

Always there to help you  
Register your product and get support at  
www.philips.com/welcome

Customer  
Contact  
Philips

HD4513\_HD4514\_HD4515



EN User manual MS Manual pengguna

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice  
© 2014 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.



## English

### 1 Important

Read this user manual carefully before you use the rice cooker and save it for future reference.

### Danger

- Do not immerse the rice cooker in water, nor rinse it under the tap.

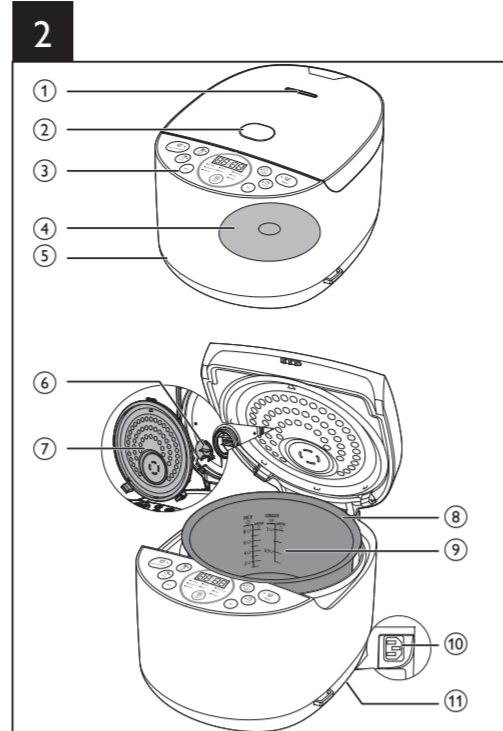
### Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Make sure that the damaged power cord is replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- 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 press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.

### 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.
- 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 rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the appliance.



- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance 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 which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- 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 insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### 2 Your rice cooker

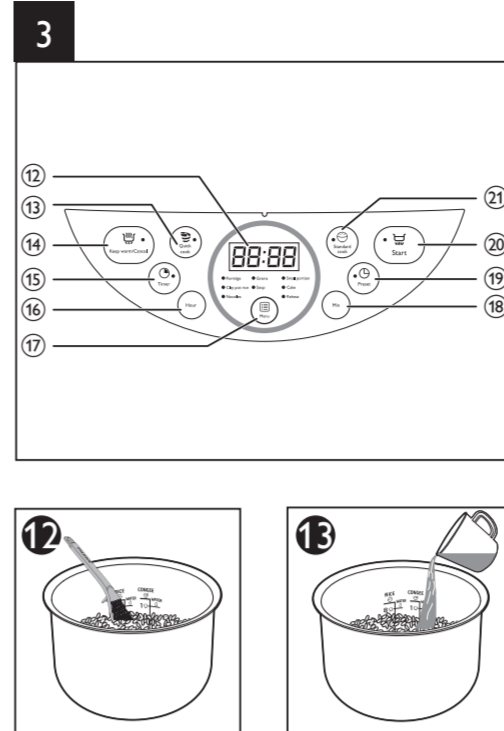
Congratulations on your purchase, and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at: www.philips.com/welcome.

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

Rice cooker main unit	Rice and soup 2 in 1 spoon
Measuring cup	User manual
Power cord	Warranty card

### 4 Overview (fig. 2)

① Steam vent	⑦ Detachable inner lid
② Lid release button	⑧ Inner pot
③ Control panel	⑨ Water level indications
④ Heating element	⑩ Power socket
⑤ Main body	⑪ Cooker handle
⑥ Steam vent cap	



### Controls overview (fig. 3)

⑫ Display screen	⑰ Menu button
⑬ Quick cook button	⑱ Minute button
⑭ Keep-warm/Cancel button	⑲ Preset time button
⑮ Timer button	⑳ Start button
⑯ Hour button	㉑ Standard cook button

### 5 Using the rice cooker

#### Before first use

- Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
- Clean the parts of the rice 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 rice cooker.

#### Cooking rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Quick cook	25 minutes	/	1-24 hours
Standard cook	45 minutes	/	1-24 hours
Grains	90 minutes	/	1-24 hours
Small portion	30 minutes	/	1-24 hours

You can cook rice using the quick cook, standard cook, grains, or small portion function.

- Measure rice using the measuring cup provided.
- Rinse rice, and put the washed rice in the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the rice surface.
  - For instance, if you cook 4 cups of rice, add water up to the 4-cup level indicated on the scale.

#### Note

- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, as this may cause the appliance to overflow.

- Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

#### Note

- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the inside of the appliance.

- Close the lid (fig. 4), and put the plug in the power socket (fig. 5), and switch on the appliance.
- Press the quick cook (**Quick cook**) or standard cook (**Standard cook**) button (fig. 6), or select the grains (**Grains**) or small portion (**Small portion**) function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep-warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

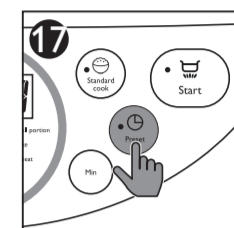
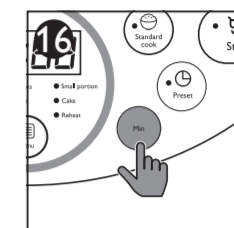
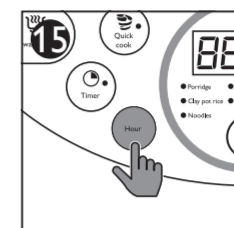
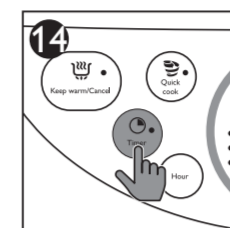
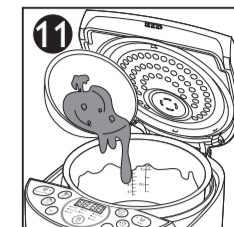
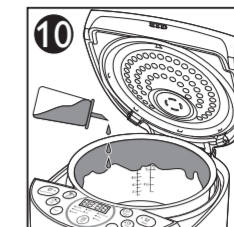
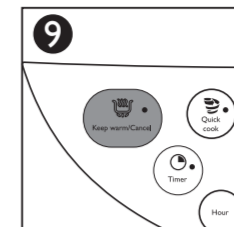
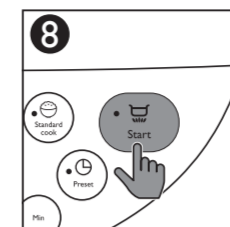
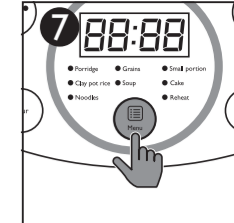
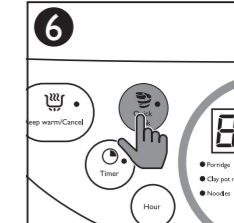
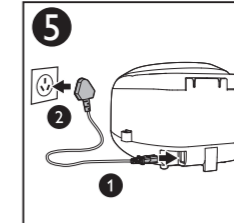
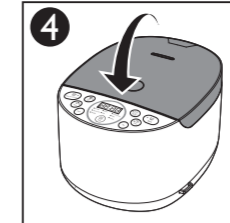
#### Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the rice cooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

### Cooking porridge/ making soup

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Porridge	90 minutes	1-4 hours	1-24 hours
Soup	2 hours	1-4 hours	1-24 hours

- Put ingredients and water into the inner pot.
- Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".



#### Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.

- Select the porridge (**Porridge**) or soup (**Soup**) function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

### Cooking clay pot rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Claypot rice	80 minutes	/	1-24 hours

- Follow steps 1 to 5 in "Cooking rice".
- Select the clay pot rice function (**Clay pot rice**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the rice is ready, the rice cooker beeps for a while.
- Add the ingredients for the clay pot rice by placing them on top of the rice. Close the lid to resume the cooking process.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

### Baking cake

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Cake	45 minutes	/	/

- Whisk the ingredients for cake well.
- Coat the inner pot with some butter or cooking oil (fig. 10), and then pour the cake mixture into it (fig. 11).
- Follow steps 4 and 5 in "Cooking rice".
- Select the cake function (**Cake**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).
- Open the lid and carefully take out the inner pot to cool down.
- After the inner pot is cool down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then flip over to take the cake out.

### How to cook cakes

- Preparation of raw material:  
**Small quantity:** 3 eggs, 100g white sugar (about 2/3 cup), 100g cake powder (about 1 cup), 50g butter (about 1/3 cup), 18g milk (about 1/10 cup)  
**Large quantity:** 5 eggs, 180g white sugar (about 1 cup), 180g cake powder (about 2 cups), 80g butter (about 2/3 cup), 36g milk (about 1/5 cup)

#### Note

- The user may adjust the raw material proportion as per personal tastes.
- Do not put in too much raw material, or the quality will be affected and even underdone.

- Mix round white sugar with egg, till the bubbles appear.

#### Note

- If the temperature of egg is too low, the user may use insulated water of 40°C to warm it. The cake made will be soft, loose and elastic.
- Whisk the egg, till the egg material flows down the egg whisk as silk.
- The vessel and egg whisk must be clean, if they have oil, the bubbles will be difficult to appear.
- Do not whisk the egg in the inner pot, to avoid scratching the nonstick coating.

- Add cake powder, and averagely mix them round by a wooden spoon.

#### Note

- Whisk the wooden spoon so as to fully mix the material round.

- Add milk and melted butter, quickly mix them round.

#### Note

- Melt the butter into liquid by insulated warm water.

### Cooking noodles

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Noodles	15 minutes	/	1-24 hours

- Put some water into the inner pot.
- Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".
- Select the noodles function (**Noodles**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 6).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- The timer starts counting down when the water is brought up to boil.
- Open the lid and put noodles into the inner pot.

#### Note

- To avoid overflow, or to keep the noodles from sticking together, constantly stir the noodles during cooking.
- The total volume of water and noodles cannot exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, do not leave the cooker alone or close the lid after putting noodles into the inner pot, as this may cause the appliance to overflow.

- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

### Reheating

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Reheating	25 minutes	25-59 minutes	/

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig. 12).
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig. 13). The quantity of the water depends on the amount of food.
- Follow steps 5 and 6 in "Cooking rice".
- Select the reheat function (**Reheat**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
  - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

### Adjusting the cooking time

You can set the cooking time for some menus. Refer to the cooking time table in each chapter for the detailed regulated range.

- Choose the function you need.
- To set a different cooking time, press the timer button (**Timer**) (fig. 14), and the default cooking time starts flashing on the display.
- Press the hour button (**Hour**) to set the hour unit (fig. 15).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
- Press the minute button (**Min**) to set the minute unit (fig. 16).
- Press the start button to confirm the cooking time and start the cooking process.

### Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for some menus. The preset timer is available from 1 hour up to 24 hours.

#### Note

- The preset timer is not available in the cake (**Cake**) and reheat (**Reheat**) functions.
- The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

- Choose the function you need.
- To preset time for delayed cooking, press the preset time button (**Preset**), and the default preset time starts flashing on the display (fig. 17).
- Press the hour button (**Hour**) to set the hour unit (fig. 15).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
- Press the minute button (**Min**) to set the minute unit (fig. 16).
- Press the start button to confirm the preset timer and start the cooking process.

## 6 Cleaning and Maintenance

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Note</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Unplug the rice cooker before starting to clean it.</li> <li>Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.</li></ul> </div></div>
--

### Interior

Inside of the top lid and the main body:

- Wipe with a damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the rice cooker.

Heating element:

- Wipe with a damp cloth.
- Remove food residues with a damp cloth.

### Exterior

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

- Wipe with a cloth dampened with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

### Accessories

Spatula, inner pot, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

## 7 Environment

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



## 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 Specifications

Model Number	HD4513	HD4514	HD4515
Rated power output	600W	860W	860W
Rated capacity	3.0L	4.0L	5.0L
Rice capacity	1.0L	1.5L	1.8L

## 10 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the rice cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. <p>The light is defective.Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
The rice is not cooked.	There is not enough water.Add water according to the scale on the inside of the inner pot. <p>Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker on.</p> <p>The heating element is damaged, or the inner pot is deformed.Take the rice cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The rice cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the rice cooker will be in standby mode after the cooking is finished. <p>The temperature control is defective.Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.</p>
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. <p>After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.</p>

## Bahasa Melayu

## 1 Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan pemasak nasi ini dan simpan untuk rujukan masa depan.

## Bahaya

- Jangan rendam pemasak nasi di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

### Amaran

- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk kegunaan orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini hendaklah diletakkan di tempat yang stabil iaitu pemegangnya (jika ada) diletakkan untuk mengelakkan tumpahan cecair yang panas.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan untuk penggunaan lain yang serupa seperti:

- dapur pekerja di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
- rumah ladang;
- oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran tempat menginap yang lain;
- persekitaran jenis inap-sarapan.

- Pastikan kord kuasa yang rosak diganti oleh Philips, pusat servis yang diluluskan oleh Philips ataupun orang lain yang layak seumpamanya bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Semak jika voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan sebelum anda menyambungny.
- Anda hendaklah menyambungkan perkakas ke alur keluar kuasa yang dibumikan. Setiap kali hendaklah pastikan bahawa plag telah dimasukkan dengan betul pada alur keluar kuasa.

- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord kuasa, periuk dalam, sendal getah, atau jasad utamanya sendiri rosak.
- Jangan biarkan kord kuasa terjuntai dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu diletakkan.
- Pastikan elemen pemanasan, sensor suhu dan bahagian luar periuk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan plag ke dalam saluran keluar kuasa.
- Jangan plag masuk perkakas atau tekan sebarang butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.
- Pastikan untuk mengelakkan tumpahan pada penyambung kuasa untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.

- Jangan plag masuk perkakas atau tekan sebarang butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.
- Pastikan untuk mengelakkan tumpahan pada penyambung kuasa untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.

- Sentiasa ikuti arahan dan menggunakan perkakas dengan betul untuk mengelakkan kemungkinan kecederaan.

### Awas

- Jangan sekali-kali gunakan sebarang perkakas atau bahagian dari mana-mana pengilang atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan dedahkan perkakas pada suhu tinggi, ataupun meletakkannya pada pemanas atau dapur yang sedang terpasang atau masih panas.
- Jangan dedahkan perkakas pada cahaya matahari langsung.
- Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
- Setiap kali sebelum anda memasukkan plag ke dalam saluran keluar kuasa dan menghidupkannya, anda hendaklah memasukkan periuk dalam ke dalam perkakas terlebih dahulu.
- Jangan letakkan periuk dalam terus di atas api terbuka untuk memasak nasi.

- Jangan gunakan periuk dalam sekiranya ia cacat.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi. Ambil langkah lebih berhati-hati apabila menyentuh perkakas.
- Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari bolong stim semasa memasak atau yang keluar dari perkakas semasa anda membuka tudungnya. Jauhkan tangan dan muka daripada perkakas untuk mengelakkan daripada stim.
- Jangan angkat atau pindahkan perkakas semasa ia sedang beroperasi.
- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam agar tidak melimpah kerana ini boleh menyebabkan bahaya.

- Jangan letakkan alat-alat memasak di dalam periuk ketika memasak, menyimpan panas atau memanaskan semula nasi.
- Hanya gunakan alat-alat memasak yang disediakan. Elakkan daripada menggunakan alat-alat yang tajam.
- Untuk mengelakkan calar, memasak ramuan seperti krustasea dan kerang-kerangan adalah tidak disyorkan. Buang kulitnya yang keras sebelum memasak.

- Jangan masukkan barang logam atau barang asing ke dalam bolong stim.
- Jangan letakkan bahan bermagnet pada tudung. Jangan gunakan perkakas berdekatan bahan bermagnet.
- Biarkan perkakas menyejuk terlebih dahulu setiap kali sebelum anda membersihkan atau mengalihkannya.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan. Jangan cuci perkakas dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Buka plag perkakas jika ia tidak akan digunakan untuk tempoh masa yang lama.

- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika ia tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Permukaan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.

### Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

### 2 Pemasak nasi anda

Tahniah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips! Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di www.philips.com/welcome.

## 3 Isi kandungan kotak (rajah 1)

Unit utama pemasak nasi	Sudu 2 dalam 1 nasi dan sup
Cawan penyukat	Manual pengguna
Kord kuasa	Kad waranti

## 4 Gambaran keseluruhan (rajah 2)

① Bolong stim	⑦ Tudung dalam boleh tanggal
② Butang pelepas tudung	⑧ Periuk dalam
③ Panel kawalan	⑨ Penunjuk paras air
④ Elemen pemanasan	⑩ Soket kuasa
⑤ Jasad utama	⑪ Pemegang pemasak
⑥ Tukup bolong stim	

### Gambaran keseluruhan kawalan (rajah 3)

⑫ Skrin paparan	⑰ Butang menu
⑬ Butang masak pantas	⑱ Butang minit
⑭ Butang simpan panas/Batal	⑲ Butang masa praset
⑮ Butang pemasa	⑳ Butang mula
⑯ Butang jam	㉑ Butang masak biasa

## 5 Menggunakan pemasak nasi

### Sebelum penggunaan pertama

- Keluarkan semua aksesori dari periuk dalam. Alih keluar bahan pembungkusan periuk dalam.
- Bersihkan bahagian pemasak nasi dengan teliti sebelum menggunakannya buat kali pertama (lihat bab 'Pembersihan dan Penyelenggaraan').

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Pastikan semua bahagian telah kering sepenuhnya sebelum anda mula menggunakan pemasak nasi.</li></ul> </div></div>
--

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Pantas dimasak	25 minit	/	1-24 jam
Standard memasak	45 minit	/	1-24 jam
Bijirin	90 minit	/	1-24 jam
Hydangan kecil	30 minit	/	1-24 jam

Anda boleh memasak nasi menggunakan fungsi masak pantas, masak biasa, bijirin atau satu sajian/hidangan kecil.

- Sukat beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan.
- Bilas beras dan masukkan beras yang dibasuh ke dalam periuk dalam.
- Tambahkan air sehingga paras yang ditunjukkan pada skala di bahagian dalam periuk dalam, yang sepadan dengan bilangan cawan beras yang digunakan. Kemudian, ratakan permukaan beras.
  - Contohnya, jika anda memasak 4 cawan beras, tambahkan air sehingga aras 4 cawan yang ditunjukkan pada skala.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Paras yang ditandai di dalam periuk dalam hanyalah penunjuk. Anda boleh melaraskan aras air untuk jenis bijirin yang berlainan mengikut pilihan anda.</li> <li>Seleai daripada mengikut penunjuk paras air, anda juga boleh menambah beras dan air pada nisbah 1:1-1.2 untuk memasak nasi.</li> <li>Jangan melebihi isipadu yang ditunjukkan mahupun melebihi paras air maksimum kerana ini boleh menyebabkan perkakas melimpah.</li></ul> </div></div>
---

- Lap sehingga kering air di bahagian luar periuk dalam dan masukkanny ke dalam perkakas.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Pastikan bahawa bahagian luar periuk dalam adalah kering dan bersih, dan tiada sisa asing pada bahagian luar perkakas.</li></ul> </div></div>
---

- Tutup tudung (rajah 4) dan pasangkan plag ke soket kuasa (rajah 5) dan hidupkan suis perkakas.
- Tekan butang masak pantas(**Quick cook**) atau masak biasa (**Standard cook**) (rajah 6) atau pili fungsi bijirin (**Grains**) atau hidangan kecil (**Small portion**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 9).

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Jika voltan di kawasan anda tinggal tidak stabil, pemasak nasi mungkin melimpah.</li> <li>Selepas selesai memasak, kacau beras dan leraikannya dengan cepat untuk membuang cecair berlebihan bagi mendapatkan nasi yang gebu.</li> <li>Bergantung pada keadaan memasak, bahagian bawah beras mungkin menjadi sedikit perang.</li></ul> </div></div>
---

### Memasak bubur/ membuat sup

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Bubur	90 minit	1-4 jam	1-24 jam
Sup	2 jam	1-4 jam	1-24 jam

- Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.
- Ikut langkah 4 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Jangan melebihi paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam kerana ini boleh menyebabkan pemasak nasi melimpah.</li></ul> </div></div>
--

- Pilih fungsi bubur (**Porridge**) atau sup (**Soup**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 9).

### Memasak nasi merendih

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Nasi claypot	80 minit	/	1-24 jam

- Ikut langkah 1 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".
- Pilih fungsi nasi merendihdi (**Clay pot rice**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Apabila selesai memasak, pemasak nasi berbunyi bip untuk seketika.
- Tambahkan ramuan untuk nasi merendih dengan letakkannya di atas nasi.Tutup tudung untuk meneruskan proses memasak.
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala. (rajah 9)

### Membakar kek

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Kek	45 minit	/	/

- Pukul ramuan kek betul-betul.
- Sapukan periuk dalam dengan sedikit mentega atau minyak masak (rajah 10) dan kemudian tuangkan adonan kek ke dalamnya (rajah 11).
- Ikut langkah 4 dan 5 dalam bahagian "Memasak nasi".
- Pilih fungsi kek (**Cake**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Apabila selesai memasak, anda akan mendengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 9).
- Buka tudung dan dengan berhati-hati keluarkan periuk dalam untuk menjeyukkannya.
- Selepas periuk dalam sejuk, letakkan pinggan atau rak kek di atas periuk, dan kemudian, terbalikkannya untuk mengeluarkan kek.

### Cara memasak kek

- Persediaan bahan mentah:
**Kuantiti kecil:** 3 biji telur, 100g gula putih (kira-kira 2/3 cawan), 100g tepung kek (kira-kira 1 cawan), 50g mentega (kira-kira 1/3 cawan), 18g susu (kira-kira 1/10 cawan).
**Kuantiti besar:** 5 biji telur, 180g gula putih (kira-kira 1 cawan), 180g tepung kek (kira-kira 2 cawan), 80g mentega (kira-kira 2/3 cawan), 36g susu (kira-kira 1/5 cawan)

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Pengguna boleh melaraskan bahagian bahan mentah mengikut cita rasa.</li> <li>Jangan letak terlalu banyak bahan mentah, atau kualitinya akan terjejas malahan tidak cukup masak</li></ul> </div></div>
---

- Kacau gula dengan telur, sehingga buih muncul.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Jika suhu telur terlalu rendah, pengguna boleh menggunakan air ditebat dengan suhu 40°C untuk memanaskannya. Kek yang dibuat akan menjadi lembut, gebu dan anjal.</li> <li>Pukul telur sehingga bahan telur mengalir jatuh dari pemukul telur seperti sutera.</li> <li>Bekas dan pemukul telur mestilah bersih, jika bekas mengandungi minyak, buih akan sukar muncul.</li> <li>Jangan pukul telur dalam peruk dalam, untuk mengelakkan saduran tidak melekat tercair.</li></ul> </div></div>
---

- Tambah serbuk kek dan pusingkannya secara rata dengan senduk kayu.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Pukul senduk kayu untuk mencampurkan bahan sepenuhnya.</li></ul> </div></div>
---

- Tambah susu dan mentega cair, kemudian kacau dengan cepat.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Cairkan mentega kepada cecair dengan air suam ditebat.</li></ul> </div></div>
---

### Memasak mi

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Mi	15 minit	/	1-24 jam

- Masukkan sedikit air ke dalam periuk dalam.
- Ikut langkah 4 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".
- Pilih fungsi mi (**Noodles**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Pemasa mula mengira masa apabila air dimasak sehingga mendidih.
- Buka tudung dan masukkan mi ke dalam periuk dalam.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Untuk mengelakkan melimpah atau untuk memastikan mi tidak saling melekat, sentiasa kacau mi semasa memasak.</li> <li>Jumlah isipadu air dan mi tidak boleh melebihi isipadu yang ditunjukkan atau melebihi paras air maksimum, jangan tinggalkan sahaja pemasak atau tutup tudung selepas memasukkan mi ke dalam periuk dalam kerana ini boleh menyebabkan perkakas melimpah.</li></ul> </div></div>
--

- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala. (rajah 9)

### Panas semula

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Panas semula	25 minit	25-59 minit	/

- Kacau makanan sejuk dan ratakannya di dalam periuk dalam (rajah 12).
- Tuangkan sedikit air ke dalam makanan agar ia tidak terlalu kering (rajah 13). Jumlah air bergantung pada jumlah makanan.
- Ikut langkah 5 dan 6 dalam bahagian "Memasak nasi".
- Pilih fungsi pemasak semula (**Reheat**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (rajah 7).
- Tekan butang mula (**Start**) untuk mula memasak (rajah 8).
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
  - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 9).

### Melaraskan masa memasak

Anda boleh menetapkan masa memasak untuk sesetengah menu. Rujuk kepada jadual masa memasak dalam setiap bab untuk julat kawalan terperinci.

- Pilih fungsi yang anda perlukan.
- Untuk menetapkan masa memasak, tekan butang pemasa (**Timer**) (rajah 14) dan masa memasak lalai mula berkelip pada paparan.
- Tekan butang jam (**Hour**) untuk menetapkan unit jam (rajah 15).
- Selepas unit jam ditetapkan, tunggu beberapa saat sebelum unit jam disahkan dan unit minit mula berkelip pada paparan.
- Tekan butang minit (**Min**) untuk menetapkan unit minit (rajah 16).
- Tekan butang mula untuk mengesahkan masa memasak dan mulakan proses memasak.

### Masa dipraset bagi masakan tertangguh

Anda boleh menetapkan dahulu masa memasak tertunda untuk sesetengah menu. Pemasa boleh diprasetap dari 1 jam sehingga 24 jam.

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Pemasa pratetap tidak tersedia untuk fungsi kek (<b>Cake</b>) dan pemanasan semula (<b>Reheat</b>).</li> <li>Proses memasak akan selesai sebelum masa pratetap berlaku. Jika masa pratetap yang anda tetapkan lebih singkat dari masa memasak, perkakas akan memulakan proses memasak dengan segera.</li></ul> </div></div>
---

- Pilih fungsi yang anda perlukan.
- Untuk membuat masa pratetap bagi memasak tertunda, tekan butang masa pratetap (**Prset**) dan masa pratetap lalai mula berkelip pada paparan (rajah 17).
- Tekan butang jam (**Hour**) untuk menetapkan unit jam (rajah 15).
- Selepas unit jam ditetapkan, tunggu beberapa saat sebelum unit jam disahkan dan unit minit mula berkelip pada paparan.
- Tekan butang minit (**Min**) untuk menetapkan unit minit (rajah 16).
- Tekan butang mula untuk mengesahkan pemasa pratetap dan mulakan proses memasak.

## 6 Pembersihan dan Penyelenggaraan

<div><span><span>☰</span></span><div> <div><div>Catatan</div></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Cabut plag perkakas setiap kali sebelum anda mula membersihkannya.</li> <li>Tunggu sehingga periuk masak nasi telah sejuk secukupnya sebelum membersihkannya.</li></ul> </div></div>
--

### Dalamn

Di bahagian dalam tudung atas dan badan utama:

- Lap dengan kain lembap.
- Pastikan semua sisa makanan yang melekat pada pemasak nasi dibuang.

Elemen pemanas:

- Lap dengan kain lembap.
- Buang sisa makanan dengan kain lembap.

### Luaran

Permukaan tudung atas dan bahagian luar badan utama:

- Lap dengan kain yang dilembapkan dengan air sabun.
- Hanya gunakan kain lembut dan kering untuk mengelap panel kawalan.
- Pastikan semua sisa makanan di sekeliling panel kawalan dibuang.

### Aksesori

Spatula, periuk dalam dan tukup bolong stim:

- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan span.

## 7 Persekitaran

Jangan buang perkakas ini dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya, sebaliknya bawa ia ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.



## 8 Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan servis atau maklumat, atau jika anda mengalami masalah,lawati laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.Anda boleh mendapatkan nombor telefonraya dalam risalah jaminan seluruh dunia, jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke penjual Philips tempatan anda.

## 9 Spesifikasi

Nombor Model	HD4513	HD4514	HD4515
Output kuasa yang ditarafkan	600W	860W	860W
Kapasiti yang ditarafkan	3.0L	4.0L	5.0L
Kapasiti beras	1.0L	1.5L	1.8L

## 10 Menyelesaikan Masalah

Jika anda menghadapi masalah semasa menggunakan pemasak nasi ini, periksa perkara-perkara berikut sebelum memohon servis. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah ini, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Lampu pada butang tidak menyala.	Terdapat masalah sambungan. Periksa sama ada kord kuasa telah disambungkan ke pemasak nasi dengan betul dan sama ada plag telah dimasukkan dengan kukuh ke dalam salur keluar kuasa. <p>Lampu rosak Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.</p>
Nasi masih mentah.	Air tidak mencukupi.Tambah air mengikut skala pada bahagian dalam periuk dalam. <p>Pastikan tidak terdapat sisa asing pada elemen pemanasan dan bahagian luar periuk dalam sebelum menghidupkan pemasak nasi.</p> <p>Elemen pemanasan rosak, atau periuk dalam cacat. Bawa pemasak nasi ke wakil penjual Philips anda atau pusat servis yang diluluskan oleh Philips.</p>
Nasi terlalu kering dan tidak cukup masak.	Tambah lebih banyak air pada beras dan masak lebih lama.
Periuk pemasak nasi tidak beralih ke mod simpan panas secara automatik.	Anda mungkin telah menekan butang simpan panas sebelum menekan butang mula. Dalam keadaan ini, pemasak nasi akan berada dalam mod siap sedia selepas memasak selesai.
Nasi melimpah keluar daripada pemasak nasi semasa memasak.	Kawalan suhu rosak. Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Nasinya hangus.	Anda telah tidak membilas beras dengan betul. Bilas beras sehingga air yang mengalir bersih.