



English	1	Русский	8
Български	1	Slovensky	9
Čeština	2	Shqip	9
Eesti	3	Українська	10
Magyar	3	Azərbaycan	11
Қазақ	4	Հայերեն	11
Lietuviškai	5	ქართული	12
Latviešu	5	Кыргызча	13
Македонски	6	Тоҷикӣ	14
Polski	7	Türkmençe	14
Română	7	Ўзбек	15



© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.
6608.000.0801.2 (26/01/2022)



English

1 Important

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

Danger

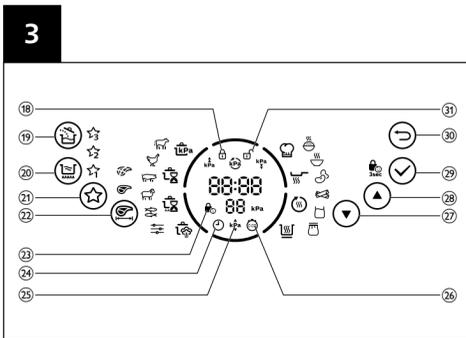
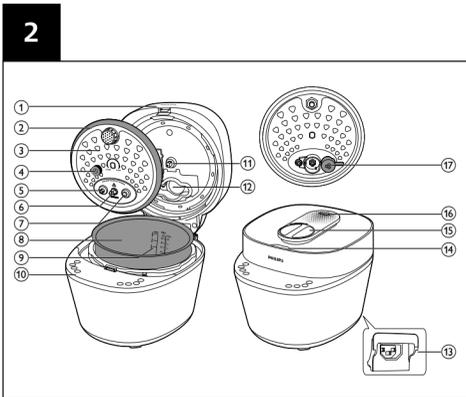
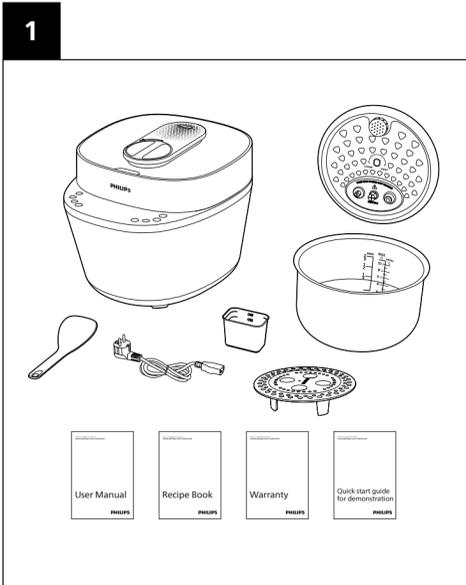
- The appliance must not be immersed.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- This appliance is intended to be used in household or similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other residential type environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Caution: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Use clean and soft cloth to clean the surfaces in contact with food.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or touch the control panel with wet hands.
- The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- Make sure the power socket is clean and dry before you plug in the appliance.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Do not use the appliance if too much air or steam is leaking from under the top lid.
- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator to the steam vent position, otherwise liquid might spurt from the pressure regulator valve. Wait until the pressure is naturally released and the floating valve has dropped to open the top lid.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Do not use the handle on the top lid to move the appliance, use the side handles instead.
- When pressure is being released from the pressure regulator valve, hot steam or liquid will be ejected. Keep hands and face away from the steam vent.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook food.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Make sure that the sealing ring is clean and in good condition.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the surfaces.
- Beware of hot steam coming out of the floating valve and pressure regulator valve during cooking or when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.



- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down to room temperature before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in this safety leaflet, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Read all the instructions.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure 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 pressure 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 pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- Never use your pressure 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 pressure 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 pressure 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)

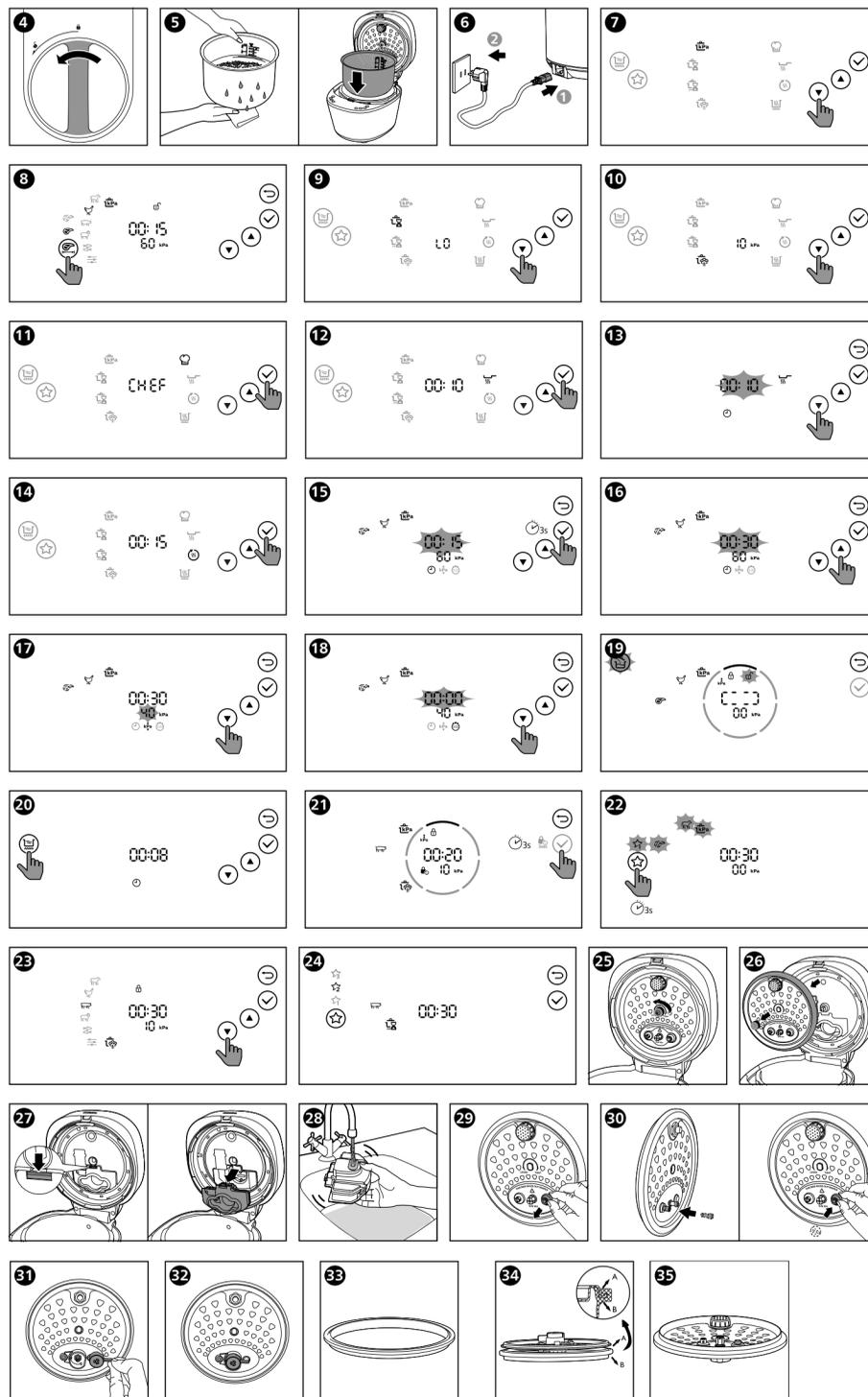
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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 | Inner Pot |
| Rice&Soup ladle | Measuring cup |
| Power cord | Detachable inner lid |
| Steaming plate | User manual |
| Recipe book | 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 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
Slow cook Low	Manual (👤)	5 minutes	2-59 minutes	20	20-70
	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
Slow cook High	Seafood (🐠)	8 hours	2-12 hours	NA	NA
	Manual (👤)	2 hours	2-12 hours	NA	NA
	Beef (🐄)	6 hours	2-12 hours	NA	NA
	Poultry (🐔)	4 hours	2-12 hours	NA	NA
	Pork (🐷)	4 hours	2-12 hours	NA	NA
Sauté	Lamb (🐏)	4 hours	2-12 hours	NA	NA
	Seafood (🐠)	2 hours	2-12 hours	NA	NA
	Manual (👤)	2 hours	2-12 hours	NA	NA

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure (kPa)	Adjustable pressure regulating range(kPa)
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
Special recipe	Manual (👤)	10 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Rice (🍚)	14 minutes	NA	30	NA
	Soup (🍲)	20 minutes	20-59 minutes	50	20-50
	Beans (🍲)	20 minutes	20-59 minutes	70	20-70
	Cabbage rolls (🥬)	18 minutes	10-20 minutes	40	NA
Sauté	Yogurt (🍲)	8 hours	6-12 hours	NA	NA
	Jam (🍯)	55 minutes	25-59 minutes	NA	NA
	Reheat/Bake (🍲)	10 minutes	10-59 minutes	NA	NA
Keep warm	Reheat/Bake (🍲)	15 minutes	15-59 minutes	NA	NA
	Keep warm (🍲)	12 hours	NA	NA	NA
Sauce thickening	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 Cabbage rolls, Jam and 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 “Cooking program”.

- 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 “Cooking program”.

Note

- This is non-pressure cooking menu.

- 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 “Cooking program”.

Note

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

- 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 (🍚), Soup (🍲), Beans (🍲), Cabbage rolls (🥬), Yogurt (🍲) and Jam (🍪).

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

Note

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

- 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.

Sauté

Note

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

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Tap ⏻ or ⏻ to select Sauté cooking (🍲), tap ⏻ confirm (fig. 12).
- Tap ⏻ or ⏻ to select cooking time (fig. 13).
 - 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 is completed.

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. 14) .
- 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

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 🍚, Cabbage rolls 🥬, Yogurt 🍲, Jam 🍪, Sauté 🍲, Sauce thickening 🔥, Reheat/Bake 🍲 and keep warm 🔒.

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. 15).
 - The time indicator 🕒 displays on the screen.
 - The cooking time blinks.
- Tap ⏻ or ⏻ to set the time (fig. 16).
- Tap ⏻ to confirm. Tap ⏻ or ⏻ to set the pressure (fig. 17).
 - The pressure indicator 🔥 displays on the screen.
 - The cooking pressure blinks.
- Tap ⏻ to confirm. Tap ⏻ or ⏻ to set delay start time (fig. 18).
 - The delay start indicator 🕒 displays on the screen.
- 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.

- 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. 19).
- 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

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/Bake 🍲, Rice 🍚, Cabbage rolls 🥬, 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.

- Tap 🔥 button in standby mode or in keep warm mode (fig. 20).
 - 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, long press 🔒 for 3 seconds activate child lock (fig. 21).
 - The other buttons are not responsive.
- 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:

- Tap and hold 🌟 for 3 seconds until 🌟 blinks (fig. 22).
 - The 🌟 blinks.
 - The icons of the default menu blink.
- Tap 🌟 repeatedly until 🌟 blinks on the display screen.
- Tap ⏻ or ⏻ to select steam cooking 🔥 - Pork (🍲) (fig. 23).
- 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 .

- Tap ⏻ to confirm (fig. 24).
 - The old menu in 🌟 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.

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

- 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

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

- Този уред не бива да се използва от деца.
- Пазете уреда и кабела далече от достъп на деца.
- Ако комплектът захранващи кабели е повреден, той трябва да бъде заменен с комплект кабели, предлагани от производителя.
- Уредът не е предназначен за използване с въшен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги следвайте инструкциите и използвайте правилно уреда с цел избягване на потенциално нараняване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускайте разливане върху захранващия конектор.
- Внимание: Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от остатъчна топлина след употреба.
- Използвайте чиста и мека кърпа за почистване на повърхностите, които са в контакт с храна.
- Включвайте уреда за готвене само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен стабилно в контакта.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел, вътрешният съд, уплътнителният пръстен или основното тяло на уреда са повредени.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или работната повърхност, върху която е поставен уредът.
- Проверете дали нагревателният елемент и външната страна на вътрешния съд са чисти и сухи, преди да включите щепсела в контакта.
- Не включвайте уреда в контакта и не докосвайте контролния панел с мокри ръце.
- Отворите в регулатора на налягането, позволяващи отвеждането на пара, трябва да се проверяват редовно, за да се гарантира, че те не са запушени.
- Уверете се, че контактът е чист и сух, преди да включите уреда.
- Контейнерът не трябва да се отваря, докато налягането не намалее достатъчно.
- Не използвайте уреда, ако под горния капак изтича твърде много въздух или пара.
- Когато готвите супа или гъста течност, не освобождавайте налягане, като завъртите регулатора на налягането в положение на изпускане на пара, в противен случай течността може да излезе със силна струя от клапана на регулатора на налягането. Изчакайте, докато налягането се освободи по естествен път и плаващият клапан спадне, за да отворите горния капак.

Внимание

- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които не са конкретно препоръчвани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща готварска печка.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Не използвайте дръжката на горния капак, за да преместяте уреда, вместо това използвайте страничните дръжки.
- Когато налягането се освобождава от клапана на регулатора на налягането, ще се изхвърли гореща пара или течност. Дръжте ръцете и лицето си далеч от отвора за пара.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепсела в контакта и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на храна.
- Не използвайте вътрешния съд, ако е деформиран.
- Уверете се, че уплътнителният пръстен е чист и в добро състояние.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи. Много внимавайте, когато докосвате повърхностите.
- Пазете се от гореща пара, която излиза от плаващия клапан и регулатора на налягането по време на готвене или когато отворите капака. Дръжте настрана ръцете и лицето си от уреда, за да избегнете парата.
- Не вдигайте и не местете уреда по време на работа.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначено на вътрешния съд, за да избегнете преливане.
- Не оставяйте кухненските прибори в съда по време на готвене.
- Използвайте само приложените кухненски прибори. Избягвайте използването на остри прибори.
- За да се избегнат драскотини, не се препоръчва да се готвят ракообразни продукти и продукти с черупки. Преди да ги сгответе, отстранете черупките им.
- Не поставяйте магнитна субстанция върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитна субстанция.
- Винаги оставяйте уреда да изстине до стайна температура, преди да го почистите или преместите.
- Винаги почиствайте уреда след употреба. Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Винаги изключвайте щепсела от контакта, ако няма да използвате уреда дълго време.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в тази брошура за безопасност, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Прочетете всички инструкции.
- Не допускайте деца в близост до уреда за готвене под налягане, когато се използва.
- Не поставяйте уреда за готвене под налягане в загрята фурна.
- Преместяйте уреда за готвене под налягане изключително внимателно. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките и излъчналите части. Ако е необходимо, използвайте предпазни средства.
- Не използвайте уреда за готвене под налягане за гад, различна от тази, за която е предназначена.
- Този уред готви под налягане. Могат да възникнат изгаряния от неподходящо използване на уреда за готвене под налягане. Уверете се, че уредът за готвене е добре затворен, преди да приложите топлина.
- Никога не отваряйте уреда за готвене под налягане със сила. Не го отваряйте, преди да сте сигурни, че вътрешното му налягане е спаднало напълно.
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане, без да добавите вода – това сериозно ще го повреди.
- Не пълнете уреда за готвене над 2/3 от капацитета му. При готвене на храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете уреда за готвене до повече от половината от капацитета му.
- Използвайте съответния(те) източник(ци) на топлина съгласно инструкциите за употреба.
- След готвене на месо с кожа (напр. волски език), която може да набъбне под въздействието на налягането, не пробождайте месото, докато кожата е подута – може да се изгорите.
- Когато готвите тестена храна, внимателно разклатете уреда за готвене, преди да отворите капака, за да избегнете изскачане на храна.
- Преди всяка употреба проверете дали клапаните не са възпрепятствани. Вижте инструкциите за употреба.
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане в режим под налягане за дълбоко или плитко пържене на храна.
- Не манипулирайте никоя от системите за безопасност извън указанията за поддръжка, посочени в инструкциите за употреба.
- Използвайте само резервните части на производителя в съответствие със съответния модел. По-специално, използвайте корпус и капак от същия производител, за които е посочено, че са съвместими.
- Ремонтите трябва да се извършват само от упълномощен персонал.
- Уредът за готвене под налягане трябва да се постави на сухо място при съхранение.
- Посетете **www.philips.com/support**, за да изтеглите ръководство за употреба.

Функция за обезпечаване при спиране на тока

Този уред има функция за съхраняване, която запазва състоянието преди спиране на тока.

- Ако токът спре по време на готвене и захранването бъде възстановено в рамките на 30 минути, обратното броење на времето за готвене продължава оттам, откъдето е било спряно.
- Ако токът спре, когато уредът работи в програмиран режим, и захранването бъде възстановено в рамките на 30 минути, обратното броење на програмираното време продължава оттам, откъдето е било спряно.
- Ако електрозахранването не е възобновено в рамките на 30 минути, уредът може да не продължи предишния работен процес, но да остане в режим на готовност.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с излагането на електромагнитни полета.

Вашият уред за готвене „всичко в едно“

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес **www.philips.com/welcome**.

Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство	Вътрешен съд
Черпак за ориз и супа	Мерна чашка
Захранващ кабел	Подвижен вътрешен капак
Плоча за пара	Ръководство за потребителя
Книга с рецепти	Гаранционна карта
Ръководство за бърз старт за демонстрация	

Български

1 Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази брошура за безопасност и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Уредът не трябва да се потапя.

- ### Предупреждение
- Преди да включите уред в контакта, проверете дали посоченото върху него захранващо напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
 - Уредът е предназначен да се използва за домакински или подобни цели, например:
 - жилищни помещения;
 - въщци;
 - от клиенти в хотели, мотели и други подобни жилищни помещения;
 - в места за نوشаване и закуска.
 - Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
 - Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
 - Не позволявайте на деца да извършват почистване или поддръжка на уреда.

Pasiruošimas prieš maisto ruošimą

! Įspėjimas
<ul style="list-style-type: none">Įsitikinkite, kad nuimamas vidinis dangtelis yra tinkamai uždėtas.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Į vidinį puodą nedėkite mažiau maisto ir nepilkite mažiau skysčio nei nurodyta minimali vandens lygio žyma, arba daugiau, nei nurodyta maksimali vandens lygio žyma. Gaminant maisto produktus, kurie plečiasi (pvz., pupeles ar džiovintus maisto produktus), virimo metu neužpildykite daugiau nei pusės vidinio puodo maistu ir skysčiu. Virdami ryžius atsizvelkite į vandens lygio žyma vidinio puodo viduje. Galite reguliuoti vandens lygį virdami skirtingus ryžius pagal savo pageidavimus. Neviršykite maksimalių kiekių, nurodytų vidinio puodo vidinėje dalyje. Pradėję virti, galite paspausti kad nutrauktumėte procesą; tuomet prietaisę įjungiamas meniu pasirinkimo režimas. Pradėjus virti ir esant slėgiui vidiniame puode, turite 3 sek. palaikyti paspaudę , kad nutrauktumėte dabartinį virimo procesą (vienas mygtuko paspaudimas neveikia). TIK mygtukas, užsidėgantis ekrane, reiškia, kad daugiafunkcis puodas veikia budėjimo režimu.

Prieš virdami greitpuodyje „viskas viename“ atlikite toliau nurodytus paruošiamuosius darbus.

- Pasukite dangčio fiksatorių / atrakinimo rankeną prieš laikrodžio rodyklę padėtyj (4 pav.).
- Paspauskite dangčio atidarymo mygtuką, kad atidarytumėte viršutinį dangtį.
- Įšimkite vidinį puodą iš greitpuodžio „viskas viename“.
- Įdėkite iš anksto nuplautą maistą į vidinį puodą, sausai nuvalykite vidinio puodo išorę ir apačią minkšta šluoste, tada įdėkite jį atgal į greitpuodį „viskas viename“ (5 pav.).
- Norėdami užfiksuoti viršutinį dangtį, pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę.
- Įkiškite kištuką į maitinimo lizdą (6 pav.).

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Patikrinkite, ar vidinio puodo išorė yra švari, sausa ir ar ant kaitinimo elemento nėra jokių nepageidaujamų likučių. Patikrinkite, ar vidinis puodas tinkamai liečiasi su kaitinimo elementu.

Gaminimas naudojant slėgį

Yra 6 papildomi meniu. Apie gaminimą naudojant slėgį ir slėgio reguliavimo diapazoną žr. skyriuje „Funkcijų apžvalga“.

- Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti gaminimą naudojant slėgį , palieskite , kad patvirtintumėte (7 pav.).
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti vieną iš papildomų meniu.
 - Pradedą šviesti pasirinkta maisto ruošimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis slėgio palaikymo laikas ir slėgis.
- Palieskite , kad pasirinktumėte mėsos kubelių dydį (8 pav.).
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.
- Kai greitpuodis „viskas viename“ pasiekia virimo slėgį, slėgio palaikymo laikas pradedamas skaičiuoti atgal.
- Pasibaigus slėgio palaikymo laikui, greitpuodyje „viskas viename“ įjungiamas slėgio mažinimo etapas, pradeda šviesti indikatorius greitpuodis „viskas viename“ pradeda etapais mažinti slėgį. Nelleskite garų išleidimo angos.
- Visiškai sumažėjus slėgiui, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas. Galite atrakinti ir atidaryti viršutinį dangtį.
 - Pradedą šviesti karščio palaikymo indikatorius).

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Norėdami atidaryti dangtį palaukite, kol greitpuodis „viskas viename“ natūraliai atvės. Pasibaigus virimo procesui, atjunkite greitpuodį „viskas viename“ nuo elektros lizdo.

Lėtas maisto ruošimas

Galite pasirinkti režimą „Lėtas virimas, žemas“ () arba „Lėtas virimas, aukštas“ (); kiekviena funkcija turi 6 papildomus meniu. Maisto ruošimo trukmės ir laiko reguliavimo diapazono išskokite skyriuje „Funkcijų apžvalga“.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Tai yra ruošimo be slėgio meniu.

- Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
- Palieskite arba , pasirinkite lėtą virimą (arba), palieskite , kad patvirtintumėte (9 pav.).
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti vieną iš papildomų meniu.
 - Pradedą šviesti pasirinkta virimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis virimo laikas.
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.
- Pabaigus virti, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas. Galite atrakinti ir atidaryti viršutinį dangtį.
 - Pradedą šviesti karščio palaikymo indikatorius).

Garinimas

Kiekvieno papildomo meniu gaminimo laiko ir reguliavimo diapazono išskokite skyriuje „Funkcijų apžvalga“.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Numatytasis virimo slėgis yra 10 kPa ir jo negalima reguliuoti.

- Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
- Palieskite arba pasirinkite garinimą (), palieskite , kad patvirtintumėte (10 pav.).
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti vieną iš papildomų meniu.
 - Pradedą šviesti pasirinkta maisto ruošimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis virimo laikas ir slėgis.
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.
- Kai greitpuodis „viskas viename“ pasiekia virimo slėgį, slėgio palaikymo laikas pradedamas skaičiuoti atgal. Greitpuodis „viskas viename“ kaista išleidamas garus. Verdant nelieskite garų išleidimo angos, kad nenusidėgintumėte.
- Pasibaigus slėgio palaikymo laikui, greitpuodyje „viskas viename“ įjungiamas slėgio mažinimo etapas, pradeda šviesti indikatorius greitpuodis „viskas viename“ pradeda etapais mažinti slėgį. Nelleskite garų išleidimo angos.
- Visiškai sumažėjus slėgiui, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas. Galite atrakinti ir atidaryti viršutinį dangtį.
 - Pradedą šviesti šilumos išlaikymo indikatorius).

Specialus gaminimo būdai

Šioje maisto gaminimo funkcijoje yra 6 meniu: „Ryžiai“ (), „Sriuba“ (), „Pupelės“ (), „Kopūstų sūktinukai“ (), „Jogurtas“ () ir „Uogienė“ ().

Virimo laiko ir reguliavimo diapazono išskokite skyriuje „Funkcijų apžvalga“.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">„Jogurtas“ () ir „Uogienė“ () priskiriami neslėginio maisto ruošimo meniu.

- Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
- Palieskite arba pasirinkite specialius gaminimo būdus (), palieskite , kad patvirtintumėte (11 pav.).
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti vieną iš papildomų meniu.
 - Pradedą šviesti pasirinkta maisto ruošimo funkcija, ekrane rodomas numatytasis virimo laikas ir slėgis.
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.

- Kai greitpuodis „viskas viename“ pasiekia virimo slėgį, slėgio palaikymo laikas pradedamas skaičiuoti atgal.
- Pasibaigus slėgio palaikymo laikui, greitpuodyje „viskas viename“ įjungiamas slėgio mažinimo etapas, pradeda šviesti indikatorius greitpuodis „viskas viename“ pradeda etapais mažinti slėgį. Nelleskite garų išleidimo angos.
- Visiškai sumažėjus slėgiui, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas. Galite atrakinti ir atidaryti viršutinį dangtį.
 - Pradedą šviesti šilumos išlaikymo indikatorius).

Troškینimas

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Laikykite dangtį atidarytą, kai naudojate troškینimo funkciją, arba greitpuodis „viskas viename“ pyptels.

- Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Pasiruošimas prieš gaminant maistą“.
- Palieskite arba pasirinkite „Troškınimas“ (), palieskite , kad patvirtintumėte (12 pav.).
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti virimo laiką (13 pav.).
 - Ekrane mirksi virimo trukmės rodmuo.
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.
- Pabaigus virti, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas budėjimo režimas.

Pašildymas/kepimas

- Išmaišykite ataušusį maistą ir tolygiai paskirstykite jį vidiniame puode.
- Užpilkite ant maisto truputį vandens, kad jis per daug neišdžiūtų. Vandens kiekis priklauso nuo maisto kiekio.
- Uždarykite dangtį ir įkiškite kištuką į maitinimo lizdą bei įjunkite prietaisą.
- Palieskite arba pasirinkite „Pašildymas/kepimas“ () (14 pav.) .
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti virimo laiką.
 - Ekrane mirksi virimo trukmės rodmuo.
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.
- Pabaigus virti, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas.
 - Pradedą šviesti karščio palaikymo indikatorius).

Nustatykite gaminimo laiką, slėgį ir uždelstą paleidimą.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Negalite reguliuoti funkcijų „Ryžiai“ ir „Karščio palaikymas“ virimo laiko. Slėgio lygis nereguliuojamas šiuose režimuose: „Lėtas virimas, žemas“ , „Lėtas virimas, aukštas“ , „Garinimas“ , „Ryžiai“ , „Kopūstų sūktinukai“ , „Jogurtas“ , „Uogienė“ , „Troškınimas“ , „Padažo tiršinimas“ , „Pašildymas/kepimas“ ir „Karščio palaikymas“ .

Meniu pasirinkimo metu galite reguliuoti virimo laiką, numatytąjį slėgį ir paleidimo uždelsimą.

- Pasirinkę norimą funkciją, palieskite ir palaikykite , kad pakoreguotumėte virimo laiką (15 pav.).
 - Ekrane rodomas laiko indikatorius .
 - Mirksi virimo laikas.
- Palieskite arba , norėdami nustatyti laiką (16 pav.).
- Palieskite , kad patvirtintumėte. Palieskite arba , norėdami nustatyti slėgį (17 pav.).
 - Ekrane rodomas slėgio indikatorius .
 - Mirksi virimo slėgis.
- Palieskite , kad patvirtintumėte. Palieskite arba , norėdami nustatyti uždelsto paleidimo laiką (18 pav.).
 - Ekrane rodomas uždelsto paleidimo indikatorius .
- Palieskite , kad patvirtintumėte; greitpuodis „viskas viename“ pradeda veikti pasirinktu režimu.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Galite padidinti virimo slėgį, kad maistas pagal jūsų pageidavimą būtų minkštesnis, arba sumažinti virimo slėgį, jei manote, kad tekstūra per minkšta. Palieskite , norėdami atšaukti virimo laiko / slėgį / uždelsto paleidimo nustatymą.

Maisto produktų pridėjimas

Naudodami šią funkciją, galite atidaryti dangtį gaminimo naudojant slėgį metu ir pridėti daugiau maisto produktų.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Maisto produktų pridėjimo funkcija veikia su visais gaminimo naudojant slėgį meniu.

- Jei pasirinkus šią funkciją galima pridėti produktų, pradėjus virti pradeda šviesti mygtukas.
- Galite bet kada paliesti slėgio išlaikymo metu.
 - Virimo procesas sustabdomas, greitpuodis „viskas viename“ supypsi ir pradeda mažinti slėgį.
- Kai slėgis visiškai sumažinamas, dangčio atrakinimo indikatorius sumirksi ir greitpuodis „viskas viename“ pypteli. Galite atidaryti viršutinį dangtį, kad įdėtumėte daugiau norimų produktų (19 pav.).
- Norėdami užfiksuoti viršutinį dangtį, pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę.
- Jei neįdėsite produktų per dvi minutes, greitpuodis „viskas viename“ toliau virs.

Padažo tiršinimas

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Budėjimo režime padažo tiršinimo funkcija veikia su visomis virimo funkcijoms. Karščio palaikymo režime padažo tiršinimo funkcija neveikia su šioms funkcijomis: „Pašildymas/kepimas“ , „Ryžiai“ , „Kopūstų sūktinukai“ , „Jogurtas“ ir „Uogienė“ . Virimo procesas sustabdomas, greitpuodis „viskas viename“ supypsi ir pradeda mažinti slėgį. Kai slėgis visiškai sumažinamas, dangčio atrakinimo indikatorius sumirksi ir greitpuodis „viskas viename“ pypteli. Galite atidaryti viršutinį dangtį, kad įdėtumėte daugiau norimų produktų (19 pav.). Norėdami užfiksuoti viršutinį dangtį, pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę. Kai veikia padažo tiršinimo funkcija, palieskite , norėdami atšaukti. Naudodami šią funkciją laikykite dangtį atidarytą.

- Palieskite mygtuką budėjimo režime arba karščio palaikymo režime (20 pav.).
 - Rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Palieskite arba , norėdami nustatyti norimą gaminimo laiką.
- Pasibaigus virimo laikui, greitpuodyje „viskas viename“ automatiškai įjungiamas karščio palaikymo režimas.
 - Pradedą šviesti karščio palaikymo indikatorius).

Užrakto nuo vaikų nustatymas

Kad vaikas negalėtų naudoti prietaiso arba išvengtumėte netikėto valdymo keitimo virimo metu, galite nustatyti užrakto nuo vaikų funkciją.

- Pradėjus virti ilgai, 3 sek., spauskite , kad įjungtumėte užraktą nuo vaikų (21 pav.).
 - Kiti mygtukai neregaujoja.
- Norėdami išjungti vaikų užraktą, ilgai, dar 3 sek., spauskite .

Meniu „Mano mėgstamiausi“ nustatymas

Bet kuriuos tris meniu galite nustatyti kaip „Mano mėgstamiausį“. Prieš atliekant bet kokius nustatymo pakeitimus, trys numatytieji meniu yra „Garinimas naudojant slėgį“ , „Jautiena“ () ir „Kiauliena“ (). Jei norite pakeisti „Mano mėgstamiausius“ – į , „Garinimas“ – , „Kiauliena“ (), atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Palieskite ir 3 sek. palaikykite , kol sumirksis (22 pav.).
 - mirksi.
 - Mirksi numatytojo meniu piktogramos.
- Kelis kartus palieskite , kol pradės mirksėti ekrane.
- Palieskite arba , norėdami pasirinkti „Garinimas“ – „Kiauliena“ () (23 pav.).
- Palieskite , kad patvirtintumėte. Palieskite arba , norėdami nustatyti virimo laiką.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Naudodami gaminimo naudojant slėgį funkciją, prieš išsaugodami naują mėgstamiausią meniu turite nustatyti slėgį.

- Palieskite , kad patvirtintumėte (24 pav.).
 - Senasis meniu sėkmingai pakeistas nauju.

- Atlikite 1–5 veiksmus, norėdami nustatyti arba .
- Kelis kartus palieskite , kad įeitumėte į meniu „Mano mėgstamiausi“, palieskite , kad pradėtumėte virti.

4 Valymas ir priežiūra

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Prieš valydami atjunkite greitpuodį „viskas viename“ nuo elektros tinklo. Prieš valydami palaukite, kol greitpuodis „viskas viename“ pakankamai atvės.

Vidinis dangtelis

- Atsukite varžtus aplink temperatūros reguliatoriaus skaitiklį pagal laikrodžio rodyklę (25 pav.).
- Laikykite nuimamą vidinį dangtelį ir traukite jį į išorę, kad nuimtumėte nuo viršutinio dangčio ir išplautumėte.
- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine (26 pav.).
- Norėdami surinkti nuimamą vidinį dangtelį, iki galo pritvirtinkite jį prie viršutinio dangčio, tada priveržkite veržlės aplink temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę.

Garų dėžutė

- Norėdami išardyti vidinį dangtelį, atlikite anksčiau nurodytus veiksmus.
- Nuimtumėkite garų dėžutę nuo vidinio dangtelio, kaip nurodyta toliau (27 pav.).
- Nukreipkite vandentiekio vandens srovę į garų dėžutės galinėje pusėje esančią angą, pripildykite vandens ir pakratykite, kad kruopščiai išplautumėte ir įsitikintumėte, kad ten neliko maisto likučių. Baigę valyti, pritvirtinkite garų dėžutę prie vidinio dangtelio (28 pav.).

Plūdė

- Laikykite aplink plūdę esantį guminį žiedą ir traukite į išorę, kad jį nuimtumėte nuo viršutinio dangčio. Reguliiariai jį plaukite vandeniu ir įsitikinkite, kad ant jo nėra maisto likučių, kitaip gali būti sunku atidaryti dangtį (29 pav.).
- Norėdami surinkti plūdę, įstatykite ploną plūdės galą į dangčio angą ir uždėkite guminį žiedą aplink plūdę (30 pav.).
- Taip pat galite į puodą įpilti vandens ir paleisti garinimo funkciją, kad būtų lengviau valyti.

Slėgio reguliatorius

- Laikykite slėgio reguliatoriaus rankeną ir atsargiai ištraukite. Skalaukite po tekančiu vandentiekio vandeniu, kad pašalintumėte maisto likučių viduje, arba naudokite dantų krapštuką (31 pav.).
- Laikykite dešinę slėgio reguliatoriaus rankenėlę ir pritvirtinkite jį prie vidinio dangčio (32 pav.).

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Nenuimkite sandarinimo žiedo jėga; iki galo nesurinktas jis bus nesandarus.

<ul style="list-style-type: none">Padėkite sandarinimo žiedą grioveliais į viršų ant plokščio paviršiaus (33 pav.). Uždėkite nuimamo vidinio dangtelio kitą pusę ant sandarinimo žiedo (34 pav.). Įstatykite išorinį vidinio dangtelio kraštą į griovelį, įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas puikiai priglundą prie dangčio (35 pav.).

Vidus

Viršutinio dangčio vidus, pagrindinis korpusas ir kaitinimo elementas:

- nuvalykite švaria šluoste.
- Būtinai pašalinkite visus prie greitpuodžio „viskas viename“ prilipusius maisto likučius.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Nenuimkite sandarinimo žiedo jėga; iki galo nesurinktas jis bus nesandarus.

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Nenuimkite sandarinimo žiedo jėga; iki galo nesurinktas jis bus nesandarus.

Išorė

Išorinio dangčio paviršius ir pagrindinio korpuso išorė:

- Nušuosteikite muiluotu vandeniu sudrėkinta šluoste.
- Valdymo skydelį valykite tik sausa medžiagos skiaute.

Priedai ir vidinis puodas

Sriubos samtis ir vidinis puodas.

- Pamerkite į karštą vandenį ir nuplaukite kempine.

5 Perdirbimas

Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/EU).

Laikykites jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamų pasekmių apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

6 Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikia kokios nors paslaugos ar informacijos arba iškilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje **www.philips.com** arba kreipkitės į „Philips“ klientų aptarnavimo centrą savo šalyje. Jo telefono numerį galite rasti visame pasaulyje galiojančios garantijos informaciniame lapelyje. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ pardavėją.

7 Techniniai duomenys

Modelis	Nominaliosios galios išvestis	Nominalioji talpa	Skersmuo
HD2151	910–1090 W	5,0l	22 cm

Pastaba
<ul style="list-style-type: none">Atjunkite greitpuodį „viskas viename“ nuo tinklo, jei jo ilgai nenaudojate.

8 Trikčių diagnostika

Jei naudodami prietaisą susidūrėte su problemomis, prieš kreipdamiesi pagalbos patikrinkite šiuos dalykus. Jei negalite išspręsti problemos, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Sprendimas
Man sunku uždaryti viršutinį dangtį.	<ul style="list-style-type: none">Vidinis dangtis netinkamai sumontuotas. Įsitikinkite, kad vidinis dangtis ir sandarinimo žiedas yra gerai surinkti. Rankena yra padėtyje. Pasukite prieš laikrodžio rodyklę padėty.
Man sunku atidaryti viršutinį dangtį po to, kai sumažinamas slėgis.	<ul style="list-style-type: none">Įsitikinkite, rankena yra padėtyje. Plūduriuojančio vožtuvo apačioje gali būti maisto likučių. Neatidarykite naudodami jėgą, nes galite nusidėginti. Palaukite, kol prietaisas atvės (maždaug 30 min.), tada pakartotinai sukite rankeną pirmyn ir atgal.
Maistas neišviręs.	<ul style="list-style-type: none">Netinkamai parinkta funkcija arba laikas, pa ilginkite virimo laikas arba pakeiskite maisto ruošimo būdą. Prieš įjungdami greitpuodį „viskas viename“ įsitikinkite, kad nėra pašaliniių likučių ant kaitinimo elemento ir vidinio puodo išorės. Sugedus kaitinimo elementas arba deformuotas vidinis puodas. Pristatykite vinyklę „Philips“ atstovui arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Problema	Sprendimas
Iš dangčio	

- Glabāšanas laika spiediena katls jānovieto sausā vietā.
- Apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai lejupielādētu lietotāja rokasgrāmatu.

Strāvas padeves traucējumu rezerves funkcija

Šai ierīcei ir rezerves funkcija, kas patur ierīces statusu pirms strāvas padeves traucējumiem.

- Ja strāvas padeve traucējums rodas gatavošanas procesa laikā un strāvas padeve tiek atjaunota 30 minūšu laikā, gatavošanas laika skaitīšana tiek turpināta no pārtraukšanas brīža.
- Ja strāvas padeves traucējums rodas tad, kad ierīce darbojas iepriekš iestatītā režīmā, un strāvas padeve tiek atjaunota 30 minūšu laikā, iepriekš iestatītā laika skaitīšana tiek turpināta no pārtraukšanas brīža.
- Ja strāvas padeve netiek atjaunota 30 minūšu laikā ierīce var neturpināt iepriekšējo darba procesu un palikt gaidīšanas režīmā.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarību.

2 Jūsu universālais katls

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē **www.philips.com/welcome**.

Kas ir iepakojumā (1 att.)

Galvenā iekārta Iekšējais katls
Rīsu un zupas kauss Mērglāze
Strāvas vads Nonemams iekšējais vāks
Tvaicēšanas trauks Lietotāja rokasgrāmata
Recepšu grāmata Garantijas kartīte
Išā lietošanas pamācība demonstrēšanai

3 Universālā katla lietošana

Gatavošanas funkcija	Gatavo-šanas apakšfunkcija	Noklusē-juma gatavošanas laiks	Pielāgo-jams gatavošanas laiks	Noklusējuma spiediens (kPa)	Regulējamais spiediena diapazons (kPa)
Hermētiska ēdienu gatavošana 	Liellopu gaļa ()	30 minūtes	3–59 minūtes	70	20–70
	Vistas gaļa ()	15 minūtes	2–59 minūtes	60	20–70
	Cūkgala ()	15 minūtes	0–59 minūtes	70	20–70
	Jēra gaļa ()	20 minūtes	3–59 minūtes	70	20–70
	Jūras veltes ()	3 minūtes	1–59 minūtes	40	20–70
	Manuāli ()	5 minūtes	2–59 minūtes	NA	20–70
Lēna gatavošana, zema temp 	Liellopu gaļa ()	12 stundas	2–12 stundas	20	NA
	Vistas gaļa ()	10 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Cūkgala ()	10 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Jēra gaļa ()	10 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Jūras veltes ()	8 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Manuāli ()	2 stundas	2–12 stundas	NA	NA
Lēna gatavošana, augsta temp 	Liellopu gaļa ()	6 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Vistas gaļa ()	4 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Cūkgala ()	4 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Jēra gaļa ()	4 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Jūras veltes ()	2 stundas	2–12 stundas	NA	NA
	Manuāli ()	2 stundas	2–12 stundas	NA	NA
Tvaicēšana 	Liellopu gaļa ()	30 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
	Vistas gaļa ()	20 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
	Cūkgala ()	30 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
	Jēra gaļa ()	30 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
	Jūras veltes ()	8 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
	Manuāli ()	10 minūtes	3–30 minūtes	10	NA
Ipaša recepte 	Rīsi 	14 minūtes	NA	30	NA
	Zupa 	20 minūtes	20–59 minūtes	50	20-50
	Pupas 	20 minūtes	20–59 minūtes	70	20–70
	Kāpostu tīteni 	18 minūtes	10–20 minūtes	40	NA
	Jogurts 	8 stundas	6-12 stundas	NA	NA
	Ievārījums 	55 minūtes	25–59 minūtes	NA	NA
Sautēšana 	10 minūtes	10–59 minūtes	NA	NA	
Uzsilšana/Cepšana 	15 minūtes	15–59 minūtes	NA	NA	
Siltuma uzturēšana 	12 stundas	NA	NA	NA	
Mērces iebiezināšana 	8 minūtes	5–15 minūtes	NA	NA	

Piezīmes

- Neaizveriet vāku, kad lietojat šīs funkcijas: Sautēšana  un Mērces iebiezināšana . Citādi universālais katls atskaņo pikstienus, lai atgādinātu par vāka atvēršanu.
- Aizveriet un bloķējiet vāku, kad lietojat šīs funkcijas: Hermētiska ēdienu gatavošana , Tvaicēšana , Rīsi , Zupa  un Pupas . Ja vāks tiek atbloķēts, universālais katls aptur gatavošanas procesu, iedegas indikators  un tiek atskaņoti pikstieni.
- Gatavošanas procesu var sākt, kamēr vāks ir atvērts vai aizvērts. Tas attiecas uz funkcijām Lēna gatavošana ar zemu temp. , Lēna gatavošana ar augstu temp. , Jogurts  un Siltuma uzturēšana .
- Gatavošanas procesu var sākt, kamēr vāks ir atvērts vai aizvērts un bloķēts. Tas attiecas uz funkcijām Kāpostu tīteni , Ievārījums  un Uzsilšana/Cepšana .

- Lietojot funkciju Lēna gatavošana ar zemu temp. , Lēna gatavošana ar augstu temp. , vai Tvaicēšana  funkciju Manuāli (), pirms gatavošanas procesa uzsākšanas ir nepieciešams manuāli iestātt gatavošanas laiku, gatavošanas spiedienu un iepriekš iestatīto laiku.
- Gatavošanas laikā tvaiks tiks periodiski izvadīts pa tvaika atveri. Tas nodrošina optimālu gaisa plūsmu un labu gatavošanas rezultātu.
- Kad spiediens sāk paaugstināties, universālais katls automātiski izvada auksto gaisu no iekšējā katla pa tvaika atveri. Tas sensoram ļauj precīzi noteikt un kontrolēt temperatūru un spiedienu ierīcē.
- Gatavošanas spiedienu var pielāgot, lai iegūtu vēlamo tekstūru. Gatavošanas spiedienu var palielināt, lai iegūtu mīkstāku rezultātu, vai samazināt, ja tekstūra ir pārāk mīksta.

Sagatavošanās darbi pirms gatavošanas

Bardinājums!

- Pārliecinieties, ka noņemamais iekšējais vāks ir uzstādīts pareizi.

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Neuzpildiet iekšējo katlu ar mazāk pārtikas produktu un šķidruma par minimālā ūdens līmeņa norādi vai vairāk par maksimālā ūdens līmeņa norādi. Izmantojot pārtikas produktus, kuru apjoms gatavošanas laikā palielinās (piemēram, pupas vai žāvēti produkti), neuzpildiet iekšējo katlu ar produktiem un šķidrumu par vairāk nekā pusi. Gatavojot rīsus, ievērojiet ūdens līmeņa norādes iekšējā katla iekšpusē. Jūs varat pielāgot ūdens līmeni dažādu veidu rīsiem un savām vēlmēm. Nepārsniedziet maksimālo daudzumu, kas norādīts iekšējā katla iekšpusē. Kad gatavošanas process ir uzsākts, varat nospīest , lai pārtrauktu pašreizējo darbību un lai ierīce atgrieztos izvēlnes atlasēs režīmā. Kad gatavošanas process ir uzsākts un iekšējais katls jau ir pakļauts spiedienam, lai pārtrauktu aktīvo gatavošanas procesu, 3 sekundes jātur nospiediena poga  (vienreizēja pogas piespiešana nedarbojas). Ja ekrānā iedegas tikai  poga, tad universālajam katlam ir ieslēgts gaidīšanas režīms.

Pirms gatavošanas ar universālo katlu veiciet tālāk norādītos sagatavošanas darbus.

- Pagrieziet vāka bloķēšanas/atbloķēšanas sviru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijā  (4 att.).
- Nospiediet vāka atvēršanas pogu, lai atvērtu augšējo vāku.
- Iznemiet iekšējo katlu no universālā katla.
- Ielieciet nomazgātus pārtikas produktus iekšējā katlā, nosusiniet iekšējā katla ārpusi un apakšu ar mīkstu drānu un tad ielieciet to atpakaļ universālajā katlā (5 att.).
- Pagrieziet sviru pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai bloķētu augšējo vāku.
- Iespārudiet kontaktdakšu kontaktglzdā (6 att.).

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Pārliecinieties, vai iekšējā katla ārpusē ir sausa un tīra un vai uz sildelementa nav svešķermeņu. Pārliecinieties, vai iekšējais katls pareizi saskaras ar sildelementu.

 Produkta pārskats (2 att.)																																				
<table> <tbody><tr> <td></td> <td>Augšējais vāks</td> <td></td> <td>Vadības panelis</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Blīvgredzens</td> <td></td> <td>Temperatūras regulators</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Nonemams iekšējais vāks</td> <td></td> <td>Tvaika trauks</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Vāciņa uzgriežņi</td> <td></td> <td>Kontaktlīdzda</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Drošības vārsts</td> <td></td> <td>Vāka atvēršanas poga</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fiksācijas uzgrieznis</td> <td></td> <td>Vāka bloķēšanas/atbloķēšanas svira</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Pludiņvārsts</td> <td></td> <td>Tvaika atvere</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Iekšējais katls</td> <td></td> <td>Spiediena regulators</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ūdens līmeņa indikators</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody></table>		Augšējais vāks		Vadības panelis		Blīvgredzens		Temperatūras regulators		Nonemams iekšējais vāks		Tvaika trauks		Vāciņa uzgriežņi		Kontaktlīdzda		Drošības vārsts		Vāka atvēršanas poga		Fiksācijas uzgrieznis		Vāka bloķēšanas/atbloķēšanas svira		Pludiņvārsts		Tvaika atvere		Iekšējais katls		Spiediena regulators		Ūdens līmeņa indikators		
	Augšējais vāks		Vadības panelis																																	
	Blīvgredzens		Temperatūras regulators																																	
	Nonemams iekšējais vāks		Tvaika trauks																																	
	Vāciņa uzgriežņi		Kontaktlīdzda																																	
	Drošības vārsts		Vāka atvēršanas poga																																	
	Fiksācijas uzgrieznis		Vāka bloķēšanas/atbloķēšanas svira																																	
	Pludiņvārsts		Tvaika atvere																																	
	Iekšējais katls		Spiediena regulators																																	
	Ūdens līmeņa indikators																																			

 Vadības paneļa pārskats (3 att.)																												
<table> <tbody><tr> <td></td> <td>Bloķēta vāka indikators</td> <td></td> <td>Spiediena atlasēs indikators</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Sastāvdaļu pievienošanas poga</td> <td></td> <td>Aizkavēta sākuma indikators</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mērces iebiezināšanas poga</td> <td></td> <td>Izvēlnes atlasēs poga</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Izlases poga</td> <td></td> <td>Izvēlnes atlasēs poga</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Galvas kubiju lieluma atlasēšanas poga</td> <td></td> <td>Apstiprināšanas/bērnu slēdzenes poga</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Bērnu slēdzenes indikators</td> <td></td> <td>Atcelšanas poga</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Taimera atlasēs indikators</td> <td></td> <td>Atbloķēta vāka indikators</td> </tr> </tbody></table>		Bloķēta vāka indikators		Spiediena atlasēs indikators		Sastāvdaļu pievienošanas poga		Aizkavēta sākuma indikators		Mērces iebiezināšanas poga		Izvēlnes atlasēs poga		Izlases poga		Izvēlnes atlasēs poga		Galvas kubiju lieluma atlasēšanas poga		Apstiprināšanas/bērnu slēdzenes poga		Bērnu slēdzenes indikators		Atcelšanas poga		Taimera atlasēs indikators		Atbloķēta vāka indikators
	Bloķēta vāka indikators		Spiediena atlasēs indikators																									
	Sastāvdaļu pievienošanas poga		Aizkavēta sākuma indikators																									
	Mērces iebiezināšanas poga		Izvēlnes atlasēs poga																									
	Izlases poga		Izvēlnes atlasēs poga																									
	Galvas kubiju lieluma atlasēšanas poga		Apstiprināšanas/bērnu slēdzenes poga																									
	Bērnu slēdzenes indikators		Atcelšanas poga																									
	Taimera atlasēs indikators		Atbloķēta vāka indikators																									

 Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators iedegas, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.

4 Pieskarieties pie , lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.

5 Universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā, kad gatavošanas process ir pabeigts. Jūs varat atbloķēt un atvērt vāku.
 Iedegas siltuma uzturēšanas indikators ().

Tvaicēšana

Informāciju par katras apakšizvēlnes gatavošanas laiku un regulēšanas diapazonu skatiet nodaļā "Funkciju pārskats".

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Noklusējuma gatavošanas spiediens ir 10 kPa, un to nevar regulēt.

- Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu tvaicēšanu () , pieskarieties pie , lai apstiprinātu (10 att.).
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu kādu apakšizvēlni.
 - Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators iedegas, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks un spiediens.
- Pieskarieties pie , lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
- Kad universālais katls sasniedz gatavošanas spiedienu, sākas spiediena uzturēšanas laika atskaite. Universālais katls silda, tajā pašā laikā izvadot tvaiku. Gatavošanas procesa laikā nepieskarieties tvaika atverei, lai nepieļautu apdedzināšanos.
- Kad spiediena uzturēšanas laiks ir beidzies, universālais katls pārslēdzas spiediena izlīdzināšanas režīmā, iedegas indikators , universālais katls periodiski sāk izvadīt spiedienu. Nepieskarieties tvaika atverei.
- Kad spiediens ir pilnībā izlīdzināts, universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā. Jūs varat atbloķēt un atvērt vāku.
 - Iedegas siltuma uzturēšanas indikators ().

Ipašas receptes

Šai gatavošanas funkcijai ir 6 izvēlnes: Rīsi () , Zupa () , Pupas () , Kāpostu tīteni () , Jogurts () un Ievārījums ().

Informāciju par gatavošanas laiku un regulēšanas diapazonu skatiet nodaļā "Funkciju pārskats".

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Jogurts () un Ievārījums () ir nehermētiskas ēdiena gatavošanas izvēlnes.

- Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu receptes () , pieskarieties pie , lai apstiprinātu (11 att.).
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu kādu apakšizvēlni.
 - Izvēlētās gatavošanas funkcijas indikators iedegas, ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks un spiediens.
- Pieskarieties pie , lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
- Kad universālais katls sasniedz gatavošanas spiedienu, sākas spiediena uzturēšanas laika atskaite.
- Kad spiediena uzturēšanas laiks ir beidzies, universālais katls pārslēdzas spiediena izlīdzināšanas režīmā, iedegas indikators , universālais katls periodiski sāk izvadīt spiedienu. Nepieskarieties tvaika atverei.
- Kad spiediens ir pilnībā izlīdzināts, universālais katls automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā. Jūs varat atbloķēt un atvērt vāku.
 - Iedegas siltuma uzturēšanas indikators ().

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Lietojot funkciju Sautēšana , turiet vāku atvērtu, citādi universālais katls atskaņos pikstienus.

- Izpildiet darbības, kas aprakstītas nodaļā "Priekšdarbi pirms ēdiena gatavošanas".
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu Sautēšana () , pieskarieties pie , lai apstiprinātu (12 att.).
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu gatavošanas laiku (13 att.).
 - Ekrānā mirgo gatavošanas laiks.
- Pieskarieties pie , lai apstiprinātu; universālais katls sāk darboties atlasītajā režīmā.
- Universālais katls automātiski pārslēdzas gaidīšanas režīmā, kad gatavošanas process ir pabeigts.

 Piezīme
<ul style="list-style-type: none">Lietojot funkciju Sautēšana , turiet vāku atvērtu, citādi universālais katls atskaņos pikstienus.

Uzsilšana/Cepšana

- Vienmērīgi izklājiet atdzisušo ēdienu iekšējā katlā.
- Uzlejiet nedaudz ūdens, lai ēdiens nekļūtu pārāk sauss. Ūdens daudzums atkarīgs no pārtikas daudzuma.
- Aizveriet vāku, iespārudiet kontaktdakšu kontaktlīdzdā un ieslēdziet ierīci.
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu Uzsilšana/Cepšana () (14 att.).
- Pieskarieties pie  vai , lai atlasītu gatavošanas laiku.
 - Ekrānā mirgo

