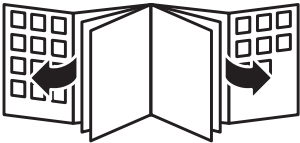


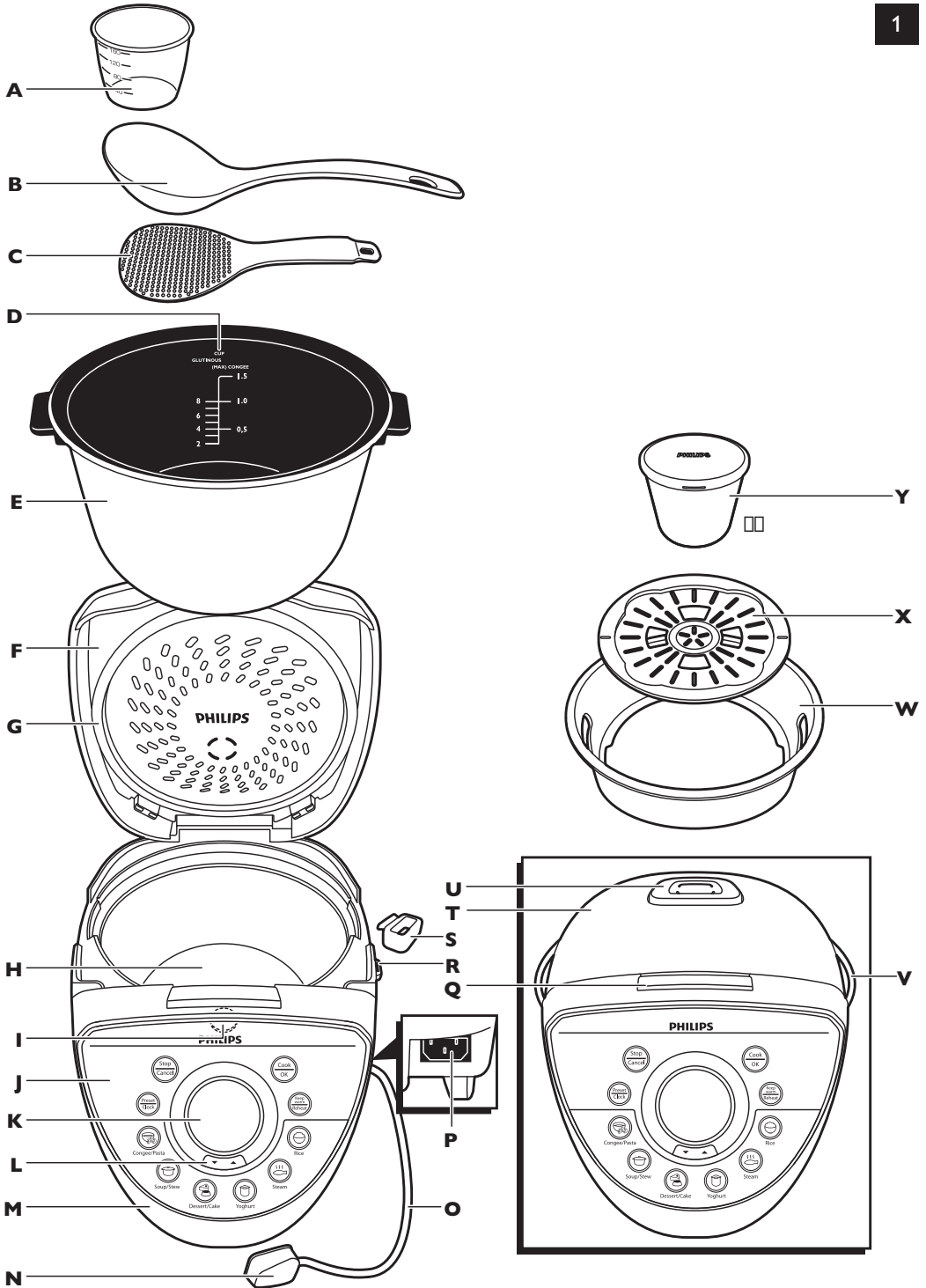
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4768, HD4766



PHILIPS





ENGLISH 7

BAHASA MELAYU 31

繁體中文 57

简体中文 79

目錄

簡介	58
一般說明 (圖 1)	58
重要事項	58
使用前準備	59
第一次使用前	59
控制面板與顯示幕	60
設定時鐘時間	60
設定顯示幕語言	60
使用此產品	61
電子鍋功能表清單 (20 項功能)	61
逐步烹調指南	61
煮飯	62
泡飯	63
粥	64
使用其他功能表進行烹調	65
意大利粉	65
湯/燜	66
乳酪	67
甜品/糕點	68
蒸	70
加熱	70
營養保溫	71
定時器	71
清潔	72
收納	73
環境保護	73
保證書與服務	73
故障排除	73
食譜	74
意大利粉	74
乳酪	75
甘筍蛋糕	75
香蕉燕麥蛋糕	76
蘿蔔糕	76
芋頭糕	77

簡介

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

一般說明 (圖 1)

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

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 請勿將電子鍋主體浸泡在水中或在水龍頭下沖洗。

警告

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

警告

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

電磁波 (EMF)

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

斷電支援功能

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

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

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

使用前準備**第一次使用前**

- 1** 拿掉內鍋和加熱元件之間的塑料袋。
- 2** 第一次使用本產品之前，請先仔細清洗電子鍋各部分 (請參閱「清潔」單元)。
- 3** 開始使用本產品前，請先讓所有部分完全乾燥。
- 4** 請將飯匙固定座吸附在電子鍋的主機體上。(圖 2)

控制面板與顯示幕

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

注意：當產品正在烹調或加熱時，顯示幕指示燈會在 10 分鐘之後關閉。

- 控制面板與顯示幕 (圖 3)

上/下按鈕

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

功能表/控制按鈕

在控制面板頂端有 4 個控制按鈕，而在控制面板底部有 6 個功能表按鈕。

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

功能表

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

在某些功能表中，顯示幕會顯示文字與動畫，逐步引導您完成烹調程序。

設定時鐘時間

注意：本產品在烹調程序中或營養保溫模式時，您不可調整時鐘時間。

1 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。

► 顯示幕會顯示開機訊息 (「早安」、「午安」或「晚安」)。

2 按兩下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)

3 按上或下按鈕選取「時鐘設定」(Clock setting)。(圖 5)

4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)

5 按上/下按鈕設定時鐘 (24 小時制)。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。(圖 7)

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認時間。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

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

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

注意：本產品的插頭插入電源插座時，顯示幕只會顯示時鐘時間。

設定顯示幕語言

您可以選取三種語言：簡體中文、繁體中文或英文。

1 按兩下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)

2 按上或下按鈕選取「語言設定」(Language setting)。(圖 9)

3 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。(圖 6)

4 按上或下按鈕選擇想要的語言 (簡體中文、繁體中文或英文)。(圖 10)

5 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認語言。(圖 6)

注意：若要取消變更，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕。

► 顯示幕會顯示「已儲存」(Saved) 訊息。(圖 8)

使用此產品

電子鍋功能表清單 (20 項功能)

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

逐步烹調指南

下表顯示在不同子功能表中應執行的步驟。

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

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

功能表	子功能表	烹調前的步驟	第二歩的烹調時間	烹調時的步驟	烹調後的步驟
米飯	泡飯	先煮飯 (1)	取決於烹調的飯量	放入溫熱的清湯和其他食材 (2)	
粥/意大利粉	八寶粥	放入混合穀類和水 (5)			
	意大利粉	放入意大利粉、醬汁和水 (5)			
湯/燜	什菜湯	加水煮清湯 (4)	約 10-15 分鐘	放入蔬菜 (2)	
	燜	放入水、肉和其他食材 (4)			
	老火湯	放入水和食材 (4)			
乳酪	乳酪	將溫牛奶 (40° C) 和乳酪的混合物倒入乳酪鍋，在內鍋倒入水 (5)			
甜品/糕點	綠豆糖水	放入水和甜品食材 (4)			
	蘿蔔糕	放入白蘿蔔、蝦米、臘腸及調味料 (1)	20 分鐘	放入粘米粉糊 (3)	
	芋頭糕	放入芋頭、臘腸、蝦米及調味料 (1)	20 分鐘	放入粘米粉糊 (3)	
	燕麥蛋糕	在內鍋倒入蛋糕麵粉糊 (1)			
	甘筍蛋糕	在內鍋倒入蛋糕麵粉糊 (1)			
蒸	蒸	將蒸盤放入蒸籃，在內鍋倒入水 (5)			

煮飯

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

- 1 使用隨附的量杯來量米。(圖 11)**
一杯生米通常可煮成 2 碗白飯。請不要超過內鍋內側標示的量線。1 杯米約 180 毫升。
- HD4768：內鍋容量 5.0 公升，量米杯最大容量 1.8 公升
 - HD4766：內鍋容量 4.0 公升，量米杯最大容量 1.5 公升

各類米飯的米飯量與烹調時間

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

功能表	HD4766 大約烹調時間	HD4766 米飯量 (杯)	HD4768 大約烹調時間	HD4768 米飯量 (杯)
白米	40-50 分鐘	2-8	40-50 分鐘	2-10
快煮*	30-40 分鐘	2-4	30-40 分鐘	2-6
少米量**	40-50 分鐘	2-3	40-50 分鐘	2-3

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

注意：烹煮前，請先浸泡什錦米中的豆類或穀類。

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

**為煮出最好吃的米飯，建議您烹調量不要超過 3 杯米。

2 將米徹底洗淨。

3 將洗好的米倒入內鍋中。

4 根據米杯數和所煮的米類，在內鍋中加水至對應的刻度，然後將米均勻攤平。

例如，如果煮 4 杯東北大米，請加水至 4 杯東北大米的對應刻度。

- HD4768 (圖 12)

- HD4766 (圖 13)

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

5 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

6 將內鍋放入電子鍋。(圖 14)

請確認正確裝入內鍋，將內鍋把手對齊外鍋的導引槽。

注意：請確定加熱元件和內鍋的外表均乾淨、乾燥。

7 將插頭插入電源插座，然後開啟插座電源。

8 蓋上電子鍋鍋蓋。

請勿用力蓋上鍋蓋。若鍋蓋無法順利蓋上，請檢查內鍋位置是否正確。

9 按下米飯 (Rice) 按鈕。然後按上/下按鈕選取米類。(圖 15)

10 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

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

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

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

▶ 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

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

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

12 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。(圖 18)

13 翻攪白飯使其鬆軟。

翻攪白飯可釋放多餘的蒸氣，使白飯更加鬆軟可口。

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

泡飯

1 請依照「煮飯」單元的第 1 到 9 步驟操作。

2 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以確認設定。(圖 6)

▶ 顯示幕會出現第一個說明。

3 再次按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

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

▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

4 電子鍋會發出嗶聲，且烹調/OK (Cook/OK) 按鈕會閃爍，表示您必須放入其他食材。

5 放入顯示幕上所顯示的食材，然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，以繼續烹調程序。

如果您沒有按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，本產品將於 30 秒後自動繼續烹調程序。

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

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

6 按一下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕，即可取消烹調程序、預設設定或營養保溫模式。

7 按一下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

粥

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

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

1 將食材放入內鍋。

2 加水。

請確保所有材料（包括水）不會超過內鍋邊緣的刻度上所標記的煲粥最高水量。

不適合於烹調精細米飯/豆粉，否則可能導致水溢出。

- HD4768 (圖 19)

- HD4766 (圖 20)

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕。(圖 21)

5 按上/下按鈕選擇您要烹調的粥類。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

▶ 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

▶ 如果您已選取「八寶粥」，顯示幕會出現第一個說明。

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

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

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

8 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。(圖 6)

▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

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

顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

9 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

10 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

使用其他功能表進行烹調

下表顯示預設烹調時間，以及使用其他功能表時的可調整烹調時間。

使用其他功能表時的烹調時間

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

意大利粉

粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 功能表包含 1 個適用於意大利粉的子功能表。請參閱食譜部分了解烹調要領。

1 將食材和水放入內鍋。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示，適用於意大利粉的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)
- HD4766 (圖 23)

2 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

3 按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕。然後按上或下按鈕選擇意大利粉 (Pasta) 子功能表。(圖 21)

顯示幕會出現第一個說明。

4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。

5 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 20 到 30 分鐘。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

- 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
- 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
- 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。

7 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

湯/燉

湯

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

1 請根據顯示幕的說明操作，將食材放入內鍋。

注意：您可以於第二步時在內鍋放入什菜湯的蔬菜，將食材煮軟。

2 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示老火湯適用的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)

- HD4766 (圖 23)

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下湯/燉 (Soup/Stew) 按鈕。(圖 24)

5 按上或下按鈕選擇您要烹調的湯類。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

- 顯示幕會出現第一個說明。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕會於 10 秒後自動顯示什菜湯或老火湯的烹調時間。

- 顯示幕會出現預設烹調時間 (什菜湯是 30 分鐘，老火湯是 3 小時)。

8 要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

您可以將什菜湯的時間設定為 30 分鐘到 1 小時 30 分鐘，將老火湯的時間設定為 2 到 4 小時。

9 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

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

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

燜

湯/燜 (Soup/Stew) 功能表包含 1 個燜的子功能表。

1 將食材放入內鍋。

確定所有食材及水位，未超過內鍋內側所標示適用於燜的最高刻度。

2 放入水，蓋住 $\frac{3}{4}$ 的食材。

3 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

4 按下湯/燜 (Soup/Stew) 按鈕。(圖 24)

5 按上或下按鈕選擇燜 (Stew) 子功能表。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

顯示幕會出現第一個說明。

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

顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。

8 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

您可以將時間設定為 45 分鐘到 3 小時。

9 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。

烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。

顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。

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

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

顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。

10 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。

11 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

乳酪

請參閱食譜部分了解烹調要領。

1 將溫牛奶與乳酪的混合物倒入乳酪鍋。

2 將蒸盤放入內鍋中。(圖 25)

3 在內鍋倒入水。(圖 26)

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於乳酪的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)

- HD4766 (圖 23)

4 將乳酪鍋放到蒸盤上。(圖 27)

5 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

6 按下乳酪 (Yoghurt) 按鈕。(圖 28)

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

顯示幕會出現第一個說明。

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

甜品/糕點

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

綠豆糖水

- 1** 將食材放入內鍋。
- 2** 加水。

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於甜品的最高刻度。

- HD4768 (圖 22)
- HD4766 (圖 23)

- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4** 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)
- 5** 按上或下按鈕選擇綠豆糖水。
- 6** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。
- 顯示幕會出現第一個說明。
- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 10 秒後自動顯示烹調時間。
- 顯示幕會顯示 1 小時，此為預設烹調時間。
- 8** 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。您可以將時間設定為 30 分鐘至 4 小時。
- 9** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
- 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且營養保溫/加熱指示燈 (Keep warm/Reheat) 會亮起，表示已切換為營養保溫模式。
 - 顯示幕是以小時為單位計算營養保溫時間 (最長 12 小時)。
- 10** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕可取消營養保溫模式。
- 11** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 12** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

糕點

點心/糕點 (Dessert/Pudding) 功能表包含 2 個糕點的子功能表：蘿蔔糕和芋頭糕。請參閱食譜部分了解烹調要領。

1 將食材放入內鍋。

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

確定所有食材及水位未超過內鍋內側所標示適用於糕點的最高刻度。

注意：請依照「食譜」單元中的蘿蔔糕食譜或芋頭糕食譜指示操作。

2 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)

3 按上或下按鈕選擇您要烹調的糕點。

4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

- ▶ 顯示幕會出現第一個說明。

5 按烹調/確定按鈕可開始烹調。如果不按此按鈕，烹調過程將會在 10 秒後自動啟動。

注意：您無法變更糕點子功能表的烹調時間。

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

打開鍋蓋放入粘米粉糊時請小心，鍋蓋和內鍋冒出的蒸氣溫度很高。

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

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

7 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

蛋糕

甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 功能表包含 2 個蛋糕的子功能表：燕麥蛋糕與甘筍蛋糕。請參閱食譜部分了解烹調要領。

1 攪拌食材以準備蛋糕材料混合物。

注意：請依照「食譜」單元中的蛋糕食譜指示操作。

2 內鍋抹牛油。

3 將蛋糕麵粉糊放入內鍋。

4 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。

5 按下甜品/糕點 (Dessert/Pudding) 按鈕。(圖 29)

6 按上或下按鈕選擇您要製作的蛋糕。

7 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

- ▶ 顯示幕會出現第一個說明。

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

注意：您無法變更蛋糕的烹調時間。

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

- ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會顯示「完成」(Done) 訊息。
- 9** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 10** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

蒸

- 1** 將蒸盤放入蒸籃。蒸盤的線必須對準蒸籃的刻度。(圖 30)
- 2** 以量杯量 3 杯水，倒入內鍋中。
讓 3 杯水沸騰大約需要 8 分鐘的時間。
- 注意：水量視要蒸煮的食物量而定。
- 3** 將組裝好的蒸籃連同蒸盤放入內鍋。(圖 31)
- 4** 將要蒸煮的食物放在盤子上或放入蒸籃裡。
- 注意：為確保蒸煮均勻，請平均擺放食物，不要堆疊。
- 5** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 6** 按下蒸 (Steam) 按鈕以選取蒸 (Steam) 功能表。(圖 32)
- ▶ 顯示幕會出現第一個說明。
- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。如果您沒有按下此按鈕，顯示幕將於 30 秒後自動顯示烹調時間。
- ▶ 顯示幕會顯示 30 分鐘，此為預設烹調時間。
- 8** 若要調整烹調時間，請按上/下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。
您可以將時間設定為 10 分鐘到 1 小時。
- 9** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調程序。
- ▶ 烹調/OK (Cook/OK) 指示燈隨即亮起，顯示幕會出現烹調動畫。
 - ▶ 顯示幕是以分鐘為單位倒數烹調時間。
 - ▶ 待烹調程序結束，本產品會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 10** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。
- 11** 按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕以進入待機模式，或拔下電子鍋的插頭以關閉電源。

加熱

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

注意：請勿加熱放涼的米飯超過一次。

- 1** 將放涼的米飯翻鬆，均勻地鋪在內鍋中。
- 2** 倒 ½ 杯水在飯上，防止加熱之後變得太乾。而添加的水量要依據加熱的飯量而定。
如果米飯開始燒焦，請再加水。
- 3** 請依照本單元「煮飯」一節的第 5 到 8 步驟操作。
- 4** 按下營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕兩次，開始加熱程序。(圖 33)
- ▶ 營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈隨即亮起，顯示幕會顯示加熱動畫和剩餘的加熱時間。(圖 34)
- 注意：預設的加熱時間是 23 分鐘。
- ▶ 加熱程序完成時會發出嗶聲，且顯示幕會出現「完成」(Done) 訊息。
- 5** 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。

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

營養保溫

營養保溫模式讓您可以延長米飯或食物保溫的時間。

注意：建議您不要讓米飯或食品保溫時間超過 12 小時，以維持米飯口感。

1 按一下營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 按鈕，啟動營養保溫模式。(圖 33)

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

定時器

下表顯示不同功能表可用的定時器選項。

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

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

使用預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕設定完成時間

1 按下預約/時鐘 (Preset/Clock) 按鈕。(圖 4)

- ▷ 可用功能表按鈕的指示燈隨即亮起。(圖 35)

2 按下您要使用的功能表按鈕，必要時，利用上或下按鈕選取所要的子功能表。然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

3 若要設定完成時間，請按上或下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

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

4 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以啟動定時器。

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

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

以功能表按鈕設定完成時間

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

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

2 若要設定完成時間，請按上或下按鈕。按住上或下按鈕即可快速前後調整時間。

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

3 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕以啟動定時器。

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

清潔

開始清潔電子鍋前，請先拔除插頭。

在進行清潔之前，請稍加等待，確定電子鍋已充分冷卻。

為了保護不沾鍋塗層，請勿採取下列動作：

- 使用內鍋清洗碗盤；
- 在鍋中倒入醋。

1 從本產品機體中，一併取出蒸籃與蒸盤、乳酪鍋和內鍋。

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

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

3 將蒸氣通氣孔蓋往上拉，即可從外鍋蓋拆卸下來。(圖 38)

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

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

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

5 只能使用濕布擦拭電子鍋主機體的外部及內側。

不可將電子鍋浸泡在水中或者在水龍頭下沖洗。

收納

1 您可以利用下列方式，將所有配件收納於本產品之中：(圖 41)

- 將分離式蒸架放入內鍋。
- 將乳酪鍋放入內鍋。
- 將蒸架放入內鍋。

2 請將本產品放置在安全、乾燥的地方。

環境保護

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

保證書與服務

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

故障排除

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

問題	可能原因	解決方法
烹調/OK (Cook/OK) 按鈕的指示燈未亮起。	電源連接有問題。	檢查電源線是否正確連接至電子鍋，以及插頭是否確實插入電源插座。
	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
營養保溫/加熱 (Keep warm/Reheat) 指示燈未在烹調程序完成時亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	您仍在加熱食物、烘培蛋糕、製作乳酪、烹調泡飯、烹調意大利粉或蒸煮食物。	自動營養保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜品功能表。
顯示幕無法顯示。	產品未插電。	如果本產品未插電，斷電支援功能則不會啟動，顯示幕也不會運作。
米飯沒有煮透。	加入的水量不足。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	烹調程序沒有開始。	您未按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕。

問題	可能原因	解決方法
米飯沒有煮透。	內鍋沒有與加熱板良好接觸。	確認加熱板上沒有異物殘留。
	加熱元件損壞。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
	內鍋變形。	請將內鍋送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
蛋糕烘培失敗。	食材的用量過多。	請核對「食譜」單元中，蛋糕食譜所列的用量。
米飯太硬或太軟。	加入的水量不足或太多。	請根據內鍋內側所標示的刻度來加水 (請參閱「使用此電器」單元)。
	您選取的功能表不正確。	選取所需的功能表 (請參閱「使用此產品」單元)。
糕點中有麵粉塊。	您未均勻混合糕點材料。	倒入麵粉糊後，充分攪拌混合物直到質地柔順。
設定定時器之後，預約/時鐘 (Preset/Clock) 指示燈未亮起。	指示燈故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
米飯煮焦了。	您未徹底清洗生米。	請清洗生米，直到水流清澈。
電子鍋沒有自動切換至營養保溫模式。	您仍在加熱食物、烘培蛋糕、烹調泡飯、烹調意大利粉或蒸煮食物。	自動營養保溫模式僅適用於米飯、粥、湯、燜和甜品功能表。
	溫度控制功能故障。	請將產品送至飛利浦經銷商或飛利浦授權的服務中心。
乳酪不夠結實或完全沒有成形。	牛奶溫熱超過 40° C，破壞了乳酸菌中的菌類。	牛奶溫熱時間不要過久，乳酸菌中的菌類才能存活。如果希望乳酪更滑順、更結實，您可以在牛奶中加入 60 公克的奶粉後再溫熱。
顯示幕上出現 E5 錯誤訊息。	於烹調或營養保溫模式期間斷電超過 2 個小時。	恢復供電後，按下停止/取消 (Stop/Cancel) 按鈕即可重設本產品。

食譜

意大利粉

請參閱**面條**部分，了解詳細操作步驟。

3-4 人份

食材：

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

1 將意大利粉與意大利粉醬汁放入內鍋，然後將水加到意大利粉適用的水位。按下粥/意大利粉 (Congee/Pasta) 按鈕，然後選取意大利粉 (Pasta) 子功能表，設定烹調時間，通心粉為 20 分鐘，筆管麵為 30 分鐘。然後按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕，開始烹調。

2 意大利粉烹調程序完成後，灑上些許胡椒或起司，趁熱上桌。

乳酪

4 人份

食材：

- 500 毫升的牛奶
- 100 毫升的原味乳酸酪

1 將乳酪置於室溫下幾分鐘後再烹調，以溫熱乳酸菌。將牛奶加熱至 40° C 左右。在另一個大鍋中快速攪拌乳酪和溫牛奶，然後倒入個別的乳酪鍋，接著蓋上鍋蓋。

注意：牛奶加熱至 40° C 只需要幾秒鐘的時間。如果牛奶溫度太高，會破壞乳酪內的菌類。

2 將蒸架放入內鍋。加水至酸奶對應的刻度標示。然後，將杯子放在蒸架上，然後蓋上蓋子。

3 按酸奶按鈕，並按烹調/確定按鈕確認。再次按烹調/確定以跳過第一則指示訊息。將烹調時間設定為 3 小時。然後，按烹調/確定按鈕開始烹調，並蓋上蓋子。

注意：若想要味道更酸，烹調時間可以設定久一點。

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

提示

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

甘筍蛋糕

3-4 人份

食材：

- 200 毫升的蔬菜油
- 4 顆大雞蛋
- 50 克白糖
- 225 克中筋麵粉
- 2 湯匙發粉
- ½ 茶匙 (2 克) 小蘇打
- 一撮鹽
- 1 茶匙香草精
- 190 克磨碎的胡蘿蔔

1 將蛋、油、白糖和香草精放入大盆子中，然後一起攪打。

注意：請確定糖沒有結塊。

2 拌入麵粉、小蘇打、發粉和鹽。

3 加入磨碎的胡蘿蔔。

4 將混合物倒入內鍋中。

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

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕開始烹調。

香蕉燕麥蛋糕

3-4 人份

食材：

- 120 克低筋麵粉
- 120 克燕麥
- 90 克紅糖
- 2 ¼ 茶匙發粉
- 38 克奶粉
- 2.5 根大香蕉
- 2 顆大雞蛋 (120-130 克)
- 1 顆蛋白 (35-40 克)
- 1.5 湯匙牛油 (軟化)
- 1 茶匙香草精
- 1.5 湯匙蜂蜜

1 在攪拌盆中攪拌麵粉、燕麥、紅糖、發粉和奶粉。

2 將香蕉搗碎成泥狀。

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

提示：若要增添蛋糕的香蕉口感，請使用熟透的香蕉並加以搗碎。

提示：若要使蛋糕的質地更加濕潤，可再加入半根香蕉。

4 將蛋糕材料混合物倒入內鍋中。

5 按甜品/布丁 (Dessert/Pudding) 按鈕並選擇穀類蛋糕 (Cereal cake) 子功能表，然後按烹調/OK 按鈕確認。

6 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕開始烹調。

蘿蔔糕

3-4 人份

食材：

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

調味料：

- 2 湯匙雞粉
- 2 湯匙糖
- 1 茶匙白胡椒
- 1.5 茶匙鹽

1 在攪拌盆中用 360 毫升的水攪拌粘米粉、澄麵粉，並置於一旁備用。

2 將白蘿蔔切絲，除去白蘿蔔片中的過多水份。

3 將臘腸切成小粒。

4 按下甜品/糕點 (Desert/Pudding) 按鈕，然後選取白蘿蔔糕 (White radish pudding) 子功能表，然後按烹調/OK (Cook/OK) 按鈕確認。

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

- 6** 電子鍋發出嗶聲後，將調味料拌入白蘿蔔混合物，然後緩緩將麵粉糊倒入內鍋，再次攪拌。攪拌後平鋪在頂部表面，完成後蓋上蓋子。

提示：分三次倒入麵粉糊。每次倒入麵粉糊後，請均勻攪拌以免結塊。

- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕繼續烹調。

提示：糕點還很燙時，您可以趁熱上桌，或先將糕點放入冰箱冷卻後再煎。

芋頭糕

3-4 人份

食材：

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

調味料 1：

- 1 湯匙水
- ½ 湯匙豉油
- 1½ 茶匙雞粉
- ¼ 茶匙五香粉
- ½ 茶匙鹽
- ¼ 茶匙白胡椒

調味料 2：

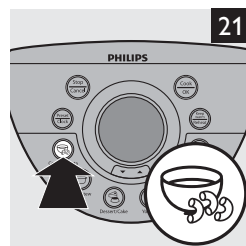
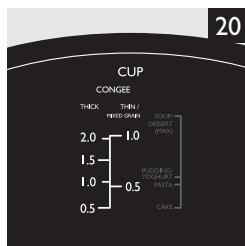
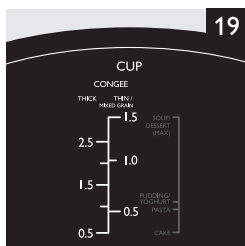
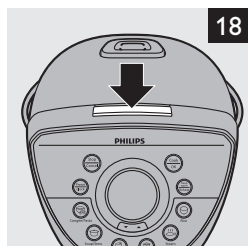
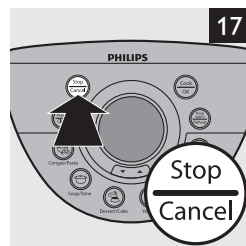
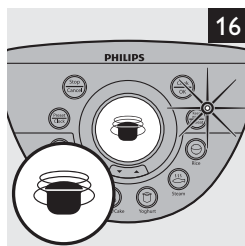
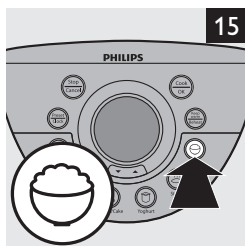
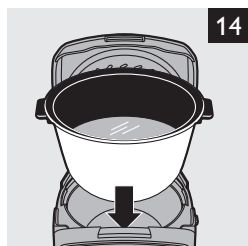
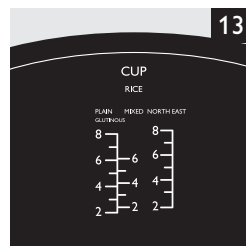
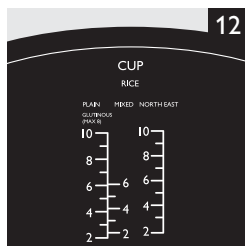
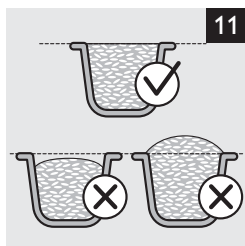
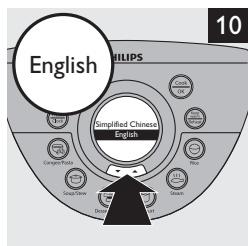
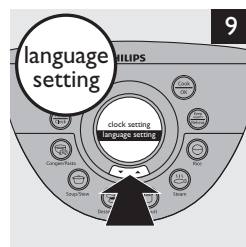
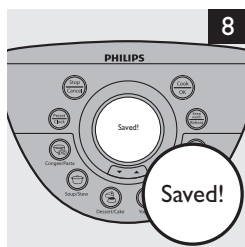
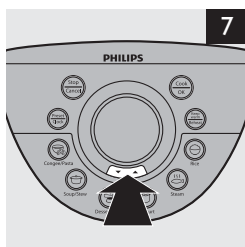
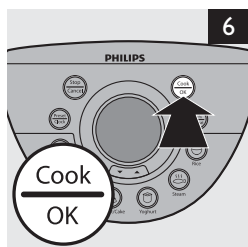
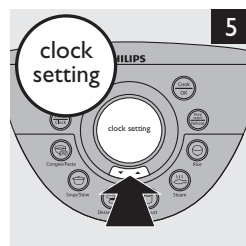
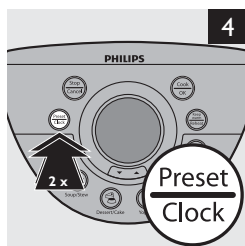
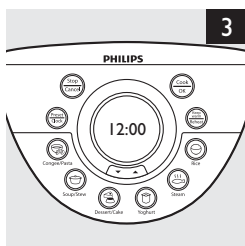
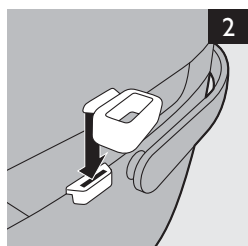
- ½ 茶匙豉油
- ¼ 茶匙糖
- ½ 湯匙紹興酒

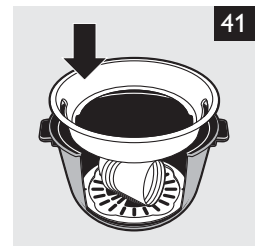
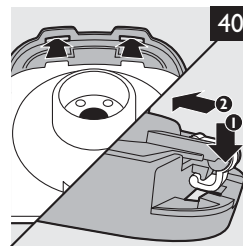
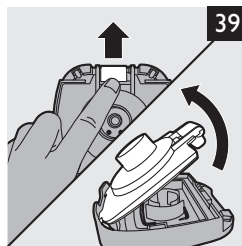
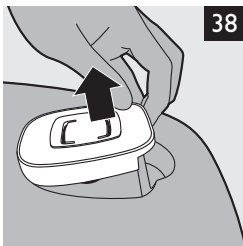
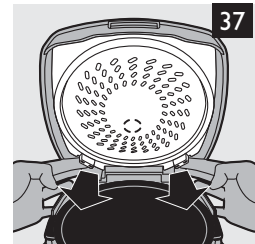
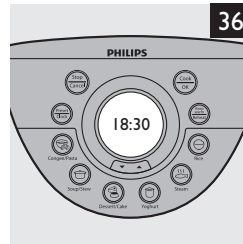
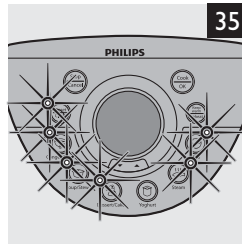
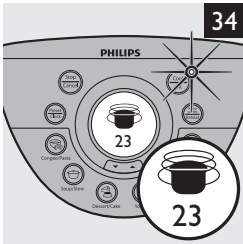
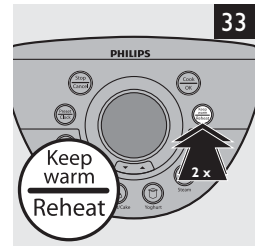
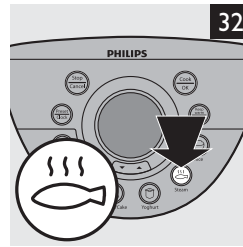
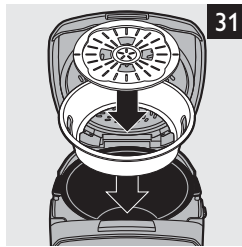
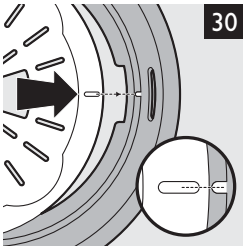
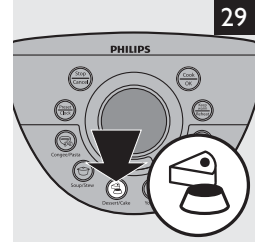
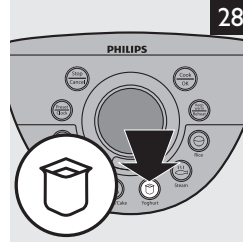
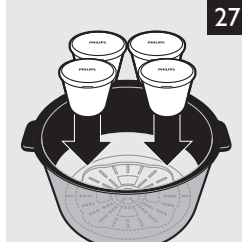
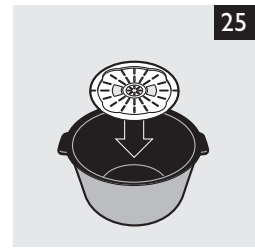
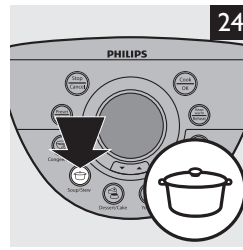
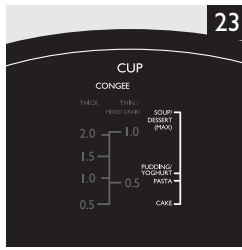
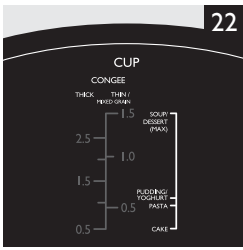
- 1** 在攪拌盆中用 250 毫升的水攪拌粘米粉和粟粉，並置於一旁備用。
- 2** 將芋頭切成 1.2 公分的方塊，然後混合調味料 1。
- 3** 將臘腸切成小塊，然後混合調味料 2。
- 4** 按下甜品/糕點 (Desert/Pudding) 按鈕，選取芋頭糕 (Taro pudding) 子功能表，然後按烹調/OK (Cook/OK) 按鈕確認。
- 5** 將臘腸、蝦米、芋頭和水 450 毫升倒入內鍋中並蓋上蓋子。按下烹調/OK (Cook/OK) 烹調 20 分鐘。
- 6** 電子鍋發出嗶聲時，打開鍋蓋，然後將芋頭搗成泥狀。再次攪拌麵粉糊並慢慢倒入內鍋，再次攪拌。攪拌後平鋪在頂部表面，完成後蓋上蓋子。

提示：分三次倒入麵粉糊。每次倒入麵粉糊後，請均勻攪拌以免結塊。

- 7** 按下烹調/OK (Cook/OK) 按鈕繼續烹調。

提示：糕點還很燙時，您可以趁熱上桌，或先將糕點放入冰箱冷卻後再煎。







www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.200.0348.3