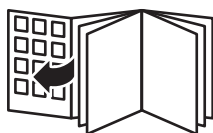


**PHILIPS**

HD5830









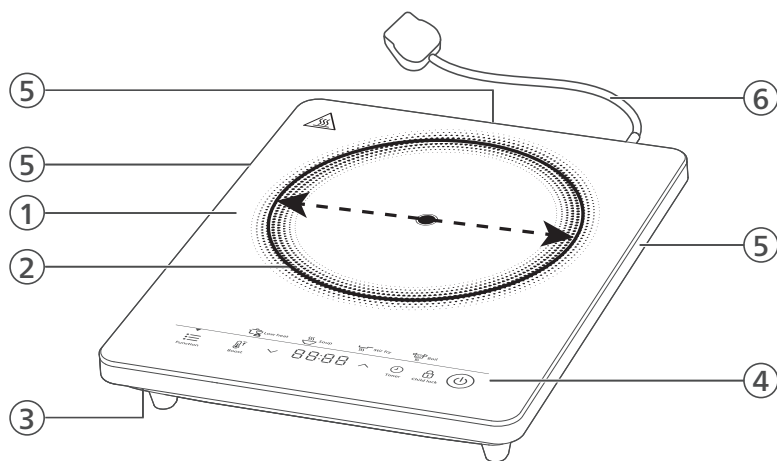
English 6  
Bahasa Indonesia 14  
Bahasa Melayu 19  
Українська 24  
繁體中文 32  
한국어 37

## Introduction

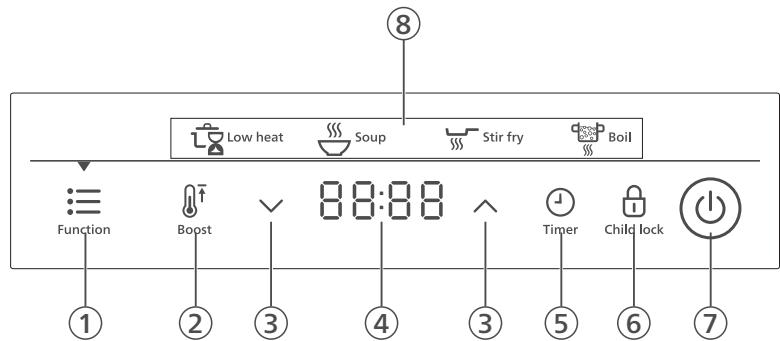
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

## General description



- 1 Cooking plate
- 2 Cooking zone (heating zone)
  - Cooking Zone Diameter: Ø 208 mm
  - For optimal heating performance and safety, always use cookware that matches the size of the cooking zone.
- 3 Air inlet
- 4 Control Panel
- 5 Air outlets
- 6 Power cord



### Control Panel

- 1 Function button
- 2 Boost button
- 3 Increase ^ and decrease v button
- 4 Status display
- 5 Timer Button
- 6 Child lock button
- 7 ON/OFF button
- 8 Preset cooking mode indicator

## Preparing for use

- 1 Place the appliance on a dry, stable and level surface.
- 2 Make sure there is at least 10cm free space around the appliance to prevent overheating.
- 3 Always place the cookware on the cooking zone during cooking.
- 4 Make sure you use cookware of the correct types and sizes (see the tables below).

## Choosing the proper cookware

Use cookware that meets below requirements:

|          |                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------|
| Material | Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel |
| Shape    | Cookware with a flat bottom                                     |

Do not use cookware described as below:

|          |                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Material | Cookware with a bottom made of non-iron metal, heat resistant glass pots, ceramic, glass, aluminum or copper. |
| Shape    | Cookware with a concave or convex bottom                                                                      |
| Size     | Cookware with a bottom diameter of less than 12 cm or more than 24 cm                                         |

# Using the appliance

## Cooking power level

| P1   | P2   | P3   | P4    | P5    | P6    | P7    | P8    |
|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 120W | 300W | 800W | 1000W | 1300W | 1600W | 1800W | 2000W |

## Cooking modes

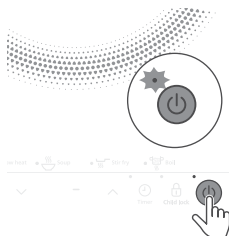
| Cooking mode | Default Cooking Power | Default Cooking Time | Adjustable Cooking Power | Adjustable Cooking Time |
|--------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|-------------------------|
| Low Heat     | P2                    | 120 min              | P1-P3                    | 1-180 min               |
| Soup         | P6-P4-P5-P2           | 120 min              | P1-P8                    | 1-180 min               |
| Stir Fry     | P7                    | 60 min               | P1-P8                    | 1-180 min               |
| Boil         | P8                    | 15 min               | P1-P8                    | 1-180 min               |
| Boost        | b                     | 60 min               | P1-P8                    | 1-180 min               |
| Manual mode  |                       | 60 min               | P1-P8                    | 1-180 min               |

| Cooking Mode | Usage                                                                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Low Heat     | Used for gentle cooking or keeping food warm over extended periods. Ideal for delicate dishes and maintaining serving temperature.                 |
| Soup         | Used for making soup with automatic power adjustments to maintain optimal simmering and flavor extraction. Follows several automatic power stages. |
| Stir Fry     | Used for stir-frying with high heat and quick cooking. Power can be freely adjusted to suit different ingredients and techniques.                  |
| Boil         | Used for boiling water or food items. Starts at default power and allows manual adjustment of temperature and time for precise cooking.            |
| Boost        | Provides high heat quickly for searing or rapid cooking. Suitable for tasks requiring immediate high temperature.                                  |
| Manual Mode  | Allows manual setting of power level using increase or decrease buttons. Suitable for users who prefer full control over cooking settings.         |

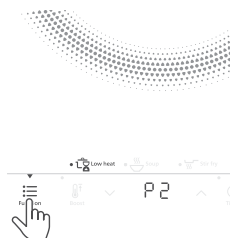
## Using the preset cooking modes

There are four preset cooking modes: Low Heat, Soup, Stir Fry, and Boil.

- 1 Follow the steps in "Preparing for use".



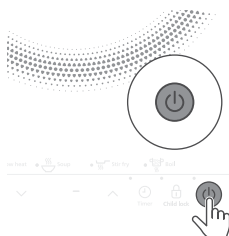
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
  - The ON/OFF indicator lights up.



- 3 Press the **Function** button repeatedly to select a cooking mode (see the table below):

| Button Press | Cooking Mode |
|--------------|--------------|
| 1 time       | Low Heat     |
| 2 times      | Soup         |
| 3 times      | Stir Fry     |
| 4 times      | Boil         |

- The corresponding indicator lights up.
- To increase or decrease cooking power, press  $\wedge$  and  $\vee$ .
- The appliance starts working in the selected mode.



- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.

- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.

During cooking, you can change the power level by pressing the increase and decrease button.

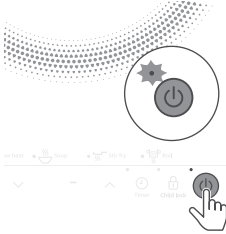
The time for induction cooking may be less than the time taken on a gas stove. Make sure that you keep all the ingredients you need ready before you start cooking.

If the function button is held for over 5 seconds, the buzzer of the appliance will sound. If the function button is held for 9 seconds or more, the appliance will enter standby mode and stop heating.

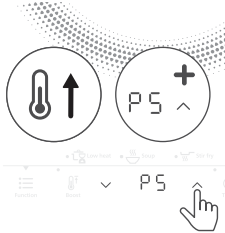
## Using the manual cooking mode

- 1 Follow the steps in "Preparing for use".

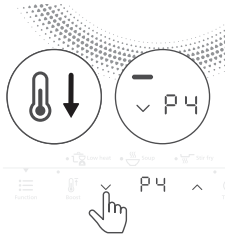
## 10 English



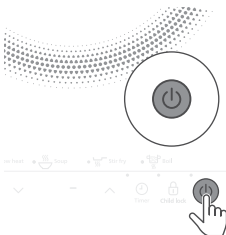
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
  - The ON/OFF indicator lights up.



- 3 Press  $\wedge$  and  $\vee$  to increase or decrease the cooking power.
  - The appliance starts working at the selected cooking power.



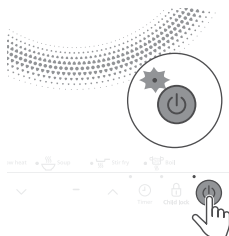
- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.
- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.



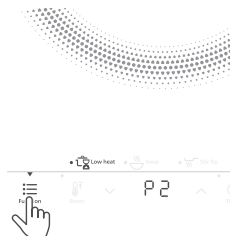
## Using the Timer function

You can use the **Timer** button to decide how much time you want the appliance to work at different cooking modes.

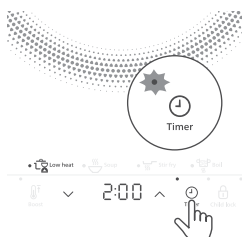
- 1 Follow the steps in "Preparing for use".



- 2** Press the ON/OFF button.
- The ON/OFF indicator lights up.



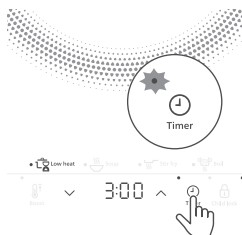
- 3** Press the **Function** button repeatedly to select the desired cooking mode.



- 4** Press the **Timer** button.
- The timer indicator lights up.



- 5** Press **^** and **∨** to adjust the cooking time.
- Short press: increase or decrease by 1 minute.
  - Long press: increase or decrease in 5-minute increments.



- 6** Press the **Timer** button again to confirm your selection.
- The appliance starts working in the selected mode.

## Using the Child lock function

You can use the **Child Lock** button to lock the control panel to prevent accidental operation.

- 1 Press the **Child Lock** button during any cooking mode or after cooking to activate the lock.
- 2 When the Child Lock is on, you can still use the ON/OFF button. All other buttons are disabled to prevent accidental use.



- 3 To deactivate this function, press and hold the **Child Lock** button for 3 seconds until the lock is released.



## Cleaning

Unplug the appliance 3 minutes after the cooking is finished and let it cool down.

Clean the appliance with a damp cloth and, if necessary, with some mild cleaning agent.

Do not unplug the appliance before the fan stops working.

Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Do not put vinegar on the cooking plate.

## Maintenance

Improper use can lead to scratches on the cooking plate. To avoid discoloring and scratches, use the appliance according to the instructions in this user manual and always clean the appliance and cookware properly after use.

## Storage

Do not place heavy objects on the cooking plate as it is breakable.

Do not store the appliance in a hot place, for example near a cooker.

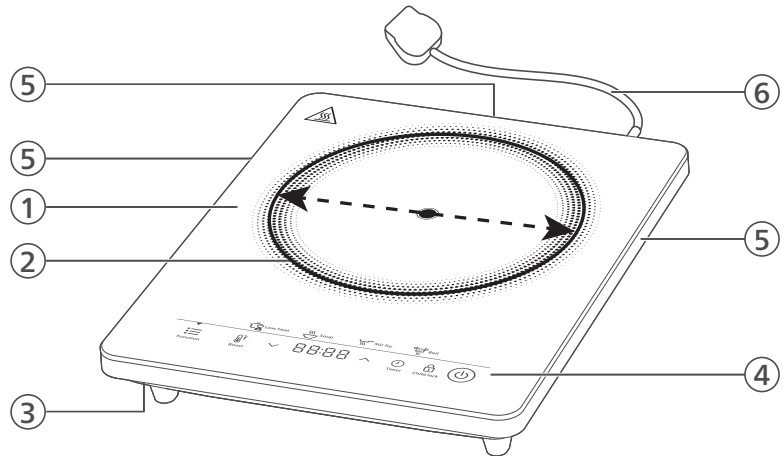
If you are not going to use the appliance for a longer period of time, store the appliance in a cool and dry place.

## Introduction

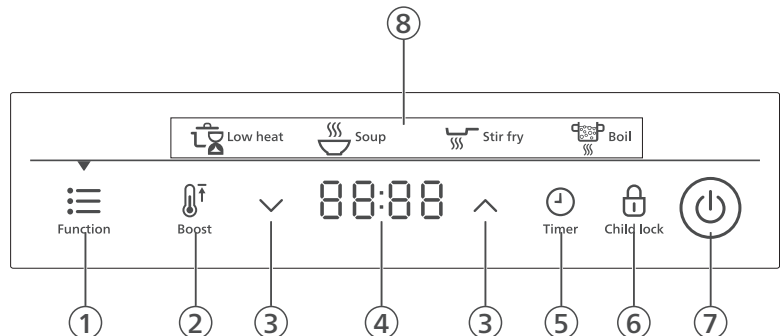
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

## Deskripsi umum



- 1 Pelat masak
- 2 Zona memasak (zona pemanasan)
  - Selalu gunakan peralatan masak yang ukurannya sesuai dengan zona memasak untuk memastikan pemanasan dan keamanan yang efisien
  - Diameter zona memasak: Ø 208 mm
- 3 Masukan udara
- 4 Panel Kontrol
- 5 Lubang keluar udara
- 6 Kabel listrik



- 7 Tombol fungsi

- 8 Tombol Boost
- 9 Tombol tambah  $\wedge$  dan kurangi  $\vee$
- 10 Tampilan status
- 11 Tombol Pengatur waktu
- 12 Tombol Kunci anak
- 13 Tombol ON/OFF
- 14 Indikator mode memasak praatur

## Persiapan sebelum menggunakan

- 1 Letakkan alat pada permukaan yang kering, stabil, dan rata.
- 2 Pastikan ada ruang kosong setidaknya 10 cm di sekeliling alat agar alat tidak kepanasan.
- 3 Selalu letakkan peralatan memasak di atas area memasak selama memasak.
- 4 Pastikan Anda menggunakan peralatan memasak dengan tipe dan ukuran yang benar (lihat tabel di bawah).

## Memilih peralatan memasak yang tepat

Gunakan peralatan masak yang memenuhi persyaratan di bawah ini:

|        |                                                                                       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan  | Peralatan memasak dengan bagian dasar terbuat dari besi atau baja anti karat magnetik |
| Bentuk | Peralatan memasak dengan bagian dasar rata                                            |
| Ukuran | Peralatan masak dengan diameter dasar 12-24 cm                                        |

Jangan gunakan peralatan masak seperti yang dijelaskan di bawah ini:

|        |                                                                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan  | Peralatan masak dengan bagian dasar terbuat dari logam nonbesi, kaca tahan panas, keramik, kaca, aluminium, atau tembaga. |
| Bentuk | Peralatan masak dengan dasar cekung atau cembung                                                                          |
| Ukuran | Peralatan masak dengan diameter dasar kurang dari 12 cm atau lebih dari 24 cm                                             |

## Using the appliance

### Tingkat daya memasak

| P1    | P2    | P3    | P4      | P5     | P6     | P7     | P8     |
|-------|-------|-------|---------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 800 W | 1.000 W | 1300 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

# Mode memasak

| Mode Memasak | Waktu Memasak Default (menit) | Waktu Memasak yang Dapat Disesuaikan (menit) | Daya Waktu Memasak Default | Daya Waktu Memasak yang Dapat Disesuaikan |
|--------------|-------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|
| Panas Rendah | 120                           | 1-180                                        | P2                         | P1-P8 (120 W-2000 W)                      |
| Soup         | P8-P5-P6-P2                   | 1-180                                        | P6                         | P1-P8 (120 W-2000 W)                      |
| Menumis      | 60                            | 1-180                                        | P7                         | P1-P3 (120 W-800 W)                       |
| Rebus        | 15                            | 1-180                                        | P8                         | P1-P8 (120 W-2000 W)                      |
| Boost        | 60                            | 1-180                                        | P8                         | P1-P8 (120 W-2000 W)                      |
| Mode manual  | 60                            | 1-180                                        | 2000 W                     | P1-P8 (120 W-2000 W)                      |

| Mode Memasak | Penggunaan                                                                                                                                                                                      |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panas Rendah | Digunakan untuk memasak secara perlahan atau menjaga makanan tetap hangat dalam jangka waktu lama. Ideal untuk hidangan yang memerlukan proses lembut serta menjaga suhu sajiannya.             |
| Soup         | Digunakan untuk membuat sup dengan penyesuaian daya otomatis guna mempertahankan kondisi mendidih perlahan dan mengoptimalkan penyerapan rasa. Beroperasi melalui beberapa tahap daya otomatis. |
| Menumis      | Digunakan untuk menumis cepat dengan panas tinggi. Daya dapat disesuaikan secara bebas sesuai dengan bahan dan teknik memasak yang digunakan.                                                   |
| Rebus        | Digunakan untuk merebus air atau bahan masakan. Dimulai pada daya default dan memungkinkan penyesuaian suhu serta waktu secara manual untuk hasil memasak yang presisi.                         |
| Boost        | Menyediakan panas tinggi secara cepat untuk memanggang atau memasak dengan waktu singkat. Cocok untuk proses memasak yang memerlukan suhu tinggi secara cepat.                                  |
| Mode Manual  | Memungkinkan pengaturan tingkat daya secara manual menggunakan tombol tambah atau kurang. Cocok untuk pengguna yang menginginkan kontrol penuh terhadap pengaturan memasak.                     |

## Menggunakan mode memasak praatur

Terdapat empat mode memasak praatur: Panas Rendah, Sup, Menumis, dan Rebus.

- 1 Ikuti langkah-langkah di "Persiapan penggunaan".
- 2 Tekan tombol ON/OFF untuk menyalakan alat.
  - Lampu indikator ON/OFF akan menyala.
- 3 Tekan tombol fungsi beberapa kali untuk memilih mode memasak.
  - Lampu indikator yang dipilih akan menyala.
  - Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk menambah atau mengurangi daya memasak.
  - Alat akan mulai beroperasi dalam mode yang dipilih.
- 4 Setelah selesai memasak, tekan tombol ON/OFF untuk mematikan alat.
- 5 Cabut steker alat setelah kipas berhenti beroperasi.

Selama memasak, tekan tombol tambah atau kurangi untuk menyesuaikan tingkat daya.

Memasak dengan kompor induksi mungkin akan lebih cepat dibandingkan dengan kompor gas. Pastikan semua bahan telah siap sebelum mulai memasak.

Jika tombol fungsi ditekan dan ditahan lebih dari 5 detik, alat akan mengeluarkan bunyi peringatan. Jika tombol fungsi ditekan dan ditahan selama 9 detik atau lebih, alat akan beralih ke mode siaga dan menghentikan pemanasan.

## Menggunakan mode memasak manual

- 1 Ikuti langkah-langkah di "Persiapan penggunaan".
- 2 Tekan tombol ON/OFF untuk menyalakan alat.
  - Lampu indikator ON/OFF akan menyala.
- 3 Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk menambah atau mengurangi daya memasak.
  - Alat akan mulai beroperasi dengan daya memasak yang dipilih.
- 4 Setelah selesai memasak, tekan tombol ON/OFF untuk mematikan alat.
- 5 Cabut steker alat setelah kipas berhenti beroperasi.

## Menggunakan fungsi Pengatur Waktu

Anda dapat menggunakan tombol Pengatur Waktu untuk mengatur lama waktu alat beroperasi pada berbagai mode memasak.

- 1 Ikuti langkah-langkah di "Persiapan penggunaan".
- 2 Tekan tombol ON/OFF.
- 3 Lampu indikator ON/OFF akan menyala.
- 4 Tekan tombol mode memasak yang diinginkan.
  - Lampu indikator yang dipilih akan menyala.
- 5 Tekan tombol Pengatur Waktu.
  - Lampu indikator pengatur waktu akan menyala.
- 6 Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk menambah atau mengurangi waktu memasak.
  - Alat akan mulai beroperasi dalam mode yang dipilih setelah waktu memasak diatur.

## Menggunakan fungsi Kunci Pengaman Anak

Anda dapat mengunci panel kontrol untuk mencegah penggunaan yang tidak disengaja.

- 1 Tekan tombol Kunci Pengaman Anak selama mode memasak berlangsung.
- 2 Saat Kunci Pengaman Anak aktif, Anda tetap dapat menggunakan tombol ON/OFF. Semua tombol lainnya akan dinonaktifkan untuk mencegah penggunaan yang tidak disengaja.
- 3 Untuk menonaktifkan fungsi ini, tekan dan tahan tombol Kunci Pengaman Anak selama 3 detik hingga kunci terbuka.

## Pembersihan

Cabut steker alat 3 menit setelah proses memasak selesai, lalu biarkan hingga dingin.

Bersihkan alat dengan kain lembap dan jika perlu, dengan sedikit bahan pembersih ringan.

Jangan cabut steker alat sebelum kipas berhenti beroperasi.

Jangan sekali-kali merendam alat dalam air atau membilasnya di bawah keran.

Jangan sekali-kali menggunakan sabut gosok, bahan pembersih abrasif, atau cairan agresif (seperti bensin atau aseton) untuk membersihkan alat.

Jangan menuangkan cuka pada pelat memasak.

## Pemeliharaan

Penggunaan yang tidak tepat dapat mengakibatkan goresan pada permukaan pelat memasak. Untuk mencegah perubahan warna dan goresan, gunakan alat sesuai petunjuk dalam panduan ini, dan selalu bersihkan alat serta peralatan masak dengan benar setelah digunakan.

## Penyimpanan

Jangan letakkan benda berat di atas pelat memasak karena dapat menyebabkan kerusakan atau pecah.

Jangan simpan alat di tempat yang panas, misalnya di dekat kompor atau sumber panas lainnya.

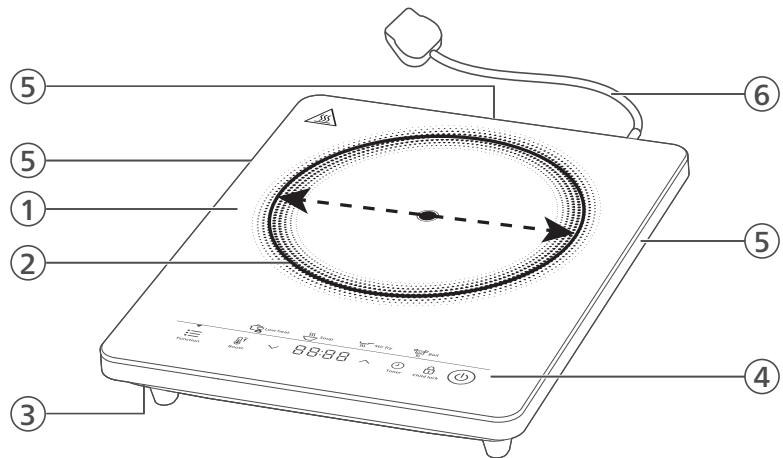
Jika alat tidak akan digunakan dalam jangka waktu lama, simpan di tempat yang sejuk dan kering.

## Introduction

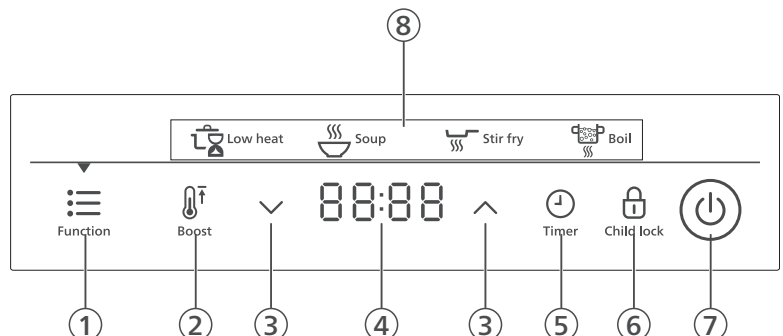
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

## Perihalan umum



- 1 Plat memasak
- 2 Zon memasak (zon pemanasan)
  - Untuk memastikan pemanasan dan keselamatan yang cekap, sentiasa gunakan alat memasak yang sepadan dengan saiz zon memasak.
  - Diameter Zon memasak: Ø 208 mm
- 3 Salur masuk udara
- 4 Panel Kawalan
- 5 Salur keluar udara
- 6 Kord kuasa



- 7 Butang fungsi

- 8 Butang galak
- 9 Butang tingkatkan  $\wedge$  dan kurangkan  $\vee$
- 10 Paparan status
- 11 Butang Pemasa
- 12 Butang kunci keselamatan kanak-kanak
- 13 Butang HIDUP/MATI
- 14 Penanda mod memasak praset

Bersedia untuk menggunakan

- 1 Letakkan perkakas di atas permukaan yang kering, stabil dan rata.
- 2 Pastikan terdapat ruang kosong sekurang-kurangnya 10 cm di sekeliling perkakas untuk mengelakkan daripada pemanasan melampau.
- 3 Sentiasa letakkan alat memasak pada zon memasak apabila memasak.
- 4 Pastikan anda menggunakan jenis dan saiz alat memasak yang betul (lihat jadual di bawah).

Memilih alat memasak yang betul

Gunakan alat memasak yang memenuhi keperluan di bawah:

|        |                                                                                                  |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan  | Alat memasak dengan bahagian bawah yang diperbuat daripada besi atau keluli tahan karat magnetik |
| Bentuk | Alat memasak dengan bahagian bawah yang leper                                                    |
| Saiz   | Alat memasak dengan diameter bahagian bawah yang berukuran 12-24 cm                              |

Jangan gunakan alat memasak yang dihuraikan di bawah:

|        |                                                                                                                                             |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bahan  | Alat memasak dengan bahagian bawah yang diperbuat daripada logam bukan besi, periuk kaca tahan haba, seramik, kaca, aluminium atau tembaga. |
| Bentuk | Alat memasak dengan bahagian bawah yang cekung atau cembung                                                                                 |
| Saiz   | Alat memasak dengan diameter bahagian bawah yang kurang daripada 12 cm atau lebih daripada 24 cm                                            |

Using the appliance

Paras kuasa memasak

| P1    | P2    | P3    | P4     | P5     | P6     | P7     | P8     |
|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120 W | 300 W | 800 W | 1000 W | 1300 W | 1600 W | 1800 W | 2000 W |

## Mod memasak

| Mod Memasak  | Masa Memasak Lalai (minit) | Masa Memasak Boleh Dilaraskan (minit) | Kuasa Masa Memasak Lalai | Kuasa Masa Memasak Boleh Dilaraskan |
|--------------|----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Haba Rendah  | 120                        | 1-180                                 | P2                       | P1-P8<br>(120 W-2000 W)             |
| Sup          | P8-P5-P6-P2                | 1-180                                 | P6                       | P1-P8<br>(120 W-2000 W)             |
| Goreng kilas | 60                         | 1-180                                 | P7                       | P1-P3<br>(120 W-800 W)              |
| Rebus        | 15                         | 1-180                                 | P8                       | P1-P8<br>(120 W-2000 W)             |
| Galak        | 60                         | 1-180                                 | P8                       | P1-P8<br>(120 W-2000 W)             |
| Mod manual   | 60                         | 1-180                                 | 2000 W                   | P1-P8<br>(120 W-2000 W)             |

| Mod Memasak  | Penggunaan                                                                                                                                                                      |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haba Rendah  | Digunakan untuk memasak dengan perlahan-lahan atau memastikan makanan panas untuk tempoh yang panjang. Sesuai untuk hidangan yang mudah rapuh dan mengekalkan suhu hidangan.    |
| Sup          | Digunakan untuk membuat sup dengan pelarasan kuasa automatik untuk mengekalkan suhu mereneh dan pengekstrakan perisa yang optimum. Mengikut beberapa peringkat kuasa automatik. |
| Goreng kilas | Digunakan untuk menggoreng kilas dengan haba tinggi dan pemasakan pantas. Kuasa boleh dilaraskan secara bebas untuk disesuaikan dengan ramuan dan teknik yang berbeza-beza.     |
| Rebus        | Digunakan untuk mendidihkan air atau merebus makanan. Bermula pada kuasa lalai dan membolehkan pelarasan suhu dan masa manual untuk memasak dengan tepat.                       |
| Galak        | Memberikan haba tinggi dengan pantas untuk membakar atau memasak dengan cepat. Sesuai untuk tugas yang memerlukan suhu tinggi dengan segera.                                    |
| Mod Manual   | Membolehkan penetapan paras kuasa secara manual menggunakan butang tingkatkan atau kurangkan. Sesuai untuk pengguna yang lebih suka kawalan penuh terhadap tetapan memasak.     |

## Menggunakan mod memasak praset

Terdapat empat mod memasak praset: Haba Rendah, Sup, Goreng Kilas dan Rebus.

- 1 Ikut langkah dalam "Bersedia untuk menggunakan".
- 2 Tekan butang HIDUP/MATI untuk menghidupkan perkakas.
  - Penanda HIDUP/MATI akan menyala.
- 3 Tekan butang fungsi berulang kali untuk memilih mod memasak.
  - Penanda yang berkenaan akan menyala.
  - Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk meningkatkan atau mengurangkan kuasa memasak.
  - Perkakas akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- 4 Apabila selesai memasak, tekan butang HIDUP/MATI untuk mematikan perkakas.
- 5 Cabut palam perkakas selepas kipas berhenti.

Semasa memasak, anda boleh menukar paras kuasa dengan menekan butang tingkatan dan kurangkan.

Masa untuk pemasakan aruhan mungkin kurang daripada masa yang diambil di atas dapur gas. Pastikan anda menyediakan semua ramuan yang anda perlukan sebelum anda mula memasak.

Jika butang fungsi ditekan selama lebih daripada 5 saat, pembaz perkakas akan berbunyi. Jika butang fungsi ditekan selama 9 saat atau lebih, perkakas akan memasuki mod siap sedia dan menghentikan pemanasan.

## Menggunakan mod memasak manual

- 1 Ikut langkah dalam "Bersedia untuk menggunakan".
- 2 Tekan butang HIDUP/MATI untuk menghidupkan perkakas.
  - Penanda HIDUP/MATI akan menyala.
- 3 Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk meningkatkan atau mengurangkan kuasa memasak.
  - Perkakas akan mula beroperasi pada kuasa memasak yang dipilih.
- 4 Apabila selesai memasak, tekan butang HIDUP/MATI untuk mematikan perkakas.
- 5 Cabut palam perkakas selepas kipas berhenti.

## Menggunakan fungsi Pemasa

Anda boleh menggunakan butang Pemasa untuk menentukan tempoh operasi perkakas bagi mod memasak yang berbeza-beza.

- 1 Ikut langkah dalam "Bersedia untuk menggunakan".
- 2 Ketik butang HIDUP/MATI.
- 3 Penanda HIDUP/MATI akan menyala.
- 4 Tekan butang mod memasak yang diinginkan.
  - Penanda yang berkenaan akan menyala.
- 5 Tekan butang Pemasa.
  - Penanda pemasa akan menyala.
- 6 Tekan  $\wedge$  dan  $\vee$  untuk meningkatkan atau mengurangkan masa memasak.

- Perkakas mula beroperasi dalam mod yang dipilih selepas masa memasak ditetapkan.

## Menggunakan fungsi Kunci keselamatan kanak-kanak

Anda boleh mengunci panel kawalan untuk mengelakkan operasi yang tidak disengajakan.

- 1 Tekan butang Kunci keselamatan kanak-kanak semasa apa-apa mod memasak.
- 2 Apabila Kunci keselamatan kanak-kanak dihidupkan, anda masih boleh menggunakan butang HIDUP/MATI. Semua butang lain akan dinyahdayakan untuk mengelakkan penggunaan yang tidak disengajakan.
- 3 Untuk menyahaktifkan fungsi ini, tekan dan tahan butang Kunci keselamatan kanak-kanak selama 3 saat sehingga kunci dibuka.

## Pembersihan

Cabut palam perkakas 3 minit selepas anda selesai memasak dan biarkan perkakas menyejuk.

Bersihkan perkakas dengan kain lembap dan jika perlu, dengan sedikit agen pembersih yang lembut.

Jangan cabut palam perkakas sebelum kipas berhenti.

Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.

Jangan sekali-kali gunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Jangan letakkan cuka pada plat memasak.

## Penyelenggaraan

Penggunaan yang tidak betul mungkin menyebabkan calar pada plat memasak. Untuk mengelakkan perubahan warna dan calar, gunakan perkakas mengikut arahan dalam manual pengguna dan sentiasa bersihkan perkakas dan alat memasak dengan betul selepas digunakan.

## Penyimpanan

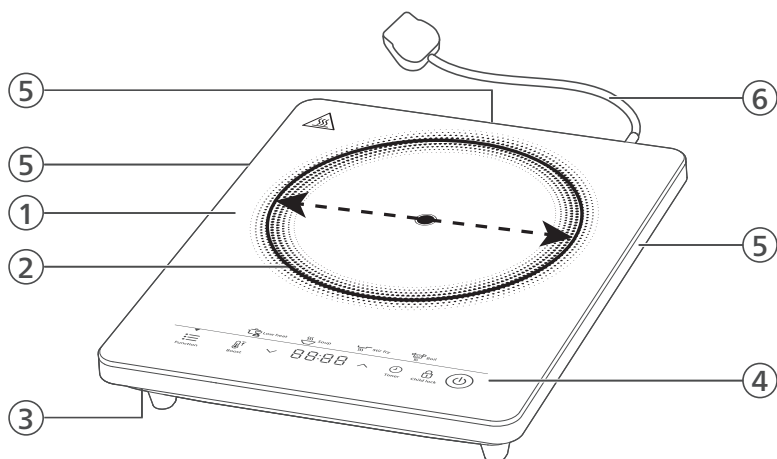
Jangan letakkan objek berat pada plat memasak kerana plat ini mudah pecah. Jangan simpan perkakas di tempat yang panas, contohnya berhampiran dapur. Jika anda tidak akan menggunakan perkakas untuk tempoh masa yang lebih lama, kami menasihati anda supaya menyimpan perkakas di tempat yang sejuk dan kering.

## Вступ

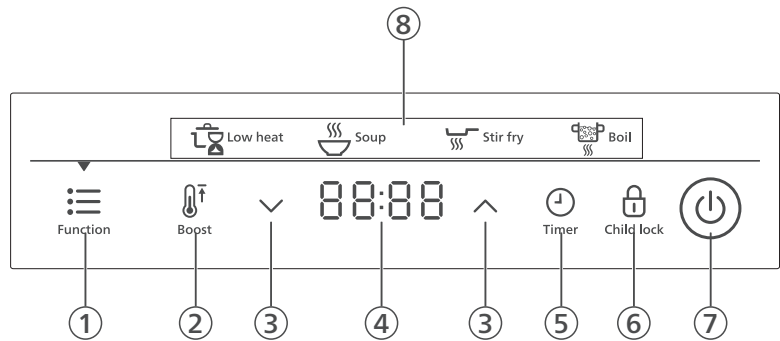
Вітаємо з придбанням виробу Philips!

Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Загальний опис



- 1 Пластина для приготування
- 2 Зона для приготування (зона нагрівання)
  - Діаметр зони для приготування: Ø 208 мм
  - Для забезпечення ефективного нагрівання та безпеки завжди використовуйте посуд із дном діаметром 12–24 см.
- 3 Вхідний отвір
- 4 Панель керування
- 5 Отвори виходу повітря
- 6 Кабель живлення



### Панель керування

- 1 Кнопка вибору функції
- 2 Кнопка збільшення потужності
- 3 Кнопка збільшення ^ і зменшення ∨
- 4 Дисплей стану
- 5 Кнопка таймера
- 6 Кнопка блокування від дітей
- 7 Кнопка увімк./вимк.
- 8 Індикатор попередньо встановленого режиму приготування

## Підготовка до використання

- 1 Поставте пристрій на суху, стійку й рівну поверхню.
- 2 Для запобігання перегріванню довкола пристрою має бути принаймні 10 см вільного простору.
- 3 Під час приготування завжди ставте посуд на зону приготування.
- 4 Завжди використовуйте посуд відповідного типу й розміру (див. таблиці нижче).

## Вибір відповідного посуду

Використовуйте посуд, який відповідає таким вимогам:

|          |                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|
| Матеріал | Посуд із дном, виготовленим із заліза або магнітної нержавіючої сталі |
| Форма    | Посуд із плоским дном                                                 |
| Розмір   | Посуд із дном діаметром 12–24 см                                      |

Не використовуйте посуд, описаний нижче:

|          |                                                                                                                                   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Матеріал | Посуд із дном, виготовленим з іншого металу, ніж залізо, каструлі з жаростійкого скла, посуд із кераміки, скла, алюмінію або міді |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                      |
|--------|------------------------------------------------------|
| Форма  | Посуд з увігнутим або випуклим дном                  |
| Розмір | Посуд із дном діаметром менше 12 см або більше 24 см |

## Використання пристрою

### Рівень потужності приготування

| P1     | P2     | P3     | P4      | P5      | P6      | P7      | P8      |
|--------|--------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 120 Вт | 300 Вт | 800 Вт | 1000 Вт | 1300 Вт | 1600 Вт | 1800 Вт | 2000 Вт |

### Режими приготування

| Режим приготування    | Стандартна потужність приготування | Стандартний час приготування | Регульована потужність приготування | Регульований час приготування |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Низька температура    | P2                                 | 120 хв                       | P1-P3                               | 1–180 хв                      |
| Суп                   | P6-P4-P5-P2                        | 120 хв                       | P1-P8                               | 1–180 хв                      |
| Обсмаження (вок)      | P7                                 | 60 хв                        | P1-P8                               | 1–180 хв                      |
| Варіння               | P8                                 | 15 хв                        | P1-P8                               | 1–180 хв                      |
| Підвищення потужності | b                                  | 60 хв                        | P1-P8                               | 1–180 хв                      |
| Ручний режим          |                                    | 60 хв                        | P1-P8                               | 1–180 хв                      |

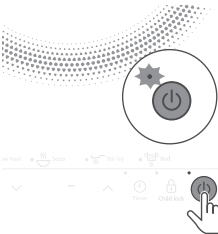
| Режим приготування | Режими приготування Використання                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Низька температура | Використовується для делікатного приготування або підтримування їжі теплою протягом тривалого часу. Ідеально підходить для приготування делікатних страв і підтримання температури подачі.                              |
| Суп                | Використовується для приготування супу з автоматичними налаштуваннями потужності для забезпечення оптимального проварювання на малому вогні й розкритті аромату. Проходить кілька автоматичних етапів зміни потужності. |
| Обсмаження (вок)   | Використовується для смаження з помішуванням за високої температури й у режимі швидкого приготування. Можна легко регулювати потужність залежно від інгредієнтів і техніки приготування.                                |

|                       |                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варіння               | Використовується для кип'ятіння води або варіння продуктів. Запускається за стандартної потужності, можна вручну вносити зміни в налаштування температури й часу для більшої точності приготування. |
| Підвищення потужності | Швидко забезпечує високу температуру приготування для обсмажування або швидкого приготування. Підходить для завдань, для яких негайно потрібна висока температура.                                  |
| Ручний режим          | Можна вручну вибрати налаштування рівня потужності за допомогою кнопок збільшення або зменшення. Підходить для користувачів, які бажають повністю контролювати параметри приготування.              |

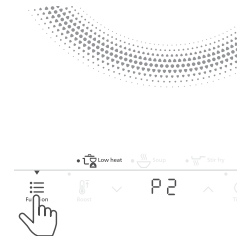
Використання попередньо встановлених режимів приготування

Існує чотири попередньо встановлені режими приготування: Низька температура, Суп, Обсмаження (вок) і Варіння.

- 1
- Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2
- Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
- 
- Засвітиться індикатор увімк./вимк.

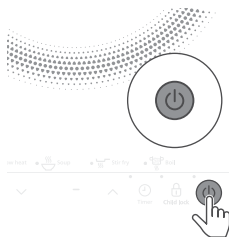


- 3
- Натисніть кнопку вибору функції **функції** кілька разів, щоб вибрати режим приготування (див. таблицю нижче):



| Натиснення кнопки | Режим приготування |
|-------------------|--------------------|
| 1 раз             | Низька температура |
| 2 рази            | Суп                |
| 3 рази            | Обсмаження (вок)   |
| 4 рази            | Варіння            |

- 
- Засвітиться відповідний індикатор.
- 
- Щоб збільшити або зменшити потужність приготування, натисніть кнопку  та .
- 
- Пристрій почне працювати у вибраному режимі.



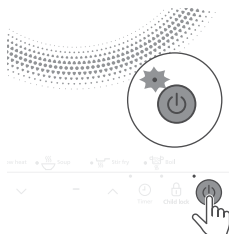
- 4 Після завершення приготування натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій.
- 5 Від'єднайте пристрій від мережі, коли вентилятор перестане працювати.

Під час приготування можна змінити рівень потужності натисненням кнопки збільшення і зменшення.

Час індукційного приготування може бути меншим, ніж час приготування на газовій плиті. Подбайте про те, щоб усі необхідні продукти були готові, перш ніж ви почнете приготування.

Якщо утримувати кнопку вибору функції більше 5 секунд, пристрій подасть звуковий сигнал. Якщо утримувати кнопку вибору функції більше 9 секунд, пристрій перейде в режим очікування і припинить нагрівання.

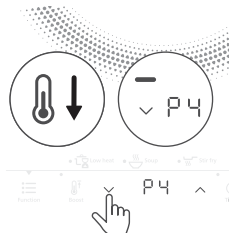
## Використання ручного режиму приготування

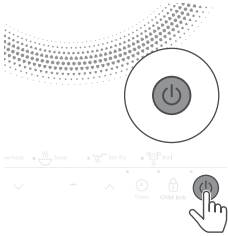


- 1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк., щоб увімкнути пристрій.
  - Засвітиться індикатор увімк./вимк.



- 3 Натисненням кнопок  $\wedge$  та  $\vee$  збільште або зменште потужність приготування.
  - Пристрій почне працювати з вибраною потужністю приготування.



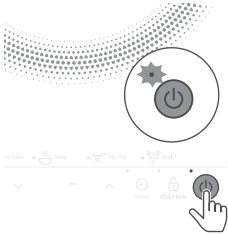


- 4 Після завершення приготування натисніть кнопку увімк./вимк., щоб вимкнути пристрій.
- 5 Від'єднайте пристрій від мережі, коли вентилятор перестане працювати.

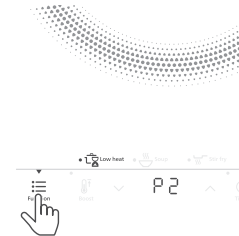
## Використання функції таймера

За допомогою кнопки **таймера** можна вирішити, скільки часу потрібно, щоб пристрій працював у різних режимах приготування.

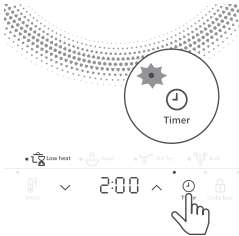
- 1 Виконайте кроки в розділі "Підготовка до використання".
- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк.
  - Засвітиться індикатор увімк./вимк.



- 3 Натисніть кнопку вибору **функції** кілька разів, щоб вибрати режим приготування.

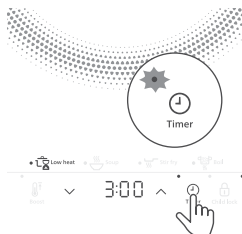


- 4 Натисніть кнопку **таймера**.
  - Засвітиться індикатор таймера.





- 5 За допомогою кнопок  $\wedge$  та  $\vee$  встановіть час приготування.
- Коротке натиснення: збільшення або зменшення на 1 хвилину.
  - Довге натиснення: збільшення або зменшення на 5 хвилин.



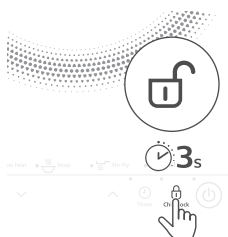
- 6 Для підтвердження вибору натисніть кнопку **таймера** ще раз.
- Пристрій почне працювати у вибраному режимі.

## Використання функції блокування від дітей — HD5830

Можна використовувати кнопку **блокування від дітей**, щоб блокувати панель керування для запобігання випадковому спрацюванню.



- 1 Натисніть кнопку **блокування від дітей** під час приготування в будь-якому режимі або після приготування, щоб активувати блокування.
- 2 Коли функцію блокування від дітей ввімкнено, ви й надалі можете використовувати кнопку увімк./вимк. Усі інші кнопки вимкнено для запобігання випадковому використанню.



- 3 Для вимкнення цієї функції натисніть та утримуйте кнопку **блокування від дітей** протягом 3 секунд, поки не буде деактивовано блокування.

## Чищення

Від'єднайте пристрій від мережі на 3 хвилини після завершення приготування й дайте йому охолонути.

Почистьте пристрій вологою ганчіркою і, за потреби, делікатним миючим засобом.

Не від'єднуйте пристрій перед тим, як вентилятор перестане працювати.

Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорсткі губки, абразивні засоби або рідини для чищення, такі як бензин чи ацетон.

Не використовуйте оцет на пластині для приготування.

## Обслуговування

Неналежне використання може спричинити подряпини на пластині для приготування. Для запобігання втраті кольору й подряпин використовуйте пристрій згідно з інструкціями в цьому посібнику користувача й завжди чистьте його і посуд належним чином після використання.

## Зберігання

Не ставте важкі предмети на пластину для приготування, оскільки вона може тріснути.

Не зберігайте пристрій у гарячому місці, наприклад біля плити.

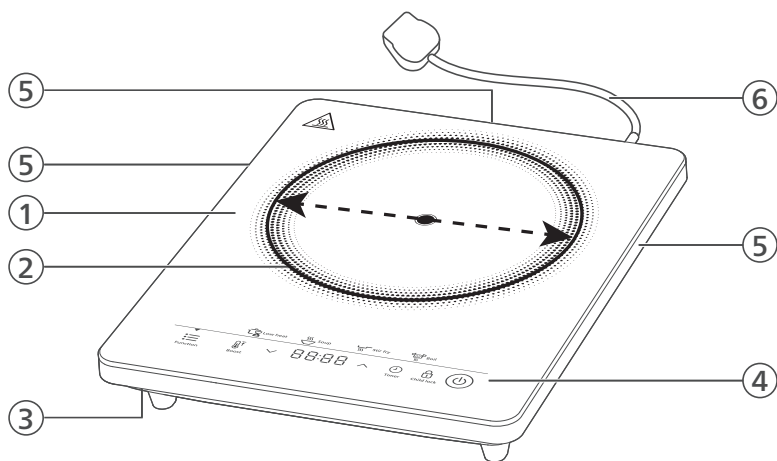
Якщо ви не плануєте використовувати пристрій протягом тривалого періоду часу, відкладіть його на зберігання в прохолодне й сухе місце.

## 簡介

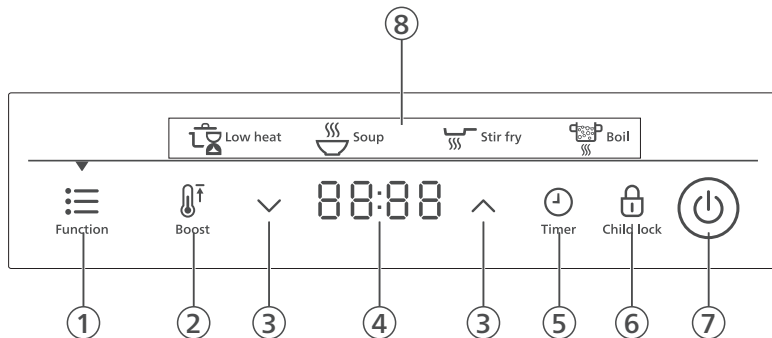
感謝您購買本產品。歡迎來到飛利浦的世界！

請至 [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) 註冊您的產品，以獲得飛利浦提供的完整支援。

## 一般說明



- 1 加熱面板
- 2 烹調區 (加熱區)
  - 為確保加熱效率和使用安全，請務必使用與烹調區尺寸相符的鍋具。
  - 烹調區尺寸：直徑 208 公釐
- 3 進風口
- 4 控制面板
- 5 出風口
- 6 電源線



- 7 功能按鈕
- 8 強力按鈕

- 9 增加  $\wedge$  和減少  $\vee$  按鈕
- 10 狀態顯示幕
- 11 定時功能按鈕
- 12 兒童鎖按鈕
- 13 ON/OFF (開/關) 按鈕
- 14 預設烹調模式指示燈

## 使用前準備

- 1 將產品放在乾燥、穩固且水平的表面上。
- 2 確保產品周圍至少有 10 公分的空間，以防止過熱。
- 3 烹煮時，請務必將鍋具放在烹調區上。
- 4 請務必使用尺寸和類型都正確的鍋具 (請參閱下方表格)。

## 選擇合適的鍋具

請使用符合以下要求的鍋具：

|    |                      |
|----|----------------------|
| 材質 | 鍋具底部應由鐵質或具磁性的不鏽鋼材質製成 |
| 形狀 | 底部平坦的鍋具              |
| 尺寸 | 鍋具底部直徑應為 12-24 公分    |

請勿使用以下類型的鍋具：

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 材質 | 底部為非鐵金屬、耐熱玻璃鍋、陶瓷、玻璃、鋁或銅等材質的鍋具。 |
| 形狀 | 底部為內凹或外凸形狀的鍋具                  |
| 尺寸 | 底部直徑小於 12 公分或大於 24 公分的鍋具       |

## 使用產品

### 烹煮功率等級

| P1   | P2   | P3   | P4    | P5    | P6    | P7    | P8    |
|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 120W | 300W | 800W | 1000W | 1300W | 1600W | 1800W | 2000W |

### 烹調模式

| 烹調模式 | 預設烹調時間 (分鐘) | 可調式烹調時間 (分鐘) | 預設烹調時間功率 | 可調式烹調時間功率             |
|------|-------------|--------------|----------|-----------------------|
| 低火   | 120         | 1-180        | P2       | P1-P8<br>(120W-2000W) |

34 繁體中文

|            |             |       |       |                       |
|------------|-------------|-------|-------|-----------------------|
| 湯          | P8-P5-P6-P2 | 1-180 | P6    | P1-P8<br>(120W-2000W) |
| 大火快炒       | 60          | 1-180 | P7    | P1-P3<br>(120W-800W)  |
| 煮沸         | 15          | 1-180 | P8    | P1-P8<br>(120W-2000W) |
| Boost (強力) | 60          | 1-180 | P8    | P1-P8<br>(120W-2000W) |
| 手動模式       | 60          | 1-180 | 2000W | P1-P8<br>(120W-2000W) |

| 烹調模式       | 使用                                           |
|------------|----------------------------------------------|
| 低火         | 用於溫和烹調或長時間保溫。適合烹煮精緻料理與維持上菜溫度。                |
| 湯          | 用於熬煮湯品，會自動調整功率以維持最佳的微滾狀態和風味萃取。此模式包含數個自動功率階段。 |
| 大火快炒       | 用於大火快炒，適合高溫加熱和快速烹調。功率可自由調整，以配合不同食材和烹飪技巧。     |
| 煮沸         | 用於煮水或煮食材。以預設功率啟動，並可手動調整溫度和時間，以達到精準烹調效果。      |
| Boost (強力) | 可迅速提供高溫，用於煎焦或快速烹調。適合需要高溫快煮或瞬間加熱的料理。          |
| 手動模式       | 可使用增加或減少按鈕手動設定功率等級。適合希望完全掌控烹調設定的使用者。         |

使用預設烹調模式

共有四種預設烹調模式：低火、湯品、大火快炒和煮沸。

- 1 請依照「使用前準備」中的步驟操作。
- 2 按下「ON/OFF」(開/關) 按鈕，開啟產品電源。
  - 電源指示燈會亮起。
- 3 重複按下功能按鈕以選擇烹調模式。
  - 對應的指示燈亮起。
  - 按下  和  以增加或減少烹調功率。
  - 產品會開始執行所選的模式。
- 4 烹調完成後，請按下「ON/OFF」(開/關) 按鈕以關閉產品。
- 5 當風扇停止運轉後，請拔除產品電源插頭。

在烹調過程中，您可隨時按下增加和減少按鈕以變更功率等級。

使用感應加熱的烹調時間可能比瓦斯爐更短。請在開始烹調前，確保所有食材皆已準備妥當。

若長按功能按鈕超過 5 秒，產品會發出蜂鳴聲。若長按功能按鈕 9 秒或以上，產品將進入待機模式，並停止加熱。

## 使用手動烹調模式

- 1 請依照「使用前準備」中的步驟操作。
- 2 按下「ON/OFF」(開/關) 按鈕，開啟產品電源。
  - 電源指示燈會亮起。
- 3 按下  $\wedge$  和  $\vee$  以增加或減少烹調功率。
  - 產品會以所選的烹調功率開始運作。
- 4 烹調完成後，請按下「ON/OFF」(開/關) 按鈕以關閉產品。
- 5 當風扇停止運轉後，請拔除產品電源插頭。

## 使用定時功能

您可以使用「Timer」(定時功能) 按鈕來設定產品在不同烹調模式下的運作時間。

- 1 請依照「使用前準備」中的步驟操作。
- 2 按下「ON/OFF」(開/關) 按鈕。
- 3 電源指示燈會亮起。
- 4 按下所需烹調模式的按鈕。
  - 對應的指示燈亮起。
- 5 按下「Timer」(定時功能) 按鈕。
  - 定時功能指示燈亮起。
- 6 按下  $\wedge$  和  $\vee$  以增加或減少烹調時間。
  - 設定烹調時間後，產品會開始執行所選的模式。

## 使用兒童安全鎖功能

您可以鎖定控制面板，以防止意外操作。

- 1 在任何烹調模式下，按下「Child Lock」(兒童安全鎖) 按鈕即可啟用。
- 2 當「Child Lock」(兒童安全鎖) 啟用時，您仍可使用「ON/OFF」(開/關) 按鈕，但其他按鈕皆會停用，以防止誤用。
- 3 若要解除此功能，請長按「Child Lock」(兒童安全鎖) 按鈕 3 秒鐘，直到解除鎖定為止。

## 清潔

烹調完成後，請在 3 分鐘後拔除電源插頭，讓產品冷卻下來。

使用微濕的布清潔產品表面，必要時可搭配溫和的清潔劑。

請在風扇停止運轉後，再拔除電源插頭。

切勿將產品浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。

切勿使用鋼絲絨、磨蝕性清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔產品。

請勿將醋倒在加熱面板上。

## 維護

不當使用可能會導致加熱面板出現刮痕。為避免變色或刮傷，請依照本使用手冊中的指示正確操作，並在每次使用後妥善清潔產品和鍋具。

## 收納

請勿在加熱面板上放置重物，因為面板易碎。

請勿將產品存放於高溫環境中，例如爐具旁。

若長時間不使用，請將產品存放在陰涼乾燥之處。

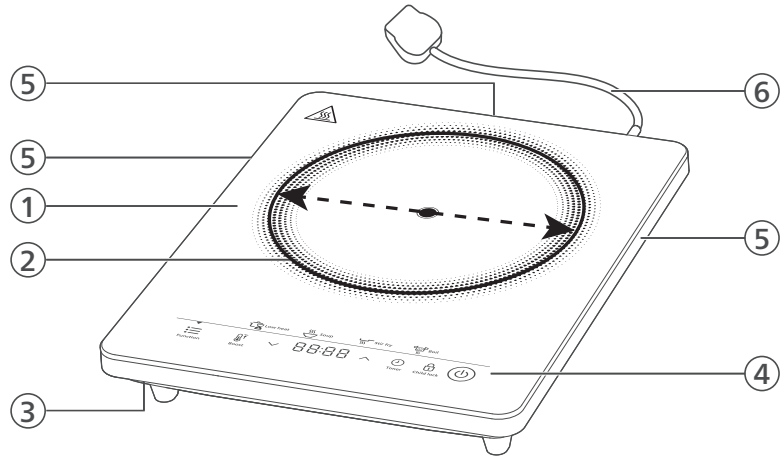
## 소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

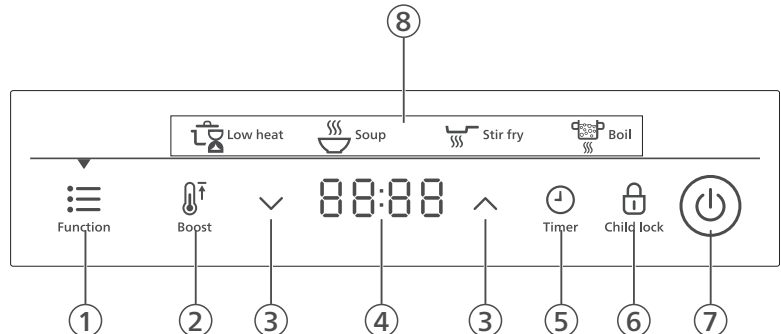
필립스가 드리는 모든 지원 혜택을 받으실 수 있도록

[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)에서 제품을 등록하십시오.

## 제품정보



- 1 조리 열판
- 2 조리 영역(가열 영역)
  - 효율적인 가열과 안전을 위해, 항상 조리 영역 크기에 맞는 조리 기구를 사용하십시오.
  - 조리 영역 지름: Ø 208mm
- 3 공기 흡입구
- 4 조절 패널
- 5 공기 배출구
- 6 전원 코드



- 7 기능 버튼

- 8 부스트 버튼
- 9 증가 ▲ 및 감소 ▼ 버튼
- 10 상태 표시창
- 11 타이머 버튼
- 12 아동 보호용 잠금 버튼
- 13 전원 버튼
- 14 프리셋 조리 모드 표시등

사용 준비

- 1 제품을 건조하며 안정적이고 평평한 장소에 두십시오.
- 2 과열 방지를 위해 제품 주위에 최소 10cm의 여유 공간을 확보하십시오.
- 3 요리하는 동안 조리 용기를 반드시 조리 영역에 두십시오.
- 4 적절한 종류와 크기의 조리 기구를 사용하십시오(아래 표 참조).

적합한 조리 기구 선택

아래 요건에 맞는 조리 기구를 사용하십시오.

|    |                               |
|----|-------------------------------|
| 재질 | 바닥이 철 또는 자성 스테인리스 스틸로 된 조리 기구 |
| 형태 | 바닥이 평평한 조리 기구                 |
| 크기 | 바닥 지름이 12~24cm인 조리 기구         |

아래와 같은 조리 기구는 사용하지 마십시오.

|    |                                                 |
|----|-------------------------------------------------|
| 재질 | 바닥이 철이 아닌 금속, 내열 유리, 세라믹, 유리, 알루미늄, 구리로 된 조리 기구 |
| 형태 | 바닥이 오목하거나 볼록한 조리 기구                             |
| 크기 | 바닥 지름이 12cm 이하이거나 24cm 이상인 조리 기구                |

제품 사용하기

조리 출력

| P1   | P2   | P3   | P4     | P5     | P6     | P7     | P8     |
|------|------|------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 120W | 300W | 800W | 1,000W | 1,300W | 1,600W | 1,800W | 2,000W |

조리 모드

| 조리 모드 | 기본 조리 시간(분) | 조절 가능한 조리 시간(분) | 기본 조리 시간 출력 | 조절 가능한 조리 시간 출력 |
|-------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|
|-------|-------------|-----------------|-------------|-----------------|

|       |             |       |        |                        |
|-------|-------------|-------|--------|------------------------|
| 약불    | 120         | 1~180 | P2     | P1-P8<br>(120W-2,000W) |
| 수프    | P8-P5-P6-P2 | 1~180 | P6     | P1-P8<br>(120W-2,000W) |
| 볶음    | 60          | 1~180 | P7     | P1-P3<br>(120W-800W)   |
| 끓이기   | 15          | 1~180 | P8     | P1-P8<br>(120W-2,000W) |
| 부스트   | 60          | 1~180 | P8     | P1-P8<br>(120W-2,000W) |
| 수동 모드 | 60          | 1~180 | 2,000W | P1-P8<br>(120W-2,000W) |

**조리 모드****사용법**

|       |                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 약불    | 부드럽게 조리하거나 장시간 음식을 보온할 때 사용합니다. 섬세한 요리와 서빙 온도 유지에 이상적입니다.                      |
| 수프    | 수프 조리에 사용되며, 최적의 끓임 상태를 유지하고 풍미 추출을 위해 자동으로 출력을 조절합니다. 여러 단계의 자동 출력 조절이 이어집니다. |
| 볶음    | 센볼로 빠르게 조리하는 볶음 요리에 사용합니다. 다양한 재료와 조리법에 맞게 출력을 자유롭게 조절할 수 있습니다.                |
| 끓이기   | 물 또는 식재료를 끓일 때 사용합니다. 기본 출력으로 시작하며, 정밀한 조리를 위해 온도와 시간을 수동으로 조절할 수 있습니다.        |
| 부스트   | 시어링 또는 빠른 조리를 위해 센볼을 빠르게 제공합니다. 즉각적인 고온이 필요한 작업에 적합합니다.                        |
| 수동 모드 | 증가 또는 감소 버튼을 사용해 수동으로 출력을 설정할 수 있습니다. 조리 설정을 완전히 제어하고 싶은 사용자에게 적합합니다.          |

**프리셋 조리 모드 사용법**

네 가지 프리셋 조리 모드가 있습니다. 약불, 수프, 볶음, 끓이기입니다.

- 1 "사용 준비"에 나온 단계를 따릅니다.
- 2 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.
  - 전원 표시등이 켜집니다.
- 3 기능 버튼을 반복해서 눌러 조리 모드를 선택하십시오.
  - 해당 표시등이 켜집니다.
  - ^ 및 v 버튼을 눌러서 조리 출력을 높이거나 낮춥니다.
  - 제품이 선택한 모드에서 작동을 시작합니다.
- 4 조리가 끝나면 전원 버튼을 눌러 제품의 전원을 끕니다.
- 5 팬이 작동을 멈춘 다음 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

조리 중 증가/감소 버튼을 눌러 출력을 변경할 수 있습니다.

인덕션 조리 시간은 가스레인지보다 짧을 수 있습니다. 조리 시작 전에 필요한 모든 재료를 준비하십시오.

기능 버튼을 5초 이상 누르고 있으면 제품의 버저가 울립니다. 기능 버튼을 9초 이상 누르고 있으면 제품이 대기 모드에 들어가고 가열이 중지됩니다.

## 수동 조리 모드 사용

- 1 "사용 준비"에 나온 단계를 따릅니다.
- 2 전원 버튼을 눌러 제품을 켭니다.
  - 전원 표시등이 켜집니다.
- 3  $\wedge$  및  $\vee$  버튼을 눌러서 조리 출력을 높이거나 낮춥니다.
  - 제품이 선택한 출력에서 작동을 시작합니다.
- 4 조리가 끝나면 전원 버튼을 눌러 제품의 전원을 끕니다.
- 5 팬이 작동을 멈춘 다음 제품의 전원 코드를 뽑으십시오.

## 타이머 기능 사용

타이머 버튼을 사용하여 다양한 조리 모드에서 제품 작동 시간을 결정할 수 있습니다.

- 1 "사용 준비"에 나온 단계를 따릅니다.
- 2 전원 버튼을 누릅니다.
- 3 전원 표시등이 켜집니다.
- 4 원하는 조리 모드의 버튼을 누릅니다.
  - 해당 표시등이 켜집니다.
- 5 타이머 버튼을 누릅니다.
  - 타이머 표시등이 켜집니다.
- 6  $\wedge$  및  $\vee$  버튼을 눌러서 조리 시간을 늘리거나 줄입니다.
  - 조리 시간이 설정된 후 제품이 선택한 모드에서 작동을 시작합니다.

## 아동 보호용 잠금 기능

조절 패널을 잠가서 우발적인 작동을 방지할 수 있습니다.

- 1 어떤 조리 모드에서든지 아동 보호용 잠금 버튼을 누르십시오.
- 2 아동 보호용 잠금 기능이 켜져 있어도 전원 버튼은 사용할 수 있습니다. 다른 모든 버튼은 비활성화되어 우발적인 작동을 방지합니다.
- 3 이 기능을 해제하려면 아동 보호용 잠금 버튼을 3초 동안 눌러서 잠금을 해제하십시오.

## 청소

조리가 끝난 후 3분 뒤에 제품의 전원 코드를 뽑고 식을 때까지 기다리십시오.

젖은 천으로 제품을 세척하고, 필요한 경우 순한 세제를 사용하십시오.

팬이 완전히 멈추기 전에 전원 코드를 뽑지 마십시오.

제품을 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.

수세미, 연마성 세제 혹은 휘발유, 아세톤과 같은 강력 세제를 이용해 제품을 세척하지 마십시오.

조리 열판에 식초를 뿌리지 마십시오.

## 유지관리

부적절하게 사용하면 조리 열판에 흠집이 생길 수 있습니다. 번색과 흠집을 방지하려면, 이 사용 설명서에 있는 지침에 따라 제품을 사용하고, 사용 후에는 항상 제품과 조리 기구를 세척하십시오.

## 보관

조리 열판은 깨질 수 있으므로 무거운 물건을 올려놓지 마십시오.

제품을 가스레인지 근처 같은 뜨거운 장소에 보관하지 마십시오.

제품을 장기간 사용하지 않을 경우에는 서늘하고 건조한 장소에 보관하십시오.









2026 © Versuni Holding B.V.

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.

xxxx.yyy.zzzz.a (01/2026)



100%   
www.home.id