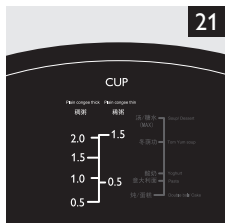
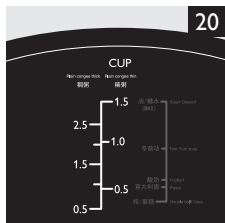
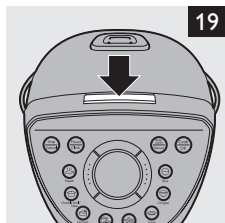
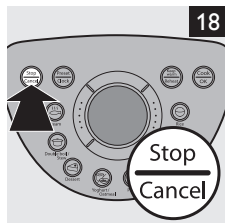
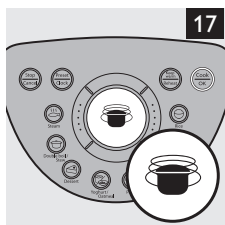
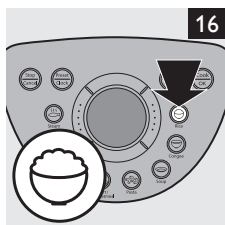
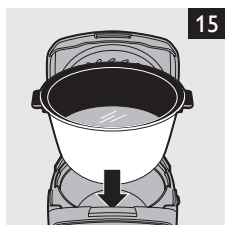
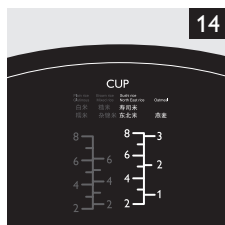
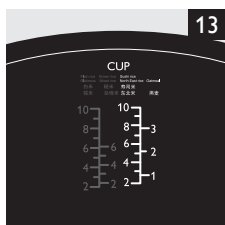
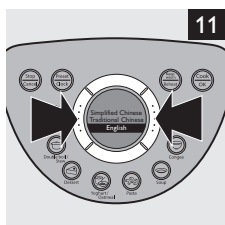
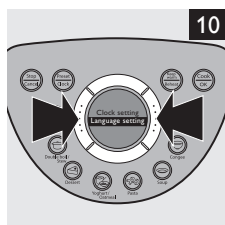
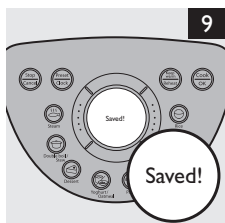
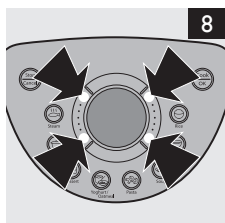
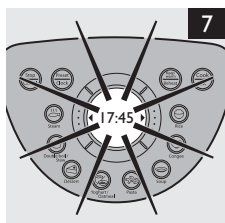
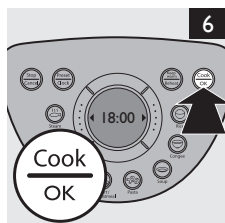
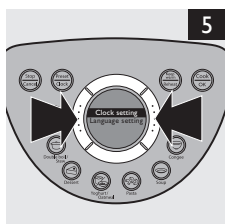
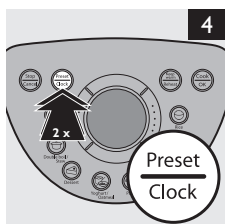
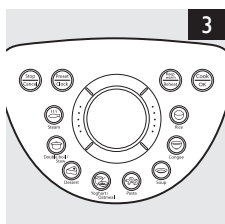
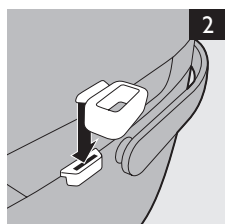


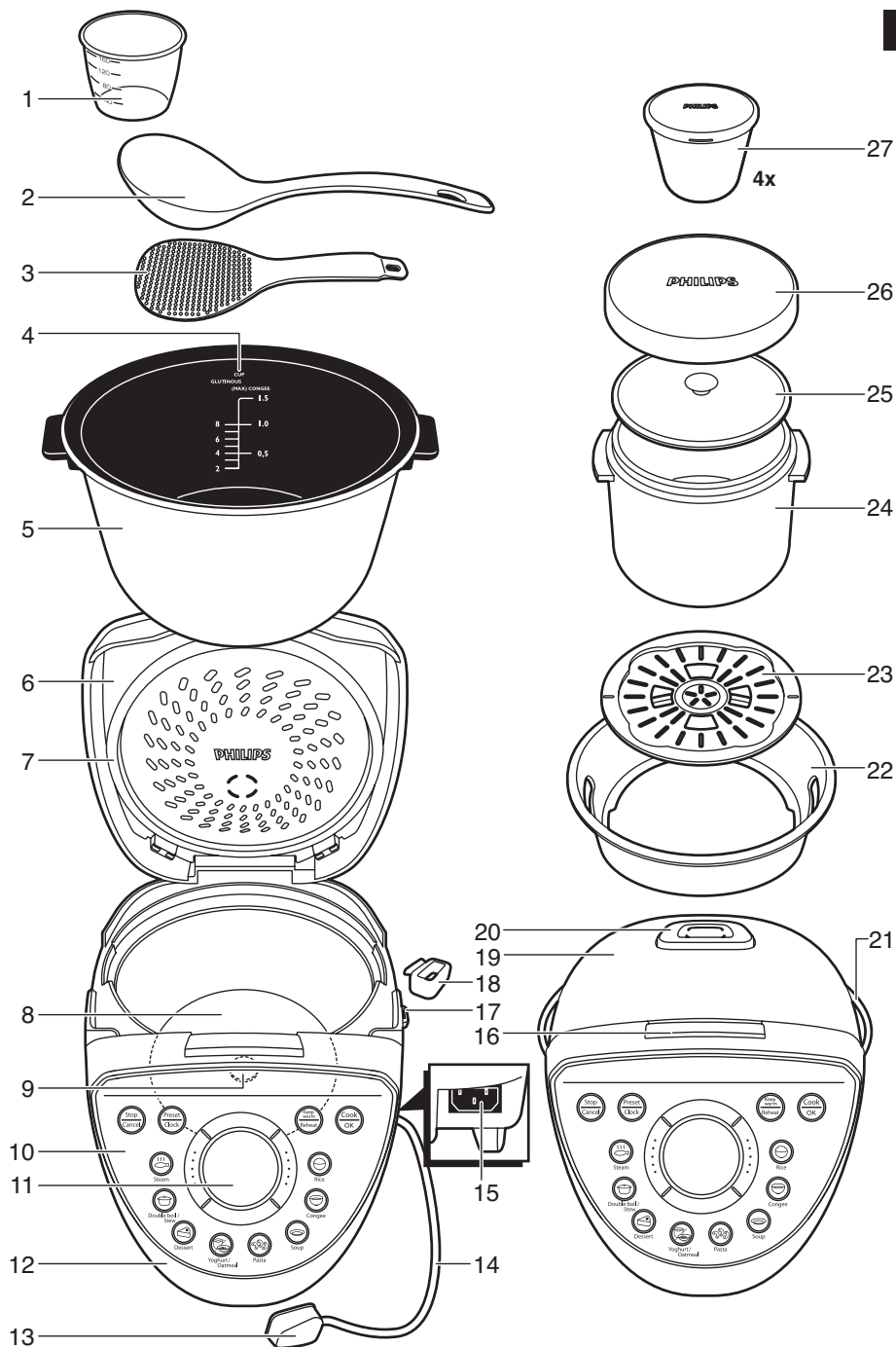
www.philips.com/welcome

HD4777, HD4775



PHILIPS





ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 34

ภาษาไทย 64

繁體中文 86

简体中文 111

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)

- 1 Measuring cup
- 2 Soup ladle
- 3 Rice scoop
- 4 Water level indications
- 5 Inner pot with handles
- 6 Detachable inner lid
- 7 Sealing ring
- 8 Heating element
- 9 Temperature sensor
- 10 Touch control panel
- 11 Display with +/- control ring
- 12 Main body
- 13 Mains plug
- 14 Detachable mains cord
- 15 Socket for appliance plug
- 16 Lid release button
- 17 Mounting bracket of scoop holder
- 18 Scoop holder
- 19 Outer lid
- 20 Detachable steam vent cap
- 21 Rice cooker handle
- 22 Steam basket
- 23 Detachable steam tray
- 24 Double boil pot
- 25 Inner lid of double boil pot
- 26 Outer lid of double boil pot
- 27 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, it must be 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 not used 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.
- This appliance is intended for household use only. 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.
- 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, steam basket and double boil pot 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 substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- 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 has different colours to show the status of the rice cooker. When the display is white, the appliance is in standby mode or you are programming it. When the display is red the appliance is cooking or reheating. When the display is green, the appliance is in keep-warm mode.

Note: When the appliance is cooking or reheating, the red display light switches off after 10 minutes. In the keep-warm mode, the green display light switches off after 10 minutes.

- Control panel and display (Fig. 3)

Buttons

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.

Menu

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.

Control ring

You can move your finger up or down on the left or right side of the control ring to adjust settings (e.g. the clock, the timer and the cooking time) or to select the desired menu. Press and hold one of the 4 points to move the settings forward or backward quickly.

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.
 The display shows the greeting message ('Good morning', 'Good afternoon' or 'Good evening').
- 2** Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 3** Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select 'Clock setting' (Fig. 5).
- 4** Press the Cook/OK button (Fig. 6).

- ▶ The time flashes on the display. Arrows appear on the left and right side of the display to tell you to use the control ring to set the time (Fig. 7).
- 5** Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to set the clock (24-hour time notation). Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly (Fig. 8).
- 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. 9).

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: Traditional Chinese, Simplified Chinese or English.

- 1** Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 2** Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select 'Language setting' (Fig. 10).
- 3** Press the Cook/OK button (Fig. 6).
- 4** Select the desired language (Traditional Chinese, Simplified Chinese or English) by moving your finger up or down on the left or right side of the control ring (Fig. 11).
- 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. 9).

Using the appliance

List of rice cooker menus

Menu	Submenu
Rice	Plain
	Quick plain
	Small portion plain
	Sushi
	Brown
	Glutinous
	Mixed
	Claypot
Congee	Rice with soup
	Plain congee thick
	Plain congee thin

Menu	Submenu
	Green bean congee
	Millet congee
	Chicken congee
Pasta	Pasta
Soup	Vegetable soup
	Tom Yum soup
	Long boil soup
Oatmeal/Yoghurt	Oatmeal
	Yoghurt
Dessert	Green bean soup
	Sweet tofu
	Papaya fungus soup
	Lotus seed & Longan soup
	Cake
Stew/Double boil	Stew
	Double boil egg/milk custard
	Double boil soup
Steam	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 appliance automatically goes to the cooking time after 10 seconds.
- 5 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes to the cooking time after 30 seconds.

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
Rice	Claypot	Cook rice first (1)	Depends on the amount of rice cooked	Add meat & other ingredients (2)	Add seasoning (4)
	Rice with soup	Cook rice first (1)	Depends on the amount of rice cooked	Add warm broth and other ingredients (2)	
Congee	Chicken congee	Cook congee first (4)	Approx. 15-20 min.	Add chicken (2)	
Pasta	Pasta	Add pasta, sauce and water (5)			
Soup	Vegetable soup	Add water to make broth (4)	Approx. 10-15min.	Add vegetables (2)	
	Tom Yum soup	Add broth, mushroom, tomato, kaffir lime leaves, galangal & lemongrass (1)	Approx. 5 min.	Add shrimp/meat (2)	Add chilli paste & other seasoning (4)
	Long boil soup	Add water and ingredients (4)			
Oat-meal/Yoghurt	Oatmeal	Add water and oat (4)			
	Yoghurt	Pour warm milk (40°C) and yoghurt mixture into yoghurt pot, fill inner pot with water (5)			
Dessert	Green bean soup	Add water and dessert ingredients (4)			
	Sweet tofu	Pour soy milk into double boil pot, fill inner pot with water (2)	20 min.	Add dissolved gypsum powder (with little soy milk) (2)	
	Papaya fungus soup	Add water and dessert ingredients (4)			

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
	Lotus seed & Longan soup	Add water and dessert ingredients (4)			
	Cake	Put cake mixture in inner pot (1)			
Stew/ Double boil	Stew	Add water; meat and other ingredients (4)			
	Double boil egg/milk custard	Pour ingredients into double boil pot, fill inner pot with water (5)			
	Double boil soup	Pour ingredients into double boil pot, fill inner pot with water (5)			
Steam	Steam	Put the dish on steam basket, fill inner pot with water (5)			

Cooking rice

The Rice menu of this appliance consists of 9 submenus that allow you to cook different types of rice or rice recipes.

1 Measure the rice with the measuring cup provided (Fig. 12).

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.

- HD4777: inner pot capacity is 5.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.8L
- HD4775: 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	HD4775 Approximate cooking time	HD4775 Quantity of rice (cups)	HD4777 Approximate cooking time	HD4777 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
Sushi rice	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Glutinous rice	50-90 min.	2-6	50-90 min.	2-8
Brown rice	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6

Menu	HD4775 Approximate cooking time	HD4775 Quantity of rice (cups)	HD4777 Approximate cooking time	HD4777 Quantity of rice (cups)
Mixed rice	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6
Claypot	45-60 min.	2-4	45-60 min.	2-5
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 (HD4775) or 6 (HD4777) 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.

- HD4777 (Fig. 13)
- HD4775 (Fig. 14)

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. However, if you add too much water (much higher than the appropriate level for the amount of rice used), bubbling water may come out of the steam vent cap.

5 Press the lid release button to open the lid.

6 Put the inner pot in the rice cooker (Fig. 15).

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 select the rice type by moving your finger up or down on the left or right side of the control ring (Fig. 16).

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. 17)
- 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. 18).

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. 19)

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.

Claypot or 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.

• For claypot, the appliance beeps and the Cook/OK light flashes to indicate that you have to perform the last 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 10 seconds.

• At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message ‘Done’ appears on the display. In the claypot menu, the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode.

• In the claypot menu, the display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

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 menu of this appliance consists of 5 submenus that allow you to cook different types of congee or congee recipes.

Menu	HD4775 Approximate cooking time	HD4775 Quantity of rice (cups)	HD4777 Approximate cooking time	HD4777 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
Green bean congee	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5

Menu	HD4775 Approximate cooking time	HD4775 Quantity of rice (cups)	HD4777 Approximate cooking time	HD4777 Quantity of rice (cups)
Millet congee	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5
Chicken 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 congee indicated on the inside of the inner pot.

- HD4777 (Fig. 20)
- HD4775 (Fig. 21)

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

4 Press the Congee button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the type of congee you want to cook. (Fig. 22)

5 Press the Cook/OK button.

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

6 To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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 HD4775 or HD4777. Set 2 hours if you cook 2.5 cups of rice in HD4777 or 2 cups of rice in HD4775.

7 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.).

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

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.

Chicken congee

1 Put the ingredients in the inner pot.

Note: You can put the chicken in the inner pot in the second step to cook the chicken soft.

2 Add the water.

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

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

- 4** Press the Congee button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select Chicken congee.
- 5** Press the Cook/OK button.
- The first instruction appears on the display.
- 6** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes to the cooking time after 10 seconds.
- The default cooking time of 1 hour appears on the display.
- 7** To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.
- You can set any time from 30 minutes to 4 hours.
- 8** 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.).
- 9** 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.
- 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.

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	Opmtimal 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.-1hr 30 min.	1 hr 30 min.
Tom Yum soup	30 min	Soup level up to Tom Yum soup indicator	-	-
Long boil soup	3 hrs	Soup level up to plain rice level 8	2-4 hrs	4 hrs
Oatmeal	20 min.	3 cups oatmeal	10-30 min.	20 min.
Yoghurt	4hrs	4 cups yoghurt	3-6 hrs	4 hrs
Green bean soup	1 hr	2l water	30 min.-4 hrs	2 hrs

Menu	Default cooking time	Optimal capacity for default cooking time	Adjustable cooking time	Suggested cooking time for maximum capacity
Sweet tofu	-	500ml soy bean milk	-	-
Papaya fungus soup	1 hr	1l water	30 min.-4 hrs	2 hrs
Lotus seed & Longan soup	1 hr	2l water	30 min.-4 hrs	2 hrs
Cake	40 min.	Cake mixture level up to Cake indicator	-	-
Stew	1 hr	300g meat	45 min.-3 hrs	3 hrs
Double boil egg/ milk	30 min.	3 eggs recipe	20 min.-1 hr	40 min.
Double boil soup	3 hrs	1 full double boil pot	1-4 hrs	3 hrs
Steaming	30 min.	300g pork ribs	10 min.-1 hr	1 hr

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.

- HD4777 (Fig. 23)
- HD4775 (Fig. 24)

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

- 3 Press the Pasta button to select the Pasta menu (Fig. 25).

- ▶ 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, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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

The Soup menu consists of 3 submenus: Tom Yum soup, vegetable soup and long boil soup. Both the Tom Yum soup submenu and the vegetable soup submenu are suitable for cooking types of soup that just need a short cooking time but high power, like cabbage and meat soup. The difference between Tom Yum soup and vegetable soup is that the cooking time is not adjustable in the Tom Yum soup menu. The long boil soup submenu is suitable for cooking types of soup that needs 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 or the shrimp/meat for Tom Yum 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.

- HD4777 (Fig. 23)
- HD4775 (Fig. 24)

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

4 Press the Soup button to select the Soup menu. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the type of soup you want to cook (Fig. 26).

5 Press the Cook/OK button.

➤ The first instruction appears on the display.

6 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes to the cooking time for vegetable soup and long-boil soup after 10 seconds. Press the Cook/OK button to start the cooking process for Tom Yum soup.

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

7 To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.

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

Note: You cannot change the cooking time for Tom Yum soup.

8 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 and Tom Yum 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 Tom Yum soup cooking process, the appliance beeps and the Cook/OK light flashes to indicate that you have to perform the last 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 10 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.).

- 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.

Yoghurt/Oatmeal

Yoghurt

- 1** Pour warm milk and yoghurt mixture into the yoghurt pots.
- 2** Put the steam tray in the inner pot (Fig. 27).
- 3** Fill the inner pot with water (Fig. 28).

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.

- HD4777 (Fig. 23)
- HD4775 (Fig. 24)

- 4** Put the yoghurt pots on the steam tray. (Fig. 29)
- 5** Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6** Press the Yoghurt/Oatmeal button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the Yoghurt menu (Fig. 30).
- 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 appliance automatically goes to the cooking time after 30 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 4 hours appears on the display.
- 9** To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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.
 - ▶ 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.

Oatmeal

- 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 oatmeal indicated on the inside of the inner pot.

- HD4777 (Fig. 13)
- HD4775 (Fig. 14)

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

3 Press the Yoghurt/Oatmeal button. Move your finger up or down the left or right side of the control ring to select the Oatmeal menu. (Fig. 30)

4 Press the Cook/OK button.

► The first instruction appears on the display.

5 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes to the cooking time after 10 seconds.

► The default cooking time of 20 minutes appears on the display.

6 To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 10 to 30 minutes.

7 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' is shown on the display.

8 Press the lid release button to open the lid.

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

Dessert

Soup dessert

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.

- HD4777 (Fig. 23)

- HD4775 (Fig. 24)

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

4 Press the Dessert button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the soup dessert you want to cook. (Fig. 31)

5 Press the Cook/OK button.

► The first instruction appears on the display.

6 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes to the cooking time after 10 seconds.

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

7 To adjust the cooking time, move your finger up or down the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.

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

8 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.).

- 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.

Sweet tofu

- 1 Pour the soy milk into the double boil pot.
- 2 Put the steam tray in the inner pot (Fig. 27).
- 3 Fill the inner pot with water (Fig. 28).

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

- HD4777 (Fig. 23)
- HD4775 (Fig. 24)

- 4 Put the double boil pot on the steam tray. (Fig. 32)
- 5 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6 Press the Dessert button. Move your finger up or down the left or right side of the control ring to select the Sweet tofu menu. (Fig. 31)
- 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 30 seconds.

Note: You cannot change the cooking time for sweet tofu.

- ▶ 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 dissolved gypsum powder.

Be careful when you open the lid to add dissolved gypsum powder. The lid and the steam that comes out of the double boil pot are hot.

- 9 Add the dissolved gypsum powder. Then 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.
 - ▶ The display counts down the last 20 minutes of 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.

Cake

- 1 Mix the ingredients to prepare the cake mixture.
- 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 button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the Cake menu (Fig. 31).
- 6** Press the Cook/OK button.
 - The first instruction appears on the display.
- 7** 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.
- 8** Press the lid release button to open the lid.
 - 9** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Stew/double boil

Stew

- 1** Put the ingredients in 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 Stew/Double boil button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the Stew menu. (Fig. 33)
- 5** Press the Cook/OK button.
 - The first instruction appears on the display.
- 6** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes the cooking time after 10 seconds.
 - The default cooking time of 1 hour appears on the display.
- 7** To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.
You can set any time from 45 minutes to 3 hours.
- 8** 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.).
- 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.

Double boil

- 1** Put the ingredients in the double boil pot.
- 2** Put the steam tray in the inner pot (Fig. 27).
- 3** Add water up to the maximum water level indicated on the double boil scale on the inside of the inner pot (Fig. 28).

If you double boil for more than 3 hours, we advise you to add water up to the maximum water level indicated on the scale for pasta to prevent the rice cooker from boiling dry.

- HD4777 (Fig. 23)
- HD4775 (Fig. 24)

- 4** Put the double boil pot on the steam tray (Fig. 32).
- 5** Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6** Press the Stew/Double boil button. Move your finger up or down on the left or right side of the control ring to select the dish you want to double boil (Fig. 33).
- 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 appliance automatically goes the cooking time after 30 seconds.
 - ▷ The default cooking time of 30 minutes for double boil egg or milk custard or 3 hours for double boil soup appears on the display.
- 9** To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 20 minutes to 1 hour for double-boil egg or milk custard or from 1 to 4 hours for double-boil soup.

- 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.
 - ▷ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears 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.

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. 34)
- 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. 35).
- 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. 36).
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 7** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the appliance automatically goes the cooking time after 30 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 30 minutes appears on the display.
- 8** To adjust the cooking time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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. 37)
 - ▶ The Keep warm/Reheat light goes on and the reheat animation and the remaining reheat time appear on the display. (Fig. 17)

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. 38).
 - ▶ 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
	Sushi	1 hr - 24 hrs
	Brown	1 hr - 24 hrs
	Glutinous	1 hr - 24 hrs
	Mixed	1 hr - 24 hrs
	Claypot	-
	Rice with soup	-
Congee	Plain congee, thick	1 hr - 24 hrs
	Plain congee, thin	1 hr - 24 hrs
	Green bean congee	1 hr - 24 hrs
	Millet congee	1 hr - 24 hrs
	Chicken congee	1 hr - 24 hrs
Pasta	Pasta	-
Soup	Vegetable soup	-
	Tom Yum soup	-
	Long-boil soup	1 hr - 12 hrs
Yoghurt/Oatmeal	Yoghurt	-
	Oatmeal	-
Dessert	Green bean soup	1 hr - 12 hrs
	Sweet tofu	-
	Papaya fungus soup	1 hr - 12 hrs
	Lotus seed & Longan soup	1 hr - 12 hrs
	Cake	-
Stew/Double boil	Stew	1 hr - 12 hrs
	Double boil Egg/Milk	-
	Double boil soup	1 hr - 12 hrs
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. 39).
 - ▶ The lights of the available menu buttons go on. (Fig. 40)
- 2** Press the button of the menu you want to use and, if necessary, select the desired submenu with the control ring. Then press the Cook/OK button.
- 3** To set the ready time, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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. 41).

- 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 control ring. 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, move your finger up or down on the left or right side of the control ring. Press and hold one of the 4 points 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 into the pot;

- 1** Take the steam basket with tray, yoghurt pot or double-boil 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 outward and downwards (Fig. 42).

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. 43).

- 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. 44)
- 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. 45)
- 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 pot, double-boil pot, 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. 46)

- Put the steam tray in the inner pot.
- Put the yoghurt pots in the double boil pot.
- Put the inner lid and outer lid on the double boil pot
- Put the double boil pot on the tray 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. 47).

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.

Problem	Possible cause	Solution
	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, cooking oatmeal, making yoghurt, cooking rice with soup, cooking pasta, making sweet tofu, double boiling food 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 battery that supplies power to the display is empty.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the battery replaced.
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 recipe table in the section 'Baking cake'.
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').
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.

Problem	Possible cause	Solution
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, making sweet tofu, double boiling food 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.
The sweet tofu is not firm enough.	The soy milk you used to make the tofu was not concentrated enough.	If you want to make tofu with home-made soy milk, make sure the soy milk is concentrated enough. Use a soaked bean-water ratio of 1:4 for the soy milk.
	You have mixed dissolved gypsum powder and soy milk in the double boil pot too strongly. As a result, the tofu cannot coagulate properly.	Mix dissolved gypsum powder and soy milk in the double boil pot briefly. If you do, the tofu coagulates well and you get a firm result.
The sweet tofu tastes bitter and has a rough texture.	You have added too much tofu coagulating agent.	Make sure the amount of tofu coagulating agent you use is suitable for the amount of tofu you are making (see the Sweet tofu recipe in chapter 'Recipes'), i.e. 500ml soy milk for 1tsp coagulating agent.
The double boil egg/ milk custard is not firm enough.	There is too much air in the egg or milk mixture, e.g. because you used an electric mixer.	We advise you to stir the egg or milk mixture manually to obtain firmer custard.
Error message E1, E2, E3 or E4 appears on the display.	There is a technical failure.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
Error message E5 appears on the display.	There has been a power failure during cooking that lasted longer than 2 hours.	When the power supply resumes, press the Stop/Cancel button to reset the appliance.

Recipes**Chicken and chinese sausage claypot rice**

Ingredients:

- 3 cups rice
- 300g chicken pieces
- 200g chinese sausage
- 1 slice of ginger (approx 2.5cm thick)
- 1 tbsp oil
- salt and sugar

- 1** Marinate the chicken pieces in some salt and sugar.
- 2** Put the washed rice in the inner pot and fill it with water up to the 3-cup level. Press the Rice button to select the Claypot menu and press the Cook/OK button to cook.
- 3** When the rice cooker beeps to indicate that the rice is ready, put the ingredients in the inner pot and spread them evenly over the rice.
- 4** When the claypot cooking process is finished, sprinkle some chopped spring onions on top and serve the claypot hot.

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 Pasta button and 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.

Tom Yum soup

Ingredients:

- 16 large shrimps
- 1200ml chicken stock
- 1 tomato, quartered
- 400g sliced oyster mushrooms
- 6 kaffir lime leaves
- 2 tbsp coarsely chopped galangal
- 4 sprigs of lemongrass crushed and cut into smaller sections
- thai chilli paste (optional)
- 8 fresh bird's eye chillies
- 4 tbsps fresh lime juice
- fish sauce (to taste)
- coriander leaves (optional)
- water

- 1** Shell and de-vein the shrimps, leaving the tail intact.
- 2** Put the stock, tomato, mushroom, kaffir lime leaves, galangal and lemongrass in the inner pot. Add water up to the level for Tom Yum soup. Press the Soup button to select the Tom Yum soup menu and press the Cook/OK button to cook.

- 3** When the rice cooker beeps, put the shrimps in the inner pot and cook.
- 4** When the Tom Yum soup cooking process is finished, add the chilli paste, fresh chillies, lime juice and fish sauce and then stir well.

Papaya fungus soup

Serves 2-3 persons

Ingredients:

- 20g dried white fungus
- 300g ripe papaya, seeded and cut into even pieces
- 2tbsp Chinese almonds
- 5 red dates
- 50g rock sugar
- 1l water

- 1** Soak the white fungus in cold water until soft. Remove the hard stems, rinse well and cut into pieces.

Note: Too much white fungus may cause the rice cooker to overflow. Do not use more than 60g of dried white fungus.

- 2** Put all ingredients in the inner pot.
- 3** Press the Dessert button to select the Papaya fungus soup submenu. Set the cooking time to 1 hour. Press the Cook/OK button to cook.
- 4** The rice cooker beeps to indicate that the cooking process is finished. You can serve the soup hot or cold.

Oatmeal

Ingredients:

- 1 cup oatmeal (for 1-2 persons) or 3 cups oatmeal (for 5-6 persons)
- water

- 1** Put the oatmeal into the inner pot. Add water up to the level indication for oatmeal according to the amount of oatmeal you have added.
- 2** Press the Yoghurt/Oatmeal button to select the Oatmeal submenu. Set the cooking time to 10 minutes for 1 cup and to 20 minutes for 3 cups. Then press the Cook/OK button to cook.
- 3** When the oatmeal cooking process is finished, add some fruits or honey on top and serve.

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/Oatmeal button to select the Yoghurt submenu. 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.

Sweet tofu

Serves 2-3 persons

Ingredients tofu (double boil pot half full):

- 500ml soy milk (you can buy sweet soy milk, medium-sweet soy milk or non-sweet soy milk from the supermarket or you can blend your own soy milk). Keep 30ml apart to dissolve the coagulating agent (e.g. gypsum or nigari) in.
- 1 tsp tofu coagulating agent (e.g. gypsum or nigari)

Ingredients syrup:

- 1 cup brown sugar
- 2 cups water
- ginger

- 1** Pour 470ml soy milk into the double boil pot. Put the steam tray on the inner pot and then add water up to the double boil level. Then put the double boil pot on the steam tray.

- 2** Press the Dessert button to select the Sweet tofu menu. Then press Cook/OK button to cook.

- 3** Dissolve the tofu coagulating agent in 30ml soy bean milk.

- 4** When the rice cooker beeps, add the dissolved coagulating agent to the double boil pot. Stir the milk slowly. Then close the lid and continue to cook.

Be careful when you open the lid to add the coagulating agent. The lid and the steam that comes out of the double boil pot are hot.

- 5** Boil the brown sugar, water and ginger for later use.

- 6** When the sweet tofu cooking process is finished, put the syrup on top of the sweet tofu and serve hot. You can also put the tofu in the refrigerator overnight and serve it cold.

Tips

- If you want to make tofu with home-made soy milk, make sure the soy milk is concentrated enough. Use a soaked bean-water ratio of 1:4 for the soy milk.
- Too much tofu coagulating agent causes the tofu to become very rough.
- Mix the tofu coagulating agent and the soy milk slowly inside the double boil pot. Otherwise the tofu does not coagulate well.

Cake

Ingredients:

- 250g ready-made cake mix
- 65g butter
- 100ml water or milk
- 1 large egg

- 1** Mix the cake mix, water or milk, butter and egg in a large bowl. Whisk with an electric mixer at low speed for 1 minute and then at medium speed for another 3 minutes.
- 2** Coat the inner pot with some butter and then pour the cake mixture into it.
- 3** Press the Dessert button and select the Cake menu.
- 4** The rice cooker beeps to indicate that the cooking process is finished. Let the cake cool down. Then turn the inner pot upside down to let the cake slip out of the inner pot onto a plate.

Tip

The cake becomes more spongy if you use a large egg.

Double boil egg custard

Serves 1-2 persons

Ingredients:

- 3 eggs
- 50g rock sugar
- 1.25 cups of water
- several drops of white vinegar

- 1** Dissolve rock sugar in water. Cool down to room temperature.
- 2** Stir the eggs. Gradually mix the sugar water into the egg mixture. Tip: manually stirring the eggs gives a better result than using an electric mixer. An electric mixer brings too much air in the whisked eggs that prevents the custard from becoming firm.
- 3** Pour the egg mixture into the double boil pot. Put the steam tray on the inner pot and then add water up to the double boil level. Then put the double boil pot on the steam tray.
- 4** Press the Stew/Double boil button to select the Double boil egg/milk menu. Set the cooking time to 30 minutes. Press Cook/OK to start cooking.
- 5** The rice cooker beeps to indicate that the cooking process is finished. You can serve the egg custard hot or you can put it in the fridge overnight and serve as cold.

Double boil milk custard

Serves 1-2 persons

Ingredients:

- 3 egg whites
- 1 cup milk
- 3 tbsps sugar
- 0.25 cups water
- several drops of white vinegar

- 1** Stir the egg white. Mix in water, milk, sugar and white vinegar. Mix well. Tip: manually stirring the eggs gives a better result than using an electric mixer. An electric mixer brings too much air in the whisked eggs that prevents the custard from becoming firm.
- 2** Pour the egg mixture into the double boil pot. Put the steam tray on the inner pot and then add water up to the double boil level. Then put the double boil pot on the steam tray.
- 3** Press the Stew/Double boil button to select the Double boil egg/milk menu. Set the cooking time to 30 minutes. Press Cook/OK to start cooking.
- 4** The rice cooker beeps to indicate that the cooking process is finished. You can serve the milk custard hot or you can put it in the fridge overnight and serve as cold.

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda, dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- 1 Cawan penyukat
- 2 Senduk sup
- 3 Senduk nasi
- 4 Penunjuk paras air
- 5 Periuk dalam dengan pemegang
- 6 Tudung dalam boleh tanggal
- 7 Gegelang kedap
- 8 Elemen pemanasan
- 9 Penderia suhu
- 10 Panel kawalan sentuh
- 11 Paparan dengan gelang kawalan +/-
- 12 Jasad utama
- 13 Plag sesalur kuasa
- 14 Kord sesalur kuasa boleh tanggal
- 15 Soket untuk plag perkakas
- 16 Butang pelepas tudung
- 17 Pendakap lekap pemegang senduk
- 18 Pemegang senduk
- 19 Tudung luar
- 20 Tukup bolong stim boleh tanggal
- 21 Pemegang memasak nasi
- 22 Bakul kukus
- 23 Dulang kukus boleh tanggal
- 24 Periuk kukusan air
- 25 Tudung dalam bagi periuk kukusan air
- 26 Tudung luar bagi periuk kukusan air
- 27 Periuk yogurt

Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan tenggelamkan jasad utama periuk memasak nasi di dalam air; atau membilasnya di bawah pili air.

Amaran:

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding terbumi. Sentiasa pastikan plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa, periuk dalam atau jasad utamanya rosak.
- Jika sesalur kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak-pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali

mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

- Kanak-kanak hendaklah diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan kord sesalur kuasa dari capaian kanak-kanak. Jangan biarkan kord sesalur kuasa tergantung melepasi pinggir meja atau permukaan tempat kerja di mana perkakas berada.
- Pastikan elemen pemanasan, penerima suhu dan bahagian luar periuk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan plag ke dalam soket dinding.
- Jangan gunakan perkakas jika gegelang kedap rosak.
- Jangan pasang plag perkakas atau tekan mana-mana butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.
- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa luaran untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian daripada pengilang lain atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Gunakan hanya senduk nasi yang disediakan. Elakkan menggunakan perkakas yang tajam.
- Jangan dedahkan pemasak nasi pada suhu yang tinggi, atau letakkannya di atas pemanas atau dapur yang sedang berfungsi atau masih panas.
- Sentiasa masukkan periuk dalam sebelum anda memasukkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan periuk pemasak nasi.
- Sentiasa cabut plag pemasak nasi jika ia tidak digunakan dalam tempoh yang lebih lama.
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk sebelum anda membersihkan atau memindahkannya.
- Jangan letakkan periuk dalam terus di atas api terbuka untuk memasak nasi.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jika perkakas ini disalahgunakan atau untuk tujuan profesional atau semiprofesional atau jika ia digunakan tidak mengikut arahan yang terdapat dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips tidak menerima tanggungjawab bagi sebarang kerosakan yang berlaku.
- Letakkan periuk pemasak nasi pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi. Hanya sentuh panel kawalannya.
- Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari bolong stim semasa memasak atau yang keluar dari periuk pemasak nasi semasa anda membuka tudungnya.
- Jangan angkat dan pindahkan periuk pemasak nasi dengan tangkainya semasa ia sedang beroperasi.
- Berhati-hati ketika mengendalikan periuk dalam, bakul kukus dan periuk kukusan air selepas proses memasak, kerana ia mungkin panas dan berat.
- Jangan dedahkan pemasak nasi kepada cahaya matahari langsung.
- Jangan masukkan sebarang objek atau bahan asing ke dalam bolong stim.
- Jangan letakkan bahan magnetik di atas tudung. Jangan gunakan perkakas berdekatan bahan magnetik.
- Jangan gunakan periuk dalam jika ia cacat.
- Jangan melampaui paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam untuk mengelakkannya daripada melimpah.
- Jangan letakkan senduk nasi di dalam periuk semasa memasak, menyimpan panas atau memanaskan semula nasi.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan.
- Jangan cuci perkakas dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Fungsi bantuan putus bekalan kuasa

Perkakas ini mempunyai fungsi bantuan yang mengingatkan status sebelum putus bekalan kuasa, dengan syarat bekalan kuasa tersambung semula dalam masa 2 jam. Jika bekalan kuasa terputus semasa proses memasak, masa kira detik akan diteruskan daripada titik henti apabila bekalan tersambung semula.

Jika putus bekalan kuasa berlarutan sehingga lebih daripada 2 jam dan kegagalan berlaku semasa proses memasak, pemasak nasi secara automatik akan diset semula kepada mod siap sedia apabila bekalan kuasa tersambung semula. Buka pemasak nasi, keluarkan kandungannya dan mulakan semula dari awal.

Jika anda telah menetapkan pemasa dan proses memasak yang dipratetap masih belum bermula apabila putus bekalan kuasa berlaku, proses akan bermula apabila bekalan kuasa tersambung semula, dengan syarat ia bermula semula dalam masa 12 jam.

Bersedia untuk menggunakannya

Sebelum penggunaan pertama

- 1** Keluarkan alas di antara periuk dalam dan plat pemanas.
- 2** Bersihkan bahagian pemasak nasi dengan rapi sebelum anda menggunakan perkakas itu buat kali pertama (lihat bab 'Pembersihan').
- 3** Keringkan semua bahagian dengan teliti sebelum anda mula menggunakan perkakas.
- 4** Pasangkan pemegang sendok pada jasad utama periuk pemasak nasi (Gamb. 2).

Panel kawalan dan paparan

Panel kawalan mempunyai 12 butang yang anda gunakan untuk mengendalikan perkakas. Paparan memberi maklumat mengenai proses yang dipilih.

Paparan mempunyai warna berbeza untuk menunjukkan status pemasak nasi. Apabila paparan berwarna putih, perkakas dalam mod siap sedia atau anda sedang memprogramkannya. Apabila paparan berwarna merah perkakas sedang memasak atau memanaskan semula. Apabila paparan berwarna hijau, perkakas dalam mod simpan panas.

Nota: Apabila perkakas sedang memasak atau memanaskan semula, lampu paparan merah akan padam selepas 10 minit. Dalam mod simpan panas, lampu paparan hijau akan padam selepas 10 minit.

- Panel kawalan dan paparan (Gamb. 3)

Butang

Butang berkelip menunjukkan bahawa anda boleh menekan butang ini untuk pergi ke langkah seterusnya. Anda boleh menggunakan butang Henti/Batal untuk menghentikan proses memasak atau menghentikan pemasa yang dipratetap. Anda boleh juga menggunakan butang ini sebagai butang "buat asal" apabila anda memprogramkan proses memasak untuk kembali ke skrin sebelumnya.

Menu

Beberapa menu mempunyai submenu. Apabila anda menekan butang bagi menu ini, submenu akan muncul pada paparan. Jika menu tidak mempunyai submenu, langkah pertama proses memasak akan ditunjukkan pada paparan.

Pada beberapa menu, teks dan animasi akan ditunjukkan pada paparan untuk memandu anda melalui proses memasak langkah demi langkah.

Gelang kawalan

Anda boleh menggerakkan jari anda ke atas dan ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan untuk melaraskan tetapan (cth. jam, pemasa dan masa memasak) atau untuk memilih menu yang dikehendaki. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Menetapkan waktu jam

Nota: Anda tidak boleh melaraskan masa jam sepanjang proses memasak atau apabila perkakas dalam mod simpan panas.

- 1 Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan sesalur kuasa.
- ▶ Paparan menunjukkan ucapan selamat ('Selamat pagi', 'Selamat tengah hari' atau 'Selamat petang').
- 2 Tekan butang Pratetap/Jam dua kali (Gamb. 4).
- 3 Gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih 'Tetapan jam' (Gamb. 5).
- 4 Tekan butang Masak/OK (Gamb. 6).
- ▶ Waktu jam akan berkelip pada paparan. Anak panah akan muncul di sebelah kiri dan kanan paparan untuk menyuruh anda menggunakan gelang kawalan bagi menetapkan waktu (Gamb. 7).
- 5 Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan untuk menetapkan waktu (tata tanda 24 jam). Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat (Gamb. 8).
- 6 Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan waktu (Gamb. 6).

Nota: Jika anda ingin membatalkan perubahan, tekan butang Henti/Batal.

- ▶ Mesej "Disimpan" ditunjukkan pada paparan. Jam berhenti berkelip dan paparan menunjukkan waktu yang ditetapkan (Gamb. 9).

Nota: Waktu jam disahkan secara automatik jika anda tidak menekan butang Masak/OK dalam tempoh 30 saat.

Nota: Paparan hanya menunjukkan waktu jam apabila plag perkakas dimasukkan ke dalam soket dinding.

Menetapkan bahasa paparan

Anda boleh memilih salah satu daripada tiga bahasa: China Tradisional, China Mudah atau Inggeris.

- 1 Tekan butang Pratetap/Jam dua kali (Gamb. 4).
- 2 Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih 'Tetapan bahasa' (Gamb. 10).
- 3 Tekan butang Masak/OK (Gamb. 6).
- 4 Pilih bahasa yang dikehendaki (China Tradisional, China Mudah atau Inggeris) dengan menggerakkan jari anda ke atas atau ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan (Gamb. 11).
- 5 Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan bahasa (Gamb. 6).

Nota: Jika anda ingin membatalkan perubahan, tekan butang Henti/Batal.

- ▶ Mesej "Disimpan" ditunjukkan pada paparan (Gamb. 9).

Menggunakan perkakas

Senarai menu pemasak nasi

Menu	Submenu
Beras	Biasa

Menu	Submenu
	Biasa pantas
	Biasa hidangan kecil
	Sushi
	Perang
	Pulut
	Campuran
	Belanga
	Nasi dengan sup
Bubur nasi	Bubur biasa pekat
	Bubur biasa cair
	Bubur kacang hijau
	Bubur millet
	Bubur ayam
Pasta	Pasta
Sup	Sup sayur
	Sup tomyam
	Sup direbus lama
Mil oat/Yogurt	Mil oat
	Yogurt
Pencuci mulut	Sup kacang hijau
	Tauhu manis
	Sup kulat betik
	Sup Biji teratai & Longan
	Kek
Stew/Kukusan air	Stew
	Kastard telur/susu kukusan air
	Sup kukusan air
Kukus	Kukus

Panduan memasak langkah demi langkah

Jadual di bawah menunjukkan kepada anda langkah yang perlu diambil dalam submenu yang berlainan.

Nombor di dalam senarai di bawah sepadan dengan nombor di dalam jadual dan memberi tahu kepada anda apa yang anda perlu buat selepas itu pada titik tertentu sepanjang proses memasak.

- 1 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 10 saat.

- 2 Tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 30 saat.
- 3 Proses memasak hanya akan bermula jika anda menekan butang Masak/OK.
- 4 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 10 saat.
- 5 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 30 saat.

Menu	Submenu	Langkah sebelum memasak	Masa memasak bagi langkah kedua	Langkah semasa memasak	Langkah selepas memasak
Beras	Belanga	Masak nasi dahulu (1)	Bergantung kepada jumlah nasi yang dimasak	Tambah daging & lain-lain ramuan (2)	Tambah perasa (4)
	Nasi dengan sup	Masak nasi dahulu (1)	Bergantung kepada jumlah nasi yang dimasak	Tambah air rebusan dan lain-lain ramuan (2)	
Bubur nasi	Bubur ayam	Masak bubur dahulu (4)	Lebih kurang 15-20 min.	Tambah ayam (2)	
Pasta	Pasta	Tambah pasta, sos dan air (5)			
Sup	Sup sayur	Tambah air untuk membuat air rebusan (4)	Anggaran 10-15min.	Tambah sayur (2)	
	Sup tomyam	Tambah air rebusan, cendawan, tomato, daun limau purut, lengkuas & serai (1)	Anggaran 5 min.	Tambah udang/daging (2)	Tambah cili giling & lain-lain perasa (4)
	Sup direbus lama	Tambah air dan ramuan (4)			
Mil oat/ Yogurt	Mil oat	Tambah air dan oat (4)			
	Yogurt	Tuang susu suam (40°C) dan campuran yogurt ke dalam periuk yogurt, isikan periuk dalam dengan air (5)			
Pencuci mulut	Sup kacang hijau	Tambah air dan ramuan pencuci mulut (4)			

Menu	Submenu	Langkah sebelum memasak	Masa memasak bagi langkah kedua	Langkah semasa memasak	Langkah selepas memasak
	Tauhu manis	Tuang susu kacang soya ke dalam periuk kukusan air; isi periuk dalam dengan air (2)	20 min.	Tambah serbuk gipsum yang dilarutkan (dengan sedikit susu kacang soya) (2)	
	Sup kulat betik	Tambah air dan ramuan pencuci mulut (4)			
	Sup Biji teratai & Longan	Tambah air dan ramuan pencuci mulut (4)			
	Kek	Masukkan adunan kek ke dalam periuk dalam (1)			
Stew/ Kukusan air	Stew	Tambah air; daging dan lain-lain ramuan (4)			
	Kastard telur/susu kukusan air	Tuang ramuan ke dalam periuk kukusan air; isi periuk dalam dengan air (5)			
	Sup kukusan air	Tuang ramuan ke dalam periuk kukusan air; isi periuk dalam dengan air (5)			
Kukus	Kukus	Letakkan hidangan di atas bakul kukus, isikan periuk dalam dengan air (5)			

Memasak nasi

Menu Nasi bagi perkakas ini mengandungi 9 submenu yang membolehkan anda memasak jenis nasi atau resipi nasi yang berbeza.

1 Ukur beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan (Gamb. 12).

Setiap cawan beras biasanya memberikan 2 mangkuk nasi. Jangan lebih kuantiti yang ditunjukkan pada permukaan dalam periuk dalam. 1cawan nasi adalah kira-kira 180ml.

- HD4777: muatan periuk dalam ialah 5.0L, muatan maksimum bagi sukatan beras ialah 1.8L
- HD4775: muatan periuk dalam ialah 4.0L, muatan maksimum bagi sukatan beras ialah 1.5L

Kuantiti beras dan masa memasak bagi menu nasi

Jadual di bawah menunjukkan anggaran masa memasak. Masa memasak sebenar mungkin berbeza-beza bergantung pada voltan, suhu bilik, kelembapan dan jumlah air yang digunakan.

Menu	Anggaran masa memasak HD4775	Kuantiti beras (cawan) HD4775	Anggaran masa memasak HD4777	Kuantiti beras (cawan) HD4777
Beras biasa	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Beras biasa pantas*	30-40 min.	2-4	30-40 min.	2-6
Beras biasa hidangan kecil**	40-50 min.	2-3	40-50 min.	2-3
Nasi sushi	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Beras pulut	50-90 min.	2-6	50-90 min.	2-8
Beras perang	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6
Beras campuran	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6
Belanga	45-60 min.	2-4	45-60 min.	2-5
Nasi dengan sup	35-70 min.	2-8	35-70 min.	2-10

Nota: Kacang, kekacang atau bijirin yang digunakan dalam beras campuran hendaklah direndam terlebih dahulu sebelum digunakan.

*Untuk mendapat hasil optimum, kami menasihatkan agar anda memasak tidak lebih daripada 4 (HD4775) atau 6 (HD4777) cawan beras.

** Untuk mendapatkan hasil optimum, kami menasihati agar anda tidak memasak lebih daripada 3 cawan beras.

2 Basuh beras dengan sempurna.

3 Tuangkan beras yang sudah dibasuh ke dalam periuk dalam.

4 Tambahkan air sehingga paras yang ditunjukkan pada skala di dalam periuk dalam, yang sepadan dengan bilangan cawan beras dan jenis beras yang digunakan. Kemudian ratakan permukaan beras.

Contohnya, jika anda memasak 4 cawan beras North East, tambah air sehingga paras 4 cawan bagi beras North East yang ditunjukkan pada skala.

- HD4777 (Gamb. 13)
- HD4775 (Gamb. 14)

Nota: Aras yang ditandakan di bahagian dalam periuk dalam hanyalah sebagai panduan; anda boleh sahaja melaraskan aras air bagi jenis beras yang berlainan dan cita rasa anda sendiri. Walau bagaimanapun, jika anda tambahkan terlalu banyak air (jauh melebihi jumlah air yang sepatutnya bagi jumlah beras yang digunakan), air berbuih mungkin akan keluar daripada tutup bolong stim.

5 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

6 Masukkan periuk dalam ke dalam pemasak nasi (Gamb. 15).

Pastikan periuk diletakkan dengan betul dan pemegang periuk sejajar dengan alur pada jasad utama.

Nota: Pastikan elemen pemanas dan bahagian luar periuk dalam adalah bersih dan kering.

7 Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan sesalur kuasa.

8 Tutup tudung pemasak nasi.

Jangan tutup tudung dengan paksa. Jika tudung tidak dapat ditutup dengan betul, periksa jika periuk dalam telah diletakkan dengan betul.

9 Tekan butang Nasi. Kemudian pilih jenis nasi dengan menggerakkan jari anda ke atas atau ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan (Gamb. 16).**10** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

- Lampu Masak/OK terpasang dan animasi memasak muncul pada paparan. (Gamb. 17)
- Paparan mengira detik dalam minit (10, 9, 8 dsb.) semasa 10 minit terakhir proses memasak.
- Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
- Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

11 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas (Gamb. 18).

Jika anda hendak meneruskan lagi mod simpan panas, hanya tekan butang Simpan panas/Panaskan semula sekali lagi.

12 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya. (Gamb. 19)**13** Kacau nasi untuk meleraikannya.

Mengacau nasi membolehkan stim lebih untuk keluar. Ini akan menjadikan nasi lebih lembut.

14 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikannya.

Nasi belanga atau nasi dengan sup

1 Ikuti langkah 1 hingga 9 dalam bahagian 'Memasak nasi'.**2** Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan tetapan (Gamb. 6).

- Arahan pertama muncul pada paparan.

3 Tekan butang Masak/OK sekali lagi untuk memulakan proses memasak.

Jika anda tidak menekan butang Masak/OK sekali lagi, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 10 saat.

- Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.

4 Pemasak nasi mengeluarkan bunyi bip dan butang Masak/OK berkelip sebagai menandakan masa untuk menambah lain-lain ramuan.**5** Tambah ramuan yang ditunjukkan pada paparan. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak.

Jika anda tidak menekan butang Masak/OK sekali lagi, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 30 saat.

- Paparan mengira detik dalam minit (10, 9, 8 dsb.) semasa 10 minit terakhir proses memasak.
- Bagi masakan belanga, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Masak/OK berkelip sebagai menandakan bahawa anda perlu melakukan langkah terakhir yang ditunjukkan pada paparan. Tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak secara automatik diteruskan selepas 10 saat.
- Pada akhir proses memasak, perkakas berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan. Pada menu belanga, lampu Simpan panas/Panaskan semula menyala sebagai menandakan perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
- Pada menu belanga, paparan akan mengira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

6 Tekan butang Henti/Batal sekali untuk membatalkan proses memasak, tetapan pratetap atau mod simpan panas.

- 7 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematkannya.

Bubur nasi

Menu Bubur pada perkakas ini mengandungi 5 submenu yang membolehkan anda memasak jenis bubur berbeza atau resipi bubur berbeza.

Menu	Anggaran masa memasak HD4775	Kuantiti beras (cawan) HD4775	Anggaran masa memasak HD4777	Kuantiti beras (cawan) HD4777
Bubur biasa pekat	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5
Bubur biasa cair	0.5-4 jam	0.5-1	0.5-4 jam	0.5-1.5
Bubur kacang hijau	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5
Bubur millet	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5
Bubur ayam	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5

- 1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

- 2 Tambah air.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk bubur yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- HD4777 (Gamb. 20)
- HD4775 (Gamb. 21)

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

- 4 Tekan butang Bubur. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan untuk memilih jenis bubur yang anda hendak masak. (Gamb. 22)

- 5 Tekan butang Masak/OK.

- Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.

- 6 Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 30 minit hingga 4 jam.

Petua: Tetapkan 30 minit jika anda memasak 0.5 cawan beras di dalam HD4775 atau HD4777.

Tetapkan 2 jam jika anda memasak 2.5 cawan beras di dalam HD4777 atau 2 cawan beras di dalam HD4775.

- 7 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak (Gamb. 6).

- Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
- Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
- Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

- 8 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.

- 9 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 10 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Bubur ayam

- 1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

Nota: Anda boleh meletakkan ayam di dalam periuk dalam pada langkah kedua agar ayam menjadi lembut.

- 2 Tambah air.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk bubur yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- 3 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 4 Tekan butang Bubur. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah di sebelah kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih Bubur ayam.
- 5 Tekan butang Masak/OK.
 - Arahan pertama muncul pada paparan.
- 6 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, secara automatik perkakas akan beralih kepada masa memasak selepas 10 saat.
 - Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.
- 7 Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 30 minit hingga 4 jam.

- 8 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 - Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
 - Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).
- 9 Perkakas berbunyi bip dan lampu Masak/OK berkelip menandakan bahawa anda perlu melakukan langkah seterusnya yang ditunjukkan pada paparan. Tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, secara automatik proses memasak akan diteruskan selepas 30 saat.
- 10 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.
- 11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 12 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Memasak dalam lain-lain menu.

Jadual di bawah menunjukkan masa memasak lalai dan masa memasak boleh laras dalam lain-lain menu.

Masa memasak dalam lain-lain menu.

Menu	Masa memasak lalai	Muatan optimum bagi masa memasak lalai.	Masa memasak boleh laras	Masa memasak yang dicadangkan untuk muatan maksimum.
Pasta	30 min.	250g pasta	20-30 min.	30 min.
Sup sayur	30 min.	Paras sup sehingga paras 4 beras biasa	30 min.-1 jam 30 min.	1 jam 30 min.
Sup tomyam	30 min	Paras sup sehingga penunjuk sup Tomyam	-	-
Sup direbus lama	3 jam	Paras sup sehingga paras 8 beras biasa	2-4 jam	4 jam
Mil oat	20 min.	3 cawan mil oat	10-30 min.	20 min.
Yogurt	4 jam	4 cawan yogurt	3-6 jam	4 jam
Sup kacang hijau	1 jam	2l air	30 min.-4 jam	2 jam
Tauhu manis	-	500ml susu kacang soya	-	-
Sup kulat betik	1 jam	1l air	30 min.-4 jam	2 jam
Sup Biji teratai & Longan	1 jam	2l air	30 min.-4 jam	2 jam
Kek	40 min.	Paras adunan kek sehingga penunjuk Kek	-	-
Stew	1 jam	300g daging	45 min.-3 jam	3 jam
Kukus air/Telur/ Susu	30 min.	Resipi 3 biji telur	20 min.-1 jam	40 min.
Sup kukusan air	3 jam	1 periuk kukusan air penuh	1-4 jam	3 jam
Mengukus	30 min.	300g tulang rusuk babi	10 min.-1 jam	1 jam

Pasta

1 Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk pasta yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- HD4777 (Gamb. 23)
- HD4775 (Gamb. 24)

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

3 Tekan butang Pasta untuk memilih menu Pasta (Gamb. 25).

► Arahan pertama muncul pada paparan.

4 Tekan butang Masak/OK.

► Masa memasak lalai selama 30 minit muncul pada paparan.

- 5** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 20 hingga 30 minit.

- 6** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
- ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.

- 7** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

- 8** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Sup

Menu sup mengandungi 3 submenu: sup tomyam, sup sayur dan sup direbus lama. Kedua-dua submenu sup Tomyam dan submenu sup sayur sesuai untuk memasak jenis sup yang hanya memerlukan masa memasak yang singkat tetapi kuasa tinggi, seperti sup kubis dan daging. Beza antara sup Tomyam dan sup sayur adalah masa memasak tidak boleh dilaraskan di dalam menu sup Tomyam. Submenu sup direbus lama sesuai untuk memasak jenis sup yang memerlukan masa memasak lebih panjang dan kuasa rendah untuk menghapuskan semua rasa ramuan, seperti sup ayam dengan ubat-ubatan China.

- 1** Letak ramuan di dalam periuk dalam seperti pada paparan.

Nota: Anda boleh memasukkan sayur-sayuran bagi sup sayur atau udang/daging bagi sup Tomyam ke dalam periuk dalam pada langkah kedua agar ramuan menjadi lembut.

- 2** Tambah air.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk sup yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- HD4777 (Gamb. 23)
- HD4775 (Gamb. 24)

- 3** Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.

- 4** Tekan butang Sup untuk memilih menu Sup. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih jenis sup yang anda hendak masak (Gamb. 26).

- 5** Tekan butang Masak/OK.
- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.

- 6** Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas secara automatik akan pergi ke masa memasak bagi sup sayur dan sup direbus lama selepas 10 saat. Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. sup Tomyam.
- ▶ Masa memasak laai (30 minit bagi sup sayur dan 3 jam bagi sup direbus lama) akan muncul pada paparan.

- 7** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 30 minit hingga 1 jam 30 minit bagi sup sayur dan dari 2 hingga 4 jam bagi sup direbus lama.

Nota: Anda tidak dapat menukar masa memasak bagi sup Tomyam.

- 8** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 - ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - ▶ Bagi sup sayur dan sup Tomyam, perkakas berbunyi bip dan lampu Masak/OK berkelip menandakan bahawa anda perlu melakukan langkah seterusnya yang ditunjukkan pada paparan. Tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, secara automatik proses memasak akan diteruskan selepas 30 saat.
 - ▶ Pada akhir proses memasak sup Tomyam, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Masak/OK berkelip menandakan yang anda perlu melakukan langkah akhir yang ditunjukkan pada paparan. Tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan diteruskan secara automatik selepas 10 saat.
 - ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
 - ▶ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).
- 9** Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.
- 10** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 11** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikannya.

Yogurt/Mil oat

Yogurt

- 1** Tuang susu suam dan campuran yogurt ke dalam periuk yogurt.
- 2** Letak dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 27).
- 3** Isi periuk dalam dengan air (Gamb. 28).

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk yogurt yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

 - HD4777 (Gamb. 23)
 - HD4775 (Gamb. 24)
- 4** Letakkan periuk yogurt di atas dulang kukus. (Gamb. 29)
- 5** Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 6** Tekan butang Yogurt/Mil oat. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih menu Yogurt (Gamb. 30).
- 7** Tekan butang Masak/OK.
 - ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
- 8** Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 30 saat.
 - ▶ Masa memasak lalai selama 4 jam muncul pada paparan.
- 9** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 3 hingga 6 jam.
- 10** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 - ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.

- Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' ditunjukkan pada paparan.

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

12 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikannya.

Mil oat

1 Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk mil oat yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- HD4777 (Gamb. 13)
- HD4775 (Gamb. 14)

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

3 Tekan butang Yogurt/Mil oat. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih menu Mil oat. (Gamb. 30)

4 Tekan butang Masak/OK.

- Arah pertama muncul pada paparan.

5 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 10 saat.

- Masa memasak lalai selama 20 minit muncul pada paparan.

6 Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 10 hingga 30 minit.

7 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

- Lampu Masak/OK akan menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
- Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' ditunjukkan pada paparan.

8 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

9 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikannya.

Pencuci mulut

Sup pencuci mulut

1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

2 Tambah air.

Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk pencuci mulut yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

- HD4777 (Gamb. 23)
- HD4775 (Gamb. 24)

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

4 Tekan butang Pencuci mulut. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan untuk memilih sup pencuci mulut yang anda hendak masak. (Gamb. 31)

- 5** Tekan butang Masak/OK.
 - ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
- 6** Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 10 saat.
 - ▶ Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.
- 7** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan waktu ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 30 minit hingga 4 jam.
- 8** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 - ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
 - ▶ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).
- 9** Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.
- 10** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 11** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematakannya.

Tauhu manis

- 1** Tuang susu kacang soya ke dalam periuk kukusan air.
 - 2** Letak dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 27).
 - 3** Isi periuk dalam dengan air (Gamb. 28).
- Pastikan semua ramuan termasuk air tidak melebihi aras air maksimum pada skala untuk kukusan air yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.
- HD4777 (Gamb. 23)
 - HD4775 (Gamb. 24)
- 4** Letakkan periuk kukusan air di atas dulang kukus. (Gamb. 32)
 - 5** Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
 - 6** Tekan butang Pencuci mulut. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih menu Tauhu manis. (Gamb. 31)
 - 7** Tekan butang Masak/OK.
 - ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
 - 8** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 30 saat.

Nota: Anda tidak boleh menukar masa memasak bagi tauhu manis.

- ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- ▶ Perkakas berbunyi bip dan butang Masak/OK berkelip sebagai menandakan anda perlu memasukkan serbuk gipsum yang dilarutkan.

Berhati-hati ketika anda membuka tudung untuk menambah serbuk gipsum yang dilarutkan. Tudung dan stim yang keluar daripada periuk kukusan air adalah panas.

- 9 Tambah serbuk gipsum yang dilarutkan. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, secara automatik proses memasak akan diteruskan selepas 30 saat.
- ▶ Paparan akan mula mengira detik bagi 20 minit terakhir masa memasak dalam minit.
- ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
- 10 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 11 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Kek

- 1 Gaul ramuan untuk menyediakan campuran kek.
- 2 Sapukan periuk dalam dengan mentega.
- 3 Letak campuran kek ke dalam periuk dalam.
- 4 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 5 Tekan butang Pencuci mulut. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih menu Kek (Gamb. 31).
- 6 Tekan butang Masak/OK.
- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
- 7 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 10 saat.

Nota: Anda tidak dapat menukar masa memasak bagi kek.

- ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
- ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' ditunjukkan pada paparan.
- 8 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 9 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Stew/kukusan air

Stew

- 1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.
- 2 Tambah air sehingga $\frac{3}{4}$ ramuan dilitupi.
- 3 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 4 Tekan butang Stew/Kukusan air. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri atau kanan gelang kawalan untuk memilih fungsi Stew. (Gamb. 33)
- 5 Tekan butang Masak/OK.
- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
- 6 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 10 saat.
- ▶ Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.

- 7** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 45 minit hingga 3 jam.

- 8** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
- ▶ Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - ▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
 - ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
 - ▶ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

- 9** Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.

- 10** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

- 11** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikkannya.

Kukusan air

- 1** Masukkan ramuan ke dalam periuk kukusan air.
- 2** Letak dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 27).
- 3** Masukkan air hingga ke paras air maksimum yang ditunjukkan pada skala kukusan air di bahagian dalam periuk dalam (Gamb. 28).

Jika anda mengukus air selama lebih daripada 3 jam, kami nasihatkan anda agar mengisi air sehingga paras air maksimum yang ditunjukkan pada skala bagi pasta untuk mengelakkan pemasak nasi memasak hingga kering.

- HD4777 (Gamb. 23)
- HD4775 (Gamb. 24)

- 4** Letakkan periuk kukusan air di atas dulang kukus (Gamb. 32).

- 5** Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.

- 6** Tekan butang Stew/Kukusan air. Gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan untuk memilih masakan kukusan air yang anda kehendaki (Gamb. 33).

- 7** Tekan butang Masak/OK.

- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.

- 8** Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 30 saat.

- ▶ Masa memasak lalai selama 30 minit bagi kastard telur atau susu kukusan air atau 3 jam bagi sup kukusan air muncul pada paparan.

- 9** Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 20 minit hingga 1 jam bagi kastard telur atau susu kukusan air atau dari 1 hingga 4 jam bagi sup kukusan air.

- 10** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

- Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
- Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

12 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Mengukus

1 Letak dulang kukus di dalam bakul kukus. Garis pada dulang kukus perlu menunjuk kepada tanda pada bakul kukus. (Gamb. 34)

2 Sukat 3 cawan air dengan cawan penyukat dan tuang ke dalam periuk dalam. Ia akan mengambil kira-kira 8 minit untuk 3 cawan air mendidih.

Nota: Jumlah air bergantung pada jumlah makanan yang hendak dikukus.

3 Letak bakul kukus yang disusun dengan dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 35).

4 Letak makanan yang hendak dikukus di dalam pinggan atau bakul kukus.

Nota: Untuk memastikan pengukusan yang rata, sebarakan makanan dengan rata dan jangan longgokkan.

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

6 Tekan butang Kukus untuk memilih menu Kukus (Gamb. 36).

● Arahan pertama muncul pada paparan.

7 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, perkakas akan beralih kepada masa memasak secara automatik selepas 30 saat.

● Masa memasak lalai 30 minit akan muncul pada paparan.

8 Untuk melaraskan masa memasak, gerakkan jari anda ke atas dan ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan tetapan ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 10 minit hingga 1 jam.

9 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

● Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.

● Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.

● Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.

10 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

11 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Panas semula

Anda boleh menggunakan mod panaskan semula untuk menghangatkan nasi yang telah sejuk. Isi periuk dalam tidak lebih daripada separuh muatannya untuk memastikan nasi dipanaskan dengan betul.

Nota: Jangan panaskan semula nasi yang telah sejuk lebih daripada sekali.

1 Kacau nasi sejuk dan ratakannya di dalam periuk dalam.

2 Tuang $\frac{1}{2}$ cawan air pada nasi untuk mengelakkannya daripada menjadi terlalu kering. Jumlah air untuk ditambah bergantung pada jumlah nasi yang sedang dipanaskan semula.

Jika nasi mula menjadi panas, tambahkan sedikit lagi air.

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

4 Tekan butang Simpan panas/Panaskan semula **dua kali** untuk memulakan proses memanasi semula. (Gamb. 37)

• Lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala dan animasi pemanasan semula dan baki masa pemanasan semula akan muncul pada paparan. (Gamb. 17)

Nota: Masa pemanasan semula lalai adalah 23 minit.

• Selepas proses memanaskan semula selesai, anda akan mendengar bunyi bip dan mesej 'Selesai' ditunjukkan pada paparan.

5 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

6 Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk mematikkannya.

Menyimpan panas

Mod simpan panas membolehkan anda mengekalkan kehangatan nasi atau makanan lain untuk tempoh masa yang lebih panjang.

Nota: Anda dinasihati agar menghangatkan nasi atau makanan lain tidak lebih daripada 12 jam untuk mengekalkan rasanya.

1 Tekan butang Simpan panas/Panaskan semula sekali untuk mengaktifkan mod simpan panas (Gamb. 38).

• Lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala berterusan.

• Sepanjang proses simpan panas, paparan akan menunjukkan waktu dalam jam dari 0 hingga 11 (0HR, 1HR ...11HR).

• Selepas 12 jam, mod simpan panas akan tamat secara automatik dan pemasak nasi berbunyi bip 10 kali. Paparan bertukar kepada waktu jam.

Pemasa

Jadual di bawah menunjukkan pilihan pemasa yang tersedia untuk menu berlainan.

Menu	Submenu	Pilihan pemasa
Beras	Biasa	1 - 24 jam
	Biasa pantas	-
	Biasa hidangan kecil	1 - 24 jam
	Sushi	1 - 24 jam
	Perang	1 - 24 jam
	Pulut	1 - 24 jam
	Campuran	1 - 24 jam
	Belanga	-
Bubur nasi	Nasi dengan sup	-
	Bubur biasa, pekat	1 - 24 jam
	Bubur biasa, cair	1 - 24 jam

Menu	Submenu	Pilihan pemasa
	Bubur kacang hijau	1 - 24 jam
	Bubur millet	1 - 24 jam
	Bubur ayam	1 - 24 jam
Pasta	Pasta	-
Sup	Sup sayur	-
	Sup tomyam	-
	Sup direbus lama	1 - 12 jam
Yogurt/Mil oat	Yogurt	-
	Mil oat	-
Pencuci mulut	Sup kacang hijau	1 - 12 jam
	Tauhu manis	-
	Sup kulat betik	1 - 12 jam
	Sup Biji teratai & Longan	1 - 12 jam
	Kek	-
Stew/Kukusan air	Stew	1 - 12 jam
	Kukus air/Telur/Susu	-
	Sup kukusan air	1 - 12 jam
Kukus	Kukus	1 - 12 jam

Nota: Beberapa menu membenarkan anda untuk menetapkan masa memasak. Anda boleh menetapkan kedua-dua pemasa dan masa memasak dalam menu ini. Anda boleh menetapkan pemasa dahulu dan kemudian masa memasak, ataupun sebaliknya.

Menetapkan masa siap menggunakan butang Pratetap/Jam.

- 1 Tekan butang Pratetap/Jam (Gamb. 39).
 1 Lampu butang menu yang tersedia akan dihidupkan. (Gamb. 40)
- 2 Tekan butang menu yang anda hendak gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang dikehendaki menggunakan gelang kawalan. Kemudian tekan butang Masak/OK.
- 3 Untuk menetapkan masa siap, gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan waktu ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Nota: Sebagai contoh, anda boleh menggunakan butang Pratetap/Jam untuk menetapkan masa siap pada pukul 18:30 (Gamb. 41).

- 4 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan pemasa.
 1 Mesej 'Disimpan' muncul pada paparan.
 1 Lampu Masak/OK akan menyala dan teks 'Pemasa ditetapkan' dan masa siap yang dipratetap bagi menu yang dipilih akan muncul pada paparan.
 1 Apabila proses memasak bermula, animasi masakan dan baki masa memasak akan muncul pada paparan.

Nota: Jika masa dipratetap lebih singkat daripada jumlah masa memasak yang diperlukan bagi menu yang dipilih, pemasak nasi akan memulakan proses memasak dengan serta merta, menggunakan masa memasak laai. Masa memasak tidak akan dikurangi jika masa dipratetap lebih singkat daripada jumlah masa memasak yang diperlukan. Anda boleh melaraskan masa memasak sebelum menetapkan pemasak jika masa memasak menu yang dipilih boleh dilaraskan.

Menetapkan masa siap menggunakan butang menu

- 1** Tekan butang menu yang anda hendak gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang dikehendaki menggunakan gelang kawalan. Kemudian tekan butang Pratetap/Jam.

Nota: Anda juga boleh menekan butang pratetap pada skrin submenu, skrin pertama langkah demi langkah atau skrin masa memasak.

- 2** Untuk menetapkan masa siap, gerakkan jari anda ke atas atau ke bawah pada bahagian kiri dan kanan gelang kawalan. Tekan dan tahan salah satu daripada 4 titik untuk menggerakkan waktu ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Nota: Sebagai contoh, anda boleh menggunakan butang Pratetap/Jam untuk menetapkan masa siap pada pukul 18:30.

- 3** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan pemasak.
- Lampu Masak/OK akan menyala dan teks 'Pemasak ditetapkan' dan masa siap yang dipratetap bagi menu yang dipilih akan muncul pada paparan.
- Apabila proses memasak bermula, animasi masakan dan baki masa memasak akan muncul pada paparan.

Pembersihan

Cabutkan plag pemasak nasi sebelum anda membersihkannya.

Tunggu sehingga periuk pemasak nasi telah sejuk secukupnya sebelum membersihkannya.

Untuk melindungi salutan tidak lekat pada periuk, jangan:

- gunakan periuk dalam untuk membasuh pinggan;
- tuang cuka ke dalam periuk;

- 1** Keluarkan bakul kukus dengan dulang, periuk yogurt atau periuk kukusan air dan periuk dalam daripada jasad utama perkakas.

- 2** Tanggalkan tudung dalam dari tudung luar dengan menekan tab pelepas tudung dan menarik tudung dalam ke luar dan ke bawah (Gamb. 42).

Untuk memasang semula tudung dalam, luncurkan bahagian hujung atas tudung dalam ke dalam tudung luar dan tekan tab pelepas dengan kukuh ditempatnya ('klik').

- 3** Tanggalkan tutup bolong stim dari tudung luar dengan menariknya ke atas (Gamb. 43).

- Untuk mengeluarkan penutup bawah tutup bolong stim, tekan tab pengunci kepada kedudukan terbuka dan tanggalkan penutup daripada engselnya. (Gamb. 44)
- Untuk memasang semula penutup bawah tutup bolong stim, masukkan unjuran penutup bawah ke dalam slot tutup, tolak penutup bawah ke arah tutup (1) dan tolak tab penguncian kepada kedudukan tertutup (2) ('klik'). (Gamb. 45)
- Untuk mengembalikan tutup bolong stim pada lubang stim di tukur luar masukkan ke dalam lubang dan tekannya ke bawah dengan kukuh.

- 4** Bersihkan tudung dalam, periuk dalam, bakul kukus dengan dulang, periuk yogurt, periuk kukusan air, senduk nasi dan tutup bolong stim dengan span atau kain di dalam air panas dengan sedikit cecair pencuci pinggan.

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas, kain penyental atau alatan logam untuk membersihkan periuk dalam kerana ini akan merosakkan salutan tak melekat.

- 5** Gunakan hanya kain yang lembap untuk mengesat bahagian dalam dan luar jasad utama pemasak nasi.

Jangan tenggelamkan jasad utama pemasak nasi di dalam air atau membilasnya di bawah pili air.

Penyimpanan

- 1** Anda boleh menyimpan semua aksesori di dalam perkakas mengikut cara berikut: (Gamb. 46)
- Letak dulang kukus di dalam periuk dalam.
 - Letak bekas yogurt di dalam periuk kukusan air.
 - Letak tudung dalam dan tudung luar di atas periuk kukusan air
 - Letak periuk kukusan air di atas dulang di dalam periuk dalam
 - Letak dulang kukus di dalam periuk dalam.
- 2** Simpan perkakas di tempat yang selamat dan kering.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 47).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda menghadapi masalah, sila lawati laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika Pusat Layanan Pelanggan tidak terdapat di negara anda, hubungi wakil penjual Philips tempatan anda.

Menyelesaikan masalah

Jika periuk pemasak nasi tidak berfungsi dengan betul atau jika mutu masakan tidak baik, rujuk jadual di bawah. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalahnya, sila hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Lampu butang Masak/OK tidak menyala.	Terdapat masalah sambungan.	Periksa sama ada kord sesalur kuasa bersambung dengan pemasak nasi dengan betul dan sama ada plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket dinding.
	Lampu rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Lampu Simpan panas/Panas semula tidak menyala apabila proses memasak selesai.	Lampu rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
	Anda telah memanasi semula makanan, membakar kek, memasak mil oat, membuat yogurt, memasak nasi dengan sup, memasak pasta, membuat tauhu manis, mengukus air makanan atau mengukus makanan.	Mod simpan panas automatik hanya berlaku bagi menu nasi, bubur, sup, stew dan pencuci mulut.
Paparan tidak berfungsi.	Plag perkakas tidak dipasang.	Jika plag perkakas tidak dipasang, bantuan putus bekalan kuasa dan paparan tidak akan berfungsi.
	Bateri yang membekalkan kuasa kepada paparan telah habis.	Bawa perkakas kepada penjual Philips atau pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk mengganti bateri.
Nasi masih mentah.	Air yang dimasukkan tidak mencukupi.	Tambahkan air mengikut skala di dalam periuk dalam (lihat bab 'Menggunakan perkakas').
	Proses memasak belum lagi bermula.	Anda tidak menekan butang Masak/OK.
	Periuk dalam dan plat pemanas tidak bersentuhan dengan baik pada satu sama lain.	Pastikan tiada sisa asing pada plat pemanas.
	Plat pemanas rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
	Periuk dalam adalah cacat.	Bawa periuk dalam kepada penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Kek tidak dibakar dengan betul.	Kuantiti bahan-bahannya terlalu besar.	Periksa kuantiti yang disebutkan dalam jadual resipi dalam bahagian 'Membakar kek'.
Nasi terlalu keras atau terlalu lembut.	Air yang ditambah tidak cukup atau terlalu banyak.	Tambahkan air mengikut skala di dalam periuk dalam (lihat bab 'Menggunakan perkakas').
	Anda telah memilih menu yang salah.	Pilih menu yang diperlukan (lihat bab 'Menggunakan perkakas').
Lampu Pratetap/ Jam tidak menyala semasa saya menetapkan pemasa.	Lampu rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Nasinya hangus.	Anda telah tidak membasuh beras dengan betul.	Basuh beras sehingga air yang mengalir bersih.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Periuk pemasak nasi tidak beralih kepada mod simpan panas secara automatik.	Anda telah memanasi semula makanan, membakar kek, memasak nasi dengan sup, memasak pasta, membuat tauhu manis, mengukus air makanan atau mengukus makanan.	Mod simpan panas automatik hanya berfungsi bagi menu nasi, bubur, sup, stew dan pencuci mulut.
	Kawalan suhu rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Yogurt tidak cukup keras atau tidak terbentuk langsung.	Anda telah menghangatkan susu sehingga lebih daripada 40°C, yang telah membunuh bakteria dalam kultur yogurt.	Jangan hangatkan susu terlalu lama untuk memastikan agar bakteria dalam kultur yogurt tetap hidup. Untuk yogurt yang lebih licin dan keras, anda boleh menambah 60g susu tepung kepada susu dan kemudian menghangatkannya.
Tauhu manis tidak cukup keras.	Susu kacang soya yang anda gunakan untuk membuat tauhu tidak cukup pekat.	Jika anda hendak membuat tauhu dengan susu kacang soya buatan sendiri, pastikan susu kacang soya cukup pekat. Gunakan nisbah 1:4 bagi kacang direndam kepada jumlah air untuk susu kacang soya.
	Anda telah mencampurkan serbuk gipsum yang dilarutkan dan susu kacang soya di dalam periuk kukusan air pot dengan terlalu pekat. Akibatnya, tauhu tidak menggumpal dengan betul.	Campur serbuk gipsum yang dilarutkan dan susu kacang soya di dalam periuk kukusan air sebentar. Jika anda berbuat begitu, tauhu akan menggumpal dengan baik dan anda akan mendapat hasil yang keras.
Tauhu manis terasa pahit dan mempunyai tekstur kasar.	Anda telah menambah terlalu banyak agen penggumpalan tauhu.	Pastikan agen penggumpalan tauhu yang anda gunakan adalah sesuai banyaknya dengan tauhu yang anda hendak buat (lihat resipi Tauhu manis di dalam bab 'Resipi'), iaitu 500ml susu kacang soya bagi 1 sudu teh agen penggumpalan.
Kastard telur/susu kukusan air tidak cukup keras.	Terdapat terlalu banyak udara di dalam campuran telur atau susu, cth. kerana anda menggunakan pembancuh elektrik.	Kami nasihatkan agar anda memukul campuran telur atau susu dengan tangan untuk mendapatkan kastard yang lebih keras.
Mesej ralat E1, E2, E3 atau E4 muncul pada paparan.	Terdapat kegagalan teknikal.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Mesej ralat E5 muncul pada paparan.	Telah berlaku putus bekalan kuasa yang berlarutan selama lebih daripada 2 jam sewaktu memasak.	Apabila bekalan kuasa tersambung kembali, tekan butang Henti/Batal untuk menetapkan semula perkakas.

Resepi

Nasi belanga dengan ayam dan sosej china

Ramuan:

- 3 cawan beras
- 300g kepingan ayam
- 200g sosej china
- 1 hirisan halia (anggaran tebal 2.5sm)
- 1 sudu besar minyak
- garam dan gula

- 1** Perap kepingan ayam dalam sedikit garam dan gula.
- 2** Masukkan beras yang sudah dibasuh ke dalam periuk dalam dan isi dengan air sehingga paras 3 cawan. Tekan butang Nasi untuk memilih mod masakan Belanga dan tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 3** Apabila periuk pemasak nasi membunyikan bip menunjukkan nasi telah siap, bubuh bahan-bahannya di dalam periuk dalam dan ratakan di atas nasi.
- 4** Selepas proses masakan belanga selesai, taburkan sedikit daun bawang yang dicincang di atasnya dan hidangkan masakan belanga panas-panas.

Pasta

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuan:

- 250g pasta (penne atau makaroni)
- 500ml sos pasta
- 700 ml air

- 1** Letak pasta dan sos pasta di dalam periuk dalam dan tambah air hingga ke paras air bagi pasta. Tekan butang Pasta dan tetapkan masa memasak kepada 20 minit bagi makaroni atau 30 minit bagi penne. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 2** Apabila proses memasak pasta telah selesai, taburkan sedikit lada atau keju dan hidangkan panas-panas.

Sup tomyam

Ramuan:

- 16 ekor udang besar
- 1200ml air rebusan ayam
- 1 tomato, dipotong empat
- 400g cendawan tiram dihiris
- 6 daun limau purut
- 2 sudu besar lengkuas yang dihiris kasar
- 4 tangkai serai dititik dan dipotong menjadi bahagian kecil
- pes cili thai (tidak wajib)
- 8 cili padi segar
- 4 sudu besar jus limau segar
- sos ikan (mengikut rasa)
- daun ketumbar (tidak wajib)
- air

- 1** Tanggalkan kulit dan bersihkan udang, dengan meninggalkan ekornya.

- 2** Masukkan air rebusan, tomato, cendawan, daun limau purut, lengkuas dan serai ke dalam periuk dalam. Tambah air hingga ke paras bagi sup Tomyam. Tekan butang Sup untuk memilih menu sup Tomyam dan tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 3** Apabila pemasak nasi berbunyi bip, masukkan udang ke dalam periuk dalam lalu teruskan memasak.
- 4** Apabila proses memasak sup Tomyam telah selesai, tambah cili giling, cili segar, jus limau dan sos ikan dan kemudian kacau hingga sebati.

Sup kulat betik

Hidangan untuk 2-3 orang

Ramuan:

- 20g kulat putih yang dikeringkan
- 300g betik ranum, dibuang biji dan dipotong rata
- 2sudu besar badam China
- 5 kurma merah
- 50g gula batu
- 1l air

- 1** Rendam kulat putih dalam air sejuk sehingga lembut. Buang batang yang keras, bilas dengan teliti dan potong menjadi kepingan.

Nota: Terlalu banyak kulat putih akan menyebabkan pemasak nasi melimpah. Jangan gunakan lebih daripada 60g kulat putih yang dikeringkan.

- 2** Masukkan semua bahan ke dalam periuk dalam.
- 3** Tekan butang Pencuci mulut untuk memilih submenu Sup kulat betik. Tetapkan masa memasak selama 1 jam. Tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 4** Pemasak nasi membunyikan bip untuk menunjukkan bahawa proses memasak telah tamat. Anda boleh hidangkan sup ini panas atau sejuk.

Mil oat

Ramuan:

- 1 cawan mil oat (untuk 1-2 orang) atau 3 cawan mil oat (untuk 5-6 orang)
- air

- 1** Masukkan mil oat ke dalam periuk dalam. Tambah air hingga ke paras penunjuk bagi mil oat mengikut banyaknya mil oat yang anda masukkan.
- 2** Tekan butang Yogurt/Mil oat untuk memilih submenu Mil oat. Tetapkan masa memasak kepada 10 minit bagi 1 cawan dan kepada 20 minit bagi 3 cawan. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 3** Apabila proses memasak mil oat telah selesai, tambah sedikit buah-buahan atau madu di atasnya dan hidangkan.

Yogurt

Hidangan untuk 4 orang

Ramuan:

- 500ml susu
- 100ml yogurt biasa yang hidup

- 1** Letakkan yogurt dalam suhu bilik beberapa minit sebelum memasak untuk menghangatkan kultur yogurt. Hangatkan susu kepada lebih kurang 40°C. Campurkan yogurt dengan susu

suam dengan cepat di dalam periuk besar yang berasingan dan tuangkan campuran ke dalam periuk yogurt individu. Tutup periuk dengan tudungnya.

Nota: Ia hanya mengambil beberapa saat sahaja untuk menghangatkan susu kepada 40°C. Jika susu mencapai suhu yang terlalu tinggi, bakteria dalam yogurt akan mati.

- 2** Letak dulang kukus di dalam periuk dalam. Tambah air sehingga paras penunjuk bagi yogurt. Kemudian letak cawan di atas dulang kukus.
- 3** Tekan butang Yogurt/Mil oat untuk memilih submenu Yogurt. Tetapkan masa memasak kepada 3 jam. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk memasak.

Nota: Jika anda menghendaki lebih rasa masam, anda boleh menetapkan masa memasak yang lebih lama.

- 4** Apabila proses memasak yogurt telah selesai, tambah sedikit buah-buahan atau madu kepada yogurt dan hidangkan. Atau anda boleh membiarkan yogurt menyejuk dan masukkan ke dalam peti sejuk semalaman dan kemudian hidangkan sejuk.

Petua

Untuk tauhu yang lebih licin dan keras, anda boleh menambah 60g susu tepung kepada susu dan kemudian hangatkan. Kemudian ikuti langkah-langkah di atas.

Tauhu manis

Hidangan untuk 2-3 orang

Ramuan tauhu (periuk kukusan air setengah penuh):

- 500ml susu kacang soya (anda boleh membeli susu kacang soya manis, susu kacang soya separa manis atau susu kacang soya tidak manis di pasar raya atau anda boleh membuat sendiri susu kacang soya). Jarakkan sejauh 30ml untuk melarutkan agen penggumpalan (cth. gipsum atau nigari).
- 1 sudu kecil agen penggumpalan (cth. gipsum atau nigari)

Ramuan sirap:

- 1 cawan gula
- 2 cawan air
- halia

- 1** Tuang 470ml susu kacang soya ke dalam periuk kukusan air. Letakkan dulang kukus di atas periuk dalam dan kemudian tambah air hingga ke paras kukusan air. Kemudian letak periuk kukusan air pada dulang kukus.
- 2** Tekan butang Pencuci mulut untuk memilih menu Tauhu manis. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk memasak.
- 3** Larutkan agen penggumpalan tauhu di dalam 30ml susu kacang soya.
- 4** Apabila pemasak nasi berbunyi bip, tambah agen penggumpalan yang dilarutkan ke dalam periuk kukusan air. Kacau susu perlahan-lahan. Kemudian tutup tudung dan teruskan memasak.

Berhati-hati ketika anda membuka tudung untuk menambah agen penggumpalan. Tudung dan stim yang keluar daripada periuk kukusan air adalah panas.

- 5** Rebus gula perang, air dan halia untuk kegunaan kemudian.
- 6** Apabila proses memasak tauhu manis telah selesai, letakkan sirap di atas tauhu manis dan hidangkan panas-panas. Anda juga boleh memasukkan tauhu ke dalam peti sejuk semalaman dan hidangkan sejuk.

Petua

- Jika anda hendak membuat tauhu dengan susu kacang soya buatan sendiri, pastikan susu kacang soya cukup pekat. Gunakan nisbah 1:4 bagi kacang direndam kepada jumlah air untuk susu kacang soya.
- Terlalu banyak agen penggumpalan tauhu akan menyebabkan tauhu menjadi kasar.
- Campur agen penggumpalan tauhu dan susu kacang soya perlahan-lahan di dalam periuk kukusan air. Jika tidak, tauhu tidak dapat menggumpal dengan baik.

Kek

Ramuan:

- 250g adunan kek siap
- 65g mentega
- 100ml air atau susu
- 1 biji telur besar

- 1** Adun adunan kek, air atau susu, mentega dan telur di dalam mangkuk besar. Pukul dengan pembancuh elektrik pada kelajuan rendah selama 1 minit, dan kemudian pada kelajuan sederhana selama 3 minit lagi.
- 2** Sapukan periuk dalam dengan sedikit mentega dan kemudian tuangkan adunan kek ke dalamnya.
- 3** Tekan butang Pencuci mulut dan pilih menu kek.
- 4** Pemasak nasi berbunyi bip sebagai menandakan yang proses memasak telah selesai. Biarkan kek menyejuk. Kemudian terbalikkan periuk dalam untuk meluncurkan kek dari periuk ke pinggan.

Petua

Kek menjadi lebih lembut jika anda menggunakan telur besar.

Kastard telur kukusan air

Hidangan untuk 1-2 orang

Ramuan:

- 3 biji telur
- 50g gula batu
- 1.25 cawan air
- beberapa titik cuka putih

- 1** Larutkan gula batu di dalam air. Sejukkan kepada suhu bilik.
- 2** Kacau telur. Dengan beransur-ansur, campurkan air gula ke dalam adunan telur. Petua: memukul dengan tangan memberi hasil yang lebih baik daripada menggunakan pembancuh elektrik. Pembancuh elektrik menghasilkan terlalu banyak udara di dalam telur yang dipukul sehingga menghalang kastard daripada menjadi keras.
- 3** Tuang adunan telur ke dalam periuk kukusan air. Letakkan dulang kukus ke dalam periuk dalam dan kemudian tambah air sehingga paras kukusan air. Kemudian letakkan periuk kukusan air di atas dulang kukus.
- 4** Tekan butang Stew/Kukusan air untuk memilih menu telur/susu kukusan air. Tetapkan masa memasak kepada 30 minit. Tekan butang Masak/OK untuk memulakan memasak.
- 5** Pemasak nasi mengeluarkan bunyi bip bagi menandakan bahawa proses memasak telah selesai. Anda boleh menghidangkan kastard telur panas-panas atau anda boleh memasukkan ke dalam peti sejuk semalaman dan hidangkan sejuk.

Kastard susu kukusan air

Hidangan untuk 1-2 orang

Ramuan:

- 3 putih telur
- 1 cawan susu
- 3 sudu besar gula
- 0.25 cawan air
- beberapa titik cuka putih

- 1** Kacau putih telur. Campurkan ke dalamnya air, susu, gula dan cuka putih. Gaul hingga sebati. Petua: memukul telur dengan tangan memberi hasil yang lebih baik berbanding menggunakan pembancuh elektrik. Pembancuh elektrik menghasilkan terlalu banyak udara di dalam telur yang dipukul sehingga menghalang kastard daripada menjadi keras.
- 2** Tuang campuran telur ke dalam periuk kukusan air. Letak dulang kukus di atas periuk dalam dan kemudian tambah air hingga paras kukusan air. Kemudian letakkan periuk kukusan air di atas dulang kukus.
- 3** Tekan butang Stew/Kukusan air untuk memilih menu telur/susu kukusan air. Tetapkan masa memasak kepada 30 minit. Tekan butang Masak/OK untuk memulakan memasak.
- 4** Pemasak nasi berbunyi bip untuk menandakan yang proses memasak telah selesai. Anda boleh menghidangkan kastard susu panas-panas atau anda boleh meletakkannya di dalam peti sejuk semalaman dan menghidangkan sejuk.

บทนำ

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

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- 1 ถ้วยตวง
- 2 ทัพพีตักชุป
- 3 ทัพพีตักข้าว
- 4 ซีดแสดงระดับน้ำ
- 5 หม้อในที่มีด้ามจับ
- 6 ฝาदानในที่ถอดออกได้
- 7 ห่วงยกกันร้าวซีม
- 8 แผ่นทำความร้อน
- 9 เข็มเขยอร์ดนหภูมิ
- 10 ปุ่มควบคุมแบบสัมผัส
- 11 แสดงการควบคุมด้วย +/-
- 12 ตัวหม้อ
- 13 ปลั๊กไฟ
- 14 สายไฟถอดออกได้
- 15 ช่องสำหรับเสียบ
- 16 ปุ่มปลดล็อคฝาปิด
- 17 ขายึดช่องสำหรับใส่ทัพพี
- 18 ช่องสำหรับใส่ทัพพี
- 19 ฝาदानนอก
- 20 ฝาปิดช่องไอน้ำถอดออกได้
- 21 ด้ามจับหม้อหุงข้าว
- 22 ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร
- 23 ถาดสำหรับนึ่งอาหารถอดออกได้
- 24 หม้อ ตุ่น
- 25 ฝาदानในสำหรับหม้อตุ๋น
- 26 ฝาदानนอกสำหรับหม้อตุ๋น
- 27 หม้อในเคิร์ด

ข้อควรจำ

การอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันตราย

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เสียบปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- ห้ามใช้หม้อหุงข้าว หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อในหรือตัวเครื่องชำรุด
- หากสายไฟหลักของเครื่องเสียหาย ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้เด็ก (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านการปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ควรจับสายไฟให้ห่างมือเด็ก ไม่ควรปล่อยให้สายไฟห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางผลิตภัณฑ์นี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อน เช่นเขยอร์ดนหภูมิและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าว หากซีมยกกันร้าวชำรุด
- ไม่ควรใช้หม้อเยือกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือกดปุ่มควบคุมใดๆ ที่ หน้าจอควบคุม
- ห้ามต่อหม้อหุงข้าวกับเครื่องตั้งเวลาภายนอก เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ใช้ทัพพีตักข้าวที่ให้นมเท่านั้น ไม่ควรใช้อุปกรณ์อื่นๆ ที่มีความคม
- ไม่ควรวางหม้อหุงข้าวลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่ที่มีความร้อน
- ใส่หม้อในทุกครั้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว
- ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกทุกครั้งหากไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- ปลอยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงทุกครั้งก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้าย
- ห้ามตั้งหม้อในไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- หม้อหุงข้าวเครื่องนี้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้ในทางการค้าหรือเชิงการค้า หรือนำไปใช้โดยไม่ถูกต้องตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันถือเป็นโมฆะ และทางบริษัทฟิลิปส์จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- วางหม้อหุงข้าวไว้บนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง
- ขณะที่ยังมีหม้อหุงข้าวกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่วางหม้อหุงข้าวอาจจะมีความร้อน สัมผัสได้เฉพาะบริเวณหน้าจอกับปุ่มเท่านั้น
- ควรระวังไอน้ำพุ่งออกจากช่องระบายไอน้ำในระหว่างหุงข้าวหรือเมื่อเปิดฝาทิ้งหม้อหุงข้าว
- ห้ามยกและเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวโดยดึงตามจับขณะหม้อหุงข้าวทำงาน
- ให้ระมัดระวังเมื่อจับถือหม้อใน ตะแกรงสำหรับนั่งอาหาร และหม้อตุ๋นหลังการใช้งานเนื่องจากอาจร้อนและหนัก
- ไม่ควรปล่อยให้หม้อหุงข้าวโดนแสงแดด
- ห้ามหย่อนวัตถุที่หยาบและวัสดุแปลกปลอมเข้าไปในช่องระบายไอน้ำ
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กบนฝา และห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ห้ามใช้ หม้อในหากมีรูปทรงบิดเบี้ยว
- อย่าเติมน้ำเกินขีดระดับสูงสุดที่ระบุไว้ที่หม้อในเพื่อป้องกันกลิ่น
- ห้ามใส่ทัพพีตักข้าวภายในหม้อขณะหุงหรืออุ่นข้าว
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามทำความสะอาดหม้อหุงข้าวด้วยเครื่องล้างจาน

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ฟังก์ชันสำรอง ไฟฟ้า

หม้อหุงข้าวมีฟังก์ชันสำรองไฟฟ้าที่จำลางานะ ก่อนไฟฟ้าดับ โดยสามารถจ่ายไฟฟ้าสำรองได้นานถึง 2 ชั่วโมง หากไฟฟ้าดับขณะการทำอาหาร เวลาในการหุงจะเริ่มต้นหลังจากที่ไฟฟ้าติดแล้ว

หากไฟฟ้าดับนานกว่า 2 ชั่วโมง หรือไฟฟ้าดับขณะหุงข้าว หม้อหุงข้าว จะรีเซ็ตเป็นโหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติเมื่อไฟฟ้าติด ให้เปิดหม้อหุงข้าวเพื่อนำสิ่งต่างๆ ออกและเริ่มทำใหม่อีกครั้ง

หากคุณตั้งเวลาและตั้งค่าการหุงข้าวไว้ล่วงหน้า เมื่อไฟฟ้าดับ ขั้นตอนการหุงข้าว จะเริ่มขึ้นเมื่อไฟฟ้าติด ขั้นตอนการหุงข้าวจะเริ่มภายใน 12 ชั่วโมง

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

1. ลอกแผ่นรองระหว่างหม้อในและแผ่นทำความร้อนออกก่อน
2. ควรทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวให้เรียบร้อยก่อนการใช้งานครั้งแรก (ดูหัวข้อ 'การทำความสะอาด')
3. เช็ดส่วนต่างๆ ให้แห้งก่อนเริ่มใช้หม้อหุงข้าว
4. ดัดช่องสำหรับใส่ทัพพีเข้ากับหม้อหุงข้าว (รูปที่ 2)

แผงควบคุมและหน้าจอ

แผงควบคุมมี 12 ปุ่มที่ใช้ในการควบคุมหม้อหุงข้าว หน้าจอแสดงข้อมูลของขั้นตอนที่เลือก

หน้าจอ มีสีต่างๆ เพื่อแสดงสถานะของหม้อหุงข้าว หน้าจอมีสีขาว เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดสแตนด์บายหรือเมื่อตั้งโปรแกรมโหมดสแตนด์บาย หน้าจอสีแดงเมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในขั้นตอนการทำอาหารหรือกำลังอุ่นให้ความร้อน หน้าจอสีเขียวเมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดอุ่นเก็บความร้อน

หมายเหตุ: หม้อหุงข้าวอยู่ในขั้นตอนการทำอาหารหรือกำลังอุ่นให้ความร้อน ไฟหน้าจอสีแดงจะดับหลังจาก 10 นาที ในโหมดอุ่นเก็บความร้อน ไฟหน้าจอสีเขียว จะดับ หลังจาก 10 นาที

- แผงควบคุมและหน้าจอ (รูปที่ 3)

66 ภาษาไทย

ปุ่ม

ปุ่มกะพริบแสงว่าสามารถกดปุ่มนี้เพื่อทำขั้นตอนถัดไป สามารถใช้ปุ่ม Stop/Cancel (หยุด/ยกเลิก) เพื่อหยุดการทำอาหารหรือเวลาที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังสามารถใช้ปุ่มนี้ป้อนปุ่ม ยกเลิกเมื่อได้ตั้งโปรแกรมหุงไว้ เพื่อกลับไปยังหน้าจอก่อนหน้านี้

เมนู

บางเมนูมีเมนูย่อย เมื่อกดปุ่มเมนูเหล่านี้ เมนูย่อยจะปรากฏบนหน้าจอ หากเมนูไม่มีเมนูย่อย ขั้นตอนแรกในการหุงข้าวจะปรากฏบนหน้าจอ บางเมนู ข้อความและสัญลักษณ์จะแสดงบนหน้าจอควบคุมเพื่อให้คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

ปุ่มควบคุม

เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ข้ายหรือขวาเพื่อปรับการตั้งค่า (เช่น นาฬิกา ตัวตั้งเวลา และเวลาในการประกอบอาหาร) หรือ เลือกเมนูที่ต้องการ กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังข้างหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

การตั้งเวลา

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารขณะที่ทำการประกอบอาหารหรือขณะที่อยู่ในโหมดอุ่นเก็บความร้อนไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้

- 1
- เลือกปุ่มลัดไฟเข้ากับตัวรับบนผนังและกดสวิทช์หลักเปิด
- ▶
- หน้าจอแสดงข้อความทักทาย ('Good morning', 'Good afternoon' หรือ 'Good evening' [อรุณสวัสดิ์, 'สวัสดีตอนบ่าย' หรือ 'สวัสดีตอนเย็น'])
- 2
- กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
- 3
- เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ข้ายหรือขวาเพื่อเลือก 'Clock setting' (การตั้งค่านาฬิกา) (รูปที่ 5)
- 4
- กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
- ▶
- เวลากะพริบบนหน้าจอ ลูกศรปรากฏบนด้านซ้ายและขวาของหน้าจอบอกให้ใช้ปุ่มควบคุมตั้งค่าเวลา (รูปที่ 7)
- 5
- เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ข้ายหรือขวาเพื่อตั้งนาฬิกา (รูปแบบ 24 ชั่วโมง) กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังข้างหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว (รูปที่ 8)
- 6
- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันเวลา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶
- หน้าจอแสดงข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) เวลาหยุดกะพริบและหน้าจอจะแสดงเวลาที่ตั้งไว้ (รูปที่ 9)

หมายเหตุ: หากไม่กดปุ่ม Cook/OK ภายใน 30 วินาที เวลาที่ตั้งไว้จะได้รับการยืนยันการตั้งค่าอย่างอัตโนมัติ

หมายเหตุ: หน้าจอแสดงเวลาเมื่อเลือกปุ่มหุงข้าวเข้ากับตัวรับผนัง

การตั้งค่าแสดงภาษา

มีภาษาให้เลือก 3 ภาษา คือ จีนแผ่นดินใหญ่ จีน ไต้หวัน หรือภาษาอังกฤษ

- 1
- กดปุ่ม Preset/Clock (ตั้งค่าล่วงหน้า/นาฬิกา) สองครั้ง (รูปที่ 4)
- 2
- เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ข้ายหรือขวาเพื่อเลือก 'Language setting' (รูปที่ 10)
- 3
- กดปุ่ม Cook/OK (รูปที่ 6)
- 4
- เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ข้ายหรือขวาเพื่อเลือกภาษาที่ต้องการ (จีนแผ่นดินใหญ่ จีน ไต้หวัน หรือภาษาอังกฤษ) (รูปที่ 11)
- 5
- กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่าภาษา (รูปที่ 6)

หมายเหตุ: กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกการเปลี่ยนแปลง

- ▶
- หน้าจอแสดงข้อความ 'Saved' (บันทึกแล้ว) (รูปที่ 9)

การใช้งาน

รายการเมนูของหม้อหุงข้าว

เมนู	เมนูย่อย
ข้าว	เปล่า
	ธรรมดาอย่างรวดเร็ว

เมนู	เมนูย่อย
	ธรรมชาติปริมาณน้อย
	ซูชิ
	สีน้ำตาล
	ข้าวเหนียว
	ผสม
	หม้อดิน
	ข้าวพร้อมซุปร
โจ๊ก	โจ๊กชั้นไม่ใส่เครื่อง
	โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง
	โจ๊กข้นเขียว
	โจ๊กลูกเต๋อย
	โจ๊กไก่
พาสต้า	พาสต้า
ซุปร	ซุปรผัก
	ซุปรต้มยำ
	ซุปรแบบเคี้ยวนาน
ข้าวโอัด/โยเกิร์ต	ข้าวโอัด
	โยเกิร์ต
อาหารหวาน	ซุปรถ้วยเขียว
	เต้าหู้หวาน
	ซุปรเห็ดมะละกอ
	เมล็ดบัวและซุปรลำไย
	เค้ก
สตูว์/ตุ๋น	Stew (ตุ๋น)
	ไข่ตุ๋น/คัสตาร์ดนม
	ซุปรตุ๋น
พลังไอน้ำ	พลังไอน้ำ

คำแนะนำในการปรุงอาหารในแต่ละขั้นตอน

- ตารางด้านล่างแสดงขั้นตอนที่ต้องทำในแต่ละเมนูย่อย
- จำนวนที่แสดงด้านล่างเกี่ยวข้องกับจำนวนในตาราง และบอกสิ่งที่ต้องทำต่อไปขณะขั้นตอนการทำอาหาร
- 1 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มต้นหลังจาก 10 วินาที
 - 2 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินการต่ออัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
 - 3 การทำอาหารเริ่มต้นหากกดปุ่ม Cook/OK
 - 4 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานหลังจาก 10 วินาที
 - 5 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

เมนู	เมนูย่อย	ขั้นตอนก่อนการทำอาหาร	เวลาที่ใช้ในการทำอาหารสำหรับขั้นที่สอง	ขั้นตอนระหว่างการทำอาหาร	ขั้นตอนหลังการทำอาหาร
ข้าว	หม้อดิน	หุงข้าวชั้นแรก (1)	ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง	เติมน้ำมันและส่วนผสมอื่นๆ (2)	เติมเครื่องปรุง (4)
	ข้าวพร้อมซุปรูป	หุงข้าวชั้นแรก (1)	ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่หุง	เติมน้ำซุปอุ่นและส่วนผสมอื่นๆ (2)	
โจ๊ก	โจ๊กไก่	ทำโจ๊กชั้นแรก (4)	ประมาณ 15-20 นาที	เติมน้ำมัน (2)	
พาสต้า	พาสต้า	เติมพาสต้า ซอสและน้ำ (5)			
ซุปรูป	ซุปรูปผัก	เติมน้ำเพื่อทำน้ำซุปรูป (4)	ประมาณ 10-15 นาที	เติมน้ำมัน (2)	
	ซุปรูปต้มยำ	เติมน้ำซุปรูป เติมน้ำมันพืช ในมะกรูด ข่า และตะไคร้ (1)	ประมาณ 5 นาที	เติมน้ำมันและส่วนผสมอื่นๆ (2)	เติมน้ำมันและส่วนประกอบอื่นๆ (4)
	ซุปรูปแบบเต๋ยวนาน	เติมน้ำและส่วนผสมต่างๆ(4)			
ข้าวโอ๊ต/โยเกิร์ต	ข้าวโอ๊ต	เติมน้ำและข้าวโอ๊ต (4)			
	โยเกิร์ต	เทส่วนผสมของน้ำอุ่น (40°C) และโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต เติมน้ำในหม้อใน (5)			
อาหารหวาน	ซุปรูปผลไม้	เติมน้ำและส่วนผสมของหวานต่างๆ (4)			
	เต้าหู้หวาน	เทส่วนผสมลงในหม้อตุ๋น เติมน้ำในหม้อใน (2)	20 นาที	เติมน้ำมันและส่วนประกอบอื่นๆ (2)	
	ซุปรูปผลไม้และนม	เติมน้ำและส่วนผสมของหวานต่างๆ (4)			
	เมลิตบัวและซุปรูปผลไม้	เติมน้ำและส่วนผสมของหวานต่างๆ (4)			
	เค้ก	วางเค้กที่ผสมแล้วในหม้อใน (1)			
สตว์/ตุ๋น	Stew (ตุ๋น)	เติมน้ำ น้ำมันและส่วนผสมอื่นๆ (4)			
	ไข่ตุ๋น/คัสตาร์ดนม	เทส่วนผสมต่างๆ ลงในหม้อตุ๋น และเติมน้ำมันในหม้อใน (5)			
	ซุปรูปตุ๋น	เทส่วนผสมต่างๆ ลงในหม้อตุ๋น และเติมน้ำมันในหม้อใน (5)			
พอง/โอ๊ต	พอง/โอ๊ต	วางจานบนเตาแก๊สสำหรับนึ่งอาหาร เติมน้ำลงในหม้อใน (5)			

วิธีหุงข้าว

เมนูหม้อหุงข้าวนี้ประกอบด้วย 9 เมนูย่อยที่ช่วยให้หุงข้าวชนิดต่างๆ ได้ และทำอาหารที่ทำจากข้าวสุกต่างๆ ได้

1 ตัวอย่างด้วยถ้วยตวงที่จัดให้ (รูปที่ 12)

ข้าวสาร 1 ถ้วยสามารถหุงข้าวสุกได้ 2 ขาม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของข้าวสารในตำแหน่งที่ระบุไว้ภายในหม้อ ข้าวสาร 1 ถ้วยจะมีปริมาตรราว 180 มิลลิลิตร

- HD4777: ความจุหม้อชั้นใน 5.0 ลิตร ความจุสูงสุดของปริมาณข้าว (ถ้วย) 1.8 ลิตร
- HD4775: ความจุหม้อชั้นใน 4.0 ลิตร ความจุสูงสุดของปริมาณข้าว (ถ้วย) 1.5 ลิตร

เมนูแสดงปริมาณข้าวและเวลาที่ใช้ในการหุง

ตารางด้านล่างแสดงเวลาที่ใช้ในการทำอาหารโดยประมาณ เวลาที่ใช้ในการทำอาหารจริงอาจแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ความชื้น และปริมาณน้ำที่ใช้

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4775	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4775	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น HD4777	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น HD4777
ข้าวเปล่า	40-50 นาที	2-8	40-50 นาที	2-10
ข้าวรวมดาอย่างเร็ว*	30-40 นาที	2-4	30-40 นาที	2-6
ธรรมดาปริมาณน้อย*	40-50 นาที	2-3	40-50 นาที	2-3
ข้าวสุก	40-50 นาที	2-8	40-50 นาที	2-10
ข้าวเหนียว	50-90 นาที	2-6	50-90 นาที	2-8
ข้าวกล้อง	40-50 นาที	2-4	40-50 นาที	2-6
ข้าวแบบผสม	40-50 นาที	2-4	40-50 นาที	2-6
หม้อดิน	45-60 นาที	2-4	45-60 นาที	2-5
ข้าวพร้อมซุป	35-70 นาที	2-8	35-70 นาที	2-10

หมายเหตุ: ควรแช่หัวเหลือง เมล็ดข้าวหรือธัญพืชที่ใช้หุงผสมรวมกับข้าวก่อนหุงข้าวทุกครั้ง

*เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด แนะนำให้หุงครั้งละไม่เกิน 4 ถ้วยตวง (รุ่น HD4775) หรือ 6 ถ้วยตวง (รุ่น HD4777)

**ขอแนะนำให้หุงข้าวครั้งละไม่เกิน 3 ถ้วยเพื่อให้ได้ข้าวที่หุงสุกดีที่สุด

2 ข้าวข้าวให้สะอาด

3 เทข้าวที่ข้าวเรียบร้อยแล้วลงในหม้อใน

4 เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อตามจำนวนข้าวที่ตวงและชนิดข้าวที่ใช้ จากนั้นเกลี่ยข้าวที่จะหุงให้อยู่ในระดับที่เสมอกัน ตัวอย่าง เช่น หากต้องการหุงข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4 ถ้วย ให้เติมน้ำถึงระดับ 4 ถ้วยสำหรับข้าวที่มาจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 13)
- รุ่น HD4775 (รูปที่ 14)

หมายเหตุ: ระดับน้ำที่ด้านในหม้อขึ้นนี้เป็นเพียงระดับน้ำที่แนะนำเท่านั้น คุณสามารถปรับระดับน้ำตามชนิดของข้าวและความชอบของคุณเอง อย่างไรก็ตาม ถ้าคุณเติมน้ำมากเกินไป (เกินกว่าระดับน้ำที่เหมาะสมสำหรับชนิดข้าวที่หุง) น้ำอาจล้นออกมาจากช่องระบายไอน้ำบนฝาหม้อ

5 กดปุ่มคลายล็อกเพื่อเปิดฝา

6 วางหม้อในลงในตัวเครื่อง (รูปที่ 15)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหม้อเข้าที่และด้ามจับอยู่ในแนวเดียวกันกับช่องที่อยู่ตัวหม้อ

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทำความร้อนและด้านนอกของหม้อในสะอาดและแห้ง

7 เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังและกดสวิตช์หลักเปิด

8 ปิดฝาหม้อหุงข้าว

ห้ามใช้แรงกดปิดฝาหม้อ หากฝาหม้อปิดไม่สนิท ให้ตรวจสอบว่าวางหม้อในในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วหรือไม่

9 กดปุ่ม Rice (ข้าว) แล้วเลือกชนิดข้าวโดยเลื่อนปุ่มควบคุมขึ้น-ลงหรือซ้าย-ขวา (รูปที่ 16)

10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 17)
- ▶ 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 18)

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

- 12 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา (รูปที่ 19)
- 13 คนข้าวเพื่อให้ไม่เกาะกันแน่น
คนข้าวเพื่อให้ไอน้ำส่วนเกินระบายออก ซึ่งจะทำให้ข้าวฟูยิ่งขึ้น
- 14 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือออปปักหม้อหุงข้าวออก

ข้าวอบหม้อดินหรือข้าวพร้อมซูป

- 1 ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 9 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว'
- 2 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อยืนยันการตั้งค่า (รูปที่ 6)
 - คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 3 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
หากคุณ ไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจาก 10 วินาที
 - ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- 4 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊และปุ่ม Cook/OK จะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ต้องเติมส่วนผสมอื่นๆ
- 5 เติมส่วนผสมที่แสดงบนหน้าจอ แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ
หากคุณ ไม่กดปุ่ม Cook/OK อีกครั้ง ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจาก 30 วินาที
 - หน้าจอจะเริ่มนับถอยหลังเป็นเวลา (10, 9, 8 เป็นต้น.) ในช่วง 10 นาทีสุดท้ายก่อนเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำอาหาร
 - สำหรับเมนูข้าวอบหม้อดิน หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ และไฟ Cook/OK จะกะพริบเพื่อแสดงถึงขั้นตอนสุดท้าย ให้กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
 - เมื่อข้าวสุก หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ และหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done' (เสร็จสิ้น) ในเมนูข้าวอบหม้อดิน ไฟ Keep warm/Reheat จะสว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
 - ในเมนูข้าวอบหม้อดิน หน้าจอนับเวลาขึ้นแบบชั่วโมงเพื่ออุ่นให้ร้อน (สูงสุด 12 ชั่วโมง)
- 6 กดปุ่ม Stop/Cancel หนึ่งครั้งเพื่อยกเลิกขั้นตอนการทำอาหาร การตั้งค่าล่วงหน้าหรือโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- 7 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือออปปักหม้อหุงข้าวออก

โจ๊ก

เมนูโจ๊กของหม้อหุงข้าวนี้ประกอบด้วย 5 เมนูย่อย ที่ช่วยให้สามารถทำโจ๊กชนิดต่างๆ ได้

เมนู	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น	เวลาที่ใช้หุงสำหรับรุ่น	ปริมาณข้าว (ถ้วย) สำหรับรุ่น
	HD4775	HD4775	HD4777	HD4777
โจ๊กชั้นไม่ใส่เครื่อง	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5
โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง	0.5-4 ชม.	0.5-1	0.5-4 ชม.	0.5-1.5
โจ๊กถ้วยเขียว	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5
โจ๊กลูกเต๋อย	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5
โจ๊กไก่	0.5-4 ชม.	0.5-2	0.5-4 ชม.	0.5-2.5

- 1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน
- 2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำ ไม่เกิน ระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับโจ๊กที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 20)
- รุ่น HD4775 (รูปที่ 21)

- 3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 4 กดปุ่ม Congee (โจ๊ก) เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ซ้ายหรือขวาเพื่อเลือกชนิดของโจ๊กที่ต้องการทำ (รูปที่ 22)
- 5 กดปุ่ม Cook/OK
 - เวลาในการประกอบอาหารตีฟอลด์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

- 6** เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ชั่วหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

เคล็ดลับ: ตั้งเวลา 30 นาทีหากหุงข้าว 0.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4775 หรือ HD4777 ตั้งเวลา 2 ชั่วโมงหากหุงข้าว 2.5 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4777 หรือ 2 ถ้วย โดยใช้หม้อหุงข้าวรุ่น HD4775

- 7** กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร (รูปที่ 6)

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

- 8** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

- 9** กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

- 10** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

โจ๊กไก่

- 1** เดิมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อใน

หมายเหตุ: สามารถใส่เนื้อไก่ในหม้อในขั้นตอนที่สองเพื่อทำให้เนื้อไก่นุ่ม

- 2** เดิมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับโจ๊กที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- 3** ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้

- 4** กดปุ่ม Congee เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ชั่วหรือขวาเพื่อเลือกโจ๊กไก่

- 5** กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

- 6** กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานหลังจาก 10 วินาที

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

- 7** เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ชั่วหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง

- 8** กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

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

- 9** หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ ไฟ Cook/OK จะกะพริบเพื่อแสดงถึงขั้นตอนสุดท้าย กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มต้นอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

- 10** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน

- 11** กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

- 12** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

ตารางด้านล่างแสดงเวลาเริ่มต้นในการประกอบอาหาร และเวลาในการประกอบอาหารที่ปรับได้ในเมนูต่างๆ

เวลาในการประกอบอาหารในเมนูต่างๆ

เมนู	เวลาในการประกอบอาหาร ตีฟอลต์	ประสิทธิภาพสูงสุดสำหรับเวลาในการ ประกอบอาหารตีฟอลต์	เวลาในการประกอบอาหาร แบบปรับได้	เวลาในการประกอบอาหาร ที่ให้ประสิทธิภาพสูงสุด
พาสต้า	30 นาที	พาสต้า 250 กรัม	20-30 นาที	30 นาที
ซูปผัก	30 นาที	เติมน้ำซูปให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวสุก มดาระดับ 4	30 นาที -1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที
ซูปต้มยำ	30 นาที	เติมน้ำซูปจนถึงตัวแสดงระดับซูปต้ม ยำ	-	-
ซูปแบบเดียวนาน	3 ชั่วโมง	เติมน้ำซูปให้ถึงตัวแสดงระดับข้าวสุก มดาระดับ 8	2-4 ชม.	4 ชั่วโมง
ข้าวโอ๊ต	20 นาที	ข้าวโอ๊ต 3 ถ้วย	10-30 นาที	20 นาที
โยเกิร์ต	4 ชม.	โยเกิร์ต 4 ถ้วย	3-6 ชม.	4 ชั่วโมง
ซูปถ้วยเขียว	1 ชม.	น้ำ 2 ลิตร	30 นาที - 4 ชั่วโมง	2 ชม.
เต้าหู้หวาน	-	นมถั่วเหลือง 500 มล.	-	-
ซูปเห็ดมะลวก	1 ชม.	น้ำ 1 ลิตร	30 นาที - 4 ชั่วโมง	2 ชม.
เมล็ดบัวและซูปลำไย	1 ชม.	น้ำ 2 ลิตร	30 นาที - 4 ชั่วโมง	2 ชม.
เค้ก	40 นาที	เติมน้ำมันผสมเค้กจนถึงตัวแสดงระดับ เค้ก	-	-
Stew (ตุ๋น)	1 ชม.	เนื้อสัตว์ 300 กรัม	45 นาที - 3 ชั่วโมง	3 ชั่วโมง
ไข่/นมตุ๋น	30 นาที	สูตรไข่ 3 ฟอง	20 นาที -1 ชั่วโมง	40 นาที
ซูปตุ๋น	3 ชั่วโมง	1 หม้อตุ๋น	1-4 ชม.	3 ชั่วโมง
การนึ่งอาหาร	30 นาที	ซีโครหมู 300 กรัม	10 นาที -1 ชั่วโมง	1 ชม.

พาสต้า

- 1

เติมน้ำมันผสมและน้ำลงในหม้อใน.
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำมันเกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพาสต้าที่ด้านในของหม้อขึ้นใน

-

รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)

-

รุ่นHD4775 (รูปที่ 24)
- 2

ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 3

กดปุ่ม Pasta เพื่อเลือกเมนูพาสต้า (รูปที่ 25)

▶

คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 4

กดปุ่ม Cook/OK

▶

เวลาในการประกอบอาหารตีฟอลต์ 30 นาที จะปรากฏบนหน้าจอ
- 5

เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ซ้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 20- 30 นาที
- 6

กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶

ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶

หน้าจอับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีถอยหลัง

▶

เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

7

กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา

8 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก**ชุป**

เมนูชุปประกอบด้วย 3 เมนูย่อย: ชุปต้มยำ, ชุปผักและซุปต้น, เมนูย่อยทั้งซุปต้มยำและซุปผักเหมาะสำหรับการทำชุปชนิดต่างๆ ที่ต้องใช้เวลากการทำอาหารสั้นแต่ใช้พลังงานสูง เช่น กะหล่ำปลีและซุปเนื้อสัตว์ ความแตกต่างระหว่างซุปต้มยำและซุปผัก คือ เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหารในเมนูชุปต้มยำไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้ เมนูย่อยชุปต้นเหมาะสำหรับการทำชุปชนิดต่างๆ ที่ต้องใช้เวลากการทำอาหารนานและใช้พลังงานเพื่อต้มส่วนผสมต่างๆ ออกมา เช่น ชุปไก่ย่างจีน

1 ใส่ส่วนผสมในหม้อในตามที่ปรากฏบนหน้าจอ

หมายเหตุ: ในขั้นที่สอง สามารถใส่ผักในชุปผักหรือกึ่งเนื้อสัตว์สำหรับต้มยำกึ่งในหม้อในเพื่อให้ส่วนผสมเหล่านี้อุ่นนุ่ม

2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับชุปที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)
- รุ่น HD4775 (รูปที่ 24)

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้**4** กดปุ่ม Soup เพื่อเลือกเมนูชุป เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกชนิดของชุปที่ต้องการทำ (รูปที่ 26)**5** กดปุ่ม Cook/OK

- ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

6 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำชุปผักและซุปแบบเคี่ยวนานอย่างอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำชุปต้มยำ

- ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ (ชุปผัก 30 นาที และซุปแบบเคี่ยวนาน 3 ชั่วโมง) จะปรากฏบนหน้าจอ

7 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลือกการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง 30 นาที สำหรับชุปผักและ 2 ถึง 4 ชั่วโมง สำหรับชุปแบบเคี่ยวนาน

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารสำหรับชุปต้มยำไม่สามารถเปลี่ยนได้

8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
- ▶ สำหรับชุปผักและต้มยำ หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ฟ และไฟ Cook/OK จะกะพริบเพื่อแสดงถึงขั้นตอนต่อไปที่ต้องทำตามปรากฏบนหน้าจอ กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินการต่ออัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำชุปต้มยำ หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ฟ ไฟ Cook/OK จะพริบเพื่อแสดงถึงขั้นตอนสุดท้ายที่ปรากฏบนหน้าจอ กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มนับอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
- ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊ฟและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
- ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)

9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน**10** กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา**11** กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก**โยเกิร์ตข้าวโอ๊ต****โยเกิร์ต****1** เทส่วนผสมนมอุ่นและโยเกิร์ตลงในหม้อโยเกิร์ต**2** วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 27)**3** เติมน้ำลงในหม้อใน (รูปที่ 28)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับโยเกิร์ตที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)

74 ภาษาไทย

- รุ่นHD4775 (รูปที่ 24)

- 4 วางหม้อโยเกิร์ตบนถาดสำหรับนั่งอาหาร (รูปที่ 29)
- 5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 6 กดปุ่ม Yoghurt/Oatmeal เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนูโยเกิร์ต (รูปที่ 30)
- 7 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 8 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
 - ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 4 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ
- 9 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว
- คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 3 ถึง 6 ชั่วโมง
- 10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
- 11 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา
- 12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

ข้าวโอ๊ต

- 1 เติมน้ำมันและน้ำลงในหม้อใน.

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับข้าวโอ๊ตที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 13)
- รุ่นHD4775 (รูปที่ 14)

- 2 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้
- 3 กดปุ่ม Yoghurt/Oatmeal เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนูข้าวโอ๊ต (รูปที่ 30)
- 4 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 5 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานหลังจาก 10 วินาที
 - ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 20 นาที จะปรากฏบนหน้าจอ
- 6 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว
- คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 10 ถึง 30 นาที
- 7 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ▶ ไฟ Cook/OK จะสว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
- 8 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา
- 9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

อาหารหวาน

ซูปอาหารหวาน

- 1 เติมน้ำมันและน้ำลงในหม้อใน
- 2 เติมน้ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับของหวานที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)
- รุ่น HD4775 (รูปที่ 24)

- 3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้
- 4 กดปุ่ม Dessert เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกประเภทอาหารหวาน ที่คุณต้องการทำ (รูปที่ 31)
- 5 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 6 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานหลังจาก 10 วินาที
 - ▶ เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ
- 7 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดและค้างไว้เพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 30 นาทีถึง 4 ชั่วโมง
- 8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาทีถอยหลัง
 - ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
 - ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)
- 9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- 10 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา
- 11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

เต้าหู้หวาน

- 1 เทนมถั่วเหลืองในหม้อตุ๋น
- 2 วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 27)
- 3 เติมน้ำลงในหม้อใน (รูปที่ 28)

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนผสมทั้งหมดรวมถึงน้ำไม่เกินระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำในการตุ๋นที่ด้านในของหม้อชั้นใน

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)
- รุ่น HD4775 (รูปที่ 24)

- 4 วางหม้อตุ๋นบนถาดสำหรับนั่งอาหาร (รูปที่ 32)
- 5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้
- 6 กดปุ่ม Dessert เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนูเต้าหู้หวาน (รูปที่ 31)
- 7 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารสำหรับเต้าหู้หวานไม่สามารถเปลี่ยนได้

- ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
- ▶ หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พและปุ่ม Cook/OK จะพริบ เพื่อแสดงถึงเวลาที่ต้องใส่ผงทำเต้าหู้ที่ละลายแล้ว

ควรระมัดระวังเมื่อเปิดฝาเพื่อใส่ผงทำเต้าหู้ที่ละลายแล้ว เพราะไอน้ำที่ออกมาจากหม้อตุ๋นจะร้อนมาก

- 9 ใส่ผงทำเต้าหู้ที่ละลายแล้ว แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ หากไม่กดปุ่มนี้ขั้นตอนการปรุงอาหารจะดำเนินการต่ออัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที
 - ▶ หน้าจอนับเวลาถอยหลังเป็นนาทีของเวลาในการประกอบอาหาร ที่เหลือ 20 นาที
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและและหน้าจอจะปรากฏข้อความ "Done"
- 10 กดปุ่มคลายล๊อคเพื่อเปิดฝา

76 ภาษาไทย

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

เด็ก

- 1 กวนส่วนผสมเพื่อเตรียมส่วนผสมเด็ก
- 2 ทาน้ำมันที่หม้อใน
- 3 ใส่ส่วนผสมเด็กลงในหม้อใน
- 4 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้
- 5 กดปุ่ม Dessert เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนูเด็ก (รูปที่ 31)
- 6 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 7 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร หากไม่กดปุ่มนี้ ขั้นตอนการปรุงอาหารจะเริ่มอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที

หมายเหตุ: เวลาในการประกอบอาหารสำหรับเด็กไม่สามารถเปลี่ยนได้

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

- 8 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- 9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

สูตร/คุ่น

Stew (คุ่น)

- 1 เติมส่วนผสมและน้ำมันลงในหม้อใน
- 2 เติมน้ำ ให้ท่วมส่วนผสม ¾
- 3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ "วิธีหุงข้าว" ในบทนี้
- 4 กดปุ่ม Stew/Double boil เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อเลือกเมนูสูตร (รูปที่ 33)
- 5 กดปุ่ม Cook/OK
 - ▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ
- 6 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานอัตโนมัติหลังจาก 10 วินาที
 - ▶ เวลาในการประกอบอาหารตีฟอลต์ 1 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ
- 7 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 45 นาทีถึง 3 ชั่วโมง

- 8 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร
 - ▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ
 - ▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาถอยหลัง
 - ▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'
 - ▶ เมื่อข้าวสุก จะมีสัญญาณดัง และไฟ Keep warm/Reheat สว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าหม้อหุงข้าวเปลี่ยนไปเป็นโหมดอุ่นเก็บความร้อน
 - ▶ หน้าจอนับเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง (สูงสุด 12 ชั่วโมง)
- 9 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อยกเลิกโหมดอุ่นเก็บความร้อน
- 10 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา
- 11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

คุ่น

- 1 ใส่ส่วนผสมลงในหม้อคุ่น

2 วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 27)

3 เติมน้ำจนถึงระดับสูงสุดที่แสดงในขีดแสดงระดับน้ำในการตุ๋นที่ด้านในหม้อชั้นใน (รูปที่ 28)

หากคุณตุ๋นนานเกิน 3 ชั่วโมง ขอแนะนำให้คุณเติมน้ำจนถึงระดับสูงสุดของขีดแสดงระดับน้ำสำหรับพาสต้าเพื่อป้องกันน้ำในหม้อแห้ง

- รุ่น HD4777 (รูปที่ 23)

- รุ่น HD4775 (รูปที่ 24)

4 วางหม้อตุ๋นบนถาดสำหรับนั่งอาหาร (รูปที่ 32)

5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ “วิธีหุงข้าว” ในบทนี้

6 กดปุ่ม Stew/Double boil เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้าหรือขวาเพื่อเลือกรายการอาหารที่ต้องการตุ๋น (รูปที่ 33)

7 กดปุ่ม Cook/OK

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

8 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

▶ เวลาในการประกอบอาหารที่ปลอดภัย 30 นาที สำหรับไข่ตุ๋นหรือคัสตาร์ดนม หรือซูปดัน 3 ชั่วโมงจะปรากฏบนหน้าจอ

9 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้าหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ 20 นาทีถึง 1 ชั่วโมง สำหรับไข่ตุ๋นหรือคัสตาร์ดนม หรือตั้งแต่ 1 ถึง 4 ชั่วโมง สำหรับซูปดัน

10 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาทราย

▶ เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ “Done”

11 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

12 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การนั่งอาหาร

1 วางถาดสำหรับนั่งอาหารลงบนตะแกรงสำหรับนั่งอาหาร ขีดบนถาดสำหรับนั่งอาหารต้องให้ตรงกับเครื่องหมายที่อยู่บนตะแกรงสำหรับนั่งอาหาร (รูปที่ 34)

2 ตวงน้ำ 3 ถ้วยตวง แล้วเทใส่ลงในหม้อใน

น้ำ 3 ถ้วยตวงจะเดือดในเวลาประมาณ 8 นาที

หมายเหตุ: ปริมาณของน้ำขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารที่ต้องการนั่ง

3 วางตะแกรงสำหรับนั่งอาหารที่ประกอบเข้ากับถาดสำหรับนั่งอาหารลงในหม้อใน (รูปที่ 35)

4 วางอาหารที่ต้องการนั่งลงในจานหรือบนถาดสำหรับนั่งอาหาร

หมายเหตุ: เพื่อการนั่งอย่างทั่วถึง ควรจัดอาหารให้กระจายออกเสมอกัน และไม่ควรกองอาหารทับกัน

5 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ “วิธีหุงข้าว” ในบทนี้

6 กดปุ่ม Steam เพื่อเลือกเมนูนี้ (รูปที่ 36)

▶ คำแนะนำปรากฏบนหน้าจอ

7 กดปุ่ม Cook/OK หากไม่กดปุ่มนี้ หม้อหุงข้าวจะทำงานอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที

▶ เวลาในการประกอบอาหารที่ปลอดภัย 30 นาที ปรากฏบนหน้าจอ

8 เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้าหรือขวาเพื่อปรับค่าเวลาในการปรุงอาหาร กดค้างที่จุดใดจุดหนึ่งใน 4 จุดเพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

คุณสามารถตั้งค่าเวลาได้ตั้งแต่ในช่วงระหว่าง 10 นาทีถึง 1 ชั่วโมง

9 กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

▶ ไฟ Cook/OK สว่างและสัญลักษณ์กำลังปรุงอาหารปรากฏบนหน้าจอ

▶ หน้าจอนับเวลาการปรุงอาหารแบบนาฬิกาทราย

78 ภาษาไทย

เมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะปรากฏข้อความ 'Done'

10 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

11 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่นร้อน

คุณสามารถใช้โหมดอุ่นร้อนเพื่ออุ่นข้าวให้ร้อนขึ้น ใส่ข้าวลงในหม้อโดยไม่เกินครึ่งหนึ่งของความจุหม้อเพื่อให้ได้ข้าวที่อุ่นร้อนพอดี

หมายเหตุ: อย่าอุ่นร้อนข้าวเย็นมากกว่าหนึ่งครั้ง

1 ค่อยข้าวออกจากกันแล้วกระจายออกให้ทั่วภายในหม้อ

2 เติมน้ำลงในข้าว 1/2 ถ้วย เพื่อป้องกันไม่ให้ข้าวแห้งเกินไป จำนวนน้ำที่เติมนั้นอยู่กับจำนวนข้าวที่อุ่นร้อน ถ้าข้าวเริ่มไหม้เกรียม ให้เติมน้ำเพิ่ม

3 ทำตามขั้นตอน 5 ถึง 8 ในหัวข้อ 'วิธีหุงข้าว' ในบทนี้

4 กดปุ่ม Keep warm/Reheat สองครั้ง เพื่อเริ่มขั้นตอนการอุ่นร้อน (รูปที่ 37)

ไฟ Keep warm/Reheat สว่างและสัญลักษณ์แสดงการให้ความร้อนและเวลาที่เหลือในการให้ความร้อนจะปรากฏบนหน้าจอ (รูปที่ 17)

หมายเหตุ: เวลาเริ่มต้นสำหรับการอุ่นร้อนอยู่ที่ 23 นาที

เมื่อขั้นตอนการให้ความร้อนเสร็จสิ้น จะมีเสียงบี๊พ และข้อความ 'Done' จะปรากฏบนหน้าจอ

5 กดปุ่มคลายลอคเพื่อเปิดฝา

6 กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อไปยังโหมดสแตนด์บายหรือถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออก

การอุ่น

โหมดอุ่นเก็บความร้อนช่วยให้ข้าวร้อนเป็นเวลานาน

หมายเหตุ: ขอแนะนำไม่ให้อุ่นข้าวหรืออาหารนานเกิน 12 ชั่วโมง เพื่อคงรสชาติที่ดีไว้

1 กดปุ่ม Keep warm/Reheat หนึ่งครั้งเพื่อใช้งานโหมดอุ่นเก็บความร้อน (รูปที่ 38)

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.
	ธรรมดาอย่างเร็ว	-
	ธรรมดาปริมาณน้อย	1 - 24 ชม.
	ซูชิ	1 - 24 ชม.
	สัปดาห์ตาล	1 - 24 ชม.
	ข้าวเหนียว	1 - 24 ชม.
	ผสม	1 - 24 ชม.
โจ๊ก	หม้อดิน	-
	ข้าวพร้อมสุป	-
	โจ๊กข้นไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.
	โจ๊กเหลวไม่ใส่เครื่อง	1 - 24 ชม.

เมนู	เมนูย่อย	ตัวเลือกตั้งเวลา
	โจ๊กถ้วยเขียว	1 - 24 ชม.
	โจ๊กลูกเต๋อย	1 - 24 ชม.
	โจ๊กไก่	1 - 24 ชม.
พาสต้า	พาสต้า	-
ซูป	ซูปผัก	-
	ซูปต้มยำ	-
	ซูปแบบเคียนาน	1 - 12 ชม.
โยเกิร์ต/ข้าวโอ๊ต	โยเกิร์ต	-
	ข้าวโอ๊ต	-
อาหารหวาน	ซูปถ้วยเขียว	1 - 12 ชม.
	เค้กหิวหวาน	-
	ซูปเห็ดมะละกอ	1 - 12 ชม.
	เมลิตบัวและซูปลำไย	1 - 12 ชม.
	เค้ก	-
สตูว์/ตุ๋น	Stew (ตุ๋น)	1 - 12 ชม.
	ไข่/นมตุ๋น	-
	ซูปตุ๋น	1 - 12 ชม.
พลังไอน้ำ	พลังไอน้ำ	1 - 12 ชม.

หมายเหตุ: คุณสามารถเลือกเวลาประกอบอาหารเองได้บางเมนู สามารถตั้งได้ทั้งนาฬิกาจับเวลาและระยะเวลาในการประกอบอาหาร คุณสามารถตั้งเวลาได้ก่อนก็ได้

ใช้ปุ่ม Preset/Clock สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ

- 1

กดปุ่ม Preset/Clock (รูปที่ 39)

▶

เมนูที่สามารถใช้งานได้จะมีไฟสว่าง (รูปที่ 40)
- 2

กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็นเลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่มควบคุม แล้วกดปุ่ม Cook/OK
- 3

เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้าๆหรือขวาเพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดและค้างไว้เพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ: ตัวอย่างเช่น คุณสามารถใช้ปุ่ม Preset/Clock ตั้งค่าเวลาสำหรับข้าวสุกพร้อมเสิร์ฟที่เวลา 18:30 น (รูปที่ 41).

- 4

กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา

▶

ข้อความ 'Saved' จะปรากฏบนหน้าจอ

▶

ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ

▶

เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญลักษณ์แสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ
- หมายเหตุ: หากการตั้งค่าไว้ล่วงหน้าสั้นกว่าเวลาที่หมดที่ใช้ในการประกอบอาหารในเมนูที่เลือกหม้อหุงข้าวจะเริ่มขั้นตอนการทำอาหารทันที โดยใช้เวลาในการประกอบอาหารที่พอลต์ หากเวลาในการประกอบอาหารสามารถปรับเปลี่ยนค่าได้ คุณสามารถปรับเปลี่ยนเวลาในการประกอบอาหารได้ก่อนตั้งนาฬิกาจับเวลา
- ใช้ปุ่มเมนู สำหรับการตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ
- 1

กดปุ่มเมนูที่ต้องการใช้ และหากจำเป็นเลือกเมนูย่อยที่ต้องการด้วยปุ่มควบคุม แล้วกดปุ่ม Cook/OK

หมายเหตุ: นอกจากนี้ คุณยังสามารถกดปุ่มตั้งค่าไว้ล่วงหน้าในหน้าจอเมนูย่อย หน้าจอแสดงในแต่ละขั้นตอนหรือหน้าจอแสดงเวลาในการประกอบอาหาร

- 2

เลื่อนปุ่มควบคุมขึ้นหรือลง ช้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาพร้อมเสิร์ฟ กดและค้างไว้เพื่อเลื่อนการตั้งค่าไปยังหน้าหรือย้อนหลังอย่างรวดเร็ว

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

- 3

กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มนาฬิกาจับเวลา

ไฟ Cook/OK สว่างและข้อความ 'Timer set' และเวลาพร้อมเสิร์ฟสำหรับเมนูที่เลือกจะปรากฏบนหน้าจอ

เมื่อขั้นตอนการทำอาหารเริ่ม สัญญาณแสดงการทำอาหารและเวลาที่เหลือในการทำอาหารจะปรากฏบนหน้าจอ

การทำความสะอาด

ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำความสะอาด

รอนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนเริ่มทำความสะอาด

เพื่อป้องกันสารเคลือบกันอาหารติดของหม้อใน คุณไม่ควร:

- ใช้หม้อในล้างจานซาม
- ใส่ น้ำส้มสายชูลงในหม้อ

- 1

ถอดตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ตหรือหม้อตุ๋นและหม้อในออกจากหม้อหุงข้าว
- 2

ถอดฝาปิดด้านในออกจากฝาปิดด้านนอก โดยกดปุ่มปลดล็อกและดึงฝาปิดด้านในออกทางด้านล่าง (รูปที่ 42)

หากต้องการใส่ฝาปิดด้านในกลับเข้าที่อีกครั้ง ให้สอดด้านบนของฝาปิดด้านในเข้าไปในฝาปิดด้านนอก และกดปุ่มปลดล็อกกลับเข้าที่ (เสียงคลิก)
- 3

ถอดฝาปิดช่องไอน้ำออกจากฝาด้านนอกโดยดึงขึ้น (รูปที่ 43)

-

ถอดฝาครอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ กดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งเปิดและถอดฝาครอบออกจากบานพับ (รูปที่ 44)

-

ใส่ฝาครอบด้านล่างของฝาปิดช่องไอน้ำ ใส่ส่วนที่ยื่นของฝาครอบด้านล่างไปยังช่องฝาปิดกดฝาครอบด้านล่างเข้าไปที่ฝาปิด (1) และกดตัวล็อกไปที่ตำแหน่งปิด (2) (คลิก) (รูปที่ 45)

-

หากต้องการวางฝาปิดช่องไอน้ำกลับเข้าไปในช่องระบายไอน้ำของฝาด้านนอก ให้ใส่เข้าไปในช่องแล้วกดลงให้แน่น

4

ทำความสะอาดฝาด้านใน หม้อใน ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารพร้อมถาด หม้อโยเกิร์ต หม้อตุ๋น ทัพพีตักข้าว และฝาปิดช่องไอน้ำ ด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำอุ่นที่ผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- ไม่ควรใช้ของสารขัดถู ใยขัดถูหรือผอยขัดหม้อทำความสะอาดหม้อในเป็นอันตราย เพราะอาจทำลายสารเคลือบภายในได้
- 5

ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดเท่านั้นในการเช็ดทำความสะอาดด้านนอกและด้านในของตัวหม้อหุงข้าว
- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำและห้ามเปิดน้ำก๊อกล้างเป็นอันตราย
- การจัดเก็บ
- 1

คุณสามารถเก็บอุปกรณ์เสริมทั้งหมดในหม้อหุงข้าวด้วยวิธีต่อไปนี้ (รูปที่ 46)

-

วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน

-

วางหม้อโยเกิร์ตลงในหม้อตุ๋น

-

วางฝาด้านในและฝาด้านนอกบนหม้อตุ๋น

-

วางหม้อตุ๋นบนถาดที่อยู่ในหม้อใน

-

วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อใน

2

ควรจัดเก็บในที่แห้งและปลอดภัย

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 47)

การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

หากหม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ หรือประสิทธิภาพการทำงานไม่ดีพอ โปรดอ่านข้อมูลในตารางด้านล่าง หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของท่าน

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไฟปุ่ม Cook/OK ไม่ติด	มีปัญหาเกี่ยวกับการต่อสายไฟ	ตรวจสอบว่าสายไฟต่อกับหม้อหุงข้าวอย่างถูกต้องหรือไม่ และปลั๊กไฟเสียบเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นหรือไม่
	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
สัญญาณไฟอุ่นข้าวไม่ทำงาน เมื่อการประกอบอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อนอบแห้ง ทำข้าวโอ๊ต โยเกิร์ต หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้า เต้าหู้หวาน ตุ่นหรือนึ่งอาหาร	โหมดอุ่นเก็บความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว โจ๊ก ซุป สตูว์และอาหารหวานเท่านั้น
หน้าจอไม่ทำงาน	ยังไม่เสียบปลั๊กไฟ	หากยังไม่เสียบปลั๊กไฟ ฟังก์ชันสำรองไฟฟ้าจะไม่ทำงานและหน้าจอจะไม่ทำงานด้วย
	แบตเตอรี่ที่จ่ายไฟไปยังหน้าจอไม่มีไฟ	นำหม้อหุงข้าวไปเปลี่ยนฟิวส์ที่ตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	เติมน้ำไม่เพียงพอ	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดไว้ภายในหม้อในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ การใช้งาน)
	หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	คุณไม่ได้กดปุ่ม Cook/OK
	หม้อในไม่แนบสนิทกับแผ่นทำความร้อน	ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่บนแผ่นทำความร้อน
	แผ่นทำความร้อนชำรุดเสียหาย	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
	หม้อในมีรูปทรงบิดเบี้ยว	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips
แก๊บบนไม่ลุก	ปริมาณส่วนผสมมากเกินไป	ตรวจสอบปริมาณตามที่อธิบายไว้ในสูตรในส่วนของ 'วิธีอบแห้ง'
ข้าวแข็งหรือแฉะเกินไป	เติมน้ำน้อยหรือมากเกินไป	ควรเติมน้ำตามที่กำหนดไว้ภายในหม้อในโดยดูที่ขีดบอกระดับน้ำ (ดูได้จากหัวข้อ การใช้งาน)
	เลือกเมนูไม่ถูกต้อง	เลือกเมนูที่ต้องการ (ดูได้จากบท การใช้หม้อหุงข้าว)
ไฟ Preset/Clock ไม่สว่างขณะตั้งเวลา	สัญญาณไฟทำงานบกพร่อง	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
ข้าวไหม้เกรียม	การข้าวข้าวไม่ถูกต้อง	ข้าวขาวจะกระทั้งน้ำใสขึ้น
หม้อหุงข้าวไม่เปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นเก็บความร้อนโดยอัตโนมัติ	คุณได้อุ่นอาหารให้ร้อน อบแห้ง ทำข้าวโอ๊ต โยเกิร์ต หุงข้าวด้วยซูป ทำพาสต้า เต้าหู้หวาน ตุ่นหรือนึ่งอาหาร	โหมดอุ่นเก็บความร้อนอัตโนมัติใช้สำหรับเมนูข้าว โจ๊ก ซุป สตูว์และอาหารหวานเท่านั้น
	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
โยเกิร์ตไม่แข็งตัวดี หรือเหลว	คุณได้อุ่นนมร้อนเกิน 40°C ซึ่งทำให้แบคทีเรียใน โยเกิร์ตสูญเสียสภาพ	อย่าอุ่นนมนานเกินไป เพื่อให้แบคทีเรียในโยเกิร์ตยังมีชีวิต เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มมากขึ้น อาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน
โยเกิร์ตไม่แข็งตัวดี	นมถั่วเหลืองที่ใช้ไม่เข้มข้นเพียงพอ	หากต้องการทำเต้าหู้ด้วยนมถั่วเหลืองที่ทำเอง ตรวจสอบให้แน่ใจว่านมถั่วเหลืองเข้มข้นเพียงพอ ใช้อัตราส่วนถั่วแช่น้ำต่อน้ำ 1:4 ในการทำนมถั่วเหลือง
	หากผสมผงทำเต้าหู้ที่ละลายแล้วกับนมถั่วเหลืองในหม้อตุ๋นเข้มข้นเกินไป จะทำให้เต้าหู้ไม่เกาะเป็นก้อนกันดี	ผสมผงทำเต้าหู้ที่ละลายแล้วและนมถั่วเหลืองในวาล์วนั้นๆ จะทำให้เต้าหู้เกาะเป็นก้อนและแข็งตัวดี
เต้าหู้หวานมีรสขมและมีเนื้อหยาบ	คุณได้ใส่ผงทำให้เต้าหู้เกาะตัวมากเกินไป	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ผงทำให้เต้าหู้เกาะตัวในปริมาณที่เหมาะสมกับปริมาณเต้าหู้ที่ต้องการทำ (ดูสูตรการทำเต้าหู้หวาน ในบท 'สูตรอาหาร') เช่น ผงทำให้เต้าหู้เกาะตัว 1 ช้อนโต๊ะ ต่อนมถั่วเหลือง 500 มล.
ไข่ตุ๋น/คัสตาร์ดนม ไม่แข็งตัวดี	มีอากาศที่ตกลงไปในส่วนผสมไข่หรือนมมากเกินไป เช่น การใช้เครื่องผสมอาหารแบบไฟฟ้า	ขอยะนายนำให้ส่วนผสมไข่หรือนมด้วยมือเพื่อให้ได้คัสตาร์ดที่แข็งตัวดี
ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E1, E2, E3 หรือ E4 ปรากฏบนจอ	มีข้อผิดพลาดทางเทคนิค	นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่ายฟิลิปส์หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์
ข้อความแสดงข้อผิดพลาด E5 ปรากฏขึ้นบนจอ	ไฟฟ้าดับในระหว่างประกอบอาหารซึ่งนานเกินกว่า 2 ชั่วโมง	เมื่อไฟฟ้าใช้ได้อีกครั้ง กดปุ่ม Stop/Cancel เพื่อรีเซ็ตหม้อหุงข้าว

สูตรอาหาร

ข้าวหม้อดินไก่และกุนเชียง

ส่วนผสม:

- ข้าว 3 ถ้วย
- เนื้อไก่ 300 กรัม
- กุนเชียง 200 กรัม
- ซิงที่หันเป็นชิ้นบางๆ 1 ชิ้น (หนาประมาณ 2.5 ซม.)
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและน้ำตาล

1

หมักเนื้อไก่ด้วยเกลือและน้ำตาล

2

ใส่ข้าวที่ขาวแล้วลงในหม้อใน เติมน้ำมันถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย กดปุ่ม เมนูเพื่อเลือกโหมดทำข้าวหม้อดินและกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มต้น

3

เมื่อได้ยินเสียงบี๊จากหม้อหุงข้าว แสดงว่าข้าวสุกได้ที่แล้ว เติมส่วนผสมลงในหม้อในและโรยส่วนผสมลงบนข้าวให้ทั่วกัน

4

เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการทำข้าวหม้อดินแล้ว โรยต้นหอมหั่นหยาบบนข้าวและเสิร์ฟขณะร้อน

พาสต้า

เสิร์ฟ 3-4 คน

ส่วนผสม:

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

1

ใส่พาสต้าและซอสพาสต้าในหม้อในและเติมน้ำมันถึงขีดบอกระดับพาสต้า กดปุ่ม Pasta และตั้งเวลาการประกอบอาหาร 20 นาที สำหรับมะกะโรนี หรือ 30 นาที สำหรับเพนเน แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มทำอาหาร

2

เมื่อทำพาสต้าเสร็จแล้ว โรยพริกไทยหรือชีสเล็กน้อยลงที่ด้านบนและเสิร์ฟพาสต้าขณะร้อน

ซุปรด้มย่ำ

ส่วนผลม:

- กุ้งตัวใหญ่ 16 ตัว
- น้ำนุบไป่ 1200 มล.
- มะเชือดทศ 1/4 ลูก
- เืดนงรทเป็นขึ้น 400 กรัม
- ใบมะกรุด 6 ใบ
- ชำท้นหยาบๆ 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ 4 ก้าน ทบและท้นเป็นขึ้นเล็กๆ
- น้ำนุรึกเฝำไทย (ตามที่ต้องการ)
- พริกชี้ฟ้า 8 ฝัก
- น้ำนมะนาวสด 4 ช้อนโต๊ะ
- น้ำนปลา (ปรุงรส)
- ใบผักชี (ตามที่ต้องการ)
- น้ำน

- 1
- กุ้งกะเปลือกและผ่าหลังเอาไส้ออก ให้มีหางติดไว้
- 2
- ใส่น้ำซุปรด้ม มะเชือดทศ เืด ใบมะกรุด ชำ และตะไคร้ในหม้อใน เ็ดม่น้ำจนถึงชืดบอกระดับซุปรด้มย่ำ กดปุ่ม Soup เพื่อเลือกเมนูซุปรด้มและกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มต้มน้ำ
- 3
- เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊ฟ ให้ใส่กุ้งในหม้อในและทำอาหารต่อ
- 4
- เมื่อเสร็จการทำซุปรด้มย่ำ เ็ดม่น้ำพริกเฝำ พริกชี้ฟ้าสด น้ำนมะนาว และน้ำนปลา แล้วคนให้เข้ากันดี

ซุปรด้มมะละกอ

เสิร์ฟ 2-3 คน

ส่วนผลม:

- เืดหุนหวนห้ง 20 กรัม
- มะละกอดิบ 300 กรัม เอาเมล็ดออกและท้นเป็นขึ้นท่ๆ กัน
- อัลมอนต์จีน 2 ช้อนโต๊ะ
- พุทราจีน 5 เม็ด
- น้ำนตาลก้อน 50 กรัม
- น้ำน 1 ลิตร

- 1
- แช่เืดหุนหวนในน้ำนเย็นจนกระทั่งนุ่ม ตัดส่วนที่แข็งออก ล้างน้ำนและท้นเป็นขึ้น
- หมายเหตุ: การใส่เืดหุนหวนมากเกินไปอาจทำให้หม้อหุงข้าวล้น อย่าใช้เืดหุนหวนห้งเกินกว่า 60 กรัม
- 2
- ใส่ส่วนผลมทั้งหมดลงในหม้อขึ้นใน
- 3
- กดปุ่ม Dessert เพื่อเลือกเมนูซุปรด้มมะละกอ ตั้งเวลาในการประกอบอาหารที่ 1 ชั่วโมง กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มการทำอาหาร
- 4
- หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊ฟ แสดงว่าขั้นตอนการต้มน้ำเสร็จแล้ว คุณสามารถเสิร์ฟได้ทั้งแบบร้อนหรือเย็น

ข้าวโอ๊ต

ส่วนผลม:

- ข้าวโอ๊ต 1 ถ้วย (สำหรับ 1-2 คน) หรือข้าวโอ๊ต 3 ถ้วย (สำหรับ 5-6 คน)
- น้ำน

- 1
- ใส่ข้าวโอ๊ตลงในหม้อใน เ็ดม่น้ำจนถึงชืดบอกระดับข้าวโอ๊ตตามปริมาณข้าวโอ๊ตที่ใช้
- 2
- กดปุ่ม Yoghurt/Oatmeal เพื่อเลือกเมนูซุปรด้มข้าวโอ๊ต ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 10 นาที สำหรับ 1 ถ้วย และ 20 นาที สำหรับ 3 ถ้วย แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มต้มน้ำ
- 3
- เมื่อข้าวโอ๊ตเสร็จเรียบร้อยแล้ว ใส่ผลไม้หรือน้ำผึ้งที่ต้มน้ำและเสิร์ฟ

โยเกิร์ต

เสิร์ฟ 4 คน

84 ภาษาไทย

ส่วนผสม:

- นม 500 มล.
- โยเกิร์ตแบบพาสเจอร์ไรส์ 100 มล.

1 วางโยเกิร์ตไว้ที่อุณหภูมิห้องสองสามนาทีก่อนใช้ เพื่อกระตุ้นแบคทีเรียในโยเกิร์ต อุ่นนมให้มีอุณหภูมิประมาณ 40°C ผสม โยเกิร์ตกับนมอุ่นทันทีในอีกหม้อและเทส่วนผสมลงในหม้อโยเกิร์ตแต่ละหม้อ ปิดฝาหม้อด้วยฝาปิด

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

2 วางภาคลาสำหรับนึ่งอาหารลงหม้อใน เติมน้ำให้ถึงขีดบอกระดับโยเกิร์ต แล้ววางถ้วยลงบนภาคลาสำหรับนึ่งอาหาร

3 กดปุ่ม Yoghurt/Oatmeal เพื่อเลือกเมนูย่อยโยเกิร์ต ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 3 ชั่วโมง แล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอน

หมายเหตุ: หากต้องการสเปรี้ยวมากขึ้น ให้ตั้งเวลาการประกอบอาหารให้นานขึ้น

4 เมื่อโยเกิร์ตเสร็จเรียบร้อยแล้ว เติมนมไขมันต่ำหรือไขมันโยเกิร์ตและเสิร์ฟ หรืออาจปล่อยให้โยเกิร์ตเย็นตัวและใส่ในตู้เย็นข้ามคืนและเสิร์ฟขณะเย็น

เคล็ดลับ

เพื่อให้ได้โยเกิร์ตที่นุ่มและแข็งตัวดี คุณอาจเติมนมผง 60 กรัม ลงในนมและอุ่นให้ความร้อน แล้วทำตามขั้นตอนด้านบน

คำหัวหวาน

เสิร์ฟ 2-3 คน

ส่วนผสมคำหัว (ครึ่งหม้อตุ๋น):

- นมถั่วเหลือง 500 มล. (สามารถซื้อนมถั่วเหลืองหวานปานกลาง หรือไม่หวานจากซูเปอร์มาร์เก็ต หรืออาจทำนมถั่วเหลืองเอง) เก็บไว้ละลาย ผงทำให้คำหัวเกาะตัว (เช่น ยิปซัมหรือนิการี) 30 มล.
- ผงทำให้คำหัวเกาะตัว 1 ช้อนโต๊ะ (เช่น ยิปซัมหรือนิการี)

ส่วนผสมใช้รับประทาน:

- น้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วย
- น้ำ 2 ถ้วย
- ชิง

1 เทนมถั่วเหลือง 470 มล. ลงในหม้อตุ๋น วางภาคลาสำหรับนึ่งอาหารบนหม้อในและเติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับตุ๋น แล้ววางหม้อตุ๋นบนภาคลาสำหรับนึ่ง

2 กดปุ่ม Dessert เพื่อเลือกเมนูคำหัวหวานแล้วกดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอน

3 ละลายผงทำให้คำหัวเกาะตัวในนมถั่วเหลือง 30 มล.

4 เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ ใส่ผงทำให้คำหัวเกาะตัวที่ละลายแล้วในหม้อตุ๋น คนช้าๆ แล้วปิดฝาเพื่อดำเนินการปรุงอาหารต่อ

ควรระวังเมื่อเปิดฝเพื่อผงทำให้คำหัวเกาะตัว เพราะฝและไอน้ำที่ออกมาจากหม้อตุ๋นจะร้อนมาก

5 ตัมน้ำตาลทรายแดง น้ำและชิง สำหรับใช้ภายหลัง

6 เมื่อคำหัวหวานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ใส่ไซร้ที่ด้านบนคำหัวหวานและเสิร์ฟขณะร้อน คุณสามารถใส่คำหัวหวานในตู้เย็นปล่อยให้เย็นตัวแล้วแช่เย็นและเสิร์ฟขณะเย็น

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

- หากต้องการทำคำหัวด้วยนมถั่วเหลืองที่ทอเอง ตรวจสอบให้แน่ใจว่านมถั่วเหลืองเข้มข้นเพียงพอ ใช้อัตราส่วนถั่วเข้มข้นต่อน้ำ 1:4 ในการทำนมถั่วเหลือง
- ใส่ผงทำให้คำหัวเกาะตัวมากเกินไปจะทำให้คำหัวแข็งเกินไป
- ผสมผงทำให้คำหัวเกาะตัวกับนมถั่วเหลืองอย่างช้าๆ ภายในหม้อตุ๋น มิฉะนั้น คำหัวจะไม่จับตัวกันดี

เค้ก

ส่วนผสม:

- ส่วนผสมเค้กพร้อมอบ 250 กรัม
- เนย 65 กรัม
- น้ำหรือนม 100 มล.
- ไข่ฟองใหญ่ 1 ฟอง

1 ผสมแป้งเค้ก น้ำหรือนม เนยและไข่ลงในชามใบใหญ่ ผสมให้เข้ากันโดยใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าที่ความเร็วต่ำ 1 นาที และที่ความเร็วปานกลางอีก 3 นาที

2 ทาเนยที่ด้านในของหม้อแล้วจึงเทส่วนผสมที่ 2 ลงในหม้อ

3 กดปุ่ม Dessert และเลือกเมนูเค้ก

4 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ แสดงว่าการอบเค้กเสร็จสิ้นแล้ว ปลอ่ยให้เค้กเย็นตัวลง จับหม้อในให้คว่ำลงเพื่อให้เค้กหลุดออกจากหม้อนำไปที่จาน

เคล็ดลับ

เค้กมีลักษณะเป็นฟองน้ำหากใช้ไข่ฟองใหญ่

คัสตาร์ดไข่ข้น

เสิร์ฟ 1-2 คน

ส่วนผสม:

- ไข่ 3 ฟอง
- น้ำตาลก้อน 50 กรัม
- น้ำ 1.25 ถ้วย
- น้ำส้มสายชูขาวหลายหยด

1 ละลายน้ำตาลก้อนในน้ำ ปลอ่ยให้เย็นที่อุณหภูมิห้อง

2 ตีไข่ แล้วค่อยๆ ผสมน้ำเชื่อมกับส่วนผสมไข่ เคล็ดลับ: การตีไข่ด้วยมือจะให้ผลดีกว่าใช้เครื่องผสมอาหารแบบไฟฟ้า เครื่องผสมอาหารแบบไฟฟ้าทำให้มีอากาศเข้าไปในไข่ที่ตมกเกินไปซึ่งทำให้คัสตาร์ดไม่แข็งตัว

3 เทส่วนผสมไข่ลงในหม้อตื้น วางถาดสำหรับนึ่งอาหารบนหม้อในและเติมน้ำจนถึงขอบกระดบตื้น แล้ววางหม้อตื้นบนถาดสำหรับนึ่ง

4 กดปุ่ม Stew/Double boil เพื่อเลือกเมนูไข่/นมตื้น ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 30 นาที กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

5 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ แสดงว่าขั้นตอนการตื้นเสร็จแล้ว คุณสามารถเสิร์ฟ คัสตาร์ดไข่ข้นหรือใส่ในตู้เย็นข้ามคืนและเสิร์ฟขณะเย็น

คัสตาร์ดนมตื้น

เสิร์ฟ 1-2 คน

ส่วนผสม:

- ไข่ขาว 3 ฟอง
- นม 1 ถ้วย
- น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 0.25 ถ้วย
- น้ำส้มสายชูขาวหลายหยด

1 ตีไข่ขาว ผสมกับนม น้ำตาลและน้ำส้มสายชูขาว ผสมให้เข้ากัน เคล็ดลับ: การตีไข่ด้วยมือจะให้ผลดีกว่าใช้เครื่องผสมอาหารแบบไฟฟ้า เครื่องผสมอาหารแบบไฟฟ้าทำให้มีอากาศเข้าไปในไข่ที่ตมกเกินไปทำให้คัสตาร์ดไม่แข็งตัว

2 เทส่วนผสมไข่ลงในหม้อตื้น วางถาดสำหรับนึ่งอาหารบนหม้อในและเติมน้ำจนถึงขอบกระดบตื้น แล้ววางหม้อตื้นบนถาดสำหรับนึ่ง

3 กดปุ่ม Stew/Double boil เพื่อเลือกเมนูไข่/นมตื้น ตั้งเวลาการประกอบอาหาร 30 นาที กดปุ่ม Cook/OK เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหาร

4 หม้อหุงข้าวส่งเสียงบี๊พ แสดงว่าขั้นตอนการตื้นเสร็จแล้ว คุณสามารถเสิร์ฟ คัสตาร์ดนมร้อนหรือใส่ในตู้เย็นข้ามคืนและเสิร์ฟขณะเย็น

簡介

恭喜您購買本產品並歡迎加入飛利浦！請於 www.philips.com/welcome 註冊您的產品，以善用飛利浦提供的支援。

一般說明 (圖 1)

- 1 量杯
- 2 湯杓
- 3 飯勺
- 4 水位刻度標示
- 5 附把手的內鍋
- 6 可拆式內鍋蓋
- 7 密封環
- 8 加熱板
- 9 溫度感應器
- 10 觸控面板
- 11 有 +/- 控制環的顯示幕
- 12 主機體
- 13 電源線插頭
- 14 可拆式電源線
- 15 電源插孔
- 16 開蓋按鈕
- 17 飯匙固定座托架
- 18 飯匙固定座
- 19 外鍋蓋
- 20 可拆式蒸氣通氣孔蓋
- 21 電子鍋握柄
- 22 蒸籃
- 23 可拆式蒸盤
- 24 燉鍋
- 25 燉鍋內鍋蓋
- 26 燉鍋外鍋蓋
- 27 優格鍋

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將電子鍋主體浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。

警示

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電壓相符。
- 僅可將本產品連接到有接地的電源插座上。並請務必確定將插頭確實插入電源插座中。
- 如果插頭、電源線、內鍋或電子鍋主體損壞時，則請勿使用。
- 如果電源線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 基於安全考慮，在缺乏監督及適當指示之下，本產品不適用於孩童及任何身體、知覺、或心理功能障礙者，或缺乏使用經驗及知識者。
- 請勿讓孩童使用本產品或當成玩具。
- 請勿讓兒童接觸電源線。請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 請確定加熱板、溫度感應器與內鍋外側是否清潔、乾燥，再將插頭插入電源插座。
- 密封圈損壞時，則請勿使用產品。

- 連接電器電源或按壓控制面板上的按鈕時，請確保雙手乾燥。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝外部定時器開關。

警告

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請僅使用隨附的飯匙。請勿使用尖銳的器具。
- 請勿將電子鍋暴露在高溫下，也請勿放置正在使用 (或尚有餘溫) 的爐子或廚具上。
- 將插頭插入電源插座並開啟電源之前，請務必先裝入內鍋。
- 若長時間不使用，請務必拔下電鍋的插頭。
- 清潔或移動電子鍋之前，請務必先待其冷卻。
- 請勿直接將內鍋置於爐火上炊飯。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途、或未依照使用手冊操作，保固將失效，而飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 請將電子鍋放置在平穩的水平面上。
- 本產品使用時，裝置表面可能會變熱。請注意僅可接觸控制面板部分。
- 在炊飯過程中，熱氣可能會從蒸氣通氣孔冒出；若您掀開鍋蓋，熱氣可能會從電子鍋冒出。
- 請勿在使用電子鍋時，舉起握柄或移動電子鍋。
- 烹調程序結束後，由於內鍋、蒸籃及燉鍋的溫度可能很高且重量很重，拿取時請小心。
- 請勿將電子鍋直接曝露在陽光下。
- 請勿將金屬製品或其他異物插入蒸氣通氣孔內。
- 請勿在鍋蓋上放置磁性物品。請勿在磁性物品附近使用電子鍋。
- 內鍋若變形請勿使用。
- 內鍋水位不可超過內側所標示的最高刻度，以免溢出。
- 烹調、保溫、再加熱時，請勿將飯匙留在鍋內。
- 使用後請務必清潔本產品。
- 請勿將產品放入洗碗機清洗。

電磁波 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁波 (Electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。只要使用方式正確並依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有的科學研究資料，使用本產品並無安全顧慮。

斷電支援功能

本產品具備支援功能，只要在 2 小時內恢復供電，便能記住斷電前的狀態。若是在烹調程序中途斷電，則烹調定時器會暫停，待恢復供電後再繼續計時。
若是在烹調程序中途斷電，且斷電超過 2 小時，則恢復供電後，電子鍋會自動重設為待機模式。請打開鍋蓋，取出食材，從頭開始重新烹調。
若您設定好定時器後，尚未開始預設烹調程序便斷電，則只要在 12 小時內恢復供電，就會自動開始執行。

使用前準備

第一次使用前

- 1 請移除內鍋和加熱板中間的紙張。
- 2 第一次使用本產品之前，請先仔細清洗電子鍋各部分 (請參閱「清潔」單元)。
- 3 開始使用本產品前，請先讓所有部分完全乾燥。
- 4 請將飯匙固定座吸附在電子鍋的主機體上。(圖 2)

控制面板與顯示幕

控制面板上有 12 個按鈕可以用來操作本產品。顯示幕會顯示所選程序的資訊。

顯示幕會以不同的顏色顯示電子鍋的狀態。顯示幕呈現白色表示本產品處於待機模式，或是您正在編排設定。顯示幕呈現紅色表示本產品正在烹調或再加熱中。顯示幕呈現綠色表示本產品正處於保溫模式。

注意：本產品正在烹調或再加熱時，紅色顯示幕指示燈將於 10 分鐘後關閉。處於保溫模式時，綠色顯示幕指示燈將於 10 分鐘後關閉。

- 控制面板與顯示幕 (圖 3)

按鈕

按鈕閃爍表示您可以按下此按鈕以繼續下一個步驟。您可以使用停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕，停止烹調程序或停止預設的定時器。您也可以於編排設定烹調程序時，將此按鈕當成「復原」按鈕使用，回到前一個畫面。

功能表

某些功能表具有子功能表。按下這些功能表的按鈕後，顯示幕會出現子功能表。如果某個功能表沒有子功能表，顯示幕就會顯示烹調程序的第一個步驟。

在某些功能表中，顯示幕會顯示文字與動畫，逐步引導您完成烹調程序。

控制環

您可以用手指上下移動控制環的左側或右側以調整設定 (例如時鐘、定時器和烹調時間)，或選取所要的功能表。按住 4 點之中的一點，即可快速前後移動設定。

設定時鐘時間

注意：本產品在烹調程序中或保溫模式時，您不可調整時鐘時間。

- 1 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。
- 2 顯示幕會顯示開機訊息 (「早安」、「午安」或「晚安」)。
- 3 按兩下預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)
- 4 用手指上下移動控制環的左側或右側以選取「時鐘設定」(Clock setting)。(圖 5)
- 5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)
- 6 顯示幕上的時間閃爍。左右兩側會出現箭頭，提示您使用控制環來設定時間。(圖 7)
- 7 用手指上下移動控制環的左側或右側以設定時鐘 (24 小時的時間表示法)。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。(圖 8)
- 8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以確認時間。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

- 9 顯示幕會顯示「已儲存」(Saved) 訊息。時間會停止閃爍，且顯示幕會顯示設定的時鐘時間。(圖 9)

注意：如果 30 秒內未按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，則會自動確認時鐘時間。

注意：本產品的插頭插入電源插座時，顯示幕只會顯示時鐘時間。

設定顯示幕語言

您可以選取三種語言之一：繁體中文、簡體中文或英文。

- 1 按兩下預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)
- 2 用手指上下移動控制環的左側或右側以選取「語言設定」(Language setting)。(圖 10)
- 3 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)
- 4 用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取所要的語言 (繁體中文、簡體中文或英文)。(圖 11)
- 5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以確認語言。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

▶ 顯示幕會顯示「已儲存」(Saved) 訊息。(圖 9)

使用此產品

電子鍋功能表清單

功能表	子功能表
生米	白飯
	快煮白飯
	少量白飯
	壽司米
	糙米
	糯米
	混合穀米
	煲飯
	湯飯
	粥
粥	稠粥
	稀粥
	綠豆粥
	小米粥
	雞肉粥
義大利麵	義大利麵
湯	蔬菜湯
	冬蔭湯
	燉湯
燕麥/優格	燕麥
	優格
甜點	綠豆湯
	豆花
	銀耳木瓜湯
	蓮子桂圓湯
燜/燉	蛋糕
	燜
	燉蛋/燉奶
	燉湯
蒸煮	蒸煮

逐步烹調指南

下表顯示在不同子功能表中應執行的步驟。
下表所列的數字與表格內的數字相對應，提示您在烹調程序中的某個時間應該執行的下一步。

- 1 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以開始烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動開始烹調程序。
- 2 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。
- 3 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕後才會開始烹調。
- 4 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入烹調時間。
- 5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動進入烹調時間。

功能表	子功能表	烹調前的步驟	第二步的烹調時間	烹調時的步驟	烹調後的步驟
生米	煲飯	先煮飯 (1)	取決於烹調的飯量	放入肉和其他食材 (2)	放入調味料 (4)
	湯飯	先煮飯 (1)	取決於烹調的飯量	放入溫熱的清湯和其他食材 (2)	
粥	雞肉粥	先煮粥 (4)	約 15-20 分鐘	放入雞肉 (2)	
義大利麵	義大利麵	放入義大利麵、醬汁和水 (5)			
湯	蔬菜湯	加水煮清湯 (4)	約 10-15 分鐘	放入蔬菜 (2)	
	冬蔭湯	放入清湯、蘑菇、蕃茄、檸檬葉、南薑和檸檬草 (1)	約 5 分鐘	放入蝦子/肉 (2)	放入辣椒醬和其他調味料 (4)
	燉湯	放入水和食材 (4)			
燕麥/優格	燕麥	放入水和燕麥 (4)			
	優格	將溫牛奶 (40° C) 和優格的混合物倒入優格鍋，在內鍋倒入水 (5)			
甜點	綠豆湯	放入水和甜點食材 (4)			
	豆花	將豆漿倒入燉鍋，在內鍋倒入水 (2)	20 分鐘	放入溶解的石膏粉 (加一點豆漿) (2)	
	銀耳木瓜湯	放入水和甜點食材 (4)			

功能表	子功能表	烹調前的步驟	第二步的烹調時間	烹調時的步驟	烹調後的步驟
燜/燉	蓮子桂圓湯	放入水和甜點食材 (4)			
	蛋糕	在內鍋倒入蛋糕麵粉糊 (1)			
	燜	放入水、肉和其他食材 (4)			
	燉蛋/燉奶	在燉鍋倒入食材，在內鍋倒入水 (5)			
	燉湯	在燉鍋倒入食材，在內鍋倒入水 (5)			
蒸煮	蒸煮	將蒸盤放入蒸籃，在內鍋倒入水 (5)			

煮飯

本產品的米飯 (Rice) 功能表包含 9 個子功能表，能讓您烹調不同類型的米飯或米飯類食譜。

- 1 使用隨附的量杯來量米。(圖 12)**
- 一杯生米通常可煮成 2 碗白飯。請不要超過內鍋內側標示的量線。1 杯米約 180 毫升。
- HD4777：內鍋容量 5.0 公升，量米杯最大容量 1.8 公升
 - HD4775：內鍋容量 4.0 公升，量米杯最大容量 1.5 公升

各類米飯的生米量與烹調時間

下表所示為大約的烹調時間。實際烹調時間可能依電壓、室溫、溼度和所用水量而有所不同。

功能表	HD4775 大約烹調時間	HD4775 生米量 (杯)	HD4777 大約烹調時間	HD4777 生米量 (杯)
白飯	40-50 分鐘	2-8	40-50 分鐘	2-10
快煮白飯*	30-40 分鐘	2-4	30-40 分鐘	2-6
少量白飯**	40-50 分鐘	2-3	40-50 分鐘	2-3
壽司米	40-50 分鐘	2-8	40-50 分鐘	2-10
糯米	50-90 分鐘	2-6	50-90 分鐘	2-8
糙米	40-50 分鐘	2-4	40-50 分鐘	2-6
混合穀米	40-50 分鐘	2-4	40-50 分鐘	2-6
煲飯	45-60 分鐘	2-4	45-60 分鐘	2-5
湯飯	35-70 分鐘	2-8	35-70 分鐘	2-10

注意：烹煮前，請先浸泡混合穀米中的豆類或穀類。

*為煮出最好吃的米飯，建議您烹調量不要超過 4 杯米 (HD4775) 或 6 杯米 (HD4777)。

**為煮出最好吃的米飯，建議您烹調量不要超過 3 杯米。

2 將米徹底洗淨。

3 將洗好的米倒入內鍋中。

4 根據米杯數和所煮的米類，在內鍋中加水至對應的刻度，然後將米均勻攤平。
例如，如果煮 4 杯東北大米，請加水至 4 杯東北大米的對應刻度。

- HD4777 (圖 13)
- HD4775 (圖 14)

注意：內鍋內側所標示的水位僅供參考；您可以隨時針對不同類型的米以及您自己的偏好來調整水量。但是，如果您加入的水量過多 (遠超過烹調米量適合的水量)，泡沫可能會從蒸氣通氣孔蓋溢出。

5 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

6 將內鍋放入電子鍋。(圖 15)

請確認正確裝入內鍋，將內鍋把手對齊外鍋的導水槽。

注意：請確定加熱元件和內鍋的外表均乾淨、乾燥。

7 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。

8 蓋上電子鍋鍋蓋。

請勿用力蓋上鍋蓋。若鍋蓋無法順利蓋上，請檢查內鍋位置是否正確。

9 按下生米 (Rice) 按鈕，然後用手指上下移動控制環的左側或右側以選取米類。(圖 16)

10 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

- 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。(圖 17)
- 顯示幕會於烹調程序的最後 10 分鐘，以分鐘為單位倒數計時 (10、9、8 等)。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且保溫/再加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為保溫模式。
- 顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。

11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。(圖 18)

若要繼續保持保溫模式，只要再按下保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕即可。

12 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。(圖 19)

13 翻攪白飯使其鬆軟。

翻攪白飯可釋放多餘的蒸氣，使白飯更加鬆軟可口。

14 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

煲飯或湯飯

1 請依照「煮飯」單元的第 1 到 9 步驟操作。

2 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以確認設定。(圖 6)

- 顯示幕會出現第一個說明。

3 再次按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

如果您沒有按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，本產品將於 10 秒後自動開始烹調程序。

- 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

4 電子鍋會發出嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕會閃爍，表示您必須放入其他食材。

5 放入顯示幕上所顯示的食材，然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，以繼續烹調程序。

如果您沒有按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。

- 顯示幕會於烹調程序的最後 10 分鐘，以分鐘為單位倒數計時 (10、9、8 等)。
- 如果是烹調煲飯，本產品會發出嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會閃爍，表示您必須執行顯示幕上所顯示的最後一個步驟。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動繼續烹調程序。

- ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。在煲飯功能表中，保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈會亮起，表示本產品已切換為保溫模式。
- ▶ 在煲飯功能表中，顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。
- 6** 按一下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕，即可取消烹調程序、預設設定或保溫模式。
- 7** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

粥

本產品的粥 (Congee) 功能表包含 5 個子功能表，能讓您烹調不同類型的粥或粥類食譜。

功能表	HD4775 大約烹調時間	HD4775 生米量 (杯)	HD4777 大約烹調時間	HD4777 生米量 (杯)
稠粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5
稀粥	0.5-4 小時	0.5-1	0.5-4 小時	0.5-1.5
綠豆粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5
小米粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5
雞肉粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5

- 1** 將食材放入內鍋。

- 2** 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示煮粥適用的最高刻度。

- HD4777 (圖 20)
- HD4775 (圖 21)

- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

- 4** 按下粥 (Congee) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，選取您要烹調的粥類。(圖 22)

- 5** 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

- ▶ 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

- 6** 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。

提示：如果使用 HD4775 或 HD4777 烹調 0.5 杯米，請設定為 30 分鐘。如果使用 HD4777 烹調 2.5 杯米或使用 HD4775 烹調 2 杯米，請設定為 2 小時。

- 7** 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。(圖 6)

- ▶ 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

- ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

- ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且保溫/再加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為保溫模式。

- ▶ 顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。

- 8** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。

- 9** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

雞肉粥

1 將食材放入內鍋。

注意：您可以於第二步時在內鍋放入雞肉，將雞肉煮軟。

2 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示煮粥適用的最高刻度。

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下粥 (Congee) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取雞肉粥。

5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

● 顯示幕會出現第一個說明。

6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入烹調時間。

● 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

7 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。

8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

● 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

● 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且保溫/再加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為保溫模式。

● 顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。

9 本產品會發出嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會閃爍，表示您必須執行顯示幕上所顯示的下一個步驟。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

12 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

使用其他功能表進行烹調

下表顯示預設烹調時間，以及使用其他功能表時的可調整烹調時間。

使用其他功能表時的烹調時間

功能表	預設烹調時間	預設烹調時間的最佳容量	可調整烹調時間	最佳容量的建議烹調時間
義大利麵	30 分鐘	250 公克的義大利麵	20-30 分鐘	30 分鐘
蔬菜湯	30 分鐘	湯的刻度到白飯的第 4 個刻度	30 分鐘至 1 小時 30 分鐘	1 小時 30 分鐘
冬蔭湯	30 分鐘	湯的刻度到冬蔭湯的刻度	-	-

功能表	預設烹調時間	預設烹調時間的最佳容量	可調整烹調時間	最佳容量的建議烹調時間
燉湯	3 小時	湯的刻度到白飯的第 8 個刻度	2-4 小時	4 小時
燕麥	20 分鐘	3 杯燕麥	10-30 分鐘	20 分鐘
優格	4 小時	4 杯優格	3-6 小時	4 小時
綠豆湯	1 小時	2 公升的水	30 分鐘至 4 小時	2 小時
豆花	-	500 毫升的豆漿	-	-
銀耳木瓜湯	1 小時	1 公升的水	30 分鐘至 4 小時	2 小時
蓮子桂圓湯	1 小時	2 公升的水	30 分鐘至 4 小時	2 小時
蛋糕	40 分鐘	蛋糕材料混合物的刻度到蛋糕的刻度	-	-
燜	1 小時	300 公克的肉	45 分鐘至 3 小時	3 小時
燉蛋/燉奶	30 分鐘	3 顆蛋的食譜	20 分鐘至 1 小時	40 分鐘
燉湯	3 小時	1 整個燉鍋	1-4 小時	3 小時
蒸煮	30 分鐘	300 公克的排骨	10 分鐘至 1 小時	1 小時

義大利麵

1 將食材和水放入內鍋。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於義大利麵的最高刻度。

- HD4777 (圖 23)
- HD4775 (圖 24)

2 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

3 按下義大利麵 (Pasta) 按鈕以選取義大利麵 (Pasta) 功能表。(圖 25)

● 顯示幕會出現第一個說明。

4 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

● 顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。

5 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 20 到 30 分鐘。

6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

● 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

● 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。

7 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

8 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

湯

湯 (Soup) 功能表包含 3 個子功能表：冬蔭湯、蔬菜湯和燉湯。冬蔭湯子功能表與蔬菜湯子功能表皆適合烹調時間短，但需要大火的湯類，例如甘藍菜肉湯。冬蔭湯與蔬菜湯之間的不同之處在於，冬蔭湯功能表不能調整烹調時間。燉湯子功能表適合烹調時間較長，且需要小火才能煮出食材所有風味的湯類，像是中藥鷄湯。

1 請根據顯示幕的說明操作，將食材放入內鍋。

注意：您可以於第二步時在內鍋放入蔬菜湯的蔬菜或冬蔭湯的蝦子/肉，將食材煮軟。

2 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示燉湯適用的最高刻度。

- HD4777 (圖 23)
- HD4775 (圖 24)

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下湯 (Soup) 按鈕以選取湯 (Soup) 功能表。用手指上下移動控制環的左側或右側，選取您要烹調的湯類。(圖 26)

5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

顯示幕會出現第一個說明。

6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入蔬菜湯與燉湯的烹調時間。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始冬蔭湯的烹調程序。

顯示幕會出現預設烹調時間 (蔬菜湯是 30 分鐘，燉湯是 3 小時)。

7 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將蔬菜湯的時間設定為 30 分鐘到 1 小時 30 分鐘，將燉湯的時間設定為 2 到 4 小時。

注意：您無法變更冬蔭湯的烹調時間。

8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

- 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- 如果是烹調蔬菜湯與冬蔭湯，本產品會發出嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會閃爍，表示您必須執行顯示幕上所顯示的下一個步驟。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。
- 待冬蔭湯烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會閃爍，表示您必須執行顯示幕上所顯示的最後一個步驟。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動繼續烹調程序。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。

9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

優格/燕麥

優格

1 將溫牛奶與優格的混合物倒入優格鍋。

2 將蒸盤放入內鍋中。(圖 27)

3 在內鍋倒入水。(圖 28)

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於優格的最高刻度。

- HD4777 (圖 23)

- HD4775 (圖 24)

4 將優格鍋放到蒸盤上。(圖 29)

5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

6 按下優格/燕麥 (Yoghurt/Oatmeal) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取優格 (Yoghurt) 功能表。(圖 30)

7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

● 顯示幕會出現第一個說明。

8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動進入烹調時間。

● 顯示幕會顯示 4 小時，此為預設烹調時間。

9 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 3 到 6 小時。

10 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

● 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

● 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會顯示「完成」(Done) 訊息。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

12 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

燕麥

1 將食材和水放入內鍋。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於燕麥的最高刻度。

- HD4777 (圖 13)

- HD4775 (圖 14)

2 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

3 按下優格/燕麥 (Yoghurt/Oatmeal) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取燕麥 (Oatmeal) 功能表。(圖 30)

4 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

● 顯示幕會出現第一個說明。

5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入烹調時間。

● 顯示幕會顯示 20 分鐘，此為預設烹調時間。

6 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 10 到 30 分鐘。

7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

- 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會顯示「完成」(Done) 訊息。

8 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

甜點

甜湯

1 將食材放入內鍋。

2 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於甜點的最高刻度。

- HD4777 (圖 23)
- HD4775 (圖 24)

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下甜點 (Dessert) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，選取您要烹調的甜湯類型。(圖 31)

5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。

顯示幕會出現第一個說明。

6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入烹調時間。

顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

7 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。

8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且保溫/再加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為保溫模式。

顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。

9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

豆花

1 在燉鍋倒入豆漿。

2 將蒸盤放入內鍋中。(圖 27)

3 在內鍋倒入水。(圖 28)

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於燉煮的最高刻度。

- HD4777 (圖 23)
- HD4775 (圖 24)

4 將燉鍋放到蒸盤上。(圖 32)

- 5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 6 按下甜點 (Dessert) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取豆花 (Sweet tofu) 功能表。(圖 31)
- 7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
 - 顯示幕會出現第一個說明。
- 8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以開始烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動開始烹調程序。

注意：您無法變更豆花的烹調時間。

- 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- 本產品會發出與嗶聲，且烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕會閃爍，表示您必須放入溶解的石膏粉。

打開鍋蓋放入溶解的石膏粉時請小心，鍋蓋和燉鍋冒出的蒸氣溫度很高。

- 9 放入溶解的石膏粉。然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。
 - 顯示幕會在最後的 20 分鐘，以分鐘為單位倒數計時。
 - 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

蛋糕

- 1 攪拌食材以準備蛋糕材料混合物。
- 2 內鍋抹牛油。
- 3 將蛋糕麵粉糊放入內鍋。
- 4 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 5 按下甜點 (Dessert) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取蛋糕 (Cake) 功能表。(圖 31)
- 6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
 - 顯示幕會出現第一個說明。
- 7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以開始烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動開始烹調程序。

注意：您無法變更蛋糕的烹調時間。

- 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會顯示「完成」(Done) 訊息。

- 8 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

燜/燉

燜

- 1 將食材放入內鍋。
- 2 放入水，蓋住 的食材。

- 3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4 按下燜/燉 (Stew/Double boil) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，以選取燜 (Stew) 功能表。(圖 33)
- 5 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
 - 顯示幕會出現第一個說明。
- 6 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 10 秒後自動進入烹調時間。
 - 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。
- 7 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。
您可以將時間設定為 45 分鐘到 3 小時。
- 8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
 - 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且保溫/再加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為保溫模式。
 - 顯示幕是以小時為單位計算保溫時間 (最長 12 小時)。
- 9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消保溫模式。
- 10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

燉

- 1 將食材放入燉鍋。
- 2 將蒸盤放入內鍋中。(圖 27)
- 3 將水位加到內鍋內側所標示適用於燉煮的最高刻度。(圖 28)

如果您要燉煮 3 個小時以上，我們建議您將水位加到內鍋內側所標示適用於義大利麵的最高刻度，以免電子鍋乾燒。

- HD4777 (圖 23)
- HD4775 (圖 24)

- 4 將燉鍋放到蒸盤上。(圖 32)
- 5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 6 按下燜/燉 (Stew/Double boil) 按鈕。用手指上下移動控制環的左側或右側，選取您要燉煮的菜餚。(圖 33)
- 7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
 - 顯示幕會出現第一個說明。
- 8 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動進入烹調時間。
 - 顯示幕會出現預設烹調時間，燉蛋或燉奶是 30 分鐘，燉湯是 3 小時。
- 9 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。
您可以將燉蛋或燉奶的時間設定為 20 分鐘到 1 小時，將燉湯的時間設定為 1 到 4 小時。

- 10** 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

12 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

蒸煮

1 將蒸盤放入蒸籃。蒸盤的線必須對準蒸籃的刻度。(圖 34)

2 以量杯量 3 杯水，倒入內鍋中。
讓 3 杯水沸騰大約需要 8 分鐘的時間。

注意：水量視要蒸煮的食物量而定。

3 將組裝好的蒸籃連同蒸盤放入內鍋。(圖 35)

4 將要蒸煮的食物放在盤子上或放入蒸籃裡。

注意：為確保蒸煮均勻，請平均擺放食物，不要堆疊。

5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

6 按下蒸煮 (Steam) 按鈕以選取蒸煮 (Steam) 功能表。(圖 36)

▶ 顯示幕會出現第一個說明。

7 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動進入烹調時間。

▶ 顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。

8 若要調整烹調時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 10 分鐘到 1 小時。

9 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

- ▶ 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

再加熱

您可以利用再加熱模式，溫熱已經放涼的米飯。為確保米飯加熱完全，內鍋放置的飯量以一半為限。

注意：請勿再加熱放涼的米飯超過一次。

1 將放涼的米飯翻鬆，均勻地鋪在內鍋中。

2 倒一杯水在飯上，防止加熱之後變得太乾。而添加的水量要依據加熱的飯量而定。如果米飯開始燒焦，請再加水。

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕兩次，開始再加熱程序。(圖 37)

- 保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈隨即亮起，顯示幕會顯示再加熱動畫和剩餘的再加熱時間。(圖 17)

注意：預設的加熱時間是 23 分鐘。

- 再加熱程序完成時會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。

5 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

6 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

保溫

保溫模式讓您可以延長米飯或食物保溫的時間。

注意：建議您不要讓米飯或食品保溫時間超過 12 小時，以維持米飯口感。

- 1** 按一下保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕，啟動保溫模式。(圖 38)
- 保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈會持續亮起。
- 保溫時，顯示幕會以小時為單位，顯示 0 到 11 的時間 (0HR、1HR...11HR)。
- 經過 12 個小時之後，保溫模式自動結束，電子鍋會發出 10 次嗶聲，顯示幕也會切換為目前的時鐘時間。

定時器

下表顯示不同功能表可用的定時器選項。

功能表	子功能表	定時器選項
生米	白飯	1 小時 - 24 小時
	快煮白飯	-
	少量白飯	1 小時 - 24 小時
	壽司米	1 小時 - 24 小時
	糙米	1 小時 - 24 小時
	糯米	1 小時 - 24 小時
	混合穀米	1 小時 - 24 小時
	煲飯	-
	湯飯	-
粥	稠粥	1 小時 - 24 小時
	稀粥	1 小時 - 24 小時
	綠豆粥	1 小時 - 24 小時
	小米粥	1 小時 - 24 小時
	雞肉粥	1 小時 - 24 小時
義大利麵	義大利麵	-
湯	蔬菜湯	-
	冬蔞湯	-
	燉湯	1 小時 - 12 小時
優格/燕麥	優格	-

功能表	子功能表	定時器選項
甜點	燕麥	-
	綠豆湯	1 小時 - 12 小時
	豆花	-
	銀耳木瓜湯	1 小時 - 12 小時
	蓮子桂圓湯	1 小時 - 12 小時
燜/燉	蛋糕	-
	燜	1 小時 - 12 小時
	燉蛋/燉奶	-
	燉湯	1 小時 - 12 小時
蒸煮	蒸煮	1 小時 - 12 小時

注意：某些功能表可讓您設定烹調時間。您可以在這些功能表中設定定時器與烹調時間。您可以先設定定時器再設定烹調時間，或反之亦然。

使用預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕設定完成時間

- 1 按下預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 39)
● 可用功能表按鈕的指示燈隨即亮起。(圖 40)
- 2 按下您要使用的功能表按鈕，必要時，利用控制環選取所要的子功能表。然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
- 3 若要設定完成時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

注意：例如，您可利用預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕，設定在 18:30 完成烹調。(圖 41)

- 4 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以啟動定時器。
● 顯示幕會出現「已儲存」(Saved) 訊息。
● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會亮起，且顯示幕會顯示定時 (Timer set) 文字以及所選功能表的完成時間。
● 烹調程序開始時，顯示幕會出現烹調動畫及剩餘烹調時間。

注意：如果預設時間比所選功能表需要的總烹調時間短，電子鍋會採用預設烹調時間，立即開始烹調程序。如果預設時間比需要的總烹調時間短，烹調時間不會縮短。如果所選功能表的烹調時間可以調整，您可以先調整烹調時間再設定定時器。

以功能表按鈕設定完成時間

- 1 按下您要使用的功能表按鈕，必要時，利用控制環選取所要的子功能表，然後按下預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。

注意：您也可以直接在子功能表畫面、第一個逐步畫面，或是烹調時間畫面中按下預設按鈕。

- 2 若要設定完成時間，請用手指上下移動控制環的左側或右側。按住 4 點之中的一點，即可快速前後調整時間。

注意：例如，您可利用預設/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕，設定在 18:30 完成烹調。

- 3 按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕以啟動定時器。
● 烹調/確定 (Cook/OK) 指示燈會亮起，且顯示幕會顯示定時 (Timer set) 文字以及所選功能表的完成時間。

- 烹調程序開始時，顯示幕會出現烹調動畫及剩餘烹調時間。

清潔

開始清潔電子鍋前，請先拔除插頭。

在進行清潔之前，請稍加等待，確定電子鍋已充分冷卻。

為了保護不沾鍋塗層，請勿採取下列動作：

- 使用內鍋清洗碗盤；
- 在鍋中倒入醋；

1 從本產品機體一併取出蒸籃與蒸盤、優格鍋或燉鍋和內鍋。

2 將內鍋蓋從外鍋蓋拆卸下來，作法是按下鍋蓋釋放鈕，再將內鍋蓋朝外往下拉。(圖 42)

若要把內鍋蓋重新歸位，把內鍋蓋的頂端插入外鍋蓋中，接著將釋放鈕用力壓回原處 (這時會發出「喀嗒」一聲)。

3 將蒸氣通氣孔蓋往上拉，即可從外鍋蓋拆卸下來。(圖 43)

- 若要取出蒸氣通氣孔蓋的底蓋，請按下鎖片調整至開啟位置，然後再將底蓋從鉸鏈上卸下即可。(圖 44)
- 若要將蒸氣通氣孔蓋的底蓋重新裝回，請先將底蓋的凸出部分插入通氣孔蓋的插槽內，接著將底蓋向通氣孔蓋 (1) 的方向推，然後再將鎖片推到關閉位置 (2) (這時會發出「喀嗒」一聲)。(圖 45)
- 若要把蒸氣通氣孔蓋裝回外鍋蓋的通氣孔中，將它插入洞孔中，再用力向下壓。

4 若要清潔內鍋蓋、內鍋、蒸籃與蒸盤、優格鍋、燉鍋、飯匙和蒸氣通氣孔蓋等，請用海綿或軟布，以熱水加上少許清潔劑來清洗。

不要使用磨蝕性或腐蝕性的清潔劑、菜瓜布、或金屬器具來清潔內鍋，因為這些物質會損壞不沾鍋塗層。

5 只能使用濕布擦拭電子鍋主機體的外部及內側。

不可將電子鍋浸泡在水中或者在水龍頭下沖洗。

收納

1 您可以利用下列方式，將所有配件收納於本產品之中：(圖 46)

- 將蒸盤放入內鍋中。
- 將優格鍋放入燉鍋。
- 將內鍋蓋與外鍋蓋放到燉鍋上
- 將燉鍋放到內鍋蒸盤上
- 將蒸盤放入內鍋中

2 請將本產品放置在安全、乾燥的地方。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 47)

保證書與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或聯絡當地的飛利浦客戶服務中心 (電話號碼可參閱全球保證書)。若您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

如果您的電子鍋運作不正常，或烹調品質不佳，請參考下面的表格。如果您無法解決問題，請聯絡您當地的飛利浦客戶服務中心。

問題	可能原因	解決方法
烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕的指示燈未亮起。	電源連接有問題。	檢查電源線是否正確連接至電子鍋，以及插頭是否確實插入電源插座。
	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
保溫/再加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈未在烹調程序完成時亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	您仍在再加熱食物、烘培蛋糕、烹調燕麥、製作優格、烹調湯飯、烹調義大利麵、製作豆花、燉煮食物或蒸煮食物。	自動保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜點功能表。
顯示幕無法顯示。	產品未插電。	如果本產品未插電，斷電支援功能則不會啟動，顯示幕也不會運作。
	供應顯示幕的電池電力耗盡。	請將產品攜至您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心更換電池。
米飯沒有煮透。	加入的水量不足。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	烹調程序沒有開始。	您未按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕。
	內鍋沒有與加熱板良好接觸。	確認加熱板上沒有異物殘留。
	加熱元件損壞。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	內鍋變形。	請將內鍋送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
蛋糕烘培失敗。	食材的用量過多。	請核對「烘培蛋糕」單元中，蛋糕食譜表格所列的份量。
米飯太硬或太軟。	加入的水量不足或太多。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	您選取的功能表不正確。	選取所需的功能表 (請參閱「使用此產品」單元)。
設定定時器之後，預設/時鐘 (Preset/Clock) 指示燈未亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
米飯煮焦了。	您未徹底清洗生米。	請清洗生米，直到水流清澈。

問題	可能原因	解決方法
電子鍋沒有自動切換至保溫模式。	您仍在再加熱食物、烘焙蛋糕、烹調湯飯、烹調義大利麵、製作豆花、燉煮食物或蒸煮食物。	自動保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜點功能表。
	溫度控制功能故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
優格不夠結實或完全沒有成形。	牛奶溫熱超過 40° C，破壞了乳酸菌中的菌類。	牛奶溫熱時間不要過久，乳酸菌中的菌類才能存活。如果希望優格更滑順、更結實，您可以在牛奶中加入 60 公克的奶粉後再溫熱。
豆花不夠結實。	您用來製作豆花的豆漿不夠濃。	若要用自製豆漿製作豆花，請確定豆漿夠濃。豆漿豆子與水的比例應為 1:4。
	您在燉鍋中過度攪拌溶解的石膏粉與豆漿，導致豆花無法順利凝固。	請在燉鍋中稍微攪拌溶解的石膏粉與豆漿，這樣一來，豆花就會順利凝固且結實。
豆花帶有苦味，而且口感粗糙。	豆腐凝固劑加太多。	請確定您使用的豆腐凝固劑量適合您要製作的豆花量 (請參閱「食譜」單元的豆花食譜)，也就是 500 毫升的豆漿配上 1 小匙的凝固劑。
燉蛋/燉奶不夠結實。	蛋或牛奶的混合物中含有太多空氣，例如，可能因為您使用電動食物攪拌器。	建議您以手動方式攪拌蛋或牛奶混合物，這麼做會使得奶蛋糊更加結實。
顯示幕上出現錯誤訊息 E1、E2、E3 或 E4。	發生技術性故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
顯示幕上出現 E5 錯誤訊息。	烹調期間斷電超過 2 小時。	恢復供電後，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕即可重設本產品。

食譜

雞肉與中式香腸煲飯

食材：

- 3 杯米
- 300 公克的雞塊
- 200 公克的中式香腸
- 1 片薑 (約 2.5 公分厚)
- 1 大匙油
- 鹽和糖

- 1** 使用些許的鹽和糖醃泡雞塊。
- 2** 將洗好的米放入內鍋中，加水到最多 3 杯的水位。按下米飯 (Rice) 按鈕，以選取煲飯 (Claypot) 功能表，然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。
- 3** 當電子鍋發出嗶聲，表示米飯已經煮熟時，將食材放入內鍋，平均鋪在飯上。
- 4** 煲飯烹調程序完成後，灑上少許蔥花，趁熱上桌。

義大利麵

3-4 人份

食材：

- 250 公克的義大利麵 (筆管麵或通心粉)
- 500 毫升的義大利麵醬汁
- 700 毫升的水

- 1** 將義大利麵與義大利麵醬汁放入內鍋，然後將水加到義大利麵適用的水位。按下義大利麵 (Pasta) 按鈕，並設定烹調時間，通心粉是 20 分鐘，筆管麵是 30 分鐘。然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。
- 2** 義大利麵烹調程序完成後，灑上些許胡椒或起司，趁熱上桌。

冬蔭湯

食材：

- 16 尾大蝦子
- 1200 毫升的雞高湯
- 1 顆蕃茄，切成四等分
- 400 公克的切片蠔菇
- 6 片檸檬葉
- 2 大匙略切的南薑
- 4 枝切碎的檸檬草，切成小段
- 泰式辣椒醬 (自行斟酌)
- 8 支新鮮的泰國雀椒 (指天椒)
- 4 大匙新鮮檸檬汁
- 魚露 (適量)
- 香菜 (自行斟酌)
- 水

- 1** 將蝦子剥殼並去腸泥，保留完整的尾巴。
- 2** 將高湯、蕃茄、蠔菇、檸檬葉、南薑和檸檬草放入內鍋。將水加到冬蔭湯適用的水位。按下湯 (Soup) 按鈕以選取冬蔭湯 (Tom Yum soup) 功能表，然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。
- 3** 電子鍋發出嗶聲時，將蝦子放入內鍋烹調。
- 4** 冬蔭湯烹調程序完成後，放入辣椒醬、新鮮辣椒、檸檬汁和魚露，然後充分攪拌。

銀耳木瓜湯

2-3 人份

食材：

- 20 公克的乾銀耳
- 300 公克的熟木瓜，去籽並切成數等分
- 2 大匙中國杏仁
- 5 顆紅棗
- 50 公克的冰糖
- 1 公升的水

- 1** 以冷水浸泡銀耳，直到銀耳變軟。摘除硬梗，清洗乾淨後切成絲。
- 注意：放入太多銀耳可能會造成電子鍋滿溢。切勿使用超過 60 公克的乾銀耳。

- 2** 將所有食材放入內鍋。
- 3** 按下點心 (Dessert) 按鈕以選取銀耳木瓜湯 (Papaya fungus soup) 子功能表。將烹調時間設定為 1 小時。按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。

- 4** 電子鍋會發出嗶聲，表示烹調程序已經完成。您可以享用熱騰騰的銀耳木瓜湯，或待其冷卻後再享用。

燕麥

食材：

- 1 杯燕麥 (1-2 人份) 或 3 杯燕麥 (5-6 人份)
- 水

- 1** 將燕麥放入內鍋。視加入的燕麥量而定，將水加到燕麥適用的刻度標示。
- 2** 按下優格/燕麥 (Yoghurt/Oatmeal) 按鈕以選取燕麥 (Oatmeal) 子功能表。若為 1 杯燕麥，請將烹調時間設為 10 分鐘，若為 3 杯，則設為 20 分鐘。然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。
- 3** 燕麥烹調程序完成後，放上一些水果或蜂蜜即可上桌。

優格

4 人份

食材：

- 500 毫升的牛奶
- 100 毫升的原味活乳酸

- 1** 將優格置於室溫下幾分鐘後再烹調，以溫熱乳酸菌。將牛奶加熱至 40° C 左右。在另一個大鍋中快速攪拌優格和溫牛奶，然後倒入個別的優格鍋，接著蓋上鍋蓋。

注意：牛奶加熱至 40° C 只需要幾秒鐘的時間。如果牛奶溫度太高，會破壞優格內的菌類。

- 2** 將蒸盤放入內鍋中。將水加到優格適用的刻度標示，然後將杯子放到蒸盤上。
- 3** 按下優格/燕麥 (Yoghurt/Oatmeal) 按鈕以選取優格 (Yoghurt) 子功能表。將烹調時間設定為 3 小時，然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。

注意：若想要味道更酸，烹調時間可以設定久一點。

- 4** 優格烹調程序完成後，放上一些水果或蜂蜜即可上桌。您也可以讓優格冷卻，放進冰箱冷藏一夜，享用冰優格。

提示

如果希望優格更滑順、更結實，您可以在牛奶中放入 60 公克的奶粉後再溫熱，然後遵照上述步驟執行。

豆花

2-3 人份

食材豆腐 (燉鍋半滿)：

- 500 毫升的豆漿 (您可以到超級市場購買甜豆漿、微甜豆漿或無糖豆漿，您也可以自己製作豆漿)。另外留 30 毫升的豆漿用來溶解凝固劑 (例如石膏或鹽滷)。
- 1 小匙的豆腐凝固劑 (例如石膏或鹽滷)

食材糖漿：

- 1 杯紅糖
- 2 杯水
- 薑

- 1** 將 470 毫升的豆漿倒進燉鍋。將蒸盤放在內鍋上，然後將水加到燉煮適用的水位，再將燉鍋放到蒸盤上。
- 2** 按下甜點 (Dessert) 按鈕以選取豆花 (Sweet tofu) 功能，然後按下烹調/確定 (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。

3 在 30 毫升的豆漿中溶解豆腐凝固劑。

4 電子鍋發出嗶聲時，將溶解的凝固劑放入燉鍋，緩慢地攪拌牛奶，然後蓋上鍋蓋繼續烹調。

打開鍋蓋放入凝固劑時請小心。鍋蓋和燉鍋冒出的蒸氣溫度很高。

5 煮沸紅糖、水和薑，待稍後使用。

6 豆花烹調程序完成後，加上糖漿即可享用熱豆花，您也可以將豆花放進冰箱冷藏一夜，享用冰豆花。

提示

- 若要用自製豆漿製作豆花，請確定豆漿夠濃。豆漿豆子與水的比例應為 1:4。
- 豆腐凝固劑加太多會導致豆花口感非常粗糙。
- 在燉鍋內緩慢地攪拌豆腐凝固劑和豆漿，否則豆花不會充分凝固。

蛋糕

食材：

- 250 公克的蛋糕粉
- 65 克的奶油
- 100 毫升的水或牛奶
- 1 顆大雞蛋

1 將蛋糕粉、水或牛奶、奶油和蛋放進大碗攪拌。利用電動食物攪拌器以慢速攪拌 1 分鐘，接著再以中速攪拌 3 分鐘。

2 在內鍋塗上薄薄一層奶油，然後將混拌好的蛋糕材料倒入。

3 按下甜點 (Dessert) 按鈕以選取蛋糕 (Cake) 功能表。

4 電子鍋會發出嗶聲，表示烹調程序已經完成。讓蛋糕冷卻，然後將內鍋倒置，讓蛋糕滑出內鍋到盤子上。

提示

如果使用 1 顆大雞蛋，蛋糕會更蓬鬆。

燉蛋

1-2 人份

食材：

- 3 顆雞蛋
- 50 公克的冰糖
- 1.25 杯水
- 幾滴白醋

1 在水中溶解冰糖，冷卻至室溫。

2 打蛋，接著緩慢地將糖水攪拌至蛋液之中。提示：以手動方式打蛋的效果比使用電動食物攪拌器來得好。電動食物攪拌器會在攪拌好的蛋液中打入太多空氣，導致奶蛋糊不結實。

3 將蛋液倒入燉鍋。將蒸盤放在內鍋上，然後將水加到燉煮適用的水位，再將燉鍋放到蒸盤上。

4 按下燜/燉 (Stew/Double boil) 按鈕以選取燉蛋/燉奶 (Double boil egg/milk) 功能。將烹調時間設為 30 分鐘，按下烹調/確定 (Cook/OK) 開始烹調。

5 電子鍋會發出嗶聲，表示烹調程序已經完成。您可以享用熱燉蛋，也可以放進冰箱冷藏一夜，享用冰燉蛋。

燉奶

1-2 人份

食材：

- 3 個蛋白
- 1 杯牛奶
- 3 大匙糖
- 0.25 杯水
- 幾滴白醋

- 1** 打蛋白，然後拌入水、牛奶、糖和白醋，充分攪拌。提示：以手動方式打蛋的效果比使用電動食物攪拌器來得好。電動食物攪拌器會在攪拌好的蛋液中打入太多空氣，導致奶蛋糊不結實。
- 2** 將蛋液倒入燉鍋。將蒸盤放在內鍋上，然後將水加到燉煮適用的水位，再將燉鍋放到蒸盤上。
- 3** 按下燜/燉 (Stew/Double boil) 按鈕以選取燉蛋/燉奶 (Double boil egg/milk) 功能。將烹調時間設為 30 分鐘，按下烹調/確定 (Cook/OK) 開始烹調。
- 4** 電子鍋會發出嗶聲，表示烹調程序已經完成。您可以享用熱燉奶，也可以放進冰箱冷藏一夜，享用冰燉奶。

产品简介

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务，请登陆 www.philips.com/welcome 网站注册您的产品。

一般说明 (图 1)

- 1 量杯
- 2 汤勺
- 3 饭勺
- 4 水位指示
- 5 带手柄的内锅
- 6 可分离式内盖
- 7 密封圈
- 8 加热元件
- 9 温度传感器
- 10 触摸控制面板
- 11 带 +/- 控制环的显示屏
- 12 煲身
- 13 电源插头
- 14 可分离式电源线
- 15 产品插头接口
- 16 锅盖打开键
- 17 饭勺支架的安装托架
- 18 饭勺支架
- 19 外盖
- 20 可分离式蒸汽孔帽
- 21 电饭煲把手
- 22 蒸篮
- 23 可分离式蒸架
- 24 炖盅
- 25 炖盅内盖
- 26 炖盅外盖
- 27 酸奶杯

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将电饭煲的煲身浸入水中，也不能在水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已稳固插入。
- 如果插头、电源线、内锅或煲身已经损坏，请勿再使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 将插头接入插座之前，应确保加热元件、温度传感器和内锅外侧是洁净、干燥的。
- 如果密封圈损坏，请勿再使用产品。
- 请勿用浸湿的手插接产品插头或按控制面板上的任何按钮。

- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。

注意

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 仅使用附送的饭勺。不要使用尖锐的器具。
- 切勿将电饭煲暴露在高温之下，也不要将电饭煲放在正在工作或仍然发热的炉具或炊具上。
- 将插头接入插座和打开电饭煲之前，一定要先放入内锅。
- 如果很长时间不用，请务必拔下电饭煲的电源插头。
- 一定要先让电饭煲冷却，才能进行清洁或移动。
- 不要将内锅直接放在火上煮饭。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按本用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 将电饭煲放在稳固、平整且水平的表面上。
- 产品工作时，可接触到的表面会发热。只能触摸控制面板。
- 小心煮饭期间从蒸汽孔排出的热蒸汽或在打开盖子时从电饭煲中冒出的热蒸汽。
- 煮饭期间，切勿提起及移动电饭煲。
- 在烹饪过程完成后，处理内锅、蒸篮和炖盅时应多加注意，它们可能很烫，并且较重。
- 切勿将产品直接曝晒于阳光下。
- 切勿将金属物体或异物插入蒸汽孔。
- 请勿将带磁性的物体放在锅盖上。请勿在带磁性的物体附近使用本产品。
- 如果内锅已变形，请勿使用。
- 请不要超出内锅中标明的最高水位标示，以防溢水。
- 切勿在烹饪、保温或重新加热米饭时将饭勺放入锅中。
- 每次使用后应清洁产品。
- 请勿在洗碗机中清洗本产品。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

电源故障备份功能

如果在 2 小时内恢复供电，则本产品的备份功能可以记忆电源发生故障之前的状态。如果在煮饭过程中发生电源故障，则恢复供电时，煮饭时间倒计时将从中断处继续。

如果电源故障的持续时间长于 2 个小时，并且故障在煮饭过程中发生，则恢复供电时电饭煲将自动重置为待机模式。打开电饭煲，倒出其中的米饭，然后重新开始煮饭过程。

如果在发生电源故障时您已设置定时器，而预设煮饭过程尚未开始，则此过程将在电源恢复时开始，前提是在 12 小时之内恢复供电。

使用准备

初次使用之前

- 1 取出内锅和加热元件之间的隔板。
- 2 首次使用产品前，请彻底清洁电饭煲的组件（请参阅“清洁”章节）。
- 3 在您开始使用本产品之前，请保持所有部件完全干燥。
- 4 将附带的饭勺支架固定在电饭煲机身上。（图 2）

控制面板和显示屏

控制面板上有 12 个用于操作产品的按钮。显示屏将显示所选流程的信息。

显示屏具有不同的颜色来显示电饭煲的状态。显示屏为白色时，表示本产品处于待机模式或正在设定状态。显示屏为红色时，表示本产品处于烹饪或加热状态。显示屏为绿色时，表示本产品处于保温模式。

注意：当本产品处于烹饪或加热状态时，红色显示屏指示灯将在 10 分钟后熄灭。处于保温模式时，绿色显示屏指示灯将在 10 分钟后熄灭。

- 控制面板和显示屏 (图 3)

按钮

按钮闪烁，表示可以按此按钮以转至下一步骤。您可使用停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮停止烹饪过程或预设时间。如在设定烹饪过程中想返回上一个屏幕，您也可以将此按钮用作取消 (undo) 按钮。

菜单

某些菜单设有子菜单。当按下这些菜单的关联按钮时，显示屏上将出现子菜单。如果菜单中未设有子菜单，显示屏上将显示烹饪过程的第一步。

在某些菜单中，显示屏会显示文本和动画，用以指导您逐步完成烹饪过程的设定。

控制环

您可在控制环的左、右两侧上下移动手指以调整设置（如时钟、定时器和烹饪时间）或选择所需的菜单。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整设置。

设置时钟时间

注意：不能在烹饪过程中或当电饭煲处于保温模式下时调整时钟时间。

1 将插头接入电源插座，打开产品电源。

► 显示屏将显示问候信息（“早上好”、“下午好”或“晚上好”）。

2 按两次预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 4)

3 在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“Clock setting”（时间设置）选项。(图 5)

4 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。(图 6)

► 显示屏上的时间将开始闪烁。其左、右两侧出现箭头，表明您可以使用控制环设置时间。(图 7)

5 在控制环的左、右两侧上下移动手指以设置时钟（24 小时时间符号）。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。(图 8)

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认时间。(图 6)

注意：如果想取消更改，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮。

► 显示屏将显示“Saved”（已储存）信息。时间停止闪烁，显示屏显示已设置的时钟时间。(图 9)

注意：如果在 30 秒钟内未按烹调/OK (Cook/OK) 按钮，则将自动确认时钟时间。

注意：当本产品插入电源插座时，显示屏将只显示时钟时间。

设置显示语言

可选择三种语言之一：繁体中文、简体中文或英文。

1 按两次预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 4)

2 在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“Language setting”（语言设置）选项。(图 10)

3 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。(图 6)

4 在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择所需的语言（繁体中文、简体中文或英文）。(图 11)

5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认语言。(图 6)

注意： 如果想取消更改，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮。

● 显示屏将显示“Saved”（已储存）信息。(图 9)

使用本产品

电饭煲菜单列表

菜单	子菜单
米饭	白米
	快煮
	小米量
	寿司米
	糙米
	糯米
	杂锦米
	煲仔饭
	泡饭
	稠粥
粥	稀粥
	绿豆粥
	小米粥
	鸡粥
意大利面	意大利面
汤	菜汤
	冬荫功
	老火汤
燕麦/酸奶	燕麦
	酸奶
甜品	绿豆汤
	豆腐花
	木瓜雪耳糖水
	莲子桂圆汤
	蛋糕
焖/炖	焖
	炖蛋/炖奶

菜单	子菜单
	炖汤
蒸	蒸

烹饪分步指南

下表显示在不同的子菜单下要执行的烹饪步骤。
以下列表中的数字与表格中的数字相对应，用于解释在烹饪过程中的特定时间点应采取什么措施。

- 1 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。如果未按此按钮，则在 10 秒钟后将自动开始烹饪过程。
- 2 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如果未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动开始烹饪过程。
- 3 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮，仅仅是开始烹饪过程。
- 4 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动进入烹饪过程。
- 5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 30 秒钟后自动进入烹饪过程。

菜单	子菜单	烹饪前的步骤	第二步的烹饪时间	烹饪期间的步骤	烹饪后的步骤
米饭	煲仔饭	先煮饭 (1)	视要煮的米饭量而定	加入肉及材料 (2)	加入调味 (4)
	泡饭	先煮饭 (1)	视要煮的米饭量而定	加入热汤底及配料 (2)	
粥	鸡粥	煮鸡粥的第一步(4)	约需 15-20 分钟。	加入鸡肉 (2)	
意大利面	意大利面	添加意大利面、调料和水 (5)			
汤	菜汤	加水，先烹调汤底 (4)	约需 10-15 分钟。	加入蔬菜 (2)	
	冬荫功	先烹调汤底：加入蕃茄、香菇、柠檬叶、南姜及香茅 (1)	约需 5 分钟。	加入虾/肉 (2)	加入辣酱及调味 (4)
	老火汤	加水及配料 (4)			
燕麦/酸奶	燕麦	加水及麦片 (4)			
	酸奶	将温热牛奶 (40° C) 与酸奶混合倒入酸奶杯，向内锅注水 (5)			
甜品	绿豆汤	添加水和甜品原料 (4)			
	豆腐花	加入豆浆于容器，放进已盛水的内锅 (2)	约需 20 分钟。	加入少量已混和石膏粉的豆浆 (2)	

菜单	子菜单	烹饪前的步骤	第二步的烹饪时间	烹饪期间的步骤	烹饪后的步骤
	木瓜雪耳糖水	添加水和甜品原料 (4)			
	莲子桂圆汤	添加水和甜品原料 (4)			
	蛋糕	把已混和的蛋糕浆放进内锅 (1)			
焖/炖	焖	加水、肉类及配料 (4)			
	炖蛋/炖奶	将盛载材料的炖盅放进已盛水的内锅 (5)			
	炖汤	将盛载材料的炖盅放进已盛水的内锅 (5)			
蒸	蒸	将食物置于蒸篮，放进已盛水的内锅 (5)			

煮饭

本产品的米饭菜单包括 9 个子菜单，以便您烹饪不同类型的米饭或口感。

1 使用附带的量杯量米。(图 12)

每杯生米大约相当于煮熟后的 2 碗米饭。不要超过内锅里指定的量。1 杯米大约为 180 毫升。

- HD4777: 内锅容量为 5.0 升，用杯子盛放大米时最大容量为 1.8 升
- HD4775: 内锅容量为 4.0 升，用杯子盛放大米时最大容量为 1.5 升

煮米饭的用米量和烹煮时间

下表显示了大概煮饭时间。实际煮饭时间视电压、室温、湿度和用水量而定。

菜单	HD4775 大概煮饭时间	HD4775 用米量 (杯)	HD4777 大概煮饭时间	HD4777 用米量 (杯)
白米	40-50 分钟。	2-8	40-50 分钟。	2-10
快煮*	30-40 分钟。	2-4	30-40 分钟。	2-6
小米量**	40-50 分钟。	2-3	40-50 分钟。	2-3
寿司米	40-50 分钟。	2-8	40-50 分钟。	2-10
糯米	50-90 分钟。	2-6	50-90 分钟。	2-8
糙米	40-50 分钟。	2-4	40-50 分钟。	2-6
杂锦米	40-50 分钟。	2-4	40-50 分钟。	2-6
煲仔饭	45-60 分钟。	2-4	45-60 分钟。	2-5
泡饭	35-70 分钟。	2-8	35-70 分钟。	2-10

注意：杂锦米中所用的黄豆、豌豆或谷物应预先浸泡，然后再蒸煮。

*为获得最佳效果，建议每次用米量不要超过 4 杯 (HD4775) 或 6 杯 (HD4777)。

**为获得最佳效果，建议每次用米量不要超过 3 杯。

2 将米彻底淘洗干净。

3 将淘好的米倒入内锅。

4 根据所倒入白米的杯数和类型，依照刻在内锅上的相应水位标记加入适量的水，然后将米抚平。

例如，如果要烹饪 4 杯东北大米，请将水加至对应东北大米的 4 杯水水位标记处。

- HD4777 (图 13)

- HD4775 (图 14)

注意：内锅的水位标记只是一个参考。您可以根据米的品种及您的个人喜好调整水位。不过，如果加水太多（大大超过所用米量所需的水量），则蒸汽孔会喷出水泡。

5 按锅盖释放钮，打开锅盖。

6 将内锅放入电饭煲。(图 15)

确保内锅的放置正确，其手柄与电饭煲主体的凹槽对齐。

注意：确保加热元件和内锅的外表面清洁、干燥。

7 将插头接入电源插座，打开产品电源。

8 盖上电饭煲的盖子。

切勿强行合上盖子。如果盖子不能完全合上，请检查内锅的放置是否正确。

9 按米饭 (Rice) 按钮。然后在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择米饭类型。(图 16)

10 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。

▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上出现烹饪动画。(图 17)

▶ 在烹饪过程的最后 10 分钟，显示屏以分钟为单位进行倒计时（10、9、8 等）。

▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。

▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。

11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可取消保温模式。(图 18)

如果要再次启动保温模式，只需再次按营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 按钮。

12 按锅盖释放钮，打开锅盖。(图 19)

13 翻松米饭。

搅动米饭可将多余蒸汽释放出来，使米饭更松软。

14 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

煲仔饭或泡饭

1 遵循“煮饭”部分的步骤 1 至 9。

2 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认设置。(图 6)

▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

3 再次按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。

如未再次按烹调/OK (Cook/OK) 按钮，则在 10 秒钟后将自动开始烹饪过程。

▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

4 当电饭煲发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，指示应添加其它原料。

5 显示屏上将显示“添加原料 (Add the ingredients)”。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。

如未再次按烹调/OK (Cook/OK) 按钮，则在 30 秒钟后将自动继续烹饪过程。

▶ 在烹饪过程的最后 10 分钟，显示屏以分钟为单位进行倒计时（10、9、8 等）。

- 对于煲仔饭，当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，必须执行显示屏上显示的最后步骤。按煮烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如果未按此按钮，则在 10 秒钟后将自动继续烹饪过程。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。在“煲仔饭”菜单中，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 - 在“煲仔饭”菜单中，显示屏以小时累计保温时间（最多 12 小时）。
- 6** 按一次停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可取消烹饪过程、预设设置或保温模式。
- 7** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

粥

本产品的煮粥菜单包括 5 个子菜单，以便您烹饪不同类型的粥或口感。

菜单	HD4775 大概煮饭时间	HD4775 用米量 (杯)	HD4777 大概煮饭时间	HD4777 用米量 (杯)
稠粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5
稀粥	0.5-4 小时	0.5-1	0.5-4 小时	0.5-1.5
绿豆粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5
小米粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5
鸡粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5

- 1** 将原料放入内锅。
- 2** 加水。
- 以内锅内侧对应粥的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。
- HD4777 (图 20)
 - HD4775 (图 21)
- 3** 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 4** 按煮粥 (Congee) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择要煮的粥的类型。(图 22)
- 5** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
- 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。
- 6** 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
- 您可以设置从 30 分钟至 4 小时的任意时间。
- 提示：若要在 HD4775 或 HD4777 中烹饪 0.5 杯米，请设置 30 分钟。要在 HD4777 中烹饪 2.5 杯米或在 HD4775 中烹饪 2 杯米，请设置 2 小时。
- 7** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。(图 6)
- 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 - 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 8** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。

- 9** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 10** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

鸡粥

- 1** 将原料放入内锅。
- 注意：可在第二步中将鸡肉放入内锅将鸡肉煮软。
- 2** 加水。
- 以内锅内侧对应粥的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。
- 3** 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 4** 按煮粥 (Congee) 按钮。在控制环的左、右侧上下移动手指以选择“鸡粥”。
- 5** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
- 1** 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 6** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动转至烹饪时间。
- 1** 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。
- 7** 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
- 您可以设置从 30 分钟至 4 小时的任意时间。
- 8** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
- 1** 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
- 1** 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
- 1** 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
- 1** 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 9** 当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，必须执行显示屏上显示的下一步骤。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动继续烹饪过程。
- 10** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。
- 11** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 12** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

使用其它美食菜单进行烹饪

下表显示的是其它美食菜单下的默认烹饪时间和可调整的烹饪时间。

其它美食菜单的烹饪时间

菜单	默认烹饪时间	默认烹饪时间的最佳煮煮量	可调节的烹饪时间	最大烹煮量的建议烹煮时间
意大利面	30 分钟。	250 克意大利面	20-30 分钟	30 分钟。
菜汤	30 分钟。	汤量可至对应白米的水位标示 4	30 分钟 - 1 小时 30 分钟	1 小时 30 分钟

菜单	默认烹饪时间	默认烹饪时间的最佳烹煮量	可调节的烹饪时间	最大烹煮量的建议烹煮时间
冬荫功	30 分钟	汤量可至对应冬荫功的标示处	-	-
老火汤	3 小时	汤量可至对应白米的水位标示 8	2-4 小时	4 小时
燕麦	约需 20 分钟。	3 杯麦片	10-30 分钟。	约需 20 分钟。
酸奶	4 小时	4 杯酸奶	3-6 小时	4 小时
绿豆汤	1 小时	2 升水	30 分钟 - 4 小时	2 小时
豆腐花	-	500 毫升豆浆	-	-
木瓜雪耳糖水	1 小时	1 升水	30 分钟 - 4 小时	2 小时
莲子桂圆汤	1 小时	2 升水	30 分钟 - 4 小时	2 小时
蛋糕	40 分钟。	蛋糕面粉糊量可至蛋糕对应的标示处	-	-
焖	1 小时	300 克肉	45 分钟 - 3 小时	3 小时
炖蛋/炖奶	30 分钟。	烹煮 3 个鸡蛋	20 分钟 - 1 小时	40 分钟。
炖汤	3 小时	1 整套炖盅	1-4 小时	3 小时
蒸食品	30 分钟。	300 克排骨	10 分钟 - 1 小时	1 小时

意大利面

- 1

将原料和水放入内锅。
- 以内锅内侧对应意大利面的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。
- HD4777 (图 23)
- HD4775 (图 24)
- 2

遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 3

按意大利面 (Pasta) 按钮以选择“意大利面”菜单。(图 25)
- 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 4

按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
- 显示屏上显示的默认烹饪时间是 30 分钟。
- 5

要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
- 您可以设置从 20 至 30 分钟的任意时间。
- 6

按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
- 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
- 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
- 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
- 7

按锅盖释放钮，打开锅盖。

- 8** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

汤

煲汤菜单包括 3 个子菜单：冬荫功、菜汤和老火汤。冬荫功子菜单和菜汤子菜单适合烹饪那些需要大火快煲的汤类，如包菜肉汤。冬荫功菜单和菜汤菜单之间的区别是，冬荫功菜单的煲汤时间不可调整。老火汤子菜单适合烹饪那些需要小火慢煲的汤类，以便煲出原料中的全部味道汤类，如中药鸡汤。

- 1** 根据显示屏的显示将原料放入内锅。

注意：为使原料煮得更松软，您可以在第二步中就将用于菜汤的蔬菜或用于冬荫功的大虾/肉类放入内锅。

- 2** 加水。

以内锅内侧对应汤的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。

- HD4777 (图 23)
- HD4775 (图 24)

- 3** 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

- 4** 按煲汤 (Soup) 按钮选择“煲汤”菜单。在控制环的左、右侧上下移动手指以选择要煲的汤的类型。(图 26)

- 5** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

- ▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

- 6** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如未按此按钮，则在 10 秒钟后本产品将自动转至菜汤和老火汤的烹饪时间。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始煲制冬荫功。

- ▶ 显示屏上将显示默认的煲汤时间（菜汤为 30 分钟；老火汤则为 3 小时）。

- 7** 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。

若要烹饪菜汤，您可以设置从 30 分钟至 1 个半小时之间的任意时间；对于老火汤，您可以设置 2 至 4 小时之间的任意时间。

注意：您不能更改冬荫功的烹饪时间。

- 8** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。

- ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
- ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
- ▶ 对于菜汤和冬荫功，当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，必须执行显示屏上显示的下一步骤。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动继续烹饪过程。
- ▶ 在冬荫功煲制结束时，本产品将发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁，指示必须执行显示屏上显示的最后步骤。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如果未按此按钮，则在 10 秒钟后将自动继续烹饪过程。
- ▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
- ▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。

- 9** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。

- 10** 按锅盖释放钮，打开锅盖。

- 11** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

酸奶/燕麦

酸奶

1 将温热牛奶与酸奶混合倒入酸奶杯。

2 将蒸架放入内锅。(图 27)

3 向内锅注水。(图 28)

以内锅内侧对应酸奶的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。

- HD4777 (图 23)

- HD4775 (图 24)

4 将酸奶杯置于蒸架上。(图 29)

5 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

6 按酸奶/燕麦 (Yoghurt/Oatmeal) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“酸奶”菜单。(图 30)

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 30 秒钟后自动转至烹饪时间。

● 显示屏上显示的默认烹饪时间是 4 小时。

9 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。

您可以设置从 3 至 6 小时的任意时间。

10 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。

● 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

● 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。

● 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。

11 按锅盖释放钮，打开锅盖。

12 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

燕麦

1 将原料和水放入内锅。

以内锅内侧对应燕麦的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。

- HD4777 (图 13)

- HD4775 (图 14)

2 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

3 按酸奶/燕麦 (Yoghurt/Oatmeal) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“燕麦”菜单。(图 30)

4 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动进入烹饪过程。

● 显示屏上显示的默认烹饪时间是 20 分钟。

6 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
您可以设置从 10 至 30 分钟的任意时间。

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上出现烹饪动画。
 ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 ▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。

8 按锅盖释放钮，打开锅盖。

9 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

甜品

甜汤

1 将原料放入内锅。

2 加水。

以内锅内侧对应甜品的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。

- HD4777 (图 23)
- HD4775 (图 24)

3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

4 按甜品 (Dessert) 按钮。在控制环的左、右侧上下移动手指以选择要烹饪的甜汤的类型。(图 31)

5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
 ▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动进入烹饪过程。
 ▶ 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。

7 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
您可以设置从 30 分钟至 4 小时的任意时间。

8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 ▶ 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 ▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。

9 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。

10 按锅盖释放钮，打开锅盖。

11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

豆腐花

1 将豆浆倒入炖盅中。

2 将蒸架放入内锅。(图 27)

3 向内锅注水。(图 28)

以内锅内侧对应炖品的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。

- HD4777 (图 23)
- HD4775 (图 24)

4 将炖盅放在蒸架上。(图 32)

5 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

6 按甜品 (Dessert) 按钮。在控制环的左、右侧上下移动手指以选择“豆腐花”菜单。(图 31)

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。如果未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动开始烹饪过程。

注意：您不能更改豆腐花的烹饪时间。

● 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

● 当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，必须添加石膏粉。

打开锅盖添加溶解石膏粉时要多加注意。锅盖和炖盅中冒出的蒸汽很烫。

9 添加溶解的石膏粉。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动继续烹饪过程。

● 显示屏将以分钟为单位对最后 20 分钟烹饪时间进行倒计时。

● 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。

10 按锅盖释放钮，打开锅盖。

11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

蛋糕

1 将原料混合在一起，制成蛋糕面粉糊。

2 给内锅涂上黄油。

3 将蛋糕面粉糊放入内锅。

4 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

5 按甜品 (Dessert) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“蛋糕”菜单。(图 31)

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。如果未按此按钮，则在 10 秒钟后将自动开始烹饪过程。

注意：您不能更改蛋糕的烹制时间。

● 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

● 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。

● 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。

8 按锅盖释放钮，打开锅盖。

9 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

焖/炖

焖

- 1 将原料放入内锅。
- 2 将水加至原料的 处。
- 3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 4 按焖/炖 (Stew/Double boil) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择“焖/炖”菜单。(图 33)
- 5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
 - 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动转至烹饪时间。
 - 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。
- 7 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。

您可以设置从 45 分钟至 3 小时的任意时间。

- 8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 - 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
 - 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 - 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 9 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。
- 10 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

炖

- 1 将原料放入炖盅中。
- 2 将蒸架放入内锅。(图 27)
- 3 以内锅内侧对应炖品的刻度为参照，将水加至最高水位标示处。(图 28)

如果炖食物的时间超过 3 小时，建议您以对应意大利面的刻度为参照，将水加至最高水位标示处，以防电饭煲中的水被烧干。

- HD4777 (图 23)
- HD4775 (图 24)

- 4 将炖盅放在蒸架上。(图 32)
- 5 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 6 按焖/炖 (Stew/Double boil) 按钮。在控制环的左、右两侧上下移动手指以选择要炖的菜。(图 33)
- 7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
 - 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

- 8** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动转至烹饪时间。
- 显示屏上显示的默认炖蛋或炖奶的时间是 30 分钟，炖汤的时间是 3 小时。
- 9** 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
- 若要炖蛋或炖奶，您可以设置从 20 至 1 个小时分钟的任意时间；若要炖汤，您可以设置从 1 至 4 小时的任意时间。
- 10** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
- 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出响声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
- 11** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 12** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

蒸食品

- 1** 将蒸架放在蒸篮中。蒸架上的标线须对准蒸篮上的标记。（图 34）
- 2** 用量杯量 3 杯水，倒入内锅。
- 3 杯水沸腾约需 8 分钟的时间。
- 注意：添加的水量视要蒸制的食品量而定。
- 3** 将组装好蒸架的蒸篮放入内锅。（图 35）
- 4** 将要蒸制的食品放在盘子或蒸篮上。
- 注意：为确保蒸制食物时均匀受热，应将食物摆置均匀，不要堆积在一起。
- 5** 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 6** 按蒸 (Steam) 按钮选择所需的“蒸”菜单。（图 36）
- 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 7** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则本产品将在 10 秒钟后自动转至烹饪时间。
- 显示屏上显示的默认烹饪时间是 30 分钟。
- 8** 要调整烹饪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。
- 您可以设置 10 分钟到 1 小时之间的任意时间。
- 9** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
- 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出响声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
- 10** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 11** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

加热

您可以用加热模式来加热冷饭。装入内锅的量不能超过其容量的一半，以确保米饭能得到适当加热。

注意：冷饭重新加热的次数不能超过一次。

- 1 翻松冷饭并将其均匀地分布在锅内。
- 2 在饭中倒入半杯水以避免饭变得太干。添加的水量视需要加热的米饭量而定。如果米饭开始变焦，则多添加一些水。
- 3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 4 按营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 按钮两次以开始加热过程。(图 37)
- 营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，显示屏上将显示加热动画和剩余的加热时间。(图 17)
- 注意：默认加热时间为 23 分钟。
- 当加热过程完成时，您将听到一声哔声，显示屏上将显示“完成 (Done)”信息。
- 5 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 6 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

保温

保温模式使您可以较长时间地保温米饭或食物。

注意：建议米饭的保温时间不要超过 12 个小时，以保证其口感。

- 1 按营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 按钮激活保温模式。(图 38)
- 营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将持续亮起。
- 在保温过程中，显示屏将显示小时数 0 至 11 (0HR、1HR ...11HR)。
- 12 小时后，保温模式自动结束，电饭煲发出 10 声哔声。显示屏将切换至时钟时间。

定时器

下表显示在不同菜单中可用的定时器选项。

菜单	子菜单	定时器选项
米饭	白米	1 小时 - 24 小时
	快煮	-
	小米量	1 小时 - 24 小时
	寿司米	1 小时 - 24 小时
	糙米	1 小时 - 24 小时
	糯米	1 小时 - 24 小时
	杂锦米	1 小时 - 24 小时
	煲仔饭	-
	泡饭	-
粥	稠粥	1 小时 - 24 小时
	稀粥	1 小时 - 24 小时
	绿豆粥	1 小时 - 24 小时
	小米粥	1 小时 - 24 小时
	鸡粥	1 小时 - 24 小时
意大利面	意大利面	-

菜单	子菜单	定时器选项
汤	菜汤	-
	冬荫功	-
	老火汤	1 小时 - 12 小时
酸奶/燕麦	酸奶	-
	燕麦	-
甜品	绿豆汤	1 小时 - 12 小时
	豆腐花	-
	木瓜雪耳糖水	1 小时 - 12 小时
	莲子桂圆汤	1 小时 - 12 小时
	蛋糕	-
焖/炖	焖	1 小时 - 12 小时
	炖蛋/炖奶	-
	炖汤	1 小时 - 12 小时
蒸	蒸	1 小时 - 12 小时

注意： 某些菜单允许设置烹饪时间。您可以在这些菜单中设置定时器和烹饪时间。可首先设置定时器，然后再设置烹饪时间，反之亦然。

使用预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮设置就绪时间。

- 1

按预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 39)
- 2

可用菜单按钮的指示灯将亮起。(图 40)
- 3

按下要使用的菜单的按钮，并且根据需要，用控制环选择所需的子菜单。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
- 4

要设置就绪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。

注意： 例如，您可以用预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮将就绪时间设置在 18:30。(图 41)

- 5

按烹调/OK (Cook/OK) 按钮启动定时器。
- 6

显示屏将出现“Saved”(已储存)信息。
- 7

烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现“定时器已设置”的字样以及所选菜单的预设就绪时间。
- 8

烹饪过程开始后，显示屏上将出现烹饪动画和剩余烹饪时间。

注意： 如果预设时间比所选菜单中所需的烹饪总时间短，电饭煲会使用默认烹饪时间，立即开始烹饪过程。如果预设时间比所需的烹饪总时间短，烹饪时间不会缩短。如果所选菜单的烹饪时间是可调整的，则可以先调整烹饪时间，然后再设置定时器。

使用菜单按钮设置就绪时间。

- 1

按下要使用的菜单的按钮，并且根据需要，用控制环选择所需的子菜单。然后按预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。

注意： 您也可以按子菜单、初次烹饪分步指南或烹饪时间屏幕中的预设按钮。

- 2** 要设置就绪时间，请在控制环的左、右两侧上下移动手指。按住 4 个控制点之一可快速向前或向后调整时间。

注意：例如，您可以用预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮将就绪时间设置在 18:30。

- 3** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮启动定时器。
- ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现“定时器已设置”的字样以及所选菜单的预设就绪时间。
 - ▶ 烹饪过程开始后，显示屏上将出现烹饪动画和剩余烹饪时间。

清洁

在清洗电饭煲之前，请拔掉电饭煲的电源线。

等到电饭煲完全冷却后再开始清洗。

要保护内锅的不粘涂层，请勿：

- 用内锅洗盘子；
- 将醋倒入内锅；

- 1** 从产品主体中取出带托盘的蒸篮、酸奶杯或炖盅和内锅。
- 2** 按盖子释放钮然后向外并向下拉内盖，将内盖从外盖中取下。(图 42)
要重新安装内盖，将内盖的顶端插入外盖，并将释放钮按入到位（听到喀哒的一声）。
- 3** 向上拉蒸汽孔帽，从外盖上拆下蒸汽孔帽。(图 43)
- 要取下蒸汽孔帽的底盖，请先将锁定卡舌扳至“开启”位置，然后从铰链上卸下底盖。(图 44)
 - 要重新装上蒸汽孔帽的底盖，请将底盖的突出部分插入蒸汽孔帽的锁槽中，然后朝蒸汽孔帽的方向推底盖 (1)，并将锁定卡舌扳至关闭位置 (2)（“咔哒”一声）。(图 45)
 - 要将蒸汽孔帽装回外盖的蒸汽孔，将蒸汽孔帽插入蒸汽孔并向下按紧。
- 4** 在热水中加入清洁剂，用海绵或布清洁内盖、内锅、带托盘的蒸篮、酸奶杯、炖盅、饭勺和蒸汽孔帽。

不要用任何研磨性清洗剂，材料或金属网绒清洁内锅，以免损坏不粘涂层。

- 5** 只能用湿布擦拭电饭煲主体的内部和外部。

切勿将电饭煲主体浸入水中，也不能在水龙头下冲洗。

存储

- 1** 您可按以下方式将所有附件存储在产品内：(图 46)
- 将蒸架放入内锅。
 - 将酸奶杯放入炖盅中。
 - 将内盖和外盖分别盖在炖盅上
 - 将炖盅放在内锅的蒸架上
 - 将蒸架放入内锅
- 2** 将本产品存放在安全干燥的地方。

环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起：应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 47)

保修和服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（可从全球保修卡中找到其电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以当地的飞利浦经销商联系。

故障种类和处理方法

如果您的电饭煲不能工作正常，或烹饪质量有缺陷，请查询以下表格。如果仍不能解决问题，则请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
烹调/OK (Cook/OK) 按钮指示灯不能亮起。	接触不良。	检查是否已将电源线正确连接至电饭煲，插头是否已在插座中插牢。
	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
烹饪过程结束后，营养保温/加热 (warm/Reheat) 指示灯不亮。	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
	您已经重新加热过食物、烘烤过蛋糕、煮过燕麦、做过酸奶、煮过泡饭、煮过意大利面、做过豆腐花、炖过或蒸过食物。	自动保温模式仅适用于煮饭、煮粥、煲汤、焖炖和甜品菜单。
显示屏不能工作。	产品的电源插头没有插上。	如果产品的电源插头没有插上，则电源故障备份功能将不起作用，显示屏将无法工作。
	为显示屏供电的电池已耗干。	请将产品送往飞利浦经销商处或飞利浦授权的服务中心，让其为您更换电池。
饭没煮好。	加水不足。	将水加到内锅的相应水位标志（见“使用本产品”一章）。
	煮饭过程未启动。	您没有按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
	内锅与加热元件接触不良。	确保加热元件上没有黏附其他杂物。
	加热元件已损坏。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
	内锅已变形。	请将内锅送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
没有正确烘烤蛋糕。	配料的数量太多。	核对“烘焙蛋糕”一节的蛋糕制作表中标明的数量。
米饭太硬或太软。	加水不足或太多。	将水加到内锅的相应水位标志（见“使用本产品”一章）。

问题	可能的原因	解决方法
	所选菜单不正确。	选择所需的菜单（请参阅“使用本产品”一章）。
在设置了定时器后，预约/时钟 (Preset/Clock) 指示灯不亮。	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
饭煮焦了。	大米未洗干净。	请漂洗大米，直至水变清。
电饭煲没有自动切换至保温模式。	您已经重新加热过食物、烘烤过蛋糕、煮过泡饭、煮过意大利面、做过豆腐花、炖过或蒸过食物。	自动保温模式仅针对煮饭、煮粥、煲汤、焖炖和甜品菜单起作用。
	温度控制有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
酸奶硬度不够，或完全不能成型。	您已将牛奶加热至 40℃ 以上，从而破坏了酸奶发酵剂中的乳酸菌。	请勿将牛奶加热太长时间，以保证酸奶发酵剂中乳酸菌的活性。要使酸奶变得更加柔滑细腻且更易凝固，可在牛奶中加入 60 克奶粉，然后加热。
豆腐花硬度不够。	您用于制作豆腐花的豆浆不够浓。	如果您想用自制豆浆来制作豆腐，请确保豆浆足够浓。浸泡的黄豆与水的比例应为 1:4。
	您在炖盅中混合溶解石膏粉和豆浆的强度过大，致使豆腐无法正常凝结。	在炖盅中短暂地混合溶解石膏粉和豆浆。如果这样做，那么豆腐会很容易凝结，并达到适当的硬度。
豆腐花有苦味，并且很粗糙。	您添加了过多的豆腐凝固剂。	确保豆腐凝固剂的用量适当，与所制作豆腐的量相符合（请参阅“食谱”一章中的豆腐花食谱），例如，每 500 毫升豆浆用 1 茶匙凝固剂。
炖盅中的鸡蛋/牛奶布丁硬度不够。	鸡蛋或牛奶混合物中的空气太多，例如，由于使用了电动搅拌器。	建议您手动搅动鸡蛋或牛奶混合物，这样布丁就会达到适当的硬度。
显示屏上出现错误消息 E1、E2、E3 或 E4。	存在技术故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
显示屏上出现错误消息 E5。	烹饪时出现意外断电，并且持续了 2 小时以上。	恢复供电后，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮重置产品。

食谱

鸡肉腊肠煲仔饭

物料：
- 3 杯米

132 简体中文

- 300 克鸡肉片
- 200 克腊肠
- 1 片生姜（约 2.5 厘米厚）
- 1 汤匙油
- 盐和糖

- 1 将鸡肉片腌泡在盐和糖中。
- 2 将淘洗过的米倒入内锅并加水，不超过 3 杯米水位指示。按米饭 (Rice) 按钮选择“煲仔饭”菜单，并按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 3 当电饭煲发出哔声，表示米饭已煮好时，将配料倒入内锅并均匀地铺在米饭上。
- 4 煲仔饭烹饪过程结束时，将切好的洋葱撒在饭上并趁热食用。

意大利面

供 3-4 个人食用

物料:

- 250 克意大利面（意大利通心粉或通心面）
- 500 毫升意大利面酱
- 700 毫升水

- 1 将意大利面和意大利面酱放入内锅并加水至适合意大利面的水位标示。按意大利面 (Pasta) 按钮并将烹饪时间设置为适合通心粉的 20 分钟或适合通心面的 30 分钟。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 2 意大利面烹饪完成时，将胡椒粉或干酪撒在面上并趁热食用。

冬荫功

物料:

- 16 只大虾
- 1200 毫升鸡汤料
- 1 个西红柿，分成四份
- 400 克切片的平菇
- 6 片青柠檬叶
- 2 汤匙切成大块的姜
- 4 枝研成粉和切成小段的香茅
- 泰国辣椒酱（可选）
- 8 个新鲜的红辣椒
- 4 汤匙鲜酸橙汁
- 鱼露（调味）
- 芫荽叶（可选）
- 水

- 1 将大虾去掉壳和血管，保留完整虾尾。
- 2 将汤料、西红柿、蘑菇、青柠檬叶、姜和香茅放入内锅。加水至适合冬荫功的水位标示。按煲汤 (Soup) 按钮选择“冬荫功”菜单，并按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 3 当电饭煲发出哔声时，将大虾放入内锅并继续烹饪。
- 4 冬荫功烹饪过程结束时，将辣椒酱、新鲜的红辣椒、酸橙汁和鱼露加入其中，并搅拌均匀。

木瓜雪耳糖水

供 2-3 个人食用

物料:

- 20 克干雪耳
- 300 克熟透的木瓜，去籽，均匀地切成片
- 2 汤匙南北杏
- 5 个红枣
- 50 克冰糖
- 1 升水

1 将雪耳浸入凉水中泡软。去掉硬梗，洗净，切成小块。

注意：雪耳过多可能导致电饭煲溢水。雪耳的用量最好不要超过 60 克。

2 将所有物料放入内锅。

3 按甜品 (Dessert) 按钮选择木瓜雪耳糖水子菜单。将烹饪时间设置为 1 小时。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮进行烹饪。

4 电饭煲会发出哔声，指示烹饪过程已完成。汤羹可热食或待冷后食用。

燕麦

物料：

- 1 杯燕麦片（1-2 人份）或 3 杯燕麦片（5-6 人份）
- 水

1 将燕麦片放入内锅。根据所加的燕麦片量，加水至适合燕麦片的水位标示。

2 按酸奶/燕麦 (Yoghurt/Oatmeal) 按钮选择“燕麦”子菜单。对于 1 杯量，将烹饪时间设置为 10 分钟；对于 3 杯量，设置为 20 分钟。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

3 燕麦烹饪过程结束时，将一些水果或蜂蜜加入其中，即可食用。

酸奶

供 4 个人食用

物料：

- 500 毫升牛奶
- 100 克普通活乳酸

1 将酸奶置于室温下几分钟，然后烧煮以加热酸奶发酵菌。将牛奶加热至 40° C 左右。用一个单独的大锅将酸奶和温热牛奶快速混合，然后将混合物倒入独立的酸奶杯，盖上锅盖。

注意：将牛奶加热至 40° C 只需几秒钟的时间。如果牛奶温度过高，则会破坏酸奶中的发酵菌。

2 将蒸架放入内锅。加水至适合酸奶的水位标示。然后将酸奶杯放在蒸架上。

3 按酸奶/燕麦 (Yoghurt/Oatmeal) 按钮选择“酸奶”子菜单。将烹饪时间设为 3 小时。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

注意：如果要使酸味更浓郁，可将烹饪时间设置更长些。

4 酸奶烹饪结束时，将一些水果或蜂蜜加入其中，即可食用。或者，让酸奶冷却并将其放入冰箱中保留一夜，然后冷食。

提示

想要烹制出更滑和更稠的酸奶，请在牛奶中加入 60 克奶粉，然后加热。然后执行以上步骤。

豆腐花

供 2-3 个人食用

134 简体中文

原料豆腐（炖盅，半满）：

- 500 毫升豆浆（可从超市购买甜豆浆、中甜豆浆或非甜豆浆，也可自己打制豆浆）。
分出 30 毫升豆浆用于溶解凝固剂（如石膏或盐卤）。
- 1 茶匙豆腐凝固剂（如石膏或盐卤）

原料之糖浆：

- 1 杯红糖
- 2 杯水
- 生姜

- 1** 将 470 毫升豆浆倒入炖盅中。将蒸架放入内锅并加水至适合炖盅的水位标示。然后将炖盅放在蒸架上。
- 2** 按甜品 (Dessert) 按钮选择“豆腐花”菜单。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 3** 将豆腐凝固剂溶于 30 毫升豆浆中。
- 4** 电饭煲发出哔声时，将溶解的凝固剂加入炖盅。缓慢搅拌豆浆。然后合上锅盖继续烹饪。

打开锅盖添加凝固剂时要多加注意。锅盖和炖盅中冒出的蒸汽很烫。

- 5** 将红糖、水和生姜进行烧煮，以备后用。
- 6** 豆腐花过程结束时，将椰汁加于其上并趁热食用。您也可以将其放入冰箱中保留一夜，然后冷食。

提示

- 如果您想用自制豆浆来制作豆腐，请确保豆浆足够浓。浸泡的黄豆与水的比例应为 1:4。
- 如果加入过多的豆腐凝固剂，会使豆腐变得非常粗糙。
- 在炖盅中要缓慢搅拌豆腐凝固剂和豆浆。否则，豆腐的凝固效果不好。

蛋糕

物料：

- 250 克蛋糕预拌粉
- 65 克黄油
- 100 毫升水或牛奶
- 1 个大鸡蛋

- 1** 在一个大碗中混合蛋糕预拌粉、水或牛奶、黄油和鸡蛋。用一个电动搅拌器低速搅拌 1 分钟，然后以中速再搅拌 3 分钟。
- 2** 在内锅上涂上一些黄油，然后将蛋糕预拌粉倒入内锅。
- 3** 按甜品 (Dessert) 按钮选择“蛋糕”菜单。
- 4** 电饭煲发出哔声，指示烹饪过程已完成。让蛋糕冷却。然后翻转内锅，使蛋糕从内锅滑出至盘子中。

提示

如果使用大鸡蛋，蛋糕会更松软。

炖蛋

供 1-2 人食用

物料：

- 3 个鸡蛋
- 50 克冰糖
- 1.25 杯水

- 几滴白醋

- 1 将冰糖溶于水中。冷却至室温。
- 2 搅动鸡蛋。将糖水缓慢搅入鸡蛋搅拌液中。提示：用手搅打的鸡蛋会比用电动搅拌器搅打的效果更好。电动搅拌器会让搅拌的鸡蛋中产生太多的空气，从而做出来的布丁不硬实。
- 3 将鸡蛋混合液倒入炖盅中。将蒸架放入内锅并加水至适合炖盅的水位标示。然后将炖盅放在蒸架上。
- 4 按焖/炖 (Stew/Double boil) 按钮选择“炖蛋/炖奶”菜单。将烹饪时间设为 30 分钟。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 5 电饭煲发出哔声，指示烹饪过程已结束。您可以趁热食用鸡蛋布丁，也可将其放入冰箱中保留一夜，然后冷食。

炖奶

供 1-2 人食用

物料：

- 3 个蛋清
- 1 杯牛奶
- 3 汤匙糖
- 0.25 杯水
- 几滴白醋

- 1 搅动蛋白。搅入水、牛奶、糖和白醋。搅拌均匀。提示：用手搅打的蛋白会比用电动搅拌器搅打的效果更好。电动搅拌器会让搅拌的蛋白中产生太多的空气，从而做出来的布丁不硬实。
- 2 将蛋白混合液倒入炖盅中。将蒸架放入内锅并加水至适合炖盅的水位标示。然后将炖盅放在蒸架上。
- 3 按焖/炖 (Stew/Double boil) 按钮选择“炖蛋/炖奶”菜单。将烹饪时间设为 30 分钟。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。
- 4 电饭煲发出哔声，指示烹饪过程已结束。您可以趁热食用炖奶，也可将其放入冰箱中保留一夜，然后冷食。

PHILIPS

产品：飞利浦电饭锅
型号：HD4775
额定电压：220V~
额定频率：50Hz
额定输入功率：730W
容量：4.0L
生产日期：请见产品底部
产地：中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
邮政编码：519040
全国顾客服务热线：4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-1998, GB4706.19-2004, GB4343.1-2003及GB17625.1-2003制造

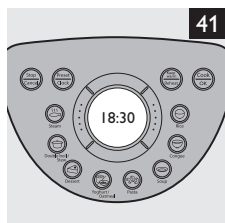
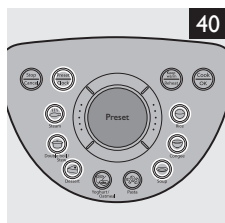
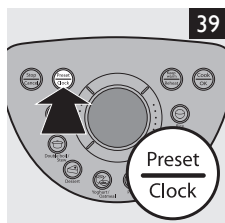
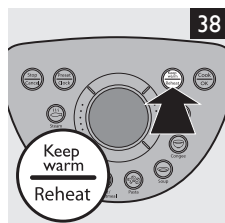
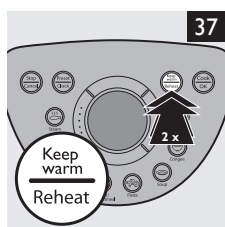
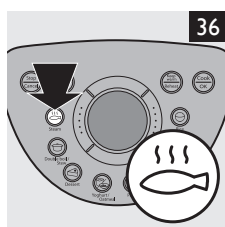
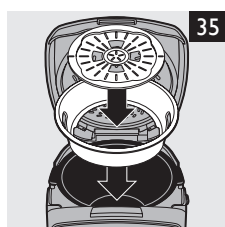
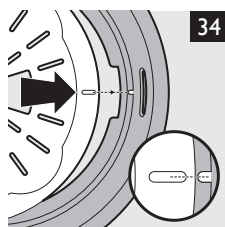
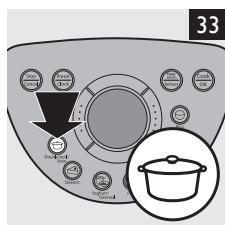
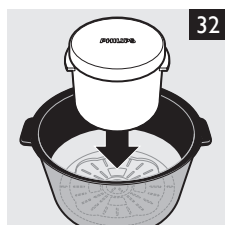
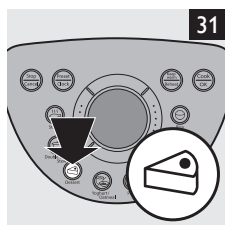
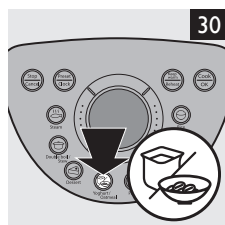
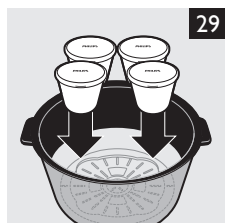
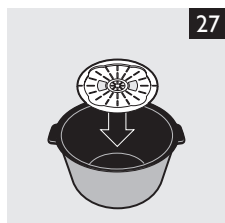
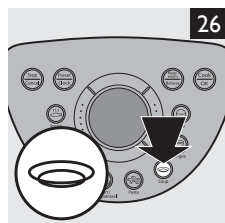
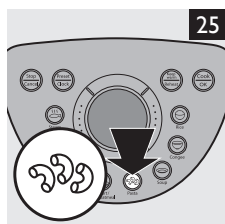
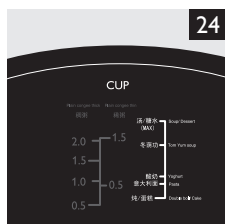
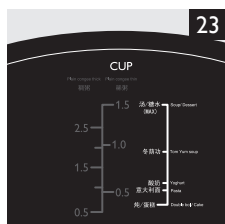
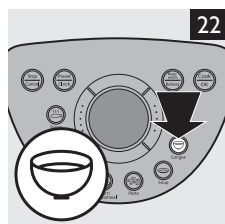
PHILIPS

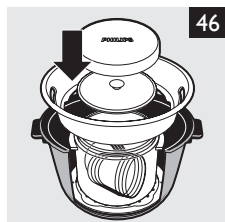
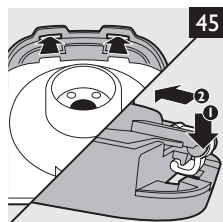
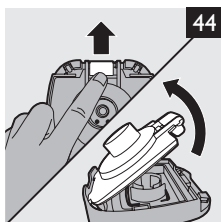
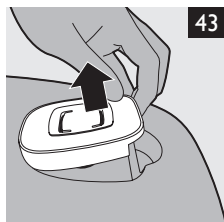
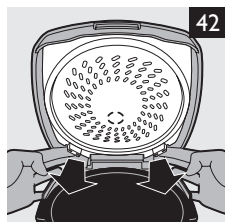
产品：飞利浦电饭锅
型号：HD4777
额定电压：220V~
额定频率：50Hz
额定输入功率：825W
容量：5.0L
生产日期：请见产品底部
产地：中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
邮政编码：519040
全国顾客服务热线：4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-1998, GB4706.19-2004, GB4343.1-2003及GB17625.1-2003制造

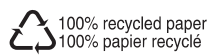
请妥善保管本使用说明书
发行日期：2009/11/16







www.philips.com



4222.200.0383.1