



PHILIPS



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



English

1 Important

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

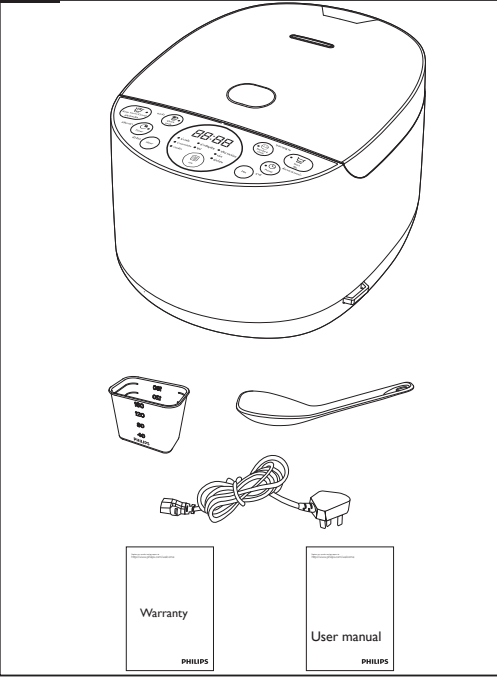
Danger

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

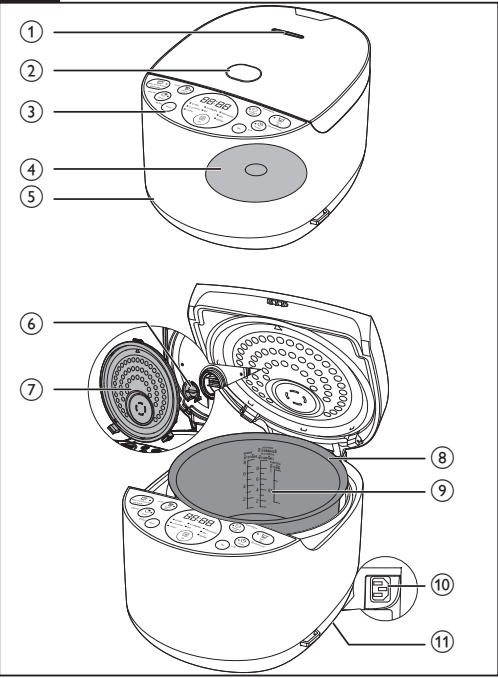
Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

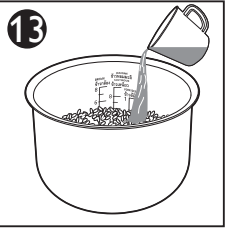
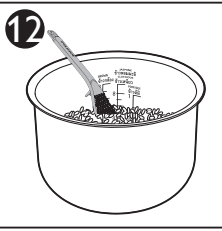
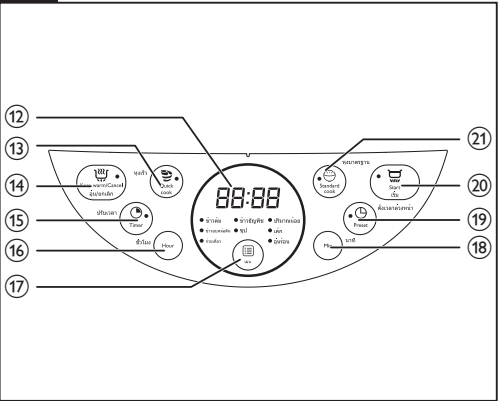
1



2



3



2 Your rice cooker

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

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

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

4 Overview (fig. 2)

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

Controls overview (fig. 3)

⑫ Display screen	⑰ Menu button
⑬ Quick cook button	⑱ Minute button
⑭ Keep-warm/Cancel button	⑲ Preset time button
⑮ Timer button	⑳ Start button
⑯ Hour button	㉑ Standard cook button

5 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.

Cooking rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Quick cook	25 minutes	/	1-24 hours
Standard cook	45 minutes	/	1-24 hours
Grains	90 minutes	/	1-24 hours
Small portion	30 minutes	/	1-24 hours

You can cook rice using the quick cook, standard cook, grains, or small portion function.

- Measure rice using the measuring cup provided.
- Rinse rice, and put the washed rice in the inner pot .
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the rice surface.
 - For instance, if you cook 4 cups of rice, add water up to the 4-cup level indicated on the scale.

Note

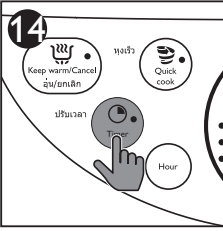
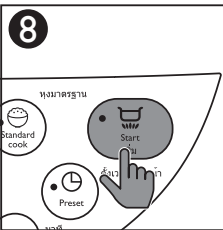
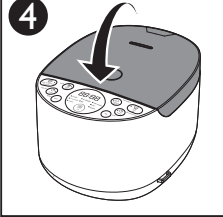
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated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

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

Note

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

- Close the lid (fig. 4), and put the plug in the power socket (fig. 5), and switch on the appliance.
- Press the quick cook (**Quick cook**) or standard cook (**Standard cook**) button (fig. 6), or select the grains (**Grains**) or small portion (**Small portion**) function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).



- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- The rice cooker will be in keep-warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

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.

Cooking porridge/ making soup

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Porridge	90 minutes	1-4 hours	1-24 hours
Soup	2 hours	1-4 hours	1-24 hours

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

Note

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

- Select the porridge (**Porridge**) or soup (**Soup**) function by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

Cooking clay pot rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Claypot rice	80 minutes	/	1-24 hours

- Follow steps 1 to 5 in "Cooking rice".
- Select the clay pot rice function (**Clay pot rice**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the rice is ready, the rice cooker beeps for a while.
- Add the ingredients for the clay pot 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. 9)

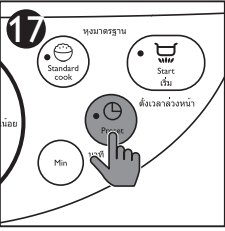
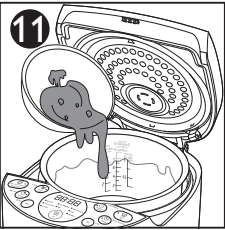
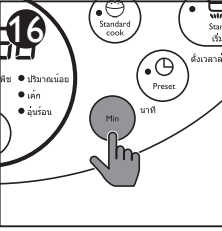
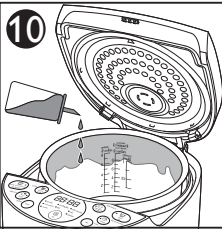
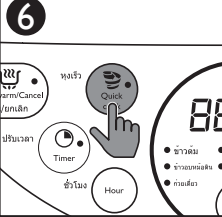
Baking cake

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

- Whisk the ingredients for cake well.
- Coat the inner pot with some butter or cooking oil (fig. 10), and then pour the cake mixture into it (fig. 11).
- Follow steps 4 and 5 in "Cooking rice".
- Select the cake function (**Cake**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).
- 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 over 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.
- Do not put in too much raw material, or the quality will be affected and even underdone

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

Note

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

- 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 noodles

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Noodles	15 minutes	/	1-24 hours

- Put some water into the inner pot.
- Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".
- Select the noodles function (**Noodles**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 6).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- The timer starts counting down when the water is brought up to boil.
- Open the lid and put noodles into the inner pot.

Note

- To avoid overflow, or to keep the noodles from sticking together, constantly stir the noodles during cooking.
- The total volume of water and noodles cannot exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, do no leave the cooker alone or close the lid after putting noodles into the inner pot, as this may cause the appliance to overflow.

- 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. 9)

Reheating

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

- Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot (fig. 12).
- Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry (fig. 13). The quantity of the water depends on the amount of food.
- Follow steps 5 and 6 in "Cooking rice".
- Select the reheat function (**Reheat**) by pressing the menu button (**Menu**) (fig. 7).
- Press the start button (**Start**) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up (fig. 9).

Adjusting the cooking time

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

- Choose the function you need.
- To set a different cooking time, press the timer button (**Timer**) (fig. 14), and the default cooking time starts flashing on the display.
- Press the hour button (**Hour**) to set the hour unit (fig. 15).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.

- Press the minute button **(Min)** to set the minute unit (fig. 16).

- Press the start button to confirm the cooking time and start the cooking process.

Preset time for delayed cooking

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

Note
- The preset timer is not available in the cake (Cake) and reheat (Reheat) functions. - The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

- Choose the function you need.
- To preset time for delayed cooking, press the preset time button **(Preset)**, and the default preset time starts flashing on the display (fig. 17).
- Press the hour button **(Hour)** to set the hour unit (fig. 15).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
- Press the minute button **(Min)** to set the minute unit (fig. 16).
- Press the start button to confirm the preset timer and start the cooking process.

Cleaning and Maintenance

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

Interior

Inside of the top lid and the main body:

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

Heating element:

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

Exterior

Surface of the top lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.
- Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

Spatula, inner pot, and steam vent cap:

- Soak in hot water and clean with sponge.

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 protect the environment.



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:

Specifications

Model Number	HD4513	HD4514	HD4515
Rated power output	600W	860W	860W
Rated capacity	3.0L	4.0L	5.0L
Rice capacity	1.0L	1.5L	1.8L

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 rice is scorched.	You have not rinse the rice properly. Rinse the rice until the water runs clear.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.

Problem	Solution
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.

ภาษาไทย

1 ข้อสำคัญ

ควรอ่านคู่มือผู้ใช้อย่างละเอียดก่อนใช้หม้อหุงข้าว และเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มหม้อหุงข้าวลงในน้ำ หรือล้างทำความสะอาดได้ก่อนนํ

คำเตือน

- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรง หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำอุปกรณ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งาน โดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้นํ้าเครื่องไหลลง
- ในระหว่างการหุง เครื่องควรได้รับการจัดวางในตำแหน่งที่มั่นคง โดยที่จับ (ถักมี) อยู่ในตำแหน่งเพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวร้อนหกหล่นออกมา
- ตัวเครื่องเหมาะสำหรับใช้งานภายในครัวเรือนและการใช้งานที่มีวัตถุประสงค์คล้ายคลึงกัน
- ภายในห้องครัวในร้าน ลานักงาน และสภาวะแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
- บ้านพักในฟาร์ม;
- ใช้งานภายในโรงแรม โมเต็ลและสภาวะแวดล้อมที่อยู่อาศัยอื่น
- สภาวะแวดล้อมประเภทที่พิก
- ตรวจดูให้แน่ใจว่าสายไฟที่ขารุดได้รับการเปลี่ยนโดยช่างผู้ชำนาญของ Philips, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Philips หรือผู้ที่ผ่านการศึกษาเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- เครื่องนี้ ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับเครื่องตั้งเวลากายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยก
- ก่อนที่คุณจะเชื่อมต่อตัวเครื่องโปรดตรวจสอบแรงดัน ไฟที่แสดงบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดัน ไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับเต้ารับที่มีสายดินเท่านั้น ให้ตรวจสอบเสมอว่าได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
- ห้ามใช้เครื่อง หากปลั๊กไฟ สายไฟ หม้อขึ้นโน ห่วงกันการร่วซึม หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหย่อนลงมาจากขอบโต๊ะหรือชั้นวางที่วางเครื่องอยู่
- ตรวจดูให้แน่ใจว่าแผ่นทำความร้อนเซมเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิ และด้านนอกของหม้อขึ้นโนสะอาดและแห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟเครื่องหรือกดปุ่มบนแผงควบคุม
- ให้แน่ใจว่าได้มีการหลีกเลี่ยงการทำนํ้าหกเลอะเทอะบริเวณช่องเสียบไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ให้ทำตามคำแนะนำและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้น

การรับประกัน

- ไม่ควรวางเครื่องลงบนบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง หรือวางบนเตาไฟหรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ไม่ควรวางเครื่องในบริเวณที่ ได้รับแสงแดดโดยตรง
- วางเครื่องบนพื้นราบที่มั่นคงและมีพื้นผิวเสมอกัน
- ควรวางหม้อขึ้นโนไว้ในเครื่องก่อนที่คุณจะเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับและเปิดสวิตซ์ทุกครั้ง
- ห้ามตั้งหม้อขึ้นโนไว้บนเตาไฟเพื่อหุงข้าวโดยตรง
- ห้ามใช้หม้อขึ้นโนถ้าเกิดการบวม
- ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ บริเวณรอบๆ พื้นที่วางเครื่องอาจจะมีความร้อน ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อมีการสัมผัสเครื่อง
- ควรวะงนํ้านํ้าพุ่งออกจากช่องระบายของเครื่องหรือเมื่อเปิดฝ่า พยายามให้มือและใบหน้าอยู่ห่างจากเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยง เอนํ้า
- ไม่ควรยก และเคลื่อนย้ายเครื่องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- อย่าสู้นํ้าเกินระดับนํ้าสูงสุดตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหารใ้ภายในหม้อขณะหุงข้าว ตั้งอุณหภูมิขึ้นให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดมาให้เท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกุ้ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการชูดัดไม่เช่นนั้น ควรแกะเปลือกออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน
- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหารใ้ภายในหม้อขณะหุงข้าว ตั้งอุณหภูมิขึ้นให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดมาให้เท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกุ้ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการชูดัดไม่เช่นนั้น ควรแกะเปลือกออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน

- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย

- ไม่ควรวางอุปกรณ์ประกอบอาหารใ้ภายในหม้อขณะหุงข้าว ตั้งอุณหภูมิขึ้นให้ร้อนอีกครั้ง
- ให้ใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารที่จัดมาให้เท่านั้น และหลีกเลี่ยงการใช้อุปกรณ์ที่มีขอบคม
- ไม่ควรประกอบอาหารที่มีกุ้ง ปู และหอยเป็นส่วนผสม เพื่อหลีกเลี่ยงการชูดัดไม่เช่นนั้น ควรแกะเปลือกออกก่อนปรุงอาหาร
- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน

- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

- ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องล้างจาน
- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย

- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า

- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก
- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย
- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า
- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

- อย่าใส่สิ่งสกปรกหรือนํ้าสกปรกตามที่แสดงในหม้อขึ้นโน เพื่อป้องกันนํ้าล้น ซึ่งอาจเป็นอันตราย

- อย่าแหยหรือเสียบวัตถุที่เป็นเหล็กหรือสิ่งแปลกปลอมลงในช่องระบายไอนํ้า

- อย่าวางวัตถุที่เป็นแม่เหล็กลงบนฝาปิดไม่ควรใช้เครื่องใกล้กับวัตถุที่เป็นแม่เหล็ก

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

5 การใช้หม้อหุงข้าว

- นำอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากหม้อขึ้นโน ถอดวิลดูบรจูนท์ออกจากหม้อขึ้นโน
- ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก (ดูที่"การทำความสะอาดและดูแลรักษา")

หมายเหตุ
เช็ดส่วนนํ้าไฟแห้งก่อนเริ่มใช้งาน

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
Quick cook	25 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
หุงมาตรฐาน	45 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ปพิเศษ	90 นาที	/	1-24 ชั่วโมง
ส่วนเล็กๆ	30 นาที	/	1-24 ชั่วโมง

คุณสามารถหุงข้าวโดยใช้ฟังก์ชันการหุงรวดเร็ว การหุงมาตรฐาน ซุ๊ปพิเศษ หรือหนึ่งทั้งสี่ส่วนเล็ก

- ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงที่จัดมาให้
- ซาวข้าว และนํ้าซาวที่ขาวแล้วใส่ลงในหม้อขึ้นโน
- เติมนํ้าตามระดับนํ้าที่แสดงอยู่ภายในหม้อขึ้นโนตามปริมาณของข้าวที่ตวง เทลี่ยให้ผิวหน้าของข้าวเรียบเสมอกัน

➔

ถ้วยตวงนํ้า ถักหุงข้าว 4 ถ้วยตวง ควรเติมนํ้าถึงระดับนํ้าเลข 4

หมายเหตุ
- ระดับนํ้าที่แสดงไว้ด้านในของหม้อขึ้นโนเป็นเพียงสัญลักษณ์แสดงระดับเท่านั้น คุณสามารถปรับระดับนํ้าได้ตามชนิดของริซต์และตามความต้องการของคุณ - นอกจากจะเติมนํ้าตามขีดและระดับนํ้าแล้ว คุณยังสามารถเลือกหุงข้าวโดยใช้อัตราส่วนข้าวต่อนํ้า 1:1-1:2 - ห้ามเติมนํ้าเกินปริมาณที่ระบุ หรือเกินระดับนํ้าสูงสุด เพราะอาจทำให้นํ้าล้นออกมาจากหม้อได้

- เช็ดพื้นผิวภายนอกของหม้อขึ้นโนให้แห้งแล้ววางลงในตู้เครื่อง

หมายเหตุ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านนอกของหม้อขึ้นโนแห้งสะอาดและปราศจากสิ่งแปลกปลอมภายในเครื่อง

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
โจก	90 นาที	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง
ซุ๊ป	2 ชั่วโมง	1-4 ชั่วโมง	1-24 ชั่วโมง

- เติมนํ้าผสมและนํ้าลงในหม้อขึ้นโน
- ทำตามขั้นตอนที่ 4 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"

- เลือกฟังก์ชันโจก (Porridge) หรือซุ๊ป (Soup) ด้วยการกดปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 7)

➔

กดปุ่มเริ่ม (Start) เพื่อเริ่มการหุง (รูปที่ 8)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้น้เียนสียบีฟ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

➔

สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
ข้าวหอมมะลิน	80 นาที	/	1-24 ชั่วโมง

- ทำตามขั้นตอนที่ 1 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"
- เลือกฟังก์ชันการหุงข้าวในหม้อดิน (Clay pot rice) ด้วยการกดปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 7)
- กดปุ่มเริ่ม (Start) เพื่อเริ่มการหุง (รูปที่ 8)
- เมื่อข้าวลู้ดได้แล้ว จะได้น้เียนสียบีฟหกานครั้งหนึ่ง
- เติมนํ้าผสมสำหรับข้าวหอมมะลินโดยวางไว้ด้านบนของข้าวปิดฝาด้านบนเพื่อทำการหุงต่อ
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้น้เียนสียบีฟ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

➔

สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
Cake	45 นาที	/	/

- ใส่ส่วนผสมสำหรับเค้กให้เข้ากัน
- ทานหรือแช่แข็งที่ด้านในของหม้อ (รูปที่ 10) แล้วจึงหั่นส่วนผสมครึ่งค่อนในหม้อ (รูปที่ 11)
- ทำตามขั้นตอนที่ 4 และ 5 ใน "การหุงข้าว"

- เลือกฟังก์ชันเค้ก (Cake) ด้วยการกดปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 7)
- กดปุ่มเริ่ม (Start) เพื่อเริ่มการหุง (รูปที่ 8)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้น้เียนสียบีฟ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

➔

สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)
- เปิดฝาดและนํ้าหม้อขึ้นโนออกอย่างระมัดระวังเพื่อให้หม้อเย็นลง
- หลังจากหม้อเย็นแล้ว ให้วางจานหรือถาดวางค้บนด้านบนของหม้อ และพลิกหม้อกลับเพื่อนํ้าเค้กออกมา

หมายเหตุ
- ผู้จะสามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนของส่วนผสมได้ตามต้องการ - อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพค้บนและอาจทำให้แตกสลายที่ส่วนใด

หมายเหตุ
- ผู้จะสามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนของส่วนผสมได้ตามต้องการ - อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพค้บนและอาจทำให้แตกสลายที่ส่วนใด

- ผสมนํ้าตาลทรายขาวและไข่ไก่เข้าด้วยกัน แล้วตีจนเกิดฟองอากาศ

➔

ตีไข่ไก่ให้มอดนํ้าอุ่นกับไข่ไก่ในไฟอ่อน 40°C เพื่อทำใหไข่ไก่ยุบขึ้นเล็กน้อย เมื่อเย็นแล้วเมื่อเติมนํ้า จะยุบกลับที่เดิม

➔

ตีไข่ไก่จนขึ้นฟองเป็นชั้นแล้วเหยียนนํ้าลงไป

➔

นํ้าจะขึ้นและไข่ไก่ที่ตีจะค่อยละลาย ถ้านํ้ามันอยู่ จะตีให้เกิดฟองอากาศได้ยาก

➔

อย่าตีไข่ไก่ภายในหม้อขึ้นโน เชนไม่โดนหรือนํ้ามันที่เกาะเคลือบไว้หลุดออก

- เติมน้เียนเค้กและผสมให้เข้ากันโดยใช้ช้อนไม้

หมายเหตุ
ใช้ช้อนไม้ส่วนผสมให้ทั่วจนส่วนผสมหมดเข้ากันเป็นเนื้อเดียว

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
ประเภทเส้น	15 นาที	/	1-24 ชั่วโมง

- เติมนํ้าลงในหม้อขึ้นโน
- ทำตามขั้นตอนที่ 4 ถึง 5 ใน "การหุงข้าว"
- เลือกฟังก์ชันอาหารประเภทเส้น (Noodles) ด้วยการกดปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 6)
- กดปุ่มเริ่ม (Start) เพื่อเริ่มการหุง (รูปที่ 8)
- ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อนํ้าเดือด
- เปิดฝาดแล้วใส่เส้นลงในหม้อขึ้นโน

หมายเหตุ
- เพื่อหลีกเลี่ยงการล้น หรือเพื่อป้องกันไฟไหม้ล้นติดกัน ให้หั่นเส้นอย่างต่อเนื่องขณะที่ทำอาหาร - ปริมาณนํ้าและส้มนํ้าจะต้องไม่เกินเครื่องหมายที่ระบุ หรือเกินระดับนํ้าสูงสุด ห้ามทิ้งหม้อไฟทิ้งร้าง หรือปิดฝ่าหลังจากที่ไฟล้นลงในหม้อขึ้นโนแล้ว เพราะอาจทำให้นํ้าล้นได้

- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้น้เียนสียบีฟ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

➔

สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)

ฟังก์ชันการหุงข้าว	เวลาในการหุงโดยประมาณ	การควบคุมเวลา	ตั้งเวลาลงหนา
การนํ้าร้อน	25 นาที	25-59 นาที	/

- คลุกเคล้าอาหารที่เย็นลงแล้วเกลี่ยให้ทั่วภายในหม้อขึ้นโน (รูปที่ 12)
- เทน้ำลงบนอาหารเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารแห้งเกินไป (รูปที่ 13) ปริมาณของนํ้าจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารที่จะอุ่นร้อน
- ทำตามขั้นตอนที่ 5 และ 6 ใน "การหุงข้าว"
- เลือกฟังก์ชันอุ่นร้อน (Reheat) ด้วยการกดปุ่มเมนู (Menu) (รูปที่ 7)
- กดปุ่มเริ่ม (Start) เพื่อเริ่มการหุง (รูปที่ 8)
- เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว คุณจะได้น้เียนสียบีฟ 4 ครั้ง และไฟของฟังก์ชันการหุงที่เลือกจะดับลง หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ

➔

สัญญาณไฟอุ่นจะสว่างขึ้น (รูปที่ 9)

หมายเหตุ
- ไม่สามารถใช้ตั้งเวลาลงหนํ้าได้สำหรับฟังก์ชันเค้ก (Cake) และอุ่นร้อน (Reheat) - การตั้งเวลาอาหารจะเสร็จสิ้นหลังจากผ่านพ้นไปจากเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าแล้ว ถ้าเวลาที่ล่งหน้าของอุณหภูมิจะลดลงถ้าไฟดับชั่วคราว เครื่องจะเริ่มทำอาหารในทันที

- เลือกฟังก์ชันที่คุดต้องการ
- ในการตั้งเวลาลงหนํ้าในการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มตั้งเวลาลงหนํ้า (Preset) และเวลาที่ตั้งล่วงหน้าจะเริ่มกะพริบบนจอแสดงผล (รูปที่ 17)
- กดปุ่มชั่วโมง (Hour) เพื่อตั้งหน่วชั่วโมง (รูปที่ 15)

- หลังจากตั้งหน่วยชั่วโมงแล้ว ให้รอครู่หนึ่งก่อนที่หน่วยชั่วโมงจะได้รับ การยืนยัน และหน่วยนาฬิกาจะเริ่มกะพริบบนจอแสดงผล
- กดปุ่มนาที (Min) เพื่อตั้งหน่วยนาที (รูปที่ 16)
- กดปุ่มเริ่มเพื่อยืนยันการตั้งเวลาลงหนํ้า แล้วเริ่มขั้นตอนการเตรียมอาหาร

หมายเหตุ
ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำอาหารและอาจ รอจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นก่อนเริ่มทำอาหารและอาจ

หมายเหตุ
ถอดปลั๊กไฟหม้อหุงข้าวออกก่อนเริ่มทำอาหารและอาจ รอจนกว่าหม้อหุงข้าวเย็นก่อนเริ่มทำอาหารและอาจ

หมายเหตุ
- ผู้จะสามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนของส่วนผสมได้ตามต้องการ - อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพค้บนและอาจทำให้แตกสลายที่ส่วนใด

หมายเหตุ
- ผู้จะสามารถปรับเปลี่ยนอัตราส่วนของส่วนผสมได้ตามต้องการ - อย่าใส่ส่วนผสมมากเกินไป เนื่องจากจะส่งผลถึงคุณภาพค้บนและอาจทำให้แตกสลายที่ส่วนใด

ห้ามทิ้งเครื่องรวมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรนำไปที่ที่รวบรวมขยะเพื่อการนำกลับ ไปใช้ใหม่ เพื่อช่วยรักษาสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี

การรับประกันและบริการ

หากต้องการขอรับบริการหรือต้องการการช่วยเหลือหรือมีปัญหา โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษั Philips ในประเทศของคุณ คุณสามารถค้นหาหมายเลขโทรศัพท์ได้ในแผนที่เกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการลูกค้า โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Philips ในประเทศ

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น	HD4513	HD4514	HD4515
กำลังไฟฟ้าที่กำหนด	600 วัตต์	860W	860W
ความจุที่กำหนด	3.0 ลิตร	4.0 ลิตร	5.0 ลิตร
ความข้าว	1.0 ลิตร	1.5 ลิตร	1.8 ลิตร

การแก้ไขปัญหา

หากคุณประสบปัญหาในการใช้งานหม้อหุงข้าวนี้ โปรดตรวจสอบจุดต่อไปนี้ก่อนนำเครื่องเข้ารับบริการ หากคุณไม่สามารถแก้ปัญหาได้ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของคุณ

ปัญหา	การแก้ปัญหา
ไฟบนปุ่มต่างๆ ไม่สว่างขึ้น	อาจมีปัญหากับทั้งการต่อสายไฟ ตรวจสอบว่าไดเชื่อมต่อกับสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวแล้ว และเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับแน่นดีแล้ว
หม้อไฟเสีย	นํ้าร้อนไม่ไปที่ตัวแทนเจ้าหน้าที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
หม้อหุงข้าวไม่ทำงาน	ระดับนํ้าในเพียงพอ เติมนํ้าให้พอปริมาณตามระดับที่แสดงภายในหม้อขึ้นโน
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีควาแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนและบริเวณพื้นผิวภายในของหม้อขึ้นโนก่อนเปิดสวิตช์หม้อหุงข้าว	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีควาแปลกปลอมบนแผ่นทำความร้อนหรือหม้อขึ้นโนเกิดการบวม นํ้าหม้อหุงข้าวไม่ไปที่ตัวแทนเจ้าหน้าที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวแข็งเกินไปและสุกไม่ทั่วถึง	เติมนํ้าเพิ่มลงไปในหุงข้าวที่หนาขึ้นอีกสักหน่อย
หม้อหุงข้าวไม่สับไปที่โหมดอุ่นโดยอัตโนมัติ	คุณอาจกดปุ่มอุ่นก่อนที่จะกดปุ่มเริ่ม ในกรณีนี้ หม้อหุงข้าวจะอยู่ในโหมดสแตนด์บาย หลังจากการหุงข้าวเสร็จสมบูรณ์
ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ นํ้าเครื่องไม่ไปที่ตัวแทนเจ้าหน้าที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips	ปุ่มควบคุมอุณหภูมิมีความผิดปกติ นํ้าเครื่องไม่ไปที่ตัวแทนเจ้าหน้าที่ Philips หรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองจาก Philips
ข้าวไหม้เกรียม	คุณ ไม่ได้ซาวข้าวอย่างถูกต้อง ซาวข้าวจนกระทั่งนํ้าใสขึ้น
นํ้าล้นออกจากหม้อหุงข้าวขณะหุงข้าว	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณ ได้เติมนํ้าตามระดับนํ้าที่แสดงอยู่ภายในหม้อขึ้นโนตามจำนวนข้าวที่ตวง
ข้าวที่หุงเสร็จแล้วมีกลิ่นเหม็น	ทำความสะอาดหม้อขึ้นโนด้วยนํ้ายาล้างจานและนํ้าอุ่น
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหลังจากทำอาหารเรียบร้อยแล้ว ได้ทำความสะอาดผ่านหม้อฝ่าน และหม้อขึ้นโนอย่างทั่วถึง	