PHILIPS

HD4535

EN	User manual	TH	คู่มือผู้ใช้
MS	Manual pengguna		

©2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.

HD4535_UM_Asean_v1.0

English

1 Important

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

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- Don't place the power cord under the appliance when in use.
- When placing the steaming basket, avoid touching the side wall of the inner pot, otherwise it may cause deformation due to high temperature.

Caution

- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all 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.

3 What's in the box (fig. 1)

Rice cooker main unit	Measuring cup
Rice and soup 2 in 1 spoon	Power cord
Steaming basket	User manual
Warranty card	

4 Overview (fig. 2)

1	Steam vent	7	Rice spoon lock
2	Control panel	8	Power socket
3	Lid release button	9	Main body
4	Steam valve	10	Inner pot
5	Detachable inner lid	11	Water level indications
6	Heating element		

Controls overview (fig. 3)

12	Preset timer button	18	Start button
13	Cooking time button	19	Minute button
14	Menu display	20	Brown rice button
15	Hour button	21	Time display
16	Keep-warm/Cancel button	22	White button
17	Menu button		

5 Using the Rice cooker

Before first use

1 Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
2 Before first use, boil water and clean the Rice cooker.
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.

Cooking rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
White	45 minutes	/	1-24 hours
Brown	60 minutes	/	1-24 hours
Mixed Brown	45 minutes	/	1-24 hours
Grains	60 minutes	/	1-24 hours
Fast cook	25 minutes	/	1-24 hours

You can cook rice using the White, Brown, Mixed brown, Grains or Fast cook function.

1 Measure rice using the measuring cup provided.
2 Rinse rice, and put the washed rice in the inner pot.
3 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 instance, if you cook 4 cups of rice, add water up to the 4-cup level indicated on the scale.

Note

- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, as this may cause the appliance to overflow.

4 Wipe off water outside of the inner pot and put it into the appliance.

Note

- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the inside of the appliance.

5 Close the lid (fig. 4), and put the plug in the power socket (fig. 5), and switch on the appliance.
6 Press the **White** or **Brown** button (fig. 6), or select the **Mixed brown**, **Grains** or **Fast cook** function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
7 Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
9 The Rice cooker will be in keep-warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the Rice cooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- Please stir rice after cooking, and you are recommended to consume it right after cooking for best nutrition and best taste. If you would like to keep rice for long hours and for many meals, it is best to keep rice in sealed plastic containers and keep them in the refrigerator and reheat it to avoid nutrient loss.
- If you want / need to change selection, you first need to press the "**Keep warm/ Cancel**" button.

Cooking porridge

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Porridge	90 minutes	1-4 hours	1-24 hours

1 Put ingredients and water into the inner pot.
2 Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".

Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Rice cooker to overflow.

3 Select the porridge (**Porridge**)function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 9).
4 Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 10).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Bean, Soup, Stew, Slow cook

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Bean	90 minutes	40 minutes -2 hours	1-24 hours
Soup	2 hours	1-4 hours	1-24 hours
Stew	1 hours	30 minutes -8 hours	1-24 hours
Slow cook	4 hours	3-6 hours	1-24 hours

1 Put beans and water into the inner pot.
2 Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".

Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Rice cooker to overflow.

3 Select the **Bean**, **Soup** or **Stew** function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 11).
4 Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 12).
5 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Steaming food

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Steam	25 minutes	5-59 minutes	NA

1 Measure a few cups of water with the measuring cup.
2 Pour the water into the inner pot.
3 Put the steam basket into the inner pot.
4 Put the food into the steam basket.
5 Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".

Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Rice cooker to overflow.
- Add 5 cups of water at least to the inner pot when using the Steam function.

6 Select the **Steam** function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 13).
7 Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 14).
8 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Reheating

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Reheat	25 minutes	25-59 minutes	/

1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig. 15).
2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig. 16). The quantity of the water depends on the amount of food.
3 Follow steps 5 and 6 in "Cooking rice".
4 Select the reheat function (**Reheat**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 17).
5 Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 18).
6 When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.

Note

- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate will be very hot.
- You can cook rice while steaming food. Do not exceed the volume indicated, as this may cause the Rice cooker to overflow.
- You can adjust the water level as needed.

Baking cake

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Cake	45 minutes	/	/

1 Whisk the ingredients for cake well.
2 Coat the inner pot with some butter or cooking oil and then pour the cake mixture into it (fig. 19).
3 Follow steps 4 and 5 in "Cooking rice".
4 Select the Cake function by pressing the menu button (Menu) (fig. 20).
5 Press the start button (Start) to start cooking (fig. 21).
6 When the cooking is finished you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
   ↳ The keep-warm indicator lights up.
7 Open the lid and carefully take out the Inner pot to cool down.
8 After the inner pot is cool down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then flip over to take the cake out.

How to cook cakes

1 Preparation of raw material:
   Small quantity: 3 eggs, 100g white sugar (about 2/3 cup), 100g cake powder (about 1 cup), 50g butter (about 1/3 cup), 18g milk (about 1/10 cup)
   Large quantity: 5 eggs, 180g white sugar (about 1 cup), 180g cake powder (about 2 cups), 80g butter (about 2/3 cup), 36g milk (about 1/5 cup)

Note

- The user may adjust the raw material proportion as per personal tastes.
- Do not put in too much raw material, or the quality will be affected and even underdone.

2 Mix round white sugar with egg, till the bubbles appear.

Note

- If the temperature of egg is too low, the user may use insulated water of 40°C to warm it. The cake made will be soft, loose and elastic.
- Whisk the egg, till the egg material flows down the egg whisk as silk.
- The vessel and egg whisk must be clean, if they have oil, the bubbles will be difficult to appear.
- Do not whisk the egg in the inner pot, to avoid scratching the nonstick coating.

3 Add cake powder, and averagely mix them round by a wooden spoon.

Note

- Whisk the wooden spoon so as to fully mix the material round.

4 Add milk and melted butter, quickly mix them round.

Note

- Melt the butter into liquid by insulated warm water.

Adjusting the cooking time

You can set the cooking time for some menus. Refer to the cooking time table in each chapter for the detailed regulating range.

1 Choose the function you need.
2 To set a different cooking time, press the **Cooking time** button (fig. 22), and the default cooking time starts flashing on the display.
3 Press the **Hr.** button to set the hour unit (fig. 23).
4 After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
5 Press the **Min.** button to set the minute unit (fig. 24).
6 Press the start button to confirm the cooking time and start the cooking process.

Note

- You can not adjust the cooking time in the **White**, **Brown**, **Mixed Brown**, **Grains** function.

Preset time for delayed cooking

You can preset the delayed cooking time for some menus. The preset timer is available from 1 hour up to 24 hours.

Note

- The preset timer is not available in the reheat (**Reheat**) function.
- The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorten than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

1 Choose the function you need.
2 To preset time for delayed cooking, press the **Preset timer** button, and the default preset time starts flashing on the display (fig. 25).
3 Press the **Hr.** button to set the hour unit (fig. 26).
4 After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
5 Press the **Min.** button to set the minute unit (fig. 27).
6 Press the start button to confirm the preset timer and start the cooking process.

6 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

Inside of the top lid and the main body:
- Wipe with a damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Rice cooker.

Heating element:
- Wipe with a damp cloth.
- Remove food residues with a damp cloth.

Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:
- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

Spatula, inner pot, and steam vent cap:
- Soak in hot water and clean with sponge.

7 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.

8 Guarantee and service

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

9 Specifications

Model Number	HD4535
Rated power output	1500W
Rated capacity	4.0L
Rice capacity	1.5L

10 Troubleshooting

If you encounter problems when using this Rice cooker, 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 light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the Rice cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot.
	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 Rice cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The Rice cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the Rice cooker will be in standby mode after the cooking is finished.
	The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the Rice cooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.
	After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

Bahasa Melayu

1 Penting

Baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan Pemasak nasi Ini dan simpan untuk rujukan masa hadapan.

Bahaya

- Perkakas tidak boleh direndam.

Amaran

- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk kegunaan 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 perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini hendaklah diletakkan di tempat yang stabil iaitu pemegangnya (jika ada) diletakkan untuk mengelakkan tumpahan cecair yang panas.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan untuk penggunaan lain yang serupa seperti:
  - Kawasan dapur pekerja di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
  - Rumah 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 dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Semak jika voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan sebelum anda menyambungnya.
- Anda hendaklah menyambungkan perkakas ke alur keluar kuasa yang dibumikan. Anda perlu memastikan bahawa palam dimasukkan dengan betul pada alur keluar kuasa.
- Jangan gunakan perkakas jika palam, kord kuasa, periuk dalam, sendal getah atau bekas utama rosak.
- Jangan biarkan kord kuasa terjuntai dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat perkakas itu diletakkan.
- Pastikan elemen pemanasan, sensor suhu dan bahagian luar periuk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan palam ke dalam saluran keluar kuasa.
- Jangan masukkan palam perkakas atau tekan sebarang butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.
- AMARAN: Pastikan anda mengelakkan tumpahan pada penyambung kuasa untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.
- AMARAN: Sentiasa ikuti arahan dan menggunakan perkakas dengan betul untuk mengelakkan kemungkinan kecederaan.
- Jangan letakkan kord kuasa di bawah perkakas semasa sedang digunakan.
- Apabila meletakkan rak pengukusan, elakkan daripada bersentuh dengan sisi dinding periuk dalaman, jika tidak kecacatan mungkin akan berlaku akibat suhu yang tinggi.

Awas

- AWAS: Permukaan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.
- Jangan sekali-kali gunakan aksesori atau barang-barang ganti daripada pengilang lain atau pengilang yang tidak disyorkan oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau barang-barang ganti sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan dedahkan perkakas pada suhu tinggi, ataupun meletakkannya pada pemanas atau dapur yang sedang terpasang atau masih panas.
- Jangan dedahkan perkakas pada cahaya matahari langsung.
- Letakkan perkakas pada permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
- Letak periuk dalam ke dalam perkakas sebelum anda memasukkan palam pada salur keluar kuasa dan menghidupkan perkakas.
- Jangan letakkan periuk dalam terus di atas api terbuka untuk memasak nasi.
- Jangan gunakan periuk dalam sekiranya ia cacat.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas apabila perkakas beroperasi. Ambil langkah lebih berhati-hati apabila menyentuh perkakas.
- Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari bolong stim semasa memasak atau yang keluar dari perkakas semasa anda membuka tudungnya. Jauhkan tangan dan muka daripada perkakas untuk mengelakkan daripada stim.
- Jangan angkat atau pindahkan perkakas semasa ia sedang beroperasi.
- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam agar tidak melimpah kerana ini boleh menyebabkan bahaya.
- Jangan letakkan alat-alat memasak di dalam periuk ketika memasak, menyimpan panas atau memanaskan semula nasi.
- Hanya gunakan alat-alat memasak yang disediakan. Elakkan daripada menggunakan alat-alat yang tajam.
- Untuk mengelakkan calar, memasak ramuan seperti krustasea dan kerang-kerangan adalah tidak disyorkan. Buang kulitnya yang keras sebelum memasak.
- Jangan masukkan barang logam atau barang asing ke dalam bolong stim.
- Jangan letakkan bahan bermagnet pada tudung. Jangan gunakan perkakas berdekatan bahan bermagnet.

- Biarkan perkakas menyejuk terlebih dahulu setiap kali sebelum anda membersih atau mengalihkannya.
- Sentiasa bersihkan perkakas selepas digunakan. Jangan cuci perkakas dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- 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 ia tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.

Medan elektromagnet (EMF)

Perkakas Philips mematuhi semua piawaian dan peraturan berkaitan dengan pendedahan kepada medan elektromagnet.

2 Pemasak nasi anda

Tahniah 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.

3 Isi kandungan kotak (raj. 1)

Unit utama pemasak nasi	Cawan penyukat
Sudu 2 dalam 1 nasi dan sup	Kord kuasa
Bakul pengukus	Manual pengguna
Kad waranti	

4 Gambaran keseluruhan (raj. 2)

① Bolong stim	⑦ Kunci sudu nasi
② Panel kawalan	⑧ Soket kuasa
③ Butang pelepas tudung	⑨ Jasad utama
④ Injap stim	⑩ Periuk dalam
⑤ Tudung dalam boleh tanggal	⑪ Penunjuk paras air
⑥ Elemen pemanasan	

Gambaran keseluruhan kawalan (raj. 3)

⑫ Butang pemasa praset	⑱ Butang mula
⑬ Butang masa memasak	⑲ Butang minit
⑭ Paparan menu	⑳ Butang nasi perang
⑮ Butang jam	㉑ Paparan masa
⑯ Butang simpan panas/Batal	㉒ Butang putih
⑰ Butang menu	

5 Menggunakan Pemasak nasi

Sebelum penggunaan pertama

1 Keluarkan semua aksesori dari periuk dalam. Alih keluar bahan pembungkusan periuk dalam.
2 Sebelum penggunaan pertama, didihkan air dan bersihkan Pemasak nasi.
3 Bersihkan bahagian Pemasak nasi dengan teliti sebelum menggunakannya buat kali pertama (lihat bab "Pembersihan dan Penyelenggaraan").

Nota

- Pastikan semua bahagian telah kering sepenuhnya sebelum anda mula menggunakan Pemasak nasi.

Memasak nasi

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Putih	45 minit	/	1-24 jam
Perang	60 minit	/	1-24 jam
Perang Campur	45 minit	/	1-24 jam
Bijirin	60 minit	/	1-24 jam
Masak cepat	25 minit	/	1-24 jam

Anda boleh memasak nasi menggunakan fungsi Putih, Perang, Perang campur, Bijian atau Masak cepat.
1 Sukat beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan.
2 Bilas beras dan masukkan beras yang dibasuh ke dalam periuk dalam.
3 Tambahkan air sehingga paras yang ditunjukkan pada skala di bahagian dalam periuk dalam, sepadan dengan bilangan cawan beras yang digunakan. Kemudian, ratakan permukaan beras.
↳ Contohnya, jika anda memasak 4 cawan beras, tambahkan air sehingga aras 4 cawan yang ditunjukkan pada skala.

Nota

- Paras yang ditandai di dalam periuk dalam hanyalah penunjuk. Anda boleh melaraskan aras air untuk jenis bijirin yang berlainan mengikut pilihan anda.
- Selain daripada mengikut penunjuk paras air, anda juga boleh menambah beras dan air pada nisbah 1:1-1.2 untuk memasak nasi.
- Jangan melebihi isipadu yang ditunjukkan mahupun melebihi paras air maksimum kerana ini boleh menyebabkan perkakas melimpah.

4 Lap sehingga kering air di bahagian luar periuk dalam dan masukkannya ke dalam perkakas.

Nota

- Pastikan bahawa bahagian luar periuk dalam adalah kering dan bersih, dan tiada sisa asing pada bahagian luar perkakas.

5 Tutup tudung (raj. 4) dan pasangkan palam pada soket kuasa (raj. 5) dan hidupkan suis perkakas.
6 Tekan butang **Putih** atau **Perang** (raj. 6) atau pilih fungsi **Perang campur**, **Bijian** atau **Masak cepat** dengan menekan butang menu (**Menu**) (raj. 7).
7 Tekan butang mula (**Mula**) untuk mula memasak (raj. 8).
8 Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
9 Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.

Nota

- Jika voltan di kawasan tempat tinggal anda tidak stabil, Pemasak nasi mungkin melimpah.
- Selepas selesai memasak, kacau beras dan leraikannya dengan cepat untuk membuang cecair berlebihan bagi mendapatkan nasi yang gebu.
- Bergantung pada keadaan memasak, bahagian bawah beras mungkin menjadi sedikit perang.
- Sila gaulkan nasi selepas memasak dan anda disyorkan untuk memakan nasi selepas masak untuk mendapatkan nutrisi terbaik dan rasa yang lazat. Jika anda mahu menyimpan nasi dalam tempoh yang lama dan untuk banyak sajian, anda disyorkan untuk menyimpan nasi di dalam bekas plastik kedap di dalam peti sejuk dan memanaskan nasi semula untuk mengelakkan kehilangan khasiat.
- Jika anda mahu / perlu menukar pilihan, anda perlu menekan butang "**Simpan panas/ Batal**" dahulu.

Memasak bubur

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Bubur	90 minit	1-4 jam	1-24 jam

1 Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.
2 Ikut langkah 4 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".

Nota

- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditandakan pada dalam periuk dalam kerana ini boleh menyebabkan Pemasak nasi melimpah.

3 Pilih fungsi bubur (**Bubur**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (raj. 9).
4 Tekan butang mula (**Mula**) untuk mula memasak (raj. 10).
5 Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.

Kekacang, Sup, Stew, Masak perlahan

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Kekacang	90 minit	40 minit -2 jam	1-24 jam
Sup	2 jam	1-4 jam	1-24 jam
Stew	1 jam	30 minit -8 jam	1-24 jam
Masak perlahan	4 jam	3-6 jam	1-24 jam

1 Masukkan kekacang dan air ke dalam periuk dalam.
2 Ikut langkah 4 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".

Nota

- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditandakan pada dalam periuk dalam kerana ini boleh menyebabkan Pemasak nasi melimpah.

3 Pilih fungsi **Kekacang**, **Sup** atau **Stew** dengan menekan butang menu (**Menu**) (raj. 11).
4 Tekan butang mula (**Mula**) untuk mula memasak (raj. 12).
5 Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.

Mengukus makanan

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Kukus	25 minit	5-59 minit	Tidak Berkenaan

1 Sukat beberapa cawan air dengan cawan penyukat.
2 Tuang air ke dalam periuk dalam.
3 Letakkan bakul kukus di dalam periuk dalam.
4 Letakkan makanan ke dalam bakul mengukus.
5 Ikut langkah 4 hingga 5 dalam bahagian "Memasak nasi".

Nota

- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditandakan pada dalam periuk dalam kerana ini boleh menyebabkan Pemasak nasi melimpah.
- Tambahkan sekurang-kurangnya 5 cawan air ke dalam periuk dalaman apabila menggunakan fungsi Stim.

6 Pilih fungsi **Kukus** dengan menekan butang menu (**Menu**) (raj. 13).
7 Tekan butang mula (**Mula**) untuk mula memasak (raj. 14).
8 Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.

Panas semula

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Panas semula	25 minit	25-59 minit	/

1 Kacau makanan sejuk dan ratakan makanan di dalam periuk dalam (raj. 15).
2 Tuangkan sedikit air ke dalam makanan agar tidak terlalu kering (raj. 16). Jumlah air bergantung pada jumlah makanan.
3 Ikut langkah 5 dan 6 dalam bahagian "Memasak nasi".
4 Pilih fungsi panaskan semula (**Panaskan semula**) dengan menekan butang menu (**Menu**) (raj. 17).
5 Tekan butang mula (**Mula**) untuk mula memasak (raj. 18).
6 Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.

Nota

- Gunakan sarung tangan dapur atau kain, kerana plat sangat panas.
- Anda boleh memasak nasi semasa mengukus makanan. Jangan melebihi isi padu yang ditandakan kerana ini boleh menyebabkan Pemasak nasi melimpah.
- Anda boleh melaraskan paras air seperlunya.

Membakar kek

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan	Kawalan masa	Masa pratetap
Kek	45 minit	/	/

1 Pukul ramuan kek betul-betul.
2 Sapukan sedikit mentega atau minyak masak pada periuk dalam dan tuangkan adunan kek ke dalamnya (raj. 19).
3 Ikut langkah 4 dan 5 dalam bahagian "Memasak nasi".
4 Pilih fungsi Kek dengan menekan butang menu (Menu) (raj. 20).
5 Tekan butang mula (Mula) untuk mula memasak (raj. 21).
6 Apabila selesai memasak, anda akan mendengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
↳ Penunjuk simpan panas menyala.
7 Buka tudung dan dengan berhati-hati keluarkan periuk dalam untuk menyejukkannya.
8 Selepas periuk dalam sejuk, letakkan pinggan atau rak kek di atas periuk, dan kemudian, terbalikkannya untuk mengeluarkan kek.

Cara memasak kek

1 Persediaan bahan mentah:
Kuantiti kecil: 3 biji telur, 100g gula putih (kira-kira 2/3 cawan), 100g tepung kek (kira-kira 1 cawan), 50g mentega (kira-kira 1/3 cawan), 18g susu (kira-kira 1/10 cawan)
Kuantiti besar: 5 biji telur, 180g gula putih (kira-kira 1 cawan), 180g tepung kek (kira-kira 2 cawan), 80g mentega (kira-kira 2/3 cawan), 36g susu (kira-kira 1/5 cawan)

Nota

- Pengguna boleh melaraskan bahagian bahan mentah mengikut cita rasa.
- Jangan letak terlalu banyak bahan mentah kerana kualiti kek akan terjejas malahan tidak akan masak dengan secukupnya

2 Kacau gula dengan telur, sehingga buih muncul.

Nota

- Jika suhu telur terlalu rendah, pengguna boleh menggunakan air ditebat dengan suhu 40°C untuk memanaskannya. Kek yang dibuat akan menjadi lembut, gebu dan anjal.
- Pukul telur sehingga bahan telur mengalir jatuh dari pemukul telur seperti sutera.
- Bekas dan pemukul telur mestilah bersih, jika bekas mengandungi minyak, buih akan sukar muncul.
- Jangan pukul telur di dalam periuk dalam, untuk mengelakkan calar pada saduran tidak melekat.

3 Tambah serbuk kek dan pusingkannya secara rata dengan senduk kayu.

Nota

- Pukul bahan menggunakan senduk kayu untuk mencampurkan bahan dengan sepenuhnya..

4 Tambah susu dan mentega cair, kemudian kacau dengan cepat.

Nota

- Cairkan mentega dengan air suam ditebat.

Melaraskan masa memasak

Anda boleh menetapkan masa memasak untuk sesetengah menu. Rujuk kepada jadual masa memasak dalam setiap bab untuk julat kawalan terperinci.
1 Pilih fungsi yang anda perlukan.
2 Untuk menetapkan masa memasak yang berbeza, tekan butang **Masa memasak** (raj. 22) dan masa memasak lalai mula berkelip pada paparan.
3 Tekan butang **Jam** untuk menetapkan unit jam (raj. 23).
4 Selepas unit jam ditetapkan, tunggu beberapa saat sebelum unit jam disahkan dan unit minit mula berkelip pada paparan.
5 Tekan butang **Min.** untuk menetapkan unit minit (raj. 24).
6 Tekan butang mula untuk mengesahkan masa memasak dan mulakan proses memasak.

Nota

- Anda tidak boleh melaraskan masa memasak dalam fungsi **Putih**, **Perang**, **Perang Campur**, **Bijian**.

Masa dipraset bagi masakan tertangguh

Anda boleh menetapkan dahulu masa memasak tertunda untuk sesetengah menu. Pemasa boleh dipratetap dari 1 jam sehingga 24 jam.

Nota

- Pemasa pratetap tidak tersedia untuk fungsi panaskan semula (**Panaskan semula**).
- Proses memasak akan selesai sebelum masa pratetap berlalu. Jika masa pratetap yang anda tetapkan lebih singkat daripada masa memasak, perkakas akan memulakan proses memasak dengan segera..

1 Pilih fungsi yang anda perlukan.
2 Untuk menetapkan masa pratetap untuk masakan tertunda, tekan butang **Pemasa pratetap** dan masa pratetap lalai mula berkelip pada paparan (raj. 25).
3 Tekan butang **Jam** untuk menetapkan unit jam (raj. 26).
4 Selepas unit jam ditetapkan, tunggu beberapa saat sebelum unit jam disahkan dan unit minit mula berkelip pada paparan.
5 Tekan butang **Min.** untuk menetapkan unit minit (raj. 27).
6 Tekan butang mula untuk mengesahkan pemasa pratetap dan mulakan proses memasak.

6 Pembersihan dan Penyelenggaraan

Nota

- Cabut palam Pemasak nasi setiap kali sebelum anda mula membersihkannya.
- Tunggu sehingga Pemasak nasi telah sejuk secukupnya sebelum membersihkannya.

Dalaman

Di bahagian dalam tudung atas dan badan utama:
- Lap dengan kain lembap.
- Pastikan semua sisa makanan yang melekat pada Pemasak nasi dibuang.

Elemen pemanas:
- Lap dengan kain lembap.
- Buang sisa makanan dengan kain lembap.

Luaran

Permukaan tudung atas dan bahagian luar badan utama:
- Lap dengan kain yang dilembapkan dengan air sabun.
- Hanya gunakan kain lembut dan kering untuk mengelap panel kawalan.
- Pastikan semua sisa makanan di sekeliling panel kawalan dibuang.

Aksesori

Spatula, periuk dalam dan tukup bolong stim:
- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan span.

7 Kitar Semula

Jangan buang produk dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya. Sebaliknya, bawa perkakas ke pusat pungutan rasmi atau kitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.
Ikut peraturan negara anda untuk pengumpulan berasingan produk elektrik dan elektronik. Cara membuang yang betul akan membantu mencegah akibat negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

8 Jaminan dan perkhidmatan

Jika anda memerlukan servis atau maklumat, atau jika anda mengalami masalah, lawati laman web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda. Anda boleh mendapatkan nombor telefonnya dalam risalah jaminan seluruh dunia. Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, pergi ke penjual Philips tempatan anda.

9 Spesifikasi

Nombor Model	HD4535
Output kuasa yang ditarafkan	1500W
Kapasiti bertaraf	4.0L
Kapasiti beras	1.5L

10 Menyelesaikan masalah

Jika anda menghadapi masalah semasa menggunakan Pemasak nasi ini, periksa perkara-perkara berikut sebelum meminta servis. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalah ini, hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Lampu pada butang tidak menyala.	Terdapat masalah sambungan. Periksa sama ada kord kuasa telah disambungkan pada Pemasak nasi dengan betul dan sama ada palam telah dimasukkan dengan kukuh pada salur keluar kuasa.
	Lampu rosak. Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Nasi masih mentah.	Air tidak mencukupi. Tambah air mengikut skala pada bahagian dalam periuk dalam.
	Pastikan tiada sisa asing pada elemen pemanasan dan bahagian luar periuk dalam sebelum menghidupkan Pemasak nasi.
	Elemen pemanasan rosak, atau periuk dalam cacat. Bawa Pemasak nasi ke pengedar Philips anda atau pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
Nasi terlalu kering dan tidak cukup masak.	Tambah lebih banyak air pada beras dan masak lebih lama.
Pemasak nasi tidak beralih kepada mod simpan panas secara automatik.	Anda mungkin telah menekan butang simpan panas sebelum menekan butang mula. Dalam keadaan ini, Pemasak nasi akan berada dalam mod siap sedia selepas selesai memasak.
	Kawalan suhu rosak. Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Nasinya hangus.	Anda telah tidak membilas beras dengan betul. Bilas beras sehingga air yang mengalir bersih.
Air melimpah keluar dari Pemasak nasi semasa memasak.	Pastikan anda menambahkan air sehingga aras yang ditunjukkan pada skala di dalam periuk dalam yang sepadan dengan bilangan cawan beras yang digunakan.
Bau nasi kurang menyenangkan selepas dimasak	Bersihkan periuk dalam dengan sedikit bahan cuci dan air suam.
	Selepas memasak, pastikan tukup bolong stim, tudung dalam dan periuk dalam dibersihkan dengan menyeluruh.

ไทย

1 ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มือผู้ใช้ฉบับนี้อย่างละเอียดก่อนใช้หม้อหุงข้าว และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- เครื่องจะต้องไม่จม

คำเตือน

- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นำเครื่องไปเล่น
- ในระหว่างการหุง เครื่องควรได้รับการจัดวางในตำแหน่งที่มั่นคง โดยที่จับ (ถ้ามี) อยู่ในตำแหน่งเพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวร้อนหกล้นออกมา
- ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการใช้งานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
  - ภายในห้องครัวสำหรับพนักงานในร้านสำนักงาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
  - บ้านในฟาร์ม;
  - ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
  - ห้องพักแบบ Bed and breakfast
- หากสายไฟชำรุด ต้องดำเนินการเปลี่ยนเป็นสายไฟที่จัดจำหน่ายโดยผู้ผลิต
- เครื่องนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ก่อนที่คุณจะเชื่อมต่อตัวเครื่อง โปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่แสดงบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น ให้ตรวจสอบเสมอว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
- ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อชั้นใน ห่วงกันการรั่วซึม หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือชั้นวางที่วางเครื่องอยู่
- ตรวจดูให้แน่ใจว่าแผ่นทำความร้อน เซนเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิ และด้านนอกของหม้อชั้นในสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือกดปุ่มบนแผงควบคุม
- คำเตือน: โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีน้ำหกเลอะเทอะบริเวณช่องเสียบไฟเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- คำเตือน: ให้ทำตามคำแนะนำและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น
- ไม่ควรวางสายไฟไว้ใต้เครื่องขณะกำลังใช้งาน
- ขณะวางตะแกรงนึ่ง โปรดระวังอย่าให้สัมผัสผนังด้านข้างของหม้อชั้นใน มิฉะนั้นอาจเกิดการเปลี่ยนรูปเนื่องจากอุณหภูมิที่สูงได้

ข้อควรระวัง

- ข้อควรระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนตกค้างอยู่หลังจากการใช้งาน
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนใดๆ ที่ผลิตจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนจากผู้ผลิตอื่นหรือที่ไม่ได้รับการแนะนำจาก Philips การรับประกันของคุณจะไม่มีผลบังคับใช้
- ไม่ควรวางเครื่องลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องในบริเวณที่ได้รับแสงแดดโดยตรง
- วางเครื่องบนพื้นราบที่มั่นคงและมีพื้นผิวเสมอกัน
- ควรวางหม้อชั้นในไว้ในเครื่องก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับและเปิดสวิตช์ทุกครั้ง
- ห้ามตั้งหม้อชั้นในไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- ห้ามใช้หม้อชั้นในถ้าเกิดการบุบ
- ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่วางเครื่องอาจจะมีความร้อน ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อมีการสัมผัสเครื่อง
- ควรระวังไอน้ำพุ่งออกจากช่องระบายของเครื่องหรือเมื่อเปิดฝา พยายามให้มือและใบหน้าอยู่ห่างจากเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงไอน้ำ
- ไม่ควรยก และเคลื่อนย้ายเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- อย่าใส่น้ำเกินระดับน้ำสูงสุดตามที่แสดงในหม้อชั้นใน เพื่อป้องกันน้ำล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหารไว้ภายในหม้อขณะหุงข้าว ตั้งอุ่น หรืออุ่นข้าวให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดมาให้เท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกุ้ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการขูดขีด ไม่เช่นนั้น ควรแกะเปลือกออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าแหย่หรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอน้ำ
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิด ไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหากไม่ใช้งานเป็นเวลานาน
- หากนำเครื่องไปใช้ในทางไม่เหมาะสม นำไปใช้ในการค้าหรือกึ่งการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะถือเป็นโมฆะและ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของ Philips นี้เป็นไปตามมาตรฐานและกฎข้อบังคับด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีทุกประการ

2 หม้อหุงข้าวของคุณ

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

3 ภายในกล่องมีอะไรบ้าง (รูปที่ 1)

ตัวเครื่องหม้อหุงข้าว	ถ้วยตวง
ข้าวและซุป ช้อนแบบ 2 in 1	สายไฟ
ถาดนึ่ง	คู่มือผู้ใช้
ใบรับประกัน	

4 ภาพรวม (รูปที่ 2)

① ช่องระบายไอน้ำ	⑦ ที่ล็อคช้อนตักข้าว
② Control panel	⑧ ช่องเสียบปลั๊กไฟ
③ ปุ่มปลดล็อคฝาปิด	⑨ ตัวหม้อ
④ วาล์วไอน้ำ	⑩ หม้อชั้นใน
⑤ ฝาด้านในที่ถอดออกได้	⑪ ขีดแสดงระดับน้ำ
⑥ แผ่นทำความร้อน	

ภาพรวมของระบบควบคุม (รูปที่ 3)

⑫ ปุ่มตั้งเวลาล่วงหน้า	⑱ ปุ่ม Start
⑬ ปุ่มเวลาหุง	⑲ ปุ่มนาที
⑭ หน้าจอเมนู	⑳ ปุ่มข้าวกล้อง
⑮ ปุ่มชั่วโมง	㉑ หน้าจอแสดงเวลา
⑯ ปุ่มอุ่น/ยกเลิก	㉒ ปุ่มสีขาว
⑰ ปุ่ม Menu	

5 การใช้หม้อหุงข้าว

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1 นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากหม้อชั้นใน ถอดวัสดุบรรจุภัณฑ์ออกจากหม้อชั้นใน
2 ต้มน้ำและทำความสะอาดหม้อหุงข้าวก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก
3 ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวก่อนใช้งานในครั้งแรก (ดูบท "การทำความสะอาดและดูแลรักษา")

หมายเหตุ

- ตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ แห้งดีแล้วก่อนเริ่มใช้งาน

การหุงข้าว

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
ขาว	45 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
ข้าวกล้อง	60 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
ข้าวกล้องผสม	45 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
ธัญพืช	60 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
หุงด่วน	25 นาที	/	1-24 ชั่วโมง

คุณสามารถหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชั่นข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง ธัญพืช หรือหุงด่วน
1 ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่จัดมาให้
2 ซาวข้าว และนำข้าวที่ซาวแล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน
3 เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อชั้นในตามปริมาณของข้าวที่ตวง เกลี่ยให้ผิวหน้าของข้าวเรียบเสมอกัน
↳ ตัวอย่างเช่น ถ้าหุงข้าว 4 ถ้วยตวง ควรเติมน้ำถึงระดับน้ำเลข 4

หมายเหตุ

- ระดับน้ำที่แสดงไว้ด้านในของหม้อชั้นในเป็นเพียงสัญลักษณ์แสดงระดับเท่านั้น คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามชนิดของธัญพืชและตามความต้องการของคุณ
- นอกจากจะเติมน้ำตามขีดแสดงระดับน้ำแล้ว คุณยังสามารถเลือกหุงข้าวโดยใช้อัตราส่วนข้าวต่อน้ำ 1:1-1.2
- ห้ามเติมน้ำเกินปริมาณที่ระบุ หรือเกินระดับน้ำสูงสุด เพราะอาจทำให้น้ำล้นออกมาจากหม้อได้

4 เช็ดพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในให้แห้งแล้ววางลงในตัวเครื่อง

หมายเหตุ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านนอกของหม้อชั้นในแห้งสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมภายในเครื่อง

5 ปิดฝา (รูปที่ 4) แล้วเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ (รูปที่ 5) จากนั้นเปิดสวิตช์เครื่อง
6 กดปุ่ม**ข้าวหอมมะลิ**หรือ**ข้าวกล้อง** (รูปที่ 6) หรือเลือกฟังก์ชั่น**ข้าวกล้องผสม ธัญพืช** หรือ**หุงด่วน**โดยกดที่ปุ่มเมนู (**Menu**) (รูปที่ 7)
7 กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 8)
8 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง
9 หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น

หมายเหตุ

- หากแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่อาศัยของคุณไม่เสถียร หม้อหุงข้าวอาจมีน้ำล้นออกมา
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว ให้คนข้าวเพื่อไม่ให้ข้าวเป็นก้อนทันทีเพื่อเพิ่มความชื้นให้ข้าวสวยขึ้นหม้อ
- ข้าวบางส่วนที่ก้นหม้ออาจกลายเป็นสีน้ำตาลเล็กน้อย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกระบวนการในการหุง
- กรุณาคลุกข้าวที่หุงแล้วให้เข้ากัน และแนะนำให้คุณรับประทานทันทีหลังจากหุงเสร็จเพื่อรับสารอาหารและรสชาติที่ดีที่สุด ในกรณีที่ต้องการเก็บข้าวไว้หลายๆ ชั่วโมงเพื่อรับประทานในมื้ออื่น กรุณาเก็บข้าวไว้ในบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ห่อหุ้มอย่างดีแล้วนำไปแช่ในตู้เย็น จากนั้นจึงค่อยนำกลับมาอุ่นร้อนใหม่เพื่อไม่ให้สูญเสียสารอาหาร
- ในกรณีที่ต้องการ / จำเป็นต้องเปลี่ยนระบบการทำงาน คุณต้องกดปุ่ม "**อุ่น/ปิด**" ก่อนเป็นอันดับแรก

การทำโจ๊ก

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
โจ๊ก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

1 เติมส่วนผสมและน้ำลงในหม้อชั้นใน
2 ทำตามขั้นตอนที่ 4 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"

หมายเหตุ

- อย่าใส่น้ำในปริมาณที่มากเกินขีดระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน เนื่องจากอาจทำให้น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวได้

3 เลือกฟังก์ชั่นการทำโจ๊ก (**Porridge**) โดยกดที่ปุ่มเมนู (**Menu**) (รูปที่ 9)
4 กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 10)
5 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น

ถั่ว ซุป สตูว์ การตุ๋น

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
ถั่ว	90 นาที	40 นาที -2 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
Stew	1 ชั่วโมง	30 นาที -8 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
การตุ๋น	4 ชั่วโมง	3-6 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

1 ใส่ถั่วและน้ำลงในหม้อชั้นใน
2 ทำตามขั้นตอนที่ 4 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"

หมายเหตุ

- อย่าใส่น้ำในปริมาณที่มากเกินขีดระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน เนื่องจากอาจทำให้น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวได้

3 เลือกฟังก์ชั่น**ถั่ว ซุป** หรือ**สตูว์**โดยกดที่ปุ่มเมนู (**Menu**) (รูปที่ 11)
4 กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 12).
5 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น

การนึ่งอาหาร

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
Steam	25 นาที	5-59 นาที	ไม่มี

1 ตวงน้ำโดยใช้ถ้วยตวง
2 เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อชั้นใน
3 วางถาดสำหรับนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน
4 วางอาหารลงบนถาดสำหรับนึ่ง
5 ทำตามขั้นตอนที่ 4 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"

หมายเหตุ

- อย่าใส่น้ำในปริมาณที่มากเกินขีดระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้ด้านในของหม้อชั้นใน เนื่องจากอาจทำให้น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวได้
- เติมน้ำลงหม้ออย่างน้อย 5 ถ้วย เมื่อใช้ฟังก์ชั่นนึ่ง

6 เลือกฟังก์ชั่น**นึ่ง**โดยกดที่ปุ่มเมนู (**Menu**) (รูปที่ 13).
7 กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 14)
8 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น

การอุ่นร้อน

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
Reheat	25 นาที	25-59 นาที	/

1 คลุกเคล้าอาหารที่เย็นลงแล้ว เกลี่ยให้ทั่วภายในหม้อชั้นใน (รูปที่ 15)
2 เทน้ำลงบนอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารแห้งเกินไป (รูปที่ 16) ปริมาณของน้ำจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารที่จะอุ่นร้อน
3 ทำตามขั้นตอนที่ 5 และ 6 ใน "การหุงข้าว"
4 เลือกฟังก์ชั่นอุ่นร้อน (**Reheat**) โดยกดที่ปุ่มเมนู (**Menu**) (รูปที่ 17)
5 กดปุ่มเริ่มต้น (**Start**) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 18)
6 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น

หมายเหตุ

- ควรใส่ถุงมือหรือใช้ผ้าหุ้ม เนื่องจากภาชนะจะร้อนมาก
- คุณสามารถหุงข้าวได้ในขณะที่นึ่งอาหาร โดยควรมีปริมาณไม่เกินที่ระบุไว้ เนื่องจากอาจล้นออกจากหม้อหุงข้าวได้
- คุณสามารถปรับระดับน้ำได้ตามต้องการ

การอบเค้ก

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาล่วงหน้า
Cake	45 นาที	/	/

1 ตีส่วนผสมสำหรับเค้กให้เข้ากัน
2 ทาเนยหรือน้ำมันที่ด้านในหม้อ แล้วเทส่วนผสมของเค้กลงในหม้อ (รูปที่ 19)
3 ทำตามขั้นตอนที่ 4 และ 5 ใน "การหุงข้าว"
4 เลือกฟังก์ชั่นเค้กโดยกดที่ปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 20)
5 กดปุ่มเริ่มต้น (Start) เพื่อเริ่มเตรียมอาหาร (รูปที่ 21).
6 เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้ยินเสียงบี๊พ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ
↳ สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น
7 เปิดฝาและนำหม้อชั้นในออกมาอย่างระมัดระวังเพื่อให้หม้อเย็นลง
8 หลังจากหม้อในเย็นลงแล้ว ให้วางจานหรือถาดวางเค้กบนด้านบนของหม้อ และพลิกหม้อกลับเพื่อนำเค้กออกมา

วิธีทำเค้ก

1 การเตรียมวัตถุดิบ:
จำนวนน้อย: ไข่ 3 ฟอง, น้ำตาลทรายขาว 100 ก. (ประมาณ 2/3 ถ้วย), แป้งเค้ก 100 ก. (ประมาณ 1 ถ้วย), เนย 50 ก. (ประมาณ 1/3 ถ้วย), นม 18 ก. (ประมาณ 1/10 ถ้วย)
จำนวนมาก: ไข่ 5 ฟอง, น้ำตาลทรายขาว 180 ก. (ประมาณ 1 ถ้วย), แป้งเค้ก 180 ก. (ประมาณ 2 ถ้วย), เนย 80 ก. (ประมาณ 2/3 ถ้วย), นม 36 ก. (ประมาณ 1/5 ถ้วย)

หมายเหตุ

- ผู้ใช้สามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนของส่วนผสมได้ตามต้องการ
- อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพเค้กและอาจทำให้เค้กสุกไม่ทั่วถึง

2 ผสมน้ำตาลทรายขาวและไข่ไก่เข้าด้วยกัน แล้วตีจนเกิดฟองอากาศ

หมายเหตุ

- ถ้าไข่ไก่มีอุณหภูมิต่ำเกินไป ให้แช่ไข่ไก่ในน้ำร้อน 40°C เพื่อทำให้ไข่ไก่อุ่นขึ้น เค้กที่ได้จะนุ่ม เนื้อละเอียด และเมื่อแตะเบาๆ จะหยุ่นกลับที่เดิม
- ตีไข่ไก่จนขึ้นฟูเป็นเนื้อนวลเหมือนผ้าไหม
- ภาชนะและไข่ไก่ที่ใช้ตีจะต้องสะอาด ถ้ามีน้ำมันอยู่ จะตีให้เกิดฟองอากาศได้ยาก
- อย่าตีไข่ไก่ภายในหม้อชั้นใน เพื่อไม่ให้เนยหรือน้ำมันที่ทาเคลือบไว้หลุดออก

3 เติมแป้งเค้กและผสมให้เข้ากันโดยใช้ช้อนไม้

หมายเหตุ

- ใช้ช้อนไม้ตีส่วนผสมให้ทั่วจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว.

4 เติมนมและเนยเหลว แล้วผสมให้เข้ากันอย่างรวดเร็ว

หมายเหตุ

- ละลายเนยให้เหลวโดยแช่ในน้ำอุ่น.

การปรับเวลาในการหุง

คุณสามารถตั้งเวลาในการหุงได้สำหรับรายการอาหารบางอย่าง อ้างถึงตารางเวลาในการปรุงอาหารในแต่ละบทสำหรับรายละเอียดช่วงการตั้งเวลา
1 เลือกฟังก์ชั่นที่คุณต้องการ
2 กดปุ่ม**กำหนดเวลา**เพื่อตั้งเวลาในการเตรียมอาหาร (รูปที่ 22) แล้วระยะเวลาในการเตรียมอาหารซึ่งเป็นค่าเริ่มต้นจะกะพริบขึ้นมาที่หน้าจอ
3 กดปุ่ม**ชั่วโมง** เพื่อกำหนดชั่วโมง (รูปที่ 23)
4 หลังจากตั้งหน่วยชั่วโมงแล้ว ให้รอครู่หนึ่งก่อนที่หน่วยชั่วโมงจะได้รับการยืนยัน และหน่วยนาทีจะเริ่มกะพริบบนจอแสดงผล
5 กดปุ่ม**นาที** เพื่อกำหนดนาที (รูปที่ 24)
6 กดปุ่มเริ่มเพื่อยืนยันเวลาในการปรุงอาหารและเริ่มขั้นตอนการปรุงอาหาร

หมายเหตุ

- คุณไม่สามารถกำหนดเวลาในฟังก์ชั่น**ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง ข้าวกล้องผสม ธัญพืช**ได้

การตั้งเวลาสำหรับการทำอาหารไว้ล่วงหน้า

คุณสามารถตั้งเวลาในการหุงล่วงหน้าได้สำหรับรายการอาหารบางอย่าง โดยสามารถตั้งเวลาล่วงหน้าได้ 1 ถึง 24 ชั่วโมง

หมายเหตุ

- ไม่สามารถตั้งเวลาล่วงหน้าให้กับฟังก์ชั่นการอุ่นร้อนใหม่ (**Reheat**) ได้
- การเตรียมอาหารจะเสร็จสิ้นหลังจากผ่านพ้นไปจากเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าแล้ว หากคุณตั้งเวลาล่วงหน้าไว้สั้นกว่าเวลาที่ใช้ในการเตรียมอาหาร หม้อหุงข้าวจะเริ่มเตรียมอาหารในทันที.

1 เลือกฟังก์ชั่นที่คุณต้องการ
2 กดปุ่ม**ตั้งเวลาล่วงหน้า**เพื่อเตรียมอาหารไว้ล่วงหน้า จากนั้น ระยะเวลาล่วงหน้าซึ่งเป็นค่าเริ่มต้นจะกะพริบขึ้นที่หน้าจอ (รูปที่ 25).
3 กดปุ่ม**ชั่วโมง** เพื่อกำหนดชั่วโมง (รูปที่ 26)
4 หลังจากตั้งหน่วยชั่วโมงแล้ว ให้รอครู่หนึ่งก่อนที่หน่วยชั่วโมงจะได้รับการยืนยัน และหน่วยนาทีจะเริ่มกะพริบบนจอแสดงผล
5 กดปุ่ม**นาที** เพื่อกำหนดนาที (รูปที่ 27)
6 กดปุ่มเริ่มเพื่อยืนยันการตั้งเวลาล่วงหน้า แล้วเริ่มขั้นตอนการเตรียมอาหาร

6 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

หมายเหตุ

- ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำความสะอาด
- รอจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นลงแล้วจึงค่อยเริ่มทำความสะอาด

ภายใน

ภายในฝาปิดด้านบนและตัวเครื่อง:
- ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเศษอาหารที่ติดอยู่ภายในหม้อหุงข้าวออกจนหมด

แผ่นทำความร้อน:
- ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด
- ขจัดเศษอาหารด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด

ภายนอก

ผิวของฝาปิดด้านบนและด้านนอกตัวเครื่อง:
- เช็ดด้วยผ้าเช็ดทำความสะอาดเปียกพอหมาดชุบน้ำสบู่
- ให้เช็ดแผงควบคุมด้วยผ้าที่เนื้อนุ่มและแห้งเท่านั้น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำความสะอาดเศษอาหารบริเวณแผงควบคุมออกจนหมดแล้ว

อุปกรณ์เสริม

ไม้พาย หม้อชั้นใน และฝาปิดช่องระบายไอน้ำ:
- ให้แช่ในน้ำร้อนและล้างด้วยฟองน้ำ

7 การรีไซเคิล

เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้รวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อนำไปรีไซเคิล เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี
ปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศของคุณสำหรับการแยกเก็บผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ การกำจัดอย่างถูกต้องช่วยป้องกันผลสืบเนื่องทางลบที่อาจเกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

8 การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูลหรือมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ คุณสามารถค้นหาหมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

9 ข้อมูลจำเพาะผลิตภัณฑ์

หมายเลขรุ่น	HD4535
กำลังไฟฟ้าที่กำหนด	1500 วัตต์
ความจุที่กำหนด	4.0 ลิตร
ความจุข้าว	1.5 ลิตร

10 วิธีแก้ไขปัญหา

หากคุณประสบปัญหาในการใช้งานหม้อหุงข้าวนี้ โปรดตรวจสอบจุดต่างๆ ต่อไปนี้ก่อนเข้ารับบริการ หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
ไฟบนปุ่มต่างๆ ไม่สว่างขึ้น	อาจมีปัญหาเกี่ยวกับการต่อสายไฟ ตรวจสอบว่าได้เชื่อมต่อสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวและเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
	หลอดไฟเสีย นำเครื่องไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	ระดับน้ำไม่เพียงพอ เติมน้ำให้ได้ปริมาณตามระดับที่แสดงภายในหม้อชั้นใน
	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีคราบแปลกปลอมบนชิ้นส่วนทำความร้อนและบริเวณพื้นผิวภายนอกของหม้อชั้นในก่อนเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว
	แผ่นทำความร้อนชำรุด หรือหม้อชั้นในเกิดการบุบ นำหม้อหุงข้าวไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวแข็งเกินไปและสุกไม่ทั่วถึง	เติมน้ำเพิ่มลงไปและหุงข้าวให้นานขึ้นอีกสักหน่อย
หม้อหุงข้าวไม่เปลี่ยนไปที่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ	คุณอาจกดปุ่มอุ่นก่อนที่จะกดปุ่มเริ่ม ในกรณีนี้ หม้อหุงข้าวจะอยู่ในโหมดสแตนด์บายหลังจากเตรียมอาหารเสร็จสมบูรณ์
	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ นำเครื่องไปที่ตัวแทนจำหน่าย Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวไหม้เกรียม	คุณไม่ได้ซาวข้าวอย่างถูกต้อง ซาวข้าวจนกระทั่งน้ำใสขึ้น
น้ำล้นออกจากหม้อหุงข้าวในระหว่างการเตรียมอาหาร	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้เติมน้ำตามระดับน้ำที่แสดงอยู่ภายในหม้อชั้นในตามจำนวนข้าวที่ตวง
ข้าวที่หุงเสร็จแล้วมีกลิ่นเหม็น	ทำความสะอาดหม้อชั้นในด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำอุ่น
	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหลังจากทำอาหารเรียบร้อยแล้วได้ทำความสะอาดฝาหม้อ ฝาใน และหม้อชั้นในอย่างทั่วถึง