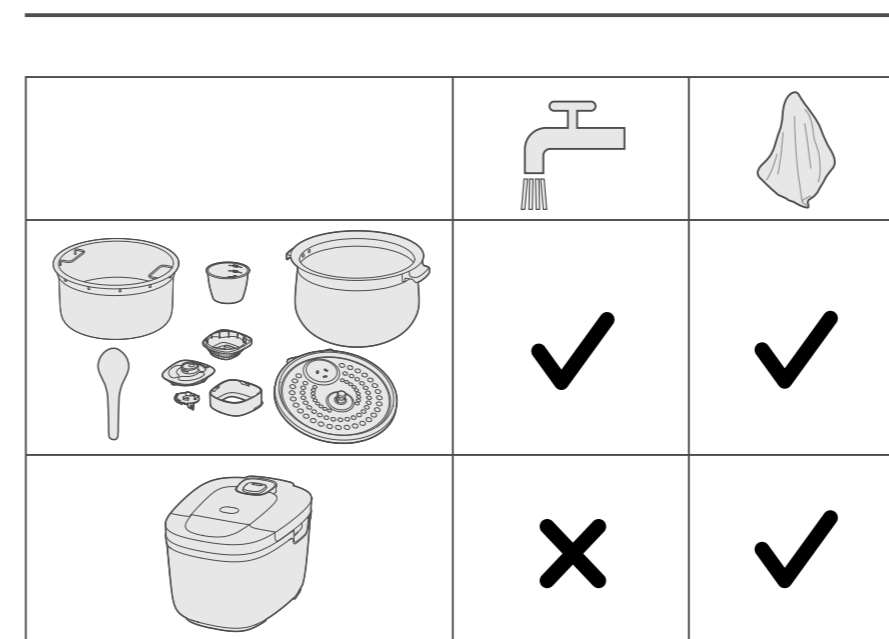
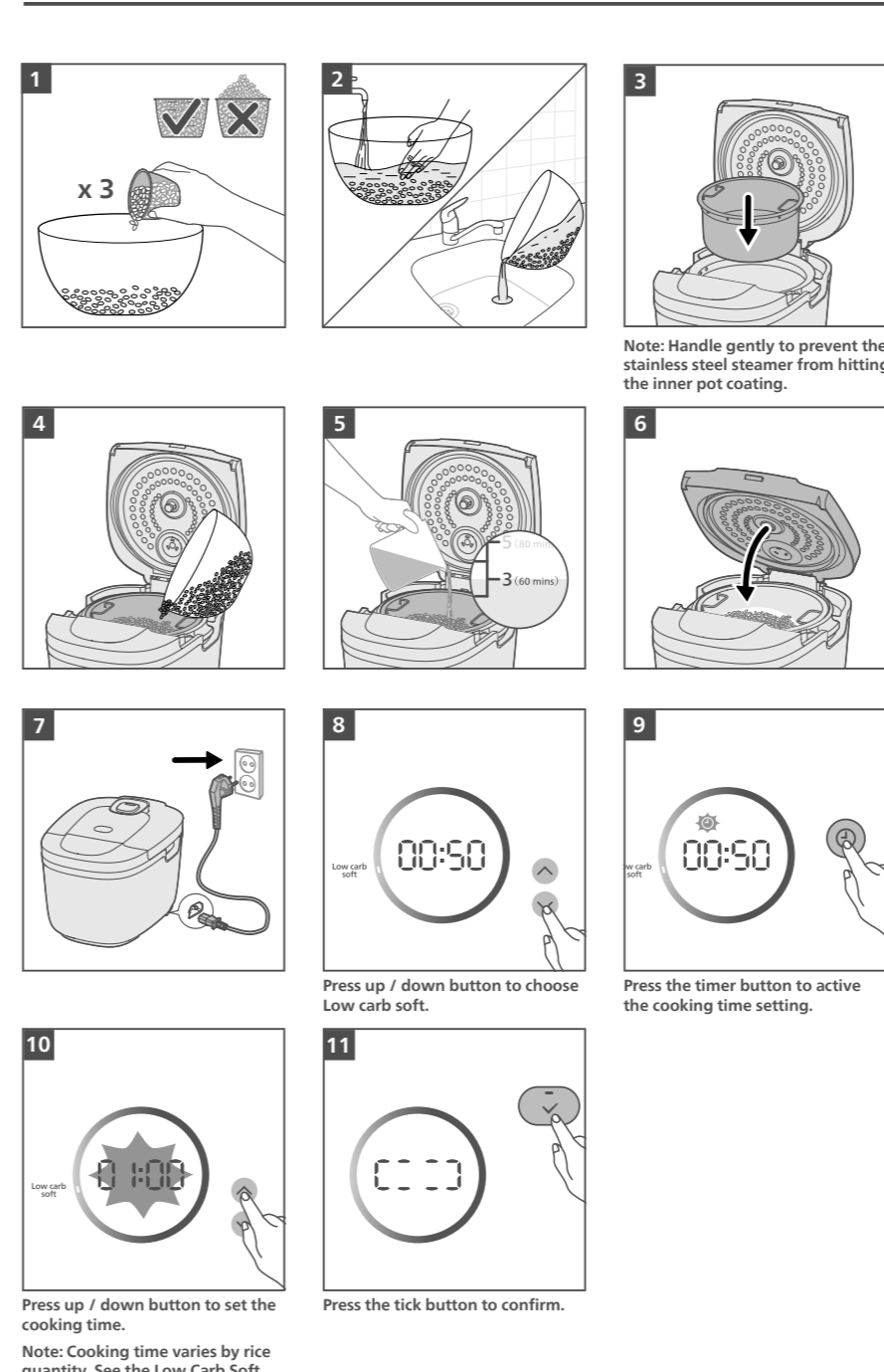
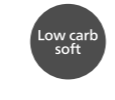
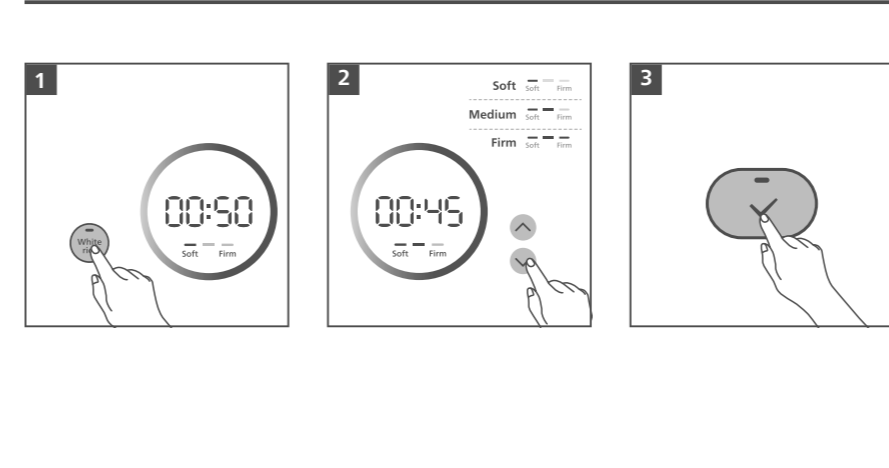
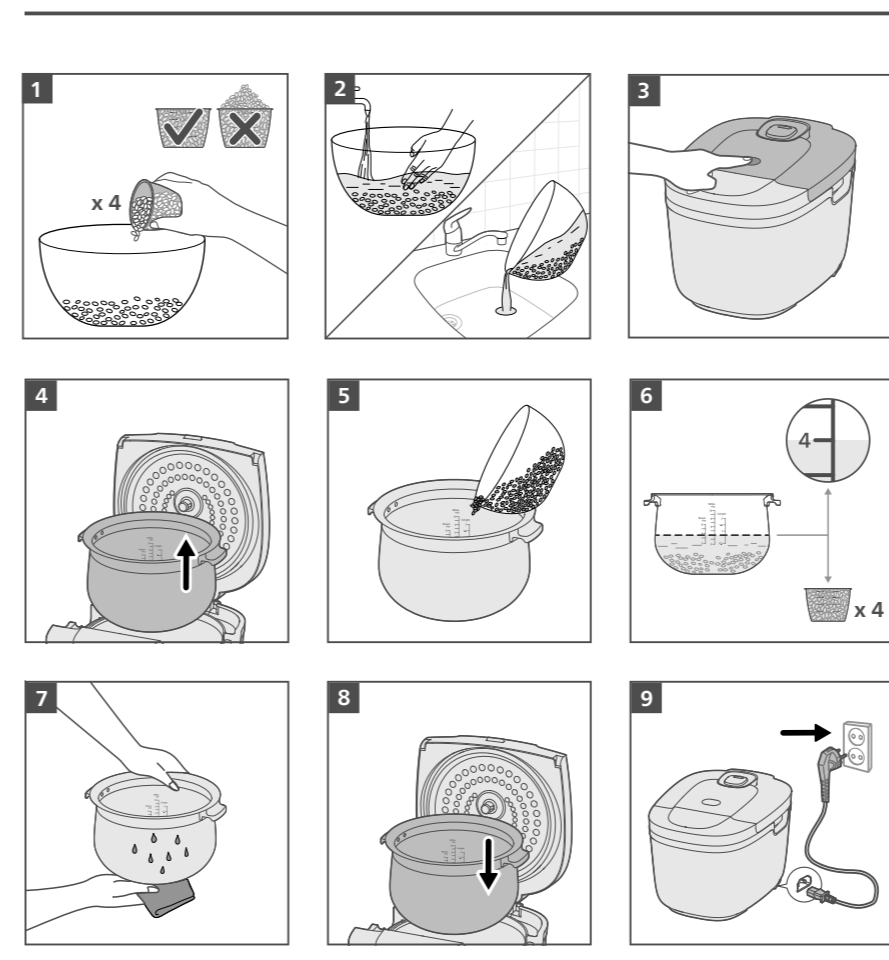
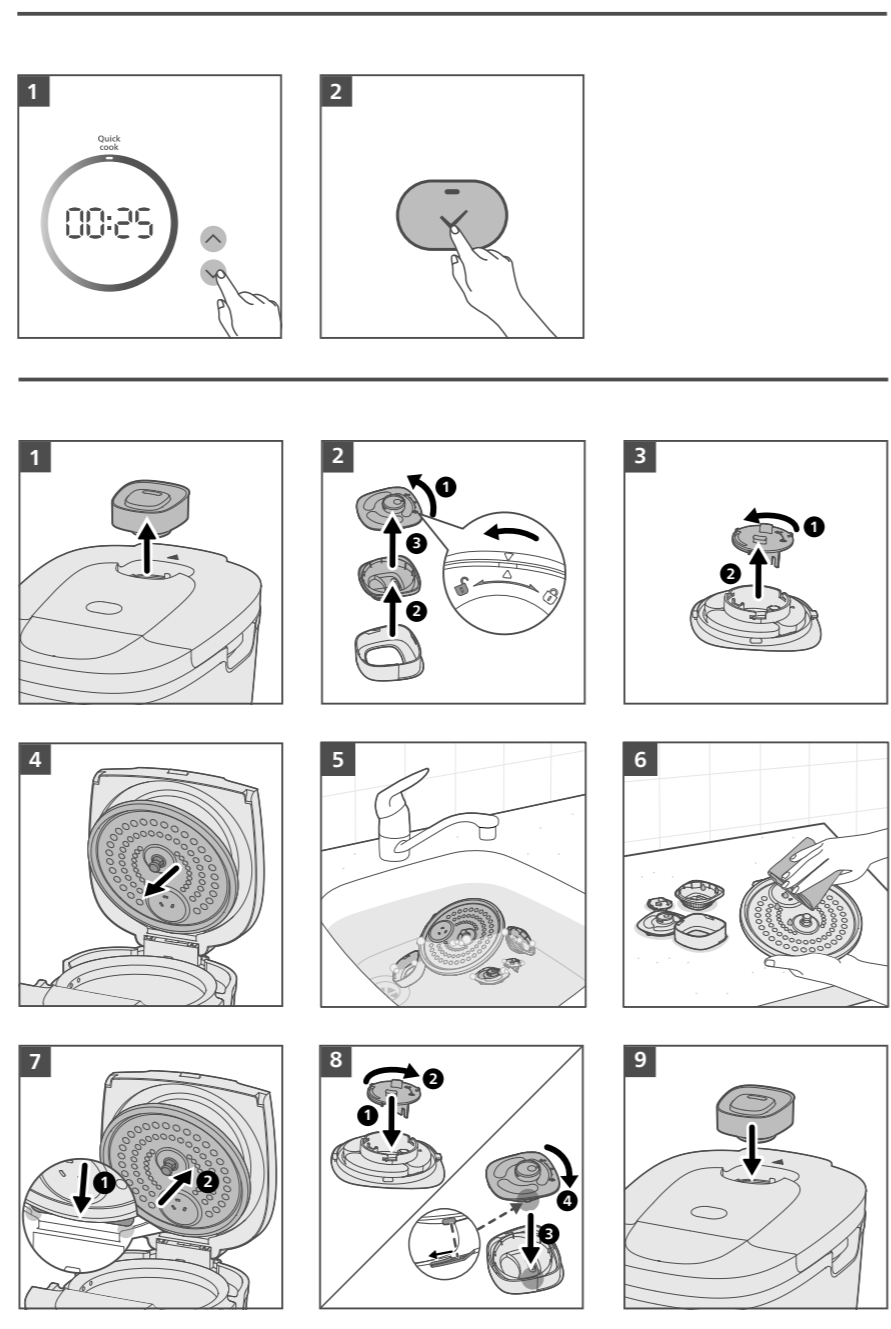
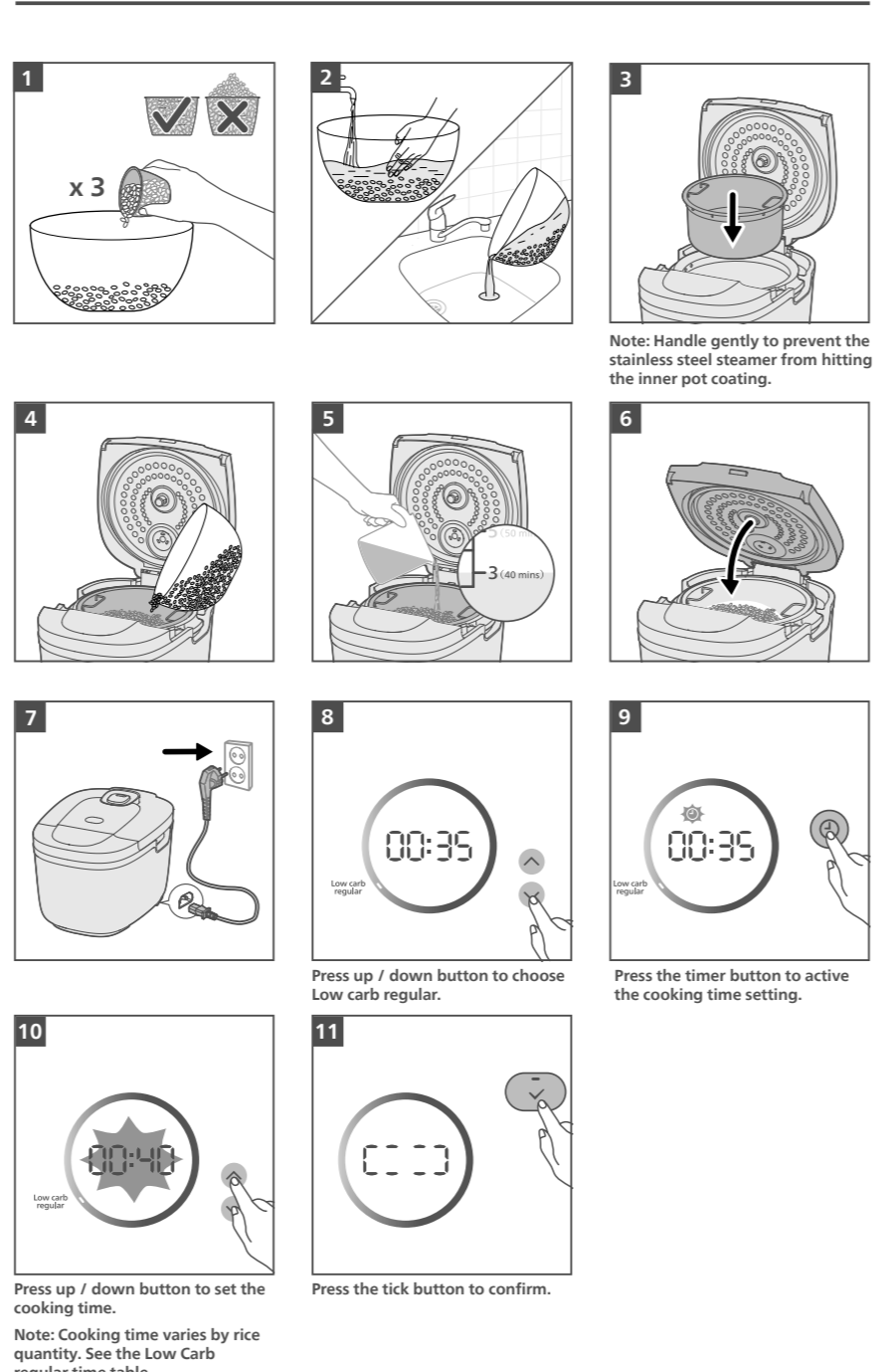
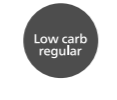
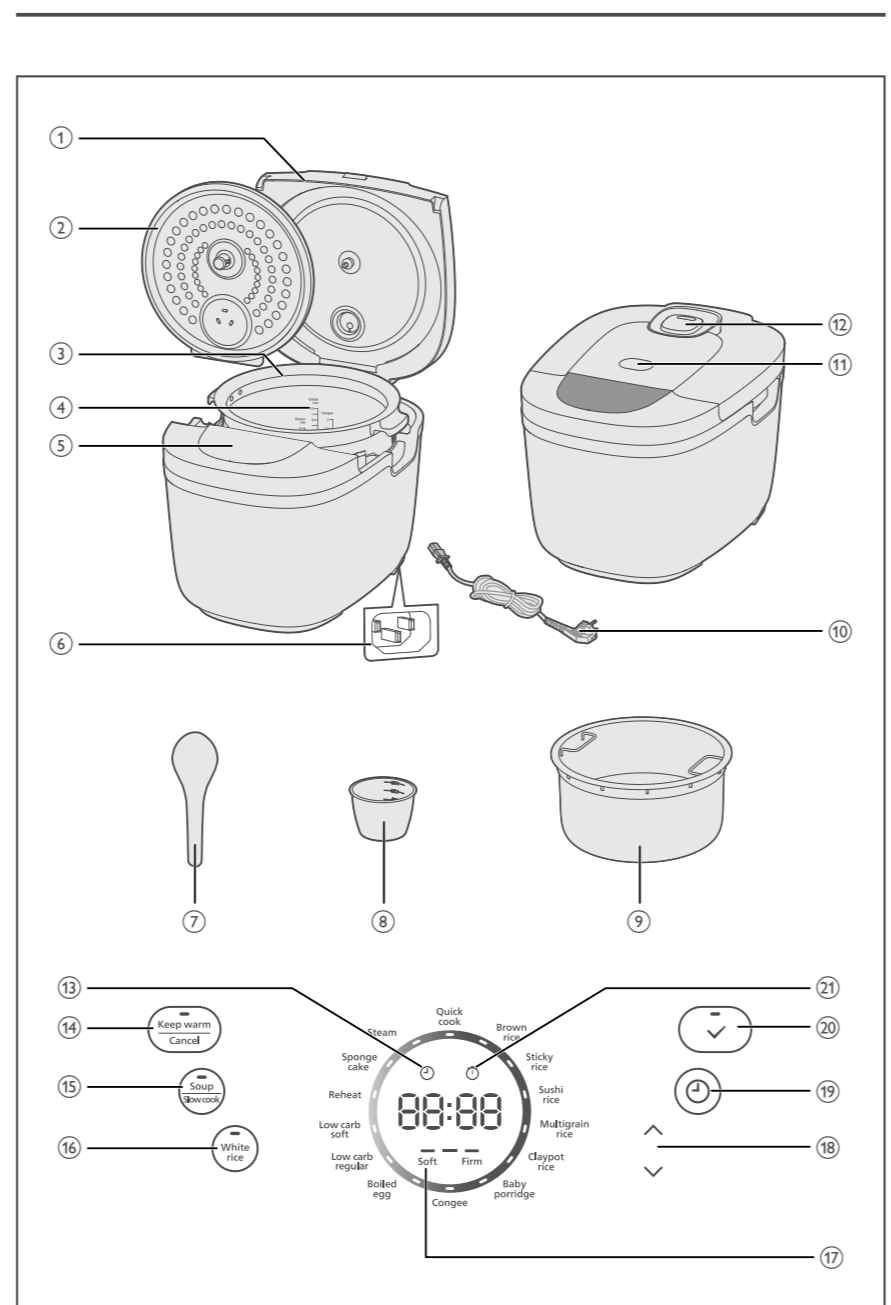
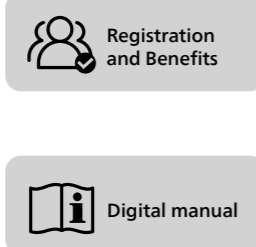
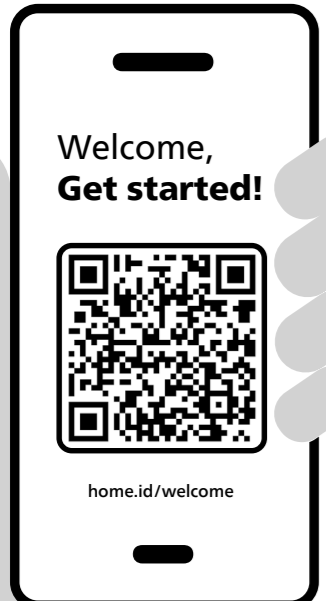


PHILIPS

Rice cooker

HD4814



English

1 Important

- Read this safety leaflet carefully before you use the appliance and save it for future reference.
Danger
The appliance must not be immersed.
Warning
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Caution
Do not use the appliance if the enclosure is damaged or has visible cracks.
To prevent damage to the appliance, do not use aggressive cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.

Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.
2 Your Rice cooker
Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Philips Low Carb Rice Cooker. "Low carb" refers to the reduction in carbohydrate by cooking 2 cups of jasmine rice using low-sugar menu vs. regular white rice firm menu. Rice contains very little natural sugar, and results vary per test.

What's in the box

Table listing contents: Main unit, Rice&Soup ladle, Power cord, User manual, Inner Pot, Measuring cup, Low carb basket.

Product overview

Table with 2 columns: Control panel buttons (1-6) and their corresponding functions (7-12).

Controls overview

Table with 2 columns: Control panel buttons (13-17) and their corresponding functions (18-21).

3 Using your rice cooker

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

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

Cooking program

Table with 5 columns: Cooking function, Default cooking time, Adjustable cooking time, Preset time, Rice to water ratio.

- Note
The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
Default cooking time: This is the standard time automatically used by the rice cooker when you select a cooking function. Press the ✓ button, the rice cooker will begin cooking automatically.

Preparations before cooking

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

- Note
The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.
Besides following the water level indications, you can also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.

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. 2026 © Versuni Holding B.V. 642001034682 (04/03/2026)

- Welcome, Get started! Selamat datang, mari bermula
Registration and Benefits Pendaftaran dan Manfaat
Download app Muat turun aplikasi
Quick start Mula pantas
Digital manual Manual digital



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

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

Cooking rice

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

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow. Do not open the lid right after the rice cooker enters the keep-warm mode and ensure that rice is in keep-warm mode for 15 minutes if you cook much rice. The keep warm time can last for up to 48 hours.

Congee, Baby porridge, Boiled egg, Soup/Slow cook

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press ↕ button to choose **Congee**, **Baby porridge**, **Boiled egg** or **Soup/Slow cook**.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">The congee water scale in the inner pot is intended for white rice congee only. When using the Baby porridge function with white rice, use 0.5 cup of rice and 0.5 scale of water. Please refer to the water level for Congee in the inner pot. When using the Congee function with rolled oats or steel-cut oat, combine oats and water in a 1:4 ratio. You may add milk according to your preference.

- Press the ✓ button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Baking sponge cake

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

Low carb (Low Caro)

- Measure the desired amount of rice using the provided measuring cup.
- Wash the rice thoroughly and put it into the Low carb basket.
- Put the Low carb basket into the inner pot.
 - Rotate the Low carb basket downward to ensure it sits securely inside the inner pot.
- Add water to the Low carb basket according to the water line.
 - Example: For 3 cups of rice, fill water up to level 3 on the basket.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">You can cook two to five cups of raw rice The Low carb basket has two water line indicators (Low carb soft & Low carb regular water line) for different textures. Choose based on your preference.

- Press ↕ button to choose **Low carb soft** or **Low carb regular**.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Match the function to the water line you selected. Cooking results may vary based on rice type, water temperature, room temperature, cooking time, and the selected function.

- Press the ⓘ button to active the cooking time setting
 - The cooking time blinks.
- Press ↕ button to set the cooking time.
 - Refer to the cooking time for 3 cups of rice using **Low carb regular**, set the cooking time to 50 minutes.
 - Example: For 3 cups of rice using **Low carb soft**, set the cooking time to 90 minutes.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Match the function to the water line you selected. Cooking results may vary based on rice type, water temperature, room temperature, cooking time, and the selected function.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Match the function to the water line you selected. Cooking results may vary based on rice type, water temperature, room temperature, cooking time, and the selected function.

- Press the ✓ button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Keep warm mode for Low carb soft or Low carb regular.

- When cooking is complete, the cooker automatically switches to Keep Warm mode.
- Use heat-insulating gloves to take out the basket and place it on a clean surface.
- Pour out any remaining water from the inner pot.
- Transfer the rice from the basket to the inner pot using a clean spoon, and then close the lid securely to keep warm.
 - Ensure the Keep Warm indicator light is on.
 - Keep Warm mode for the low carb program lasts for 8 hours. Consume the rice within this 8-hour period for best quality.

Reheat

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

Steaming food

- Measure a few cups of water with the measuring cup.
- Pour the water into the inner pot.
- Place a steam rack inside the inner pot.
- Put the food in a heat-resistant container and set it on the steam rack.
- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press ↕ button to choose **Steam**.
- Press the ✓ button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Adjust the cooking time

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">You can adjust the cooking time for Congee, Baby porridge, Boiled egg, Sponge cake, Low carb soft, Low carb regular, Soup/Slow cook and Steam only.

- After you choose a desired function, press the ⓘ button repeatedly until the time indicator ⓘ displays on the screen.
 - The cooking time blinks.
- Press ↕ button to set the cooking time.
- Press the ✓ button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.
- When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

Adjust the preset time

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

- After you choose a desired function, press the ⓘ button repeatedly until the time indicator ⓘ displays on the screen.
 - The cooking time blinks.
- Press ↕ button to set the delayed cooking time.
- Press the ✓ button to confirm.
- After the preset time has elapsed, the cooking process will be finished.
 - The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

4 Cleaning and Maintenance

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Unplug the rice cooker before starting to clean it. Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Inner lid

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

<div><div>☰</div><div>Steam box</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Disassemble the steam box from the top lid. Follow the below illustrations to disassemble the steam box for cleaning. Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left. Reassemble all to put the steam box to the inner lid after cleaning is completed.

<div><div>☰</div><div>Interior</div></div>
<div>Inside of the outer lid and the main body and the heating element: <ul style="list-style-type: none">Wipe with damp cloth. Make sure to remove all the food residues stuck to the rice cooker.</div>

<div><div>☰</div><div>Exterior</div></div>
<div>Surface of the outer lid and outside of the main body: <ul style="list-style-type: none">Wipe with a cloth dampned with soap water. Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.</div>

<div><div>☰</div><div>Accessories and inner pot</div></div>
<div>RiceCooker Lids: Low carb basket and inner pot. <ul style="list-style-type: none">Soak in hot water and clean with sponge.</div>

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Clean the basket after each use to maintain performance.

5 Recycling

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

Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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

<div><div>☰</div><div>Specifications</div></div>						
<table> <tbody><tr> <td>Model Number</td> <td>HD4814</td></tr> <tr> <td>Cooling power input</td> <td>860W</td></tr> <tr> <td>Rice capacity</td> <td>1.8L</td></tr> </tbody></table>	Model Number	HD4814	Cooling power input	860W	Rice capacity	1.8L
Model Number	HD4814					
Cooling power input	860W					
Rice capacity	1.8L					

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Unplug the rice cooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The lights on the buttons does not go on.	<ul style="list-style-type: none">There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none">There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. You did not press down the control key. Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker on. The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none">Use a ladle to spread the rice throughout the pot. Gradually add a little water and press the cook button again.
The cooker does not switch to keep warm mode automatically in "Rice Cooking" mode.	<ul style="list-style-type: none">The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	<ul style="list-style-type: none">Make sure there was enough water. If yes, take the appliance to a service center authorized by Philips.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	<ul style="list-style-type: none">Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Make sure the water does not exceed the next level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.
Rice smells bad after cooking.	<ul style="list-style-type: none">Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

Bahasa Melayu

1 Penting

Baca risalah keselamatan ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpan untuk rujukan masa depan.

- Bahaya**
 - Perkakas tidak boleh drendam.
- Amaran**
 - Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan jika mereka diberikan pengawasan dan arahan berkaitan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami arahan dan petunjuk keselamatan yang tertera pada perkakas.
 - Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
 - Perkakas ini hendaklah diletakkan di tempat yang stabil atau pemegangnya (jika ada) diletakkan untuk mengelakkan lumpahan cecair yang panas.
 - Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan untuk penggunaan lain yang serupa seperti:
 - dapur pejabat di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain,
 - tarafah ladang,
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran tempat menginap yang lain, persekitaran jenis inap-sarapan.
 - Jika set kord kuasa rosak, kord perlu digantikan dengan set kord daripada pengeluar.
 - Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikedudikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berisinyan.
 - Pernakakan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.
 - Pastikan untuk mengelakkan lumpahan pada penyambung kuasa untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.
 - Sensitifitas kulit arahan dan menggunakan perkakas dengan berhati-hati mengelakkan kecederaan.
 - Mengikut arahan yang dinyatakan dalam manual pengguna ini, gunakan kain lembut yang lembut untuk membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan dan pastikan sisa makanan yang melekat pada perkakas dibersihkan juga.
 - Periksa sama ada voltan yang dinyatakan pada perkakas voltan seselar kuasa tempatan anda sebelum anda menyambung perkakas.
 - Anda hendaklah menyambung perkakas ke salur keluar kuasa yang ditunjukkan sahaja. Setiap kali hendaklah pastikan bahawa palam telah dimasukkan dengan betul pada salur keluar kuasa.
 - Jangan gunakan perkakas jika palam, kord kuasa, peruk dalam, sendai getah atau bekas tidak sesuai rosak.
 - Jangan berikan kord kuasa terpuntai dari tepi meja atau permukaan kerja tempat perkakas itu diletakkan.
 - Pastikan elemen pemanas, sensor suhu dan bahagian luar peruk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan palam ke dalam salur keluar kuasa.
 - Jangan masukkan palam perkakas atau tekan sebarang butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.

- Awas**
 - Jangan gunakan perkakas jika penutup rosak atau kelihatan retak.
 - Untuk mengelakkan kerosakan pada perkakas, jangan gunakan agen pembersih agresif semasa pembersihan. Gunakan kain lembut dan detergen yang tidak kuat.
 - Simbol yang ditunjukkan pada perkakas bermaksud "Awas, Permalakan panas", jangan sentuh permukaan panas untuk mengelakkan keletukan.
 - Peranti tidak boleh diletakkan betul-betul di bawah soket salur keluar.
 - Untuk mencegah kerosakan kepada perkakas jangan gunakan agen pembersih alkali semasa membersihkannya, gunakan kan yang lembut serta detergen yang tidak kuat.
 - Papan aluminium penutup atas tidak dimaksudkan untuk bersentuhan dengan makanan beracid pH<5.0 seperti jeruk kubis, acar timun, jem, agar-agar, tomat, cuka, limau nipis atau lemon, asam masin dan minuman berkarbonat.
 - Untuk mengelakkan yogurt dengan mudah, masukkan ramuan di dalam bekas kecil dalam tutup yogurt dengan penutup.
 - Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau barang-barang ganti daripada pengeluar lain atau pengeluar yang tidak dipersetujui oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
 - Jangan dedahkan perkakas kepada suhu tinggi, atau letakkan pada permukaan yang sedang digunakan atau masih panas.
 - Jangan dedahkan perkakas pada cahaya matahari langsung.
 - Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
 - Utak peruk dalam ke dalam perkakas sebelum anda memasukkan palam pada salur keluar kuasa dan menghidupkan perkakas.
 - Jangan letakkan peruk dalam terus di atas api terbuka untuk mem masak nasi.
 - Jangan gunakan peruk dalam sekiranya cacat.
 - Pernakakan yang dapat dipasang mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi.
 - Ampli langkah lebih berhati-hati apabila menyentuh perkakas.
 - Bolehlah menggunakan fungsi Bubur bayi dengan suhu putih, gaulan 0.5 cawan beras dan 0.5 ukuran air. Sila rujuk pada paras air untuk Bubur di dalam peruk dalam.
 - Apabila menggunakan fungsi Bubur dengan emping oat atau oat potongan kecil, campurkan oat dan air dalam nisbah 1:4. Anda boleh menambahkan susu mengikut cita rasa anda.
- Tekan butang ↕ untuk mengesahkan, Pemask nasi akan mula beroperasi dalam mod yang dipilih.
- Apabila selesai memasak, penanda memasak akan mati.
 - Pemask nasi akan beralih kepada mod kekal panas secara automatik dan penanda kekal panas akan menyala.

- Jangan masukkan barang logam atau barang asing ke dalam bolong zim.
- Jangan letakkan bahan bermagnet pada penutup. Jangan gunakan perkakas berdekatan bahan bermagnet.
- Biarkan perkakas menjujuk terlebih dahulu setiap kali sebelum anda membersih atau mengalihkan perkakas.
- Sensitifitas berisihan perkakas selepas digunakan. Jangan cuci perkakas dalam mesin basuh dengan menguk.
- Cabut palam perkakas jika tidak akan digunakan untuk tempoh masa yang lama.
- Jika perkakas digunakan dengan cara yang tidak betul atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika tidak digunakan mengikut arahan dalam manual pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips tidak bertanggung jawab terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.
- Lihat **www.philips.com/support** untuk memuat turun manual pengguna.

<div><div>☰</div><div>Medan elektromagnet (EMF)</div></div>
<p>Perkakas ini mematuhi piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.</p>

<div><div>☰</div><div>2 Pemask nasi anda</div></div>
<p>Tahukah atas pembelian anda dan selamat menggunakan Philips? Untuk mendapatkan manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftar produk anda di www.philips.com/welcome. Pemask Nasi Karbohidrat Rendah Philips. "Karbohidrat rendah" merujuk kepada pengurangan dalam karbohidrat dengan mengandungi 2 cawan beras jasin menggunakan menu gula rendah berbanding dengan menu pejal nasi putih biasa. Nasi mengandungi gula semula jadi yang sangat sedikit dan hasil berbeza mengikut ujian.</p>

<div><div>☰</div><div>Apa yang terdapat di dalam Kotak</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Unit utama Senduk Nasi&Sup Kord kuasa Manual pengguna Peruk Dalam Cawan penyukat Bakul karbohidrat rendah

<div><div>☰</div><div>Gambaran keseluruhan produk</div></div>												
<table> <tbody><tr> <td>① Penutup atas</td> <td>⑦ Senduk Nasi&Sup</td></tr> <tr> <td>② Penutup dalam boleh tanggal</td> <td>⑧ Cawan penyukat</td></tr> <tr> <td>③ Peruk dalam</td> <td>⑨ Bakul karbohidrat rendah</td></tr> <tr> <td>④ Penanda paras air</td> <td>⑩ Kord kuasa</td></tr> <tr> <td>⑤ Panel kawalan</td> <td>⑪ Butang buka penutup</td></tr> <tr> <td>⑥ Soket kuasa</td> <td>⑫ Kotak kukus</td></tr> </tbody></table>	① Penutup atas	⑦ Senduk Nasi&Sup	② Penutup dalam boleh tanggal	⑧ Cawan penyukat	③ Peruk dalam	⑨ Bakul karbohidrat rendah	④ Penanda paras air	⑩ Kord kuasa	⑤ Panel kawalan	⑪ Butang buka penutup	⑥ Soket kuasa	⑫ Kotak kukus
① Penutup atas	⑦ Senduk Nasi&Sup											
② Penutup dalam boleh tanggal	⑧ Cawan penyukat											
③ Peruk dalam	⑨ Bakul karbohidrat rendah											
④ Penanda paras air	⑩ Kord kuasa											
⑤ Panel kawalan	⑪ Butang buka penutup											
⑥ Soket kuasa	⑫ Kotak kukus											

<div><div>☰</div><div>Gambaran keseluruhan kawalan</div></div>										
<table> <tbody><tr> <td>⑬ Penanda pemasa</td> <td>⑲ Butang pilihan menu</td></tr> <tr> <td>⑭ Butang kekal panas/batal</td> <td>⑳ Butang pemasa/pemasa prasert</td></tr> <tr> <td>⑮ Butang Sup/Masakan perlahan</td> <td>㉑ Butang pengesahan</td></tr> <tr> <td>⑯ Butang nasi putih</td> <td>㉒ Penanda pemasa prasert</td></tr> <tr> <td>⑰ Penanda kekerasan nasi</td> <td></td></tr> </tbody></table>	⑬ Penanda pemasa	⑲ Butang pilihan menu	⑭ Butang kekal panas/batal	⑳ Butang pemasa/pemasa prasert	⑮ Butang Sup/Masakan perlahan	㉑ Butang pengesahan	⑯ Butang nasi putih	㉒ Penanda pemasa prasert	⑰ Penanda kekerasan nasi	
⑬ Penanda pemasa	⑲ Butang pilihan menu									
⑭ Butang kekal panas/batal	⑳ Butang pemasa/pemasa prasert									
⑮ Butang Sup/Masakan perlahan	㉑ Butang pengesahan									
⑯ Butang nasi putih	㉒ Penanda pemasa prasert									
⑰ Penanda kekerasan nasi										

3 Menggunakan pemask nasi anda

<div><div>☰</div><div>Sebelum penggunaan pertama</div></div>
<ol style="list-style-type: none">Tanggalkan semua bahang bungkusan daripada perkakas. Keluarkan semua aksesori daripada peruk dalam. Bersihkan bahagian pemask nasi dengan teliti sebelum menggunakannya untuk kali pertama (lihat bab "Pembersihan dan Penyelenggaraan").

<div><div>☰</div><div>Nota</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Pastikan semua bahagian telah kering sepenuhnya sebelum anda mula menggunakan pemask nasi. Pastikan peruk dalam bersehaman dengan betul dengan elemen pemaman.

<div><div>☰</div><div>Program memasak</div></div>																																																																	
<table> <tbody><tr> <th>Fungsi memasak</th> <th>Masa memasak lalai</th> <th>Masa memasak boleh laras</th> <th>Masa prasert</th> <th>Nisbah beras kepada air</th></tr> <tr> <td>Pantas dimasak</td> <td>25 minit</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td></td> <td>50 minit/Lembut</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td></td></tr> <tr> <td>Beras putih</td> <td>45 minit/Sederhana</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td></td> <td>40 minit/Pajal</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td></td></tr> <tr> <td>Beras perang</td> <td>60 minit</td> <td>TB</td> <td>2.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Perang</td></tr> <tr> <td>Beras pulut</td> <td>45 minit</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td>Beras susyi</td> <td>50 minit</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td>Beras bijirin campuran</td> <td>60 minit</td> <td>TB</td> <td>2-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td>Nasi claypot</td> <td>80 minit</td> <td>TB</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Putih</td></tr> <tr> <td>Bubur bayi</td> <td>60 minit</td> <td>1-4 jam</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air 0.5 Bubur</td></tr> <tr> <td>Bubur</td> <td>90 minit</td> <td>1-4 jam</td> <td>1.5-24 jam</td> <td>Ikut penanda paras air beras Bubur</td></tr> <tr> <td>Telur rebus</td> <td>20 minit</td> <td>15-20 minit</td> <td>30 minit-24 jam</td> <td>TB</td></tr> </tbody></table>	Fungsi memasak	Masa memasak lalai	Masa memasak boleh laras	Masa prasert	Nisbah beras kepada air	Pantas dimasak	25 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih		50 minit/Lembut	TB	1.5-24 jam		Beras putih	45 minit/Sederhana	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih		40 minit/Pajal	TB	1.5-24 jam		Beras perang	60 minit	TB	2.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Perang	Beras pulut	45 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih	Beras susyi	50 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih	Beras bijirin campuran	60 minit	TB	2-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih	Nasi claypot	80 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih	Bubur bayi	60 minit	1-4 jam	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air 0.5 Bubur	Bubur	90 minit	1-4 jam	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Bubur	Telur rebus	20 minit	15-20 minit	30 minit-24 jam	TB
Fungsi memasak	Masa memasak lalai	Masa memasak boleh laras	Masa prasert	Nisbah beras kepada air																																																													
Pantas dimasak	25 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
	50 minit/Lembut	TB	1.5-24 jam																																																														
Beras putih	45 minit/Sederhana	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
	40 minit/Pajal	TB	1.5-24 jam																																																														
Beras perang	60 minit	TB	2.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Perang																																																													
Beras pulut	45 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
Beras susyi	50 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
Beras bijirin campuran	60 minit	TB	2-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
Nasi claypot	80 minit	TB	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Putih																																																													
Bubur bayi	60 minit	1-4 jam	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air 0.5 Bubur																																																													
Bubur	90 minit	1-4 jam	1.5-24 jam	Ikut penanda paras air beras Bubur																																																													
Telur rebus	20 minit	15-20 minit	30 minit-24 jam	TB																																																													

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Karbohidrat rendah 35 minit 40 minit (3 cawan beras) 45 minit (4 cawan beras) 50 minit (5 cawan beras) 50 minit (2 cawan beras) 60 minit (3 cawan beras) 70 minit (4 cawan beras) 80 minit (5 cawan beras)

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Anda boleh melaraskan masa memasak untuk Bubur, Bubur bayi, Telur rebus, Kek span, Karbohidrat rendah, Karbohidrat rendah biasa, Sup/Masakan perlahan dan Kukus sahaja.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda menyesuaikan masa memasak. Anda boleh menambahkan atau mengurangkan masa berdasarkan cita rasa peribadi atau keperluan khusus respiri anda. Masa prasert: Ciri ini membolehkan anda menjadwalkan masa yang anda mahu untuk proses memasak selesai. Contohnya, jika anda mahu makan nasi anda siap dalam masa 3 jam, hanya tetapkan masa prasert kepada 3 jam. Pemask nasi akan bermula secara automatik pada masa yang sesuai untuk memastikan peranti ini sedia apabila diperlukan.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda menyesuaikan masa memasak. Anda boleh menambahkan atau mengurangkan masa berdasarkan cita rasa peribadi atau keperluan khusus respiri anda. Masa prasert: Ciri ini membolehkan anda menjadwalkan masa yang anda mahu untuk proses memasak selesai. Contohnya, jika anda mahu makan nasi anda siap dalam masa 3 jam, hanya tetapkan masa prasert kepada 3 jam. Pemask nasi akan bermula secara automatik pada masa yang sesuai untuk memastikan peranti ini sedia apabila diperlukan.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda menyesuaikan masa memasak. Anda boleh menambahkan atau mengurangkan masa berdasarkan cita rasa peribadi atau keperluan khusus respiri anda. Masa prasert: Ciri ini membolehkan anda menjadwalkan masa yang anda mahu untuk proses memasak selesai. Contohnya, jika anda mahu makan nasi anda siap dalam masa 3 jam, hanya tetapkan masa prasert kepada 3 jam. Pemask nasi akan bermula secara automatik pada masa yang sesuai untuk memastikan peranti ini sedia apabila diperlukan.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda menyesuaikan masa memasak. Anda boleh menambahkan atau mengurangkan masa berdasarkan cita rasa peribadi atau keperluan khusus respiri anda. Masa prasert: Ciri ini membolehkan anda menjadwalkan masa yang anda mahu untuk proses memasak selesai. Contohnya, jika anda mahu makan nasi anda siap dalam masa 3 jam, hanya tetapkan masa prasert kepada 3 jam. Pemask nasi akan bermula secara automatik pada masa yang sesuai untuk memastikan peranti ini sedia apabila diperlukan.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda menyesuaikan masa memasak. Anda boleh menambahkan atau mengurangkan masa berdasarkan cita rasa peribadi atau keperluan khusus respiri anda. Masa prasert: Ciri ini membolehkan anda menjadwalkan masa yang anda mahu untuk proses memasak selesai. Contohnya, jika anda mahu makan nasi anda siap dalam masa 3 jam, hanya tetapkan masa prasert kepada 3 jam. Pemask nasi akan bermula secara automatik pada masa yang sesuai untuk memastikan peranti ini sedia apabila diperlukan.

<div><div>☰</div><div>Note</div></div>
<ul style="list-style-type: none">Masa memasak yang sebenar adalah berbeza-beza mengikut Jumlah beras, air, voltan, suhu, suhu air dan kualiti beras. Masa memasak lalai: Masa ini ialah masa standard yang digunakan secara automatik oleh pemask nasi apabila anda memilih fungsi memasak. Tekan butang ↕ pemask nasi akan mula memasak secara automatik. Masa memasak boleh laras: Setegengala fungsi memasak membenarkan anda