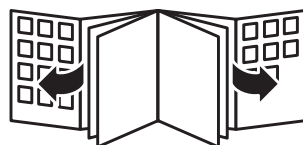


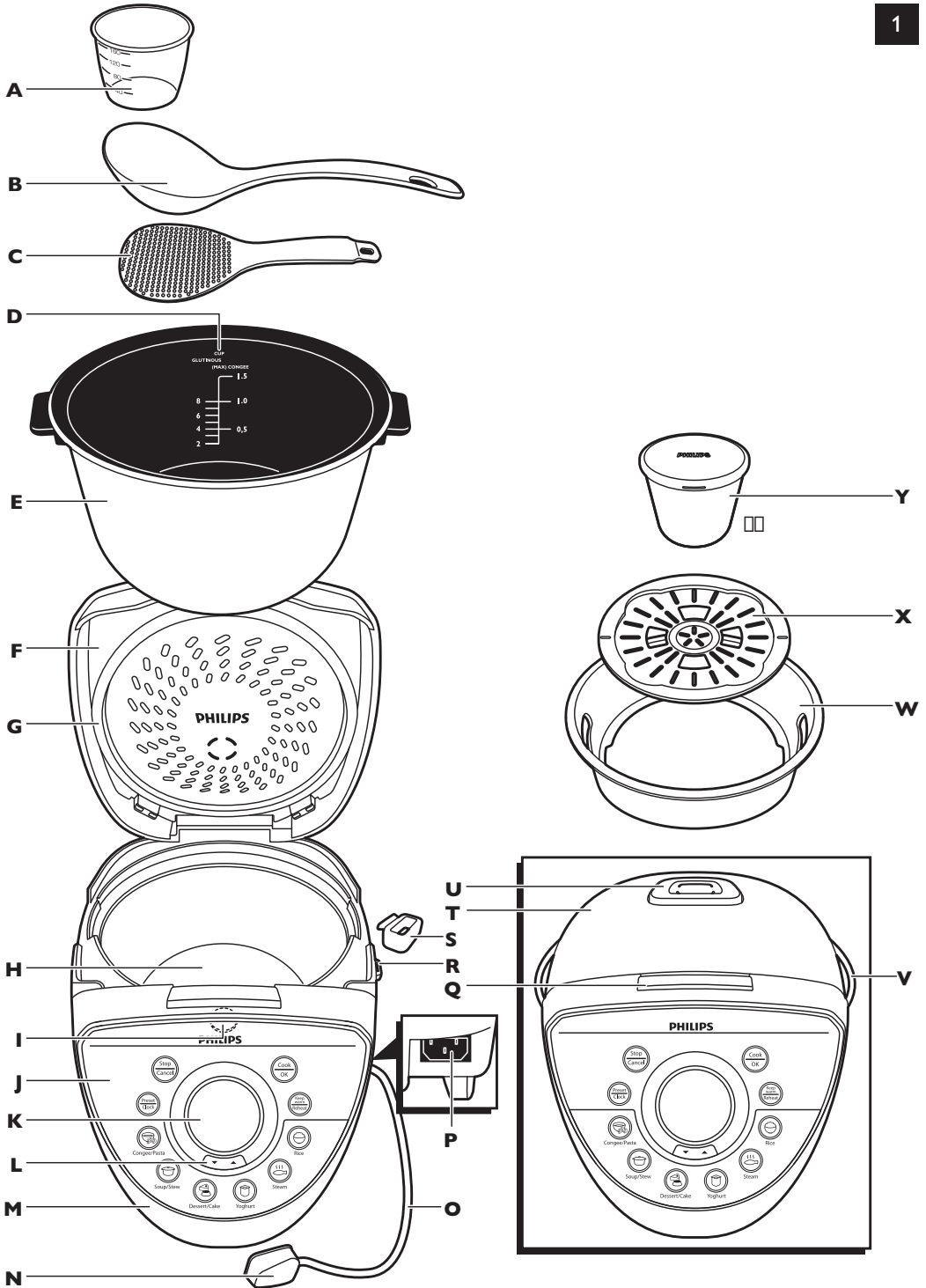
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





ENGLISH 7

BAHASA MELAYU 31

繁體中文 57

简体中文 79

Daftar kandungan

Pengenalan	32
Perihalan umum (Gamb. 1).....	32
Penting	32
Bersedia untuk menggunakannya	34
Sebelum penggunaan pertama.....	34
Panel kawalan dan paparan.....	34
Menetapkan waktu jam.....	35
Menetapkan bahasa paparan.....	35
Menggunakan perkakas	35
Senarai 20 menu memasak nasi.....	35
Panduan memasak langkah demi langkah	36
Memasak nasi.....	37
Nasi dengan sup.....	39
Bubur nasi.....	39
Memasak dalam lain-lain menu.....	40
Pasta.....	41
Sup/Stew.....	42
Yogurt.....	43
Desert/Puding.....	44
Mengukus	46
Panas semula	47
Menyimpan panas.....	47
Pemasa	47
Pembersihan	49
Penyimpanan.....	50
Alam sekitar	50
Jaminan dan servis.....	50
Menyelesaikan masalah.....	50
Resipi.....	52
Pasta	52
Yogurt.....	52
Kek lobak merah	53
Kek mil oat pisang.....	53
Puding lobak putih.....	54
Puding ubi keladi	54

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.

Perihalan 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 pemasak 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 beg plastik di antara periuk dalam dan elemen pemanasan.
- 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 sendok 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.
- 2 Paparan menunjukkan ucapan selamat ('Selamat pagi', 'Selamat tengah hari' atau 'Selamat petang').
- 3 Tekan butang Pratetap/Jam dua kali (Gamb. 4).
- 4 Tekan butang naik atau turun untuk memilih 'Tetapan jam'. (Gamb. 5)
- 5 Tekan butang Masak/OK (Gamb. 6).
- 6 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).
- 7 Tekan butang Masak/OK untuk mengesahkan waktu (Gamb. 6).

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

- 8 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.

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

Menggunakan perkakas

Senarai 20 menu pemasak nasi

Menu	Submenu
Beras	Biasa
	Biasa pantas
	Biasa hidangan kecil
	Pulut

Menu	Submenu
Beras	Campuran
	Nasi dengan sup
Bubur/Pasta	Bubur biasa pekat
	Bubur biasa cair
	Bubur bijirin campuran
Sup/Stew	Pasta
	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)			

Menu	Submenu	Langkah sebelum memasak	Masa memasak bagi langkah kedua	Langkah semasa memasak	Langkah selepas memasak
Bubur/Pasta	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 (1)	20 min.	Tambah campuran tepung beras (3)	
	Puding ubi keladi	Tambah ubi keladi, sosej Cina, udang kering dan perasa (1)	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. 1 cawan 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 menasihati 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 mematikannya.

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 mematikannya.

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 bubur yang ditunjukkan pada bahagian dalam periuk dalam.

Tidak sesuai untuk memasak tepung beras/ kekacang halus kerana ia mungkin boleh menyebabkan air melimpah.

- 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 mematikannya.

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.

Menu	Masa memasak lalai	Muatan optimum bagi masa memasak lalai.	Masa memasak boleh laras	Masa memasak yang dicadangkan untuk muatan maksimum.
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. Rujuk kepada bahagian **Resipi** untuk mendapatkan idea memasak.

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

Rujuk kepada bahagian **Resipi** untuk mendapatkan idea memasak.

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 mematikannya.

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 mematkannya.

Puding

Menu Desert/Puding mengandungi 2 submenu untuk puding: puding lobak putih dan puding ubi keladi. Rujuk kepada bahagian **Resipi** untuk mendapatkan idea memasak.

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 sebat.
- Puding Ubi Keladi: Masukkan ubi keladi, sosej Cina, udang kering dan perasa ke dalam periuk dalam dan gaulkan dengan sebat.

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 akan bermula secara automatik selepas 10 saat.

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 sebat. 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 mematkannya.

Kek

Menu Desert/Puding mengandungi 2 submenu untuk kek: kek bijirin dan kek lobak merah. Rujuk kepada bahagian **Resipi** untuk mendapatkan idea memasak.

- 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 mematirkannya.

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	-

Menu	Submenu	Pilihan pemasa
Beras	Biasa hidangan kecil	1 - 24 jam
	Pulut	1 - 24 jam
	Campuran	1 - 24 jam
	Nasi dengan sup	-
Bubur/Pasta	Bubur biasa pekat	1 - 24 jam
	Bubur biasa cair	1 - 24 jam
	Bubur bijirin campuran	1 - 24 jam
	Pasta	-
Sup/Stew	Sup sayur	-
	Sup direbus lama	1 - 12 jam
	Stew	1 - 12 jam
Yogurt	Yogurt	-
Desert/Puding	Sup kacang hijau	1 - 12 jam
	Puding lobak putih	-
	Puding ubi keladi	-
	Kek bijirin	-
	Kek lobak merah	-
Kukus	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, pemasak nasi akan memulakan proses memasak dengan serta merta, menggunakan masa memasak laai. 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 Pratetap/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 Pratetap/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 tutup bolong stim dari tudung luar dengan menariknya ke atas (Gamb. 38).

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

- 4** Bersihkan tudung dalam, periuk dalam, bakul kukus dengan dulang, periuk yogurt, senduk nasi dan tutup 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)

- Letakkan dulang kukus boleh tanggal di dalam periuk dalam.
- Letakkan bekas yogurt di dalam periuk dalam.
- Letak bakul 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.
	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.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
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.
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.
	Kawalan 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.

Masalah	Kemungkinan punca	Penyelesaian
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

Rujuk kepada bahagian **Pasta** untuk mendapatkan prosedur pengendalian terperinci.

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. Tambahkan air sehingga tanda penunjuk yogurt. Kemudian letakkan cawan di atas dulang stim lalu tutup tudungnya.

3 Tekan butang Yogurt dan tekan Masak/OK untuk mengesahkan. Tekan Masak/OK sekali lagi untuk melangkaui mesej arahan pertama. Tetapkan masa memasak kepada 3 jam. Kemudian tekan butang Masak/OK untuk memasak dan tutup tudungnya.

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:

- 200ml 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 sebatu.

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 sebatu 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 Bijirin, lalu tekan Masak/OK untuk mengesahkan.

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
- 1.5 sudu teh garam

1 Campurkan tepung beras dan tepung tang mein dengan 360ml air di dalam mangkuk adunan dan ketepikan.

2 Cincang lobak putih, dan keluarkan air yang berlebihan daripada cincangan lobak putih itu.

3 Potong sosej Cina menjadi kepingan kecil.

4 Tekan butang Desert/Puding dan pilih submenu Puding lobak putih, tekan Masak/OK untuk mengesahkan.

5 Masukkan sosej Cina, udang kering dan parutan lobak putih ke dalam periuk dalam dan tutup tudungnya. Tekan butang Cook/OK untuk memasak selama 20 minit.

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. Ratakan permukaan atas selepas mengacau, kemudian tutup tudungnya apabila selesai.

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

Ramuan:

- 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:

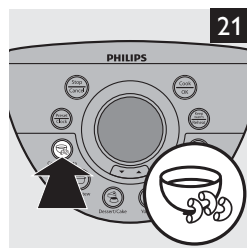
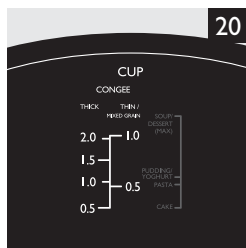
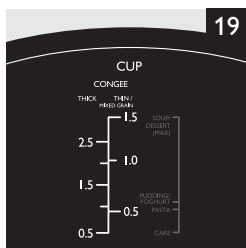
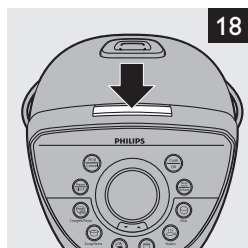
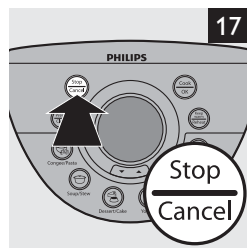
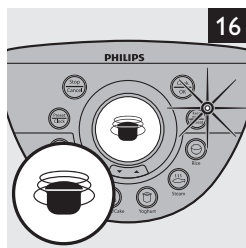
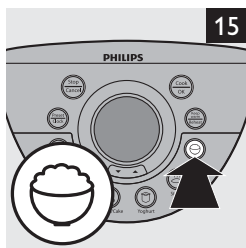
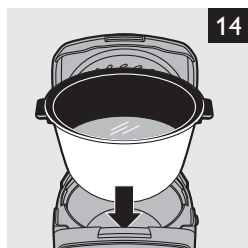
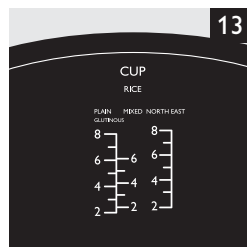
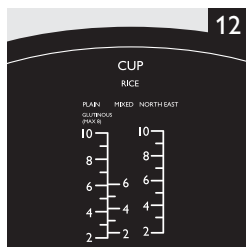
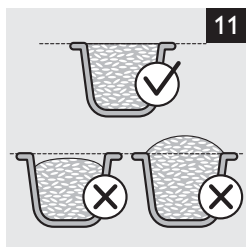
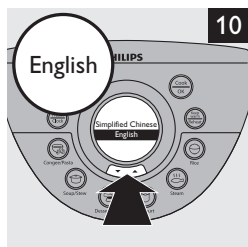
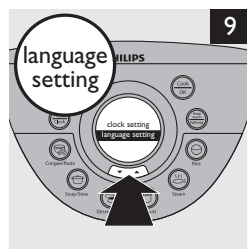
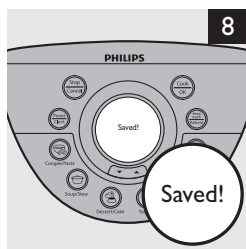
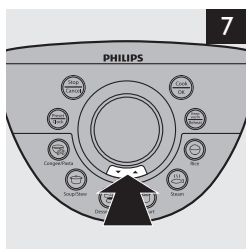
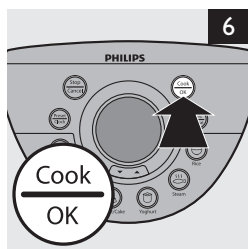
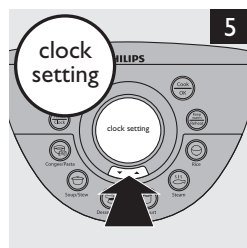
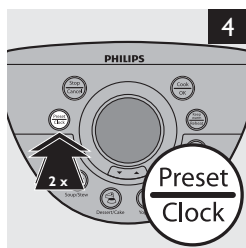
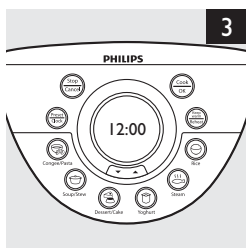
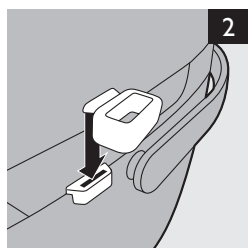
- ½ sudu teh kicap
- ¼ sudu teh gula
- ½ sudu besar wain shaoxing

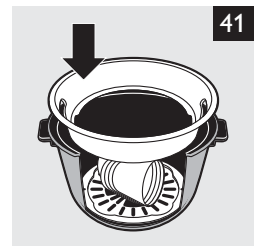
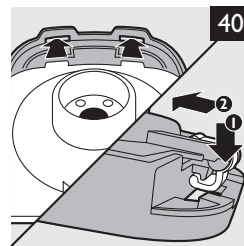
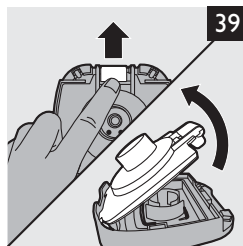
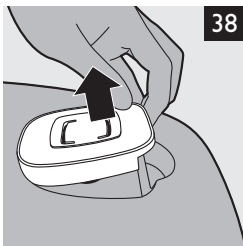
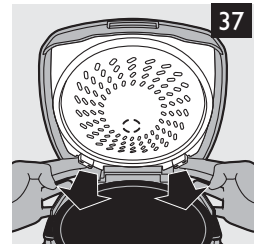
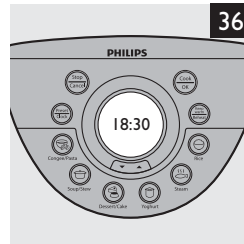
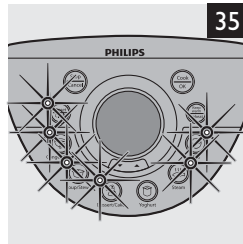
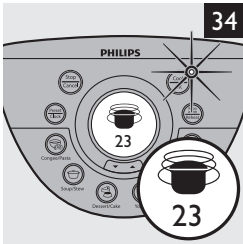
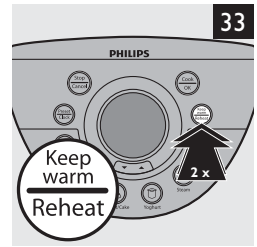
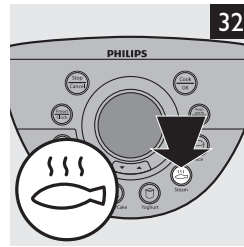
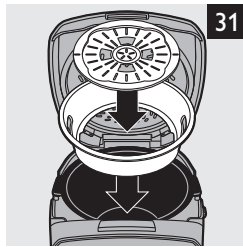
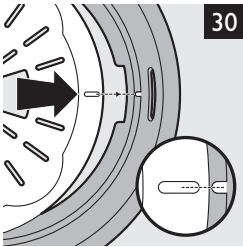
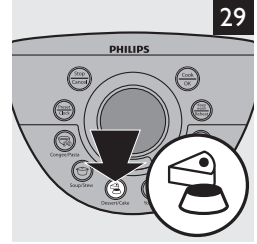
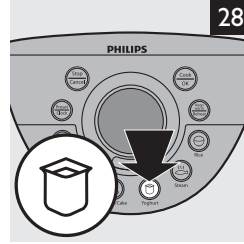
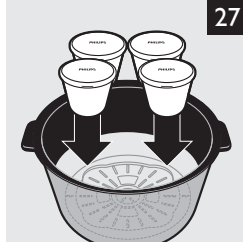
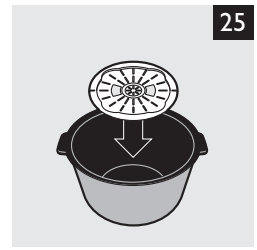
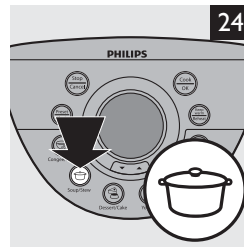
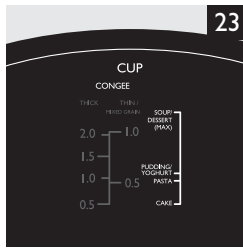
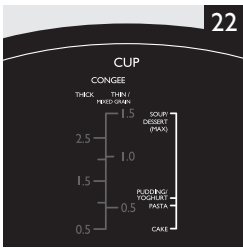
- 1** Campurkan tepung beras dan kanji jagung dengan 250ml air di dalam mangkuk adunan dan ketepikan.
- 2** Potong ubi keladi menjadi kiub 1.2cm dan campur dengan perasa 1.
- 3** Potong sosej Cina menjadi kepingan kecil dan campurkannya dengan perasa 2.
- 4** Tekan butang Desert/Puding dan pilih submenu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

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 dalam peti sejuk dan kemudian menggorengnya.







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0348.3