PHILIPS

HD2151

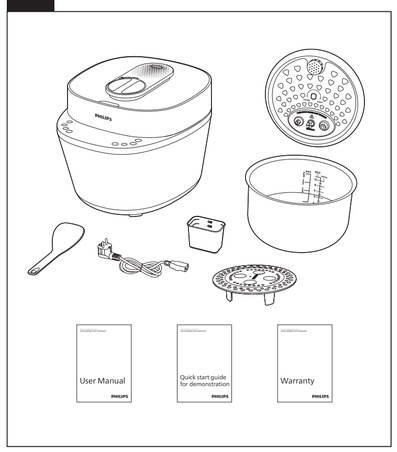
EN User manual

VI Hướng dẫn sử dụng

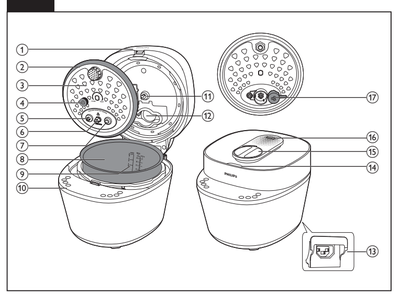
PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
2023 © Versuni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

6608.000.0815.1 (26/04/2023)

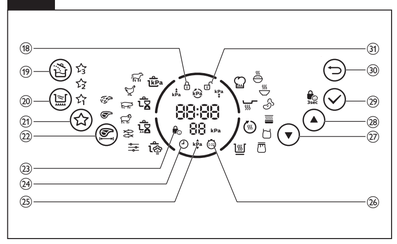
1

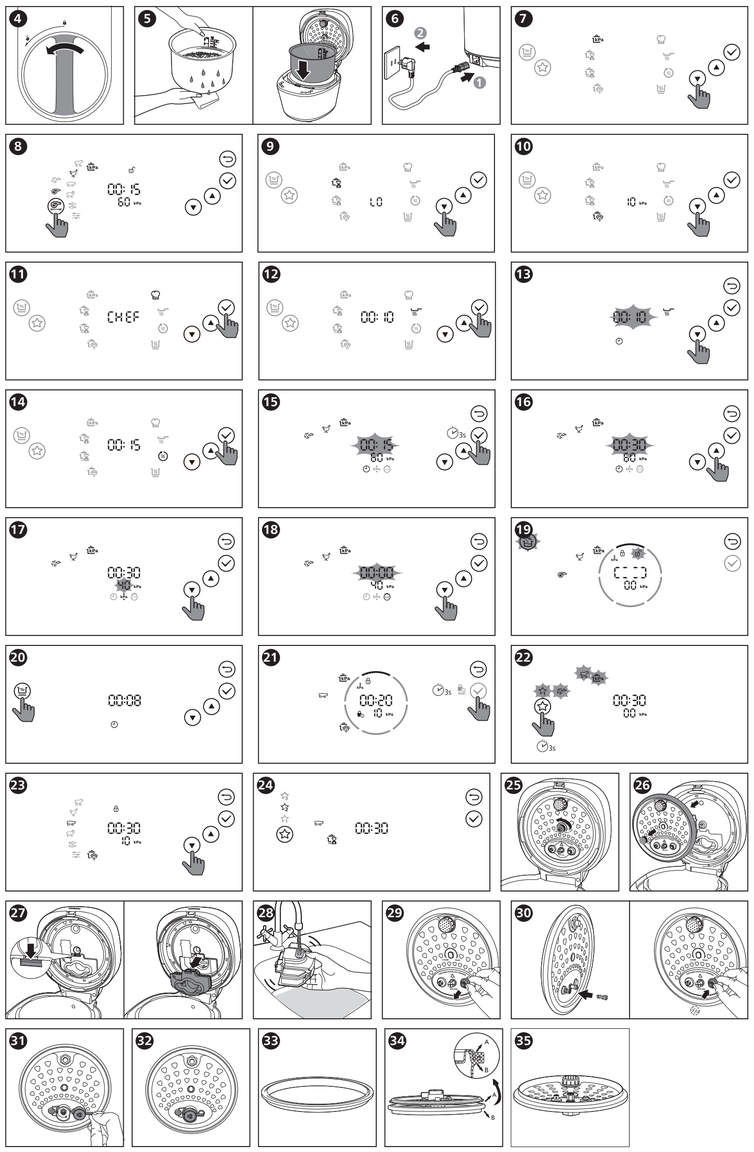


2



3





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

- The appliance is intended for household use only.
- 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.
- 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, your seal might need replacement or is not in place correctly.
- 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.

Caution

- CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- 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 before you clean or move it.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- 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 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**.

What's in the box (fig. 1)

Main unit
Rice&Soup ladle
Power cord
Steaming plate
Quick start guide for demonstration
Warranty card
Inner Pot
Measuring cup
Detachable inner lid
User manual

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 vent
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

Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure (kPa)	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
	Pork	15 minutes	0-59 minutes	70	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	NA	NA
	Poultry	10 hours	2-12 hours	NA	NA
	Pork	10 hours	2-12 hours	NA	NA
	Lamb	10 hours	2-12 hours	NA	NA
	Seafood	8 hours	2-12 hours	NA	NA
	Manual	2 hours	2-12 hours	NA	NA
Slow cook High	Beef	6 hours	2-12 hours	NA	NA
	Poultry	4 hours	2-12 hours	NA	NA
	Pork	4 hours	2-12 hours	NA	NA
	Lamb	4 hours	2-12 hours	NA	NA
	Seafood	2 hours	2-12 hours	NA	NA
	Manual	2 hours	2-12 hours	NA	NA
Steam cooking	Beef	30 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Poultry	20 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Pork	30 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
Special recipe	Rice	14 minutes	NA	30	NA
	Soup	20 minutes	20-59 minutes	50	20-50
	Beans	20 minutes	20-59 minutes	70	20-70
	Bake	45 minutes	10-59 minutes	NA	NA
	Yogurt	8 hours	6-12 hours	NA	NA
	Jam	55 minutes	25-59 minutes	NA	NA
Sauté		10 minutes	10-59 minutes	NA	NA
Reheat		15 minutes	15-59 minutes	NA	NA
Keep warm		12 hours	NA	NA	NA
Sauce thickening		8 minutes	5-15 minutes	NA	NA

Notes

- Keep the lid open when using these functions: Sauté 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, Soup and Beans. 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, Yogurt and Keep warm.
- You can start the cooking process, either with the lid open or closed&locked. This is applicable for Bake, Jam and Reheat.
- 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:

1 Turn the lid lock/unlock handle counter clockwise to position (fig. 4).
2 Press the lid open button to open the top lid.
3 Take out the inner pot from the All-in-One cooker.
4 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).
5 Turn the handle clockwise to lock the top lid.
6 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 "Cooking program".

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap or to select pressure cooking ( ), tap confirm (fig. 7).
3 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.
4 Tap to select the size of the meat cubes (fig. 8).
Meat size definition:
- Small 3-6 cm
- Big 8-10 cm
5 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
6 When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
7 When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
8 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 "Cooking program".

Note

- This is non-pressure cooking menu.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap or to select slow cooking (or), tap confirm (fig. 9).
3 Tap or to select one of the sub menus.
↳ The chosen cooking function lights up, the default cooking time are displayed on the screen.
4 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 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 "Cooking program".

Note

- The default cooking pressure is 10kPa, and it cannot be adjusted.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap or to select steam cooking ( ), tap confirm (fig. 10).
3 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.
4 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 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.
6 When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
7 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 ( ), Soup ( ), Beans ( ), Bake ( ), Yogurt ( ) and Jam ( ).

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

Note

- Yogurt ( ) and Jam ( ) are non-pressure cooking menus.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap or to select special recipes ( ), tap confirm (fig. 11).
3 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.
4 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
6 When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
7 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.

Sauté

Note

- Keep the lid open when using the Sauté function, or the All-in-One cooker will beep.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap or to select Sauté cooking ( ), tap confirm (fig. 12).
3 Tap or to select cooking time (fig. 13).
↳ The cooking time blinks on the screen.
4 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 The All-in-One cooker automatically switches to standby mode after the cooking process is completed.

Reheat

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Close the lid, and put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
4 Tap or to select Reheat ( ) (fig. 14) .
5 Tap or to select cooking time.
↳ The cooking time blinks on the screen.
6 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
7 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

Note

- You cannot adjust the cooking time for Rice and Keep warm function.
- Pressure level is not adjustable for: Slow cook Low, Slow cook High, Steam cooking, Rice, Bake, Yogurt, Jam, Sauté, Sauce thickening, Reheat and keep warm.

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

1 After you choose a desired function, tap and hold to adjust the cooking time (fig. 15).
↳ The time indicator displays on the screen.
↳ The cooking time blinks.
2 Tap or to set the time (fig. 16).
3 Tap to confirm. Tap or to set the pressure (fig. 17).
↳ The pressure indicator kPa displays on the screen.
↳ The cooking pressure blinks.
4 Tap to confirm. Tap or to set delay start time (fig. 18).
↳ The delay start indicator displays on the screen.
5 Tap to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.

Note

- 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.
- Tap to cancel the cooking time/pressure/delay start setting.

Adding ingredient

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

Note

- The add ingredient function is available for all pressure cooking menus.

1 After the cooking process starts, the button will light up if the selected function is supported adding ingredient.
2 You can tap anytime during pressure maintain process.
↳ The current cooking process pauses, the All-in-One cooker beeps and starts to release pressure.
3 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. 19).
4 Turn the handle clockwise to lock the top lid.
5 If you don't add the ingredients in two minutes, the All-in-One cooker will resume to the previous cooking process.

Sauce thickening

Note

- In standby mode, the Sauce thickening function applies to all cooking functions.
- In keep warm mode, the Sauce thickening function doesn't apply to these functions: Reheat, Rice, Bake, Yogurt and Jam.
- The default time is 8 minutes, you can set the time from 5 to 15 minutes.
- When the Sauce thickening function is working, tap to cancel.
- When using this function, keep the lid open.

1 Tap button in standby mode or in keep warm mode (fig. 20).
↳ The default cooking time is displayed.
2 Tap or to set the desired cooking time. Tap to confirm.
3 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.

1 After the cooking process starts, long press for 3 seconds activate child lock (fig. 21).
↳ The other buttons are not responsive.
2 Long press 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 three default menus are Pressure cooking - Beef ( )- .

If you need to change My Favourite- to Steam cooking - Pork ( ), follow the steps below:

1 Tap and hold for 3 seconds until blinks (fig. 22).
↳ The blinks.
↳ The icons of the default menu blink.
2 Tap repeatedly until blinks on the display screen.
3 Tap or to select steam cooking - Pork ( ) (fig. 23).
4 Tap to confirm. Tap or to set cooking time.

Note

- For pressure cooking function, you need to set the pressure before saving new favourite menu .

5 Tap to confirm (fig. 24).
↳ The old menu in is replaced by the new one successfully.
6 Follow steps 1-5 to set or .
7 Tap repeatedly to access my favourite menu, tap to start the cooking process.

4 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.

Inner lid

- Unscrew the screw around the temperature controller counter clockwise (fig. 25).
- 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. 26).
- 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. 27):
- 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. 28).

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. 29).
- 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. 30).
- 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. 31).
- Hold the right handle of pressure regulator and assemble it back to the inner lid (fig. 32).

Sealing ring

Note

- Do not remove the sealing ring by force, it will leak if not fully assembled.

- Put the sealing ring with the groove facing upwards in a flat surface (fig. 33).
- Place the reverse side of the detachable inner lid on the sealing ring (fig. 34).
- Embed the outer edge of the inner lid in the groove, make sure that the sealing ring fits the lid well (fig. 35).

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.

Note

- Do not remove the sealing ring by force, it will leak if not fully assembled.

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

Model	Rated power output	Rated capacity	Diameter
HD2151	910 - 1090W	5.0 L	22 cm

Note

- Unplug the All-in-One cooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	• The inner lid is not well assembled. Make sure the inner lid and sealing ring are well assembled. • The handle is in 🔒 position. Turn it counter clockwise to 🔓 position.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	• Make sure the handle is in 🔓 position. • 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.
The food is not cooked.	• Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change cooking method. • 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. • The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	• The cap nut around the temperature controller is loose. Fasten the cap nut tightly with the appropriate tools. • The sealing ring is not well assembled. Make sure the it is well assembled around the detachable inner lid. • There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. • There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. • There is food residue in the pressure regulator. Clean the pressure regulator. • The pressure regulator is not well assembled. Make sure it's well assembled. • The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.
E1, E2, E3, E8, E10, E11, or E16 displays on the screen.	• The All-in-One cooker has malfunction. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
The above problems still exist.	• The All-in-One cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: (1) Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video. (2) Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care. (3) Onsite service. Contact us and we'll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.

Tiếng Việt

1 Quan trọng

Đọc kỹ tài liệu thông tin an toàn này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không được ngâm, nhúng thiết bị vào nước

Cảnh báo

- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Nếu bộ dây nguồn bị hỏng, bạn phải thay bằng bộ dây nguồn do nhà sản xuất cung cấp.
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động như bộ hẹn giờ cắm ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Các ống dẫn trong van điều chỉnh áp suất cho phép hơi nước thoát ra cần được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo chúng không bị tắc.
- Không mở ngăn chứa khí áp suất vẫn chưa giảm đáng kể.
- CẢNH BÁO: Đảm bảo không làm tràn nguyên liệu thực phẩm lên nguồn để tránh gây nguy hiểm.
- Luôn làm theo các hướng dẫn và sử dụng thiết bị đúng cách để tránh gây ra chấn thương.
- Chỉ nồi thiết bị với ổ điện đã được nối đất. Luôn đảm bảo phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện, lòng nồi, vòng đệm, hoặc thân nồi bị hư hỏng.
- Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc nơi chuẩn bị đồ ăn, nơi đặt thiết bị.
- Bảo đảm để nhiệt, bộ cảm biến nhiệt độ và mặt ngoài của lòng nồi luôn sạch sẽ và khô ráo trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay xoay núm điều khiển bằng tay ướt.
- Bảo đảm rằng ổ cắm điện sạch và khô trước bạn cắm thiết bị vào.
- Không dùng thiết bị khi có quá nhiều không khí hoặc hơi nước rò rỉ từ phía dưới nắp trên, có thể cần thay thế vòng bịt kín hoặc vòng bịt kín không được đặt đúng vị trí.
- Khi nấu xúp hoặc chất lỏng sánh, không xả áp suất bằng cách xoay van điều chỉnh áp suất đến vị trí thông hơi, nếu làm như vậy chất lỏng có thể bắn ra từ van điều chỉnh áp suất. Đợi cho đến khi áp suất được xả một cách tự nhiên và phao đã rớt xuống để mở nắp trên.

Chú ý

- CHÚ Ý: Để tránh làm hư thiết bị, không sử dụng các chất tẩy rửa có kiềm khi làm vệ sinh, hãy sử dụng vải ẩm và chất tẩy rửa nhẹ.
- CHÚ Ý: bề mặt để nhiệt có thể còn nóng sau khi sử dụng.
- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không để thiết bị gần nhiệt độ cao, hay đặt thiết bị lên bếp hay dụng cụ nấu khác đang đun hoặc vẫn còn nóng.
- Không để thiết bị tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.
- Đặt thiết bị trên bề mặt bằng phẳng, nằm ngang và vững chắc.
- Không sử dụng tay cầm trên nắp trên để di chuyển thiết bị, thay vì vậy hãy sử dụng tay cầm phía bên cạnh.
- Khi áp suất đang được xả từ van điều chỉnh áp suất, hơi nóng hoặc chất lỏng sẽ thoát ra. Để tay và mặt tránh xa lỗ thông hơi.
- Luôn đặt lòng nồi vào thiết bị trước khi cắm phích cắm vào ổ điện và bật thiết bị.
- Không đặt lòng nồi trực tiếp lên ngọn lửa để nấu thức ăn.
- Không sử dụng lòng nồi nếu lòng nồi bị biến dạng.
- Đảm bảo gioăng kín nước sạch sẽ và ở tình trạng tốt.
- Những bộ phận có thể tiếp xúc của thiết bị này có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang hoạt động. Hãy thật cẩn thận khi chạm vào bề mặt.
- Cẩn thận với hơi nóng thoát ra từ van phao và van điều chỉnh áp suất trong khi nấu ăn hoặc khi bạn mở nắp. Giữ tay và mặt tránh xa thiết bị để tránh hơi nước.
- Không nhấc và di chuyển thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho nước quá mức nước tối đa được đánh dấu trong lòng nồi để tránh bị trào.
- Không để dụng cụ nấu ăn trong lòng nồi khi đang nấu ăn.
- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu đi kèm. Tránh sử dụng dụng cụ nấu sắc nhọn.
- Để tránh bị xước, khuyến cáo không nấu các nguyên liệu thuộc loài giáp xác và sò ốc. Loại bỏ các vỏ sò ốc cứng trước khi nấu.
- Không đặt chất có tử tính trên nắp nồi. Không sử dụng thiết bị gần chất có từ tính.
- Luôn để thiết bị nguội xuống trước khi lau chùi hoặc di chuyển.
- Theo các hướng dẫn có trong sách hướng dẫn sử dụng này, hãy dùng khăn mềm và ẩm để lau chùi các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và đảm bảo đã lấy ra hết thức ăn dính trong thiết bị.
- Luôn vệ sinh thiết bị sau khi sử dụng. Không làm sạch thiết bị bằng máy rửa chén.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị nếu không sử dụng trong một khoảng thời gian dài.
- Nếu sử dụng thiết bị này không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hoặc nếu sử dụng thiết bị này không theo hướng dẫn trong tờ rơi về sự an toàn này, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Không để trẻ em đến gần Nồi áp suất đa dụng khi đang sử dụng.
- Không đặt Nồi áp suất đa dụng vào lò đã được làm nóng.
- Di chuyển Nồi áp suất đa dụng dưới áp suất một cách cẩn thận nhất. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm và núm vặn. Nếu cần, hãy sử dụng biện pháp bảo vệ.
- Không sử dụng Nồi áp suất đa dụng cho mục đích khác với mục đích dự định.
- Thiết bị này nấu ăn dưới áp suất. Da có thể bị bong tróc do sử dụng Nồi áp suất đa dụng không phù hợp. Đảm bảo rằng nồi đã được đóng đúng cách trước khi sử dụng nhiệt.
- Tuyệt đối không ép mở Nồi áp suất đa dụng. Không được mở trước khi đảm bảo rằng áp suất bên trong nồi đã giảm hoàn toàn.
- Tuyệt đối không sử dụng Nồi áp suất đa dụng mà chưa thêm nước, điều này sẽ làm hỏng nồi nghiêm trọng.
- Không đổ đầy nồi quá 2/3 dung tích. Khi nấu các thực phẩm nở ra trong quá trình nấu, chẳng hạn như gạo hoặc rau củ bị mất nước, không đổ đầy nồi quá nửa dung tích của nồi.
- Sử dụng (các) nguồn nhiệt thích hợp theo hướng dẫn sử dụng.
- Sau khi nấu thịt có da (ví dụ như lưỡi bò) có thể phồng lên dưới tác dụng của áp suất, không châm vào thịt khi da đang phồng lên; bạn có thể bị bỏng.
- Khi nấu thức ăn có sử dụng nhiều bột, hãy lắc nhẹ nồi trước khi mở nắp để tránh thức ăn bị trào ra ngoài.
- Trước mỗi lần sử dụng, hãy kiểm tra để đảm bảo các van không bị cản trở. Xem Hướng dẫn sử dụng.
- Tuyệt đối không sử dụng Nồi áp suất đa dụng ở chế độ điều áp để chiên ngập dầu hoặc chiên cạn.
- Không can thiệp vào bất kỳ hệ thống an toàn nào ngoài các hướng dẫn bảo trì được nêu trong hướng dẫn sử dụng.
- Chỉ sử dụng phụ tùng thay thế của nhà sản xuất phù hợp với kiểu máy có liên quan. Đặc biệt, hãy sử dụng thân và nắp của cùng một nhà sản xuất được chỉ định là tương thích.
- Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi nhân viên có thẩm quyền.
- Khi bảo quản, nên đặt Nồi áp suất đa dụng nơi khô ráo.
- Truy cập www.philips.com/support để tải xuống hướng dẫn sử dụng.

Chức năng dự phòng mất điện

Thiết bị này có chức năng sao lưu dự phòng trạng thái trước khi mất điện.
- Nếu xảy ra sự cố mất điện trong quá trình nấu và nguồn điện được nối lại trong vòng 30 phút, thì việc đếm ngược thời gian nấu sẽ tiếp tục lại ở vị trí đã tắt.
- Nếu xảy ra sự cố mất điện khi thiết bị ở chế độ đặt sẵn và nguồn điện được nối lại trong vòng 30 phút, thì việc đếm ngược thời gian nấu sẽ tiếp tục lại ở vị trí đã tắt.
- Nếu nguồn điện không được nối lại trong vòng 30 phút, thiết bị có thể không tiếp tục quy trình làm việc trước đó, nhưng vẫn ở chế độ chờ.

Điện từ trường (EMF)

Thiết bị này tuân thủ các tiêu chuẩn và quy định hiện hành liên quan đến mức phơi nhiễm điện từ trường.

2 Nồi áp suất đa dụng của bạn

Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!

Để được hưởng lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Trong hộp có gì (hình 1)

Bộ phận chính
Muỗng xới cơm hoặc múc xúp
Dây điện
Xửng hấp
Hướng dẫn sử dụng nhanh
Lòng nồi
Cúp đong
Nắp trong có thể tháo rời
Hướng dẫn sử dụng
Thẻ bảo hành

Tổng quan về sản phẩm (hình 2)

①	Nắp trên	⑩	Bảng điều khiển
②	Gioăng kín nước	⑪	Bộ điều khiển nhiệt độ
③	Nắp trong có thể tháo rời	⑫	Hộp hơi nước
④	Đai ốc	⑬	Ổ điện
⑤	Van an toàn	⑭	Nút mở nắp
⑥	Đai cố định	⑮	Tay cầm khóa / mở khóa nắp
⑦	Van phao	⑯	Lỗ thông hơi
⑧	Lòng nồi	⑰	Van điều chỉnh áp suất
⑨	Chỉ báo mức nước		

Tổng quan về bảng điều khiển (hình 3)

⑱	Chỉ báo đã khóa nắp	㉕	Chỉ báo lựa chọn áp suất
⑲	Nút Thêm nguyên liệu	㉖	Chỉ báo bắt đầu trễ
⑳	Nút Làm đặc nước sốt	㉗	Nút Chọn menu
㉑	Nút Mục ưa thích của tôi	㉘	Nút Chọn menu
㉒	Nút Chọn kích thước khối thịt	㉙	Nút Xác nhận / Khóa trẻ em
㉓	Chỉ báo khóa trẻ em	㉚	Nút Hủy
㉔	Chỉ báo lựa chọn bộ hẹn giờ	㉛	Chỉ báo đã mở khóa nắp

3 Sử dụng Nồi áp suất đa dụng

Chương trình nấu ăn

Chức năng nấu	Chức năng nấu phụ	Thời gian nấu mặc định	Thời gian nấu có thể điều chỉnh	Áp suất mặc định (kPa)	Phạm vi điều chỉnh áp suất có thể điều chỉnh (kPa)
Nấu áp suất	Thịt bò	30 phút	3-59 phút	70	20-70
	Gia cầm	15 phút	2-59 phút	60	20-70
	Thịt lợn	15 phút	0-59 phút	70	20-70
	Thịt cừu	20 phút	3-59 phút	70	20-70
	Hải sản	3 phút	1-59 phút	40	20-70
	Bằng tay	5 phút	2-59 phút	20	20-70
Nấu chậm (nhiệt độ thấp)	Thịt bò	12 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Gia cầm	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt lợn	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt cừu	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Hải sản	8 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Bằng tay	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
Nấu chậm (nhiệt độ cao)	Thịt bò	6 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Gia cầm	4 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt lợn	4 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt cừu	4 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Hải sản	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Bằng tay	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
Nấu bằng hơi nước	Thịt bò	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Gia cầm	20 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Thịt lợn	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Thịt cừu	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Hải sản	8 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Bằng tay	10 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
Công thức nấu ăn đặc biệt	Cơm	14 phút	Không áp dụng	30	Không áp dụng
	Xúp	20 phút	20-59 phút	50	20-50
	Đậu	20 phút	20-59 phút	70	20-70
	Nướng bánh	45 phút	10-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
	Sữa chua	8 giờ	6-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Mứt	55 phút	25-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
Áp chảo		10 phút	10-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
Hâm nóng		15 phút	15-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
Giữ ấm		12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng	Không áp dụng
Làm đặc nước sốt		8 phút	5-15 phút	Không áp dụng	Không áp dụng

Ghi chú

- Luôn mở nắp khi sử dụng các chức năng sau đây: Áp chảo và Làm đặc nước sốt. Nếu không, Nồi áp suất đa dụng sẽ phát ra tiếng bíp để nhắc bạn mở nắp.
- Đóng và khóa nắp khi sử dụng các chức năng này: Nấu áp suất, Nấu bằng hơi nước, Cơm, Xúp và Đậu. Nếu bạn mở khóa nắp, Nồi áp suất đa dụng sẽ dừng quá trình nấu, đèn báo sáng lên và phát ra tiếng bíp.
- Bạn có thể bắt đầu quá trình nấu bằng cách mở nắp hoặc đóng nắp. Điều này áp dụng cho Nấu chậm (nhiệt độ thấp) Nấu chậm (nhiệt độ cao) Sữa chua và Giữ ấm.
- Bạn có thể bắt đầu quá trình nấu bằng cách mở nắp hoặc đóng và khóa nắp. Điều này áp dụng cho Nướng bánh Mứt và Hâm nóng
- Khi sử dụng chức năng Bằng tay ( ) trong Nấu chậm (nhiệt độ thấp) , Nấu chậm (nhiệt độ cao) hoặc Nấu bằng hơi nước, bạn cần cài đặt thủ công thời gian nấu, áp suất nấu và thời gian đặt sẵn trước khi bắt đầu quá trình nấu.
- Hơi nước sẽ được thoát ra theo từng đợt từ lỗ thoát hơi nước trong quá trình nấu. Điều này là để có luồng không khí tối ưu và đảm bảo kết quả nấu nướng.
- Khi áp suất bắt đầu tăng lên, Nồi áp suất đa dụng sẽ tự động thoát khí lạnh ra khỏi nồi bên trong thông qua lỗ thoát hơi nước. Điều này nhằm đảm bảo cảm biến có thể cảm nhận và kiểm soát chính xác nhiệt độ và áp suất bên trong.
- Có thể điều chỉnh áp suất nấu để đạt được độ đặc ưa thích. Bạn có thể tăng áp suất nấu để có kết quả mềm hơn hoặc giảm áp suất nấu nếu bạn thấy độ đặc quá loãng.

Chuẩn bị trước khi nấu

Cảnh báo

- Đảm bảo nắp trong có thể tháo rời được lắp đúng cách.

Lưu ý

- Không cho thực phẩm và chất lỏng vào lòng nồi ít hơn mức tối thiểu của chỉ báo mực nước hoặc nhiều hơn mức tối đa của chỉ báo mực nước.
- Đối với thực phẩm nở ra (chẳng hạn như đậu hoặc thực phẩm khô) trong khi nấu, không cho thực phẩm và chất lỏng quá 1/2 lòng nồi.
- Để nấu cơm, làm theo các chỉ báo mực nước phía bên trong của lòng nồi. Bạn có thể điều chỉnh mực nước cho các loại gạo khác nhau và tùy theo sở thích của riêng bạn. Không nấu nhiều hơn số lượng tối đa được ghi bên trong lòng nồi.
- Sau khi bắt đầu quá trình nấu, bạn có thể nhấn để kết thúc công việc hiện tại và thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chọn menu.
- Sau khi quá trình nấu bắt đầu và áp suất đã tồn tại trong lòng nồi, bạn phải nhấn và giữ trong 3 giây để hủy quá trình nấu hiện tại (nhấn nút một lần sẽ không hủy được).
- Chỉ có nút sáng lên trên màn hình có nghĩa là Nồi áp suất đa dụng đang ở chế độ chờ.

Thực hiện các bước chuẩn bị sau đây trước khi nấu với Nồi áp suất đa dụng:
1 Xoay tay cầm khóa / mở khóa nắp ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí (hình 4).
2 Nhấn nút mở nắp để mở nắp trên.
3 Lấy lòng nồi ra khỏi Nồi áp suất đa dụng.
4 Cho thực phẩm đã rửa sạch vào lòng nồi, lau khô bên ngoài và đáy lòng nồi bằng vải mềm, sau đó đặt lòng nồi vào lại Nồi áp suất đa dụng (hình 5).
5 Xoay tay cầm theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp trên.
6 Cắm phích cắm vào ổ điện (hình 6).

Lưu ý

- Đảm bảo mặt ngoài của lòng nồi khô ráo và sạch sẽ, cũng như không có vật lạ bám trên đế nhiệt.
- Đảm bảo lòng nồi tiếp xúc tốt với đế nhiệt.

Nấu áp suất

Có sẵn 6 menu phụ. Để biết thời gian nấu áp suất và phạm vi điều chỉnh áp suất, hãy tham khảo Chương "Chương trình nấu ăn".
1 Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
2 Nhấn hoặc để chọn nấu áp suất , nhấn để xác nhận (hình 7).
3 Nhấn hoặc để chọn một trong các menu phụ.
↳ Chức năng nấu bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian giữ áp suất và áp suất mặc định được hiển thị trên màn hình.
4 Nhấn để chọn kích thước của khối thịt (hình. 8).
Kích thước của khối thịt:
- Nhỏ 3-6 cm
- Lớn 8-10 cm
5 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
6 Khi Nồi áp suất đa dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược.
7 Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất đa dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo sáng lên, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
8 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi xả hết áp suất. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Lưu ý

- Chờ cho đến khi Nồi áp suất đa dụng nguội xuống rồi mới mở nắp.
- Sau khi quá trình nấu kết thúc, hãy rút phích cắm của Nồi áp suất đa dụng ra khỏi ổ điện.

Nấu chậm

Bạn có thể chọn Nấu chậm (nhiệt độ thấp) ( ) hoặc Nấu chậm (nhiệt độ cao) ( ), mỗi chức năng có 6 menu phụ. Để biết thời gian nấu và phạm vi điều chỉnh thời gian, hãy tham khảo Chương "Chương trình nấu ăn".

Lưu ý

- Đây là menu nấu không áp suất.

1 Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
2 Nhấn hoặc để chọn nấu chậm (hoặc), nhấn để xác nhận (hình 9).
3 Nhấn hoặc để chọn một trong các menu phụ.
↳ Chức năng nấu bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
4 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
5 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi kết thúc quá trình nấu. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Nấu bằng hơi nước

Để biết thời gian nấu và phạm vi điều chỉnh của từng menu phụ, hãy tham khảo Chương "Chương trình nấu ăn".

Lưu ý

- Áp suất nấu mặc định là 10kPa và không thể điều chỉnh được.

1 Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
2 Nhấn hoặc để chọn nấu bằng hơi nước ( ), nhấn để xác nhận (hình 10).
3 Nhấn hoặc để chọn một trong các menu phụ.
↳ Chức năng nấu bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian và áp suất nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
4 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
5 Khi Nồi áp suất đa dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược. Nồi áp suất đa dụng đang làm nóng trong khi xả hơi nước. Trong khi nấu, không được chạm vào lỗ thoát hơi nước để tránh bị bỏng.
6 Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất đa dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo sáng lên, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
7 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi xả hết áp suất. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Công thức nấu ăn đặc biệt

Có 6 menu trong chức năng nấu này: Cơm ( ), Xúp ( ), Đậu ( ), Nướng bánh ( ), Sữa chua ( ) và Mứt ( ).

Để biết thời gian nấu và phạm vi điều chỉnh, hãy tham khảo Chương "Chương trình nấu ăn".

Lưu ý

- Sữa chua ( ) và Mứt ( ) là các menu nấu không áp suất.

1 Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
2 Nhấn hoặc để chọn công thức nấu ăn đặc biệt ( ), nhấn để xác nhận (hình 11).
3 Nhấn hoặc để chọn một trong các menu phụ.
↳ Chức năng nấu bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian và áp suất nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
4 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
5 Khi Nồi áp suất đa dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược.
6 Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất đa dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo sáng lên, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
7 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi xả hết áp suất. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Áp chảo

Lưu ý

- Giữ nắp mở khi sử dụng chức năng Áp chảo , nếu không Nồi áp suất đa dụng sẽ phát ra tiếng bíp.

1 Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
2 Nhấn hoặc để chọn nấu Áp chảo ( ), nhấn để xác nhận (hình 12).
3 Nhấn hoặc để chọn thời gian nấu (hình 13).
↳ Thời gian nấu sẽ nhấp nháy trên màn hình.
4 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
5 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ chờ sau khi hoàn tất quá trình nấu.

Hâm nóng

1 Đánh tơi thức ăn đã nguội và trải đều trong lòng nồi.
2 Đổ một ít nước lên thức ăn để thức ăn không bị quá khô. Lượng nước tùy thuộc vào lượng cơm.
3 Đậy nắp, cắm phích cắm vào ổ điện và bật thiết bị.
4 Nhấn hoặc để chọn Hâm nóng ( ) (hình 14) .
5 Nhấn hoặc để chọn thời gian nấu.
↳ Thời gian nấu sẽ nhấp nháy trên màn hình.
6 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
7 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi hoàn tất quá trình nấu.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Điều chỉnh thời gian nấu, áp suất và bắt đầu nấu trễ

Lưu ý

- Bạn không thể điều chỉnh thời gian nấu cho chức năng Cơm và Giữ ấm.
- Không thể điều chỉnh mức áp suất cho: Nấu chậm (nhiệt độ thấp) Nấu chậm (nhiệt độ cao) Nấu bằng hơi nước, Cơm, Nướng bánh, Sữa chua Mứt Áp chảo, Làm đặc nước sốt, Hâm nóng và Giữ ấm.

Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu, áp suất mặc định và bắt đầu nấu trễ trong khi chọn menu.
1 Sau khi bạn chọn một chức năng mong muốn, hãy nhấn và giữ để điều chỉnh thời gian nấu (hình 15).
↳ Chỉ báo thời gian hiển thị trên màn hình.
↳ Thời gian nấu sẽ nhấp nháy.
2 Nhấn hoặc để đặt thời gian (hình 16).
3 Nhấn để xác nhận. Nhấn hoặc để đặt áp suất (hình 17).
↳ Chỉ báo áp suất kPa hiển thị trên màn hình.
↳ Áp suất nấu nhấp nháy.
4 Nhấn để xác nhận. Nhấn hoặc để đặt thời gian bắt đầu trễ (hình 18).
↳ Chỉ báo bắt đầu trễ hiển thị trên màn hình.
5 Nhấn để xác nhận, Nồi áp suất đa dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.

Lưu ý

- Bạn có thể tăng áp suất nấu để món ăn mềm hơn theo sở thích của bạn, đồng thời giảm áp suất nấu nếu bạn thấy độ đặc quá loãng.
- Nhấn để hủy cài đặt thời gian nấu / áp suất / thời gian bắt đầu nấu trễ.

Thêm nguyên liệu

Với chức năng này, bạn có thể mở nắp trong quá trình nấu áp suất và thêm nhiều nguyên liệu hơn.

Lưu ý

- Chức năng thêm nguyên liệu có sẵn cho tất cả các menu nấu áp suất.

1 Sau khi quá trình nấu bắt đầu, nút sẽ sáng lên nếu chức năng đã chọn được hỗ trợ thêm nguyên liệu.
2 Bạn có thể nhấn bất cứ lúc nào trong quá trình duy trì áp suất.
↳ Quá trình nấu hiện tại tạm dừng, Nồi áp suất đa dụng phát ra tiếng bíp và bắt đầu xả áp suất.
3 Khi đã xả hết áp suất, chỉ báo đã mở khóa nắp nhấp nháy và Nồi áp suất đa dụng phát ra tiếng bíp. Bạn có thể mở nắp trên để thêm nhiều nguyên liệu bạn muốn (hình 19).
4 Xoay tay cầm theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp trên.
5 Nếu bạn không thêm nguyên liệu trong vòng hai phút, Nồi áp suất đa dụng sẽ tiếp tục quá trình nấu trước đó.

Làm đặc nước sốt

Lưu ý

- Ở chế độ chờ, chức năng Làm đặc nước sốt áp dụng cho tất cả các chức năng nấu.
- Ở chế độ giữ ấm, chức năng Làm đặc nước sốt không áp dụng cho các chức năng sau đây: Hâm nóng, Cơm, Nướng bánh, Sữa chua và Mứt
- Thời gian mặc định là 8 phút, bạn có thể cài đặt thời gian từ 5 đến 15 phút.
- Khi chức năng Làm đặc nước sốt đang hoạt động, hãy nhấn để hủy.
- Khi sử dụng chức năng này, hãy luôn mở nắp.

1 Nhấn nút ở chế độ chờ hoặc ở chế độ giữ ấm (hình 20).
↳ Thời gian nấu mặc định được hiển thị.
2 Nhấn hoặc để đặt thời gian nấu bạn muốn. Nhấn để xác nhận.
3 Nồi áp suất đa dụng tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi hết thời gian nấu.
↳ Đèn báo giữ ấm ( ) sáng lên.

Thiết lập khóa trẻ em

Để bảo vệ con bạn khi sử dụng thiết bị, hoặc tránh các thao tác không mong muốn trong quá trình nấu, bạn có thể cài đặt chức năng khóa trẻ em.
1 Sau khi quá trình nấu bắt đầu, nhấn và giữ trong 3 giây để kích hoạt khóa trẻ em (hình 21).
↳ Các nút khác không phản hồi.
2 Nhấn và giữ trong 3 giây một lần nữa để tắt khóa trẻ em.

Thiết lập menu Mục ưa thích của tôi

Bạn có thể đặt ba menu bất kỳ là "Mục ưa thích của tôi". Trước khi bạn thực hiện bất kỳ thay đổi nào đối với cài đặt, ba menu mặc định là Nấu áp suất - Thịt bò ( ) - .

Nếu bạn cần thay đổi Mục ưa thích của tôi- thành Nấu bằng hơi nước - Thịt lợn ( ), hãy làm theo các bước dưới đây:
1 Nhấn và giữ trong 3 giây cho đến khi nhấp nháy (hình 22).
↳ nhấp nháy.
↳ Các biểu t