

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 What's in the box (fig. 1)

- Main unit
- Rice & Soup ladle
- Measuring cup
- User manual
- Power cord
- Warranty card
- Safety leaflet

Overview

① Pressure regulator	⑩ Heating element
② Floating valve	⑪ Side handle
③ Floater	⑫ Water level indications
④ Locking pin	⑬ Sealing ring
⑤ Inner pot	⑭ Top lid
⑥ Power socket	⑮ Lid handle
⑦ Safety valve	⑯ Heating indicator
⑧ Anti-block cap	⑰ Keep pressure/Keep warm indicator
⑨ Control knob	

3 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 electric pressure 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 electric pressure cooker.

4 Using the electric pressure cooker

Pressure keeping time regulating range

Cooking function	Adjustable pressure keeping time (minute)
White rice	3
Fish	4
Vegetables	3-5
Poultry	10-15
Pork	20-25
Beans	45
Beef	40-60

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 clockwise until the top lid cannot move any more, then lift it up.
- 2 Take out the inner pot from the appliance and put the pre-washed food in the inner pot.
- 3 Wipe the outside of the inner pot dry, and put it back into the appliance.
- 4 Place the top lid onto the appliance and turn it anti-clockwise. You will hear a "click" sound when the top lid is properly assembled.
- 5 Turn the pressure regulator to the pressure cooking (☉) or normal cooking position (☁).

Note

- To braise, fry or bake food, turn the pressure regulator to the normal cooking position (☁).
- Make sure the sealing ring is properly assembled around the inside of the top lid.
- Make sure the steam vent 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)

Caution

- When cooking soup or viscous liquid, do not release pressure by turning the pressure regulator valve to the steam vent position, otherwise liquid might spurt from the pressure control valve. Wait until the pressure is naturally released and the floater has dropped to open the top lid.

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 or according to your own preference. Do not exceed the maximum indication.
- Make sure the floater drops down before cooking.
- Once the pressure cooker is on, turn the control knob and set the pressure keeping time. This is to avoid the pressure cooker to automatically switch to keep warm mode after heating.

- 1 Follow the steps in "preparations before cooking".

- 2 Put the plug in the power socket.
  - ↳ The Heating indicator lights up.
  - ↳ The appliance starts heating and pressurizing.

- 3 Turn the control knob clockwise to choose the pressure keeping time.

- 4 When the appliance reaches the working pressure, the Heating indicator goes off and the Keep Pressure/Keep warm indicator lights up orange.
  - ↳ The electric pressure cooker starts working in the pressure keeping mode.

- 5 When the pressure keeping time has elapsed, the control knob will be at the Off position, and the appliance automatically switches to keep warm mode.
  - ↳ The Keep pressure/Keep warm indicator changes its color from orange to green.

- 6 Turn the pressure regulator to the vent position (☁).
  - ↳ The appliance starts releasing pressure.
  - ↳ The floater drops down when the pressure is released sufficiently.

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

Note

- The pressure keeping timer will start counting down when the working pressure is reached.
- After the cooking is finished and the pressure is released, unplug the electric pressure cooker to turn off the keep warm function or when not in use.

Tip

- Choose the desired pressure keeping time for different food according to the time indications around the control knob. You can also adjust the pressure keeping time for different types of food or according to your own preference.

Assembling and disassembling the pressure regulator (fig 4 and 5)

Caution

- Do not disassemble the pressure regulator during cooking. Always unplug the appliance and wait until the pressure has been released sufficiently to do so.

To disassemble the pressure regulator (fig. 4):

- Turn the lower screw anticlockwise until it becomes loose, pull it up and take out the pressure regulator.

To assemble the pressure regulator (fig. 5):

- Put the pressure regulator back to the steam valve and make sure the regulator points at the sealed position (☉). Turn the screw clockwise until it is fastened.

5 Specifications

Model Number	HD2103
Rated power output	900W
Rated capacity	5.0L
Diameter	22cm
Pressure keeping time	0-60 minutes

Note

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

## 6 Cleaning and Maintenance

### Note

- Unplug the appliance and wait until it has cooled down sufficiently before cleaning.

### Interior

Inside of the outer lid and the main body:

- Wipe with wrung out and damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

Heating element:

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

Sealing ring:

- Soak in warm water and clean with sponge.

### 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 knob.
- Make sure to remove all the food residues in the steam vent.

Pressure regulator and floating valve:

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

### Accessories

Rice spoon, soup ladle, and inner pot:

- Soak in hot water and clean with sponge.

## 7 Recycling

Do not throw away the product with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Follow your country’s rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

## 8 Guarantee and service

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

## 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	Possible cause and solution
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. <p>The floater blocks the locking pin. Push down the floater so that it does not block the locking pin.</p>
I have difficulties opening the top lid after the pressure is released.	The floater has not dropped. Push the floater down.
The food is not cooked.	Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching on the appliance. <p>The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
Air or steam leaks from under the lid.	The sealing ring is not well assembled. Make sure the sealing ring is well assembled around the inside of the top lid. <p>There is food residue in the sealing ring. Make sure the sealing ring is clean.</p> <p>The top lid is not properly closed. Make sure the top lid is properly closed.</p> <p>The pressure level inside of the appliance is abnormal. In this case the safety valve will be releasing steam. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
Air or steam leaks from the floating valve.	There is food residue in the rubber ring of the floater. Clean the rubber ring of the floater. <p>The rubber ring of the floater is broken. Replace the rubber ring.</p>
The floater does not rise after the appliance starts pressurizing.	Make sure there is enough food and water in the inner pot. <p>The top lid or the pressure regulator has malfunction. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>

### Español

## 1 Olla a presión eléctrica

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para aprovechar completamente la asistencia que ofrece Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

## 2 Contenido de la caja (figura 1)

Unidad principal	
Cucharón para arroz y sopa	
Taza medidora	Cable de alimentación
Manual del usuario	Folleto de seguridad
Tarjeta de garantía	

### Descripción general

①	Regulador de presión	⑩	Elemento de calefacción
②	Válvula flotante	⑪	Mango lateral
③	Flotador	⑫	Indicaciones del nivel del agua
④	Pasador de bloqueo	⑬	Anillo de sellado
⑤	Recipiente interior	⑭	Tapa superior
⑥	Enchufe	⑮	Mango de la tapa
⑦	Válvula de seguridad	⑯	Indicador de calor
⑧	Tapa antibloqueo	⑰	Indicador de conservación de calor/presión
⑨	Perilla de control		

## 3 Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje del aparato.
- Retire todos los accesorios del recipiente interior.
- Limpie bien las piezas de la olla a presión eléctrica antes de utilizarla por primera vez (vea el capítulo "Limpieza y mantenimiento").

### Note



- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de empezar a utilizar la olla a presión eléctrica.

## 4 Uso de la olla a presión eléctrica


Función de cocción	Tiempo de conservación de presión ajustable (minutos)
Arroz	3
Pescado	4
Vegetales	3-5
Aves	10-15
Carne de Cerdo	20-25
Porotos	45
Carne de vacuno	40-60

### Indicaciones antes de cocinar (figura 2)

Antes de utilizar la olla a presión eléctrica para cocinar alimentos, siga las indicaciones a continuación:

- Sostenga el mango de la tapa y gírelo hacia la derecha hasta que la tapa no se pueda mover y luego levántela.
- Saque el recipiente interior del aparato y coloque en él los alimentos lavados previamente.
- Seque la parte exterior del recipiente interior y vuelva a ponerla en el aparato.
- Coloque la tapa superior en el aparato y gírela hacia la izquierda. Escuchará un sonido de "clic" cuando la tapa superior esté instalada correctamente.
- Gire el regulador de presión a la posición de cocción a presión (  ) o cocción normal (  ).

### Note

- Para estofar, freir u hornear, gire el regulador de presión a la posición de cocción normal (  ).
- Asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente ubicado alrededor del interior de la tapa superior.
- Asegúrese de que la salida de vapor y la válvula flotante estén limpias y no presenten obstrucciones.
- Asegúrese de que la parte externa del recipiente interior esté seca y limpia, y que no haya residuos en el elemento de calefacción.
- Asegúrese de que el recipiente interior entre en contacto correctamente con el elemento de calefacción.


### Cocinar los alimentos (figura 3)

### Precaución

- Cuando cocine sopa o líquidos viscosos, no libere presión girando la válvula reguladora de presión hacia la posición de salida de vapor, de lo contrario, es posible que salpique líquido desde la válvula de control de presión. Espere hasta que la presión se libere de manera natural y el flotador baje para abrir la tapa.

### Note

- No llene el recipiente interior con menos de 1/3 o más de 2/3 del total de los alimentos y los líquidos.
- Para los alimentos que se expanden durante la cocción, no llene el recipiente interior con más de 1/2 del total de los alimentos y los líquidos.
- Para cocer arroz, siga las indicaciones del nivel del agua en la parte interna del recipiente interior. Puede ajustar el nivel del agua para los diferentes tipos de arroz o según sus propias preferencias. No exceda el nivel máximo indicado.
- Asegúrese de que el flotador descienda antes de cocinar.
- Una vez que la olla a presión esté encendida, gire la perilla de control y establezca el tiempo de conservación de presión. Esto es para evitar que la olla a presión cambie automáticamente al modo de conservación del calor después del calentamiento.

- Siga los pasos que se presentan en "Indicaciones antes de cocinar".
- Coloque el enchufe en la toma de corriente.
  - El indicador de calentamiento se ilumina.
  - El aparato comenzará a calentarse y a emitir presión.
- Gire la perilla de control hacia la derecha para seleccionar el tiempo de conservación de presión.
- Cuando el aparato alcance la presión de trabajo, el indicador de calentamiento se apagará y el indicador de conservación de calor/presión se iluminará en naranja.
  - La olla a presión eléctrica comienza a trabajar en el modo de conservación de presión.
- Cuando el tiempo de conservación de presión haya transcurrido, la perilla de control estará en la posición de apagado y el aparato cambiará automáticamente al modo de conservación del calor.
  - El indicador de conservación de calor/presión cambiará de color naranja a verde.
- Gire el regulador de presión a la posición de salida (  ).
  - El aparato comenzará a liberar presión.
  - El flotador desciende cuando se libera suficiente presión.
- Sostenga el mango de la tapa superior y gire la tapa hacia la derecha hasta que no se pueda mover y luego levántela.

### Note

- El temporizador de conservación de presión comenzará la cuenta regresiva cuando se alcance la presión de trabajo.
- Después de que la cocción haya terminado y se haya liberado la presión, desenchufe la olla a presión eléctrica para desactivar la función de conservación de calor o cuando no esté en uso.

### Sugerencia

- Seleccione el tiempo de conservación de presión deseado para los distintos tipos de alimentos según las indicaciones de tiempo alrededor de la perilla de control. También puede ajustar el tiempo de conservación de presión para los distintos tipos de comida o según sus propias preferencias.

### Montaje y desmontaje del regulador de presión (figuras 4 y 5)


### Precaución

- No desmonte el regulador de presión durante la cocción. Siempre desenchufe el aparato y espere hasta que se haya liberado suficiente presión para hacerlo.

Para desmontar el regulador de presión (figura 4):

- Gire el tornillo inferior a la izquierda hasta que se suelte, levántelo y saque el regulador de presión.

Para montar el regulador de presión (figura 5):

- Vuelva a colocar el regulador de presión en la válvula de vapor y asegúrese de que el regulador apunte a la posición cerrada (  ). Gire el tornillo hacia la derecha hasta que esté fijo.

## 5 Especificaciones

<b>Número de modelo</b>	<b>HD2103</b>
Potencia de salida nominal	900 W
Capacidad nominal	5 L
Diámetro	22 cm
Tiempo de conservación de presión	0 a 60 minutos

### Note

- Siempre desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante un periodo prolongado.

## 6 Limpieza y mantenimiento

### Note

- Desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarlo.

### Interior

Dentro de la tapa exterior y el cuerpo principal:

- Limpie con un paño húmedo y estrujado.
- Asegúrese de eliminar todos los restos de comida pegados al aparato.

Elemento de calefacción:

- Limpie con un paño húmedo y estrujado.
- Elimine los restos de alimentos con un paño húmedo y estrujado o con mondadientes.

Anillo de sellado:

- Remójelos en agua caliente y limpie con una esponja.

### Exterior

Superficie de la tapa exterior y parte externa del cuerpo principal:

- Limpie con un paño humedecido con agua y jabón.
- Utilice solo un paño suave y seco para limpiar la perilla de control.

- Asegúrese de eliminar todos los restos de comida de la salida del vapor.

Regulador de presión y válvula flotante:

- Desmonte el control de presión, sumérgalo en agua tibia y limpie con una esponja.
- Elimine los restos de alimentos de la válvula flotante con un mondadientes.

### Accesorios

Cuchara para arroz, cuchara para sopa y recipiente interior:

- Sumérgalos en agua caliente y limpie con una esponja.

## 7 Reciclaje

Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos normales del hogar. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclado. De esta manera, contribuirá a conservar el medioambiente.

Siga las normas de su país para separar los conjuntos de productos eléctricos y electrónicos. Una correcta eliminación permite evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

## 8 Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, visite el sitio web de Philips en www.philips.com o comuníquese con el centro de atención al cliente de Philips de su país. Puede encontrar el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay un centro de atención al cliente de Philips en su país, diríjase al distribuidor local de Philips.

## 9 Solución de problemas

Si la olla a presión eléctrica no funciona correctamente o si la calidad de la cocción es insuficiente, consulte la siguiente tabla. Si no puede resolver el problema, comuníquese con el centro de servicios de Philips o con el centro de atención al cliente de su país.

Problema	Posible causa y solución
Tengo dificultades para cerrar la tapa superior.	El anillo de sellado no está bien montado. Asegúrese de que el anillo de sellado esté bien montado en la parte interior de la tapa superior. <p>El flotador bloquea el pasador de bloqueo. Empuje hacia abajo el flotador para que no bloquee el pasador de bloqueo.</p>
Tengo problemas para abrir la tapa superior después de que se libera la presión.	El flotador no ha descendido. Empuje el flotador hacia abajo.
La comida no está cocida.	Asegúrese de que no haya residuos en el elemento de calefacción y en la parte externa del recipiente interior antes de encender el aparato. <p>El elemento de calefacción está dañado o el recipiente interior está deformado. Lleve el aparato al distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.</p>
Fugas de aire o vapor por debajo de la tapa.	El anillo de sellado no está bien montado. Asegúrese de que el anillo de sellado esté bien montado en la parte interior de la tapa superior. <p>No hay restos de alimentos en el anillo de sellado. Asegúrese de que el anillo de sellado esté limpio.</p> <p>La tapa superior no está cerrada correctamente. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.</p> <p>El nivel de presión al interior del artefacto es anormal. En este caso la válvula de seguridad liberará vapor. Lleve el artefacto a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.</p>
Fugas de aire o vapor desde la válvula flotante.	Hay restos de alimentos en el anillo de goma del flotador. Limpie el anillo de goma del flotador. <p>El anillo de goma del flotador está roto. Reemplace el anillo de goma.</p>
El flotador no se eleva después de que el aparato empieza a emitir presión.	Asegúrese de que haya suficiente comida y agua en el recipiente interior. <p>La tapa superior o el regulador de presión presenta una falla. Lleve el aparato al distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.</p>