



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

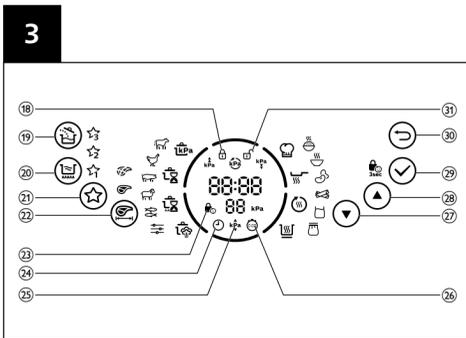
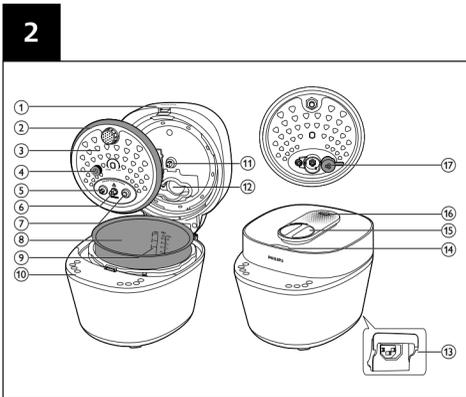
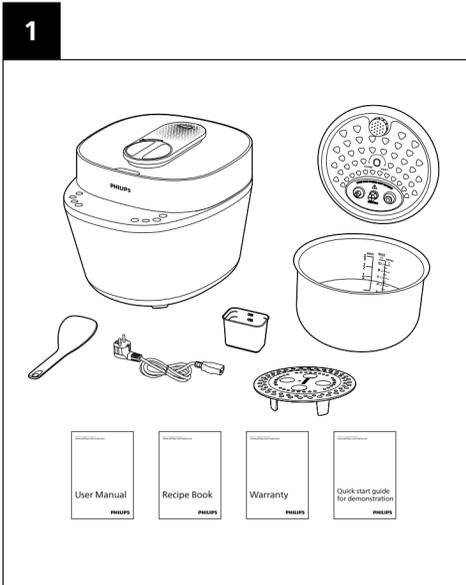
- The appliance must not be immersed.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- The 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](http://www.philips.com/support) to download the user manual.

Power failure backup function

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

Electromagnetic fields (EMF)

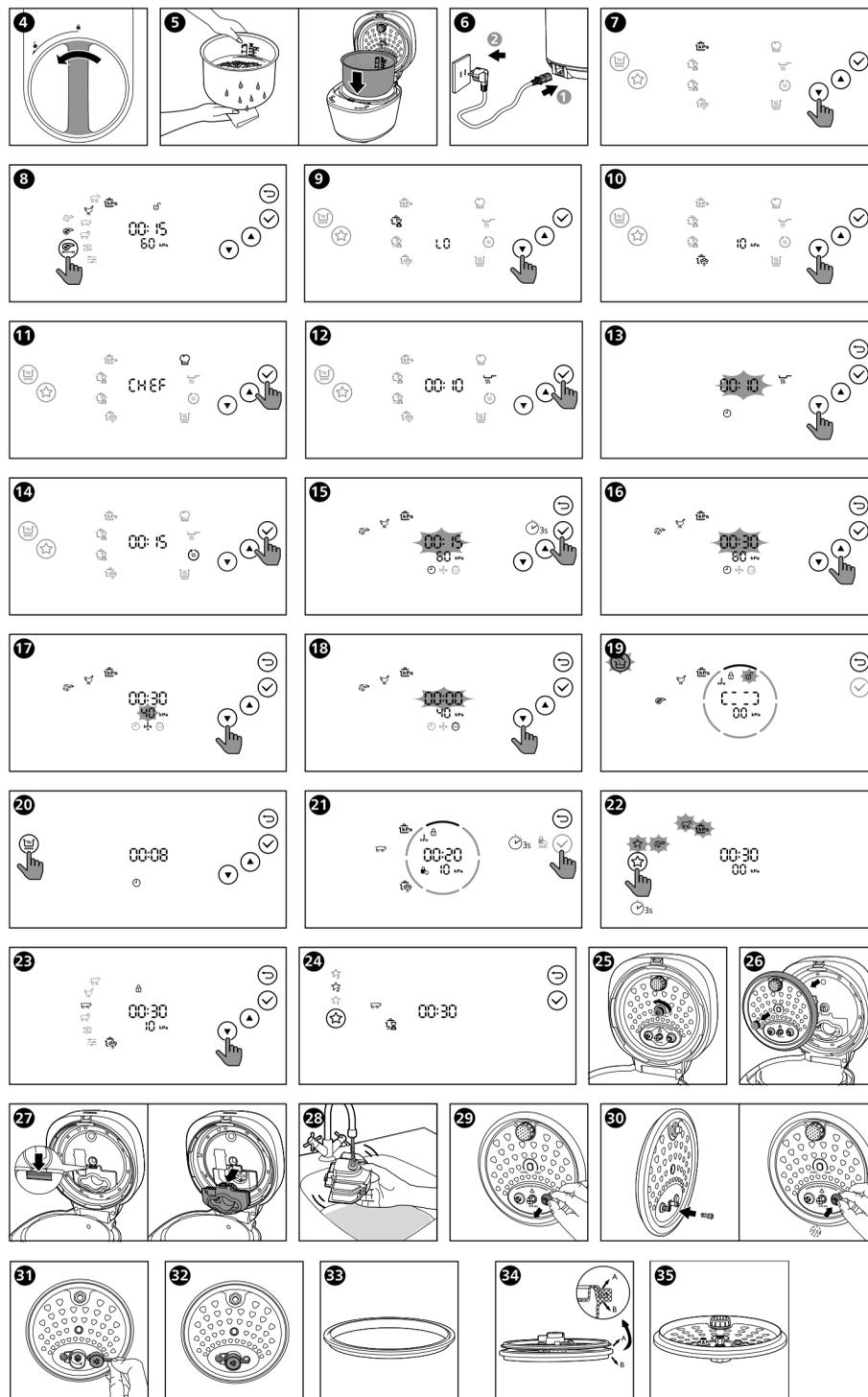
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

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

What's in the box (fig. 1)

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

## Note

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

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

## Interior

Inside of the outer lid and the main body and the heating element:

- Wipe with damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the All-in-One cooker.

## Note

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

## Exterior

Surface of the outer lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.

## Accessories and inner pot

Soup ladle and inner pot.

- Soak in hot water and clean with sponge.

## 5 Recycling

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 далеч 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 вкъшен 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 премествате 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 сготвите, 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 почистявайте 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.
- Премествайте 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 тествена 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.
- Ремоните 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](http://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 броеие 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 броеие 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](http://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 ношуване 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.

<b>Общ преглед на продукта (фиг. 2)</b>		
<b>1</b>	Капак	<b>10</b> Контролен панел
<b>2</b>	Уплътнителен пръстен	<b>11</b> Температурен регулатор
<b>3</b>	Подвижен вътрешен капак	<b>12</b> Кутия за пара
<b>4</b>	Глухи гайки	<b>13</b> Електрически контакт
<b>5</b>	Предпазен клапан	<b>14</b> Бутон за отваряне на капака
<b>6</b>	Фиксираща гайка	<b>15</b> Дръжка за заключване/отключване на капака
<b>7</b>	Плаващ клапан	<b>16</b> Отвор за пара
<b>8</b>	Вътрешен съд	<b>17</b> Регулатор на налягане
<b>9</b>	Индикация за нивото на водата	

## 3 Използване на вашия уред за готвене „всичко в едно“

Функция за готвене	Функция за допълнително готвене	Време за приготвяне по подразбиране	Регулируемо време за приготвяне	Налягане по подразбиране (кPa)	Регулируем диапазон на регулиране на налягането (кPa)
Готвене под налягане 	Телешко филе (  )	30 минути	3 – 59 минути	70	20 – 70
	Месо/птици (  )	15 минути	2 – 59 минути	60	20 – 70
	Свинско месо (  )	15 минути	0 – 59 минути	70	20 – 70
	Агнешко месо (  )	20 минути	3 – 59 минути	70	20 – 70
	Морски дарове (  )	3 минути	1 – 59 минути	40	20 – 70
	Ръчно (  )	5 минути	2 – 59 минути	20	20 – 70
Бавно готвене, ниска температура 	Телешко филе (  )	12 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Месо/птици (  )	10 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Свинско месо (  )	10 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Агнешко месо (  )	10 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Морски дарове (  )	8 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Ръчно (  )	2 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
Бавно готвене, висока температура 	Телешко филе (  )	6 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Месо/птици (  )	4 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Свинско месо (  )	4 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Агнешко месо (  )	4 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Морски дарове (  )	2 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
	Ръчно (  )	2 часа	2 – 12 часа	няма данни	няма данни
Готвене на пара 	Телешко филе (  )	30 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
	Месо/птици (  )	20 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
	Свинско месо (  )	30 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
	Агнешко месо (  )	30 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
	Морски дарове (  )	8 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
	Ръчно (  )	10 минути	3 – 30 минути	10	няма данни
Специална рецепта 	Ориз 	14 минути	няма данни	30	няма данни
	Супа 	20 минути	20 – 59 минути	50	20-50
	Боб 	20 минути	20 – 59 минути	70	20 – 70
	Зелеви сърми 	18 минути	10 – 20 минути	40	няма данни
	Кисело мляко 	8 часа	6-12 часа	няма данни	няма данни
	Конфитюр 	55 минути	25 – 59 минути	няма данни	няма данни
Сотиране 		10 минути	10 – 59 минути	няма данни	няма данни
Претопляне/печене 		15 минути	15 – 59 минути	няма данни	няма данни
Запазване на топлината 		12 часа	няма данни	няма данни	няма данни
Сгъстяване на сос 		8 минути	5 – 15 минути	няма данни	няма данни

- Забележки**
  - Дръжте капака отворен, когато използвате тези функции: Сотиране  и Сгъстяване на сос . В противен случай уредът за готвене „всичко в едно“ ще издаде звуков сигнал, за да ви напомни да отворите капака.
  - Затворете и заключете капака, когато използвате тези функции: Готвене под налягане . Готвене на пара . Ориз . Супа  и Боб . Ако отключите капака, уредът за готвене „всичко в едно“ ще спре процеса на готвене.  светлинният индикатор ще светне и ще се включи звуков сигнал.
  - Можете да започнете процеса на готвене с отворен или затворен капак. Това е приложимо за Бавно готвене, ниска температура . Бавно готвене, висока температура . Кисело мляко  и Запазване на топлината .
  - Можете да започнете процеса на готвене с отворен или затворен и заключен капак. Това е приложимо за Зелеви сърми . Конфитюр  и Претопляне/печене .
  - Когато използвате функцията Ръчно  при Бавно готвене, ниска температура  или готвене на пара , трябва да зададете времето за готвене, налягането на готвене и предварително зададено време ръчно, преди да стартирате процеса на готвене.
  - По време на готвене парата ще се отделя периодично от отвора за пара. Това е за оптимален въздушен поток и за да се гарантира резултат от готвене.
  - Когато налягането започне да се повишава, уредът за готвене „всичко в едно“ автоматично ще освободи студен въздух от вътрешния съд през отвора за пара. Това е, за да се гарантира, че сензорът може точно да следи и контролира температурата и налягането вътре.
  - Налягането на готвене може да се регулира, за да достигне желаната текстура. Можете да увеличите налягането на готвене за още по-крехки резултати или да намалите налягането на готвене, ако текстурата е твърде мека.

<b>Подготовка преди готвене</b>	
<b> Предупреждение</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Уверете се, подвижният вътрешен капак е монтиран правилно.</li></ul>	
<b> Забележка</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Не пълнете вътрешния съд с храна и течност, по-малко от индикацията за минимално ниво на водата или повече от индикацията за максимално ниво на водата.</li> <li>За храна, която се разширява (като боб или сушени храни) по време на готвене, не пълнете вътрешния съд с повече от 1/2 храна и течност.</li> <li>За готвене на ориз следвайте указанията за нивото на водата от вътрешната страна на вътрешния съд. Можете да регулирате нивото на водата според различните видове ориз и спрямо личните ви предпочитания. Не превишавайте максималните количества, посочени отъвре на вътрешния съд.</li> <li>След стартиране на процеса на готвене можете да натиснете  за да деактивирате текуция процес, и уредът минава в режим на избор на меню.</li> <li>След като процесът на готвене стартира и налягането вече съществува във вътрешния съд, трябва да натиснете и задръжите  за 3 секунди, за да отмените текуция процес на готвене (еднократно натискане на бутона не върши работа).</li> <li>Ако CAMO бутонът  свети на екрана, това означава, че уредът за готвене „всичко в едно“ е в режим на готовност.</li></ul>	

Извършете следната подготовка преди готвене с уреда за готвене „всичко в едно“:

- Завъртете дръжката за заключване/отключване на капака по посока, обратна на часовниковата стрелка, до положение  (фиг. 4).
- Натиснете бутона за отваряне на капака, за да отворите капака.
- Извадете вътрешния съд от уреда за готвене „всичко в едно“.
- Поставете предварително измитата храна във вътрешния съд, подсушете външната и долната част на вътрешния съд с мека кърпа, след това го върнете обратно в уреда за готвене „всичко в едно“ (фиг. 5).
- Завъртете дръжката по посока на часовниковата стрелка, за да заключите горния капак.
- Включете щепсела в електрическия контакт (фиг. 6).

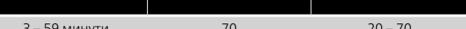
<b> Забележка</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Уверете се, че външната повърхност на вътрешния съд е суха и чиста и че върху нагревателния елемент няма остатъци.</li> <li>Уверете се, че вътрешният съд осъществява добре контакт с нагревателния елемент.</li></ul>

<b>Готвене под налягане</b>
Налични са 6 подменюта. За времето за готвене под налягане и диапазона на регулиране на налягането вижте глава „Общ преглед на функциите“.

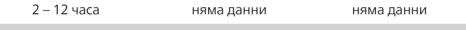
- Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
- Докоснете  или , за да изберете готвене под налягане () , докоснете  за потвърждение (фиг. 7).
- Докоснете  или , за да изберете едно от подменютата.

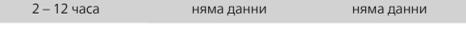
<b>Общ преглед на контролния панел (фиг. 3)</b>		
<b>18</b>	Индикатор за заключен капак	<b>25</b> Индикатор за избор на налягането
<b>19</b>	Бутон за добавяне на съставки	<b>26</b> Индикатор за отложен старт
<b>20</b>	Бутон за сгъстяване на сос	<b>27</b> Бутон за избор на меню
<b>21</b>	Бутон за „Моите любими“	<b>28</b> Бутон за избор на меню
<b>22</b>	Бутон за избор на размер на кубчета месо	<b>29</b> Бутон за потвърждаване/заключване за деца
<b>23</b>	Индикатор за заключване за деца	<b>30</b> Стоп бутон
<b>24</b>	Индикатор за избор на таймер	<b>31</b> Индикатор за отключен капак

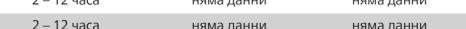
	
 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

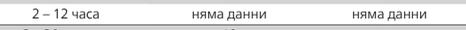
 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

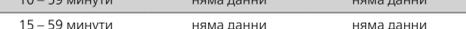
 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

 или  , за да изберете едно от подменютата.	
	

- Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
- Докоснете  или , докоснете  за потвърждение (фиг. 10).
- Докоснете  или , за да изберете едно от подменютата.

↳ Избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране и налягането се показват на екрана.

- Докоснете  за да потвърдите – уредът за готвене „всичко в едно“ започва да работи в избрания режим.
- Когато уредът за готвене „всичко в едно“ достигне налягането за готвене, започва обратно броене на времето за поддържане на налягането. Уредът за готвене „всичко в едно“ се нагрява, докато се изпуса парата. По време на процеса на готвене не докосвайте отвора за пара, за да избегнете изгаряне.
- Когато изтече времето за поддържане на налягането, уредът за готвене „всичко в едно“ преминава в етап на освобождаване на налягането, индикаторът  светва и уредът за готвене „всичко в едно“ започва да освобождава налягането на интервали. Не докосвайте отвора за пара.
- Уредът за готвене „всичко в едно“ автоматично превключва в режим на запазване на топлината, след като налягането се освободи напълно. Можете да отключите и отворите горния капак.
  - Индикаторът за поддържане на топлината () светва.

### Специални рецепти

В тази функция за готвене има 6 функции за готвене: Ориз (), Супа () , Боб () , Зелеви сърми () , Кисело мляко () и Конфитюр ().

За времето за готвене и диапазона на регулиране вижте глава „Общ преглед на функциите“.

<b> Забележка</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Кисело мляко () и Конфитюр () са менюта за готвене без налягане.</li></ul>

- Следвайте стъпките от “Подготовка преди готвене”.
- Докоснете  или , докоснете  за потвърждение (фиг. 11).
- Докоснете  или , за да изберете едно от подменютата.
  - Избраната функция за готвене светва, времето за готвене по подразбиране и налягането се показват на екрана.
- Докоснете  за да потвърдите – уредът за готвене „всичко в едно“ започва да работи в избрания режим.
- Когато уредът за готвене „всичко в едно“ достигне налягането за готвене, започва обратно броене на времето за поддържане на налягането.
- Когато изтече времето за поддържане на налягането, уредът за готвене „всичко в едно“ преминава в етап на освобождаване на налягането, индикаторът  светва и уредът за готвене „всичко в едно“ започва да освобождава налягането на интервали. Не докосвайте отвора за пара.
- Уредът за готвене „всичко в едно“ автоматично превключва в режим на запазване на топлината, след като налягането се освободи напълно. Можете да отключите и отворите горния капак.
  - Индикаторът за поддържане на топлината () светва.

<b>Сотиране</b>
<b> Забележка</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Дръжте капака отворен, когато използвате функцията Сотиране </li></ul>

## 6  Гаранция и сервис

Ako se нуждаете от сервис или информация или имате проблем, моля, посетете уебсайта на Philips на **www.philips.com** или се свържете с Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата държава. Телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обрънете се към местния търговец на уреди Philips.

## 7  Спецификации

Модел	Обявена мощност на изхода	Объен капацитет	Диаметър
HD2151	910 – 1090 W	5,0 л	22 см

## Забележка

- Изключете уреда за готвене „всичко в едно“ от контакта, ако не се използва дълго време.

## 8  Отстраняване на неизправности

Ako срещнете проблеми при използването на уреда, проверете следното, преди да заявите сервизно обслужване. Ако не успеете да разрешите проблема, се свържете с Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна.

Проблем	Решение
Трудно затварям горния капак.	<ul style="list-style-type: none"><li>Вътрешният капак не е поставен добре. Уверете се, че вътрешният капак и уплътнителният пръстен са добре поставени.</li> <li>Дръжката е в позиция <b>🔒</b>. Завертете я по посока, обратна на часовниковата стрелка в позиция <b>🔓</b>.</li></ul>
Имам трудности при отварянето на горния капак, след като налягането се освободи.	<ul style="list-style-type: none"><li>Уверете се, че дръжката е в позиция <b>🔓</b>.</li> <li>Може да има остатъци от храна на дното на плаващия клапан. Не използвайте сила, за да го отворите, това може да причини изгаряне. Изчакайте уредът да изстине (около 30 минути), след което отново завертете дръжката напред и назад.</li></ul>
Храната не е сготвена.	<ul style="list-style-type: none"><li>Избрвана е неправилна функция или време, увеличете времето за готвене или променете метода на готвене.</li> <li>Преди да включите уреда за готвене „всичко в едно“, се уверете, че върху нагревателния елемент и вътрешния съд няма остатъци.</li> <li>Нагревателният елемент е повреден или вътрешният съд е деформиран. Занесете уреда за готвене при вашия търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.</li></ul>
От капака или от отвора за пара излиза въздух или пара.	<ul style="list-style-type: none"><li>Глухата гайка около регулатора на температурата е разхлабена. Затегнете глухата гайка добре с подходящите инструменти.</li> <li>Уплътнителният пръстен не е поставен добре. Уверете се, че тя е добре монтирана около подвижния вътрешен капак.</li> <li>Има остатъци от храна в уплътнителния пръстен. Уверете се, че уплътнителният пръстен е чист.</li> <li>Има остатъци от храна на плаващия клапан. Почистете плаващия клапан.</li> <li>Има остатъци от храна в регулатора на налягането. Почистете регулатора на налягането.</li> <li>Регулаторът на налягане не е поставен добре. Уверете се, че е поставен добре.</li> <li>Капакът не е напълно затворен и заключен. Уверете се, че капакът е напълно затегнат и заключен в правилното положение.</li></ul>
E1, E2, E3, E8, E10, E11 или E16 се показват на екрана.	<ul style="list-style-type: none"><li>Уредът за готвене „всичко в едно“ е неизправен. Занесете уреда при търговец на уреди на Philips или в упълномощен от Philips сервизен център.</li></ul>
Горепосочените проблеми все още съществуват.	<ul style="list-style-type: none"><li>В уреда за готвене „всичко в едно“ е възникнала неизправност. Ако случаят е такъв, моля: (1) Услуга „Направете го сами“. Свържете се с Центъра за обслужване на потребители и ние може да сме в състояние да ви дадем инструкции и да ви помогнем да решите проблема с видео. (2) Услуга „Занесете продукта“. Занесете продукта си в сервизен център на Philips. (3) Обслужване на място. Свържете се с нас и ние ще ви помогнем да организирате разрешение от Филипс ремонт за вашия продукт без допълнително заплащане.</li></ul>

## Čeština

## 1  Дůležité

Před použitím tohoto přístroje si pečlivě přečtěte tento leták s bezpečnostními pokyny a uschovejte jej pro budoucí potřebu.

### Nebezpečí

- Nepouňujte přístroj do žádné kapaliny.

### Varování

- Než přístroj zapojíte, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí místní rozvodné sítě.
- Přístroj je určen k použití v domácnosti a podobně, např.:
  - v kuchyních pro personál v obchodech a v dalších obytných prostředích k použití klienty;
  - na farmách;
  - použití klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostředích;
  - Nevkládejte do otvoru pro výstup páry kovové předměty ani cizí látky.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí všem rizikům spojeným s používáním přístroje.
- Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti.
- Přístroj nesmějí používat děti.
- Přístroj a napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí.
- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, je potřeba kabel nahradit novým kabelem od výrobce.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládan pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- VAROVÁNÍ: Vždy postupujte podle pokynů a používejte přístroj v souladu s nimi, zabráníte tak možnému zranění.
- VAROVÁNÍ: Vyhnete se polití konektoru napájení, zabráníte tak možnému nebezpečí.
- Upozornění: Povrch topného tělesa zůstává po použití horký.
- K čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, používejte čistý a měkký hadřík.
- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné síťové zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka pevně zasunutá do zásuvky.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozena zástrčka, napájecí kabel, vnitřní hrnec, těsnící kroužek nebo tělo přístroje.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Než zapojíte přístroj do síťové zásuvky, ujistěte se, že jsou topné těleso a vnější část vnitřního hrnce čisté a suché.
- Nezapojujte přístroj a nedotýkejte se ovládacího panelu, pokud máte mokré ruce.
- Kanálky v regulátoru tlaku, které umožňují únik páry, by se měly pravidelně kontrolovat, aby se zajistilo, že nebudou upchané.
- Před zapojením přístroje do sítě zkontrolujte, že je zásuvka čistá a suchá.
- Nádoba se nesmí otevřít, dokud se tlak dostatečně nesníží.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud zpod horního víka uniká příliš mnoho vzduchu nebo páry.
- Při přípravě polévky nebo viskózní tekutiny neuvolňujte tlak otočením regulátoru tlaku do polohy otvoru pro výstup páry, jinak by z ventilu regulátoru tlaku mohla vystříknout tekutina. Počkejte, až se tlak přirozeně uvolní a plovoucí ventil klesne, a otevřete horní víko.

### Upozornění

- Nikdy nepoužívejte příslušenství nebo díly od jiných výrobců nebo takové, které nebyly doporučeny společností Philips. Používejte-li takové příslušenství nebo díly, pozbývá záruka platnosti.
- Nevstavujte přístroj vysokým teplotám, ani jej nepokládejte na sporák, který je v provozu nebo je stále ještě horký.
- Nevstavujte přístroj přímému slunečnímu svitu.
- Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.
- K přemísťování spotřebiče nepoužívejte rukojeť na horním víku, ale boční rukojeť.
- Při uvolňování tlaku z ventilu regulátoru tlaku dochází k úniku horké páry nebo kapaliny. Udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od otvoru pro výstup páry.
- Než přístroj zapojíte do síťové zásuvky a zapnete, vždy do něj nejprve vlozte vnitřní hrnec.
- Při přípravě jídla neumísťujte vnitřní hrnec přímo na otevřený oheň.

- Pokud je vnitřní hrnec zdeformovaný, nepoužívejte jej.
- Ujistěte se, že je těsnící kroužek čistý a v dobrém stavu.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Dotýkáte-li se povrchů, buďte obzvlášť opatrní.
- Dejte pozor na horkou páru vycházející z plovoucího ventilu a ventilu regulátoru tlaku během vaření nebo při otevření víka. Abyste s párou nepřišli do styku, udržujte ruce a obličej mimo dosah přístroje.
- Nezdvihajte a nepřemisťujte přístroj, pokud je v provozu.
- Nepřekračujte maximální hladinu vody označenou na vnitřním hrnci, aby nedošlo k přetečení.
- Během vaření nevkládejte do hrnce kuchyňské náčiní.
- Používejte pouze dodané kuchyňské náčiní. Nepoužívejte ostré náčiní.
- Abyste předešli poškrábání, nedoporučuje se vařit přísady obsahující koryše a škeble. Před vařením sundejte jejich tvrdé schránky.
- Nepokládejte na víko magnetické předměty. Nepoužívejte přístroj blízko magnetických předmětů.
- Před čištěním nebo přemísťováním nechte přístroj vždy vychladnout na pokojovou teplotu.
- Po použití přístroj vždy vyčistěte. Přístroj nemyjte v myčce nádobí.
- Pokud přístroj po delší dobu nepoužíváte, vždy jej odpojte ze síťové zásuvky.
- Pokud by se přístroj používal nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto letáku s bezpečnostními pokyny, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za zraněné škydy.
- Přečtěte si všechny pokyny.
- Když je tlakový hrnec v provozu, nepouštějte k němu děti.
- Tlakový hrnec nevkládejte do vyhřáté trouby.
- S tlakovým hrncem pod tlakem pohybujte co nejopatrněji. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeť a knoflíky. V případě potřeby použijte ochranu.
- Tlakový hrnec nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Při nesprávném používání tlakového hrnce může dojít k opaření. Před zapnutím ohřevu musí být tlakový hrnec řádně uzavřen.
- Tlakový hrnec nikdy neotevírejte násilím. Neotevírejte jej dříve, než se přesvědčíte, že jeho vnitřní tlak zcela poklesl.
- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez přidání vody, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
- Hrncem nenaplňujte více než do 2/3 jeho objemu. Při přípravě potravin, které během vaření nabývají, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte hrnec více než do poloviny objemu.
- Použijte vhodný zdroj (zdroje) tepla podle návodu k použití.
- Po přípravě masa s kůží (např. hovězího jazyka), která může vlivem tlaku nabobtnat, maso nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá; mohli byste se opařit.
- Při přípravě pokrmů z těsta hrncem před otevřením víka jemně zatřeste, aby nedošlo k vyklouznutí pokrmu.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily blokovány. Viz návod k použití.
- Tlakový hrnec v tlakovém režimu nikdy nepoužívejte k hlubokému nebo povrchovému smažení potravin.
- Nezasahujte do žádného z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v návodu k použití.
- Používejte pouze náhradní díly od výrobce vhodné pro příslušný model. Používejte zejména tělo přístroje a víko od stejného výrobce, které jsou označeny jako kompatibilní.
- Opavu smí provádět pouze oprávněný personál.
- Tlakový hrnec by měl být při skladování umístěn na suchém místě.
- Navštivte web **www.philips.com/support** a stáhněte uživatelskou příručku.

### Funkce zálohování pro případ výpadku napájení

Tento přístroj je vybaven funkcí zálohování pro případ výpadku napájení, která si pamatuje stav před výpadkem napájení.

- Pokud během vaření dojde k výpadku napájení a napájení je obnoveno do 30 minut, odpočítávání doby vaření pokračuje od bodu, kde předtím skončilo.
- Pokud dojde k výpadku napájení, přístroj je v režimu předvolby a napájení je obnoveno do 30 minut, odpočítávání doby předvolby pokračuje od bodu, kde předtím skončilo.
- Pokud k obnovení napájení nedojde během 30 minut, spotřebič nemusí pokračovat v předchozím pracovním procesu, ale zůstane v pohotovostním režimu.

### Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj Philips odpovídá všem platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

## 2  Multifunkční hrnec

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips! Chcete-li plně využít podporu společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránce **www.philips.com/welcome**.

### Obsah balení (obr. 1)

Hlavní jednotka	Vnitřní hrnec
Naběračka na rýži a polévku	Odměrka
Napájecí kabel	Odmíratelné vnitřní víko
Napařovací destička	Uživatelská příručka
Kniha receptů	Záruční list
Stručný návod k rychlému použití pro ukázk	

### Přehled výrobku (obr. 2)

<b>①</b>	Víko	<b>⑩</b>	Ovládací panel
<b>②</b>	Těsnící kroužek	<b>⑪</b>	Ovládání teploty
<b>③</b>	Odmíratelné vnitřní víko	<b>⑫</b>	Parní box
<b>④</b>	Kloboukové matice	<b>⑬</b>	Napájení
<b>⑤</b>	Pojistný ventil	<b>⑭</b>	Tlačítko otevření víka
<b>⑥</b>	Upínací matice	<b>⑮</b>	Rukojeť pro uzamčení/odemčení víka
<b>⑦</b>	Plovoucí ventil	<b>⑯</b>	Otvor pro výstup páry
<b>⑧</b>	Vnitřní hrnec	<b>⑰</b>	Regulátor tlaku
<b>⑨</b>	Indikace hladiny vody		

### Přehled ovládacího panelu (obr. 3)

<b>⑱</b>	Indikátor uzamknutí víka	<b>⑳</b>	Indikátor volby tlaku
<b>⑲</b>	Tlačítko Přidání surovin	<b>㉒</b>	Indikátor zpožděného startu
<b>㉓</b>	Tlačítko zahustění omáčky	<b>㉔</b>	Tlačítko výběru nabídky
<b>㉕</b>	Tlačítko Oblíbené	<b>㉖</b>	Tlačítko pro výběr nabídky
<b>㉗</b>	Tlačítko výběru velikosti kostek masa	<b>㉘</b>	Tlačítko potvrzení/dětské pojistky
<b>㉙</b>	Ukazatel dětské pojistky	<b>㉚</b>	Tlačítko zrušení
<b>㉛</b>	Indikátor volby časovače	<b>㉜</b>	Indikátor odemknutého víka

## 3  Používání multifunkčního hrnce

### Program vaření

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Výchozí tlak (kPa)	Nastavitelný rozsah regulace tlaku (kPa)
	Hovězí maso (🍖)	30 minut	3–59 minut	70	20–70
	Drůbež (🐔)	15 minut	2–59 minut	60	20–70
	Vepřové maso (🍖)	15 minut	0–59 minut	70	20–70
	Jehněčí (🐐)	20 minut	3–59 minut	70	20–70
	Mořské plody (🐚)	3 minuty	1–59 minut	40	20–70
	Manuální (👤)	5 minut	2–59 minut	20	20–70
	Hovězí maso (🍖)	12 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Drůbež (🐔)	10 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Vepřové maso (🍖)	10 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Jehněčí (🐐)	10 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Mořské plody (🐚)	8 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Manuální (👤)	2 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici

Funkce vaření	Funkce dílčího vaření	Výchozí doba vaření	Nastavitelná doba vaření	Výchozí tlak (kPa)	Nastavitelný rozsah regulace tlaku (kPa)
	Hovězí maso (🍖)	6 hodin	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Drůbež (🐔)	4 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Vepřové maso (🍖)	4 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Jehněčí (🐐)	4 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Mořské plody (🐚)	2 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Manuální (👤)	2 hodiny	2–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Hovězí maso (🍖)	30 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Drůbež (🐔)	20 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Vepřové maso (🍖)	30 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Jehněčí (🐐)	30 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Mořské plody (🐚)	8 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Manuální (👤)	10 minut	3–30 minut	10	Není k dispozici
	Rýže (🍚)	14 minut	Není k dispozici	30	Není k dispozici
	Polévka (🍲)	20 minut	20–59 minut	50	20–50
	Fazole (🍲)	20 minut	20–59 minut	70	20–70
	Zelné závitky (🥬)	18 minut	10–20 minut	40	Není k dispozici
	Jogurt (🥛)	8 hodin	6–12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici
	Džem (🍯)	55 minut	25–59 minut	Není k dispozici	Není k dispozici
	Restování (🍲)	10 minuty	10–59 minut	Není k dispozici	Není k dispozici
	Ohřev/Pečení (🔥)	15 minut	15–59 minut	Není k dispozici	Není k dispozici
	Uchov. teplé (🍲)	12 hodin	Není k dispozici	Není k dispozici	Není k dispozici
	Zahuštění omáčky (🍲)	8 minut	5–15 minut	Není k dispozici	Není k dispozici

- Poznámky**
- Při používání těchto funkcí nechte víko otevřené: Restování (🍲) a Zahuštění omáčky (🍲). V opačném případě vám multifunkční hrnec pipnutím připomene, že máte otevřít víko.
  - Víko zavřete a zajistěte při používání následujících funkcí: Tlakové vaření (🍲), Vaření v páře (🐔), Rýže (🍚), Polévka (🍲) a Fazole (🍲). Pokud víko odklopíte, multifunkční hrnec zastaví proces vaření, rozsvítí se kontrolka **🔒** a ozve se zvukový signál.
  - Proces vaření můžete zahájit s otevřeným nebo zavřeným víkem. To platí pro funkce Pomalé vaření Nízký (🍲), Pomalé vaření Vysoký (🍲), Jogurt (🥛) a Uchov. teplé (🍲).
  - Proces vaření můžete zahájit s otevřeným nebo zavřeným víkem. To platí pro funkce Zelné závitky (🥬), Džem (🍯) a Ohřev/Pečení (🔥).
  - Při použití funkce Manuální (👤) v režimu Pomalé vaření Nízký (🍲), Pomalé vaření Vysoký (🍲) nebo Vaření v páře (🐔), musíte před zahájením vaření ručně nastavit dobu vaření, tlak a přednastavený čas.
  - Během vaření se z otvoru pro výstup páry přerušované uvolňuje pára. Důvodem je optimální proudění vzduchu a zajištění výsledku vaření.
  - Když začne tlak stoupat, multifunkční hrnec automaticky vypustí studený vzduch z vnitřního hrnce ventilikním otvorem pro výstup páry. Důvodem je zajistit, že senzor dokáže přesně snímat a kontrolovat teplotu a tlak uvnitř.
  - Tlak vaření lze upravit tak, abyste dosáhli požadované konzistence. Tlak vaření můžete zvýšit, aby byl výsledný pokrm ještě křehčí, nebo snížit, pokud se vám konzistence zdá příliš měkká.

### Přípravy před vařením

## !  Varování

- Ujistěte se, že je odnímatelné vnitřní víko správně nasazeno.

## Poznámka

- Nenaplňujte vnitřní hrnec potravinami a tekutinami méně, než jak udává označení minimální hladiny vody, nebo více, než udává značka maximální hladiny vody.
- U potravin, které během vaření nabývají, (jako jsou například fazole nebo sušené potraviny), nenaplňujte vnitřní nádobu jídelm a tekutinami více než do poloviny.
- Při vaření rýže se řiďte údaji o hladině vody na vnitřní straně hrnce. Hladinu vody můžete upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí. Nepřekračujte maximální množství indikovaná uvnitř vnitřního hrnce.
- Po zahájení procesu vaření můžete stisknutím tlačítka **🔒** ukončit probíhající práci a spotřebič přejde do režimu výběru nabídky.
- Po zahájení procesu vaření, kdy je ve vnitřním hrnci již přítomen tlak, musíte tlačítko stisknout a podržet **🔒** na 3 sekundy, aby jste rušili probíhající proces vaření (jedno kliknutí na tlačítko nestačí).
- Pokud se na obrazovce rozsvítí POUZE tlačítko **🔒**, znamená to, že se multifunkční hrnec nachází v pohotovostním režimu.

- Před zahájením vaření v multifunkčním hrnci proveďte následující přípravy:
- Otočte rukojeť pro uzamčení/odemčení víka proti směru hodinových ručiček do polohy **🔒** (obr. 4).
  - Stiskněte uvolňovací tlačítko horního víka a víko otevřete.
  - Vyjměte z multifunkčního hrnce vnitřní hrnec.
  - Vložte předem omyté potraviny do vnitřního hrnce, otevře vnější stranu a dno vnitřního hrnce do sucha měkkým hadříkem a poté jej vložte zpět do multifunkčního hrnce (obr. 5).
  - Otočnými rukojeťi ve směru hodinových ručiček horní víko zajistěte.
  - Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky (obr. 6).

## Poznámka

- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese neulpěly žádné zbytky.
- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnec správně v kontaktu s topným tělesem.

### Tlakové vaření

K dispozici je 6 podnabídek. Informace o době vaření pod tlakem a rozsahu regulace tlaku naleznete v kapitole „Přehled funkcí“.

- Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
- Klepnutím na tlačítko **🔒** nebo **🔒** vyberte tlakové vaření ( **🍲** ), klepnutím na tlačítko **🔒** vyběř potvrďte (obr. 7).
- Klepnutím na **🔒** nebo **🔒** vyberte jednu z podnabídek.
  - Zvolená funkce vaření se rozsvítí, na obrazovce se objeví výchozí čas udržování tlaku a tlak.
- Klepněte na ikonu **🔒** a vyberte velikost kostek masa (obr. 8).
- Klepnutím na tlačítko **🔒** potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
- Jakmile multifunkční hrnec dosáhne požadovaného tlaku, začne se odpočítávat doba udržování tlaku.
- Po uplynutí této doby přejde multifunkční hrnec do fáze uvolňování tlaku, rozsvítí se kontrolka **🔒** a hrnec začne v určitých intervalech uvolňovat tlak. Nedotýkejte se otvoru pro výstup páry.
- Po úplném uvolnění tlaku se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty. Můžete uvolnit a otevřít horní víko.
  - Rozsvítí se indikátor udržování teploty ( **🍲** ).

## Poznámka

- Počkejte, až multifunkční hrnec přirozeně vychladne a teprve potom otevřete víko.
- Po skončení vaření odpojte multifunkční hrnec od elektrické zásuvky.

### Pomalé vaření

Můžete zvolit funkci Pomalé vaření Nízký (🍲) nebo Pomalé vaření Vysoký (🍲), přičemž každá z těchto funkcí má 6 podnabídek. Informace o době vaření a rozsahu regulace času naleznete v kapitole „Přehled funkcí“.

## Poznámka

- Toto je nabídka pro netlakové vaření.

- Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.

- Klepnutím na **🔒** nebo **🔒** vyberte pomalé vaření ( **🍲** ) nebo ( **🍲** ), potvrďte klepnutím na **🔒** (obr. 9).
- Klepnutím na **🔒** nebo **🔒** vyberte jednu z podnabídek.
  - Zvolená funkce vaření se rozsvítí, na obrazovce se objeví výchozí doba vaření.
- Klepnutím na tlačítko **🔒** potvrďte. Multifunkční hrnec začne pracovat ve vybraném režimu.
- Po dokončení procesu vaření se multifunkční hrnec automaticky přepne do režimu udržování v teple. Můžete uvolnit a otevřít horní víko.
  - Rozsvítí se indikátor udržování teploty ( **🍲** ).

### Vaření v páře



- Kogu rõhu vabastamise järel lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi. Võite pealmise kaane lukust avada ja üles tõsta.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Enne kaane avamist oodake, kuni kõik-ühes keetja loomulikult maha jahtub.</li> <li>Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage kõik-ühes keetja vooluvõrgust.</li></ul>

## Aeglane küpsetamine

Võite valida funktsiooni Aeglane küpsetamine (aeglasem) (🕒) või Aeglane küpsetamine (kiirem) (🕒), mõlemal funktsioonil on kuus alammenüüd. Küpsetusaega ja aja reguleerimisvahemiku vaadake peatükist „Funktsioonide ülevaade“.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>See on rõhuvaba küpsetamise menüü.</li></ul>

- Järgige osas “Ettevalmistused enne söögi valmistamist” toodud samme.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida aeglane küpsetamine (🕒 või 🕒), kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵ (joonis 9).
- Alammenüü valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩.
  - Valitud küpsetusfunktsioon süttib, ekraanil kuvatakse vaikeküpsetusaeg.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
- Pärast küpsetusprotsessi lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi. Võite pealmise kaane lukust avada ja üles tõsta.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

### Auruga küpsetamine

Küpsetusaega ja kõigi alammenüude reguleerimisvahemikku vaadake peatükist „Funktsioonide ülevaade“.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Vaikeküpsetusrõhk on 10 kPa ja seda ei saa muuta.</li></ul>

- Järgige osas “Ettevalmistused enne söögi valmistamist” toodud samme.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida auruga küpsetamine (🌀), kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵ (joonis 10).
- Alammenüü valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩.
  - Valitud küpsetusfunktsioon süttib, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg ja rõhk.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
- Kui kõik-ühes keetja saavutab küpsetusrõhu, alustab tööd rõhupüümisaja taimer. Kõik-ühes keetja soojendab ning samal ajal eraldab auru. Ärge küpsetamise ajal auruaava puudutage. Muidu võite end põletada.
- Kui rõhupüümisaeag lõpeb, algab kõik-ühes keetja rõhu vabastamise etapp: märgutuli 🔥 süttib ning kõik-ühes keetja hakkab teatud ajavahemike järel rõhku vabastama. Ärge puudutage auruaava.
- Kogu rõhu vabastamise järel lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi. Võite pealmise kaane lukust avada ja üles tõsta.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

### Eriretseptid

Sellel küpsetusfunktsioonil on kuus menüüd: Riis (🍚), Supp (🍲), Oad (🍄), Kapsarullid (🥘), Jogurt (🍲) ja Moos (🍌). Küpsetusaega ja reguleerimisvahemikku vaadake peatükist „Funktsioonide ülevaade“.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Menüüd Jogurt (<span>🍲</span>) ja Moos (<span>🍌</span>) on rõhuvaba küpsetamise menüüd.</li></ul>

- Järgige osas “Ettevalmistused enne söögi valmistamist” toodud samme.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida eriretseptid (🍲), kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵ (joonis 11).
- Alammenüü valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩.
  - Valitud küpsetusfunktsioon süttib, ekraanil kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg ja rõhk.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
- Kui kõik-ühes keetja saavutab küpsetusrõhu, alustab tööd rõhupüümisaja taimer.
- Kui rõhupüümisaeag lõpeb, algab kõik-ühes keetja rõhu vabastamise etapp: märgutuli 🔥 süttib ning kõik-ühes keetja hakkab teatud ajavahemike järel rõhku vabastama. Ärge puudutage auruaava.
- Kogu rõhu vabastamise järel lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi. Võite pealmise kaane lukust avada ja üles tõsta.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

### Pruunistamine

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Pruunistamise <span>🍪</span> funktsiooni kasutamisel hoidke kaas avatuna. Muidu kostavad kõik-ühes keetjast helisignaalid.</li></ul>

- Järgige osas “Ettevalmistused enne söögi valmistamist” toodud samme.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida pruunistamine (🍪), kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵ (joonis 12).
- Küpsetusaja valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩ (joonis 13).
  - Küpsetusaeg hakkab ekraanil vilkuma.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
- Pärast küpsetusprotsessi lülitub kõik-ühes keetja automaatselt ooterežiimi.

### Soojendamine/küpsetamine

- Murendage jahtunud toit ja laotage see ühtlaselt sisemisse nõusse.
- Valage toidule natuke vett, et see ei muutuks liiga kuivaks. Vee kogus sõltub toidu kogusest.
- Sulgege kaas ja sisestage pistik seinakontakti ning lülitage seade sisse.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida soojendamine/küpsetamine (🔥) (joonis 14).
- Küpsetusaja valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩.
  - Küpsetusaeg hakkab ekraanil vilkuma.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.
- Pärast küpsetusprotsessi lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

### Seadistage küpsetusaeg, rõhk ja käivitusviide

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Funktsioonide Riis <span>🍚</span> ja Soojana hoidmine <span>🔥</span> küpsetusaega ei saa muuta.</li> <li>Järgmiste funktsioonide rõhutaset ei saa muuta: Aeglane küpsetamine (aeglasem) <span>🕒</span>, Aeglane küpsetamine (kiirem) <span>🕒</span>, Auruga küpsetamine <span>🌀</span>, Riis <span>🍚</span>, Kapsarullid <span>🥘</span>, Jogurt <span>🍲</span>, Moos <span>🍌</span>, Pruunistamine <span>🍪</span>, Kastme paksendamine <span>🍲</span>, Soojendamine/küpsetamine <span>🔥</span> ja Soojana hoidmine <span>🔥</span>.</li></ul>

Küpsetusaega, vaikerõhku ja käivitusviidet saab menüü valiku ajal reguleerida.

- Pärast soovitud funktsiooni valimist hoidke küpsetusaja reguleerimiseks nuppu ⏵ all (joonis 15).
  - Ekraanil kuvatakse aja näidik ⌚.
  - Küpsetusaeg vilgub.
- Aja määramiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩ (joonis 16)
- Vajutage kinnitamiseks nuppu ⏵ Rõhu määramiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩ (joonis 17).
  - Ekraanil kuvatakse rõhu näidik **kPa**.
  - Küpsetusrõhk vilgub.
- Vajutage kinnitamiseks nuppu ⏵ Käivitusviite aja valimiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩ (joonis 18).

- ↔ Ekraanil kuvatakse käivitusviite näidik ⌚.
- Kinnitamiseks puudutage nuppu ⏵, kõik-ühes keetja hakkab valitud režiimis tööle.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Kui teile meeldib pehem tekstuur, võite küpsetusrõhku suurendada. Kui tekstuur tundub liiga pehme, võite küpsetusrõhku vähendada.</li> <li>Määratud küpsetusaja/rõhu/käivitusviite tühistamiseks puudutage nuppu <span>⏵</span>.</li></ul>

## Koostisainete lisamine

Selle funktsiooni abil saate küpsetamise ajal kaane avada ja koostisaineid lisada.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Koostisainete lisamise funktsioon on saadaval kõigi rõhurežiimis küpsetamisemenüude puhul.</li></ul>

- Kui küpsetusprotsess on alanud ja valitud funktsioon võimaldab koostisaineid lisada, süttib nupp ⊕.
- Püsiva rõhu režiimis võib alati nuppu ⊕ vajutada.
  - Pragueuni küpsetusprotsess peatub, kõik-ühes keetja esitab helisignaale ja vabastab rõhku.
- Kogu rõhu vabastamise järel hakkab kaane avatuse märgutuli 🔥 vilkuma ja kõik-ühes keetja esitab helisignaale. Võite pealmise kaane avada, et soovi korral koostisaineid lisada (joonis 19).
- Pealmise kaane lukustamiseks keerake käepidet päripäeva.
- Kui te koostisaineid kahe minuti jooksul ei lisa, jätkab kõik-ühes keetja eelmist küpsetusprotsessi.

### Kastme paksendamine

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Ooterežiimis saab kastme paksendamise <span>🍲</span> funktsiooni kõigi küpsetusfunktsioonide puhul kasutada.</li> <li>Soojana hoidmise režiimis ei saa kastme paksendamise <span>🍲</span> funktsiooni kasutada järgmiste funktsioonide puhul: Soojendamine/küpsetamine <span>🔥</span>, Riis <span>🍚</span>, Kapsarullid <span>🥘</span>, Jogurt <span>🍲</span> ja Moos <span>🍌</span>.</li> <li>Vaikeaeg on 8 minutit, ajaks saab määrata 5 kuni 15 minutit.</li> <li>Kastme paksendamise funktsiooni tühistamiseks puudutage nuppu <span>⏵</span>.</li> <li>Selle funktsiooni kasutamise ajal peab kaas avatud olema.</li></ul>

- Puudutage ooterežiimis või soojana hoidmise režiimis nuppu ⊕ (joonis 20).
  - Kuvatakse eelseadistatud küpsetusaeg.
- Soovitud küpsetusaja määramiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩. Vajutage kinnitamiseks nuppu ⏵.
- Pärast küpsetusaja möödumist lülitub kõik-ühes keetja automaatselt soojana hoidmise režiimi.
  - Süttib soojana hoidmise märgutuli (🔥).

### Lasteluku seadistamine

Selleks et laps ei saaks seadet kasutada ning et vältida soovimatuid toiminguid, saate seadistada lapseluku.

- Lapseluku aktiveerimiseks vajutage pärast küpsetamise alustamist kolm sekundit nuppu ⏵ (joonis 21).
  - Muud nupud ei reageeri.

## Menüü Minu Lemmik seadistamine

Saate määrata kolm lemmikmenüüd. Enne nende määramist on kolm eelseadistatud lemmikmenüüd Rõhurežiimis küpsetamine 🔥 - Loomaliha (🍖) - 🥘.

Kui soovite selle asemel valikuks Minu Lemmik 🍪 määrata Auruga küpsetamine 🌀 - Sealiha (🥓), siis järgige allolevaid juhiseid.

- Hoidke nuppu ⊕ kolm sekundit all, kuni ⊕ vilgub (joonis 22).
  - 🔥 vilgub.
  - Vaikemenüü ikoonid vilguvad.
- Vajutage nuppu ⊕ mitu korda, kuni ekraanil hakkab vilkuma 🍪.
- Puudutage nuppu ⏪ või ⏩, et valida Auruga küpsetamine 🌀 - Sealiha (🥓) (joonis 23).
- Vajutage kinnitamiseks nuppu ⏵. Küpsetusaja määramiseks puudutage nuppu ⏪ või ⏩.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Rõhurežiimis küpsetamise puhul peate enne uue lemmikmenüü salvestamist rõhu määrama.</li></ul>

- Vajutage kinnitamiseks nuppu ⏵ (joonis 24).
  - Jaotise 🍪 vana menüü asendatakse uue menüüga.
- 🍪 või 🍪 määramiseks järgige juhiseid 1–5.
- Menüü Minu Lemmik avamiseks puudutage mitu korda nuppu ⊕, küpsetusprotsessi käivitamiseks puudutage nuppu ⏵.

## 4 Puhastamine ja hooldus

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Enne kõik-ühes keetja puhastamist lahutage see vooluvõrgust.</li> <li>Enne kõik-ühes keetja puhastamist oodake, kuni see on maha jahtunud.</li></ul>

### Sisekaas

- Keerake temperatuuriregulaatori kruvi vastupäeva lahti (joonis 25).
- Hoidke eemaldatavast sisekaanest kinni ja tõmmake seda väljapoole, et see paigaldamiseks kaanest eemaldada ja puhastada.
- Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga (joonis 26).
- Eemaldatava sisekaane paigaldamiseks kinnitage see täielikult pealmise kaane külge ja keerake seejärel temperatuuriregulaatori mutter päripäeva kinni.

### Aurukarp

- Sisekaane lahtivõtmiseks järgige ülalnimetatud juhiseid.
- Eemaldage aurukarp sisekaanest nii, nagu on allpool näidatud (joonis 27).
- Suunake kraanivesi aurukarbi tagaküljel olevasse avasse, täitke karp veega ja raputage seda, et see toidujääkidest põhjalikult puhastada. Pärast aurukarbi puhastamist kinnitage see uuesti sisekaane külge (joonis 28).

### Ujuk

- Võtke ujuki kummiringast kinni ja tõmmake, et ujuk pealmisest kaanest eemaldada. Puhastage seda regulaarselt veega ning veenduge, et selle külge ei jääks toidujääke, mis võivad kaane avamist takistada (joonis 29).
- Ujuki paigaldamiseks asetage ujuki peenem ots kaane avasse ja paigaldage kummiringas ümber ujuki (Joonis 30).
- Võite puhastamiseks ka potti vett valada ja aurufunktsiooni käivitada.

### Rõhuregulaator

- Hoidke rõhuregulaatori käepidemest kinni ja tõmmake regulaator ettevaatlikult välja. Loputage seda kraanivee all, et eemaldada sisemised toidujäägid, või kasutage hambaorki (joonis 31).
- Hoidke rõhuregulaatori parempoolses käepidemest kinni ja paigaldage regulaator uuesti sisekaane külge (joonis 32).

### Rõngastihend

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Ärge eemaldage rõngastihendit jõuga. Tihend hakkab lekkima, kui see ei ole korralikult paigas.</li></ul>

- Asetage rõngastihend tasasele pinnale, soon ülespoole (joonis 33).
- Asetage eemaldatava sisekaane tagakülj rõngastihendile (joonis 34).
- Sisestage sisekaane väliskülj tihendi soonde ning veenduge, et rõngastihend on üleni kaane küljes (joonis 35).

### Seadme sisemus

Väliskaane ja põhikorpuse sisemus ning küttekeha:

- puhastage niiske lapiga;
- eemaldage kõik-ühes keetjast kindlasti kõik toidujäägid.

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Ärge eemaldage rõngastihendit jõuga. Tihend hakkab lekkima, kui see ei ole korralikult paigas.</li></ul>

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Seadme välispind</li></ul>
<p>Valimise kaane pind ja korpuse välispind:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Pühkige kaas ja korpuse välispind puhtaks nõudepesuvahendit sisaldavas vees niisutatud lapiga.</li> <li>Juhtpaneeli pühkimiseks kasutage üksnes pehmet ja kuiva lappi.</li></ul>

### Tarvikud ja sisemine pott

- Supikulp ja sisemine pott.
  - Leotage kuumas vees ja peske nuustikuga.

## 5 Ringlussevõtt

See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL). Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahukogumise kohalikke eeskirju. Oigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

## 6 Garantii ja hooldus

Kui vajate teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti aadressil **www.philips.com** või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehel. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskut, pöörduge Philipsi toodete edasimüüja poole.

## 7 Tehnilised andmed

Mudel	Hinnatud väljundvõimsus	Hinnatud maht	Läbimõõt
HD2151	910 –1090 W	5,0l	22 cm

<span>☰</span> Märkus
<ul style="list-style-type: none"><li>Kui kõik-ühes keetjat ei kasutata pikka aega, siis lahutage see vooluvõrgust.</li></ul>

## 8 Veotsing

Kui seadme kasutamisel esineb probleeme, kontrollige enne teenindusse pöördumist järgmist. Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge kohaliku Philipsi klienditeeninduskeskusse.

Probleem	Lahendus
Pealmist kaant on raske sulgeda.	<ul style="list-style-type: none"><li>Sisekaas ei ole korralikult monteeritud. Veenduge, et sisekaas ja rõngastihend oleksid õigesti paigaldatud.</li> <li>Käepide on asendis <span>🔒</span>. Keerake seda vastupäeva asendisse <span>🔓</span>.</li></ul>
Pärast rõhu vabastamist on kaant raske sulgeda.	<ul style="list-style-type: none"><li>Veenduge, et käepide oleks asendis <span>🔒</span>.</li> <li>Ujuventiili põhjas võib olla toidujääke. Ärge avage kaant jõuga, sest nii võite end põletada. Oodake, kuni seade maha jahtub (umbes 30 minutit), seejärel keerake käepidet korduvalt edasi-tagasi.</li></ul>
Toit ei valmi.	<ul style="list-style-type: none"><li>Valitud to vala funktsioon või aeg. Pikkadage küpsetusaega või vahetage funktsiooni.</li> <li>Enne kõik-ühes keetja sisselülitamist veenduge, et küttekehal ja sisemise nõu välispinnal ei oleks toidujääke.</li> <li>Küttekeha on vigastatud või sisemine nõu on deformeerunud. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusse.</li></ul>
Õhk või aur lekitab kaane või auruaava kaudu.	<ul style="list-style-type: none"><li>Temperatuuriregulaatori ümber olev kuuskantmutter on lahti. Kinnitage kuuskantmutter tugevalt vastavate tööriistadega.</li> <li>Rõngastihend ei ole korralikult paigaldatud. Veenduge, et see oleks eemaldatavale sisekaanele õigesti paigaldatud.</li> <li>Rõngastihendis on toidujääke. Veenduge, et rõngastihend oleks puhas.</li> <li>Ujuventiilil on toidujääke. Puhastage ujuventiil.</li> <li>Rõhuregulaatoris on toidujääke. Puhastage rõhuregulaator.</li> <li>Rõhuregulaator ei ole õigesti paigaldatud. Paigaldage see õigesti.</li> <li>Kaas ei ole täielikult suletud ja lukustatud. Sulgege kaas täielikult ja lukustage see õigesti asendisse.</li></ul>
Ekraanil kuvatakse veemõõdud E1, E2, E3, E8, E10, E11 või E16.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kõik-ühes keetja on rikkis. Viige seade Philipsi müügiesindaja juurde või Philipsi volitatud hoolduskeskusse.</li></ul>
Ülalnimetatud probleem püsib endiselt.	<ul style="list-style-type: none"><li>Kõik-ühes keetja töö on tekkinud tõrge. Sellisel juhul: <ol style="list-style-type: none"><li>parandage seade ise. Võtke ühendust klienditeeninduskeskusega. Võib-olla saame aidata teil video teel probleemi lahendada; (2) viige seade hoolduskeskusse. Tooge oma seade Philipsi hoolduskeskusse; (3) kasutage kohapealset teenust. Võtke meiega ühendust ning me saadame Philipsi volitatud esindaja seadme kohapeale parandama. Lisatus selle eest ei võeta.</li></ol></li></ul>

## Magyar

## 1 Fontos

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

### Veszély!

- A készüléket tilos vízbe meríteni.

### Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültségérték megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- A készülék háztartási vagy hasonló felhasználási helyszínekre ajánlott, mint például:
  - üzletek, irodák és hasonló típusú környezetek személyzeti konyhái;
  - nyaralók;
  - hotelek, motelek és más hasonló típusú környezetek;
  - „szoba reggelivel” típusú vendéglátói környezetek.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket, és nem végezhetnek felhasználói karbantartást rajta.
- A készüléket gyermekek nem használhatják.
- A készüléket és a vezetéket tartsa gyermekektől távol.
- Ha a hálózati csatlakozóvezeték-készlet sérült, azt ki kell cserélni egy, a gyártótól beszerezhető kábelkészlettel.
- A készüléket ne használja külső időztővel, illetve külön távezérlőrendszerrel.
- FIGYELEM: Mindig közvetve az utasításokat, és megfelelően használja a készüléket az esetleges sérülések elkerülése érdekében.
- FIGYELEM: A potenciális veszély elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen folyadék a tápcsatlakozóra.
- Vigyázat: A fűtélem felülete a használatot követően is forró maradhat.
- Tiszta és puha ronggyal tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező felületeket.
- Csak földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugó szilárdan helyezze be a fali aljzatba.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozódugó, a hálózati kábel, a belső edény, a tömítőgyűrű, vagy a készülékház megsérült.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról, amelyiken a készülék áll.
- Mielőtt fali aljzathoz csatlakoztatja a készüléket, ügyeljen rá, hogy a fűtélem és a belső edény külső felülete tiszta és száraz legyen.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba, és ne érintse meg a kezelőpanelt, ha nedves a keze.
- A nyomásszabályozó csatornáit, amelyek lehetővé teszik a gőz kijutását, rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincsenek-e eltömödve.
- Mielőtt a készüléket csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a fali aljzat tiszta és száraz-e.

- Csak akkor szabad kinyitni az edényt, ha a nyomás megfelelően csökkent.
- Ne használja a készüléket, ha túl sok levegő vagy gőz szivárog a felső fedél alól.
- Leves vagy viszkózus folyadék főzésekor ne engedje ki a nyomást a nyomásszabályozó gőznyílás állásba való fordításával, mert ellenkező esetben folyadék szökik ki a nyomásszabályozó szelepből. A felső fedél nyitásához várja meg, amíg a nyomás természetes módon megszűnik, és az úszószelep lesüllyed.

### Vigyázat!

- Ne használjon más gyártótól származó, vagy a Philips által nem kifejezetten javasolt tartozékok vagy alkatrészt. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti.
- Ne tegye ki a készüléket magas hőmérsékletnek, és ne helyezze azt működő vagy még meleg sütőbe vagy tűzhelyre.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek.
- A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.
- Ne használja a felső fedélen lévő fogantyút a készülék mozgatásához. Erre a célra az oldalsó fogantyúkat használja.
- Amikor a nyomásszabályozó szelepből kiengedi a nyomást, forró gőz vagy folyadék távozik. Tartsa távol a kezét és arcát a gőznyílástól.
- Mielőtt fali aljzatba helyezné a csatlakozót és bekapcsolná a készüléket, mindig helyezze bele a belső edényt.
- Főzéshez ne helyezze a belső edényt közvetlenül nyílt láng fölé.
- Ne használja a belső edényt, ha az deformált.
- Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű tiszta és jó állapotban van-e.
- Az elérhető felületi elemek működés közben felforrósodhatnak. Legyen fokozottan óvatos, ha megérinti a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy főzés vagy a fedél felnyitása közben az úszószelepből és a nyomásszabályozó szelepből forró gőz távozik. Kezét és arcát tartsa távol a készüléktől, hogy elkerülje a gőzt.
- Használt közben ne emelje és ne mozgassa a készüléket.
- A túlcordolás megakadályozása érdekében ne lépje túl a belső edényen jelzett maximális vízszintet.
- Főzés közben ne helyezze a fő



Probléma	Megoldás
<p>Levegő vagy gőz szivárog a fedélből vagy a gőznívóliásból.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>A hőmérséklet-szabályozó körül lévő sapkás anya laza. Szorosan húzza meg a sapkás anyát a megfelelő szerszámokkal.</li> <li>A tömitőgyűrű nincs megfelelően felszerelve. Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e felszerelve a levasálsruható belső fedél körül.</li> <li>Ételmaradékok vannak a tömitőgyűrűben. Győződjön meg arról, hogy a tömitőgyűrű tiszta.</li> <li>Ételmaradékok vannak az úszószelepen. Tisztítsa meg az úszószelepet.</li> <li>Ételmaradékok vannak a nyomásszabályozóban. Tisztítsa meg a nyomásszabályozót.</li> <li>A nyomásszabályozó nincs megfelelően felszerelve. Győződjön meg arról, hogy megfelelően van felszerelve.</li> <li>A fedél nincs teljesen lehatva és lezárva. Ellenőrizze, hogy a fedél teljesen rögzítve van-e, illetve hogy a megfelelő helyzetben van-e.</li></ul>
<p>Az E1, E2, E3, E8, E10, E11 vagy E16 jelenik meg a képernyőn.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>A főzőkészülék meghibásodott. Vigye el a készüléket a Philips egyik forgalmazójához vagy egy hivatalos Philips ügyfélszolgálathoz.</li></ul>
<p>A fenti problémák továbbra is fennállnak.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>A multifunkciós főzőkészülék meghibásodott. Ebben az esetben, kérjük, tegye a következőt: (1) Végezze el a saját maga a szervizelést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal-Lehetséges, hogy útmutatást, illetve segítséget tudunk nyújtani egy videóval a probléma megoldásához. (2) Vigye el a készüléket szervizbe. Vigye magával a terméket a Philips szervizébe. (3) Helyszíni szerviz. Vegye fel velünk a kapcsolatot, és segítünk Önnek – további költségek nélkül – megszervezni a termék Philips által jóváhagyott javítását.</li></ul>

## Қазақ

### 1 Маңызды

Құрылғыны қолданбастан бұрын осы парақшаны мұқият оқып шығып, қажет кезде қарау үшін сақтап қойыңыз.

##### Қауіпті

- Құрылғыны суға салуға болмайды.

##### Ескерту

- Оны қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген көрнеу жергілікті қуат көрнеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Бұл құрылғыны үй ішінде немесе мына орындарда қолдануға болады:
  - дүкендегі, кеңседегі және басқа да тұрғын үй сияқты жерлердегі асханалар;
  - фермалар;
  - қонақ үйлер, мотельдер және басқа да тұрғын орындары;
  - жатақ пен таңғы ас берілетін жерлер.
- Құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалған және құрылғыны пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті шектеулі, тәжірибесі мен білімі аз адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Тазалау және пайдаланушының қызмет көрсету жұмысын балалар орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны балаларға пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны және оның сымын балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қуат сымдарының жиынтығы зақымданған болса, оны өндірушінің ұқсас қуат сымдарының жиынтығына ауыстыру керек.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылмайды.
- ЕСКЕРТУ. Ықтимал жарақатты болдырмау үшін арқашан нұсқауларды орындаңыз және құрылғыны дұрыс пайдаланыңыз.
- ЕСКЕРТУ. Ықтимал қауіпті болдырмау үшін қуат жалғағышына сұйықтықтың төгілмеуін қадағалаңыз.
- Абайлаңыз. Пайдаланудан кейін қыздыру элементінің бетіне қалдық жылу әсер етеді.
- Тамақ тиетін беттерді таза әрі жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Эрдәйім ашаның розеткаға мықтап кіргізілгенін тексеріңіз.
- Егер аша, қуат сымы, ішкі ыдыс, нығыздаушы сақина немесе негізгі корпус зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Қуат сымы үстелдің немесе қурылғы қойылған беттің шетінен салбырап тұрмау керек.
- Ашаны розеткаға кіргізер алдында қыздыру элементі мен ішкі ыдыстың сырты таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
- Су қолмен құрылғыны розеткаға жалғауға және басқару тақтасын ұстауға болмайды.
- Будың шығуын болдырмайтын қысымды реттегіштегі түтікшелердің бітеліп қалмағанын жиі тексеріп отыраған жөн.
- Құрылғыны жалғамастан бұрын розетканың таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
- Қысым жеткілікті мөлшерде азаймайынша ыдысты ашуға болмайды.
- Жоғарғы қақпақтан тым көп ауа немесе бу шығып жатса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Сорпа немесе тұтқыр сұйықтық әзірлеп жатқанда қысымды реттегішті бу шығатын тесікке күйіне қойып, бу шығармаңыз, әйтпесе қысымды реттегіш клапаннан сұйықтық атқылауы мүмкін. Жоғарғы қақпақты ашу үшін қысымның өздігінен басылып, қалқыма қақпақты түскенін күтіңіз.

##### Ескерту

- Басқа өндірушілер шығарған немесе Philips компаниясы нақты ұсынбаған қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдаланбаңыз. Ондай қосалқы құралдар мен бөлшектерді пайдалансаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Құрылғыны жоғары температурада ұстамаңыз немесе оны жұмыс істеп тұрған я болмаса әлі де болса ыстық плитаның немесе пісіршітін үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны күн сәулесі тікелей түсетін жерге қоймаңыз.
- Құрылғыны тұрақты, көлденең және теріс бетке қойыңыз.
- Құрылғыны жылжыту үшін жоғарғы қақпақтың тұтқасын емес, бүйіріндегі тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Қысымның қысымды реттегіш клапаннан шыққанда ыстық бу немесе сұйықтық төгіледі. Бу шығатын тесікшелерге қолыңыз бен бетіңізді жақындатпаңыз.
- Ашаны қуат розеткасына тықпастан және құрылғыны қоспастан бұрын, арқашан оған ішкі ыдысты салыңыз.
- Ішкі ыдысты тамақ пісіру үшін ашық отқа тікелей қоюға болмайды.
- Зақымдалған болса, ішкі ыдысты пайдаланбаңыз.
- Нығыздаушы сақинаның таза әрі жақсы жағдайда екенін тексеріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, оның қол жетімді беттері ысып кетуі мүмкін. Беттерін ұстаған кезде абай болыңыз.
- Пісіріп жатқанда немесе қақпағын ашқан кезде абай болыңыз, себебі қалқыма клапаннан және қысымды реттегіштен ыстық бу шығады. Бұдан сақтану үшін қолдарыңыз бен бетіңізді құрылғыға жақындатпаңыз.
- Жұмыс істеп жатқан кезде құрылғыны көтермеңіз және жылжытпаңыз.
- Тасып кетпеуі үшін салынатын ингредиенттерді ішкі ыдыста көрсетілген ең жоғарғы су деңгейінен асырмаңыз.
- Тамақ пісіріп жатқанда ас үй құралдарын ыдыстың ішіне салмаңыз. Тек берілген пісіруге арналған ыдыс-аяқты қолданыңыз. Өткір ыдыс-аяқты қолдануға болмайды.
- Сызаттарды болдырмау үшін шаңдар мен ұлулары бар ингредиенттерді дайындау ұсынылмайды. Пісіру алдында қатты қабықты алып тастаңыз.
- Қақпаққа магнитті затты қоймаңыз. Құрылғыны магнитті заттың қасында қолданбаңыз.
- Тазаламастан немесе жылжытастан бұрын арқашан құрылғыны бөлме температурасына дейін суытып алыңыз.
- Құрылғыны қолданып болғаннан соң, оны міндетті түрде тазалаңыз. Құрылғыны ыдыс жуғышта тазалаңыз.
- Ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, құрылғыны әрдайым ажыратып қойыңыз.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолдана, қауіпсіздік парақшасындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Барлық нұсқауларды оқыңыз.
- Қолданып жатқанда балаларды жылдам қайнататын пешке жақындатпаңыз.
- Жылдам қайнататын пешті қыздырылған тұмшапешке салмаңыз.
- Қысым жиналған жылдам қайнататын пешті өте мұқият жылжытыңыз. Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды және ұстағыштарды қолданыңыз. Қажет болса, қорғайтын құралды қолданыңыз.
- Жылдам қайнататын пешті тек өндіруші ұсынған мақсатта пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғы қысыммен пісіреді. Жылдам қайнататын пешті дұрыс пайдаланбасаңыз, күйіп қалуыңыз мүмкін. Қыздырмастан бұрын пештің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Жылдам қайнататын пешті ешқашан күшпен ашпаңыз. Ішкі қысым толық түскеніне көз жеткізбей, пешті ашпаңыз.
- Ешқашан жылдам қайнататын пешті сусыз пайдаланбаңыз, бұл оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Ингредиенттерді салғанда пештің 2/3 бөлігінен асырмаңыз. Пісіру кезінде көлемі үлкейетін тағамдарды, мысалы күрші немесе құрғатылған көкөністерді пісіргенде, ингредиенттерді пештің ортасынан асырмай салыңыз.
- Пайдалану нұсқауларына сәйкес тиісті жылу көз(дер)ін пайдаланыңыз.

- Қысым әсерінен ісінуі мүмкін терісі бар етті (мысалы, өгіз тілі) пісіргеннен кейін, терісі ісініп тұрған етті шаншауға болмайды; күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Қамырды пісіргенде тағам төгілмеу үшін қақпақты ашпас бұрын пешті ақырын шайқаңыз.
- Әр қолданардың алдында клапандар бітелмегенін тексеріңіз. Пайдалану нұсқаулығын қараңыз.
- Тамақты майға батырып немесе аз маймен қыруу үшін жылдам қайнататын пешті ешқашан қысымды режимде қолданбаңыз.
- Пайдалану нұсқаулығында көрсетілген техникалық қызмет көрсету нұсқауларынан айналып өтіп, қауіпсіздік жүйелерінің ешқайсысын бұзбаңыз.
- Әр модельге сәйкес келетін өндірушінің қосалқы бөлшектерін ғана қолданыңыз. Атап айтқанда, үйлесімді ретінде көрсетілген өндірушінің корпусы мен қақпағын қолданыңыз.
- Жөндеуді тек уәкілетті қызметкерлер жүргізуі керек.
- Жылдам қайнататын пешті құрғақ жерде сақтау керек.
- Пайдаланушы нұсқаулығын жүктеп алу үшін, **www.philips.com/support** сайтына кіріңіз.

##### Қуат үзілісі жағдайындағы сақтық көшірме

- Бұл құрылғыда электр қуатының үзілуіне дейінгі күйді сақтайтын резервтік функция бар.
- Егер пісіру процесінде электр қуаты үзілсе және 30 минут ішінде қуат қайта берілсе, пісіру уақытының кері санағы тоқтаған жерден жалғасады.
- Егер құрылғы алдын ала орнатылған режимде болғанда электр қуаты үзілсе және 30 минут ішінде қуат қайта берілсе, алдын ала орнатылған уақытқа кері санақ тоқтаған жерден жалғасады.
- Егер 30 минут ішінде қуат қайта берілмесе, құрылғы алдыңғы жұмыс процесін жалғастырмауы мүмкін, бірақ күту режимінде қалады.

##### Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құрылғысы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

### 2 «Барлығы бір құрылғыда» пеші

Сатып алғаныңыз құтты болсын және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін, өнімді **www.philips.com/welcome** сайтына тіркөзіңз.

##### Қораптағы заттар (1-сурет)

Негізгі қондырғы Ішкі ыдыс
Күрші пен сорпаға арналған шөміш Өлшейтін шыныаяқ
Қуат сымы Алынатын ішкі қақпақ
Бумен пісіру табақшасы Пайдаланушы нұсқаулығы
Рецепт кітабы Кепілдік картасы
Көрсетуге арналған қысқаша іске қосу нұсқаулығы

### 3 «Барлығы бір құрылғыда» пешін пайдалану

##### Пісіру бағдарламасы

Пісіру функциясы	Қосалқы пісіру функциясы	Әдепкі пісіру уақыты	Реттелетін пісіру уақыты	Әдепкі қысым (кПа)	Реттелетін қысымды реттеу диапазоны (кПа)
Қысыммен пісіру 	Сиыр еті ( 	30 минут	3-59 минут	70	20-70
	Құс еті ( 	15 минут	2-59 минут	60	20-70
	Шошқа еті ( 	15 минут	0-59 минут	70	20-70
	Қозы еті( 	20 минут	3-59 минут	70	20-70
	Теңіз өнімдері ( 	3 минут	1-59 минут	40	20-70
	Қолмен ( 	5 минут	2-59 минут	20	20-70
Төмен темп. баюу пісіру 	Сиыр еті ( 	12 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Құс еті ( 	10 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Шошқа еті ( 	10 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Қозы еті( 	10 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Теңіз өнімдері ( 	8 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Қолмен ( 	2 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
Жоғары темп. баюу пісіру 	Сиыр еті ( 	6 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Құс еті ( 	4 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Шошқа еті ( 	4 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Қозы еті( 	4 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Теңіз өнімдері ( 	2 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Қолмен ( 	2 сағат	2-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
Бумен пісіру 	Сиыр еті ( 	30 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
	Құс еті ( 	20 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
	Шошқа еті ( 	30 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
	Қозы еті( 	30 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
	Теңіз өнімдері ( 	8 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
	Қолмен ( 	10 минут	3-30 минут	10	Қолданылмайды
Айрықша рецепт 	Күрші 	14 минут	Қолданылмайды	30	Қолданылмайды
	Сорпа 	20 минут	20-59 минут	50	20-50
	Үрмебұршақ 	20 минут	20-59 минут	70	20-70
	Голубцы 	18 минут	10-20 минут	40	Қолданылмайды
	Йогурт 	8 сағат	6-12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды
	Джем 	55 минут	25-59 минут	Қолданылмайды	Қолданылмайды
Сотэ 	10 минут	10-59 минут	Қолданылмайды	Қолданылмайды	
Жылыту/пісіру 	15 минут	15-59 минут	Қолданылмайды	Қолданылмайды	
Жылы етіп сақтау 	12 сағат	Қолданылмайды	Қолданылмайды	Қолданылмайды	
Тұздықты қоюландыру 	8 минут	5-15 минут	Қолданылмайды	Қолданылмайды	

##### Ескертпелер

- Бұл функцияларды қолданған кезде қақпақты ашық ұстаңыз: Сотэ  және Тұздықты қоюландыру  Әйтпесе, «Барлығы бір құрылғыда» пеші қақпақты ашу керектіңіз ескертінін дыбыстық сигнал шығарады.
- Мына функцияларды пайдаланған кезде қақпақты жабыңыз және бекітіңіз: Қысыммен пісіру , Бумен пісіру , Күрші , Сорпа  және Үрмебұршақ . Егер сіз қақпақты ашсаңыз, «Барлығы бір құрылғыда» пешінде пісіру процесі тоқтайды,  индикатор жанады және дыбыстық сигнал естіледі.
- Пісіру процесін қақпағын ашып немесе жауып қойып бастауға болады. Бұл Төмен темп. баюу пісіру , Жоғары темп. баюу пісіру , Йогурт  Жылы етіп сақтау  функцияларына қолданылады.
- Пісіру процесін қақпағын ашып немесе жауып қойып, құлыпталған түрде бастауға болады. Бұл Голубцы , Джем  және Жылыту/пісіру  функциясының Төмен темп. баюу пісіру  немесе Бумен пісіру  кезінде қолданғанда, пісіру процесін бастамас бұрын пісіру уақытын, пісіру қысымын және алдын ала орнатылған уақытты қолмен орнату қажет.
- Пісіру процесін жағыатын тесікшеден алын-алын бу шығады. Бұл оңтайлы ауа ағыны болуы және пісіру нәтижесін қамтамасыз ету үшін қажет.
- Қысым көтеріле бастағанда, «Барлығы бір құрылғыда» пеші бу шығатын тесікке арқылы ішкі ыдыстан суық ауаны автоматты түрде шығарады. Бұл сенсордың ішіндегі температура мен қысымды дәл сезіп, басқара алатынына көз жеткізу үшін қажет.
- Пісіру қысымын қалаған текстураға жету үшін реттеуге болады. Нәзік нәтижеге қол жеткізу үшін пісіру қысымын жоғарылатуға немесе текструаны тым жұмсақ деп тапсаңыз, пісіру қысымын төмендетуге болады.

##### Пісіру алдында орындалатын сақтық шаралары

### ❗ Ескерту

- Алынатын ішкі қақпақтың дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

## Ескертпе

- Ішкі ыдысқа су деңгейі көрсеткішінің ең төменгі деңгейінен төмен темпесу су деңгейі көрсеткішінің ең жоғарғы деңгейінен асырып тағам мен сұйықтық құймаңыз.
- Пісірген кезде көлемі үлкейетін тағамдар (үрмебұршақтар немесе кептірілген тағамдар) үшін салынатын тамақ пен сұйықтықты ішкі ыдыстың 1/2 бөлігінен асырмаңыз.
- Күрші пісіру үшін, ішкі ыдыстың ішіндегі су деңгейі көрсеткішінен асырмаңыз. Күршішң әр түрі үшін су деңгейін арқашан өз қалауыңызға қарай реттеуіңізге болады. Салатын ингредиентті ішкі ыдыстың ішіндегі ең жоғарғы көрсеткіштен асырмаңыз.
- Пісіру процесі басталғаннан кейін, ағымдағы жұмысты тоқтату үшін  түймесін басуға болады, құрылғы мәзірді таңдау режиміне өтеді.
- Пісіру процесі басталып, ішкі ыдыста қысым пайда болғаннан кейін, ағымдағы пісіру процесінен бас тарту үшін 3 секунд  түймесін басып тұру керек (түймені бір рет басу жұмыс істемейді).
- Экрандағы ТЕК  түймесінің жаңуы барлығы бір құрылғыдағы кәстрөлдің күту режимінде екенін білдіреді.

«Барлығы бір құрылғыда» пешімен пісірер алдында төмендегі дайындықтарды орындаңыз:

- Қақпақты құлыптау/құлпын ашу тұтқасын сағат тілімен  күйіне бұраңыз (4-сурет).
- Жоғарғы қақпақты ашу үшін қақпақты ашу түймесін басыңыз.
- «Барлығы бір құрылғыда» пешінен ішкі ыдысты шығарып алыңыз.

<b>Өнімге шолу жасау (2-сурет)</b>			
	Жоғарғы қақпақ		Басқару панелі
	Нығыздаушы сақина		Температураны реттегіш
	Алынатын ішкі қақпақ		Бу қорабы
	Қалпақшалы сомын		Қуат рөзеткасы
	Қауіпсіздік клапаны		Қақпақты ашу түймесі
	Бекіткіш сомын		Қақпақты құлыптау/құлпын ашу тұтқасы
	Қалқыма клапан		Бу шығатын тесікше
	Ішкі ыдыс		Қысымды реттегіш
 </			





- 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
	Cūkgaļa (  )	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
	Cūkgaļa (  )	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
	Cūkgaļa (  )	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
	Cūkgaļa (  )	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 tīteņi 	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 tīteņi , 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 iestatīt 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

	<b>Bridinājums!</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Pārliecinieties, ka noņemamais iekšējais vāks ir uzstādīts pareizi.</li></ul>

	<b>Piezīme</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Neuzpildiet iekšējo katlu ar mazāk pārtikas produktu un šķidruma par minimālā ūdens līmeņa norādi vai vairāk par maksimālā ūdens līmeņa norādi.</li> <li>Izmantojot pārtikas produktus, kuru apjoms gatavošanas laikā palielinās (piemēram, pupas vai žāvēti produkti), neuzpildiet iekšējo katlu ar produktiem un šķidrumu par vairāk nekā pusi.</li> <li>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.</li> <li>Kad gatavošanas process ir uzsākts, varat nospiegt , lai pārtrauktu pašreizējo darbību un lai ierīce atgrieztos izvēlnes atlasēs režīmā.</li> <li>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).</li> <li>Ja ekrānā iedegas tikai  poga, tad universālajam katlam ir ieslēgts gaidīšanas režīms.</li></ul>

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.
- Izņemiet 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.
- Iespaidiet kontaktdakšu kontaktglzdā (6 att.).

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

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

	<b>Vadības paneļa pārskats (3 att.)</b>																												
	<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.

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

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

- 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 nepaļautu 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 tīteņi () , Jogurts () un Ievārījums ().

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

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

- 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 ().

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

- 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.

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

### Uzsilšana/Cepšana

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





Funkcja gotowania	Funkcja podgotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas gotowania	Ciśnienie domyślne (kPa)	Regulowany zakres regulacji ciśnienia (kPa)
Wolne gotowanie	Wolowina ( <span><span>🍲</span></span> )	6 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
	Drób ( <span><span>🍗</span></span> )	4 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
	Wieprzowina ( <span><span>🍖</span></span> )	4 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
	Jagnięcina ( <span><span>🍖</span></span> )	4 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
	Owoce morza ( <span><span>🐟</span></span> )	2 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
Wysoka temperatura <span><span>🔥</span></span>	Instrukcja obsługi ( <span><span>📖</span></span> )	2 godz.	2–12 godzin	nd.	nd.
	Wolowina ( <span><span>🍲</span></span> )	30 minut	3–30 minut	10	nd.
	Drób ( <span><span>🍗</span></span> )	20 minut	3–30 minut	10	nd.
	Wieprzowina ( <span><span>🍖</span></span> )	30 minut	3–30 minut	10	nd.
	Jagnięcina ( <span><span>🍖</span></span> )	30 minut	3–30 minut	10	nd.
Gotowanie na parze <span><span>🍲</span></span>	Owoce morza ( <span><span>🐟</span></span> )	8 minut	3–30 minut	10	nd.
	Instrukcja obsługi ( <span><span>📖</span></span> )	10 minut	3–30 minut	10	nd.
	Ryz <span><span>🍲</span></span>	14 minut	nd.	30	nd.
	Zupa <span><span>🍲</span></span>	20 minut	20–59 minut	50	20–50
	Fasolka <span><span>🍲</span></span>	20 minut	20–59 minut	70	20–70
Przepis specjalny <span><span>👨‍🍳</span></span>	Goląbki <span><span>🥘</span></span>	18 minut	10–20 minut	40	nd.
	Jogurt <span><span>🥛</span></span>	8 godzin	6–12 godz.	nd.	nd.
	Dżem <span><span>🍯</span></span>	55 minut	25–59 minut	nd.	nd.
	Podsmażanie <span><span>🍳</span></span>	10 minuty	10–59 minut	nd.	nd.
	Odrzewanie/pieczenie <span><span>🔥</span></span>	15 minut	15–59 minut	nd.	nd.
Utrzymywanie ciepła <span><span>🔥</span></span>	12 godzin	nd.	nd.	nd.	
Zagęszczenie sosu <span><span>🍲</span></span>	8 minut	5–15 minut	nd.	nd.	

**Uwagi**

- Pozostaw otwartą pokrywę podczas korzystania z następujących funkcji: Podsmażanie 🍳 i zagęszczenie sosu 🍲. W przeciwnym razie multicooker emituje sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności otwarcia pokrywy.
- Zamknij i zablokuj pokrywę w przypadku korzystania z następujących funkcji: Gotowanie pod ciśnieniem 🔥. Gotowanie na parze 🍲, Ryz 🍲, Zupa 🍲 i Fasolka 🍲. Jeśli pokrywka zostanie odblokowana, multicooker zatrzyma proces gotowania, 🔥 zaświeci wskaźnik i wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Proces gotowania można rozpocząć przy otwartej lub zamkniętej pokrywie. Dotyczy to opcji Wolnego gotowania – Niska temperatura 🔥, Wolnego gotowania – Wysoka temperatura 🔥, Jogurtu 🥛 i Podtrzymywania ciepła 🔥.
- Proces gotowania można rozpocząć przy otwartej lub zamkniętej i zablokowanej pokrywie. Dotyczy to Goląbków 🥘, Dżemu 🍯 i Ponownego podgrzewania/pieczenie 🔥.
- W przypadku korzystania z funkcji ręcznej📖 w trybie Wolnego gotowania – Niska temperatura 🔥, Wolnego gotowania – Wysoka temperatura 🔥 lub Gotowania na parze 🍲, przed rozpoczęciem procesu gotowania należy ręcznie ustawić czas gotowania, ciśnienie gotowania i czas.
- Podczas gotowania para będzie okresowo uwalniana z otworu wylotu pary. Ma to zapewnić optymalny przepływ powietrza i jak najlepsze rezultaty gotowania.
- Gdy ciśnienie znacznie się gromadzi, urządzenie automatycznie wypuści zimne powietrze z wnętrza naczyina przez otwór wylotu pary. Ma to na celu sprawdzenie, że czujnik może dokładnie wykrywać i kontrolować temperaturę i ciśnienie wewnątrz.
- Ciśnienie gotowania można dowolnie dostosować, aby móc osiągnąć preferowaną konsystencję. Możesz zwiększyć ciśnienie gotowania, aby uzyskać delikatniejszy efekt, lub zmniejszyć ciśnienie, jeśli konsystencja jest zbyt miękka.

### Przygotowanie do gotowania

<b><span>!</span> Ostrzeżenie</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Upewnij się, że zdejmowana pokrywa wewnętrzna jest prawidłowo zamontowana.</li></ul>

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nie napełniaj naczynia wewnętrznego jedzeniem lub płynem poniżej minimalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody lub powyżej maksymalnej wartości wskazywanej przez wskaźnik poziomu wody.</li> <li>W przypadku potraw, które rozszerzają się podczas gotowania (takich jak fasola lub suszona żywność, nie należy napełniać naczynia wewnętrznego więcej niż 1/2 objętości potrawy i płynem.</li> <li>W przypadku gotowania ryżu należy przestrzegać wskaźarı poziomu wody znajdujących się wewnątrz naczynia wewnętrznego. Poziom wody można dostosować do gatunku ryżu oraz indywidualnych upodobań. Nie przekraczaj maksymalnej ilości oznaczonej wewnątrz naczynia.</li> <li>Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk <span><span>🔥</span></span>, aby zakończyć bieżącą pracę, a urządzenie przejdzie do trybu wyboru menu.</li> <li>Po rozpoczęciu procesu gotowania i gdy naczynie wewnętrzne znajduje się pod ciśnieniem, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk <span><span>🔥</span></span> przez 3 sekundy, aby anulować bieżący proces gotowania (pojedyncze kliknięcie nie działa).</li> <li>Tylko podświetlenie przycisku <span><span>🔥</span></span> na ekranie oznacza, że multicooker znajduje się w trybie gotowości.</li></ul>

Przed rozpoczęciem gotowania w multicookerze należy wykonać następujące czynności:

- Obróć uchwyt blokowania/odblokowania pokrywy w lewo do pozycji 🔒 (rys. 4).
- Naciśnij przycisk otwierania pokrywy, aby otworzyć górną pokrywę.
- Wyjmij naczynie wewnętrzne z urządzenia.
- Włóż wstępnie umyte jedzenie do naczynia wewnętrznego, wytrzyj zewnętrzną i dolną część naczynia wewnętrznego do sucha miękką szmatką, a następnie włóż je z powrotem do multicookera (rys. 5).
- Obróć uchwyt w prawo, aby zablokować górną pokrywę.
- Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 6).

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Upewnij się, że zewnętrzna powierzchnia naczynia wewnętrznego jest czysta i sucha oraz że na elemencie grzejnym nie ma jakichkolwiek pozostałości.</li> <li>Upewnij się, że naczynie wewnętrzne we właściwy sposób przylega do elementu grzejnego.</li></ul>

### Gotowanie pod ciśnieniem

Dostępnych jest 6 podmenu. Informacje na temat czasu gotowania i zakresu regulacji ciśnienia można znaleźć w rozdziale „Przegląd funkcji”.

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać funkcję gotowania pod ciśnieniem (🔥), dotknij 🔥 potwierdź (rys. 7).
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać jedno z podmenu.
  - Zostanie włączona wybrana funkcja pieczenia, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas utrzymywania ciśnienia i ciśnienie.
- Dotknij 🔥, aby wybrać wielkość kostek mięsa (rys. 8).
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Gdy multicooker osiągnie wybrane ciśnienie, funkcja utrzymywania ciśnienia rozpocznie odliczanie czasu.
- Po upływie czasu utrzymywania ciśnienia, multicooker wchodzi w fazę uwalniania ciśnienia, zapala się kontrolka 🔥, a urządzenie zaczyna stopniowo uwalniać ciśnienie. Nie dotykaj otworu wylotu pary.
- Urządzenie automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Możesz odblokować i otworzyć górną pokrywę.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Poczekaj, aż multicooker całkowicie ostygnie, aby otworzyć pokrywę.</li> <li>Po zakończeniu gotowania wyjmij przewód zasilający multicooker z gniazdka elektrycznego.</li></ul>

**Gotowanie na wolnym ogniu**

Można wybrać opcję Wolnego gotowania – Niska temperatura (🔥) lub Wolnego gotowania – Wysoka temperatura (🔥), każda funkcja posiada 6 podmenu. Informacje na temat czasu gotowania i zakresu regulacji czasu można znaleźć w rozdziale „Opis funkcji”.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>To jest menu gotowania bez ciśnienia.</li></ul>

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Dotknij 🔥 lub 🔥 wybierz opcję wolne gotowanie (🔥 lub 🔥), a następnie 🔥 dotknij przycisku Potwierdź (rys. 9).
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać jedno z podmenu.
  - Zaświeci się wybrana funkcja gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Urządzenie automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu gotowania. Możesz odblokować i otworzyć górną pokrywę.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

### Gotowanie na parze

Informacje na temat czasu gotowania i zakresu możliwości poszczególnych podmenu znajdują się w rozdziale „Przegląd funkcji”.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Domyślne ciśnienie gotowania wynosi 10 kPa, i nie można go regulować.</li></ul>

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Dotknij 🔥 lub 🔥 wybierz opcję Gotowanie na parze (🍲), a następnie 🔥 kliknij przycisk Potwierdź (rys. 10).
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać jedno z podmenu.
  - Zaświeci się wybrana funkcja gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas i ciśnienie gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Gdy multicooker osiągnie wybrane ciśnienie, funkcja utrzymywania ciśnienia rozpocznie odliczanie czasu. Multicooker nagrzewa się podczas odprowadzania pary. Podczas gotowania nie dotykaj otworu wylotu pary, aby uniknąć poparzenia.
- Po upływie czasu utrzymywania ciśnienia, multicooker wchodzi w fazę uwalniania ciśnienia, zapala się kontrolka 🔥, a urządzenie zaczyna stopniowo uwalniać ciśnienie. Nie dotykaj otworu wylotu pary.
- Urządzenie automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Możesz odblokować i otworzyć górną pokrywę.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

### Specjalne przepisy

W tej funkcji gotowania dostępnych jest 6 menu: Ryz (🍲), Zupa (🍲), Fasolka (🍲), Goląbki (🥘), Jogurt (🥛) i Dżem (🍯).

Informacje na temat czasu gotowania i zakresu regulacji znajdują się w rozdziale „Przegląd funkcji”.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Jogurt (<span><span>🥛</span></span>) i Dżem (<span><span>🍯</span></span>) to menu, które nie wykorzystuje funkcji gotowania pod ciśnieniem.</li></ul>

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Dotknij 🔥 lub 🔥 wybierz Specjalne przepisy (👨‍🍳) i dotknij 🔥
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać jedno z podmenu.
  - Zaświeci się wybrana funkcja gotowania, a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas i ciśnienie gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Gdy multicooker osiągnie wybrane ciśnienie, funkcja utrzymywania ciśnienia rozpocznie odliczanie czasu.
- Po upływie czasu utrzymywania ciśnienia, multicooker wchodzi w fazę uwalniania ciśnienia, zapala się kontrolka 🔥, a urządzenie zaczyna stopniowo uwalniać ciśnienie. Nie dotykaj otworu wylotu pary.
- Urządzenie automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po całkowitym uwolnieniu ciśnienia. Możesz odblokować i otworzyć górną pokrywę.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Podczas korzystania <span><span>🍳</span></span> z funkcji Podsmażanie pokrywa powinna być otwarta, w przeciwnym razie multicooker wyda sygnał dźwiękowy.</li></ul>

- Wykonaj czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do gotowania”.
- Dotknij 🔥 przycisku lub 🔥 wybierz opcję Podsmażanie (🍳) i dotknij 🔥 przycisku Potwierdź (rys. 12).
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać czas gotowania (rys. 13).
- Na ekranie zacznie migać wskaźnik czasu gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Multicooker automatycznie przelącza się w tryb gotowości po zakończeniu procesu gotowania.

### Odrzewanie/pieczenie

- Rozdrobnij zamrożone danie, a następnie rozmieć je równomiernie w naczyniu wewnętrznym.
- Dodaj niewielką ilość wody, aby podgrzane jedzenie nie było zbyt suche. Ilość wody jest uzależniona od ilości jedzenia.
- Zamknij pokrywkę, podłącz urządzenie do zasilania, a następnie je włącz.
- Dotknij 🔥 ikony lub 🔥 wybierz opcję Odrzewanie/pieczenie (🔥) (rys. 14).
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać czas gotowania.
  - Na ekranie zacznie migać wskaźnik czasu gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.
- Multicooker automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po zakończeniu procesu gotowania.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

### Ustaw czas gotowania, ciśnienie i opóźnienie rozpoczęcia programu

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nie można ustawić czasu gotowania ryżu <span><span>🍲</span></span> ani funkcji utrzymywania ciepła <span><span>🔥</span></span>.</li> <li>Nie można regulować ciśnienia: Wolne gotowanie niskie <span><span>🔥</span></span>, Wolne gotowanie wysokie <span><span>🔥</span></span>, gotowanie na parze <span><span>🍲</span></span>, Ryz <span><span>🍲</span></span>, Goląbki <span><span>🥘</span></span>, Jogurt <span><span>🥛</span></span> i Dżem <span><span>🍯</span></span>, Smażenie z małą ilością tłuszczu <span><span>🍳</span></span>, Zagęszczenie sosów <span><span>🍲</span></span>. Ponowne podgrzewanie/pieczenie <span><span>🔥</span></span> i utrzymywanie ciepła <span><span>🔥</span></span>.</li></ul>

Podczas wyboru menu można ustawić czas gotowania, domyślne ciśnienie i opóźnienie rozpoczęcia programu.

- Po wybraniu żądanej funkcji, dotknij i przytrzymaj 🔥, aby ustawić czas gotowania (rys. 15).
  - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik 🔥.
  - Miga czas gotowania.
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby ustawić godzinę (rys. 16).
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Dotkną 🔥 lub 🔥, aby ustawić ciśnienie (rys. 17).
  - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik 🔥.
  - Miga ciśnienie gotowania.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Dotknij 🔥 lub 🔥, aby ustawić opóźnienie rozpoczęcia programu (rys. 18).
  - Na ekranie zostanie wyświetlony wskaźnik 🔥.
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Multicooker zacznie działać w wybranym trybie.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Możesz zwiększyć ciśnienie gotowania, aby uzyskać delikatniejszy efekt, zgodnie z własnymi preferencjami, przy jednoczesnym zmniejszeniu ciśnienia gotowania, jeśli konsystencja jest zbyt miękka.</li> <li>Dotknij <span><span>🔥</span></span> przycisku, aby anulować ustawienie czasu/ciśnienia/opóźnienia rozpoczęcia programu.</li></ul>

<b><span>≡</span> Dodawanie składników</b>
<p>Ta funkcja umożliwia otwarcie pokrywy podczas gotowania pod ciśnieniem i dodanie większej ilości składników.</p>

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Funkcja dodawania składników jest dostępna dla wszystkich menu gotowania pod ciśnieniem.</li></ul>

- Po rozpoczęciu procesu gotowania przycisk 🔥 zaświeci się, jeśli wybrana funkcja wspiera Dodawanie składników.
- Podczas procesu utrzymywania ciśnienia można nacisnąć 🔥 w dowolnym momencie.
  - Bieżący proces gotowania zostaje wstrzymany, multicooker wydaje sygnał dźwiękowy i zaczyna uwalniać ciśnienie.
- Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia wskaźnik odblokowania pokrywy 🔥 miga, a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Możesz otworzyć górną pokrywę, aby dodać więcej składników (rys. 19).
- Obróć uchwyt w prawo, aby zablokować górną pokrywę.
- Jeśli składniki nie zostaną dodane w ciągu dwóch minut, urządzenie wznowi poprzedni proces gotowania.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>W trybie gotowości <span><span>🔥</span></span> funkcja zagęszczania sosu jest dostępna dla wszystkich opcji gotowania.</li> <li>W trybie utrzymywania ciepła funkcja Zagęszczania sosu <span><span>🍲</span></span> nie ma zastosowania do następujących funkcji: Ponowne podgrzewanie/pieczenie <span><span>🔥</span></span>, Ryz <span><span>🍲</span></span>, Goląbki <span><span>🥘</span></span>, Jogurt <span><span>🥛</span></span> i Dżem <span><span>🍯</span></span>.</li> <li>Domyślny czas to 8 minut. Można ustawić czas w zakresie od 5 do 15 minut.</li> <li>Gdy wykonywana jest funkcja zagęszczania sosu, dotknij <span><span>🔥</span></span>, aby anulować.</li> <li>W przypadku korzystania z tej funkcji, pokrywa powinna być otwarta.</li></ul>

- Dotknij 🔥 przycisku w trybie gotowości lub w trybie utrzymywania ciepła (rys. 20).
  - Zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby ustawić pożądany czas gotowania. Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić.
- Urządzenie automatycznie przelącza się w tryb utrzymywania ciepła po upływie czasu gotowania.
  - Zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła (🔥).

### Ustawianie blokady rodzicielskiej

Aby uchronić dziecko przed korzystaniem z urządzenia lub uniknąć nieoczekiwanych wydarzeń podczas gotowania, można ustawić blokadę rodzicielską.

- Po rozpoczęciu procesu gotowania, naciśnij i przytrzymaj 🔥 przycisk przez 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską (rys. 21).
  - Pozostałe przyciski nie reagują.
- Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk 🔥 przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską.

### Konfigurowanie menu Moje ulubione

Można ustawić dowolne trzy menu jako „Moje ulubione”. Przed dokonaniem zmian w ustawieniach, trzy domyślne menu to Gotowanie pod ciśnieniem 🔥 - Wolowina ( 🍲) - 🍲.

Jeśli chcesz zmienić Moje ulubione na 🍲 Gotowanie na parze 🍲 – Wieprzowina ( 🍖), wykonaj następujące czynności:

- Dotknij i przytrzymaj 🔥 przez 3 sekundy, aż 🔥 zacznie migać.
  - 🔥 zacznie migać (rys. 22).
  - Ikony menu domyślnego migają.
- Naciskaj 🔥 przycisk, aż 🔥 na wyświetlaczu zacznie migać symbol.
- Dotknij 🔥 lub 🔥, aby wybrać opcję Gotowanie na parze 🍲 – wieprzowina ( 🍖) (rys. 23).
- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić. Dotknij 🔥 lub 🔥, aby ustawić czas gotowania.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>W przypadku funkcji gotowania ciśnieniowego przed zapisaniem nowego ulubionego menu należy ustawić ciśnienie.</li></ul>

- Dotknij przycisku 🔥, aby potwierdzić (rys. 24).
  - Stare menu w 🔥 zostanie zastąpione nowym.
- Wykonaj czynności opisane w punktach 1-5, aby ustawić 🔥 lub 🔥.
- Dotknij kilkakrotnie przycisku 🔥, aby przejść do menu Ulubione, a następnie dotknij 🔥 przycisku, aby rozpocząć proces gotowania.

### 4 Czystczenie i konserwacja

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Przed rozpoczęciem czyszczenia multicookera należy odłączyć urządzenie z gniazdka elektrycznego.</li> <li>Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odczekaj, aż całkowicie ostygnie.</li></ul>

#### Naczynie wewnętrzne

- Odkręć śrubę wokół regulatora temperatury zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 25).
- Przytrzymaj wymiowane naczynie wewnętrzne i pociągnij je na zewnątrz, aby zdjąć ją z pokrywy górnej w celu wyczyszczenia.
- Zamocz w gorącej wodzie i wyczyść za pomocą gąbki (rys. 26).
- Aby zamontować wymiowane naczynie wewnętrzne, całkowicie przycmocy je do pokrywy górnej, a następnie odkręć nakrętkę wokół regulatora temperatury przeciwnie do ruchów wskazówek zegara.

#### Pojemnik do gotowania na parze

- Aby zdemontować naczynie wewnętrzne, wykonaj powyższe czynności.
- Wymontuj pojemnik do gotowania na parze z naczynia wewnętrznego w następujący sposób (rys. 27):
- Skieruj wodę z kranu w otwór z tyłu pojemnika do gotowania na parze, napełnij pojemnik wodą i potrząśnij nim, aby dokładnie wyczyścić pojemnik oraz upewnić się, że nie znajdują się w nim resztki jedzenia. Po zakończeniu czyszczenia zamontuj pojemnik do gotowania na parze w wewnętrznym naczyniu (rys. 28).

#### Pływak

- Przytrzymaj gumową podkładkę wokół pływaka i pociągnij na zewnątrz, aby zdjąć ją z górnej pokrywy. Wyczyść ją regularnie wodą i upewnij się, że nie przywarły do niej resztki jedzenia. W przeciwnym razie otwarcie pokrywy może być utrudnione (rys. 29).
- Aby zalać płwyak, włóż jego końcówkę do otworu w pokrywce i załóż gumową podkładkę wokół pływaka (rys. 30).
- Możesz także dodać wody do garnka i uruchomić funkcję pary, aby ułatwić czyszczenie.

#### Regulator ciśnienia

- Przytrzymaj uchwyt regulatora ciśnienia i delikatnie go wyciągnij. Oplucz go pod bieżącą wodą, aby usunąć pozostałości jedzenia z wnętrza urządzenia lub użyj wykałaczki (rys. 31).
- Przytrzymaj prawy uchwyt regulatora ciśnienia i zamontuj go z powrotem w naczyniu wewnętrznym (rys. 32).

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nie zdejmuj uszczelki siłą, ponieważ jeśli nie zostanie ona całkowicie zdemontowana, spowoduje to przeciekanie.</li></ul>

- Umieść uszczelkę skierowaną wyzłobieniem do góry na płaskiej powierzchni (rys. 33).
- Umieść drugą stronę wymiowanego naczynia wewnętrznego na uszczelce (rys. 34).
- Osadź zewnętrzną kraweđź naczynia wewnętrznego w wyzłobieniu i upewnij się, że uszczelka jest odpowiednio dopasowana do naczynia (rys. 35).

#### Wnętrze

Wewnętrzna strona pokrywy górnej, korpus urządzenia i element grzejny:

- Wyczyź podstawę wilgotną szmatką.
- Pamiętaj o usunięciu wszystkich resztek jedzenia, które przywarły do multicookera.

<b><span>≡</span> Uwaga</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nie zdejmuj uszczelki siłą, ponieważ jeśli nie zostanie ona całkowicie zdemontowana, spowoduje to przeciekanie.</li></ul>

||
||
||

- Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Asigurați-vă că elementul de încălzire și exteriorul vasului interior sunt curate și uscate înainte de a introduce ștecherul în priză.
- Nu conectați cablul de alimentare al aparatului și nu atingeți panoul de control cu mâinile ude.
- Canaele din regulatorul de presiune care permit evacuarea aburului trebuie verificate cu regularitate, pentru a vă asigura că nu sunt blocate.
- Asigurați-vă că priza electrică este curată și uscată înainte de a conecta aparatul.
- Containerul nu trebuie deschis înainte ca presiunea să scadă suficient.
- Nu folosiți aparatul dacă de sub capacul superior iese o cantitate prea mare de aer sau de abur.
- Când gătiți supă sau un lichid vâcos, nu eliberați presiune prin rotirea regulatorului de presiune în poziția de eliminare a aburului, fiindcă poate răși lichid din supapa regulatorului de presiune. Așteptați ca presiunea să se elibereze pe cale naturală și ca supapa flotantă să coboare pentru a deschide capacul superior.

### Atenție

- Nu utiliza niciodată accesorii sau componente de la alți producători sau nerecomandate explicit de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.
- Nu expune aparatul la temperaturi ridicate și nu îl așeza pe o sobă sau o mașină de gătit care funcționează sau este încă fierbinte.
- Nu expune aparatul la lumina directă a soarelui.
- Pune aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
- Nu folosiți mânerul de pe capacul superior pentru a muta capacul, utilizați pentru aceasta mânerele laterale.
- La eliberarea presiunii din supapa regulatorului de presiune, va fi pulverizat abur sau lichid fierbinte. Feriți mâinile și fața de orificiul pentru abur.
- Așază întotdeauna vasul interior în aparat înainte de a introduce ștecherul în priză și de a-l porni.
- Nu puneți vasul interior direct peste o flacără deschisă pentru a prepara alimente.
- Nu utiliza vasul interior dacă este deformat.
- Asigurați-vă că garnitura de etanșare este curată și în stare bună.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic atunci când aparatul este în funcțiune. Luați măsuri suplimentare de precauție atunci când atingeți suprafețele.
- Ferți-vă de aburul fierbinte care iese din supapa flotantă și din supapa regulatorului de presiune în timpul gătitului sau când deschideți capacul. Ține-ți mâinile și fața la distanță de aparat pentru a evita aburul.
- Nu ridica și nu deplasa aparatul în timp ce funcționează.
- Nu depăși nivelul maxim al apei indicat pe peretele intern al vasului interior pentru a preveni revărsarea.
- Nu așezați ustensilele de gătit în interiorul oalei în timpul procesului de preparare.
- Folosește doar ustensilele de gătit furnizate. Evită utilizarea de ustensile ascuțite.

- Pentru a evita zgârierea, nu se recomandă prepararea ingredientelor cu crusteae și scoici. Îndepărtează cojile dure înainte de preparare.
- Nu pune materiale magnetice pe capac. Nu utiliza aparatul în apropierea unui material magnețic.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a-l curăța sau de a-l muta.
- Curăță întotdeauna aparatul după utilizare. Nu curățați aparatul în mașina de spălat vase.
- Deconectaază întotdeauna aparatul când nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din această broșură privind siguranța, garanția devine nevalidă, iar Philips își declină responsabilitatea pentru orice daună provocată.
- Citiți toate instrucțiunile.
- Nu lăsați copiii în apropierea oalei de gătit sub presiune.
- Nu introduceți oala de gătit sub presiune într-un cuptor încălzit.
- Procedați cu maximă atenție când deplasați oala de gătit sub presiune. Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele și butoanele. Dacă este necesar, utilizați metode de protecție.
- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în alt scop decât cel pentru a care a fost concepută.
- Acest aparat prepară alimente sub presiune. Utilizarea inadecvată a oalei de gătit sub presiune poate produce opării. Asigurați-vă că oala de gătit sub presiune este închisă corespunzător înainte de aplicarea căldurii.
- Nu deschideți niciodată forțat oala de gătit sub presiune. Nu deschideți înainte de a vă asigura că presiunea internă a fost complet eliminată.
- Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune fără a adăuga apă, o puteți deteriora grav.
- Nu umpleți oala de gătit sub 2/3 din capacitate. Când preparați alimente care își măresc volumul în timpul gătitului, precum orez sau legume deshidratate, nu umpleți oala sub presiune la mai mult de jumătate din capacitate.

- Utilizați surse de căldură corespunzătoare conform instrucțiunilor de utilizare.
- După prepararea de cane cu piele (de ex., limbă de bou) care se poate umfla sub efectul presiunii, nu perforați carnea cât timp pielea este umflată; vă puteți opări.
- Când preparați alimente cu aluat, scuturați ușor oala de gătit înainte de a deschide capacul, pentru a evita pulverizarea alimentelor.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați dacă supapele nu sunt obstructonate. Consultați instrucțiunile de utilizare.
- Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune în modul presurizat pentru frigerea superficială sau în profunzime a alimentelor.
- Nu modificați niciunul din sistemele de siguranță în afara instrucțiunilor de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Utilizați piesele de schimb ale producătorului în conformitate cu modelul relevant. În particular, folosiți un corp și un capac de la același producător, cu indicație de compatibilitate.
- Reparațiile trebuie efectuate numai de către personal autorizat.
- Oala de gătit sub presiune trebuie așezată într-un loc uscat înainte de depozitare.
- Vizitați **www.philips.com/support** pentru a descărca manualul de utilizare.

## Funcția de rezervă în caz de pană de curent

Acest aparat este prevăzut cu o funcție de rezervă în caz de pană de curent care conservă starea anterioară unei pene de curent.

- Dacă pana de curent se produce în timpul unui proces de preparare, iar alimentarea cu energie este reluată în 30 de minute, numărătoarea inversă a timpului de preparare va continua de la momentul întreruperii.

- Dacă pana de curent se produce atunci când aparatul se află într-un mod de presetare, iar alimentarea cu energie este reluată în 30 de minute, numărătoarea inversă a timpului presetat va continua de la momentul întreruperii.
- Dacă reluaie alimentării cu energie nu se reia în 30 de minute, este posibil ca aparul să nu reia procesul de lucru anterior, ci să rămână în modul standby.

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

## 2 Oala dvs. de gătit universală

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la **www.philips.com/welcome**.

### Ce se află în cutie (fig. 1)

Unitate principală	Vas interior
Polonic pentru orez și supă	Cană de măsurat
Cablul de alimentare	Capac interior detașabil
Placă cu abur	Manual de utilizare
Carte de rețete	Card de garanție
Ghid de pornire rapidă pentru demonstrație	

### Prezentare generală a produsului (fig. 2)

<b>①</b>	Capac superior	<b>⑩</b>	Panou de control
<b>②</b>	Garnitură de etanșare	<b>⑪</b>	Controler de temperatură
<b>③</b>	Capac interior detașabil	<b>⑫</b>	Casetă de abur
<b>④</b>	Piulițe de capac	<b>⑬</b>	Priză electrică
<b>⑤</b>	Supapă de siguranță	<b>⑭</b>	Buton deschidere capac
<b>⑥</b>	Piulițe de fixare	<b>⑮</b>	Mâner blocare/deblocare capac
<b>⑦</b>	Supapă flotantă	<b>⑯</b>	Orificiu pentru abur
<b>⑧</b>	Vas interior	<b>⑰</b>	Regulator de presiune
<b>⑨</b>	Indicator pentru nivelul apei		

### Prezentarea panoului de control (fig. 3)

<b>⑱</b>	Indicator capac blocat	<b>⑳</b>	Indicator selecție presiune
<b>⑲</b>	Buton adăugare ingredient	<b>㉔</b>	Indicator pornire întârziată
<b>㉒</b>	Buton îngroșare sos	<b>㉗</b>	Buton selecție meniu
<b>㉑</b>	Buton Preferințe personale	<b>㉘</b>	Buton selecție meniu
<b>㉒</b>	Buton selecție dimensiune cuburi carne	<b>㉙</b>	Buton de confirmare/blocare pentru copii
<b>㉓</b>	Indicator de blocare pentru copii	<b>㉚</b>	Buton de anulare
<b>㉔</b>	Indicator selecție temporizator	<b>㉛</b>	Indicator capac deblocat

## 3 Utilizarea oalei de gătit universale

Funcție de gătit	Funcție de gătit secundară	Timp implicit de preparare	Timp de preparare reglabil	Presiune implicită (kPa)	Interval ajustabil de reglare a presiunii (kPa)
Gătire sub presiune 	Carne de vită ( 	30 minute	3-59 minute	70	20-70
	Pasăre ( 	15 minute	2-59 minute	60	20-70
	Carne de porc ( 	15 minute	0-59 minute	70	20-70
	Miel ( 	20 minute	3-59 minute	70	20-70
	Fructe de mare ( 	3 minute	1-59 minute	40	20-70
Gătire lentă la temperaturi joase 	Manual ( 	5 minute	2-59 minute	20	20-70
	Carne de vită ( 	12 ore	2-12 ore	NA	NA
	Pasăre ( 	10 ore	2-12 ore	NA	NA
	Carne de porc ( 	10 ore	2-12 ore	NA	NA
	Miel ( 	10 ore	2-12 ore	NA	NA
Gătire lentă la temperaturi ridicate 	Fructe de mare ( 	8 ore	2-12 ore	NA	NA
	Manual ( 	2 ore	2-12 ore	NA	NA
	Carne de vită ( 	6 ore	2-12 ore	NA	NA
	Pasăre ( 	4 ore	2-12 ore	NA	NA
	Carne de porc ( 	4 ore	2-12 ore	NA	NA
Gătire lentă la temperaturi ridicate 	Miel ( 	4 ore	2-12 ore	NA	NA
	Fructe de mare ( 	2 ore	2-12 ore	NA	NA
	Manual ( 	2 ore	2-12 ore	NA	NA
	Carne de vită ( 	30 minute	3-30 minute	10	NA
	Pasăre ( 	20 minute	3-30 minute	10	NA
Gătit la abur 	Carne de porc ( 	30 minute	3-30 minute	10	NA
	Miel ( 	30 minute	3-30 minute	10	NA
	Fructe de mare ( 	8 minute	3-30 minute	10	NA
	Manual ( 	10 minute	3-30 minute	10	NA
	Orez 	14 minute	NA	30	NA
Retetă specială 	Supă 	20 minute	20-59 minute	50	20-50
	Fasole 	20 minute	20-59 minute	70	20-70
	Sarmale în foi de varză 	18 minute	10-20 minute	40	NA
	laurt 	8 ore	6-12 ore	NA	NA
	Gem 	55 minute	25-59 minute	NA	NA
Sote 	10 minute	10-59 minute	NA	NA	
	Reîncălzire/Coacere 	15 minute	15-59 minute	NA	NA
Păstrare la cald 	12 ore	NA	NA	NA	
Îngroșare sos 	8 minute	5-15 minute	NA	NA	

### Note

- Păstrați capacul deschis când folosiți aceste funcții: Sote  și Îngroșare sos .
- Altfel, oala de gătit universală semnalizează sonor pentru a vă aminti.
- Închideți și blocați capacul când folosiți aceste funcții: Gătire sub presiune , Gătire la abur , Orez , Supă  și Fasole . Dacă deblocați capacul, oala de gătit universală va opri procesul de preparare, iar indicatorul  luminează și emite un sunet.
- Puteți începe procesul de gătit cu capacul deschis sau închis. Aceasta este valabil pentru Gătire lentă la temperaturi joase , Gătire lentă la temperaturi ridicate , laurt  și Păstrare la cald .
- Puteți începe procesul de gătit cu capacul deschis sau închis și blocat. Aceasta este valabil pentru Sarmale în foi de varză , Gem  și Reîncălzire/Coacere .
- Când utilizați funcția Manual () în Gătire lentă la temperaturi ridicate , Gătire lentă la temperaturi ridicate  sau Gătire la abur , trebuie să utilizați durata de gătit, presiunea de gătit și timpul de presetare înainte de a începe procesul de preparare.
- În timpul gătitului, aburul va fi eliminat intermitent din orificiile pentru abur. Aceasta are rolul de a asigura un flux de aer optim și un rezultat adecvat de gătit.
- Când presiunea începe să se acumuleze, oala de gătit universală va elibera automat aer rece din oala interioară prin intermediul orificiului pentru abur. Aceasta pentru a permite senzorului să detecteze și să controleze cu precizie temperatura și presiunea din interior.
- Presiunea de preparat poate fi reglată pentru a obține textura dvs. preferată. Puteți mări presiunea de preparat pentru a obține un preparat mai fraged sau o puteți reduce dacă textura vi se pare prea moale.

#### Pregătiri înainte de preparare

### ⚠ Avertisment

- Verificați instalarea corectă a capacului detașabil interior.

## ☰ Notă

- Nu umpleți vasul interior cu alimente și lichid sub nivelul minim sau peste nivelul maxim de apă.
- Pentru alimentele care își măresc volumul (precum fasolea sau alimentele uscate) în timpul gătitului, nu umpleți vasul interior cu alimente și lichid mai mult de jumătate.
- Pentru gătitul orezului, urmați indicațiile privind nivelul de apă de pe interiorul vasului interior. Puteți să reglați nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez și în funcție de preferințele dvs. Nu depăși cantitățile maxime indicate pe peretele intern al vasului interior.
- După începerea procesului de preparare, puteți apăsa pe  pentru a finaliza operația curentă, iar aparatul intră în modul de selecție a meniului.
- După începerea procesului de gătit și când există deja presiune în vasul interior, trebuie să apăsați prelung  timp de 3 secunde pentru a anula procesul curent de gătit (nu este suficient un clic pe buton).
- Când se aprinde pe ecran NUMAI butonul  înseamnă că aparatul de gătit universal se află în modul standby.

Efectuați următoarele pregătiri înainte de a găti cu oala de gătit universală:

- Rotiți la stânga mânerul de blocare/deblocare a capacului în poziția  (fig. 4).
- Apăsați butonul de deschidere a capacului pentru a deschide capacul superior.
- Scoateți vasul interior din oala de gătit universală.
- Așezați alimentele prespălate în oala interioară, ștergeți exteriorul și partea de jos a oalei interioare până la uscare cu o lavetă moale, apoi reintroduceți-o în oala de gătit universală (fig. 5).
- Rotiți mânerul la dreapta pentru blocarea capacului superior.
- Introduceți ștecherul în priză (fig. 6).

## ☰ Notă

- Asigurați-vă că exteriorul oalei interioare este curat și uscat și că nu există resturi străine pe elementul de încălzire.
- Asigurați-vă că vasul interior intră corect în contact cu elementul de încălzire.

## Gătire sub presiune

Există 6 submenouri disponibile. Pentru durata de gătit sub presiune și intervalul de reglare a presiunii, consultați capitolul „Prezentare generală a funcțiilor”.

- Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.
- Apăsați  sau  pentru a selecta gătitul sub presiune (), apăsați  pentru a confirma (fig. 7).
- Apăsați pe  sau pe  pentru a selecta unul dintre submenouri.
  - Funcția de gătit selectată este iluminată, durata implicită de menținere a presiunii și presiunea sunt afișate pe ecran.
- Apăsați  pentru a selecta dimensiunea cubulețelor de carne (fig. 8).
- Apăsați  pentru a confirma, oala de gătit universală începe să lucreze în modul selectat.
- Când oala de gătit universală atinge presiunea de gătit, durata de menținere a presiunii începe să scadă.

- La scurgerea timpului de menținere a presiunii, oala de gătit universală trece la etapa de depresurizare, indicatorul  luminează, oala de gătit universală începe să elimine presiune la anumite intervale. Nu atingeți orificiul pentru abur.

- Oala de gătit universală comută automat la menținerea modului cald după eliberarea completă a presiunii. Puteți debloca și deschide capacul superior.
  - Indicatorul funcției de păstrare la cald () se va aprinde.

## ☰ Notă

- Așteptați ca oala de gătit universală să se răcească în mod natural, pentru a deschide capacul.
- După încheierea procesului de gătit, deconectați oala de gătit universală de la priza electrică.

## Gătire lentă

Puteți selecta Gătire lentă la temperaturi joase () sau Gătire lentă la temperaturi ridicate () , fiecare funcție are 6 submenouri. Pentru durata de gătit și intervalul de reglare a timpului, consultați capitolul „Prezentare generală a funcțiilor”.

## ☰ Notă

- Aceste este meniul de gătit fără presiune.

- Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.
- Apăsați  sau  selectați gătitul lent ( sau ), apăsați  pentru a confirma (fig. 9).
- Apăsați pe  sau pe  pentru a selecta unul dintre submenouri.
  - Funcția de gătit selectată este iluminată, durata implicită de gătit este afișată pe ecran.
- Apăsați  pentru a confirma, oala de gătit universală începe să lucreze în modul selectat.
- Oala de gătit universală comută automat la menținerea modului cald după finalizarea procesului de gătit. Puteți debloca și deschide capacul superior.
  - Indicatorul funcției de păstrare la cald () se va aprinde.

## Gătitul la abur

Pentru durata de gătit și intervalul de reglare al fiecărui submeniu, consultați capitolul „Prezentare generală a funcțiilor”.

## ☰ Notă

- Presiunea de gătit implicită este 10 kPa și nu poate fi modificată.

- Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.
- Apăsați  sau  pentru a selecta gătitul la abur (), apăsați  pentru a confirma (fig. 10).
- Apăsați pe  sau pe  pentru a selecta unul dintre submenouri.
  - Funcția de gătit selectată este iluminată, durata de gătit și presiunea implicită sunt afișate pe ecran.

## ☰ Notă

- Presiunea de gătit implicită este 10 kPa și nu poate fi modificată.

- Urmează pașii din „Pregătiri înainte de a găti”.
- Apăsați  sau  pentru a selecta gătitul la abur (), apăsați  pentru a confirma (fig. 10).
- Apăsați pe

- Ампласаți înnel de etanșare cu canalul orientat în sus, pe o suprafață plană (fig. 33).
- Ампласаți verso-ul capacului interior detașabil pe inelul de etanșare (fig. 34).
- Introduceți marginea exterioră a capacului interior în canal, asigurându-vă că inelul de etanșare se potrivește în mod adecvat în capac (fig. 35).

### Interior

Interiorul capacului exterior și al corpului principal și elementul de încălzire:

- Ștergeți cu o lavetă umedă.
- Asigurați-vă că аți îndepărtat toate resturile alimentare rămase pe oala de gătit universală.

<div><span><span>≡</span></span></div>	<b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Nu scoateți forțat inelul de etanșare, acesta va prezenta scurgeri dacă nu este complet asamblat.</li></ul>	

### Exterior

Suprafața capacului exterior și exteriorul corpului principal:

- Șterge cu o lavetă umedă cu apă cu săpun.
- Șterge panoul de control utilizând doar o cârpă moale și uscată.

### Accesorii și vas interior

Polonic de supă și vas interior.

- Înmoaie în apă fierbinte și curăță cu un burete.

## 5 Reciclarea

Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoіului menajer obișnuit (2012/19/UE).

♻

Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă contribuie la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății umane.

## 6 Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau informații sau dacă aveți o problemă, vă rugăm să vizitați site-ul Philips la adresa **www.philips.com** sau contactați Centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. Poți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională. Dacă în țara ta nu există un centru de asistență pentru clienți, contactează distribuitorul Philips local.

## 7 Specificații

Model	Putere nominală	Capacitate nominală	Diametru
HD2151	910 - 1090 W	5,0 l	22 cm

<div><span><span>≡</span></span></div>	<b>Notă</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Scoateți din priză oala de gătit universală dacă nu este utilizată timp îndelungat.</li></ul>	

## 8 Depanare

Dacă întâmpinați probleme atunci când utilizați acest aparat, verificați următoarele aspecte înainte de a solicita o intervenție de service. Dacă nu poți soluționa problema, contactează centrul Philips de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Soluție
Am probleme la închiderea capacului superior.	<ul style="list-style-type: none"><li>Capacul interior nu este montat corespunzător. Capacul interior și inelul de etanșare trebuie să fie bine asamblate.</li> <li>Mănerul este în poziția <span><span>🔒</span></span>. Rotiți-l în sens invers, în poziția <span><span>🔓</span></span>.</li></ul>
Am dificultăți la deschiderea capacului superior după eliberarea presiunii.	<ul style="list-style-type: none"><li>Asigurați-vă că mânerul se află în poziția <span><span>🔒</span></span>.</li> <li>Este posibil să existe resturi alimentare pe partea de jos a supapei flotante. Nu o deschideți forțat, există pericol de arsuri. Așteptați răcirea aparatului (circa 30 de minute) apoi rotiți în mod repetat mânerul înainte și înapoi.</li></ul>
Alimentele nu sunt gătite.	<ul style="list-style-type: none"><li>S-a selectat o funcție sau un timp incorect, măriți timpul de preparare sau modificați metoda de preparare.</li> <li>Asigurați-vă că nu există resturi sau obiecte străine pe elementul de încălzire și pe exteriorul vasului interior, înainte de a porni oala de gătit universală.</li> <li>Elementul de încălzire este deteriorat sau vasul interior este deformat. Du aparatul de gătit la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.</li></ul>
Scurgeri de aer sau de abur din capac sau din orificiul pentru abur.	<ul style="list-style-type: none"><li>Piulița de capac din jurul controlerului de temperatură este slăbită. Strângeți bine piulița de capac, folosind unelte adecvate.</li> <li>Inelul de etanșare nu este bine asamblat. Asigurați-vă că este bine asamblat în jurul capacului interior detașabil.</li> <li>Există resturi alimentare în inelul de etanșare. Asigurați-vă că inelul de etanșare este curat.</li> <li>Există resturi alimentare pe supapa flotantă. Curățați supapa flotantă.</li> <li>Există resturi alimentare în regulatorul de presiune. Curățați regulatorul de presiune.</li> <li>Regulatorul de presiune nu este bine asamblat. Asigurați-vă că este bine asamblat.</li> <li>Capacul nu este complet închis și încauit. Verificați fixarea completă și blocarea capacului în poziția adecvată.</li></ul>
Pe ecran se afișează E1, E2, E3, E8, E10, E11 sau E16.	<ul style="list-style-type: none"><li>Oala de gătit universală a suferit o defecțiune. Duceți aparatul la un distribuitor Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.</li></ul>
Problemele de mai sus persistă.	<ul style="list-style-type: none"><li>Oala de gătit universală se confruntă cu o defecțiune. În acest caz, vă rugăm: <ol style="list-style-type: none"><li>Să efectuați personal operații de service. Contactați Centrul de asistență pentru clienți și vă vom putea oferi instrucțiuni și vă putem ajuta să rezolvați problema prin metode video.</li> <li>Să transportați aparatul la service. Transportați produsul la centrul de service Philips.</li> <li>Să stabiliți o intervenție de service locală. Contactați-ne și vom stabili o reparație autorizată Philips a produsului dvs., fără costuri suplimentare.</li></ol></li></ul>

## Русский

## 1 Важная информация

Перед эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по безопасности и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно

- Запрещается погружать прибор в воду.

### Внимание!

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Данный прибор предназначен только для использования в домашних или других подобных условиях, в том числе:
  - на кухнях для персонала магазинов, офисов и других подобных заведений;
  - в загородных домах и на фермах;
  - постояльцами гостиниц, гостевых домов и других подобных заведений;
  - постояльцами мини-отелей.
- Лица с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не разрешайте детям осуществлять очистку и обслуживание прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми.
- Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить на шнур, который можно приобрести у производителя.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ!** Во избежание травм используйте прибор в соответствии с инструкциями.
- ВНИМАНИЕ!** Во избежание возникновения опасных ситуаций не допускайте проливания жидкостей на разъем питания.
- Осторожно!** По окончании использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.

- Поверхности, контактирующие с пищей, очищайте с помощью чистой и сухой ткани.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда проверяйте плотность подключения сетевой вилки к розетке электросети.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения шнура питания, сетевой вилки, внутренней чаши, уплотнительного кольца или корпуса прибора.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола или места установки прибора.
- Перед подключением сетевой вилки к розетке электросети убедитесь, что нагревательный элемент и внешняя поверхность внутренней чаши являются чистыми и сухими.
- Запрещается подключать прибор к электросети и касаться панели управления мокрыми руками.
- Клапан регулятора давления, обеспечивающий выход пара, необходимо регулярно проверять — он не должен быть заблокирован.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что розетка питания чистая и сухая.
- Крышку можно открывать только после сброса давления.
- Не пользуйтесь прибором, если из-под крышки выходит слишком много воздуха или пара.
- При приготовлении супов и других жидких блюд не сбрасывайте давление, переводя регулятор давления в положение выхода пара. В противном случае из клапана регулятора давления может произойти выброс жидкости. Перед тем как открыть крышку, дождитесь, пока давление сбросится автоматически, и поплавковый клапан опустится вниз.

### Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, а также аксессуарами и деталями, не имеющими специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур, а также не устанавливайте его на работающую или неостывшую печь или плиту.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Прибор необходимо ставить на устойчивую горизонтальную ровную поверхность.
- Для перемещения прибора используйте боковые ручки, а не верхнюю крышку.
- При выпуске давления через клапан регулятора давления происходит выброс горячего пара или жидкости. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от отверстия выхода пара.
- Всегда устанавливайте в прибор внутреннюю чашу перед подключением к сети питания и включением.
- Не ставьте внутреннюю чашу непосредственно на открытый огонь для приготовления блюд.
- Не используйте деформированную внутреннюю чашу.
- Убедитесь, что уплотнительное кольцо не загрязнено и находится в хорошем состоянии.
- Во время работы прибора некоторые его поверхности могут нагреваться. Прикасаясь к поверхностям прибора, будьте особенно осторожны.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из отверстия выхода пара во время приготовления или при открытии крышки прибора. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от источника выхода пара.
- Не поднимайте и не перемещайте прибор во время работы.
- Во избежание переполнения внутренней чаши не наполняйте ее выше отметки максимального уровня.
- Во время приготовления не опускайте в чашу кухонные принадлежности.
- Используйте только те принадлежности, которые входят в комплектацию устройства. Не используйте острые кухонные приспособления.
- Во избежание повреждения поверхности чаши приготовление моллосков и ракообразных вместе с панцирем не рекомендуется. Перед приготовлением удалите панцирь.
- Не ставьте на крышку магнитные материалы. Не устанавливайте прибор рядом с магнитными материалами.
- Прежде чем мыть или переставлять прибор, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Всегда очищайте прибор после использования. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, всегда отсоединяйте его от электросети.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по безопасности гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Прочтите эти инструкции.
- Не позволяйте детям находиться рядом с мультиваркой во время работы прибора.
- Не ставьте мультиварку в нагретый духовой шкаф.
- Перемещайте мультиварку максимально аккуратно, когда прибор готовит под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Если необходимо, используйте дополнительную защиту.
- Используйте мультиварку только в целях, для которых она предназначена.
- Этот прибор готовит продукты под давлением. Во избежание ожогов используйте мультиварку согласно инструкции.
- Убедитесь, что мультиварка плотно закрыта, прежде чем повышать температуру.
- Никогда не открывайте мультиварку принудительно. Не открывайте прибор, пока не убедитесь в сбросе давления.
- Не используйте мультиварку без воды; это приведет к значительному повреждению прибора.
- Не наполняйте мультиварку более чем на 2/3 от максимального объема внутренней чаши. При приготовлении ингредиентов, которые увеличиваются в объеме во время приготовления, например риса или сушеных овощей, не заполняйте внутреннюю чашу более чем на половину ее объема.
- Используйте совместимые источники тепла согласно инструкциям по эксплуатации.
- После приготовления мяса с кожей (к примеру, говяжьего языка), которое может раздуться под давлением, не протыкайте вздувшуюся кожу, иначе можете получить ожог.
- При приготовлении выпечки немного встряхните прибор перед открыванием крышки, чтобы избежать выброса приготовленного блюда.
- Перед каждым использованием прибора убедитесь, что клапаны не закрыты посторонними объектами. Следуйте инструкциям по эксплуатации.
- Никогда не используйте мультиварку в режиме высокого давления для приготовления еды во фритюре.
- Не пытайтесь влиять на работу систем безопасности, кроме выполнения действий, указанных в инструкции по эксплуатации.
- Используйте только совместимые с вашей моделью прибора запасные части от производителя. В частности, используйте корпус и крышку от указанного производителя для совместимости компонентов.
- Ремонт необходимо выполнять только квалифицированным специалистам.
- Мультиварку необходимо хранить в сухом месте.
- Посетите веб-сайт **www.philips.com/support** для загрузки инструкции по эксплуатации.

### Функция возобновления работы в случае сбоя электропитания

Для данного прибора предусмотрена функция, которая позволяет «запомнить» этап приготовления при отключении электричества.

- Если отключение электричества происходит в процессе приготовления, а подача питания восстанавливается в течение 30 минут, отсчет времени приготовления возобновляется после восстановления подачи электричества.
- Если отключение электричества происходит в режиме отложенного старта, а подача питания восстанавливается в течение 30 минут, отсчет времени возобновляется после восстановления подачи электричества.
- Если подача питания не восстанавливается в течение 30 минут, прибор может не продолжить приготовление по выбранной раннее программе, а вместо этого перейти в режим ожидания.

### Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

## 2 Мультиварка «Все в одном»

Поздравляем с покупкой, и добро пожаловать в клуб Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте устройство на веб-сайте **www.philips.com/welcome**.

### Комплектация (рис. 1)

Основное устройство	Внутренняя чаша
Половник для риса и супа	Мерный стакан
Сетевой шнур	Съемная внутренняя крышка
Подставка для приготовления на пару	
Инструкция по эксплуатации	
Книга рецептов	Гарантийный талон
Демонстрационное руководство по началу работы	

<span><span>❶</span></span> Верхняя крышка	<span><span>❿</span></span> Панель управления
<span><span>❷</span></span> Уплотнительное кольцо	<span><span>⓫</span></span> Датчик температуры
<span><span>❸</span></span> Съемная внутренняя крышка	<span><span>❿</span></span> Устройство выпуска пара
<span><span>❹</span></span> Фиксирующая гайка	<span><span>⓬</span></span> Разъем питания
<span><span>❺</span></span> Предохранительный клапан	<span><span>⓭</span></span> Кнопка открывания крышки
<span><span>❻</span></span> Вход клапана регулятора давления	<span><span>⓮</span></span> Ручка блокировки / разблокировки крышки
<span><span>❼</span></span> Поплавковый клапан	<span><span>⓯</span></span> Отверстие выхода пара
<span><span>❽</span></span> Внутренняя чаша	<span><span>⓰</span></span> Клапан регулятора давления
<span><span>❾</span></span> Шкала уровня воды	

## 3 Использование мультиварки «Все в одном»

Режим приготовления	Предустановленная программа	Время приготовления, установленное по умолчанию	Регулируемое время приготовления	Давление по умолчанию (кПа)	Регулируемый диапазон давления (кПа)
Приготовление под давлением <span><span>🔪</span></span>	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	30 минут	3–59 минут	70	20–70
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	15 минут	2–59 минут	60	20–70
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	15 минут	0–59 минут	70	20–70
	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	20 минут	3–59 минут	70	20–70
	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	3 минуты	1–59 минут	40	20–70
Медленное приготовление при низкой температуре <span><span>🔪</span></span>	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	5 минут	2–59 минут	20	20–70
	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	12 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
Медленное приготовление при высокой температуре <span><span>🔪</span></span>	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	8 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	2 часа	2–12 часов	Нет	Нет
	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	6 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	4 часа	2–12 часов	Нет	Нет
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	4 часа	2–12 часов	Нет	Нет
Пароварка <span><span>🔪</span></span>	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	30 минут	3–30 минут	10	Нет
	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	8 минут	3–30 минут	10	Нет
	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	10 минут	3–30 минут	10	Нет
	Рис <span><span>🍚</span></span>	14 минут	Нет	30	Нет
	Суп <span><span>🍲</span></span>	20 минут	20–59 минут	50	20–50
Специальный рецепт <span><span>👨‍🍳</span></span>	Бобовые <span><span>🥕</span></span>	20 минут	20–59 минут	70	20–70
	Голубцы <span><span>🥘</span></span>	18 минут	10–20 минут	40	Нет
	Йогурт <span><span>🥛</span></span>	8 часов	6—12 часов	Нет	Нет
	Варенье <span><span>🍓</span></span>	55 минут	25–59 минут	Нет	Нет
Тушение <span><span>🔪</span></span>		10 минуты	10–59 минут	Нет	Нет
Разогрев/Выпеканье <span><span>🔪</span></span>		15 минут	15–59 минут	Нет	Нет
Поддержание температуры <span><span>🔪</span></span>		12 часов	Нет	Нет	Нет
Приготовление соуса <span><span>🍲</span></span>		8 минут	5–15 минут	Нет	Нет

- Примечания**
- Не закрывайте крышку при приготовлении в следующих режимах: тушение 🔪 и приготовление соуса 🍲. В этом случае мультиварка напомнит вам открыть крышку.
  - Закройте и заблокируйте крышку в следующих режимах: приготовление под давлением 🔪, приготовление на пару 🔪, рис 🍚, суп 🍲 и бобовые 🥕. Если закрыть крышку, мультиварка остановит процесс приготовления, издает звуковой сигнал и включает индикатор 🔒.
  - Вы можете запустить приготовление с открытой или закрытой крышкой. Это допустимо в следующих режимах: медленное приготовление при низкой температуре 🔪, медленное приготовление при высокой температуре 🔪, йогурт 🥛 и поддержание температуры 🔪.
  - Вы можете запустить приготовление с открытой или закрытой+заблокированной крышкой. Это допустимо в следующих режимах: голубцы 🥘, варенье 🍓 и разогрев/выпекание 🔪.
  - В ручном (☞) режиме для следующих режимов: медленное приготовление при низкой температуре 🔪, медленное приготовление при высокой температуре 🔪 и приготовление на пару 🔪 вам необходимо будет вручную настроить время приготовления, уровень давления и предустановленные интервалы перед началом приготовления.
  - Во время приготовления пар будет выходить через клапан регулятора давления пара с определенным временным интервалом. Это обеспечит оптимальный воздухопоток и результат приготовления.
  - При повышении давления мультиварка «Все в одном» будет автоматически выпускать пар из внутренней чаши через клапан регулятора давления. Это необходимо для того, чтобы датчик мог точно распознавать температуру и давление внутри прибора.
  - Уровень давления может быть отрегулирован для достижения необходимой текстуры блюда. Давление при приготовлении можно увеличить для более нежной текстуры или уменьшить, если блюдо получится слишком мягким.

Подготовка к работе
<div><span><span>❗</span></span></div> <b>Внимание!</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что съемная внутренняя крышка установлена должным образом.</li></ul>
<div><span><span>≡</span></span></div>
<b>Примечание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Не наполняйте внутреннюю чашу ингредиентами и жидкостью ниже минимального уровня и выше максимального уровня.</li> <li>При использовании продуктов или жидкостей (например, бобов или сушеных ингредиентов), которые во время приготовления увеличиваются в объеме, не заполняйте внутреннюю чашу более чем на 1/2.</li> <li>При приготовлении риса ориентируйтесь на шкалу уровня воды на внутренней поверхности чаши. Объем воды можно изменять в соответствии с типом риса и вашими предпочтениями. Не превышайте максимальные отметки, указанные на внутренней поверхности чаши.</li> <li>После начала приготовления можно нажать <span><span>🔒</span></span> для остановки текущей программы, после чего прибор перейдет в меню выбора режима.</li> <li>После начала приготовления и при повышеном давлении во внутренней чаше для отмены текущей программы приготовления необходимо нажать и удерживать кнопку <span><span>🔒</span></span> в течение 3 секунд (быстрое разовое нажатие не работает).</li> <li>Если на экране горит ТОЛЬКО кнопка <span><span>🔒</span></span>, это означает, что мультиварка «Все в одном» находится в режиме ожидания.</li></ul>

Перед приготовлением в мультиварке «Все в одном» выполните следующие подготовительные действия:

- Поверните ручку блокировки/разблокировки крышки против часовой стрелки в положение 🔒 (рис. 4).
- Нажмите кнопку открывания крышки, чтобы открыть верхнюю крышку.
- Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки.
- Поместите предварительно мытые продукты во внутреннюю чашу, протрите внешнюю и внутреннюю стенки чаши сухой мягкой тканью, после чего поместите ее обратно в мультиварку (рис. 5).
- Поверните ручку по часовой стрелке для блокировки верхней крышки.
- Подключите сетевую вилку к розетке (рис. 6).

<div><span><span>≡</span></span></div>	<b>Примечание</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что внешняя поверхность внутренней чаши сухая и чистая, а на нагревательном элементе отсутствуют загрязнения.</li> <li>Убедитесь, что внутренняя чаша полностью касается нагревательного элемента.</li></ul>	

Приготовление под давлением
Доступно 6 подразделов меню. Для настройки времени приготовления под давлением и диапазона значений давления см. главу «Программа приготовления».
<ol style="list-style-type: none"><li>Следуйте инструкциям в главе «Подготовка к работе».</li></ol>

<span><span>❶</span></span> Индикатор заблокированной крышки	<span><span>❷</span></span> Индикатор выбора уровня давления	<span><span>❸</span></span> Индикатор выбора уровня давления
<span><span>❹</span></span> Кнопка добавления ингредиента	<span><span>❺</span></span> Индикатор отсрочки старта	<span><span>❻</span></span> Кнопка выбора меню вниз
<span><span>❼</span></span> Кнопка приготовления соуса	<span><span>❼</span></span> Кнопка выбора меню вниз	<span><span>❼</span></span> Кнопка выбора меню вверх
<span><span>❼</span></span> Кнопка любимых рецептов	<span><span>❼</span></span> Кнопка выбора меню вверх	<span><span>❼</span></span> Кнопка подтверждения/включения защиты от детей
<span><span>❼</span></span> Кнопка выбора размера порции мяса	<span><span>❼</span></span> Кнопка подтверждения/включения защиты от детей	<span><span>❼</span></span> Кнопка отмены
<span><span>❼</span></span> Индикатор защиты от детей	<span><span>❼</span></span> Кнопка отмены	<span><span>❼</span></span> Индикатор разблокированной крышки
<span><span>❼</span></span> Индикатор настройки таймера	<span><span>❼</span></span> Индикатор разблокированной крышки	

Режим приготовления	Предустановленная программа	Время приготовления, установленное по умолчанию	Регулируемое время приготовления	Давление по умолчанию (кПа)	Регулируемый диапазон давления (кПа)
Приготовление под давлением <span><span>🔪</span></span>	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	30 минут	3–59 минут	70	20–70
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	15 минут	2–59 минут	60	20–70
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	15 минут	0–59 минут	70	20–70
	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	20 минут	3–59 минут	70	20–70
	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	3 минуты	1–59 минут	40	20–70
Медленное приготовление при низкой температуре <span><span>🔪</span></span>	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	5 минут	2–59 минут	20	20–70
	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	12 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	10 часов	2–12 часов	Нет	Нет
Медленное приготовление при высокой температуре <span><span>🔪</span></span>	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	8 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	2 часа	2–12 часов	Нет	Нет
	Говядина ( <span><span>🐮</span></span> )	6 часов	2–12 часов	Нет	Нет
	Птица ( <span><span>🐔</span></span> )	4 часа	2–12 часов	Нет	Нет
	Свинина ( <span><span>🐷</span></span> )	4 часа	2–12 часов	Нет	Нет
Пароварка <span><span>🔪</span></span>	Баранина ( <span><span>🐏</span></span> )	30 минут	3–30 минут	10	Нет
	Морепродукты ( <span><span>🐠</span></span> )	8 минут	3–30 минут	10	Нет
	Ручной ( <span><span>☞</span></span> )	10 минут	3–30 минут	10	Нет
	Рис <span><span>🍚</span></span>	14 минут	Нет	30	Нет
	Суп <span><span>🍲</span></span>	20 минут	20–59 минут	50	20–50
Специальный рецепт <span><span>👨‍🍳</span></span>	Бобовые <span><span>🥕</span></span>	20 минут	20–59 минут	70	20–70
	Голубцы <span><span>🥘</span></span>				



## 3 Používanie multifunkčného tlakového hrnca

Varná funkcia	Podružná varná funkcia	Predvolená doba prípravy	Nastaviteľná doba prípravy	Predvolený tlak (kPa)	Nastaviteľný rozsah regulácie tlaku (kPa)
Varenie pod tlakom 	Hovädzie mäso ( 	30 minút	3 – 59 minút	70	20 – 70
	Hydina ( 	15 minút	2 – 59 minút	60	20 – 70
	Bravčové mäso ( 	15 minút	0 – 59 minút	70	20 – 70
	Jahňacie mäso ( 	20 minút	3 – 59 minút	70	20 – 70
	Morské plody ( 	do 3 minút	1 – 59 minút	40	20 – 70
	Manuálny režim ( 	5 minút	2 – 59 minút	20	20 – 70
Pomalé varenie pri nízkom 	Hovädzie mäso ( 	12 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Hydina ( 	10 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Bravčové mäso ( 	10 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Jahňacie mäso ( 	10 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Morské plody ( 	8 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Manuálny režim ( 	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
Pomalé varenie pri vysokom 	Hovädzie mäso ( 	6 hodín	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Hydina ( 	4 hod.	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Bravčové mäso ( 	4 hod.	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Jahňacie mäso ( 	4 hod.	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Morské plody ( 	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Manuálny režim ( 	2 hodiny	2 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
Varenie parou 	Hovädzie mäso ( 	30 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
	Hydina ( 	20 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
	Bravčové mäso ( 	30 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
	Jahňacie mäso ( 	30 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
	Morské plody ( 	8 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
	Manuálny režim ( 	10 minút	3 – 30 minút	10	Nie je dostupné
Špeciálny recept 	Ryža 	14 minút	Nie je dostupné	30	Nie je dostupné
	Polievka 	20 minút	20 – 59 minút	50	20–50
	Fazuľa 	20 minút	20 – 59 minút	70	20 – 70
	Plnená kapusta 	18 minút	10 – 20 minút	40	Nie je dostupné
	Jogurt 	8 hodín	6 – 12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Džem 	55 minút	25 – 59 minút	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Rýchle opekanie 	10 minúty	10 – 59 minút	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Opakované ohrievanie/pečenie 	15 minút	15 – 59 minút	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Uchovávanie tepla 	12 hodín	Nie je dostupné	Nie je dostupné	Nie je dostupné
	Zahusťovanie omáčky 	8 minút	5 – 15 minút	Nie je dostupné	Nie je dostupné

#### Poznámky

- Veko ponechajte otvorené pri použití týchto funkcií: Rýchle opekanie  a Zahusťovanie omáčky . V opačnom prípade vydá multifunkčný tlakový hrniec zvukový signál, aby vám pripomenul otvorenie veka.
- Zatvorte a uzamknite veko pri použití týchto funkcií: Varenie pod tlakom . Varenie parou . Ryža . Polievka  a Fazuľa . Ak odomknete veko, multifunkčný tlakový hrniec zastaví proces varenia, indikátor  sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.
- Proces varenia môžete začať buď s otvoreným alebo zatvoreným vekom. To platí pre Pomalé varenie pri nízkom . Pomalé varenie pri vysokom . Jogurt  a Uchovávanie tepla .
- Môžete začať proces varenia buď s vekom otvoreným alebo zatvoreným a uzamknutým. To platí pre režimy Plnená kapusta . Džem  a Opakované ohrievanie/pečenie .
- Pri použití funkcie Manuálny režim () v rámci možnosti Pomalé varenie pri nízkom . Pomalé varenie pri vysokom  alebo Varenie parou  bude potrebné pred spustením procesu varenia manuálne nastaviť dobu varenia, tlak varenia a predvolený čas.
- Počas varenia sa bude para prerušovane uvoľňovať z vypúšťacieho otvoru pary. Služi to na získanie optimálneho prúdenia vzduchu a zaistenie výsledku varenia.
- Keď začne tlak narastať, multifunkčný tlakový hrniec automaticky uvoľní studený vzduch z vnútorného hrnca prostredníctvom vypúšťacieho otvoru pary. Služi to na uistenie sa v tom, že snímač dokáže presne snímať a regulovať teplotu a tlak vo vnútri.
- Tlak varenia je možné nastaviť na dosiahnutie požadovanej textúry. Tlak varenia môžete zvýšiť na získanie ešte jemnejšieho výsledku, alebo znížiť tlak varenia, ak zistíte, že je textúra príliš jemná.

#### Príprava pred varením

### ! Varovanie

- Uistite sa, že je odpojiteľné vnútorné veko správne nainštalované.

### ☰ Poznámka

- Nenaplnajte vnútorný hrniec pokrmom a tekutinou na menej ako je indikátor minimálnej úrovne hladiny vody ani na viac ako je indikátor maximálnej úrovne hladiny vody.
- Pri pokrmoch, ktorých objem sa počas varenia zväčšuje (ako je napríklad fazuľa alebo sušený pokrm) nenaplnajte vnútorný hrniec na viac ako 1/2 plného pokrmu a tekutiny.
- Pri varení ryže dodržte indikátory hladiny vody na vnútornej strane vnútorného hrnca. Úroveň vody môžete upraviť podľa rôznych typov ryže a vlastných požiadaviek. Neprekračujte maximálne množstvá uvedené na vnútornom hrnci.
- Po spustení procesu varenia môžete stlačením  ukončiť aktuálnu prácu a spotrebič prejde do režimu voľby ponuky.
- Po spustení procesu varenia, pričom tlak vo vnútornom hrnci už existuje, musíte na 3 sekundy stlačiť a podržať , aby sa zrušil aktuálny proces varenia (rozdývaním tlačidla nefunguje).
- LEN  rozsvietené tlačidlo na obrazovke znamená, že je univerzálny varič v pohotovostnom režime.

Pred varením pomocou multifunkčného tlakového hrnca:

- Otočte uzamykací/odomykací rukoväť veka proti smeru hodinových ručičiek do polohy  (obr. 4).
- Stlačením tlačidla otvorenia veka otvorte horné veko.
- Vyberte vnútorný hrniec z multifunkčného tlakového hrnca.
- Vložte vopred umytý pokrm do vnútorného hrnca, do sucha poutierajte vonkajšiu a spodnú časť vnútorného hrnca mäkkou textíliou, potom ho vložte späť do multifunkčného tlakového hrnca (obr. 5).
- Otočením rukoväti v smere hodinových ručičiek uzamknite horné veko.
- Pripojte zástrčku do napájacej elektrickej zásuvky (obr. 6).

### ☰ Poznámka

- Uistite sa, že je vonkajšia strana vnútorného hrnca suchá a čistá a že sa na ohrevnom článku nenachádzajú žiadne zvyšky nečistôt.
- Uistite sa, že vnútorný hrniec správne dosadá na ohrevný článok.

#### Varenie pod tlakom

K dispozícii je 6 podružných ponúk. Rozsah doby varenia a regulácie tlaku nájdete v kapitole „Prehľad funkcií“.

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením“.
- Klepnutím na  alebo  zvolte varenie pod tlakom (), klepnutím na  vykonajte potvrdenie (obr. 7).
- Klepnutím na  alebo  zvolte niektorú z podružných ponúk.
  - Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazia uchovávanie času predvoleného tlaku a tlak.
- Klepnutím na  zvolte veľkosť kockie mäsa (obr. 8).
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Keď multifunkčný tlakový hrniec dosiahne tlak varenia, doba uchovávania tlaku sa začne odpočítavať.
- Po uplynutí doby uchovávania tlaku prejde multifunkčný tlakový hrniec do fázy uvoľňovania tlaku, indikátor  sa rozsvieti, multifunkčný tlakový hrniec začne uvoľňovať tlak v intervaloch. Nedotýkajte sa vypúšťacieho otvoru pary.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po úplnom uvoľnení tlaku automaticky prepne do režimu uchovávania tepla. Môžete odomknúť a otvoriť horné veko.
  - Rozsvieti sa indikátor uchovávania tepla ().

### ☰ Poznámka

- Počkajte, kým multifunkčný tlakový hrniec sám nevychladne, aby bolo možné otvoriť veko.
- Po ukončení procesu varenia odpojte multifunkčný tlakový hrniec od elektrickej zásuvky.

#### Pomalé varenie

Môžete zvoliť Pomalé varenie pri nízkom () alebo Pomalé varenie pri vysokom (), pričom každá funkcia má 6 podružných ponúk. Doby varenia a rozsah regulácie času nájdete v kapitole „Prehľad funkcií“.

### ☰ Poznámka

- Toto je ponuka varenia bez tlaku.

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením“.
- Klepnutím na  alebo  klepnite na  na potvrdenie (obr. 9).
- Klepnutím na  alebo  zvolte niektorú z podružných ponúk.
  - Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazí predvolená doba varenia.
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po ukončení procesu varenia automaticky prepne do režimu uchovávania tepla. Môžete odomknúť a otvoriť horné veko.
  - Rozsvieti sa indikátor uchovávania tepla ().

#### Varenie parou

Dobu varenia a rozsah regulácie v rámci každej podružnej ponuky nájdete v kapitole „Prehľad funkcií“.

### ☰ Poznámka

- Predvolený tlak varenia je 10 kPa, pričom sa nedá upraviť.

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením“.
- Klepnutím na  alebo  zvolte varenie parou (), klepnutím na  vykonajte potvrdenie (obr. 10).
- Klepnutím na  alebo  zvolte niektorú z podružných ponúk.
  - Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazia predvolená doba varenia a tlak.
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Keď multifunkčný tlakový hrniec dosiahne tlak varenia, doba uchovávania tlaku sa začne odpočítavať. Multifunkčný tlakový hrniec sa bude zohrievať a súčasne vypúšťať paru. Počas procesu varenia sa nedotýkajte vypúšťacieho otvoru pary, aby nedošlo k popôleniu.
- Po uplynutí doby uchovávania tlaku prejde multifunkčný tlakový hrniec do fázy uvoľňovania tlaku, indikátor  sa rozsvieti, multifunkčný tlakový hrniec začne uvoľňovať tlak v intervaloch. Nedotýkajte sa vypúšťacieho otvoru pary.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po úplnom uvoľnení tlaku automaticky prepne do režimu uchovávania tepla. Môžete odomknúť a otvoriť horné veko.
  - Rozsvieti sa indikátor uchovávania tepla ().

### Špeciálne recepty

V rámci tejto funkcie varenia je k dispozícii 6 ponúk: Ryža (), Polievka (), Fazuľa (), Plnená kapusta (), Jogurt () a Džem ().

Dobu varenia a rozsah regulácie nájdete v kapitole „Prehľad funkcií“.

### ☰ Poznámka

- Jogurt () a Džem () sú ponuky varenia bez tlaku.

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením“.
- Klepnutím na  alebo  zvolte špeciálne recepty (), klepnutím na  vykonajte potvrdenie (obr. 11).
- Klepnutím na  alebo  zvolte niektorú z podružných ponúk.
  - Vybraná funkcia varenia sa rozsvieti, pričom sa na obrazovke zobrazia predvolená doba varenia a tlak.
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Keď multifunkčný tlakový hrniec dosiahne tlak varenia, doba uchovávania tlaku sa začne odpočítavať.
- Po uplynutí doby uchovávania tlaku prejde multifunkčný tlakový hrniec do fázy uvoľňovania tlaku, indikátor  sa rozsvieti, multifunkčný tlakový hrniec začne uvoľňovať tlak v intervaloch. Nedotýkajte sa vypúšťacieho otvoru pary.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po úplnom uvoľnení tlaku automaticky prepne do režimu uchovávania tepla. Môžete odomknúť a otvoriť horné veko.
  - Rozsvieti sa indikátor uchovávania tepla ().

#### Rýchle opekanie

### ☰ Poznámka

- Veko nechajte otvorené, keď používate funkciu Rýchle opekanie , inak multifunkčný tlakový hrniec vydá zvukový signál.

- Postupujte podľa krokov uvedených v kapitole „Príprava pred varením“.
- Klepnutím na  alebo  zvolte režim varenia Rýchle opekanie (), klepnutím na  vykonajte potvrdenie (obr. 12).
- Klepnutím na  alebo  zvolte dobu varenia (obr. 13).
  - Na obrazovke bude blikať doba varenia.
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po dokončení procesu varenia automaticky prepne do pohotovostného režimu.

#### Opakované ohrievanie/pečenie

- Vychladnutý pokrm premiešajte a rovnomerne rozmiestnite vo vnútornom hrnci.
- Aby ste zabránili vysušeniu jedla, nalejte naň trochu vody. Množstvo použitej vody závisí od daného množstva jedla.
- Zatvorte veko a pripojte zástrčku k napájacej elektrickej zásuvke a zapnite spotrebič.
- Klepnutím na  alebo  zvolte režim Opakované ohrievanie/pečenie () (obr. 14).
- Klepnutím na  alebo  zvolte dobu varenia.
  - Na obrazovke bude blikať doba varenia.
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie, multifunkčný tlakový hrniec začne pracovať v zvolenom režime.
- Multifunkčný tlakový hrniec sa po úplnom dokončení procesu varenia automaticky prepne do režimu uchovávania tepla.
  - Rozsvieti sa indikátor uchovávania tepla ().

#### Upravte dobu varenia, tlak a oneskorené spustenie

### ☰ Poznámka

- Dobu varenia nie je možné upraviť pre funkcie Ryža  a Uchovávanie tepla .
- Úroveň tlaku nie je možné upraviť pre: Pomalé varenie pri nízkom . Pomalé varenie pri vysokom . Varenie parou . Ryža . Plnená kapusta . Jogurt . Džem . Rýchle opekanie . Zahusťovanie omáčky . Opakované ohrievanie/pečenie  a Uchovávanie tepla .

Počas voľby ponuky môžete upraviť dobu varenia, predvolený tlak a oneskorené spustenie.

- Po výbere požadovanej funkcie stlačte a podržte  na úpravu doby varenia (obr. 15).
  - Na obrazovke sa zobrazí indikátor času .
  - Doba varenia začne blikať.
- Klepnutím na  alebo  nastavte požadovaný čas (obr. 16).
- Klepnutím na  vykonajte potvrdenie. Klepnutím na  alebo  nastavte požadovaný tlak (obr. 17).
  - Na obrazovke sa zobrazí indikátor tlaku **kPa**.
  - Tlak varenia začne blikať.
- Klepnutím na  vykon









- Օգտագործեք միայն արտադրողի պահեստամասերը՝ համապատասխան մոդելի համար։ Մասնավորապես, օգտագործեք նույն արտադրողի կորպուսը և կափարիչը, որը նշված է որպես համատեղելի։
- Վերանորոգումը պետք է իրականացվի միայն լիազորված աշխատողների կողմից։
- Բազմակիտ-արագանիղը պետք է պահել չոր տեղում։
- Օգտագործողի ձեռնարկը ներբեռնելու համար անցեք **www.philips.com/support** հղումով։

### Էլեկտրաէներգիայի անջատման դեպքում հիշողության ֆունկցիա

Այս սարքն ունի հիշողության ֆունկցիա, որը թույլ է տալիս հիշել հոսանքի անջատումից առաջ եղած կարգավիճակը։

- Եթե հոսանքի խափանումը տեղի է ունենում պատրաստման ընթացքում, և էլեկտրամատակարարումը վերականգնվում է առաջիկա 30 րոպեի ընթացքում, պատրաստման ժամանակի հետհաշվարկը շարունակվում է այնտեղից, որտեղ այն կանգ էր առել։
- Եթե հոսանքի խափանումը տեղի է ունենում, երբ սարքը գտնվում է նախադրված ռեժիմում, և էլեկտրամատակարարումը վերականգնվում է առաջիկա 30 րոպեի ընթացքում, ապա նախադրված ժամանակի հետհաշվարկը շարունակվում է այնտեղից, որտեղ այն կանգ էր առել։
- Եթե էլեկտրամատակարարումը չի վերականգնվում առաջիկա 30 րոպեի ընթացքում, սարքը կարող է չջարուհակել նախորդ աշխատանքային գործընթացը, բայց մնալ սպասման ռեժիմում։

### Էլեկտրամագնիսական դաշտեր (EMF)

Այս Philips սարքը համապատասխանում է էլեկտրամագնիսական դաշտերի ազդեցությանը վերաբերող բոլոր կիրառելի ստանդարտներին և կանոնակարգերին։

### 2 Ձեր բազմակիչը

Շնորհավորում ենք գնման կապակցությամբ և բարի գալուստ Philips։

Philips-ի առաջարկած աջակցությունը լիարժեք օգտվելու համար զրանցք ձեր ապրանքն այստեղ՝ **www.philips.com/welcome**։

### Հավաքածուի կազմը (նկ. 1)

Հիմնական կրողատ Բրնձի և սալորի շերտի Հոսանքի լար Շոգելիաշելու ասիես Բարչարդատոմսերի զիրք Համառու ուղեցույց պատկերներով

<b>Եփման ծրագիր</b>					
<b>Եփելու գործառույթ</b>	<b>Եփման նախապատրաստման գործառույթ</b>	<b>Եփման կանխարդված ժամանակ</b>	<b>Եփման կարգավորվող ժամանակ</b>	<b>Կանխարդված ժնշում (ԿՊա)</b>	<b>Ճնշումը կարգավորող միջակայք (ԿՊա)</b>
	Տավարի միս ( <b>🥩</b> )	30 րոպե	3-59 րոպե	70	20-70
	Թռչնի միս ( <b>🍗</b> )	15 րոպե	2-59 րոպե	60	20-70
Եփում ծնշումով <b>🔥</b>	Խոզի միս ( <b>🍖</b> )	15 րոպե	0-59 րոպե	70	20-70
	Գառան միս ( <b>🍖</b> )	20 րոպե	3-59 րոպե	70	20-70
	<b>Օժվամթեքը</b> ( <b>🍲</b> )	3 րոպե	1-59 րոպե	40	20-70
	Ձեռքով ( <b>👉</b> )	5 րոպե	2-59 րոպե	20	20-70
	Տավարի միս ( <b>🥩</b> )	12 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Թռչնի միս ( <b>🍗</b> )	10 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
Արարման-դանի ցածր <b>🥛</b>	Խոզի միս ( <b>🍖</b> )	10 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Գառան միս ( <b>🍖</b> )	10 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	<b>Օժվամթեքը</b> ( <b>🍲</b> )	8 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Ձեռքով ( <b>👉</b> )	2 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Տավարի միս ( <b>🥩</b> )	6 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Թռչնի միս ( <b>🍗</b> )	4 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
Արարման-դանի բարձր <b>🥛</b>	Խոզի միս ( <b>🍖</b> )	4 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Գառան միս ( <b>🍖</b> )	4 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	<b>Օժվամթեքը</b> ( <b>🍲</b> )	2 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Ձեռքով ( <b>👉</b> )	2 ժամ	2-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Տավարի միս ( <b>🥩</b> )	30 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
	Թռչնի միս ( <b>🍗</b> )	20 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
Շոգելիաշում <b>🔥</b>	Խոզի միս ( <b>🍖</b> )	30 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
	Գառան միս ( <b>🍖</b> )	30 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
	<b>Օժվամթեքը</b> ( <b>🍲</b> )	8 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
	Ձեռքով ( <b>👉</b> )	10 րոպե	3-30 րոպե	10	Սեկա չէ
	Բրինձ <b>🍚</b>	14 րոպե	Սեկա չէ	30	Սեկա չէ
Հատուկ բարդոդ-ատոմս <b>🍖</b>	Սուպ <b>🍲</b>	20 րոպե	20-59 րոպե	50	20-50
	ԸՆդդեմ <b>🍖</b>	20 րոպե	20-59 րոպե	70	20-70
	Կարամբուլ տոլմա <b>🍖</b>	18 րոպե	10-20 րոպե	40	Սեկա չէ
	Յոգուրտ <b>🍲</b>	8 ժամ	6-12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ
	Ջեմ <b>🍰</b>	55 րոպե	25-59 րոպե	Սեկա չէ	Սեկա չէ
Սուտե <b>🍲</b>	10 րոպե	10-59 րոպե	Սեկա չէ	Սեկա չէ	
Վերատաքացնել/Թխելու <b>🔥</b>	15 րոպե	15-59 րոպե	Սեկա չէ	Սեկա չէ	
Տաքացնել <b>🔥</b>	12 ժամ	Սեկա չէ	Սեկա չէ	Սեկա չէ	
Սուուի թանձրացում <b>🍲</b>	8 րոպե	5-15 րոպե	Սեկա չէ	Սեկա չէ	

**Լշումներ**
• Կափարիչը բաց թողեք հետևյալ ֆունկցիաները կատարելիս՝ Սուտե **🍲** և Սուուի թանձրացում **🍲**։ Սլյապես բազմանեփն ազդանշան է տալիս՝ իիշեցնելու համար, որ կափարիչը բացքե։
• Այս գործառույթների դեպքում անպայման փակեք և կողպեք կափարիչը՝ Եփում ծնշումով **🔥**, Շոգելիաշում **🔥**, Բրինձ **🍚**, Ակարո **🍲** և ԸՆդդեմ **🍖**։ Եթե դուք այդ ժամանակ բացեք կափարիչը, բազմանեղ կդատարեցնի եփելը **🔥** ցուցիչի լույսը վկայում և կսկսի ազդանշան տալ։
• Դուք կարող եք սկսել պատրաստման գործընթացը՝ բաց կամ փակ կափարիչով։ Սա կիրառելի է հետևյալ ֆունկցիաների ժամանակ՝ Արմանդանեփ բարձր **🔥**, Արմանդանեփ ցածր **🔥**, Յոգուրտ **🍲** և Տաքացնել **🔥**։
• Կարող եք սկսել պատրաստելու գործընթացը՝ բաց կամ փակ և կողպած կափարիչով։ Սա կիրառելի է Կարամբուլ տոլմայի **🍖**, **Ջեմի** **🍰** և Վերտաքացնելու/Թխելու **🔥** ժամանակ։
• Երբ օգտագործում եք Ձեռքով ( **👉** ) ֆունկցիան Արմանդանեփ ցածր **🔥**, Արմանդանեփ ցածր **🔥** կամ Շոգելիաշում ռեժիմներում **🔥**, դուք պետք է սահմանեք եփման ժամանակը, եփման ծնշումը և կանխարդված ժամանակը՝ նախքան եփման գործընթացը սկսելը։
• Պատրաստելու ընթացքում գոլորշին պարբերաբար դուրս կգա գոլորշու անցքից։ Դա անխաճեշն է՝ օդի օւթորմալ շրջանառությունը և եփման արդյունքն ապահովելու համար։
• Երբ ծնշումը սկսում է աճել, բազմանեփն ավտոմատ կերպով սարք օդ է բաց թողնում ներսի ամանից՝ գոլորշու անցքի միջոցով։ Դա նրա համար է, որպեսզի սենտորը կարողանա միշտ զգալ և վերահսկել ներսի ջերմաստիճանն ու ծնշումը։
• Եփելու ծնշումը կարելի է կարգավորել՝ ձեր նախընտրած տեքստուրան ստանալու համար։ Դուք կարող եք ավելացնել եփման ծնշումը՝ ավելի նուրբ արդյունք ստանալու համար, կամ էլ նվազեցնել ծնշումը, եթե գտնում եք, որ էլեկտրոնը չափից ավելի փափուկ է։

### Նախապատրաստական գործողություններ

- !** **Չզուշացում**
- Հանովզեք, որ հանուկ ներքին կափարիչը միշտ է տեղադրված։

<b>🔥</b> <b>Լշում</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ներսի ամանի մեջ սննդամթերքը և հեղուկը լցրեք ջրի մակարդակի նվազագույն ցուցիչից ոչ պակաս և առավելագույն ցուցիչից ոչ ավելի։</li> <li>Եփելու ընթացքում խոշորացող սննդամթերքի դեպքում (օրինակ՝ ընդեղեն կամ չորացրած մթերք), ներսի ամանի մեջ մի լցրեք սննդամթերքը և հեղուկը ամանի 1/2-ից ավելի։</li> <li>Բրինձ պատրաստելիս հետևեք ներսի ամանի մեջ նշված ջրի մակարդակի ցուցիչներին։ Դուք կարող եք փոխել ջրի ծավալը՝ ըստ րրնձի տեսակի և ձեր նախափորությունների։ Մի ձերուսացնեք ներսի ամանի մեջ նշված առավելագույն քանակները։</li> <li>Եփելու գործընթացը սկսելուց հետև կարող եք սերույծ <b>🔥</b> ընթացիկ աշխատանքը դադարեցնելու համար, և սարքը կանցնի ընտրված ընկություն ռեժիմին։</li> <li>Երբ եփելու գործընթացն արդեն սկսվել է և ներսի ամանում ծնշումն առկա է, դուք պետք է 3 վայրկյան սերմեք և պահեք <b>🔥</b> ընթացիկ եփման գործընթացը չեղարկելու համար (մեկ սեղմումով կրճակը չի աշխատում)։</li> <li>Եթե էկրանին լուսավորվում է ՄԻՍՆ <b>🔥</b> կոճակը, նշանակում է՝ Բրդրը մեկնուճ եփելու սարքը գտնվում է սպասման ռեժիմում։</li></ul>

Կատարեք հետևյալ գործողությունները՝ նախքան բազմանեփով կերակրել պատրաստելը՝

- Շարժեք կափարիչի կողպման/ապակողպման լծակը ժամացույցի սլաքի հավասար ուղղությամբ՝ բերելով **🔥** դիրքի (նկ. 4)։
- Բացեք կափարիչը՝ սեղմելով վերևի կափարիչը բացելու կոճակը։
- Հանեք ներսի ամանը բազմանեփի միջից։
- Լախօդը վկացած մթերքը դրեք ներսի ամանի մեջ, սրբեք ամանը դրսից՝ կողքերից և տակից, ջրի փափուկ շրոլով, այնուհետև ամանը տեղադրեք բազմանեփի մեջ (նկ. 5)։
- Պատեք բռնակը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ՝ վերևի կափարիչը կողպելու համար։
- Մտքեք խորցը հոսանքի վարդակի մեջ (նկ. 6)։

<b>🔥</b> <b>Արարանքի ընդհանուր բնութագիրը (նկ. 2)</b>																																				
<table> <tbody><tr><td><b>①</b></td> <td>Վերևի կափարիչ</td> <td><b>⑩</b></td> <td>Կառավարման վահանակ</td></tr> <tr><td><b>②</b></td> <td>Խցարար օղակ</td> <td><b>⑪</b></td> <td>Ջերմության կարգավորիչ</td></tr> <tr><td><b>③</b></td> <td>Ներսի ներքին կափարիչ</td> <td><b>⑫</b></td> <td>Գոլորշու խցիկ</td></tr> <tr><td><b>④</b></td> <td>Ազդանանեկներ</td> <td><b>⑬</b></td> <td>Էլեկտրասնունցման վարդակ</td></tr> <tr><td><b>⑤</b></td> <td>Մեկտանելության փակակն</td> <td><b>⑭</b></td> <td>Կափարիչի բացման կոճակ</td></tr> <tr><td><b>⑥</b></td> <td>Ֆիքսող մանեկ</td> <td><b>⑮</b></td> <td>Կափարիչի կողպման/բացման լծակ</td></tr> <tr><td><b>⑦</b></td> <td>Լողանավոր կափույր</td> <td><b>⑯</b></td> <td>Գոլորշու անցք</td></tr> <tr><td><b>⑧</b></td> <td>Ներսի աման</td> <td><b>⑰</b></td> <td>Ճնշման կարգավորիչ</td></tr> <tr><td><b>⑨</b></td> <td>Ջրի մակարդակի ցուցիչ</td> <td></td> <td></td></tr> </tbody></table>	<b>①</b>	Վերևի կափարիչ	<b>⑩</b>	Կառավարման վահանակ	<b>②</b>	Խցարար օղակ	<b>⑪</b>	Ջերմության կարգավորիչ	<b>③</b>	Ներսի ներքին կափարիչ	<b>⑫</b>	Գոլորշու խցիկ	<b>④</b>	Ազդանանեկներ	<b>⑬</b>	Էլեկտրասնունցման վարդակ	<b>⑤</b>	Մեկտանելության փակակն	<b>⑭</b>	Կափարիչի բացման կոճակ	<b>⑥</b>	Ֆիքսող մանեկ	<b>⑮</b>	Կափարիչի կողպման/բացման լծակ	<b>⑦</b>	Լողանավոր կափույր	<b>⑯</b>	Գոլորշու անցք	<b>⑧</b>	Ներսի աման	<b>⑰</b>	Ճնշման կարգավորիչ	<b>⑨</b>	Ջրի մակարդակի ցուցիչ		
<b>①</b>	Վերևի կափարիչ	<b>⑩</b>	Կառավարման վահանակ																																	
<b>②</b>	Խցարար օղակ	<b>⑪</b>	Ջերմության կարգավորիչ																																	
<b>③</b>	Ներսի ներքին կափարիչ	<b>⑫</b>	Գոլորշու խցիկ																																	
<b>④</b>	Ազդանանեկներ	<b>⑬</b>	Էլեկտրասնունցման վարդակ																																	
<b>⑤</b>	Մեկտանելության փակակն	<b>⑭</b>	Կափարիչի բացման կոճակ																																	
<b>⑥</b>	Ֆիքսող մանեկ	<b>⑮</b>	Կափարիչի կողպման/բացման լծակ																																	
<b>⑦</b>	Լողանավոր կափույր	<b>⑯</b>	Գոլորշու անցք																																	
<b>⑧</b>	Ներսի աման	<b>⑰</b>	Ճնշման կարգավորիչ																																	
<b>⑨</b>	Ջրի մակարդակի ցուցիչ																																			

### Կառավարման վահանակի ամփոփ նկարագրություն (նկ. 3)

<b>⑮</b>	Կափարիչի կողպման ցուցիչ	<b>⑳</b>	Ճնշման ընտրության ցուցիչ
<b>⑲</b>	«Ավելացնել բարդորիք» կոճակ	<b>㉑</b>	Մեկնարկի հետաձգման ցուցիչ
<b>㉒</b>	Սուուի թանձրացման կոճակ	<b>㉒</b>	ԸՆտրացանկի ընտրության կոճակ
<b>㉓</b>	«Իմ նախընտրածը» կոճակ	<b>㉔</b>	ԸՆտրացանկի ընտրության կոճակ
<b>㉔</b>	Սնի խորանարդիկների չափիչ ընտրության կոճակ	<b>㉕</b>	Հեղարկման կոճակ
<b>㉕</b>	Երեխաների հասանելիության արգելափակման ցուցիչ	<b>㉖</b>	Չեղարկման կոճակ
<b>㉖</b>	Ժամանակի ընտրության ցուցիչ	<b>㉗</b>	Կափարիչի ապակողպման ցուցիչ

### Մարմննդանեփ

Կարող եք ընտրել Արմանդանեփ ցածր (**🔥**) կամ Արմանդանեփ բարձր (**🔥**) ֆունկցիաները, որոնցից յուրաքանչյուրն ունի 6 ենթաընտրացանկ։ Եփման ժամանակը և ժամանակի կարգավորման միջակայքը տե՛ս «Ֆունկցիաների նկարագրություն» բաժնում։

<b>🔥</b> <b>Լշում</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Սա առանց ծնշման պատրաստելու ընտրացանկն է։</li></ul>

- Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ընտրեք մարմննդանեփ (**🔥** կամ **🔥**), սերմեք **🔥** հաստատեք (նկ. 9)։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ենթաընտրացանկերից մեկն ընտրելու համար։
  - Եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը վառվում է, էկրանին ցուցադրվում է պատրաստման կանխարդված ժամանակը։
- Սերմեք **🔥** հաստատելու համար, բազմանեփն սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով։
- Եփելու գործընթացի ավարտից հետո բազմանեփն ավտոմատ կերպով փոխարկվում է «Տաքացնել» ռեժիմի։ Կարող եք ապակողպել և բացել վերևի կափարիչը։
  - «Տաքացնել» ռեժիմի ցուցիչի (**🔥**) լույսը վառվում է։

### Շոգելիաշում

Եփման ժամանակի և յուրաքանչյուր ենթաընտրացանկի միջակայքի կարգավորման համար տե՛ս «Ֆունկցիաների նկարագրություն» բաժնից։

<b>🔥</b> <b>Լշում</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Պատրաստման կանխարդված ծնշումը 10 կՊա է, և այն չի կարող փոփոխվել։</li></ul>

- Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ընտրեք Շոգելիաշել ( **🔥** ), սերմեք **🔥** հաստատեք (նկ. 10)։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ենթաընտրացանկերից մեկն ընտրելու համար։
  - Եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը վառվում է, էկրանին ցուցադրվում են կանխարդված եփման ժամանակը և ծնշումը։
- Սերմեք **🔥** հաստատելու համար, բազմանեփը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով։
- Երբ բազմանեփի ծնշումը հասնում է եփման ծնշման արժեքին, սերմեք **🔥** ծնշման պահպանման ժամանակի հետհաշվարկ։ Բազմանեփը տաքանում է, երբ գոլորշի է արձակում։ Եփելու ժամանակ մի դիպեք գոլորշու անցքին՝ այրվածքներից խուսափելու համար։
- Սերման պահպանման ժամանակը լրանում է, բազմանեփը սկսում է գցել ծնշումը, **🔥** ցուցիչի լույսը վառվում է, բազմանեփը սկսում է պարբերաբար նվազեցնել ծնշումը։ Ձեռք չտար գոլորշու անցքի։
- Ճնշումն ամրոջողությամբ գցելուց հետո բազմանեփն ավտոմատ կերպով փոխարկվում է «Տաքացնել» ռեժիմի։ Կարող եք ապակողպել և բացել վերևի կափարիչը։
  - «Տաքացնել» ռեժիմի ցուցիչի (**🔥**) լույսը վառվում է։

### Հատուկ բարդարատոմսեր

Այս եփման ֆունկցիայում կա 6 ընտրացանկ, Բրինձ ( **🍚** ), Ակարո ( **🍲** ), ԸՆդդեմ ( **🍖** ), Կարամբուլ տոլմա ( **🍖** ), Յոգուրտ ( **🍲** ) և Ջեմ ( **🍰** )։ Եփման ժամանակը և կարգավորման միջակայքը տե՛ս «Ֆունկցիաների նկարագրություն» բաժնում։

<b>🔥</b> <b>Լշում</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Յոգուրտ ( <b>🍲</b> ) և Ջեմ ( <b>🍰</b> ) ռեժիմները առանց ծնշման պատրաստվող ընտրացանկում են։</li></ul>

- Հետևեք «Նախապատրաստական գործողություններ» բաժնի հրահանգներին։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ընտրեք հատուկ բարդարատոմսեր ( **🍲** ), սերմեք **🔥** հաստատեք (նկ. 11)։
- Սերմեք **🔥** կամ **🔥** ենթաընտրացանկերից մեկն ընտրելու համար։
  - Եփման ընտրված ֆունկցիայի լույսը վառվում է, էկրանին ցուցադրվում են կանխարդված եփման ժամանակը և ծնշումը։
- Սերմեք **🔥** հաստատելու համար, բազմանեփը սկսում է աշխատել ընտրված ռեժիմով։
- Երբ բազմանեփի ծնշումը հասնում է եփման ծնշման արժեքին, սկսվում է ծնշման պահպանման ժամանակի հետհաշվարկ։
- Երբ ծնշման պահպանման ժամանակը լրանում է, բազմանեփը սկսում է գցել ծնշումը, **🔥** ցուցիչի լույսը վառվում է, բազմանեփը սկսում է պարբերաբար նվազեցնել ծնշումը։ Ձեռք չտար գոլորշու անցքին։
- Ճնշումն ամրոջողությամբ գցելուց հետո բազմանեփն ավտոմատ կերպով փոխարկվում է «Տաքացնել» ռեժիմի։ Կարող եք ապակողպել և բացել վերևի կափարիչը։
  - «Տաքացնել» ռեժիմի ցուցիչի (**🔥**) լույսը վառվում է։

### Սուտե



<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>დაელოდეთ, სანამ მრავალფუნქციური ქვაბი გავრილდება საჭმლის გასახსნელად.</li> <li>საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ გათიშეთ მრავალფუნქციური ქვაბი ელექტროდენის წყაროდან.</li></ul>

### ნელი მომზადება

შეგიძლიათ აირჩიოთ ნელი მომზადება დაბალი (**🔼**) ან ნელი მომზადება მაღალი (**🔽**), ყოველ ფუნქციას აქვს 6 ქვეშენი, საჭმლის მომზადების დროის და დროის მარეგულირებლის დიაპაზონის შესახებ ინფორმაციისთვის იხილეთ თავი „ფუნქციების მიმოხილვა“.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>ეს არის საჭმლის მომზადების მენიუ წნევის გარეშე.</li></ul>

- მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება“.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** აირჩიეთ ნელი მომზადება (**🔼** ან **🔽**), დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად (სურ. 9).
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** ერთ-ერთ ქვეშენის ასარჩევად.
  - ინთება არჩეული მომზადების ფუნქციის ინდიკატორი, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი მომზადების დრო.
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის თბილად შენახვის რეჟიმში საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ. შეგიძლიათ განხლოყოთ და გახსნათ ზედა სახურავი.
  - ინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი (**🔼**).

### ორთქლზე მომზადება

საჭმლის მომზადების დროის და თითოეული ქვეშენის მარეგულირებლის დიაპაზონის შესახებ ინფორმაციისთვის იხილეთ თავი „ფუნქციების მიმოხილვა“.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>ნაგულისხმევი საჭმლის მომზადების წნევა არის 10 კპა და მისი რეგულირება შეუძლებელია.</li></ul>

- მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება“.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** აირჩიეთ ორთქლზე მომზადება (**🔼**), დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად (სურ. 10).
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** ერთ-ერთ ქვეშენის ასარჩევად.
  - ინთება არჩეული მომზადების ფუნქციის ინდიკატორი, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი საჭმლის მომზადების დრო და წნევა.

- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
- როდესაც მრავალფუნქციური ქვაბის წნევა მიადნებს საჭმლის მომზადებისთვის შესაბამის დონეს, დაიწყება წნევის შენარჩუნების დროის ათვლა. მრავალფუნქციური ქვაბი გათიშობისას უშვებს ორთქლს. საჭმლის მომზადების პროცესში არ შეიძლება ორთქლის გამწოვს დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად.
- წნევის შენარჩუნების დროის გასვლის შემდეგ მრავალფუნქციური ქვაბი გადადის წნევის დაფების ეტაპზე. ინთება **⚡** ინდიკატორი, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს წნევის დაფებას დროის განსაზღვრული შეაღედების შემდეგ. არ შეეძით ორთქლის გამწოვს.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის თბილად შენახვის რეჟიმში წნევის სრულად დაფების შემდეგ. შეგიძლიათ გახსნოყოთ და გახსნათ ზედა სახურავი.
  - ინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი (**🔼**).

### სპეციალური რეცეპტები

ამ საჭმლის მომზადების ფუნქციამ არის 6 მენიუ: ბრინჯი (**🍚**), წენიანი (**🍲**), ლობიო (**🍛**), ტოლმა (**🍲**), ოვურტი (**🍲**) და კეში (**🍲**).

საჭმლის მომზადების დროის და მარეგულირებლის დიაპაზონის შესახებ ინფორმაციისთვის იხილეთ თავი „ფუნქციების მიმოხილვა“.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>ოვურტი (<b>🍲</b>) და კეში (<b>🍲</b>) არის საჭმლის მომზადების მენიუ წნევის გარეშე.</li></ul>

- მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება“.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** აირჩიეთ სპეციალური რეცეპტები (**🍚**), დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად (სურ. 11).
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** ერთ-ერთი ქვეშენის ასარჩევად.
  - ინთება არჩეული მომზადების ფუნქციის ინდიკატორი, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი საჭმლის მომზადების დრო და წნევა.
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
- როდესაც მრავალფუნქციური ქვაბის წნევა მიადნებს საჭმლის მომზადებისთვის შესაბამის დონეს, დაიწყება წნევის შენარჩუნების დროის ათვლა.
- წნევის შენარჩუნების დროის გასვლის შემდეგ მრავალფუნქციური ქვაბი გადადის წნევის დაფების ეტაპზე. ინთება **⚡** ინდიკატორი, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს წნევის დაფებას დროის განსაზღვრული შეაღედების შემდეგ. არ შეეძით ორთქლის გამწოვს.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის თბილად შენახვის რეჟიმში წნევის სრულად დაფების შემდეგ. შეგიძლიათ გახსნოყოთ და გახსნათ ზედა სახურავი.
  - ინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი (**🔼**).

### სოტე

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>დაიოვეთ სახურავი ღია, როცა იყენებთ სოტე <b>🍲</b> ფუნქციას, წინააღმდეგ შემთხვევაში მრავალფუნქციური ქვაბი გამოსცემს სიგნალს.</li></ul>

- მიჰყევით ნაბიჯებს თავში „წინასწარი მომზადება“.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** აირჩიეთ სოტეს მომზადება (**🍲**), დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად (სურ. 12).
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად (სურ. 13).
- საჭმლის მომზადების დრო ციმციმებს ეკრანზე.
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის ლოდინის რეჟიმში საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ.

### შეთობა/ცხობა

- გაფხვიერეთ გაცივებული საკვები და თანაბრად გადააწანოლიეთ შიდა ქვაბში.
- დასხბით საკვებს ცოტა წყალი მისი გამოშრობის თავიდან ასაცილებლად. წყლის რაოდენობა დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე.
- დახვრეთ სახურავი, შეაერთეთ კვების როშეტი და ჩართეთ მოწყობილობა.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** აირჩიეთ შეთობა/ცხობა (**🍳**) (სურ. 14).
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად.
  - საჭმლის მომზადების დრო ციმციმებს ეკრანზე.
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის თბილად შენახვის რეჟიმში, როცა საჭმლის მომზადების პროცესი დასრულდება.
  - ინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი (**🔼**).

### საჭმლის მომზადების დროის, წნევისა და დაყოვნებული გამვების დარეგულირება

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>შუქვლებელია საჭმლის მომზადების დროის დარეგულირება ფუნქციისთვის: ბრინჯი <b>🍚</b> და თბილად შენახვა <b>🔼</b>.</li> <li>წნევის დროის დარეგულირება შეუძლებელია ფუნქციებისთვის: ნელი მომზადება დაბალი <b>🔼</b>, ნელი მომზადება მაღალი <b>🔽</b>, ორთქლზე მომზადება <b>🔼</b>, ბრინჯი <b>🍚</b>, ტოლმა <b>🍲</b>, ოვურტი <b>🍲</b> კეში <b>🍲</b>, სოტე <b>🍲</b>, სოუსის გასქვლება <b>🔼</b>, შეთობა/ცხობა <b>🍳</b> და თბილად შენახვა <b>🔼</b>.</li></ul>

მენიუს პუნქტების არჩევით შეგიძლიათ დაარეგულიროთ საჭმლის მომზადების დრო, წნევა და დაყოვნებული გამწევა.

- სასურველი ფუნქციის არჩევის შემდეგ ხანგრძლივად დააჭირეთ **⏻** საჭმლის მომზადების დროის დასარეგულირებლად (სურ. 15).
  - დროის ინდიკატორი **⌚** გამოჩნდება ეკრანზე.
  - მომზადების დრო ციმციმებს ეკრანზე.

- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** დროის დასაყენებლად (სურ. 16).
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად. დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** წნევის დასაყენებლად (სურ. 17).
- წნევის ინდიკატორი **⚡** გამოჩნდება ეკრანზე.
  - წნევა ციმციმებს ეკრანზე.

- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად. დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** გამვების დაყოვნების დროის დასაყენებლად (სურ. 18).
  - გამვების დაყოვნების ინდიკატორი **⌚** გამოჩნდება ეკრანზე.

- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად, მრავალფუნქციური ქვაბი იწყებს მუშაობას არჩეულ რეჟიმში.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>სურვილისამებრ შეგიძლიათ გაზარდოთ მომზადების წნევა კიდევ უფრო ნაზი შედეგის მისაღწევად ან შეამციროთ მომზადების წნევა, თუკი კონსისტენცია ზედმეტად რბილად გერქვენათ.</li> <li>დააჭირეთ <b>⏻</b> საჭმლის მომზადების დროის/წნევის/დაყოვნებული გამვების პარამეტრის გასაუქმებლად.</li></ul>

### ინგრედიენტის დამატება

ამ ფუნქციის მეშვეობით შეძლებთ გახსნათ სახურავი წნევის ქვეშ საჭმლის მომზადებისას და დაამატოთ მუტი ინგრედიენტი.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>ინგრედიენტის დამატების ფუნქცია ხელმისაწვდომია წნევის ქვეშ საჭმლის მომზადების ყველა მენიუმში.</li></ul>

- საჭმლის მომზადების პროცესის დაწყების შემდეგ აინთება **⚡** დლიაკი, თუ შერჩეული ფუნქცია ინგრედიენტის დამატების შესაძლებლობას იძლევა.
- შეგიძლიათ ნებისმიერ დროს დააჭიროთ **⌚** წნევის შენარჩუნების პროცესში.
  - საჭმლის მომზადების მიმდინარე პროცესი ჩერდება, მრავალფუნქციური ქვაბი გამოსცემს სიგნალს და იწყებს წნევის დაფებას.
- როდესაც წნევა მილიანად დაიკემა, აციმციმდება **🔼** სახურავის განხლოკვის ინდიკატორი და მრავალფუნქციური ქვაბი გამოსცემს სიგნალს. შეგიძლიათ გახსნათ ზედა სახურავი სასურველი ინგრედიენტების დასამატებლად (სურ. 19).
- დაატრიალეთ სახელური საათის ისრის მიმართულებით, რათა ზედა სახურავი დაიხუროს.
- თუ ორი წნევის განწავლობაში ინგრედიენტებს არ დამატებთ, მრავალფუნქციური ქვაბი განახლებს საჭმლის მომზადების წინა პროცესს.

### სოუსის გასქვლება

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>ლოდინის რეჟიმში სოუსის <b>🍲</b> გასქვლების ფუნქცია ვრცელდება საჭმლის მომზადების ყველა ფუნქციაზე.</li> <li>თბილად შენახვის რეჟიმში სოუსის გასქვლების <b>🍲</b> ფუნქცია არ ვრცელდება ოვურზე ფუნქციებზე: შეთობა/ცხობა <b>🍳</b>, ბრინჯი <b>🍚</b>, ტოლმა <b>🍲</b>, ოვურტი <b>🍲</b> და კეში <b>🍲</b>.</li> <li>ნაგულისხმევი დრო შეადგენს 8 წუთს, შეგიძლია დააყენოთ 5-დან 15 წუთამდე დრო.</li> <li>როდესაც სოუსის გასქვლების ფუნქცია მუშაობს, დააჭირეთ <b>⏻</b> გასაუქმებლად.</li> <li>ამ ფუნქციის გამოყენებისას დატოვეთ სახურავი გახსნილი.</li></ul>

- დააჭირეთ **🍲** ლილას ლოდინის რეჟიმში ან თბილად შენახვის რეჟიმში (სურ. 20).
  - აისახება საჭმლის მომზადების ნაგულისხმევი დრო.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** სასურველი საჭმლის მომზადება დროის დასაყენებლად. დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად.
- მრავალფუნქციური ქვაბი ავტომატურად გადადის თბილად შენახვის რეჟიმში საჭმლის მომზადების პროცესის დროის ამოწვევის შემდეგ.
  - ინთება თბილად შენახვის ინდიკატორი (**🔼**).

### ბავშვებისგან დაბლოკვის დაყენება

იძისათვის, რომ დაიცვათ თქვენი ბავშვი მოწყობილობის გამოყენებისგან ან თავიდან აიცილოთ მოულოდნელი ოპერაციები საჭმლის მომზადების დროს, შეგიძლიათ დააყენოთ ბავშვისგან დაბლოკვის ფუნქცია.

- საჭმლის მომზადების პროცესის დაწყების შემდეგ ხანგრძლივად დააჭირეთ **⏻** 3 ნაბის განწავლობაში ბავშვისგან დაბლოკვის გასაქტიურებლად (სურ. 21).
  - ახვა ღილაკები არ რეაგირებს.

- ბავშვისგან დაბლოკვის გამოსართავად კვლავ ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 ნაბის განწავლობაში **⏻** დილაკს.

### „ჩემი რჩეული“ მენიუს დაყენება

შეგიძლიათ დააყენოთ ნებისმიერი სამი ვარიანტი „ჩემი რჩეული“ მენიუს სახით. პარამეტრებში ჩაიმე ცვლილების შეტანამდე სამი ნაგულისხმევი მენივა საჭმლის მომზადება წნევის ქვეშ **🍚** - ძროხის ხორცი (**🍖**) - **🍚**.

თუ გასურთ შეცვალოთ „ჩემი რჩეული“ **🍚** ფუნქციებით ორთქლზე მომზადება **🔼** - ღორის ხორცი (**🍖**), მიჰყევით ქვემოთ მოცემულ ნაბიჯებს:

- დააჭირეთ **🍚** 3 ნაბის განწავლობაში, სანამ **🍚** არ აციმციმდება (სურ. 22).
  - 🍚** ციმციმებს.
- ციმციმებს ნაგულისხმევი მენიუს ხატულები.
- დააჭირეთ **🍚** რამდენჯერმე, სანამ ეკრანზე არ აციმციმდება **🍚**.
- დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** შემდეგის ასარჩევად: ორთქლზე მომზადება **🔼** - ღორის ხორცი (**🍖**) (სურ. 23).
- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად. დააჭირეთ **⏻** ან **⏩** საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>წნევის ქვეშ საჭმლის მომზადების ფუნქციისთვის, უნდა დააყენოთ წნევა ახალი რჩეული მენიუს შენახვამდე.</li></ul>

- დააჭირეთ **⏻** დასადასტურებლად (სურ. 24).
  - ძველი მენიუ **🍚**-ში ნარმატებით შეიცვალა ახლით.

- შეასრულებთ ნაბიჯები 1-5 **🍚** ან **🍚** დასაყენებლად.
- რამდენჯერმე დააჭირეთ **⏻** ჩემს რჩელე მენიუმში შესასვლელად, დააჭირეთ **⏻** საჭმლის მომზადების პროცესის დასაწყებად.

### 4 განმენდა და მოვლა

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>განმენდის დაწყებამდე გამორთეთ მრავალფუნქციური ქვაბი ქსოვიდან.</li> <li>განმენდამდე დაელოდეთ სანამ მრავალფუნქციური ქვაბი საქმარისად გაცივდება.</li></ul>

### შიდა სახურავი

- მოსხენით ხრახნი ტემპერატურის რეგულატორის გარშემო საათის ისრის საწინააღმდეგი მიმართულებით (სურ. 25).
- დაიჭირეთ მოსახსნელი შიდა სახურავი და გამორჩეთ გარეთ, გასაწმენდად ზედა სახურავიდან მის მოსახსნელად.
- დასაველები ცხელ წყალში და განმწინეთ სრულყოფილ (სურ. 26).
- მოსახსნელი შიდა სახურავის ასაწყობად სრულად მიამაგრეთ იგი ზედა სახურავზე, შემდეგ კი მოუჭირეთ ხრახნი ტემპერატურის რეგულატორის ირგვლივ საათის ისრის მიმართულებით.

### ორთქლის ყუთი

- შეასრულებთ ზემოთ მოყვანილი ნაბიჯები შიდა სახურავის დასამლელად.
- დაამზალეთ ორთქლის ყუთი შიდა სახურავიდან, როგორც ნაჩვენებია ქვემოთ (სურ. 27):
- ჩაასხით ონჯანის წყალი ორთქლის ყუთის უკანა მხარეს მდებარე ხვრელში, შეავსეთ იგი წყლით და შეანჯღრიეთ, რათა კარფად გაიმწინდოთ და დარწმუნდეთ, რომ საკვების ნარჩენები არ დარჩა. დასუფთავების დასრულების შემდეგ კვლავ დაამაგრეთ ორთქლის ყუთი შიდა სახურავზე (სურ. 28).

### ტივტივა

ზემოთ ჩამოთვლილი პრობლემები კვლავ არსებობს.

- ასვედ შეგიძლიათ დაამატოთ ქვაბში წყალი და ჩართოთ ორთქლის ფუნქცია, რომელიც დაგეხმარება განმენდაში.

### წნევის მარეგულირებელი

- დაიჭირეთ წნევის რეგულატორის სახელური და ფრთხილად ამოიღეთ. გარეცხეთ ონჯანის წყლის ქვეშ საკვების ნარჩენების მოსაშორებლად, შეგიძლიათ გამოიყენოთ კბილისპირჩხი (სურ. 31).
- დაიჭირეთ წნევის მარეგულირებლის მარჯვენა სახელური და დააყენეთ იგი შიდა სახურავზე (სურ. 32).

### მამჭიდროებელი რგოლი

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>არ მოხსნათ მამჭიდროებელი რგოლი ძალის გამოყენებით, ის გაეთრავს, თუ სრულად არ იქნება დამაგრებული.</li></ul>

- მოათავსეთ მამჭიდროებელი რგოლი ღარით ზემოთ ბრტყელ ზედაპირზე (სურ. 33).
- მოათავსეთ მოსახსნელი შიდა სახურავის უკანა მხარე მამჭიდროებელ რგოლზე (სურ. 34).
- ჩასვით შიდა სახურავის გარე კედე ღარიში, დარწმუნდით, რომ მამჭიდროებელი რგოლი კარგად დაკვა სახურავზე (სურ. 35).

### შიდა სივრცე

გარე სახურავის შიდა მხარე, ძირითადი კორპუსი და გამათბობელი ელემენტები:

- განმწინდეთ სველი ქსოვილი.
- დაწმინდეთ, რომ შიდაპირით მრავალფუნქციურ ქვაბში ჩამაგრებული საკვების ყველა ნარჩენი.

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>არ მოხსნათ მამჭიდროებელი რგოლი ძალის გამოყენებით, ის გაეთრავს, თუ სრულად არ იქნება დამაგრებული.</li></ul>

### გარე მხარე

გარე სახურავის ზედაპირი და ძირითადი კორპუსის გარე მხარე:

- განმწინდეთ საპნაან წყალში გაულენილი ქსოვილი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ რბილი და მშრალი ქსოვილი მართვის პანელის გასაწმენდად.

### აქსესუარები და შიდა ქოთანი

წენიანის ქურჭელი და შიდა ქვაბი.

- დასაველები ცხელ წყალში და განმწინდეთ ღრუბებით.

### 5 გადამშავება

ეს სიმბოლი ნიშნავს, რომ ეს პროდუქტი ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად არ უნდა განთავსდეს (2012/19/UE).



დაიცავით თქვენი ქვეყნის წესები, რომლებიც ელექტრული და ელექტრონული პროდუქტების განცალკევებით მეგროვებას ეხება. ნარჩენების სწორი განთავსება ხელს უწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის უაფრთხოები შედეგების თავიდან აცილებას.

### 6 გარანტია და მომსახურება

თუ გჭირდებათ მომსახურება ან ინფორმაცია ან თუ გაქვთ პრობლემა, უნებეთ კომპანია Philips-ის ვებსაიტს **www.philips.com** ან დაუკავშირდით Philips-ის მომხმარებელთა მხარდაჭერის ცენტრს თქვენს ქვეყანაში. მისი ტელეფონის ნომერი შეგიძლიათ იხილოთ საქართველოს საგარეო ურთიერთობათა მინისტრის ვებსაიტზე. მხარდაჭერის ცენტრი თქვენს ქვეყანაში არაა ხელმისაწვდომი, მიმართეთ Philips-ის ადგილობრივ საავტოო აგენტს.

### 7 ტექნიკური მახასიათებლები

მოდელი	ნომინალური გამოშავალი სიმძლავრე	ნომინალური ტევადობა	ღიამეტრი
HD2151	910W - 1090W	5,0 ლ	22 სმ

<span>შენიშვნა</span>
<ul style="list-style-type: none"><li>გამორთეთ მრავალფუნქციური ქვაბი კვების წყაროდან, თუ არ იყენებთ დიდი ხნის განწავლობაში.</li></ul>

### 8 ხარვეზების აღმოფხვრა

თუ ამ მოწყობილობის გამოყენებისას შეეცდნებოთ პრობლემები, სურვილიან დაეკავშირდეთ შენამწიფეთ შემდეგი პუნქტები. თუ კვრ დააჭირებთ პრობლემას, დასკვნით დიდი Philips-ის მომხმარებელთა მხარდაჭერის ცენტრს თქვენს ქვეყანაში.

პრობლემა	გადაწყვეტა
<p>შეუქმნა ზედა სახურავის დახურვის პრობლემა.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>შიდა სახურავი</li></ul>

## 2 Сиздин универсалдуу бышыргычыңыз

Шайманды сатып алышыңыз менен куттуктайбыз! Philips’ке кош келиңиз! Philips сунуштаган колдоону толук пайдалануу үчүн өнүмүңүздү **www.philips.com/welcome** баракчасынан каттоодон өткөрүңүз.

### Коробкада эмне бар (1-сүрөт)

Башкы блок Ички казан
Күрүч/шорпо чөмүчү Ченөөчү чыны
Электр шнуру Алынуучу ички капкак
Буулоочу табак Колдонуучунун нускамасы
Рецепт китеби Кепилдик катасы
Көрсөтүү үчүн тез баштоо нускамасы

### Өнүмдүн кыскача сүрөттөлүшү (2-сүрөт)

<b>①</b>	Үстүңкү капкак	<b>⑩</b>	Көзөмөл панели
<b>②</b>	Герметикалык шакек	<b>⑪</b>	Температура көзөмөлдөгүч
<b>③</b>	Алынуучу ички капкак	<b>⑫</b>	Буу коробкасы
<b>④</b>	Капкак гайкалары	<b>⑬</b>	Розетка
<b>⑤</b>	Коопсуздук клапаны	<b>⑭</b>	Капкакты ачуу баскычы
<b>⑥</b>	Бекитүүчү гайка	<b>⑮</b>	Капкакты жабуу/ачуу кармагычы

### Бышыруу программасы

Бышыруу функциялары	Кошумча бышыруу функциялары	Демейки бышыруу убактысы	Жөнгө салынуучу бышыруу убактысы	Демейки басым (кPa)	Басымдын жөнгө салынуучу диапазону(кPa)
Басымдуу бышыруу 	Уй эти (  )	30 мүнөт	3-59 мүнөт	70	20-70
	Тоок эти (  )	15 мүнөт	2-59 мүнөт	60	20-70
	Чочко эти (  )	15 мүнөт	0-59 мүнөт	70	20-70
	Кой эти (  )	20 мүнөт	3-59 мүнөт	70	20-70
	Деңиз азыктары (  )	3 мүнөт	1-59 мүнөт	40	20-70
	Нускамалар (  )	5 мүнөт	2-59 мүнөт	20	20-70
Жай бышыруу Төмөн 	Уй эти (  )	12 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Тоок эти (  )	10 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Чочко эти (  )	10 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Кой эти (  )	10 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Деңиз азыктары (  )	8 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Нускамалар (  )	2 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
Жай бышыруу Жогору 	Уй эти (  )	6 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Тоок эти (  )	4 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Чочко эти (  )	4 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Кой эти (  )	4 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Деңиз азыктары (  )	2 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Нускамалар (  )	2 саат	2-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
Бууга бышыруу 	Уй эти (  )	30 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
	Тоок эти (  )	20 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
	Чочко эти (  )	30 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
	Кой эти (  )	30 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
	Деңиз азыктары (  )	8 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
	Нускамалар (  )	10 мүнөт	3-30 мүнөт	10	Колдонулбайт
Өзгөчө рецепт 	Күрүч 	14 мүнөт	Колдонулбайт	30	Колдонулбайт
	Шорпо 	20 мүнөт	20-59 мүнөт	50	20-50
	Буурчак 	20 мүнөт	20-59 мүнөт	70	20-70
	Голубцы 	18 мүнөт	10-20 мүнөт	40	Колдонулбайт
	Йогурт 	8 саат	6-12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт
	Кыям 	55 мүнөт	25-59 мүнөт	Колдонулбайт	Колдонулбайт
Соте 	10 мүнөт	10-59 мүнөт	Колдонулбайт	Колдонулбайт	
Жылытуу/Бышыруу 	15 мүнөт	15-59 мүнөт	Колдонулбайт	Колдонулбайт	
Жылуулукту сактоо 	12 саат	Колдонулбайт	Колдонулбайт	Колдонулбайт	
Соусту коюулатуу 	8 мүнөт	5-15 мүнөт	Колдонулбайт	Колдонулбайт	

#### Эскертүүлөр

- Бул функцияларды колдонуп жатканда капкакты ачып коюңуз: Соте  жана Соусту коюулатуу . Болбосо универсалдуу бышыргыч капкакты ачуу керектигин билдирген үн чыгарат.
- Бул функцияларды колдонуп жатканда капкакты жаап, бекитип коюңуз: Басымдуу бышыруу . Бууга бышыруу . Күрүч . Шорпо  жана Буурчак . Эгерде сиз капкакты ачып койсоңуз, универсалдуу бышыргыч бышырууну токтотот,  көрсөткүч күйүп, үн чыгарат.
- Бышырууну капкак ачык же жабык абалда баштоого болот. Муну Жай бышыруу Төмөн . Жай бышыруу Жогору . Йогурт  жана Жылуулукту сактоо функцияларына колдонууга болот .
- Бышырууну капкак ачык же жабык жана куллуланган абалда баштоого болот. Муну Голубцы . Кыям  жана Жылытуу/Бышыруу функцияларына колдонууга болот .
- Кол менен (  ) функциясын Жай бышыруу Төмөн . Жай бышыруу Жогору  же Бууга бышырууда колдонуп жатканда  бышырууну баштаганга чейин бышыруу убактысын, бышыруу басымын жана алдын ала коюлган убактыты кол менен коюшуңуз керек.
- Бышыруу учурунда буу түтүгүнөн маал-маалы менен буу чыгып турат. Бул оптималдуу аба агымына ээ болуу жана тамак бышыруунун натыйжасын камсыз кылуу үчүн керек.
- Басым күчөй баштаганда, универсалдуу бышыргыч автоматтык түрдө буу түтүгү аркылуу ички казандан муздак аба чыгарат. Бул сенсор бышыргычтын ичиндеги температураны жана басымды так сезип, көзөмөлдөп турушу үчүн керек.
- Бышыруу басымын каалаган текстурга тууралап койсо болот. Тамакты жумшартуу үчүн бышыруу басымын чоңойтуп же текстураны өтө жумшак десениңиз, бышыруу басымын төмөндөтө аласыз.

#### Бышырууга чейинки даярдыктар

### ! Эскертүү

- Алынуучу ички капкак туура орнотулганын текшериниз.

### ≡ Эскертүү

- Ички идишти суунун деңгээлинин көрсөткүчтөрүнүн минимумунан ашпаган же суу деңгээлинин көрсөткүчтөрүнүн максимумунан ашык тамак жана суюктук менен толтурбаңыз.
- Бышыруу учурунда көп кете турган тамак-аштар үчүн (мисалы, буурчак же кургатылган тамак-аштар үчүн), ички идишти тамак-аш менен суюктуктун 1/2 ашыгын толтурбаңыз.
- Күрүч бышыруу үчүн, ички казандын ички жагындагы суу деңгээлинин көрсөткүчүн караңыз. Ар дайым күрүчтүн ар кандай түрлөрүнө жана өзүңүздүн калооңузга жараша суунун деңгээлин тууралай аласыз. Ички казандын ичинде көрсүтүлгөн максималдуу көлөмдөн ашырбаңыз.
- Бышыруу башталгандан кийин, учурдагы жумушту токтотуу үчүн,  баскычын бассаңыз, шайман меню тандоо режимине өтөт.
- Бышыруу башталгандан кийин жана ички казанда басым пайда болгондон кийин, учурдагы бышырууну жокко чыгаруу үчүн  баскычын басып, 3 секунд кармап турушуңуз керек (баскычты бир эле басып коюу жарабайт).
- БИР ГАНА  баскычынын экранда күйүүсү универсалдуу бышыргыч күтүү режиминде экенин билдирет.

Универсалдуу бышыргычта бышыруу үчүн төмөнкү даярдыктарды аткарыңыз:

- Капкакты кулпулоо/ачуу туткасын сааттын жебеси менен  абалына бураңыз (4-Сүрөт).
- Үстүнкү капкакты ачуу үчүн капкакты бошотуу баскычын басыңыз.
- Универсалдуу бышыргычтан ички казанды алып чыгыңыз.
- Алдын ала жуулган азыкты ички идишке салып, ички казандын сыртын жана түбүн жумшак чүпүрөк менен аарчып, кургатыңыз, анан кайра универсалдуу бышыргычка салыңыз (5-сүрөт).
- Үстүнкү капкакты жабуу үчүн тутканы саат жебеси боюнча бураңыз.
- Ачакейди розеткага сайыңыз (6-сүрөт).

### ≡ Эскертүү

- Ички казандын сырты таза жана кургак экенин жана жылытуучу элементте же магниттик которгучта эч кандай калдыктын жоктугун текшериниз.
- Ички идиш жылытуучу элемент менен туура байланышта экенин текшериниз.

#### Басымдуу бышыруу

6 кошумча меню жеткиликтүү. Басымдуу бышыруу убактысы жана басымдын жөнгө салуучу диапазону үчүн “Функцияларга сереп” бөлүмүн караңыз.

<b>⑦</b>	Калкып турган клапан	<b>⑮</b>	Буу түтүгү
<b>⑧</b>	Ички идиш	<b>⑰</b>	Басым жөндөгүч
<b>⑨</b>	Суунун деңгээлинин көрсөткүчү		

### Көзөмөлдөөчү панелдин кыскача сүрөттөлүшү (3-сүрөт)

<b>⑮</b>	Капкактын жабылганын көрсөткүч	<b>⑲</b>	Басым тандоо көрсөткүчү
<b>⑰</b>	Ингредиент кошуу баскычы	<b>⑳</b>	Кечигип баштоо көрсөткүчү
<b>⑳</b>	Соусту коюулатуу баскычы	<b>㉑</b>	Меню тандоо баскычы
<b>㉑</b>	Мен жакшы көргөн баскычы	<b>㉒</b>	Меню тандоо баскычы
<b>㉒</b>	Эт кубиктеринин көлөмүн тандоо баскычы	<b>㉓</b>	Ырастоо/Балдардан коргоо баскычы
<b>㉓</b>	Балдардан коргоо көрсөткүчү	<b>㉔</b>	Жокко чыгаруу баскычы
<b>㉔</b>	Таймер тандоо көрсөткүчү	<b>㉕</b>	Капкак ачылуу көрсөткүчү

<b>⑮</b>	Капкактын жабылганын көрсөткүч	<b>⑲</b>	Басым тандоо көрсөткүчү
<b>⑰</b>	Ингредиент кошуу баскычы	<b>⑳</b>	Кечигип баштоо көрсөткүчү
<b>⑳</b>	Соусту коюулатуу баскычы	<b>㉑</b>	Меню тандоо баскычы
<b>㉑</b>	Мен жакшы көргөн баскычы	<b>㉒</b>	Меню тандоо баскычы
<b>㉒</b>	Эт кубиктеринин көлөмүн тандоо баскычы	<b>㉓</b>	Ырастоо/Балдардан коргоо баскычы
<b>㉓</b>	Балдардан коргоо көрсөткүчү	<b>㉔</b>	Жокко чыгаруу баскычы
<b>㉔</b>	Таймер тандоо көрсөткүчү	<b>㉕</b>	Капкак ачылуу көрсөткүчү

#### Бууга бышыруу

Бышыруу убактысы жана ар бир кошумча менюнун жөнгө салуучу диапазону үчүн “Функцияларга сереп” бөлүмүн караңыз.

### ≡ Эскертүү

- Демейки бышыруу басымы 10кPa жана аны тууралоого болбойт.

- “Бышырууга чейинки даярдыктар” бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
-  же  баскычын басып, бууга бышырууну тандаңыз (  ), ырастоо үчүн  баскычын басыңыз (10-сүрөт).
- Кошумча менюлардын биринтандоо үчүн  же  баскычын басыңыз.
  - Тандалган бышыруу функциясы күйөт, демейки басым сактоо убактысы жана басымы экранда көрсөтүлөт.
- Ырастоо үчүн  баскычын басыңыз. Универсалдуу бышыргыч тандалган режимде иштей баштайт.
- Универсалдуу бышыргыч бышыруу басымына жеткенде, басымдын кармалуу убактысы артка саноону баштайт. Универсалдуу бышыргыч буу чыгарып жатып, жылайт. Күйүп калбоо үчүн, бышыруу учурунда буу түтүгүн кармабаңыз.
- Басымдын кармалуу убактысы бүткөндө, универсалдуу бышыргыч басым бошотуу этабына өтөт,  индикатору күйөт, универсалдуу бышыргыч убагы менен басымын бошото баштайт. Буу түтүгүн кармабаңыз.
- Басым толугу менен бошотулганда, универсалдуу бышыргыч автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимине өтөт. Сиз үстүнкү капкакты кулудан чечип, ача аласыз.
  - Жылуулукту сактоо көрсөткүчү (  ) күйөт.

#### Өзгөчө рецепттер

Бул бышыруу функциясында 6 меню бар: Күрүч (  ), Шорпо (  ), Буурчак (  ), Голубцы (  ), Йогурт (  ) жана Кыям (  ).

Бышыруу убактысы жана жөнгө салуучу диапазону үчүн “Функцияларга сереп” бөлүмүн караңыз.

### ≡ Эскертүү

- Йогурт (  ) жана Кыям (  ) - басымсыз бышыруучу менюлар.

- “Бышырууга чейинки даярдыктар” бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
-  же  баскычын басып, өзгөчө рецепттерди тандаңыз (  ), ырастоо үчүн  баскычын басыңыз (11-сүрөт).
- Кошумча менюлардын биринтандоо үчүн  же  баскычын басыңыз.
  - Тандалган бышыруу функциясы күйөт, демейки басым сактоо убактысы жана басымы экранда көрсөтүлөт.
- Ырастоо үчүн  баскычын басыңыз. Универсалдуу бышыргыч тандалган режимде иштей баштайт.
- Универсалдуу бышыргыч бышыруу басымына жеткенде, басымдын кармалуу убактысы артка саноону баштайт.
- Басымдын кармалуу убактысы бүткөндө, универсалдуу бышыргыч басым бошотуу этабына өтөт,  индикатору күйөт, универсалдуу бышыргыч убагы менен басымын бошото баштайт. Буу түтүгүн кармабаңыз.
- Басым толугу менен бошотулганда, универсалдуу бышыргыч автоматтык түрдө жылуулукту сактоо режимине өтөт. Сиз үстүнкү капкакты кулудан чечип, ача аласыз.
  - Жылуулукту сактоо көрсөткүчү (  ) күйөт.

#### Соте

### ≡ Эскертүү

- Соте  функциясын колдонууда капкакты ачып коюңуз, болбосо универсалдуу бышыргыч үн чыгарат.

- “Бышырууга чейинки даярдыктар” бөлүмүндөгү кадамдарды аткарыңыз.
-  же  баскычын басып, Соте бышырууну тандаңыз (  ), ырастоо үчүн  баскычын басыңыз (12-сүрөт).
-  же  баскычын басып, бышыруу убактысын тандаңыз (13-сүрөт).
  - Бышыруу убактысы экранда күйүп өчөт.
- Ырастоо үчүн  баскычын басыңыз. Универсалдуу бышыргыч тандалган режимде иштей баштайт.
- Бышыруу бүткөндө, универсалдуу бышыргыч күтүү режимине өтөт.

#### Жылытуу/Бышыруу

- Муздаган тамакты бошотуп, ички казанга тегиз салыңыз.
- Тамак өтө кургак кетпеши үчүн бир аз суу коюңуз. Суунун өлчөмү тамактын көлөмүнө жараша болот.
- Капкакты жаап, ачакейди розеткага сайып, шайманды күйгүзүңүз.
- Жылытуу/Бышыруу режимин тандоо үчүн  же  баскычын басыңыз (  ) (14-сүрөт).
-  же  баскычын басып, бышыруу убактысын тандаңыз.
  - Бышыруу убактысы экранда күйүп өчөт.
- Ырастоо үчүн <







<b>1</b>	Yuqori qopqoq	<b>10</b>	Boshqaruv paneli
<b>2</b>	Zichlovchi halqa	<b>11</b>	Harorat kontrolleri
<b>3</b>	Ajraladigan ichki qopqoq	<b>12</b>	Bugʻlash qutisi
<b>4</b>	Qopqoq gaykalari	<b>13</b>	Quvvat rozetkasi
<b>5</b>	Xavfsizlik klapani	<b>14</b>	Qopqoqni ochish tugmasi
<b>6</b>	Mahkamlovchi gayka	<b>15</b>	Qopqoqni qulflash/ochish dastasi
<b>7</b>	Suzuvchi klapan	<b>16</b>	Bugʻ tuynugi
<b>8</b>	Ichki idish	<b>17</b>	Bosim regulyatori
<b>9</b>	Suv miqdori koʻrsatkichi		

<b>18</b>	Qopqoq yopilishi indikator	<b>25</b>	Bosimni tanlash indikator
<b>19</b>	Masalliq qoʻshish tugmasi	<b>26</b>	Ishga tushishning kechikishi indikator
<b>20</b>	Sousni quyuqlashtirish tugmasi	<b>27</b>	Menyuni tanlash tugmasi
<b>21</b>	Sevimli tugmasi	<b>28</b>	Menyuni tanlash tugmasi
<b>22</b>	Goʻsht kublari oʻlchamini tanlash tugmasi	<b>29</b>	Tasdiqlash/bolalardan qulflash tugmasi
<b>23</b>	Bolalardan qulflash indikator	<b>30</b>	Bekor qilish tugmasi
<b>24</b>	Taymerni tanlash indikator	<b>31</b>	Qopqoq ochiqligi indikator

Pishirish funksiyasi	Qoʻshimcha pishirish funksiyasi	Standart pishirish vaqti	Sozlanadigan pishirish vaqti	Standart bosim (kPa)	Rostlanadigan bosimni sozlash diapazoni (kPa)
Bosimli pishirish	Mol goʻshti ()	30 daqiqa	3-59 daqiqa	70	20-70
	Parranda goʻshti()	15 daqiqa	2-59 daqiqa	60	20-70
	Choʻchqa goʻshti()	15 daqiqa	0-59 daqiqa	70	20-70
	Qoʻy goʻshti ()	20 daqiqa	3-59 daqiqa	70	20-70
	Dengiz mahsulotlari ()	3 daqiqa	1-59 daqiqa	40	20-70
Sekin pishirish Past	Qoʻlda ()	5 daqiqa	2-59 daqiqa	20	20-70
	Mol goʻshti ()	12 soat	2-12 soat	ME	ME
	Parranda goʻshti()	10 soat	2-12 soat	ME	ME
	Choʻchqa goʻshti()	10 soat	2-12 soat	ME	ME
	Qoʻy goʻshti ()	10 soat	2-12 soat	ME	ME
Sekin pishirish Yuqori	Dengiz mahsulotlari ()	8 soat	2-12 soat	ME	ME
	Qoʻlda ()	2 soat	2-12 soat	ME	ME
	Mol goʻshti ()	6 soat	2-12 soat	ME	ME
	Parranda goʻshti()	4 soat	2-12 soat	ME	ME
	Choʻchqa goʻshti()	4 soat	2-12 soat	ME	ME
Bugʻda pishirish	Qoʻy goʻshti ()	4 soat	2-12 soat	ME	ME
	Dengiz mahsulotlari ()	2 soat	2-12 soat	ME	ME
	Qoʻlda ()	2 soat	2-12 soat	ME	ME
	Mol goʻshti ()	30 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
	Parranda goʻshti()	20 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
Maxsus retsept	Choʻchqa goʻshti()	30 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
	Qoʻy goʻshti ()	30 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
	Dengiz mahsulotlari ()	8 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
	Qoʻlda ()	10 daqiqa	3-30 daqiqa	10	ME
	Guruch ()	14 daqiqa	ME	30	ME
Sote	Shoʻrva ()	20 daqiqa	20-59 daqiqa	50	20-50
	Noʻxat ()	20 daqiqa	20-59 daqiqa	70	20-70
	Karam doʻlma ()	18 daqiqa	10-20 daqiqa	40	ME
	Yogurt ()	8 soat	6-12 soat	ME	ME
	Murabbo ()	55 daqiqa	25-59 daqiqa	ME	ME
Sote	10 daqiqa	10-59 daqiqa	ME	ME	
Qayta isitish/Toblash ()	15 daqiqa	15-59 daqiqa	ME	ME	
Iliq saqlash	12 soat	ME	ME	ME	
Sousni quyuqlashtirish ()	8 daqiqa	5-15 daqiqa	ME	ME	

**Eslatmalar**

- Bu funksiyalardan foydalanishda qopqoqni ochiq qoldiring: Sote va sousni quyuqlashirish . Aks holda Barchasi birda pishirgichi qopqoqni ochish zarurligini eslatish uchun signal chaladi.
- Bu funksiyalardan foydalanishda qopqoqni yoping va qullfang: bosimli pishirish , Bugʻda pishirish , Guruch , Shoʻrva va Noʻxat . Qopqoqni ochsangiz, Barchasi birda pishirgichi pishirish jarayonini toʻxtatadi, indikator yonadi va signal chalindi.
- Pishirish jarayonini qopqoq ochiq yoki yopiq holatda boshlashingiz mumkin. Buni Sekin pishirish Past , sekin pishirish Yuqori , Yogurt va iliq saqlash funksiyalarida qoʻllash mumkin.
- Pishirish jarayonini qopqoq ochiq yoki yopiq va qulf holatda boshlashingiz mumkin. Buni Karam doʻlma , Murabbo va Qayta isitish/Toblash funksiyalarida qoʻllash mumkin.
- Qoʻlda () funksiyasini Sekin pishirish Past , Sekin pishirish Yuqori yoki Bugʻda pishirishda ishlatganda pishirish vaqti, pishirish bosimi va oldindan belgilangan vaqtni pishirishni boshlashdan oldin qoʻlda sozlashingiz kerak.
- Bugʻ pishirish vaqtida bugʻ tuynugidn mintazam chiqib turadi. Bu – optimal havo oqimi va pishirish natijasi uchun zarur.
- Bosim toʻplanishni boshlasa, Barchasi birda pishirgichi bugʻ tuynugi orqali ichki idishdan sovuq havoni avtomatik chiqarib yuboradi. Bu datchik aniq sezishi va ichkaridagi harorat hamda bosimni boshqarish uchun qilinadi.
- Istalgan tuzilishga yetish uchun pishirish bosimi sozlanishi mumkin. Yanada yumshoq natijaga yetish uchun pishirish bosimini oshirishingiz yoki tuzilishi juda yumshoq boʻlsa, pishirish bosimini pasaytirishingiz mumkin.

**Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar**

<b> Ogohlantirish</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ajraladigan ichki qopqoq toʻgʻri oʻrnatilishini tekshiring.</li></ul>

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ichki idishni minimal suv miqdori koʻrsatkichlaridan past yoki maksimal suv miqdori koʻrsatkichlaridan koʻproq ovqat va suyuqlik bilan toʻldirmang.</li> <li>Pishirish vaqtida kengayadigan (masalan, noʻxat yoki quritilgan mevalar) mahsulotlar uchun ichki idishning 1/2 qismini masalliq va suyuqlik bilan toʻldirmang.</li> <li>Guruchni pishirish uchun ichki idishning ichidagi suv miqdori koʻrsatkichlariga amal qiling. Doim guruch uchun suv miqdorini moslashingiz mumkin va bu – oʻz istaklaringizga bogʻliq. Ichki idishning ichida koʻrsatilgan maksimal qiymatlardan oshirib yubormang.</li> <li>Pishirish boshlangandan keyin hozirgi ishini tugatish uchun  tugmasini bosing va jihoz menyuni tanlash rejimiga oʻtadi.</li> <li>Pishirish jarayoni boshlanganda, ichki idishda bosim oldindan mavjud boʻlsa, joriy pishirish jarayonini bekor qilish uchun  tugmasini 3 soniya bosib turishingiz kerak (tugmani bitta bosish ishlamaydi).</li> <li>Ekranda ONLY  tugmasining yonishi Hammasi birda plitasi kutish rejimida ekanligini bildiradi.</li></ul>

Barchasi birda pishirgichida pishirishdan oldin quyidagi tayyorgarliklarni bajarinig:

- Qopqoqni qulflash/ochish dastasini soat mili boʻylab holatiga buring (rasm 4).
- Qopqoqni ochish uchun yuqori qopqoqni ochish tugmasini bosing.
- Barchasi birda pishirgichidan ichki idishni chiqarib oling.
- Ichki idishga oldindan yuvilgan masaligʻlarni soling, yumshoq mato bilan ichki idishning tashqi va ichki tomonini quriting, soʻng Barchasi birda pishirgichiga qaytarib qoʻying (rasm 5).
- Yuqori qopqoqni qulflash uchun dastani soat mili yoʻnalishida buring.
- Vilkani quvvat rozetkasiga ulang (rasm 6).

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ichki idishning ichi quruq va tozaligi va isitish elementida begona qoldiq yoʻqligini tekshiring.</li> <li>Ichki idish isitish elementiga toʻgʻri tegib turganligini tekshiring.</li></ul>

<b>Bosimli pishirish</b>
6 ta ichki menyu mavjud. Bosimli pishirish vaqti va bosimni sozlash diapazoni uchun "Funksiyalar sharhi" bobiga qarang.
1 "Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar" boʻlimida berilgan bosqichlarga amal qiling.
2 Bosimli pishirishni tanlash uchun  yoki  tugmalarini bosing (), tasdiqlashni  bosing (rasm 7).
3 Ichki menyulardan birini tanlash uchun  yoki  tugmalarni bosing. <ul style="list-style-type: none"><li>Tanlangan pishirish funksiyasi chirogʻi yonsa, standart bosimni ushlash vaqti va bosim ekranda koʻrsatiladi.</li></ul>
4 Goʻsht kubiklari oʻlchamini tanlash uchun  tugmasini bosing (rasm 8).
5 Tasdiqlash uchun  tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
6 Barchasi birda pishirgichi pishirish bosimiga yetganda bosimni saqlash vaqti teskari sanashni boshlaydi.
7 Bosimni ushlash vaqti tugaganddan keyin Barchasi birda pishirgichi bosimni chiqarish bosqichiga oʻtadi,  indikator yonadi, Barchasi birda pishirgichi bosimni vaqt oraligʻi boʻyicha chiqarib boshlaydi. Bugʻ tuynugiga tegmang.
8 Bosim butunlay chiqarilgandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi. Yuqori qopqoqni qulfdan chiqarib, ochishingiz mumkin. <ul style="list-style-type: none"><li>Iliq saqlash indikator () yonadi.</li></ul>

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Barchasi birda pishirgichi qopqoq oʻzi ochilishi uchun soviguncha kutib turing.</li> <li>Pishirish jarayoni tugagandan keyin Barchasi birda pishirgichini quvvat rozetkasidan uzing.</li></ul>

<b>Sekin pishirish</b>
Sekin pishirish Past () yoki Sekin pishirish Yuqori () funksiyasini tanlashingiz mumkin, har bir funksiyaning 6 ta ichki menyusi bor. Pishirish vaqti va sozlash diapazoni uchun "Funksiyalar sharhi" bobiga qarang.

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Bu bosimsiz pishirish rejimi hisoblanadi.</li></ul>

- "Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar" boʻlimida berilgan bosqichlarga amal qiling.
- Tugmasini bosing yoki sekin pishirishni tanlang( yoki ), tasdiqlashni bosing (rasm 9).
- Ichki menyulardan birini tanlash uchun yoki tugmalarni bosing.
  - Tanlangan pishirish funksiyasi chirogʻi yonadi, standart pishirish vaqti ekranda koʻrsatiladi.
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
- Pishirish jarayoni tugagandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi. Yuqori qopqoqni qulfdan chiqarib, ochishingiz mumkin.
  - Iliq saqlash indikator () yonadi.

<b>Bugʻda pishirish</b>
Pishirish vaqti va har bir ichki menyuning sozlash diapazoni uchun "Funksiyalar sharhi" bobiga qarang.
<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Standart pishirish bosimi 10kPa va uni sozlab boʻlmaydi.</li></ul>
1 "Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar" boʻlimida berilgan bosqichlarga amal qiling.
2  tugmasini bosing yoki  bugʻda pishirishni tanlang (),  tasdiqlashni bosing (rasm 10).
3 Ichki menyulardan birini tanlash uchun  yoki  tugmalarni bosing. <ul style="list-style-type: none"><li>Tanlangan pishirish funksiyasi chirogʻi yonadi, standart pishirish vaqti va bosim ekranda koʻrsatiladi.</li></ul>
4 Tasdiqlash uchun  tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
5 Barchasi birda pishirgichi pishirish bosimiga yetganda bosimni saqlash vaqti teskari sanashni boshlaydi. Barchasi birda tizimi bugʻ chiqarayotganda qizdirayotgan boʻladi. Pishirish jarayonida kuyishning oldini olish uchun bugʻ tuynugiga tegmang.
6 Bosimni ushlash vaqti tugaganddan keyin Barchasi birda pishirgichi bosimni chiqarish bosqichiga oʻtadi,  indikator yonadi, Barchasi birda pishirgichi bosimni vaqt oraligʻi boʻyicha chiqarib boshlaydi. Bugʻ tuynugiga tegmang.
7 Bosim butunlay chiqarilgandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi. Yuqori qopqoqni qulfdan chiqarib, ochishingiz mumkin. <ul style="list-style-type: none"><li>Iliq saqlash indikator () yonadi.</li></ul>

<b>Maxsus retseptlar</b>
Bu pishirish funksiyasida 6 ta menyu mavjud: Guruch (), Shoʻrva (), Noʻxat (), Karam doʻlma (), Yogurt () va Murabbo (). Pishirish vaqti va sozlash diapazoni uchun "Funksiyalar sharhi" bobiga qarang.

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Yogurt () va Murabbo () bosimsiz pishiriladigan menyular hisoblanadi.</li></ul>

- "Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar" boʻlimida berilgan bosqichlarga amal qiling.
- yoki tugmalar bilan maxsus retseptlarni tanlang(), tasdiqlashni bosing (rasm 11).
- Ichki menyulardan birini tanlash uchun yoki tugmalarni bosing.
  - Tanlangan pishirish funksiyasi chirogʻi yonadi, standart pishirish vaqti va bosim ekranda koʻrsatiladi.
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
- Barchasi birda pishirgichi pishirish bosimiga yetganda bosimni saqlash vaqti teskari sanashni boshlaydi.
- Bosimni ushlash vaqti tugaganddan keyin Barchasi birda pishirgichi bosimni chiqarish bosqichiga oʻtadi, indikator yonadi, Barchasi birda pishirgichi bosimni vaqt oraligʻi boʻyicha chiqarib boshlaydi. Bugʻ tuynugiga tegmang.
- Bosim butunlay chiqarilgandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi. Yuqori qopqoqni qulfdan chiqarib, ochishingiz mumkin.
  - Iliq saqlash indikator () yonadi.

<b>Sote</b>
<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Sote  funksiyasidan foydalanganda qopqoqni ochiq qoldiring yoki Barchasi birda pishirgichi signal chaladi.</li></ul>

- "Pishirishdan oldingi tayyorgarliklar" boʻlimida berilgan bosqichlarga amal qiling.
- yoki Sote pishirish funksiyasini tanlang (), tasdiqlashni bosing (rasm 12).
- Pishirish vaqtini sozlash uchun yoki tugmalarni bosing (rasm 13).
  - Pishirish vaqtidan keyin ekran yonib-oʻchadi.
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.

- Pishirish jarayoni tugagandan keyin Barchasi birda pishirgichi kutish rejimiga avtomatik oʻtadi.

<b>Qayta isitish/Toblash</b>
1 Sovigan ovqatni boʻshating va ichki idishga tekis taqsimlang.
2 Juda quruq boʻlib qolmasligi uchun ovqatga biroz suv quyuing. Suv miqdori ovqatning miqdoriga bogʻliq boʻladi.
3 Qopqoqni yoping, vilkani quvvat rozetkasiga ulang va jihozni yoqing.
• Qayta isitish/Toblashni () tanlash uchun  yoki  tugmasini bosing.
4 Pishirish vaqtini sozlash uchun  yoki  tugmalarni bosing (rasm 14). <ul style="list-style-type: none"><li>Pishirish vaqtidan keyin ekran yonib-oʻchadi.</li></ul>
5 Tasdiqlash uchun  tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.
6 Pishirish jarayoni tugagandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi. <ul style="list-style-type: none"><li>Iliq saqlash indikator () yonadi.</li></ul>

<b>Pishirish vaqti, bosim va kechikib ishga tushish vaqtini rostlang</b>
<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Guruch  va Iliq saqlash  funksiyalari uchun pishirish vaqtini sozlay olmaysiz.</li> <li>Bosim darajasi quyidagilarda sozlanmaydi: Sekin pishirish Past , Sekin pishirish Yuqori , Bugʻda pishirish , Guruch , Karam doʻlma , Yogurt , Murabbo , Sote , Sousni quyuqlashtirish , Qayta isitish/Toblash  va Iliq saqlash .</li></ul>

Menyuni tanlash vaqtida pishirish vaqti, standart bosim va kechikib ishga tushishni sozlashingiz mumkin.

- Istalgan funksiyani tanlagandan keyin pishirish vaqtini sozlash uchun tugmasini bosib turing (rasm 15).
  - Vaqt indikator ekranda aks etadi.
    - Pishirish vaqti chirogʻi yonib-oʻchadi.
- Vaqtini sozlash uchun yoki tugmasini bosing (rasm 16).
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing. Bosimni sozlash uchun yoki tugmasini bosing (rasm 17).
  - Bosim indikator ekranda aks etadi.
  - Pishirish bosimi chirogʻi yonib-oʻchadi.
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing. Ishga tushish vaqtini belgilash uchun yoki tugmasini bosing (rasm 18).
  - Ekranda ishga tushishning kechikish indikator koʻrsatiladi.
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing, Barchasi birda pishirgichi tanlangan rejimda ishlashni boshlaydi.

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Istaganingizcha yanada yumshoq pishirish uchun pishirish bosimini oshirishingiz yoki agar tuzilishi juda yumshoq boʻlsa, pishirish bosimini pasaytirishingiz mumkin.</li> <li>Pishirish vaqti/bosim/ishga tushishning kechikishini bekor qilish uchun  tugmasini bosing.</li></ul>

<b>Masalliq qoʻshish</b>
Bu funksiya yordamida bosimli pishirish jarayonida qopqoqni ochishingiz va boshqa masallqlar qoʻshishingiz mumkin.

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Masalliq qoʻshish funksiyasi barcha bosimli pishirish menyularida mavjud.</li></ul>

- Pishirish jarayoni boshlangandan keyin tanlangan funksiya masalliq qoʻshishni qoʻllab-quvvatlasa, tugma yonadi.
- Bosimni saqlash jarayonida tugmasini istalgan vaqtda bosishingiz mumkin.
  - Joriy pishirish jarayoni toʻxtaydi, Barchasi birda pishirgichi signal chaladi va bosimni boʻshatishni boshlaydi.
- Bosim toʻliq chiqarilgandan keyin qopqoq ochiqligi indikator yonib-oʻchadi va Barchasi birda pishirgichi signal chaladi. Istalgancha mahsulot qoʻshish uchun yuqori qopqoqni ochishingiz kerak (rasm 19).
- Yuqori qopqoqni qulflash uchun dastani soat mili yoʻnalishida buring.
- Agar ikki daqiqada mahsulot qoʻshmasangiz, Barchasi birda pishirgichi oldingi pishirish jarayoniga tiklanadi.

<b>Sousni quyuqlashtirish</b>
<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Kutish rejimida Sousni quyuqlashtirish  funksiyasi barcha pishirish funksiyalariga qoʻllanadi.</li> <li>Iliq saqlash rejimida  funksiyasi quyidagi funksiyalarga qoʻllanmaydi: Qayta isitish/Toblash , Guruch , Karam doʻlma , Yogurt  va Murabbo .</li> <li>Standart vaqt 8 daqiqa, 5 daqiqdan 15 daqiqagacha boʻlgan vaqtni oʻrnatish mumkin.</li> <li>Sousni quyuqlashtirish funksiyasi ishlayotganda bekor qilish uchun  tugmasini bosing.</li> <li>Bu funksiyadan foydalanayotganda, qopqoqni ochiq qoldiring.</li></ul>

- Kutish rejimida yoki iliq saqlash rejimida tugmasini bosing (rasm 20).
  - Standart pishirish vaqti koʻrsatiladi.
- Istalgan pishirish vaqtini sozlash uchun yoki tugmalarini bosing. Tasdiqlash uchun tugmasini bosing.
- Pishirish vaqti tugagandan keyin Barchasi birda pishirgichi iliq saqlash rejimiga avtomatik oʻtadi.
  - Iliq saqlash indikator () yonadi.

<b>Bolalardan qulflash funksiyasini sozlash</b>
Bolanzig jihozdan foydalanmasligi yoki pishirish vaqtida kutilmagan ishlarning oldini olish uchun bolalardan qulflash funksiyasini sozlashingiz mumkin.
1 Pishirish jarayoni boshlangandan keyin bolalardan qulflashni faollashtirish uchun  tugmasini 3 soniya bosib turing (rasm 21). <ul style="list-style-type: none"><li>Boshqa tugmalar javob bermaydi.</li></ul>
2 Bolalardan qulflashni faolsizlantirish uchun  tugmasini 3 soniya bosib turing.

<b>Sevimli menyusini sozlash</b>
Uchta menyuni "Sevimli" sifatida saqlashingiz mumkin. Sozlamaga oʻzgartirish kiritishdan oldin uchta standart menyu - Bosimli pishirish  – Mol goʻshti() –
Sevimli  funksiyasini Bugʻda pishirish  - Choʻchqa goʻshti() funksiyasiga almashtirsangiz, quyidagi bosqichlarga amal qiling:

- tugmasini yonib-oʻchgunicha 3 soniya bosib turing (rasm 22).
  - yonib-oʻchadi.
  - Standart menyu belgilari yonib-oʻchadi.
- tugmasini displey ekranda yonib-oʻchgunicha takroran bosing.
- yoki tugmalarini Bugʻda pishirish – Choʻchqa () funksiyalarini tanlash uchun bosing (rasm 23).
- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing. Pishirish vaqtini oʻrnatish uchun yoki tugmalarini bosing.

<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Bosimli pishirish funksiyasi uchun sevimli menyuni saqlashdan oldin bosimni oʻrnatishingiz kerak.</li></ul>

- Tasdiqlash uchun tugmasini bosing (rasm 24).
  - Tugmadagi eski menyu yangisi bilan muvaffaqiyatli almastiriladi.
- yoki tugmalarni sozlash uchun 1-5 bosqichlarga amal qiling.
- Sevimli menyuga kirish uchun tugmasini takroran bosing, pishirish jarayonini boshlash uchun tugmasini bosing.

<b>Tozalash va texnik xizmat koʻrsatish</b>
<b> Eslatma</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Tozalashni boshlashdan</li></ul>