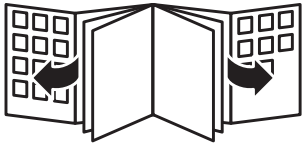
Register your product and get support at

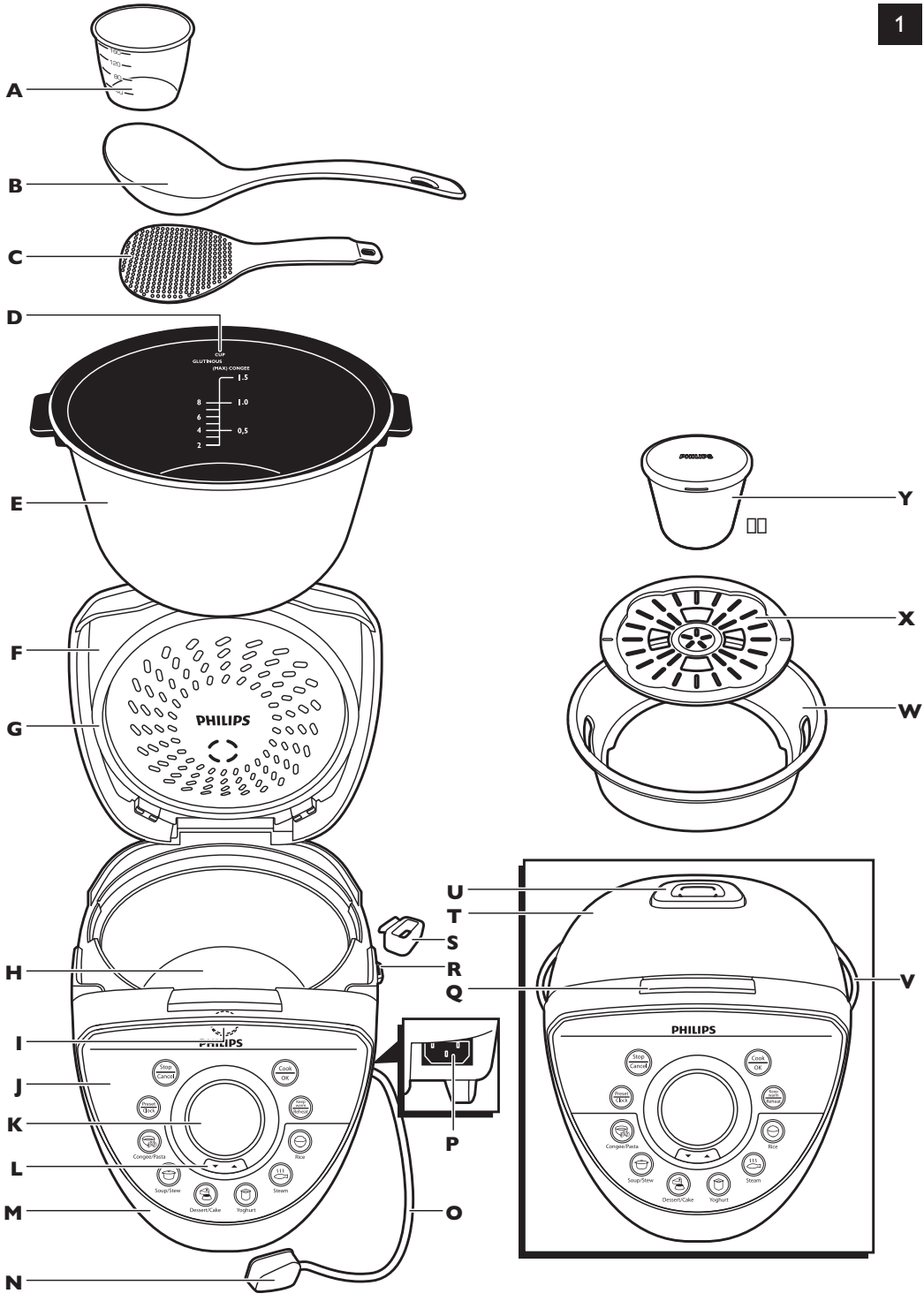
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766

PHILIPS



1


A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X
Y
CUP
GLUTINOUS
(MAX) CONGEE
1.5
1.0
0.5
8
6
4
2
PHILIPS
Stop Cancel
Cook OK
Timer Menu
Delay start Reheat
Congee/Pasta
Rice
Soup/Stew
Steam
Dessert/Cake
Yoghurt

ENGLISH 7
INDONESIA 31
ภาษาไทย 57
TIẾNG VIỆT 77

HD4768, HD4766

Tabel isi

Pendahuluan **32**
Gambaran umum (Gbr. 1) **32**
Penting **32**
Persiapan penggunaan **34**
Sebelum menggunakan alat pertama kali 34
Panel kontrol dan layar 34
Menyetel waktu jam 35
Menyetel bahasa tampilan 35
Menggunakan alat **35**
Daftar 20 menu penanak nasi 35
Panduan memasak langkah-demi-langkah 36
Memasak nasi 37
Rice with soup 39
Congee 39
Memasak di menu lainnya 40
Pasta 41
Soup/Stew 42
Yoghurt 43
Dessert/Pudding 44
Mengukus 46
Memanaskan Ulang 46
Menghangatkan 47
Timer 47
Membersihkan **49**
Penyimpanan **49**
Lingkungan **50**
Garansi dan servis **50**
Pemecahan Masalah **50**
Resep **51**
Pasta 51
Yoghurt 52
Carrot cake 52
Banana oatmeal cake 53
White raddish pudding 53
Taro pudding 54

Pendahuluan

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di www.philips.com/welcome.

Gambaran umum (Gbr. 1)

A Gelas ukur
B Sendok sup
C Sendok nasi
D Indikator ukuran air
E Panci bagian dalam dengan gagang
F Tutup bagian dalam lepas-pasang
G Gelang penyegel
H Elemen pemanas
I Sensor suhu
J Panel kontrol
K Layar
L Tombol naik dan turun
M Badan utama
N Steker listrik
O Kabel listrik lepas-pasang
P Soket steker alat
Q Tombol pelepas tutup
R Braket pemasangan tempat sendok nasi
S Tempat sendok nasi
T Tutup luar
U Tutup lubang uap lepas-pasang
V Pegangan penanak nasi
W Keranjang kukusan
X Baki kukusan lepas-pasang
Y Panci yoghurt

Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpanlah sebagai referensi nanti.

Bahaya

- Jangan sekali-kali merendam badan utama penanak nasi di dalam air, atau membilasnya di bawah keran.

Peringatan

- Periksalah apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- Alat hanya boleh dihubungkan ke stopkontak dinding yang memiliki arde. Selalu pastikan steker masuk dengan pas ke stopkontak dinding.
- Jangan menggunakan alat ini jika steker, kabel listrik, panci bagian dalam atau badan utamanya rusak.
- Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat layanan resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggung jawab bagi keselamatan mereka.

- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Jauhkan kabel listrik dari jangkauan anak-anak. Jangan biarkan kabel listrik tergantung di tepi meja atau tempat alat berada.
- Pastikan elemen pemanas, sensor suhu dan bagian luar panci bagian dalam, bersih dan kering sebelum memasukkan steker ke stopkontak dinding.
- Jangan menggunakan alat jika gelang penyegel dalam keadaan rusak.
- Jangan masukkan steker pada alat atau menekan tombol apa pun pada panel kontrol dengan tangan basah.
- Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke saklar timer eksternal untuk menghindari situasi yang membahayakan.

Perhatian

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesori atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesori atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Hanya gunakan sendok nasi yang disediakan. Hindari menggunakan peralatan yang tajam.
- Jangan biarkan penanak nasi terkena suhu yang tinggi atau menempatkannya di atas kompor atau alat memasak lainnya yang sedang bekerja atau masih panas.
- Selalu masukkan panci bagian dalam terlebih dulu sebelum Anda memasukkan steker ke stopkontak dinding dan menghidupkan penanak nasi.
- Selalu cabut steker penanak nasi jika Anda tidak akan menggunakannya dalam jangka waktu yang lama.
- Selalu biarkan penanak nasi mendingin sebelum membersihkan atau memindahkannya.
- Jangan menempatkan panci bagian dalam secara langsung di atas nyala api untuk memasak nasi.
- Jika alat digunakan tidak secara semestinya atau untuk tujuan profesional atau semi profesional atau tidak digunakan sesuai instruksi dalam petunjuk penggunaan ini, garansi menjadi tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas kerusakan apa pun yang ditimbulkan.
- Alat ini ditujukan untuk digunakan di rumah tangga dan pemakaian yang serupa seperti:
  - area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
  - rumah ladang;
  - oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan berjenis tempat tinggal lainnya;
  - lingkungan yang menyediakan tempat tidur dan sarapan.
- Tempatkan penanak nasi pada permukaan yang stabil, horizontal dan rata.
- Permukaan alat yang dapat tersentuh dapat menjadi panas pada saat dioperasikan. Hanya sentuh panel kontrol.
- Hati-hati, ada uap panas yang keluar dari lubang uap penanak nasi sewaktu memasak atau sewaktu Anda membuka tutupnya.
- Jangan mengangkat dan memindahkan penanak nasi dengan menggenggam pegangannya saat alat masih bekerja.
- Berhati-hatilah dengan panci bagian dalam dan keranjang kukusan bila Anda memegangnya setelah proses memasak, karena dapat menjadi panas dan berat.
- Jangan biarkan penanak nasi terkena sinar matahari langsung.
- Jangan memasukkan barang logam atau benda asing ke dalam lubang uap.
- Jangan meletakkan barang yang bersifat magnet pada tutup. Jangan menggunakan alat di dekat barang yang bersifat magnet.
- Jangan menggunakan panci bagian dalam jika sudah rusak.
- Jangan melebihi batas air maksimum yang ditunjukkan pada panci bagian dalam agar tidak meluap.
- Jangan meletakkan sendok nasi di dalam panci saat memasak, menghangatkan atau memanaskan nasi kembali.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat.
- Jangan bersihkan alat di dalam mesin cuci piring.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkaitan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani dengan benar dan sesuai dengan instruksi petunjuk penggunaan ini, alat tersebut aman digunakan berdasarkan pada bukti ilmiah yang kini tersedia.

Fungsi pencadangan bila listrik mati

Alat ini memiliki fungsi pencadangan yang mengingat status sebelum listrik mati, asalkan listrik mengalir lagi dalam 2 jam. Bila listrik mati saat proses memasak, penghitungan mundur waktu memasak akan dilanjutkan lagi sesuai dengan hitungan terakhir saat listrik kembali hidup.
Jika listrik mati lebih dari 2 jam dan terjadi saat proses memasak, maka penanak nasi secara otomatis akan dikembalikan ke mode siaga bila listrik kembali hidup. Buka penanak nasi, keluarkan isinya dan mulai lagi prosesnya dari awal.
Jika Anda telah menyetel timer tapi proses memasak preset belum dimulai saat listrik mati, proses tersebut akan dimulai bila listrik kembali hidup, asalkan kembali hidup dalam waktu 12 jam.

Persiapan penggunaan

Sebelum menggunakan alat pertama kali.

1 Lepaskan kantung plastik di antara panci bagian dalam dan elemen pemanas.

2 Bersihkan semua komponen penanak nasi secara menyeluruh sebelum menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab 'Membersihkan').

3 Keringkan semua komponen dengan saksama sebelum Anda mulai menggunakan alat.

4 Pasang tempat sendok nasi pada badan penanak nasi (Gbr. 2).

Panel kontrol dan layar

Panel kontrol memiliki 12 tombol yang digunakan untuk mengoperasikan alat. Layarnya memberikan informasi mengenai proses yang dipilih.
Lampu layar akan hidup segera setelah Anda menekan sembarang tombol, untuk memberikan tampilan yang lebih jelas terhadap informasi yang ditampilkan.

Catatan: Saat alat sedang memasak atau memanaskan ulang, lampu layar akan mati setelah 10 menit.

- Panel kontrol dan layar (Gbr. 3)

Tombol naik dan turun

Anda dapat menggunakan tombol naik dan turun di bawah layar untuk memilih menu yang diinginkan dan untuk menyesuaikan setelan (jam, timer dan waktu memasak).

Tombol menu/kontrol

Terdapat 4 tombol kontrol di bagian atas panel kontrol dan 6 tombol menu di bagian bawah panel kontrol.
Tombol yang berkedip menandakan bahwa Anda dapat menekan tombol ini untuk melanjutkan ke langkah berikutnya. Anda dapat menggunakan tombol Stop/Cancel untuk menghentikan proses memasak atau untuk menghentikan timer preset. Anda juga dapat menggunakan tombol ini sebagai tombol "pengurungan" saat memprogram proses memasak dan kembali ke layar sebelumnya.

Menu

Beberapa menu memiliki submenu. Bila Anda menekan tombol menu-menu ini, submenunya akan muncul pada layar. Jika menu tidak mempunyai submenu, maka langkah pertama proses memasak akan ditampilkan pada layar.
Dalam beberapa menu, teks dan animasi akan ditampilkan pada layar untuk memandu Anda menjalani proses memasak langkah demi langkah.

Menyetel waktu jam

Catatan: Anda tidak dapat menyesuaikan waktu jam saat proses memasak atau saat alat berada dalam mode keep-warm.

1 Masukkan steker pada stopkontak dinding dan hidupkan arus listrik.
- Layar menampilkan salam pembuka (‘Good morning’, ‘Good afternoon’ atau ‘Good evening’).

2 Tekan tombol Preset/Clock dua kali (Gbr. 4).

3 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih ‘Clock setting’. (Gbr. 5)

4 Tekan tombol Cook/OK (Gbr. 6).

5 Tekan tombol naik atau turun untuk menyetel jam (notasi waktu 24-jam). Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat (Gbr. 7).

6 Tekan tombol Cook/OK untuk mengonfirmasi waktu (Gbr. 6).

Catatan: Jika Anda ingin membatalkan perubahan, tekan tombol Stop/Cancel.
- Pesan ‘Saved’ ditampilkan pada layar. Waktu akan berhenti berkedip dan layar akan menampilkan waktu yang telah disetel (Gbr. 8).

Catatan: Waktu jam dikonfirmasikan secara otomatis jika Anda tidak menekan tombol Cook/OK dalam jangka waktu 30 detik.

Catatan: Layar hanya akan menampilkan waktu jam bila alat dihubungkan ke stopkontak dinding.

Menyetel bahasa tampilan

Anda dapat memilih satu dari ketiga bahasa ini: Mandarin Singkat, Mandarin Tradisional atau Inggris.

1 Tekan tombol Preset/Clock dua kali (Gbr. 4).

2 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih ‘Language setting’ (Gbr. 9).

3 Tekan tombol Cook/OK (Gbr. 6).

4 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih bahasa yang diinginkan (Mandarin Singkat, Mandarin Tradisional atau Inggris (Gbr. 10).

5 Tekan tombol Cook/OK untuk mengonfirmasi bahasa (Gbr. 6).

Catatan: Jika Anda ingin membatalkan perubahan, tekan tombol Stop/Cancel.
- Pesan ‘Saved’ akan ditampilkan pada layar (Gbr. 8).

Menggunakan alat

Daftar 20 menu penanak nasi

Menu	Submenu
Rice	Plain
	Quick plain
	Small portion plain
	Glutinous
	Mixed
	Rice with soup
Congee/Pasta	Plain congee thick

Menu	Submenu
Congee/Pasta	Plain congee thin
	Mixed grain congee
	Pasta
Soup/Stew	Vegetable soup
	Stew
	Long boil soup
Yoghurt	Yoghurt
Dessert/Pudding	Green bean soup
	Cereal cake
	Carrot cake
	White raddish pudding
	Taro pudding
Steam	Steam

Panduan memasak langkah-demi-langkah

Tabel di bawah ini akan menunjukkan langkah apa yang harus dilakukan dalam tiap submenu yang berbeda.
Nomor dari daftar berikut ini sesuai dengan nomor dalam tabel dan memberi tahu Anda apa yang harus dilakukan selanjutnya dalam tahap tertentu selama proses memasak.

1 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak akan dimulai secara otomatis setelah 10 detik.
2 Tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak akan dilanjutkan secara otomatis setelah 30 detik.
3 Proses memasak hanya akan dimulai jika Anda menekan tombol Cook/OK.
4 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 10 detik.
5 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 30 detik.

Menu	Submenu	Langkah-langkah sebelum memasak	Waktu memasak untuk langkah kedua	Langkah-langkah selama memasak	Langkah-langkah setelah memasak
Rice	Rice with soup	Masak beras terlebih dahulu (1)	Tergantung pada banyaknya beras yang dimasak	Tambahkan kaldu hangat dan bahan-bahan lain (2)	
Congee/ Pasta	Mixed grain congee	Tambahkan mixed grain dan air (5)			
	Pasta	Tambahkan pasta, saus dan air (5)			

Menu	Submenu	Langkah-langkah sebelum memasak	Waktu memasak untuk langkah kedua	Langkah-langkah selama memasak	Langkah-langkah setelah memasak
Soup/ Stew	Vegetable soup	Tambahkan air untuk membuat kaldu (4)	Kurang-lebih 10-15 menit	Tambahkan sayuran (2)	
	Stew	Tambahkan air, daging dan bahan-bahan lain (4)			
	Long boil soup	Tambahkan air dan bahan-bahan (4)			
Yoghurt	Yoghurt	Tuangkan susu hangat (40°C) dan adonan yoghurt ke dalam panci yoghurt, isi panci bagian dalam dengan air (5)			
Dessert/ Pudding	Green bean soup	Tambahkan air dan bahan-bahan pencuci mulut (4)			
	White raddish pudding	Tambahkan lobak putih, udang kering/ebi, sosis Cina (lap cheong) dan bumbu penyedap (1)	20 menit	Tambahkan adonan tepung beras (3)	
	Taro pudding	Tambahkan talas, sosis Cina, udang kering/ebi dan bumbu penyedap (1)	20 menit	Tambahkan adonan tepung beras (3)	
	Cereal cake	Tuangkan adonan kue ke panci bagian dalam (1)			
	Carrot cake	Tuangkan adonan kue ke panci bagian dalam (1)			
Steam	Steam	Letakkan pinggan pada keranjang kukusan, isilah panci bagian dalam dengan air (5)			

Memasak nasi

Menu Rice pada alat ini terdiri dari 6 submenu yang memungkinkan Anda memasak berbagai jenis nasi atau resep nasi yang berbeda.

1 Takarlah beras dengan gelas ukur yang sudah disediakan (Gbr. 11).

Tiap cangkir beras biasanya menghasilkan 2 mangkuk nasi. Jangan melewati takaran yang ditandai pada panci bagian dalam. 1 cangkir beras kurang-lebih 180 ml.

- HD4768: kapasitas panci bagian dalam adalah 5,0 L, kapasitas maksimum untuk sekian cangkir beras adalah 1,8 L
- HD4766: kapasitas panci bagian dalam adalah 4,0 L, kapasitas maksimum untuk sekian cangkir beras adalah 1,5 L

Takaran beras dan waktu memasak untuk berbagai menu nasi

Tabel di bawah memperlihatkan perkiraan waktu memasak. Waktu memasak sesungguhnya dapat berbeda, tergantung pada voltase, suhu kamar, kelembaban dan jumlah air yang digunakan.

Menu	HD4766 Perkiraan waktu memasak	HD4766 Takaran beras (cangkir)	HD4768 Perkiraan waktu memasak	HD4768 Takaran beras (cangkir)
Plain rice	40-50 menit	2-8	40-50 menit	2-10
Quick plain rice*	30-40 menit	2-4	30-40 menit	2-6
Small portion plain rice**	40-50 menit	2-3	40-50 menit	2-3
Glutinous rice	50-90 menit	2-8	50-90 menit	2-8
Mixed rice	40-50 menit	2-4	40-50 menit	2-6
Rice with soup	35-70 menit	2-8	35-70 menit	2-10

Catatan: Kacang-kacangan, biji-bijian atau sereal yang digunakan untuk campuran beras harus direndam dulu sebelum digunakan.
*Untuk mendapatkan hasil optimal, kami sarankan Anda memasak tidak lebih dari 4 cangkir beras (HD4766) atau 6 cangkir beras (HD4768).
**Untuk mendapatkan hasil optimal, kami sarankan Anda memasak tidak lebih dari 3 cangkir beras.

2 Cuci beras sampai bersih.

3 Masukkan beras yang sudah dicuci sebelumnya ke panci bagian dalam.

4 Tambahkan air sampai ukuran yang ditunjukkan pada skala di panci bagian dalam sesuai dengan jumlah cangkir beras dan jenis beras yang dipakai. Lalu ratakan permukaan beras.

Misalnya, untuk 4 cangkir beras North East, tambahkan air hingga seukuran 4 cangkir untuk beras North East yang ditunjukkan pada skala.
- HD4768 (Gbr. 12)
- HD4766 (Gbr. 13)

Catatan: Ukuran yang tertera pada panci bagian dalam hanya sebagai panduan saja; Anda boleh saja menyesuaikan ukuran air dengan jenis beras yang berbeda sesuai selera.

5 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

6 Masukkan panci bagian dalam pada penanak nasi (Gbr. 14).

Pastikan panci tersebut dipasang dengan benar dan gagangnya sejajar dengan ulir di badan utama.

Catatan: Pastikan elemen pemanas dan bagian luar dari panci bagian dalam bersih dan kering.

7 Masukkan steker pada stopkontak dinding dan hidupkan arus listrik.

8 Rapatkan tutup penanak nasi.

Jangan menutupnya dengan paksa. Jika tutupnya tidak bisa ditutup dengan benar, periksa apakah panci bagian dalam telah dipasang dengan benar.

9 Tekan tombol Rice. Kemudian tekan tombol naik atau turun untuk memilih jenis nasi (Gbr. 15).

10 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar. (Gbr. 16)
- Layar menghitung mundur dalam beberapa menit (10, 9, 8 dst.) selama 10 menit terakhir proses memasak.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan lampu Keep warm/Reheat akan menyala untuk menandakan bahwa alat beralih ke mode keep-warm.
- Layar menghitung waktu keep-warm dalam beberapa jam (maks. 12 jam).

11 Tekan tombol Stop/Cancel untuk membatalkan mode keep-warm (Gbr. 17).
Jika Anda ingin melanjutkan mode keep-warm lagi, cukup tekan lagi tombol Keep warm/Reheat.

12 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya. (Gbr. 18)

13 Aduklah nasi agar tidak lengket.
Pengadukan nasi akan membuat kelebihan uap keluar. Ini akan membuat nasi lebih pulen.

14 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Rice with soup

1 Ikuti langkah 1 hingga 9 dalam bagian 'Memasak nasi'.

2 Tekan tombol Cook/OK untuk mengonfirmasi setelan (Gbr. 6).
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

3 Tekan lagi tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
Jika Anda tidak menekan lagi tombol Cook/OK, proses memasak akan dimulai secara otomatis setelah 10 detik.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.

4 Penanak nasi akan berbunyi bip dan tombol Cook/OK akan berkedip untuk menandakan saatnya Anda harus menambahkan bahan lainnya.

5 Tambahkan bahan yang ditampilkan pada layar. Kemudian tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan proses memasak.
Jika Anda tidak menekan lagi tombol Cook/OK, proses memasak akan dilanjutkan secara otomatis setelah 30 detik.
- Layar menghitung mundur dalam beberapa menit (10, 9, 8 dst.) selama 10 menit terakhir proses memasak.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.

6 Tekan tombol Stop/Cancel sekali untuk membatalkan proses memasak, setelan preset atau mode keep-warm.

7 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Congee

Menu Congee/Pasta berisi 3 submenu untuk bubur.

Menu	HD4766 Perkiraan waktu memasak	HD4766 Takaran beras (cangkir)	HD4768 Perkiraan waktu memasak	HD4768 Takaran beras (cangkir)
Plain congee thick	0,5-4 jam	0,5-2	0,5-4 jam	0,5-2,5
Plain congee thin	0,5-4 jam	0,5-1	0,5-4 jam	0,5-1,5
Mixed grain congee	0,5-4 jam	0,5-2	0,5-4 jam	0,5-2,5

1 Masukkan bahan-bahan pada panci bagian dalam.

2 Tambahkan air.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk bubur yang tertera pada panci bagian dalam.

Tidak cocok untuk memasak beras halus/tepung kacang karena dapat menyebabkan air tumpah.

- HD4768 (Gbr. 19)
- HD4766 (Gbr. 20)

3 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

4 Tekan tombol Congee/Pasta (Gbr. 21).

5 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih jenis bubur yang ingin Anda masak.

6 Tekan tombol Cook/OK.
- Waktu memasak default 1 jam akan muncul pada layar.
- Jika Anda memilih 'mixed grain congee', petunjuk pertama akan muncul pada layar.

Catatan: Jika Anda memilih 'mixed grain congee' dan Anda tidak menekan tombol Cook/OK, layar secara otomatis menampilkan waktu memasak setelah 30 detik.

7 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 30 menit sampai 4 jam.

Tip: Setel 30 menit jika Anda memasak 0,5 cangkir beras di HD4766 atau HD4768. Setel 4 jam jika Anda memasak 2 cangkir beras di HD4766 atau 2,5 cangkir beras di HD4768.

8 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak (Gbr. 6).
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan lampu Keep warm/Reheat akan menyala untuk menandakan bahwa alat beralih ke mode keep-warm.
- Layar menghitung waktu keep-warm dalam beberapa jam (maks. 12 jam).

9 Tekan tombol Stop/Cancel untuk membatalkan mode keep-warm.

10 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

11 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Memasak di menu lainnya

Tabel di bawah menampilkan waktu memasak default dan waktu memasak yang dapat disesuaikan di menu lainnya.

Waktu memasak di menu lainnya

Menu	Waktu memasak default	Kapasitas Optimal untuk waktu memasak default	Waktu memasak yang dapat disesuaikan	Waktu memasak yang disarankan untuk kapasitas maksimum
Pasta	30 menit	250 g pasta	20-30 menit	30 menit
Vegetable soup	30 menit	Tingkat Soup hingga Plain rice di tingkat 4	30 menit-1 jam 30 menit	1 jam 30 menit
Long boil soup	3 jam	Tingkat Soup hingga Plain rice di tingkat 8	2-4 jam	4 jam
Yoghurt	4 jam	4 cangkir yoghurt	3-6 jam	4 jam
Green bean soup	1 jam	2 L air	30 menit-4 jam	2 jam

Menu	Waktu memasak default	Kapasitas Optimal untuk waktu memasak default	Waktu memasak yang dapat disesuaikan	Waktu memasak yang disarankan untuk kapasitas maksimum
Cereal cake	50 menit	Adonan cake hingga tingkat Cake	-	-
Carrot cake	50 menit	Adonan cake hingga tingkat Cake	-	-
Stew	1 jam	300 g daging	45 menit-4 jam	3 jam
White raddish pudding	70 menit	600 g lobak putih, 250 g labu kuning, 360 ml air, 300 g adonan tepung beras hingga tingkat Pudding	-	-
Taro pudding	70 menit	700 g talas, 250 g adonan tepung beras, 700 ml air hingga tingkat Pudding	-	-
Mengukus	30 menit	300 g rusuk babi	10 menit-1 jam	1 jam

Pasta

Menu Congee/Pasta berisi 1 submenu untuk pasta. Silakan baca bagian **Resep** untuk mendapatkan ide memasak.

1 Masukkan bahan-bahan dan air pada panci bagian dalam.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk pasta yang tertera pada panci bagian dalam.

- HD4768 (Gbr. 22)
- HD4766 (Gbr. 23)

2 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

3 Tekan tombol Congee/Pasta. Kemudian tekan tombol naik atau turun untuk memilih submenu Pasta (Gbr. 21).
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

4 Tekan tombol Cook/OK.
- Waktu memasak default 30 menit akan muncul pada layar.

5 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 20 sampai 30 menit.

6 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.

7 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

8 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Soup/Stew

Soup

Menu Soup/Stew berisi 2 submenu untuk sup: vegetable soup dan long boil soup. Submenu vegetable soup cocok untuk memasak jenis sup yang hanya butuh waktu memasak yang singkat tapi listrik yang dibutuhkan tinggi, seperti sup daging dan kubis. Submenu long boil soup cocok untuk memasak jenis sup yang butuh waktu memasak lebih lama dan daya listrik yang rendah untuk mengeluarkan rasa dari bahan, seperti sup ayam dengan rempah Cina.

1 Masukkan bahan-bahan pada panci bagian dalam sesuai dengan di layar.

Catatan: Anda dapat memasukkan sayuran untuk sup sayur (vegetable soup) di panci bagian dalam langkah kedua untuk memasak bahan-bahan ini agar lunak.

2 Tambahkan air.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk sup yang tertera di dalam panci bagian dalam.

- HD4768 (Gbr. 22)
- HD4766 (Gbr. 23)

3 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

4 Tekan tombol Soup/Stew. (Gbr. 24)

5 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih jenis sup yang ingin Anda masak.

6 Tekan tombol Cook/OK.
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

7 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak untuk vegetable soup atau long boil soup setelah 10 detik.
- Waktu memasak default (30 menit untuk vegetable soup dan 3 jam untuk long boil soup) akan muncul pada layar.

8 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 30 menit sampai 1 jam dan 30 menit untuk vegetable soup dan mulai 2 sampai 4 jam untuk long boil soup.

9 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Untuk vegetable soup, alat akan berbunyi bip dan lampu Cook/OK akan berkedip untuk menandakan bahwa Anda harus melakukan langkah kedua yang ditampilkan pada layar. Tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak akan dilanjutkan secara otomatis setelah 30 detik.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.
- Layar menghitung waktu keep-warm dalam beberapa jam (maks. 12 jam).

10 Tekan tombol Stop/Cancel untuk membatalkan mode keep-warm.

11 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

12 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Stew

Menu Soup/Stew berisi 1 submenu untuk stew.

1 Masukkan bahan-bahan pada panci bagian dalam.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk stew yang tertera di dalam panci bagian dalam.

2 Tambahkan air hingga menutupi ¾ bahan.

3 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

4 Tekan tombol Soup/Stew (Gbr. 24).

5 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih submenu Stew.

6 Tekan tombol Cook/OK.
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

7 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 10 detik.
- Waktu memasak default 1 jam akan muncul pada layar.

8 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 45 menit sampai 3 jam.

9 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan lampu Keep warm/Reheat akan menyala untuk menandakan bahwa alat beralih ke mode keep-warm.
- Layar menghitung waktu keep-warm dalam beberapa jam (maks. 12 jam).

10 Tekan tombol Stop/Cancel untuk membatalkan mode keep-warm.

11 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

12 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Yoghurt

Silakan baca bagian **Resep** untuk mendapatkan ide memasak.

1 Tuangkan susu hangat dan adonan yoghurt ke panci yoghurt.

2 Taruh baki kukusan pada panci bagian dalam (Gbr. 25).

3 Isilah panci bagian dalam dengan air (Gbr. 26).

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk yoghurt yang tertera di dalam panci bagian dalam.

- HD4768 (Gbr. 22)
- HD4766 (Gbr. 23)

4 Letakkan panci yoghurt di baki kukusan. (Gbr. 27)

5 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

6 Tekan tombol Yoghurt. (Gbr. 28)

7 Tekan tombol Cook/OK.
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

8 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 30 detik.

- Waktu memasak default 4 jam akan muncul pada layar.

9 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 3 sampai 6 jam.

10 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' ditampilkan pada layar.

11 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

12 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Dessert/Pudding

Menu Dessert/Pudding berisi 1 submenu untuk dessert soup (sup penutup), 2 submenu untuk pudding dan 2 submenu untuk cake.

Green bean soup

1 Masukkan bahan-bahan pada panci bagian dalam.

2 Tambahkan air.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk dessert yang tertera di dalam panci bagian dalam.

- HD4768 (Gbr. 22)
- HD4766 (Gbr. 23)

3 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

4 Tekan tombol Dessert/Pudding. (Gbr. 29)

5 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih submenu Green bean soup.

6 Tekan tombol Cook/OK.
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

7 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 10 detik.
- Waktu memasak default 1 jam akan muncul pada layar.

8 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Anda dapat menyetel waktunya mulai 30 menit sampai 4 jam.

9 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan lampu Keep warm/Reheat akan menyala untuk menandakan bahwa alat beralih ke mode keep-warm.
- Layar menghitung waktu keep-warm dalam beberapa jam (maks. 12 jam).

10 Tekan tombol Stop/Cancel untuk membatalkan mode keep-warm.

11 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

12 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Pudding

Menu Desert/Pudding berisi 2 submenu untuk pudding: white radish pudding dan taro pudding. Silakan baca bagian **Resep** untuk mendapatkan ide memasak.

1 Masukkan bahan-bahan pada panci bagian dalam.
- White Radish pudding: Masukkan lobak putih, sosis Cina, udang kering/ebi dan bumbu penyedap dalam panci bagian dalam lalu aduk hingga rata.
- Taro pudding: Masukkan talas, sosis Cina, udang kering/ebi dan bumbu penyedap dalam panci bagian dalam lalu aduk hingga rata.

Pastikan semua bahan termasuk air tidak melebihi batas air maksimum pada skala untuk pudding yang tertera di dalam panci bagian dalam.

Catatan: Ikuti petunjuk di resep White radish pudding atau resep Taro pudding dalam bab 'Resep'.

2 Tekan tombol Dessert/Pudding (Gbr. 29).

3 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih jenis puding yang ingin Anda buat.

4 Tekan tombol Cook/OK.
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

5 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak akanotomatis dimulai setelah 10 detik.

Catatan: Anda tidak dapat mengubah waktu memasak untuk submenu Pudding.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Alat akan berbunyi bip dan tombol Cook/OK berkedip untuk menandakan saatnya Anda harus menambahkan adonan tepung beras.

Berhati-hatilah saat membuka tutupnya untuk menambahkan adonan tepung beras. Tutup dan uap yang keluar dari panci bagian dalam panas.

6 Tambahkan adonan tepung beras dan aduk hingga rata. Kemudian tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak tidak akan dimulai.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.

7 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

8 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Cake

Menu Dessert/Pudding berisi 2 submenu untuk cake: cereal cake dan carrot cake. Silakan baca bagian **Resep** untuk mendapatkan ide memasak.

1 Campurlah bahan untuk membuat adonan cake.

Catatan: Ikuti petunjuk dalam resep cake dalam bab 'Resep'.

2 Oleskan mentega pada panci bagian dalam.

3 Masukkan adonan cake pada panci bagian dalam.

4 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

5 Tekan tombol Dessert/Pudding (Gbr. 29).

6 Tekan tombol naik atau turun untuk memilih jenis cake yang ingin Anda buat.

7 Tekan tombol Cook/OK.

- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

8 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak. Jika Anda tidak menekan tombol ini, proses memasak akan dimulai secara otomatis setelah 10 detik.

Catatan: Anda tidak dapat mengubah waktu memasak untuk cake.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' ditampilkan pada layar.

9 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

10 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Mengukus

1 Letakkan baki kukusan di keranjang kukusan. Garis di baki kukusan harus menunjuk ke tanda di keranjang kukusan. (Gbr. 30)

2 Takar 3 cangkir air dengan gelas ukur dan tuangkan ke panci bagian dalam.
Ini akan berlangsung kurang-lebih 8 menit untuk 3 cangkir air hingga mendidih.

Catatan: Jumlah air tergantung pada jumlah makanan yang akan dikukus.

3 Masukkan keranjang kukusan yang telah dipasangi baki kukusan pada panci bagian dalam (Gbr. 31).

4 Letakkan makanan yang akan dikukus pada piring atau keranjang kukusan.

Catatan: Untuk memastikan pengukusan yang merata, sebarkan makanan hingga merata dan jangan menumpuknya.

5 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

6 Tekan tombol Steam untuk memilih menu Steam (Gbr. 32).
- Petunjuk pertama akan muncul pada layar.

7 Tekan tombol Cook/OK. Jika Anda tidak menekan tombol ini, layar secara otomatis akan menampilkan waktu memasak setelah 30 detik.
- Waktu memasak default 30 menit akan muncul pada layar.

8 Untuk menyesuaikan waktu memasak, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.
Anda dapat menyetel waktunya mulai 10 menit hingga 1 jam.

9 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai proses memasak.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada layar.
- Layar akan menghitung mundur waktu memasak dalam hitungan menit.
- Di akhir proses memasak, alat akan berbunyi bip dan pesan 'Done' muncul pada layar.

10 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

11 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Memanaskan Ulang

Anda dapat menggunakan mode reheat untuk menghangatkan nasi yang sudah dingin. Isilah panci bagian dalam dengan tidak melebihi setengah kapasitasnya untuk memastikan nasi dipanaskan dengan benar.

Catatan: Jangan memanaskan ulang nasi dingin lebih dari sekali.

1 Aduk nasi dingin tersebut dan ratakan pada panci bagian dalam.

2 Tuangkan ½ cangkir air pada nasi agar tidak menjadi terlalu kering. Takaran air yang ditambahkan tergantung pada takaran nasi yang akan dipanaskan.

Jika nasi mulai gosong, tambah lagi airnya.

3 Ikuti langkah 5 hingga 8 pada bagian 'Memasak nasi' dalam bab ini.

4 Tekan tombol Keep warm/Reheat **dua kali** untuk memulai proses memanaskan ulang. (Gbr. 33)

- Lampu Keep warm/Reheat akan menyala dan animasi pemanasan ulang akan muncul pada layar. (Gbr. 34)

Catatan: Waktu memanaskan default adalah 23 menit.

- Bila proses pemanasan ulang selesai, Anda akan mendengar bunyi bip dan pesan 'Done' ditampilkan pada layar.

5 Tekan tombol pelepas tutup untuk membuka tutupnya.

6 Tekan tombol Stop/Cancel untuk berpindah ke mode siaga atau cabutlah steker penanak nasi untuk mematikannya.

Menghangatkan

Mode keep-warm memungkinkan Anda menjaga nasi atau makanan tetap hangat untuk jangka waktu yang lebih lama.

Catatan: Kami sarankan Anda tidak menghangatkan nasi atau beras lebih dari 12 jam agar rasanya tidak hilang.

1 Tekan tombol Keep warm/Reheat sekali untuk mengaktifkan mode keep-warm (Gbr. 33).

- Lampu Keep warm/Reheat akan terus menyala.
- Selama proses menghangatkan, layar akan menampilkan waktu dalam jam, mulai 0 sampai 11 (0HR, 1HR ...11HR).
- Setelah 12 jam, mode keep-wam secara otomatis berhenti dan penanak nasi berbunyi bip 10 kali. Layar akan beralih menampilkan waktu.

Timer

Tabel di bawah ini menampilkan pilihan timer yang tersedia untuk beragam menu.

Menu	Submenu	Pilihan timer
Rice	Plain	1 jam - 24 jam
	Quick plain	-
	Small portion plain	1 jam - 24 jam
	Glutinous	1 jam - 24 jam
	Mixed	1 jam - 24 jam
	Rice with soup	-
Congee/Pasta	Plain congee thick	1 jam - 24 jam
	Plain congee thin	1 jam - 24 jam
	Mixed grain congee	1 jam - 24 jam
	Pasta	-
Soup/Stew	Vegetable soup	-

Menu	Submenu	Pilihan timer
Soup/Stew	Long boil soup	1 jam - 12 jam
	Stew	1 jam - 12 jam
Yoghurt	Yoghurt	-
Dessert/Pudding	Green bean soup	1 jam - 12 jam
	White raddish pudding	-
	Taro pudding	-
	Cereal cake	-
	Carrot cake	-
Steam	Steam	1 jam - 12 jam

Catatan: Beberapa menu memungkinkan Anda menyetel waktu memasak. Anda dapat menyetel timer maupun waktu memasak dalam menu-menu ini. Anda dapat menyetel timer terlebih dahulu kemudian waktu memasak, atau sebaliknya.

Menyetel waktu siap dengan tombol Preset/Clock

1 Tekan tombol Preset/Clock (Gbr. 4).
- Lampu tombol menu yang tersedia akan menyala. (Gbr. 35)

2 Tekan tombol menu yang ingin Anda gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang diinginkan dengan tombol naik atau turun. Kemudian tekan tombol Cook/OK.

3 Untuk menyetel waktu siap, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Catatan: Misalnya, Anda dapat menggunakan tombol Preset/Clock untuk menyetel waktu siap pada pukul 18:30 (Gbr. 36).

4 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai timer.
- Pesan 'Saved' akan muncul pada layar.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan teks 'Timer set' serta waktu siap preset untuk menu yang dipilih akan muncul pada layar.
- Saat proses memasak dimulai, animasi memasak dan sisa waktu memasak akan muncul pada layar.

Catatan: Jika waktu preset kurang dari total waktu memasak yang diperlukan untuk menu yang dipilih, penanak nasi akan memulai proses memasak dengan segera, dengan waktu memasak default. Waktu memasak tidak diperpendek jika waktu preset lebih singkat dari total waktu memasak yang diperlukan. Anda dapat menyesuaikan waktu memasak sebelum Anda menyetel timer jika waktu memasak untuk menu yang dipilih dapat disesuaikan.

Menyetel waktu siap dengan tombol-tombol menu

1 Tekan tombol menu yang ingin Anda gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang diinginkan dengan tombol naik atau turun. Kemudian tekan tombol Preset/Clock.

Catatan: Anda juga dapat menekan tombol preset di layar submenu, layar langkah-demi-langkah yang pertama atau layar waktu memasak.

2 Untuk menyetel waktu siap, tekan tombol naik atau turun. Tekan dan tahan tombol naik atau turun untuk memajukan atau memundurkan waktu dengan cepat.

Catatan: Misalnya, Anda dapat menggunakan tombol Preset/Clock untuk menyetel waktu siap pada pukul 18:30.

3 Tekan tombol Cook/OK untuk memulai timer.
- Lampu Cook/OK akan menyala dan teks 'Timer set' serta waktu siap preset untuk menu yang dipilih akan muncul pada layar.
- Saat proses memasak dimulai, animasi memasak dan sisa waktu memasak akan muncul pada layar.

Membersihkan

Cabut steker penanak nasi sebelum membersihkannya.

Tunggu sampai penanak nasi sudah cukup dingin sebelum membersihkannya.

Untuk melindungi lapisan anti-lengket panci bagian dalam, jangan:
- menggunakan panci bagian dalam untuk mencuci piring;
- menuangkan cuka ke dalam panci.

1 Keluarkan keranjang kukusan bersama bakinya, panci yoghurt dan panci bagian dalam dari badan alat.

2 Lepaskan tutup bagian dalam dari tutup luar dengan menekan tab pelepas tutupnya dan tarik keluar dan ke bawah (Gbr. 37).

Untuk memasang kembali tutup dalamnya, masukkan ujung atas tutup bagian dalam ke tutup luar dan tekan kembali tab pelepas dengan kuat (hingga berbunyi 'klik').

3 Lepaskan tutup lubang uap dari tutup luar dengan menariknya ke atas (Gbr. 38).
- Untuk melepas penutup bawah pada tutup lubang uap, tekan tab pengunci ke posisi buka dan lepaskan tutupnya dari engsel. (Gbr. 39)
- Untuk memasang kembali penutup bawah pada tutup lubang uap, masukkan pengarah penutup bawah ke slot pada tutupnya, tekan penutup bawah pada tutupnya (1) dan tekan tab pengunci ke posisi tutup (2) (hingga berbunyi 'klik'). (Gbr. 40)
- Untuk mengembalikan tutup lubang uap ke dalam lubang uap pada tutup luarnya, masukkan ke lubangnya dan tekan dengan kuat.

4 Bersihkan tutup bagian dalam, panci bagian dalam, keranjang kukusan bersama bakinya, panci yoghurt, sendok nasi dan tutup lubang uap dengan spons atau kain yang dibasahi air panas serta cairan pembersih.

Jangan menggunakan bahan pembersih abrasif, sabut gosok atau perkakas logam untuk membersihkan panci bagian dalam karena merusak lapisan anti-lengketnya.

5 Gunakan kain lembab saja untuk menyeka bagian dalam dan bagian luar penanak nasi.

Jangan merendam badan penanak nasi di dalam air, atau membilasnya di bawah keran.

Penyimpanan

1 Anda dapat menyimpan semua aksesori di dalam alat dengan cara berikut: (Gbr. 41)
- Taruh baki kukusan yang bisa dilepas pada panci bagian dalam.
- Masukkan panci yoghurt pada panci bagian dalam.
- Taruh keranjang kukusan pada panci bagian dalam.

2 Simpan alat di tempat yang aman dan kering.

Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak dapat dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan (Gbr. 42).

Garansi dan servis

Jika Anda membutuhkan servis atau informasi atau mengalami masalah, harap kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Konsumen di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

Pemecahan Masalah

Jika penanak nasi tidak berfungsi dengan benar atau jika kualitas masakan kurang baik, lihat tabel di bawah. Jika Anda tidak dapat mengatasi masalah, harap hubungi Pusat Layanan Konsumen Philips di negara Anda.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Lampu tombol Cook/ OK tidak menyala.	Ada masalah sambungan.	Periksa apakah kabel listrik sudah terhubung ke penanak nasi dengan benar dan apakah steker sudah dimasukkan dengan benar ke stopkontak dinding.
	Lampu rusak.	Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.
Lampu Keep warm/ Reheat tidak menyala saat proses memasak selesai.	Lampu rusak.	Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.
	Anda memanaskan ulang makanan, memanggang cake, membuat yoghurt, memasak nasi dengan sup, memasak pasta atau mengukus makanan.	Mode keep-warm otomatis hanya digunakan untuk menu-menu nasi, bubur, sup, setup dan makanan pencuci mulut.
Layar tidak berfungsi.	Steker alat tidak dimasukkan.	Jika steker alat belum dimasukkan, fungsi cadangan listrik mati tidak akan bekerja dan layar tidak akan berfungsi.
Nasi tidak matang.	Air yang ditambahkan kurang banyak.	Tambahkan air sesuai skala pada panci bagian dalam (lihat bab 'Menggunakan alat').
	Proses memasak belum dimulai.	Anda tidak menekan tombol Cook/OK.
	Panci bagian dalam tidak menyentuh elemen pemanas dengan benar.	Pastikan tidak ada benda asing pada elemen pemanas.
	Elemen pemanas rusak.	Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Nasi tidak matang.	Panci bagian dalam rusak.	Bawalah panci bagian dalam ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.
Cake tidak matang dengan benar.	Takaran bahan terlalu banyak.	Periksa takaran yang disebutkan dalam resep cake dalam bab 'Resep'.
Nasi terlalu keras atau terlalu lembek.	Air yang ditambahkan kurang banyak atau terlalu banyak.	Tambahkan air sesuai skala pada panci bagian dalam (lihat bab 'Menggunakan alat').
	Anda memilih menu yang salah.	Pilih menu yang diperlukan (lihat bab 'Menggunakan alat').
Ada gumpalan tepung dalam puding.	Anda belum mencampur bahan untuk puding dengan benar.	Setelah menuangkan adonan tepung, aduklah adonan dengan baik hingga halus.
Lampu Preset/Clock tidak menyala bila saya menyetel timer.	Lampu rusak.	Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.
Nasi gosong.	Anda belum mencuci beras dengan benar.	Cucilah beras hingga airnya benar-benar tiris.
Penanak nasi tidak secara otomatis beralih ke mode keep-warm.	Anda memanaskan ulang makanan, memanggang cake, memasak nasi dengan sup, memasak pasta atau mengukus makanan.	Mode keep-warm otomatis hanya digunakan untuk menu-menu nasi, bubur, sup, rebusan dan makanan pencuci mulut.
	Kontrol suhu rusak.	Bawalah alat ke dealer Philips Anda atau ke pusat layanan resmi Philips.
Yoghurt tidak cukup kental atau tidak jadi sama sekali.	Anda menghangatkan susu hingga melebihi 40 °C, yang menghancurkan bakteri dalam biakan yoghurt.	Jangan hangatkan susu terlalu lama untuk menjaga bakteri tetap hidup dalam biakan yoghurt. Agar yoghurt lebih halus dan lebih kental, Anda dapat menambahkan 60 g susu bubuk pada susu kemudian hangatkan.
Pesan kesalahan E5 akan muncul pada layar.	Listrik mati sewaktu memasak atau saat dalam mode keep-warm yang berlangsung lebih dari 2 jam.	Saat listrik mengalir kembali, tekan tombol Stop/Cancel untuk mereset alat.

Resep

Pasta

Silakan baca bagian **Pasta** untuk melihat perincian prosedur pengoperasian.
Sajikan untuk 3-4 orang
Bahan-bahan:
- 250 g pasta (penne atau makaroni)
- 500 ml saus pasta
- 700 ml air

1 Masukkan pasta dan saus pasta pada panci bagian dalam dan tambahkan air hingga batas air untuk pasta. Tekan tombol Congee/Pasta dan pilih submenu Pasta. Setel waktu memasak hingga 20 menit untuk makaroni atau 30 menit untuk penne. Kemudian tekan tombol Cook/OK untuk memasak.

2 Bila proses memasak pasta telah selesai, taburkan lada atau keju di atas nya dan sajikan pasta selagi panas.

Yoghurt

Sajikan untuk 4 orang
Bahan-bahan:
- 500 ml susu
- 100 ml yoghurt segar biasa

1 Simpan yoghurt dalam suhu kamar beberapa menit sebelum memasak untuk menghangatkan biakan yoghurt. Hangatkan susu hingga sekitar 40 °C. Campurlah yoghurt dengan susu hangat dengan cepat dalam panci besar terpisah dan tuangkan campuran tersebut ke masing-masing panci yoghurt. Tutupi panci tersebut dengan tutupnya.

Catatan: Hanya butuh waktu beberapa detik untuk menghangatkan susu hingga 40 °C. Jika susu mencapai suhu yang terlalu tinggi, bakteri yang ada dalam yoghurt akan mati.

2 Taruh baki kukusan pada panci bagian dalam. Tambahkan air hingga mencapai indikator untuk yoghurt. Kemudian, letakkan cangkir pada baki uap dan tutup penutup.

3 Tekan tombol Yoghurt dan tekan Cook/OK untuk mengkonfirmasi. Tekan Cook/OK lagi untuk melewati pesan instruksi pertama. Setel waktu memasak ke 3 jam. Lalu tekan tombol Cook/OK untuk memasak dan tutup penutup.

Catatan: Jika Anda ingin rasa lebih asam, Anda dapat menyetel waktu memasak lebih lama.

4 Bila proses memasak yoghurt telah selesai, tambahkan sedikit buah-buahan atau madu pada yoghurt lalu sajikan. Atau Anda dapat membiarkan yoghurt dingin sendiri dan masukkan ke kulkas semalaman kemudian sajikan selagi dingin.

Tip

Agar yoghurt lebih halus dan lebih kental, Anda dapat menambahkan 60 g susu bubuk pada susu kemudian hangatkan. Kemudian ikuti langkah-langkah di atas.

Carrot cake

Sajikan untuk 3-4 orang
Bahan-bahan:
- 200 ml minyak sayur
- 4 butir telur yang besar
- 50 g gula pasir
- 225 g tepung serbaguna
- 2 sendok makan baking powder
- ½ sendok teh (2 g) soda kue
- sejumput garam
- 1 sendok teh vanili
- 190 g wortel diparut

1 Masukkan telur, minyak, gula pasir dan vanili dalam mangkuk besar lalu kocok.

Catatan: Pastikan tidak ada gumpalan gula.

2 Aduk dengan mixer; tepung, soda kue, baking powder dan garam.

3 Tambahkan parutan wortel.

4 Tuangkan adonan ke dalam panci bagian dalam.

5 Tekan tombol Dessert/Pudding dan pilih submenu Carrot cake.

6 Tekan tombol Cook/OK untuk memasak.

Banana oatmeal cake

Sajikan untuk 3-4 orang
Bahan-bahan:
- 120 g tepung serba guna
- 120 g oatmeal
- 90 g gula coklat
- 2¼ sendok teh baking powder
- 38 g susu bubuk
- 2,5 pisang yang besar
- 2 butir telur besar (120-130 g)
- 1 putih telur (35-40 g)
- 1,5 sendok makan mentega (dihaluskan)
- 1 sendok teh minyak panili
- 1,5 sendok makan madu

1 Campur dengan mixer; terigu, oatmeal, gula merah, baking powder, dan susu bubuk dalam mangkuk mixer.

2 Haluskan pisang hingga menjadi pasta.

3 Di mangkuk berbeda, campur dengan mixer telur, putih telur, pisang, mentega yang telah dihaluskan, minyak panili dan madu. Kemudian masukkan semua bahan yang telah dicampur di langkah 1. Campur hingga rata dan pastikan adonan tidak menggumpal.

Tip: Untuk memperkuat rasa pisang pada cake, gunakan pisang matang dan haluskan.

Tip: Untuk membuat cake lebih berair, tambah lagi pisang separuh.

4 Tuangkan adonan cake ke dalam panci bagian dalam.

5 Tekan tombol Dessert/Pudding dan pilih submenu Sereal cake, tekan Cook/ OK untuk mengkonfirmasi.

6 Tekan tombol Cook/OK untuk memasak.

White raddish pudding

Sajikan untuk 3-4 orang
Bahan-bahan:
- 250 g tepung beras
- 7 sendok makan tepung tang mien (56 g)
- 60 g udang kering/ebi
- 2 sosis cina (90 g)
- 700 g lobak putih
- 360 ml air

Bumbu penyedap:
- 2 sendok makan kaldu ayam bubuk
- 2 sendok makan gula pasir
- 1 sendok teh lada putih
- 1,5 sdt garam

1 Campurlah tepung beras dan tepung tang mien dengan 360 ml air dalam mangkuk dan sisihkan.

2 Rajang lobak putih, dan buang air yang berlebih dari lobak putih yang telah dirajang.

3 Potong kecil sosis Cina.

4 Tekan tombol Desert/Pudding dan pilih submenu White radish pudding, tekan Cook/OK untuk mengkonfirmasi.

5 Masukkan sosis Cina, udang kering/ebi dan irisan lobak putih pada panci bagian dalam dan tutup penutup. Tekan tombol Cook/OK untuk memasak selama 20 menit.

6 Bila penanak nasi berbunyi bip, aduklah bumbu penyedap ke dalam adonan lobak putih dan tuangkan sedikit demi sedikit campuran tepung ke panci bagian dalam. Aduk lagi. Ratakan permukaan atas setelah mengaduk, lalu tutup penutup setelah selesai.

Tip: Tuangkan adonan tepung dalam 3 takaran. Setelah menuang setiap takar, aduklah agar tidak menggumpal.

7 Tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan memasak.

Tip: Anda dapat menyajikan puding selagi panas, atau membiarkannya dingin dulu di kulkas kemudian digoreng.

Taro pudding

Sajikan untuk 3-4 orang
Bahan-bahan:
- 400 g talas
- 150 g tepung beras
- 100 g tepung maizena
- 2 sosis Cina (90 g)
- 60 g udang kering/ebi
- 700 ml air

Bumbu penyedap 1:
- 1 sendok makan air
- ½ sendok makan kecap
- 1½ sendok teh kaldu ayam bubuk
- ¼ sendok teh allspice (bubuk kari)
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh lada putih

Bumbu penyedap 2:
- ½ sendok teh kecap
- ¼ sendok teh gula pasir
- ½ sendok makan arak shaoxing

1 Campur tepung beras dan tepung maizena dengan 250 ml air dalam mangkuk pencampuran dan sisihkan.

2 Potong dadu talas berukuran 1,2 cm dan campurkan dengan bumbu penyedap 1.

3 Potong kecil sosis Cina dan campurkan dengan bumbu penyedap 2.

4 Tekan tombol Desert/Pudding dan pilih submenu Taro pudding, tekan Cook/OK untuk mengkonfirmasi.

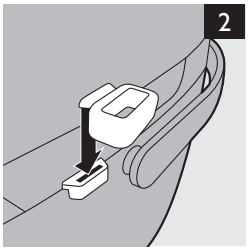
5 Masukkan sosis Cina, udang kering/ebi, talas dan 450 ml air pada panci bagian dalam dan tutup penutup. Tekan tombol Cook/OK untuk memasak selama 20 menit.

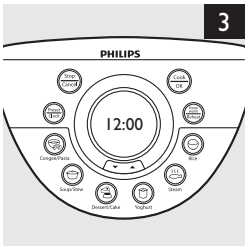
6 Bila penanak nasi berbunyi bip, bukalah tutupnya dan haluskan talas hingga menjadi pasta. Aduk lagi adonan tepung dan tuangkan ke panci bagian dalam sedikit demi sedikit. Aduk lagi. Ratakan permukaan atas setelah mengaduk, lalu tutup penutup setelah selesai.

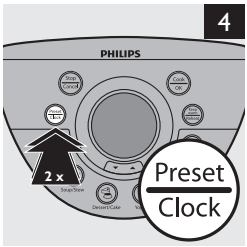
Tip: Tuangkan adonan tepung dalam 3 takaran. Setelah menuang setiap takar, aduklah agar tidak menggumpal.

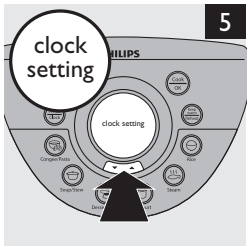
7 Tekan tombol Cook/OK untuk melanjutkan memasak.

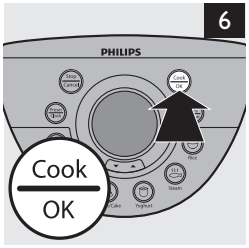
Tip: Anda dapat menyajikan puding selagi panas, atau membiarkannya dingin dulu di kulkas kemudian digoreng.

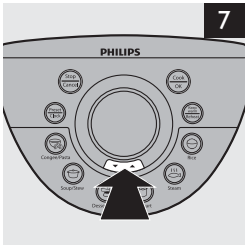

2

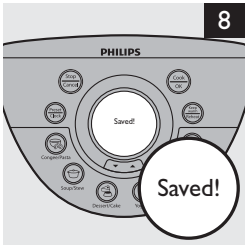

3
PHILIPS
12:00

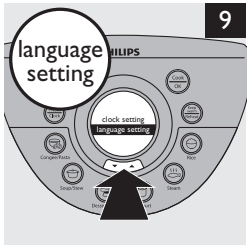

4
PHILIPS
2 x
Preset
Clock

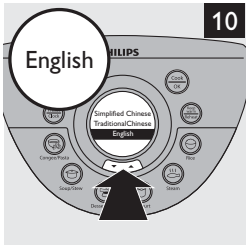

5
clock setting
clock setting

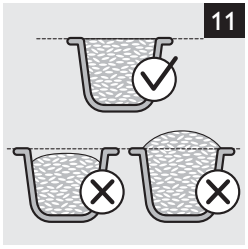

6
PHILIPS
Cook
OK


7
PHILIPS

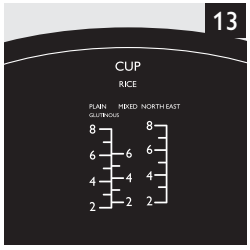

8
PHILIPS
Saved!
Saved!

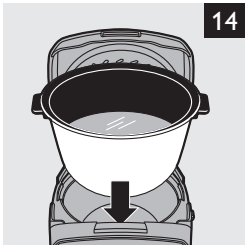

9
language setting
clock setting
language setting

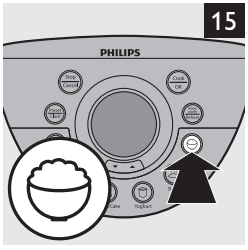

10
English
Simplified Chinese
Traditional Chinese
English

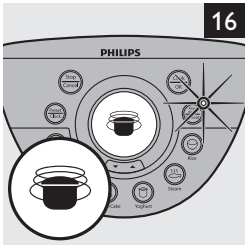

11

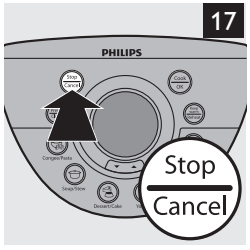
12
CUP
RICE
PLAIN
MIXED
NORTH EAST
GLUTINOUS (MAX 8)
10
8
6
4
2

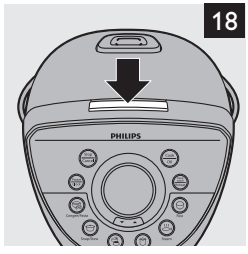

13
CUP
RICE
PLAIN
MIXED
NORTH EAST
GLUTINOUS
8
6
4
2

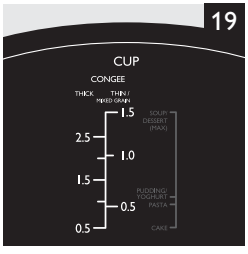

14

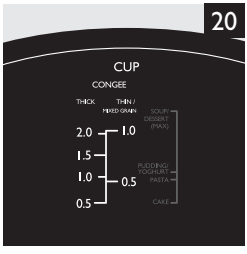

15
PHILIPS

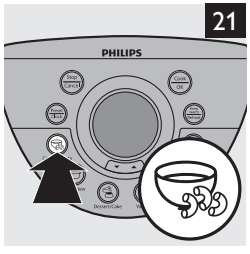

16
PHILIPS

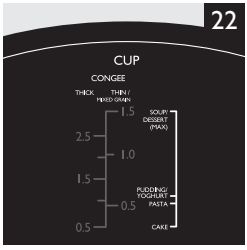

17
PHILIPS
Stop
Cancel

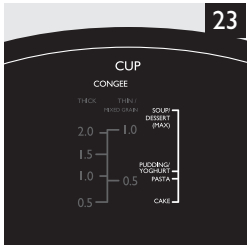

18
PHILIPS

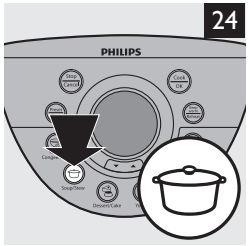

19
CUP
CONGEE
THICK
THIN / MIXED GRAIN
1.5
2.5
1.0
1.5
0.5
0.5
SOUP/ DESSERT (MAX)
PUDDING/ YOGHURT
PASTA
CAKE

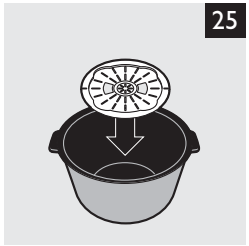

20
CUP
CONGEE
THICK
THIN / MIXED GRAIN
2.0
1.0
1.5
1.0
0.5
0.5
SOUP/ DESSERT (MAX)
PUDDING/ YOGHURT
PASTA
CAKE


21
PHILIPS

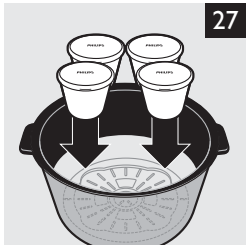

22
CUP
CONGEE
THICK
THIN / MIXED GRAIN
1.5
2.5
1.0
1.5
0.5
0.5
SOUP/ DESSERT (MAX)
PUDDING/ YOGHURT
PASTA
CAKE

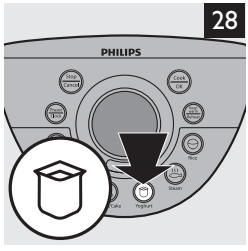

23
CUP
CONGEE
THICK
THIN / MIXED GRAIN
2.0
1.0
1.5
1.0
0.5
0.5
SOUP/ DESSERT (MAX)
PUDDING/ YOGHURT
PASTA
CAKE

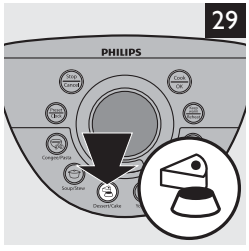

24
PHILIPS

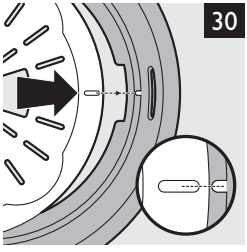

25

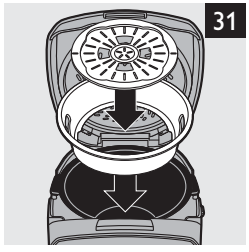
26

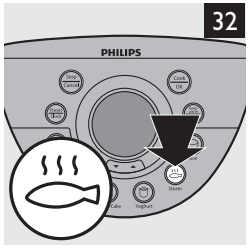

27
PHILIPS

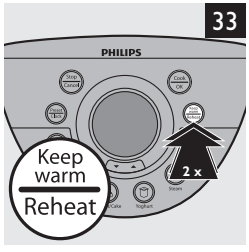

28
PHILIPS

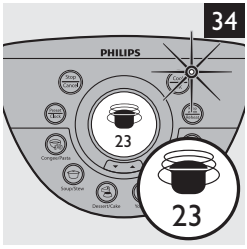

29
PHILIPS

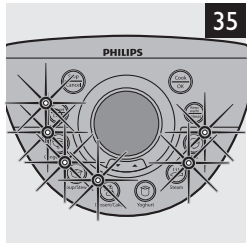

30

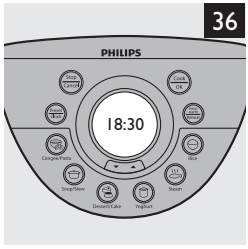

31

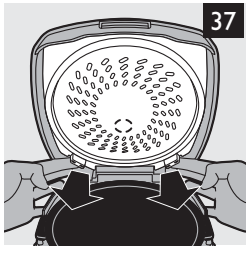

32
PHILIPS

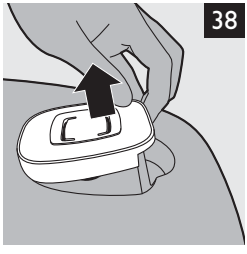

33
PHILIPS
Keep warm
Reheat
2 x

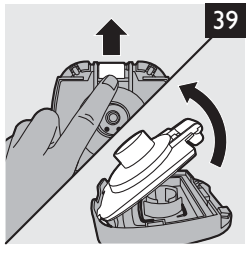

34
PHILIPS
23
23

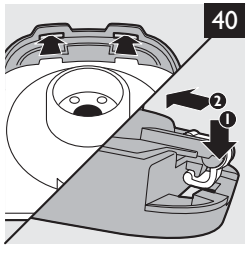

35
PHILIPS

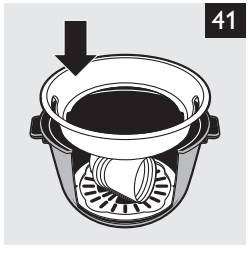

36
PHILIPS
18:30

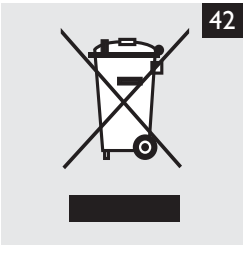

37

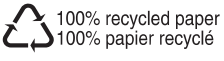

38


39


40
2
1


41


42



www.philips.com

4222.200.0416.3