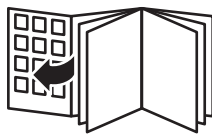


PHILIPS

HD5850





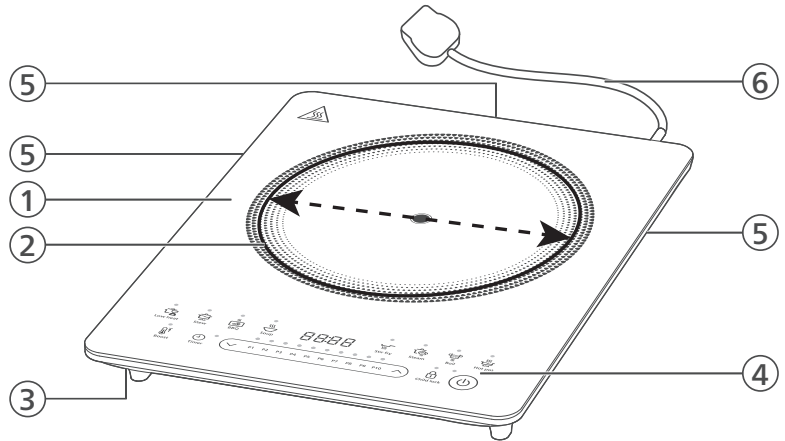
English 6
Tiếng Việt 14

Introduction

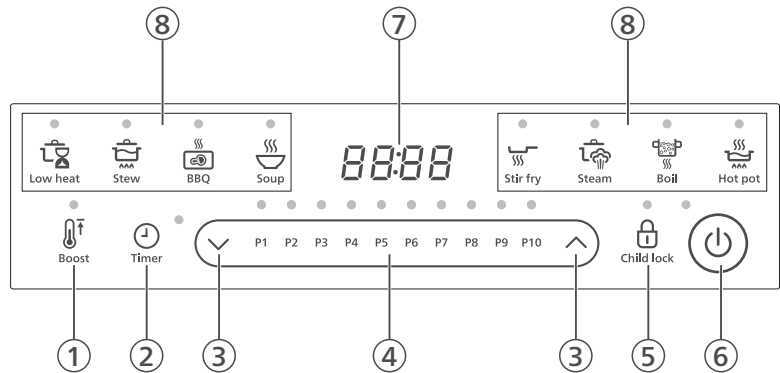
Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

General description



- 1** Cooking plate
- 2** Cooking zone (heating zone)
 - Cooking Zone Diameter: Ø 218 mm
 - For optimal heating performance and safety, always use cookware that matches the size of the cooking zone.
- 3** Air inlet
- 4** Control Panel
- 5** Air outlets
- 6** Power cord



Control Panel

- 1 Boost button
- 2 Timer Button
- 3 Increase \wedge and decrease \vee button
- 4 Power level
- 5 Child lock button
- 6 ON/OFF button
- 7 Status display
- 8 Preset cooking mode buttons

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a dry, stable and level surface.
- 2 Make sure there is at least 10cm free space around the appliance to prevent overheating.
- 3 Always place the cookware on the cooking zone during cooking.
- 4 Make sure you use cookware of the correct types and sizes (see the tables below).

Choosing the proper cookware

Use cookware that meets below requirements:

Material	Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel
----------	---

Shape	Cookware with a flat bottom
-------	-----------------------------

Do not use cookware described as below:

Material	Cookware with a bottom made of non-iron metal, heat resistant glass pots, ceramic, glass, aluminum or copper.
----------	---

8 English

Shape	Cookware with a concave or convex bottom
Size	Cookware with a bottom diameter of less than 12 cm or more than 26 cm

Using the appliance

Cooking power level

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
120W	300W	500W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

Cooking modes

Cooking modes	Default Cooking Power	Default Cooking Time	Adjustable Cooking Power	Adjustable Cooking Time
Low heat	P3	120 min	P1-P4	1-180 min
Stew	P5-P3-P2	120 min	P1-P10	1-180 min
BBQ	P6	60 min	P1-P10	1-180 min
Soup	P8-P5-P6-P2	120 min	P1-P10	1-180 min
Stir Fry	P9	60 min	P1-P10	1-180 min
Steam	P10-P6-P5	60 min	P1-P10	1-180 min
Boil	P10	15 min	P1-P10	1-180 min
Hot Pot	P10	120 min	P1-P10	1-180 min
Boost	b	60 min	P1-P10	1-180 min
Manual mode		60 min	P1-P10	1-180 min

Cooking Mode Usage

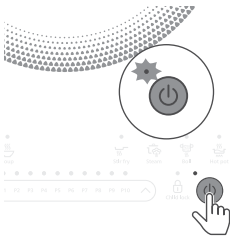
Low Heat	Used for gentle cooking or keeping food warm over extended periods. Ideal for delicate dishes and maintaining serving temperature.
Stew	Used for slow-cooked dishes like stews and braises. Follows several automatic power stages but allows manual power changes for recipe customization.
BBQ	Suitable for grilling meats and vegetables on the pan or cookware. Power is manually adjustable and remains consistent for even cooking.
Soup	Used for making soup with automatic power adjustments to maintain optimal simmering and flavor extraction. Follows several automatic power stages.

Stir Fry	Used for stir-frying with high heat and quick cooking. Power can be freely adjusted to suit different ingredients and techniques.
Steam	Used for steaming vegetables, seafood, and other items while preserving nutrients and texture.
Boil	Used for boiling water or food items. Starts at default power and allows manual adjustment of temperature and time for precise cooking.
Hot Pot	Used for hot pot meals with high initial power. Allows manual adjustment to maintain boiling and accommodate various ingredients.
Boost	Provides high heat quickly for searing or rapid cooking. Suitable for tasks requiring immediate high temperature.
Manual Mode	Allows manual setting of power level using increase or decrease buttons. Suitable for users who prefer full control over cooking settings.

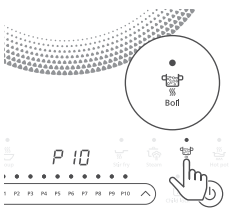
Using the preset cooking modes

There are eight preset cooking modes: Low Heat, Stew, BBQ, Soup, Stir fry, Steam, Boil and Hot pot.

- 1 Follow the steps in "Preparing for use".
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
 - The ON/OFF indicator lights up.

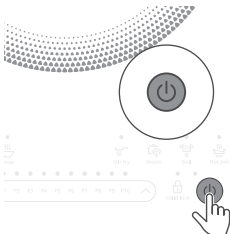


- 3 Press the button of the desired cooking mode.
 - The corresponding indicator lights up.
 - To increase or decrease cooking power, press \wedge or \vee .
 - The appliance starts working in the selected mode.



- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.
- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.

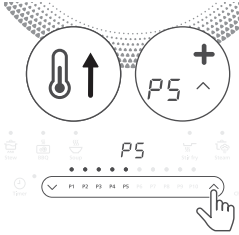
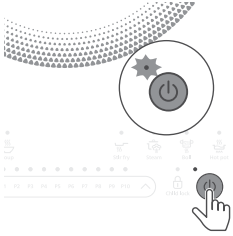
During cooking, you can change the power level by pressing the increase and decrease button.



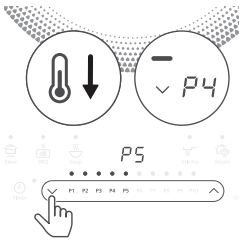
The time for induction cooking may be less than the time taken on a gas stove. Make sure that you keep all the ingredients you need ready before you start cooking.

Using the manual cooking mode

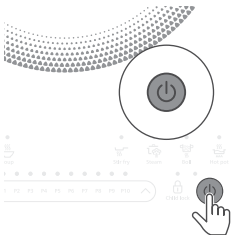
- 1 Follow the steps in "Preparing for use".
- 2 Press the ON/OFF button to switch on the appliance.
 - The ON/OFF indicator lights up.



- 3 Press ^ and v to increase or decrease the cooking power.
 - The appliance starts working at the selected cooking power.



- 4 When the cooking is finished, press the ON/OFF button to switch off the appliance.
- 5 Unplug the appliance after the fan stops working.



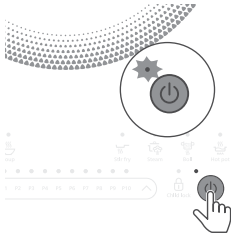
Using the Timer function

You can use the **Timer** button to decide how much time you want the appliance to work at different cooking modes.

1 Follow the steps in "Preparing for use".

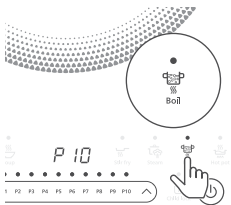
2 Press the ON/OFF button.

- The ON/OFF indicator lights up.



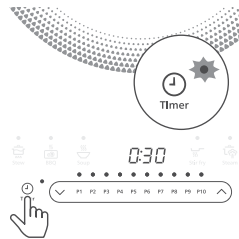
3 Press the button of the desired cooking mode.

- The corresponding indicator lights up.



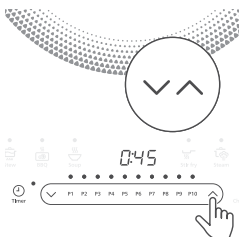
4 Press the **Timer** button.

- The timer indicator lights up.

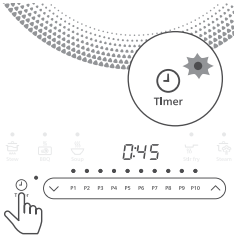


5 Press **^** and **∨** to adjust the cooking time.

- Short press: increase or decrease by 1 minute.
- Long press: increase or decrease in 5-minute increments.



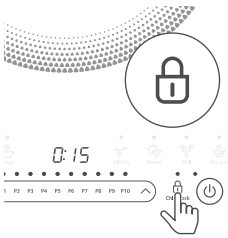
12 English



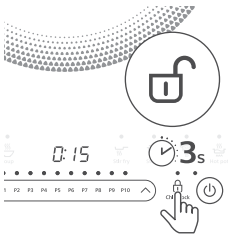
- 6 Press the **Timer** button again to confirm your selection.
 - The appliance starts working in the selected mode after the cooking time is set.

Using the Child lock function

You can use the **Child Lock** button to lock the control panel to prevent accidental operation.



- 1 Press the **Child Lock** button during any cooking mode or after cooking to activate the lock.
- 2 When the Child Lock is on, you can still use the ON/OFF button. All other buttons are disabled to prevent accidental use.



- 3 To deactivate this function, press and hold the **Child Lock** button for 3 seconds until the lock is released.

Cleaning

Unplug the appliance 3 minutes after the cooking is finished and let it cool down.

Clean the appliance with a damp cloth and, if necessary, with some mild cleaning agent.

Do not unplug the appliance before the fan stops working.

Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Do not put vinegar on the cooking plate.

Maintenance

Improper use can lead to scratches on the cooking plate. To avoid discoloring and scratches, use the appliance according to the instructions in this user manual and always clean the appliance and cookware properly after use.

Storage

Do not place heavy objects on the cooking plate as it is breakable.

Do not store the appliance in a hot place, for example near a cooker.

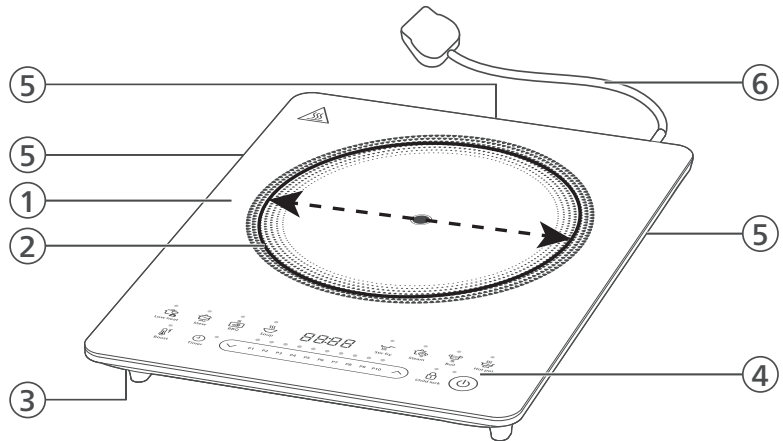
If you are not going to use the appliance for a longer period of time, store the appliance in a cool and dry place.

Giới thiệu

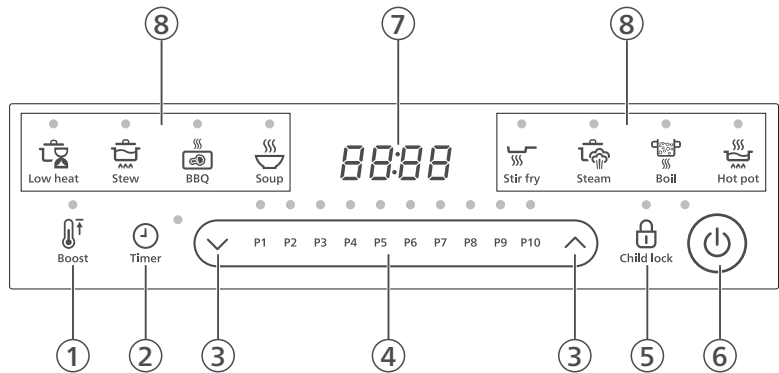
Chúc mừng bạn đã mua hàng và chào mừng bạn đến với Philips!

Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome.

Mô tả chung



- 1 Mặt bếp
- 2 Vùng nấu (vùng làm nóng)
- Đường kính vùng nấu: Ø 218 mm
- 3 Cửa hút gió
- 4 Bảng điều khiển
- 5 Cửa thoát gió
- 6 Dây điện



Bảng điều khiển

- 1 Nút tăng cường
- 2 Nút hẹn giờ
- 3 Nút tăng ^ và giảm v
- 4 Mức công suất
- 5 Nút khóa trẻ em
- 6 Nút BẬT/TẮT
- 7 Màn hình trạng thái
- 8 Các nút chế độ nấu cài đặt sẵn

Chuẩn bị sử dụng

- 1 Đặt thiết bị trên bề mặt khô ráo, chắc chắn và bằng phẳng.
- 2 Đảm bảo có ít nhất 10cm khoảng trống xung quanh thiết bị để tránh quá nhiệt.
- 3 Luôn đặt dụng cụ nấu lên vùng nấu trong suốt quá trình nấu.
- 4 Đảm bảo bạn sử dụng dụng cụ nấu đúng loại và kích cỡ (xem bảng bên dưới).

Chọn dụng cụ nấu phù hợp

Sử dụng dụng cụ nấu đáp ứng các yêu cầu sau:

Chất liệu	Dụng cụ nấu có đáy làm bằng sắt hoặc thép không gỉ từ tính
Hình dạng	Dụng cụ nấu có đáy phẳng

Không sử dụng dụng cụ nấu được mô tả như sau:

Chất liệu	Dụng cụ nấu có đáy làm bằng kim loại không chứa sắt, nồi thủy tinh chịu nhiệt, gốm sứ, thủy tinh, nhôm hoặc đồng.
-----------	---

16 Tiếng Việt

Hình dạng Dụng cụ nấu có đáy lõm hoặc lồi

Kích thước Dụng cụ nấu có đường kính đáy nhỏ hơn 12 cm hoặc lớn hơn 26 cm

Sử dụng thiết bị

Mức công suất nấu

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
120 W	300 W	500 W	800 W	1000W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2000 W

Chế độ nấu

Chế độ nấu	Công suất nấu mặc định	Thời gian nấu mặc định	Công suất nấu có thể điều chỉnh	Thời gian nấu có thể điều chỉnh
Lửa nhỏ	P3	120 phút	P1-P4	1–180 phút
Hầm	P5-P3-P2	120 phút	P1-P10	1–180 phút
BBQ	P6	60 phút	P1-P10	1–180 phút
Xúp	P8-P5-P6-P2	120 phút	P1-P10	1–180 phút
Xào nhanh với lửa lớn	P9	60 phút	P1-P10	1–180 phút
Hấp	P10-P6-P5	60 phút	P1-P10	1–180 phút
Luộc	P10	15 phút	P1-P10	1–180 phút
Lẩu	P10	120 phút	P1-P10	1–180 phút
Tăng cường	b	60 phút	P1-P10	1–180 phút
Chế độ thủ công		60 phút	P1-P10	1–180 phút

Chế độ nấu Cách sử dụng

Lửa nhỏ	Dùng để nấu chậm ở nhiệt độ thấp hoặc giữ ấm thức ăn trong thời gian dài. Lý tưởng cho các món ăn tinh tế và duy trì nhiệt độ món ăn.
Hầm	Dùng cho các món hầm chậm như món kho và món om. Tự động điều chỉnh nhiều mức công suất nhưng cho phép thay đổi công suất thủ công để tùy chỉnh công thức.
BBQ	Thích hợp để nướng thịt và rau củ trên chảo hoặc dụng cụ nấu nướng. Công suất có thể điều chỉnh thủ công và duy trì ổn định để nấu chín đều.
Xúp	Dùng để nấu xúp với tính năng tự động điều chỉnh công suất để duy trì độ sôi liu liu tối ưu và chiết xuất hương vị. Tuân theo nhiều mức công suất tự động.

Xào nhanh với lửa lớn	Dùng để xào với nhiệt độ cao và nấu nhanh. Có thể điều chỉnh công suất dễ dàng để phù hợp với các nguyên liệu và kỹ thuật nấu khác nhau.
Hấp	Dùng để hấp rau củ, hải sản và các thực phẩm khác, giúp giữ nguyên chất dinh dưỡng và kết cấu.
Luộc	Dùng để luộc nước hoặc thức ăn. Khởi động ở công suất mặc định và cho phép điều chỉnh nhiệt độ và thời gian thủ công để nấu chín chính xác.
Lẩu	Dùng cho các món lẩu với công suất ban đầu cao. Cho phép điều chỉnh thủ công để duy trì độ sôi và phù hợp với nhiều loại nguyên liệu.
Tăng cường	Cung cấp nhiệt độ cao nhanh chóng để áp chảo hoặc nấu nhanh. Thích hợp cho các món ăn cần nhiệt độ cao ngay lập tức.
Chế độ thủ công	Cho phép điều chỉnh mức công suất thủ công bằng các nút tăng hoặc giảm. Thích hợp cho người dùng muốn kiểm soát hoàn toàn các cài đặt nấu ăn.

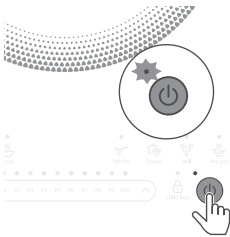
Sử dụng các chế độ nấu cài đặt sẵn

Có tám chế độ nấu cài đặt sẵn: Lửa nhỏ, Hầm, BBQ, Xúp, Xào nhanh với lửa lớn, Hấp, Luộc và Lẩu.

1 Làm theo các bước trong phần "Chuẩn bị sử dụng".

2 Nhấn nút BẬT/TẮT để bật thiết bị.

- Đèn báo BẬT/TẮT sẽ sáng lên.

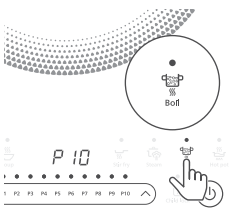


3 Nhấn nút chế độ nấu mong muốn.

- Đèn báo tương ứng sẽ sáng lên.

- Để tăng hoặc giảm công suất nấu, nhấn ^ hoặc v.

- Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn.

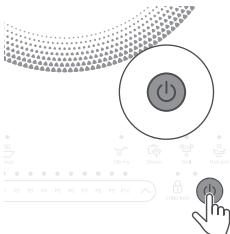


4 Khi quá trình nấu hoàn tất, nhấn nút BẬT/TẮT để tắt thiết bị.

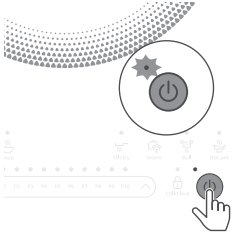
5 Rút phích cắm thiết bị sau khi quạt ngừng hoạt động.

Trong khi nấu, bạn có thể thay đổi mức công suất bằng cách nhấn nút tăng và giảm.

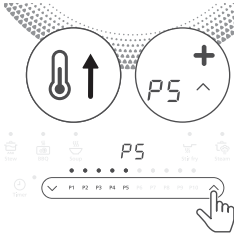
Thời gian nấu bằng bếp từ có thể ngắn hơn so với bếp ga. Hãy đảm bảo rằng bạn đã chuẩn bị sẵn tất cả các nguyên liệu cần thiết trước khi bắt đầu nấu.



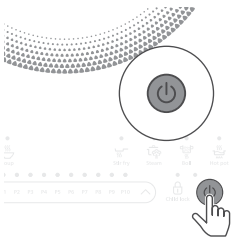
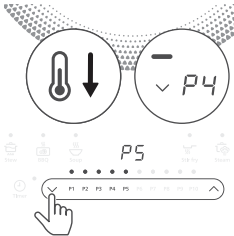
Sử dụng chế độ nấu thủ công



- 1 Làm theo các bước trong phần “Chuẩn bị sử dụng”.
- 2 Nhấn nút BẬT/TẮT để bật thiết bị.
 - Đèn báo BẬT/TẮT sẽ sáng lên.



- 3 Nhấn ^ và v để tăng hoặc giảm công suất nấu.
 - Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động ở công suất nấu đã chọn.

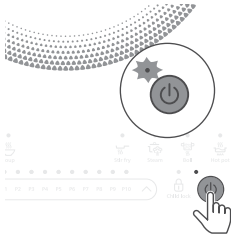


- 4 Khi quá trình nấu hoàn tất, nhấn nút BẬT/TẮT để tắt thiết bị.
- 5 Rút phích cắm thiết bị sau khi quạt ngừng hoạt động.

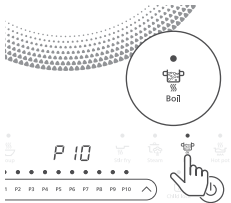
Sử dụng chức năng Hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng nút **Timer** (Hẹn giờ) để quyết định thời gian thiết bị hoạt động ở các chế độ nấu khác nhau.

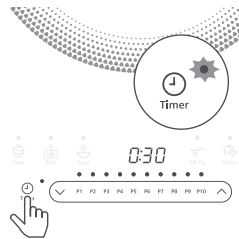
- 1 Làm theo các bước trong phần “Chuẩn bị sử dụng”.



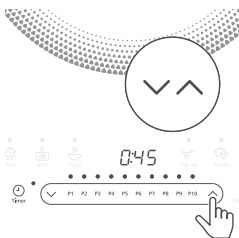
- 2 Nhấn nút **BẬT/TẮT**.
- Đèn báo **BẬT/TẮT** sẽ sáng lên.



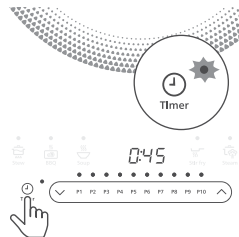
- 3 Nhấn nút chế độ nấu mong muốn.
- Đèn báo tương ứng sẽ sáng lên.



- 4 Nhấn nút **Timer** (Hẹn giờ).
- Đèn báo tương ứng sáng lên.



- 5 Nhấn **^** và **∨** để điều chỉnh thời gian nấu.
- Nhấn nhanh: tăng hoặc giảm 1 phút.
 - Nhấn giữ: tăng hoặc giảm 5 phút.

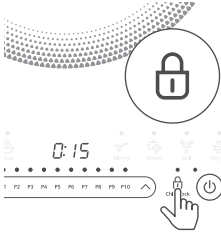


- 6 Nhấn nút **Timer** (Hẹn giờ) một lần nữa để xác nhận lựa chọn của bạn.
- Thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động ở chế độ đã chọn sau khi thời gian nấu được thiết lập.

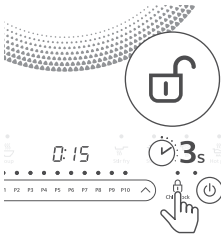
Sử dụng chức năng Khóa trẻ em

Bạn có thể sử dụng nút **Child Lock** (Khóa trẻ em) để khóa bảng điều khiển nhằm tránh thao tác ngoài ý muốn.

- 1 Nhấn nút **Child Lock** (Khóa trẻ em) trong bất kỳ chế độ nấu nào hoặc sau khi nấu xong để kích hoạt khóa.
- 2 Khi Khóa trẻ em được bật, bạn vẫn có thể sử dụng nút BẬT/TẮT. Tất cả các nút khác đều bị vô hiệu hóa để tránh sử dụng ngoài ý muốn.



- 3 Để tắt chức năng này, nhấn và giữ nút **Child Lock** (Khóa trẻ em) trong 3 giây cho đến khi khóa được nhả ra.



Vệ sinh

Rút phích cắm thiết bị 3 phút sau khi nấu xong và để thiết bị nguội.

Vệ sinh thiết bị bằng khăn ẩm và dùng một chút chất làm sạch nhẹ, nếu cần thiết.

Không rút phích cắm thiết bị trước khi quạt ngừng hoạt động.

Tuyệt đối không nhưng thiết bị vào nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axêton để lau chùi thiết bị.

Không đổ giấm lên mặt bếp.

Bảo trì

Sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến trầy xước trên mặt bếp. Để tránh bị đổi màu và trầy xước, hãy sử dụng thiết bị theo hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng này và luôn vệ sinh thiết bị và dụng cụ nấu đúng cách sau khi sử dụng.

Bảo quản

Không đặt vật nặng lên mặt bếp vì mặt bếp dễ vỡ.

Không cất giữ thiết bị ở nơi nóng, ví dụ như gần bếp nấu.

Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong thời gian dài, hãy cất giữ thiết bị ở nơi khô ráo và thoáng mát.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

xxxx.yyy.zzzz.a (04/2026)



100% 
www.home.id