

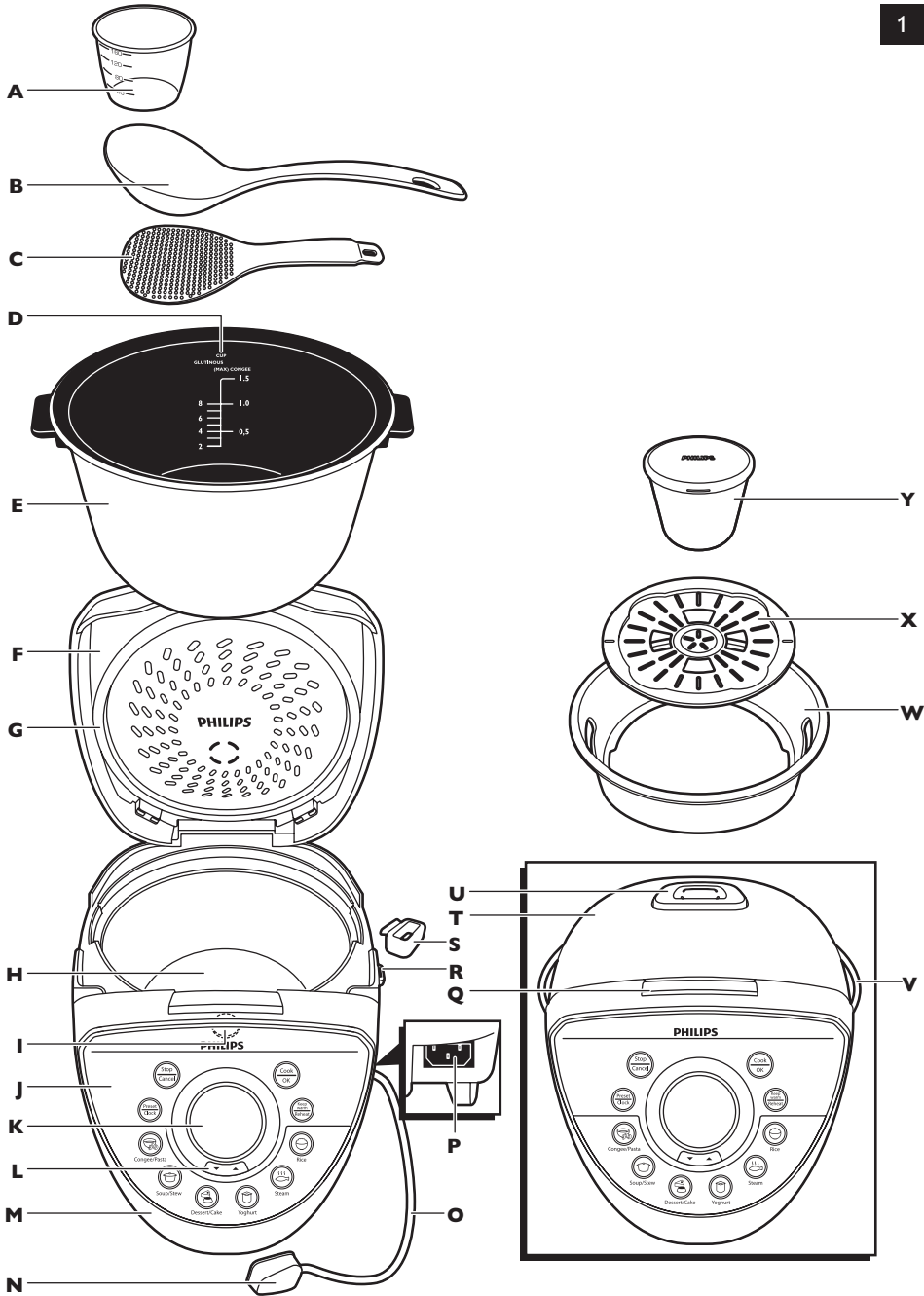
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





HD4768, HD4766

ENGLISH 6
INDONESIA 29
ภาษาไทย 53
TIẾNG VIỆT 72

Introduction

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

General description (Fig. 1)

- A** Measuring cup
- B** Soup ladle
- C** Rice scoop
- D** Water level indications
- E** Inner pot with handles
- F** Detachable inner lid
- G** Sealing ring
- H** Heating element
- I** Temperature sensor
- J** Control panel
- K** Display
- L** Up and down buttons
- M** Main body
- N** Mains plug
- O** Detachable mains cord
- P** Socket for appliance plug
- Q** Lid release button
- R** Mounting bracket of scoop holder
- S** Scoop holder
- T** Outer lid
- U** Detachable steam vent cap
- V** Rice cooker handle
- W** Steam basket
- X** Detachable steam tray
- Y** Yoghurt pot

Important

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

Danger

- Never immerse the main body of the rice cooker in water; nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted firmly into the wall socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord, the inner pot or the main body is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.

- Make sure the heating element, the temperature sensor and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance if the sealing ring is damaged.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.

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.
- Only use the rice scoop provided. Avoid using sharp utensils.
- Do not expose the rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always insert the inner pot before you put the plug in the wall socket and switch on the rice cooker.
- Always unplug the rice cooker if you are not going to use it for a longer period of time.
- Always let the rice cooker cool down before you clean or move it.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal and level surface.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Only touch the control panel.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the rice cooker when you open the lid.
- Do not lift and move the rice cooker by its handle while it is operating.
- Be careful with the inner pot and the steam basket when you handle them after the cooking process, as they may be hot and heavy.
- Do not expose the rice cooker to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic item on the lid. Do not use the appliance near a magnetic item.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflows.
- Do not place the rice scoop inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Always clean the appliance after use.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Power failure backup function

This appliance has a backup function that remembers the status before a power failure, provided the power supply is resumed within 2 hours. If the power failure occurs during a cooking process, the countdown of the cooking time continues where it left off when the power supply resumes.

If the power failure lasts longer than 2 hours and the failure occurs during a cooking process, the rice cooker automatically resets to standby mode when the power supply resumes. Open the rice cooker, remove its contents and start all over again.

If you have set the timer and the preset cooking process has not yet started when a power failure occurs, the process starts when the power supply resumes, provided it resumes within 12 hours.

Preparing for use

Before first use

- 1 Remove the sheet between the inner pot and the heating element.
- 2 Clean the parts of the rice cooker thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').
- 3 Dry all parts thoroughly before you start to use the appliance.
- 4 Attach the scoop holder to the body of the rice cooker (Fig. 2).

Control panel and display

The control panel has 12 buttons with which you operate the appliance. The display gives information on the selected processes.

The display light goes on as soon as you press any button, to give you a better view of the display information.

Note: When the appliance is cooking or reheating, the display light switches off after 10 minutes.

- Control panel and display (Fig. 3)

Up and down buttons

You can use the up and down buttons below the display to select the desired menu and to adjust settings (clock, timer and cooking time).

Menu/control buttons

There are 4 control buttons on the top part of the control panel and 6 menu buttons on the bottom part of the control panel.

A flashing button indicates that you can press this button to go to the next step. You can use the Stop/Cancel button to stop a cooking process or to stop a preset timer. You can also use this button as an "undo" button when you are programming a cooking process to go back to the previous screen.

Menus

Some of the menus have submenus. When you press the buttons for these menus, the submenu appears on the display. If a menu does not have a submenu, the first step of the cooking process is shown on the display.

In some of the menus, text and animations are shown on the display to guide you through the cooking process step by step.

Setting the clock time

Note: You cannot adjust the clock time during a cooking process or when the appliance is in keep-warm mode.

- 1 Put the plug in the wall socket and switch on the mains.
 - 1 The display shows the greeting message ('Good morning', 'Good afternoon' or 'Good evening').
- 2 Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 3 Press the up or down button to select 'Clock setting'. (Fig. 5)

- 4 Press the Cook/OK button (Fig. 6).
- 5 Press the up or down button to set the clock (24-hour time notation). Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly (Fig. 7).
- 6 Press the Cook/OK button to confirm the time (Fig. 6).

Note: If you want to cancel the change, press the Stop/Cancel button.

- ▶ The message 'Saved' is shown on the display. The time stops flashing and the display shows the set clock time (Fig. 8).

Note: The clock time is confirmed automatically if you do not press the Cook/OK button within 30 seconds.

Note: The display only shows the clock time when the appliance is plugged into the wall socket.

Setting the display language

You can select one of three languages: Simplified Chinese, Traditional Chinese or English.

- 1 Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 2 Press the up or down button to select 'Language setting' (Fig. 9).
- 3 Press the Cook/OK button (Fig. 6).
- 4 Press the up or down button to select the desired language (Simplified Chinese, Traditional Chinese or English) (Fig. 10).
- 5 Press the Cook/OK button to confirm the language (Fig. 6).

Note: If you want to cancel the change, press the Stop/Cancel button.

- ▶ The message 'Saved' is shown on the display (Fig. 8).

Using the appliance

List of 20 rice cooker menus

Menu	Submenu
Rice	Plain
	Quick plain
	Small portion plain
	Glutinous
	Mixed
Congee/Pasta	Rice with soup
	Plain congee thick
	Plain congee thin
Soup/Stew	Mixed grain congee
	Pasta
	Vegetable soup
	Stew
	Long boil soup

Menu	Submenu
Yoghurt	Yoghurt
Dessert/Pudding	Green bean soup
	Cereal cake
	Carrot cake
	White radish pudding
Steam	Taro pudding
	Steam

Step-by-step cooking guide

The table below shows you what steps to perform in the different submenus.

The numbers of the list below correspond to the numbers in the table and tell you what to you have to do next at certain points during the cooking process.

- 1 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process starts automatically after 10 seconds.
- 2 Press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process continues automatically after 30 seconds.
- 3 Cooking only starts if you press Cook/OK button.
- 4 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.
- 5 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
Rice	Rice with soup	Cook rice first (1)	Depends on the amount of rice cooked	Add warm broth and other ingredients (2)	
Congee/ Pasta	Mixed grain congee	Add mixed grains and water (5)			
	Pasta	Add pasta, sauce and water (5)			
Soup/ Stew	Vegetable soup	Add water to make broth (4)	Approx. 10-15 min.	Add vegetables (2)	
	Stew	Add water, meat and other ingredients (4)			
	Long boil soup	Add water and ingredients (4)			

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
Yoghurt	Yoghurt	Pour warm milk (40°C) and yoghurt mixture into yoghurt pot, fill inner pot with water (5)			
Dessert/ Pudding	Green bean soup	Add water and dessert ingredients (4)			
	White radish pudding	Add white radish, dried shrimps, Chinese sausages and seasonings (3)	20 min.	Add rice flour mixture (3)	
	Taro pudding	Add taro, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings (3)	20 min.	Add rice flour mixture (3)	
	Cereal cake	Put cake mixture in inner pot (1)			
	Carrot cake	Put cake mixture in inner pot (1)			
Steam	Steam	Put the dish on steam basket, fill inner pot with water (5)			

Cooking rice

The Rice menu of this appliance consists of 6 submenus that allow you to cook different types of rice or rice recipes.

1 Measure the rice with the measuring cup provided (Fig. 11).

Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml.

- HD4768: inner pot capacity is 5.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.8L
- HD4766: inner pot capacity is 4.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.5L

Rice quantities and cooking times for rice menus

The table below shows the approximate cooking time. The actual cooking time may vary, depending on the voltage, room temperature, humidity and amount of water used.

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Plain rice	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Quick plain rice*	30-40 min.	2-4	30-40 min.	2-6
Small portion plain rice**	40-50 min.	2-3	40-50 min.	2-3
Glutinous rice	50-90 min.	2-8	50-90 min.	2-8
Mixed rice	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Rice with soup	35-70 min.	2-8	35-70 min.	2-10

Note: Beans, pulses or cereals used in mixed rice should be pre-soaked before use.

*To get an optimal result, we advise you to cook not more than 4 (HD4766) or 6 (HD4768) cups of rice.

**To get an optimal result, we advise you to cook not more than 3 cups of rice.

2 Wash the rice thoroughly.

3 Put the pre-washed rice in the inner pot.

4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups and type of rice used. Then smooth the surface of the rice.

For instance, if you cook 4 cups of North East rice, add water up to the 4-cup level for North East rice indicated on the scale.

- HD4768 (Fig. 12)
- HD4766 (Fig. 13)

Note: The level marked inside the inner pot is just an indication; you can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.

5 Press the lid release button to open the lid.

6 Put the inner pot in the rice cooker (Fig. 14).

Make sure the pot is placed properly and the handles of the pot are aligned with the grooves in the main body.

Note: Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry.

7 Put the plug in the wall socket and switch on the mains.

8 Close the lid of the rice cooker.

Do not close the lid with force. If the lid does not close properly, check if the inner pot is placed correctly.

9 Press the Rice button. Then press the up or down button to select the rice type (Fig. 15).

10 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

- The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display. (Fig. 16)
- The display counts down in minutes (10, 9, 8 etc.) during the last 10 minutes of the cooking process.
- At the end of the cooking process the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode.
- The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

11 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode (Fig. 17).

If you want to continue the keep-warm mode again, simply press the Keep warm/Reheat button again.

12 Press the lid release button to open the lid. (Fig. 18)

13 Stir the rice to loosen it.

Stirring the rice allows excess steam to escape. This gives fluffier rice.

- 14** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Rice with soup

- 1** Follow steps 1 to 9 in section 'Cooking rice'.
- 2** Press the Cook/OK button to confirm the setting (Fig. 6).
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 3** Press the Cook/OK button again to start the cooking process.

If you do not press the Cook/OK button again, the cooking process starts automatically after 10 seconds.

 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- 4** The rice cooker beeps and the Cook/OK button flashes to indicate when you have to add other ingredients.
- 5** Add the ingredients shown on the display. Then press the Cook/OK button to continue the cooking process.

If you do not press the Cook/OK button again, the cooking process continues automatically after 30 seconds.

 - ▶ The display counts down in minutes (10, 9, 8 etc.) during the last 10 minutes of the cooking process.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
- 6** Press the Stop/Cancel button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode.
- 7** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Congee

The Congee/Pasta menu contains 3 submenus for congee.

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Plain congee thick	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5
Plain congee thin	0.5-4 hrs	0.5-1	0.5-4 hrs	0.5-1.5
Mixed grain congee	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5

- 1** Put the ingredients in the inner pot.
- 2** Add the water.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for pasta indicated on the inside of the inner pot.

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

- 3** Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.

14 ENGLISH

- 4 Press the Congee/Pasta button (Fig. 21).
- 5 Press the up or down button to select the type of congee you want to cook.
- 6 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The default cooking time of 1 hour appears on the display.
 - ▶ If you have selected 'mixed grain congee', the first instruction appears on the display.

Note: If you have selected 'mixed grain congee' and you do not press the Cook/OK button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.

- 7 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 30 minutes to 4 hours.

Tip: Set 30 minutes if you cook 0.5 cups of rice in HD4766 or HD4768. Set 4 hours if you cook 2 cups of rice in HD4766 or 2.5 cups of rice in HD4768.

- 8 Press the Cook/OK button to start the cooking process (Fig. 6).
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.
 - ▶ The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).
- 9 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.
- 10 Press the lid release button to open the lid.
- 11 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Cooking in other menus

The table below shows the default cooking time and the adjustable cooking time in other menus.

Cooking times in other menus

Menu	Default cooking time	Optimal capacity for default cooking time	Adjustable cooking time	Suggested cooking time for maximum capacity
Pasta	30 min.	250g pasta	20-30 min.	30 min.
Vegetable soup	30 min.	Soup level up to Plain rice level 4	30 min.-1 hr 30 min.	1 hr 30 min.
Long boil soup	3 hrs	Soup level up to Plain rice level 8	2-4 hrs	4 hrs
Yoghurt	4 hrs	4 cups yoghurt	3-6 hrs	4 hrs
Green bean soup	1 hr	2l water	30 min.-4 hrs	2 hrs
Cereal cake	50 min.	Cake mixture up to Cake level	-	-
Carrot cake	50 min.	Cake mixture up to Cake level	-	-
Stew	1 hr	300g meat	45 min.-4 hrs	3 hrs

Menu	Default cooking time	Optimal capacity for default cooking time	Adjustable cooking time	Suggested cooking time for maximum capacity
White radish pudding	70 min.	600g white radish, 250g pumpkin, 360ml water, 300g rice flour mixture up to the Pudding level	-	-
Taro pudding	70 min.	700g taro, 250 rice flour mixture, 700ml water up to the Pudding level	-	-
Steaming	30 min.	300g pork ribs	10 min.-1 hr	1 hr

Pasta

The Congee/Pasta menu contains 1 submenu for pasta.

1 Put the ingredients and water in the inner pot.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for pasta indicated on the inside of the inner pot.

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

2 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.

3 Press the Congee/Pasta button. Then press the up or down button to select the Pasta submenu (Fig. 21).

- ▶ The first instruction appears on the display.

4 Press the Cook/OK button.

- ▶ The default cooking time of 30 minutes appears on the display.

5 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 20 to 30 minutes.

6 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

- ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
- ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.

7 Press the lid release button to open the lid.

8 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Soup/Stew

Soup

The Soup/Stew menu contains 2 submenus for soup: vegetable soup and long boil soup. The vegetable soup submenu is suitable for cooking types of soup that just need a short cooking time but high power, like cabbage and meat soup. The long boil soup submenu is suitable for cooking types of soup that need longer cooking times and low power to boil out all of the taste from the ingredients, like chicken soup with Chinese medicine.

1 Put the ingredients in the inner pot according to the display.

Note: You can put the vegetables for vegetable soup in the inner pot in the second step in order to cook these ingredients soft.

2 Add the water.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for soup indicated on the inside of the inner pot.

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

3 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.

4 Press the Soup/Stew button. (Fig. 24)

5 Press the up or down button to select the type of soup you want to cook.

6 Press the Cook/OK button.

● The first instruction appears on the display.

7 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time for vegetable soup or long boil soup after 10 seconds.

● The default cooking time (30 minutes for vegetable soup and 3 hours for long boil soup) appears on the display.

8 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 30 minutes to 1 hour and 30 minutes for vegetable soup and from 2 to 4 hours for long boil soup.

9 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

● The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.

● The display counts down the cooking time in minutes.

● For vegetable soup, the appliance beeps and the Cook/OK light flashes to indicate that you have to perform the next step shown on the display. Press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process continues automatically after 30 seconds.

● At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.

● The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

10 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.

11 Press the lid release button to open the lid.

12 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Stew

The Soup/Stew menu contains 1 submenu for stew.

1 Put the ingredients in the inner pot.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for stew indicated on the inside of the inner pot.

2 Add water until $\frac{3}{4}$ of the ingredients are covered.

3 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.

4 Press the Soup/Stew button (Fig. 24).

- 5** Press the up or down button to select the Stew submenu.
- 6** Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 7** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 1 hour appears on the display.
- 8** To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 45 minutes to 3 hours.
- 9** Press the Cook/OK button to start the cooking process.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.
 - ▶ The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).
- 10** Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.
- 11** Press the lid release button to open the lid.
- 12** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Yoghurt

- 1** Pour warm milk and yoghurt mixture into the yoghurt pots.
- 2** Put the steam tray in the inner pot (Fig. 25).
- 3** Fill the inner pot with water (Fig. 26).

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for yoghurt indicated on the inside of the inner pot.

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

- 4** Put the yoghurt pots on the steam tray. (Fig. 27)
- 5** Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6** Press the Yoghurt button. (Fig. 28)
- 7** Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 8** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 4 hours appears on the display.
- 9** To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 3 to 6 hours.
- 10** Press the Cook/OK button to start the cooking process.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.

18 ENGLISH

► At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' is shown on the display.

11 Press the lid release button to open the lid.

12 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Dessert/Pudding

The Dessert/Pudding menu contains 1 submenu for dessert soup, 2 submenus for pudding and 2 submenus for cake.

Green bean soup

1 Put the ingredients in the inner pot.

2 Add the water.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for dessert indicated on the inside of the inner pot.

- HD4768 (Fig. 22)

- HD4766 (Fig. 23)

3 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.

4 Press the Dessert/Pudding button. (Fig. 29)

5 Press the up or down button to select Green bean soup.

6 Press the Cook/OK button.

► The first instruction appears on the display.

7 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.

► The default cooking time of 1 hour appears on the display.

8 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 30 minutes to 4 hours.

9 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

► The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.

► The display counts down the cooking time in minutes.

► At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.

► The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

10 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.

11 Press the lid release button to open the lid.

12 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Pudding

The Dessert/Pudding menu contains 2 submenus for pudding: white radish pudding and taro pudding.

1 Put the ingredients in the inner pot.

- White Radish pudding: Put the white radish, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings in the inner pot and mix well.

- Taro pudding: Put the taro, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings in the inner pot and mix well.

Make sure all ingredients including water do not exceed the maximum water level on the scale for pudding indicated on the inside of the inner pot.

Note: Follow the instructions in the White radish pudding recipe or Taro pudding recipe in chapter 'Recipes'.

- 2 Press the Dessert/Pudding button (Fig. 29).
- 3 Press the up or down button to select the type of pudding you want to make.
- 4 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 5 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process does not start.

Note: You cannot change the cooking time for the Pudding submenus.

- ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▶ The appliance beeps and the Cook/OK button flashes to indicate when you have to add the rice flour mixture.

Be careful when you open the lid to add the rice flour mixture. The lid and the steam that comes out of the inner pot are hot.

- 6 Add the rice flour mixture and stir it well. Then press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process does not start.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
- 7 Press the lid release button to open the lid.
- 8 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Cake

The Dessert/Pudding menu contains 2 submenus for cake: cereal cake and carrot cake.

- 1 Mix the ingredients to prepare the cake mixture.

Note: Follow the instructions in the cake recipes in chapter 'Recipes'.

- 2 Grease the inner pot.
- 3 Put the cake mixture in the inner pot.
- 4 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 5 Press the Dessert/Pudding button (Fig. 29).
- 6 Press the up or down button to select the type of cake you want to make.
- 7 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 8 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process starts automatically after 10 seconds

Note: You cannot change the cooking time for cake.

- ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▶ The display counts down the cooking time in minutes.

- ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' is shown on the display.
- 9 Press the lid release button to open the lid.
- 10 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Steaming

- 1 Put the steam tray in the steam basket. The line on the steam tray has to point to the mark on the steam basket. (Fig. 30)
- 2 Measure 3 cups of water with the measuring cup and pour them into the inner pot. It takes approx. 8 minutes for 3 cups of water to come to the boil.
Note: The amount of water depends on the amount of food to be steamed.
- 3 Put the assembled steam basket with steam tray in the inner pot (Fig. 31).
- 4 Put the food to be steamed on a plate or in the steam basket.
Note: To ensure even steaming, spread out the food evenly and do not pile it up.
- 5 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6 Press the Steam button to select the Steam menu (Fig. 32).
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 7 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 30 minutes appears on the display.
- 8 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 10 minutes to 1 hour.

- 9 Press the Cook/OK button to start the cooking process.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
- 10 Press the lid release button to open the lid.
- 11 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Reheating

You can use the reheat mode to warm up rice that has cooled down. Fill the inner pot to not more than half its capacity to ensure that the rice is heated up properly.

Note: Do not reheat cooled rice more than once.

- 1 Loosen the cooled rice and evenly distribute it in the inner pot.
- 2 Pour ½ cup of water onto the rice to prevent it from becoming too dry. The amount of water to be added depends on the amount of rice being reheated.
If the rice starts scorching, add more water.
- 3 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 4 Press the Keep warm/Reheat button **twice** to start the reheating process. (Fig. 33)

- ▶ The Keep warm/Reheat light goes on and the reheat animation and the remaining reheat time appear on the display. (Fig. 34)

Note: The default reheat time is 23 minutes.

- ▶ When the reheating process is finished, you hear a beep and the message 'Done' is shown on the display.

5 Press the lid release button to open the lid.

6 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Keeping warm

The keep-warm mode allows you to keep your rice or food warm for a longer period of time.

Note: We advise you to keep your rice or food warm for not more than 12 hours so as to preserve its taste.

1 Press the Keep warm/Reheat button once to activate the keep-warm mode (Fig. 33).

- ▶ The Keep warm/Reheat light is on continuously.
- ▶ During the keep-warm process, the display shows the time in hours from 0 to 11 (0HR, 1HR ...11HR).
- ▶ After 12 hours, the keep-warm mode automatically ends and the rice cooker beeps 10 times. The display switches to clock time.

Timer

The table below shows the timer options available for the different menus.

Menu	Submenu	Timer options
Rice	Plain	1 hr- 24 hrs
	Quick plain	-
	Small portion plain	1 hr - 24 hrs
	Glutinous	1 hr - 24 hrs
	Mixed	1 hr - 24 hrs
	Rice with soup	-
Congee/Pasta	Plain congee thick	1 hr - 24 hrs
	Plain congee thin	1 hr - 24 hrs
	Mixed grain congee	1 hr - 24 hrs
	Pasta	-
Soup/Stew	Vegetable soup	-
	Long boil soup	1 hr - 12 hrs
	Stew	1 hr - 12 hrs
Yoghurt	Yoghurt	-
Dessert/Pudding	Green bean soup	1 hr - 12 hrs
	White radish pudding	-
	Taro pudding	-

Menu	Submenu	Timer options
	Cereal cake	-
	Carrot cake	-
Steam	Steam	1 hr - 12 hrs

Note: Some menus allow you to set the cooking time. You can set both the timer and the cooking time in these menus. You can set the timer first and then the cooking time, or vice versa.

Setting the ready time with the Preset/Clock button

- 1 Press the Preset/Clock button (Fig. 4).
 - ▶ The lights of the available menu buttons go on. (Fig. 35)
- 2 Press the button of the menu you want to use and, if necessary, select the desired submenu with the up or down button. Then press the Cook/OK button.
- 3 To set the ready time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

Note: You can for example use the Preset/Clock button to set the ready time at 18:30 (Fig. 36).

- 4 Press the Cook/OK button to start the timer.
 - ▶ The message 'Saved' appears on the display.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the text 'Timer set' and the preset ready time for the selected menu appear on the display.
 - ▶ When the cooking process starts, the cooking animation and the remaining cooking time appear on the display.

Note: If the preset time is shorter than the required total cooking time of the selected menu, the rice cooker starts the cooking process immediately, using the default cooking time. The cooking time is not shortened if the preset time is shorter than the required total cooking time. You can adjust the cooking time before you set the timer if the cooking time of the selected menu is adjustable.

Setting the ready time with the menu buttons

- 1 Press the button of the menu you want to use and, if necessary, select the desired submenu with the up or down button. Then press the Preset/Clock button.

Note: You can also press the preset button in the submenu screen, the first step-by-step screen or the cooking time screen.

- 2 To set the ready time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

Note: You can for example use the Preset/Clock button to set the ready time at 18:30.

- 3 Press the Cook/OK button to start the timer.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the text 'Timer set' and the preset ready time for the selected menu appear on the display.
 - ▶ When the cooking process starts, the cooking animation and the remaining cooking time appear on the display.

Cleaning

Unplug the rice cooker before you clean it.

Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before you clean it.

To protect the non-stick coating of the inner pot, do not:

- use the inner pot for washing dishes;
- put vinegar in the pot.

1 Take the steam basket with tray, yoghurt pot and the inner pot out of the body of the appliance.

2 Detach the inner lid from the outer lid by pressing the lid release tabs and pulling the inner lid outwards and downwards (Fig. 37).

To reattach the inner lid, slot the top end of the inner lid into the outer lid and push the release tabs firmly home ('click').

3 Detach the steam vent cap from the outer lid by pulling it upwards (Fig. 38).

- To remove the bottom cover of the steam vent cap, press the locking tab to the open position and detach the cover from the hinge. (Fig. 39)
- To reattach the bottom cover of the steam vent cap, insert the projections of the bottom cover into the slots of the cap, push the bottom cover against the cap (1) and push the locking tab to the closed position (2) ('click'). (Fig. 40)
- To put the steam vent cap back into the vent hole of the outer lid, insert it into the hole and push it down firmly.

4 Clean the inner lid, inner pot, steam basket with tray, yoghurt pots, rice scoop and steam vent cap with a sponge or a cloth in hot water with some washing-up liquid.

Do not use abrasive cleaning agents, scourers or metal utensils to clean the inner pot as these damage the non-stick coating.

5 Use only a damp cloth to wipe the inside and outside of the body of the rice cooker.

Never immerse the body of the rice cooker in water, nor rinse it under the tap.

Storage

1 You can store all accessories inside the appliance in the following way: (Fig. 41)

- Put the steam tray in the inner pot.
- Put the yoghurt pots in the inner pot.
- Put the steam tray in the inner pot

2 Store the appliance in a safe, dry place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 42).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

If your rice cooker does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The light in the Cook/OK button does not go on.	There is a connection problem.	Check if the mains cord is connected to the rice cooker properly and if the plug is inserted firmly into the wall socket.
	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The Keep warm/ Reheat light does not go on when the cooking process is finished.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	You have been reheating food, baking a cake, making yoghurt, cooking rice with soup, cooking pasta or steaming food.	The automatic keep-warm mode only applies to the rice, congee, soup, stew and dessert menus.
The display does not function.	The appliance is not plugged in.	If the appliance is not plugged in, the power failure backup function does not work and the display will not function.
The rice is not cooked.	Not enough water has been added.	Add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	The cooking process has not started.	You did not press the Cook/OK button.
	The inner pot is not properly in contact with the heating element.	Make sure that there is no foreign residue on the heating element.
	The heating element is damaged.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	The inner pot is deformed.	Take the inner pot to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The cake is not properly baked.	The quantity of ingredients was too large.	Check the quantities mentioned in the cake recipes in chapter 'Recipes'.
The rice is too hard or too soft.	Not enough or too much water was added.	Add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	You selected the incorrect menu.	Select the required menu (see chapter 'Using the appliance').
There are flour lumps in the pudding.	You have not mixed the ingredients for the pudding properly.	After pouring in the flour mixture, stir the mixture very well until it is smooth.

Problem	Possible cause	Solution
The Preset/Clock light does not go on when I set the timer.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly.	Rinse the rice until the water runs clear.
The rice cooker does not switch to keep-warm mode automatically.	You have been reheating food, baking a cake, cooking rice with soup, cooking pasta or steaming food.	The automatic keep-warm mode only works in the rice, congee, soup, stew and dessert menus.
	The temperature control is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The yoghurt is not firm enough or does not form at all.	You have warmed the milk to over 40°C, which has destroyed the bacteria in the yoghurt culture.	Do not warm the milk too long in order to keep the bacteria alive in the yoghurt culture. For smoother and firmer yoghurt, you can add 60g milk powder to the milk and then warm it.
Error message E5 appears on the display.	There has been a power failure during cooking or in the keep-warm mode that lasted longer than 2 hours.	When the power supply resumes, press the Stop/Cancel button to reset the appliance.

Recipes

Pasta

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250g pasta (penne or macaroni)
- 500ml pasta sauce
- 700ml water

- 1** Put the pasta and pasta sauce in the inner pot and add water up to the water level for pasta. Press the Congee/Pasta button and select the Pasta submenu. Set the cooking time to 20 minutes for macaroni or 30 minutes for penne. Then press the Cook/OK button to cook.
- 2** When the pasta cooking process is finished, sprinkle some pepper or cheese on top and serve the pasta hot.

Yoghurt

Serves 4 persons

Ingredients:

- 500ml milk
- 100ml plain live yoghurt

- 1** Place the yoghurt in room temperature a few minutes before cooking to warm up the yoghurt culture. Warm the milk to around 40°C. Mix the yoghurt with the warm milk rapidly in a separate big pot and pour the mixture into the individual yoghurt pots. Cover the pots with the lids.

Note: It takes only a few seconds to warm the milk to 40°C. If the milk reaches a too high temperature, it will destroy the bacteria in the yoghurt.

- 2** Put the steam tray in the inner pot. Add water up to the level indication for yoghurt. Then put the cups on the steam tray.
- 3** Press the Yoghurt button. Set the cooking time to 3 hours. Then press the Cook/OK button to cook.

Note: If you want a more sour taste, you can set to a longer cooking time.

- 4** When the yoghurt cooking process is finished, add some fruits or honey to the yoghurt and serve. Or you can let the yoghurt cool down and put it into the fridge overnight and then serve cold.

Tip

For smoother and firmer yoghurt, you can add 60g milk powder to the milk and then warm it. Then follow the above steps.

Carrot cake

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250ml vegetable oil
- 4 large eggs
- 50g white sugar
- 225g all-purpose flour
- 2 tbsp baking powder
- ½ tsp (2g) baking soda
- a pinch of salt
- 1 tsp vanilla extract
- 190g grated carrot

- 1** Put the eggs, oil, white sugar and vanilla extract in a large bowl and beat them together.

Note: Make sure there are no lumps in the sugar.

- 2** Mix in the flour, baking soda, baking powder and salt.
- 3** Add the grated carrots.
- 4** Pour the mixture into the inner pot.
- 5** Press the Dessert/Pudding button and select the Carrot cake submenu.
- 6** Press the Cook/OK button to cook.

Banana oatmeal cake

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 120g all-purpose flour
- 120g oatmeal
- 90g brown sugar
- 2¼ tsp baking powder
- 38g milk powder
- 2.5 large bananas
- 2 large eggs (120-130g)
- 1 egg white (35-40g)
- 1.5 tbsp butter (softened)
- 1 tsp vanilla oil

- 1.5 tbsp honey

- 1** Mix the flour, oatmeal, brown sugar, baking powder, and milk powder in a mixing bowl.
- 2** Mash the bananas into a paste.
- 3** In a different bowl, mix the eggs, egg white, banana paste, softened butter, vanilla oil and honey. Then stir in the ingredients mixed in step 1. Mix well and make sure the mixture does not contain any lumps.

Tip: To increase the banana flavour of the cake, use a ripe banana and mash it.

Tip: To make the cake more moist, add another half banana.

- 4** Pour the cake mixture into the inner pot.
- 5** Press the Dessert/Pudding button and select the Oatmeal cake submenu.
- 6** Press the Cook/OK button to cook.

White radish pudding

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250g rice flour
- 7 tbsp tang mien flour (56g)
- 60g dried shrimps
- 2 chinese sausages (90g)
- 700g white radish
- 360ml water

Seasoning:

- 2 tbsp chicken powder
- 2 tbsp sugar
- 1 tsp white pepper

- 1** Mix the rice flour and tang mien flour with 360ml water in a mixing bowl and put it aside.
- 2** Shred the white radish.
- 3** Chop the Chinese sausages into small pieces.
- 4** Press the Desert/Pudding button and select the White radish pudding submenu.
- 5** Put the Chinese sausages, dried shrimps and shredded white radish in the inner pot. Press the Cook/OK button to cook for 20 minutes.

Tip: To increase the flavour, stir-fry the ingredients in the inner pot for 5 minutes after you have pressed the Cook/OK button and then close the lid.

- 6** When the rice cooker beeps, stir the seasoning into the white radish mixture and gradually pour the flour mixture into the inner pot. Stir again.

Tip: Pour in the flour mixture in 3 batches. After pouring in each batch, stir well to avoid lumps.

- 7** Press the Cook/OK button to continue cooking.

Tip: You can serve the pudding while it is still hot, or you can let it cool down in the refrigerator and then fry it.

Taro pudding

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 400g taro

28 ENGLISH

- 150g rice flour
- 100g corn starch
- 2 Chinese sausages (90g)
- 60g dried shrimps
- 700ml water

Seasoning 1:

- 1 tbsp water
- ½ tbsp soy sauce
- 1½ tsp chicken powder
- ¼ tsp allspice
- ½ tsp salt
- ¼ tsp white pepper

Seasoning 1:

- ½ tsp soy sauce
- ¼ tsp sugar
- ½ tbsp shaoxing wine

1 Mix the rice flour and corn starch with 250ml water in a mixing bowl and set it aside.

2 Chop the taro into cubes of 1.2cm and mix them with seasoning 1.

3 Chop the Chinese sausages into small pieces and mix them with seasoning 2.

4 Press the Desert/Pudding button and select the Taro pudding submenu.

5 Put the Chinese sausages, dried shrimps, taro and 450ml water in the inner pot. Press the Cook/OK button to cook for 20 minutes.

Tip: To increase the flavour, stir-fry the ingredients in the inner pot for 5 minutes after you have pressed the Cook/OK button and then close the lid.

6 When the rice cooker beeps, open the lid and mash the taro into a paste. Stir the flour mixture again and pour it into the inner pot gradually. Stir again.

Tip: Pour in the flour mixture in 3 batches. After pouring in each batch, stir well to avoid lumps.

7 Press the Cook/OK button to continue cooking.

Tip: You can serve the pudding while it is still hot, or you can let it cool down in the refrigerator and then fry it.

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 aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris 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 lapisan 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 "pengurangan" 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
	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)			

Menu	Submenu	Langkah-langkah sebelum memasak	Waktu memasak untuk langkah kedua	Langkah-langkah selama memasak	Langkah-langkah setelah memasak
	Pasta	Tambahkan pasta, saus dan air (5)			
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 (3)	20 menit	Tambahkan adonan tepung beras (3)	
	Taro pudding	Tambahkan talas, sosis Cina, udang kering/ebi dan bumbu penyedap (3)	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 mematikkannya.

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 mematikkannya.

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 pasta yang tertera pada panci bagian dalam.

- 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

Menu	Waktu memasak default	Kapasitas Optimal untuk waktu memasak default	Waktu memasak yang dapat disesuaikan	Waktu memasak yang disarankan untuk kapasitas maksimum
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
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.

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 memamatkannya.

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 $\frac{3}{4}$ 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 memamatkannya.

Yoghurt

- 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 memamatkannya.

pudding

Menu Desert/Pudding berisi 2 submenu untuk pudding: white radish pudding dan taro pudding.

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 tidak akan dimulai.

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 memamatkannya.

Cake

Menu Dessert/Pudding berisi 2 submenu untuk cake: cereal cake dan carrot cake.

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 dipasang 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	-

Menu	Submenu	Pilihan timer
Soup/Stew	Vegetable soup	-
	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	-
Steam	Carrot cake	-
	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 menyeting 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 menyeting 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 pemanak nasi sebelum membersihkannya.

Tunggu sampai pemanak 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 pemanak nasi.

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

Penyimpanan

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

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** Masukkan baki kukusan pada panci bagian dalam. Tambahkan air hingga tanda batas untuk yoghurt. Kemudian letakkan cangkir-cangkirnya pada baki kukusan.
- 3** Tekan tombol Yoghurt. Setel waktu memasak hingga 3 jam. Kemudian tekan tombol Cook/OK untuk memasak.

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:

- 250 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

50 INDONESIA

- 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 Oatmeal cake.

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** Campurlah tepung beras dan tepung tang mien dengan 360 ml air dalam mangkuk dan sisihkan.
- 2** Iris-iris lobak putih.
- 3** Potong kecil sosis Cina.
- 4** Tekan tombol Desert/Pudding dan pilih submenu White radish pudding.
- 5** Masukkan sosis Cina, udang kering/ebi dan irisan lobak putih pada panci bagian dalam. Tekan tombol Cook/OK untuk memasak selama 20 menit.

Tip: Untuk menambah rasa, sangrai bahan di panci bagian dalam selama 5 menit setelah Anda menekan tombol Cook/OK kemudian rapatkan tutupnya.

- 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.

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 1:

- 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.

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

Tip: Untuk menambah rasa, sangrai bahan di panci bagian dalam selama 5 menit setelah Anda menekan tombol Cook/OK kemudian rapatkan tutupnya.

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.

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.

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับผู้ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A** ถ้วยตวง
- B** ทัพพีตักชุป
- C** ทัพพีตักข้าว
- D** ซีดแสดงระดับน้ำ
- E** หม้อในที่มีด้ามจับ
- F** ฝาदानในที่ถอดออกได้
- G** ห่วงยางกันรั่วซึม
- H** แผ่นทำความร้อน
- I** เข็มเซอร์อุณหภูมิจับ
- J** ปุ่มควบคุม
- K** หน้าจอแสดงผล
- L** ปุ่ม Up และ Down
- M** ตัวหม้อ
- N** ปลั๊กไฟ
- O** สายไฟถอดออกได้
- P** ช่องสำหรับเสียบ
- Q** ปุ่มปลดล็อกฝาปิด
- R** ขายึดช่องสำหรับใส่ทัพพี
- S** ช่องสำหรับใส่ทัพพี
- T** ฝาदानนอก
- U** ฝาปิดช่องไอน้ำถอดออกได้
- V** ด้ามจับหม้อหุงข้าว
- W** ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร
- X** ถาดสำหรับนึ่งอาหารถอดออกได้
- Y** หม้อโยเกิร์ต

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันขาด

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เสียบปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวเข้ากับตัวรับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- ห้ามใช้หม้อหุงข้าว หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อในหรือตัวเครื่องชำรุด
- หากสายไฟชำรุด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน
- เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ควรเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหย่อนลงมาจนขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางผลิตภัณฑ์นี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อน เช่นเซอร์อุณหภูมิจับและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง
- ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าว หากขีลยางกันรั่วซึมชำรุด
- ไม่ควรใช้หม้อเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือกดปุ่มควบคุมใดๆ ที่ หน้าจอควบคุม
- ห้ามต่อหม้อหุงข้าวกับเครื่องตั้งเวลาภายนอก เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ใช้ทัพพีตัดข้าวที่ใหม่เท่านั้น ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นๆ ที่มีความคม
- ไม่ควรวางหม้อหุงข้าวลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ใส่หม้อในทุกครั้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและเปิดฉนวนหุ้มหม้อหุงข้าว
- ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกทุกครั้งหากไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงทุกครั้งก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้าย
- ห้ามตั้งหม้อไบนบนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางที่ไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะ และ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการใช้งานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
 - ภายในห้องครัวในร้าน ลานี่งาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
 - บ้านพักในฟาร์ม;
 - ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
 - สภาวะแวดล้อมประเภทที่พิก
- วางหม้อหุงข้าวไว้บนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- ขณะที่มีหม้อหุงข้าวกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่ตั้งหม้อหุงข้าวอาจมีความร้อน สัมผัสได้เฉพาะบริเวณหน้าอกควบคุมเท่านั้น
- ควรระวังไอน้ำพุ่งออกจากช่องระบายในระหว่างหุงข้าวหรือเมื่อเปิดฝาหม้อหุงข้าว
- ห้ามยกและเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวโดยดึงด้ามจับขณะหม้อหุงข้าวทำงาน
- ให้ระมัดระวังเมื่อจับถือหม้อในและตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารหลังการใช้งานเนื่องจากอาจร้อนและหนัก
- ไม่ควรปล่อยให้หม้อหุงข้าวโดนแสงแดด
- ห้ามแยกวัตถุที่ทำด้วยโลหะและวัสดุแปลกปลอมเข้าไปในช่องระบายไอน้ำ
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กบนฝา และห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ห้ามใช้หม้อในหามมีรูปทรงบีบเดี่ยว
- อย่าเติมน้ำเกินขีดระดับสูงสุดที่ระบุไว้ที่หม้อในเพื่อป้องกันการล้น
- ห้ามใส่ทัพพีตัดข้าวภายในหม้อขณะหุงหรืออุ่นข้าว
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามทำความสะอาดหม้อหุงข้าวด้วยเครื่องล้างจาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ฟังก์ชันสำรอง ไฟฟ้า

หม้อหุงข้าวมีฟังก์ชันสำรองไฟฟ้าที่จำสถานะ ก่อนไฟฟ้าดับ โดยสามารถจ่ายไฟฟ้าสำรองได้นานถึง 2 ชั่วโมง หากไฟฟ้าดับขณะการทำอาหาร เวลาในการหุงเริ่มต้นภายหลังจากที่ไฟฟ้าติดแล้ว

หากไฟฟ้าดับนานกว่า 2 ชั่วโมง หรือไฟฟ้าดับขณะหุงข้าว หม้อหุงข้าว จะรีเซ็ตเป็นโหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติเมื่อไฟฟ้าติด ให้เปิดหม้อหุงข้าวเพื่อนำสิ่งต่างๆ ออกแล้วเริ่มทำใหม่อีกครั้ง

หากคุณตั้งเวลาและตั้งค่าการหุงข้าวไว้ล่วงหน้า เมื่อไฟฟ้าดับ ขั้นตอนการหุงข้าว จะเริ่มขึ้นเมื่อไฟฟ้าติด ขั้นตอนการหุงข้าวจะเริ่มภายใน 12 ชั่วโมง

การเตรียมตัวก่อน ใช้งาน

ก่อน ใช้งานครั้งแรก

- 1 ลอกแผ่นรองระหว่างหม้อในและแผ่นทำความร้อนออกก่อน
- 2 ควรทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวให้เรียบร้อยก่อนการใช้งานครั้งแรก (ดูหัวข้อ 'การทำความสะอาด')
- 3 เช็ดส่วนต่างๆ ให้แห้งก่อนเริ่มใช้หม้อหุงข้าว
- 4 ตัดช่องสำหรับใส่ทัพพีเข้ากับหม้อหุงข้าว (รูปที่ 2)

แผนกควบคุมและหน้าจอ

แผนกควบคุมมี 12 ปุ่มที่ใช้ในการควบคุมหม้อหุงข้าว หน้าจอแสดงข้อมูลของขั้นตอนที่เลือก ไฟหน้าจะสว่างขึ้นเมื่อคุณกดปุ่มเพื่อให้คุณดูข้อมูลบนหน้าจอ ได้ชัดเจนขึ้น

หมายเหตุ: เมื่อหม้อหุงข้าวกำลังหุงหรืออุ่นให้ความร้อน ไฟหน้าจอจะดับ หลังจาก 10 นาที

- แฉงควบคุมและหน้าจอ (รูปที่ 3)

ปุ่ม Up และ Down

คุณสามารถใช้ปุ่ม Up และ Down ด้านล่างหน้าจอเพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ และปรับ การตั้งค่าต่างๆ (นาฬิกา ตัวตั้งเวลา และเวลาที่ใช้หุง)

ปุ่มเมนู/ควบคุม

มีปุ่มควบคุม 4 ปุ่มที่ด้านบนสุดของแผงควบคุม และ 6 ปุ่มที่ด้านล่างของแผงควบคุม

มีปุ่มพร้อมแสงสว่างสามารถกดปุ่มนี้เพื่อทำขั้นตอนถัดไป สามารถใช้ปุ่ม Stop/Cancel (หยุด/ยกเลิก) เพื่อหยุดการทำอาหารหรือเวลาที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังสามารถใช้ปุ่มนี้ ป้อนปุ่ม แลเลือกเมื่อได้ตั้งโปรแกรมหุงไว้ เพื่อกลับไปไปยังหน้าจอก่อนหน้านี้

เมนู

บางเมนูเมนูย่อย เมื่อกดปุ่มเมนูเหล่านี้ เมนูย่อยจะปรากฏบนหน้าจอ หากเมนู ไม่มีเมนูย่อย ขึ้นตอนแรกในการหุงข้าวจะปรากฏบนหน้าจอ บางเมนู ข้อความและสัญลักษณ์จะแสดงบนหน้าจอควบคุมเพื่อให้คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

การตั้งเวลา

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารขณะที่ทำการประกอบอาหารหรือขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเก็บความร้อนไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้

1. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและกดสวิตช์หลักเปิด
 - ▶ หน้าจอแสดงข้อความที่ทักทาย ('Good morning', 'Good afternoon' หรือ 'Good evening' ['อรุณสวัสดิ์', 'สวัสดีตอนบ่าย' หรือ 'สวัสดีตอนเย็น'])
2. กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
3. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก 'Clock setting' (การตั้งค่านาฬิกา) (รูปที่ 5)
4. กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
5. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งนาฬิกา (รูปแบบ 24 ชั่วโมง) กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว (รูปที่ 7)
6. กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันเวลา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶ หน้าจอแสดง ข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) เวลาหยุดกะพริบและหน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้ (รูปที่ 8)

หมายเหตุ: หากไม่กดปุ่ม Cook/OK ภายใน 30 วินาที เวลาที่ตั้งไว้จะได้รับการยืนยันการตั้งอย่างอัตโนมัติ

หมายเหตุ: หน้าจอแสดงเวลาเมื่อเสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวเข้ากับตัวรับผนัง

การตั้งค่าแสดงภาษา

มีภาษาให้เลือก 3 ภาษา คือ จีนได้หวัน จีนแผ่นดินใหญ่ หรือภาษาอังกฤษ

1. กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
2. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก 'Clock setting' (การตั้งค่าภาษา) (รูปที่ 9)
3. กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
4. กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ (จีนได้หวัน จีนแผ่นดินใหญ่หรือภาษาอังกฤษ) (รูปที่ 10)
5. กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่าภาษา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶ หน้าจอแสดงข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) (รูปที่ 8)

การใช้งาน

รายการเมนูของหม้อหุงข้าว 20 เมนู

เมนู

เมนูย่อย

ข้าว

เปล่า

เมนู	เมนูย่อย
	ธรรมดาอย่างรวดเร็ว
	ธรรมดาปริมาณน้อย
	ข้าวเหนียว
	ผสม
	ข้าวพร้อมซूप
โจ๊ก/พาสต้า	โจ๊กชั้นไม่ใส่เครื่อง
	โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง
	โจ๊กธัญพืชรวม
	พาสต้า
ซूप/ตุ๋น	ซूपผัก
	Stew (ตุ๋น)
	ซूपแบบเคี้ยวนาน
โยเกิร์ต	โยเกิร์ต
อาหารหวาน/พุดดิ้ง	ซूपถ้วยเขียว
	เค้กซีเรียล
	เค้กแครอท
	พุดดิ้งหัวไชเท้า
	พุดดิ้งเผือก
พลังไอน้ำ	พลังไอน้ำ

คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

ตารางด้านล่างแสดงขั้นตอนที่ต้องทำในแต่ละเมนูย่อย

จำนวนที่แสดงด้านล่างเกี่ยวข้องกับจำนวนในตาราง และบอกสิ่งที่ต้องทำต่อไปในแต่ละขั้นตอนการทำอาหาร

- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มต้นหลังจาก 10 วินาที
- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินการต่ออัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
- การทำอาหารเริ่มต้นหากกดปุ่ม Cook/OK
- กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
- กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

เมนู	เมนูย่อย	ขั้นตอนก่อนการทำอาหาร	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร	ขั้นตอนระหว่างการทำอาหาร	ขั้นตอนหลังการทำอาหาร
ข้าว	ข้าวพร้อมซूप	หุงข้าวขั้นแรก (1)	ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง	เติมน้ำซूपอุ่นและส่วนผสมอื่นๆ (2)	
โจ๊ก/พาสต้า	โจ๊ก ธัญพืชรวม	เติมธัญพืชรวมและน้ำ (5)			
	พาสต้า	เติมพาสต้า ซอสและน้ำ (5)			
ซूप/ตุ๋น	ซूपผัก	เติมน้ำเพื่อทำน้ำซूप (4)	ประมาณ 10-15 นาที	เติมผัก (2)	
	Stew (ตุ๋น)	เติมน้ำ เนื้อสัตว์และส่วนผสมอื่นๆ (4)			
	ซूपแบบเคี้ยวนาน	เติมน้ำและส่วนผสมต่างๆ(4)			

เมนู	เมนูย่อย	ขั้นตอนก่อนการทำอาหาร	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร สำหรับขั้นที่ล่อง	ขั้นตอนระหว่างการทำอาหาร	ขั้นตอนหลังการทำอาหาร
โยเกิร์ต	โยเกิร์ต	เทส่วนผสมของน้ำอุ่น (40°C) และโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต เติมน้ำในหม้อใน (5)			
อาหารหวาน/ พุดดิ้ง	ซูปข้าวเหนียว	เติมน้ำและส่วนผสมของหวานต่างๆ (4)			
	พุดดิ้งหัวไชเท้า	เติมหิวไชเท้า กุ้งแห้ง กุนเชียง และเครื่องปรุงรส (3)	20 นาที	เติมน้ำผสมแป้งข้าวเจ้า (3)	
	พุดดิ้งเผือก	เติมเผือก กุนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส (3)	20 นาที	เติมน้ำผสมแป้งข้าวเจ้า (3)	
	เค้กชีเรียล	วางเค้กที่ผสมแล้วในหม้อใน (1)			
	เค้กแครอท	วางเค้กที่ผสมแล้วในหม้อใน (1)			
พลังไอน้ำ	พลังไอน้ำ	วางจานบนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร เติมน้ำลงในหม้อใน (5)			

วิธีหุงข้าว

เมนูหม้อหุงข้าวนี้ประกอบด้วย 6 เมนูย่อยที่ช่วยให้หุงข้าวชนิดต่างๆ ได้ และทำอาหารที่ทำจากข้าวสุกต่างๆ ได้

1 ดวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่จัดให้ (รูปที่ 11)

ข้าวสาร 1 ถ้วยสามารถหุงข้าวสวยได้ 2 ขาม ทั้งนี้ ไม่ควรตวงข้าวสารเกินตำแหน่งที่ระบุไว้ภายในหม้อ ข้าวสาร 1 ถ้วยจะมีปริมาณราว 180 มิลลิลิตร

- HD4768: ความจุของหม้อใน 5.0 ลิตร, สามารถหุงข้าวได้สูงสุด 1.8 ลิตร
- HD4766: ความจุของหม้อใน 4.0 ลิตร, สามารถหุงข้าวได้สูงสุด 1.5 ลิตร

เมนูแสดงปริมาณข้าวและเวลาที่ใช้ในการทำ

ตารางด้านล่างแสดงเวลาที่ใช้ในการทำอาหารโดยประมาณ เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจริงอาจแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ความชื้น และปริมาณน้ำที่ใช้

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4766	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4766	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4768	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4768
ข้าวเปล่า	40-50 นาที	2-8	40-50 นาที	2-10
ข้าวธรรมดาอย่างรวดเร็ว*	30-40 นาที	2-4	30-40 นาที	2-6
ธรรมดาปริมาณน้อย*	40-50 นาที	2-3	40-50 นาที	2-3
ข้าวเหนียว	50-90 นาที	2-8	50-90 นาที	2-8
ข้าวแบบผสม	40-50 นาที	2-4	40-50 นาที	2-6
ข้าวพร้อมซูป	35-70 นาที	2-8	35-70 นาที	2-10

หมายเหตุ: ควรแช่ข้าวเหลือง เมล็ดข้าวหรือธัญพืชที่ใช้หุงผสมรวมกับข้าวก่อนหุงข้าวทุกครั้ง

*เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด แนะนำให้หุงครั้งละไม่เกิน 4 ถ้วยตวง (รุ่น HD4766) หรือ 6 ถ้วยตวง (รุ่น HD4768)

**ขอแนะนำให้หุงข้าวครั้งละไม่เกิน 3 ถ้วยเพื่อให้ได้ข้าวที่หุงสุกที่สุด

2 ข้าวข้าวให้สะอาด

3 เทข้าวที่ข้าวเรียบร้อยแล้วลงในหม้อใน

4 เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ในหม้อตามจำนวนข้าวที่ตวงและชนิดข้าวที่ใช้ จากนั้นเกลี่ยข้าวที่จะหุงให้อยู่ในระดับที่เสมอกัน

ตัวอย่าง เช่น หากต้องการหุงข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4 ถ้วย ให้เติมน้ำถึงระดับ 4 ถ้วยสำหรับข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

- HD4768 (รูปที่ 12)

58 ภาษาไทย

- HD4766 (รูปที่ 13)

หมายเหตุ: ระดับน้ำที่แสดงภายในหม้อเป็นการคาดคะเนเท่านั้น สามารถเติมน้ำได้ตามความต้องการหรือตามชนิดของข้าวที่หุง

5 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

6 วางหม้อในลงในตัวเครื่อง (รูปที่ 14)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหม้อเข้าที่และด้ามจับอยู่ในแนวเดียวกับช่องที่อยู่ตัวหม้อ

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อนและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้ง

7 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังและกดสวิตช์หลักเปิด

8 ปิดฝาหม้อหุงข้าว

ห้ามใช้แรงกดปิดฝาหม้อ หากฝาหม้อปิดไม่สนิท ให้ตรวจสอบว่าวางหม้อในในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วหรือไม่

9 กดปุ่ม Rice (ข้าว) แล้วกดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกชนิดข้าว (รูปที่ 15)

10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK จะสว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 16)
- ▶ หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเป็นนาที (10, 9, 8 เป็นต้น) ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat จะสว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน (รูปที่ 17)

หากต้องการให้โหมดอุ่นเก็บความร้อนทำงานต่ออีก ให้กดปุ่ม Keep warm/Reheat (อุ่น/อุ่นร้อน) อีกครั้ง

12 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา (รูปที่ 18)

13 คนข้าวเพื่อให้ไม่เกาะกันแน่น

คนข้าวเพื่อให้มีส่วนเกินระบายออก ซึ่งจะทำให้ข้าวฟูยิ่งขึ้น

14 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

ข้าวพร้อมซุปรู

1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 9 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว'

2 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่า (รูปที่ 6)

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

3 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

หากคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจาก 10 วินาที

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

4 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พและปุ่ม Cook/OK กะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ต้องเติมส่วนผสมอื่นๆ

5 เติมส่วนผสมที่แสดงบนหน้าจอ แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

หากคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจาก 30 วินาที

- ▶ หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเป็นนาที (10, 9, 8 เป็นต้น) ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

6 กดปุ่ม Stop/Cancel หนึ่งครั้งเพื่อยกเลิกขั้นตอนการทำอาหาร การตั้งค่าล่วงหน้าหรือโหมดอุ่นเก็บความร้อน

7 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

โจ๊ก

เมนูโจ๊ก/พาสต้า มีเมนูย่อยสำหรับโจ๊ก 3 เมนู

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น
	HD4766	HD4766	HD4768	HD4768

โจ๊กชั้นไม่ใส่เครื่อง

0.5-4 ชม.

0.5-2

0.5-4 ชม.

0.5-2.5

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4766	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4766	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4768	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4768
โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง	0.5-4 ชม.	0.5-1	0.5-4 ชม.	0.5-1.5
โจ๊กธัญพืชรวม	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5

1 เติมน้ำผสมและนําลงในหม้อใน

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพาสต้าที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 19)
- HD4766 (รูปที่ 20)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Congee/Pasta (รูปที่ 21)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทโจ๊กที่คุณต้องการทำ

6 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หากคุณเลือก 'mixed grain congee' (โจ๊กธัญพืชรวม) ค่าแนะนำจะปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: หากคุณเลือก 'mixed grain congee' (โจ๊กธัญพืชรวม) และคุณไม่กดปุ่ม Cook/OK หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

7 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

เคล็ดลับ: ตั้งเวลา 30 นาที หากหุงข้าว 0.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4766 หรือ HD4768 ตั้งเวลา 4 ชั่วโมง หากหุงข้าว 2 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4766 หรือ 2.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4768

8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร (รูปที่ 6)

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญลักษณ์ตั้ง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

10 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

ตารางด้านล่างแสดงเวลาเริ่มต้นในการประกอบอาหาร และเวลาในการประกอบอาหารที่ปรับได้ในเมนูต่างๆ

เวลาในการประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

เมนู	เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์	ประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับเวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	เวลาในการประกอบอาหารที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด
พาสต้า	30 นาที	พาสต้า 250 กรัม	20-30 นาที	30 นาที
ซूपผัก	30 นาที	เติมน้ำซूपให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวธรรมดาระดับ 4	30 นาที - 1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
ซूपแบบเต๋ยวนาน	3 ชั่วโมง	เติมน้ำซूपให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวธรรมดาระดับ 8	2-4 ชม.	4 ชั่วโมง

60 ภาษาไทย

เมนู	เวลาในการประกอบอาหารที่ฟอลต์	ประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับเวลาในการประกอบอาหารที่ฟอลต์	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	เวลาในการประกอบอาหารที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด
โยเกิร์ต	4 ชั่วโมง	โยเกิร์ต 4 ถ้วย	3-6 ชม.	4 ชั่วโมง
ซูปถั่วเขียว	1 ชม.	น้ำ 2 ลิตร	30 นาที - 4 ชั่วโมง	2 ชม.
เค้กชีเรียล	50 นาที	เติมส่วนผสมคักจนถึงระดับเต็ก	-	-
เค้กแครอท	50 นาที	เติมส่วนผสมคักจนถึงระดับเต็ก	-	-
Stew (ตุ๋น)	1 ชม.	เนื้อสัตว์ 300 กรัม	45 นาที - 4 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
พุดดิ้งหัวไชเท้า	70 นาที	หัวไชเท้า 600 กรัม, ฟักทอง 250 กรัม, น้ำ 360 มล., ส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า 300 กรัม เติมส่วนผสมจนถึงระดับพุดดิ้ง	-	-
พุดดิ้งเผือก	70 นาที	เผือก 700 กรัม, ส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า 250, น้ำ 700 มล. จนถึงระดับพุดดิ้ง	-	-
การนึ่งอาหาร	30 นาที	ซีโรงหมู 300 กรัม	10 นาที - 1 ชั่วโมง	1 ชม.

พาสต้า

เมนูซีก/พาสต้า มีเมนูย่อยสำหรับพาสต้า 1 เมนู

1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน.

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพาสต้าที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

2 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้

3 กดปุ่ม Congee/Pasta แล้วกดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกเมนูย่อย Pasta (รูปที่ 21)

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

4 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารที่ฟอลต์ 30 นาที จะปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว คุณสามารถตั้งจำนวนเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 20- 30 นาที

6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีถอยหลัง
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

7 กดปุ่มคลายลีดเพื่อเปิดฝา

8 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

ซูป/ตุ๋น

ซูป

เมนูซูป/ตุ๋นมีเมนูย่อยสำหรับซูป 2 เมนู: ซูปผักและซูปแบบเดียวกัน เมนูย่อยซูปผักเหมาะสำหรับการปรุงซูปที่ต้องใช้เวลาการทำอาหารสั้นแต่ใช้ไฟสูง เช่น กระหล่ำปลีและซูปเนื้อสัตว์ เมนูย่อยซูปแบบเดียวกันเหมาะสำหรับการปรุงซูปที่ต้องใช้เวลาการทำอาหารนานกว่าแต่ใช้ไฟต่ำเพื่อให้อาหารนุ่มและรสชาติดีทั้งหม้อมาจากส่วนผสม เช่น ซูปไก่ยจีน

1 ใส่ส่วนผสมในหม้อในตามที่ปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: คุณสามารถเติมผักสำหรับซูปได้ใหม่หรือในในขั้นตอนที่สอง เพื่อให้ส่วนผสมมี

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับซูปที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Soup/Stew (รูปที่ 24)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทซูปที่คุณต้องการทำ

6 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากคุณไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้ปรุงซูปหรือซูปแบบเดียวกันโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารตีฟอลต์ (ซูปผัก 30 นาที และซูปแบบเดียวกัน 3 ชั่วโมง) จะปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

- ▶ คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง 30 นาที สำหรับซูปผักและ 2 ถึง 4 ชั่วโมง สำหรับซูปแบบเดียวกัน

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
- ▶ สำหรับซูปผัก หม้อหุงข้าวจะเสียงบี๊บ ไฟ Cook/OK จะกะพริบเพื่อแสดงว่าคุณต้องทำขั้นตอนถัดไปที่แสดงบนหน้าจอ กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊บและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

Stew (ตุ๋น)

เมนูซูป/ตุ๋นมีเมนูย่อยสำหรับซูป 1เมนู

1 เติมหส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับซูปที่ด้านในของหม้อชั้นใน

2 เติมน้ำ ให้ส่วนผสม ¼

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Soup/Stew (รูปที่ 24)

5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกเมนูย่อย Stew

6 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารตีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

- ▶ คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 45 นาที ถึง 3 ชั่วโมง

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง

62 ภาษาไทย

- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจจะปรากฏข้อความ 'Done'
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

- 10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน
 - 11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
 - 12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก
- ### โยเกิร์ต

- 1 เส่วนผสมนมอุ่นและโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต
- 2 วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 25)
- 3 เติมน้ำลงในหม้อใน (รูปที่ 26)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับโยเกิร์ตที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

- 4 วางหม้อโยเกิร์ตบนถาดสำหรับนึ่งอาหาร (รูปที่ 27)
- 5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 6 กดปุ่ม Yoghurt (รูปที่ 28)
- 7 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

- 8 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 4 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

- 9 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว
- คุณสามารตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 3 ถึง 6 ชั่วโมง

- 10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจจะปรากฏข้อความ 'Done'

- 11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- 12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

อาหารหวาน/พุดดิ้ง

เมนูอาหารหวาน/พุดดิ้งมีเมนูย่อยสำหรับอาหารหวาน 1 เมนู 2 เมนูย่อยสำหรับพุดดิ้ง และ 2 เมนูย่อยสำหรับเค้ก

ซูปถั่วเขียว

- 1 เติมน้ำผสมและน้ำลงในหม้อใน
- 2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับของหวานที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- HD4768 (รูปที่ 22)
- HD4766 (รูปที่ 23)

- 3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 4 กดปุ่ม Dessert/Pudding (รูปที่ 29)
- 5 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือก Green bean soup (ซูปถั่วเขียว)

6 กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง**9** กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
- ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

10 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน**11** กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา**12** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก**พุดดิ้ง**

เมนูอาหารหวาน/พุดดิ้งมีเมนูย่อยสำหรับพุดดิ้ง 2 เมนู คือ พุดดิ้งหัวไชเท้าและพุดดิ้งเผือก

1 เติมน้ำส่วนผสมและน้ำตาลในหม้อไอน์

- พุดดิ้งหัวไชเท้า: ใส่หัวไชเท้า กวนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส ในหม้อไอน์และผสมให้เข้ากัน
- พุดดิ้งเผือก: ใส่เผือก กวนเชียง กุ้งแห้ง และเครื่องปรุงรส ในหม้อไอน์และผสมให้เข้ากัน

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพุดดิ้งที่ด้านในของหม้อชั้น ใน

หมายเหตุ: ทำตามคำแนะนำในสูตรพุดดิ้งหัวไชเท้าหรือพุดดิ้งเผือกในบท 'สูตรอาหาร'

2 กดปุ่ม Dessert/Pudding (รูปที่ 29)**3** กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทพุดดิ้งที่ต้องการทำ**4** กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะไม่เริ่มต้น

หมายเหตุ: คุณไม่สามารถเปลี่ยนเวลาในการทำในเมนูย่อยพุดดิ้งได้

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พและปุ่ม Cook/OK กะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ต้องใส่ข้าวและส่วนผสมแบ่งข้าวเจ้า

ควรระวังเมื่อเปิดฝาเพื่อเติมน้ำส่วนผสมแบ่งข้าวเจ้าเพราะฝาและไอน้ำที่ออกมาจากหม้อไอน์จะร้อนมาก

6 เติมน้ำส่วนผสมแบ่งข้าวเจ้าและคนให้เข้าให้ จากนั้นกดปุ่ม Cook/OK เพื่อปรุงต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะไม่เริ่มต้น

- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและแนะนำจะปรากฏข้อความ 'Done'

7 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา**8** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก**เด็ก**

เมนูอาหารหวาน/พุดดิ้งมีเมนูย่อยสำหรับเด็ก 2 เมนู คือ เด็กซีเรียลและเด็กแครอท

1 กวนส่วนผสมเพื่อเตรียมส่วนผสมเด็ก

หมายเหตุ: ทำตามคำแนะนำในสูตรเด็กในบท 'สูตรอาหาร'

2 ทาน้ำมันที่หม้อไอน์**3** ใส่ส่วนผสมเด็กลงในหม้อไอน์

64 ภาษาไทย

- ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- กดปุ่ม Dessert/ pudding (รูปที่ 29)
- กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อเลือกประเภทเค้กที่ต้องการทำ
- กดปุ่ม Cook/OK
 - คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารสำหรับเด็กไม่สามารถเปลี่ยนได้

- ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีทยอยหลัง
- เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

- กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การนึ่งอาหาร

- วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงบนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร ขีดบนถาดสำหรับนึ่งอาหารต้องให้ตรงกับเครื่องหมายที่อยู่บนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร (รูปที่ 30)
- ตวงน้ำ 3 ถ้วยตวง แล้วเทใส่ลงในหม้อในน้ำ 3 ถ้วยตวงจะเดือดในเวลาประมาณ 8 นาที

หมายเหตุ: ปริมาตรของน้ำขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ต้องการนึ่ง

- วางตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารที่ประกอบเข้ากับถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 31)
- วางอาหารที่ต้องการนึ่งลงในจานหรือบนถาดสำหรับนึ่งอาหาร

หมายเหตุ: เพื่อการนึ่งอย่างทั่วถึง ควรจัดอาหารให้กระจายออกเสมอกัน และไม่ควรงออาหารทับกัน

- ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- กดปุ่ม Steam เพื่อเลือกเมนูนี้ (รูปที่ 32)
 - คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หน้าจอจะแสดงเวลาที่ใช้หุงโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
 - เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 30 นาที ปรากฏบนหน้าจอ
- กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อปรับเวลาที่ใช้หุง กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 10 นาทีถึง 1 ชั่วโมง
- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีทยอยหลัง
 - เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
- กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่นร้อน

คุณสามารถใช้โหมดอุ่นร้อนเพื่ออุ่นข้าวหรือร้อนขึ้น ใส่ข้าวลงในหม้อโดยไม่เกินครึ่งหนึ่งของความจุหม้อเพื่อให้ได้ข้าวที่อุ่นร้อนพอดี

หมายเหตุ: อย่านึ่งร้อนข้าวเย็นมากกว่าหนึ่งครั้ง

- คั่วข้าวออกจากกันแล้วกระจายออกให้ทั่วภายในหม้อ
- เติมน้ำลงในข้าว 1/4 ถ้วย เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งเกินไป จำนวนน้ำที่เติมขึ้นอยู่กับจำนวนข้าวที่อุ่นร้อน ถ้าข้าวเริ่มไหม้เกรียม ให้เติมน้ำเพิ่ม

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Keep warm/Reheat สองครั้ง เพื่อเริ่มขั้นตอนการอุ่นร้อน (รูปที่ 33)

▶ ไฟ Keep warm/Reheat สว่างและสัญลักษณ์แสดงการให้ความร้อนและเวลาที่เหลือในการให้ความร้อนจะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 34)

หมายเหตุ: เวลาเริ่มต้นสำหรับการอุ่นร้อนอยู่ที่ 23 นาที

▶ เมื่อขั้นตอนการให้ความร้อนเสร็จสิ้น จะมีเสียงบี๊พ และข้อความ 'Done' จะปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่มคลายล็อกเพื่อเปิดฝา

6 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่น

โหมดอุ่นเก็บความร้อนช่วยให้ข้าวร้อนเป็นเวลานาน

หมายเหตุ: ขอนแนะนำไม่ให้อุ่นข้าวหรืออาหารนานเกิน 12 ชั่วโมง เพื่อคงรสชาติที่ดีที่สุดไว้

1 กดปุ่ม Keep warm/Reheat หนึ่งครั้งเพื่อใช้งานโหมดอุ่นเก็บความร้อน (รูปที่ 33)

▶ ไฟ Keep warm/Reheat สว่างอย่างต่อเนื่อง

▶ ในระหว่างที่อุ่นเก็บความร้อนทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาเป็นชั่วโมง ตั้งแต่ 0 ถึง 11 (0 ชม., 1 ชม. ...11 ชม.)

▶ หลังจาก 12 ชั่วโมง โหมดอุ่นเก็บความร้อนจะหยุดโดยอัตโนมัติและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พ 10 ครั้ง หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นแสดงเวลาปกติ

ตัวตั้งเวลา

ตารางข้างล่างแสดงตัวเลือกเวลาสำหรับเมนูต่างๆ

เมนู	เมนูย่อย	ตัวเลือกตั้งเวลา
ข้าว	เปล่า	1 - 24 ชม.
	ธรรมดาอย่างรวดเร็ว	-
	ธรรมดาปริมาณน้อย	1 - 24 ชม.
	ข้าวเหนียว	1 - 24 ชม.
	ผสม	1 - 24 ชม.
โจ๊ก/พาสต้า	ข้าวพร้อมซุ๊ป	-
	โจ๊กข้นไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.
	โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.
	โจ๊กธัญพืชรวม	1 - 24 ชม.
ซุ๊ป/ตุ๋น	พาสต้า	-
	ซุ๊ปผัก	-
	ซุ๊ปแบบเคี่ยวนาน	1 - 12 ชม.
Stew (ตุ๋น)	Stew (ตุ๋น)	1 - 12 ชม.
	โยเกิร์ต	-
อาหารหวาน/พุดดิ้ง	โยเกิร์ต	-
	ซุ๊ปข้าวเหนียว	1 - 12 ชม.
	พุดดิ้งหัวไขน้ํา	-
	พุดดิ้งเผือก	-
	เค้กช็อกโกแลต	-
เค้กแครอท	เค้กแครอท	-
	เค้กช็อกโกแลต	-
พลังไอน้ํา	พลังไอน้ํา	1 - 12 ชม.

66 ภาษาไทย

หมายเหตุ: คุณสามารถเลือกเวลาประกอบอาหารเองได้บางเมนู สามารถตั้งได้ทั้งนาฬิกาจับเวลาและระยะเวลาในการประกอบอาหาร คุณสามารถตั้งเวลาได้ก่อนก็ได้

ใช้ปุ่ม Preset/Clock สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ

- 1 กดปุ่ม Preset/Clock (รูปที่ 4)
 - ▶ เมนูที่สามารถใช้งานได้จะมีไฟสว่าง (รูปที่ 35)
- 2 กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็น ให้เลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่ม Up หรือ Down แล้วกดปุ่ม Cook/OK
- 3 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ: ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใช้ปุ่ม Preset/Clock ตั้งค่าเวลาสำหรับข้าวสุกพร้อมเสิร์ฟที่เวลา 18:30 น (รูปที่ 36).

- 4 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา
 - ▶ ข้อความ 'Saved' จะปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญญาณจะแสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: หากการตั้งค่าไว้ล่วงหน้าสั้นกว่าเวลาทั้งหมดที่ใช้ในการประกอบอาหารในเมนูที่เลือกหม้อหุงข้าวจะเริ่มขั้นตอนการทำอาหารทันที โดยใช้เวลาในการประกอบอาหารที่พอดี หากเวลาในการประกอบอาหารสามารถปรับเปลี่ยนค่าได้ คุณสามารถปรับเปลี่ยนเวลาในการประกอบอาหารได้ก่อนตั้งนาฬิกาจับเวลา

ใช้ปุ่มเมนู สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ

- 1 กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็น ให้เลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่ม Up หรือ Down แล้วกดปุ่ม Preset/Clock

หมายเหตุ: นอกจากนี้ คุณยังสามารถกดปุ่มตั้งค่าไว้ล่วงหน้าในหน้าจอเมนูย่อย หน้าจอแสดงในแต่ละขั้นตอนหรือหน้าจอแสดงเวลาในการประกอบอาหาร

- 2 กดปุ่ม Up หรือ Down เพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดปุ่ม Up หรือ Down ค้างไว้เพื่อเลื่อนเวลาไปยังหน้าหรือถอยหลังอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ: ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใช้ปุ่ม Preset/Clock ตั้งค่าเวลาสำหรับข้าวสุกพร้อมเสิร์ฟที่เวลา 18:30 น.

- 3 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญญาณจะแสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำความสะอาด

รอนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด

เพื่อป้องกันสารเคลือบกันอาหารติดของหม้อใน คุณไม่ควร:

- ใช้หม้อในล้างจานซาม
- ใส่น้ำส้มสายชูลงในหม้อ

- 1 ถอดตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ต และหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว
- 2 ถอดฝาปิดด้านในออกจากฝาปิดด้านนอก โดยกดปุ่มปลดล็อกและดึงฝาปิดด้านในออกทางด้านล่าง (รูปที่ 37)
หากต้องการใส่ฝาปิดด้านในกลับเข้าที่อีกครั้ง ให้สอดด้านบนของฝาปิดด้านในเข้าไปในฝาปิดด้านนอก และกดปุ่มปลดล็อกกลับเข้าที่ (เสียงคลิก)
- 3 ถอดฝาปิดช่องไอน้ำออกจากฝาด้านนอกโดยดึงขึ้น (รูปที่ 38)
 - ถอดฝาครอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ กดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งเปิดและถอดฝาครอบออกจากบนทับ (รูปที่ 39)
 - ใส่ฝาครอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ ใส่ส่วนที่ยื่นของฝาครอบด้านล่างไปยังช่องฝาปิดฝาครอบด้านล่างเข้าไปที่ฝาปิด (1) และกดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งปิด (2) (คลิก) (รูปที่ 40)
 - หากต้องการวางฝาปิดช่องไอน้ำกลับเข้าไปในช่องระบายไอน้ำของฝาด้านนอก ให้ใส่เข้าไปในช่องแล้วกดลงให้แน่น
- 4 ทำความสะอาดฝาด้านใน หม้อใน ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ต ทัพพีคักข้าว และฝาปิดช่องไอน้ำ ด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย

ไม่ควรรีใช้ของสวาระขัด ใยขัดหรือฟอยขัดหม้อทำความสะอาดหม้อในเป็นอันขาด เพราะอาจทำลายสารเคลือบภายในได้

5 ควรใช้ผ้าขุบน้ำบิดพอหมาดเท่านั้นในการเช็ดทำความสะอาดด้านนอกและด้านในของตัวหม้อหุงข้าว

ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันขาด

การจืดเก็บ

1 คุณสามารถเก็บอุปกรณ์เสริมทั้งหมดในหม้อหุงข้าวด้วยวิธีต่อไปนี้: (รูปที่ 41)

- วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน
- วางหม้อไอน้ำไถ่ลงในหม้อใน
- วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน

2 ควรจัดเก็บในที่แห้งและปลอดภัย

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาพะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 42)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการ ต้องการทราบข้อมูล หรือมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

หากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ หรือประสิทธิภาพการทำงานไม่ดีพอ โปรดอ่านข้อมูลในตารางด้านล่าง หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาก็ได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของท่าน

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไฟปุ่ม Cook/OK ไม่ติด	มีปัญหาเกี่ยวกับการต่อสายไฟ	ตรวจสอบว่าสายไฟต่อกับหม้อหุงข้าวอย่างถูกต้องหรือไม่ และปลั๊กไฟเสียบแน่นเข้ากับตัวรับบนผนังแน่นหรือไม่
สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
สัญญาณไฟอุ่นข้าวไม่ทำงาน เมื่อการประกอบอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อน อบเค้ก ทำโยเกิร์ต หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้าหรือนั่งอาหาร	โหมดอุ่นเก็บความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว โจ๊ก ซุป สตูว์และอาหารหวานเท่านั้น
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	หากยังไม่เสียบปลั๊กไฟ ฟังก์ชันสำรองไฟฟ้จะไม่ทำงานและหม้อจะยังไม่ทำงานด้วย
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	เติมน้ำไม่เพียงพอ	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดในถ้วยในหม้อในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ 'การใช้งาน')
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	คุณไม่ได้กดปุ่ม Cook/OK
หม้อในไม่แนบสนิทกับแผ่นทำความร้อน	แผ่นทำความร้อนชำรุดเสียหาย	ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่บนพื้นแผ่นทำความร้อน
หม้อในไม่รูปทรงบิดเบี้ยว	หม้อในไม่รูปทรงบิดเบี้ยว	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
หม้อในไม่รูปทรงบิดเบี้ยว	หม้อในไม่รูปทรงบิดเบี้ยว	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips
เด็กรอบไม่ลวก	ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป	ตรวจสอบปริมาณตามที่อธิบายไว้ในสูตรเด็กในบท 'สูตรอาหาร'

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ข้าวแข็งหรือแฉะเกินไป	เติมน้ำน้อยหรือมากเกินไป	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดในคู่มือในหม้อในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ 'การใช้งาน')
	เลือกเมนูไม่ถูกต้อง	เลือกเมนูที่ต้องการ (ดูได้จากบท 'การใช้หม้อหุงข้าว')
มีก้อนแข็งในพุดดิ้ง	คุณผสมส่วนผสมต่างๆ ของพุดดิ้งไม่ถูกต้อง	หลังจากที่ส่วนผสมแข็ง คนส่วนผสมให้เข้ากันจนกว่าจะเนื้อเดียวกัน
ไฟ Preset/Clock ไม่สว่างขณะตั้งเวลา	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าว ไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
ข้าวไหม้เกรียม	การขารข้าวไม่ถูกต้อง	ข้าวขาวจนกระทั่งน้ำสีขึ้น
หม้อหุงข้าว ไม่เปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นกับความร้อนโดยอัตโนมัติ	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อน อบเค้ก หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้าหรือเนื้ออาหาร	โหมดอุ่นกับความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว โจ๊ก ซุป สตูร์และอาหารหวานเท่านั้น
	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ	นำหม้อหุงข้าว ไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
โยเกิร์ต ไม่แข็งตัวดี หรือเหลว	คุณได้อุ่นนมร้อนเกิน 40°C ซึ่งทำให้แบคทีเรียใน โยเกิร์ตสูญเสียสภาพ	อย่าอุ่นนมมานานเกินไปเพื่อให้แบคทีเรียในโยเกิร์ตยังมีชีวิต เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มมากขึ้น อาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน
ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E5 ปรากฏขึ้นบนจอ	เกิด ไฟฟ้าขัดข้องขณะหุงหรืออยู่ในโหมดอุ่นซึ่งนานกว่า 2 ชั่วโมง	เมื่อไฟฟ้าเข้าได้อีกครั้ง กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อรีเซ็ตหม้อหุงข้าว

สูตรอาหาร

พาสต้า

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- พาสต้า 250 กรัม (เพนเนหรือมะกะโรนี)
- ซอสพาสต้า 500 มล.
- น้ำ 700 มล.

1 ใส่พาสต้าและซอสพาสต้าในหม้อในและเติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับพาสต้า กดปุ่ม Congee/Pasta และเลือกเมนูย่อย Pasta ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 20 นาที สำหรับมะกะโรนี หรือ 30 นาที สำหรับเพนเน แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำอาหาร

2 เมื่อทำพาสต้าเสร็จแล้ว โรยพริกไทยหรือซีลิกน้อยลงที่ด้านบนและเสิร์ฟพาสต้าขณะร้อน

โยเกิร์ต

เสิร์ฟ 4 คน

ส่วนผสม:

- นม 500 มล.
- โยเกิร์ตแบบเพส 100 มล.

1 วางโยเกิร์ต ไว้ที่อุณหภูมิห้องสองสามนาที ก่อนใช้ เพื่อกระตุ้นแบคทีเรียในโยเกิร์ต อุ่นนมให้มีอุณหภูมิประมาณ 40°C ผสม โยเกิร์ตกับนมอุ่นทันทีในอีกหม้อและเทส่วนผสมลงในหม้อโยเกิร์ตแต่ละหม้อ ปิดฝาหม้อด้วยฝาปิด

หมายเหตุ: ใช้เวลา 2-3 นาที สำหรับอุ่นนมให้ร้อน 40°C หากนมมีอุณหภูมิสูงเกินไป จะทำให้ให้แบคทีเรียในโยเกิร์ตเสียหาย

2 วางกลาสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน เติมน้ำให้ถึงขีดบอกระดับโยเกิร์ต แล้ววางถ้วยลงบนกลาสำหรับนึ่งอาหาร

3 กดปุ่ม Yogurt ตั้งเวลาในการประกอบอาหารที่ 3 ชั่วโมง แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มการทำอาหาร

หมายเหตุ: หากต้องการรสเปรี้ยวมากขึ้น ให้ตั้งเวลาการประกอบอาหารให้นานขึ้น

4 เมื่อโยเกิร์ตเสร็จเรียบร้อยแล้ว เติมนมไขมันโยเกิร์ตและเสิร์ฟ หรืออาจปล่อยให้โยเกิร์ตเย็นตัวและใส่ในตู้เย็นข้ามคืนและเสิร์ฟขณะเย็น

เคล็ดลับ

เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มและแข็งตัวดี คุณอาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน แล้วทำตามขั้นตอนด้านบน

เค้กแครอท

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- น้ำมันพืช 250 มล.
- ไข่ 4 ฟองใหญ่
- น้ำตาลทรายขาว 50 กรัม
- แป้งอเนกประสงค์ 225 กรัม
- แป้งขนมปัง 2 ช้อนโต๊ะ
- ผงฟู ½ ช้อนชา (2 กรัม)
- เกลือเล็กน้อย
- วานิลลา 1 ช้อนชา
- แครอทขูดฝอย 190 กรัม

1 ใส่ไข่ น้ำมัน น้ำตาลทรายขาว และวานิลลาในชามใหญ่ แล้วตีให้เข้ากัน

หมายเหตุ: ดูให้แน่ใจว่าน้ำตาลไม่จับตัวเป็นก้อน

2 ผสมแป้ง ผงฟู แป้งขนมปัง และเกลือรวมกัน

3 เติมแครอทขูดฝอย

4 เทส่วนผสมทั้งหมดในหม้อใน

5 กดปุ่ม Dessert/Pudding และเลือกเมนูย่อย Carrot cake

6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำ

เค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- แป้งอเนกประสงค์ 120 กรัม
- ข้าวโอ๊ต 120 กรัม
- น้ำตาลทรายแดง 90 กรัม
- แป้งขนมปัง 2¼ ช้อนโต๊ะ
- นมผง 38 กรัม
- กล้วยหอมขนาดใหญ่ 2.5 ลูก
- ไข่ขนาดใหญ่ 2 ฟอง (120-130 กรัม)
- ไข่ขาว 1 ฟอง (35-40 กรัม)
- เนย 1.5 ช้อนโต๊ะ (ชนิดอ่อน)
- น้ำมันกลั่นวานิลลา 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำผึ้ง 1.5 ช้อนโต๊ะ

1 ผสม แป้ง ข้าวโอ๊ต น้ำตาลทรายแดง แป้งขนมปัง และนมผงเข้าด้วยกันในชาม

2 บดกล้วยหอมให้เหลวนิดหน่อย

3 อีกรวมหนึ่งให้ผสมไข่ ไข่ขาว กล้วยบด เนยชนิดอ่อน น้ำมันกลั่นวานิลลาและน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน แล้วส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันตามขั้นตอนที่ 1 ผสมให้เข้ากันดีและแน่ใจว่าส่วนผสมไม่จับตัวเป็นก้อน

เคล็ดลับ: หากต้องการเพิ่มกลิ่นและรสให้เค้ก ให้นำกล้วยสุกมาบด

เคล็ดลับ: หากต้องการให้น้ำเค้กนุ่ม ให้ใส่น้ำกล้วยอีกครั้งหนึ่ง

4 เทส่วนผสมทั้งหมดในหม้อใน

5 กดปุ่ม Dessert/Pudding และเลือกเมนูย่อย Oatmeal cake

6 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำ

70 ภาษาไทย

พุดดิ้งหัวไชเท้า

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- แป้งข้าวเจ้า 250 กรัม
- แป้งดั่งหมิ่น 7 ช้อนโต๊ะ (56 กรัม)
- กุ้งแห้ง 60 กรัม
- กุนเชียง 2 อัน (90 กรัม)
- หัวไชเท้า 700 กรัม
- น้ำ 360 มิลลิลิตร

เครื่องปรุง:

- ผงปรุงรสไก่ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 ช้อนชา

- 1 ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งดั่งหมิ่นกับน้ำ 360 มล. ในชาม และวางไว้สักครู่
- 2 หั่นหัวไชเท้าเป็นชิ้นเล็กๆ
- 3 หั่นกุนเชียงเป็นชิ้นเล็กๆ
- 4 กดปุ่ม Desert/Pudding และเลือกเมนูย่อย White radish pudding
- 5 ใส่กุนเชียง กุ้งแห้ง และหัวไชเท้าชิ้นเล็กๆ ลงในหม้อใน กดปุ่ม Cook/OK เริ่มทำเป็นเวลา 20 นาที

เคล็ดลับ: หากต้องการเพิ่มกลิ่นและรส ให้ผัดส่วนผสมในหม้อใน 5 นาทีหลังจากกดปุ่ม Cook/OK แล้วปิดฝา

- 6 เมื่อหม้อหยุดข้าวส่งเสียงบี๊พ ใส่เครื่องปรุงในส่วนผสมของหัวไชเท้าและคนให้เข้ากัน ค่อยๆ เทส่วนผสมแป้งลงในหม้อใน และคนอีกครั้ง

เคล็ดลับ: เทส่วนผสมแป้งเป็น 3 ส่วน จากนั้น ให้คนแต่ละส่วนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้จับตัวเป็นก้อน

- 7 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

เคล็ดลับ: คุณสามารถเสิร์ฟพุดดิ้งได้ขณะร้อน หรือจะแช่เย็นในตู้เย็นก่อนนำไปทอด

พุดดิ้งเผือก

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

- เผือก 400 กรัม
- แป้งข้าวเจ้า 150 กรัม
- แป้งข้าวโพด 100 กรัม
- กุนเชียง 2 อัน (90 กรัม)
- กุ้งแห้ง 60 กรัม
- น้ำ 700 มล.

เครื่องปรุง 1:

- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊ว ½ ช้อนโต๊ะ
- ผงปรุงรสไก่ 1½ ช้อนชา
- เครื่องเทศ ¼ ช้อนชา
- เกลือ ¼ ช้อนชา
- พริกไทยขาว ¼ ช้อนชา

เครื่องปรุง 2:

- ซีอิ๊ว ½ ช้อนชา
- น้ำตาล ¼ ช้อนชา
- เหล้าจีน ½ ช้อนโต๊ะ

- 1 ผสมแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวโพดกับน้ำ 250 มล. ในชาม แล้วพักไว้สักครู่
- 2 หั่นเผือกออกเป็นชิ้นขนาด 1.2 ซม. และใส่เครื่องปรุง 1

3 หั่นกุนเชียงออกเป็นชิ้นเล็กๆ และใส่เครื่องปรุงร 2

4 กดปุ่ม Desert/Pudding และเลือกเมนูย่อย Taro pudding

5 ใส่กุนเชียง กุ้งแห้ง ผีอก และน้ำ 450 มล. ในหม้อใน กดปุ่ม Cook/OK เพิ่มเริ่มทำเป็นเวลา 20 นาที

เคล็ดลับ: หากต้องการเพิ่มกลิ่นและรส ให้ผัดส่วนผสมในหม้อใน 5 นาทีหลังจากกดปุ่ม Cook/OK แล้วปิดฝา

6 เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ ให้เปิดฝาและบดเนื้อให้เหลวนิดหน่อย คนส่วนผสมแบ่งอีกครั้ง แล้วค่อยๆ เทลงในหม้อใน คนอีกครั้ง

เคล็ดลับ: เทส่วนผสมแบ่งเป็น 3 ส่วน จากนั้น ให้คนแต่ละส่วนให้เข้ากันเพื่อไม่ให้จับตัวเป็นก้อน

7 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

เคล็ดลับ: คุณสามารถเสิร์ฟพุดดิ้งได้ขณะร้อน หรือจะแช่เย็นในตู้เย็นก่อนนำไปทอด

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Cốc định lượng
- B** Môi xúp
- C** Muỗng cơm
- D** Chỉ báo mức nước
- E** Nồi trong có cán
- F** Nắp trong có thể tháo rời
- G** Vòng đệm
- H** Đề nhiệt
- I** Cảm biến nhiệt độ
- J** Panen điều khiển
- K** Màn hình
- L** Các nút lên và xuống
- M** Thân chính
- N** Phích cắm
- O** Dây điện nguồn có thể tháo rời
- P** Ổ cắm cho phích cắm thiết bị
- Q** Nút mở nắp
- R** Giá gắn bộ phận giữ muỗng
- S** Bộ phận giữ muỗng
- T** Nắp ngoài
- U** Nắp thông hơi có thể tháo rời
- V** Tay cầm nồi cơm điện
- W** Giỏ hơi
- X** Khay hấp có thể tháo rời
- Y** Nồi chế biến sữa chua

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng phần thân nồi cơm điện vào trong nước, hay rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- Chỉ nối thiết bị này vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Không sử dụng thiết bị nếu phích cắm, dây điện nguồn, nồi trong hoặc phần thân nồi bị hư hỏng.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Để dây điện xa tầm tay trẻ em. Không để dây điện treo lơ lửng ngang cạnh bàn hay mặt bếp nơi đặt bếp.

- Bảo đảm đề nhiệt, bộ cảm biến nhiệt độ và mặt ngoài của nồi trong luôn sạch sẽ và khô trước khi cắm phích cắm vào ổ điện.
- Không sử dụng thiết bị nêu vòng đệm bị hỏng.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hoặc nhấn bất kỳ nút nào trên bảng điều khiển bằng tay ướt.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ bên ngoài để tránh tình huống nguy hiểm.

Chú ý

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Chỉ sử dụng thìa múc cơm đi kèm. Tránh sử dụng những dụng cụ sắc.
- Không để nồi dưới nhiệt độ cao, hay đặt nồi lên bếp hay dụng cụ nấu khác đang đun hoặc vẫn còn nóng.
- Luôn đặt nồi trong vào trước khi cắm phích cắm vào ổ điện và bật nồi cơm điện.
- Luôn rút phích cắm của nồi cơm điện nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một khoảng thời gian dài.
- Luôn để nồi cơm điện nguội xuống trước khi lau chùi hoặc di chuyển.
- Không đặt nồi trong trực tiếp lên ngọn lửa để nấu cơm.
- Nồi sử dụng thiết bị này không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nồi sử dụng thiết bị này không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và những ứng dụng tương tự như là:
 - khu vực nhà bếp dành cho nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - nhà trại;
 - sử dụng bởi khách hàng trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
 - môi trường thuộc loại giường ngủ và ăn sáng.
- Đặt nồi cơm điện này trên một mặt phẳng nằm ngang, vững chắc và bằng phẳng.
- Những mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang hoạt động. Chỉ chạm vào bảng điều khiển.
- Cảnh thận với hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi nước trong khi nấu hoặc hơi nước trực tiếp từ trong nồi khi mở nắp.
- Không nhắc và di chuyển nồi cơm điện trong khi nồi cơm đang hoạt động.
- Cảnh thận khi bạn cầm nồi trong và giỏ hơi sau khi nấu, vì chúng có thể nóng và nặng.
- Không để nồi cơm điện tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.
- Không cho các vật bằng kim loại hoặc các chất lạ vào lỗ thông hơi.
- Không đặt vật có từ tính lên trên nắp nồi. Không sử dụng thiết bị gần vật có từ tính.
- Không sử dụng nồi trong nếu nồi trong bị biến dạng.
- Không cho nước quá mức nước tối đa được đánh dấu trong nồi trong để tránh bị trào.
- Không đặt muỗng cơm trong nồi khi đang nấu, giữ ấm hoặc hâm nóng cơm.
- Luôn lau chùi thiết bị sau khi sử dụng.
- Không làm sạch thiết bị bằng máy rửa chén.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Chức năng dự phòng khi mất điện.

Thiết bị này có chức năng dự phòng ghi nhớ trạng thái trước khi mất điện, với điều kiện nguồn điện được khôi phục trong vòng 2 giờ. Nếu xảy ra mất điện trong quá trình nấu, khi nguồn điện được khôi phục, thời gian nấu đếm ngược sẽ tiếp tục tại điểm thời gian đếm đã dừng lại.

Nếu việc mất điện xảy ra trong quá trình nấu và kéo dài quá 2 giờ, nồi cơm điện tự động đặt lại về chế độ chờ khi nguồn điện được khôi phục. Mở nồi cơm điện, bỏ hết đồ nấu và bắt đầu lại từ đầu.

Nếu bạn đặt bộ hẹn giờ và quá trình nấu cài sẵn vẫn chưa bắt đầu khi mất điện, quá trình sẽ bắt đầu khi nguồn điện được khôi phục, với điều kiện nguồn điện được khôi phục trong vòng 12 giờ.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

Trước khi sử dụng lần đầu

- 1 Tháo tấm giữa nồi trong và bộ phận làm nóng.
- 2 Làm sạch kỹ các bộ phận của nồi cơm điện trước khi sử dụng lần đầu tiên (xem chương ‘Vệ sinh máy’).
- 3 Lau thật khô tất cả các bộ phận trước khi bắt đầu sử dụng thiết bị.
- 4 Lắp giá giữ thìa vào phần thân chính của nồi cơm điện (Hình 2).

Bảng điều khiển và màn hình hiển thị

Bảng điều khiển có 12 nút để điều khiển thiết bị. Màn hình hiển thị cung cấp thông tin về các quá trình đã được chọn.

Màn hình bật sáng ngay sau khi bạn nhấn bất kỳ nút nào, để bạn có thể xem thông tin hiển thị rõ hơn.

Lưu ý: Khi thiết bị đang nấu hoặc hâm nóng, ánh sáng hiển thị sẽ bị tắt sau 10 phút.

- Bảng điều khiển và màn hình hiển thị (Hình 3)

Các nút lên và xuống

Bạn có thể sử dụng các nút lên và xuống phía dưới màn hình hiển thị để chọn menu mong muốn và để điều chỉnh các thông số cài đặt (đồng hồ, bộ hẹn giờ và thời gian nấu).

Các nút menu/điều khiển

Có 4 nút điều khiển ở phần trên cùng của bảng điều khiển và 6 nút menu ở phần dưới cùng của bảng điều khiển.

Có nút đèn nhấp nháy để chỉ ra rằng bạn có thể nhấn nút này để chuyển sang bước tiếp theo. Bạn có thể sử dụng nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để ngừng quá trình nấu hoặc ngừng bộ hẹn giờ cài sẵn. Bạn cũng có thể sử dụng nút này như là nút “hủy thao tác” khi bạn đang lập trình quá trình nấu để quay lại màn hình trước.

Menu

Một số menu có menu con. Khi bạn nhấn nút cho các menu này, menu con xuất hiện trên màn hình. Nếu menu không có menu con, bước đầu tiên của quá trình nấu được hiển thị trên màn hình. Ở một số menu, chữ và hình ảnh động được hiển thị trên màn hình để hướng dẫn bạn thực hiện quá trình nấu theo từng bước.

Đặt đồng hồ thời gian

Lưu ý: Bạn không thể điều chỉnh đồng hồ thời gian trong quá trình nấu hoặc khi thiết bị đang ở chế độ giữ ấm.

- 1 Cắm phích cắm vào ổ điện và bật công tắc chính.
▶ Màn hình hiển thị lời chào (‘Chào buổi sáng’, ‘Chào buổi chiều’ hoặc ‘Chào buổi tối’).
- 2 Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) hai lần (Hình 4).
- 3 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn ‘Clock setting’ (Cài đặt đồng hồ). (Hình 5)
- 4 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) (Hình 6).
- 5 Nhấn nút lên hoặc xuống để đặt đồng hồ (biểu diễn thời gian 24 giờ). Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiên hoặc lùi (Hình 7).
- 6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận thời gian (Hình 6).

Lưu ý: Nếu bạn muốn hủy thay đổi, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy).

- ▶ Thông báo 'Saved' (Đã lưu) được hiển thị trên màn hình. Thời gian ngừng nhấp nháy và màn hình hiển thị đồng hồ thời gian đã đặt (Hình 8).

Lưu ý: Đồng hồ thời gian được xác nhận tự động nếu bạn không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) trong vòng 30 giây.

Lưu ý: Màn hình chỉ hiển thị đồng hồ thời gian khi thiết bị được cắm vào ổ điện.

Đặt ngôn ngữ hiển thị

Bạn có thể chọn một trong ba ngôn ngữ: Tiếng Trung Quốc giản lược, Tiếng Trung Quốc truyền thống hoặc tiếng Anh.

- 1 Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) hai lần (Hình 4).
- 2 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn 'Language setting' (Cài đặt ngôn ngữ) (Hình 9).
- 3 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) (Hình 6).
- 4 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn ngôn ngữ mong muốn (Tiếng Trung Quốc giản lược, Tiếng Trung Quốc truyền thống hoặc Tiếng Anh) (Hình 10).
- 5 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận ngôn ngữ (Hình 6).

Lưu ý: Nếu bạn muốn hủy thay đổi, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy).

- ▶ Thông báo 'Saved' (Đã lưu) được hiển thị trên màn hình (Hình 8).

Cách sử dụng máy

Danh sách 20 menu của nồi cơm điện

Menu	Menu con
Gạo	Gạo thường
	Gạo thường nấu nhanh
	Gạo thường khẩu phần nhỏ
	Gạo nếp
	Gạo trộn
Cháo congee/Mì ống pasta	Cơm với xúp
	Cháo congee gạo thường loại đặc
	Cháo congee gạo thường loại loãng
Xúp/Hầm	Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc
	Mì ống Pasta
	Xúp rau
Sữa chua	Hầm
	Xúp đun sôi lâu
Món tráng miệng/Bánh Pútđinh	Sữa chua
	Xúp đậu xanh
	Bánh ngũ cốc

Menu	Menu con
	Bánh cà rôl
	Bánh pútđinh củ cải trắng
	Bánh pútđinh khoai sọ
Hơi nước	Hơi nước

Hướng dẫn nấu ăn từng bước

Bảng dưới đây cho bạn thấy các bước thực hiện trong các menu con khác nhau.

Các số trong danh sách dưới đây tương ứng với các số trong bảng và cho bạn biết bạn phải làm gì tiếp theo tại các điểm nhất định trong quá trình nấu ăn.

- 1 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu ăn. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu ăn sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.
- 2 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu ăn. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ tiếp tục tự động sau 30 giây.
- 3 Quá trình nấu chỉ bắt đầu khi bạn nhấn nút Cook/OK.
- 4 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.
- 5 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

Menu	Menu con	Các bước trước khi nấu	Thời gian cho bước thứ 2	Các bước trong quá trình nấu	Các bước sau khi nấu
Gạo	Cơm với xúp	Nấu cơm trước tiên (1)	Tùy thuộc vào lượng cơm được nấu.	Thêm nước xuyt âm và các nguyên liệu khác (2)	
Cháo congee/ Mì ống pasta	Cháo congee ngũ cốc trộn nhiều loại.	Thêm ngũ cốc trộn và nước (5)			
	Mì ống Pasta	Thêm mì ống pasta, nước xốt và nước (5)			
Xúp/Hầm	Xúp rau	Thêm nước để tạo nước xuyt (4)	Khoảng 10-15 phút	Thêm rau xanh (2)	
	Hầm	Thêm nước, thịt và các nguyên liệu khác (4)			
	Xúp đun sôi lâu	Thêm nước và các nguyên liệu (4)			
Sữa chua	Sữa chua	Rót hỗn hợp sữa âm (40°C) và sữa chua vào nồi sữa chua, đổ nước vào nồi trong (5)			

Menu	Menu con	Các bước trước khi nấu	Thời gian cho bước thứ 2	Các bước trong quá trình nấu	Các bước sau khi nấu
Món trắng miệng/ Bánh Pútđính	Xúp đậu xanh	Thêm nước và nguyên liệu làm món trắng miệng (4)			
	Bánh pútđính củ cải trắng	Thêm củ cải trắng, tôm khô, lạp xườn Trung Quốc và gia vị (3)	20 phút	Thêm hỗn hợp bột gạo (3)	
	Bánh pútđính khoai sọ	Thêm khoai sọ, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị (3)	20 phút	Thêm hỗn hợp bột gạo (3)	
	Bánh ngũ cốc	Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong (1)			
	Bánh cà rốt	Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong (1)			
Hơi nước	Hơi nước	Đặt đũa vào giỏ hơi, đổ nước vào nồi trong (5)			

Nấu cơm

Menu Nấu cơm của thiết bị này bao gồm 6 menu con cho phép bạn nấu các loại gạo khác nhau hoặc các công thức nấu cơm khác nhau.

1 Lường gạo để nấu cơm bằng chén định lượng gạo cấp kèm (Hình 11).

Thông thường mỗi chén lường gạo có thể cho ra 2 bát cơm. Không nấu nhiều hơn những số lượng được ghi ở trong nồi. 1 chén lường gạo có thể tích khoảng 180ml.

- HD4768: Dung tích nồi trong là 5,0L, dung tích tối đa đối với gạo là 1,8L
- HD4766: Dung tích nồi trong là 4,0L, dung tích tối đa đối với gạo là 1,5L

Lượng gạo và thời gian nấu cho các menu nấu cơm

Bảng dưới đây hiển thị thời gian nấu tương đối. Thời gian nấu thực tế có thể khác nhau tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, độ ẩm và lượng nước được sử dụng.

Menu	HD4766 Thời gian nấu tương đối	HD4766 Lượng gạo (chén)	HD4768 Thời gian nấu tương đối	HD4768 Lượng gạo (chén)
Gạo thường	40-50 phút	2-8	40-50 phút	2-10
Gạo thường nấu nhanh*	30-40 phút	2-4	30-40 phút	2-6
Gạo thường khẩu phần ít**	40-50 phút	2-3	40-50 phút	2-3
Gạo nếp	50-90 phút	2-8	50-90 phút	2-8
Cơm trộn	40-50 phút	2-4	40-50 phút	2-6

Menu	HD4766 Thời gian nấu tương đối	HD4766 Lượng gạo (chén)	HD4768 Thời gian nấu tương đối	HD4768 Lượng gạo (chén)
Cơm với xúp	35-70 phút	2-8	35-70 phút	2-10

Lưu ý: Đậu, hạt đậu khô hoặc ngũ cốc được sử dụng trong cơm trộn cần được ngâm trước khi sử dụng.
 *Để có được kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn không nấu quá 4 (HD4766) hoặc 6 (HD4768) chén gạo.

**Để có được kết quả tối ưu, chúng tôi khuyên bạn không nên nấu quá 3 chén gạo.

2 Vo gạo thật sạch.

3 Cho gạo đã vo sạch vào nồi trong.

4 Cho nước vào đến mức nước được chỉ dẫn trên thang chia mức nước ở nồi trong, tương ứng với số lượng chén gạo đã sử dụng. Sau đó làm cho bề mặt gạo trong nồi bằng đều.

Ví dụ, nếu bạn nấu 4 chén gạo Đông Bắc, thêm nước vào lên đến mức nước 4 chén cho gạo Đông Bắc được chỉ dẫn trên thang chia.

- HD4768 (Hình 12)
- HD4766 (Hình 13)

Lưu ý: Mức nước được đánh dấu ở nồi trong này chỉ là một mức nước chỉ báo tham khảo; bạn luôn luôn có thể điều chỉnh mức nước cho thích hợp với các loại gạo khác nhau và theo sở thích của riêng bạn.

5 Nhấn nút mở để mở nắp.

6 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện (Hình 14).

Bảo đảm rằng nồi được đặt chuẩn xác và tay cầm của nồi thẳng hàng với các rãnh trên thân chính.

Lưu ý: Bảo đảm rằng bộ phận đun nóng và mặt bên ngoài của nồi trong sạch sẽ và khô ráo.

7 Cắm phích cắm vào ổ điện và bật công tắc chính.

8 Đóng nắp nồi cơm điện.

Không dùng lực để đóng nắp. Nếu nắp đóng không chuẩn, kiểm tra xem nồi trong đã được đặt chính xác chưa.

9 Nhấn nút Rice (Nấu cơm). Sau đó nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại gạo (Hình 15).

10 Nhấn nút Cook/OK (Nấu cơm/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

- ▶ Đèn Cook/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị. (Hình 16)
- ▶ Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược tính theo phút (10, 9, 8 v.v...) trong 10 phút cuối của quá trình nấu.
- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu thiết bị phát tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.
- ▶ Màn hình đếm thời gian giữ ấm tính theo giờ (tối đa 12 giờ).

11 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm (Hình 17).

Nếu bạn muốn tiếp tục lại chế độ giữ ấm, bạn chỉ cần nhấn lại nút Giữ ấm/Hâm nóng.

12 Nhấn nút mở để mở nắp. (Hình 18)

13 Đánh tơi cơm.

Đánh cơm cho phép hơi nước thừa thoát ra. Làm như vậy cơm sẽ tơi hơn.

14 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Cơm với xúp

- 1** Thực hiện theo các bước từ 1 đến 9 trong mục ‘Nấu cơm’.
- 2** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để xác nhận cài đặt (Hình 6).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 3** Nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

Nếu bạn không nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK), quá trình nấu sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.

 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- 4** Nồi cơm điện phát ra tiếng bíp và nút Cook/OK (Nấu/OK) nhấp nháy để báo đèn lúc bạn phải thêm các nguyên liệu khác.
- 5** Thêm các nguyên liệu được hiển thị trên màn hình. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu.

Nếu bạn không nhấn lại nút Cook/OK (Nấu/OK), quá trình nấu sẽ tự động tiếp tục sau 30 giây.

 - ▶ Màn hình sẽ hiển thị thời gian đếm ngược tính theo phút (10, 9, 8 v.v...) trong 10 phút cuối của quá trình nấu.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.
- 6** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy quá trình nấu, cài đặt sẵn hoặc chế độ giữ ấm.
- 7** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Cháo congee

Menu Cháo Congee/Mì ống Pasta chứa 3 menu con cho cháo congee.

Menu	HD4766 Thời gian nấu tương đối	HD4766 Lượng gạo (chén)	HD4768 Thời gian nấu tương đối	HD4768 Lượng gạo (chén)
Cháo congee gạo thường loại đặc	0,5-4 giờ	0,5-2	0,5-4 giờ	0,5-2,5
Cháo congee gạo thường loại loãng	0,5-4 giờ	0,5-1	0,5-4 giờ	0,5-1,5
Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc	0,5-4 giờ	0,5-2	0,5-4 giờ	0,5-2,5

- 1** Cho nguyên liệu vào nồi trong.
- 2** Thêm nước.

Bấm đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho mì ống pasta như được chỉ dẫn trên mặt bên trong của nồi trong.

 - HD4768 (Hình 19)
 - HD4766 (Hình 20)
- 3** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.
- 4** Nhấn nút Cháo congee/Mì ống Pasta (Hình 21).
- 5** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại cháo congee bạn muốn nấu.
- 6** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

- ▶ Nếu bạn đã chọn 'Cháo congee ngũ cốc trộn', hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình hiển thị.

Lưu ý: Nếu bạn đã chọn 'Cháo congee ngũ cốc trộn' và không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK), màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

- 7** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 30 phút đến 4 tiếng.

Mẹo: Đặt 30 phút nếu bạn nấu 0,5 chén gạo với HD4766 hoặc HD4768. Đặt 4 giờ nếu bạn nấu 2 chén gạo với HD4766 hoặc 2.5 chén gạo với HD4768.

- 8** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu (Hình 6).

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

- ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.

- ▶ Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đếm tiến tính bằng giờ (tối đa 12 giờ).

- 9** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.

- 10** Nhấn nút mở để mở nắp.

- 11** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nổi com điện.

Nấu ăn với các menu khác.

Bảng dưới đây hiển thị thời gian nấu mặc định và thời gian nấu có thể điều chỉnh trong các menu khác.

Thời gian nấu trong các menu khác

Menu	Thời gian nấu mặc định	Dung tích tối ưu cho thời gian nấu mặc định	Thời gian nấu có thể điều chỉnh	Thời gian nấu gợi ý cho dung tích tối đa
Mì ống Pasta	30 phút.	250g pasta	20-30 phút	30 phút.
Xúp rau	30 phút.	Mức độ xúp lên đến gạo thường mức 4	30 phút-1 giờ 30 phút	1 giờ 30 phút
Xúp đun sôi lâu	3 giờ	Mức độ xúp lên đến gạo thường mức 8	2-4 giờ	4 giờ
Sữa chua	4 giờ	4 chén sữa chua	3-6 giờ	4 giờ
Xúp đậu xanh	1 giờ	2l nước	30 phút-4 giờ	2 giờ
Bánh ngũ cốc	50 phút	Hỗn hợp làm bánh lên đến mức Bánh	-	-
Bánh cà rốt	50 phút	Hỗn hợp làm bánh lên đến mức Bánh	-	-
Hầm	1 giờ	300g thịt	45 phút-4 giờ	3 giờ

Menu	Thời gian nấu mặc định	Dung tích tối ưu cho thời gian nấu mặc định	Thời gian nấu có thể điều chỉnh	Thời gian nấu gợi ý cho dung tích tối đa
Bánh pútđinh củ cải trắng	70 phút	600g củ cải trắng, 250g bí ngô, 360ml nước, 300g hỗn hợp bột gạo lên đến mức Bánh Pútđinh	-	-
Bánh pútđinh khoai sọ	70 phút	700g khoai sọ, 250 hỗn hợp bột gạo, 700ml nước lên đến mức Bánh Pútđinh	-	-
Hấp thức ăn	30 phút.	300g sườn lợn	10 phút-1 giờ	1 giờ

Mì ống Pasta

Menu Cháo Congee/Mì ống Pasta có 1 menu con cho mì ống pasta.

1 Cho nguyên liệu và nước vào nồi trong.

Bấm đấm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho mì ống pasta như được chỉ dẫn trên mặt bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)
- HD4766 (Hình 23)

2 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

3 Nhấn nút Cháo congee/Mì ống Pasta. Sau đó nhấn nút lên hoặc xuống để chọn menu con Pasta (Hình 21).

- ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

4 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

- ▶ Thời gian nấu mặc định 30 phút xuất hiện trên màn hình.

5 Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 20 đến 30 phút.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút mở để mở nắp.

8 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Xúp/Hãm

Xúp

Menu Xúp/Hãm chứa 2 menu con cho xúp: xúp rau và xúp đun sôi lâu. Menu con xúp rau thích hợp để nấu các loại xúp chỉ cần thời gian nấu ngắn nhưng có công suất cao, như xúp cải bắp và thịt. Menu con đun sôi lâu thích hợp cho các loại xúp cần thời gian nấu lâu hơn và công suất thấp để có được toàn bộ hương vị từ các nguyên liệu, như xúp gà với các loại thuốc bắc.

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong theo hướng dẫn trên màn hình hiển thị.

Lưu ý: Bạn có thể cho rau để nấu xúp rau vào nồi trong ở bước thứ hai để nấu mềm các nguyên liệu này.

2 Thêm nước.

Bảo đảm rằng tất cả các nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia dành cho xúp được chỉ dẫn ở mặt bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)
- HD4766 (Hình 23)

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu com’ trong chương này.

4 Nhấn nút Xúp/Hãm. (Hình 24)

5 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại xúp bạn muốn nấu.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

► Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

7 Nhấn nút Cook/OK. Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu cho xúp rau hoặc xúp sôi lâu sau 10 giây.

► Thời gian nấu mặc định (30 phút cho xúp rau và 3 giờ cho xúp sôi lâu) xuất hiện trên màn hình.

8 Để điều chỉnh thời gian nấu, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để di chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 30 phút đến 1 giờ 30 phút cho xúp rau và từ 2 đến 4 giờ cho xúp sôi lâu.

9 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

► Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

► Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

► Với xúp rau, thiết bị phát tiếng bip và đèn Cook/OK nhấp nháy cho biết bạn phải thực hiện bước tiếp theo được hiển thị trên màn hình. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu tiếp tục tự động sau 30 giây.

► Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bip và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.

► Màn hình đếm tiến thời gian giữ âm tính theo giờ (tối đa 12 giờ).

10 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ âm.

11 Nhấn nút mở để mở nắp.

12 Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hãm

Menu Xúp/Hãm có 1 menu con cho món hãm.

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho món hãm được chỉ dẫn ở mặt bên trong của nồi trong.

2 Thêm nước cho đến khi ngập $\frac{3}{4}$ lượng nguyên liệu.

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu com’ trong chương này.

4 Nhấn nút Xúp/Hãm (Hình 24).

5 Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn menu con Món hãm.

6 Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).

- ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.
 - ▶ Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- 8** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 45 phút đến 3 giờ.
- 9** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.
 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo ‘Hoàn thành’ xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.
 - ▶ Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đếm tiến bằng giờ (tối đa 12 giờ).
- 10** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.
- 11** Nhấn nút mở để mở nắp.
- 12** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Sữa chua

- 1** Rót hỗn hợp sữa ấm và sữa chua vào nồi sữa chua.
- 2** Đặt khay hấp vào nồi trong (Hình 25).
- 3** Đổ nước vào nồi trong (Hình 26).

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho sữa chua được chỉ dẫn bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)
- HD4766 (Hình 23)

- 4** Đặt nồi sữa chua vào khay hấp. (Hình 27)
- 5** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.
- 6** Nhấn nút Sữa chua. (Hình 28)
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 8** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.
 - ▶ Thời gian nấu mặc định 4 giờ xuất hiện trên màn hình.
- 9** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt bất kỳ thời gian nào từ 3 đến 6 giờ.
- 10** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.
 - ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo ‘Hoàn thành’ được hiển thị trên màn hình.

11 Nhân nút mở để mở nắp.

12 Nhân nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Món tráng miệng/Bánh Pútđinh

Menu Món tráng miệng/Bánh Pútđinh gồm 1 menu con cho món xúp tráng miệng, 2 menu con cho bánh pútđinh và 2 menu con cho bánh ngọt.

Xúp đậu xanh

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

2 Thêm nước.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa cho món tráng miệng được chỉ dẫn ở bên trong của nồi trong.

- HD4768 (Hình 22)

- HD4766 (Hình 23)

3 Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục ‘Nấu cơm’ trong chương này.

4 Nhân nút Món tráng miệng/Bánh pútđinh . (Hình 29)

5 Nhân nút lên hoặc xuống để chọn món xúp đậu xanh.

6 Nhân nút Cook/OK (Nấu/OK).

► Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

7 Nhân nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhân nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 10 giây.

► Thời gian nấu mặc định 1 giờ xuất hiện trên màn hình hiển thị.

8 Để điều chỉnh thời gian, nhân nút lên hoặc xuống. Nhân và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 30 phút đến 4 tiếng.

9 Nhân nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

► Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

► Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

► Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng để cho biết thiết bị đã chuyển sang chế độ giữ ấm.

► Màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đếm tiến tính bằng giờ (tối đa 12 giờ).

10 Nhân nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để hủy chế độ giữ ấm.

11 Nhân nút mở để mở nắp.

12 Nhân nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Bánh pútđinh

Menu Món tráng miệng/Bánh pútđinh có 2 menu con cho bánh pútđinh: bánh pútđinh củ cải trắng và bánh pútđinh khoai sọ.

1 Cho nguyên liệu vào nồi trong.

- Bánh pútđinh củ cải trắng: Cho củ cải trắng, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị vào nồi trong và trộn đều.

- Bánh pútđinh khoai sọ: cho khoai sọ, lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và gia vị vào nồi trong và trộn đều.

Bảo đảm rằng tất cả nguyên liệu kể cả nước không vượt quá mức nước tối đa trên thang chia cho bánh pútđinh được chỉ dẫn bên trong của nồi trong.

Lưu ý: Thực hiện theo các hướng dẫn trong công thức làm bánh pútđinh củ cải trắng hoặc bánh pútđinh khoai sọ trong chương 'Công thức nấu ăn'.

- 2** Nhấn nút Món tráng miệng/Bánh pútđinh (Hình 29).
- 3** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại bánh pútđinh bạn muốn làm.
- 4** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 5** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ không bắt đầu.

Lưu ý: Bạn không thể thay đổi thời gian nấu cho các menu con Bánh pútđinh.

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
- ▶ Thiết bị phát tiếng bíp và nút Cook/OK nhấp nháy để báo rằng bạn phải thêm hỗn hợp bột gạo.

Cẩn thận khi mở nắp để thêm hỗn hợp bột gạo. Nắp và hơi thoát ra từ nồi trong rất nóng.

- 6** Thêm hỗn hợp bột gạo và khuấy đều. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ không bắt đầu.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.
- 7** Nhấn nút mở để mở nắp.
- 8** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Làm bánh

Menu Món tráng miệng/Bánh pútđinh có 2 menu con cho bánh ngọt: bánh ngũ cốc và bánh cà rốt.

- 1** Trộn các nguyên liệu để chuẩn bị hỗn hợp làm bánh.

Lưu ý: Thực hiện theo hướng dẫn trong các công thức làm bánh ngọt tại chương 'Công thức nấu ăn'.

- 2** Cho dầu vào nồi trong.
- 3** Cho hỗn hợp làm bánh vào nồi trong.
- 4** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.
- 5** Nhấn nút Món tráng miệng/Bánh pútđinh (Hình 29).
- 6** Nhấn nút lên hoặc xuống để chọn loại bánh bạn muốn làm.
- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
 - ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.
- 8** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu. Nếu bạn không nhấn nút này, quá trình nấu sẽ bắt đầu tự động sau 10 giây.

Lưu ý: Bạn không thể thay đổi thời gian nấu cho bánh ngọt.

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.
 - ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.
 - ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' được hiển thị trên màn hình.
- 9** Nhấn nút mở để mở nắp.

- 10** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hấp thức ăn

- 1** Đặt khay hấp vào giỏ hơi, vạch thẳng trên khay hấp phải trở đến dấu trên giỏ hơi. (Hình 30)

- 2** Rót 3 chén nước bằng chén đong vào nồi trong.

Sẽ mất khoảng 8 phút để đun sôi 3 chén nước.

Lưu ý: Lượng nước phụ thuộc vào lượng thức ăn cần hấp.

- 3** Đặt giỏ hơi đã gắn khay hấp vào nồi trong (Hình 31).

- 4** Cho thức ăn cần hấp lên một cái đĩa hay cho vào khay hấp thức ăn.

Lưu ý: Để bảo đảm hấp đều, trải đều thức ăn và không chất đống.

- 5** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.

- 6** Nhấn nút Hấp để chọn menu Hấp (Hình 32).

- ▶ Hướng dẫn đầu tiên xuất hiện trên màn hình.

- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK). Nếu bạn không nhấn nút này, màn hình tự động hiển thị thời gian nấu sau 30 giây.

- ▶ Thời gian nấu mặc định 30 phút xuất hiện trên màn hình.

- 8** Để điều chỉnh thời gian, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Bạn có thể đặt thời gian bất kỳ trong khoảng từ 10 phút đến 1 tiếng.

- 9** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu quá trình nấu.

- ▶ Đèn Nấu/OK bật sáng và hình động nấu ăn xuất hiện trên màn hình hiển thị.

- ▶ Màn hình hiển thị đếm lùi thời gian nấu tính bằng phút.

- ▶ Khi kết thúc quá trình nấu, thiết bị phát tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' xuất hiện trên màn hình.

- 10** Nhấn nút mở để mở nắp.

- 11** Nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Hâm nóng

Bạn có thể sử dụng chế độ hâm nóng để hâm nóng cơm nguội. Để không quá nửa nồi để bảo đảm cơm được hâm nóng đều.

Lưu ý: Không hâm nóng cơm nguội hai lần.

- 1** Đánh tơi cơm nguội và trải đều trong nồi trong.

- 2** Cho thêm ½ chén nước vào cơm để tránh bị khô. Lượng nước cần thêm tùy thuộc vào lượng cơm sẽ được hâm nóng.

Nếu cơm bắt đầu cháy, hãy đổ thêm nước.

- 3** Thực hiện theo các bước 5 đến 8 trong mục 'Nấu cơm' trong chương này.

- 4** Nhấn nút Keep warm/Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) **hai lần** để bắt đầu quá trình hâm nóng. (Hình 33)

- ▶ Đèn Giữ ấm/Hâm nóng bật sáng và hình ảnh động hâm nóng và thời gian hâm nóng còn lại xuất hiện trên màn hình. (Hình 34)

Lưu ý: Thời gian hâm nóng mặc định là 23 phút.

❶ Khi quá trình hâm nóng kết thúc, bạn nghe thấy tiếng bíp và thông báo 'Hoàn thành' được hiển thị trên màn hình.

❺ Nhân nút mở để mở nắp.

❻ Nhân nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để chuyển sang chế độ chờ hoặc rút phích cắm để tắt nồi cơm điện.

Giữ ấm

Chế độ giữ ấm cho phép bạn giữ ấm cơm hoặc thức ăn trong một khoảng thời gian dài.

Lưu ý: Chúng tôi khuyên bạn không nên giữ cơm hoặc thức ăn ấm quá 12 tiếng để cơm được ngon.

❶ Nhân nút Keep warm/Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) một lần để bật chế độ giữ ấm (Hình 33).

❶ Đèn Giữ ấm/Hâm nóng sáng liên tục.

❶ Trong quá trình giữ ấm, màn hình hiển thị thời gian tính theo giờ từ 0 đến 11 (0giờ, 1giờ ...11giờ).

❶ Sau 12 giờ, chế độ giữ ấm tự động kết thúc và nồi cơm điện phát tiếng bíp 10 lần. Màn hình chuyển sang đồng hồ thời gian.

Bộ hẹn giờ

Bảng dưới đây hiển thị các tùy chọn bộ hẹn giờ sẵn có cho các menu khác nhau.

Menu	Menu con	Tùy chọn bộ hẹn giờ
Gạo	Gạo thường	1 giờ - 24 giờ
	Gạo thường nấu nhanh	-
	Gạo thường khẩu phần nhỏ	1 giờ - 24 giờ
	Gạo nếp	1 giờ - 24 giờ
	Gạo trộn	1 giờ - 24 giờ
	Cơm với xúp	-
Cháo congee/Mì ống pasta	Cháo congee gạo thường loại đặc	1 giờ - 24 giờ
	Cháo congee gạo thường loại loãng	1 giờ - 24 giờ
	Cháo congee trộn nhiều loại ngũ cốc	1 giờ - 24 giờ
	Mì ống Pasta	-
Xúp/Hầm	Xúp rau	-
	Xúp đun sôi lâu	1 giờ - 12 giờ
	Hầm	1 giờ - 12 giờ
Sữa chua	Sữa chua	-
Món tráng miệng/Bánh Pútđính	Xúp đậu xanh	1 giờ - 12 giờ
	Bánh pútđính củ cải trắng	-
	Bánh pútđính khoai sọ	-
	Bánh ngũ cốc	-

Menu	Menu con	Tùy chọn bộ hẹn giờ
	Bánh cà rôl	-
Hơi nước	Hơi nước	1 giờ - 12 giờ

Lưu ý: Một số menu cho phép bạn đặt thời gian nấu. Bạn có thể đặt cả bộ hẹn giờ và thời gian nấu trong các menu này. Bạn có thể đặt bộ hẹn giờ trước và sau đó đặt thời gian nấu, hoặc ngược lại.

Đặt thời gian sẵn sàng bằng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ)

- 1** Nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) (Hình 4).
 - ▶ Đèn cho các nút menu sẵn có bật sáng. (Hình 35)
- 2** Nhấn nút cho menu bạn muốn sử dụng và, nếu cần thiết, chọn menu con mong muốn bằng nút lên hoặc xuống. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
- 3** Để đặt thời gian sẵn sàng, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Lưu ý: Ví dụ, bạn có thể sử dụng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) để đặt thời gian sẵn sàng vào lúc 18:30 (Hình 36).

- 4** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu bộ hẹn giờ.
 - ▶ Thông báo 'Saved' (Đã lưu) xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Đèn Cook/OK (Nấu/OK) bật sáng và đoạn chữ 'Timer set' (Bộ hẹn giờ đã được đặt) và thời gian cài sẵn cho menu đã chọn xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, hình ảnh động nấu ăn và thời gian nấu còn lại xuất hiện trên màn hình.

Lưu ý: Nếu thời gian cài sẵn ngắn hơn tổng thời gian nấu cần thiết của menu đã chọn, nồi cơm điện bắt đầu quá trình nấu ngay lập tức, sử dụng thời gian nấu mặc định. Thời gian nấu không bị rút ngắn lại nếu thời gian cài sẵn ngắn hơn tổng thời gian nấu yêu cầu. Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu trước khi đặt bộ hẹn giờ nếu thời gian nấu của menu đã chọn có thể điều chỉnh được.

Đặt thời gian sẵn sàng với các nút menu

- 1** Nhấn nút của menu bạn muốn sử dụng và, nếu cần thiết, chọn menu con mong muốn bằng nút lên hoặc xuống. Sau đó nhấn nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ).

Lưu ý: Bạn cũng có thể nhấn nút cài sẵn trong màn hình menu con, màn hình hướng dẫn từng bước đầu tiên hoặc màn hình thời gian nấu.

- 2** Để đặt thời gian sẵn sàng, nhấn nút lên hoặc xuống. Nhấn và giữ nút lên hoặc xuống để dịch chuyển nhanh thời gian tiến hoặc lùi.

Lưu ý: Ví dụ, bạn có thể sử dụng nút Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) để đặt thời gian sẵn sàng vào lúc 18:30.

- 3** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để bắt đầu bộ hẹn giờ.
 - ▶ Đèn Cook/OK (Nấu/OK) bật sáng và đoạn chữ 'Timer set' (Bộ hẹn giờ đã được đặt) và thời gian cài sẵn cho menu đã chọn xuất hiện trên màn hình.
 - ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, hình ảnh động nấu ăn và thời gian nấu còn lại xuất hiện trên màn hình.

Vệ sinh máy

Rút phích cắm của nồi cơm điện ra khỏi ổ cắm điện trước khi làm sạch nồi.

Chờ cho tới khi nồi cơm điện đủ nguội trước khi làm sạch.

Để bảo vệ lớp chống dính của nồi trong, không:

- sử dụng nồi trong để rửa chén;
- đổ giấm vào nồi.

1 Lấy giỏ hơi cùng với khay hấp, nồi sữa chua và nồi trong ra khỏi thân của thiết bị.

2 Tháo nắp trong ra khỏi nắp ngoài bằng cách nhấn vào các chốt tháo và kéo nắp trong ra ngoài và xuống dưới (Hình 37).

Để lắp lại nắp trong, trượt đầu trên của nắp trong vào nắp ngoài và nhấn chốt tháo vào vị trí ('nghe tiếng click').

3 Tháo nắp thông hơi ra khỏi nắp ngoài bằng cách kéo nắp lên trên (Hình 38).

- Để tháo nắp đáy của nắp thông hơi, ấn chốt khóa sang vị trí mở và tháo nắp ra khỏi bản lề. (Hình 39)
- Để lắp lại nắp đáy của nắp thông hơi, lắp các đầu của nắp đáy vào các rãnh của nắp thông hơi, đẩy nắp đáy vào nắp thông hơi (1) và ấn chốt khóa sang vị trí đóng (2) (nghe tiếng 'click'). (Hình 40)
- Để lắp nắp thông hơi vào lỗ thông hơi của nắp ngoài, lắp nắp thông hơi vào lỗ và ấn xuống.

4 Lau sạch nắp trong, nồi trong, giỏ hấp cùng với khay hấp, nồi sữa chua, muỗng cơm và nắp thông hơi bằng miếng xô hoặc giẻ lau trong nước nóng cùng với một chút nước rửa chén.

Không sử dụng những chất làm sạch có tính ăn mòn, máy rửa chén hay dụng cụ kim loại để làm sạch nồi trong vì những thứ này sẽ làm hỏng lớp tráng chống dính.

5 Chỉ sử dụng vải ẩm để lau sạch phần bên trong và bên ngoài của thân nồi cơm điện.

Không nhúng phần thân nồi vào trong nước, hay rửa dưới vòi nước.

Bảo quản

1 Bạn có thể bảo quản tất cả các phụ kiện bên trong thiết bị bằng cách sau: (Hình 41)

- Đặt khay hấp vào nồi trong.
- Đặt nồi sữa chua vào nồi trong.
- Đặt khay hấp vào nồi trong.

2 Bảo quản máy ở nơi an toàn và khô ráo.

Môi trường

- Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 42).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực tiếp, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Nếu nồi cơm điện hoạt động không bình thường hoặc chất lượng nấu không tốt, hãy tham khảo bảng sau đây. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề, vui lòng liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước của bạn.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn của nút Cook/OK (Nấu/OK) không bật sáng.	Có vấn đề về dây nối hay phích cắm điện.	Kiểm tra xem dây điện nguồn có nối chặt với nồi cơm điện không và xem phích cắm có cắm chặt vào ổ điện không.
	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Đèn Keep warm/Reheat (Giữ ấm/Hâm nóng) không bật sáng khi quá trình nấu kết thúc.	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
	Bạn đang hâm nóng thức ăn, nướng bánh, làm sữa chua, nấu cơm với xúp, nấu mì ống pasta hoặc hấp thức ăn.	Chế độ giữ ấm tự động chỉ áp dụng cho các menu cơm, cháo congee, xúp, hâm và món tráng miệng.
Màn hình không hoạt động.	Thiết bị không được cắm điện.	Nếu thiết bị không được cắm điện, chức năng dự phòng mất điện không hoạt động và màn hình sẽ không hoạt động.
Cơm không chín.	Không có đủ nước.	Cho thêm nước theo thang phân chia các mức nước ở nồi trong (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị').
	Quá trình nấu không bắt đầu.	Bạn không nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK).
	Nồi trong không tiếp xúc tốt với bộ phận làm nóng.	Đảm bảo rằng không có vật lạ trên bộ phận làm nóng.
	Bộ phận làm nóng bị hư hỏng.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
	Nồi trong bị biến dạng.	Mang nồi trong đến đại lý Philips hoặc trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền.
Bánh không được nướng đúng cách.	Quá nhiều nguyên liệu.	Kiểm tra số lượng được đề cập trong các công thức làm bánh tại chương 'Công thức nấu ăn'.
Cơm quá cứng hoặc quá nhão.	Sử dụng không đủ hoặc quá nhiều nước.	Cho thêm nước theo thang phân chia các mức nước ở nồi trong (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị').
	Bạn đã chọn menu không chính xác.	Chọn menu yêu cầu (xem chương 'Sử dụng thiết bị').
Có những cục bột trong bánh pútđinh.	Bạn không trộn nguyên liệu làm bánh pútđinh đúng cách.	Sau khi rót nước vào hỗn hợp bột, khuấy hỗn hợp thật kỹ cho đến khi hỗn hợp trở nên nhuyễn.

Vấn đề	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn Preset/Clock (Cài sẵn/Đồng hồ) không sáng mặc dù tôi đã đặt bộ hẹn giờ.	Đèn báo bị trục trặc.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Cơm bị khét.	Bạn không vo gạo đúng cách.	Rửa sạch gạo đến khi nước vo gạo trong hoàn toàn.
Nồi cơm điện không tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.	Bạn đang hâm nóng thức ăn, nướng bánh, nấu cơm với xúp, nấu mì ống pasta hoặc hấp thức ăn.	Chế độ giữ ấm chỉ hoạt động với các menu cơm, cháo congee, xúp, hâm và món tráng miệng.
	Bộ điều khiển nhiệt độ bị hư hỏng.	Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Sữa chua không đủ chắc hoặc không thành hình.	Bạn đã làm nóng sữa quá 40°C, làm hỏng vi khuẩn trong mẻ cấy vi khuẩn sữa chua.	Không làm nóng sữa quá lâu để giữ cho vi khuẩn sống trong mẻ cấy vi khuẩn sữa chua. Để có sữa chua mượt hơn và chắc hơn, bạn có thể thêm 60g sữa bột vào sữa và làm nóng.
Thông báo lỗi E5 xuất hiện trên màn hình.	Đã xảy ra mất điện trong quá trình nấu hoặc ở chế độ giữ ấm và kéo dài quá 2 giờ.	Khi nguồn điện được khôi phục, nhấn nút Stop/Cancel (Ngừng/Hủy) để khởi tạo lại thiết bị.

Công thức nấu ăn

Mì ống Pasta

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 250g pasta (penne hoặc macaroni)
- 500ml dầu pasta
- 700ml nước

- 1** Cho mì pasta và dầu pasta vào nồi trong và thêm nước đến mức nước dành cho pasta. Nhấn nút Congee/Pasta (Cháo congee/Mì pasta) và chọn menu con Pasta. Đặt thời gian nấu 20 phút cho mì macaroni hoặc 30 phút cho mì penne. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.
- 2** Khi quá trình nấu mì pasta kết thúc, rắc một chút tiêu hoặc pho mát lên trên và phục vụ pasta nóng.

Sữa chua

Phục vụ 4 người

Nguyên liệu:

- 500ml sữa
- 100ml sữa chua thường còn sống

- 1** Đặt sữa chua tại nhiệt độ trong phòng một vài phút trước khi đun để làm nóng mẻ cấy vi khuẩn sữa chua. Làm nóng sữa đến khoảng 40°C. Trộn nhanh sữa chua với sữa ấm trong một nồi lớn riêng và rót hỗn hợp vào các nồi sữa chua. Đậy nắp nồi.

Lưu ý: Chỉ mất một vài giây để làm nóng sữa đến 40°C. Nếu sữa đạt nhiệt độ quá cao, điều này sẽ làm hỏng các vi khuẩn trong sữa chua.

- 2** Đặt khay hấp trong nồi trong. Thêm nước cho đến chỉ báo mức nước cho sữa chua. Sau đó đặt các chén sữa chua vào khay hấp.
- 3** Nhấn nút Yoghurt (Sữa chua). Đặt thời gian nấu 3 giờ. Sau đó nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.

Lưu ý: Nếu bạn muốn vị chua hơn, bạn có thể đặt thời gian nấu lâu hơn.

- 4** Khi quá trình nấu sữa chua kết thúc, thêm một chút hoa quả hoặc mật ong vào sữa chua và dùng ngay. Hoặc bạn có thể để sữa chua nguội xuống và đặt vào tủ lạnh qua đêm và sau đó ăn lạnh.

Mẹo

Để có được sữa chua mượt hơn và chắc hơn, bạn cũng có thể thêm 60g sữa bột vào sữa và làm nóng. Sau đó thực hiện theo các bước ở trên.

Bánh cà rốt

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 250ml dầu thực vật
- 4 quả trứng lớn
- 50g đường trắng
- 225g bột đa chức năng
- 2 thìa bột làm bánh
- ½ thìa cà phê (2g) sô-đa làm bánh
- Một ít muối
- 1 thìa cà phê chiết xuất vani
- 190g cà rốt nạo

- 1** Cho trứng, dầu, đường trắng và chiết xuất vani vào một bát lớn và đánh chúng với nhau.

Lưu ý: Bảo đảm rằng không có đường vón cục.

- 2** Trộn bột, sô-đa làm bánh, bột làm bánh và muối.
- 3** Thêm cà rốt nạo.
- 4** Rót hỗn hợp vào nồi trong.
- 5** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pudding) và chọn menu con Bánh cà rốt.
- 6** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.

Bánh bột yến mạch chuối

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 120g bột đa chức năng
- 120g bột yến mạch
- 90g đường nâu
- ¼ thìa bột làm bánh
- 38g sữa bột
- 2,5 quả chuối lớn
- 2 quả trứng lớn (120-130g)
- 1 lòng trắng trứng (35-40g)
- 1,5 thìa bơ (mềm)
- 1 thìa dầu vani

- 1,5 thìa mật

- 1** Trộn bột, bột yến mạch, đường nâu, bột làm bánh và sữa bột trong bát trộn.
- 2** Nghiền chuối thành bột nhão.
- 3** Trong một chiếc bát khác, trộn trứng, lòng trắng trứng, bột nhão chuối, bơ mềm, dầu vani và mật. Sau đó khuấy nguyên liệu đã trộn trong bước 1. Trộn kỹ và bảo đảm rằng hỗn hợp không vón cục.

Mẹo: Để tăng hương vị chuối của bánh, sử dụng một quả chuối chín và nghiền.

Mẹo: Để làm cho bánh ẩm hơn, thêm một nửa quả chuối khác.

- 4** Rót hỗn hợp làm bánh vào nồi trong.
- 5** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh Pútđinh) và chọn menu con Bánh bột yến mạch.
- 6** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu.

Bánh pútđinh củ cải trắng

Phục vụ 3-4 người

Nguyên liệu:

- 250g bột gạo
- 7 thìa bột tang mien (56g)
- 60g tôm khô
- 2 chiếc lạp xườn Trung Quốc (90g)
- 700g củ cải trắng
- 360ml nước

Gia vị:

- 2 thìa bột gà
- 2 thìa đường
- 1 thìa cà phê tiêu trắng

- 1** Trộn bột gạo và bột tang mien với 360ml nước trong bát trộn và đặt sang một bên.
- 2** Băm củ cải trắng.
- 3** Cắt lạp xườn Trung Quốc thành các miếng bé.
- 4** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pútđinh) và chọn menu con Bánh pútđinh củ cải trắng.
- 5** Cho lạp xườn Trung Quốc, tôm khô và củ cải trắng băm vào nồi trong. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu trong 20 phút.

Mẹo: Để tăng hương vị, rán nguyên liệu trong nồi trong 5 phút sau khi bạn đã nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) và sau đó đóng nắp.

- 6** Khi nồi cơm điện phát tiếng bíp, khuấy gia vị vào hỗn hợp củ cải trắng và rót từ từ hỗn hợp bột vào nồi trong. Khuấy lại.

Mẹo: Rót hỗn hợp bột thành 3 mẻ. Sau khi rót vào từng mẻ, khuấy kỹ để tránh vón cục.

- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục nấu.

Mẹo: Bạn có thể ăn bánh pútđinh khi bánh vẫn còn nóng, hoặc bạn có thể để bánh nguội đi trong tủ lạnh và sau đó rán bánh.

Bánh pútđinh khoai sọ

Phục vụ 3-4 người

94 TIẾNG VIỆT

Nguyên liệu:

- 400g khoai sọ
- 150g bột gạo
- 100g tinh bột ngô
- 2 chiếc lạp xường Trung Quốc (90g)
- 60g tôm khô
- 700ml nước

Gia vị 1:

- 1 thìa nước
- ½ thìa xì dầu
- 1½ thìa cà phê bột gà
- ¼ thìa cà phê hạt tiêu Gia-mai-ca
- ½ thìa cà phê muối
- ¼ thìa cà phê tiêu trắng

Gia vị 1:

- ½ thìa cà phê xì dầu
- ¼ thìa cà phê đường
- ½ thìa rượu shaoxing

- 1** Trộn bột gạo và tinh bột ngô với 250ml nước trong bát trộn và đặt sang bên cạnh.
- 2** Cắt khoai môn thành các miếng vuông 1,2cm và trộn chúng với gia vị 1.
- 3** Cắt lạp xường Trung Quốc thành các miếng nhỏ và trộn chúng với gia vị 2.
- 4** Nhấn nút Dessert/Pudding (Món tráng miệng/Bánh pútđinh) và chọn menu con Bánh pútđinh khoai môn.
- 5** Cho lạp xường Trung Quốc, tôm khô, khoai môn và 450ml nước vào nồi trong. Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để nấu trong 20 phút.

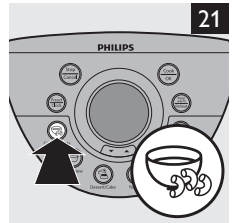
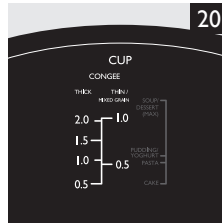
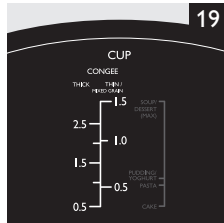
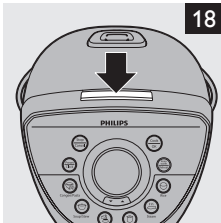
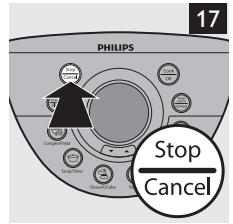
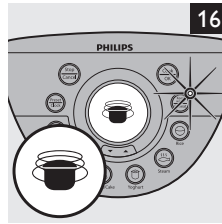
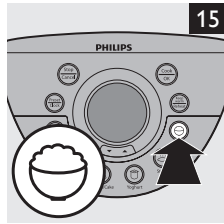
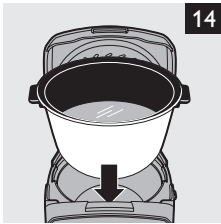
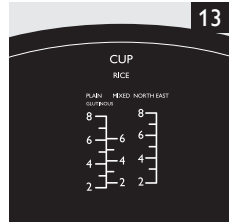
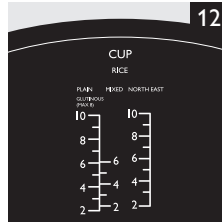
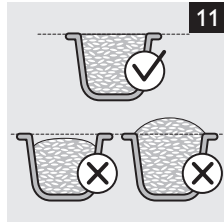
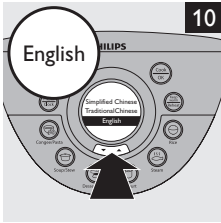
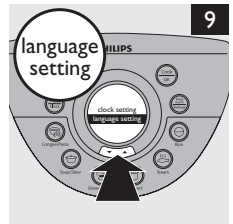
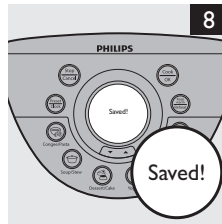
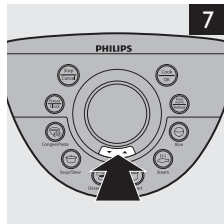
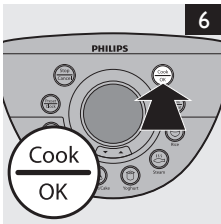
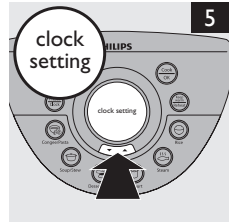
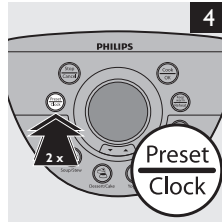
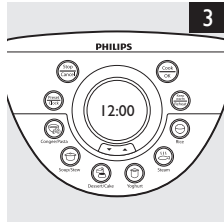
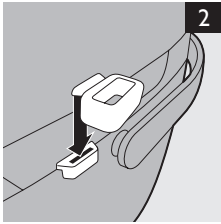
Mẹo: Để tăng hương vị, rán nguyên liệu trong nồi trong 5 phút sau khi đã nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) và sau đó đóng nắp.

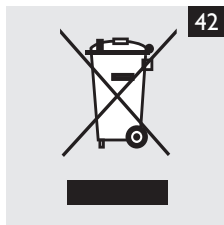
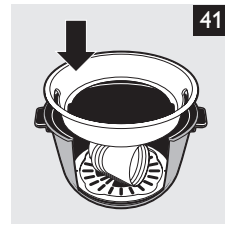
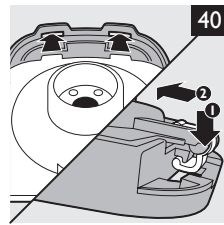
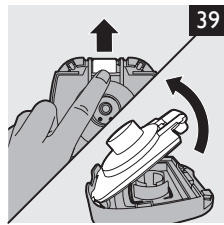
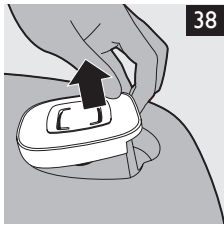
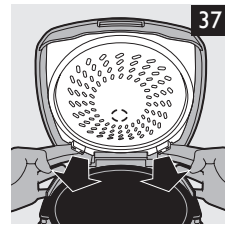
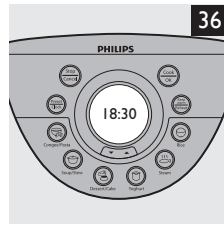
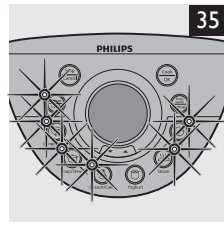
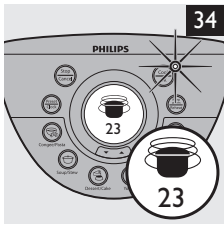
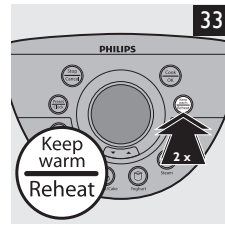
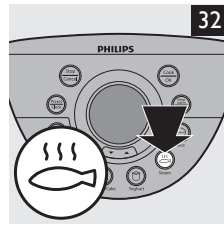
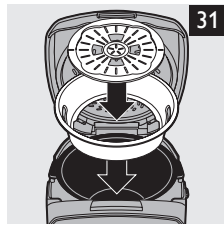
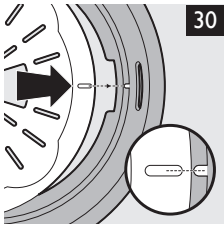
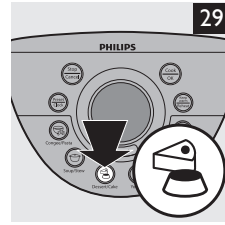
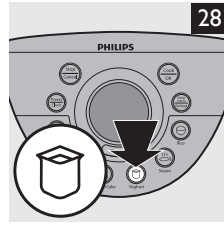
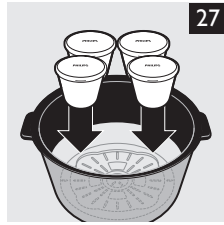
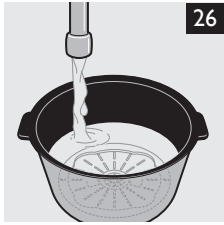
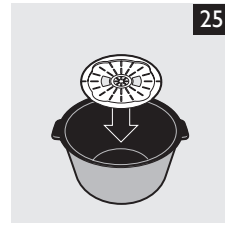
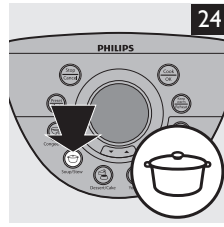
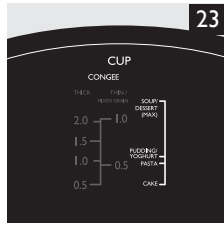
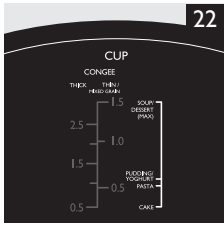
- 6** Khi nồi cơm điện phát tiếng bíp, mở nắp và nghiền khoai môn thành bột nhuyễn. Quây lại hỗn hợp bột và rót từ từ hỗn hợp vào nồi trong. Quây lại.

Mẹo: Rót hỗn hợp bột thành 3 mẻ. Sau khi rót vào từng mẻ, quây kỹ để tránh vón cục.

- 7** Nhấn nút Cook/OK (Nấu/OK) để tiếp tục nấu.


Mẹo: Bạn có thể ăn bánh pútđinh khi bánh còn nóng, hoặc bạn có thể để bánh nguội xuống trong tủ lạnh và sau đó rán bánh.







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0416.1