atau mengilang keluarannya.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan. Jangan bersihkan perkakas dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Cabut palam perkakas jika tidak akan digunakan untuk tempoh masa yang lama.
- Jika perkakas telah tidak digunakan dengan betul atau telah digunakan untuk tujuan profesional atau jika perkakas tidak digunakan mengikut arahan dalam risalah keselamatan ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak liabiliti terhadap apa-apa kerosakan yang berlaku.
- Jangan biarkan kanak-kanak berada berhampiran apabila Pemasak Semua dalam Satu sedang digunakan.
- Jangan masukkan Pemasak Semua dalam Satu ke dalam ketuhar yang panas.

- Gerakkan Pemasak Semua dalam Satu di bawah tekanan dengan berhati-hati. Jangan sentuh permukaan panas. Gunakan pemegang dan tombol. Jika perlu, gunakan perlindungan diri.
- Jangan gunakan Pemasak Semua dalam Satu untuk tujuan selain yang dimaksudkan.
- Perkakas ini memasak di bawah tekanan. Lecur mungkin terjadi akibat penggunaan Pemasak Semua dalam Satu yang tidak berseuaian. Pastikan bahawa pemasa telah ditutup dengan betul sebelum haba dikenakan.
- Jangan sekali-kali membuka Pemasak Semua dalam Satu secara paksa. Jangan buka sebelum memastikan bahawa tekanan dalaman periuk telah menurun sepenuhnya.
- Jangan sekali-kali menggunakan Pemasak Semua dalam Satu anda tanpa menambahkan air, tindakan ini akan benar-benar merosakkan pemasak.
- Jangan isi pemasak melebihi 2/3 daripada kapasitinya. Apabila memasak makanan yang mengembang sewaktu dimasak, seperti beras atau sayuran ternyahhidrat, jangan isi pemasak melebihi separuh daripada kapasitinya.
- Gunakan sumber haba yang sesuai mengikut arahan penggunaan.
- Selepas memasak daging yang berkulit (contohnya, lidah lembu) yang akan mengembang di bawah kesan tekanan, jangan cucuk daging semasa kulit daging itu kembang, anda mungkin akan melecur.
- Semasa memasak makanan berdeh, goncang pemasak perlahan-lahan sebelum membuka penutup untuk mengelakkan makanan daripada melimpah keluar.
- Sebelum setiap penggunaan, pastikan bahawa injap tidak terhalang. Lihat arahan penggunaan.
- Jangan sekali-kali menggunakan Pemasak Semua dalam Satu dalam mod bertekanan untuk gorengan jeluk atau gorengan kering.
- Jangan usik mana-mana sistem keselamatan selain arahan penyelenggaraan yang dinyatakan dalam arahan penggunaan.
- Hanya gunakan alat ganti pengilang mengikut model yang berkenaan. Terutamanya, gunakan badan dan penutup perkakas daripada pengeluar sama yang ditandakan sebagai serasi.
- Perbaiki hendaklah dibuat oleh kakitangan yang dibenarkan sahaja.
- Pemasak Semua dalam Satu hendaklah disimpan di tempat yang kering.
- Lawati **www.philips.com/support** untuk memuat turun manual pengguna.

### Fungsi sandaran kegagalan bekalan kuasa

Perkakas ini mengandungi fungsi sandaran yang menyimpan status sebelum bekalan kuasa terputus.

- Jika bekalan kuasa terputus semasa proses memasak dan bekalan kuasa bersambung semula dalam masa 30 minit, pengiraan detik masa memasak akan diteruskan daripada saat bekalan kuasa terhenti.
- Jika bekalan kuasa terputus apabila perkakas dalam mod prasat dan bekalan kuasa bersambung semula dalam masa 30 minit, pengiraan detik masa prasat akan diteruskan daripada saat bekalan kuasa terhenti.
- Jika bekalan kuasa tidak bersambung semula dalam masa 30 minit, perkakas mungkin tidak akan meneruskan semula proses kerja yang sebelumnya dan akan berada dalam mod siap sedia.

### Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas ini mematuhi piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

## 2 Pemasak Semua dalam Satu anda

Tahnhazi atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di **www.philips.com/welcome**.

### Yang terdapat di dalam kotak (raj.1)

Unit utama	Periuk Dalam
Senduk Nasi&Sup	Cawan penyukat
Kord kuasa	Tudung dalam boleh tanggal
Pinggan mengukus	Manual pengguna
Kad waranti	
Panduan permulaan pantas untuk demonstrasi	

### Gambaran keseluruhan produk (raj.2)

<b>①</b>	Penutup atas	<b>⑩</b>	Panel kawalan
<b>②</b>	Gegelang kedap	<b>⑪</b>	Pengawal suhu
<b>③</b>	Tudung dalam boleh tanggal	<b>⑫</b>	Kotak stim
<b>④</b>	Nat penutup	<b>⑬</b>	Soket kuasa
<b>⑤</b>	Injap keselamatan	<b>⑭</b>	Butang buka penutup
<b>⑥</b>	Nat pemasangan	<b>⑮</b>	Pemegang kunci/buka kunci penutup
<b>⑦</b>	Injap terapan	<b>⑯</b>	Injap stim
<b>⑧</b>	Periuk dalam	<b>⑰</b>	Pengatur tekanan
<b>⑨</b>	Penunjuk paras air		

<b>⑱</b>	Penanda penutup terkunci	<b>⑳</b>	Penanda pilihan tekanan
<b>⑲</b>	Butang tambah ramuan	<b>㉑</b>	Penanda permulaan tertunda
<b>㉒</b>	Butang pemekatan sos	<b>㉔</b>	Butang pilihan menu
<b>㉓</b>	Butang kegemaran soy	<b>㉕</b>	Butang pilihan menu
<b>㉖</b>	Butang pinggan saiz kiub daging	<b>㉗</b>	Butang Sahkan/Kunci keselamatan kanak-kanak
<b>㉘</b>	Penanda kunci keselamatan kanak-kanak	<b>㉙</b>	Butang batal
<b>㉚</b>	Penanda pilihan pemasa	<b>㉛</b>	Penanda buka kunci penutup

## 3 Menggunakan Pemasak Semua dalam Satu anda

### Sebelum penggunaan pertama

## 6 الضمان والدعم

تقدم شركة Versuni ضمانًا لمدة سنتين على هذا المنتج بعد الشراء. هذا الضمان غير صالح في حال وجود عطل بسبب الاستخدام غير الصحيح أو الصيانة الريدية. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق التي يمنحها لك القانون بصفتك مستهلكًا للحصول على مزيد من المعلومات أو للإستفادة من الضمان. تفضل زيارة موقعنا الإلكتروني **www.philips.com/support**

## 7 المواصفات

الطرار	HD2151
قدرة الإخراج المصنفة	من 910 إلى 1090 واط
السعة المصنفة	5.0 لترات
القطر	22 سم

## عظ جال م

- أفضل الطاقة عن جهاز الطهو المتكامل في حال عدم استخدامه لفترة طويلة.

## 8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا واجهت مشكلات عند استخدام هذا الجهاز، فتتحقق من النقاط الآتية قبل طلب الخدمة. إذا لم تستطع حل المشكلة، فاتصل بمرکز خدمة المستهلك التابع لـ Philips في بلدك.

المشكلة	الحل
أواجه صعوبات في إغلق الطّعام العلوي.	<ul style="list-style-type: none"><li>يتم تركيب الطّعام الداخلي بشكل جيد. تأكد من الطولي بشكل جيد.</li> <li>يكون المقيض في الوضع <b>🔒</b> قم بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع <b>🔓</b></li></ul>
أواجه صعوبات في فتح الطّعام العلوي بعد تقفيس الضغط.	<ul style="list-style-type: none"><li>تأكد من أنّ المقيض في الوضع <b>🔓</b></li> <li>قد تكون هناك بقايا طعام في اسفل الصمام العالم. انظرة بقوة، حيث لا ينسب في الإصابة بالدخوق انظر حتى يبرز الجهاز (لنحو 30 دقيقة)، ثم قم بتدوير المقيض إلى الخلف والأمام بشكل متكرر.</li></ul>
يتم طهو الطعام.	<ul style="list-style-type: none"><li>تم تحديد وظيفة أو وقت غير صحيحين، زد وقت الطهو أو غير طريقة الطهو.</li> <li>تأكد من عدم وجود بقايا غريبة في عنصر التسخين وهي الجهة الخاربية من الوعاء الداخلي قبل تشغيل جهاز الطهو المتكامل.</li> <li>إداة التسخين تالفة أو الوعاء الداخلي مشوه، سلم الجهاز الطهو إلى وكيل Philips أو إلى مركز الخدمة المخوّل من قبل Philips.</li></ul>
يُنسَرَب الهواء أو البخار من الفتحة أو فتحة النّار.	<ul style="list-style-type: none"><li>تكون صمويلة الطّعام الموجودة حول وحدة التحكم في درجة الحرارة رطوبة. تبيّت صمويلة الطّعام بإحكام باستخدام الدّوات المناسبة.</li> <li>يتم تركيب حلقة منع التسرّب بشكل محكم. تأكد من تركيبها جيّدًا حول الطّعام الداخلي القابل للتحك.</li> <li>توجد بقايا طعام في حلقة منع التسرّب. تأكد من نظافة حلقة منع التسرّب.</li> <li>ثقة بقايا طعام في الصّمام العالم. نظّف الصمام العالم.</li> <li>ثقة بقايا طعام في منظمّ الضّغط. نظّف منظمّ الضّغط.</li></ul>
يظهر عطل أو E1 أو E2 أو E3 أو E8 أو E10 أو E11 أو E16 على الشاشة.	<ul style="list-style-type: none"><li>مماسك Semua dalam Satu telah gagal berfungsi. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips atau ke pusat servis yang disahkan oleh Philips.</li> <li>Berlaku maifungsi pada Pemasak Semua dalam Satu. Jika ini yang terjadi, sila: (1) Perkhidmatan lakukan sendiri. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan dan kami mungkin akan dapat memberikan arahan dan membantu anda menyelesaikan masalah dengan video. (2) Perkhidmatan bawa masuk. Bawa produk anda ke peniagaan Servis Philips. (3) Perkhidmatan di tapak. Hubungi kami dan kami akan membantu anda mendapatkan pembaikan Philips yang dibenarkan untuk produk anda, tanpa caj tambahan.</li></ul>
يوجد عطل في جهاز الطهو المتكامل. إذا كان هذا هو الحال، فيُرجى إجراء الخدمة بنفسك. اتصل بمركز خدمة العملاء، وقد تتمكن من تقديم الإرشادات ومساعدتك على حل المشكلة بواسطة الفيديو.	<ul style="list-style-type: none"><li>يبدو عطل في جهاز الطهو المتكامل. إذا كان هذا هو الحال، فيُرجى إجراء الخدمة بنفسك. اتصل بمركز خدمة العملاء، وقد تتمكن من تقديم الإرشادات ومساعدتك على حل المشكلة بواسطة الفيديو.</li> <li>إجراء خدمة الإحصار. أخضر منتجك إلى مركز خدمة Philips.</li> <li>إجراء الخدمة في الموقع. اتصل بنا، وستساعدك على إصلاح منتجك بطريقة معتمدة من Philips، ومن دون تكلفة إضافية.</li></ul>

## 7 Spesifikasi

Model	HD2151
Output kuasa yang ditarafkan	910 - 1090W
Kapasiti bertaraf	5.0 L
Diameter	22 cm

## Nota

- Cabut palam Pemasak Semua dalam Satu jika tidak digunakan buat tempoh masa yang lama.

## 8 Penyelesaian masalah

Jika anda menghadapi masalah semasa menggunakan perkakas ini, periksa perkara berikut sebelum memohon servis. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah ini, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Saya mengalami kesukaran menutup penutup atas.	<ul style="list-style-type: none"><li>Tudung dalam tidak dipasangkan dengan betul. Pastikan tudung dalam dipasangkan dengan betul di sekeliling bahagian dalam penutup atas.</li> <li>Pemegang berada dalam kedudukan <b>🔒</b> Putar pemegang melawan arah jam ke kedudukan <b>🔓</b>.</li></ul>
Saya mengalami kesukaran membuka penutup atas selepas tekanan dilepaskan.	<ul style="list-style-type: none"><li>Pastikan pemegang berada pada kedudukan <b>🔓</b>.</li> <li>Mungkin terdapat sisa makanan pada bahagian bawah injap terapung. Jangan buka secara paksa kerana ini boleh menyebabkan kelecuran. Tunggu sehingga perkakas sejuk (kira-kira 30 minit), kemudian putar pemegang ke hadapan dan ke belakang berulang kali.</li> <li>Fungsi atau masa yang salah telah dipilih, tingkatkan masa memasak atau tukar kaedah memasak.</li> <li>Pastikan tiada sisa asing pada elemen pemanasan dan bahagian luar periuk dalam sebelum menghidupkan Pemasak Semua dalam Satu.</li> <li>Elemen pemanasan rosak, atau periuk dalam cacat. Bawa pemasak nasi kepada wakil penjual Philips atau anda pusat servis yang diluluskan oleh Philips.</li></ul>
Makanan masih belum masak.	<ul style="list-style-type: none"><li>Nat penutup di sekeliling pengawal suhu adalah longgar. Ketatkan nat penutup menggunakan alat yang sesuai.</li> <li>Gegelang kedap tidak dipasangkan dengan betul. Pastikan gegelang dipasang dengan betul di sekeliling tudung dalam boleh tanggal.</li> <li>Terdapat sisa makanan pada gegelang kedap. Pastikan gegelang kedap bersih.</li> <li>Terdapat sisa makanan pada injap terapung. Bersihkan injap terapung.</li> <li>Terdapat sisa makanan pada pengatur tekanan. Bersihkan pengatur tekanan.</li> <li>Pengatur tekanan tidak dipasang dengan betul. Pastikan pengatur dipasang dengan betul.</li> <li>Penutup tidak ditutup dan dikunci sepenuhnya. Pastikan penutup ditutup sepenuhnya dan dikunci dalam kedudukan yang betul.</li></ul>
Udara atau stim keluar daripada penutup atau bolong stim.	<ul style="list-style-type: none"><li>Pemasak Semua dalam Satu telah gagal berfungsi. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips atau ke pusat servis yang disahkan oleh Philips.</li></ul>
E1, E2, E3, E8, E10, E11 atau E16 dipaparkan pada skrin.	<ul style="list-style-type: none"><li>Belaku maifungsi pada Pemasak Semua dalam Satu. Jika ini yang terjadi, sila: (1) Perkhidmatan lakukan sendiri. Hubungi Pusat Layanan Pelanggan dan kami mungkin akan dapat memberikan arahan dan membantu anda menyelesaikan masalah dengan video. (2) Perkhidmatan bawa masuk. Bawa produk anda ke peniagaan Servis Philips. (3) Perkhidmatan di tapak. Hubungi kami dan kami akan membantu anda mendapatkan pembaikan Philips yang dibenarkan untuk produk anda, tanpa caj tambahan.</li></ul>
Masalah di atas masih wujud.	<ul style="list-style-type: none"><li>Jangan tanggalkan gegelang kedap secara paksa, gegelang itu akan bocor jika tidak dipasang sepenuhnya.</li></ul>

- Ketik **🔒** untuk mengesahkan (raj. 25).
  - Menu lama berjaya digantikan dengan menu baru.
- Ikuti langkah 1-5 untuk menetapkan **🌟** atau **🌟**.
- Ketik **🔒** berulang kali untuk mengesaks menu kegemaran saya, ketik **🔒** untuk memulakan proses memasak.

## 4 Pembersihan dan Penyelenggaraan

### Nota

- Cabut palam Pemasak Semua dalam Satu sebelum anda mula membersihkan pemasak.
- Tunggu sehingga Pemasak Semua dalam Satu telah benar-benar sejuk sebelum membersihkannya.

### Tudung dalam

- Buka skru di sekeliling pengawal suhu melawan arah jam (raj. 26).
- Pegang tudung dalam boleh tanggal dan tarik keluar untuk mengeluarkannya daripada penutup atas untuk membersihkannya.
- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan span (raj. 27).
- Untuk memasang tudung dalam boleh tanggal, pasangkan sepenuhnya pada penutup atas lalu ketatkan nat di sekeliling pengawal suhu mengikut arah jam.

### Kotak stim

- Ikut langkah di atas untuk menanggalkan tudung dalam.
- Tanggalkan kotak stim daripada penutup dalam seperti di bawah (raj. 28):
- Halakan air paip ke lubang di bahagian belakang kotak stim, isikan air dan goncang untuk membersihkannya dengan menyeluruh untuk memastikan tiada sisa makanan yang tertinggal. Pasang semula kotak stim pada tudung dalam selepas pembersihan selesai (raj. 29).

### Pengapung

- Pegang gegelang getah di sekeliling pengapung dan tarik keluar untuk menanggalkannya daripada penutup atas. Bersihkan dengan kerap menggunakan air dan pastikan tiada sisa makanan melekat padanya, jika tidak, anda mungkin akan menghadapi kesukaran untuk membuka penutup (raj. 30).
- Untuk memasang pengapung, letakkan hujung nipis pengapung ke dalam lubang pada penutup dan pasang gegelang getah di sekeliling pengapung (raj. 31).
- Anda juga boleh menambahkan air ke dalam periuk dan memulakan fungsi stim untuk membantu pembersihan.

### Pengatur tekanan

- Pegang pemegang pengatur tekanan dan tarik keluar dengan perlahan. Bilas di bawah air paip untuk mengeluarkan sisa makanan di dalamnya atau gunakan pencungkil gigi (rajah 32).
- Pegang pemegang sebelah kanan pengatur tekanan dan pasangkan semula pemegang pada penutup dalam (raj. 33).

### Gegelang kedap

### Nota

- Jangan tanggalkan gegelang kedap secara paksa, gegelang itu akan bocor jika tidak dipasang sepenuhnya.

- Letakkan gegelang kedap dengan alur menghadap ke atas dalam permukaan rata (rajah 34).
- Tempatkan bahagian belakang tudung dalam boleh tanggal pada gegelang kedap (rajah 35).
- Benamkan tepi luar tudung dalam ke dalam alur, pastikan gegelang kedap muat dengan baik pada penutup (raj. 36).

### Dalaman

Bahagian dalam penutup luar dan badan utama dan elemen pemanasan:

- Lap dengan kain lembap.
- Pastikan semua sisa makanan yang melekat pada Pemasak Semua dalam Satu dibuang.

### Nota

- Jangan tanggalkan gegelang kedap secara paksa, gegelang itu akan bocor jika tidak dipasang sepenuhnya.

### Luaran

- Permukaan tudung luar dan bahagian luar jasad utama:
  - Lap dengan kain yang dilembapkan dengan air sabun.
  - Hanya gunakan kain lembut dan kering untuk mengelap panel kawalan.

### Aksesori dan periuk dalam

Senduk sup dan periuk dalam.

- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan span.

## 5 Kitar Semua

Jangan buang produk dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya. Sebaliknya, bawa perkakas ke pusat pengutanan rasmi atau kitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar. Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

## 6 Jaminan dan sokongan

Versuni menawarkan jaminan dua tahun selepas pembelian produk ini. Jaminan ini tidak sah jika terdapat kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan salah atau penyelenggaraan yang tidak dilakukan dengan baik. Jaminan kami tidak menjejaskan hak anda menurut undang-undang sebagai pengguna. Untuk maklumat lanjut atau menggunakan jaminan, sila lawati laman web kami **www.philips.com/support**.

## Laraskan masa memasak, tekanan dan permulaan tertunda

### Nota

- Anda tidak boleh melaraskan masa memasak untuk fungsi Nasi **🍲**, Nasi goreng **🍳** dan Simpan panas **🔒**.
- Paras tekanan tidak boleh dilaraskan untuk: Masak perlahan Rendah **🍲** Masak perlahan Tinggi **🍲**, Mengukus **🍲**, Nasi **🍲**, Nasi goreng **🍳**, Kaya/Jem **🍳**, Yogurt **🍲**, Tumisan **🍳**, Pemekatan sos **🍲** dan Panaskan semula/Bakar **🍲**.

Anda boleh melaraskan masa memasak, tekanan lalai dan permulaan tertunda semasa pemilihan menu.

- Selepas anda memilih fungsi yang diingini, ketik dan tahan **🔒** untuk melaraskan masa memasak (raj. 16).
  - Penanda masa **🕒** dipaparkan pada skrin.
  - Masa memasak berkelip.
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk menetapkan masa (raj. 17).
- Ketuk **🔒** untuk mengesahkan. Ketik **🕒** atau **🕒** untuk menetapkan tekanan (raj. 18).
  - Penanda tekanan **Ⓜ**a dipaparkan pada skrin.
  - Tekanan memasak berkelip.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan. Tekan **🕒** atau **🕒** untuk menetapkan masa permulaan tertunda (raj. 19).
  - Penanda permulaan tertunda **🕒** dipaparkan pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.

### Nota

- Anda boleh meningkatkan tekanan memasak untuk mencapai hasil yang lebih lembut mengikut kesukaan anda atau mengurangkan tekanan memasak jika tekstur menjadi terlalu lembut.
- Ketik **🔒** untuk membatalkan tetapan masa memasak/tekanan/permulaan tertunda.

### Menambahkan ramuan

Dengan fungsi ini, anda boleh membuka penutup semasa proses memasak bertekanan dan menambahkan lebih banyak ramuan.

## Nota

- Fungsi Tambah ramuan tersedia untuk semua fungsi memasak bertekanan.

- Selepas proses memasak bermula, butang **🍲** akan menyala jika fungsi yang dipilih disokong untuk menambahkan ramuan.
- Anda boleh mengetik **🕒** pada bila-bila masa semasa proses mengekalkan tekanan.
  - Proses memasak semasa menjeda, Pemasak Semua dalam Satu berbunyi bip dan mula melepaskan tekanan.
- Apabila tekanan dilepaskan sepenuhnya, penanda penutup tidak terkunci **🔒** akan berkelip dan Pemasak Semua dalam Satu akan berbunyi bip. Anda bolehlah membuka penutup atas untuk menambahkan lebih banyak ramuan yang anda kehendaki (raj. 20).
- Putar pemegang mengikut arah jam untuk mengunci penutup atas.
- Jika anda tidak menambahkan ramuan dalam masa dua minit, Pemasak Semua dalam Satu akan menyambung semula proses memasak sebelumnya.

### Pemekatan sos

## Nota

- Dalam mod siap sedia, fungsi **🍲** Pemekatan sos terpakai untuk semua fungsi memasak.
- Dalam mod simpan panas, fungsi **🍲** Pemekatan sos tidak terpakai untuk fungsi ini: Panaskan semula/Bakar **🍲**, Kaya/Jem **🍳**, Nasi **🍲**, Bubur **🍳** dan Yogurt **🍲**.
- Masa lalai ialah 8 minit, anda boleh menetapkan masa dari 5 hingga 15 minit.
- Apabila fungsi Pemekatan sos berfungsi, ketik **🔒** untuk membatalkan.
- Apabila menggunakan fungsi ini, biarkan penutup terbuka.

- Ketik butang **🍲** dalam mod siap sedia atau dalam mod simpan panas (raj. 21).
  - Nilai lalai masa memasak akan dipaparkan.
- Tekan **🕒** atau **🕒** untuk menetapkan masa memasak yang dikehendaki. Ketuk **🔒** untuk mengesahkan.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas masa memasak tamat.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

### Menyediakan kunci keselamatan kanak-kanak

Untuk melindungi anak anda daripada menggunakan perkakas ini atau untuk mengelakkan operasi luar jangkaan semasa memasak, anda boleh menyediakan fungsi kunci keselamatan kanak-kanak.

- Selepas proses memasak bermula, ketik dan tahan **🔒** selama 3 saat untuk mengaktifkan kunci keselamatan kanak-kanak (raj. 22).
  - Butang-butang lain tidak akan bertindak balas.
- Ketik dan tahan **🔒** selama 3 saat sekali lagi untuk menyahaktifkan kunci keselamatan kanak-kanak.

### Menyediakan menu Kegemaran Saya

Anda boleh menetapkan mana-mana tiga menu sebagai “Kegemaran Saya”. Sebelum anda membuat apa-apa perubahan pada tetapan, menu lalai ialah Masak bertekanan **🍲**- Daging lembu **🍲** - **🍲**.

Jika anda perlu menukar Kegemaran Saya- **🌟** kepada Mengukus **🍲**- Itik **🍲** ( **🍲** ), ikut langkah di bawah:

- Ketik dan tahan **🕒** selama 3 saat (raj. 23).
  - 🌟** berkelip.
  - Ikon menu lalai berkelip.
- Ketik **🍲** berulang kali sehingga **🌟** berkelip pada skrin paparan.
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih Mengukus **🍲**- Itik **🍲** ( **🍲** ). Ketik **🔒** untuk mengesahkan (raj. 24).
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan. Ketik **🕒** atau **🕒** untuk menetapkan masa memasak.

### Nota

- Untuk fungsi memasak bertekanan, anda perlu menetapkan tekanan sebelum menyimpan menu kegemaran baru.

- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas proses memasak selesai. Anda boleh membuka kunci dan membuka penutup atas.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

### Mengukus

Untuk masa memasak dan julat kawalan bagi setiap submenu, rujuk Bab “Gambaran Keseluruhan Fungsi”.

## Nota

- Tekanan memasak lalai ialah 10kPa dan tekanan ini tidak boleh dilaraskan.

- Ikuti langkah dalam “Persediaan sebelum memasak”.
  - Ketik **🕒** atau **🕒** pilih mengukus ( **🍲** ), ketik **🔒** sahkan (raj. 10).
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih salah satu submenu.
  - Fungsi memasak yang dipilih akan menyala, masa memasak dan tekanan lalai akan dipaparkan pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Apabila Pemasak Semua dalam Satu mencapai tekanan memasak, masa menyimpan tekanan akan memulakan kiraan detik. Pemasak Semua dalam Satu memanas semasa mengeluarkan stim. Semasa proses memasak, jangan sentuh bolong stim untuk mengelakkan kelecuran.
- Apabila masa menyimpan tekanan telah tamat, Pemasak Semua dalam Satu akan melangkah ke peringkat pelepasan tekanan, lampu penanda **Ⓜ**a akan menyala, Pemasak Semua dalam Satu akan mula melepaskan tekanan pada selang masa. Jangan sentuh bolong stim.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas tekanan dilepaskan sepenuhnya. Anda boleh membuka kunci dan membuka penutup atas.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

### Resipi istimewa

Terdapat 6 menu dalam fungsi memasak ini: Nasi **🍲** ( **🍲** ), Kacang dal/kecakang ( **🍲** ), Bubur ( **🍳** ), Kaya/Jem ( **🍳** ) dan Yogurt ( **🍲** ).

Untuk masa memasak dan julat kawalan, rujuk Bab “Gambaran Keseluruhan Fungsi”.

### Nota

- Kaya/Jem ( **🍳** ) dan Yogurt ( **🍲** ) ialah program memasak tanpa tekanan.
- Biarkan penutup terbuka semasa menggunakan fungsi Kaya/Jem ( **🍳** ).

- Ikuti langkah dalam “Persediaan sebelum memasak”.
  - Ketik **🕒** atau **🕒** pilih Resipi istimewa ( **🍲** ), ketik **🔒** sahkan (raj. 11).
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih salah satu submenu.
  - Fungsi memasak yang dipilih akan menyala, masa memasak dan tekanan lalai akan dipaparkan pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Apabila Pemasak Semua dalam Satu mencapai tekanan memasak, masa menyimpan tekanan akan memulakan kiraan detik.
- Apabila masa menyimpan tekanan telah tamat, Pemasak Semua dalam Satu akan melangkah ke peringkat pelepasan tekanan, lampu penanda **Ⓜ**a akan menyala, Pemasak Semua dalam Satu akan mula melepaskan tekanan pada selang masa. Jangan sentuh bolong stim.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas tekanan dilepaskan sepenuhnya. Anda boleh membuka kunci dan membuka penutup atas.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

#### Nasi goreng

- Buka penutup, tuangkan sedikit minyak, tambahkan ramuan untuk nasi goreng ke dalam periuk dalam. Kacau dan goreng campuran ramuan buat seketika.
- Tambahkan beras yang telah dibilas dan air (nisbah 1:1), tutup dan kunci penutup.
- Pilih fungsi Nasi goreng ( **🍲** ).
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih (raj. 12).
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas proses memasak selesai. Anda boleh mengetik butang **🔒** untuk memulakan fungsi pemekatan sos. Anda boleh mengacau dan menggoreng nasi sekali lagi mengikut cita rasa anda.

### Nota

- Gunakan spatula silikon semasa menggunakan fungsi ini agar tidak merasakan salutan periuk dalam.
- Biarkan penutup terbuka semasa proses memasak bermula dan tambahkan ramuan mengikut kesukaan anda.
- Semasa proses memasak, pastikan penutup ditutup dan dikunci.

### Tumisan

### Nota

- Pastikan penutup terbuka apabila menggunakan fungsi Tumisan **🍳** , jika tidak Pemasak Semua dalam Satu akan berbunyi bip.

- Ikuti langkah dalam “Persediaan sebelum memasak”.
  - Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih masakan Tumisan ( **🍳** ), ketik **🔒** sahkan (raj. 13).
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih masa memasak (raj. 14).
  - Masa memasak akan berkelip pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih kepada mod siap sedia secara automatik selepas proses memasak selesai.

### Panaskan semula/Bakar

- Longgarkan dan ratakan nasi sejuk di dalam periuk dalam.
- Tuangkan sedikit air ke dalam makanan agar makanan tidak menjadi terlalu kering. Jumlah air bergantung pada jumlah makanan.
- Tutup penutup pemasak, pasangkan palam ke dalam soket kuasa dan hidupkan perkakas.
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih Panaskan semula/Bakar ( **🍲** ) (raj. 15).
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih masa memasak.
  - Masa memasak akan berkelip pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas proses memasak selesai.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

- Anda boleh memulakan proses memasak, sama ada dengan penutup terbuka atau tertutup. Ini boleh digunakan untuk Masak perlahan Rendah **🍲**, Masak perlahan Tinggi **🍲**, Yogurt **🍲** dan Simpan panas **🔒**.
- Anda boleh memulakan proses memasak, sama ada dengan penutupnya terbuka atau tertutup&terkunci. Ini terpakai untuk Panaskan semula/Bakar **🍲**.
- Apabila menggunakan fungsi Manual ( **🍲** ) dalam Masak perlahan Rendah **🍲**, Masak perlahan Tinggi **🍲** atau Mengukus **🍲**, anda perlu menetapkan masa memasak, tekanan memasak dan masa praset secara manual sebelum memulakan proses memasak.
- Stim akan dilepaskan sekejap-sekejap dari bolong stim semasa memasak. Ini untuk mendapatkan aliran udara optimum dan memastikan hasil masakan.
- Apabila tekanan mula meningkat, Pemasak Semua dalam Satu akan mengeluarkan udara sejuk secara automatik daripada periuk dalam melalui bolong stim. Ini untuk memastikan sensor boleh mengesan dan mengawal suhu dan tekanan dengan tepat di dalam.
- Tekanan memasak boleh dilaraskan untuk mencapai tekstur yang anda kehendaki. Anda boleh meningkatkan tekanan memasak untuk mendapatkan hasil yang lebih lembut lagi atau mengurangkan tekanan memasak jika tekstur sudah terlalu lembut.

#### Persediaan sebelum memasak

### Amaran

- Pastikan tudung dalam boleh tanggal dipasangkan dengan betul.

### Nota

- Jangan isi periuk dalam dengan makanan dan cecair kurang daripada penunjuk paras air minimum atau lebih daripada penunjuk paras air maksimum.
- Untuk makanan yang mengembang (seperti kekacang atau makanan kering) seawaktu dimask, jangan isi periuk dalam dengan makanan dan cecair lebih daripada 1/2 penuh .
- Untuk memasak nasi, ikut penunjuk paras air di bahagian dalam periuk dalam. Anda boleh melaraskan aras air untuk jenis beras yang berlainan dan mengikut keutamaan anda. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang ditunjukkan di bahagian dalam periuk dalam.
- Selepas proses memasak dimulakan, anda boleh menekan **🔒** untuk menamatkan proses semasa dan perkakas akan beralih kepada mod pemilihan menu.
- Selepas proses memasak dimulakan dan tekanan sudah wujud di dalam periuk dalam, anda mesti tekan dan tahan **🔒** selama 3 saat untuk membatalkan proses memasak semasa (mengklik butang sekali tidak akan berfungsi).
- HANYA butang **🔒** menyala pada skrin bermakna Pemasak Semua dalam Satu berada dalam mod siap sedia.

Lakukan persediaan yang berikut sebelum memasak dengan Pemasak Semua dalam Satu:

- Putar kunci penutup/pemegang buka kunci melawan arah jam kepada kedudukan **🔒** (raj. 4).
- Tekan butang buka penutup untuk membuka penutup atas.
- Keluarkan periuk dalam daripada Pemasak Semua dalam Satu.
- Masukkan makanan yang telah dicuci ke dalam periuk dalam, lap bahagian luar dan bawah periuk dalam sehingga kering dengan kain lembut, kemudian masukkan semula periuk dalam ke dalam Pemasak Semua dalam Satu (raj. 5).
- Putar pemegang mengikut arah jam untuk mengunci penutup atas.
- Pasangkan palam kepada soket kuasa (raj. 6).

## Nota

- Pastikan bahagian luar periuk dalam kering dan bersih serta tiada sisa asing pada elemen pemanasan.
- Pastikan periuk dalam bersentuhan dengan betul dengan elemen pemanasan.

### Memasak menggunakan tekanan

Terdapat 6 sub menu yang tersedia. Untuk masa memasak bertekanan dan julat kawalan tekanan, rujuk Bab “Gambaran Keseluruhan Fungsi”.

- Ikuti langkah dalam “Persediaan sebelum memasak”.
  - Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih memasak bertekanan ( **🍲** ), ketik **🔒** sahkan (raj. 7).
- Ketik **🕒** atau **🕒** untuk memilih salah satu submenu.
  - Fungsi memasak yang dipilih akan menyala, masa menyimpan tekanan dan tekanan lalai akan dipaparkan pada skrin.
- Ketik **🔒** untuk memilih saiz kiub daging (raj. 8).
- Ketik **🔒** untuk mengesahkan, Pemasak Semua dalam Satu akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Apabila Pemasak Semua dalam Satu mencapai tekanan memasak, masa menyimpan tekanan akan memulakan kiraan detik.
- Apabila masa menyimpan tekanan telah tamat, Pemasak Semua dalam Satu akan melangkah ke peringkat pelepasan tekanan, lampu penanda **Ⓜ**a akan menyala, Pemasak Semua dalam Satu akan mula melepaskan tekanan pada selang masa. Jangan sentuh bolong stim.
- Pemasak Semua dalam Satu akan beralih secara automatik kepada mod simpan panas selepas tekanan dilepaskan sepenuhnya. Anda boleh membuka kunci dan membuka penutup atas.
  - Penanda simpan panas **🔒** akan menyala.

### Nota

- Tunggu sehingga Pemasak Semua dalam Satu menyejuk secara semula jadi sebelum membuka penutup.
- Selepas proses memasak selesai, cabut palam Pemasak Semua dalam Satu daripada salur keluar elektrik.

### Memasak perlahan

Anda boleh memilih Masak perlahan Rendah ( **🍲** ) atau Masak perlahan Tinggi ( **🍲** ), setiap fungsi mengandungi 6 submenu. Untuk masa memasak dan julat kawalan masa, rujuk Bab “Gambaran Keseluruhan Fungsi”.

## Nota

- Ini ialah menu

## العربية

## 1 هام

أفرا كتيب السلامة هذا بدقة قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل.

**خطر**

**تحذير**

إن هذا الجهاز معدّ للاستخدام المنزلي أو لاستخدامات مشابهة مثل:

- مطبخ الموظفين في المطاعم والمكاتب وغيرها من أماكن العمل،
- البيئات الأخرى،
- البيئات المخصصة لليوم والإطفال.
- هذا الجهاز غير معدّ للاستخدام من قبل الأفراد (بما هي ذلك الأطفال) الذين يعانون من إصابات في العدرات الصدرية، أو الحساسة أو العظمية، أو الذين تتصهم الخبرة أو المعرفة، إلّا إذا أشرف عليهم شخص مسؤول أو أعطاهم إرشادات تتعلق باستخدام الجهاز، وذلك بهدف الحفاظ على سلامتهم.
- يبغني الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- في حال كان سلك الطاقة ناقلاً، يجب استبداله بكيبل توفره الشركة المصنّعة. إن الجهاز غير معدّ للاستخدام بواسطة مؤقّت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

يجب التحقق دائماً من الأنابيب في منكم الضغط بشكل منتظم إذ إنها التي تسمح بإدراج البخار، وذلك لضمان عدم انسدادها.

يجب عدم فتح الغطاء العلوي حتى ينخفض مستوى الضغط بشكل كافٍ.

تحذير: إجراء عمل على نفاذي الأسلاك السوائل على موصّل الطاقة لتجنب وقوع أي خطر محتمل.

اتبع الإرشادات دوقاً، واستخدم الجهاز بشكل صحيح لتجنب وقوع أي إصابة محتملة. استخدم قطعة فماش نظيفة وناعمة لتنظيف الأسطح الملامسة للطعام.

قم بوضع الجهاز بماخّذ طاقة موزّعة فقط. أحرص دائماً على إدخال الفأس في مأخذ الطاقة بإحكام.

لا تستخدم الجهاز في حال تعرّض الفأس أو سلك الطاقة أو الوعاء الداخلي أو

خلفته عن التسرّب أو الهيكل الرئيسي للفتل.

لا تدع كبل الطاقة يتدلى من جافة الطاولة أو المكان الذي تضع عليه الجهاز.

أحرص على تنظيف إداة التسخين وجهاز استيعاب الحرارة والجهة الخارجية من الوعاء

الداخلي وتحفيهم قبل وضع الفأس في مأخذ الطاقة.

لا ترمم توصيل الجهاز أو تدوير مقبض التحكم وبيدك رطبين.

تأكّد أنّ مقبض الطاقة نظيف وجاف قبل توصيل الجهاز.

لا تستخدم الجهاز في حالة تسرّب كمية كبيرة من الهواء أو البخار من أسفل الغطاء العلوي.

عند طهو حساء أو سائل لزج، لا تحزّر الضغط عبر تدوير منظم الضغط إلى وضع

تفصيل البخار، وإلا فقد يتدفق السائل من صمام العنظم. انتظر تفسيق الضغط

بشكل طبيعي وسوف الوعامة تفتح بشكل العلوي.

لمنع إلحاق الضرر بالجهاز، لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على الألكالين عند التنظيف، بل استخدم قطعة فماش ناعمة ومنظف خفيف.

**تنبيه**

- تنبيه: تؤثر الحرارة المتبقية في سطح عنصر التسخين بعد الاستخدام.
- لا تستخدم في أبداً أي ملحقات أو قطع من شركات مصنّعة أخرى أو لا توصي بها شركة Philips على وجه الخصوص، إذ يؤدي استخدام هذه الملحقات أو القطع إلى إبطال الضمان.
- لا تعرّض الجهاز لدرجات حرارة مرتفعة أو لاصّلاغ على هرن ساخن أو جهاز طهو قيد التشغيل.
- لا تعرّض الجهاز للأشعة الشمس المباشرة.
- ضع الجهاز على سطح صلب ومستوي واقفي ومستوي.
- لا تستخدم المقبض المموّود على الغطاء العلوي لنقل الجهاز، بل استخدم المقبضين الخائضين بدلا من ذلك.
- أثناء تفسيق الضغط من صمام منظم الضغط، سيتم تنفيس البخار أو السائل الساخن، أيّ يديك ووجهك بعيدين عن فتحة الجهاز البخار.
- لا تضع الوعاء الداخلي مباشرة فوق نار مشتعلة أو في مأخذ الطاقة وتشغيله، لا تستخدم الوعاء الداخلي إذا كان ممتلئاً.

تأكّد من نظافة خلفه منع التسرّب ومن حالتها الجيدة.

قد تصعب الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء تشغيل الجهاز، توخّ الحذر

التيه من إندراج الألسنان الذي يصدع عن الصمام العائم وصمام منظم الضغط أثناء

الطهو أو عند فتح الغطاء، أبق يدك ووجهك بعيدين عن الجهاز لتجنب التعرّض للبخار.

لا ترمع الجهاز ونقله عندما يكون قيد التشغيل.

لا تتجاوز الحد الأقصى للمستوى المياه المشار إليه في الوعاء الداخلي لمنع فيض

المياه.

لا تضع أدوات الطهو داخل الوعاء أثناء الطهو.

استخدم أدوات الطهو المتوفرة مع الجهاز فقط.

تأكّد من تحفيق كل الأجزاء تماماً قبل بدء استخدام جهاز الطهو المتكامل.

- تحقق ممّا إذا كان موضع الوعاء الداخلي يتناسب مع أداة التسخين.

- وفي حال عدم عودة مصدر الطاقة في غضون 30 دقيقة، لا يواصل الجهاز عملية التشغيل السابقة، ولكنه يبقى على وضع الاستعداد.

### الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع المعايير والأنظمة المطبقة المتعلقة بالتعرّض للحقول الكهرومغناطيسية.

## 2 جهاز الطهو المتكامل

تاهنانيا على شركائك المنتج، ومرحباً بك في Philips!

لاستفادة بالكامل من الدعم الذي تقدمه Philips، سنل منتدك على **www.welcometophilips.com**

### محتويات العبوة (شكل 1)

الوحدة الرئيسية	الوعاء الداخلي
معرفة اللزج والحساء	كوب القياس
سلك الطاقة	الغطاء الداخلي القابل للفتح
قاعدة البخار	دليل المستخدم
بطاقة الضمان	

دليل البدء السريع للحصول على عرض توضيحي

### نظرة عامة على المنتج (شكل 2)

①	الغطاء الطوي	⑩	لوحة التحكم
②	خلفه عن التسرب	⑪	وحدة التحكم في درجة الحرارة
③	الغطاء الداخلي الذي يمكن فصله	⑫	عجلة البخار
④	صمولات الغطاء	⑬	مقبس الطاقة
⑤	صمام الأمان	⑭	زر فتح الغطاء
⑥	صمولة التثبيت	⑮	مقبض قفل/فتح الغطاء
⑦	الصمام العائم	⑯	صمام للبخار
⑧	الوعاء الداخلي	⑰	منظم الضغط
⑨	مؤشر مستوى المياه		

### نظرة عامة على لوحة التحكم (شكل 3)

⑱	مؤشر قفل الغطاء	⑲	مؤشر تحديد الضغط
⑲	زر إضافة المكونات	⑳	مؤشر تأخير البدء
⑳	زر الصلصة السميكة	㉑	زر التحديد من القائمة
㉑	زر مفضلاتي	㉒	زر التحديد من القائمة
㉒	زر تحديد حجم كميات اللحم	㉓	زر التأكيد/فعل الأبطال
㉓	مؤشر قفل الأبطال	㉔	زر الارتفاع
㉔	مؤشر تحديد المؤقت	㉕	مؤشر فتح الغطاء

## 3 استخدام جهاز الطهو المتكامل

### قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزل كل المواد نظيف من الجهاز.
- أضرب الوعاء الداخلي مع الوعاء الداخلي.
- تفك أجزاء جهاز الطهو المتكامل تماماً قبل استخدامه للمرة الأولى (راجع فصل "التنظيف والصيانة").

<ul style="list-style-type: none"><li>ملاحظة</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>تأكّد من تحفيق كل الأجزاء تماماً قبل بدء استخدام جهاز الطهو المتكامل.</li> <li>تحقق ممّا إذا كان موضع الوعاء الداخلي يتناسب مع أداة التسخين.</li></ul>

### برنامج الطهو

أفضل الجهاز دافئا عن الطاقة في حال عدم استخدامه لفترة أطول.

إذا استخدمت الجهاز استخداماً غير صحيح أو لغراض مهيّنة، أو إذا لم يُستخدم وفق

الإرشادات الواردة في كتيب السلامة هذا، فإنّ الضمان يصبح باطلاً وترفض Philips تحلّل المسؤولية عن أي أضرار ناجمة عن ذلك.

لا تسمح للأبطال بالتأخر من جهاز الطهو المتكامل في أثناء استخدامه.

لا تضع جهاز الطهو المتكامل في فرن ساخن.

اغفل جهاز الطهو المتكامل الذي يعمل بضغط عالٍ قبل تنظيفه بعناية فائقة. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض والمفاتيح الإلكترونية. استبدد وسائل الحماية إذا لزم الأمر.

لا تستخدم جهاز الطهو المتكامل لعرضي عبر العرض المتخصص.

يعمل جهاز الطهو هذا بالضغط. قد يؤدي الاستخدام غير اللائق لجهاز الطهو المتكامل إلى الإصابة بحروق شديدة. تأكّد من أنّ جهاز الطهو معلق بشكل صحيح قبل استخدام الحرارة.

لا تفتح جهاز الطهو المتكامل باستخدام القوة. لا تفتح الغطاء قبل التأكّد من انخفاض

الضغط الداخلي تماماً.

لا تستخدم جهاز الطهو المتكامل من دون إضافة الماء؛ حيث سيؤدي ذلك إلى

تضرره بشدة.

لا تملأ جهاز الطهو أكثر من ثلثي سعته. عند طهو المواد الغذائية التي تتمدّد في

أثناء الطهو، كالرز أو الخضروات المميّقة مثلا، لا تملأ جهاز الطهو أكثر من نصف سعته.

استخدم مصدر (مصادر) الحرارة المناسب وفق إرشادات المنتج.

بعد طهو اللحم مع الجلد (لأسن الثور مثلا) الذي قد يلتصق تحت تأثير الضغط، لا

تتقب اللحم عندما يصبح الجلد منتفخاً؛ حيث من الممكن أن تصاب بحروق شديدة

عند طهو الطعام لين اللزج. قمّ بجهاز الطهو برفق قبل فتح الغطاء لتجنب حذر

الطعام بإدماغ.

تحقق من أنّ الصمامات غير مسدودة قبل كل استخدام. راجع إرشادات الاستخدام.

لا تستخدم جهاز الطهو المتكامل في وضعه المصغوف لقلبي الطعام بشكل عميق أو سطحي.

لا تعبت بأي من أنظمة الأمان بشكل يما يتجاوز إرشادات الصيانة المحدّدة في

إرشادات الاستخدام.

لا تستخدم سوى قطع الجهاز التي توفّرها الشركة المصنّعة وفق الطراز ذي الصلة.

ويستلّ خاص، استخدم هيكلّ وعطاً، يحملن شعار الشركة المصنّعة نفسها.

لا يشار إليها على أنها متوافقة.

لا بد من إجراء عمليات الصيانة معقّدة للأفراد المصمّدين فقط.

ينبغي وضع جهاز الطهو المتكامل في مكان جاف بعيد عن الحثثين.

تفضل زيارة **www.philips.com/support** لتتزيل دليل المستخدم.

### الوظيفة الاحتياطية عند انقطاع التيار الكهربائي

يتمزّ هذا الجهاز بوظيفة احتياطية تحفظ بالخاله التي عليها الجهاز قبل انقطاع التيار الكهربائي.

إذا حدث انقطاع في التيار الكهربائي فعري أثناء عملية الطهو، تم عدم مصدر الطاقة

في غضون 30 دقيقة، فإنّ العد التنازلي لوقت الطهو سيستمر من حيث توقف.

إذا حدث انقطاع التيار الكهربائي عندما يكون الجهاز في وضع محدّد سابقاً، تم عدم

مصدر الطاقة في غضون 30 دقيقة، فإنّ العد التنازلي لوقت المحدّد سابقاً

سيستمر من حيث توقف.

وظيفة الطهو	وظيفة الطهو الفعلية	وقت الطهو الافتراضي	وقت الطهو القابل للضغط	الضغط الافتراضي (كيلوباسكال)	نطاق تنظيم الضغط للضغط القابل للضغط (كيلو باسكال)
لحم البقر (🍖)	30 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	10	غير متوافر
الدجاج (🍗)	20 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	10	غير متوافر
البط (🦆)	20 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	10	غير متوافر

الطهو بالبخار	المكونات البحرية	الماكولات البحرية	الماكولات البحرية	الماكولات البحرية	الماكولات البحرية
لحم الضأن (🍖)	30 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	غير متوافر
الماكولات البحرية (🐟)	10 دقائق	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	10	غير متوافر
بدوي (🍗)	10 دقائق	30 إلى 33 دقيقة	30 إلى 33 دقيقة	10	غير متوافر

الرز (🍚)	الرز الصقلي (🍚)				
14 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	غير متوافر
8 ساعات	10 دقائق	10 دقائق	10 دقائق	10 دقائق	غير متوافر
14 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	11 دقيقة	غير متوافر
8 ساعات	10 دقائق	10 دقائق	10 دقائق	10 دقائق	غير متوافر

الوصفات الخاصة	العصير/الفاصولياء	العصير/الفاصولياء	العصير/الفاصولياء	العصير/الفاصولياء	العصير/الفاصولياء
59 إلى 10 دقائق	59 إلى 10 دقائق	59 إلى 10 دقائق	59 إلى 10 دقائق	59 إلى 10 دقائق	غير متوافر
15 دقيقة	15 دقيقة	15 دقيقة	15 دقيقة	15 دقيقة	غير متوافر
14 دقيقة	14 دقيقة	14 دقيقة	14 دقيقة	14 دقيقة	غير متوافر

| الزبادي (🍌) |
|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 8 ساعات     | غير متوافر  |
| 10 دقائق    | غير متوافر  |
| 15 دقيقة    | غير متوافر  |
| 12 ساعة     | غير متوافر  |

| الغلي السطحي (🍲) |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 10 دقائق         | غير متوافر       |
| 15 دقيقة         | غير متوافر       |
| 12 ساعة          | غير متوافر       |
| 8 دقائق          | غير متوافر       |

### الملاحظات

أبق الغطاء مفتوحاً عند استخدام الوظائف الآتية: الغلي السطحي (🍲) والمرصبي (🍲)،

والصلصة السميكة (🍲)، وإلا، فإنّ جهاز الطهو المتكامل سيُمدّر صميراً لتذكيرك بفتح

الغطاء.

أغلق الغطاء وأحكم قفله عند استخدام الوظائف الآتية: الطهو بالضغط (🍲) والطهو

بالبخار (🍲)، والأرز (🍚) والعصير/الفاصولياء (🍲) والصلصة (🍲). إذا لم تقفل الغطاء،

فإنّ جهاز الطهو المتكامل سيوفّر عملية الطهو، ويضيء المؤشر ويُصدّر صفير

بمكثف بعد عملية الطهو، سواء أكان الغطاء مفتوحاً أم مغلقاً. يسري هذا الأمر على

وظائف الطهو البيئي، المنخفض (🍲)، والطهو البيئي، العالي (🍲)، والزبادي (🍌).

والحفاظ على السخونة (🍲)

بمكثف بعد عملية الطهو، سواء أكان الغطاء مفتوحاً أم مغلقاً ومعكم القفل. يسري

هذا الأمر على وظيفة إعادة التسخين (🍲)

عند استخدام الوظيفة بدوي (🍲) في وظائف الطهو البيئي، المنخفض (🍲) أو

الطهو البيئي، العالي (🍲) أو الطهو بالبخار (🍲). يتعين عليك تحديد وقت الطهو

وضغط الطهو والوقت المحدّد سابقاً بشكل بدوي قبل بدء عملية الطهو.

سيتم تبريد البخار بشكل منقطع من فتحة البخار في أثناء الطهو. وذلك لتوفير تدفق

الهواء المتناهي وضمان التهوية الجيدة على نتائج جيدة عند الطهو.

عندما يبدأ الضغط في الزواكم، سيوفّر جهاز الطهو المتكامل بتدوير الهواء البارد

نقلاتاً من الوعاء الداخلي من خلال فتحة البخار. وذلك للتأكّد من أنّ المستنشر يمكنه

استيعاب الحرارة والضغط في الداخل، والتحكم بهما.

يمكن ضبط ضغط الطهو للوصول إلى القوام المفضل لديك. يمكنك زيادة ضغط

الطهو للحصول على طعام بقوام أكثر هشاشة، أو خفض ضغط الطهو إذا اكتشفت

أنّ القوام هش للغاية.

## إجراءات التحضير قبل الطهو

**!** تحذير

- تأكّد من أنّ الغطاء الداخلي القابل للفتح مركّب بشكل صحيح.

### ملاحظة

لا تملأ الوعاء الداخلي بكمية من الطعام والسوائل أقل من الحد الأدنى من

مؤشرات مستوى الماء، أو أكثر من الحد الأقصى من مؤشرات مستوى الماء.

بالنسبة إلى الطعام الذي يتمدّد (كالفاصولياء أو الطعام المميّق مثلا) في أثناء

الطهو، لا تملأ الوعاء الداخلي بكمية من الطعام والسوائل أكثر من نصف سعته.

بالنسبة إلى طهو الأرز، اتبع مؤشرات مستوى المياه في الجهة الداخلية من الوعاء

الداخلي. يمكنك ضبط مستوى الماء بالنسبة إلى أنواع الأرز المختلفة وحسب

تفضيلاتك الخاصة. لا تتجاوز الحد الأقصى للكميات المشار إليها في الجهة الداخلية

من الوعاء الداخلي.

بعد بدء عملية الطهو، يمكنك الضغط على (⏸) لإيقافه العمل الحالي، وبداخل الجهاز

في وضع التحديد من القائمة.

بعد بدء عملية الطهو ووجود الضغط بالفعل في الوعاء الداخلي، يجب عليك الضغط

مع الاستمرار على (⏸) لمدة 3 ثوانٍ لإلغاء عملية الطهو الحالية (لا يعمل النفر فوق

الزر الزرر واحة).

عندما يضيء (🔴) فقط على الشاشة، يعني هذا أنّ جهاز الطهو المتكامل في

وضع الاستعداد.

قم بإجراءات التحضير الآتية قبل الطهو بواسطة جهاز الطهو المتكامل:

- قم بتدوير مقبض قفل/فتح الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع (🔴) (شكل 4).
- أضدّ الوعاء الداخلي من جهاز الطهو المتكامل.
- خزّر الوعاء الداخلي من جهاز الطهو المتكامل.
- ضع الطعام الذي تمّ غسله سابقاً في الوعاء الداخلي، وامسح الجهة الخارجية والجزء السفلي من الوعاء الداخلي باستخدام قطعة فماش ناعمة حتى يجف. ثم أعد وضعه داخل جهاز الطهو المتكامل (شكل 5).
- قم بتدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة لفعل الغطاء العلوي.
- ضع المقبض في مأخذ الطاقة (شكل 6).

### ملاحظة

تأكّد من خفافة السخنة الخارجية للوعاء الداخلي ونظافتها ومن عدم وجود بقايا غريبة

على أداة التسخين.

تحقق ممّا إذا كان موضع الوعاء الداخلي يتناسب مع أداة التسخين.

## الطهو بالضغط

تتوافر 6 قوائم فرعية، بالنسبة إلى وقت الطهو بالضغط ونطاق تنظيم الضغط، راجع

الفصل "نظرة عامة على الوظائف".

اتبع الخطوات الواردة في "إجراءات التحضير قبل الطهو".

اضغط على (🔴) أو (🔴) لتحديد الطهو بالضغط (🍲)، واضغط على (🔴) للتأكيد

(شكل 7).

اضغط على (🔴) أو (🔴) لتحديد إحدى القوائم الفرعية، واضغط على (🔴) لتأكيد

ن. تضبي، وظيفة الطهو المختارة، ويظهر وقت الحفاظ على الضغط والضغط

الافتراضيان على الشاشة.

اضغط على (🔴) لتحديد حجم كمعيات اللحم (شكل 8).

5 اضغط على (🔴) للتأكيد، وسيبدأ جهاز الطهو المتكامل في العمل في الوضع

المحدّد.

عندما يبلغ جهاز الطهو الطعام المتكامل ضغط الطهو المطلوب، يبدأ العدّ التنازلي

عند انقضاء وقت الحفاظ على الضغط. يدخل جهاز الطهو المتكامل في مرحلة تدوير

الضغط، فيضيء المؤشر (🔴) ويبدأ جهاز الطهو المتكامل في تدوير الضغط حسب

فاواصل زمنية محدّدة. لا تلمس فتحة البخار.

يقوم جهاز طهو الطعام المتكامل بالتبديل إلى وضع الحفاظ على السخونة بعد

تدوير الضغط بالكامل. يمكنك تدوير قفل الغطاء العلوي وفتح.

ن. يضبي، مؤشر الحفاظ على السخونة (🔴).

### ملاحظة

اتنظر حتى يبرد جهاز الطهو المتكامل بشكل طبيعي لفتح الغطاء.