



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.

Visit www.philips.com/support to download the user manual.

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.

KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 What's in the box (fig. 1)

Main unit	Rice/Soup ladle	Power cord
Steaming plate	Measuring cup	User manual
Warranty card		

3 Overview (fig. 1)

Product overview

① Lid handle	⑧ Control Panel
② Top lid	⑨ Heating element
③ Detachable inner lid	⑩ Power socket
④ Sealing ring	⑪ Locking pin
⑤ Water level indications	⑫ Floating valve
⑥ Side handle	⑬ Pressure regulator valve
⑦ Inner pot	⑭ Safety valve

Controls overview

⑮ Heating indicator	⑳ Increase button
⑯ Power indicator	㉑ Cooking time button
⑰ Slow cook button (low temperature)	㉒ Bake button
⑱ Slow cook button (high temperature)	㉓ Yogurt button
㉔ Sauté/sear button (low temperature)	㉕ Display screen
㉖ Sauté/sear button (high temperature)	㉗ Stew button
㉘ Preset timer button	㉙ Start/Reheat button
㉚ Decrease button	㉛ Keep warm indicator
㉜ Pressure cook button	㉝ Maintain pressure indicator
㉞ Cancel/Warm button	㉟ Start pressure indicator

Functions overview

Pressure cooking functions		
Cooking function	Default pressure keeping time (minute)*	Pressure keeping time regulating range (minute)
Soup	20	20-59
Risotto	14	Not adjustable
Rice	14	Not adjustable
Steam	10	5-59
Meat/Poultry Manual	15	12-59
	2	2-59
Normal cooking functions		
Cooking function	Default cooking time#	Cooking time regulating range
Slow cook (low temperature)	8 hours	2 - 12 hours
Slow cook (high temperature)	6 hours	2 - 12 hours
Sauté/sear (low temperature)	2 minutes	2 minutes - 2 hours
Sauté/sear (high temperature)	2 minutes	2 minutes - 2 hours
Stew	1 hour	20 minutes - 10 hours
Yogurt	8 hours	6 - 12 hours
Bake	45 minutes	10 - 59 minutes
Reheat	10 minutes	8 - 15 minutes

* Pressure keeping time starts after the working pressure has been reached.
For normal cooking programs, cooking time starts after the pre-set temperature has been reached.

4 Using the All In One Cooker

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Take out all the accessories from the inner pot.
- Clean the parts of the All In One Cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Preparations before cooking (fig. 2)

- Hold the lid handle and turn it anti-clockwise until the top lid cannot move any more, then lift up the top lid.
- Take out the inner pot from the All In One Cooker and put the pre-washed food in the inner pot.
- Wipe the outside of the inner pot dry, then put it back into the All In One Cooker.
- Place the top lid onto the All In One Cooker and turn it clockwise. You will hear a "click" sound when the top lid is properly locked.

- Note**
- Make sure all parts are completely dry before you start using the All In One Cooker.
 - Make sure the sealing ring is properly assembled around the edge of the detachable inner lid.
 - Make sure the pressure regulator valve and floating valve are clean and not blocked.
 - 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.

Cooking food (fig. 3)

- Note**
- Do not fill the inner pot with less than 1/3 or more than 2/3 full of food and liquid.
 - For food that expands 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.
 - Make sure the floating valve on the top lid drops down before cooking.
 - After the cooking process is started, you can press **Cancel/Warm** to deactivate the current work, and the appliance goes to standby mode.

Pressure cooking

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Turn the pressure regulator to **seal**.
- Press the power indicator (**Power**) starts flashing.
- Press **Pressure cook** to choose one of the pressure cooking functions - **Soup, Risotto, Rice, Steam, Meat/Poultry or Manual**.
- The default pressure keeping time is displayed on the screen.
- Press **+** or **-** to set the pressure keeping time.
- Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
- When the All In One Cooker reaches the working pressure.
- Maintain Pressure** lights up.
- When the pressure keeping time has elapsed, the All In One Cooker automatically switches to keep warm mode.
- The keep warm indicator (**Keep warm**) lights up.
- Turn the pressure regulator to **vent**.
- The All In One Cooker starts releasing pressure.
- The floating valve drops down when the pressure is released sufficiently.
- Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

- Note**
- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator to **vent**, otherwise liquid might spurt from the pressure regulator valve. Wait until the pressure is naturally released and the floating valve has dropped down to open the top lid.
 - The pressure keeping timer will start counting down when the working pressure is reached.
 - After the cooking is finished and the pressure is released, you can press the cancel button (**Warm/Cancel**) and unplug the All In One Cooker to turn off the keep warm function or when not in use.
 - If you want to cook porridge using the **Soup** function, do not exceed the water level indications on the inside of the inner pot to avoid overflow. It's suggested that one cup of rice uses 5 scale of water. You can also adjust the ratio according to your preference.

Normal cooking

- Note**
- For normal cooking, you can cook food without adding water in the inner pot. In this case, make sure to turn the pressure regulator to **bake**.
 - Make sure to keep the top lid open for the entire time when you cook food in the **Sauté/sear** mode.
 - To choose the **Reheat** function, press **Start/Reheat** when the appliance is in standby mode.

To cook food with normal pressure, press the cooking buttons and choose **Slow cook, Sauté/sear, Stew, Yogurt or Bake**.

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Turn the pressure regulator to **bake** or **seal**.
- For **Slow cook, Stew** and **Yogurt**, turn the pressure regulator to **seal**.
- For **Bake**, turn the pressure regulator to **bake**.
- Put the plug in the power socket.
- The power indicator (**Power**) starts flashing.
- Press the desired cooking function button to choose a cooking mode.
- To set a different cooking time, press **Cooking time**.
- The cooking time flashes on the screen.
- Press **+** or **-** to set the cooking time.
- Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
- When the cooking time has elapsed, the All In One Cooker automatically switches to keep warm or standby mode.
- Turn the pressure regulator to **vent**.
- Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

Baking recipe

Apple cake with hazelnuts

- Ingredients:**
- 190g margarine
 - 190g flour
 - 200g sugar
 - 3/4 tsp baking powder
 - Cinnamon
 - 100g almond meal
 - 2 medium eggs
 - 80ml of maple syrup
 - 2 medium apples, peeled, cored and cut into eights.
- Mix the margarine with sugar, add the eggs and mix thoroughly. Add the flour, baking powder and almond meal, mix until the mixture is creamy. Fold with maple syrup.
 - Grease the base and sides of the inner pot, add the mixture and smooth the top of mixture to create level finish. Place the apples on top, pushing them slightly into the mixture. Sprinkle with cinnamon.
 - Press **Bake**, set cooking time for 50 minutes and press **Start/Reheat**. Close the lid.

Preset time for delayed cooking (fig. 4)

- You can preset the delayed cooking time for different cooking functions. The preset timer is available up to 24 hours.
- After the cooking function is selected, press **Preset timer**.
 - The hour unit starts flashing on the display.
 - Press **+** or **-** to set the hour unit.
 - After the hour unit is set, press **Preset timer** again.
 - The minute unit starts flashing on the display.
 - Press **+** or **-** to set the minute button.
 - Press **Preset timer** to confirm the preset time.
 - Press **Start/Reheat** to start the cooking process.
 - When the preset time has elapsed, the All In One Cooker starts working automatically.

- Note**
- The preset function is not available in the following modes: **Sauté/sear** (both low and high temperatures), **Reheat** and **Warm**.

Assembling and disassembling the pressure regulator

- Warning**
- Do not disassemble the pressure regulator during cooking. Always unplug the All In One Cooker and wait until the pressure has been released sufficiently to do so.
 - To disassemble the pressure regulator (fig. 5):
 - Turn the lower screw anticlockwise until it becomes loose.
 - Pull it up and take out the pressure regulator.

9 Troubleshooting

If your All In One Cooker does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, contact a Philips service center or the Consumer Care Center in your country.

Problem	Cause	Solution
I have difficulties opening the lid after cooking.	Need to release the pressure.	<p>Set the pressure regulator to 'Vent'. And wait until the floating valve has dropped.</p>
I have difficulties closing the top lid.	The floating valve stuck in up position. The sealing ring is not well assembled. The floating valve stuck in up position.	<p>Set the pressure regulator to 'Vent'. And wait until the floating valve has dropped.</p> <p>Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid.</p> <p>The floating valve blocks the locking pin. Push down the floating valve so that it does not block the locking pin.</p>
Leaking from under lid.	Food or debris under sealing ring. Lid not correctly closed. The pressure level inside of the appliance is abnormal.	<p>Put sealing ring in place correctly on inner lid.</p> <p>Remove the sealing ring, clean and replace. Open and reclose the lid, checking for correct closing.</p> <p>In this case the safety valve will be releasing steam. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
Leaking from floating valve	Sealing ring broken. Food or debris under sealing ring.	<p>Replace the sealing ring of the floating valve.</p> <p>Remove the sealing ring, clean and replace.</p>
Floating valve does not rise up after the appliance starts pressurizing.	Food&water are below minimum level. Leaking from lid or pressure regulator valve.	<p>Add food/water. Make sure there is enough food and water in the inner pot.</p> <p>Take the appliance to a Philips service dealer.</p>
E3 displays on the screen.	The temperature inside the inner pot is too high.	Wait until it falls down to room temperature.
E1, E2, or E4 displays on the screen.	The All In One Cooker has malfunction.	Take the appliance to a Philips service center.

- To assemble the pressure regulator (fig. 6):
- 1 Assemble the lower screw back to the regulator.
- 2 Make sure the regulator points at the sealed position (⊙) and put it back to the steam valve.
- 3 Turn the screw clockwise until it is tight.

5 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.

Interior

- Inside of the top lid and the main body.
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Make sure to remove all the food residues stuck to the All In One Cooker.

- Heating element:
- Wipe with wrung out and damp cloth.
 - Remove food residues with wrung out and damp cloth.

- Sealing ring:
- Remove the detachable inner lid. Soak it in warm water and clean with sponge.

Exterior

- Surface of the top lid and outside of the main body.
- Wipe with a cloth dampened with soap water.
 - Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
 - Make sure to remove all the food residues around the pressure regulator valve and floating valve.

- Pressure regulator valve and floating valve:
- Disassemble the pressure regulator, soak it in warm water, and clean with sponge.
 - Remove food residues in the pressure regulator valve and floating valve.

Accessories

- Measuring cup, steaming plate, rice spoon, soup ladle, and inner pot.
- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Specifications

Model Number	HD2137
Rated power output	910-1090W
Rated capacity	6.0L
Warm keeping temperature	60-80°C

- Note**
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.

7 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.

8 Guarantee and service

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

English

1 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.

2 Important

Read this safety leaflet carefully before you use the All In One Cooker and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed into water.

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 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.
- 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 while it is operating.
- 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.

1 La Pentola Tutto-In-Uno

Congratulations per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.Philips.com/welcome.

2 Importante

Prima di utilizzare la Pentola Tutto-In-Uno, leggere attentamente questa brochure di sicurezza e conservarla per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- L'apparecchio non deve essere immerso nell'acqua.

Avviso

- Prima di collegarlo, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato nell'ambiente domestico o in ambienti simili, ad esempio:
 - aree ristoro per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di tipo residenziale;
 - aziende agricole;
 - servizi offerti ai clienti di alberghi, hotel e altri luoghi residenziali;
 - bed and breakfast e analoghi.
- Questo apparecchio può essere usato da personale con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo di alimentazione fornito dal produttore.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- AVVISO: seguire sempre le istruzioni e utilizzare correttamente l'apparecchio per evitare possibili lesioni.

- AVVISO: assicurarsi di evitare schizzi sul connettore di alimentazione per evitare un pericolo potenziale.
- Attenzione: la superficie della resistenza è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Utilizzare un panno morbido e pulito per pulire le superfici a contatto con gli alimenti.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia completamente inserita nella presa.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione, il recipiente interno, l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione, il corpo principale sono danneggiati.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Prima di collegare la spina alla presa a muro, assicurarsi che la resistenza e la parte esterna del recipiente interno siano asciutte e pulite.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non toccare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- I condotti nel regolatore di pressione che permettono la fuoriuscita di vapore devono essere controllati regolarmente per assicurarsi che non siano bloccati.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo di alimentazione fornito dal produttore.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- AVVISO: seguire sempre le istruzioni e utilizzare correttamente l'apparecchio per evitare possibili lesioni.

il coperchio superiore, attendere che la pressione sia rilasciata naturalmente e la valvola flottante sia scesa per aprire il coperchio superiore.

Attenzione

- Non utilizzare mai accessori o parti di altri produttori oppure componenti non consigliati in modo specifico da Philips. In caso di utilizzo di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su fornelli o piani cottura a temperatura di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non esporre l'apparecchio a temperature elevate e non posizionarlo su fornelli o piani cottura a temperatura di tali accessori o parti, la garanzia si annulla.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione, il corpo principale sono danneggiati.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Prima di collegare la spina alla presa a muro, assicurarsi che la resistenza e la parte esterna del recipiente interno siano asciutte e pulite.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non toccare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- I condotti nel regolatore di pressione che permettono la fuoriuscita di vapore devono essere controllati regolarmente per assicurarsi che non siano bloccati.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo di alimentazione fornito dal produttore.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- AVVISO: seguire sempre le istruzioni e utilizzare correttamente l'apparecchio per evitare possibili lesioni.

- Per evitare che l'acqua debordi, non superare il livello massimo indicato nel recipiente interno.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Aprire la pentola solo dopo essersi accertati che la pressione interna si sia completamente normalizzata.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, poiché ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non riempire mai l'apparecchio oltre i 2/3 della sua capacità. Se si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come verdure disidratate o riso, non riempire la pentola oltre la metà.
- Usare le fonti di calore appropriate indicate nelle istruzioni per l'uso.
- Dopo aver cotto della carne provvista di pelle (ad es. lingua di bue) che potrebbe aumentare di volume sotto l'effetto della pressione, non bucare la carne mentre la pelle è ancora gonfia in quanto ciò potrebbe causare scottature.
- Se si cucinano alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio in modo tale da evitare schizzi.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole non siano ostruite.
- Consultare le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in modalità pressurizzata per friggere (anche a immersione) gli alimenti.
- Non manomettere i sistemi di sicurezza e attenersi sempre alle procedure di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare solo parti di ricambio del produttore, in base al modello. In particolare, utilizzare corpo e coperchio compatibili dello stesso produttore.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato.
- Riporre la pentola a pressione in un luogo asciutto.
- CONSERVARE LE ISTRUZIONI.

Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima di accenderla.

- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Aprire la pentola solo dopo essersi accertati che la pressione interna si sia completamente normalizzata.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, poiché ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non riempire mai l'apparecchio oltre i 2/3 della sua capacità. Se si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come verdure disidratate o riso, non riempire la pentola oltre la metà.
- Usare le fonti di calore appropriate indicate nelle istruzioni per l'uso.
- Dopo aver cotto della carne provvista di pelle (ad es. lingua di bue) che potrebbe aumentare di volume sotto l'effetto della pressione, non bucare la carne mentre la pelle è ancora gonfia in quanto ciò potrebbe causare scottature.
- Se si cucinano alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio in modo tale da evitare schizzi.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che le valvole non siano ostruite.
- Consultare le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in modalità pressurizzata per friggere (anche a immersione) gli alimenti.
- Non manomettere i sistemi di sicurezza e attenersi sempre alle procedure di manutenzione indicate nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare solo parti di ricambio del produttore, in base al modello. In particolare, utilizzare corpo e coperchio compatibili dello stesso produttore.
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato.
- Riporre la pentola a pressione in un luogo asciutto.
- CONSERVARE LE ISTRUZIONI.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

2 Contenuto della confezione (fig. 1)

Unità principale Cavo di alimentazione
Mestolo per riso e zuppa Dosatore
Piastra cottura a vapore Manuale dell'utente
Scheda di garanzia

3 Panoramica (fig. 1)

1 Manico del coperchio	9 Pannello di controllo
2 Coperchio superiore	10 Resistenza
3 Coperchio interno rimovibile	11 Presa di alimentazione
4 Anello di guarnizione	12 Gancio di bloccaggio
5 Indicazioni del livello dell'acqua	13 Valvola flottante
6 Manici laterali	14 Regolatore di pressione
7 Recipiente interno	15 Valvola di sicurezza

15 Indicatore di riscaldamento	25 Pulsante di aumento
16 Indicatore di alimentazione	26 Pulsante Cooking Time (Tempo di cottura)
17 Pulsante Slow cook (Low Temperature) (Cottura lenta (bassa temperatura))	27 Pulsante Bake (Cottura al forno)
18 Pulsante Slow cook (high temperature) (Cottura lenta (alta temperatura))	28 Pulsante Yogurt
19 Pulsante Sauté/sear (low temperature) (Rosolare/scottare (bassa temperatura))	29 Schermo display
20 Pulsante Sauté/sear (high temperature) (Rosolare/scottare (alta temperatura))	30 Pulsante Stew (Stufato)
21 Pulsante Preset timer (Timer preimpostato)	31 Pulsante Start/Reheat (Avvia/Riscaldamento)
22 Pulsante di diminuzione	32 Spia Keep warm (Mantenimento temperatura)
23 Pulsante Pressure cook (Cottura a pressione)	33 Spia Maintain pressure (Mantenimento pressione)
24 Pulsante Cancel/Warm (Annulla/Caldo)	34 Spia Start pressure (Avvia pressione)

Funzioni di cottura a pressione		
Funzione di cottura	Tempo di mantenimento pressione predefinito (minuti)	Intervallo di regolazione tempo di mantenimento pressione (minuti)
Zuppa	20	20-59
Risotto	14	Non regolabile
Cucù a vapore	14	Non regolabile
Cucù a vapore	10	5-99
Meat/Poultry (Carne/pollaine)	15	12-59
Manuale	2	2-59
Funzioni di cottura normale		
Funzione di cottura	Tempo di cottura predefinito#	Intervallo di regolazione tempo di cottura
Cottura lenta (bassa temperatura)	8 ore	2 - 12 ore
Cottura lenta (alta temperatura)	6 ore	2 - 12 ore
Rosolare/scottare (bassa temperatura)	2 minuti	2 minuti - 2 ore
Rosolare/scottare (alta temperatura)	2 minuti	2 minuti - 2 ore
Stufato	1 ora	20 minuti - 10 ore
Yogurt	8 ore	6 - 12 ore
Forno	45 minuti	10 - 59 minuti
Riscalda	10 minuti	8 - 15 minuti

* Il tempo di mantenimento della pressione inizia dopo il raggiungimento della pressione di esercizio.
Per i programmi di cottura normali, il tempo di cottura inizia dopo il raggiungimento della temperatura pre-impostata.

4 Utilizzo della Pentola Tutto-In-Uno

Primo utilizzo
<ol style="list-style-type: none">Rimuovere tutto il materiale di imballo dall'apparecchio. Estrarre tutti gli accessori dal recipiente interno. Pulire le parti della Pentola Tutto-In-Uno con cura prima di usare l'apparecchio per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

• Il tempo di mantenimento della pressione inizia dopo il raggiungimento della pressione di esercizio.
Per i programmi di cottura normali, il tempo di cottura inizia dopo il raggiungimento della temperatura pre-impostata.

4 Utilizzo della Pentola Tutto-In-Uno

Primo utilizzo
<ol style="list-style-type: none">Rimuovere tutto il materiale di imballo dall'apparecchio. Estrarre tutti gli accessori dal recipiente interno. Pulire le parti della Pentola Tutto-In-Uno con cura prima di usare l'apparecchio per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").

Nota
<ul style="list-style-type: none">Accertarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di iniziare a utilizzare la Pentola Tutto-in-Uno.

Preparazione prima della cottura (fig. 2)

Prima di utilizzare la Pentola Tutto-In-Uno per cucinare, attenersi alle fasi di preparazione riportate di seguito.

- Tenere il manico del coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino a quando il coperchio superiore non può più muoversi, quindi sollevarlo.
- Estrarre il recipiente interno dalla Pentola Tutto-in-Uno e posizionare il cibo pre-lavato nel recipiente interno.
- Asciugare la parte esterna del recipiente interno, quindi reinserirlo all'interno della Pentola Tutto-in-Uno.

Posizionare il coperchio superiore sopra la Pentola Tutto-In-Uno e ruotarlo in senso orario. Si sentirà un "clic" quando il coperchio è chiuso correttamente.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Cottura degli alimenti (fig. 3)

Nota
<ul style="list-style-type: none">Non riempire il recipiente interno con meno di 1/3 o più di 2/3 di cibo e liquidi. Per le pietanze che si espandono durante la cottura, non riempire il recipiente interno con più di 1/2 di cibo e liquidi. Per la cottura del riso, seguire le indicazioni del livello dell'acqua dentro al recipiente interno. È possibile regolare il livello dell'acqua in base al tipo di riso e in base alle preferenze personali. Non superare le quantità massime indicate nel recipiente interno. Accertarsi che la valvola flottante sul coperchio superiore scenda prima della cottura. Dopo che il processo di cottura viene avviato, è possibile premere Cancel/Warm (Annulla/caldo) per disattivare il funzionamento corrente, e l'apparecchio passa in modalità standby.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Il tempo di mantenimento pressione non è regolabile per le impostazioni Risotto e RICE (Riso).

- Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".
- Ruotare il regolatore di pressione per **sigillare**.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
 - L'Indicatore di alimentazione inizia a lampeggiare.
- Premere **Pressure cook** (Cottura a pressione) per scegliere una delle funzioni di cottura a pressione: **Soup** (Zuppa), **Risotto**, **RICE** (Riso), **Steam** (Vapore), **Meat/Poultry** (Carne/Pollaine) o **Manual** (Manuale).
 - Il tempo di mantenimento pressione predefinito viene visualizzato sullo schermo.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Durante la cottura di zuppe o liquidi viscosi non rilasciare la pressione ruotando il regolatore di pressione in posizione scarico, altrimenti il liquido potrebbe schizzare dalla valvola del regolatore di pressione. Attendere fino a che la pressione venga naturalmente rilasciata e la valvola flottante sia scesa verso il basso per aprire il coperchio superiore. Il timer di mantenimento pressione inizierà il conto alla rovescia una volta raggiunta la pressione di esercizio. Una volta terminata la cottura e rilasciata la pressione, è possibile premere il pulsante Cancel (Warm/Cancel/Caldo/Annulla) e scollegare la Pentola Tutto-In-Uno per disattivare la funzione di mantenimento del calore oppure quando non è in uso.

- Per cuocere il porridge utilizzando la funzione **Soup** (Zuppa), non superare le indicazioni del livello dell'acqua dentro al recipiente interno per evitare fuoriuscite. Si suggerisce che una tazza di riso utilizza 5 tacche di acqua. E inoltre possibile regolare il rapporto in base alle proprie preferenze.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Per la cottura normale si possono cuocere gli alimenti senza aggiungere acqua nel recipiente interno. In questo caso, assicurarsi di ruotare il regolatore di pressione su Bake (Cottura al forno). Assicurarsi di tenere il coperchio superiore aperto per tutto il tempo quando si cucina il cibo nella modalità Sauté/sear (Rosolare/scottare). Per scegliere la funzione (Riscaldamento), premere Start/Reheat (Avvia/Riscaldamento) quando l'apparecchio è in modalità standby.

- Per cucinare con pressione normale, premere i pulsanti di cottura e scegliere **Slow cook** (Cottura lenta), **Sauté/sear** (Rosolare/scottare), **Stew** (Stufato), **Yogurt o Bake** (Cottura al forno).
- Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".
- Ruotare il regolatore di pressione su **bake** (cottura al forno) o **seal** (sigillato).
 - Per **Slow cook** (Cottura lenta), **Stew** (Stufato) e **Yogurt**, girare il regolatore di pressione su **seal** (sigillato).
 - Per **Bake** (Cottura al forno) impostare il regolatore di pressione su **bake** (cottura al forno).
- Inserire la spina nella presa di corrente.
 - L'Indicatore di alimentazione (**Power**) inizia a lampeggiare.
- Premere il tasto della funzione di cottura desiderata per impostare una modalità di cottura.
- Per impostare un diverso tempo di cottura, premere **Cooking time** (tempo di cottura).
 - Il tempo di cottura lampeggia sul display.
- Premere **+ o –** per impostare il tempo di cottura.
- Premere **Start/Reheat** (Avvia/Riscaldamento) per avviare il processo di cottura.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, la Pentola Tutto-In-Uno passa automaticamente alla modalità di mantenimento calore o alla modalità standby.
- Ruotare il regolatore di pressione su **vent"** (**Sfiato**).
- Tenere il manico del coperchio superiore e girare il coperchio in senso antiorario fino a quando non potrà più muoversi, quindi sollevarlo.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Il tempo di mantenimento pressione non è regolabile per le impostazioni Risotto e RICE (Riso).

Nota
<ul style="list-style-type: none">Il tempo di mantenimento pressione non è regolabile per le impostazioni Risotto e RICE (Riso).

5 Pulizia e manutenzione

5 Pulizia e manutenzione

Nota
<ul style="list-style-type: none">Per la cottura normale si possono cuocere gli alimenti senza aggiungere acqua nel recipiente interno. In questo caso, assicurarsi di ruotare il regolatore di pressione su Bake (Cottura al forno). Assicurarsi di tenere il coperchio superiore aperto per tutto il tempo quando si cucina il cibo nella modalità Sauté/sear (Rosolare/scottare). Per scegliere la funzione (Riscaldamento), premere Start/Reheat (Avvia/Riscaldamento) quando l'apparecchio è in modalità standby.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Per cuocere il porridge utilizzando la funzione Soup (Zuppa), non superare le indicazioni del livello dell'acqua dentro al recipiente interno per evitare fuoriuscite. Si suggerisce che una tazza di riso utilizza 5 tacche di acqua. E inoltre possibile regolare il rapporto in base alle proprie preferenze.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

- Per smontare il regolatore di pressione (fig. 5).
- Girare la vite inferiore in senso antiorario fino a che non si allenta.
- Tirarla verso l'alto ed estrarre il regolatore di pressione.
- Per montare il regolatore di pressione (fig. 6):
- 1 Rimontare la vite inferiore posteriore sul regolatore.
- 2 Assicurarsi che il regolatore punti verso la posizione chiusa (☺) e reinserirlo nella valvola del vapore.
- 3 Girare la vite in senso orario fino a che non è fissato.

5 Pulizia e manutenzione

Nota

- Scollegare sempre l'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

7 Riciclaggio

Nota

- Scollegare sempre l'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Per la cottura normale si possono cuocere gli alimenti senza aggiungere acqua nel recipiente interno. In questo caso, assicurarsi di ruotare il regolatore di pressione su Bake (Cottura al forno). Assicurarsi di tenere il coperchio superiore aperto per tutto il tempo quando si cucina il cibo nella modalità Sauté/sear (Rosolare/scottare). Per scegliere la funzione (Riscaldamento), premere Start/Reheat (Avvia/Riscaldamento) quando l'apparecchio è in modalità standby.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Per cuocere il porridge utilizzando la funzione Soup (Zuppa), non superare le indicazioni del livello dell'acqua dentro al recipiente interno per evitare fuoriuscite. Si suggerisce che una tazza di riso utilizza 5 tacche di acqua. E inoltre possibile regolare il rapporto in base alle proprie preferenze.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

- Per cucinare con pressione normale, premere i pulsanti di cottura e scegliere **Slow cook** (Cottura lenta), **Sauté/sear** (Rosolare/scottare), **Stew** (Stufato), **Yogurt o Bake** (Cottura al forno).
- Seguire i passaggi riportati in "Preparazione prima della cottura".
- Ruotare il regolatore di pressione su **bake** (cottura al forno) o **seal** (sigillato).
 - Per **Slow cook** (Cottura lenta), **Stew** (Stufato) e **Yogurt**, girare il regolatore di pressione su **seal** (sigillato).
 - Per **Bake** (Cottura al forno) impostare il regolatore di pressione su **bake** (cottura al forno).
- Inserire la spina nella presa di corrente.
 - L'Indicatore di alimentazione (**Power**) inizia a lampeggiare.
- Premere il tasto della funzione di cottura desiderata per impostare una modalità di cottura.
- Per impostare un diverso tempo di cottura, premere **Cooking time** (tempo di cottura).
 - Il tempo di cottura lampeggia sul display.
- Premere **+ o –** per impostare il tempo di cottura.
- Premere **Start/Reheat** (Avvia/Riscaldamento) per avviare il processo di cottura.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, la Pentola Tutto-In-Uno passa automaticamente alla modalità di mantenimento calore o alla modalità standby.
- Ruotare il regolatore di pressione su **vent"** (**Sfiato**).
- Tenere il manico del coperchio superiore e girare il coperchio in senso antiorario fino a quando non potrà più muoversi, quindi sollevarlo.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Assicurarsi che l'anello di guarnizione sia montato correttamente intorno al bordo del coperchio interno estraibile. Assicurarsi che la valvola del regolatore di pressione e la valvola flottante siano pulite e non siano ostruite. Controllare che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza. Assicurarsi che il recipiente interno sia correttamente a contatto con la resistenza.

Nota
<ul style="list-style-type: none">Scollegare sempre l'apparecchio se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.

7 Riciclaggio

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).

• Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:

- 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
- 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².

In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

8 Garanzia e assistenza

Per assistenza, informazioni o in caso di problemi visitare il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com o contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia. Se nel proprio paese non è presente alcun centro di assistenza clienti, rivolgersi al proprio rivenditore Philips.

Problema	Causa	Soluzione
<p>Si ha difficoltà ad aprire il coperchio dopo la cottura.</p>	<p>È necessario rilasciare la pressione.</p>	<p>Valvola del regolatore di pressione</p> <p>Valvola flottante</p> <p>Regolatore di pressione</p> <p>Impostare il regolatore di pressione su "vent" (Sfiato).</p> <p>E attend</p>