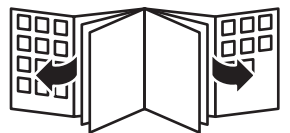


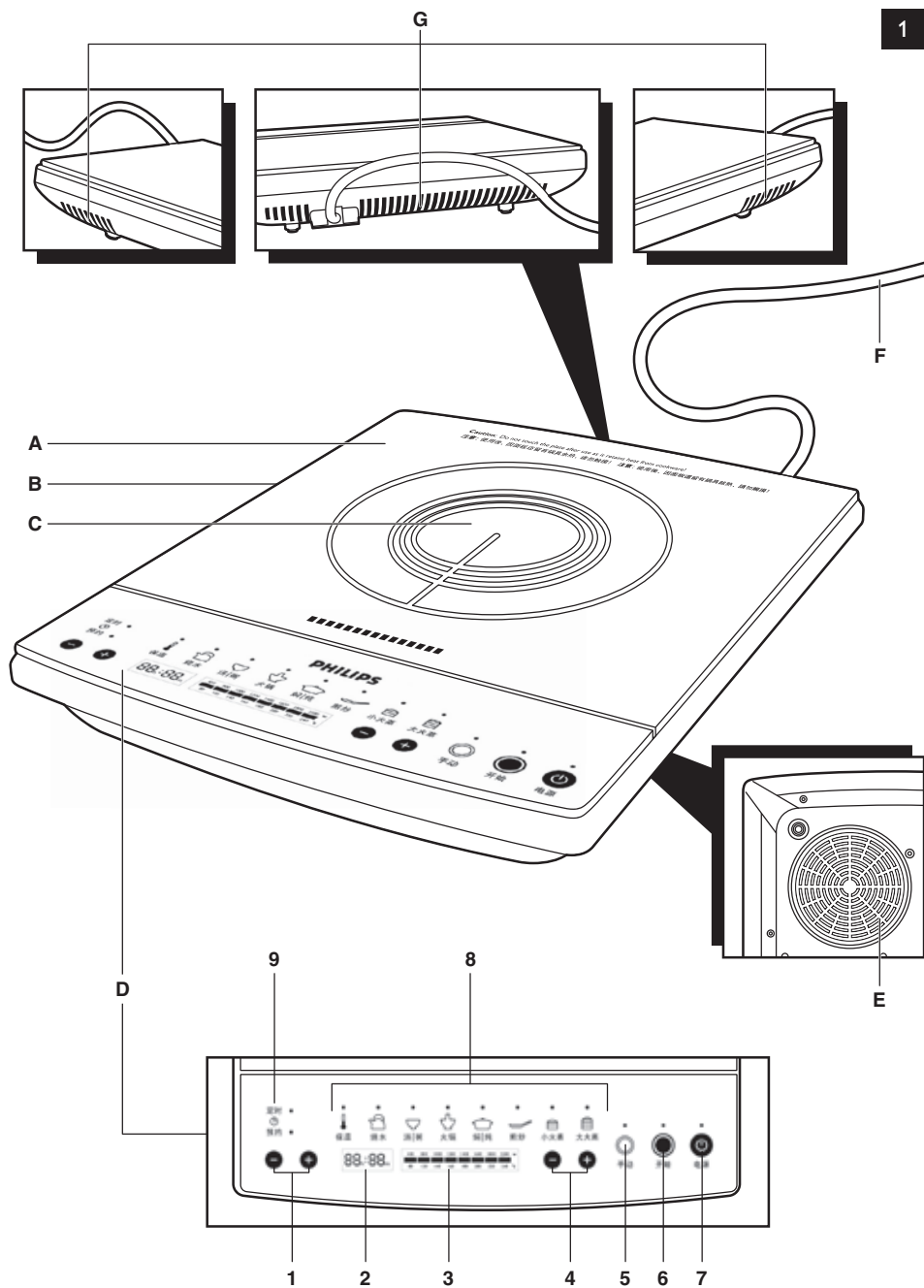
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4922



PHILIPS





ENGLISH 6

繁體中文 15

简体中文 23

Introduction

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

The induction cooker works on the basis of an electromagnet that creates a powerful, high-frequency electromagnetic field. When cookware consisting of magnetic material (e.g. iron) is placed on the induction cooker, the electromagnetic field transfers energy to the bottom of the cookware, which causes the cookware and the food inside it to become hot. The amount of heat generated in the cookware is controlled by varying the strength of the electromagnetic field. When the strength of the electromagnetic field is changed, the temperature of the cookware changes instantly.

Advantages of the induction cooker:

- Safe: the induction cooker does not make use of an open flame or fire. It also has a number of safety features, which allow you to enjoy cooking with your family whenever you want.
- Fast: in induction cooking, the cookware serves as the heat source. This results in much faster and more even heat transfer, shortening the cooking time by more than 40% compared to conventional cooking.
- Versatile: the induction cooker has 8 preset cooking modes, each with its own optimal heating pattern. These modes allow you to prepare a great variety of nutritious meals.
- Very user friendly: the simple and interactive control panel and display allow you to easily adjust the settings at the touch of a button.
- Comfortable: the induction cooking process is smoke-free and produces less grease. Moreover, the cooker and the surrounding area stay cool. This allows you to cook in a cool and comfortable environment.
- Portable: the induction cooker has a compact design and the cooking plate stays cool. This means the appliance is always safe to use and allows you to cook anywhere in your home.

General description (Fig. 1)

- A** Crystallite cooking plate
- B** Body
- C** Cooking zone
- D** Control panel
- E** Air inlet
- F** Mains cord
- G** Air outlets

D Control panel

- 1 +/- buttons for setting the cooking time and timer
- 2 Time display
- 3 Power level/cooking temperature bar with lights
- 4 +/- buttons for setting the power level or cooking temperature
- 5 Quick-start (manual) button
- 6 Start button with light
- 7 Power on/off button with power-on light
- 8 Buttons with lights for preset cooking modes
- 9 Cooking time/timer button with cooking time light and timer light

Important

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

Danger

- Never immerse the appliance in water or rinse it under the tap.

Warning

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance operates.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Never let the appliance run unattended.
- Make sure the cooking plate is clean and dry before you switch on the appliance.
- Do not cover the air outlets while the induction cooker is operating.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking plate since they can get hot.
- Do not cover any part of the cooking plate with aluminium to prevent the risk of electric shock, short circuiting or fire.
- If the surface of the cooking plate is cracked, switch off the appliance and do not use it anymore to prevent the risk of electric shock, short circuiting or fire.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the induction cooker to high temperatures, hot gas, steam or damp heat. Do not place the induction cooker on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always switch off the appliance before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Place the induction cooker on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- For better ventilation, do not block the air inlet and outlets while the appliance is operating, e.g. do not operate the appliance on a plastic tablecloth.
- Do not place anything between the cookware and the cooking plate.
- The maximum weight that can be put on the induction cooker is 8kg.
- Beware of hot steam that comes out of the cookware during cooking or when you remove the lid.
- Do not lift and move the induction cooker while it is operating.
- Never put empty cookware on the switched-on induction cooker; as this could cause the cookware to become distorted or the heating coil to become damaged.
- Do not store flammable materials and liquids near or on the induction cooker.
- Avoid hard contact between the cookware or other objects and the crystallite cooking plate.
- Always place the cookware on the cooking zone during cooking.

8 ENGLISH

- Do not use cookware with a bottom diameter of more than 16cm to deep-fry food, as this causes the appliance to malfunction.

Automatic shut-off

The appliance is equipped with automatic shut-off. It switches off automatically in two situations:

- In the quick-start (manual) mode and the hot pot mode, the appliance switches off automatically if you do not press any button for 60 minutes.
- If there is no cookware or unsuitable cookware on the cooking plate when you press the start button or if you remove cookware from the cooking plate during cooking, the cooker beeps continuously, '---' flashes on the display and the power level/cooking temperature bar flashes. The cooker automatically switches off after 1 minute unless you put the cookware back onto the cooking plate within this minute.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

Remove all packaging material from the induction cooker.

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a dry, stable and level surface.
- 2 Make sure there is at least 10cm free space around the appliance to prevent overheating.
- 3 Always place the cookware on the cooking zone during cooking.
- 4 Make sure you use cookware of the correct type and size (see the tables below).

Recommended types and sizes of cookware

Suitable cookware for the induction cooker

Material	Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel
Shape	Cookware with a flat bottom
Size	Cookware with a bottom diameter of 12-23cm, depending on the cooking mode (see tips below)
Weight	Cookware with a weight of up to 8kg (including contents)

Cookware NOT suitable for the induction cooker

Material	Cookware with a bottom made of non-iron metal, crystallite, glass, aluminium and copper
Shape	Cookware with a concave or convex bottom
Size	Cookware with a bottom diameter of less than 11cm
Weight	Cookware with a weight over 8kg (including contents)

Tip: When you cook in the quick-start (manual) mode or hot pot mode, you can use cookware with a bottom diameter of 12-25cm.

Tip: To deep-fry food, we advise you to use cookware with a bottom diameter of 12-16cm.

Note: Cookware made of different materials may require different amounts of water.

Using the appliance

Only use cookware that is suitable for induction cooking (see chapter ‘Preparing for use’).

Note: Always place and use the appliance on a dry, stable and level surface.

The tables below shows the default settings in the different cooking modes and to what extent these default settings can be adjusted.

Default and adjustable settings

Mode	Default cooking time (min)	Power (watt)/ temperature (°C) range	Adjustable cooking time (min)	Timer	Indications on control panel
Quick-start (manual)	5	400-2200W	5-60	-	Power bar
					Remaining cooking time and power bar (if cooking time is set)
Hot pot	-	400-2200W	-	-	Power bar
Stew	60	400-1400W	30-180	up to 24hrs	Remaining cooking time and power bar
Soup/congee	60	400-1400W	30-180	up to 24hrs	Remaining cooking time and power bar
Steam-lo	15	2000W	10-40	up to 24hrs	Remaining cooking time and power bar
Steam-hi	20	2000W	10-60	up to 24hrs	Remaining cooking time and power bar
Stir-fry	30	80-240°C	5-60	-	Temperature and power bar
Boil	9	2200W	5-30	-	Remaining cooking time and power bar
Keep-warm	30	80°C	15-180	-	Remaining cooking time

Note: In the stew and soup/congee modes, the appliance first brings the food to the boil and then switches to a lower power level. You can only adjust the power level after the boiling stage.

Note: The steam modes allow you to steam various types of food, such as steamed rolls, egg, pork ribs or chicken. The steam-lo mode is suitable for steaming a small amount of food, like eggs or buns. The steam-hi mode is suitable for steaming a large amount of food, like ribs or chicken.

Note: The boil mode allows you to boil water or food in a fast way. The suggested boiling time for 1 litre is 3-5 minutes, for 2 litres 6-10 minutes and for 3 litres 9-14 minutes

Power/temperature settings

	Low		Mid				High	
Wattage (W)	400	800	1000	1200	1400	1600	1800	2200
Temperature (°C)	80	120	140	160	180	200	220	240

Using the different modes

You can choose between the quick-start (manual) mode and 8 preset cooking modes.

- 1** Put the mains plug in the wall socket and press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 2).
 - The appliance produces a 2-second beep and the power-on light goes on.
 - The power bar shows the default power level (1400W) (Fig. 3).
 - The time display shows “- : - ”. The light of the quick-start (manual) mode lights up to indicate that the appliance is in manual mode (Fig. 4).
- 2** Place the cookware on the cooking zone.
- 3** Press the quick-start (manual) button or the button of the preset mode you want to use. (Fig. 5)
 - The light of the corresponding mode lights up (Fig. 6).
 - The appliance is set to the default settings of the quick-start (manual) mode (5 minutes cooking time and a power level of 1400W) or to the default settings of the selected preset mode.

Note: Before you press the start button to confirm the selected mode, you can still switch to another mode. If you want to switch to a different mode after you have pressed the start button, you have to switch off the appliance by pressing the power on/off button. Then press the power on/off button again to switch the appliance back on and select the desired mode.

- 4** If you want to start cooking at the default setting of the selected mode, continue with step 7. See the default settings and cooking time table above for the default settings of the different cooking modes.

- 5** If you want to adjust the power level or cooking temperature, press the + and - buttons on the right side of the control panel. (Fig. 7)

Certain settings cannot be adjusted. See the table above for information about the settings that can or cannot be adjusted in the various modes.

Note: You can also adjust the power level or cooking temperature during cooking.

- 6** If you want to adjust the cooking time, press the + and - buttons on the left side of the control panel (Fig. 8).

Note: If you are in the quick-start (manual) mode, you have to press the cooking time/timer button before you can adjust the cooking time with the + and - buttons.

Note: When you press the + and - buttons briefly, the time increases or decreases by 1 minute. When you press the buttons longer, the time increases or decreases by 5 minutes.

Note: You can also adjust the cooking time during cooking.

- 7** Press the start button (Fig. 9).

- The start light goes on.
- The induction cooker automatically starts operating according to the selected mode.

Note: If you have not adjusted the cooking time, power level or cooking temperature, the induction cooker starts operating at the default settings of the selected mode.

- ▶ During cooking, the fan switches on to keep the appliance cool. When you switch off the appliance, the fan remains on for approx. 1 minute and then switches off automatically.
- ▶ The time display shows the remaining cooking time. At the same time, the selected cooking temperature or power level light goes on (Fig. 10).
- ▶ When the cooking time has elapsed, the appliance beeps a few times. The appliance automatically switches off and the power-on light goes out.

Note: If you want to stop cooking, press the power on/off button. The appliance then switches off.

8 Unplug the appliance after use.

Using the timer

You can use the cooking time/timer button to set the time at which you want the appliance to start cooking at a preset cooking mode.

For example: if it is 14:00 hours and you want the appliance to start cooking at 18:00 hours, set the timer to 4.00 (4 hours) and press the start button. After 4 hours, at 18:00 hours, the appliance automatically starts cooking.

You can use the timer function for the stew, soup/congee, steam-lo and steam-hi modes. You can set a start time of 5 minutes to 24 hours.

1 Follow steps 1 to 5 of section 'Using the different modes'.

2 Press the cooking time/timer button (Fig. 11).

- ▶ The timer light goes on.

Note: If you are in the quick-start (manual) mode, you have to press the cooking time/timer button twice to activate the timer.

3 Press the + and - buttons on the left side of the control panel to set the number of minutes or hours after which you want the appliance to start cooking (Fig. 8).

Note: When you press the + and - buttons briefly, the time increases or decreases by 1 minute. When you press the buttons longer, the time increases or decreases by 5 minutes.

Note: If you want to adjust the cooking time, first press the cooking time/timer button and then press the + and - buttons on the left side of the control panel.

4 Press the start button to start the timer (Fig. 9).

- ▶ The start light goes on.
- ▶ The time display starts counting down the time.
- ▶ When the cooking process starts, the timer light goes out and the display shows that the cooking process has started.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Do not put vinegar on the crystallite cooking plate.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Clean the appliance with a damp cloth and, if necessary, with some mild cleaning agent.

Maintenance

Improper use can lead to scratches on the cooking plate. To avoid discolouring and scratches, use the appliance according to the instructions in this user manual and always clean the appliance and cookware properly after use.

Storage

Do not place heavy objects on the crystallite cooking plate as it is breakable.

Do not store the appliance in a hot place, for example near a cooker.

If you are not going to use the appliance for a longer period of time, store the appliance in a dry and safe place.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 12).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

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

Problem	Solution
The power-on light does not go on.	There is a connection problem. Check if the induction cooker is connected to the mains and if the plug is inserted firmly into the wall socket
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
When I press one of the cooking mode buttons, the light of the selected mode does not go on.	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The cooking time light does not go on when I set the cooking time.	You have selected the hot pot mode. You can only adjust the cooking time in the quick-start (manual) mode and in the preset stew, soup/ congee, steam-hi, steam-lo, stir-fry, boil, and keep-warm modes.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Problem	Solution
The timer light does not go on when I set the timer.	You have selected the quick-start (manual) mode or the preset hot pot, stir-fry, boil, or keep-warm mode. You can only use the timer in the stew, soup/congee, steam-hi and steam-lo modes (see the 'Default and adjustable settings' table in chapter 'Using the appliance'). The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
I cannot change the power setting before I select the stew mode or soup/congee mode.	In the stew and soup/congee modes, the appliance first brings the food to the boil and then switches to a lower power level. You can only adjust the power level after the boiling stage.
The appliance beeps continuously.	You have put unsuitable cookware on the cooking plate or you have removed the cookware from the cooking plate during cooking. Place suitable cookware on the cooking plate.
The maximum power setting for certain cooking modes is very low.	In the stew and soup/congee modes, the appliance first brings the food to the boil and then switches to a lower power level. You can only adjust the power level after the boiling stage.
I cannot switch to a different cooking mode during cooking.	You cannot switch to a different cooking mode during cooking. If you want to select a different cooking mode, press the power on/off button to switch off the cooker. Then press the power on/off button again to switch the cooker back on.
The fan works but the appliance has not started cooking.	You have to press the start button within 1 minute after you press the power on/off button. If you do not press the start button within 1 minute, the induction cooker switches off and the fan continues to work for 1 minute to cool down the appliance.

Codes on the display	Message	What you should do
'--:--' flashes on the display	There is no cookware on the cooking plate or the cookware is not suitable for the induction cooker.	Place suitable cookware on the cooking plate.
E1	Unstable voltage in power supply network	Check if the voltage in your home is suitable for the induction cooker.
E2	The cooking plate has overheated.	Switch off the appliance and unplug it. Let it cool down for approx. 10 minutes and then switch on the appliance again.
E3	The appliance malfunctions	Take the appliance to a Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Codes on the display	Message	What you should do
E4	The appliance has overheated	Check if the air outlets are covered. If so, remove the object or objects covering the air outlets and let the appliance cool down. Then switch on the appliance again.
		If the air outlets are covered, check if the fan works. Switch on the appliance and press the start button. If the fan does not work, take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Recipes

Chinese-style soup

Preparation time: 3 hours

Ingredients:

- 300g chicken
- 1 carrot
- 2 potatoes
- 1 onion
- 2ltr water

- 1** Put all ingredients in the cookware in the same order as described above.
- 2** Put the lid on the cookware.
- 3** Place the cookware on the cooker and boil the soup in the soup/congee mode (see chapter 'Using the appliance', section 'Using the preset cooking modes').

Pork rib stew with mushrooms

Preparation time: 1 hour

Ingredients:

- 800g pork ribs
- 1tbsp dark soy sauce
- 1tbsp light soy sauce
- 1tsp salt
- 2tbsp sugar
- 2tbsp oil
- 500ml water
- 8 chinese dried mushrooms

- 1** Soak the dried mushrooms for 30 minutes before you use them. Set them aside to drain for a few seconds.
- 2** Cut the pork ribs into pieces of about 5cm.
- 3** Put the oil in the cookware and heat it slightly. Add the pork pieces.
- 4** Add soy sauce, salt, sugar and mushrooms.
- 5** Add the water and cook in the stew mode (see chapter 'Using the appliance', section 'Using the preset cooking modes').
- 6** Cook the pork ribs until the meat is tender and the sauce is glazed.

簡介

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

電磁爐的運作原理是利用電磁鐵產生強力的高頻電磁場。將具磁性材料 (如鐵製) 的鍋具放在電磁爐上時，電磁場會將能源轉往鍋具底部，使鍋具及其中食物加熱。要調整鍋具溫度時，只要改變電磁場強度，鍋具溫度便會立即改變。

電磁爐的優點：

- 安全：電磁爐不使用火焰，還有多重安全裝置，讓您隨時都可以與家人一同烹調享受美食。
- 快速：使用電磁爐烹煮時，鍋具便是熱源。因此導熱更快也更好，跟傳統烹調方法比起來，能夠省下百分之四十的時間。
- 多功能：電磁爐有 8 種預設烹調模式，每一種都設有最佳加熱模式。善用這些模式即可調理各式各樣營養滿點的餐點。
- 簡易操作：互動式的控制面板簡潔有力，並有顯示螢幕助您操作按鈕輕易調整設定。
- 舒適：電磁爐烹調無煙不油膩，而且電磁爐本身和四週空間不悶熱，讓您舒舒服服調理餐點。
- 輕便：電磁爐設計輕巧，加熱面板也不留熱度，隨時都能安全操作，在家裡每個地方都可以調理餐點。

一般說明 (圖 1)

- A** 黑晶玻璃加熱面板
- B** 機體
- C** 烹調區
- D** 控制面板
- E** 進風口
- F** 電線
- G** 出風口

D 控制面板

- 1 設定烹調時間及計時器的 +/- 按鈕
- 2 時間顯示幕
- 3 功率/烹調溫度格附指示燈
- 4 設定功率或烹調溫度的 +/- 按鈕
- 5 快速啟動 (手動) 按鈕
- 6 開始按鈕附指示燈
- 7 電源開關按鈕附電源指示燈
- 8 預設烹調模式按鈕附指示燈
- 9 烹調時間/定時按鈕附烹調時間指示燈與定時指示燈

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 切勿將本產品浸入水中或置於水龍頭下沖洗。

警示

- 本產品運轉時，機體表面溫度很高。
- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 僅可將本產品連接到有接地的電源插座上。請務必確定將插頭確實插入插座中。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。

16 繁體中文

- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿讓兒童接觸電源線。請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 為了避免發生危險，本產品不可加裝外部定時開關。
- 請勿讓本產品在您的視線範圍外操作。
- 啟動電器之前請務必確定加熱面板已清潔且乾燥。
- 使用電磁爐時，請勿擋住出風口。
- 為電器插上電源或操作控制面板時，請確保雙手乾燥。
- 烹煮之後請勿觸摸加熱面板，因為面板尚有鍋具餘熱。
- 刀、叉、湯匙和蓋子等金屬物品溫度會升高，因此請勿放在加熱面板上。
- 請勿用鋁蓋住加熱面板任何部分，以避免觸電、短路或著火。
- 如果加熱面板表面有裂縫，請關閉本產品電源，不要再使用，以避免電擊、短路或著火的危險。

警告

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 請勿使電磁爐暴露於高熱、熱瓦斯、蒸氣或濕熱中。請勿將電磁爐置於或靠近運作中或仍有餘熱的火爐或電子鍋。
- 拔下電源之前，請務必先關閉電源。
- 在進行清潔之前，請務必先拔除電器電源插頭並待其冷卻。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 電磁爐應置於平穩的水平表面，並確定與周圍至少保持 10 公分的距離，以避免過熱。
- 為了讓通風良好，請勿在使用產品時擋住進出風口，例如不要在塑膠桌布上使用產品。
- 鍋具與加熱面板之間請勿放置任何物品。
- 電磁爐上可放置最重重量為 8 公斤。
- 烹調時，或掀開鍋蓋時，請小心漏出的熱氣。
- 電磁爐運作中請勿舉起或移動電磁爐。
- 切勿將空的鍋具置於已啟動的電磁爐上，此舉可能使鍋具變形，也可能損壞加熱線圈。
- 請勿將易燃物或液體存放在電磁爐附近或電磁爐上。
- 避免使鍋具或其他物體強力碰撞黑晶加熱面板。
- 烹煮時請務必將鍋具置於烹調區內。
- 請勿使用底面直徑大於 16 公分的鍋具來油炸食物，此舉會導致本產品故障。

自動電源關閉

本產品配備自動電源關閉功能，以下兩種情況會自動關閉電源：

- 在「快速啟動 (手動)」模式與「火鍋」模式，只要 60 分鐘沒有按過任何按鈕就會自動關閉電源。
- 若按下開始按鈕時加熱面板上沒有鍋具，或使用了不適用的鍋具，或在烹調時將鍋具取走，電磁爐會持續發出嗶聲，顯示螢幕會閃爍「--:--」，功率/烹調溫度格也會閃爍。若 1 分鐘內未把鍋具放回加熱面板，電磁爐就會自動關閉電源。

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

第一次使用前

取下電磁爐所有包裝材料。

使用前準備

- 1 請將本產品放置在乾燥、穩固且水平的表面。
- 2 確認本裝置周圍至少保留 10 公分的空間，以預防過熱。
- 3 烹煮時請務必將鍋具置於烹調區內。
- 4 請務必使用正確類型、正確尺寸的鍋具 (請見下表)。

建議使用的鍋具類型與尺寸

適用電磁爐的鍋具

材質	鐵製或具磁性的不銹鋼製鍋底
形狀	平底的鍋具
尺寸	鍋底直徑為 12 至 23 公分，視烹調模式而定 (請見下面提示)
重量	含食材最重 8 公斤以內的鍋具

不適用電磁爐的鍋具

材質	鍋底非鐵製，或者是黑晶、玻璃、鋁、銅製的鍋底
形狀	凸底或凹底的鍋具
尺寸	鍋底直徑小於 11 公分的鍋具
重量	含食材超過 8 公斤的鍋具

提示：用「快速啟動 (手動)」模式或「火鍋」模式烹煮時，可使用鍋底直徑 12 至 25 公分的鍋具。

提示：油炸食物時，建議使用鍋底 12 至 16 公分的鍋具。

注意：不同材質的鍋具可能需要不同的水量。

使用此電器

切記僅使用適用電磁烹調的鍋具 (請見「使用前準備」單元)。

注意：請務必在乾燥、平穩且水平的表面放置、操作本產品。

下面表格列出各個烹調模式的預設設定，以及各設定可以調整的程度。

預設與可調整的設定

模式	預設烹調時間 (分鐘)	功率 (瓦)/溫度 (°C) 範圍	可調整烹調時間 (分鐘)	定時功能	控制面板上的指示
快速啟動 (手動)	5	400-2200W	5-60	-	功率格
					剩餘烹調時間與功率格 (如果設定了烹調時間)
火鍋	-	400-2200W	-	-	功率格

模式	預設烹調時間 (分鐘)	功率 (瓦)/溫度 (°C) 範圍	可調整烹調時間 (分鐘)	定時功能	控制面板上的指示
燜/燉	60	400-1400W	30-180	最多 24 小時	剩餘烹調時間與功率格
煲湯/粥	60	400-1400W	30-180	最多 24 小時	剩餘烹調時間與功率格
小火蒸	15	2000W	10-40	最多 24 小時	剩餘烹調時間與功率格
大火蒸	20	2000W	10-60	最多 24 小時	剩餘烹調時間與功率格
煎炒	30	80-240° C	5-60	-	溫度和功率格
燒水	9	2200 瓦	5-30	-	剩餘烹調時間與功率格
保溫	30	80° C	15-180	-	剩餘烹調時間

注意：使用「燜/燉」和「煲湯/粥」模式時，電磁爐會先加熱滾過再轉用較低功率；加熱階段過了之後才能調整功率。

注意：「蒸」的模式可用來蒸各種食物，如春捲、蒸蛋、排骨、雞肉等。「小火蒸」模式適合少量食物，如蒸蛋和饅頭；「大火蒸」模式適合大量食物，如排骨和雞肉。

注意：「燒水」模式可快速滾開食物或水。滾煮時間建議 1 公升用 3 至 5 分鐘，2 公升用 6 至 10 分鐘，3 公升則用 9 至 14 分鐘。

功率/溫度設定

	低			中			高	
瓦數 (W)	400	800	1000	1200	1400	1600	1800	2200
溫度 (°C)	80	120	140	160	180	200	220	240

使用不同模式

您可選用快速啟動(手動)模式和 8 種預設烹調模式。

- 將電源插頭插入供電插座，然後按下電源開關，啟動電器。(圖 2)
 - 本產品會發出 2 秒長的嗶聲，電源指示燈會亮起。
 - 功率格會顯示預設的功率 (1400W)。(圖 3)
 - 時間顯示幕會顯示「--:--」。快速啟動(手動)模式指示燈會隨即亮起，代表產品處於手動模式。(圖 4)
- 將鍋具置於烹調區內。
- 按下快速啟動(手動)按鈕，或您要使用的預設模式按鈕。(圖 5)
 - 相應模式的指示燈會隨即亮起。(圖 6)
 - 本產品會設成快速啟動(手動)模式的預設設定 (5 分鐘烹調時間，1400W 功率)，或設成選定預設模式的預設設定。

注意：按下「開始」按鈕決定模式之前仍可切換成另一種模式。如果按了啟動按鈕後要改用其他模式，就必須先按電源開關把電源關閉，然後再按一次電源開關重新啟動，才能選擇想要使用的模式。

4 若要用所選模式的預設設定開始烹調，請跳至第 7 步驟。

關於各烹調模式的預設設定，請參考之前的表格。

5 若要調整功率或烹調溫度，請按控制面板右邊的 + 和 - 按鈕。(圖 7)

有些設定是不可以調整的。關於各模式可調整和不可調整的設定，請見之前表格的資訊。

注意：烹調時仍然可以調整功率或烹調溫度。

6 若要調整烹調溫度，請按控制面板左邊的 + 和 - 按鈕。(圖 8)

注意：如果使用快速啟動(手動)模式，則必須在用 + 和 - 按鈕調整烹調時間前，先按下烹調時間/定時按鈕。

注意：短暫按下 + 和 - 按鈕時，會增加或減少 1 分鐘時間；按鈕按久一點的話，則是增加減少 5 分鐘。

注意：烹調時仍然可以調整烹調時間。

7 按一下開始按鈕。(圖 9)

- ▶ 開始指示燈會亮起。
- ▶ 電磁爐會依所選模式自動開始運作。

注意：若未調整烹調時間、功率或烹調溫度，電磁爐會依所選模式的預設設定運作。

- ▶ 烹調時，風扇會啟動散熱。關閉電器電源之後，風扇仍會繼續轉動約 1 分鐘，然後會自動停止。
- ▶ 時間顯示幕會顯示剩下的烹調時間。在此同時，選用的烹調溫度或功率燈會亮起。(圖 10)
- ▶ 烹調時間結束時，電器會發出數次嗶聲然後自動關閉電源，電源指示燈也會熄滅。

注意：若要停止烹調，請按電源開關按鈕即可關閉電器電源。

8 使用完畢後請立即將插頭拔下。

預約烹調

使用烹調時間/定時按鈕可以設定要何時以預設烹調模式開始烹調。

例如：假設現在時間是 14:00，要設定本產品於 18:00 開始烹調，請設定預約 4.00 (4 小時) 然後按「開始」按鈕。四小時後時間到 18:00，本產品就會自動開始烹調。

預約功能可用於燜/燉、煲湯/粥、小火蒸和大火蒸模式。

開始時間可設定 5 分鐘至 24 小時。

1 依照「使用不同模式」的步驟 1 至 5 操作。

2 按下烹調時間/定時按鈕。(圖 11)

- ▶ 預約指示燈會亮起。

注意：若使用快速啟動(手動)模式，您必需按兩下烹調時間/定時按鈕才能啟動定時器。

3 按下控制面板左邊的 + 和 - 按鈕，設定要產品開始烹調的分鐘或小時數。(圖 8)

注意：短暫按下 + 和 - 按鈕時，會增加或減少 1 分鐘時間；按鈕按久一點的話，則是增加減少 5 分鐘。

注意：若要調整烹調時間，首先按下烹調時間/定時按鈕，然後按下控制面板左邊的 + 和 - 按鈕。

4 按開始按鈕，開始計時。(圖 9)

- ▶ 開始指示燈會亮起。
- ▶ 時間顯示幕開發倒數計時。

20 繁體中文

- 待烹調開始，預約指示燈就會熄滅，顯示幕也會顯示已經開始烹調。

清潔與維護

清潔

切勿將電器浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。

絕對不可使用鋼絲絨、磨蝕性的清潔劑或侵蝕性的液體 (例如汽油或丙酮) 清潔本產品。

切勿讓黑晶加熱面板沾上醋。

- 1 拔除插頭並讓機器冷卻。
- 2 用濕布清潔電器，若有必要可使用少許溫和的清潔劑。

保養

使用不當可能會刮傷加熱面板。為避免變色、刮傷，請依本手冊指示使用電器，每次使用後也請清潔電器和鍋具。

收藏

黑晶加熱面板易碎，請勿重壓。

勿將電器收藏於高溫處，如電子鍋旁。

若將長時間不使用電器，請將電器收藏在乾燥且安全的地方。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 12)

保證書與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

故障排除

如果您的電磁爐運作不正常，或烹調品質不佳，請參考下面的表格。如果您無法解決問題，請連絡您當地的飛利浦服務中心或所在國家的顧客服務中心。

問題

解決方法

電源指示燈不會亮。

接線有問題。請檢查電磁爐是否已插上電線，且插頭已確實插入牆面插座。

指示燈故障。請將電器送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。

按下一個烹調模式按鈕時，所選模式指示燈不會亮。

指示燈故障。請將電器送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。

設定烹調時間時，定時指示燈不會亮。

您選用了火鍋模式。烹調時間只能在快速啟動 (手動) 模式中調整，或是使用預設的燜/燻、煲湯/粥、大火蒸、小火蒸、煎炒、燒水、保溫模式時才可調整。

問題	解決方法
	指示燈故障。請將電器送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
設定預約時間之後，預約指示燈不會亮。	您選用了快速啟動(手動)模式，或是預設烹調模式中的火鍋、煎炒、燒水、保溫模式。定時功能僅可用於燜/燉、煲湯/粥、大火蒸、小火蒸煮調模式(請參考「使用此電器」一章的「預設與可調整的設定」表格)。
	指示燈故障。請將電器送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
選擇燜/燉模式或是煲湯/粥模式前，沒辦法調整功率設定。	使用「燜/燉」和「煲湯/粥」模式時，電磁爐會先加熱滾過再轉用較低功率；加熱階段過了之後才能調整功率。
電器持續發出嗶聲。	您在加熱面板放上了不適用的鍋具，或是您在烹調中取走了加熱面板上的鍋具。請在加熱面板放上合適鍋具。
有些烹調模式的最大功率設定很低。	使用「燜/燉」和「煲湯/粥」模式時，電磁爐會先加熱滾過再轉用較低功率；加熱階段過了之後才能調整功率。
烹調時沒辦法改用其他烹調模式。	為安全起見，烹調中不可切換烹調模式。若要選用不同烹調模式，請按電源開關將電磁爐電源關閉，然後再按一次電源開關，啟動電磁爐。
電扇在運轉，但是卻還不開始烹調。	按了電源開關之後，必須在 1 分鐘內按下「開始」按鈕。如果 1 分鐘內沒有按下「開始」按鈕，電磁爐就會自動關機，電扇則是會繼續運轉 1 分鐘降低機體溫度。

顯示代碼	訊息	正確應對方式
螢幕上閃爍「-- :--」	加熱面板上沒有鍋具，或是該鍋具不適用電磁爐。	在加熱面板放上合適的鍋具。
E1	供電電壓不穩定。	檢查您的家裡供電電壓是否適用本電磁爐。
E2	加熱面板過熱。	關閉電器電源並拔下插頭。讓機體降溫約 10 分鐘後，再打開電源。
E3	電器故障	將電器帶往經銷商或飛利浦授權的服務中心。
E4	電器過熱	檢查通氣孔是否被蓋住。若被蓋住，請移開一或多個障礙物，並讓機體降溫，然後再打開電源。
		若通氣孔沒有被蓋住，請檢查風扇是否正常運轉。打開電器電源，按「開始」按鈕。如果電扇沒有運轉，請將電器帶往您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心。

食譜

中式湯

準備時間：3 小時

材料：

22 繁體中文

- 300 克雞肉
- 1 根蘿蔔
- 2 顆馬鈴薯
- 1 顆洋蔥
- 2 公升水

1 依上述順序，將所有材料放入鍋具。

2 蓋上鍋蓋。

3 將鍋具置於電磁爐上，用「煲湯/粥」模式煮滾 (請見「使用此電器」一章的「使用預設烹調模式」單元)。

香菇燉排骨

準備時間：1 小時

材料：

- 800 克排骨
- 1 茶匙深色醬油 (即老抽)
- 1 茶匙淡色醬油 (即生抽)
- 1 茶匙鹽
- 2 茶匙糖
- 2 茶匙油
- 500 毫升水
- 8 顆乾燥香菇

1 先將香菇泡水 30 分鐘，然後放置一陣子讓水滴掉。

2 把排骨切成塊狀，約 5 公分大小。

3 把油倒入鍋具稍微加熱，然後倒入排骨塊。

4 加入醬油、鹽、糖、香菇。

5 加水後用「燜/燉」模式烹調 (請見「使用此電器」一章的「使用預設烹調模式」單元)。

6 繼續燉煮，直到肉煮爛，湯汁變濃。

产品简介

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

电磁炉在工作时以电磁体为基础，产生强大的高频磁场。在将含有磁性材料（例如铁）的炊具放到电磁炉上时，电磁场会将能量传输到炊具底部，从而为炊具及其内部的食物加热。炊具中产生的热量可通过改变电磁场强度加以控制。当电磁场的强度发生改变时，炊具的温度也会立即发生改变。

电磁炉的优点：

- 安全：电磁炉没有用明火或炉火。此外，它还有许多安全功能，方便您随时随地同家人一起享受烹饪的乐趣。
- 快速：在电磁烹饪过程中，炊具就是热源。这样一来，热量传输得非常快而且更加均匀，与传统烹饪法相比烹饪时间可缩短至少百分之四十。
- 多功能：电磁炉有 8 种预设的烹饪模式，每种模式都有它自己的加热方式。您可以利用这些模式烹饪出各种各样富有营养的鲜美食物。
- 非常人性化：简单、交互的控制面板和显示屏允许您按一下按钮就能轻松调节设置。
- 舒适：电磁烹饪过程无烟而且产生的油脂也会减少。这样，烹饪就可以在凉爽、舒适的环境中进行。
- 便携：电磁炉外形小巧，炉面保持低温。这意味着，您总是可以放心使用设备，可以在家中的任何地方进行烹饪。

一般说明 (图 1)

- A** 微晶炉面
- B** 炉身
- C** 烹饪区
- D** 控制面板
- E** 进风
- F** 电源线
- G** 出风口

D 控制面板

- 1 设置烹饪时间和计时器的 +/- 按钮
- 2 时间显示屏
- 3 带指示灯的功率大小/烹饪温度状态条
- 4 设置功率大小或烹饪温度的 +/- 按钮
- 5 快速启动（手动）按钮
- 6 带指示灯的启动按钮
- 7 带电源指示灯的电源开/关按钮
- 8 带指示灯的预设烹饪模式按钮
- 9 带烹饪时间指示灯和计时器指示灯的烹饪时间/计时器按钮

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将本产品浸入水中，也不要再在自来水龙头下冲洗。

警告

- 产品工作时，可接触到的表面可能会很烫。

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已稳固插入。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍这些产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 切勿将本产品连接外部计时器，以免发生危险。
- 切勿让产品在无人看管的情况下运行。
- 在打开电磁炉之前，确保炉面清洁、干燥。
- 电磁炉正在工作时，不要盖住其出风口。
- 切勿使用潮湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 切勿在烹饪之后触摸炉面，因为上面留有来自炊具的热量。
- 金属物品，如刀，叉，勺，盖子等，不要放在炉面上，因为金属物品会变热。
- 切勿用铝制品盖住炉面的任何部分，以免造成电击、短路或火灾的危险。
- 如果炉面的表面破裂，请关闭产品电源并不要再使用，以免造成触电、短路或火灾等危险。

注意

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 请勿将电磁炉暴露于高温、热气、蒸汽或湿热环境下，也不要正在运行或仍有余热的炉子或炊具上或附近放置电磁炉。
- 在拔下电磁炉的电源插头之前先关闭电磁炉。
- 清洁电蒸锅之前，必须先将电源插头拔掉，并待其冷却。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 应将电磁炉放在稳定，水平的表面，并确保周围有至少 10 厘米的空间，以免过热。

- 为保证空气流通，请勿在使用电磁炉期间堵塞进风口和出风口，例如，不要在塑料桌布上使用电磁炉。
- 不要在炊具和炉面之间夹放任何东西。
- 电磁炉上可以承受的最大重量为 8 千克。
- 在烹饪过程中或者在揭开盖子时，要当心炊具中散发出来的热蒸汽。
- 烹饪期间，切勿提起及移动电磁炉。
- 切勿将空炊具放在打开的电磁炉上，这可能导致炊具变形，还可能损坏加热线圈。
- 切勿在电磁炉上或附近放置易燃材料和液体。
- 避免炊具或其它物体与微晶炉面发生碰撞。
- 在烹饪过程中炊具始终放置在烹饪区上面。
- 切勿使用底部直径大于 16 厘米的炊具油炸食物，因为这会导致产品出现故障。

自动关熄

电磁炉配备有自动关熄装置。它会在两种情况下自动切断电源：

- 在快速启动（手动）模式和“火锅”模式下，如果 60 分钟内未按任何按钮，电磁炉会自动关闭。
- 如果在按开始按钮后炉面上没有炊具或放置了不合适的炊具，或者在烹饪过程中从炉面上取下炊具，电磁炉会连续发出嘟嘟响，显示屏会闪烁“--:--”，且功率大小\烹饪温度状态条会闪烁。如果在 1 分钟之内没有将炊具放回炉面上，电磁炉会自动关闭。

电磁场 (EMF)

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

初次使用之前

从电磁炉上取下所有包装材料。

使用准备

- 1 将产品放在一个干燥、平稳的表面上。
- 2 应确保电磁炉周围至少有 10 厘米的空间以防过热。
- 3 在烹饪过程中炊具始终放置在烹饪区上面。
- 4 确保使用类型和尺寸正确的炊具（见下表）。

建议的炊具类型和尺寸

适合电磁炉的炊具

材料	底部是由铁或磁性不锈钢制成的炊具
外形	平底炊具

适合电磁炉的炊具

尺寸 炊具底部直径为 12 至 23 厘米，具体取决于烹饪模式（参见下面的提示）

重量 炊具连同所装食物一起最多 8 千克

不适合电磁炉的炊具

材料 底部由非铁金属、微晶、玻璃、铝和铜制成的炊具

外形 底部凹入或凸起的炊具

尺寸 底部直径小于 11 厘米的炊具

重量 连同所装食物一起重量超过 8 千克的炊具

提示：当您在快速启动（手动）模式或“火锅”模式下烹饪时，您可以使用底部直径为 12 至 25 厘米的炊具。

提示：若要油炸食物，我们建议您使用底部直径为 12-16 厘米的炊具。

注：不同材料制成的炊具可能需要不同的用水量。

使用本产品

仅使用适合电磁烹饪的炊具（见“使用准备”一章）。

注：一定要在干燥、平稳的表面上放置和使用本产品。

下表显示了不同烹饪模式的默认设置以及这些默认设置可以调节到什么程度。

默认设置和可调节设置

模式	默认烹饪时间（分钟）	功率（瓦）/温度（°C）范围	可调节烹饪时间（分钟）	计时器	控制面板上的指示
快速启动（手动）	5	400-2200 瓦	5-60	-	功率状态条
					剩余烹饪时间和功率状态条（如果烹饪时间已设定）
火锅	-	400-2200 瓦	-	-	功率状态条
焖/炖	60	400-1400 瓦	30-180	最多 24 小时	剩余烹饪时间和功率状态条
煲汤/粥	60	400-1400 瓦	30-180	最多 24 小时	剩余烹饪时间和功率状态条
小火蒸	15	2000 瓦	10-40	最多 24 小时	剩余烹饪时间和功率状态条
大火蒸	20	2000 瓦	10-60	最多 24 小时	剩余烹饪时间和功率状态条

模式	默认烹饪时间 (分钟)	功率 (瓦) / 温度 (°C) 范围	可调节烹饪时间 (分钟)	计时器	控制面板上的指示
煎炒	30	80-240° C	5-60	-	温度和功率状态条
烧水	9	2200 瓦	5-30	-	剩余烹饪时间和功率状态条
保温	30	80° C	15-180	-	剩余烹饪时间

注：在“焖/炖”和“煲汤/粥”模式下，电磁炉首先煮沸食物，然后切换到低功率。您只能在煮沸阶段之后调节功率大小。

注：您可以在“小火蒸”或“大火蒸”模式下蒸制各种食物，例如花卷、鸡蛋、排骨和鸡肉。“小火蒸”模式适合蒸少量的食物，如鸡蛋或馒头。“大火蒸”适合蒸大量食物，如排骨和鸡肉。

注：您可以用“烧水”模式将水或食物快速煮沸。1 升水或食物的建议煮沸时间为 3 至 5 分钟，2 升为 6 至 10 分钟，3 升为 9 至 14 分钟。

功率/温度设置

	低		中				高	
功率 (W)	400	800	1000	1200	1400	1600	1800	2200
温度 (°C)	80	120	140	160	180	200	220	240

使用不同的模式

您可以在快速启动（手动）模式和 8 种预设烹饪模式之间进行选择。

- 将电源插头插入电源插座，然后按电源开/关按钮打开电磁炉。(图 2)
 - 电磁炉会发出 2 秒钟的嘟嘟声，电源指示灯将亮起。
 - 功率状态条将显示默认功率大小 (1400W)。(图 3)
 - 计时器显示屏将显示“--:--”。快速启动（手动）模式指示灯将亮起，表示电磁炉正处于手动模式。(图 4)
- 将炊具放在烹饪区上。
- 按快速启动（手动）按钮或所需的预设模式按钮。(图 5)
 - 相应模式的指示灯将亮起。(图 6)
 - 电磁炉被设为快速启动（手动）模式的默认设置 (5 分钟烹饪时间和 1400 瓦功率)，或被设为选定预设模式的默认设置。

注：在按开始按钮确认选定模式之前，您仍可以切换到其它模式。如果在按开始按钮之后，您想要切换到不同的模式，则只能通过按下电源开/关按钮来关闭电磁炉，然后再次按电源开/关按钮重新打开电磁炉，选择所需的模式。

- 如果您想要使用所选模式的默认设置开始烹饪，请继续执行步骤 7。

有关不同烹饪模式的默认设置，请参见上面的默认设置和烹饪时间表。

- 如果您想调整功率大小或烹饪温度，请按控制面板右侧的 + 和 - 按钮。(图 7) 有些设置不可调节。有关各种模式中可调节或不可调节的设置的信息，请参见上表。

注：您还可以在烹饪过程中调节功率大小或烹饪温度。

6 如果您想调整烹饪时间，请按控制面板左侧的 + 和 - 按钮。(图 8)

注：如果电磁炉处于快速启动（手动）模式，则必须先按烹饪时间/计时器按钮，才能用 + 和 - 按钮调整烹饪时间。

注：在短暂按下 + 和 - 按钮时，每按一次，时间会增加或减少 1 分钟。在长按 + 和 - 按钮时，每按一次，时间会增加或减少 5 分钟。

注：您还可以在烹饪过程中调节烹饪时间。

7 按开始按钮。(图 9)

- ▶ 开始烹饪指示灯亮起。
- ▶ 电磁炉自动开始按所选模式工作。

注：如果您没有调整烹饪时间、功率大小或烹饪温度，则电磁炉将以选定模式的默认设置开始操作。

- ▶ 在烹饪过程中，风扇会打开以保持电磁炉低温。当您关闭电磁炉时，风扇会继续保持打开约 1 分钟，然后自动关闭。
- ▶ 时间显示屏会显示剩余烹饪时间。同时，选定的烹饪温度或功率大小指示灯将亮起。(图 10)
- ▶ 当烹饪时间过去后，电磁炉会嘟嘟响几分钟。之后电磁炉会自动关闭，开机指示灯熄灭。

注：如果想要停止烹饪，请按下电源开/关按钮。电磁炉将会关闭。

8 使用后请拔掉产品插头。

使用计时器

您可以使用烹饪时间/计时器按钮设置您想要电磁炉按预设烹饪模式开始烹饪的时间。例如：如果现在是 14:00，您想要电磁炉在 18:00 开始烹饪，请将计时器设置为 4.00（4 小时），然后按开始按钮。4 小时之后，在 18:00 时电磁炉将自动开始烹饪。您可以对“焖/炖”、“煲汤/粥”、“小火蒸”和“大火蒸”模式使用计时器功能。可以设置 5 分钟到 24 小时的开始时间。

1 遵循“使用不同模式”一节中的步骤 1 至 5 进行操作。

2 按烹饪时间/计时器按钮。(图 11)

- ▶ 计时器指示灯亮起。

注：如果电磁炉处于快速启动（手动）模式，则必须先按两次烹饪时间/计时器按钮激活计时器。

3 按控制面板左侧的 + 和 - 按钮设置电磁炉开始烹饪之前的分钟数或小时数。(图 8)

注：在短暂按下 + 和 - 按钮时，每按一次，时间会增加或减少 1 分钟。在长按 + 和 - 按钮时，每按一次，时间会增加或减少 5 分钟。

注：如果想调整烹饪时间，则应先按下烹饪时间/计时器按钮，然后按控制面板左侧的 + 和 - 按钮。

4 按开始按钮启动计时器。(图 9)

- ▶ 开始烹饪指示灯亮起。
- ▶ 时间显示屏将开始倒计时。
- ▶ 当烹饪过程开始时，计时器指示灯会熄灭，显示屏会显示烹饪过程已开始。

清洁和维护

清洁

切勿将产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

切勿将醋洒在微晶炉面上。

- 1 拔掉产品的插头，并使其完全冷却。
- 2 用湿布擦净电磁炉，必要时使用一些中性清洁剂。

维护

使用不当可能导致炉面上有刮痕。为避免变色和刮痕，请按照本用户手册中的说明使用电磁炉，使用之后应正确清洁电磁炉和炊具。

存放

切勿在微晶炉面上放置重物，否则可能压碎炉面。

切勿将电磁炉放在高温的地方，例如炉子附近。

如果长时间不使用电磁炉，请将其存放在干燥、安全的地方。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 12)

保修和服务

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

故障排除

如果您的电磁炉不能正常工作，或烹饪质量不好，请查询以下表格。如果仍不能解决问题，则请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。

问题	解决方法
开机指示灯不亮。	接触不良。检查电磁炉是否与电源连接，插头是否插牢。
	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
按下某个烹饪模式按钮时，所选模式的指示灯不亮。	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
在设置烹饪时间时，烹饪时间指示灯不亮。	您选择了“火锅”模式。只能在快速启动（手动）模式和预设的“焖/炖”、“煲汤/粥”、“大火蒸”、“小火蒸”、“煎炒”、“烧水”和“保温”等模式下调节烹饪时间。
	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。

问题	解决方法	
在设置了计时器后，计时器指示灯不亮。	您已经选择了快速启动（手动）模式或预设的“火锅”、“煎炒”、“烧水”或“保温”模式。计时器只能在“焖/炖”、“煲汤/粥”、“大火蒸”和“小火蒸”模式下使用（参见“使用产品”一章中的“默认设置和可调节设置”表）。	
	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。	
在选择“焖/炖”模式或“煲汤/粥”模式之前，不能更改功率设置。	在“焖/炖”和“煲汤/粥”模式下，电磁炉首先煮沸食物，然后切换到低功率。您只能在煮沸阶段之后调节功率大小。	
电磁炉不断嘟嘟响。	您在炉面上放置了不合适的炊具或者在烹饪过程中从炉面上取下了炊具。请在炉面上放上合适的炊具。	
某些烹饪模式的最大功率设置非常低。	在“焖/炖”和“煲汤/粥”模式下，电磁炉首先煮沸食物，然后切换到低功率。您只能在煮沸阶段之后调节功率大小。	
在烹饪过程中不能切换到不同的烹饪模式。	您不能在烹饪过程中切换到不同的烹饪模式。如果想要选择不同的烹饪模式，请按电源开/关按钮关闭电磁炉。然后再次按电源开/关按钮重新打开电磁炉。	
风扇工作，但是电磁炉不开始烹饪。	您必须在按电源开/关按钮后 1 分钟内按开始按钮。如果在 1 分钟内没有按开始按钮，电磁炉会关闭，风扇会继续工作 1 分钟冷却电磁炉。	
显示屏上的代码	信息	解决办法
显示屏上闪烁“--:--”	炉面上没有炊具或炊具不适合电磁炉。	在炉面上放置合适的炊具。
E1	供电网络的电压不稳	检查家中的电压是否适合电磁炉。
E2	炉面过热。	关闭电磁炉，拔下电源插头。冷却大约 10 分钟，然后重新打开电磁炉。
E3	电磁炉出现故障	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
E4	电磁炉过热	检查出风口是否被盖住。如果被盖住，请清除出风口上的遮盖物，让电磁炉冷却。然后重新打开电磁炉。
		如果出风口未被盖住，请检查风扇是否工作。打开电磁炉，然后按开始按钮。如果风扇不工作，请将电磁炉送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。

食谱

中式靓汤

烹饪时间：3 小时

原料：

- 300 克鸡肉
- 1 根胡萝卜
- 2 个土豆
- 1 洋葱
- 2 升水

- 1** 按照上述顺序将所有原料放入炊具。
- 2** 盖上炊具盖。
- 3** 将炊具放到电磁炉上，用“煲汤/粥”模式将汤煮开（参见“使用产品”一章中的“使用预设的烹饪模式”一节）。

蘑菇炖排骨

烹饪时间：1 小时

原料：

- 800 克排骨
- 1 汤匙老抽酱油
- 1 汤匙生抽酱油
- 1 茶匙盐
- 2 汤匙糖
- 2 汤匙油
- 500 毫升水
- 8 个中国产的干蘑菇

- 1** 干蘑菇在使用前浸泡 30 分钟。然后放在一边沥干几秒钟。
- 2** 将排骨切成 5 厘米的小块。
- 3** 在炊具中放入油，稍微加热。然后加入排骨块。
- 4** 加入酱油、盐、糖和蘑菇。
- 5** 加入水，然后在“焖/炖”模式下烹饪（参见“使用产品”一章中的“使用预设的烹饪模式”一节）。
- 6** 烹煮排骨直到肉炖熟，汤汁颜色变深并且已经入味。

PHILIPS



产品 : 飞利浦电磁炉
型号 : HD4922
额定电压 : 220V
额定频率 : 50Hz
额定输入功率: 2200 W
生产日期 : 请见产品底部
产地 : 中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
珠海市三灶镇琴石工业区 邮编: 519040
电话: (0756) 7621898

全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-1992, GB4706.29-1992
制造

请妥善保管本使用说明书

发行日期: 2008/06/25



此标识为基于2006/02/28公布的[电子信息产品污染控制管理办法]及[标识要求], 适用于在中国所售电子信息产品的环保期限之标识。不仅限于要求遵守与此产品相关的安全与使用上的注意事项, 在由制造日起算的该年限内, 要求无因产品中的有害物质的发生外泄或突变, 而对环境造成严重污染或对使用者人身, 财产造成严重之损害。且, 此年限要求基于[电子信息产品的环保使用期限通则]的“技术寿命法”而导出之年限。

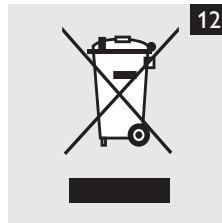
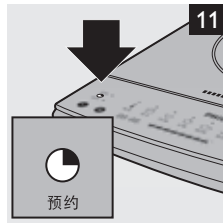
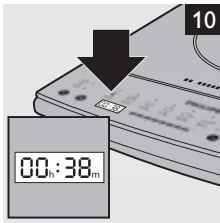
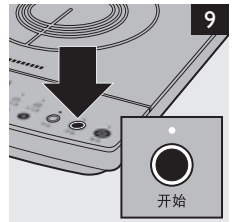
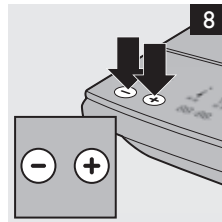
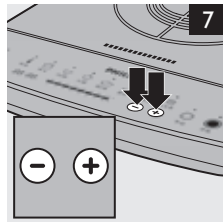
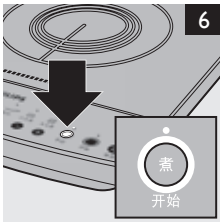
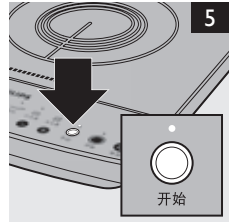
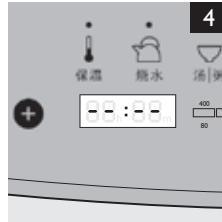
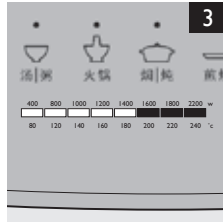
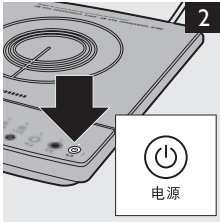
<有附属的消耗品时, 以下为记载(例)>

注)一同包装的【例: 灯、电池】(消耗品)的环保使用期限为【例: 5年】。产品使用结束需要废弃时, 务必配合遵从电子信息产品的法律法规与回收 ● 循环利用相关的各省市的法律规定。

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

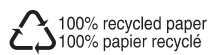
环保使用期限	零部件名称	有毒有害物质元素					
		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr6+)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
 本体	PCB板组件	X	○	○	○	○	○
	线圈组件	○	○	○	○	○	○
	风扇	○	○	○	○	○	○
	电源线	○	○	○	○	○	○
	上下盖	○	○	○	○	○	○
	陶瓷板	○	○	○	○	○	○
	包装、贴纸类 其它(赠品等)	○	○	○	○	○	○
 消耗品							

○: 表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T11363-2006标准规定的限量要求以下。
 ×: 表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出SJ/T11363-2006标准规定的限量要求。





www.philips.com



4222.200.0149.1