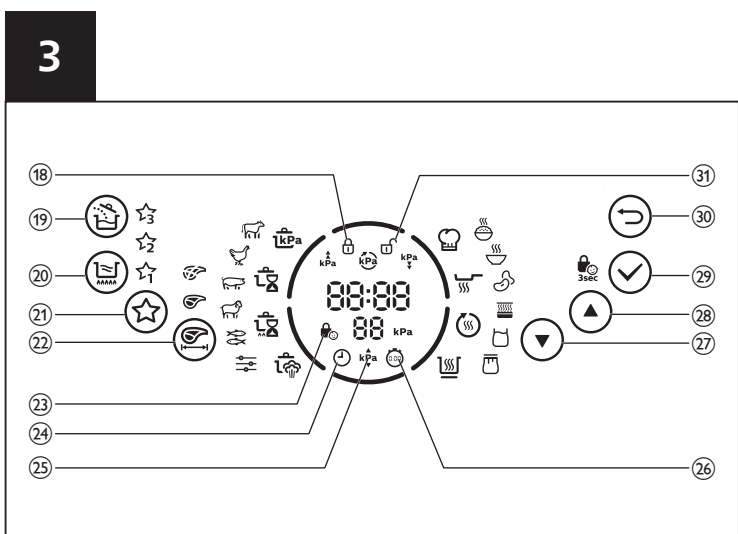
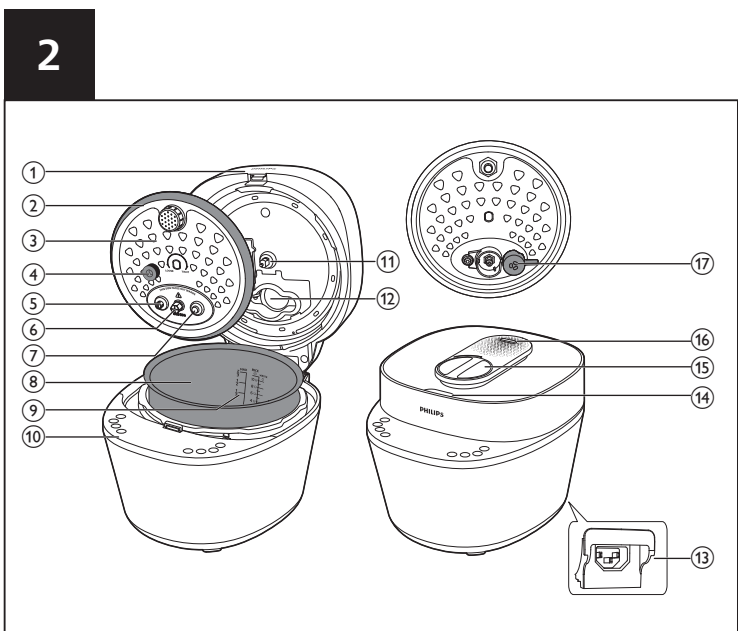
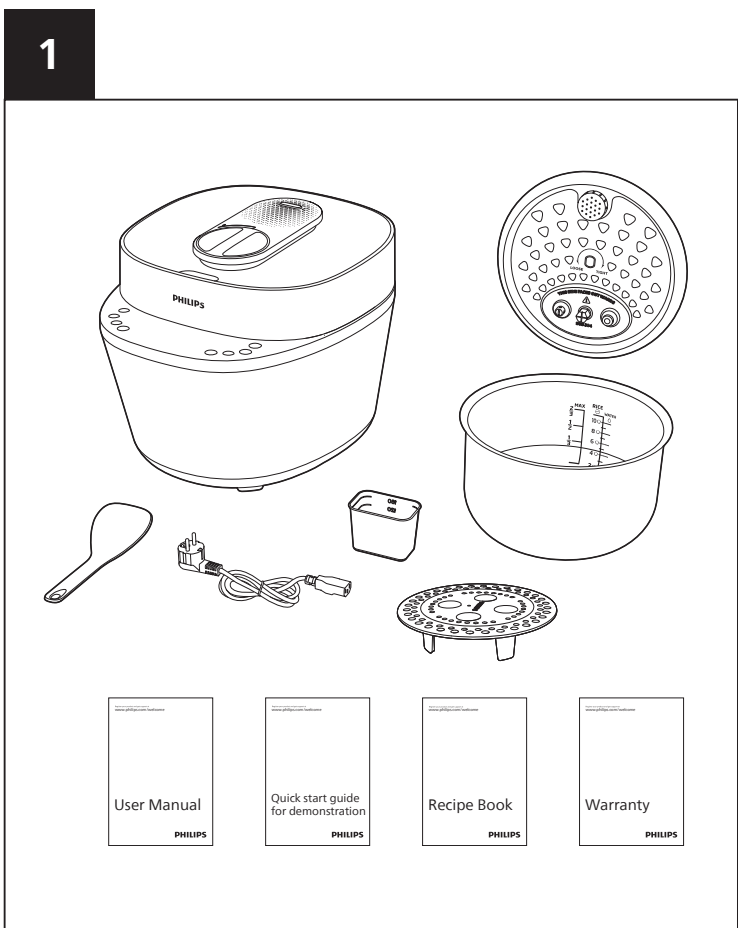




- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- Always clean the appliance after use. 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)

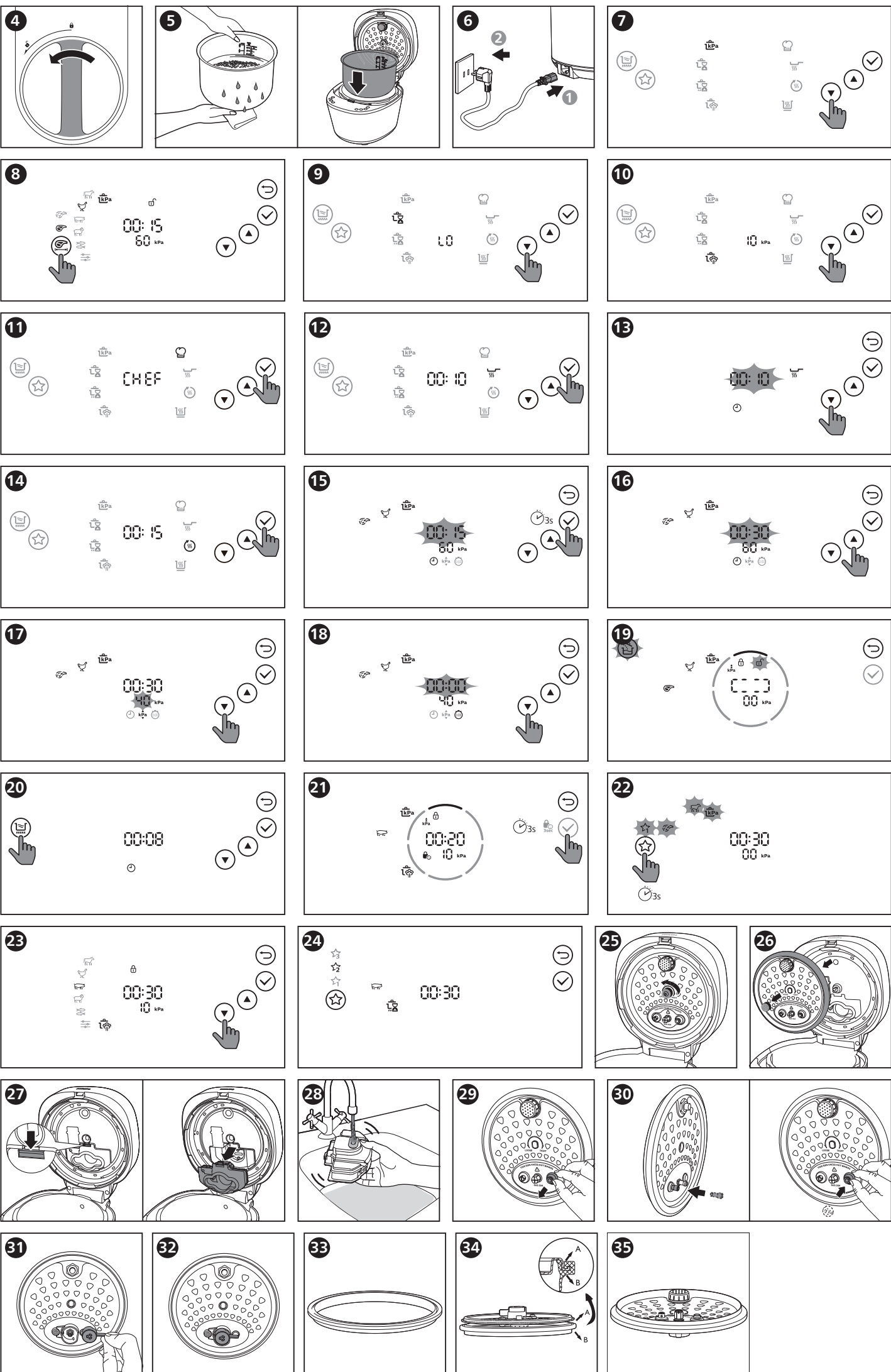
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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	Quick start guide for demonstration
Warranty card	



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)

⑮ Lid locked indicator	⑳ Pressure selection indicator
⑯ Add ingredient button	㉑ Delay start indicator
㉒ Sauce thickening button	㉓ Menu selection button
㉔ My favourite button	㉕ Menu selection button
㉖ Meat cubes' size selection button	㉗ Confirm/Child lock button
㉘ Child lock indicator	㉙ Cancel button
㉚ 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

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
	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	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	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. 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:

- 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).
 - Meat size definition:
 - Small 3-6 cm
 - Big 8-10 cm
- 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 (🍲), Bake (🍲), 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

- 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 (🍲) (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 is completed.
 - 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.

- 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 🍲, 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.

- 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 (🐮) 🍲, 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.

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 top back 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 ring 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 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 dampened 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 Guarantee and service

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

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 A position. Turn it counter clockwise to B position.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	- Make sure the handle is in A 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. - 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. - 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.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	- 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.
The above problems still exist.	

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.

Nghĩa 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 thiết bị 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 cầm ngoài hoặc hồ thông 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 van chưa giảm đáng kể.
- CẢNH BÁO:** Đảm bảo không làm tràn nguyên liệu trên đầu nồi 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.
- Sử dụng một miếng vải mềm và sạch để lau chùi các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Chỉ nối 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, lồng nồi, vỏ ngoài, 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 lồng nồi luôn sạch sẽ và khô ráo trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Không cấm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay xoay núm điều khiển bằng tay.
- 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 bít kín hoặc vòng bít 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. Đặt cho đến khi áp suất được xả một cách tự nhiên và phao đã rút xuống để mở nắp trên.

- 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 khuyến 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 nắp trên để ngăn hơi ẩm 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 và nắp.
- Luôn đặt lồng nồi vào thiết bị trước khi cắm phích cắm vào ổ điện và bật thiết bị.
- Không đặt lồng nồi trực tiếp lên ngọn lửa để nấu thức ăn.
- Không sử dụng lồng nồi nếu lồng 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 thận cần 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 nhắc và di chuyển thiết bị khi thiết bị đang hoạt động.
- Không cho nước quá mức nước tối đa được đánh dấu trong lồng nồi để tránh bị trào.
- Không để dụng cụ nấu ăn trong lòng nồi khi đang nấu ăn.
- Chỉ sử dụng dụng cụ nấu ăn từ kim. Tránh sử dụng dụng cụ nấu sắc nhọn.
- Đề tránh bị bỏng, khuyến cáo bạn nên các nguyên liệu thuộc loại giáp xác và sò ốc. Loại bỏ các vỏ sò ốc cứng trước khi nấu.
- Không đặt chất có từ 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 trước 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 an toàn này, có thể bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ hư hỏng nào gây ra.
- Không để trẻ em đến gần Nồi áp suất da dụng khi đang sử dụng.
- Không đặt nồi Nồi áp suất da dụng vào lò đã được làm nóng.
- Di chuyển Nồi áp suất da dụng dưới áp suất một cách cẩn thận nhất. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm và núm van. Nếu cần, hãy sử dụng biện pháp bảo vệ.
- Không sử dụng Nồi áp suất da dụng cho mục đích khác với mục đích dự định.

- Thiết bị này nấu ăn dưới áp suất. Đa có thể bị bong tróc do sử dụng Nồi áp suất da 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 da 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 da dụng mà chưa thêm nước, điều này sẽ làm hỏng nồi nghiêm trọng.
- Không để đầy nồi quá 2/3 dung tích. Khi nấu các thực phẩm mở ra trong quá trình nấu, chẳng hạn như gạo hoặc rau có cả mặt nước, không để đầy nồi quá dung tích của nồi.
- Sử dụng (các) nguồn nhiệt thích hợp theo hướng dẫn sử dụng.
- Sau khi nấu thức ăn có từ tính như bột có từ phồng lên dưới tác dụng của áp suất, không chạm vào thị khi đã đang phồng lên; bạn có thể bị bỏng.
- Khi nấu thức ăn có sử dụng nhiều bột, hãy lau 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 da dụng ở chế độ điều áp để điện ngập đầu hoặc chiên cơm.
- Không cần tiếp xúc với bất kỳ hệ thống an toàn 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 da 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 đun nước 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 đun nước 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 quá trình làm việc được đó, nhưng vẫn ở chế độ chờ.

Điện tử trường (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả 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

Để mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!
Chúng hướng dẫn ích đây để hỗ trợ cho Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại **www.philips.com/welcome**.

Trong hợp có gì (hình 1)

Bộ phận chính	Lồng nồi
Muỗng xới cơm hoặc muỗng	Cúp đựng
Dây điện	Nắp trong có thể tháo rời
Xung hơi	Hướng dẫn sử dụng
Sách dạy nấu ăn	Hướng dẫn sử dụng nhanh
The 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 Núm mở nắp
⑥ Đai có định	⑮ Tay cầm khóa / mở khóa nắp
⑦ Van phao	⑯ Lỗ thông hơi
⑧ Lồng nồi	⑰ Van điều chỉnh áp suất
⑨ Chi bảo mức nước	

Tổng quan về bảng điều khiển (hình 3)

⑮	Chỉ báo đã khóa nắp	⑳	Chỉ báo lựa chọn áp suất
⑱	Nút Thêm nguyên liệu	㉔	Chỉ báo bắt đầu trễ
㉔	Nút Làm đặc nước sốt	㉗	Nút Chọn menu
㉗	Nút Mục ưa thích của tôi	㉘	Nút Chọn menu
㉘	Nút Chọn kích thước khối thịt	㉙	Nút Xác nhận / Khóa trẻ em
㉙	Chỉ báo khóa trẻ em	㉚	Nút Hủy
㉚	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 tối thiểu chính	Áp suất mặc định (kPa)	Phạm vi điều chỉnh áp suất có thể điều chỉnh (kPa)
Nồi áp suất ㉔	Thịt bò (㉔)	30 phút	3-59 phút	70	20-70
	Gia cầm (㉔)	15 phút	2-59 phút	60	20-70
	Thịt lợn (㉔)	15 phút	0-59 phút	70	20-70
	Thịt cừu (㉔)	20 phút	3-59 phút	70	20-70
	Hải sản (㉔)	3 phút	1-59 phút	40	20-70
Nấu chậm (nhiệt độ thấp) ㉔	Bảng tay (㉔)	5 phút	2-59 phút	20	20-70
	Thịt bò (㉔)	12 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Gia cầm (㉔)	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt lợn (㉔)	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt cừu (㉔)	10 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
Nấu chậm (nhiệt độ cao) ㉔	Hải sản (㉔)	8 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Bảng tay (㉔)	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt bò (㉔)	6 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Gia cầm (㉔)	4 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt lợn (㉔)	4 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
Nấu bằng hơi nước ㉔	Hải sản (㉔)	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Bảng tay (㉔)	2 giờ	2-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
	Thịt bò (㉔)	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Gia cầm (㉔)	20 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Thịt lợn (㉔)	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
Công thức nấu ăn đặc biệt ㉔	Thịt cừu (㉔)	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Hải sản (㉔)	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Thịt cừu (㉔)	30 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Hải sản (㉔)	8 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
	Bảng tay (㉔)	10 phút	3-30 phút	10	Không áp dụng
Áp chảo ㉔	Com ㉔	14 phút	Không áp dụng	30	Không áp dụng
	Xúp ㉔	20 phút	20-59 phút	50	20-50
	Đầu ㉔	20 phút	20-59 phút	70	20-70
	Nướng bánh ㉔	45 phút	10-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
	Sữa chua ㉔	8 giờ	6-12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng
Giữ ấm ㉔	Mứt ㉔	55 phút	25-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
	Áp chảo ㉔	10 phút	10-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
	Hầm nóng ㉔	15 phút	15-59 phút	Không áp dụng	Không áp dụng
	Giữ ấm ㉔	12 giờ	Không áp dụng	Không áp dụng	Không áp dụng
	Làm đặc nước sốt ㉔	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 ㉔ và Làm đặc nước sốt ㉔. Nếu không, Nồi áp suất da dụng sẽ phát ra tiếng bip để nhắc bạn mở nắp.
- Đóng và khóa nắp khi sử dụng các chức năng này: Nấu áp suất ㉔, Nấu bằng hơi nước ㉔, Com ㉔, Xúp ㉔ và Đầu ㉔. Nếu bạn mở khóa nắp, Nồi áp suất da dụng sẽ dừng quá trình nấu, đèn báo ㉔ sáng lên và phát ra tiếng bip.
- 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) ㉔, Nấu chậm (nhiệt độ cao) ㉔, Có thể bắt đầu quá trình nấu bằng cách mở nắp hoặc đóng và khóa nắp. Điều này áp dụng cho Nướng bánh ㉔, Mứt ㉔ và Hầm nóng ㉔.
- Khi sử dụng chức năng Bảng tay (㉔) trong Nấu chậm (nhiệt độ thấp) ㉔ , Nấu chậm (nhiệt độ cao) ㉔ hoặc Nấu bằng hơi nước ㉔, bạn cần cài đặt thời gian 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 từ u và đảm bảo kết quả nấu nướng.
- Khi áp suất bắt đầu tăng lên, Nồi áp suất da 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 lỏng.

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 lồng nồi ít hơn mức tối thiểu của chỉ báo mức nước hoặc nhiều hơn mức tối đa của chỉ báo mức nước.
- Đổi nồi thực phẩm mở ra (chẳng hạn như đầu hoặc thực phẩm khô) trong khi nấu, không cho thực phẩm và chất lỏng quá 1/2 lồng nồi.
- Để nấu cơm, làm theo các chỉ báo mức nước phía bên trong của lồng nồi. Bạn có thể điều chỉnh mức 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 lồng nồi.
- Sau khi bắt đầu quá trình nấu, bạn có thể nhấn ㉔ 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 lồng nồi, bạn phải nhận và ㉔ trong 3 giây để hủy quá trình nấu hiện tại (nhấn nút mở nắp sẽ không hiệu lực).
- Chỉ có nút ㉔ sáng lên trên màn hình có nghĩa là Nồi áp suất da dụng đang ở chế độ chờ.

Thực hiện các bước chuẩn bị sau đây trước khi nấu với Nồi áp suất da dụng:

- Xoay tay cầm khóa / mở khóa nắp ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí ㉔ (hình 4).
- Nhấn nút mở nắp để mở nắp trên.
- Lấy lồng nồi ra khỏi Nồi áp suất da dụng.
- Cho thực phẩm đã rửa sạch vào lồng nồi, lau khô bên ngoài và đáy lồng nồi bằng vải mềm, sau đó đặt lồng nồi vào lại Nồi áp suất da dụng (hình 5).
- Xoay tay cầm theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp trên.
- Cắm phích cắm vào ổ điện (hình 6).

➡ Lưu ý

- Đảm bảo mặt ngoài của lồng nồi khô ráo và sạch sẽ, cũng như không có vết ố bám trên bề mặt.
- Đảm bảo lồng nồi tiếp xúc tốt với ổ 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".

- Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn nấu áp suất (㉔), nhấn ㉔ để xác nhận (hình 7).
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn một trong các menu phụ.
 - Chức năng nấu của bạn sẽ chọn sẽ sáng lên, thời gian giữ áp suất và áp suất mặc định được hiển thị trên màn hình.
- Nhấn ㉔ để chọn kích thước của khối thịt (hình 8).
- Kích thước của khối thịt:
 - Nhỏ 3-6 cm
 - Lớn 8-10 cm
- Nhấn ㉔ để xác nhận, Nồi áp suất da dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
- Khi nồi áp suất da dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược.
- Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất da dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo ㉔ sáng lên, Nồi áp suất da dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
- Nồi áp suất da 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 (㉔) sáng lên.

➡ Lưu ý

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

Nấu chậm

Bạn có thể chọn Nấu chậm (nhiệt độ thấp) (㉔) hoặc Nấu chậm (nhiệt độ cao) (㉔), 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.

- Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn nấu chậm ㉔ hoặc ㉔, nhấn ㉔ để xác nhận (hình 9).
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn một trong các menu phụ.
 - Chức năng nấu của bạn được chọn sẽ sáng lên, thời gian nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
- Nhấn ㉔ để xác nhận, Nồi áp suất da dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
- Nồi áp suất da 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 (㉔) 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.

- Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn nấu bằng hơi nước (㉔), nhấn ㉔ để xác nhận (hình 10).
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn một trong các menu phụ.
 - Chức năng nấu của bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian và áp suất nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
- Nhấn ㉔ để xác nhận, Nồi áp suất da dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
- Khi nồi áp suất da dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược.
- Nồi áp suất da dụng đạt đến áp suất nấu trong khi xả áp suất. Trong khi nấu, không được chạm vào lỗ thoát hơi nước để tránh bị bỏng.
- Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất da dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo ㉔ sáng lên, Nồi áp suất da dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
- Nồi áp suất da 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 (㉔) sáng lên.

Công thức nấu ăn đặc biệt

Có 6 menu trong chức năng nấu này: Com (㉔), Xúp (㉔), Đầu (㉔), Nướng bánh (㉔), Sữa chua (㉔) và Mứt (㉔).

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

➡ Lưu ý

- Sữa chua (㉔) và Mứt (㉔) là các menu nấu không áp suất.

- Thực hiện theo các bước trong mục "Chuẩn bị trước khi nấu".
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn công thức nấu ăn đặc biệt (㉔), nhấn ㉔ để xác nhận (hình 11).
- Nhấn ㉔ hoặc ㉔ để chọn một trong các menu phụ.
 - Chức năng nấu của bạn vừa chọn sẽ sáng lên, thời gian và áp suất nấu mặc định được hiển thị trên màn hình.
- Nhấn ㉔ để xác nhận, Nồi áp suất da dụng bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.
- Khi nồi áp suất da dụng đạt đến áp suất nấu, thời gian giữ áp suất bắt đầu đếm ngược.
- Khi hết thời gian giữ áp suất, Nồi áp suất da dụng bước sang giai đoạn xả áp suất, đèn báo ㉔ sáng lên, Nồi áp suất da dụng bắt đầu xả áp suất theo từng khoảng thời gian. Không chạm vào lỗ thoát hơi.
- Nồi áp suất da 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 (㉔) sáng lên.

➡ Lưu ý

- Giữ nắp mở khi sử dụng chức năng Áp chảo ㉔ , nếu không Nồi áp suất da dụng sẽ phát ra tiếng bip.

- Nhấn ㉔ hoặc