PHILIPS

HD2151

EN User manual | **TR** Kullanım kılavuzu

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

6608.000.0815.8 (26/04/2023)

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.

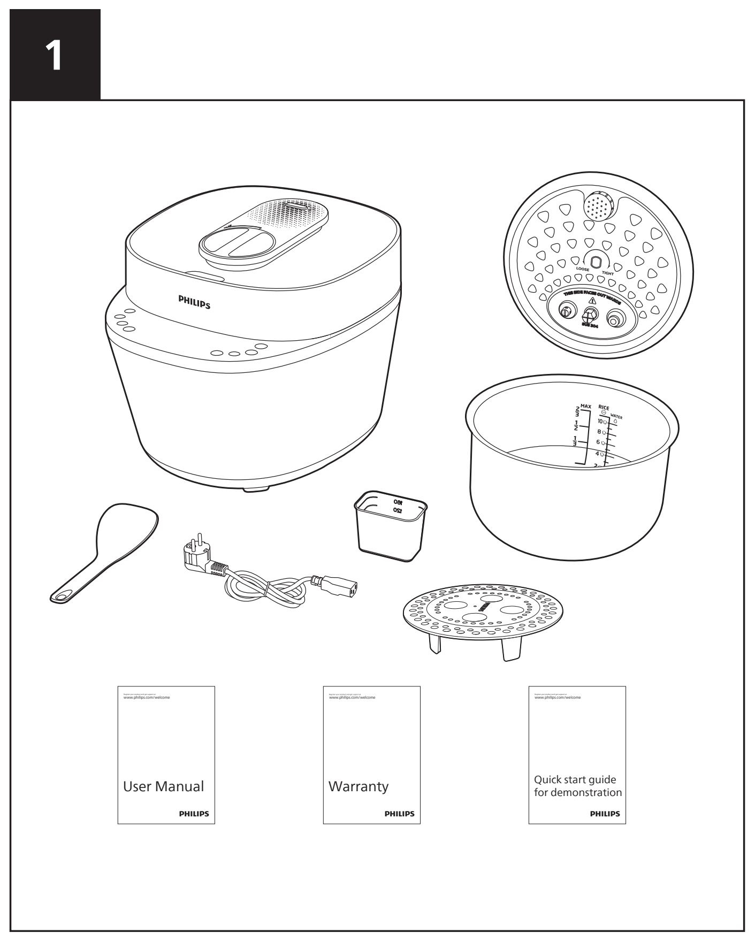
Warning

- 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.

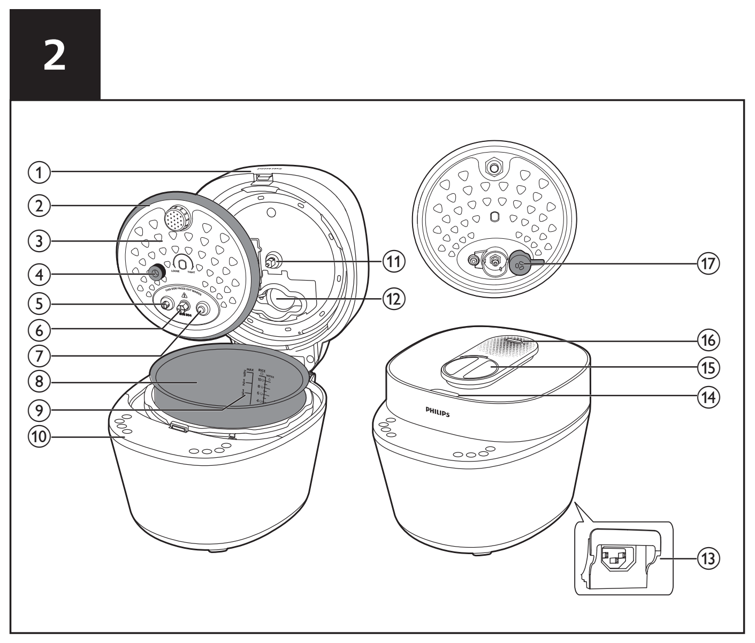
Caution

- 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.

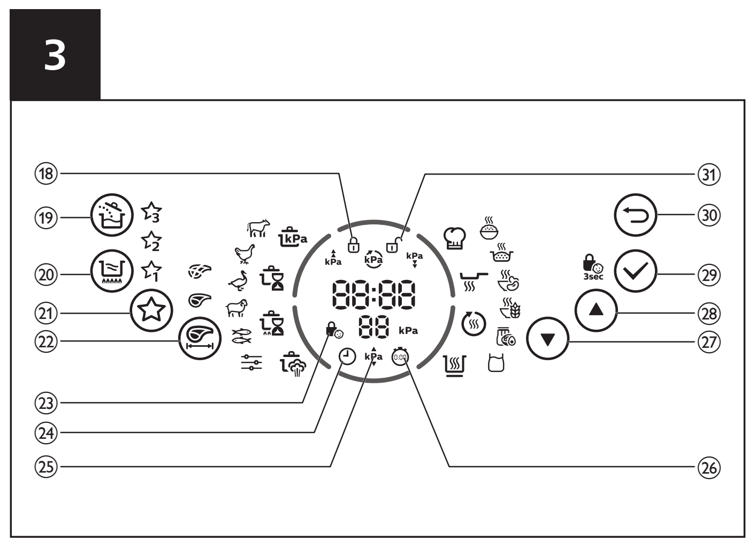
1



2



3



- Beware of hot steam coming out of the floating valve and pressure regulator valve during cooking or when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down to room temperature before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in this safety leaflet, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Read all the instructions.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- Repairs have to be made by authorized personnel only.
- The pressure cooker should be put in a dry place when storage.
- Visit **www.philips.com/support** to download the user manual.

Power failure backup function

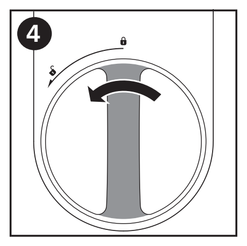
This appliance has a backup function that reserves the status before a power failure.

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

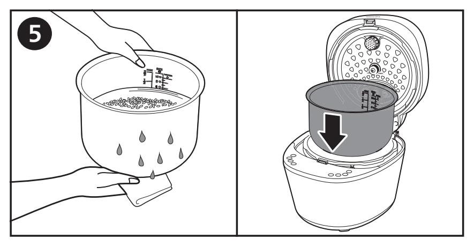
Electromagnetic fields (EMF)

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

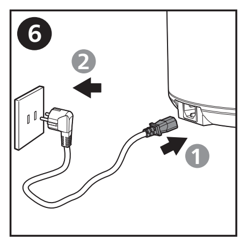
4



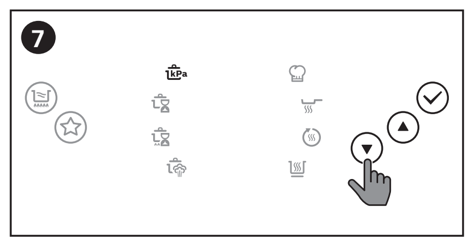
5



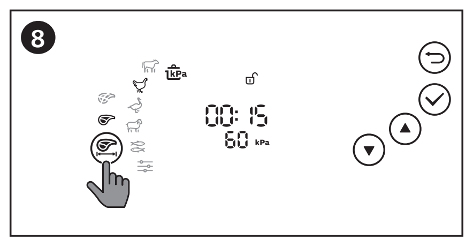
6



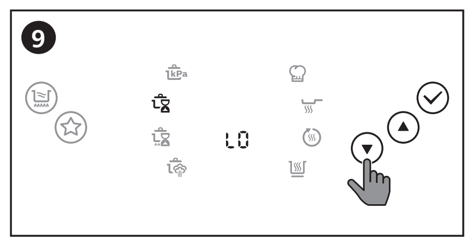
7



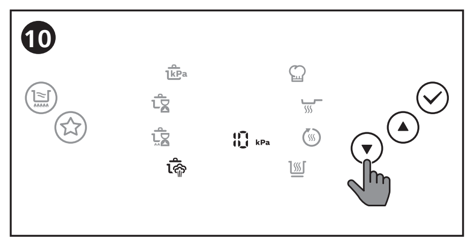
8



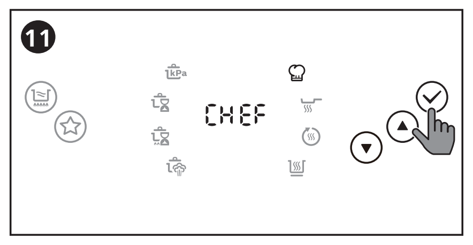
9



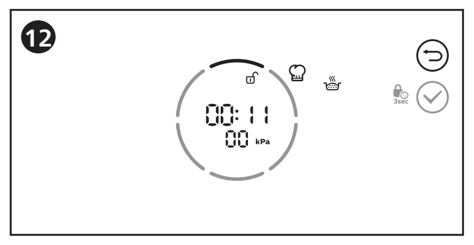
10



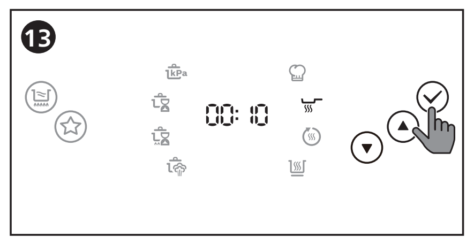
11



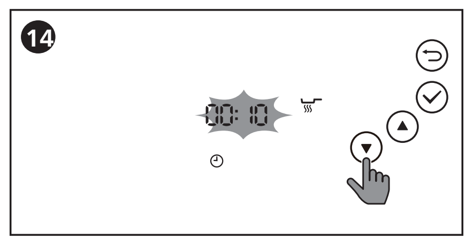
12



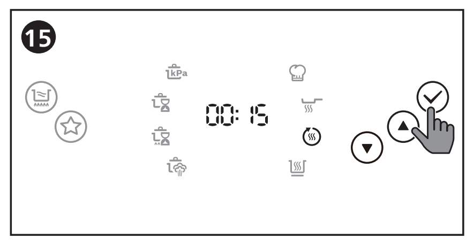
13



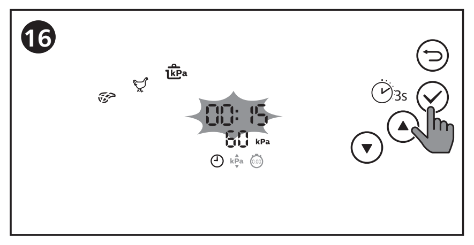
14



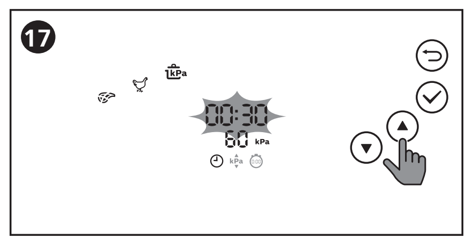
15



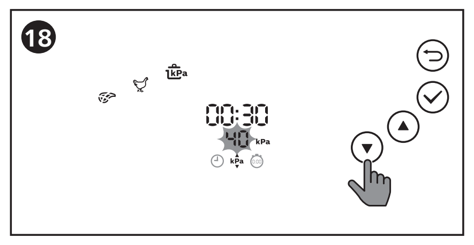
16



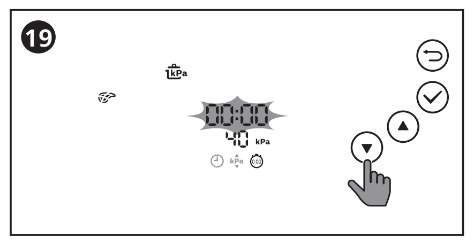
17



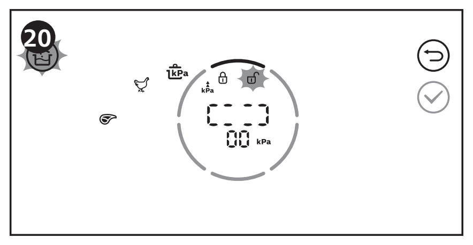
18



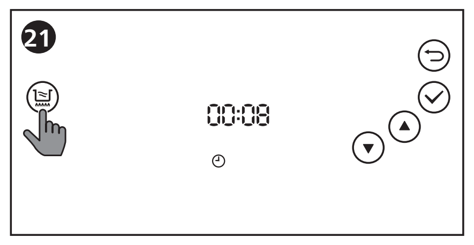
19



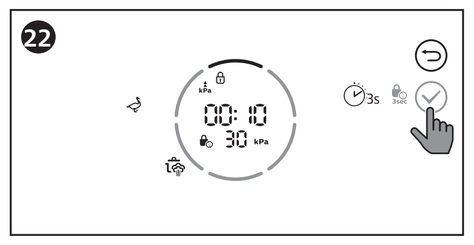
20



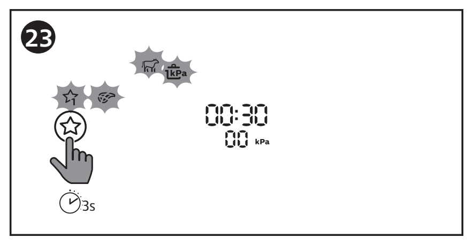
21



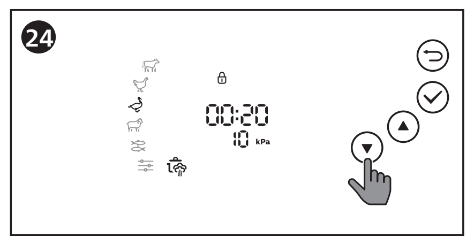
22



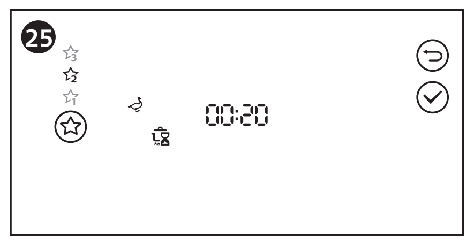
23



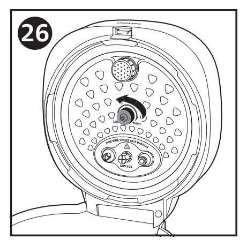
24



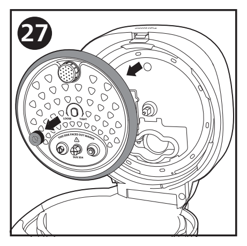
25



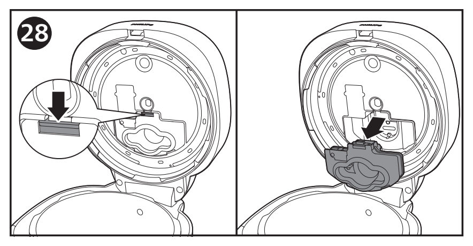
26



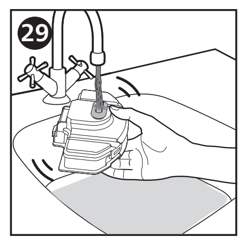
27



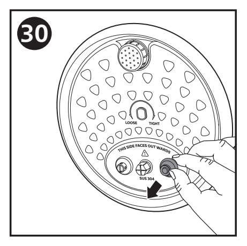
28



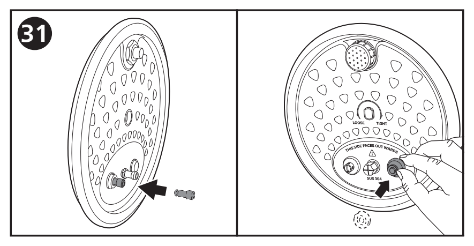
29



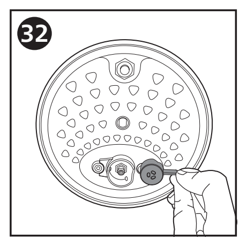
30



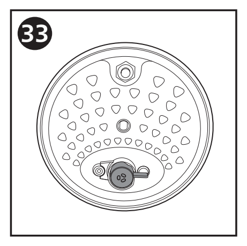
31



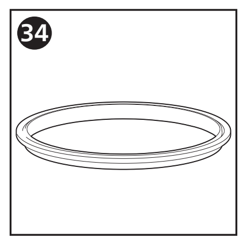
32



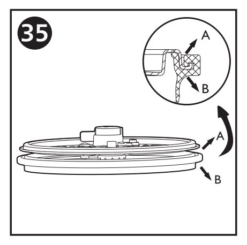
33



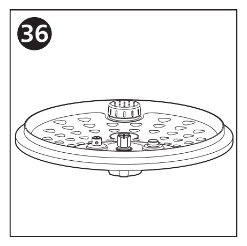
34



35



36



2 Your All-in-One cooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

What's in the box (fig.1)

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

Before first use

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

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the All-in-One cooker.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

Cooking program

Cooking function	Sub cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Default pressure (kPa)/ Temperature	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
	Duck	15 minutes	12-59 minutes	50	20-70
	Lamb	20 minutes	3-59 minutes	70	20-70
	Seafood	3 minutes	1-59 minutes	40	20-70
	Manual	5 minutes	2-59 minutes	20	20-70
Slow cook Low	Beef	12 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Poultry	10 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Duck	8 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Lamb	10 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Seafood	8 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
	Manual	2 hours	2-12 hours	70°C±10°C	NA
Slow cook High	Beef	6 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Poultry	4 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Duck	3 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Lamb	4 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Seafood	2 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
	Manual	2 hours	2-12 hours	90°C±10°C	NA
Steam cooking	Beef	30 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Poultry	20 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Duck	20 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Lamb	30 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Seafood	8 minutes	3-30 minutes	10	NA
	Manual	10 minutes	3-30 minutes	10	NA
Special recipes	Rice	14 minutes	NA	30	NA
	Fried rice	11 minutes	NA	40	NA
	Lentil/beans	20 minutes	20-59 minutes	70	20-70
	Porridge	15 minutes	15-59 minutes	40	20-70
	Kaya/Jam	14 minutes	10-59 minutes	90°C±10°C	NA
	Yoghurt	8 hours	6-12 hours	40°C±10°C	NA
Sauté		10 minutes	10-59 minutes	150°C±10°C	NA
Reheat/Bake*		15 minutes	15-59 minutes	140°C	NA
Keep warm		12 hours	NA	70°C±10°C	NA
Sauce thickening		8 minutes	5-15 minutes	140°C	NA

* Recommend 45 minutes for Bake function.

Notes

- Keep the lid open when using these functions: Sauté, Kaya/Jam 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, Lentil/beans and Porridge. 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, Yoghurt and Keep warm.
- You can start the cooking process, either with the lid open or closed&locked. This is applicable for 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:

1 Turn the lid lock/unlock handle counter clockwise to 🔓 position (fig. 4).
2 Press the lid open button to open the top lid.
3 Take out the inner pot from the All-in-One cooker.
4 Put the pre-washed food in the inner pot, wipe the outside and bottom of the inner pot dry with soft cloth, then put it back into the All-in-One cooker (fig 5).
5 Turn the handle clockwise to lock the top lid.
6 Put the plug into the power socket (fig. 6).

Note

- Make sure the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

Pressure cooking

There are 6 sub menus available. For pressure cooking time and pressure regulating range, refer to Chapter "Functions Overview".

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap ▲ or ▼ to select pressure cooking ( ), tap ✓ confirm (fig. 7).
3 Tap ▲ or ▼ to select one of the sub menus.
   ↳ The chosen cooking function lights up, the default pressure keeping time and pressure are displayed on the screen.
4 Tap ( ) to select the size of the meat cubes (fig. 8).
5 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
6 When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
7 When the pressure keeping time has elapsed, The All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
8 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Note

- Wait until the All-in-One cooker cools down naturally to open the lid.
- After the cooking process is finished, unplug the All-in-One cooker from the electrical outlet.

Slow cooking

You can select Slow cook Low ( ) or Slow cook High ( ), each function has 6 sub menus. For cooking time and time regulating range, refer to Chapter 'Functions Overview'.

Note

- This is non-pressure cooking menu.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap ▲ or ▼ select slow cooking (or), tap ✓ confirm (fig. 9).
3 Tap ▲ or ▼ to select one of the sub menus.
   ↳ The chosen cooking function lights up, the default cooking time are displayed on the screen.
4 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process is finished. You can unlock and open the top lid.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Steam cooking

For cooking time and regulating range of each sub menu, refer to Chapter "Functions Overview".

Note

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

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap ▲ or ▼ select steam cooking ( ), tap ✓ confirm (fig. 10).
3 Tap ▲ or ▼ to select one of the sub menus.
   ↳ The chosen cooking function lights up, the default cooking time and pressure are displayed on the screen.
4 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown. The All-in-One cooker is heating while exhausting steam. During the cooking process, do not touch the steam vent to avoid burning.
6 When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
7 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Special recipes

There are 6 menus in this cooking function: Rice ( ), Lentil/beans ( ), Porridge ( ), Kaya/Jam ( ), and Yoghurt ( ).
For cooking time and regulating range, refer to Chapter "Functions Overview".

Note

- Kaya/Jam ( ), and Yoghurt ( ) are non-pressure cooking programs.
- Keep the lid open when using the Kaya/Jam ( ) function.

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap ▲ or ▼ select Special recipes ( ), tap ✓ confirm (fig. 11).
3 Tap ▲ or ▼ to select one of the sub menus.
   ↳ The chosen cooking function lights up, the default cooking time and pressure are displayed on the screen.
4 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 When the All-in-One cooker reaches the cooking pressure, the pressure keeping time starts countdown.
6 When the pressure keeping time has elapsed, the All-in-One cooker steps into pressure release stage, the kPa indicator lights up, the All-in-One cooker starts to release pressure at intervals. Do not touch the steam vent.
7 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after pressure is released completely. You can unlock and open the top lid.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Fried rice

1 Open the lid, pour some oil, add ingredients for fried rice into the inner pot. Stir and fry the mixed ingredients for a while.
2 Add rinsed rice and water (ratio 1:1), close and lock the lid.
3 Select the Fried rice ( ) function.
4 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode (fig. 12).
5 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process is finished. You can tap ( ) button to start the sauce thickening function. You can stir and fry the rice again according to you own preference.

Note

- Use the silicone spatula when using this function to avoid damaging the coating of the inner pot.
- Keep the lid open before the cooking process starts and add ingredients according to you own preference.
- During cooking process, keep the lid closed and locked.

Sauté

Note

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

1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
2 Tap ▲ or ▼ to select Sauté cooking ( ), tap ✓ confirm (fig. 13).
3 Tap ▲ or ▼ to select cooking time (fig. 14).
   ↳ The cooking time blinks on the screen.
4 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
5 The All-in-One cooker automatically switches to standby mode after the cooking process completely.

Reheat/Bake

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Close the lid, and put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
4 Tap ▲ or ▼ to select Reheat/Bake ( ) (fig. 15).
5 Tap ▲ or ▼ to select cooking time.
   ↳ The cooking time blinks on the screen.
6 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.
7 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after the cooking process completely.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Adjust the cooking time, pressure and delay start

Note

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

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

1 After you choose a desired function, tap and hold ✓ to adjust the cooking time (fig. 16).
   ↳ The time indicator 🕒 displays on the screen.
   ↳ The cooking time blinks.
2 Tap ▲ or ▼ to set the time (fig. 17).
3 Tap ✓ to confirm. Tap ▲ or ▼ to set the pressure (fig. 18).
   ↳ The pressure indicator kPa displays on the screen.
   ↳ The cooking pressure blinks.
4 Tap ✓ to confirm. Tap ▲ or ▼ to set the delay start time (fig. 19).
   ↳ The delay start indicator ( ) displays on the screen.
5 Tap ✓ to confirm, the All-in-One cooker starts working in the selected mode.

Note

- You may increase the cooking pressure to achieve an even more tender result according to your preference, while decrease the cooking pressure if you find the texture to be too soft.
- Tap ⊖ to cancel the cooking time/pressure/delay start setting.

Adding ingredient

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

Note

- The Add ingredient function is available for all pressure cooking functions.

1 After the cooking process starts, the ( ) button will light up if the selected function is supported adding ingredient.
2 You can tap ( ) anytime during pressure maintain process.
   ↳ The current cooking process pauses, the All-in-One cooker beeps and starts to release pressure.
3 When pressure is released completely, the lid unlocked indicator 🔓 blinks and the All-in-One cooker beeps. You can open the top lid to add more ingredients you want (fig. 20).
4 Turn the handle clockwise to lock the top lid.
5 If you don't add the ingredients in two minutes, the All-in-One cooker will resume to the previous cooking process.

Sauce thickening

Note

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

1 Tap ( ) button in standby mode or in keep warm mode (fig. 21).
   ↳ The default cooking time is displayed.
2 Tap ▲ or ▼ to set the desired cooking time. Tap ✓ to confirm.
3 The All-in-One cooker automatically switches to keep warm mode after cooking time has elapsed.
   ↳ The keep-warm indicator ( ) lights up.

Setting up child lock

To protect your child from using the appliance, or to avoid unexpected operations during cooking, you can set up the child lock function.

1 After the cooking process starts, tap and hold ✓ for 3 seconds activate child lock (fig. 22).
   ↳ The other buttons are not responsive.
2 Tap and hold ✓ 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 default menus are Pressure cooking - Beef ( )- .
If you need to change My Favourite- ☆2 to Steam cooking - Duck ( ), follow the steps below:

1 Tap and hold ☆ for 3 seconds (fig. 23).
   ↳ The ☆1 blinks.
   ↳ The icons of the default menu blink.
2 Tap ☆ repeatedly until ☆2 blinks on the display screen.
3 Tap ▲ or ▼ to select Steam cooking - Duck ( ). Tap ✓ to confirm (fig. 24).
4 Tap ✓ to confirm. Tap ▲ or ▼ to set cooking time.

Note

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

5 Tap ✓ to confirm (fig. 25).
   ↳ The old menu is replaced by the new one successfully.
6 Follow steps 1-5 to set ☆1 or ☆3.
7 Tap ☆ repeatedly to access my favourite menu, tap ✓ to start the cooking process.

4 Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the All-in-One cooker before starting to clean it.
- Wait until the All-in-One cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Inner lid

- Unscrew the screw around the temperature controller counter clockwise (fig. 26).
- 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. 27).
- 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. 28):
- 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. 29).

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. 30).
- 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. 31).
- 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. 32).
- Hold the right handle of pressure regulator and assemble it back to the inner lid (fig. 33).

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. 34).
- Place the reverse side of the detachable inner lid on the sealing ring (fig. 35).
- Embed the outer edge of the inner lid in the groove, make sure that the sealing ring fits the lid well (fig. 36).

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.

6 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.philips.com/support**.

7 Specifications

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

Note

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

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
I have difficulties closing the top lid.	• The inner lid is not well assembled. Make sure the inner lid is well assembled around the inside of the top lid. • The handle is in 🔒 position. Turn it counter clockwise to 🔓 position.
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	• Make sure the handle is in 🔓 position. • There could be food residue on the bottom of the floating valve. Do not force to open it which may cause burn. Wait for the appliance to cool down (around 30 minutes) then repeatedly turn the handle back and forth.
The food is not cooked.	• Incorrect function or time was selected, increase cooking time or change cooking method. • Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the All-in-One cooker on. • The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
Air or steam leaks from the lid or the steam vent.	• The cap nut around the temperature controller is loose. Fasten the cap nut tightly with the appropriate tools. • The sealing ring is not well assembled. Make sure the it is well assembled around the detachable inner lid. • There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean. • There is food residue on the floating valve. Clean the floating valve. • There is food residue in the pressure regulator. Clean the pressure regulator. • The pressure regulator is not well assembled. Make sure it’s well assembled. • The lid is not completely closed and locked. Make sure that the lid is completely fastened and locked in the right position.
E1, E2, E3, E8, E10, E11, or E16 displays on the screen.	• The All-in-One cooker has malfunction. Take the appliance to a Philips dealer or a service center authorised by Philips.
The above problems still exist.	• The All-in-One cooker has encountered a malfunction. If this is the case, please: (1) Do-it-yourself service. Contact Consumer Care Center and we may be able to give instructions and help you solve the problem with video. (2) Carry-in service. Carry your product into the Philips Service care. (3) Onsite service. Contact us and we’ll help you arrange a Philips-authorized repair for your product, at no additional charge.

Türkçe

1 Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu güvenlik broşürünü dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Cihaz suya batırılmamalıdır.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, cihazın üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajıyla aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz, aşağıdaki gibi ev içi ve benzeri uygulamalarda kullanım için tasarlanmıştır:
  - mağazalardaki personel mutfağı alanları, ofisler ve diğer konaklama ortamları;
  - çiftlik evlerinde;
  - oteller ve diğer ikamet ortamlarındaki kişiler için;
  - yatak ve kahvaltıyla ilgili ortamlarda.
- Bu cihazın fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı, sadece bu kişilerin gözetim altında olmaları veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizleme işlemi ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Güç kablosu seti hasar görmüşse üreticiden temin edilebilecek bir kablo seti ile değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- UYARI: Olası yaralanmaları önlemek için her zaman talimatlara uyun ve cihazı doğru şekilde kullanın.
- UYARI: Olası tehlikeli durumları önlemek için güç konektörünün üzerine sıvı dökülmemesine dikkat edin.
- Dikkat: Isıtma elemanının yüzeyi, kullanım sonrasında bir süre sıcak kalabilir.
- Yiyecekler ile temas eden yüzeyleri temizlemek için temiz ve yumuşak bir bez kullanın.
- Cihazı yalnızca topraklamalı bir prize takın. Her zaman elektrik fişinin prize sıkı bir şekilde takıldığından emin olun.
- Fiş, güç kablosu, iç hazne, halka conta veya ana gövde hasarlıysa cihazı kullanmayın.
- Güç kablosunun, cihazın yerleştirildiği masa ya da tezgahtan sarkmamasına dikkat edin.
- Cihazı prize takmadan önce, ısıtma elemanının ve iç haznenin dış kısmının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol paneline dokunmayın.
- Basınç düzenleyicide bulunan ve buharın çıkışını sağlayan kanalların tıkalı olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Cihazın fişini prize takmadan önce elektrik prizinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Kapak, basınç yeterince düşene kadar açılmamalıdır.
- Üst sepetin alt kısmından çok fazla hava veya buhar sızıyorsa cihazı kullanmayın.
- Çorba veya yapışkan sıvılar pişirirken, basınç düzenleyiciyi buhar çıkışı konumuna çevirerek basıncı tahliye etmeyin, aksi takdirde basınç düzenleyici valften ani sıvı çıkışı gerçekleşebilir. Üst kapağı açmak için basınç doğal olarak boşalana ve yüzer valf düşene kadar bekleyin.

Dikkat

- Başka üreticilere ait olan veya Philips tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuarlar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuarlar veya parçalar kullanırsanız garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazı yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın ya da çalışan ya da sıcak soba veya ocak üzerine koymayın.
- Cihazı doğrudan güneş ışığına maruz bırakmayın.
- Cihazı sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazı hareket ettirmek için üst kapaktaki sapı kullanmayın, bunun yerine yan sapları kullanın.
- Basınç, basınç düzenleyici valften tahliye edildiğinde dışarıya sıcak buhar veya sıvı atılır. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar çıkışından uzak tutun.
- Fişi prize takmadan ve cihazı açmadan önce daima iç hazneyi cihaza yerleştirin.
- Yemek pişirmek için iç kabı doğrudan açık ateş üzerine yerleştirmeyin.
- Deforme olmuşsa iç hazneyi kullanmayın.
- Halka contanın temiz ve iyi durumda olduğundan emin olun.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir. Yüzeylere dokunurken çok dikkatli olun.
- Pişirme sırasında veya kapağı açtığınızda yüzer valften ve basınç düzenleyici valften çıkan sıcak buhara dikkat edin. Buhardan kaçınmak için ellerinizi ve yüzünüzü cihazdan uzak tutun.
- Çalışırken cihazı kaldırmayın veya hareket ettirmeyin.
- Taşmayı önlemek için iç haznede belirtilen maksimum su seviyesini aşmayın.
- Pişirme gereçlerini pişirme sırasında kabın içine koymayın.
- Yalnızca birlikte verilen pişirme gereçlerini kullanın. Keskin aletler kullanmaktan kaçının.
- Çizilmeleri önlemek için kabuklu ürünler ve kabuklu deniz ürünleri içeren malzemelerin pişirilmesi önerilmez. Pişirmeden önce sert kabukları çıkarın.
- Kapağın üzerine manyetik bir madde koymayın. Cihazı manyetik bir maddenin yakınında kullanmayın.
- Cihazı temizlemeden veya saklamadan önce daima oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin.
- Kullandıktan sonra cihazı her zaman temizleyin. Cihazı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Uzun süre kullanmayacaksanız her zaman cihazın fişini çekin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da bu güvenlik broşüründeki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Tüm talimatları okuyun.
- Kullanım sırasında All-in-One cooker’ın yanına çocukların yaklaşmasına izin vermeyin.
- All-in-One cooker’ı sıcak fırının içine koymayın.
- All-in-One cooker’ı basınç altındayken çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları ve düğmeleri kullanın. Gerekirse koruma kullanın.
- All-in-One cooker’ı kullanım amacı dışında bir amaç için kullanmayın.
- Bu cihaz basınç altında yemek pişirir. All-in-One cooker’ın uygunsuz kullanımı yanmalara neden olabilir. Isı uygulanmadan önce pişiricinin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.
- All-in-One cooker’ı asla zorla açmayın. İç basıncın tamamen düştüğünden emin olmadan açmayın.
- Cihaza ciddi şekilde zarar vereceğinden All-in-One cooker’ınızı asla su eklemeden kullanmayın.
- Pişiriciyi kapasitesinin 2/3’ünden fazla doldurmayın. Pirinç veya suyu alınmış sebzeler gibi pişme sırasında genişleyen yiyecekleri pişirirken pişiriciyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın.
- Kullanım talimatlarına göre uygun ısı kaynağını/kaynaklarını kullanın.
- Derisi basınç etkisiyle şişebilecek etleri (ör. sığır dili) pişirdikten sonra eti, derisi şişmiş haldeyken delmeyin. Bu, yanıklara maruz kalmanıza neden olabilir.
- Hamurlu yiyecekleri pişirirken yiyeceklerin dışarı fırlamasını önlemek üzere kapağı açmadan önce pişiriciyi hafifçe sallayın.
- Her kullanımdan önce valflerin tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Kullanım talimatlarına bakın.
- All-in-One cooker’ı, basınçlı modunda yiyecekleri çok veya az yağda kızartmak üzere asla kullanmayın.
- Hiçbir güvenlik sistemine kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatlarının dışında müdahalede bulunmayın.
- Sadece üreticinin ilgili modele göre yedek parçalarını kullanın. Özellikle, uyumlu olduğu belirtilen üreticiye ait bir gövde ve kapak kullanın.
- Onarımlar yalnızca yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- All-in-One cooker, saklama sırasında kuru bir yere yerleştirilmelidir.
- Kullanıcı kılavuzunu indirmek için **www.philips.com/support** adresini ziyaret edin.

Güç kesintisi yedekleme işlevi

Bu cihaz, güç kesintisinden önceki durumunu koruyan bir yedekleme işlevine sahiptir.

- Pişirme işlemi sırasında güç kesintisi yaşanır ve 30 dakika içinde güç tekrar sağlanırsa pişirme süresinin geri sayımı kaldığı yerden devam eder.
- Cihaz önceden ayarlanmış moddayken güç kesintisi meydana gelir ve 30 dakika içinde güç tekrar sağlanırsa önceden ayarlanmış sürenin geri sayımı kaldığı yerden devam eder.
- Güç kaynağı 30 dakika içinde yeniden başlatılmazsa cihaz önceki çalışma işlemine devam edemeyip bekleme modunda kalabilir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

2 All-in-One Cooker’ınız

Bu ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips’e hoş geldiniz!

Philips’in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

Kutunun içindekiler (şek. 1)

Ana ünite	İç Hazne
Pirinç ve Çorba kepçesi	Ölçüm kabı
Güç kablosu	Sökülebilir iç kapak
Buhar plakası	Kullanıcı kılavuzu
Garanti kartı	Tanıtım için hızlı başlangıç kılavuzu

Ürüne genel bakış (şek.2)

①	Üst kapak	⑩	Kontrol paneli
②	Halka conta	⑪	Sıcaklık denetleyicisi
③	Sökülebilir iç kapak	⑫	Buhar kutusu
④	Şapkalı somunlar	⑬	Güç soketi
⑤	Emniyet valfi	⑭	Kapak açma düğmesi
⑥	Sabitleme somunu	⑮	Kapak kilitleme/kilit açma kolu
⑦	Yüzer valf	⑯	Buhar valfi
⑧	İç kap	⑰	Basınç düzenleyici
⑨	Su seviyesi göstergesi		

Kontrol paneline genel bakış (şek. 3)

⑱	Kapak kilitli göstergesi	㉕	Basınç seçim göstergesi
⑲	Malzeme ekle düğmesi	㉖	Gecikmeli başlatma göstergesi
⑳	Sos koyulaştırma düğmesi	㉗	Menü seçim düğmesi
㉑	Sık kullanılanlar düğmesi	㉘	Menü seçim düğmesi
㉒	Et küpleri boyut seçim düğmesi	㉙	Onayla/Çocuk kilidi düğmesi
㉓	Çocuk kilidi göstergesi	㉚	İptal düğmesi
㉔	Zamanlayıcı seçim göstergesi	㉛	Kapak kilidi açık göstergesi

3 All-in-One cooker’ınızı kullanma

İlk kullanımdan önce

1. Tüm ambalaj malzemelerini cihazdan çıkarın.
2. İç haznedeki tüm aksesuarları çıkarın.
3. All-in-One cooker’ın parçalarını ilk kullanımdan önce iyice temizleyin (“Temizlik ve Bakım” bölümüne bakın).

Not

- All-in-One cooker’ı kullanmaya başlamadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.
- İç haznenin ısıtma elemanı ile uygun şekilde temas ettiğinden emin olun.

Pişirme programı

Pişirme işlevi	Alt pişirme işlevi	Varsayılan pişirme süresi	Ayarlanabilir pişirme süresi	Varsayılan basınç (kPa)/ Sıcaklık	Ayarlanabilir basınç düzenleme aralığı (kPa)
Basınçlı pişirme kPa	Dana eti	30 dakika	3-59 dakika	70	20-70
	Beyaz et	15 dakika	2-59 dakika	60	20-70
	Ördek	15 dakika	12-59 dakika	50	20-70
	Kuzu eti	20 dakika	3-59 dakika	70	20-70
	Deniz ürünleri	3 dakika	1-59 dakika	40	20-70
	Manuel	5 dakika	2-59 dakika	20	20-70
Düşük sıcaklıkta yavaş pişirme	Dana eti	12 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
	Beyaz et	10 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
	Ördek	8 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
	Kuzu eti	10 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
	Deniz ürünleri	8 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
	Manuel	2 saat	2-12 saat	70°C±10°C	Yoktur
Yüksek sıcaklıkta yavaş pişirme	Dana eti	6 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
	Beyaz et	4 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
	Ördek	3 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
	Kuzu eti	4 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
	Deniz ürünleri	2 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
	Manuel	2 saat	2-12 saat	90°C±10°C	Yoktur
Buharlı pişirme	Dana eti	30 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
	Beyaz et	20 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
	Ördek	20 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
	Kuzu eti	30 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
	Deniz ürünleri	8 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
	Manuel	10 dakika	3-30 dakika	10	Yoktur
Özel tarifler	Pilav	14 dakika	Yoktur	30	Yoktur
	Kızarmış pilav	11 dakika	Yoktur	40	Yoktur
	Mercimek/fasulye	20 dakika	20-59 dakika	70	20-70
	Yulaf lapası	15 dakika	15-59 dakika	40	20-70
	Reçel	14 dakika	10-59 dakika	90°C±10°C	Yoktur
	Yoğurt	8 saat	6-12 saat	40°C±10°C	Yoktur
Soteleme		10 dakika	10-59 dakika	150°C±10°C	Yoktur
Tekrar ısıtma/Pişirme*		15 dakika	15-59 dakika	140°C	Yoktur
Sıcak tutma		12 saat	Yoktur	70°C±10°C	Yoktur
Sos koyulaştırma		8 dakika	5-15 dakika	140°C	Yoktur

* Hamur işi pişirme işlevi için 45 dakika önerilir.

Notlar

- Bu işlevleri kullanırken kapağı açık tutun: Soteleme, Reçel ve Sos koyulaştırma. Aksi takdirde All-in-One cooker, kapağı açmanızı hatırlatmak için bip sesi çıkarır.
- Bu işlevleri kullanırken kapağı kapatın ve kilitleyin: Basınçlı pişirme kPa, Buharlı pişirme, Pilav, Mercimek/fasulye ve Yulaf lapası. Kapağın kilidini açarsanız All-in-One cooker pişirme işlemini durdurur, 🔒 gösterge ışığı yanar ve bip sesi çıkarır.
- Pişirme işlemini kapak açıkken veya kapalıyken başlatabilirsiniz. Bu, Düşük sıcaklıkta yavaş pişirme, Yüksek sıcaklıkta yavaş pişirme, Yoğurt ve Sıcak tutma için geçerlidir.
- Pişirme işlemini kapak açıkken veya kapalı ve kilitliyken başlatabilirsiniz. Bu, Tekrar ısıtma/Pişirme için geçerlidir.
- Düşük sıcaklıkta yavaş pişirme, Yüksek sıcaklıkta yavaş pişirme veya Buharlı pişirme modlarında Manuel işlevini kullanırken pişirme işlemine başlamadan önce pişirme süresini, pişirme basıncını ve ön ayar süresini manuel olarak ayarlamanız gerekir.
- Pişirme sırasında buhar çıkışından aralıklı olarak buhar salınır. Bunun amacı ideal hava akışına sahip olmak ve pişirme sonucunu sağlama almaktır.
- Basınç yükselmeye başladığında All-in-One cooker, iç haznedeki soğuk havayı otomatik olarak buhar deliğinden dışarı bırakır. Bunun amacı sensörün içerideki sıcaklığı ve basıncı doğru bir şekilde algılayıp kontrol edebilmesini sağlamaktır.
- Pişirme basıncı, tercih ettiğiniz dokuya ulaşmanız için ayarlanabilir. Daha yumuşak bir sonuç elde etmek için pişirme basıncını artırabilir veya dokunun fazla yumuşak olduğunu düşünüyorsanız pişirme basıncını azaltabilirsiniz.

Pişirme öncesi hazırlıklar

Uyarı

- Sökülebilir iç kapağın düzgün takıldığından emin olun.

Not

- İç hazneyi minimum su seviyesi göstergelerinden az veya maksimum su seviyesi göstergelerinden fazla yiyecek ve sıvı ile doldurmayın.
- Pişirme sırasında genişleyen yiyecekler için (fasulye veya kurutulmuş yiyecekler gibi), iç hazneyi 1/2'den fazla yiyecek ve sıvı ile doldurmayın.
- Pilav pişirmek için iç hazne içindeki su seviyesi göstergelerine uyun. Su seviyesini farklı pirinç türleri için ve kendi tercihinize göre ayarlayabilirsiniz. İç hazne içinde belirtilen maksimum miktarları aşmayın.
- Pişirme işlemi başladıktan sonra ⊖ düğmesine basarak mevcut işi sonlandırabilirsiniz. Bunu yaptığınızda cihaz menü seçim moduna geçer.
- Pişirme işlemi başladıktan ve iç haznede basınç oluştuktan sonra, mevcut pişirme işlemini iptal etmek için ⊖ düğmesini 3 saniye basılı tutmanız gerekir (düğmeye bir kez basmak işe yaramaz).
- Ekranda YALNIZCA ⊖ düğmesinin yanması, All-in-One cooker’ın bekleme modunda olduğu anlamına gelir.

All-in-One cooker ile yemek pişirmeden önce aşağıdaki hazırlıkları tamamlayın:

1. Kapak kilitleme/kilit açma kolunu saat yönünün tersine 🔓 konumuna çevirin (şek. 4).
2. Üst kapağı açmak için kapak açma düğmesine basın.
3. İç hazneyi All-in-One cooker’dan çıkarın.
4. Önceden yıkanmış yiyeceği iç hazneye koyun, iç haznenin dışını ve altını yumuşak bir bezle kurulayın ve ardından tekrar All-in-One cooker’a yerleştirin (şek. 5).
5. Üst kapağı kilitlemek için kolu saat yönünde çevirin.
6. Fişi prize takın (şek. 6).

Not

- İç haznenin dış kısmının kuru ve temiz olduğundan ve ısıtma elemanı üzerinde yabancı madde bulunmadığından emin olun.
- İç haznenin ısıtma elemanı ile uygun şekilde temas ettiğinden emin olun.

Basınçlı pişirme

6 adet alt menü mevcuttur. Basınçlı pişirme süresi ve basınç düzenleme aralığı için “İşlevlere Genel Bakış” Bölümüne bakın.

1. “Pişirme öncesi hazırlıklar” bölümündeki adımları izleyin.
2. Basınçlı pişirmeyi (kPa) seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun, onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 7).
3. Alt menülerden birini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.
   - ↳ Seçilen pişirme işlevi ışığı yanar, varsayılan basınç tutma süresi ve basınç ekranda görüntülenir.
4. Et küplerinin boyutunu seçmek için düğmesine dokunun (şek. 8).
5. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.
6. All-in-One cooker pişirme basıncına ulaştığında, basınç tutma süresi geri sayıma başlar.
7. Basınç tutma süresi dolduğunda All-in-One cooker basınç tahliye aşamasına geçer. kPa gösterge ışığı yanar ve All-in-One cooker aralıklarla basıncı tahliye etmeye başlar. Buhar çıkışına dokunmayın.
8. All-in-One cooker, basınç tamamen serbest bırakıldıktan sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Üst kapağın kilidini açıp kapağı açabilirsiniz.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Not

- Kapağı açmak için All-in-One cooker’ın kendiliğinden soğumasını bekleyin.
- Pişirme işlemi bittikten sonra All-in-One cooker’ın fişini elektrik prizinden çekin.

Yavaş pişirme

Düşük sıcaklıkta yavaş pişirmeyi ( ) veya Yüksek sıcaklıkta yavaş pişirmeyi ( ) seçebilirsiniz. Her işlevin 6 alt menüsü bulunur. Pişirme süresi ve süre düzenleme aralığı için “İşlevlere Genel Bakış” Bölümüne bakın.

Not

- Bu basınçsız pişirme menüsüdür.

1. “Pişirme öncesi hazırlıklar” bölümündeki adımları izleyin.
2. ▲ veya ▼ düğmesine dokunun. Yavaş pişirmeyi seçin (veya), onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 9).
3. Alt menülerden birini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.
   - ↳ Seçilen pişirme işlevi ışığı yanar, varsayılan pişirme süresi ekranda görüntülenir.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.
5. All-in-One cooker, pişirme işlemi bittikten sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Üst kapağın kilidini açıp kapağı açabilirsiniz.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Buharlı pişirme

Her alt menünün pişirme süresi ve düzenleme aralığı için “İşlevlere Genel Bakış” Bölümüne bakın.

Not

- Varsayılan pişirme basıncı 10 kPa'dır ve ayarlanamaz.

1. “Pişirme öncesi hazırlıklar” bölümündeki adımları izleyin.
2. ▲ veya ▼ düğmesine dokunun. Buharlı pişirmeyi seçin ( ), onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 10).
3. Alt menülerden birini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.
   - ↳ Seçilen pişirme işlevi ışığı yanar, varsayılan pişirme süresi ve basınç ekranda görüntülenir.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker, seçilen modda çalışmaya başlar.
5. All-in-One cooker pişirme basıncına ulaştığında, basınç tutma süresi geri sayıma başlar. All-in-One cooker, buharı boşaltırken ısınır. Pişirme işlemi sırasında, yanmamak için buhar çıkışına dokunmayın.
6. Basınç tutma süresi dolduğunda All-in-One cooker basınç tahliye aşamasına geçer. kPa gösterge ışığı yanar ve All-in-One cooker aralıklarla basıncı tahliye etmeye başlar. Buhar çıkışına dokunmayın.
7. All-in-One cooker, basınç tamamen serbest bırakıldıktan sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Üst kapağın kilidini açıp kapağı açabilirsiniz.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Özel tarifler

Bu pişirme işlevinde 6 menü mevcuttur: Pilav ( ), Mercimek/fasulye ( ), Yulaf lapası ( ), Reçel ( ) ve Yoğurt ( ).

Pişirme süresi ve düzenleme aralığı için “İşlevlere Genel Bakış” Bölümüne bakın.

Not

- Reçel ( ) ve Yoğurt ( ), basınçsız pişirme programlarıdır.
- Reçel ( ) işlevini kullanırken kapağı açık tutun.

1. “Pişirme öncesi hazırlıklar” bölümündeki adımları izleyin.
2. ▲ veya ▼ düğmesine dokunun. Özel tarifleri seçin ( ), onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 11).
3. Alt menülerden birini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.
   - ↳ Seçilen pişirme işlevi ışığı yanar, varsayılan pişirme süresi ve basınç ekranda görüntülenir.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.
5. All-in-One cooker pişirme basıncına ulaştığında, basınç tutma süresi geri sayıma başlar.
6. Basınç tutma süresi dolduğunda All-in-One cooker basınç tahliye aşamasına geçer. kPa gösterge ışığı yanar ve All-in-One cooker aralıklarla basıncı tahliye etmeye başlar. Buhar çıkışına dokunmayın.
7. All-in-One cooker, basınç tamamen serbest bırakıldıktan sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Üst kapağın kilidini açıp kapağı açabilirsiniz.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Kızarmış Pilav

1. Kapağı açın, biraz yağ dökün, iç hazneye kızarmış pirinç malzemelerini ekleyin. Malzemeleri bir süre karıştırın ve kızartın.
2. Durulanmış pirinç ve su (oran 1:1) ekleyin, kapağı kapatın ve kilitleyin.
3. Kızarmış pilav ( ) işlevini seçin.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar (şek. 12).
5. All-in-One cooker, pişirme işlemi bittikten sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Sos koyulaştırma işlevini başlatmak için düğmesine dokunabilirsiniz. Tercihinize göre pirinci tekrar karıştırabilir ve kızartabilirsiniz.

Not

- İç haznenin kaplamasına zarar vermemek için bu işlevi kullanırken silikon spatula kullanın.
- Pişirme işlemi başlamadan önce kapağı açık tutun ve kendi tercihinize göre malzemeler ekleyin.
- Pişirme işlemi sırasında kapağı kapalı ve kilitli tutun.

Soteleme

Not

- Soteleme işlevini kullanırken kapağı açık tutun, aksi takdirde All-in-One cooker bip sesi çıkarır.

1. “Pişirme öncesi hazırlıklar” bölümündeki adımları izleyin.
2. Sotelemeyi ( ) seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun, onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 13).
3. Pişirme süresini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun (şek. 14).
   - ↳ Pişirme süresi ekranda yanıp söner.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.
5. All-in-One cooker, pişirme işlemi bittikten sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Tekrar Isıtma/Pişirme

1. Soğumuş yiyeceği karıştırın ve iç hazneye eşit şekilde dağıtın.
2. Fazla kurumasını önlemek için yiyeceklerin üzerine biraz su dökün. Su miktarı, yiyecek miktarına göre değişir.
3. Kapağı kapatıp fişi prize takın ve cihazı açın.
4. Tekrar ısıtma/Pişirmeyi ( ) seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun (şek. 15).
5. Pişirme süresini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.
   - ↳ Pişirme süresi ekranda yanıp söner.
6. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.
7. All-in-One cooker, pişirme işlemi bittikten sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Pişirme süresini, basıncı ve gecikmeli başlatmayı ayarlayın

Not

- Pilav, Kızarmış pilav ve Sıcak tutma işlevi için pişirme süresini ayarlayamazsınız.
- Basınç seviyesi şunlar için ayarlanamaz: Düşük sıcaklıkta yavaş pişirme, Yüksek sıcaklıkta yavaş pişirme, Buharlı pişirme, Pilav, Kızarmış pilav, Reçel, Yoğurt, Soteleme, Sos koyulaştırma ve Tekrar ısıtma/Pişirme.

Pişirme süresini, varsayılan basıncı ve gecikmeli başlatmayı menü seçimi sırasında ayarlayabilirsiniz.

1. İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, pişirme süresini ayarlamak için ✓ düğmesine dokunun ve basılı tutun (şek. 16).
   - ↳ Ekranda süre göstergesi görüntülenir.
   - ↳ Pişirme süresi yanıp söner.
2. Süreyi ayarlamak için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun (şek. 17).
3. Onaylamak için ✓ düğmesine basın. Basıncı ayarlamak için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun (şek. 18).
   - ↳ Ekranda basınç göstergesi kPa görüntülenir.
   - ↳ Pişirme basıncı yanıp söner.
4. Onaylamak için ✓ düğmesine basın. Gecikmeli başlatma süresini ayarlamak için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun (şek. 19).
   - ↳ Ekranda gecikmeli başlatma göstergesi görüntülenir.
5. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun. All-in-One cooker seçilen modda çalışmaya başlar.

Not

- Tercihinize göre daha yumuşak bir sonuç elde etmek için pişirme basıncını artırabilir, dokunun fazla yumuşak olduğunu düşünüyorsanız pişirme basıncını azaltabilirsiniz.
- Pişirme süresi/basınç/gecikmeli başlatma ayarını iptal etmek için ⊖ düğmesine dokunun.

Malzeme ekleme

Bu işlevle, basınçlı pişirme işlemi sırasında kapağı açabilir ve daha fazla malzeme ekleyebilirsiniz.

Not

- Malzeme ekle işlevi, tüm basınçlı pişirme işlevleri için kullanılabilir.

1. Pişirme işlemi başladıktan sonra seçilen işlev malzeme eklemeyi destekliyorsa düğmesinin ışığı yanar.
2. Basınç koruma işlemi sırasında istediğiniz zaman düğmesine dokunabilirsiniz.
   - ↳ Mevcut pişirme işlemi duraklar, All-in-One cooker bip sesi çıkarır ve basıncı tahliye etmeye başlar.
3. Basınç tamamen tahliye edildiğinde kapak kilidi açık göstergesi 🔓 yanıp söner ve All-in-One cooker bip sesi çıkarır. Daha fazla malzeme eklemek için üst kapağı açabilirsiniz (şek. 20).
4. Üst kapağı kilitlemek için kolu saat yönünde çevirin.
5. Malzemeleri iki dakika içinde eklemezseniz All-in-One cooker önceki pişirme işlemine devam eder.

Sos koyulaştırma

Not

- Bekleme modunda, Sos koyulaştırma işlevi tüm pişirme işlevleri için geçerlidir.
- Sıcak tutma modunda, Sos koyulaştırma işlevi bu işlevler için geçerli değildir: Tekrar ısıtma/Pişirme, Reçel, Pilav, Yulaf lapası ve Yoğurt.
- Varsayılan süre 8 dakikadır, süreyi 5 ile 15 dakika arasında ayarlayabilirsiniz.
- Sos koyulaştırma işlevi çalışırken iptal etmek için ⊖ düğmesine dokunun.
- Bu işlevi kullanırken kapağı açık tutun.

1. Bekleme modunda veya sıcak tutma modunda düğmesine dokunun (şek. 21).
   - ↳ Varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
2. İstenen pişirme süresini ayarlamak için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun. Onaylamak için ✓ düğmesine basın.
3. All-in-One cooker, pişirme süresi geçtikten sonra otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer.
   - ↳ Sıcak tutma göstergesi ( ) ışığı yanar.

Çocuk kilidini ayarlama

Çocuğunuzu cihazı kullanmaktan korumak veya pişirme sırasında beklenmeyen işlemleri önlemek için çocuk kilidi işlevini ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme işlemi başladıktan sonra çocuk kilidini etkinleştirmek için ✓ düğmesine 3 saniye basılı tutun (şek. 22).
   - ↳ Diğer düğmeler yanıt vermez.
2. Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için ✓ düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutun.

Sık kullanılanlar menüsünü ayarlama

Herhangi üç menüyü “Sık Kullanılanlar” olarak ayarlayabilirsiniz. Ayarda herhangi bir değişiklik yapmadan önce, varsayılan menüler Basınçlı pişirme kPa - Dana eti ( )- şeklindedir.

Sık Kullanılanları ☆2 Buharlı pişirme - Ördek ( ) olarak değiştirmeniz gerekirse aşağıdaki adımları izleyin:

1. ☆ düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutun (şek. 23).
   - ↳ ☆1 yanıp söner.
   - ↳ Varsayılan menü simgeleri yanıp söner.
2. Ekranda ☆2 yanıp sönene kadar ☆ öğesine art arda dokunun.
3. Buharlı pişirme - Ördek ( ) öğesini seçmek için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 24).
4. Onaylamak için ✓ düğmesine basın. Pişirme süresini ayarlamak için ▲ veya ▼ düğmesine dokunun.

Not

- Basınçlı pişirme işlevi için yeni sık kullanılan menüyü kaydetmeden önce basıncı ayarlamanız gerekir.

5. Onaylamak için ✓ düğmesine dokunun (şek. 25).
   - ↳ Eski menü başarıyla yenisiyle değiştirilir.
6. ☆1 veya ☆3 simgesini ayarlamak için 1-5 arasındaki adımları izleyin.
7. Sık kullanılan menüsüne erişmek için art arda ☆ düğmesine dokunun, pişirme işlemini başlatmak için ✓ düğmesine dokunun.

4 Temizlik ve Bakım

Not

- Temizlemeye başlamadan önce All-in-One cooker’ın fişini prizden çekin.
- Temizlemeden önce All-in-One cooker’ın tamamen soğumasını bekleyin.

İç kapak

- Sıcaklık denetleyicisinin etrafındaki vidayı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın (şek. 26).
- Sökülebilir iç kapağı tutun ve temizlemek üzere üst kapaktan çıkarmak için dışarı doğru çekin.
- Sıcak suya batırın ve süngerle temizleyin (şek. 27).
- Sökülebilir iç kapağı monte etmek için üst kapağa tamamen takın ve ardından somunu sıcaklık denetleyicisinin etrafında saat yönünde çevirerek takın.

Buhar kutusu

- İç kapağı sökmek için yukarıdaki adımları izleyin.
- Buhar kutusunu iç kapaktan aşağıda gösterildiği gibi sökün (şek. 28):
- Musluk suyunu buhar kutusunun arka tarafındaki deliğe yönlendirin, suyla doldurun ve yemek artığı kalmadığından emin olmak için çalkalayarak iyice temizleyin. Temizlik tamamlandıktan sonra buhar kutusunu tekrar iç kapağa takın (şek. 29).

Şamandıra

- Şamandıranın etrafındaki lastik halkayı tutun ve üst kapaktan çıkarmak için dışarı doğru çekin. Düzenli olarak suyla temizleyin ve üzerine yiyecek artıklarının yapışmadığından emin olun. Aksi takdirde kapağı açmakta zorluk yaşayabilirsiniz (şek. 30).
- Şamandırayı monte etmek için şamandıranın ince ucunu kapaktaki deliğe yerleştirin ve lastik halkayı şamandıranın etrafına monte edin (şek. 31).
- Ayrıca hazneye su ekleyebilir ve temizliğe yardımcı olması için buhar işlevini başlatabilirsiniz.

Basınç düzenleyici

- Basınç düzenleyicinin kolunu tutun ve yavaşça dışarı çekin. İçindeki yiyecek artıklarını çıkarmak için musluk suyu altında durulayın veya kürdan kullanın (şek. 32).
- Basınç düzenleyicinin sağ kolunu tutun ve tekrar iç kapağa monte edin (şek. 33).

Halka conta

Not

- Halka contayı zorla çıkarmayın, tam olarak monte edilmemesi halinde sızdırma meydana gelir.

- Halka contayı oyuk yukarı bakacak şekilde düz bir yüzeye koyun (şek. 34).
- Sökülebilir iç kapağın arka tarafını halka contaya yerleştirin (şek. 35).
- İç kapağın dış kenarını oyuğa yerleştirin, halka contanın kapağa iyice oturduğundan emin olun (şek. 36).

İç bölümler

Ana gövde ve ısıtma elemanı ve dış kapağın içi:

- Nemli bir bezle silin.
- All-in-One cooker’a yapışmış tüm yiyecek artıklarını çıkardığınızdan emin olun.

Not

- Halka contayı zorla çıkarmayın, tam olarak monte edilmemesi halinde sızdırma meydana gelir.

Dış bölümler

Dış kapağın yüzeyi ve ana gövdenin dışı:

- Sabunlu suyla nemlendirilmiş bir bezle silin.
- Kontrol panelini silmek için yalnızca yumuşak ve kuru bir bez kullanın.

Aksesuarlar ve iç hazne

Çorba kepçesi ve iç hazne.

- Sıcak suya batırın ve süngerle temizleyin.

5 Geri dönüşüm

Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU).

Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin kurallarına uyun. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

6 Garanti ve destek

Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen **www.philips.com/support** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

7 Teknik Özellikler

Model	HD2151
Nominal güç çıkışı	910 - 1090 W
Nominal kapasite	5,0 L
Çap	22 cm

Not

- All-in-One cooker’ı uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin.

8 Sorun giderme

Cihazı kullanırken sorun yaşarsanız servis talep etmeden önce aşağıdaki noktaları kontrol edin. Sorunu kendi başınıza çözemezseniz, ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Çözüm
Üst kapağı kapatmakta zorluk yaşıyorum.	• İç hazne iyi monte edilmemiştir. İç haznenin üst kapağın iç kısmına iyice oturduğundan emin olun. • Kol 🔒 konumundadır. Saat yönünün tersine çevirerek 🔓 konumuna getirin.
Basınç tahliye edildikten sonra üst kapağı açmakta zorluk yaşıyorum.	• Kolun 🔓 konumunda olduğundan emin olun. • Yüzen valfin altında yemek artıkları olabilir. Açmak için zorlamayın, bu yanmalara neden olabilir. Cihazın soğumasını bekleyin (yaklaşık 30 dakika), ardından kolu art arda ileri geri çevirin.
Yemek pişmedi.	• Yanlış işlev veya süre seçilmiştir. Pişirme süresini artırın veya pişirme yöntemini değiştirin. • All-in-One cooker’ı çalıştırmadan önce ısıtma elemanında ve iç haznenin dışında yabancı madde olmadığından emin olun. • Isıtma elemanı hasar görmüş veya iç hazne deforme olmuştur. All-in-One cooker’ı Philips bayinize veya Philips tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezine götürün.
Kapaktan veya buhar çıkışından hava veya buhar sızıyor.	• Sıcaklık denetleyicinin etrafındaki şapkalı somun gevşektir. Şapkalı somunu uygun aletlerle iyice sıkın. • Halka conta iyi monte edilmemiştir. Sökülebilir iç kapağın etrafına iyice oturduğundan emin olun. • Halka contada yemek kalıntısı vardır. Halka contanın temiz olduğundan emin olun. • Yüzer valfte yemek kalıntısı vardır. Yüzer valfi temizleyin. • Basınç düzenleyicide yemek kalıntısı vardır. Basınç düzenleyiciyi temizleyin. • Basınç düzenleyici iyi monte edilmemiştir. İyi bir şekilde monte edildiğinden emin olun. • Kapak tam olarak kapatılmamış ve kilitlenmemiştir. Kapağın tamamen sabitlendiğinden ve doğru konumda kilitlendiğinden emin olun.
Ekranda E1, E2, E3, E8, E10, E11 veya E16 görüntüleniyor.	• All-in-One cooker arızalanmıştır. Cihazı bir Philips bayisine veya yetkili Philips servis merkezine götürün.
Yukarıdaki sorunlar devam ediyor.	• All-in-One cooker bir arıza ile karşılaşmıştır. Bu durumda lütfen: (1) Kendin yap servisi. Tüketici Destek Merkezi ile iletişime geçin. Sizi talimatlarla yönlendirebilir ve sorunu video ile çözmenize yardımcı olabiliriz. (2) Taşıma servisi. Ürününüzü Philips Servis bakımına götürün.