

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

Questions?  
Contact  
Philips

HD3130



EN User manual

TH คู่มือผู้ใช้

PHILIPS



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



## English

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

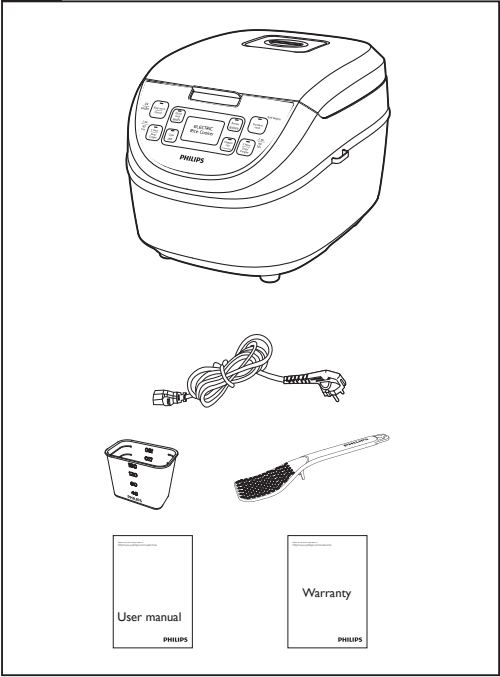
### Danger

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

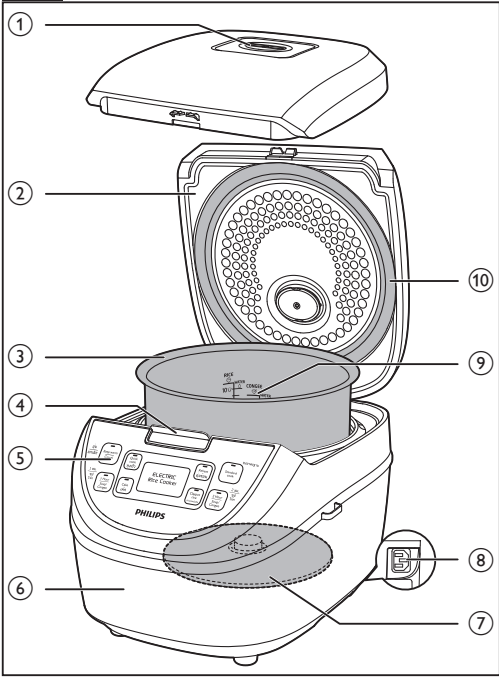
### Warning

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking appliances 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:

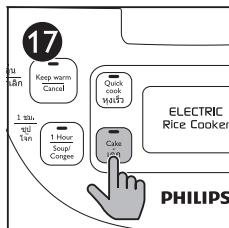
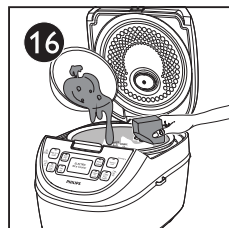
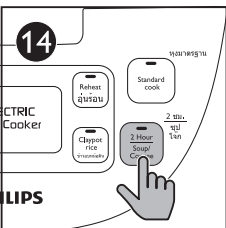
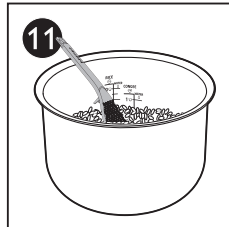
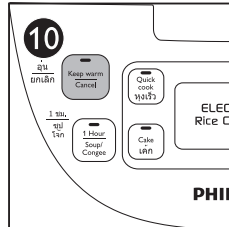
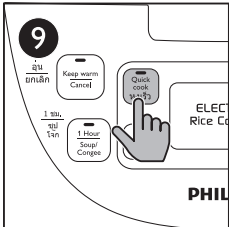
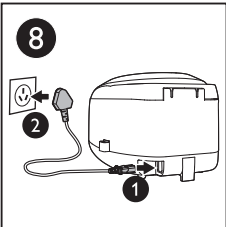
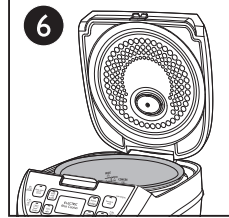
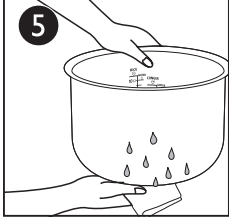
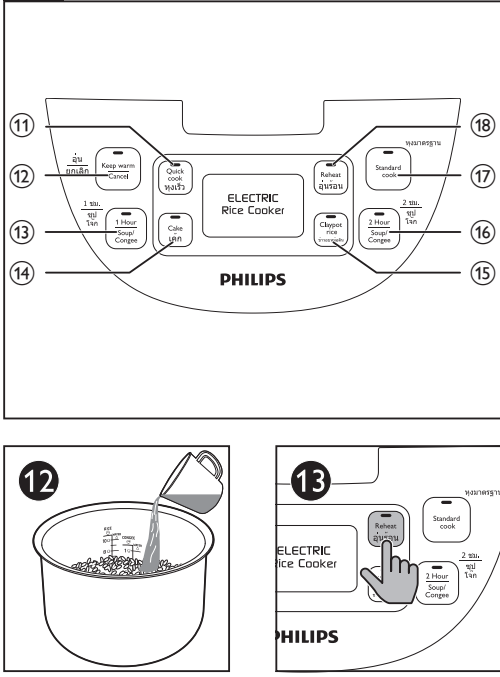
1



2



3



- 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 rice cooker corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Check if the steam valve is clear before every cooking and becomes blocked during the cooking.
- If the steam valve becomes blocked, the pressure will increase and the jet steam will hurt and scald users.
- During cooking, steam can only come out from the steam valve. If steam starts to come out between the top lid and main body, immediately power off the rice cooker. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues. If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object, return it to the service center for checking and sealing ring replacement if necessary. Note that sealing ring lifetime is limited and depends on cooking and maintenance frequency.
- During cooking, water or liquid food can't come out from the inner pot. The only exception is that water condenses around the steam valve and small amount of water condensate leaks on the back side of the rice cooker if top lid was opened during cooking, this can be easily wiped off by clean cloth and continuous cooking. If any water/liquid food starts to come out directly from the steam valve or between the top lid and main body, immediately power off the

- rice cooker. Check if the amount of water in inner pot doesn't exceed allowed limit, amount of food corresponds to the recipe, cooking mode and timing selection are correct and the rice cooker is used according to the user manual. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues. If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object and the rice cooker is used according to the user manual, return it to the service center for checking and repair if necessary.
- Only connect the rice cooker 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 rice cooker 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 rice cooker or press any of the buttons on the control panel with wet hands.

### 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 rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the rice cooker to direct sunlight.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the rice cooker 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 rice cooker is operating. Take extra caution when touching the rice cooker.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the rice cooker when you open the lid. Keep hands and face away from the rice cooker to avoid the steam.
- The inner pot and steamer during and after cooking process, may be hot and heavy.
- Do not lift and move the rice cooker while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, 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 rice cooker near a magnetic substance.
- Always let the rice cooker cool down before you clean or move it.
- Always clean the rice cooker after use. Do not clean the rice cooker in dishwasher.
- Always unplug the rice cooker if not used for a longer period.
- If the rice cooker 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.

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### 1 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](http://www.philips.com/welcome).

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

Rice cooker main unit	Power cord
Measuring cup	Spatula
User manual	Warranty card

### 3 Overview (fig.2)

① Detachable steam vent cap	⑥ Main body
② Top lid	⑦ Heating element
③ Inner pot	⑧ Power socket
④ Lid release button	⑨ Water level indications
⑤ Control panel	⑩ Sealing ring

### Controls overview (fig.3)

⑪ Quick cook button	⑮ Claypot rice button
⑫ Keep-warm/Cancel button	⑯ 2 Hour soup/Congee button
⑬ 1 Hour soup/Congee button	⑰ Standard cook button
⑭ Cake button	⑱ Reheat button

### 4 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.

#### Preparations before cooking

- Before using the rice cooker, you need to do the following steps:
- Measure the grains using the measuring cup provided.
  - Wash the grains thoroughly.
  - Put the pre-washed grains in the inner pot.
  - Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the grains surface.
  - Press the lid release button to open the lid (fig.4).
  - Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the rice cooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
  - Close the lid of the rice cooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

#### 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.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

#### Quick cook/Standard cook

Cooking function	Estimated cooking time
Quick cook	20 minutes
Standard cook	45 minutes

You can cook rice using the quick cook or standard cook function.

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press the quick cook or standard cook button to start cooking (fig.9).
  - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- 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.10).

#### 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.

#### Reheating

Cooking function	Estimated cooking time
Reheating	25 minutes

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.11).
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.12). The quantity of the water depends on the amount of food.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the reheat button to start cooking (fig.13).
  - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- 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.10).

#### Cooking congee/ making soup

Cooking function	Estimated cooking time
1 hour Soup/Congee	1 hour
2 hour Soup/Congee	2 hours

You can cook congee or soup using 1 hour soup/congee or 2 hour soup/congee function.

- Put ingredients and water into the inner pot.
  - Follow steps 6 to 7 in "Preparations before cooking".
- #### Note
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- Press the 1 hour soup/congee or 2 hour soup/congee to start cooking (fig.14).
    - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
  - 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.10).

#### Baking cake

Cooking function	Estimated cooking time
Cake	45 minutes

- Whisk the ingredients for cake well (fig.15).
- Coat the inner pot with some butter or cooking oil, and then pour the cake mixture into it (fig.16).
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the cake button to start cooking (fig.17).
  - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- 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.10).
- 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 ver 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.
- Don't 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.



<div><div><span></span></div><div>Note</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li> <li>Whisk the egg, till the egg material flows down the egg whisk as silk.</li> <li>The vessel and egg whisk must be clean, if they have oil, the bubbles will be difficult to appear.</li> <li>Don't whisk the egg in the inner pot, to avoid scratching the nonstick coating.</li></ul> </div>

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

<div><div><span></span></div><div>Note</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>Whisk the wooden spoon so as to fully mix the material round.</li></ul> </div>

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

<div><div><span></span></div><div>Note</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>Melt the butter into liquid by insulated warm water.</li></ul> </div>

Cooking function	Estimated cooking time
Claypot rice	80 minutes

- Follow steps 1 to 7 in "Preparations before cooking".
- Press the claypot rice button to start cooking.

→ The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- When the rice is ready, the rice cooker beeps for a while.
- Add the ingredients for the claypot 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.10)

## Cleaning and Maintenance

<div><div><span></span></div><div>Note</div></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>

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

### Accessories

Spatula, inner pot, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

## 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.

## 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.

## Specifications

Model Number	HD3130
Rated power output	860W
Rated capacity	5.0L

## 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.

Problem	Solution
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>

# ภาษาไทย

คำอ่าน:เอสอาร์ดันความปอดด้วยนึ่งอย่างละเอียดก่อนใช้หม้อหุงข้าว และเก็บไว้สำหรับใช้ครั้งในครั้งต่อไป

## อันตราย

- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดได้ก็อกน้ำ

## คำเตือน

- เด็กอายุ 8 ปีและมากกว่าสามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน ห้ามให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่อง เว้นแต่เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เก็บเครื่องและสายไฟให้ห่างจากมือเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- ผู้ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัส ไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ สามารถใช้เครื่องนี้ได้ หากอยู่ใน การควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานที่ปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้องในการใช้งาน
- ห้ามเด็กเล่นเครื่อง
- ในระหว่างการหุง เครื่องควรได้รับการจัดวางในตำแหน่งที่มั่นคง โดยที่จับ (ถ้ามี) อยู่ในตำแหน่งเพื่อป้องกัน ไม่ให้ของเหลวร้อนหกหล่นออกมา
- ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการใช้งานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
  - ภายในห้องครัวในร้าน สำนักงาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
  - บ้านพักในฟาร์ม;
  - ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
  - สภาวะแวดล้อมประเภทที่หัก
- ตรวจดูให้แน่ใจว่าสายไฟที่ชำรุด ได้รับการเปลี่ยนโดยช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เครื่องนี้ ไม่ได้อิวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ก่อนที่จะคุณจะใช้เชื่อมต่อตัวเครื่องโปรดตรวจสอบแรงดัน ไฟที่แสดงบนผลิตภัณฑ์ว่า ตรงกับแรงดัน ไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ตรวจสอบความสะอาดของวาล์วไอน้ำทุกครึ่งก่อนใช้งาน และใส่เข้าล็อกเรียบร้อยในขณะที่ใช้งาน
- หากใส่วาล์วไอน้ำเข้าล็อกเรียบร้อยแล้วแรงดันจะเพิ่มสูงขึ้นและ ไอน้ำที่พุ่งออกมาอาจทำให้ผู้ใช้บาดเจ็บหรือถูกลวก ได้
- ในระหว่างการหุง ไอน้ำจะออกมาจากทางวาล์วไอน้ำทางเดียวเท่านั้นหาก ไอน้ำเริ่มออกมาระหว่างฝาปิดและตัวเครื่อง ให้ปิดเครื่องทันที ตรวจสอบว่าหุงกันรั้วซึมเข้าที่และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมถึงตรวจสอบวัตถุแปลกปลอม/เศษอาหารด้วย หากมีวัตถุแปลกปลอม/เศษ

อาหาร ให้ทำความสะอาด หากไม่มีวัตถุแปลกปลอม โปรดสั่นศูนย์บริการเพื่อทำการตรวจสอบ และเปลี่ยนหุงกันรั้วซึม หากจำเป็น โปรดทราบว่า อายุการใช้งานของหุงกันรั้วซึมนั้นมีจำกัด ขึ้นอยู่กับจำนวนครั้งในการใช้งานและบำรุงรักษา

- ในระหว่างการหุง น้ำหรือของเหลวจะไม่สามารถออกมาจากหม้อขึ้นใน ได้ ยกเว้นในกรณีที่ฝาปิดด้านบนของหม้อหุงข้าวถูกเปิดออกในระหว่างการหุง ไอน้ำที่ระเหยรอบๆ วาล์วไอน้ำและ ไอน้ำปริมาณเล็กน้อยจะรั่วไหลออกทางด้านหลังของหม้อหุงข้าว ซึ่งสามารถขัดออกได้อย่างง่ายดายโดยใช้ผ้าสะอาดและสามารถปรุงร้ออาหารต่อได้ ถ้ามีน้ำหรืออาหารเหลวเริ่มไหลออกมาจากวาล์วไอน้ำโดยตรงหรือไหลออกมาจากรอยต่อระหว่างฝาปิดด้านบนและตัวเครื่อง ให้ปิดการทำงาน ของหม้อหุงข้าวทันที ตรวจสอบปริมาณน้ำในหม้อขึ้น ในว่าเกินขีดจำกัดที่กำหนดไว้หรือไม่ ปริมาณอาหารตรงตามตำราอาหารหรือไม่ หมอดหุงข้าวและการเลือกระยะเวลาถูกต้องหรือไม่ และการใช้งานหม้อหุงข้าวเป็นไปตามที่ระบุในคู่มือการใช้งาน ใช้งานหรือไม่ ตรวจสอบว่าหุงกันรั้วซึมเข้าที่และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน รวมถึงตรวจสอบวัตถุแปลกปลอม/เศษอาหารด้วย หากมีวัตถุแปลกปลอม/เศษอาหาร ให้ทำความสะอาด ถ้าไม่มีวัตถุแปลกปลอมและการใช้งานหม้อหุงข้าวเป็นไปตามที่ระบุในคู่มือการใช้งาน ให้นำหม้อหุงข้าวไปที่ศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซมถ้าจำเป็น
- เชื่อมต่อหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น ให้ตรวจสอบเสมอว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
- ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊ก ไฟ สายไฟ หม้อขึ้นใน ห่วงกันการรั้วซึม หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหยลงมาจากขอบโต๊ะหรือชั้นวางที่หม้อหุงข้าววางอยู่
- ตรวจดูให้แน่ใจว่าแผ่นทำความร้อน เซนเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิ และด้านนอกของหม้อขึ้นในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- ไม่ควรเสียบปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวหรือกดปุ่มบนแผงควบคุมขณะที่มือเปียก

## ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะ ไม่มีผลบังคับใช้
- ไม่ควรวางหม้อหุงข้าวลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องที่ทำความก้าลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางหม้อหุงข้าวในบริเวณที่ ได้รับแสงแดดโดยตรง
- วางหม้อหุงข้าวไว้บนพื้นผิวที่เรียบ อยู่ในแนวระนาบและมั่นคง
- วางหม้อขึ้นใน ไว้ในหม้อหุงข้าวก่อนที่จะคุณจะเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับและเปิดสวิตช์ทุกครั้ง
- ห้ามตั้งหม้อในไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- ห้ามใช้หม้อขึ้นในถ้าเกิดการบวม
- ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงานอยู่ บริเวณด้านเครื่องอาจมีความร้อน ข้อควรระวังเป็นพิเศษเมื่อสัมผัสหม้อหุงข้าว
- ควรระวังไอน้ำพุ่งออกมาจากช่องระบายในระหว่างหุงข้าวหรือเมื่อเปิดฝาหม้อหุงข้าว พยายามให้มือและใบหน้าอยู่ห่างจากหม้อหุงข้าวเพื่อหลีกเลี่ยงไอน้ำ

- ในระหว่างกระบวนการหุงและหลังจากนั้น หม้อขึ้นในและเครื่องนึ่งอาร์รอนและหนัก
- ไม่ควรยก และเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวขณะที่หม้อกำลังทำงาน
- ไม่ควรเติมน้ำเกินระดับที่แสดง ไว้ในหม้อขึ้นใน เพื่อป้องกัน ไม่ให้น้ำล้นหม้อ
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหาร ไว้ภายในหม้อขณะหุงข้าว ตังอุ่น หรืออุ่นข้าวให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดมาให้เท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกุ้ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการชูดขีด ไม่เช่นนั้น ควรแกะเปลือกออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าเหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นโลหะหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอน้ำ
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กบนฝาปิด ไม่ควรใช้หม้อหุงข้าวใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดหม้อหุงข้าวหลังใช้งานเสร็จทุกครั้ง ห้ามล้างหม้อหุงข้าวในเครื่องล้างจาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหาก ไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน
- หากนำหม้อหุงข้าวไปใช้ในทางไม่เหมาะสม หรือนำไปใช้ในทางการค้าหรือกึ่งการค้า หรือนำไปใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>หากแรงดัน ไฟเข้าเป็นขั้วออกผิด ไม่กดที่ อาจมีน้ำล้นออกมาจากหม้อหุงข้าว</li> <li>เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ให้หุงข้าวเพื่อไม่ให้ข้าวเป็นก้อนทันทีเพื่อความสะดวกในการใช้ข้าวสละขึ้นหม้อ</li> <li>ข้าวบางส่วนที่เกินออกมาจากขอบสินค้าอาจเล็กน้อย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกระบวนการในการหุง</li></ul> </div>

**คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า** (**EMF**)
ผลึกกึ่งตัวของ Philips นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีทุกประการ

## 1 หม้อหุงข้าวของคุณ

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณ ได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

## 2 ภายในกล่องมีอะไรบ้าง (รูปที่ 1)

ตัวเครื่องหม้อหุงข้าว	สายไฟ
ถ้วยตวง	ไม้พาย
คู่มือการใช้งาน	ใบรับประกัน

## 3 ภาพรวม (รูปที่ 2)

① ฝาปิดช่อง ไอน้ำออกออก ได้	⑥ ตัวหม้อ
② ฝาปิดด้านบน	⑦ แผงทำความร้อน
③ หม้อภายใน	⑧ ช่องเสียบปลั๊กไฟ
④ ปุ่มปลดล็อกฝาปิด	⑨ ซิเคเตอร์ระดับน้ำ
⑤ แผงควบคุม	⑩ ห่วงกันรั้วซึม

## ภาพรวมการควบคุม (รูปที่ 3)

⑪ ปุ่มหุงข้าว	⑮ ปุ่มข้าวอบหม้อดิน
⑫ ปุ่มอุ่นยกเลิก	⑯ ปุ่ม 2 ชม. ปุ่ม/โจก
⑬ ปุ่ม 1 ชม. ปุ่ม/โจก	⑰ ปุ่มหุงมาตรฐาน
⑭ ปุ่มคัก	⑱ ปุ่มอุ่นร้อน

## 4 การใช้หม้อหุงข้าว

### ก่อนใช้งานครั้งแรก

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากหม้อขึ้นใน ถอดสกรูบรรจุกันช้ออกจากหม้อขึ้นใน
- ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก (ดูที่"การทำความสะอาดและดูแลรักษา")

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>เช็ดส่วนต่างๆ ไฟให้ก่อนเริ่มใช้งาน</li></ul> </div>

#### การเตรียมก่อนการหุง

ก่อนใช้งานหม้อหุงข้าว คุณจำเป็นต้องทำตามขั้นตอนต่างๆ ต่อไปนี้:

- ตรวจสอบพืชด้วยถ้วยตวงที่จะใช้ให้
- ล้างถ้วยพืชให้สะอาด
- เช็ดถ้วยพืชขาวเรียบก่อนแล้วลงในหม้อขึ้นใน
- เติมน้ำตามระดับที่ระบุไว้บนสเกลภายในหม้อขึ้นในและกดถ้วยพืชให้เรียบเสมอกัน
- กดปุ่มปลดล็อกฝาปิดเพื่อเปิดฝา (รูปที่ 4)
- เช็ดด้านบนของหม้อขึ้นในให้แห้ง (รูปที่ 5) จากนั้นนำหม้อขึ้นในไปใส่ในหม้อหุงข้าว (รูปที่ 6) ตรวจสอบว่าหม้อขึ้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนแล้วหรือไม่
- ปิดฝาหม้อหุงข้าว (รูปที่ 7) แล้วเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ (รูปที่ 8)

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ระดับน้ำที่แสดงไว้ภายในของหม้อขึ้นในเป็นเพียงสัญลักษณ์แสดงระดับเท่านั้น คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามชนิดของธัญพืชและความต้องการของคุณ</li> <li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านบนของหม้อขึ้นในแห้งสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนหรือบนไฟสัดัก</li></ul> </div>

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ
หุงข้าวเร็ว	20 นาที
หุงมาตรฐาน	45 นาที

คุณสามารถหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน

- ทำตามขั้นตอนใน "การเตรียมก่อนการหุง"
- กดปุ่มหุงข้าว หรือหุงมาตรฐาน เพื่อหุงข้าว (รูปที่๑)

→ เมื่อคุณกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน ถ้าไม่มีการทำงานอย่างอื่นเพิ่มเติมหลังจากไป 5 วินาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มการหุง
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
- หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 10)

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>หากแรงดัน ไฟเข้าเป็นขั้วออกผิด ไม่กดที่ อาจมีน้ำล้นออกมาจากหม้อหุงข้าว</li> <li>เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ให้หุงข้าวเพื่อไม่ให้ข้าวเป็นก้อนทันทีเพื่อความสะดวกในการใช้ข้าวสละขึ้นหม้อ</li> <li>ข้าวบางส่วนที่เกินออกมาจากขอบสินค้าอาจเล็กน้อย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกระบวนการในการหุง</li></ul> </div>

การอุ่นร้อน	
ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ
การอุ่นร้อน	25 นาที

- กดปุ่มอาหารที่เย็นแล้วเพื่อให้หุงภายในหม้อขึ้นใน (รูปที่ 11)
- เพนาลงบนอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารแห้งเกินไป (รูปที่ 12) ปริมาณของน้ำจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารที่จะอุ่นร้อน
- ทำตามขั้นตอนที่ 6 และ 7 ใน "การเตรียมก่อนการหุง"
- กดปุ่มอุ่นร้อน เพื่อเริ่มการหุง (fig.13)

→ เมื่อคุณกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน ถ้าไม่มีการทำงานอย่างอื่นเพิ่มเติมหลังจากไป 5 วินาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มการหุง
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
- หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 10)

### การต้ม/จิก/การทำขุป

<div><div><span></span></div><div>ฟังก์ชันการหุงข้าว</div></div>	เวลาในการหุงโดยประมาณ
1 ชม. ขุป/โจก	1 ชั่วโมง
2 ชม. ขุป/โจก	2 ชั่วโมง

คุณสามารถต้ม/จิกหรือทำขุปโดยใช้ฟังก์ชัน 1 ชม. ขุป/โจก หรือ 2 ชม. ขุป/โจก

- เติมน้ำผสมและน้ำลงในหม้อขึ้นใน
- ทำตามขั้นตอนที่ 6 ถึง 7 ใน "การเตรียมก่อนการหุง"

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>อย่าใส่น้ำในปริมาณที่เกินกว่าระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้ได้ในของหม้อขึ้นใน เนื่องจากอาจทำให้มีกลิ่นออกาจากหม้อหุงข้าวได้</li></ul> </div>

- กดปุ่ม 1 ชม. ขุป/โจก หรือ 2 ชม. ขุป/โจก เพื่อเริ่มการปรุงอาหาร (รูปที่ 14)

→ เมื่อคุณกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน ถ้าไม่มีการทำงานอย่างอื่นเพิ่มเติมหลังจากไป 5 วินาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มการหุง
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
- หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 10)

### รีอับเด็ก

<div><div><span></span></div><div>ฟังก์ชันการหุงข้าว</div></div>	เวลาในการหุงโดยประมาณ
เด็ก	45 นาที

- ใส่ส่วนผสมสำหรับเด็กให้เข้ากัน (รูปที่ 15)
- หวนเยหรือคั้นนมที่ด้านในของหม้อขึ้นใน แล้วหส่วนผสมของคั้นลงไป (รูปที่ 16)
- ทำตามขั้นตอนที่ 6 และ 7 ใน "การเตรียมก่อนการหุง"
- กดปุ่มเด็ก เพื่อเริ่มทำเด็ก (รูปที่ 17)

→ เมื่อคุณกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน ถ้าไม่มีการทำงานอย่างอื่นเพิ่มเติมหลังจากไป 5 วินาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มการหุง
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
- หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 10)
- เปิดฝาด้านว้าหม้อขึ้นในออกมายักระดับครึ่งเพื่อให้หม้อเย็นลง
- หลังจากหม้อขึ้นในเย็นแล้ว ให้วางจานหรือคางงัดที่ด้านบนของหม้อ แล้วพลิกหม้อกลับเพื่อไม่ให้ข้าวออกมา

<div><div><span></span></div><div>วิธีทำเด็ก</div></div>
<div> <div>1</div> <div>การเตรียมส่วนผสม: <p><b>ปริมาณน้อย:</b> ไข่ไก่ 3 ฟอง, น้ำตาลทรายขาว 100 กรัม (ประมาณ 2/3 ถ้วย), แป้งเค้ก 100 กรัม (ประมาณ 1 ถ้วย), เนย 50 กรัม (ประมาณ 1/3 ถ้วย), เกล็ด 18 กรัม (ประมาณ 1/10 ถ้วย)</p> <p><b>ปริมาณมาก:</b> ไข่ไก่ 5 ฟอง, น้ำตาลทรายขาว 180 กรัม (ประมาณ 1 ถ้วย), แป้งเค้ก 180 กรัม (ประมาณ 2 ถ้วย), เนย 80 กรัม (ประมาณ 2/3 ถ้วย), เกล็ด 36 กรัม (ประมาณ 1/5 ถ้วย)</p></div></div>

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ผู้ใช้งานควรเก็บส่วนผสมต่างๆของส่วนผสมไว้ตามต้องการ</li> <li>อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพเค้กและอาจทำให้เค้กสุกไม่ทั่วถึงได้</li></ul> </div>

- ผสมน้ำตาลทรายขาวและไข่ไก่เข้าด้วยกัน แล้วตีจนเกิดฟองอากาศ

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ถ้าใช้ไขมันอุณหภูมิต่ำเกินไปให้ใช้ไข่ไก่ในอุณหภูมิ 40°C เพื่อทำให้ไข่อุ่นขึ้น เด็กที่โตจะนุ่ม เนื้อละเอียด และนุ่มนวลๆ จะนุ่มลื่นเป็นพิเศษ</li> <li>ไข่ไก่เย็นเกินไปเนื้อละเอียดเหมือนผ้าไหม</li> <li>ภาชนะและไข่ไก่ที่ใส่จะต้องสะอาด ถ้ามีน้ำมันๆ จะทำให้เกิดฟองอากาศได้ยาก</li> <li>อย่าใช้ไข่ไก่ภายในหม้อขึ้นใน เพื่อให้หม้อหรือคั้นนมที่แห้งเคลือบให้หลุดออก</li></ul> </div>

- เติมน้ำแข็งและผสมให้เข้ากันโดยใช้มือไม้

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ใช้ช้อนไม้เป็นส่วนผสมให้ทั้งส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว</li></ul> </div>

- เติมน้ำและเนยเหลว แล้วผสมให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ละลายเนยให้เหลวโดยใส่ลงในถ้วยที่แช่อยู่ในน้ำอุ่น</li></ul> </div>

#### การทำข้าวอบหม้อดิน

<div><div><span></span></div><div>ฟังก์ชันการหุงข้าว</div></div>	เวลาในการหุงโดยประมาณ
ข้าวอบหม้อดิน	80 นาที

- ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 7 ใน "การเตรียมก่อนการหุง"
- กดปุ่มข้าวอบหม้อดิน เพื่อเริ่มการหุง

→ เมื่อคุณกดปุ่มหุงข้าวหรือหุงมาตรฐาน ถ้าไม่มีการทำงานอย่างอื่นเพิ่มเติมหลังจากไป 5 วินาที หม้อหุงข้าวจะเริ่มการหุง
- เมื่อข้าวสุกได้ทีแล้ว จะได้ยินเสียงบี๊พสามครั้งหนึ่ง
- เติมน้ำผสมสำหรับข้าวอบหม้อดินประมาณ 1ถ้วยน้ำสำหรับของข้าว ปิดฝาด้านบนเพื่อทำการหุงต่อ
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
- หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

→ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 10)

## 5 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

<div><div><span></span></div><div>หมายเหตุ</div></div>
<div> <ul style="list-style-type: none"><li>ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนทำความสะอาด</li> <li>รอจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด</li></ul> </div>

# ภายใน

ภายในฝาปิดด้านบนและตัวเครื่อง:

- ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเตาอาหารที่ติดอยู่ภายในหม้อหุงข้าวออกจนหมด

แผ่นทำความร้อน:

- ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- ขัดเศษอาหารด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

## ภายนอก

ผิวของฝาปิดด้านบนและด้านนอกตัวเครื่อง:

- เช็ดด้วยผ้าที่ทำความสะอาดเปียกพอหมาดชุบน้ำอุ่น
- ให้เช็ดและถูด้วยผ้าที่ชุบน้ำเย็นและแห้งเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเตาอาหารบริเวณแผงควบคุมออกจนหมดแล้ว

## อุปกรณ์เสริม

ไม้พาย, หม้อขึ้นใน และฝาปิดของระบบไอน้ำ:

- ให้ไปในน้ำร้อนและล้างด้วยน้ำอุ่น

## 6 สิ่งแวดล้อม

ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวหรือทิ้งไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี



## 7 การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลเพิ่มเติมปัญหาโปรดข้ามขั้นบันที่ข้อก่อน Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษั Philips ในประเทศของคุณ คุณสามารถค้นหาหมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

## 8 ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น	HD3130
กำลังไฟฟ้าที่กำหนด	860VV
ความจุที่กำหนด	5.0 ลิตร

## 9 การแก้ไขปัญหา

หากคุณประสบปัญหาในการใช้งานหม้อหุงข้าวนี้ โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้ก่อนนำเครื่องเข้ารับบริการ หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
ไฟไม่ม้ต่างๆ ไม่สว่างขึ้น	มีปัญหากับเกี่ยวกับการต่อสายไฟ ตรวจสอบว่าได้เชื่อมต่อสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวแล้วและเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	สัญญาณไฟทางบนพร้อม นาเครื่องไม่ทำงานที่จำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับบริการจาก Philips <p>ระดับน้ำไม่เพียงพอ เติมน้ำให้ได้ปริมาณตามระดับที่แสดงภายในหม้อขึ้นใน</p> <p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีความแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนและบริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อขึ้นในก่อนเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว</p>
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	ระดับน้ำไม่เพียงพอ เติมน้ำให้ได้ปริมาณตามระดับที่แสดงภายในหม้อขึ้นใน
ข้าวไหม้เกรียม	คุณไม่ได้ข้าวข้าวอย่างถูกต้อง ข้าวอาจงกะทั้งนี้ให้ใช้น
น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวขณะหุงข้าว	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อขึ้นในตามจำนวนข้าวที่ตวง
ข้าวที่หุงเสร็จแล้วมีกลิ่นเหม็น	ทำความสะอาดหม้อขึ้นในด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำอุ่น <p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหลังจากทำอาหารเรียบร้อยแล้ว ได้ทำความสะอาดฝาหม้อ ฝาน้ำ และหม้อขึ้นในอย่างทั่วถึง</p>