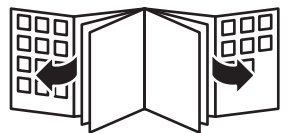


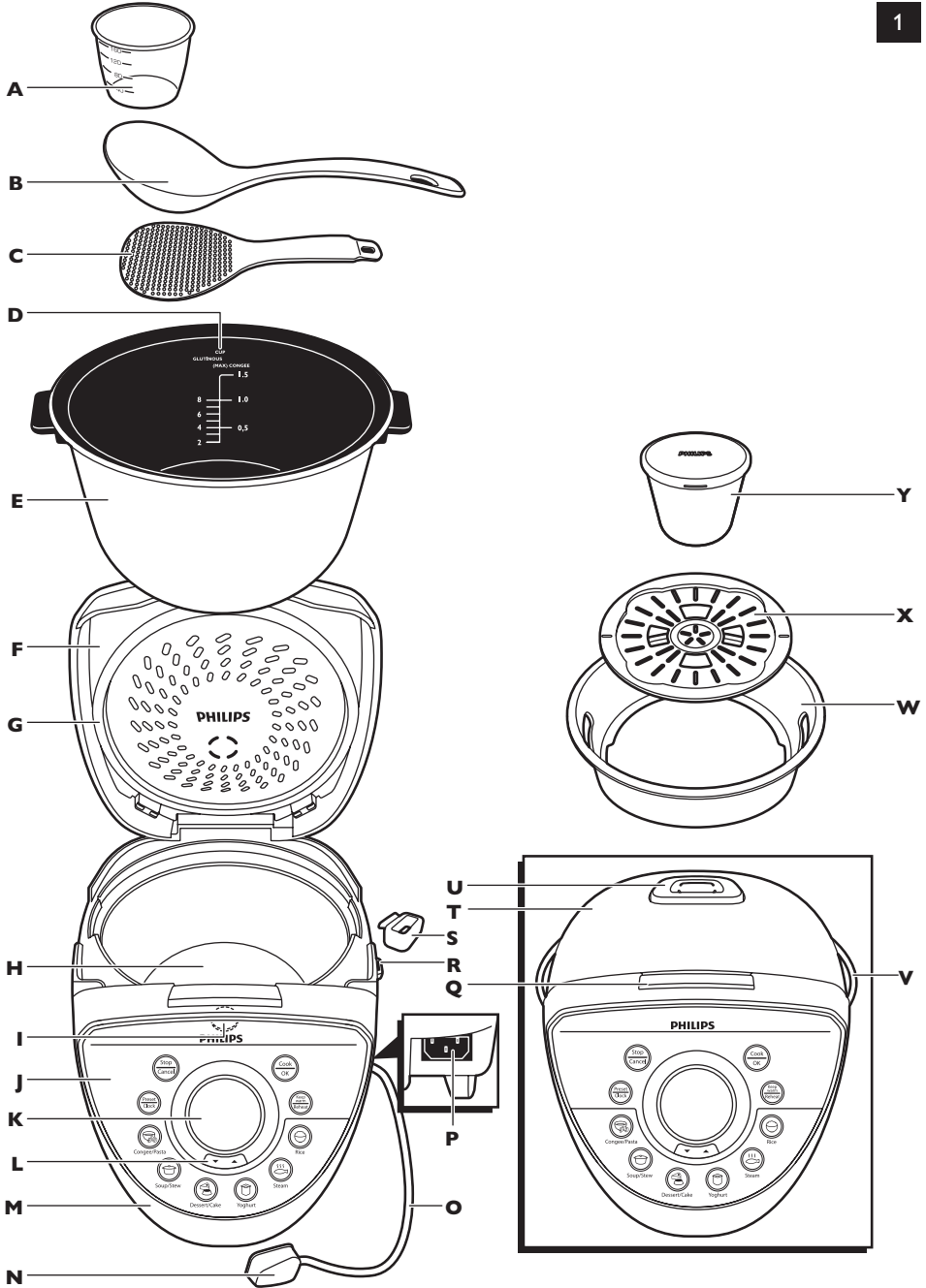
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





HD4768, HD4766

ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 29

繁體中文 53

简体中文 74

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Measuring cup
- B** Soup ladle
- C** Rice scoop
- D** Water level indications
- E** Inner pot with handles
- F** Detachable inner lid
- G** Sealing ring
- H** Heating element
- I** Temperature sensor
- J** Control panel
- K** Display
- L** Up and down buttons
- M** Main body
- N** Mains plug
- O** Detachable mains cord
- P** Socket for appliance plug
- Q** Lid release button
- R** Mounting bracket of scoop holder
- S** Scoop holder
- T** Outer lid
- U** Detachable steam vent cap
- V** Rice cooker handle
- W** Steam basket
- X** Detachable steam tray
- Y** Yoghurt pot

Important

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

Danger

- Never immerse the main body of the rice cooker in water; nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted firmly into the wall socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord, the inner pot or the main body is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.

- Make sure the heating element, the temperature sensor and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance if the sealing ring is damaged.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Only use the rice scoop provided. Avoid using sharp utensils.
- Do not expose the rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always insert the inner pot before you put the plug in the wall socket and switch on the rice cooker.
- Always unplug the rice cooker if you are not going to use it for a longer period of time.
- Always let the rice cooker cool down before you clean or move it.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- 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.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal and level surface.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Only touch the control panel.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the rice cooker when you open the lid.
- Do not lift and move the rice cooker by its handle while it is operating.
- Be careful with the inner pot and the steam basket when you handle them after the cooking process, as they may be hot and heavy.
- Do not expose the rice cooker to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic item on the lid. Do not use the appliance near a magnetic item.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflows.
- Do not place the rice scoop inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Always clean the appliance after use.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Power failure backup function

This appliance has a backup function that remembers the status before a power failure, provided the power supply is resumed within 2 hours. If the power failure occurs during a cooking process, the countdown of the cooking time continues where it left off when the power supply resumes.

If the power failure lasts longer than 2 hours and the failure occurs during a cooking process, the rice cooker automatically resets to standby mode when the power supply resumes. Open the rice cooker, remove its contents and start all over again.

If you have set the timer and the preset cooking process has not yet started when a power failure occurs, the process starts when the power supply resumes, provided it resumes within 12 hours.

Preparing for use

Before first use

- 1 Remove the sheet between the inner pot and the heating element.
- 2 Clean the parts of the rice cooker thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').
- 3 Dry all parts thoroughly before you start to use the appliance.
- 4 Attach the scoop holder to the body of the rice cooker (Fig. 2).

Control panel and display

The control panel has 12 buttons with which you operate the appliance. The display gives information on the selected processes.

The display light goes on as soon as you press any button, to give you a better view of the display information.

Note: When the appliance is cooking or reheating, the display light switches off after 10 minutes.

- Control panel and display (Fig. 3)

Up and down buttons

You can use the up and down buttons below the display to select the desired menu and to adjust settings (clock, timer and cooking time).

Menu/control buttons

There are 4 control buttons on the top part of the control panel and 6 menu buttons on the bottom part of the control panel.

A flashing button indicates that you can press this button to go to the next step. You can use the Stop/Cancel button to stop a cooking process or to stop a preset timer. You can also use this button as an "undo" button when you are programming a cooking process to go back to the previous screen.

Menus

Some of the menus have submenus. When you press the buttons for these menus, the submenu appears on the display. If a menu does not have a submenu, the first step of the cooking process is shown on the display.

In some of the menus, text and animations are shown on the display to guide you through the cooking process step by step.

Setting the clock time

Note: You cannot adjust the clock time during a cooking process or when the appliance is in keep-warm mode.

- 1 Put the plug in the wall socket and switch on the mains.
 - 1 The display shows the greeting message ('Good morning', 'Good afternoon' or 'Good evening').
- 2 Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 3 Press the up or down button to select 'Clock setting'. (Fig. 5)

- 4 Press the Cook/OK button (Fig. 6).
- 5 Press the up or down button to set the clock (24-hour time notation). Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly (Fig. 7).
- 6 Press the Cook/OK button to confirm the time (Fig. 6).

Note: If you want to cancel the change, press the Stop/Cancel button.

- ▶ The message 'Saved' is shown on the display. The time stops flashing and the display shows the set clock time (Fig. 8).

Note: The clock time is confirmed automatically if you do not press the Cook/OK button within 30 seconds.

Note: The display only shows the clock time when the appliance is plugged into the wall socket.

Setting the display language

You can select one of three languages: Simplified Chinese, Traditional Chinese or English.

- 1 Press the Preset/Clock button twice (Fig. 4).
- 2 Press the up or down button to select 'Language setting' (Fig. 9).
- 3 Press the Cook/OK button (Fig. 6).
- 4 Press the up or down button to select the desired language (Simplified Chinese, Traditional Chinese or English) (Fig. 10).
- 5 Press the Cook/OK button to confirm the language (Fig. 6).

Note: If you want to cancel the change, press the Stop/Cancel button.

- ▶ The message 'Saved' is shown on the display (Fig. 8).

Using the appliance

List of 20 rice cooker menus

Menu	Submenu
Rice	Plain
	Quick plain
	Small portion plain
	Glutinous
	Mixed
Congee/Pasta	Rice with soup
	Plain congee thick
	Plain congee thin
Soup/Stew	Mixed grain congee
	Pasta
	Vegetable soup
	Stew
	Long boil soup

Menu	Submenu
Yoghurt	Yoghurt
Dessert/Pudding	Green bean soup
	Cereal cake
	Carrot cake
	White radish pudding
Steam	Taro pudding
	Steam

Step-by-step cooking guide

The table below shows you what steps to perform in the different submenus.

The numbers of the list below correspond to the numbers in the table and tell you what to you have to do next at certain points during the cooking process.

- 1 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process starts automatically after 10 seconds.
- 2 Press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process continues automatically after 30 seconds.
- 3 Cooking only starts if you press Cook/OK button.
- 4 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.
- 5 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
Rice	Rice with soup	Cook rice first (1)	Depends on the amount of rice cooked	Add warm broth and other ingredients (2)	
Congee/ Pasta	Mixed grain congee	Add mixed grains and water (5)			
	Pasta	Add pasta, sauce and water (5)			
Soup/ Stew	Vegetable soup	Add water to make broth (4)	Approx. 10-15 min.	Add vegetables (2)	
	Stew	Add water, meat and other ingredients (4)			
	Long boil soup	Add water and ingredients (4)			

Menu	Submenu	Steps before cooking	Cooking time for second step	Steps during cooking	Steps after cooking
Yoghurt	Yoghurt	Pour warm milk (40°C) and yoghurt mixture into yoghurt pot, fill inner pot with water (5)			
Dessert/ Pudding	Green bean soup	Add water and dessert ingredients (4)			
	White radish pudding	Add white radish, dried shrimps, Chinese sausages and seasonings (3)	20 min.	Add rice flour mixture (3)	
	Taro pudding	Add taro, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings (3)	20 min.	Add rice flour mixture (3)	
	Cereal cake	Put cake mixture in inner pot (1)			
	Carrot cake	Put cake mixture in inner pot (1)			
Steam	Steam	Put the dish on steam basket, fill inner pot with water (5)			

Cooking rice

The Rice menu of this appliance consists of 6 submenus that allow you to cook different types of rice or rice recipes.

1 Measure the rice with the measuring cup provided (Fig. 11).

Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml.

- HD4768: inner pot capacity is 5.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.8L
- HD4766: inner pot capacity is 4.0L, maximum capacity for cups of rice is 1.5L

Rice quantities and cooking times for rice menus

The table below shows the approximate cooking time. The actual cooking time may vary, depending on the voltage, room temperature, humidity and amount of water used.

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Plain rice	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Quick plain rice*	30-40 min.	2-4	30-40 min.	2-6
Small portion plain rice**	40-50 min.	2-3	40-50 min.	2-3
Glutinous rice	50-90 min.	2-8	50-90 min.	2-8
Mixed rice	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Rice with soup	35-70 min.	2-8	35-70 min.	2-10

Note: Beans, pulses or cereals used in mixed rice should be pre-soaked before use.

*To get an optimal result, we advise you to cook not more than 4 (HD4766) or 6 (HD4768) cups of rice.

**To get an optimal result, we advise you to cook not more than 3 cups of rice.

2 Wash the rice thoroughly.

3 Put the pre-washed rice in the inner pot.

4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups and type of rice used. Then smooth the surface of the rice.

For instance, if you cook 4 cups of North East rice, add water up to the 4-cup level for North East rice indicated on the scale.

- HD4768 (Fig. 12)
- HD4766 (Fig. 13)

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.

5 Press the lid release button to open the lid.

6 Put the inner pot in the rice cooker (Fig. 14).

Make sure the pot is placed properly and the handles of the pot are aligned with the grooves in the main body.

Note: Make sure the heating element and the outside of the inner pot are clean and dry.

7 Put the plug in the wall socket and switch on the mains.

8 Close the lid of the rice cooker.

Do not close the lid with force. If the lid does not close properly, check if the inner pot is placed correctly.

9 Press the Rice button. Then press the up or down button to select the rice type (Fig. 15).

10 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

- The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display. (Fig. 16)
- The display counts down in minutes (10, 9, 8 etc.) during the last 10 minutes of the cooking process.
- At the end of the cooking process the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode.
- The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

11 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode (Fig. 17).

If you want to continue the keep-warm mode again, simply press the Keep warm/Reheat button again.

12 Press the lid release button to open the lid. (Fig. 18)

13 Stir the rice to loosen it.

Stirring the rice allows excess steam to escape. This gives fluffier rice.

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

Rice with soup

- 1** Follow steps 1 to 9 in section 'Cooking rice'.
- 2** Press the Cook/OK button to confirm the setting (Fig. 6).
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 3** Press the Cook/OK button again to start the cooking process.

If you do not press the Cook/OK button again, the cooking process starts automatically after 10 seconds.

 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- 4** The rice cooker beeps and the Cook/OK button flashes to indicate when you have to add other ingredients.
- 5** Add the ingredients shown on the display. Then press the Cook/OK button to continue the cooking process.

If you do not press the Cook/OK button again, the cooking process continues automatically after 30 seconds.

 - ▶ The display counts down in minutes (10, 9, 8 etc.) during the last 10 minutes of the cooking process.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
- 6** Press the Stop/Cancel button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode.
- 7** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Congee

The Congee/Pasta menu contains 3 submenus for congee.

Menu	HD4766 Approximate cooking time	HD4766 Quantity of rice (cups)	HD4768 Approximate cooking time	HD4768 Quantity of rice (cups)
Plain congee thick	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5
Plain congee thin	0.5-4 hrs	0.5-1	0.5-4 hrs	0.5-1.5
Mixed grain congee	0.5-4 hrs	0.5-2	0.5-4 hrs	0.5-2.5

- 1** Put the ingredients in the inner pot.
- 2** Add the water.

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

- HD4768 (Fig. 19)
- HD4766 (Fig. 20)

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

14 ENGLISH

- 4 Press the Congee/Pasta button (Fig. 21).
- 5 Press the up or down button to select the type of congee you want to cook.
- 6 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The default cooking time of 1 hour appears on the display.
 - ▶ If you have selected 'mixed grain congee', the first instruction appears on the display.

Note: If you have selected 'mixed grain congee' and you do not press the Cook/OK button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.

- 7 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

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

Tip: Set 30 minutes if you cook 0.5 cups of rice in HD4766 or HD4768. Set 4 hours if you cook 2 cups of rice in HD4766 or 2.5 cups of rice in HD4768.

- 8 Press the Cook/OK button to start the cooking process (Fig. 6).
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.
 - ▶ The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).
- 9 Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.
- 10 Press the lid release button to open the lid.
- 11 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Cooking in other menus

The table below shows the default cooking time and the adjustable cooking time in other menus.

Cooking times in other menus

Menu	Default cooking time	Optimal capacity for default cooking time	Adjustable cooking time	Suggested cooking time for maximum capacity
Pasta	30 min.	250g pasta	20-30 min.	30 min.
Vegetable soup	30 min.	Soup level up to Plain rice level 4	30 min.-1 hr 30 min.	1 hr 30 min.
Long boil soup	3 hrs	Soup level up to Plain rice level 8	2-4 hrs	4 hrs
Yoghurt	4 hrs	4 cups yoghurt	3-6 hrs	4 hrs
Green bean soup	1 hr	2l water	30 min.-4 hrs	2 hrs
Cereal cake	50 min.	Cake mixture up to Cake level	-	-
Carrot cake	50 min.	Cake mixture up to Cake level	-	-
Stew	1 hr	300g meat	45 min.-4 hrs	3 hrs

Menu	Default cooking time	Opmtimal capacity for default cooking time	Adjustable cooking time	Suggested cooking time for maximum capacity
White radish pudding	70 min.	600g white radish, 250g pumpkin, 360ml water, 300g rice flour mixture up to the Pudding level	-	-
Taro pudding	70 min.	700g taro, 250 rice flour mixture, 700ml water up to the Pudding level	-	-
Steaming	30 min.	300g pork ribs	10 min.-1 hr	1 hr

Pasta

The Congee/Pasta menu contains 1 submenu for pasta.

1 Put the ingredients and water in the inner pot.

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

- HD4768 (Fig. 22)
- HD4766 (Fig. 23)

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

3 Press the Congee/Pasta button. Then press the up or down button to select the Pasta submenu (Fig. 21).

- ▷ The first instruction appears on the display.

4 Press the Cook/OK button.

- ▷ The default cooking time of 30 minutes appears on the display.

5 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 20 to 30 minutes.

6 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

- ▷ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▷ The display counts down the cooking time in minutes.
- ▷ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.

7 Press the lid release button to open the lid.

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

Soup/Stew

Soup

The Soup/Stew menu contains 2 submenus for soup: vegetable soup and long boil soup. The vegetable soup submenu is suitable for cooking types of soup that just need a short cooking time but high power, like cabbage and meat soup. The long boil soup submenu is suitable for cooking types of soup that need longer cooking times and low power to boil out all of the taste from the ingredients, like chicken soup with Chinese medicine.

1 Put the ingredients in the inner pot according to the display.

Note: You can put the vegetables for vegetable soup in the inner pot in the second step in order to cook these ingredients soft.

2 Add the water.

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

- HD4768 (Fig. 22)
- HD4766 (Fig. 23)

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

4 Press the Soup/Stew button. (Fig. 24)

5 Press the up or down button to select the type of soup you want to cook.

6 Press the Cook/OK button.

● The first instruction appears on the display.

7 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time for vegetable soup or long boil soup after 10 seconds.

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

8 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

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

9 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

● The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.

● The display counts down the cooking time in minutes.

● For vegetable soup, the appliance beeps and the Cook/OK light flashes to indicate that you have to perform the next step shown on the display. Press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process continues automatically after 30 seconds.

● At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.

● The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

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

11 Press the lid release button to open the lid.

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

Stew

The Soup/Stew menu contains 1 submenu for stew.

1 Put the ingredients in the inner pot.

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

2 Add water until $\frac{3}{4}$ of the ingredients are covered.

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

4 Press the Soup/Stew button (Fig. 24).

- 5** Press the up or down button to select the Stew submenu.
- 6** Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 7** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 1 hour appears on the display.
- 8** To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 45 minutes to 3 hours.
- 9** Press the Cook/OK button to start the cooking process.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.
 - ▶ The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).
- 10** Press the Stop/Cancel button to cancel the keep-warm mode.
- 11** Press the lid release button to open the lid.
- 12** Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Yoghurt

- 1** Pour warm milk and yoghurt mixture into the yoghurt pots.
- 2** Put the steam tray in the inner pot (Fig. 25).
- 3** Fill the inner pot with water (Fig. 26).

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

- HD4768 (Fig. 22)
- HD4766 (Fig. 23)

- 4** Put the yoghurt pots on the steam tray. (Fig. 27)
- 5** Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 6** Press the Yoghurt button. (Fig. 28)
- 7** Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 8** Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 30 seconds.
 - ▶ The default cooking time of 4 hours appears on the display.
- 9** To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

You can set any time from 3 to 6 hours.
- 10** Press the Cook/OK button to start the cooking process.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.

18 ENGLISH

► At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' is shown on the display.

11 Press the lid release button to open the lid.

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

Dessert/Pudding

The Dessert/Pudding menu contains 1 submenu for dessert soup, 2 submenus for pudding and 2 submenus for cake.

Green bean soup

1 Put the ingredients in the inner pot.

2 Add the water.

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

- HD4768 (Fig. 22)
- HD4766 (Fig. 23)

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

4 Press the Dessert/Pudding button. (Fig. 29)

5 Press the up or down button to select Green bean soup.

6 Press the Cook/OK button.

► The first instruction appears on the display.

7 Press the Cook/OK button. If you do not press this button, the display automatically shows the cooking time after 10 seconds.

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

8 To adjust the cooking time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

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

9 Press the Cook/OK button to start the cooking process.

► The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.

► The display counts down the cooking time in minutes.

► At the end of the cooking process, the appliance beeps and the Keep warm/Reheat light goes on to indicate that the appliance has switched to keep-warm mode.

► The display counts up the keep-warm time in hours (12 hours max.).

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

11 Press the lid release button to open the lid.

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

Pudding

The Dessert/Pudding menu contains 2 submenus for pudding: white radish pudding and taro pudding.

1 Put the ingredients in the inner pot.

- White Radish pudding: Put the white radish, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings in the inner pot and mix well.

- Taro pudding: Put the taro, Chinese sausages, dried shrimps and seasonings in the inner pot and mix well.

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

Note: Follow the instructions in the White radish pudding recipe or Taro pudding recipe in chapter 'Recipes'.

- 2 Press the Dessert/Pudding button (Fig. 29).
- 3 Press the up or down button to select the type of pudding you want to make.
- 4 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 5 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process does not start.

Note: You cannot change the cooking time for the Pudding submenus.

- ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▶ The appliance beeps and the Cook/OK button flashes to indicate when you have to add the rice flour mixture.

Be careful when you open the lid to add the rice flour mixture. The lid and the steam that comes out of the inner pot are hot.

- 6 Add the rice flour mixture and stir it well. Then press the Cook/OK button to continue the cooking process. If you do not press this button, the cooking process does not start.
 - ▶ The display counts down the cooking time in minutes.
 - ▶ At the end of the cooking process, the appliance beeps and the message 'Done' appears on the display.
- 7 Press the lid release button to open the lid.
- 8 Press the Stop/Cancel button to go to standby mode or unplug the rice cooker to switch it off.

Cake

The Dessert/Pudding menu contains 2 submenus for cake: cereal cake and carrot cake.

- 1 Mix the ingredients to prepare the cake mixture.

Note: Follow the instructions in the cake recipes in chapter 'Recipes'.

- 2 Grease the inner pot.
- 3 Put the cake mixture in the inner pot.
- 4 Follow steps 5 to 8 in section 'Cooking rice' in this chapter.
- 5 Press the Dessert/Pudding button (Fig. 29).
- 6 Press the up or down button to select the type of cake you want to make.
- 7 Press the Cook/OK button.
 - ▶ The first instruction appears on the display.
- 8 Press the Cook/OK button to start the cooking process. If you do not press this button, the cooking process starts automatically after 10 seconds

Note: You cannot change the cooking time for cake.

- ▶ The Cook/OK light goes on and the cooking animation appears on the display.
- ▶ The display counts down the cooking time in minutes.

- ▶ The Keep warm/Reheat light goes on and the reheat animation and the remaining reheat time appear on the display. (Fig. 34)

Note: The default reheat time is 23 minutes.

- ▶ When the reheating process is finished, you hear a beep and the message 'Done' is shown on the display.

5 Press the lid release button to open the lid.

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

Keeping warm

The keep-warm mode allows you to keep your rice or food warm for a longer period of time.

Note: We advise you to keep your rice or food warm for not more than 12 hours so as to preserve its taste.

1 Press the Keep warm/Reheat button once to activate the keep-warm mode (Fig. 33).

- ▶ The Keep warm/Reheat light is on continuously.
- ▶ During the keep-warm process, the display shows the time in hours from 0 to 11 (0HR, 1HR ...11HR).
- ▶ After 12 hours, the keep-warm mode automatically ends and the rice cooker beeps 10 times. The display switches to clock time.

Timer

The table below shows the timer options available for the different menus.

Menu	Submenu	Timer options
Rice	Plain	1 hr- 24 hrs
	Quick plain	-
	Small portion plain	1 hr - 24 hrs
	Glutinous	1 hr - 24 hrs
	Mixed	1 hr - 24 hrs
	Rice with soup	-
Congee/Pasta	Plain congee thick	1 hr - 24 hrs
	Plain congee thin	1 hr - 24 hrs
	Mixed grain congee	1 hr - 24 hrs
	Pasta	-
Soup/Stew	Vegetable soup	-
	Long boil soup	1 hr - 12 hrs
	Stew	1 hr - 12 hrs
Yoghurt	Yoghurt	-
Dessert/Pudding	Green bean soup	1 hr - 12 hrs
	White radish pudding	-
	Taro pudding	-

Menu	Submenu	Timer options
	Cereal cake	-
	Carrot cake	-
Steam	Steam	1 hr - 12 hrs

Note: Some menus allow you to set the cooking time. You can set both the timer and the cooking time in these menus. You can set the timer first and then the cooking time, or vice versa.

Setting the ready time with the Preset/Clock button

- 1 Press the Preset/Clock button (Fig. 4).
 - ▶ The lights of the available menu buttons go on. (Fig. 35)
- 2 Press the button of the menu you want to use and, if necessary, select the desired submenu with the up or down button. Then press the Cook/OK button.
- 3 To set the ready time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

Note: You can for example use the Preset/Clock button to set the ready time at 18:30 (Fig. 36).

- 4 Press the Cook/OK button to start the timer.
 - ▶ The message 'Saved' appears on the display.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the text 'Timer set' and the preset ready time for the selected menu appear on the display.
 - ▶ When the cooking process starts, the cooking animation and the remaining cooking time appear on the display.

Note: If the preset time is shorter than the required total cooking time of the selected menu, the rice cooker starts the cooking process immediately, using the default cooking time. The cooking time is not shortened if the preset time is shorter than the required total cooking time. You can adjust the cooking time before you set the timer if the cooking time of the selected menu is adjustable.

Setting the ready time with the menu buttons

- 1 Press the button of the menu you want to use and, if necessary, select the desired submenu with the up or down button. Then press the Preset/Clock button.

Note: You can also press the preset button in the submenu screen, the first step-by-step screen or the cooking time screen.

- 2 To set the ready time, press the up or down button. Press and hold the up or down button to move the time forward or backward quickly.

Note: You can for example use the Preset/Clock button to set the ready time at 18:30.

- 3 Press the Cook/OK button to start the timer.
 - ▶ The Cook/OK light goes on and the text 'Timer set' and the preset ready time for the selected menu appear on the display.
 - ▶ When the cooking process starts, the cooking animation and the remaining cooking time appear on the display.

Cleaning

Unplug the rice cooker before you clean it.

Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before you clean it.

To protect the non-stick coating of the inner pot, do not:

- use the inner pot for washing dishes;
- put vinegar in the pot.

1 Take the steam basket with tray, yoghurt pot and the inner pot out of the body of the appliance.

2 Detach the inner lid from the outer lid by pressing the lid release tabs and pulling the inner lid outwards and downwards (Fig. 37).

To reattach the inner lid, slot the top end of the inner lid into the outer lid and push the release tabs firmly home ('click').

3 Detach the steam vent cap from the outer lid by pulling it upwards (Fig. 38).

- To remove the bottom cover of the steam vent cap, press the locking tab to the open position and detach the cover from the hinge. (Fig. 39)
- To reattach the bottom cover of the steam vent cap, insert the projections of the bottom cover into the slots of the cap, push the bottom cover against the cap (1) and push the locking tab to the closed position (2) ('click'). (Fig. 40)
- To put the steam vent cap back into the vent hole of the outer lid, insert it into the hole and push it down firmly.

4 Clean the inner lid, inner pot, steam basket with tray, yoghurt pots, rice scoop and steam vent cap with a sponge or a cloth in hot water with some washing-up liquid.

Do not use abrasive cleaning agents, scourers or metal utensils to clean the inner pot as these damage the non-stick coating.

5 Use only a damp cloth to wipe the inside and outside of the body of the rice cooker.

Never immerse the body of the rice cooker in water, nor rinse it under the tap.

Storage

1 You can store all accessories inside the appliance in the following way: (Fig. 41)

- Put the steam tray in the inner pot.
- Put the yoghurt pots in the inner pot.
- Put the steam tray in the inner pot

2 Store the appliance in a safe, dry place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 42).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

If your rice cooker does not function properly or if the cooking quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The light in the Cook/OK button does not go on.	There is a connection problem.	Check if the mains cord is connected to the rice cooker properly and if the plug is inserted firmly into the wall socket.
	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The Keep warm/ Reheat light does not go on when the cooking process is finished.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	You have been reheating food, baking a cake, making yoghurt, cooking rice with soup, cooking pasta or steaming food.	The automatic keep-warm mode only applies to the rice, congee, soup, stew and dessert menus.
The display does not function.	The appliance is not plugged in.	If the appliance is not plugged in, the power failure backup function does not work and the display will not function.
The rice is not cooked.	Not enough water has been added.	Add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	The cooking process has not started.	You did not press the Cook/OK button.
	The inner pot is not properly in contact with the heating element.	Make sure that there is no foreign residue on the heating element.
	The heating element is damaged.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	The inner pot is deformed.	Take the inner pot to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The cake is not properly baked.	The quantity of ingredients was too large.	Check the quantities mentioned in the cake recipes in chapter 'Recipes'.
The rice is too hard or too soft.	Not enough or too much water was added.	Add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	You selected the incorrect menu.	Select the required menu (see chapter 'Using the appliance').
There are flour lumps in the pudding.	You have not mixed the ingredients for the pudding properly.	After pouring in the flour mixture, stir the mixture very well until it is smooth.

Problem	Possible cause	Solution
The Preset/Clock light does not go on when I set the timer.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly.	Rinse the rice until the water runs clear.
The rice cooker does not switch to keep-warm mode automatically.	You have been reheating food, baking a cake, cooking rice with soup, cooking pasta or steaming food.	The automatic keep-warm mode only works in the rice, congee, soup, stew and dessert menus.
	The temperature control is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The yoghurt is not firm enough or does not form at all.	You have warmed the milk to over 40°C, which has destroyed the bacteria in the yoghurt culture.	Do not warm the milk too long in order to keep the bacteria alive in the yoghurt culture. For smoother and firmer yoghurt, you can add 60g milk powder to the milk and then warm it.
Error message E5 appears on the display.	There has been a power failure during cooking or in the keep-warm mode that lasted longer than 2 hours.	When the power supply resumes, press the Stop/Cancel button to reset the appliance.

Recipes

Pasta

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250g pasta (penne or macaroni)
- 500ml pasta sauce
- 700ml water

- 1** Put the pasta and pasta sauce in the inner pot and add water up to the water level for pasta. Press the Congee/Pasta button and select the Pasta submenu. Set the cooking time to 20 minutes for macaroni or 30 minutes for penne. Then press the Cook/OK button to cook.
- 2** When the pasta cooking process is finished, sprinkle some pepper or cheese on top and serve the pasta hot.

Yoghurt

Serves 4 persons

Ingredients:

- 500ml milk
- 100ml plain live yoghurt

- 1** Place the yoghurt in room temperature a few minutes before cooking to warm up the yoghurt culture. Warm the milk to around 40°C. Mix the yoghurt with the warm milk rapidly in a separate big pot and pour the mixture into the individual yoghurt pots. Cover the pots with the lids.

Note: It takes only a few seconds to warm the milk to 40°C. If the milk reaches a too high temperature, it will destroy the bacteria in the yoghurt.

- 2** Put the steam tray in the inner pot. Add water up to the level indication for yoghurt. Then put the cups on the steam tray.
- 3** Press the Yoghurt button. Set the cooking time to 3 hours. Then press the Cook/OK button to cook.

Note: If you want a more sour taste, you can set to a longer cooking time.

- 4** When the yoghurt cooking process is finished, add some fruits or honey to the yoghurt and serve. Or you can let the yoghurt cool down and put it into the fridge overnight and then serve cold.

Tip

For smoother and firmer yoghurt, you can add 60g milk powder to the milk and then warm it. Then follow the above steps.

Carrot cake

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250ml vegetable oil
- 4 large eggs
- 50g white sugar
- 225g all-purpose flour
- 2 tbsp baking powder
- ½ tsp (2g) baking soda
- a pinch of salt
- 1 tsp vanilla extract
- 190g grated carrot

- 1** Put the eggs, oil, white sugar and vanilla extract in a large bowl and beat them together.

Note: Make sure there are no lumps in the sugar.

- 2** Mix in the flour, baking soda, baking powder and salt.
- 3** Add the grated carrots.
- 4** Pour the mixture into the inner pot.
- 5** Press the Dessert/Pudding button and select the Carrot cake submenu.
- 6** Press the Cook/OK button to cook.

Banana oatmeal cake

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 120g all-purpose flour
- 120g oatmeal
- 90g brown sugar
- 2¼ tsp baking powder
- 38g milk powder
- 2.5 large bananas
- 2 large eggs (120-130g)
- 1 egg white (35-40g)
- 1.5 tbsp butter (softened)
- 1 tsp vanilla oil

- 1.5 tbsp honey

- 1** Mix the flour, oatmeal, brown sugar, baking powder, and milk powder in a mixing bowl.
- 2** Mash the bananas into a paste.
- 3** In a different bowl, mix the eggs, egg white, banana paste, softened butter, vanilla oil and honey. Then stir in the ingredients mixed in step 1. Mix well and make sure the mixture does not contain any lumps.

Tip: To increase the banana flavour of the cake, use a ripe banana and mash it.

Tip: To make the cake more moist, add another half banana.

- 4** Pour the cake mixture into the inner pot.
- 5** Press the Dessert/Pudding button and select the Oatmeal cake submenu.
- 6** Press the Cook/OK button to cook.

White radish pudding

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 250g rice flour
- 7 tbsp tang mien flour (56g)
- 60g dried shrimps
- 2 chinese sausages (90g)
- 700g white radish
- 360ml water

Seasoning:

- 2 tbsp chicken powder
- 2 tbsp sugar
- 1 tsp white pepper

- 1** Mix the rice flour and tang mien flour with 360ml water in a mixing bowl and put it aside.
- 2** Shred the white radish.
- 3** Chop the Chinese sausages into small pieces.
- 4** Press the Desert/Pudding button and select the White radish pudding submenu.
- 5** Put the Chinese sausages, dried shrimps and shredded white radish in the inner pot. Press the Cook/OK button to cook for 20 minutes.

Tip: To increase the flavour, stir-fry the ingredients in the inner pot for 5 minutes after you have pressed the Cook/OK button and then close the lid.

- 6** When the rice cooker beeps, stir the seasoning into the white radish mixture and gradually pour the flour mixture into the inner pot. Stir again.

Tip: Pour in the flour mixture in 3 batches. After pouring in each batch, stir well to avoid lumps.

- 7** Press the Cook/OK button to continue cooking.

Tip: You can serve the pudding while it is still hot, or you can let it cool down in the refrigerator and then fry it.

Taro pudding

Serves 3-4 persons

Ingredients:

- 400g taro

28 ENGLISH

- 150g rice flour
- 100g corn starch
- 2 Chinese sausages (90g)
- 60g dried shrimps
- 700ml water

Seasoning 1:

- 1 tbsp water
- ½ tbsp soy sauce
- 1½ tsp chicken powder
- ¼ tsp allspice
- ½ tsp salt
- ¼ tsp white pepper

Seasoning 1:

- ½ tsp soy sauce
- ¼ tsp sugar
- ½ tbsp shaoxing wine

1 Mix the rice flour and corn starch with 250ml water in a mixing bowl and set it aside.

2 Chop the taro into cubes of 1.2cm and mix them with seasoning 1.

3 Chop the Chinese sausages into small pieces and mix them with seasoning 2.

4 Press the Desert/Pudding button and select the Taro pudding submenu.

5 Put the Chinese sausages, dried shrimps, taro and 450ml water in the inner pot. Press the Cook/OK button to cook for 20 minutes.

Tip: To increase the flavour, stir-fry the ingredients in the inner pot for 5 minutes after you have pressed the Cook/OK button and then close the lid.

6 When the rice cooker beeps, open the lid and mash the taro into a paste. Stir the flour mixture again and pour it into the inner pot gradually. Stir again.

Tip: Pour in the flour mixture in 3 batches. After pouring in each batch, stir well to avoid lumps.

7 Press the Cook/OK button to continue cooking.

Tip: You can serve the pudding while it is still hot, or you can let it cool down in the refrigerator and then fry it.

Pengenalan

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

Perihal umum (Gamb. 1)

- A** Cawan penyukat
- B** Senduk sup
- C** Senduk nasi
- D** Penunjuk paras air
- E** Periuk dalam dengan pemegang
- F** Tudung dalam boleh tanggal
- G** Gegelang kedap
- H** Elemen pemanasan
- I** Penderia suhu
- J** Panel kawalan
- K** Paparan
- L** Butang naik dan turun
- M** Jasad utama
- N** Plag sesalur kuasa
- O** Kord sesalur kuasa boleh tanggal
- P** Soket untuk plag perkakas
- Q** Butang pelepas tudung
- R** Pendakap lekap pemegang senduk
- S** Pemegang senduk
- T** Tudung luar
- U** Tukup bolong stim boleh tanggal
- V** Pemegang memasak nasi
- W** Bakul kukus
- X** Dulang kukus boleh tanggal
- Y** Periuk yogurt

Penting

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

Bahaya

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

Amaran:

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

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

Awas

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

- Jangan cuci perkakas dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Medan Elektro Magnet (EMF)

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

Fungsi bantuan putus bekalan kuasa

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

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

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

Bersedia untuk menggunakannya

Sebelum penggunaan pertama

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

Panel kawalan dan paparan

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

Lampu paparan akan menyala sebaik sahaja anda menekan mana-mana butang, agar anda dapat melihat maklumat paparan dengan lebih jelas.

Nota: Apabila perkakas sedang memasak atau memanaskan semula, lampu paparan akan mati selepas 10 minit.

- Panel kawalan dan paparan (Gamb. 3)

Butang naik dan turun

Anda boleh menggunakan butang naik dan turun di bawah paparan untuk memilih menu yang dikehendaki dan untuk melaraskan tetapan (jam, pemasa dan masa memasak).

Butang menu/kawalan

Terdapat 4 butang kawalan di bahagian atas panel kawalan dan 6 butang menu di bahagian bawah panel kawalan.

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

Menu

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

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

Menetapkan waktu jam

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

- 1 Pasangkan plag ke dalam soket dinding dan hidupkan sesalur kuasa.
 - ▶ Paparan menunjukkan ucapan selamat ('Selamat pagi', 'Selamat tengah hari' atau 'Selamat petang').
- 2 Tekan butang Pratetap/Jam dua kali (Gamb. 4).
- 3 Tekan butang naik atau turun untuk memilih 'Tetapan jam'. (Gamb. 5)
- 4 Tekan butang Masak/OK (Gamb. 6).
- 5 Tekan butang naik atau turun untuk menetapkan jam (notasi waktu 24 jam). Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat (Gamb. 7).
- 6 Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan waktu (Gamb. 6).

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

- ▶ Mesej 'Disimpan' dipaparkan pada paparan. Jam berhenti berkelip dan paparan menunjukkan waktu yang ditetapkan (Gamb. 8).

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

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

Menetapkan bahasa paparan

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

- 1 Tekan butang Pratetap/Jam dua kali (Gamb. 4).
- 2 Tekan butang naik atau turun untuk memilih 'Tetapan bahasa' (Gamb. 9).
- 3 Tekan butang Masak/OK (Gamb. 6).
- 4 Tekan butang naik atau turun untuk memilih bahasa yang dikehendaki (Cina Mudah, Cina Tradisional atau Inggeris) (Gamb. 10).
- 5 Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan bahasa (Gamb. 6).

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

- ▶ Mesej "Disimpan" ditunjukkan pada paparan (Gamb. 8).

Menggunakan perkakas

Senarai 20 menu pemasak nasi

Menu	Submenu
Beras	Biasa
	Biasa pantas
	Biasa hidangan kecil
	Pulut
	Campuran
Nasi dengan sup	
Bubur/Pasta	Bubur biasa pekat
	Bubur biasa cair
	Bubur bijirin campuran
	Pasta
Sup/Stew	Sup sayur
	Stew
	Sup direbus lama
Yogurt	Yogurt
Desert/Puding	Sup kacang hijau
	Kek bijirin
	Kek lobak merah
	Puding lobak putih
Puding ubi keladi	
Kukus	Kukus

Panduan memasak langkah demi langkah

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

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

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

Menu	Submenu	Langkah sebelum memasak	Masa memasak bagi langkah kedua	Langkah semasa memasak	Langkah selepas memasak
Beras	Nasi dengan sup	Masak nasi dahulu (1)	Bergantung kepada jumlah nasi yang dimasak	Tambah air rebusan dan lain-lain ramuan (2)	
Bubur/ Pasta	Bubur bijirin campuran	Tambah bijirin campuran dan air (5)			
	Pasta	Tambah pasta, sos dan air (5)			
Sup/Stew	Sup sayur	Tambah air untuk membuat air rebusan (4)	Anggaran 10-15 min.	Tambah sayur (2)	
	Stew	Tambah air, daging dan lain-lain ramuan (4)			
	Sup direbus lama	Tambah air dan ramuan (4)			
Yogurt	Yogurt	Tuang susu suam (40°C) dan campuran yogurt ke dalam periuk yogurt, isikan periuk dalam dengan air (5)			
Desert/ Puding	Sup kacang hijau	Tambah air dan ramuan pencuci mulut (4)			
	Puding lobak putih	Tambah lobak putih, udang kering, sosej Cina dan perasa (3)	20 min.	Tambah campuran tepung beras (3)	
	Puding ubi keladi	Tambah ubi keladi, sosej Cina, udang kering dan perasa (3)	20 min.	Tambah campuran tepung beras (3)	
	Kek bijirin	Masukkan adunan kek ke dalam periuk dalam (1)			
	Kek lobak merah	Masukkan adunan kek ke dalam periuk dalam (1)			
Kukus	Kukus	Letakkan hidangan di atas bakul kukus, isikan periuk dalam dengan air (5)			

Memasak nasi

Menu Nasi bagi perkakas ini mengandungi 6 submenu yang membolehkan anda memasak jenis nasi atau resipi nasi yang berbeza.

1 Ukur beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan (Gamb. 11).

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

- HD4768: muatan periuk dalam ialah 5.0L, muatan maksimum bagi sukatan beras ialah 1.8L
- HD4766: muatan periuk dalam ialah 4.0L, muatan maksimum bagi sukatan beras ialah 1.5L

Kuantiti beras dan masa memasak bagi menu nasi

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

Menu	Anggaran masa memasak HD4766	Kuantiti beras (cawan) HD4766	Anggaran masa memasak HD4768	Kuantiti beras (cawan) HD4768
Beras biasa	40-50 min.	2-8	40-50 min.	2-10
Beras biasa pantas*	30-40 min.	2-4	30-40 min.	2-6
Beras biasa hidangan kecil**	40-50 min.	2-3	40-50 min.	2-3
Beras pulut	50-90 min.	2-8	50-90 min.	2-8
Beras campuran	40-50 min.	2-4	40-50 min.	2-6
Nasi dengan sup	35-70 min.	2-8	35-70 min.	2-10

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

*Untuk mendapat hasil optimum, kami menasihatkan agar anda memasak tidak lebih daripada 4 cawan (HD4766) atau 6 cawan (HD4768) beras.

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

2 Basuh beras dengan sempurna.

3 Tuangkan beras yang sudah dibasuh ke dalam periuk dalam.

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

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

- HD4768 (Gamb. 12)
- HD4766 (Gamb. 13)

Nota: Aras yang ditandakan di dalam periuk hanyalah panduan; anda boleh melaraskan aras air bagi jenis beras yang berlainan ataupun mengikut cita rasa anda.

5 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

6 Masukkan periuk dalam ke dalam pemasak nasi (Gamb. 14).

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

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

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

8 Tutup tudung pemasak nasi.

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

- 9** Tekan butang Nasi. Kemudian tekan butang naik atau turun untuk memilih jenis nasi (Gamb. 15).
- 10** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 - Lampu Masak/OK akan menyala dan animasi memasak akan muncul pada paparan. (Gamb. 16)
 - Paparan mengira undur dalam minit (10, 9, 8 dst.) sepanjang 10 minit terakhir proses memasak.
 - Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.
 - Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).
- 11** Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas (Gamb. 17).
Jika anda hendak meneruskan lagi mod simpan panas, hanya tekan butang Simpan panas/Panaskan semula sekali lagi.
- 12** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya. (Gamb. 18)
- 13** Kacau nasi untuk meleraikannya.
Mengacau nasi membolehkan stim lebihan untuk keluar. Ini akan menjadikan nasi lebih lembut.
- 14** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Nasi dengan sup

- 1** Ikuti langkah 1 hingga 9 dalam bahagian 'Memasak nasi'.
- 2** Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan tetapan (Gamb. 6).
 - Arahan pertama muncul pada paparan.
- 3** Tekan butang Masak/OK sekali lagi untuk memulakan proses memasak.
Jika anda tidak menekan butang Masak/OK sekali lagi, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 10 saat.
 - Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
- 4** Pemasak nasi mengeluarkan bunyi bip dan butang Masak/OK berkelip sebagai menandakan masa untuk menambah lain-lain ramuan.
- 5** Tambah ramuan yang ditunjukkan pada paparan. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak.
Jika anda tidak menekan butang Masak/OK sekali lagi, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 30 saat.
 - Paparan mengira undur dalam minit (10, 9, 8 dst.) sepanjang 10 minit terakhir proses memasak.
 - Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
- 6** Tekan butang Henti/Batal sekali untuk membatalkan proses memasak, tetapan pratetap atau mod simpan panas.
- 7** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Bubur nasi

Menu Bubur/Pasta mengandungi 3 submenu untuk bubur:

Menu	Anggaran masa memasak HD4766	Kuantiti beras (cawan) HD4766	Anggaran masa memasak HD4768	Kuantiti beras (cawan) HD4768
Bubur biasa pekat	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5
Bubur biasa cair	0.5-4 jam	0.5-1	0.5-4 jam	0.5-1.5
Bubur bijirin campuran	0.5-4 jam	0.5-2	0.5-4 jam	0.5-2.5

1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

2 Tambah air.

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

- HD4768 (Gamb. 19)
- HD4766 (Gamb. 20)

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

4 Tekan butang Bubur/Pasta (Gamb. 21).

5 Tekan butang naik atau turun untuk memilih jenis bubur yang anda hendak masak.

6 Tekan butang Masak/OK.

- Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.
- Jika anda telah memilih ‘bubur bijirin campuran’, arahan pertama akan muncul pada paparan.

Nota: Jika anda telah memilih ‘bubur bijirin campuran’ dan anda tidak menekan butang Masak/OK, paparan akan menunjukkan masa memasak secara automatik selepas 30 saat.

7 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

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

Petua: Tetapkan 30 minit jika anda memasak 0.5 cawan beras di dalam HD4766 atau HD4768.

Tetapkan 4 jam jika anda memasak 2 cawan beras di dalam HD4766 atau 2.5 cawan beras di dalam HD4768.

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

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

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

10 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Memasak dalam lain-lain menu.

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

Masa memasak dalam lain-lain menu.

Menu	Masa memasak lalai	Muatan optimum bagi masa memasak lalai.	Masa memasak boleh laras	Masa memasak yang dicadangkan untuk muatan maksimum.
Pasta	30 min.	250g pasta	20-30 min.	30 min.
Sup sayur	30 min.	Paras sup sehingga paras 4 Nasi biasa	30 min.-1 jam 30 min.	1 jam 30 min.
Sup direbus lama	3 jam	Paras sup sehingga paras 8 Nasi biasa	2-4 jam	4 jam
Yogurt	4 jam	4 cawan yogurt	3-6 jam	4 jam
Sup kacang hijau	1 jam	2l air	30 min.-4 jam	2 jam
Kek bijirin	50 min.	Campuran kek sehingga paras Kek	-	-
Kek lobak merah	50 min.	Campuran kek sehingga paras Kek	-	-
Stew	1 jam	300g daging	45 min.-4 jam	3 jam
Puding lobak putih	70 min.	600g lobak putih, 250g labu, 360ml air, 300g campuran tepung beras sehingga paras Puding	-	-
Puding ubi keladi	70 min.	700g ubi keladi, 250g campuran tepung beras, 700ml air sehingga paras Puding	-	-
Mengukus	30 min.	300g tulang rusuk babi	10 min.-1 jam	1 jam

Pasta

Menu Bubur/Pasta mengandungi 1 submenu untuk pasta.

1 Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.

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

- HD4768 (Gamb. 22)
- HD4766 (Gamb. 23)

2 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.**3** Tekan butang Bubur/Pasta. Kemudian tekan butang naik atau turun untuk memilih submenu Pasta (Gamb. 21).

➤ Arahan pertama muncul pada paparan.

4 Tekan butang Masak/OK.

➤ Masa memasak lalai selama 30 minit muncul pada paparan.

5 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat. Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 20 hingga 30 minit.

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

7 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Sup/Stew

Sup

Menu Sup/Stew mengandungi 2 submenu untuk sup: sup sayur dan sup direbus lama. Submenu sup sayur sesuai untuk memasak jenis sup yang hanya memerlukan masa memasak yang singkat tetapi berkuasa tinggi, seperti sup kobis dan daging. Submenu sup direbus lama adalah sesuai untuk memasak jenis sup yang memerlukan masa memasak yang lebih lama dan berkuasa rendah untuk mengeluarkan kesemua rasa daripada ramuannya, seperti sup ayam dengan ubatan Cina.

1 Letak ramuan di dalam periuk dalam seperti pada paparan.

Nota: Anda boleh memasukkan sayur-sayuran untuk sup sayur ke dalam periuk dalam pada langkah kedua untuk memasak ramuan ini sehingga ia lembut.

2 Tambah air.

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

- HD4768 (Gamb. 22)
- HD4766 (Gamb. 23)

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

4 Tekan butang Sup/Stew. (Gamb. 24)

5 Tekan butang naik atau turun untuk memilih jenis sup yang anda hendak masak.

6 Tekan butang Masak/OK.
 • Arahan pertama muncul pada paparan.

7 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, paparan akan menunjukkan masa memasak sup sayur atau sup direbus lama secara automatik selepas 10 saat.
 • Masa memasak lalai (30 minit bagi sup sayur dan 3 jam bagi sup direbus lama) akan muncul pada paparan.

8 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat. Anda boleh menetapkan sebarang tempoh masa dari 30 minit hingga 1 jam 30 minit bagi sup sayur dan dari 2 hingga 4 jam bagi sup direbus lama.

9 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
 • Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 • Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 • Bagi sup sayur, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Masak/OK berkelip menandakan bahawa anda perlu mengambil langkah seterusnya yang ditunjukkan pada paparan. Tekan

butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan diteruskan secara automatik selepas 30 saat.

- ▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
- ▶ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

10 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Stew

Menu Sup/Stew mengandungi 1 submenu untuk stew.

1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

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

2 Tambah air sehingga $\frac{3}{4}$ ramuan dilitupi.

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

4 Tekan butang Sup/Stew (Gamb. 24).

5 Tekan butang naik atau turun untuk memilih submenu Stew.

6 Tekan butang Masak/OK.

▶ Arahan pertama muncul pada paparan.

7 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, paparan akan menunjukkan masa memasak secara automatik selepas 10 saat.

▶ Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.

8 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 45 minit hingga 3 jam.

9 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

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

▶ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.

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

▶ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.

▶ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

10 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Yogurt

1 Tuang susu suam dan campuran yogurt ke dalam periuk yogurt.

2 Letak dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 25).

3 Isi periuk dalam dengan air (Gamb. 26).

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

- HD4768 (Gamb. 22)
- HD4766 (Gamb. 23)

4 Letakkan periuk yogurt di atas dulang kukus. (Gamb. 27)

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

6 Tekan butang Yogurt. (Gamb. 28)

7 Tekan butang Masak/OK.

- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.

8 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, paparan akan menunjukkan masa memasak secara automatik selepas 30 saat.

- ▶ Masa memasak lalai selama 4 jam muncul pada paparan.

9 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Anda boleh menetapkan masa dari 3 hingga 6 jam.

10 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

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

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Desert/Puding

Menu Desert/Puding mengandungi 1 submenu untuk sup desert, 2 submenu untuk puding dan 2 submenu untuk kek.

Sup kacang hijau

1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

2 Tambah air.

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

- HD4768 (Gamb. 22)
- HD4766 (Gamb. 23)

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

4 Tekan butang Desert/Puding. (Gamb. 29)

5 Tekan butang naik atau turun untuk memilih sup Kacang hijau.

6 Tekan butang Masak/OK.

- ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.

7 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, paparan akan menunjukkan masa memasak secara automatik selepas 10 saat.

➤ Masa memasak lalai selama 1 jam berkelip pada paparan.

8 Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

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

9 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.

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

➤ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.

➤ Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala untuk menunjukkan bahawa perkakas telah beralih kepada mod simpan panas.

➤ Pada paparan akan dikira masa simpan panas dalam jam (maksimum 12 jam).

10 Tekan butang Henti/Batal untuk membatalkan mod simpan panas.

11 Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.

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

Puding

Menu Desert/Puding mengandungi 2 submenu untuk puding: puding lobak putih dan puding ubi keladi.

1 Masukkan ramuan ke dalam periuk dalam.

- Puding Lobak Putih: Masukkan lobak putih, sosej Cina, udang kering dan perasa ke dalam periuk dalam dan gaulkan dengan sebatii.
- Puding Ubi Keladi: Masukkan ubi keladi, sosej Cina, udang kering dan perasa ke dalam periuk dalam dan gaulkan dengan sebatii.

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

Nota: Ikut arahan dalam resipi Puding lobak putih atau resipi puding ubi keladi dalam bab 'Resipi'.

2 Tekan butang Desert/Puding (Gamb. 29).

3 Tekan butang naik atau turun untuk memilih jenis puding yang anda hendak masak.

4 Tekan butang Masak/OK.

➤ Arahan pertama muncul pada paparan.

5 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak tidak akan dimulakan.

Nota: Anda tidak boleh menukar masa memasak untuk submenu Puding.

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

➤ Perkakas berbunyi bip dan butang Masak/OK berkelip untuk menandakan bahawa anda perlu memasukkan campuran tepung beras.

Berhati-hati ketika anda membuka tudung untuk menambah campuran tepung beras. Tudung dan stim yang keluar daripada periuk dalam adalah panas.

6 Tambah campuran tepung beras dan kacau sebatii. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak tidak akan dimulakan.

➤ Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.

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

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

Kek

Menu Desert/Puding mengandungi 2 submenu untuk kek: kek bijirin dan kek lobak merah.

- 1 Gaul ramuan untuk menyediakan campuran kek.
- Nota: Ikuti arahan pada resipi kek dalam bab 'Resipi'.*
- 2 Sapukan periuk dalam dengan mentega.
 - 3 Letak campuran kek ke dalam periuk dalam.
 - 4 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
 - 5 Tekan butang Desert/Puding (Gamb. 29).
 - 6 Tekan butang naik atau turun untuk memilih jenis kek yang anda hendak masak.
 - 7 Tekan butang Masak/OK.
 - ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
 - 8 Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak. Jika anda tidak menekan butang ini, proses memasak akan bermula secara automatik selepas 10 saat.

Nota: Anda tidak dapat menukar masa memasak bagi kek.

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

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

Mengukus

- 1 Letak dulang kukus di dalam bakul kukus. Garis pada dulang kukus perlu menunjuk kepada tanda pada bakul kukus. (Gamb. 30)

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

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

- 3 Letak bakul kukus yang disusun dengan dulang kukus di dalam periuk dalam (Gamb. 31).
- 4 Letak makanan yang hendak dikukus di dalam pinggan atau bakul kukus.

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

- 5 Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 6 Tekan butang Kukus untuk memilih menu Kukus (Gamb. 32).
 - ▶ Arahan pertama muncul pada paparan.
- 7 Tekan butang Masak/OK. Jika anda tidak menekan butang ini, paparan akan menunjukkan masa memasak secara automatik selepas 30 saat.
 - ▶ Masa memasak lalai 30 minit akan muncul pada paparan.

- 8** Untuk melaraskan masa memasak, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat. Anda boleh menetapkan sebarang masa dari 10 minit hingga 1 jam.
- 9** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan proses memasak.
- Lampu Masak/OK menyala dan animasi masakan akan muncul pada paparan.
 - Paparan akan mengira detik masa memasak dalam minit.
 - Pada akhir proses memasak, perkakas akan berbunyi bip dan mesej 'Selesai' muncul pada paparan.
- 10** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 11** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Panas semula

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

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

- 1** Kacau nasi sejuk dan ratakannya di dalam periuk dalam.
- 2** Tuang $\frac{1}{2}$ cawan air pada nasi untuk mengelakkannya daripada menjadi terlalu kering. Jumlah air untuk ditambah bergantung pada jumlah nasi yang sedang dipanaskan semula. Jika nasi mula menjadi panas, tambahkan sedikit lagi air.
- 3** Ikuti langkah 5 hingga 8 dalam bahagian 'Memasak nasi' pada bab ini.
- 4** Tekan butang Simpan panas/Panaskan semula **dua kali** untuk memulakan proses memanasi semula. (Gamb. 33)
- Lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala dan animasi pemanasan semula dan baki masa pemanasan semula akan muncul pada paparan. (Gamb. 34)

Nota: Masa pemanasan semula lalai adalah 23 minit.

- Selepas proses memanaskan semula selesai, anda akan mendengar bunyi bip dan mesej 'Selesai' ditunjukkan pada paparan.
- 5** Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudungnya.
- 6** Tekan butang Henti/Batal untuk beralih kepada mod siap sedia atau tanggalkan plag pemasak nasi untuk memamatkannya.

Menyimpan panas

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

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

- 1** Tekan butang Simpan panas/Panaskan semula sekali untuk mengaktifkan mod simpan panas (Gamb. 33).
- Lampu Simpan panas/Panaskan semula akan menyala berterusan.
 - Sepanjang proses simpan panas, paparan akan menunjukkan waktu dalam jam dari 0 hingga 11 (0HR, 1HR ...11HR).
 - Selepas 12 jam, mod simpan panas akan tamat secara automatik dan pemasak nasi berbunyi bip 10 kali. Paparan bertukar kepada waktu jam.

Pemasa

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

Menu	Submenu	Pilihan pemasa
Beras	Biasa	1 - 24 jam
	Biasa pantas	-
	Biasa hidangan kecil	1 - 24 jam
	Pulut	1 - 24 jam
	Campuran	1 - 24 jam
Bubur/Pasta	Nasi dengan sup	-
	Bubur biasa pekat	1 - 24 jam
	Bubur biasa cair	1 - 24 jam
	Bubur bijirin campuran	1 - 24 jam
Sup/Stew	Pasta	-
	Sup sayur	-
	Sup direbus lama	1 - 12 jam
Yogurt	Stew	1 - 12 jam
	Yogurt	-
Desert/Puding	Sup kacang hijau	1 - 12 jam
	Puding lobak putih	-
	Puding ubi keladi	-
	Kek bijirin	-
Kukus	Kek lobak merah	-
	Kukus	1 - 12 jam

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

Menetapkan masa siap menggunakan butang Pratetap/Jam.

- 1** Tekan butang Pratetap/Jam (Gamb. 4).
 - ▶ Lampu butang menu yang tersedia akan dihidupkan. (Gamb. 35)
- 2** Tekan butang menu yang anda hendak gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang dikehendaki menggunakan butang naik atau turun. Kemudian tekan butang Masak/OK.
- 3** Untuk melaraskan masa sedia, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

Nota: Sebagai contoh, anda boleh menggunakan butang Pratetap/Jam untuk menetapkan masa siap pada pukul 18:30 (Gamb. 36).

- 4** Tekan butang Masak/OK untuk memulakan pemasa.
 - ▶ Mesej 'Disimpan' muncul pada paparan.

- ▶ Lampu Masak/OK akan menyala dan teks 'Pemasa ditetapkan' dan masa siap yang dipratetap bagi menu yang dipilih akan muncul pada paparan.
- ▶ Apabila proses memasak bermula, animasi masakan dan baki masa memasak akan muncul pada paparan.

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

Menetapkan masa siap menggunakan butang menu

- 1** Tekan butang menu yang anda hendak gunakan dan, jika perlu, pilih submenu yang dikehendaki menggunakan butang naik atau turun. Kemudian tekan butang Pratatap/Jam.

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

- 2** Untuk melaraskan masa sedia, tekan butang naik atau turun. Tekan dan tahan butang naik atau turun untuk mengubah masa ke hadapan atau ke belakang dengan cepat.

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

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

Pembersihan

Cabutkan plag pemasak nasi sebelum anda membersihkannya.

Tunggu sehingga periuk pemasak nasi telah sejuk secukupnya sebelum membersihkannya.

Untuk melindungi salutan tidak lekat pada periuk, jangan:

- gunakan periuk dalam untuk membasuh pinggan;
- tuangkan cuka ke dalam periuk.

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

- 2** Tanggalkan tudung dalam daripada tudung luar dengan menekan tab pelepas tudung dan menarik tudung dalam ke luar dan ke bawah (Gamb. 37).

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

- 3** Tanggalkan tukup bolong stim dari tudung luar dengan menariknya ke atas (Gamb. 38).

- Untuk mengeluarkan penutup bawah tukup bolong stim, tekan tab pengunci kepada kedudukan terbuka dan tanggalkan penutup daripada engselnya. (Gamb. 39)
- Untuk memasang semula penutup bawah tukup bolong stim, masukkan unjuran penutup bawah ke dalam slot tukup, tolak penutup bawah ke arah tukup (1) dan tolak tab pengunci kepada kedudukan tertutup (2) ('klik'). (Gamb. 40)
- Untuk mengembalikan tukup bolong stim pada lubang stim di tukur luar masukkannya ke dalam lubang dan tekannya ke bawah dengan kukuh.

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

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

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

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

Penyimpanan

- 1** Anda boleh menyimpan semua aksesori di dalam perkakas mengikut cara berikut: (Gamb. 41)
- Letak dulang kukus di dalam periuk dalam.
 - Letakkan bekas yogurt di dalam periuk dalam.
 - Letak dulang kukus di dalam periuk dalam.
- 2** Simpan perkakas di tempat yang selamat dan kering.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 42).

Jaminan dan servis

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

Menyelesaikan masalah

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

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

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

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
Periuk pemasak nasi tidak beralih kepada mod simpan panas secara automatik.	Anda telah pun memanaskan makanan, membakar kek, membuat yogurt, memasak nasi dengan sup, memasak pasta atau mengukus makanan.	Mod simpan panas automatik hanya berfungsi bagi menu nasi, bubur, sup, stew dan pencuci mulut.
	Kawal suhu rosak.	Bawa perkakas ke penjual Philips anda atau pusat servis yang disahkan oleh Philips.
Yogurt tidak cukup keras atau tidak terbentuk langsung.	Anda telah menghangatkan susu sehingga lebih daripada 40°C, yang telah membunuh bakteria dalam kultur yogurt.	Jangan hangatkan susu terlalu lama untuk memastikan agar bakteria dalam kultur yogurt tetap hidup. Untuk yogurt yang lebih licin dan keras, anda boleh menambah 60g susu tepung kepada susu dan kemudian menghangatkannya.
Mesej ralat E5 muncul pada paparan.	Bekalan kuasa elektrik telah terputus semasa memasak atau dalam mod simpan panas dan berlarutan sehingga lebih daripada 2 jam.	Apabila bekalan kuasa tersambung kembali, tekan butang Henti/Batal untuk menetapkan semula perkakas.

Resipi

Pasta

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuan:

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

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

Yogurt

Hidangan untuk 4 orang

Ramuan:

- 500ml susu
- 100ml yogurt biasa yang hidup

- 1** Letakkan yogurt dalam suhu bilik beberapa minit sebelum memasak untuk menghangatkan kultur yogurt. Hangatkan susu kepada lebih kurang 40°C. Campurkan yogurt dengan susu suam dengan cepat di dalam periuk besar yang berasingan dan tuangkan campuran ke dalam periuk yogurt individu. Tutup periuk dengan tudungnya.

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

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

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

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

Petua

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

Kek lobak merah

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuan:

- 250ml minyak sayur
- 4 butir telur besar
- 50g gula putih
- 225g tepung pelbagai guna
- 2 sudu besar tepung penaik
- ½ sudu teh (2g) soda penaik
- secubit garam
- 1 sudu teh ekstrak vanila
- 190g lobak merah diparut

- 1** Masukkan telur, minyak, gula putih dan ekstrak vanila ke dalam mangkuk besar dan pukul sehingga sebati.

Nota: Pastikan tiada ketulan dalam gula.

- 2** Campurkan tepung, soda penaik, serbuk penaik dan garam.
- 3** Tambah parutan lobak merah.
- 4** Masukkan campuran ke dalam periuk dalam.
- 5** Tekan butang Desert/Puding dan pilih sub menu kek Lobak Merah.
- 6** Tekan butang Masak/OK untuk memasak.

Kek mil oat pisang

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuan:

- 120g tepung serba guna
- 120g oatmeal
- 90g gula perang
- 2¼ sudu besar tepung penaik
- 38g susu tepung
- 2.5 biji pisang besar
- 2 biji telur besar (120-130g)
- 1 butir putih telur (35-40g)

- 1.5 sudu besar mentega (dilembutkan)
- 1 sudu besar minyak vanila
- 1.5 sudu besar madu

- 1** Campurkan tepung, mil oat, gula perang, serbuk penaik dan susu tepung di dalam mangkuk adunan.
- 2** Lecek pisang menjadi pes.
- 3** Di dalam mangkuk lain, campurkan telur, putih telur, pes pisang, mentega yang dilembutkan, minyak vanila dan madu. Kemudian kacau adunan yang dicampur daripada langkah 1. Gaulkan sehingga sebati dan pastikan campuran tidak berketul-ketul.

Petua: Untuk menambahkan rasa pisang di dalam kek, gunakan pisang masak dan lecek.

Petua: Untuk membuat kek lebih lembab, tambah separuh biji pisang lagi.

- 4** Tuang campuran kek ke dalam periuk dalam.
- 5** Tekan butang Desert/Puding dan pilih submenu kek Mil Oat.
- 6** Tekan butang Masak/OK untuk memasak.

Puding lobak putih

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuan:

- 250g tepung beras
- 7 sudu besar tepung tang mein (56g)
- 60g udang kering
- 2 sosej Cina (90g)
- 700g lobak putih
- 360ml air

Perasa:

- 2 sudu besar serbuk ayam
- 2 sudu besar gula
- 1 sudu teh lada putih

- 1** Campurkan tepung beras dan tepung tang mein dengan 360ml air di dalam mangkuk adunan dan ketepikan.
- 2** Parut lobak putih.
- 3** Potong sosej Cina menjadi kepingan kecil.
- 4** Tekan butang Desert/Puding dan pilih submenu Puding lobak putih.
- 5** Masukkan sosej Cina, udang kering dan parutan lobak putih ke dalam periuk dalam. Tekan butang Cook/OK untuk memasak selama 20 minit.

Petua: Untuk menambahkan rasa, tumis bahan-bahan di dalam periuk dalam selama 5 minit selepas anda menekan butang Masak/OK, dan kemudian tutup tudungnya.

- 6** Apabila periuk nasi berbunyi bip, masukkan bahan perasa ke dalam campuran lobak putih, lalu masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit ke dalam periuk dalam. Kacau sekali lagi.

Petua: Masukkan campuran tepung dalam 3 kelompok. Selepas memasukkan setiap kelompok, kacau betul-betul untuk mengelakkan ketulan.

- 7** Tekan butang Masak/OK untuk terus memasak.

Petua: Anda boleh menghidangkan puding semasa ia masih panas, atau anda boleh menyejukkannya di dalam peti sejuk dan kemudian menggorengnya.

Puding ubi keladi

Hidangan untuk 3-4 orang

Ramuannya:

- 400g ubi keladi
- 150g tepung beras
- 100g kanji jagung
- 2 Sosej Cina (90g)
- 60g udang kering
- 700 ml air

Perasa 1:

- 1 sudu besar air
- ½ sudu besar kicap
- 1½ sudu teh serbuk ayam
- ¼ sudu teh rempah tiga rasa
- ½ sudu teh garam
- ¼ sudu teh lada putih

Perasa 2:

- ½ sudu teh kicap
- ¼ sudu teh gula
- ½ sudu besar wain shaoxing

- 1** Campurkan tepung beras dan kanji jagung dengan 250ml air di dalam mangkuk adunan dan ketepikan.
- 2** Potong ubi keladi menjadi kiub 1.2cm dan campur dengan perasa 1.
- 3** Potong sosej Cina menjadi kepingan kecil dan campurkannya dengan perasa 2.
- 4** Tekan butang Desert/Puding dan pilih submenu Puding ubi keladi.
- 5** Masukkan sosej Cina, udang kering, ubi keladi dan 450ml air ke dalam periuk dalam. Tekan butang Masak/OK untuk memasak selama 20 minit.

Petua: Untuk menambahkan rasa, tumis bahan-bahan di dalam periuk dalam selama 5 minit selepas anda menekan butang Masak/OK dan kemudian tutup tudung.

- 6** Apabila periuk nasi berbunyi bip, buka penutup dan lecek ubi keladi menjadi pes. Kacau campuran tepung sekali lagi dan masukkan ke dalam periuk dalam sedikit demi sedikit. Kacau sekali lagi.

Petua: Masukkan campuran tepung dalam 3 kelompok. Selepas memasukkan setiap kelompok, kacau betul-betul untuk mengelakkan ketulan.

- 7** Tekan butang Masak/OK untuk terus memasak.

Petua: Anda boleh menghadirkan puding semasa ia masih panas, atau anda boleh menyejukkannya dalam peti sejuk dan kemudian menggorengnya.

簡介

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

一般說明 (圖 1)

- A** 量杯
- B** 湯杓
- C** 飯勺
- D** 水位刻度標示
- E** 附把手的內鍋
- F** 可拆式內鍋蓋
- G** 密封環
- H** 加熱板
- I** 溫度感應器
- J** 控制面板
- K** 顯示
- L** 上/下按鈕
- M** 主機體
- N** 電源線插頭
- O** 可拆式電源線
- P** 電源插孔
- Q** 開蓋按鈕
- R** 飯匙固定座托架
- S** 飯匙固定座
- T** 外鍋蓋
- U** 可拆式蒸氣通氣孔蓋
- V** 電子鍋握柄
- W** 蒸籃
- X** 可拆式蒸盤
- Y** 乳酪鍋

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將電子鍋主體浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。

警示

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

警告

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保修即會失效。
- 請僅使用隨附的飯匙。請勿使用尖銳的器具。
- 請勿將電子鍋暴露在高溫下，也請勿放置正在使用 (或尚有餘溫) 的爐子或廚具上。
- 將插頭插入電源插座並開啟電源之前，請務必先裝入內鍋。
- 如果長時間不使用，請務必拔下電子鍋的插頭。
- 清潔或移動電子鍋之前，請務必先待其冷卻。
- 請勿直接將內鍋置於爐火上炊飯。
- 如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 本產品為居家用途設計，而類似的應用包含：
 - 店家的員工廚房、辦公室與其他工作場所；
 - 農舍；
 - 供住宿的飯店、汽車旅館與其他居住場所；
 - 擺設床位與供應早餐的空間。
- 請將電子鍋放置於平穩的水平面上。
- 本產品使用時，裝置表面可能會變熱。請注意僅可接觸控制面板部分。
- 在炊飯過程中，熱氣可能會從蒸氣通氣孔冒出；若您掀開鍋蓋，熱氣可能會從電子鍋冒出。
- 請勿在使用電子鍋時，舉起握柄或移動電子鍋。
- 烹調程序結束後，內鍋及蒸籃溫度可能很高且重量很重，請小心拿取。
- 請勿將電子鍋直接曝露在陽光下。
- 請勿將金屬製品或其他異物插入蒸氣通氣孔內。
- 請勿在鍋蓋上放置磁性物品。請勿在磁性物品附近使用本產品。
- 內鍋若變形請勿使用。
- 內鍋水位不可超過內側所標示的最高刻度，以免溢出。
- 烹調、營養保溫、加熱時，請勿將飯匙留在鍋內。
- 使用後請務必清潔本產品。
- 請勿將產品放入洗碗機清洗。

電磁波 (EMF)

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

斷電支援功能

本產品具備支援功能，只要在 2 小時內恢復供電，便能記住斷電前的狀態。若是在烹調程序中途斷電，則烹調定時器會暫停，待恢復供電後再繼續計時。

若是在烹調程序中途斷電，且斷電超過 2 小時，則恢復供電後，電子鍋會自動重設為待機模式。請打開鍋蓋，取出食材，從頭開始重新烹調。

若您設定好定時器後，尚未開始預設烹調程序便斷電，則只要在 12 小時內恢復供電，就會自動開始執行。

使用前準備

第一次使用前

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

控制面板與顯示幕

控制面板上有 12 個按鈕可以用來操作本產品。顯示幕會顯示所選程序的資訊。按下任何按鈕後，顯示幕指示燈會亮起，讓您可以清楚讀取顯示資訊。

注意：當產品正在烹調或加熱時，顯示幕指示燈會在 10 分鐘之後關閉。

- 控制面板與顯示幕 (圖 3)

上/下按鈕

您可以使用顯示幕下方的上/下按鈕，選取所要的功能表並調整設定 (時鐘、定時器和烹調時間)。

功能表/控制按鈕

在控制面板頂端有 4 個控制按鈕，而在控制面板底部有 6 個功能表按鈕。

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

功能表

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

在某些功能表中，顯示幕會顯示文字與動畫，逐步引導您完成烹調程序。

設定時鐘時間

注意：本產品在烹調程序中或營養保溫模式時，您不可調整時鐘時間。

- 1 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。
- ▶ 顯示幕會顯示開機訊息 (「早安」、「午安」或「晚安」)。
- 2 按兩下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)
- 3 按上或下按鈕選取「時鐘設定」(Clock setting)。(圖 5)
- 4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)
- 5 按上/下按鈕設定時鐘 (24 小時制)。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。(圖 7)
- 6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認時間。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

- ▶ 顯示幕會顯示「已儲存」(Saved) 訊息。時間會停止閃爍，且顯示幕會顯示設定的時鐘時間。(圖 8)

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

注意：本產品的插頭插入電源插座時，顯示幕只會顯示時鐘時間。

設定顯示幕語言

您可以選取三種語言：簡體中文、繁體中文或英文。

- 1 按兩下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)
- 2 按上或下按鈕選取「語言設定」(Language setting)。(圖 9)
- 3 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)
- 4 按上或下按鈕選擇想要的語言 (簡體中文、繁體中文或英文)。(圖 10)
- 5 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認語言。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

- ▶ 顯示幕會顯示「已儲存」(Saved) 訊息。(圖 8)

使用此產品

電子鍋功能表清單 (20 項功能)

功能表	子功能表
米飯	白米
	快煮
	少米量
	糯米
	什錦米
粥/意大利粉	泡飯
	稠粥
	稀粥
	八寶粥
湯/燜	意大利粉
	什菜湯
	燜
乳酪	老火湯
	乳酪
甜品/糕點	綠豆糖水
	燕麥蛋糕
	甘筍蛋糕
	蘿蔔糕
	芋頭糕
蒸	蒸

逐步烹調指南

下表顯示在不同子功能表中應執行的步驟。

下表所列的數字與表格內的數字相對應，提示您在烹調程序中的某個時間應該執行的下一步。

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

功能表	子功能表	烹調前的步驟	第二步的烹調時間	烹調時的步驟	烹調後的步驟
米飯	泡飯	先煮飯 (1)		放入溫熱的清湯和其他食材 (2)	
粥/意大利粉	八寶粥	放入混合穀類和水 (5)			
	意大利粉	放入意大利粉、醬汁和水 (5)			
湯/燜	什菜湯	加水煮清湯 (4)	約 10-15 分鐘	放入蔬菜 (2)	
	燜	放入水、肉和其他食材 (4)			
	老火湯	放入水和食材 (4)			
乳酪	乳酪	將溫牛奶 (40° C) 和乳酪的混合物倒入乳酪鍋，在內鍋倒入水 (5)			
甜品/糕點	綠豆糖水	放入水和甜品食材 (4)			
	蘿蔔糕	放入白蘿蔔、蝦米、臘腸及調味料 (3)	20 分鐘	放入粘米粉糊 (3)	
	芋頭糕	放入芋頭、臘腸、蝦米及調味料 (3)	20 分鐘	放入粘米粉糊 (3)	
	燕麥蛋糕	在內鍋倒入蛋糕麵粉糊 (1)			
	甘筍蛋糕	在內鍋倒入蛋糕麵粉糊 (1)			
蒸	蒸	將蒸盤放入蒸籃，在內鍋倒入水 (5)			

煮飯

本產品的米飯 (Rice) 功能表包含 6 個子功能表，能讓您烹調不同類型的米飯或米飯類食譜。

1 使用隨附的量杯來量米。(圖 11)

一杯生米通常可煮成 2 碗白飯。請不要超過內鍋內側標示的量線。1 杯米約 180 毫升。

- HD4768：內鍋容量 5.0 公升，量米杯最大容量 1.8 公升
- HD4766：內鍋容量 4.0 公升，量米杯最大容量 1.5 公升

各類米飯的米飯量與烹調時間

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

功能表	HD4766 大約烹調時間	HD4766 米飯量 (杯)	HD4768 大約烹調時間	HD4768 米飯量 (杯)
白米	40-50 分鐘	2-8	40-50 分鐘	2-10
快煮*	30-40 分鐘	2-4	30-40 分鐘	2-6

功能表	HD4766 大約烹調時間	HD4766 米飯量 (杯)	HD4768 大約烹調時間	HD4768 米飯量 (杯)
少米量**	40-50 分鐘	2-3	40-50 分鐘	2-3
糯米	50-90 分鐘	2-8	50-90 分鐘	2-8
什錦米	40-50 分鐘	2-4	40-50 分鐘	2-6
泡飯	35-70 分鐘	2-8	35-70 分鐘	2-10

注意：烹煮前，請先浸泡什錦米中的豆類或穀類。

*為烹煮出最佳的美味，建議您不要烹調超過 4 杯米 (HD4766) 或 6 杯米 (HD4768)。

**為煮出最好吃的米飯，建議您烹調量不要超過 3 杯米。

2 將米徹底洗淨。

3 將洗好的米倒入內鍋中。

4 根據米杯數和所煮的米類，在內鍋中加水至對應的刻度，然後將米均勻攤平。

例如，如果煮 4 杯東北大米，請加水至 4 杯東北大米的對應刻度。

- HD4768 (圖 12)

- HD4766 (圖 13)

注意：內鍋內側所標示的水位僅供參考；您可以隨時針對不同的米以及自己的偏好來調整水位。

5 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

6 將內鍋放入電子鍋。(圖 14)

請確認正確裝入內鍋，將內鍋把手對齊外鍋的導引槽。

注意：請確定加熱元件和內鍋的外表均乾淨、乾燥。

7 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。

8 蓋上電子鍋鍋蓋。

請勿用力蓋上鍋蓋。若鍋蓋無法順利蓋上，請檢查內鍋位置是否正確。

9 按下米飯 (Rice) 按鈕。然後按上/下按鈕選取米類。(圖 15)

10 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。(圖 16)

● 顯示幕會於烹調程序的最後 10 分鐘，以分鐘為單位倒數計時 (10、9、8 等)。

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

● 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

11 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。(圖 17)

若要繼續保持營養保溫模式，只要再按下營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕即可。

12 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。(圖 18)

13 翻攪白飯使其鬆軟。

翻攪白飯可釋放多餘的蒸氣，使白飯更加鬆軟可口。

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

泡飯

1 請依照「煮飯」單元的第 1 到 9 步驟操作。

- 2** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認設定。(圖 6)
 - ▶ 顯示幕會出現第一個說明。 - 3** 再次按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
如果您沒有按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，本產品將於 10 秒後自動開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。 - 4** 電子鍋會發出嗶聲，且烹調/OK (Cook/OK) 按鈕會閃爍，表示您必須放入其他食材。
 - 5** 放入顯示幕上所顯示的食材，然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，以繼續烹調程序。
如果您沒有按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。
 - ▶ 顯示幕會於烹調程序的最後 10 分鐘，以分鐘為單位倒數計時 (10、9、8 等)。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。 - 6** 按一下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕，即可取消烹調程序、預設設定或營養保溫模式。
 - 7** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。
- 粥**

粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 功能表包含 3 個適用於粥的子功能表。

功能表	HD4766 大約烹調時間	HD4766 米飯量 (杯)	HD4768 大約烹調時間	HD4768 米飯量 (杯)
稠粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5
稀粥	0.5-4 小時	0.5-1	0.5-4 小時	0.5-1.5
八寶粥	0.5-4 小時	0.5-2	0.5-4 小時	0.5-2.5

- 1** 將食材放入內鍋。
 - 2** 加水。
- 確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示，適用於意大利粉的最高刻度。
- HD4768 (圖 19)
 - HD4766 (圖 20)
- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕。(圖 21)

5 按上/下按鈕選擇您要烹調的粥類。

- 6** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

 - ▶ 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。
 - ▶ 如果您已選取「八寶粥」，顯示幕會出現第一個說明。

注意：如果您已選取「八寶粥」而未按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，顯示幕會在 30 秒後自動顯示烹調時間。

7 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。

提示：如果使用 HD4766 或 HD4768 烹調 0.5 杯米，請設定為 30 分鐘。如果使用 HD4766 烹調 2 杯米或使用 HD4768 烹調 2.5 杯米，請設定為 4 小時。

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

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

- 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且營養保溫/加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為營養保溫模式。
- 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

使用其他功能表進行烹調

下表顯示預設烹調時間，以及使用其他功能表時的可調整烹調時間。

使用其他功能表時的烹調時間

功能表	預設烹調時間	預設烹調時間的最佳容量	可調整烹調時間	最佳容量的建議烹調時間
意大利粉	30 分鐘	250 公克的意大利粉	20-30 分鐘	30 分鐘
什菜湯	30 分鐘	湯的刻度到白米的第 4 個刻度	30 分鐘至 1 小時 30 分鐘	1 小時 30 分鐘
老火湯	3 小時	湯的刻度到白米的第 8 個刻度	2-4 小時	4 小時
乳酪	4 小時	4 杯乳酪	3-6 小時	4 小時
綠豆糖水	1 小時	2 公升的水	30 分鐘至 4 小時	2 小時
燕麥蛋糕	50 分鐘	蛋糕材料混合物到蛋糕的刻度	-	-
甘筍蛋糕	50 分鐘	蛋糕材料混合物到蛋糕的刻度	-	-
燜	1 小時	300 公克的肉	45 分鐘至 4 小時	3 小時
蘿蔔糕	70 分鐘	600 克白蘿蔔、250 克南瓜、水 360 毫升、300 克粘米粉糊加至糕點刻度	-	-
芋頭糕	70 分鐘	700 克芋頭、250 克粘米粉糊、水 700 毫升加至糕點刻度	-	-
蒸	30 分鐘	300 公克的排骨	10 分鐘至 1 小時	1 小時

意大利粉

粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 功能表包含 1 個適用於意大利粉的子功能表。

1 將食材和水放入內鍋。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示，適用於意大利粉的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)
- HD4766 (圖 23)

- 2** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 3** 按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕。然後按上或下按鈕選擇意大利粉 (Pasta) 子功能表。(圖 21)
 - ▶ 顯示幕會出現第一個說明。
- 4** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
 - ▶ 顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。
- 5** 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 20 到 30 分鐘。
- 6** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 7** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 8** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

湯/燜

湯

湯/燜 (Soup/Stew) 功能表包含 2 個湯的子功能表：什菜湯和老火湯。什菜湯子功能表適合烹調時間短，但需要大火的湯類，例如甘藍菜肉湯。老火湯子功能表適合烹調時間較長，且需要小火才能煮出食材所有風味的湯類，像是中藥鷄湯。

- 1** 請根據顯示幕的說明操作，將食材放入內鍋。
- 注意：您可以於第二步時在內鍋放入什菜湯的蔬菜，將食材煮軟。

- 2** 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示老火湯適用的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)
- HD4766 (圖 23)

- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4** 按下湯/燜 (Soup/Stew) 按鈕。(圖 24)
- 5** 按上或下按鈕選擇您要烹調的湯類。
- 6** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
 - ▶ 顯示幕會出現第一個說明。
- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕會於 10 秒後自動顯示什菜湯或老火湯的烹調時間。
 - ▶ 顯示幕會出現預設烹調時間 (什菜湯是 30 分鐘，老火湯是 3 小時)。
- 8** 要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將什菜湯的時間設定為 30 分鐘到 1 小時 30 分鐘，將老火湯的時間設定為 2 到 4 小時。
- 9** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

62 繁體中文

- 如果是烹調什菜湯，本產品會發出嗶聲，且烹調/OK (Cook/OK) 指示燈會閃爍，表示您必須執行顯示幕上所顯示的下一個步驟。按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間(最長 12 小時)。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

燜

湯/燜 (Soup/Stew) 功能表包含 1 個燜的子功能表。

1 將食材放入內鍋。

確定所有食材及水位，未超過內鍋內側所標示適用於燜的最高刻度。

2 放入水，蓋住 的食材。

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下湯/燜 (Soup/Stew) 按鈕。(圖 24)

5 按上或下按鈕選擇燜 (Stew) 子功能表。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

● 顯示幕會出現第一個說明。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 10 秒後自動顯示烹調時間。

● 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

8 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 45 分鐘到 3 小時。

9 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

● 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

● 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

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

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

● 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間(最長 12 小時)。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

乳酪

1 將溫牛奶與乳酪的混合物倒入乳酪鍋。

2 將蒸盤放入內鍋中。(圖 25)

3 在內鍋倒入水。(圖 26)

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於乳酪的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)

- HD4766 (圖 23)

- 4** 將乳酪鍋放到蒸盤上。(圖 27)
- 5** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 6** 按下乳酪 (Yoghurt) 按鈕。(圖 28)
- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
 - ▶ 顯示幕會出現第一個說明。
- 8** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 30 秒後自動顯示烹調時間。
 - ▶ 顯示幕會顯示 4 小時，此為預設烹調時間。
- 9** 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 3 到 6 小時。
- 10** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會顯示「完成」(Done) 訊息。
- 11** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 12** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

甜品/糕點

甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 功能表包含 1 個甜湯的子功能表、2 個糕點的子功能表及 2 的蛋糕的子功能表。

綠豆糖水

- 1** 將食材放入內鍋。
- 2** 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於甜品的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)
- HD4766 (圖 23)

- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4** 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)
- 5** 按上或下按鈕選擇綠豆糖水。
- 6** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
 - ▶ 顯示幕會出現第一個說明。
- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 10 秒後自動顯示烹調時間。
 - ▶ 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。
- 8** 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。
- 9** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
 - ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

- ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且營養保溫/加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為營養保溫模式。
- ▶ 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

糕點

點心/糕點 (Desert/Pudding) 功能表包含 2 個糕點的子功能表：蘿蔔糕和芋頭糕。

1 將食材放入內鍋。

- 蘿蔔糕：將白蘿蔔、臘腸、蝦米和調味料加入內鍋，並且均勻攪拌。
- 芋頭糕：將芋頭、臘腸、蝦米和調味料加入內鍋，並且均勻攪拌。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於糕點的最高刻度。

注意：請依照「食譜」單元中的蘿蔔糕食譜或芋頭糕食譜指示操作。

2 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)

3 按上或下按鈕選擇您要烹調的糕點。

4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

▶ 顯示幕會出現第一個說明。

5 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以開始烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，烹調程序不會開始。

注意：您無法變更糕點子功能表的烹調時間。

- ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- ▶ 本產品會發出與嗶聲，且烹調/OK (Cook/OK) 按鈕會閃爍，表示您必須放入粘米粉糊。

打開鍋蓋放入粘米粉糊時請小心，鍋蓋和內鍋冒出的蒸氣溫度很高。

6 加入粘米粉糊並均勻攪拌，然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，繼續烹調程序。如果您沒有按下此按鈕，烹調程序不會開始。

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

7 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

蛋糕

甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 功能表包含 2 個蛋糕的子功能表：燕麥蛋糕與甘菊蛋糕。

1 攪拌食材以準備蛋糕材料混合物。

注意：請依照「食譜」單元中的蛋糕食譜指示操作。

2 內鍋抹牛油。

3 將蛋糕麵粉糊放入內鍋。

4 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

5 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)

6 按上或下按鈕選擇您要製作的蛋糕。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

▶ 顯示幕會出現第一個說明。

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

注意：您無法變更蛋糕的烹調時間。

▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

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

9 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

蒸

1 將蒸盤放入蒸籃。蒸盤的線必須對準蒸籃的刻度。(圖 30)

2 以量杯量 3 杯水，倒入內鍋中。

讓 3 杯水沸騰大約需要 8 分鐘的時間。

注意：水量視要蒸煮的食物量而定。

3 將組裝好的蒸籃連同蒸盤放入內鍋。(圖 31)

4 將要蒸煮的食物放在盤子上或放入蒸籃裡。

注意：為確保蒸煮均勻，請平均擺放食物，不要堆疊。

5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

6 按下蒸 (Steam) 按鈕以選取蒸 (Steam) 功能表。(圖 32)

▶ 顯示幕會出現第一個說明。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 30 秒後自動顯示烹調時間。

▶ 顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。

8 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 10 分鐘到 1 小時。

9 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

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

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

加熱

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

注意：請勿加熱放涼的米飯超過一次。

1 將放涼的米飯翻鬆，均勻地鋪在內鍋中。

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

- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4** 按下營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕兩次，開始加熱程序。(圖 33)
- 營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈隨即亮起，顯示幕會顯示加熱動畫和剩餘的加熱時間。(圖 34)
- 注意：預設的加熱時間是 23 分鐘。
- 加熱程序完成時會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 5** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 6** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

營養保溫

營養保溫模式讓您可以延長米飯或食物保溫的時間。

注意：建議您不要讓米飯或食品保溫時間超過 12 小時，以維持米飯口感。

- 1** 按一下營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕，啟動營養保溫模式。(圖 33)
- 營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈會持續亮起。
 - 保溫時，顯示幕會以小時為單位，顯示 0 到 11 的時間 (0HR、1HR...11HR)。
 - 經過 12 個小時之後，營養保溫模式自動結束，電子鍋會發出 10 次嗶聲，顯示幕也會切換為目前的時鐘時間。

定時器

下表顯示不同功能表可用的定時器選項。

功能表	子功能表	定時器選項
米飯	白米	1 小時 - 24 小時
	快煮	-
	少米量	1 小時 - 24 小時
	糯米	1 小時 - 24 小時
	什錦米	1 小時 - 24 小時
	泡飯	-
粥/意大利粉	稠粥	1 小時 - 24 小時
	稀粥	1 小時 - 24 小時
	八寶粥	1 小時 - 24 小時
	意大利粉	-
湯/燜	什菜湯	-
	老火湯	1 小時 - 12 小時
	燜	1 小時 - 12 小時
乳酪	乳酪	-
甜品/糕點	綠豆糖水	1 小時 - 12 小時
	蘿蔔糕	-
	芋頭糕	-

功能表	子功能表	定時器選項
	燕麥蛋糕	-
	甘筍蛋糕	-
蒸	蒸	1 小時 - 12 小時

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

使用預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕設定完成時間

- 1 按下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)
- 2 按下您要使用的功能表按鈕，必要時，利用上或下按鈕選取所要的子功能表。然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
- 3 若要設定完成時間，請按上或下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

注意：例如，您可利用預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕，設定在 18:30 完成烹調。(圖 36)

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

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

以功能表按鈕設定完成時間

- 1 按下您要使用的功能表按鈕，必要時，利用上或下按鈕選取所要的子功能表。然後按下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。

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

- 2 若要設定完成時間，請按上或下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

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

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

清潔

開始清潔電子鍋前，請先拔除插頭。

在進行清潔之前，請稍加等待，確定電子鍋已充分冷卻。

為了保護不沾鍋塗層，請勿採取下列動作：

- 使用內鍋清洗碗盤；
- 在鍋中倒入醋。

- 1 從本產品機體中，一併取出蒸籃與蒸盤、乳酪鍋和內鍋。

2 將內鍋蓋從外鍋蓋拆卸下來，作法是按下鍋蓋釋放鈕，再將內鍋蓋朝外往下拉。(圖 37)

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

3 將蒸氣通氣孔蓋往上拉，即可從外鍋蓋拆卸下來。(圖 38)

- 若要取出蒸氣通氣孔蓋的底蓋，請按下鎖片調整至開啟位置，然後再將底蓋從鉸鏈上卸下即可。(圖 39)
- 若要將蒸氣通氣孔蓋的底蓋重新裝回，請先將底蓋的凸出部分插入通氣孔蓋的插槽內，接著將底蓋向通氣孔蓋 (1) 的方向推，然後再將鎖片推到關閉位置 (2) (這時會發出「喀嗒」一聲)。(圖 40)
- 若要將蒸氣通氣孔蓋裝回外鍋蓋的通氣孔中，將它插入洞孔中，再用力向下壓。

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

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

5 只能使用濕布擦拭電子鍋主機體的外部及內側。

不可將電子鍋浸泡在水中或者在水龍頭下沖洗。

收納

1 您可以利用下列方式，將所有配件收納於本產品之中：(圖 41)

- 將蒸盤放入內鍋中。
- 將乳酪鍋放入內鍋。
- 將蒸盤放入內鍋中

2 請將本產品放置在安全、乾燥的地方。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 42)

保證書與服務

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

故障排除

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

問題	可能原因	解決方法
烹調/OK (Cook/OK) 按鈕的指示燈未亮起。	電源連接有問題。	檢查電源線是否正確連接至電子鍋，以及插頭是否確實插入電源插座。
	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。

問題	可能原因	解決方法
營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈未烹調程序完成時亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	您仍在加熱食物、烘焙蛋糕、製作乳酪、烹調泡飯、烹調意大利粉或蒸煮食物。	自動營養保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜品功能表。
顯示幕無法顯示。	產品未插電。	如果本產品未插電，斷電支援功能則不會啟動，顯示幕也不會運作。
米飯沒有煮透。	加入的水量不足。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	烹調程序沒有開始。	您未按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
	內鍋沒有與加熱板良好接觸。	確認加熱板上沒有異物殘留。
	加熱元件損壞。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	內鍋變形。	請將內鍋送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
蛋糕烘焙失敗。	食材的用量過多。	請核對「食譜」單元中，蛋糕食譜所列的用量。
米飯太硬或太軟。	加入的水量不足或太多。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	您選取的功能表不正確。	選取所需的功能表 (請參閱「使用此產品」單元)。
糕點中有麵粉塊。	您未均勻混合糕點材料。	倒入麵粉糊後，充分攪拌混合物直到質地柔順。
設定定時器之後，預約/時鐘 (Preset/Clock) 指示燈未亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
米飯煮焦了。	您未徹底清洗生米。	請清洗生米，直到水流清澈。
電子鍋沒有自動切換至營養保溫模式。	您仍在加熱食物、烘焙蛋糕、烹調泡飯、烹調意大利粉或蒸煮食物。	自動營養保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜品功能表。
	溫度控制功能故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
乳酪不夠結實或完全沒有成形。	牛奶溫熱超過 40° C，破壞了乳酸菌中的菌類。	牛奶溫熱時間不要過久，乳酸菌中的菌類才能存活。如果希望乳酪更滑順、更結實，您可以在牛奶中加入 60 公克的奶粉後再溫熱。

問題	可能原因	解決方法
顯示幕上出現 E5 錯誤訊息。	於烹調或營養保溫模式期間斷電超過 2 個小時。	恢復供電後，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕即可重設本產品。

食譜

意大利粉

3-4 人份

食材：

- 250 公克的意大利粉 (筆管麵或通心粉)
- 500 毫升的意大利粉醬汁
- 700 毫升的水

- 1** 將意大利粉與意大利粉醬汁放入內鍋，然後將水加到意大利粉適用的水位。按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕，然後選取意大利粉 (Pasta) 子功能表，設定烹調時間，通心粉為 20 分鐘，筆管麵為 30 分鐘。然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。
- 2** 意大利粉烹調程序完成後，灑上些許胡椒或起司，趁熱上桌。

乳酪

4 人份

食材：

- 500 毫升的牛奶
- 100 毫升的原味活乳酸

- 1** 將乳酪置於室溫下幾分鐘後再烹調，以溫熱乳酸菌。將牛奶加熱至 40° C 左右。在另一個大鍋中快速攪拌乳酪和溫牛奶，然後倒入個別的乳酪鍋，接著蓋上鍋蓋。
- 注意：牛奶加熱至 40° C 只需要幾秒鐘的時間。如果牛奶溫度太高，會破壞乳酪內的菌類。
- 2** 將蒸盤放入內鍋中。將水加到乳酪適用的刻度標示，然後將杯子放到蒸盤上。
 - 3** 按下乳酪 (Yoghurt) 按鈕。將烹調時間設定為 3 小時，然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。

注意：若想要味道更酸，烹調時間可以設定久一點。

- 4** 乳酪烹調程序完成後，放上一些水果或蜂蜜即可上桌。您也可以讓乳酪冷卻，放進冰箱冷藏一夜，享用冰乳酪。

提示

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

甘筍蛋糕

3-4 人份

食材：

- 250 毫升的蔬菜油
- 4 顆大雞蛋
- 50 克白糖
- 225 克中筋麵粉
- 2 大匙發粉
- ½ 小匙 (2 克) 小蘇打

- 一撮鹽
- 1 小匙香草精
- 190 克磨碎的胡蘿蔔

1 將蛋、油、白糖和香草精放入大盆子中，然後一起攪打。

注意：請確定糖沒有結塊。

2 拌入麵粉、小蘇打、發粉和鹽。

3 加入磨碎的胡蘿蔔。

4 將混合物倒入內鍋中。

5 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕，然後選取甘筍蛋糕 (Carrot cake) 子功能表。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕開始烹調。

香蕉燕麥蛋糕

3-4 人份

食材：

- 120 克中筋麵粉
- 120 克燕麥
- 90 克紅糖
- 2 ¼ 小匙發粉
- 38 克奶粉
- 2.5 根大香蕉
- 2 顆大雞蛋 (120-130 克)
- 1 顆蛋白 (35-40 克)
- 1.5 大匙奶油 (軟化)
- 1 小匙香草精
- 1.5 大匙蜂蜜

1 在攪拌盆中攪拌麵粉、燕麥、紅糖、發粉和奶粉。

2 將香蕉搗碎成泥狀。

3 在另一個盆子中，攪拌雞蛋、蛋白、香蕉泥、軟化的奶油、香草油和蜂蜜，然後倒入步驟 1 時混合的食材。攪拌均勻並確定混合物中沒有塊狀物。

提示：若要增添蛋糕的香蕉口感，請使用熟透的香蕉並加以搗碎。

提示：若要使蛋糕的質地更加濕潤，可再加入半根香蕉。

4 將蛋糕材料混合物倒入內鍋中。

5 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕，然後選取燕麥蛋糕 (Oatmeal cake) 子功能表。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕開始烹調。

蘿蔔糕

3-4 人份

食材：

- 250 克粘米粉
- 7 大匙澄麵粉 (56 克)
- 60 克蝦米
- 2 條臘腸 (90 克)
- 700 克白蘿蔔
- 水 360 毫升

72 繁體中文

調味料：

- 2 大匙鷄粉
- 2 大匙糖
- 1 小匙白胡椒

1 在攪拌盆中用 360 毫升的水攪拌粘米粉、澄麵粉，並置於一旁備用。

2 將白蘿蔔切成薄片。

3 將臘腸切成小片。

4 按下甜品/糕點 (Desert/Pudding) 按鈕，然後選取白蘿蔔糕 (White radish pudding) 子功能表。

5 將臘腸、蝦米和切片的白蘿蔔放入內鍋。按下烹調/OK (Cook/OK) 烹調 20 分鐘。

提示：若要增添風味，按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕後，請先在內鍋中拌炒食材 5 分鐘再蓋上鍋蓋。

6 電子鍋發出嗶聲後，將調味料拌入白蘿蔔混合物，然後緩緩將麵粉糊倒入內鍋，再次攪拌。

提示：分三次倒入麵粉糊。每次倒入麵粉糊後，請均勻攪拌以免結塊。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕繼續烹調。

提示：糕點還很燙時，您可以趁熱上桌，或先將糕點放入冰箱冷卻後再煎。

芋頭糕

3-4 人份

食材：

- 400 克芋頭
- 150 克粘米粉
- 100 克粟粉
- 2 條臘腸 (90 克)
- 60 克蝦米
- 700 毫升的水

調味料 1：

- 1 大匙水
- ½ 大匙豉油
- 1½ 小匙鷄粉
- ¼ 小匙五香粉
- ½ 小匙鹽
- ¼ 小匙白胡椒

調味料 1：

- ½ 小匙豉油
- ¼ 小匙糖
- ½ 大匙紹興酒

1 在攪拌盆中用 250 毫升的水攪拌粘米粉和粟粉，並置於一旁備用。

2 將芋頭切成 1.2 公分的方塊，然後混合調味料 1。

3 將臘腸切成小塊，然後混合調味料 2。

4 按下甜品/糕點 (Desert/Pudding) 按鈕，選取芋頭糕 (Taro pudding) 子功能表。

5 將臘腸、蝦米、芋頭和水 450 毫升倒入內鍋中。按下烹調/OK (Cook/OK) 烹調 20 分鐘。

提示：若要增添風味，按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕後，請先在內鍋中拌炒食材 5 分鐘再蓋上鍋蓋。

6 電子鍋發出嗶聲時，打開鍋蓋，然後將芋頭搗成泥狀。再次攪拌麵粉糊並慢慢倒入內鍋，再次攪拌。

提示：分三次倒入麵粉糊。每次倒入麵粉糊後，請均勻攪拌以免結塊。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕繼續烹調。

提示：糕點還很燙時，您可以趁熱上桌，或先將糕點放入冰箱冷卻後再煎。

产品简介

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

一般说明 (图 1)

- A** 量杯
- B** 汤勺
- C** 饭勺
- D** 水位指示
- E** 带手柄的内锅
- F** 可分离式内盖
- G** 密封圈
- H** 加热元件
- I** 温度传感器
- J** 控制面板
- K** 显示屏
- L** 上箭头/下箭头按钮
- M** 煲身
- N** 电源插头
- O** 可分离式电源线
- P** 产品插头接口
- Q** 锅盖打开键
- R** 饭勺支架的安装托架
- S** 饭勺支架
- T** 外盖
- U** 可分离式蒸汽孔帽
- V** 电饭煲把手
- W** 蒸篮
- X** 可分离式蒸架
- Y** 酸奶杯

注意事项

使用本产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将电饭煲的煲身浸入水中，也不能在水龙头下冲洗。

警告

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

注意

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 仅使用附送的饭勺。不要使用尖锐的器具。
- 切勿将电饭煲暴露在高温之下，也不要将电饭煲放在正在工作或仍然发热的炉具或炊具上。
- 将插头接入插座和打开电饭煲之前，一定要先放入内锅。
- 如果打算长时间不使用电饭煲，请务必拔下其电源插头。
- 一定要先让电饭煲冷却，才能进行清洁或移动。
- 不要将内锅直接放在火上煮饭。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。
- 本产品仅打算用于家用及类似用途，如：
 - 商店、办公场所及其它工作环境的厨房；
 - 农庄；
 - 由旅店、旅馆及其它住宿型环境中的客人使用；
 - 提供住宿和早餐的场所。
- 将电饭煲放在稳固、平整且水平的表面上。
- 产品工作时，可接触到的表面会发热。只能触摸控制面板。
- 小心煮饭期间从蒸汽孔排出的热蒸汽或在打开盖子时从电饭煲中冒出的热蒸汽。
- 煮饭期间，切勿提起及移动电饭煲。
- 煮完后拿下内锅和蒸篮时请多加小心，它们可能会烫手并且较重。
- 切勿将产品直接曝曬于阳光下。
- 切勿将金属物体或异物插入蒸汽孔。
- 请勿将带磁性的物体放在锅盖上。请勿在带磁性的物体附近使用本产品。
- 如果内锅已变形，请勿使用。
- 请不要超出内锅中标明的最高水位标示，以防溢水。
- 切勿在烹饪、保温或重新加热米饭时将饭勺放入锅中。
- 每次使用后应清洁产品。
- 请勿在洗碗机中清洗本产品。

电磁场 (EMF)

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

电源故障备份功能

如果在 2 小时内恢复供电，则本产品的备份功能可以记忆电源发生故障之前的状态。如果在煮饭过程中发生电源故障，则恢复供电时，煮饭时间倒计时将从中断处继续。如果电源故障的持续时间长于 2 个小时，并且故障在煮饭过程中发生，则恢复供电时电饭煲将自动重置为待机模式。打开电饭煲，倒出其中的米饭，然后重新开始煮饭过程。如果在发生电源故障时您已设置定时器，而预设煮饭过程尚未开始，则此过程将在电源恢复时开始，前提是在 12 小时之内恢复供电。

使用准备**初次使用之前**

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

控制面板和显示屏

控制面板上有 12 个用于操作产品的按钮。显示屏将显示所选流程的信息。按下任一按键后，显示屏灯光将亮起，以便您观察显示屏上的信息。

注意：当产品处于烹饪或加热状态时，显示屏灯光将在 10 分钟后关闭。

- 控制面板和显示屏 (图 3)

上箭头/下箭头按钮

按显示屏下方的上箭头/下箭头按钮选择所需菜单并调节设置（时钟、定时器和烹饪时间）。

。

菜单/控制按钮

控制面板的上下部分分别有 4 个控制按钮和 6 个菜单按钮。

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

菜单

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

在某些菜单中，显示屏会显示文本和动画，用以指导您逐步完成烹饪过程的设定。

设置时钟时间

注意：不能在烹饪过程中或当电饭煲处于保温模式下时调整时钟时间。

1 将插头接入电源插座，打开产品电源。

► 显示屏将显示问候信息（“早上好”、“下午好”或“晚上好”）。

2 按两次预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 4)

3 按上箭头/下箭头按钮选择“时钟设置”。(图 5)

4 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。(图 6)

5 按上箭头/下箭头按钮设置时钟（24 小时制）。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。(图 7)

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认时间。(图 6)

注意：如果想取消更改，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮。

► 显示屏将显示“Saved”（已储存）信息。时间将停止闪烁，显示屏将显示设定的时钟时间。(图 8)

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

注意：当本产品插入电源插座时，显示屏将只显示时钟时间。

设置显示语言

可选择三种语言之一：简体中文、繁体中文或英文。

1 按两次预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 4)

2 按上箭头/下箭头按钮选择“Language setting”（语言设置）。(图 9)

3 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。(图 6)

4 按上箭头/下箭头按钮选择所需语言（简体中文、繁体中文或英文）。(图 10)

5 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认语言。(图 6)

注意：如果想取消更改，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮。

► 显示屏将显示“Saved”（已储存）信息。(图 8)

使用本产品

20 个电饭煲菜单列表

菜单	子菜单
米饭	白米
	快煮
	少量米
	糯米
	杂锦米
粥/意大利面	泡饭
	稠粥
	稀粥
汤/焖	八宝粥
	意大利面
	菜汤
	焖
酸奶	老火汤
	酸奶
甜品/糕点	绿豆汤
	燕麦蛋糕
	胡萝卜蛋糕
	萝卜糕
蒸	芋头糕
	蒸

烹饪分步指南

下表显示在不同的子菜单下要执行的烹饪步骤。

以下列表中的数字与表格中的数字相对应，用于解释在烹饪过程中的特定时间点应采取什么措施。

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

菜单	子菜单	烹饪前的步骤	第二步的烹饪时间	烹饪期间的步骤	烹饪后的步骤
米饭	泡饭	先煮饭 (1)	视要煮的米饭量而定	加入热汤底及配料 (2)	
粥/意大利面	八宝粥	添加八宝粥原料和水 (5)			
	意大利面	添加意大利面、调料和水 (5)			
汤/焖	菜汤	加水, 先煮调汤底 (4)	约需 10-15 分钟。	加入蔬菜 (2)	
	焖	加水、肉类及配料 (4)			
	老火汤	加水及配料 (4)			
酸奶	酸奶	将温热牛奶 (40°C) 与酸奶混合倒入酸奶杯, 向内锅注水 (5)			
甜品/糕点	绿豆汤	添加水和甜品原料 (4)			
	萝卜糕	添加白萝卜、虾米、腊肠和调味品 (3)	约需 20 分钟。	添加粘米粉 (3)	
	芋头糕	添加芋头、腊肠、虾米和调味品 (3)	约需 20 分钟。	添加粘米粉 (3)	
	燕麦蛋糕	把已混和的蛋糕浆放进内锅 (1)			
	胡萝卜蛋糕	把已混和的蛋糕浆放进内锅 (1)			
	蒸	蒸	将食物置于蒸篮, 放进已盛水的内锅 (5)		

煮饭

本产品的米饭菜单包括 6 个子菜单, 以便您烹饪不同类型的米饭或口感。

1 使用附带的量杯量米。(图 11)

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

- HD4768: 内锅容量为 5.0 升, 用杯子盛放大米时最大容量为 1.8 升
- HD4766: 内锅容量为 4.0 升, 用杯子盛放大米时最大容量为 1.5 升

煮米饭的用米量和烹煮时间

下表显示了大概煮饭时间。实际煮饭时间视电压、室温、湿度和用水量而定。

菜单	HD4766 大概烹饪时间	HD4766 用米量 (杯)	HD4768 大概烹饪时间	HD4768 用米量 (杯)
白米	40-50 分钟。	2-8	40-50 分钟。	2-10
快煮*	30-40 分钟。	2-4	30-40 分钟。	2-6

菜单	HD4766 大概烹饪时间	HD4766 用米量 (杯)	HD4768 大概烹饪时间	HD4768 用米量 (杯)
少量米**	40-50 分钟。	2-3	40-50 分钟。	2-3
糯米	50-90 分钟。	2-8	50-90 分钟。	2-8
杂锦米	40-50 分钟。	2-4	40-50 分钟。	2-6
泡饭	35-70 分钟。	2-8	35-70 分钟。	2-10

注意：杂锦米中所用的黄豆、豌豆或谷物应预先浸泡，然后再蒸煮。

*为获得最佳效果，建议每次用米量不要超过 4 杯 (HD4766) 或 6 杯 (HD4768)。

**为获得最佳效果，建议每次用米量不要超过 3 杯。

2 将米彻底淘洗干净。

3 将淘好的米倒入内锅。

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

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

- HD4768 (图 12)

- HD4766 (图 13)

注意：内锅的水位标记只是一个参考，您可以根据米的品种及您的个人喜好调整水位。

5 按锅盖释放钮，打开锅盖。

6 将内锅放入电饭煲。(图 14)

确保内锅的放置正确，其手柄与电饭煲主体的凹槽对齐。

注意：确保加热元件和内锅的外表面清洁、干燥。

7 将插头接入电源插座，打开产品电源。

8 盖上电饭煲的盖子。

切勿强行合上盖子。如果盖子不能完全合上，请检查内锅的放置是否正确。

9 按米饭 (Rice) 按钮，然后按上箭头或下箭头按钮选择米饭类型。(图 15)

10 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。

● 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上出现烹饪动画。(图 16)

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

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

● 显示屏以小时为单位累计保温时间 (最多 12 小时)。

11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可取消保温模式。(图 17)

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

12 按锅盖释放钮，打开锅盖。(图 18)

13 翻松米饭。

搅动米饭可将多余蒸汽释放出来，使米饭更松软。

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

泡饭

1 遵循“煮饭”部分的步骤 1 至 9。

2 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮确认设置。(图 6)

► 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

3 再次按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。

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

► 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

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

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

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

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

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

6 按一次停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可取消烹饪过程、预设设置或保温模式。

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

粥

粥/意大利面菜单包含 3 个粥类子菜单。

菜单	HD4766 大概烹饪时间	HD4766 用米量 (杯)	HD4768 大概烹饪时间	HD4768 用米量 (杯)
稠粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5
稀粥	0.5-4 小时	0.5-1	0.5-4 小时	0.5-1.5
八宝粥	0.5-4 小时	0.5-2	0.5-4 小时	0.5-2.5

1 将原料放入内锅。

2 加水。

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

- HD4768 (图 19)

- HD4766 (图 20)

3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

4 按下粥/意大利面 (Congee/Pasta) 按钮。(图 21)

5 按上箭头/下箭头按钮选择想要烹饪的粥的类型。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

► 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。

► 如果已选择“八宝粥”，显示屏将显示首条说明。

注意：如果已选择“八宝粥”，且没有按烹调/OK (Cook/OK) 按钮，显示屏将在 30 秒后自动显示烹饪时间。

7 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。

您可以设置从 30 分钟至 4 小时的任意时间。

提示：若要在 HD4766 或 HD4768 中烹饪 0.5 杯米，请设置 30 分钟。要在 HD4766 中烹饪 2 杯米或在 HD4768 中烹饪 2.5 杯米，请设置 4 小时。

8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。(图 6)

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

9 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。

10 按锅盖释放钮，打开锅盖。

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

使用其它美食菜单进行烹饪

下表显示的是其它美食菜单下的默认烹饪时间和可调整的烹饪时间。

其它美食菜单的烹饪时间

菜单	默认烹饪时间	默认烹饪时间的最佳烹煮量	可调节的烹饪时间	最大烹煮量的建议烹煮时间
意大利面	30 分钟。	250 克意大利面	20-30 分钟	30 分钟。
菜汤	30 分钟。	汤量可至对应白米的水位标示 4	30 分钟 - 1 小时 30 分钟	1 小时 30 分钟
老火汤	3 小时	汤量可至对应白米的水位标示 8	2-4 小时	4 小时
酸奶	4 小时	4 杯酸奶	3-6 小时	4 小时
绿豆汤	1 小时	2 升水	30 分钟 - 4 小时	2 小时
燕麦蛋糕	50 分钟	蛋糕面粉糊量可至蛋糕对应的标示处	-	-
胡萝卜蛋糕	50 分钟	蛋糕面粉糊量可至蛋糕对应的标示处	-	-
焖	1 小时	300 克肉	45 分钟 - 4 小时	3 小时
萝卜糕	70 分钟	600 克白萝卜、250 克南瓜、360 毫升水、300 克粘米粉，加至糕点对应的标示位	-	-
芋头糕	70 分钟	700 克芋头、250 克粘米粉、700 毫升水，加至糕点对应的标示位	-	-
蒸食品	30 分钟。	300 克排骨	10 分钟 - 1 小时	1 小时

意大利面

粥/意大利面菜单包含 1 个“意大利面”子菜单。

1 将原料和水放入内锅。

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

- HD4768 (图 22)
- HD4766 (图 23)

2 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

3 按粥/意大利面 (Congee/Pasta) 按钮。然后按下箭头/下箭头按钮选择“意大利面”子菜单。(图 21)

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

4 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上显示的默认烹饪时间是 30 分钟。

5 要调节烹饪时间，请按下箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。

您可以设置从 20 至 30 分钟的任意时间。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。

● 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

● 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。

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

7 按锅盖释放钮，打开锅盖。

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

汤/粥

汤

汤/粥菜单包含 2 个汤类子菜单：菜汤和老火汤。菜汤子菜单适用于烹煮需要大火快煲的汤类，如包菜肉汤。老火汤子菜单适合烹饪那些需要小火慢煲的汤类，以便煲出配料中的全部味道，如中药鸡汤。

1 根据显示屏的显示将原料放入内锅。

注意：烹煮蔬菜汤时，可在第二步将蔬菜放入内锅，以便使这些原料更松软。

2 加水。

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

- HD4768 (图 22)
- HD4766 (图 23)

3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

4 按下粥/意大利面 (Soup/Stew) 按钮。(图 24)

5 按下箭头/下箭头按钮选择想要烹饪的汤的类型。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

● 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，则显示屏将在 10 秒后自动显示菜汤或老火汤的烹饪时间。

- ▶ 显示屏上将显示默认的烹饪时间（菜汤为 30 分钟，老火汤则为 3 小时）。
- 8** 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。
若要烹饪菜汤，您可以设置 30 分钟至 1 个半小时之间的任意时间；对于老火汤，您可以设置 2 至 4 小时之间的任意时间。
- 9** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 - ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - ▶ 如果是烹饪菜汤，则当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，必须执行显示屏上显示的下一步骤。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪过程。如未按此按钮，则在 30 秒钟后将自动继续烹饪过程。
 - ▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。
 - ▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 10** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。
- 11** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 12** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

焖

汤/焖菜单包含 1 个“焖”子菜单。

- 1** 将原料放入内锅。
以内锅内侧对应焖/炖的刻度为参照，确保包括水在内的所有原料不会超过最高水位标示。
- 2** 将水加至原料的 处。
- 3** 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 4** 按下粥/意大利面 (Soup/Stew) 按钮。(图 24)
- 5** 按上箭头/下箭头按钮选择“焖”子菜单。
- 6** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
 - ▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 7** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，产品将在 10 秒钟后自动显示烹饪时间。
 - ▶ 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。
- 8** 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。
您可以设置从 45 分钟至 3 小时的任意时间。
- 9** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 - ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - ▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。
 - ▶ 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 - ▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 10** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。
- 11** 按锅盖释放钮，打开锅盖。

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

酸奶

1 将温热牛奶与酸奶混合倒入酸奶杯。

2 将蒸架放入内锅。(图 25)

3 向内锅注水。(图 26)

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

- HD4768 (图 22)

- HD4766 (图 23)

4 将酸奶杯置于蒸架上。(图 27)

5 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

6 按酸奶按钮。(图 28)

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

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

▶ 显示屏上显示的默认烹饪时间是 4 小时。

9 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。

您可以设置从 3 至 6 小时的任意时间。

10 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。

▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。

▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。

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

11 按锅盖释放钮，打开锅盖。

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

甜品/糕点

甜品/糕点菜单包含 1 个“甜汤”子菜单，2 个“糕点”子菜单和 2 个“蛋糕”子菜单。

绿豆汤

1 将原料放入内锅。

2 加水。

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

- HD4768 (图 22)

- HD4766 (图 23)

3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

4 按下甜品/糕点 (Dessert/Pudding) 按钮。(图 29)

5 按上箭头/下箭头按钮选择“绿豆汤”。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。

- 7** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，产品将在 10 秒钟后自动显示烹饪时间。
- ▶ 默认的 1 小时烹饪时间将出现在显示屏上。
- 8** 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。
- 您可以设置从 30 分钟至 4 小时的任意时间。
- 9** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
- ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - ▶ 当烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，指示本产品已切换至保温模式。
 - ▶ 显示屏以小时为单位累计保温时间（最多 12 小时）。
- 10** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮可停止保温模式。
- 11** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 12** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

糕点

甜品/糕点菜单包含 2 个糕点子菜单：萝卜糕和芋头糕。

- 1** 将原料放入内锅。
- 萝卜糕：将白萝卜、腊肠、虾米和调味料放入内锅并搅拌均匀。
 - 芋头糕：将芋头、腊肠、虾米和调味料放入内锅并搅拌均匀。

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

注意：按照“食谱”一章中萝卜糕食谱或芋头糕食谱中的说明进行制作。

- 2** 按下甜品/糕点 (Dessert/Pudding) 按钮。(图 29)
- 3** 按上箭头/下箭头按钮选择想要制作的糕点类型。
- 4** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
- ▶ 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 5** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。如果未按此按钮，烹饪过程将不会开始。
- 注意：“糕点”子菜单的烹饪时间无法更改。
- ▶ 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - ▶ 当本产品发出哔声，并且烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始闪烁时，表示需要添加粘米粉。

打开锅盖添加粘米粉时要多加注意。锅盖和内锅中冒出的蒸汽很烫。

- 6** 加入粘米粉并搅拌均匀。然后按下烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续蒸煮。如未按此按钮，烹饪过程将不会开始。
- ▶ 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - ▶ 烹饪过程结束时，本产品会发出哔声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。
- 7** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 8** 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

蛋糕

甜品/糕点菜单包含 2 个蛋糕类子菜单：燕麦蛋糕和胡萝卜蛋糕。

- 1** 将原料混合在一起，制成蛋糕面粉糊。

注意：按照“食谱”一章中蛋糕食谱的说明进行制作。

- 2 给内锅涂上黄油。
- 3 将蛋糕面粉糊放入内锅。
- 4 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
- 5 按下甜品/糕点 (Dessert/Pudding) 按钮。(图 29)
- 6 按上箭头/下箭头按钮选择想要制作的蛋糕类型。
- 7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
 - 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
- 8 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪过程。如果未按此按钮，则在 10 秒钟后将自动开始烹饪过程。

注意：您不能更改蛋糕的烹制时间。

- 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出响声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。
- 9 按锅盖释放钮，打开锅盖。
 - 10 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

蒸食品

- 1 将蒸架放在蒸篮中。蒸架上的标线须对准蒸篮上的标记。(图 30)
 - 2 用量杯量 3 杯水，倒入内锅。
3 杯水沸腾约需 8 分钟的时间。
- 注意：添加的水量视要蒸制的食品量而定。
- 3 将组装好蒸架的蒸篮放入内锅。(图 31)
 - 4 将要蒸制的食品放在盘子或蒸篮上。
- 注意：为确保蒸制食物时均匀受热，应将食物摆置均匀，不要堆积在一起。
- 5 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。
 - 6 按蒸 (Steam) 按钮选择所需的“蒸”菜单。(图 32)
 - 显示屏上将出现烹饪过程的第一步说明。
 - 7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。如果未按此按钮，产品将在 30 秒钟后自动转至烹饪时间。
 - 显示屏上显示的默认烹饪时间是 30 分钟。
 - 8 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。
您可以设置 10 分钟到 1 小时之间的任意时间。
 - 9 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始蒸制。
 - 烹调/OK (Cook/OK) 指示灯将亮起，显示屏上将出现烹饪动画。
 - 显示屏将以分钟为单位对烹饪时间进行倒计时。
 - 烹饪过程结束时，本产品会发出响声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。
 - 10 按锅盖释放钮，打开锅盖。
 - 11 按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮进入待机模式，或拔下电饭煲的电源插头以关闭电源。

加热

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

注意：冷饭重新加热的次数不能超过一次。

1 翻松冷饭并将其均匀地分布在内锅中。

2 在饭中倒入半杯水以避免饭变得太干。添加的水量视需要加热的米饭量而定。如果米饭开始变焦，则多添加一些水。

3 遵循本章中“煮饭”部分的步骤 5 至 8。

4 按营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 按钮两次以开始加热过程。(图 33)

营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将亮起，显示屏上将显示加热动画和剩余的加热时间。(图 34)

注意：默认加热时间为 23 分钟。

当加热过程完成时，您将听到一声哔声，显示屏上将显示“Done”（完成）信息。

5 按锅盖释放钮，打开锅盖。

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

保温

保温模式使您可以较长时间地保温米饭或食物。

注意：建议米饭的保温时间不要超过 12 个小时，以保证其口感。

1 按营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 按钮激活保温模式。(图 33)

营养保温/加热 (Keep warm/Reheat) 指示灯将持续亮起。

在保温过程中，显示屏将显示小时数 0 至 11 (0HR、1HR...11HR)。

12 小时后，保温模式自动结束，电饭煲发出 10 声哔声。显示屏将切换至时钟时间。

定时器

下表显示在不同菜单中可用的定时器选项。

菜单	子菜单	定时器选项
米饭	白米	1 小时 - 24 小时
	快煮	-
	少量米	1 小时 - 24 小时
	糯米	1 小时 - 24 小时
	杂锦米	1 小时 - 24 小时
	泡饭	-
粥/意大利面	稠粥	1 小时 - 24 小时
	稀粥	1 小时 - 24 小时
	八宝粥	1 小时 - 24 小时
汤/焖	意大利面	-
	菜汤	-
	老火汤	1 小时 - 12 小时

菜单	子菜单	定时器选项
	焖	1 小时 - 12 小时
酸奶	酸奶	-
甜品/糕点	绿豆汤	1 小时 - 12 小时
	萝卜糕	-
	芋头糕	-
	燕麦蛋糕	-
	胡萝卜蛋糕	-
蒸	蒸	1 小时 - 12 小时

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

使用预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮设置就绪时间。

- 按预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮。(图 4)
- 可用菜单按钮的指示灯将亮起。(图 35)

- 按下要使用的菜单的相应按钮，并且根据需要用上下箭头按钮选择所需的子菜单。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。

- 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。

注意：例如，您可以用预约/时钟 (Preset/Clock) 按钮将就绪时间设置在 18:30。(图 36)

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

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

使用菜单按钮设置就绪时间。

- 按下要使用的菜单的相应按钮，并且根据需要用上下箭头按钮选择所需的子菜单。然后按烹调/OK (Preset/Clock) 按钮。

注意：您也可以按子菜单、初次烹饪分步指南或烹饪时间屏幕中的预设按钮。

- 要调节烹饪时间，请按上箭头/下箭头按钮。按住上箭头/下箭头按钮可快速向前或向后调节时间。

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

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

清洁

在清洗电饭煲之前，请拔掉电饭煲的电源线。

等到电饭煲完全冷却后再开始清洗。

要保护内锅的不粘涂层，请勿：

- 用内锅洗盘子；
- 将醋倒入内锅。

1 从产品主体中取出带托盘的蒸篮、酸奶杯和内锅。

2 按盖子打开钮然后向外并向下拉内盖，将内盖从外盖中取下。(图 37)
要重新安装内盖，将内盖的顶端插入外盖，并将释放钮按入到位（“咔哒”一声）。

3 向上拉蒸汽孔帽，从外盖上拆下蒸汽孔帽。(图 38)

- 要取下蒸汽孔帽的底盖，请先将锁定卡舌扳至“开启”位置，然后从铰链上卸下底盖。(图 39)
- 要重新装上蒸汽孔帽的底盖，请将底盖的突出部分插入蒸汽孔帽的锁槽中，然后朝蒸汽孔帽的方向推底盖(1)，并将锁定卡舌扳至关闭位置(2)（“咔哒”一声）。(图 40)
- 要将蒸汽孔帽装回外盖的蒸汽孔，将蒸汽孔帽插入蒸汽孔并向下按紧。

4 在热水中加入清洁剂，用海绵或布清洁内盖、内锅、带托盘的蒸篮、酸奶杯、饭勺和蒸汽孔帽。

不要使用任何研磨性清洗剂，材料或金属网绒清洁内锅，以免损坏不粘涂层。

5 只能用湿布擦拭电饭煲主体的内部和外部。

切勿将电饭煲主体浸入水中，也不能在水龙头下冲洗。

存储

1 您可按以下方式将所有附件存储在产品内：(图 41)

- 将蒸架放入内锅。
- 将酸奶杯放入内锅中。
- 将蒸架放入内锅

2 将本产品存放在安全干燥的地方。

环境

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 42)

保修和服务

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

故障种类和处理方法

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

问题	可能的原因	解决方法
烹调/OK (Cook/OK) 按钮指示灯不能亮起。	接触不良。	检查是否已将电源线正确连接至电饭煲，插头是否已在插座中插牢。
	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
烹饪过程结束后，营养保温/加热 (warm/Reheat) 指示灯不亮。	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
	您已加热过食物、烘烤过蛋糕、制作过酸奶、煮过过泡饭、烹煮过意大利面或蒸过食物。	自动保温模式仅适用于煮饭、煮粥、煲汤、焖炖和甜品菜单。
显示屏不能工作。	产品的电源插头没有插上。	如果产品的电源插头没有插上，则电源故障备份功能将不起作用，显示屏将无法工作。
饭没煮好。	加水不足。	将水加到内锅的相应水位标志（见“使用本产品”一章）。
	煮饭过程未启动。	您没有按烹调/OK (Cook/OK) 按钮。
	内锅与加热元件接触不良。	确保加热元件上没有黏附其他杂物。
	加热元件已损坏。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
	内锅已变形。	请将内锅送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
没有正确烘烤蛋糕。	配料的数量太多。	在“食谱”一章中查看蛋糕食谱所需的食料量。
米饭太硬或太软。	加水不足或太多。	将水加到内锅的相应水位标志（见“使用本产品”一章）。
	所选菜单不正确。	选择所需的菜单（请参阅“使用本产品”一章）。
糕点中有面团。	您没有将制作糕点的材料搅匀。	倒入面粉糊后，应充分搅拌直到其变得柔滑。
在设置了定时器后，预约/时钟 (Preset/Clock) 指示灯不亮。	指示灯有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
饭煮焦了。	大米未洗干净。	请漂洗大米，直至水变清。

问题	可能的原因	解决方法
电饭煲没有自动切换至保温模式。	您已加热过食物、烘烤过蛋糕、煮过泡饭、烹煮过意大利面或蒸过食物。	自动保温模式仅针对煮饭、煮粥、煲汤、焖炖和甜品菜单起作用。
	温度控制有故障。	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
酸奶硬度不够，或完全不能成型。	您已将牛奶加热至 40°C 以上，从而破坏了酸奶发酵剂中的乳酸菌。	请勿将牛奶加热太长时间，以保证酸奶发酵剂中乳酸菌的活性。要使酸奶变得更加柔滑细腻且更易凝固，可在牛奶中加入 60 克奶粉，然后加热。
显示屏上出现错误消息 E5。	烹饪过程中或保温模式期间出现电源故障超过 2 小时。	恢复供电后，按停止/取消 (Stop/Cancel) 按钮重置产品。

食谱

意大利面

供 3-4 个人食用

物料:

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

1 将意大利面和意大利面酱放入内锅，并将水加至对应意大利面的水位标示。按粥/意大利面 (Congee/Pasta) 按钮并选择“意大利面”子菜单。将烹饪时间设置为适合通心粉的 20 分钟或适合通心面的 30 分钟。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

2 意大利面烹饪完成时，将胡椒粉或干酪撒在面上并趁热食用。

酸奶

供 4 个人食用

物料:

- 500 毫升牛奶
- 100 克普通活乳酸

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

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

2 将蒸架放入内锅。加水至适合酸奶的水位标示。然后将酸奶杯放在蒸架上。

3 按酸奶 (Yoghurt) 按钮。将烹饪时间设为 3 小时。然后按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

注意：如果要使酸味更浓郁，可将烹饪时间设置更长些。

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

提示

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

胡萝卜蛋糕

供 3-4 个人食用

物料:

- 250 毫升植物油
- 4 枚大鸡蛋
- 50 克白糖
- 225 克家用面粉
- 2 汤匙发酵粉
- ½ 茶匙 (2 克) 小苏打
- 一小撮盐
- 1 茶匙香草精
- 190 克胡萝卜丁

1 将鸡蛋、油、白糖和香草精放入一个大碗内，搅拌均匀。

注意：确保白糖里没有凝块。

2 将面粉、小苏打、发酵粉和盐充分混合。

3 加入胡萝卜丁。

4 将混合料倒入内锅。

5 按甜品/糕点 (Dessert/Pudding) 按钮并选择“胡萝卜蛋糕”子菜单。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

香蕉燕麦蛋糕

供 3-4 个人食用

物料:

- 120 克家用面粉
- 120 克燕麦
- 90 克红糖
- ¼ 茶匙发酵粉
- 38 克奶粉
- 2 根半大香蕉
- 2 枚大鸡蛋 (120-130 克)
- 1 个蛋清 (35-40 克)
- 1.5 汤匙黄油 (已软化)
- 1 茶匙香草精
- 1.5 茶匙蜂蜜

1 将面粉、燕麦、红糖、发酵粉和奶粉倒入搅拌碗内充分搅拌。

2 将香蕉搅拌成糊状。

3 取另一只碗，倒入鸡蛋、蛋清、香蕉泥、软化黄油、香草精和蜂蜜。然后按照步骤 1 将食材搅拌均匀。确保混合食材不含有凝块。

提示：要想增强蛋糕中的香蕉风味，可使用熟透的香蕉并捣碎。

提示：要使蛋糕更粘稠，可多加半根香蕉。

4 将混合料倒入内锅。

5 按甜品/糕点 (Dessert/Pudding) 按钮并选择“燕麦蛋糕”子菜单。

6 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮开始烹饪。

萝卜糕

供 3-4 个人食用

物料:

- 250 克粘米粉
- 7 茶匙澄面粉 (56 克)
- 60 克虾米
- 2 根腊肠 (90 克)
- 700 克白萝卜
- 360 毫升水

调味料:

- 2 汤匙鸡粉
- 2 汤匙白糖
- 1 茶匙白胡椒粉

1 将粘米粉和澄面粉倒入搅拌碗，加入 360 毫升水充分混合，然后放置在一旁。

2 切碎白萝卜。

3 将腊肠切成小片。

4 按甜品/糕点 (Desert/Pudding) 按钮并选择“萝卜糕”子菜单。

5 将腊肠、虾米和切碎的萝卜丁倒入内锅。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮烹饪 20 分钟。

提示：要增强风味，可在按下烹调/OK (Cook/OK) 按钮 5 分钟后煎炒内锅里的食材，然后盖上盖子。

6 电饭煲发出哔声后，将调味料倒入萝卜混合料并搅拌均匀，慢慢将粘米粉倒入内锅。再次搅拌均匀。

提示：将面粉混合料分三次倒入。每次倒入后搅拌均匀，以免结块。

7 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪。

提示：您可趁热食用糕点，或先将糕点放入冰箱冷却后再煎。

芋头糕

供 3-4 个人食用

物料:

- 400 克芋头
- 150 克粘米粉
- 100 克玉米粉
- 2 根腊肠 (90 克)
- 60 克虾米
- 700 毫升水

调味料 1:

- 1 汤匙水
- ½ 汤匙酱油
- ½ 茶匙鸡粉
- ¼ 茶匙五香粉
- ½ 茶匙盐
- ¼ 茶匙白胡椒

调味料 1:

- ½ 茶匙酱油
- ¼ 茶匙糖
- ½ 汤匙绍兴酒

- 1** 将粘米粉和玉米粉倒入搅拌碗内，加入 250 毫升水充分搅拌，然后放置一旁。
- 2** 将芋头切成 1.2 厘米见方的块状，加入调味料 1 搅拌。
- 3** 将腊肠切成小片，加入调味料 2 搅拌。
- 4** 按甜品/糕点 (Desert/Pudding) 按钮并选择“芋头糕”子菜单。
- 5** 将腊肠、虾米和芋头丁倒入内锅，加入 450 毫升水。按烹调/OK (Cook/OK) 按钮烹饪 20 分钟。

提示：要增强风味，可在按下烹调/OK (Cook/OK) 按钮 5 分钟后煎炒内锅里的食材，然后盖上盖子。

- 6** 当电饭煲发出哔声时，打开锅盖，将芋头搅拌成糊状。再次搅拌旁边调好的粘米粉，然后慢慢倒入内锅，再次搅匀。

提示：将面粉混合料分三次倒入。每次倒入后搅拌均匀，以免结块。

- 7** 按烹调/OK (Cook/OK) 按钮继续烹饪。

提示：您可趁热食用糕点，或先将糕点放入冰箱冷却后再煎。

PHILIPS

产品 : 飞利浦电饭锅
 型号 : HD4766
 额定电压 : 220V~
 额定频率 : 50Hz
 额定输入功率: 730W
 容量 : 4.0L
 生产日期 : 请见产品底部
 产地 : 中国

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

本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.19-2008, GB4343.1-2009及GB17625.1-2003制造

PHILIPS

产品 : 飞利浦电饭锅
 型号 : HD4768
 额定电压 : 220V~
 额定频率 : 50Hz
 额定输入功率: 825W
 容量 : 5.0L
 生产日期 : 请见产品底部
 产地 : 中国

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

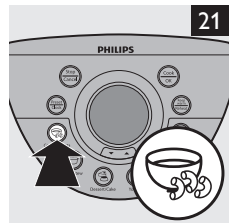
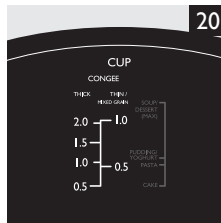
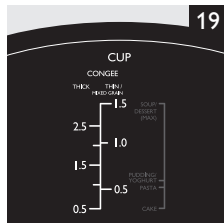
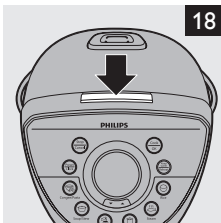
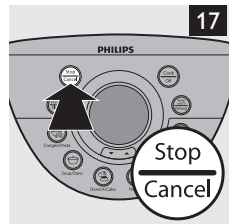
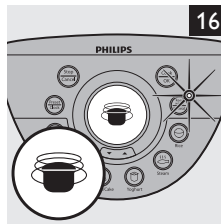
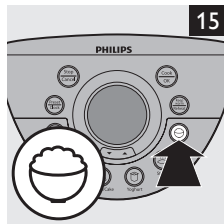
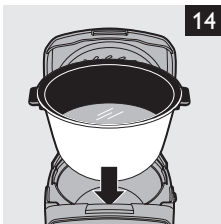
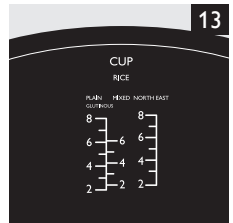
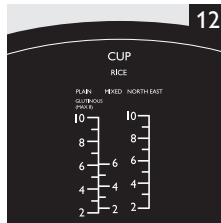
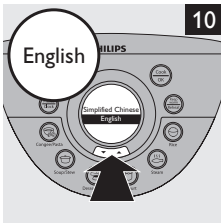
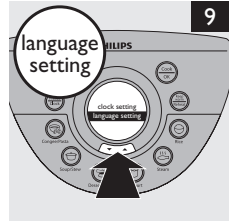
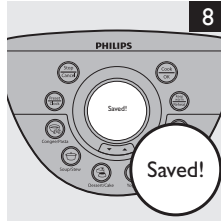
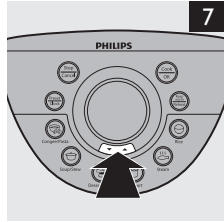
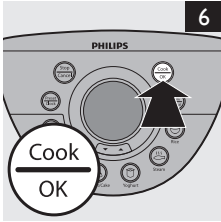
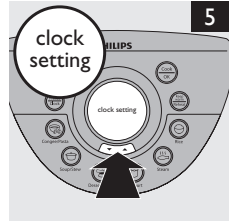
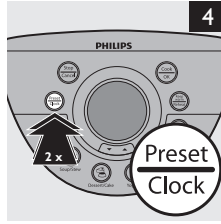
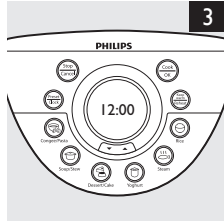
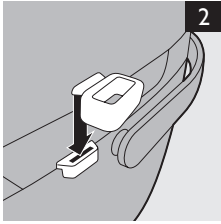
本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.19-2008, GB4343.1-2009及GB17625.1-2003制造

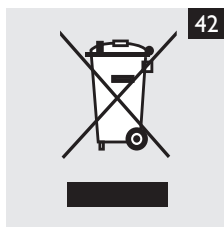
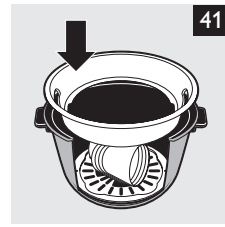
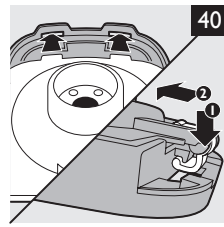
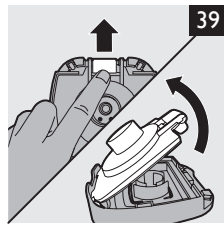
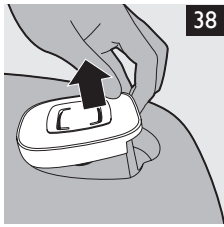
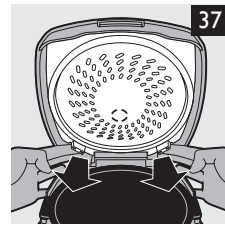
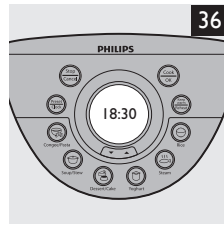
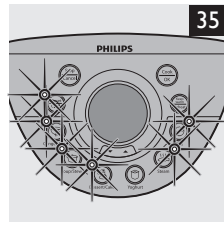
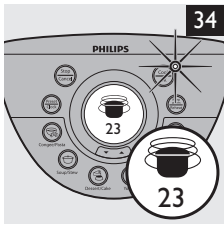
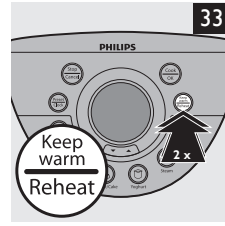
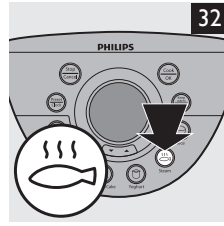
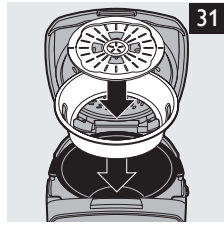
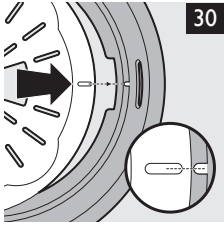
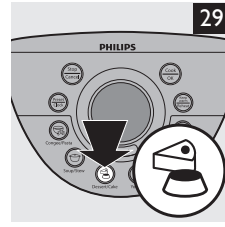
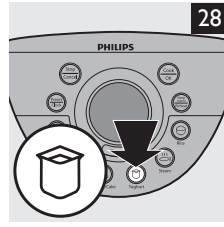
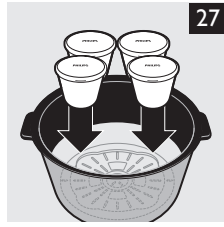
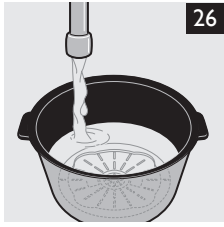
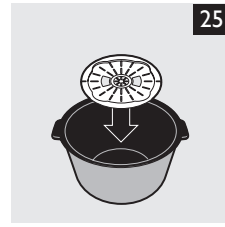
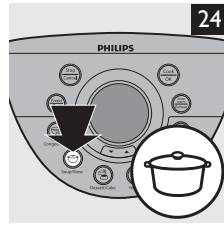
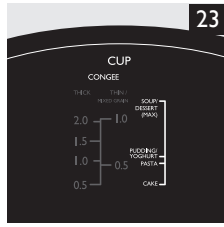
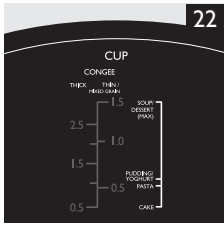
请妥善保管本使用说明书

发行日期 : 2010/04/07

本产品符合国标 GB 12021.6-2008
 《自动电饭锅能效限定值及能效等级》


型号	热效率值(%)	待机能效(W·h)	保温能效(W·h)	能效等级
HD4766	81	1.0	24	3
HD4768	81	1.0	25	3







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0348.1