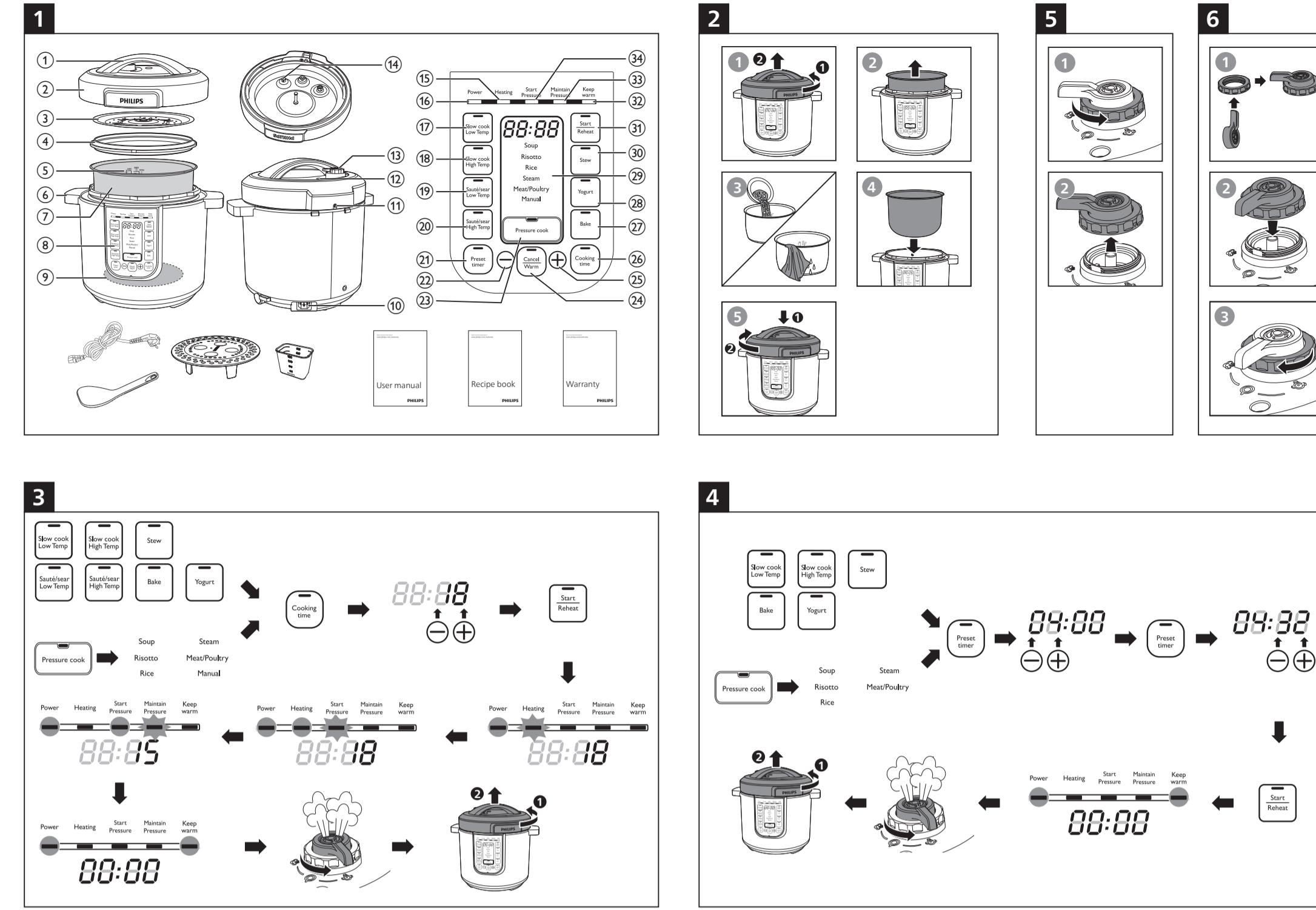




EN	User manual
BG	Ръководство за потребителя
CS	Uživatelská příručka
HU	Felhasználói kézikönyv
MK	Упатство за корисникот
PL	Instrukcja obsługi

SR	Korisnički priručnik
RO	Manual de utilizare
SQ	Manual i përdorimi
TR	Kullanım kılavuzu
UK	Посібник користувача



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.  
6608.000.079.73 (14/09/2023)



## English

### 1 Your electric pressure cooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!  
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 2 Important

#### Safety

Read this user manual 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.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall not play with the appliance.
- 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.
- The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.

- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- 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, the temperature sensor, 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 turn the control knob with wet hands.
- Make sure the power socket is clean and dry before you plug in the appliance.
- 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 floater has dropped to open the top lid.

- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- 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. See "Instructions for use".

#### Electromagnetic fields (EMF)

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

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

Main unit  
Rice & Soup ladle  
Measuring cup  
Recipe booklet  
Power cord  
Steaming plate  
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 Floater
⑥ Side handle	⑬ Pressure regulator
⑦ Inner pot	⑭ Safety valve

#### Preparations before cooking (fig. 2)

Before using the electric pressure cooker to cook food, follow below preparation steps:

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

#### Note

- 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 floater 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.

4 Press the desired cooking function button to choose a cooking mode.

5 To set a different cooking time, press Cooking time.

6 Press + or - to set the cooking time.

7 Press Start/Reheat to start the cooking process.

8 When the cooking time has elapsed, the electric pressure cooker automatically switches to keep warm or standby mode.

9 Turn the pressure regulator to vent.

10 Hold the top lid handle and turn the lid anti-clockwise until it cannot move any more, then lift it up.

#### 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.

1 After the cooking function is selected, press Preset timer.

2 Turn the hour unit starts flashing on the display.

3 After the hour unit is set, press Preset timer again.

4 Press + or - to set the minute button.

5 Press Preset timer to confirm the preset time.

6 Press Start/Reheat to start the cooking process.

7 When the preset time has elapsed, the electric pressure 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 electric pressure cooker and wait until the pressure has been released sufficiently to do so.

To disassemble the pressure regulator:

1 Turn the lower screw anticlockwise until it becomes loose.

2 Pull it up and take out the pressure regulator.

To assemble the pressure regulator:

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 fastened.

### 5 Cleaning and Maintenance

#### Note

- Unplug the electric pressure cooker before starting to clean it.
- Wait until the electric pressure 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 electric pressure cooker.

Heating element:

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

Sealing ring:

- Soak in warm water and clean with sponge.

Inner lid:

- 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 damped 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, rice & soup ladle, and inner pot:

- Soak in hot water and clean with sponge.

### 6 Specifications

Model Number	HD2237
Rated power output	1190-1415W
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 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](http://www.philips.com/support).

### 9 Troubleshooting

If your electric pressure 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.	Set the pressure control valve to "Vent". And wait until the floater has dropped.
Floater stuck in up position.	The floater is stuck in the up position.	Set the pressure control valve to "Vent". And wait until the floater has dropped.
I have difficulties closing the top lid.	The sealing ring is not well assembled.	Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid.
Leaking		

## Български

### 1 Електрическият уред за готвене под налягането

Поздравявам ви за покупката и добре дошли във Philips!  
За да се използвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка,  
регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 2 Важно

#### Безопасност

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за потребителя и го запазете за справка в бъдеще.

#### Опасност

• Уредът не трябва да се постапа.

#### Предупреждение

- Преди да включите уред в контакт, проверете дали посоченото върху него захранвано напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Уредът е предназначен да се използва за домакински или подобни цели, например:
  - в кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други жилищни помещения;
  - във вътрешни;
  - от клиенти в хотели, мотели и други подобни жилищни помещения;
  - в места за почивка и закуска.
- Този уред може да се използва от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без спир и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- Този уред не бива да се използва от деца.
- Винаги поставяйте и използвайте уреда върху суха, стабилна и хоризонтална повърхност.
- Ако комплекти за захранване кабели са повредени, той трябва да бъде заменен с комплекти кабели, предлагани от производителя.
- Уредът не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Отворите в регулатора на налягането, позволявати отвеждането на пара, трябва да се проверяват редовно, за да се гарантира, че те не са запушени.
- Контейнерът не трябва да се отваря, докато налягането не намалее достатъчно.
- Не появявайте на деца да извършват почистване или поддръжка на уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги следвате инструкцията и използвайте правилно уреда с цел избегване на потенциално нараняване.
- Сигнализиране, описано в тази ръководство за употреба, използва мяка и лъжица кърпа, за да почистите повърхностите, които са в контакт с храна, и не забравяйте да отстраните всички остатъци от храна, запечени на уреда.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако искате да избегнете потенциална опасност, не допускайте разливане върху захранвания конектор.
- Използвайте чиста и мека кърпа за почистване на повърхностите, които са в контакт с храна.
- Включвате уреда за готвене само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепсела включен стабилно в контакт.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел, вътрешният съд, уплътнителният пръстен или основното тяло на уреда са повредени.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или работната повърхност, върху която е поставен уредът.
- Проверете дали нагревателният елемент, температурният сензор и винтичната страна на вътрешния съд са чисти и суши, преди да включите щепсела в контакт.
- Не включвате уреда в контакт и не работете с регулиращия ключ с мокри ръце.
- Уверете се, че контакти са чист и сух, преди да включите уреда.
- Не използвайте уреда, ако под горния капак изтича търда много въздух или пари.
- Когато готвите супа или гъста течност, не освобождавайте налягането, като завртите регулатора на налягането в положението на изпускане на пара, в противен случай може да излезе със силна струя от клапана на регулатора на налягането. Изчакайте, докато налягането се освободи по естествен път и поплавъкът спадне, за да отворите горния капак.

#### Внимание

- ВНИМАНИЕ: Повърхността на нагревателния елемент се нагрява от останална топлина след употреба.
- Прочетете всички инструкции.
- Не допускайте уреда в близост до уреда за готвене под налягане, когато се използва.
- Не поставяйте уреда за готвене под налягане в загрята фурна.
- Премествайте уреда за готвене под налягане изключително внимателно. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките и изъркалите части. Ако е необходимо, използвайте предпазни средства.
- Не използвайте уреда за готвене под налягане за цел, различна от тази, за която е предназначена.
- Този уред гори под налягане. Могат да възникнат изгаряния от неподходящо използване на уреда за готвене под налягане. Уверете се, че уредът за готвене е добре затворен, преди да приложите топлината. Вижте "Инструкции за употреба".
- Никога не отваряйте уреда за готвене под налягане със сила. Не го отваряйте, преди да сте сигури, че вътрешното му налягане е спаднало напълно. Вижте "Инструкции за употреба".
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане, без да добавите вода – това сериозно може да повреди.
- Не пълнете уреда за готвене над 2/3 от капацитета му. При готвене на храна, който се разширят по време на готвене, като ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете уреда за готвене до повече от половината от капацитета му.
- След готвене на месо с кожа (напр. волски език), която може да набъ不懈е под въздействието на налягането, не пребождайте месото, докато кожата е подготвена – може да се изгори.
- Когато готвите тестена храна, внимателно разлуктайте уреда за готвене, преди да избегнете изсичане на храна.
- Преди всяка употреба проверете дали клапаните не са възпрепятствани. Вижте инструкции за употреба.
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане в режим под налягане за дълъбоко или плитко пълнене на храна.
- Не манипулирайте ников от системите за безопасност изъв указанятията за използване.
- Използвайте само резервни части на производителя в съответствие със съветния модел. По-специално, използвайте корпус и капак от същия производител, за който е посочено, че са съвместими.
- Ремонтирайте уреда да се използва само от упълномощен персонал.
- Уредът за готвене под налягане трябва да се постави на сухо място при съхранение.
- ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.
- Никога не използвайте аксесоари или части от други производители или такива, които са конкретно препоръчани от Philips. При използване на такива аксесоари или части вашата гаранция става невалидна.
- Не излагайте уреда на високи температури и не го поставяйте върху работеща или все още гореща търговска печка.
- Не излагайте уреда на пряка слънчева светлина.
- Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Не използвайте дръжката на горния капак, за да премествате уреда, вместо това използвайте страничните дръжки.
- Когато налягането се освобождава от клапана на регулатора на налягането, че изхвърля гореща пара или течност. Дръжте ръцете и лицето си далеч от отвора за пари.
- Винаги слагайте вътрешния съд в уреда, преди да поставите щепела в контакт и да включите уреда.
- Не поставяйте вътрешния съд директно над открит пламък за готвене на храна.
- Не използвайте вътрешния съд, яко е деформиран.
- Уверете се, че уплътнителният пръстен е чист и добро състояние.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи. Много внимавайте, когато докосвате повърхностите.
- Пазете се от гореща пара, която излиза от плаваша клапан и регулатора на налягането по време на готвене или когато отворите капака. Дръжте настрана ръцете и лицето си от уреда, за да избегнете парата.
- Не видгайте и не мествете уреда по време на работа.
- Не превишавайте максималното ниво на водата, обозначеното на вътрешния съд, за да избегнете преливане.
- Не оставяйте кухненските прибори в съда по време на готвене.
- Използвайте само приложени кухненски прибори. Излягайте използването на острви прибори.
- За да се избегнат драконски, не се преропчава да се готви ракообразни продукти и продукти с чурки. Преди да ги свийте, отстранете чурките.
- Не поставяйте магнитна субстанция върху капака. Не използвайте уреда в близост до магнитна субстанция.
- Винаги оставяйте уреда за изтичне до стайна температура, преди да го почистите или преместите.
- Винаги почистявайте уреда след употреба. Не мийте уреда в съдомиялна машина.
- Винаги изключвате щепела от контактата, ако нямаш да използваш уреда дълго време.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в тази брошюра за безопасност, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети. Постете [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support), за да изтеглите ръководство за употреба.

### Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

### 2 Какво има в кутията (фиг. 1)

Главно устройство  
Черпак за супа и ориз  
Мерна чаша  
Книшка с рецепти

Захарница кабел  
Плоча за пара  
Ръководство за употреба  
Гаранционна карта

### 3 Общ преглед (фиг. 1)

#### Общ преглед на продукта

1 Дръжка на капака	8 Контролен панел
2 Капак	9 Нагревателен елемент
3 Подвижен вътрешен капак	10 Електрически контакт
4 Уплътнителен пръстен	11 Заключващ механизъм
5 Индикация за нивото на водата	12 Поплавък
6 Справочна дръжка	13 Регулатор на налягане
7 Вътрешен съд	14 Предлаген клапан

#### Общ преглед на органите за управление

15 Индикатор за загряване	25 Бутон за увеличаване
16 Индикатор за захранване	26 Бутон за време за пригответие
17 Бутон за бавно готвене (висока температура)	27 Бутон за печење
18 Бутон за бавно готвене (ниска температура)	28 Бутон за кисело мляко
19 Бутон за соприране/препичане (висока температура)	29 Дисплей
20 Бутон за соприране/препичане (ниска температура)	30 Бутон за язния
21 Бутон за настройка на таймера	31 Бутон за стартиране/прептиляне
22 Бутон за намаляване	32 Индикация за поддръжане на топлината
23 Бутон за готвене под налягане	33 Индикатор за поддръжане на налягане
24 Бутон за отмяна/топло	34 Индикатор за стартиране на налягане

#### Общ преглед на функциите

Функции за готвене под налягане		
Функция за готвене	Време за поддръжане на налягането по подразбиране (минута)	Диапазон на регулиране на времето за поддръжане на налягането (минута)
Супа	20	50
Ризото	14	Не може да се регулира
Ориз	14	Не може да се регулира
На пара	10	5 – 59
Месо/тичи	15	12 – 59
Ръчен	2	2 – 59

Функции за нормално готвене		
Функция за готвене	Време за пригответие по подразбиране	Диапазон на регулиране на времето за готвене
Бавно готвене (ниска температура)	8 часа	2 – 12 часа
Бавно готвене (висока температура)	6 часа	2 – 12 часа
Соприране/препичане (ниска температура)	2 минути	1 – 20 минути
Соприране/препичане (висока температура)	2 минути	1 – 20 минути
Задушаване	1 час	20 минути – 10 часа
Кисело мляко	8 часа	6 – 12 часа
Печење	45 минути	10 – 59 минути
Прептиляне	10 минути	8 – 15 минути

### 4 Използване на електрическият уред за готвене под налягане

#### Преди пръвата употреба

- Свалете от уреда всички опаковъчни материали.
- Извадете всички аксесоари от вътрешния съд.
- Почистете основни всички части на електрическия уред за готвене под налягане, преди да го използвате за първи път (вижте глава "Почистване и поддръжка").

#### Задележка

- Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да започнете да използвате електрическия уред за готвене под налягане.

#### Подготовка преди готвене (фиг. 2)

Преди да използвате електрическият уред за готвене под налягане за пригответие на храна, следвайте стъпките за пригответие по-долу:

- Др

## Příprava před vařením (obr. 2)

- Před použitím elektrického tlakového hrnce k přípravě pokrmů postupujte podle následujících kroků:
- Držte rukojetí vika a otačejte ji proti směru hodinových ručiček, dokud se horní vika nebudete moci pohybovat, a poté horní vika zvedněte.
  - Vytáhněte vnitřní hrnec z elektrického tlakového hrnce a vložte do něj předem omyle potraviny.
  - Vnější stranu vnitřního hrnce otřete do sucha a poté jej vložte zpět do elektrického tlakového hrnce.
  - Ručičku tlakového hrnce nasadte horní vika a otočte jím ve směru hodinových ručiček. Když je horní vika správně zajištěno, uslyšte zvuk „cvaknutí“.

### Poznámka

- Ujistěte se, že je těsnici kroužek správně nasazen kolem okraje odmítnatelného vnitřního vika.
- Ujistěte se, že ventil regulace tlaku a plovoucí ventil jsou čisté a nejsou zablokovány.
- Dbejte na to, aby vnější část vnitřního hrnce byla suchá a čistá a aby na topném tělese neulpěly žádné zbytky.
- Zkontrolujte, zda je vnitřní hrnek správně v kontaktu s topným tělesem.

## Vaření potravin (obr. 3)

### Poznámka

- Nenapříjmete vnitřní hrnec méně než z 1/3 nebo více než z 2/3 potravinami a tekutinou.
- U potravin, které během vaření nabývají, nenapříjmete vnitřní hrnek potravinami a tekutinami více než do poloviny.
- Při vaření rýže se říďte údajům o hladině vody na vnitřní straně hrnce. Hladinu vody můžete upravit podle různých typů rýže a podle svých preferencí.
- Při vaření se ujistěte, že hrnek na horním viku kleš dolož.
- Po začátku procesu vaření můžete stisknutím tlačítka **Zrusit/ohřát** vypnout probíhající práci a spotřebí předejdě po hotovostnímu režimu.

## Tlakové vaření

- Postupujte podle kroků v části „Příprava před vařením“.
- Otočte regulátorem tlaku do polohy **utěsnění**.
- Zasuňte zástrčku do sitové zásuvky.  
→ Kontrolu napájení začne blískat.
- Stisknutím tlačítka **Tlakové vaření** zvolte jednu z funkcí tlakového vaření – **Polevka**, **Rizoto**, **Rýže**, **Příprava v páře**, **Maso/drůbež** nebo **Manuální**.  
→ Na displeji se zobrazí výchozí doba udržování tlaku.
- Poznámka**

  - U funkci **Rizoto** a **Rýže** není doba udržování tlaku nastavitelná.

- 5 Chcete-li nastavit jinou dobu udržování tlaku, stiskněte tlačítka **Doba vaření**.  
6 Stisknutím tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu udržování tlaku.

7 Stisknutím tlačítka **Spustit/ohřev** zahájte proces vaření.

Když elektrický tlakový hrnek dosáhne pracovního tlaku:  
→ Udržování tlaku se rozsvítí.

9 Po uplynutí doby udržování tlaku se elektrický tlakový hrnek automaticky přepne do režimu udržování teploty.

10 Otočte regulátorem tlaku po dobu **odvzdoušení**.  
→ Elektrický tlakový hrnek začne uvolňovat tlak.

→ Když se tlak dosáhne uvolnění, vložte klesne dolů.

11 Přidržte rukojetí horního vika a otačejte vikem proti směru hodinových ručiček, dokud se již nebude moc pohybovat, pak jej zvedněte.

### Poznámka

- Při přípravě polévky nebo výskožní tekutiny neuvolňujte tlak otočením regulátora tlaku do polohy po **odvzdoušení**, jinak by z ventuľu regulace tlaku mohla vystřiknout tekutina. Počkejte, až se tlak přirozeně uvolní a vložte klesne, a otevřete horní vika.
- Casovač udržování tlaku začne odpočítávat, jakmile je dosaženo pracovního tlaku.
- Po ukončení vaření a uvolnění tlaku, nebo když se nepoužívá, můžete stisknutím tlačítka zrušení (**Zrusit/ohřát**) a opětovně elektrického tlakového hrnce ze zásuvky vypnout funkci udržování teploty.

## Normální vaření

### Poznámka

- Při normálním vaření můžete vařit potraviny bez přidání vody ve vnitřním hrnci. V takovém případě nezapomeňte ulít tekutinu na **pečení**.
- Při vaření potraviny v režimu **Restování/opékání** se ujistěte, že horní vika zůstane na polohu dobu teploty.
- Chcete-li zvlášť funkci **Ohřev**, stiskněte tlačítka **Start/ohřev**, když je spotřebič v hotovostním režimu.

Chcete-li vařit jídlo při normálním tlaku, stiskněte tlačítka vaření a zvolte možnost **Pomále vaření**, **Restování/opékání**, **Dušení**, **Jogurt** nebo **Pečení**.

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

2 Otočte regulátorem tlaku do polohy **utěsnění**.

3 Zasuňte zástrčku do sitové zásuvky.  
→ Kontrolu napájení začne blískat.

4 Stisknutím tlačítka **Tlakové vaření** zvolte jednu z funkcí tlakového vaření – **Polevka**, **Rizoto**, **Rýže**, **Příprava v páře**, **Maso/drůbež** nebo **Manuální**.  
→ Na displeji se zobrazí výchozí doba udržování tlaku.

5 Chcete-li nastavit jinou dobu udržování tlaku, stiskněte tlačítka **Doba vaření**.

6 Stisknutím tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu udržování tlaku.

7 Stisknutím tlačítka **Spustit/ohřev** zahájte proces vaření.

Když elektrický tlakový hrnek dosáhne pracovního tlaku:  
→ Udržování tlaku se rozsvítí.

9 Po uplynutí doby udržování tlaku se elektrický tlakový hrnek automaticky přepne do režimu udržování teploty.

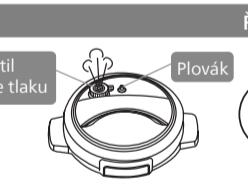
10 Otočte regulátorem tlaku po dobu **odvzdoušení**.  
→ Elektrický tlakový hrnek začne uvolňovat tlak.

→ Když se tlak dosáhne uvolnění, vložte klesne dolů.

11 Přidržte rukojetí horního vika a otačejte vikem proti směru hodinových ručiček, dokud se již nebude moc pohybovat, pak jej zvedněte.

## 9 Odstraňování problémů

Pokud elektrický tlakový hrnek nefunguje správně nebo pokud je kvalita vaření nedostatečná, nahlédněte do níže uvedené tabulky. Pokud nedokážete problém vyřešit, obraťte se na servisní centrum společnosti Philips nebo kontaktujte středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Příčina	Řešení
Po vaření mám potíže s otevíráním vika.	Potřebujete uvolnit tlak.	 Nastavte ventil regulace tlaku na „Odvzdušnění“. A počkejte, dokud plovák neblesne.
Mám potíže se zavíráním horního vika.	Plovák se zasekl v horní poloze.	Nastavte ventil regulace tlaku na „Odvzdušnění“. A počkejte, dokud plovák neblesne.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Těsnici kroužek není dobře sestaven.	Zkontrolujte, zda je těsnici kroužek dobré nasazen kolem vnitřní strany horního vika.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Plovák uvízl v horní poloze.	Plovák blokuje zajišťovací kolik. Zatlačte plovák dolů tak, aby nebránil zajišťovacímu koliku.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Chybí těsnici kroužek.	 Nasadte správně těsnici kroužek na vnitřní viku.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Potraviny nebo zbytky pod těsnicím kroužkem.	Sejměte těsnici kroužek, vycistěte jej a vrátěte zpět. Otevřete a znova zavřete viku a zkontrolujte, zda je správně zavřené.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Víko není správně zavřené.	V takovém případě bezpečnostní ventily vypouštějí páru. Odsteď přístroj ke svému prodejci Philips nebo do autorizovaného servisu společnosti Philips.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Úroveň tlaku uvnitř spotřebiče je abnormální.	Vyměňte těsnici kroužek.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Poškozený těsnici kroužek.	Potraviny nebo zbytky pod těsnicím kroužkem.
Dochází k únikům způsobeným vikem.	Potraviny nebo zbytky pod těsnicím kroužkem.	Sejměte těsnici kroužek, vycistěte jej a vrátěte zpět.
Plovák se po spuštění tlaku ve spotřebiči nevezdá.	Potraviny a voda jsou pod minimální hladinou.	Doplňte potraviny/vodu. Ujistěte se, že je vnitřní nádobě dostatek potravin a vody.
Na displeji se zobrazí kód E3.	Dochází k úniku z viky nebo ventilu regulace tlaku.	Odsteď spotřebič do servisu společnosti Philips.
Na displeji se zobrazí kód E1, E2 nebo E4.	Teplota uvnitř vnitřního hrnce je příliš vysoká.	Počkejte, dokud neblesne na pokojovou teplotu.
	Elektrický tlakový hrnek má poruchu.	Odsteď spotřebič do servisního střediska společnosti Philips.

## Magyar

### 1 Az elektromos kukta

Közönnök, hogy Philips terméket vásárolt, és idővisszük a Philips világában! A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybevételehez regisztrálja termékét az alábbi honlapon: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 2 Fontos tudnivalók

#### Biztonság

A készüléket elso használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és örizze meg későbbi használatra.

#### Veszély

• A készüléket tilos vízbe meríteni.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.

• A készüléket nem szabad lehúzni, ha a hőforrás még meleg.





## 7 Recikliranje

Ovaj simbol ukazuje na to da ovaj proizvod ne sme da se odlaze sa običnim kućnim otpadom (2012/19/EU). Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih i elektronskih proizvoda. Prawilno odlađivanje doprinosi sprečavanju negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.



## 8 Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posete našu web lokaciju [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 9 Rešavanje problema

Ako električni ekspres lonac ne funkcioniše pravilno ili ako kvalitet pripreme nije zadovoljavajući, pogledajte donju tabelu. Ako ne možete da rešite problem, обратите се Philips servisnom centru ili centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Uzrok	Rešenje
Imam problem sa otvaranjem poklopca nakon pripreme.	Potrebno je da oslobodite pritisak.	
	Ventil za kontrolu pritiska podesite u položaj „Ispuštanje pare“. Sačekajte da se plovak spusti.	
	Plovak je zaglavljen u gornjem položaju.	Ventil za kontrolu pritiska podesite u položaj „Ispuštanje pare“. Sačekajte da se plovak spusti.
Imam problem sa zatvaranjem gornjeg poklopca.	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Proverite da li je zaptivni prsten pravilno postavljen po unutrašnjosti gornjeg poklopca.
	Plovak je zaglavljen u gornjem položaju.	Plovak blokira klin za fiksiranje. Gurnite plovak nadole da ne bi blokirao klin za fiksiranje.
	Nedostaje zaptivni prsten.	
Curenje ispod poklopca.	Pravilno postavite zaptivni prsten na unutrašnji poklopac.	
	Uklonite zaptivni prsten, očistite, pa ga vratite na mesto.	
	Hrana ili ostaci ispod zaptivnog prstena.	Otvorite ili ponovo zatvorite poklopac, pa proverite da li je pravilno zatvoren.
	Poklopac nije pravilno zatvoren.	Nivo pritiska u aparatu nije normalan.
	U tom slučaju će bezbednosti ventali ispuštni paru. Odnesite aparat prodavcu Philips proizvođaču ili u ovlašćeni servisni centar kompanije Philips.	
Curenje na plovku	Zaptivni prsten je oštećen.	Zamenite zaptivni prsten.
	Hrana ili ostaci ispod zaptivnog prstena.	Uklonite zaptivni prsten, očistite, pa ga vratite na mesto.
	Pravok se ne podiže kada aparat počne da povećava pritisak.	Dodatajte hrano/vodu. Proverite da li u unutrašnjoj posudi ima dovoljno hrane i vode.
	Curenje na poklopcu ili ventili za kontrolu pritiska.	Odnesite aparat u Philips servis.
	Na ekranu se prikazuje „E3“.	Temperatura u unutrašnjoj posudi je previsoka.
	Na ekranu se prikazuje „E1“, „E2“ ili „E4“.	Sačekajte da se spusti na sobnu temperaturu.
	Postoji kvar na električnom ekspresu loncu.	Odnesite aparat u Philips servis.

## Română

### 1 Oală electrică de gătit sub presiune

Felicără pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistență oferită de Philips, înregistrați-ți produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 2 Important

#### Siguranță

Citește cu atenție acest manual de utilizare înainte de a folosi aparatul și păstrează-l pentru consultare ulterioară.

#### Pericol

- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.
- Avertisment**
  - Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii rețelei locale.
  - Acest aparat este destinat uzului domestic sau în aplicații similare, precum:
    - zonele de bucătărie pentru angajații din magazine, birouri și alte medii de tip rezidențial;
    - ferme;
    - de către clienti în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
    - medii cu cazare și mic dejun.
  - Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacitate fizică, mentală sau senzorială reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheteau sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le prezintă.
  - Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către copii.
  - Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
  - în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de la producător.
  - Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.
  - Canaile din regulatorul de presiune care permit evacuarea aburului trebuie verificate cu regularitate pentru a se asigura că nu sunt blocate.
  - Containerele nu trebuie deschise înainte ca presiunea să scăda suficient.
  - Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie realizate de către copii.
  - Nu lăsa aparatul și cablul să alimenteze la îndemâna copiilor.
  - AVERTISMENT:** respectă întotdeauna instrucțiunile și utilizările corectă aparatul pentru a evita un potențial risc de vătămare corporală.
  - Conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare, folosește o cără moale și umedă pentru a curăța suprafetele care vin în contact cu alimentele și asigură-ți ca îndepărtaștoarele de alimente rămână în aparat.
  - AVERTISMENT:** asigură-te că eviți vărsările de lichide pe conectorul de alimentare pentru a preveni un potențial pericol.
  - Folosește o lăvă特ă moale pentru a curăța suprafetele aflate în contact cu alimente.
  - Conectează aparatul numai la prizele prevăzute cu împămătere. Asigură-te întotdeauna că stăpenește bine intrudos în priză.
  - Nu folosi aparatul dacă stăpenește, cablul de alimentare, vasul interior, garnitura sau corpul principal este deteriorat.
  - Nu lăsa cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blătului pe care este aşezat aparatul.
  - Asigură-te că elementul de încălzire, senzorul de temperatură și exteriorul vasului interior sunt curate și uscate înainte de a introduce stăpenești în priză.
  - Nu conectează cablul de alimentare la aparatul și nu roti butonul de control cu mâiniile ude.
  - Asigură-te că priza electrică este curată și uscată înainte de a conecta aparatul.
  - Nu folosi aparatul dacă de sub capacul superior ieso și cantitatea prea mare de aer sau de abur.
  - Când gătești supă sau un lichid văcos, nu elibera presiunea prin rotirea regulatorului de presiune în poziția de evacuare a aburului, deoarece poate tăși lichid din suprafața regulatorului de presiune. Asteapta că presiunea să se elibereze pe cale naturală și ca flotorul să coboare pentru a deschide capacul superior.

#### Atentie

- ATENȚIE:** suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.
- Citătoare instrucțiunile.
- Nu lăsați copiii în apropierea oalei de gătit sub presiune.
- Nu introduceti oală de gătit sub presiune într-un cupor încălzit.
- Procedați cu maximă atenție când deplașați oala de gătit sub presiune. Nu atinge suprafetele fierbinți. Utilizați mânerile și butoanele. Dacă este necesar, utilizați metode de protecție.
- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în alt scop decât cel pentru a care a fost concepută.
- Acest aparat prepară alimente sub presiune. Utilizarea inadecvată a oalei de gătit sub presiune poate produce oprișuri. Asigură-ți că oala de gătit sub presiune este închisă corespunzător înainte de aplicarea căldurii. Consultați „Instrucțiunile de utilizare“.
- Nu deschidești niciodată forțat oala de gătit sub presiune. Nu deschidești înainte de a vă asigura că presiunea internă a fost complet eliminată. consultați „Instrucțiunile de utilizare“.
- Nu deschidești niciodată forțat oala de gătit sub presiune. Nu deschidești înainte de a vă asigura că presiunea internă a fost complet eliminată. consultați „Instrucțiunile de utilizare“.
- Nu utilizează niciodată oala de gătit sub presiune fără a adăuga apă, o putet deteriora grav.
- Nu umpleți oala de gătit sub presiune în alt scop decât cel pentru a care a fost concepută.
- Utilizați securitatea căldurii conform instrucțiunilor de utilizare.
- După prepararea de carne cu piele (de ex., limba de bou) care se poate umfla sub efectul presiunii, nu perforați carneea căt timp pielea este umflată; vă puteți opări.
- Când preparați alimente cu aluat, scuturati ușor oala de gătit înainte de a deschide capacul, pentru a evita pulverizarea alimentelor.
- Inainte de fiecare utilizare, verificări dați supapele nu sunt obstrucționate. Consultați instrucțiunile de utilizare.
- Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune în modul presurizat pentru frigere superficială sau în profunzimea a alimentelor.
- Nu modificați nicinul din sistemele de siguranță în afara instrucțiunilor de întreținere specificate în instrucțiunile de utilizare.
- Utilizați doar piesele schimbă ale producătorului în conformitate cu modelul relevant. În particular folosiți un corp și un capac de la același producător, cu indicație de compatibilitate.
- Reparații trebuie efectuate numai de către personal autorizat.
- Oala de gătit sub presiune trebuie așezată într-un loc uscat înainte de depozitare.
- PASTRĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI.**
- Nu utilizați niciodată accesorii sau componente de la alti producători sau recomandate explicit de Philips. Dacă utilizați astfel de accesorii sau componente, garanția se anulează.

## 8 Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posete našu web lokaciju [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

Funcție de gătit	Interval de reglare a timpului de gătit	Interval de reglare a timpului de gătit sub presiune
Supă (Soup)	20	20-59
Risotto	14	Neregabil
Orez (Rice)	14	Neregabil
Preparare la abur (Steam)	10	5-59
Carne/pasare (Meat/Poultry)	15	12-59
Manual	2	2-59

## 4 Utilizarea oalei electrice de gătit sub presiune

### Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtați înregulile de ambalaj de pe aparat.
- 2 Scoate toate accesorile din vasul interior.
- 3 Curățați temeinice pieseile oalei electrice de gătit sub presiune înainte de a o utiliza pentru prima dată (consultă capitolul „Curățarea și întreținere“).

Notă
• Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a începe să folosești oala electrică sub presiune.

### Pregătiri înainte de a găti (fig. 2)

Inainte de a folosi oala electrică de gătit sub presiune pentru a găti alimente, urmați pași de pregătire de mai jos:

- 1 Înțelegeți capacul și rotește-l în sens antiorar până când capacul superior nu se mai poate mișca. Ridică apoi capacul superior.
- 2 Scoate vasul interior din oala electrică de gătit sub presiune și punete alimentele săplănești în prealabil în vasul interior.
- 3 Curăță exteriorul vasului interior este curat și uscat și că nu există resturi străine pe elementul de încălzire.
- 4 Rotește exteriorul vasului interior pentru a-l usa, apoi introduce-l în oala electrică sub presiune.
- 5 Pună capacul superior pe oala electrică sub presiune și rotește-l în sens orar. Vezi auzi un sunet de „click“ atunci când capacul superior este blocat corespunzător.

Notă
• Asigură-te că toate piesele sunt complet uscate înainte de a începe să folosești oala electrică sub presiune.

### Gătitul (fig. 3)

Notă
------

- 1 Nu umple vasul interior la mai puțin de 1/3 sau la mai mult de 2/3 din capacitate cu alimente și lichide.
- 2 Pentru alimente care își măresc volumul în timpul gătitului sau când deschizi capacul, nu sunt blocate.
- 3 Pentru a găti orez, respectă indicatorul de nivel de apă pentru interiorul vasului interior. Poți să reglezi nivelul de apă pentru diferite tipuri de orez și în funcție de preferință. Nu depăși cantitatea maximă indicate în interiorul vasului interior.
- 4 Asigură-te că gătitul este curat și este deformat.
- 5 Este posibil ca zonele accesibile să se încărească puternic atunci când aparatul este în funcție. La măsură ce alimentele sunt încărcate, se va emite un sunet de alarmă.
- 6 Poți să folosești oală electrică sub presiune și oală electrică de gătit sub presiune.
- 7 Poți să folosești oală electrică sub presiune și oală electrică de gătit sub presiune.
- 8 Poți să folosești oală electrică sub presiune și oală electrică de gătit sub presiune.
- 9 Poți să folosești oală electrică sub presiune și oală electrică de gătit sub presiune.
- 10 Poți să folosești oală electrică sub presiune și oală electrică de gătit sub presiune.

Notă
• Timul implicit de mentinere a presiunii este reglat pentru Risotto și Orez.

- 11 Înțelegeți capacul superior și rotește capacul în sens antiorar până când nu se mai poate mișca, apoi ridică-l.

Notă
------

- 12 Poți să reglezi nivelul de apă pentru interiorul vasului interior.

Notă
------

- 13 Poți să reglezi nivelul de apă pentru interiorul vasului interior.

Notă
------

- 14 Poți să reglezi nivelul de apă pentru interiorul vasului interior.

Notă
<

## Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajasë është në përpjekje me të gjitha standaret dhe rregulloret në fuqi për eksponimin ndaj fushave elektromagnetike.

## 2 Çfarë përbën kutia (fig. 1)

Njësia kresore  
Luhari orizi dhe supe  
Kupe matëse  
Broshurë recetash

Kordon elektrik  
Plakë avulli  
Manuelli i përdorimit  
Fletë-garanci

## 3 Pamje e përgjithshme (fig. 1)

### Përbledhje e produktit

① Dorezë kapaku	⑧ Panel kontrolli
② Kapak i sipërm	⑨ Rezistencë
③ Kapak i brendshëm i çmontueshëm	⑩ Priza elektrike
④ Gomina	⑪ Kunj sigurimi
⑤ Tregues të nivelit të ujit	⑫ Pluskues
⑥ Dorezë anësore	⑬ Rregulator presioni
⑦ Enë e brendshme	⑭ Valvulë siguri

### Përbledhje e komandave

⑯ Tregues i nxehësisë	⑮ Buton i rritjes
⑯ Tregues i energjisë	⑯ Butoni i kohës së gatimit
⑰ Butoni i gatimit të ngadalë (temperaturë e ulët)	⑰ Butoni i pëjkjes
⑱ Butoni i gatimit të ngadalë (temperaturë e lartë)	⑱ Butoni i kosit
⑲ Butoni i tiganisjes/kuardisjes (temperaturë e ulët)	⑲ Ekrani
⑳ Butoni i tiganisjes/kuardisjes (temperaturë e lartë)	⑳ Butoni i zierjes
㉑ Butoni i kohëmatësit të preseve	㉑ Butoni i ndezjes/ringrohjes
㉒ Butoni i uljes	㉒ Treguesi i ruajtjes së ngrohtësisë
㉓ Butoni i gatimit me presioni	㉓ Treguesi i ruajtjes së presioni
㉔ Butoni i anulimit/ngrohjes	㉔ Treguesi i presioni filletar

### Përbledhje e funksioneve

Funksionet e gatimit me presion		
Funksioni i gatimit	Koha e paracaktuar e mbajtjes së presionit (minutë)	Dipazioni i rregullimit të kohës së mbajtjes së presionit (minutë)
Supë	20	20-59
Rizot	14	Nuk rregullohet
Oriz	14	Nuk rregullohet
Avull	10	5-59
Mish/shpesë	15	12-59
Manual	2	2-59

Funksionet e gatimit normal		
Funksioni i gatimit	Koha e parazgjedhur e gatimit	Dipazioni i rregullimit të kohës së gatimit
Gatimi i ngadalë (temperaturë e ulët)	8 orë	2 - 12 orë
Gatimi i ngadalë (temperaturë të lartë)	6 orë	2 - 12 orë
Tiganisje/kuardisje (temperaturë e ulët)	2 minuta	1 - 20 minuta
Tiganisje/kuardisje (temperaturë të lartë)	2 minuta	1 - 20 minuta
Zierje	1 orë	20 minuta - 10 orë
Kos	8 orë	6 - 12 orë
Pëjkje	45 minuta	10 - 59 minuta
Ringrohe	10 minuta	8 - 15 minuta

## 4 Përdorimi i tenxheres elektrike me presion

### Përpara përdorimit të parë

- Hiqni të gjitha materialet e paketimit nga pajasja.
- Nxirni të gjithë aksorët nga ena e brendshme.
- Patrojni mërri pjesët e tenxherës elektrike me presion para se ta përdorni për herë të parë (shih kapitullin "Pastrimi dhe mirëmbajtja").

### Shënim

- Sigurohuni që gjitha pjesët të jenë plotësish të thata përpresa se të filloni përdorimin e tenxherës elektrike me presion.

### Përgatitjet para gatimit (fig. 2)

- Para se përdorni tenxheren elektrike me presion për të gatuuar ushqim, ndiqni më poshtë hapat e përgatitjet:
- Mbajni dorezën e kapakut dhe kthejeni në drejtim orar derisa kapaku i sipërm të mos lëvizë më, pastaj ngrini kapaku e sipërm.
  - Nxirni enë e brendshme nga tenxhera elektrike me presion dhe vendosni ushqimin e larë paraprakisht në enët e brendshme.
  - Fshijeni pjesën e jashtme të enës se brendshme, pastaj vendosni përsëri në tenxher elektrike me presion.
  - Vendosni kapunin e sipërm në tenxher elektrike me presion dhe kthejeni në drejtimin orar. Do të dëgjoni një "klik" kur kapaku i sipërm t'ju puthitet si duhet.

### Shënim

- Sigurohuni që gomina veshtruese së vendoset saktë reth buzës së kapakut të brendshëm të hyskëm.
- Sigurohuni që valvula e rregullatorit të presionit dhe valvula pluskuese të jenë të paska dhe të pablokruar.
- Sigurohuni që pjesë e jashtme e enës së brendshme t'jetë e thatë dhe e pastër dhe t'është mëjetë t'huja në rezistençë.
- Sigurohuni që ena e brendshme t'jetë në kontaktin e duhur me rezistençën.

### Gatimi i ushqimit (fig. 3)

#### Shënim

- Mos e mbushni enët e brendshme me më pak se 1/3 ose më shumë se 2/3 me ushqim dhe lëng.
- Për ushqime që zgjerohen gjatë gatimit, mos e mbushni enët e brendshme me shumë se 1/2 me ushqim dhe lëng.
- Për gatim orizi, ndiqni tregujesin e nivelit të ujt me brendsi të enës së brendshme. Mund ta regullojni nivelin e ujt për illoje të ndryshme orizi dhe sipas preferencës së tu. Mos i tregaloni sasitë maksimale të treguarë nën brendsi të enës së brendshme.
- Sigurohuni që zgjerohen gjatë gatimit, mos e mbushni enët e brendshme me presion.
- Pasi të filloji procesin e gatimit, mund të shypni Cancel/Warm për të çaktivizuar punën aktuale dhe pajaqin kalon në modalitet gatishmëre.

### Gatimi me presion

- Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".
- Kthejeni rregulatorin e presionit nga mbajtja.
- Futni spinën në prizë.
  - Treguesi i energjisë fillon të pulsoj.
- Shypni Pressure cook për të zgjidhur përfundim e gatimit me presion -Soup, Risotto, Rice, Steam, Meat/Poultry ose Manual.
  - Koha e paracaktuar e mbajtjes së presionit shfaqet në ekran.
- Shënim
- Koha e mbajtjes së presionit nuk është e rregullueshme për Risotto dhe Rice.
- Për të caktuar një kohë tjetër të mbajtjes së presionit, shypni Cooking time.
- Shypni + ose - për të caktuar kohën e mbajtjes së presionit.
- Shypni Start/Reheat për të filluar procesin e gatimit.
- Kur tenxhera elektrike me presion arrin presionin e punës:
  - Ndizjet Maintain Pressure;
  - Kur koha e mbajtjes së presionit të ketë kaluar, tenxhera elektrike me presion ndizet rregullatorin përmes të mbajtjes modullit e ngrohtë.
    - NDZ: Ndjerezat e ruajtjes së ngrohtësë (Keep warm).
- Kthejeni rregulatorin e presionit nga shfryja.
  - Tenxhera elektrike me presion fillon të cilërojë presion.
  - Pluskuesi bie kur çilërohet presioni i ngrohtës.
- Mbajni dorezën e sipërm të kapakut dhe kthejeni kapaku në drejtim kundër derisa t'është më, pastaj ngrini.

### Shënim

- Kur gatuni supë ose lëng të trashë, mos qironi presion duke e kthyer rregulatorin e presionit nga shfryja, përmbyrë mund të dële lëng nga valvula e rregullatorit të presionit. Prisni derisa presioni t'qirohet natyrshem dhe pluskuesi t'jetë poshtë për të hapur kapukan e sipërm.
- Kohëmatës i mbajtjes do të fillojt në momentin e mbajtjes së presionit.
- Pasi të kthej mbaruar gatimi dhe cilërimi i presionit, mund të shypni butonin e anulimit (Warn/Cancel) dhe t'jua higni nga tenxher elektrike me presion për të fiksuar funksionin e ruajtjes së ngrohtësë osë kohë muk përdorim.

### Gatim normal

#### Shënim

- Për gatim normal, mund të gatuni ushqim pa shtruar ujë në enët e brendshme. Në këtë rast, sigurohuni që t'ktheni rregulatorin e presionit nga pëkulla.
- Sigurohuni që mbani kapaku e sipërm t'ë hapur gjatë gjithë kohës kur gatuni ushqim në modellinat Sauté/sear.
- Për të zgjedhur funksionin Reheat, shypni Start/Reheat kur pajasja është në modilitat e ngrohtës.

Për të gatuuar ushqim me presion normal, shypni butonin e gatimit dhe zgjidhni Slow cook, Sauté/sear, Stew, Yogurt ose Bake.

1 Ndiqni hapat në "Përgatitjet para gatimit".

2 Kthejeni rregulatorin e presionit nga pëkulla apo myllja.

3 Futeni spinën në prizë.

4 Shypni butonin e dëshiruar të funksionit të gatimit për të zgjedhur një modilitat gatimi.

5 Për të caktuar një kohë tjetër gatimi, shypni Cooking time.

6 Kohëmatës i mbajtjes së ngrohtësë.

7 Shypni Start/Reheat për të filluar procesin e gatimit.

8 Kur këtë kaluar koha e gatimit, tenxhera elektrike me presion fillon të automatikisht në modilitat e ruajtjes së ngrohtës së presionit.

9 Kthejeni rregulatorin e presionit nga shfryja.

10 Mbajni dorezën e sipërm e mbajtje kapaku t'jetë gatim.

11 Mbajni dorezën e sipërm të kapakut dhe kthejeni kapaku në drejtim kundër derisa t'është më, pastaj ngrini.

2 Terhiqen lart dhe nxirri rregulatorin e presionit.

1 Për ta montuar rregulatorin e presionit:

1 Montoni vidën e poshtme përsëri në rregulator.

2 Sigurohuni që rregulatori t'ë tregojt rëgjistrohet me pozicionin mbyllur ( ) dhe vendosni përsëri në valvulen e avullit.

3 Ktheni vidën në drejtim kundërderor derisa t'fiksohet.

### 5 Pastrimi dhe mirëmbajtja

#### Shënim

- Hiqeni nga priza tenxher elektrike me presion para se të filloni ta pastroni.
- Prisni derisa tenxhera elektrike me presion t'fiksohet mjaftueshëm para se ta pastroni.

### Brenda

Brenda kapaku t'ë sipërm dhe trupit kresor:

1 Fshijeni me lekët e lagur të shtrudhur.

2 Sigurohuni që t'ë hijni të gjithë mbjetjet e ushqimit t'ej gjitë pas t'kohës së presionit.

3 Rezistenci:

1 Fshijeni me lekët e lagur të shtrudhur.

2 Hiqni mbjetjet e ushqimit me lekët e lagur të shtrudhur.

3 Gomina:

1 Zhytini në ujë të ngrohtë dhe pastrojeni me sfungjer.

2 Hiqni kapaku e brendshëm t'ë çmontueshëm. Zhytini në ujë të ngrohtë dhe pastrojeni me sfungjer.

3 Kthejeni kapaku e brendshëm t'ë çmontueshëm.

4 Shypni pëkulla apo myllja:

1 Fshijeni me lekët e lagur të shtrudhur.

2 Hiqni mbjetjet e ushqimit me lekët e lagur të shtrudhur.

3 Gomina:

1 Zhytini në ujë të ngrohtë dhe pastrojeni me sfungjer.

2 Hiqni kapaku e brendshëm t'ë çmontueshëm. Zhytini në ujë të ngrohtë dhe pastrojeni me sfungjer.

3 Kthejeni kapaku e brendshëm t'ë çmontueshëm.

4 Shypni pëkulla apo myllja:

1 Fshijeni me lekët e lagur të shtrudhur.

## 7 Geri dönüşüm

Bu simge, ürünün normal esvel atıklarla birlikte atılmasından gerekiyor  
anıltına gelir (2012/19/EU).  
Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili ülkenizin  
kullananıza uygulanan yasa. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı  
üzerindeki olumlu etkileri önləmeye yardımcı olur.



## 9 Sorun giderme

Elektrikli basınçlı pişiricinin düzgün çalışmamak veya pişirme kalitesi yetersizse aşağıdaki tabloya başvurun. Sorunu çözemezseniz ülkenizdeki bir Philips servis merkezi veya  
Tüketicilerin Müraciət Merkezi ile iletişim kurun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Pişirme sonrasında kapağı açarken zorluk yaşıyorum.	Basınç tahliye olması gereklidir.	 Basınç kontrol valfini "Havalandırma" ayarına getirin. Şamandıra aşağı düşene kadar bekleyin.
Şamandıra yukarı konumda takılı kaldı.	Basınç kontrol valfini "Havalandırma" ayarına getirin. Şamandıra aşağı düşene kadar bekleyin.	
Üst kapağı kapatmakta zorluk yaşıyorum.	Halka conta'yi iyi monte edilmemiştir. Şamandıra yukarı konumda takılı kaldı.	Halka conta'yi iyi monte edilmemiştir. Şamandıra kilitleme pimini engelliyor. Kilitleme pimini engellememesi için şamandırın üzerine bastırın.
Kapağın altından sıvı var.	Halka conta yok. Halka contain altında yiyecek veya kir var. Kapak doğru şekilde kapatılmamış. Cihazın içindeki basınç seviyesi anormal. Şamandıradan sıvı var. Cihaz basınç arttırmaya başladığında sonra şamandıra yükselmeye. Ekranada E3 yazıyor. İç hasnedeki sıvılar çok yüksektir. Ekranada E1, E2 veya E4 yazıyor.	 Halka conta iç kapağın üzerinde doğru şekilde yerleştirin. Halka conta çıkarın, temizleyin ve deşarjın. Kapak doğru kapatın. Bu durumda emniyet valfi buhar çıkaracaktır. Cihazı Philips bayinize veya Philips tarafından yetkilendirilmiş bir servis merkezine götürün. Halka conta kimliği. Halka contain altında yiyecek veya kir var. Yiyecek ve su minimum seviyelerinde. Cihaz bir Philips servis bayisine götürün. Oda sıcaklığında düşene kadar bekleyin. Cihazı bir Philips servis merkezine götürün. İç hasnedeki sıvılar çok yüksektir. Cihazı bir Philips servis merkezine arza var.

## Українська

### 1 Ваша електрична сковорівка

Вітаємо вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!  
Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips,  
зареєструйтесь віріфікацією на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### 2 Важлива інформація

#### Безпека

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача та зберігайте його для майбутньої довідки.

#### Небезпечно

- Пристрій не можна занурювати у воду.
- **Попередження**
  - Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на ньому, з напругою в електромережі.
  - Пристрій призначений для побутового використання вдома або в інших побідних місцях:
    - на службових кухнях у магазинах, офісах та інших житлових середовищах;
    - у житлових будівлях на фермах;
    - клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових середовищах;
    - у готелях з комплексом послуг "ночівля і снданок".
  - Цим пристроем можуть користуватися особи з іспасливими фізичними відуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умов, що користування відбувається під наглядом, ім було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та його було повідомлено про можливі ризики.
  - Цим пристроєм не можна користуватися дітьми.
  - Не дозволяється дітям бавитися пристрієм.
  - Якщо з'єднування кабелю живлення пошкоджено, замініть його на кабель живлення від виробника.
  - Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремою системи дистанційного керування.
  - Потрібно окремою передвідкрити каналі регулятора тиску, через які вийде пар, і він не залишиться.
  - Не можна відкривати кларапи, поки тиск достатньо не зменшиться.
  - Не дозволяється дітям використовувати чищення та обслуговування.
  - Тримайте пристрій і шнур подалі від дітей.
  - ПОПЕРЕДЕЖНЯ: Завжди дотримуйтесь інструкції та користуйтесь пристроєм належним чином для уникнення можливого гарячавання.
  - Дотримуєтесь вказівок, описаних у цьому посібнику користувача, чисть поверхні, які контактуєть з яжею, за допомогою м'якої вологої ганчірки, щоб видрати усі залишки їжі, які прилипли до пристрію.
  - ПОПЕРЕДЕЖНЯ: Для уникнення потенційної небезпеки не проливайте воду на розі різьблення.
  - Використовуйте чисту та м'яку ганчірку для чищення поверхонь, які контактуєть з яжею.
  - Під'єднуйте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевірійте, чи штекер зафіксовано в розетці належним чином.
  - Не використовуйте пристрій, якщо штекер, кabel живлення, внутрішній каструль, ущільнююче кільце або основний корпус пошкоджено.
  - Шнур живлення не повинен висти над краєм столу або над робочою поверхнею, на який стоять пристрій.
  - Перед тим як під'єднати пристрій до електромережі, перевірте, чи нагрівальний елемент, датчик температурі та зовнішня частина внутрішньої каструлі чисті та сухи.
  - Не під'єднуйте пристрій до мережі та не повертайте регулятором мокрими руками.
  - Перед тим як під'єднати пристрій до мережі, перевіріть, чи розетка чиста і суха.
  - Не використовуйте пристрій, якщо з-під верхньої кришки виходить надто багато повітря або пари.
  - Під час приготування супу або в'язких рідких страв не зменшуйте тиск, повертайте регулятор тиску у положенні парової кипіння. Інакше рідина може різально виразитися з клапаном регулятора тиску.
  - Перед зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Якщо жармі або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання, зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого язика), який може збільшитися в об'ємі під час приготування (як-що рис або сушеним овочам), після приготування сковорівки або зажиганням спіннера джерела тепла згідно з інструкцією для використання.
  - Після приготування м'яса з шкірою (наприклад, телячого яз