

Always there to help you
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome



HD3130



EN User manual MS-MY Manual pengguna

PHILIPS



Specifications are subject to change without notice
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.



English

Read this safety leaflet carefully before you use the rice cooker and save it for future reference.

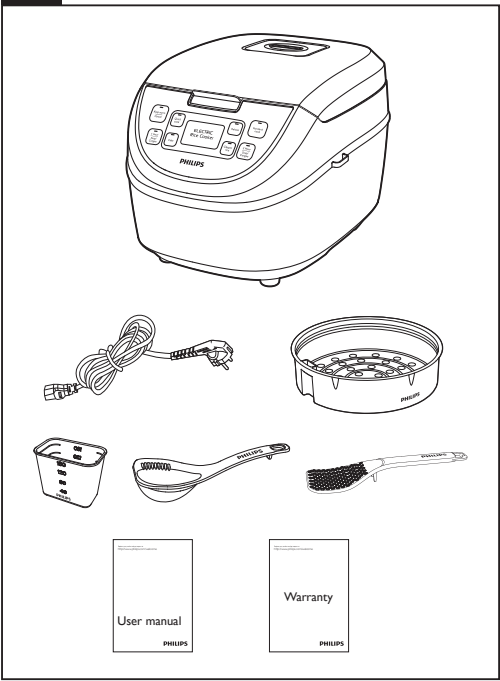
Danger

- Do not immerse the rice cooker in water; nor rinse it under the tap.

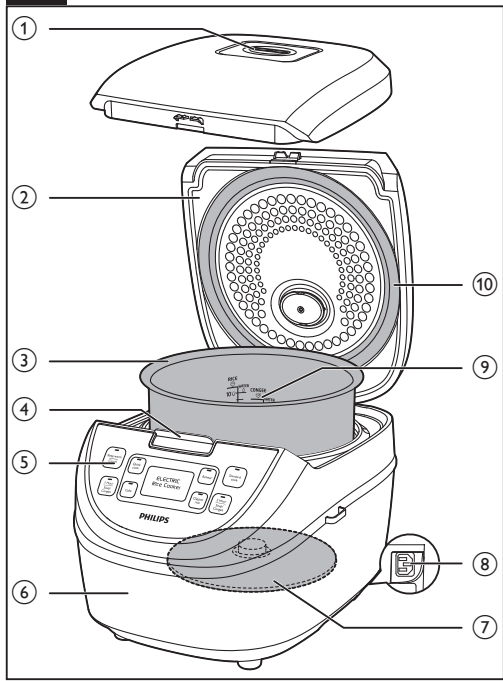
Warning

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazard involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

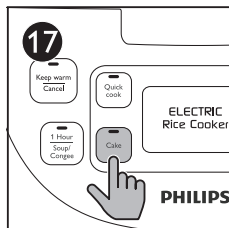
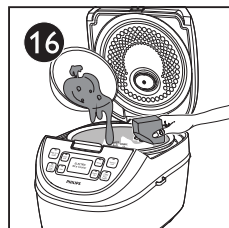
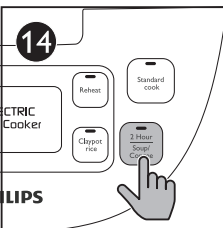
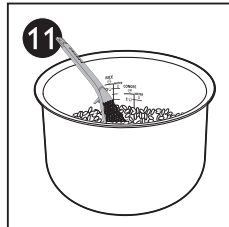
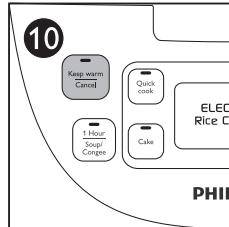
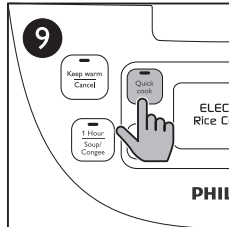
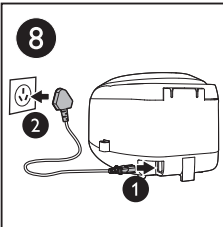
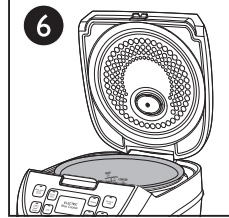
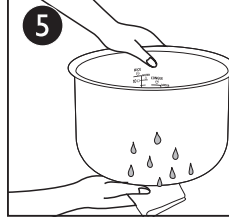
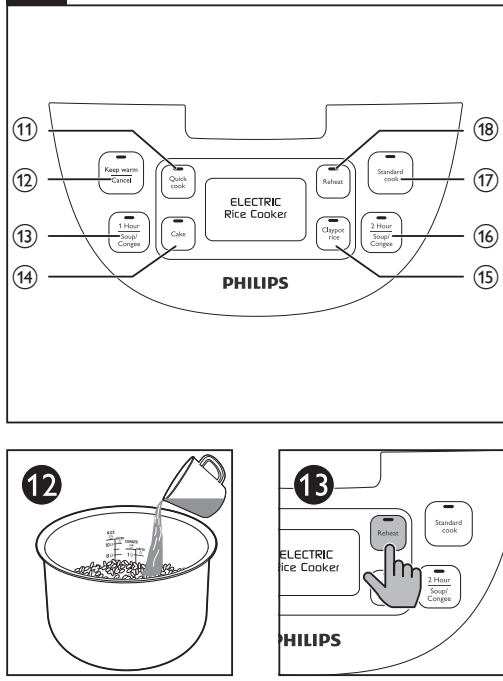
1



2



3



- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Make sure that the damaged power cord is replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the rice cooker corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Check if the steam valve is clear before every cooking and becomes blocked during the cooking.
- If the steam valve becomes blocked, the pressure will increase and the jet steam will hurt and scald users.
- During cooking, steam can only come out from the steam valve. If steam starts to come out between the top lid and main body, immediately power off the rice cooker. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues. If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object, return it to the service center for checking and sealing ring replacement if necessary. Note that sealing ring lifetime is limited and depends on cooking and maintenance frequency.
- During cooking, water or liquid food can't come out from the inner pot. The only exception is that water condenses around the steam valve and small amount of water condensate leaks on the back side of the rice cooker if top lid was opened during cooking, this can be easily wiped off by clean cloth and continuous cooking. If any water/liquid food starts to come out directly from the steam valve or between the top lid and main body, immediately power off the rice cooker. Check if the amount of water in inner pot doesn't exceed allowed limit, amount of food corresponds to the recipe, cooking mode and timing selection are correct and the rice cooker is used according to the user manual. Check if the sealing ring is in place, in good condition and stacked with foreign objects/food residues.

- If there are foreign objects/food residues, clean them up. If there is no foreign object and the rice cooker is used according to the user manual, return it to the service center for checking and repair if necessary.
- Only connect the rice cooker to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the rice cooker stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the rice cooker or press any of the buttons on the control panel with wet hands.

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.
- Do not expose the rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the rice cooker to direct sunlight.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the rice cooker before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the rice cooker is operating. Take extra caution when touching the rice cooker.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the rice cooker when you open the lid. Keep hands and face away from the rice cooker to avoid the steam.
- The inner pot and steamer during and after cooking process, may be hot and heavy.
- Do not lift and move the rice cooker while it is operating.

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the rice cooker near a magnetic substance.
- Always let the rice cooker cool down before you clean or move it.
- Always clean the rice cooker after use. Do not clean the rice cooker in dishwasher.
- Always unplug the rice cooker if not used for a longer period.
- If the rice cooker is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

1 Your rice cooker

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

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

Rice cooker main unit	Power cord
Steam tray	Measuring cup
Spatula	Soup ladle
User manual	Warranty card

3 Overview (fig.2)

① Detachable steam vent cap	⑥ Main body
② Top lid	⑦ Heating element
③ Inner pot	⑧ Power socket
④ Lid release button	⑨ Water level indications
⑤ Control panel	⑩ Sealing ring

Controls overview (fig.3)

⑪ Quick cook button	⑮ Claypot rice button
⑫ Keep-warm/Cancel button	⑯ 2-Hour soup/Congee button
⑬ 1-Hour soup/Congee button	⑰ Standard cook button
⑭ Cake button	⑱ Reheat button

4 Using the rice cooker

Before first use

- Take out all the accessories from the inner pot. Remove the packaging material of the inner pot.
- Clean the parts of the rice cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").

Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the rice cooker.

Preparations before cooking

Before using the rice cooker, you need to do the following steps:

- Measure the grains using the measuring cup provided.
- Wash the grains thoroughly.
- Put the pre-washed grains in the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot and smooth the grains surface.
- Press the lid release button to open the lid (fig.4).
- Wipe the outside of the inner pot dry (fig.5), then put the inner pot in the rice cooker (fig.6). Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.
- Close the lid of the rice cooker (fig.7), and put the plug in the power socket (fig.8).

Note

- For details about the ratio of grains and water; see the recipe.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Make sure that the outside of the inner pot is clean and dry, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Quick cook/Standard cook

Cooking function	Estimated cooking time
Quick cook	20 minutes
Standard cook	45 minutes

You can cook rice using the quick cook or standard cook function.

- Follow the steps in "Preparations before cooking".
- Press the quick cook or standard cook button to start cooking (fig.9).
 - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep-warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig.10).

Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the rice cooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.

Reheating

Cooking function	Estimated cooking time
Reheating	25 minutes

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig.11).
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig.12). The quantity of the water depends on the amount of food.
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the reheat button to start cooking (fig.13).
 - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig.10).

Cooking congee/ making soup

Cooking function	Estimated cooking time
1 hour Soup/Congee	1 hour
2 hour Soup/Congee	2 hours

You can cook congee or soup using 1 hour soup/congee or 2 hour soup/congee function.

- Put ingredients and water into the inner pot.
- Follow steps 6 to 7 in "Preparations before cooking".

Note

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

- Press the 1 hour soup/congee or 2 hour soup/congee to start cooking (fig.14).
 - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.

- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig.10).

Baking cake

Cooking function	Estimated cooking time
Cake	45 minutes

- Whisk the ingredients for cake well (fig.15).
- Coat the inner pot with some butter or cooking oil, and then pour the cake mixture into it (fig.16).
- Follow steps 6 and 7 in "Preparations before cooking".
- Press the cake button to start cooking (fig.17).
 - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- When the cooking is finished you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig.10).
- Open the lid and carefully take out the inner pot to cool down.
- After the inner pot is cool down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then flip ver to take the cake out.

How to cook cakes

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

Note

- The user may adjust the raw material proportion as per personal tastes.
- Don't put in too much raw material, or the quality will be affected and even undone

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

Note

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

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

Note

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

- Add milk and melted butter; quickly mix them round.

Note

- Melt the butter into liquid by insulated warm water.

Cooking claypot rice

Cooking function	Estimated cooking time
Claypot rice	80 minutes

- Follow steps 1 to 7 in "Preparations before cooking".
- Press the claypot rice button to start cooking.
 - The rice cooker starts cooking if no operations are performed 5 seconds after you press the quick cook or standard cook button.
- When the rice is ready, the rice cooker beeps for a while.
- Add the ingredients for the claypot rice by placing them on top of the rice. Close the lid to resume the cooking process.
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig.10)

5 Cleaning and Maintenance

Note

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

Interior

Inside of the top lid and the main body:

- Wipe with a damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the rice cooker.

Heating element:

- Wipe with a damp cloth.
- Remove food residues with a damp cloth.

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

Accessories

Spatula, soup ladle, inner pot, steam basket, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

6 Environment

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

7 Guarantee and service

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

8 Specifications

Model Number	HD3130
Rated power output	860W
Rated capacity	5.0L

9 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The light on the button does not go on.	There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the rice cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet. The light is defective.Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	There is not enough water.Add water according to the scale on the inside of the inner pot. Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker on. The heating element is damaged, or the inner pot is deformed.Take the rice cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is too dry and not well cooked.	Add more water to the rice, and cook for a bit longer.
The rice cooker does not switch to the keep-warm mode automatically.	You might have pressed the keep-warm button before pressing the start button. In this case the rice cooker will be in standby mode after the cooking is finished. The temperature control is defective.Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	You have not rinsed the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
Rice smells bad after cooking	Clean the inner pot with some washing detergent and warm water. After cooking,make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

Bahasa Melayu

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

Bahaya

- Jangan rendam pemasak nasi di dalam air atau membilasnya di bawah paip.

Amaran

- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak kecuali mereka berumur lebih daripada 8 tahun dan diawasi. Jauhkan perkakas dan kordnya jauh dari jangkauan kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun.
- Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diberi pengawasan dan arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku.

- Kanak-kanak tidak sepatutnya bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas memasak hendaklah diletakkan di tempat yang stabil iaitu pemegangnya (jika ada) diletakkan untuk mengelakkan tumpahan cecair yang panas.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk digunakan di dalam rumah dan untuk penggunaan lain yang serupa seperti:
 - 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.

- Pastikan kord kuasa yang rosak diganti oleh Philips, pusat servis yang diluluskan oleh Philips ataupun orang lain yang layak seumpamanya bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Pastikan bahawa voltan yang ditunjukkan pada pemasak nasi sepadan dengan voltan sesalur kuasa tempatan sebelum anda menyambungkannya.
- Pastikan injap stim bersih setiap kali sebelum memasak dan tidak menjadi tersumbat semasa memasak.
- Jika injap stim tersumbat, tekanan akan meningkat dan stim jet akan mencederakan dan mengakibatkan lecur kepada pengguna.
- Semasa memasak, stim hanya boleh keluar dari injap stim. Jika stim mula keluar antara tudung atas dan badan utama, matikan pemasak nasi dengan segera. Pastikan gegelang kedap berada di tempatnya, dalam keadaan yang baik dan tidak ditindan dengan objek asing/sisa makanan. Jika terdapat objek asing/sisa makanan, bersihkannya. Jika tidak terdapat objek asing, pulangkannya kepada pusat servis untuk pemeriksaan dan penggantian gegelang kedap sekiranya perlu. Sila ambil perhatian bahawa jangka hayat gegelang kedap adalah terhad dan bergantung pada kekerapan memasak dan penyelenggaraan.
- Semasa memasak, air atau makanan cecair tidak boleh keluar dari periuk dalam. Satu pengecualian ialah air yang meleluwap di sekitar injap stim dan sedikit air meleluwap yang bocor di bahagian belakang pemasak nasi jika tudung atas dibuka semasa memasak, ini boleh dibersihkan dengan kain bersih dan proses memasak yang berterusan. Jika sebarang air/makanan cecair mula keluar dari injap stim atau antara tudung atas dan badan utama, matikan pemasak nasi dengan segera. Pastikan jumlah air di dalam periuk dalam tidak melebihi had yang dibenarkan, jumlah makanan yang berkaitan dengan resipi, mod memasak dan pemilihan masa betul dan pemasak nasi digunakan menurut manual pengguna. Pastikan gegelang kedap berada di tempatnya, dalam keadaan yang baik dan tidak ditindan dengan objek asing/sisa makanan. Jika terdapat objek asing/sisa makanan, bersihkannya. Jika tidak terdapat objek asing dan pemasak

- nasidigunakan menurut manual pengguna, pulangkannya kepada pusat servis untuk pemeriksaan dan baiknya sekiranya perlu.
- Anda hendaklah menyambungkan pemasak nasi ke salur keluar kuasa yang dibumikan sahaja. Setiap kali hendaklah pastikan bahawa plag telah dimasukkan dengan betul pada salur keluar kuasa.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord kuasa, periuk dalam, sendal getah, atau jasad utamanya sendiri rosak.
- Jangan biarkan kord kuasa terjuntai dari tepi meja atau permukaan ruang kerja tempat pemasak nasi itu diletakkan.
- Pastikan elemen pemanasan, sensor suhu dan bahagian luar periuk dalam bersih dan kering sebelum anda memasukkan plag ke dalam salur keluar kuasa.
- Jangan pasang plag pemasak nasi atau tekan sebarang butang pada panel kawalan dengan tangan yang basah.

Awas

- Jangan sekali-kali gunakan sebarang perkakas atau bahagian dari mana-mana pengilang atau yang tidak disyorkan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda menjadi tidak sah.
- Jangan dedahkan pemasak nasi pada suhu yang tinggi, atau letakkannya di atas pemanas atau dapur yang sedang berfungsi atau masih panas.
- Jangan dedahkan pemasak nasi kepada cahaya matahari langsung.
- Letakkan pemasak nasi di atas permukaan yang stabil, mendatar dan rata.
- Masukkan periuk dalam ke dalam pemasak nasi setiap kali sebelum anda memasang plag salur keluar kuasa dan menghidupkannya.
- Jangan letakkan periuk dalam terus di atas api terbuka untuk memasak nasi.
- Jangan gunakan periuk dalam sekiranya ia cacat.
- Permukaan yang dapat dicapai mungkin menjadi panas semasa pemasak nasi sedang berfungsi. Ambil langkah berhati-hati apabila menyentuh periuk nasi.
- Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari bolong stim semasa memasak atau yang keluar dari periuk pemasak nasi semasa anda membuka tudungnya. Jauhkan tangan dan muka anda daripada pemasak nasi untuk mengelakkan daripada terkena stim.
- Periuk dalam dan pengukus, semasa dan selepas proses memasak, mungkin panas dan berat.
- Jangan angkat atau pindahkan pemasak nasi semasa ia sedang beroperasi.
- Jangan melebihi paras air maksimum yang ditunjukkan pada periuk dalam agar tidak melimpah.
- Jangan letakkan alat-alat memasak di dalam periuk ketika memasak, menyimpan panas atau memanaskan semula nasi.
- Hanya gunakan alat-alat memasak yang disediakan. Elakkan daripada menggunakan alat-alat yang tajam.
- Untuk mengelakkan calar, memasak ramuan seperti krustasea dan kerang-kerangan adalah tidak

disyorkan. Buang kulitnya yang keras sebelum memasak.

- Jangan masukkan barang logam atau barang asing ke dalam bolong stim.
- Jangan letakkan bahan bermagnet pada tudung. Jangan gunakan pemasak nasi berdekatan bahan bermagnet.
- Biarkan pemasak nasi menyejuk terlebih dahulu setiap kali sebelum anda membersihkan atau mengalihnya.
- Bersihkan pemasak nasi setiap kali selepas menggunakannya. Jangan bersihkan pemasak nasi di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Tanggalkan plag periuk nasi jika ia tidak akan digunakan untuk tempoh masa yang lama.
- Jika pemasak nasi tidak digunakan dengan cara yang betul, atau untuk tujuan profesional atau separa profesional, atau jika tidak digunakan mengikut arahan dalam panduan pengguna ini, jaminan menjadi tidak sah dan Philips menolak sebarang liabiliti terhadap sebarang kerosakan yang berlaku.

Medan elektromagnet (EMF)

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

1 Pemasak nasi anda

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

2 Apa yang ada di dalam kotak (rajah 1)

Unit utama pemasak nasi	Kord kuasa
Dulang stim	Cawan penyukat
Spatula	Senduk sup
Manual pengguna	Kad waranti

3 Gambaran keseluruhan (rajah 2)

① Tukup bolong stim boleh tanggal	④ Jasad utama
② Penutup atas	⑦ Elemen pemanasan
③ Periuk dalam	⑧ Soket kuasa
④ Butang pelepas tudung	⑨ Penunjuk paras air
⑤ Panel kawalan	⑩ Gegelang kedap

Gambaran keseluruhan kawalan (rajah 3)

⑪ Butang masak pantas	⑮ Butang nasi belanga
⑫ Butang simpan panas/Batal	⑯ Butang sup/Bubur 2 jam
⑬ Butang sup/Bubur 1 jam	⑰ Butang masak biasa
⑭ Butang kek	⑱ Butang pemanasan semula

4 Menggunakan pemasak nasi

Sebelum penggunaan pertama

- Keluarkan semua aksesori dari periuk dalam. Alih keluar bahan pembungkusan periuk dalam.
- Bersihkan bahagian pemasak nasi dengan teliti sebelum menggunakannya buat kali pertama (lihat bab "Pembersihan dan Penyelenggaraan").

 Nota Pastikan semua bahagian telah kering sepenuhnya sebelum anda mula menggunakan pemasak nasi.

Persediaan sebelum memasak

Sebelum menggunakan pemasak nasi, anda perlu melakukan langkah berikut:

- Ukur beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan.
- Basuh beras dengan teliti.
- Tuangkan beras yang sudah dibasuh ke dalam periuk dalam.
- Tambahkan air ke aras yang ditunjukkan pada skala di dalam periuk dalam dan ratakan permukaan beras.
- Tekan butang pelepas tudung untuk membuka tudung (rajah 4).
- Lap bahagian luar periuk dalam sehingga kering (rajah 5).
- Periksa sama ada periuk dalam bersentuhan dengan betul dengan elemen pemanas.
- Tutup tudung pemasak nasi (rajah 7) dan pasangkan plag ke dalam soket kuasa (rajah 8).

 Nota - Untuk butiran mengenai niabah beras dan air lihat resipi. - Paras yang ditandai di dalam periuk dalam hanyalah penunjuk. Anda boleh melaraskan aras air untuk jenis beras yang berlainan mengikut pilihan anda. - Pastikan bahagian luar periuk dalam kering dan bersih, dan tiada sisa asing pada plat pemanas atau sus magnet.
--

Masak pantas/Masak biasa

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan
Masak pantas	20 minit
Masak biasa	45 minit

Anda boleh memasak nasi menggunakan fungsi masak pantas atau masak biasa.

- Ikuti langkah dalam "Persediaan sebelum memasak".
- Tekan butang masak pantas (**Quick cook**) atau masak biasa (**Standard cook**) untuk mula memasak (rajah 9).
 - Pemasak nasi mula memasak jika tiada operasi dijalankan 5 saat selepas anda menekan butang masak pantas atau masak biasa.
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
 - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 10).

 Nota - Jika voltan di kawasan anda tinggal tidak stabil, pemasak nasi mungkin melimpah. - Selepas selesai memasak, kacau beras dan leraikannya dengan cepat untuk membuang cecair berlebihan bagi mendapatkan nasi yang gebu. - Bergantung pada keadaan memasak, bahagian bawah beras mungkin menjadi sedikit perang.
--

Panas semula

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan
Panas semula	25 minit

- Kacau makanan sejuk dan ratakannya di dalam periuk dalam (rajah 11).
- Tuangkan sedikit air ke dalam makanan agar tidak terlalu kering (rajah 12).Jumlah air bergantung pada jumlah makanan.
- Ikuti langkah 6 dan 7 dalam "Persediaan sebelum memasak".
- Tekan butang pemanasan semula (**Reheat**) untuk mula memasak (rajah 13).
 - Pemasak nasi mula memasak jika tiada operasi dijalankan 5 saat selepas anda menekan butang masak pantas atau masak biasa.
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
 - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 10).

Memasak bubur/ membuat sup

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan
Sup/Bubur 1 jam	1 jam
Sup/Bubur 2 jam	2 jam

Anda boleh memasak bubur atau sup menggunakan fungsi sup/ bubur 1 jam atau sup/bubur 2 jam.

- Masukkan ramuan dan air ke dalam periuk dalam.
- Ikuti langkah 6 dan 7 dalam "Persediaan sebelum memasak".

 Nota Jangan melebihi isipadu maksimum yang ditunjukkan di dalam periuk dalam, kerana ini boleh menyebabkan pemasak nasi melimpah.
--

- Tekan butang sup/bubur 1 jam (**1 Hour soup/congee**) atau sup/bubur 2 jam (**2 Hour soup/congee**) untuk mula memasak (rajah 14).
 - Pemasak nasi mula memasak jika tiada operasi dijalankan 5 saat selepas anda menekan butang masak pantas atau masak biasa.
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
 - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 10).

Membakar kek

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan
Kek	45 minit

- Pukul ramuan kek betul-betul (rajah 15).
- Sapu periuk dalam dengan sedikit mentega atau minyak masak dan kemudian tuang adunan kek ke dalamnya (rajah 16).
- Ikuti langkah 6 dan 7 dalam "Persediaan sebelum memasak".
- Tekan butang kek (**Cake**) untuk mula memasak (rajah 17).
 - Pemasak nasi mula memasak jika tiada operasi dijalankan 5 saat selepas anda menekan butang masak pantas atau masak biasa.

- Apabila selesai memasak, anda akan mendengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
 - Penunjuk simpan panas menyala (rajah 10).
- Buka tudung dan dengan berhati-hati keluarkan periuk dalam untuk menyajikannya.
- Selepas periuk dalam sejuk, letakkan pinggan atau rak kek di atas periuk, dan kemudian, terbalikkannya untuk mengeluarkan kek.

Cara memasak kek

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

 Nota - Pengguna boleh melaraskan bahagian bahan mentah mengikut cita rasa. - Jangan letak terlalu banyak bahan mentah, atau kualitinya akan terjejas malahan tidak cukup masak.

- Kacau gula dengan telur; sehingga buih muncul.

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

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

 Nota Pukul senduk kayu untuk mencampurkan bahan sepenuhnya.
--

- Tambah susu dan mentega cair; kemudian kacau dengan cepat.

 Nota Cairkan mentega kepada cecair dengan air suam ditebat.
--

Memasak nasi belanga

Fungsi memasak	Masa memasak yang dianggarkan
Nasi belanga	80 minit

- Ikuti langkah 1 dan 7 dalam "Persediaan sebelum memasak".
- Tekan butang nasi belanga (**Claypot**) untuk mula memasak.
 - Pemasak nasi mula memasak jika tiada operasi dijalankan 5 saat selepas anda menekan butang masak pantas atau masak biasa.
- Apabila selesai memasak, pemasak nasi berbunyi bip untuk seketika.
- Tambahkan ramuan untuk nasi belanga dengan letakkannya di atas nasi.Tutup tudung untuk meneruskan proses memasak.
- Apabila selesai memasak, anda akan dengar bunyi bip 4 kali dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Pemasak nasi akan berada dalam mod simpan panas secara automatik.
 - Penunjuk simpan panas menyala. (rajah 10)

5 Pembersihan dan Penyelenggaraan

 Nota - Cabut plag perkakas setiap kali sebelum anda mula membersihkannya. - Tunggu sehingga periuk pemasak nasi telah sejuk sepenuhnya sebelum membersihkannya.

Dalamam

Di bahagian dalam tudung atas dan badan utama:

- Lap dengan kain lembap.
- Pastikan semua sisa makanan yang melekat pada pemasak nasi dibuang.

Elemen pemanas:

- Lap dengan kain lembap.
- Buang sisa makanan dengan kain lembap.

Luaran

Permukaan tudung atas dan bahagian luar badan utama:

- Lap dengan kain yang dilembapkan dengan air sabun.
- Hanya gunakan kain lembut dan kering untuk mengelap panel kawalan.
- Pastikan semua sisa makanan di sekeliling panel kawalan dibuang.

Aksesori

Senduk nasi, senduk sup, periuk dalam, bakul kukus dan tukup bolong stim:

- Rendam di dalam air panas dan bersihkan dengan span.

6 Persekitaran

Jangan buang perkakas ini dengan sampah rumah biasa di akhir hayatnya, sebaliknya bawa ia ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan ini, anda membantu memelihara alam sekitar.

7 Jaminan dan servis

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

8 Spesifikasi

Nombor Model	HD3130
Output kuasa yang ditarafkan	860VV
Kapasiti yang ditarafkan	5.0L

9 Menyelesaikan Masalah

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

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