



- EN

Rice cooker
- TH

หม้อหุงข้าว
- EN

Welcome, Get started!
- TH

ยินดีต้อนรับ เริ่มใช้งานเลย!
- EN

Registration and Benefits
- TH

การลงทะเบียนและสิทธิประโยชน์
- EN

Digital manual
- TH

คู่มือดิจิทัล

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product. 2025 © Versuni Holding B.V. 6420.010.1228.2 (20/08/2025)

English

1 Important

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

Danger

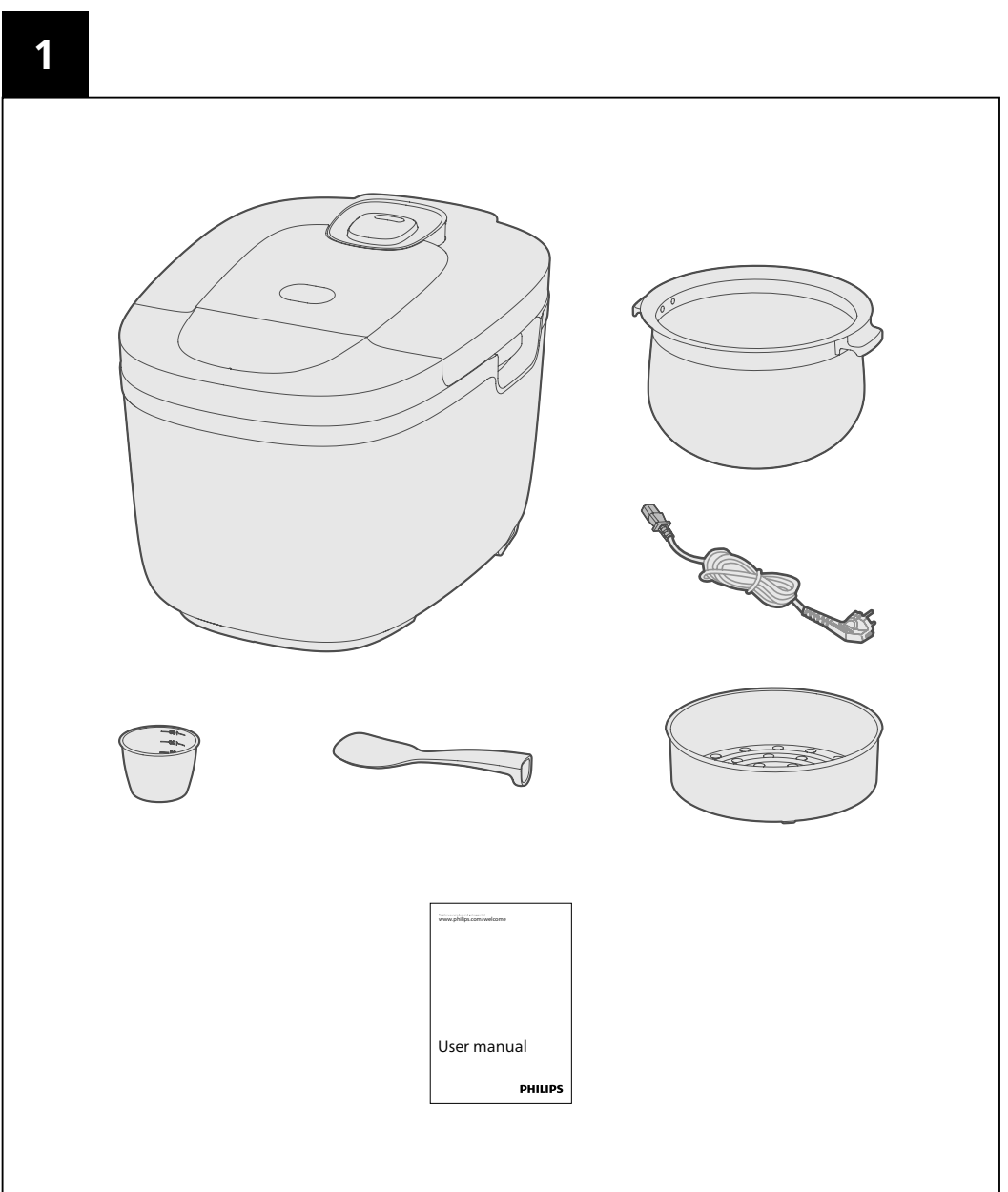
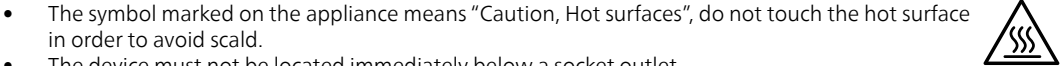
- The appliance must not be immersed.

Warning

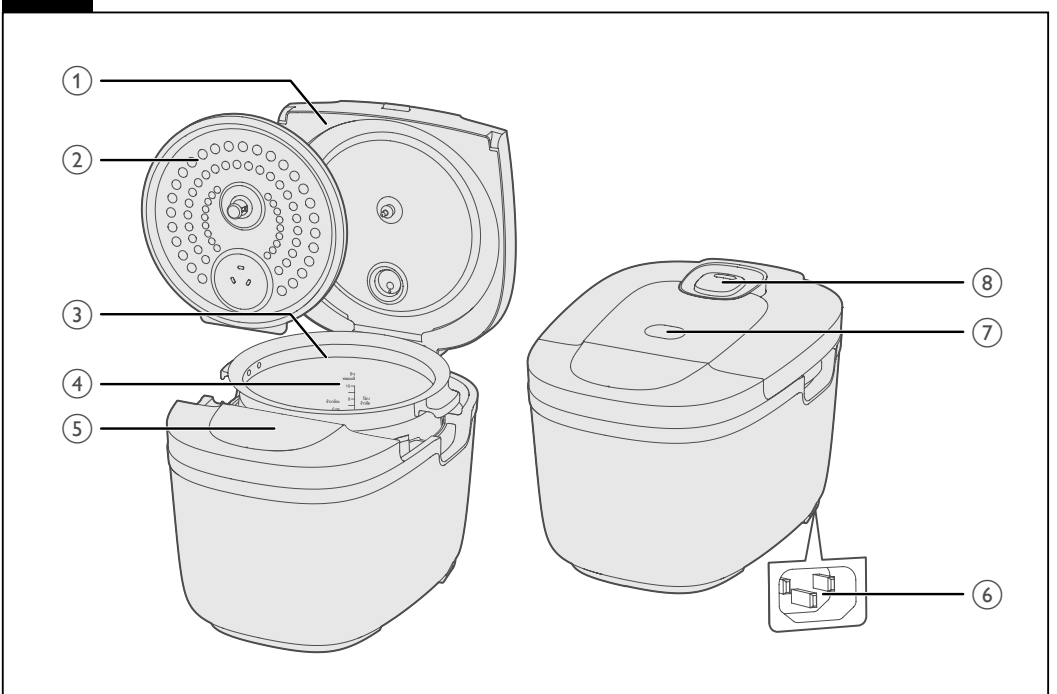
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- WARNING:** Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING:** Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands..

Caution

- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- The device must not be located immediately below a socket outlet.
- CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- The aluminum board of the top lid is not intended to contact with acidic foods pH≤5.0 such as sauerkraut, pickles, jam, jellies, tomatoes, vinegar, lime or lemon, sour plum and coke.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.



2



3



- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Visit www.philips.com/support to download the user manual.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Rice cooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome

What's in the box (Fig.1)

Main unit	Inner Pot
Rice&Soup ladle	Measuring cup
Power cord	Steaming basket
User manual	

Product overview (Fig.2)

①	Top lid	⑤	Control panel
②	Detachable inner lid	⑥	Power socket
③	Inner pot	⑦	Lid open button
④	Water level indication	⑧	Steam box

Controls overview (Fig.3)

⑨	Timer indicator	⑭	Menu selection button
⑩	Keep warm/cancel button	⑮	Timer/preset timer button
⑪	Soup/Slow cook button	⑯	Confirmation button
⑫	White rice button	⑰	Preset timer indicator
⑬	Rice hardness indicator		

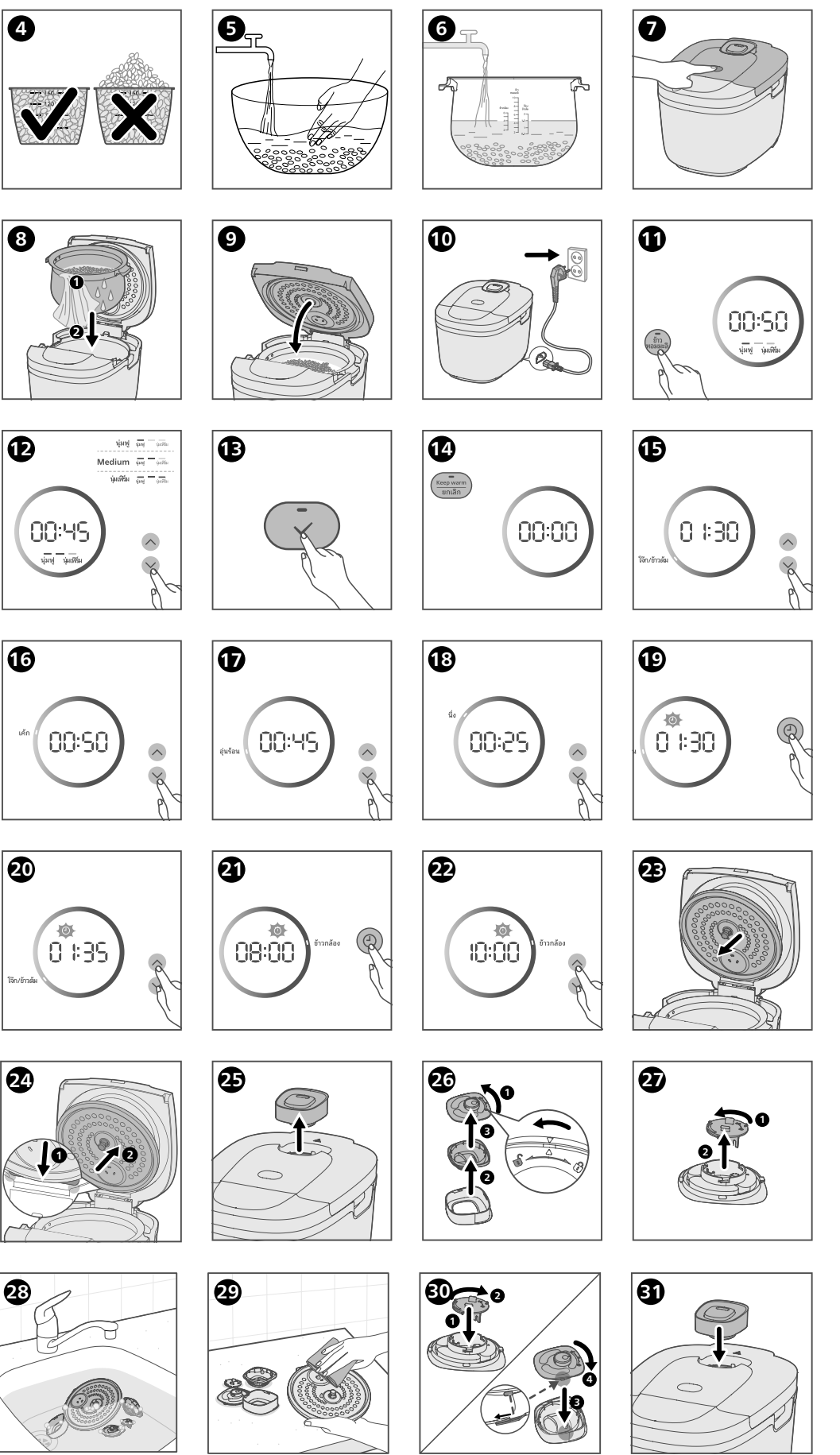
3 Using your rice cooker

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance.
- Take out all the accessories from the inner pot.
- Clean the parts of the rice cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the rice cooker.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.



Cooking program

Cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time	Water to rice ratio
Quick cook	25 minutes	NA	1.5-24 hours	Follow the water level indication of White rice
	50 minutes/Soft	NA	1.5-24 hours	
	45 minutes/Medium	NA	1.5-24 hours	Follow the water level indication of White rice
White rice	40 minutes/Firm	NA	1.5-24 hours	
Brown rice	60 minutes	NA	2.5-24 hours	Follow the water level indication of Brown rice
Sticky rice	45 minutes	NA	1.5-24 hours	Follow the water level indication of White rice
Sushi rice	50 minutes	NA	1.5-24 hours	Follow the water level indication of White rice
Congee	90 minutes	1-4 hours	1.5-24 hours	Follow the water level indication of Congee
Reheat	45 minutes	NA	NA	NA
Sponge cake	50 minutes	50-90 minutes	2-24 hours	NA
Steam	25 minutes	5- 60 minutes	30 minutes-24 hours	NA
Soup/Slow cook	2 hours	1-4 hours	2-24 hours	NA
Keep warm	48 hours	NA	NA	NA

Note

- The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
- Default cooking time: This is the standard time automatically used by the rice cooker when you select a cooking function. Press the **✓** button, the rice cooker will begin cooking automatically.
- Adjustable cooking time: Some cooking functions allow you to customize the cooking time. You can increase or decrease the time based on your personal taste or specific recipe requirements.
- Preset time: This feature lets you schedule when you want the cooking to finish. For example, if you want your rice to be ready in 3 hours, simply set the preset time to 3 hours. The rice cooker will automatically start at the right time to ensure it's ready when you need it.

Preparations before cooking

Warning

- Make sure that the detachable inner lid is properly installed.

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. If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the rice cooker overflows.
- Besides following the water level indications, you can also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Use a separate container to wash the rice to avoid damaging the non-stick coating of the inner pot.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Before using the rice cooker to cook food, follow below preparation steps:

- Measure the rice using the measuring cup provided (Fig.4).
- Wash the rice thoroughly (Fig.5).
- Put the pre-washed rice in the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the rice surface. For example, if you are cooking 4 cups of raw rice, add water to the mark of "4" (Fig.6).
- Press the lid release button to open the lid (Fig.7).
- Wipe the outside of the inner pot dry, then put the inner pot in the rice cooker. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element (Fig.8).
- Close the lid of the rice cooker, put the plug in the power socket (Fig.9&10).

Cooking rice

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Put the plug of the rice socket in the power socket.
- Press the **White rice** button or press **~/~** button to choose **Quick cook**, **Brown Rice**, **Sticky rice**, or **Sushi rice** (Fig.11).
 - The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.
- For **White rice** function, you can press **~/~** button to choose the hardness of the rice, there are three hardness available (Soft, Medium and Firm) (Fig.12).
- Press the **✓** button to confirm, the rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Note

- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- Do not open the lid right after the rice cooker enters the keep-warm mode and ensure that rice is in keep-warm mode for 15 minutes if you cook much rice.
- The keep warm time can last for up to 48 hours.

Congee, Soup/Slow cook

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press **~/~** button to choose **Congee** or **Soup/Slow cook** (Fig.15).
- Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Note

- The porridge marks on the inner pot is for congee/rice porridge.
- To make oatmeal porridge, it's recommended to use a measuring cup. The ideal ratio of oats to water is 1:4 or 1:5. For example, if you want to cook 1 cup of rolled oats or steel-cut oats, add 4 or 5 cups of water. Once cooked, you can also add milk to adjust the flavour.

Baking sponge cake

- Mix all ingredients well and put it into the inner pot.
- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press **~/~** button to choose **Sponge cake** (Fig.16).
- Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Reheat

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- Close the lid, and put the plug in the power socket, and switch on the appliance.
- Press **~/~** button to choose **Reheat** (Fig.17).
- Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Steaming food

- Measure a few cups of water with the measuring cup.
- Pour the water into the inner pot.
- Put the steam basket into the inner pot.
- Put the food into the steam basket.
- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press **~/~** button to choose **Steam** (Fig.18).
- Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Adjust the cooking time

Note

- You can adjust the cooking time for **Congee**, **Sponge cake**, **Soup/Slow cook** and **Steam** only.

- After you choose a desired function, press the **○** button repeatedly until the time indicator **○** displays on the screen (Fig.19).
 - The cooking time blinks.
- Press **~/~** button to set the time (Fig.20).
- Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode (Fig.13).
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Adjust the preset time

Note

- The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

- After you choose a desired function, press the **○** button repeatedly until the time indicator **○** displays on the screen (Fig.21).
 - The cooking time blinks.
- Press **~/~** button to set the delayed cooking time (Fig.22).
- Press the **✓** button to confirm (Fig.13).
- After the preset time has elapsed, the cooking process will be finished (Fig.14).
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

4 Cleaning and Maintenance

Note

- Unplug the rice cooker before starting to clean it.
- Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Inner lid

- Pull the inner lid out outwards to remove it from the top lid for cleaning (Fig.23).
- Soak in hot water and clean with sponge.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Rice cooker.
- Re-install the inner lid back to the top lid (Fig.24).

Steam box

- Disassemble the steam box from the top lid (Fig.25).
- Follow the below illustrations to disassemble the steam box for cleaning (Fig.26&27).
- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left (Fig.28&29).
- Reassemble all the put the steam box to the inner lid after cleaning is completed (Fig.30&31).

Interior

Inside of the outer lid and the main body and the heating element:

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

Exterior

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

- Wipe with a cloth dampened with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.

Accessories and inner pot

Rice&soup ladle, steam basket and inner pot.

- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

Do not throw away the product 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. Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

6 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website www.philips.com/support.

7 Specifications

Model Number	HD4719
Cooking power input	787-936W
Rice capacity	1.8L

Note

- Unplug the rice cooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The lights on the buttons does not go on.	- There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. - The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	- There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. You did not press down the control key. - Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker on. - The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not well cooked.	Use a ladle to spread the rice throughout the pot. Gradually add a little water and press the cook button again.
The cooker does not switch to keep warm mode automatically in "Rice Cooking" mode.	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	Make sure there was enough water. If yes, take the appliance to a service center authorized by Philips.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	- Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. - Make sure the water does not exceed the next level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.
Rice smells bad after cooking.	- Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. - After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

ภาษาไทย

1 ข้อสำคัญ

โปรดอ่านเอกสารเกี่ยวกับความปลอดภัยนอย่างละเอียดก่อนใช้เครื่อง และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงต่อไป

- อันตราย**
 - ห้ามนำเครื่องไปจุ่มน้ำ
- คำเตือน**
 - ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่มีผลชอบในด้านความปลอดภัย
 - เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเส่น
 - ในระหว่างการหุง เครื่องควรได้รับการจัดวางในตำแหน่งที่มั่นคง โดยที่จับ (ถ้ามี) อยู่ในตำแหน่งเพื่อป้องกันไม่ให้อยู่เหนือหรือรบกวนคนอื่นอกมา
 - ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการใช้งานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
 - ภายในห้องครัวในร้าน สำนักรงาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
 - บ้านพักในฟาร์ม;
 - ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
 - ห้องฟิตเนส Bed and breakfast
 - หากสายไฟชำรุด ต้องดำเนินการเปลี่ยนเป็นสายไฟที่จัดจำหน่ายโดยผู้ผลิต
 - เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลใดๆ
 - พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนตกค้างอยู่หลังจากการใช้งาน
 - คำเตือน: โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำหากล่อและบริเวณช่องเสียบไฟเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
 - คำเตือน: ให้ทำตามคำแนะนำและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น
 - ตามที่ระบุไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้ ให้ใช้ผ้าที่นุ่มและชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาดบริเวณที่สัมผัสกับอาหาร และตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้นำอาหารที่ตกค้างอยู่ให้หมดไปสตอย์ในเครื่องได้
 - ก่อนที่คุนจะเชื่อมต่อตัวเครื่อง โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่แสดงบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
 - เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น ให้ตรวจสอบเสมอว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับแบบดีแล้ว
 - ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อหุงข้าว ในช่วงกันการรั่วซึม หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
 - ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหย่อนลงจากขอบโต๊ะหรือขึงวางทั่วทางเครื่องอยู่
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นทำความร้อน เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิ และด้านนอกของหม้อชั้นในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
 - ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือกดปุ่มบนแผงควบคุม

ข้อควรระวัง

- สัญลักษณ์ที่ระบุไว้บนเครื่องหมายทั้ง “ร-วัชพื้นผิวร้อน” ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนเพื่อหลีกเลี่ยงการลวก
- อุปกรณ์จะต้องไม่อยู่ใต้เตารับไฟฟ้าพอดี
- คำเตือน: เพื่อป้องกันมิให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่อง ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง ให้ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
- แผ่นอะลูมิเนียมของฝาปิดด้านบนไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อสัมผัสกับอาหารที่เป็นกรด pH≤5.0 เช่น กระหล่ำปลีดอง, แตงกวาดอง , แยม , เจลลี่ , มะเขือเทศ , น้ำส้มสายชู , มะนาว หรือนม: นาวพลับเปลี่ยนและล้างทันที
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- ไม่ควรวางเครื่องลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีควาร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องในบริเวณที่ได้รับแสงแดดโดยตรง
- วางเครื่องบนพื้นราบที่มั่นคงและมีพื้นผิวเสมอกัน
- ควรวางหม้อชั้นในไว้บนเครื่องก่อนที่คุนจะเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับและเปิดสวิตช์ทุกครั้ง
- ห้ามดึงหม้อชั้นในไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- ห้ามใช้หม้อชั้นในถ้าเกิดการบุบ
- ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นทีวางเครื่องอาจจะมีความร้อน
- ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อมีการสัมผัสเครื่อง
- ควรระวังอย่าพุ่งออกจากช่องระบายของเครื่องหรือเมื่อเปิดฝา พยายามให้มือและใบหน้าอยู่ห่างจากเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงไอน้ำ
- ไม่ควรยก และเคลื่อนย้ายเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- อย่าใส่น้ำเกินระดับน้ำสูงสุดตามที่แสดงในหม้อชั้นใน เพื่อป้องกันน้ำล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหารไว้ภายในหม้อหุงข้าว ตั้งอุ่น หรืออุ่นข้าวให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดทำให้นั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกึ่ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ ไม่เช่นนั้นควรทะเลือถอดออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าเหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอน้ำ
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิด ไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหากไปใช้งานเป็นเวลานาน
- หากนำเครื่องไปใช้ในที่ทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกิจการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น
- เยี่ยมชม **www.philips.com/support** เพื่อดาวินหาผลิตภัณฑ์การใช้งาน

คลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF)

เครื่องนี้สอดคล้องตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับที่บังคับใช้เกี่ยวกับการได้รับคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า

2 หม้อหุงข้าวของคุณ

ขอแสดงความยินดีที่คุณเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา และยินดีต้อนรับสู่ Philips เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ **www.philips.com/welcome**

ภายในกล่องมีอะไรบ้าง (รูปที่ 1)

ตัวเครื่องหลัก	หม้อชั้นใน
ทัพพีตักข้าวและชุปสายไฟ	ถ้วยตวง
คู่มือการใช้งาน	ตะกร้าหึ่ง

ภาพรวมของผลิตภัณฑ์ (รูปที่ 2)

①	ฝาปิดด้านบน	⑤	แผงควบคุม
②	ฝาในถอดได้	⑥	ช่องเสียบปลั๊กไฟ
③	หม้อชั้นใน	⑦	ปุ่มเปิดฝา
④	ขีดแสดงระดับน้ำ	⑧	วาล์วไอน้ำ

ภาพรวมของการควบคุม (รูปที่ 3)

⑨	สัญญาณไฟตั้งเวลา	⑭	ปุ่มเลือกเมนู
⑩	ปุ่มอุ่น/ ยกเลิกการทำงาน	⑮	ปุ่มตั้งเวลา/ ตั้งค่าล่วงหน้า
⑪	ปุ่มหยุด/ปุ่ม	⑯	ปุ่มยืนยัน
⑫	ปุ่มข้าวหอมมะลิ	⑰	สัญญาณไฟตั้งค่าล่วงหน้า
⑬	สัญญาณไฟความแข็งแรงของข้าว		

3 การใช้หม้อหุงข้าว

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกจากเครื่อง
- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากหม้อชั้นใน
- ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวก่อนใช้งานในครั้งแรก (ดูบท "การทำความสะอาดและดูแลรักษา")

หมายเหตุ

- เช็ดส่วนต่างๆ ให้แห้งก่อนเริ่มใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนอย่างถูกต้องแล้วหรือไม่

โปรแกรมทำอาหาร

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาทำอาหารเริ่มต้น	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	ตั้งเวลาล่วงหน้า	อัตราส่วนน้ำต่อข้าว
หุงด่วน	25 นาที	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับข้าวขาว
	50 นาที/ปุ่ม	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	
ข้าวหอมมะลิ	45 นาที/กลาง	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับข้าวขาว
	40 นาที/ແ່ນ	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	
ข้าวกล้อง	60 นาที	ไม่มี	2.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับข้าวกล้อง
ข้าวเหนียว	45 นาที	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับข้าวขาว
ข้าวญี่ปุ่น	50 นาที	ไม่มี	1.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับข้าวขาว
โจ๊ก/ข้าวต้ม	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1.5-24 ชั่วโมง	ใส่น้ำตามระดับที่ระบุไว้สำหรับโจ๊ก
อุ่นอีกครั้ง	45 นาที	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี
เค็ก	50 นาที	50-90 นาที	2-24 ชั่วโมง	ไม่มี
นึ่ง	25 นาที	5- 60 นาที	30 นาที-24 ชั่วโมง	ไม่มี
ซุป/ตุ๋น	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	2-24 ชั่วโมง	ไม่มี
อุ่น	48 ชั่วโมง	ไม่มี	ไม่มี	ไม่มี

หมายเหตุ

- เวลาในการหุงหึ่งจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับปริมาณข้าว, น้ำ, แรงดันไฟฟ้า, อุณหภูมิ, ความชื้นของน้ำ และคุณภาพข้าว
- เวลาในการหุงเริ่มต้น: นีคือเวลามาตรฐานที่หม้อหุงข้าวจะใช้โดยอัตโนมัติเมื่อคุณเลือกฟังก์ชันการหุง กดปุ่ม ✓ หม้อหุงข้าวจะเริ่มหุงอัตโนมัติ
- เวลาในการหุงที่ปรับได้: ฟังก์ชันการประกอบอาหารบางอย่างช่วยให้คุณสามารถปรับเวลาในการหุงข้าวได้ตามต้องการ คุณสามารถเพิ่มหรือลดเวลาตามสมียมส่วนตัวของคุณหรือตามความต้องการของสูตรอาหาร
- ตั้งเวลาล่วงหน้า : คุณสมบัตินี้ช่วยให้คุณตั้งเวลาเมื่อคุณต้องการให้การหุงเสร็จสิ้น ตัวอย่างเช่น หากคุณต้องการให้ข้าวสุกได้ภายใน 3 ชั่วโมงให้ตั้งเวลาล่วงหน้าไว้ที่ 3 ชั่วโมง หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติในเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าพร้อมใช้งานเมื่อคุณต้องการ

การเตรียมก่อนการหุง

❗ คำเตือน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งฝาผ้าในที่ถอดออกได้อย่างเหมาะสม

หมายเหตุ

- ระดับน้ำที่แสดงไว้ด้านในของหม้อชั้นในเป็นเพียงสัญลักษณ์แสดงระดับเท่านั้น คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามประเภทของข้าวและตามความพอใจของคุณ หากแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ของคุณไม่คงที่ อาจมีน้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าว
- นอกจากจะเติมน้ำตามขีดแสดงระดับน้ำแล้ว คุณยังสามารถหุงข้าวโดยใช้อัตราส่วนข้าวต่อน้ำ 1:1-1.2 อย่าใส่น้ำเกินกว่าปริมาณที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน
- ไม่ควรใช้หม้อชั้นในข้าวขาว เพราะผิวเคลือบอาจเสียหายได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านนอกของหม้อชั้นในแห้งสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนและสวิตช์แม่เหล็ก

ก่อนใช้หม้อหุงข้าวในการปรุงอาหาร ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนการเตรียมด้านล่าง:

- ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่จดมาให้ (รูปที่ 4)
- ข้าวขาวให้สะอาด (รูปที่ 5)
- เทข้าวที่ข้าวเรียบร้อยแล้วลงในหม้อชั้นใน
- เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อชั้นในตามปริมาณของข้าวที่ตวง เกลี่ยให้ผิวหน้าของข้าวเรียบเสมอกัน เช่น หากคุณกำลังหุงข้าวสาร 4 ถ้วย ให้เติมน้ำให้ถึงระดับ “4” (รูปที่ 6)
- กดปุ่มคลายลือกเพื่อเปิดฝา (รูปที่ 7)
- เช็ดทำความสะอาดด้านนอกของหม้อชั้นในให้แห้ง จากนั้นนำหม้อชั้นในไปใส่ในหม้อหุงข้าว ตรวจสอบว่าหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนแล้วหรือไม่ (รูปที่ 8)
- ปิดฝาหม้อหุงข้าว แล้วเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง (รูปที่ 9&10)

การหุงข้าว

- ทำตามขั้นตอนใน “การเตรียมก่อนการหุง”
- เสียบปลั๊กของช่องเสียบข้าวเข้ากับเต้ารับ
- กดปุ่ม**ข้าวหอมมะลิ**หรือกดปุ่ม ↵ เพื่อเลือก**หุงด่วน ข้าวกล้อง ข้าวเหนียว หรือข้าวญี่ปุ่น** (รูปที่ 11)
 - ไฟแสดงสถานะ:การทำอาหารที่เลือกจะสว่างขึ้น เวลาทำอาหารเริ่มต้นจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ
- สำหรับฟังก์ชัน**ข้าวหอมมะลิ** คุณสามารถกดปุ่ม ↵ เพื่อเลือกระดับความแข็งแรงของข้าว ซึ่งมีให้เลือก 3 ระดับ (ปุ่ม กลาง และແ່ນ) (รูปที่ 12)
- กดปุ่ม ✓ เพื่อยืนยัน หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

หมายเหตุ

- อย่าใส่น้ำในปริมาณเกินกว่าระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน เนื่องจากอาจทำให้น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวได้
- ห้ามเปิดฝากับห้หลังจากหม้อหุงข้าวสุกใหม่ดอุ่น และให้แน่ใจว่าข้าวจะอยู่ในโหมดอุ่นเป็นเวลา 15 นาที หากคุณหุงข้าวในปริมาณมาก
- เวลาอุ่นสามารถคงอยู่ได้นานถึง 48 ชั่วโมง

โจ๊ก, ซุป/ตุ๋น

- ทำตามขั้นตอนใน “การเตรียมก่อนการหุง”
- กดปุ่ม ↵ เพื่อเลือก**โจ๊กหรือซุปร/ตุ๋น** (รูปที่ 15)
- กดปุ่มเพื่อยืนยัน ✓ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่อทำโจ๊ก ซุป หรือตุ๋นเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

หมายเหตุ

- รอยหยกบนหม้อใบใช้สำหรับโจ๊ก/ข้าวต้ม
- ขอแนะนำให้ใช้ถ้วยตวงในการทำโจ๊กข้าวโอ๊ต อัตราส่วนข้าวโอ๊ตต่อน้ำคือ 1:4 หรือ 1:5 ตัวอย่างเช่น หากคุณต้องการหุงข้าวโอ๊ตหนึ่งถ้วยหรือชนิดตต 1 ถ้วย ให้เติมน้ำ 4 ถ้วย 5 ถ้วย เมื่อปรุงสุกแล้ว คุณยังสามารถเติมบนเพื่อปรับรสชาติได้อีกด้วย

วิธีอบเค็ก

- ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันแล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน
- ทำตามขั้นตอนใน “การเตรียมก่อนการหุง”
- กดปุ่ม ↵ เพื่อเลือก**เค็ก** (รูปที่ 16)
- กดปุ่มเพื่อยืนยัน ✓ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่ออบเค็กเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

อุ่นร้อน

- คลุกเคล้าอาหารที่ยืนลงแล้ว เกลี่ยให้ทั่วภายในหม้อชั้นใน
- เทน้ำลงบนอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารแห้งเกินไป ปริมาณของน้ำจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารที่จะอุ่นร้อน
- ปิดฝาและเสียบปลั๊กในช่องเสียบ แล้วเปิดสวิตช์เครื่อง
- ปิดปุ่ม ↵ เพื่อเลือก**อุ่นร้อน** (รูปที่ 17)
- กดปุ่มเพื่อยืนยัน ✓ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่ออุ่นร้อนเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

การนึ่งอาหาร

- ตวงน้ำโดยใช้ถ้วยตวง
- เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน
- วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน
- วางอาหารลงบนถาดสำหรับนึ่ง
- ทำตามขั้นตอนใน “การเตรียมก่อนการหุง”
- กดปุ่ม ↵ เพื่อเลือก**การนึ่ง** (รูปที่ 18)
- กดปุ่มเพื่อยืนยัน ✓ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่อนึ่งเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

ปรับเวลาในการหุง

หมายเหตุ

- คุณสามารถปรับเวลาในการปรุงได้เฉพาะ **โจ๊ก เค็ก ซุป/ตุ๋น** และ**นึ่ง**เท่านั้น

- หลังจากที่คุณเลือกฟังก์ชันที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม ⌵ ซ้ำๆ จนกว่าสัญญาณไฟตั้งเวลา ⌵ จะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 19)
 - เวลาในการปรุงอาหารจะ:กร-ฟรี
- กดปุ่ม ↵ เพื่อตั้งเวลา (รูปที่ 20)
- กดปุ่ม ✓ เพื่อยืนยัน หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานในโหมดที่เลือก (รูปที่ 13)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ไฟแสดงการหุงจะดับลง (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

ปรับเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

หมายเหตุ

- การเตรียมอาหารจะเสร็จสิ้นหลังจากผ่านพ้นไปจากเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าแล้ว หากคุณตั้งเวลาล่วงหน้าไว้สั้นกว่าเวลาที่ใช้ในการเตรียมอาหาร หม้อหุงข้าวจะเริ่มเตรียมอาหารในทันที

- หลังจากที่คุณเลือกฟังก์ชันที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่ม ⌵ ซ้ำๆ จนกว่าสัญญาณไฟตั้งเวลา ⌵ จะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 21)
 - เวลาในการปรุงอาหารจะ:กร-ฟรี
- กดปุ่ม ↵ เพื่อตั้งเวลาให้หม้อหุงข้าวทำงาน (รูปที่ 22)
- กดปุ่ม ✓ เพื่อยืนยัน (รูปที่ 13)
- หลังจากหมดเวลาที่ตั้งไว้ กระบวนการหุงจะเสร็จสิ้น (รูปที่ 14)
 - หม้อหุงข้าวจะสลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติและสัญญาณไฟฟังก์ชันอุ่นจะสว่างขึ้น

4 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

หมายเหตุ

- ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำความสะอาด
- รอนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด

ฝาผ้าใน

- ดึงผ้าผ้าในออกมาด้านนอกเพื่อถอดออกจากฝาผ้าบนเพื่อทำความสะอาด (รูปที่ 23)
- ให้แห้งในน้ำร้อนและล้างด้วยฟองน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ภายในหม้อหุงข้าวออกจนหมด
- ติดตั้งผ้าผ้าในในกลีบเข้าที่ฝาผ้าบนอีกครั้ง (รูปที่ 24)

วาล์วไอน้ำ

- ถอดกล่องนึ่งออกจากฝาบน (รูปที่ 25)
- ทำความสะอาดประกอบด้านล่างในการถอดวาล์วไอน้ำเพื่อทำความสะอาด (รูปที่ 26&27)
- เช็อุปกรณ์ในน้ำอุ่นและล้างด้วยฟองน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารเหลืออยู่ (รูปที่ 28&29)
- ประกอบทั้งหมดกลับเข้าที่แล้วใส่วาล์วไอน้ำเข้าที่ผ้าผ้าในหลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว (รูปที่ 30&31)

ภายใน

ภายในฝาผ้าบนนอกและตัวเครื่องหลักและตัวทำความร้อน:

- ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ภายในหม้อหุงข้าวออกจนหมด

ภายนอก

ผิวของฝาด้านนอกและด้านนอกตัวเครื่อง:

- เช็ดด้วยผ้าเช็ดทำความสะอาดเปียกพอหมาดชุบน้ำสำลู่
- ให้ใช้ผ้าแห้งควบคุมด้วยผ้าที่นุ่มนวลและแห้งเท่านั้น

อุปกรณ์และหม้อชั้นใน

ทัพพีตักข้าวและชุป ตะกร้าหึ่ง และหม้อชั้นใน

- ให้ใช้ในน้ำร้อนและล้างด้วยฟองน้ำ

5 การใช้เชิล

ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์บริเวณที่ขยยะในครัวเรือนทั่วไปเมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการนำกลับไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี ปฏิบัติตามกระเชียมของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลเสียเนื่องกจากสิ่งอาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

6 ประกันและการสนับสนุน

Versuni มีการรับประกันสองปีหลังจากซื้อผลิตภัณฑ์นี้ การรับประกันนี้จะไม่สามารถใช้ได้หากข้อบกพร่องนั้นเกิดจากการใช้งานไม่ถูกต้องของการบำรุงรักษาที่ไม่ดี การรับประกันของเราไม่มีผลต่อสิทธิ์ของคุณภายใต้กฎหมายในฐานะผู้บริโภค สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือขอการรับประกัน โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา **www.philips.com/support**

7 ข้อมูลจำเพาะผลิตภัณฑ์

หมายเลขรุ่น	HD4719
กำลังไฟฟ้าเข้าในการปรุงอาหาร	787-936W
ความจุข้าว	1.8 ลิตร

หมายเหตุ

- ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน

8 การแก้ไขปัญหา

หากคุณประสบปัญหาในการใช้งานตัวเครื่องนี้ โปรดตรวจสอบหัวข้อต่อไปนี้ก่อนนำเครื่องเข้ารับการร หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	วิธีแก้ปัญหา
โพนปั้มต่างๆ ไม่สว่างขึ้น	- มีปัญหากับการเชื่อมต่อสายไฟ ตรวจสอบว่าได้เชื่อมต่อสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวแล้วและเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับแบบดีแล้ว - หลอดไฟเสีย นำเครื่องไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	- ระดับน้ำไม่เพียงพอ เติมน้ำให้ได้ปริมาณตามระดับที่แสดงภายในหม้อชั้นใน คุณไม่ได้กดปุ่มควบคุม - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนและบริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในก่อนเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว - แผ่นทำความร้อนชำรุด หรือหม้อชั้นในเกิดการบุบ นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวหุงไม่สุก	ใช้ทัพพีขยข้าวให้ทั่วทั้งหม้อ คอยพรมน้ำเปล่าลงไป และกดหุงข้าวอีกครั้ง
หม้อหุงข้าวไม่สลับไปที่โหมดอุ่น โดยอัตโนมัติในโหมด "การหุงข้าว"	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ นำเครื่องไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวไม่สุกเรียบ	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอ หากใช้ ให้ส่งอุปกรณ์ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips
น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวบนหุงข้าว	- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อชั้นในตามจำนวนข้าวที่ตวง - ตรวจสอบระดับน้ำไม่ให้เกินขีดแสดงระดับน้ำระดับถัดไปเนื่องจากอาจเป็นเหตุให้น้ำล้นบนหุงข้าวได้
ข้าวที่หุงเสร็จแล้วมีกลิ่นเหม็น	- ทำความสะอาดหม้อชั้นในด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำอุ่น - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหลังจากทำอาหารเรียบร้อยแล้วทำความสะอาดฝาด้านนอก ฝาใน และหม้อชั้นในอย่างทั่วถึง