



EN User manual ID Buku Petunjuk Pengguna

PHILIPS
PENANAK NASI
HD4515
Daya memasak: 400W
220V ~ 50-60Hz
Negara Pembuat: Cina
Diimpor oleh:
PT Versumi HomeLife Indonesia
Gedung Cibis Nine, lantai 10, Jl. TB Simatupang No. 2,
RT 001/RW 005 Kelurahan Cilandak Timur, Kec. Pasar
Minggu, Kota Adm. Jakarta Selatan, - DKI Jakarta, 12560
- INDONESIA
No. Reg.: IMKG.1236.07.2023

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versumi Holding B.V., and Versumi Holding B.V. is the warrantor in relation to this product. 2023 © Versumi Holding B.V.

6608.000.08031 (11/07/2023)

English

1 Important

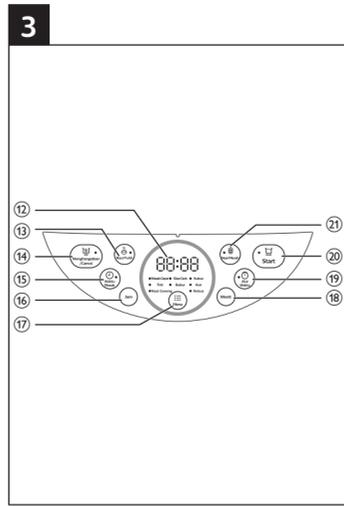
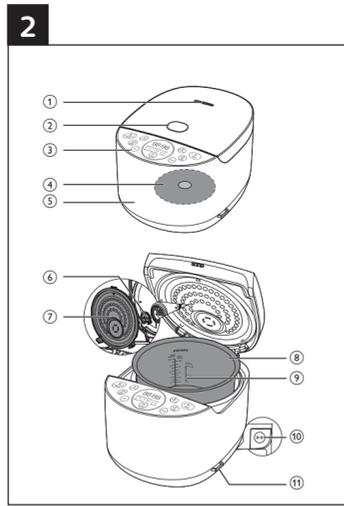
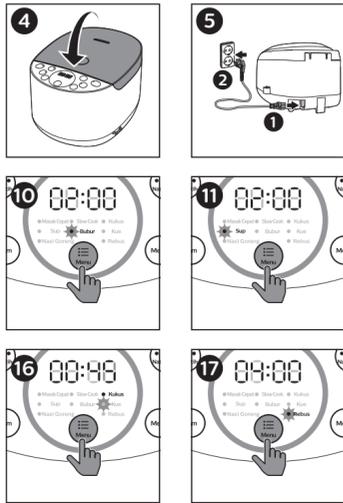
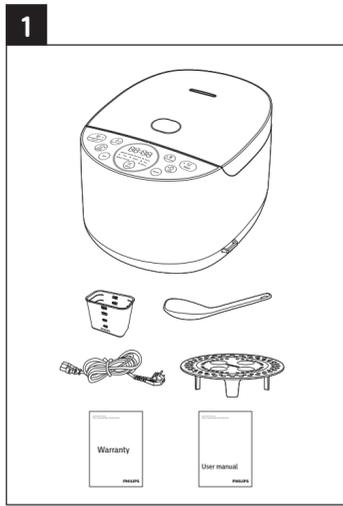
Read this user manual carefully before you use the Rice cooker and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

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



- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- WARNING: Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING: Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

- Don't place the power cord under the appliance when in use.
- When placing the steaming basket, avoid touching the side wall of the inner pot, otherwise it may cause deformation due to high temperature.
- Caution**
- CAUTION: Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- According to the installation prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.
- 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 appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.
- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is

- operating. Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.

If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

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

2 Your Rice cooker

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

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

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

4 Overview (fig. 2)

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

Controls overview (fig. 3)

⑫ Display screen	⑰ Menu button
⑬ White rice button	⑱ Minute button
⑭ Keep-warm/Cancel button	⑲ Preset time button
⑮ Cooking time button	⑳ Start button
⑯ Hour button	㉑ Brown rice button

5 Using the Rice cooker

Before first use

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

Note

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

Cooking rice

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
White rice (Nasi Putih)	1 hour	/	1-24 hours
Brown rice (Nasi Merah)	2 hours	/	1-24 hours
Fast cook (Masak Cepat)	25 minutes	/	1-24 hours
Fried rice (Nasi Goreng)	50 minutes	/	1-24 hours

You can cook rice using the White rice, Brown rice, Fried rice or fast cook function.

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

Note

- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of grains and your own preference.
- Besides following the water level indications, you may also add rice and water at 1:1-1:2 ratio for rice cooking.
- Do not exceed the volume indicated or exceed the maximum water level, as this may cause the appliance to overflow.
- For the fast cooking with a large amount of rice, it's recommended to open the lid after 10-15 minutes to make sure the optimal taste and cooking result.
- For **White rice**, **Brown rice** and **Fried rice** function, the cooking time is calculated based on volume 220V - within 8 cups of rice. If the voltage is lower than 220V - or with too much rice, the cooking time will be longer.
- The cooking time for **Fried rice** is calculated based on 4 cups of rice. Longer cooking time is needed if the rice amount is larger.
- For **Fried rice** function with 6 cups or more of rice, it's recommended to open the lid after 10 minutes in keep warm mode in order to get a better cooking result.

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

Note

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

- Add ingredients. Then smooth the rice surface (for Fried rice function only).
- Close the lid (fig. 4), and put the plug in the power socket (fig. 5), and switch on the appliance.

- Press the White rice (Nasi Putih), Brown rice (Nasi Merah) button (fig. 6), the Fast cook (Masak Cepat) or Fried rice (Nasi Goreng) function by pressing the menu button (Menu) (fig. 7).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off.
- For Fried rice function, stir in sauce and season to taste.
- The Rice cooker will be in keep-warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.

Note

- If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the Rice cooker overflows.
- After the cooking is finished, stir the rice and loosen it immediately to release excessive moisture for fluffy rice.
- Depending on the cooking conditions, the bottom portion of the rice may become slightly browned.
- Please stir rice after cooking, and you are recommended to consume it right after cooking for best nutrition and best taste. If you would like to keep rice for long hours and for many meals, it is best to keep rice in sealed plastic containers and keep them in the refrigerator and reheat it to avoid nutrient loss.
- If you need to change selection, you first need to press the "Keep warm/Cancel" (Menghentikan/Cancel) button.

Cooking porridge/Slow cook

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Porridge (Bubur)	2 hours	1-4 hours	1-24 hours
Slow cook	4 hours	3-10 hours	1-24 hours

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

Note

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

- Select the porridge (Bubur) or slow cook function by pressing the menu button (Menu) (fig. 9) (fig. 10).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.

Note

- You can use the porridge function to steam food.
- You can use the slow cook function to stew food.

Soup

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Soup (Sup)	2 hours	1-4 hours	1-24 hours

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

Note

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

- Select the Soup (Sup) function by pressing the menu button (Menu) (fig. 11).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.

Steaming food

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Steam (Kukus)	25 minutes	5-59 minutes	/

- Measure a few cups of water with the measuring cup.

Note

- To avoid boil-dry, add 2 scales of water at least into the inner pot.

- Pour the water into the inner pot (fig. 12).
- Put the steam basket into the inner pot.
- Put the food into the steam basket.
- Follow steps 4 to 5 in "Cooking rice".

Note

- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the Rice cooker to overflow.
- Add 5 cups of water at least to the inner pot when using the Steam function.

- Select the Steam (Kukus) function by pressing the menu button (Menu) (fig. 13).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.

Cake

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

- Whisk the ingredients for cake well.
- Coat the inner pot with some butter or cooking oil (fig. 14), and then pour the cake mixture into it (fig. 15).
- Follow steps 5 and 6 in "Cooking rice".
- Select the Cake function (Kue) by pressing the menu button (Menu) (fig. 16).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).

- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.
- Open the lid and carefully take out the inner pot to cool down.
- After the inner pot is cool down, put a plate or cake rack on top of the pot, and then flip over to take the cake out.

Note

- Use a kitchen glove or a cloth, as the plate will be very hot.
- You can cook rice while steaming food. Do not exceed the volume indicated, as this may cause the Rice cooker to overflow.
- You can adjust the water level as needed.

How to cook cakes

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

Note

- The user may adjust the raw material proportion as per personal tastes.
- Do not put in too much raw material, or the quality will be affected and even underdone.

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

Note

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

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

Note

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

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

Note

- Melt the butter into liquid by insulated warm water.

Stew

Cooking function	Estimated cooking time	Time regulation	Preset time
Stew (Rebus)	4 hours	3-6 hours	1-24 hours

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

Note

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

- Select the Stew (Rebus) function by pressing the menu button (Menu) (fig. 17).
- Press the start button (Start) to start cooking (fig. 8).
- When the cooking is finished, you will hear 4 beeps and the selected cooking function light will be off. The Rice cooker will be in keep warm mode automatically.
 - The keep-warm indicator lights up.

Adjusting the cooking time

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

- Choose the function you need.
- To set a different cooking time, press the cooking time button (Waktu Masak) (fig. 18), and the default cooking time starts flashing on the display.
- Press the hour button (Jam) to set the hour unit (fig. 19).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
- Press the minute button (Menit) to set the minute unit (fig. 19).
- Press the start button to confirm the cooking time and start the cooking process.

Note

- You can adjust the cooking time only in the Porridge (Bubur), Soup (Sup) and Steam (Kukus) and function.

Preset time for delayed cooking

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

Note

- The preset timer is not available in the Cake (Kue) function.
- The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

- Choose the function you need.
- To preset time for delayed cooking, press the preset time button (Atur Waktu), and the default preset time starts flashing on the display (fig. 20).
- Press the hour button (Jam) to set the hour unit (fig. 19).
- After the hour unit is set, wait for a few seconds before the hour unit is confirmed, and the minute unit starts flashing on the display.
- Press the minute button (Menit) to set the minute unit (fig. 19).
- Press the start button to confirm the preset timer and start the cooking process.

6 Cleaning and Maintenance

Note
<ul style="list-style-type: none">Unplug the Rice cooker before starting to clean it. Wait until the Rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Interior
Inside of the top lid and the main body: <ul style="list-style-type: none">Wipe with a damp cloth. Make sure to remove all the food residues stuck to the Rice cooker.
Heating element: <ul style="list-style-type: none">Wipe with a damp cloth. Remove food residues with a damp cloth.

Exterior
Surface of the top lid and outside of the main body: <ul style="list-style-type: none">Wipe with a cloth damped with soap water. Only use soft and dry cloth to wipe the control panel. Make sure to remove all the food residues around the control panel.

Accessories

- Spatula, inner pot, and steam vent cap.
- Soak in hot water and clean with sponge.

7 Recycling

Do not throw away the product 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. Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

8 Warranty and support

Versuni offers a two-year warranty after purchase on this product. This warranty is not valid if a defect is due to incorrect use or poor maintenance. Our warranty does not affect your rights under law as a consumer. For more information or for invoking the warranty, please visit our website **www.philips.com/support**.

9 Specifications

Model Number	HD4515
Cooking power input	400W
Rated capacity	5.0L
Rice capacity	1.8L

10 Troubleshooting

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

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

Indonesia

1 Penting

Bacalah petunjuk penggunaan ini dengan saksama sebelum menggunakan Penanak nasi dan simpan sebagai referensi di masa mendatang.

Bahaya

- Jangan merendam alat dalam air.

Peringatan

- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan cacat fisik, indera atau kecakapan mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan alat oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

- Anak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Alat ini sebaiknya diletakkan di tempat yang stabil dan pegangannya (bila ada) diposisikan sedemikian rupa agar cairan panas di dalamnya tidak tumpah.
- Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah tangga dan pemakaian yang serupa seperti:
 - Area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
 - Rumah ladang;
 - Oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan berjenis tempat tinggal lainnya;
 - Lingkungan yang menyediakan tempat tidur dan sarapan.

- Jika set kabel daya rusak, maka harus diganti dengan set kabel yang disediakan oleh produsen.
- Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan timer eksternal atau sistem remote-control yang terpisah.
- Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda sebelum menghubungkan alat.
- Hanya hubungkan alat ke stopkontak yang telah dihubungkan ke arde. Selalu pastikan steker dipasang dengan benar pada stopkontak listrik.
- Jangan menggunakan alat ini jika steker, kabel listrik, panci bagian dalam, gelang penyeteg, atau badan utama rusak.
- Jangan biarkan kabel listrik menggantung di tepi meja atau di tempat alat berada.
- Pastikan elemen pemanas, sensor suhu, dan sisi luar dari panci bagian dalam, bersih dan kering sebelum memasang steker ke stopkontak listrik.
- Jangan menghubungkan steker pada alat atau menekan tombol apa pun pada panel kontrol saat tangan basah.
- PERINGATAN: Pastikan tidak ada tumpahan yang mengenai konektor daya untuk mencegah kemungkinan bahaya.
- PERINGATAN: Selalu ikuti petunjuk dan gunakan alat dengan benar untuk mencegah kemungkinan bahaya.

- Sesuai dengan instruksi yang tercantum dalam petunjuk pengguna ini, gunakan kain lembap yang lembut untuk membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan dan pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan yang menempel pada alat.
- Jangan meletakkan kabel daya di bawah alat saat digunakan.
- Saat memasang keranjang kukusan, hindari menyentuh dinding samping panci bagian dalam, karena bisa menyebabkan perubahan bentuk akibat suhu tinggi.
- Perhatian**
 - PERHATIAN: Permukaan elemen pemanas akan tetap panas setelah digunakan.
 - Sesuai dengan instalasi yang ditentukan dalam petunjuk

pengguna ini, gunakan kain lembap yang lembut untuk membersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan dan pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan yang menempel pada alat.

- Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasikan oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, garansi Anda menjadi batal.
- Jangan biarkan alat ini terkena suhu yang tinggi atau menempatkannya di atas kompor atau alat memasak lainnya yang sedang bekerja atau masih panas.
- Jangan biarkan alat terkena sinar matahari langsung.
- Letakkan alat pada permukaan yang stabil, datar dan rata.
- Selalu masukkan panci bagian dalam pada alat sebelum Anda menghubungkan ke stopkontak listrik dan menghidupkannya.
- Jangan menempatkan panci bagian dalam secara langsung di atas nyala api untuk memasak nasi.
- Jangan menggunakan panci bagian dalam jika sudah berubah bentuk.
- Permukaan alat akan menjadi panas pada saat dioperasikan. Beri perhatian ekstra saat menyentuh alat.

- Berhati-hatilah terhadap uap panas yang keluar dari lubang uap sewaktu memasak atau yang keluar dari alat sewaktu tutupnya dibuka. Jauhkan tangan dan wajah Anda dari alat untuk menghindari uap.
- Jangan mengangkat dan memindahkan alat selagi dioperasikan.
- Jangan masukkan air melebihi ukuran maksimum yang ditunjukkan pada panci bagian dalam guna mencegah luapan berlebih yang dapat menimbulkan bahaya.
- Jangan menaruh perabot masak di panci bagian dalam selagi memasak, mengangkat atau memanaskan nasi.

- Gunakan hanya perabot memasak yang disediakan. Hindari menggunakan perabot yang tajam.
- Untuk mencegah tergores, tidak disarankan memasak bahan yang bercampur dengan krustasea (udang-udangan) dan kerang. Singkirkan kulit yang keras sebelum memasak.
- Jangan memasukkan barang logam atau benda asing ke dalam lubang uap.
- Jangan meletakkan benda bermagnet pada penutup. Jangan menggunakan alat di dekat benda bermagnet.

- Selalu biarkan alat menjadi dingin terlebih dahulu sebelum membersihkan atau memindahkannya.
- Selalu bersihkan setiap kali selesai menggunakan alat. Jangan membersihkan alat dengan mesin cuci piring.
- Selalu cabut steker dari alat apabila tidak digunakan dalam waktu yang lama.

- Jika alat digunakan dengan cara yang tidak semestinya atau untuk tujuan profesional atau semi-profesional, atau tidak digunakan sesuai instruksi dalam petunjuk penggunaan ini, garansi akan dianggap tidak berlaku dan Philips tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang ditimbulkan.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat ini telah memenuhi standar dan peraturan yang berlaku terkait paparan medan elektromagnet.

2 Penanak nasi Anda

Selamat atas pembelian Anda dan selamat datang di Philips! Untuk memanfaatkan sepenuhnya dukungan yang ditawarkan Philips, daftarkan produk Anda di **www.philips.com/welcome**.

3 Yang terdapat dalam kotak (gbr. 1)

Unit utama penanak nasi	Gelas ukur
Sendok nasi dan sup 2-in-1	Kabel listrik
Keranjang kukusan	Petunjuk Pengguna
Kartu garansi	

4 Gambaran umum (gbr. 2)

① Lubang uap	⑦ Tutup bagian dalam lepas-pasang
② Tombol pembuka tutup	⑧ Panci bagian dalam
③ Panel kontrol	⑨ Indikator ukuran air
④ Elemen pemanas	⑩ Soket daya
⑤ Kabel alat	⑪ Alias penanak
⑥ Ventilasi uap	

⑫ Layar tampilan	⑰ Tombol Menu
⑱ Tombol beras putih	⑲ Tombol menit
⑭ Tombol Tetap hangat/Batal	⑳ Tombol waktu preset
⑮ Tombol waktu memasak	㉑ Tombol mulai
⑯ Tombol jam	㉒ Tombol beras merah

⑫ Layar tampilan	⑰ Tombol Menu
⑱ Tombol beras putih	⑲ Tombol menit
⑭ Tombol Tetap hangat/Batal	⑳ Tombol waktu preset
⑮ Tombol waktu memasak	㉑ Tombol mulai
⑯ Tombol jam	㉒ Tombol beras merah

5 Menggunakan Penanak nasi

Sebelum penggunaan pertama kali

- Lepaskan semua aksesoris dari panci bagian dalam. Lepaskan bahan kemasan panci bagian dalam.
- Sebelum penggunaan pertama kali, rebus air dan bersihkan Penanak nasi.
- Bersihkan bagian-bagian Penanak nasi dengan saksama sebelum menggunakannya untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan dan Memelihara").

Note
<ul style="list-style-type: none">Pastikan semua bagian benar-benar kering sebelum Anda mulai menggunakan Penanak nasi.

Menanak nasi

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Beras putih (Nasi Putih)	1 jam	/	1-24 jam
Beras merah (Nasi Merah)	2 jam	/	1-24 jam
Fast cook (Masak Cepat)	25 menit	/	1-24 jam
Fried rice (Nasi Goreng)	50 menit	/	1-24 jam

Anda dapat memasak nasi menggunakan fungsi Beras putih, Beras merah, Beras sushi, atau Fast cook.

- Takar beras menggunakan gelas ukur yang disediakan.
- Bilas beras, dan masukkan beras yang sudah dicuci ke panci bagian dalam.
- Tambahkan air sampai ukuran yang ditunjukkan pada skala di bagian dalam panci sesuai jumlah gelas takar beras yang digunakan. Lalu ratakan permukaan beras.
 - Misalnya, untuk 4 cangkir beras, tambahkan air hingga seukuran 4 cangkir yang ditunjukkan pada skala.

Note
<ul style="list-style-type: none">Ukuran yang ditunjukkan di panci bagian dalam hanya sebagai indikasi saja. Anda selalu dapat menyesuaikan ketinggian air untuk jenis beras yang berbeda dan preferensi Anda. Selain mengikuti indikasi batas air, Anda juga dapat menambahkan beras dan air dengan rasio 1:1-1,2 untuk memasak nasi. Jangan melampaui volume yang ditunjukkan atau melebihi level air maksimum, karena hal ini dapat menyebabkan alat meluap. Untuk memasak cepat dengan jumlah beras yang banyak, Anda disarankan membuka tutupnya setelah 10-15 menit untuk memastikan rasa dan hasil memasak optimal. Untuk fungsi Beras putih, Beras merah, dan Nasi goreng, waktu memasak dihitung berdasarkan voltase 220 V- untuk 8 cangkir beras. Waktu memasak akan lebih lama jika voltase kurang dari 220 V- atau jumlah beras yang dimasak terlalu banyak. Waktu memasak untuk Nasi goreng dihitung berdasarkan 4 cangkir beras. Diperlukan waktu memasak yang lebih lama jika jumlah beras yang dimasak lebih banyak. Untuk fungsi Nasi goreng dengan 6 cangkir beras atau lebih, sebaiknya Anda membuka tutup 10 menit setelah alat masuk ke mode tetap hangat untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

- Takar beberapa gelas air menggunakan gelas ukur.
- uangkan air ke dalam panci bagian dalam (gbr. 12).
- Taruh keranjang kukus di panci bagian dalam.
- Taruh makanan ke dalam keranjang kukus.
- Ikuti langkah 4 sampai 5 dalam "Memasak nasi".

- Seka air pada sisi luar panci bagian dalam, kemudian masukkan panci ke dalam alat.

Note
<ul style="list-style-type: none">Pastikan sisi luar panci bagian dalam sudah kering dan bersih, dan tidak ada benda asing apa pun pada sisi dalam alat.

- Masukkan bahan-bahan. Lalu ratakan permukaan nasi (hanya untuk fungsi Nasi goreng).
- Pasang tutupnya (gbr. 4), hubungkan steker ke stopkontak (gbr. 5), dan hidupakan alat.
- Tekan tombol Beras putih (**Nasi Putih**), Beras merah (**Nasi Merah**) (gbr. 6), fungsi Fast cook (**Masak Cepat**), atau Fried rice (**Nasi Goreng**) dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 7).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati.
- Untuk fungsi Nasi goreng, adukkan saus dan tambahkan garam sesuai selera.
- Penanak nasi akan secara otomatis masuk ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.

Note
<ul style="list-style-type: none">Jika tegangan listrik tidak stabil di daerah tempat Anda tinggal, ada kemungkinan Penanak nasi akan meluap. Setelah selesai memasak, aduk-aduk dan urai nasi dengan segera untuk mengeluarkan uap lembap berberih agar nasi lebih pulen. Tergantung dari kondisi memasak, bagian bawah nasi mungkin menjadi sedikit kecekelatan. Aduk nasi setelah memasak dan Anda disarankan untuk menyantapnya segera setelah dimasak untuk nutrisi dan cita rasa terbaik. Jika Anda ingin menyimpan nasi selama berjam-jam dan untuk beberapa kali makan, sebaiknya simpan nasi dalam wadah plastik kedap udara dan masukkan ke dalam kulkas, lalu panaskan ulang, untuk mencegah hilangnya nutrisi. Jika Anda ingin/perlu mengubah pilihan, pertama-tama Anda harus menekan tombol "Keep warm/Cancel" (Tetap hangat/Batal).

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Porridge (Bubur)	2 jam	1-4 jam	1-24 jam
Memasak perlahan	4 jam	3-10 jam	1-24 jam

Memasak bubur/Slow cook

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Porridge (Bubur)	2 jam	1-4 jam	1-24 jam
Memasak perlahan	4 jam	3-10 jam	1-24 jam

- Masukkan bahan-bahan dan air ke panci bagian dalam.
- Ikuti langkah 4 sampai 5 dalam "Memasak nasi".

Note
<ul style="list-style-type: none">Jangan melebihi tanda batas air maksimum yang tertera pada panci bagian dalam, karena ini dapat menyebabkan Penanak nasi meluap.

- Pilih fungsi porridge (**Bubur**) atau slow cook dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 9) (gbr. 10).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Penanak nasi akan otomatis beralih ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.

Note
<ul style="list-style-type: none">Anda dapat menggunakan fungsi bubur untuk mengukus makanan. Gunakan fungsi Slow cook untuk membuat makanan rebusan (stew).

Soup

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Soup (Sup)	2 jam	1-4 jam	1-24 jam

- Masukkan kacang dan air ke panci bagian dalam.
- Ikuti langkah 4 sampai 5 dalam "Memasak nasi".

Note
<ul style="list-style-type: none">Jangan melebihi tanda batas air maksimum yang tertera pada panci bagian dalam, karena ini dapat menyebabkan Penanak nasi meluap.

- Pilih fungsi **Soup (Sup)** dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 11).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Penanak nasi akan otomatis beralih ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.

Mengukus makanan

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Steam (Kukus)	25 menit	5-59 menit	/

- Takar beberapa gelas air menggunakan gelas ukur.
- uangkan air ke dalam panci bagian dalam (gbr. 12).
- Taruh keranjang kukus di panci bagian dalam.
- Taruh makanan ke dalam keranjang kukus.
- Ikuti langkah 4 sampai 5 dalam "Memasak nasi".

Note
<ul style="list-style-type: none">Agar tidak kehabisan air saat direbus, tambahkan minimal 2 takar air ke panci bagian dalam.

Note
<ul style="list-style-type: none">Jangan melebihi tanda batas air maksimum yang tertera pada panci bagian dalam, karena ini dapat menyebabkan Penanak nasi meluap. Tambahkan paling sedikit 5 cangkir air ke panci bagian dalam bila menggunakan fungsi Kukus.

- Pilih fungsi **Steam (Kukus)** dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 13).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Penanak nasi akan otomatis beralih ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Cake (Kue)	45 menit	/	/

- Kocok bahan-bahan untuk membuat kue.
- Oleskan mentega atau minyak goreng pada panci bagian dalam (gbr. 14), kemudian tuangkan adonan kue ke dalamnya (gbr. 15).
- Ikuti langkah 5 dan 6 dalam "Memasak nasi".
- Pilih fungsi Cake (**Kue**) dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 16).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Penanak nasi akan otomatis beralih ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.
- Buka penutupnya dan keluarkan panci bagian dalam dengan hati-hati untuk mendinginkannya.
- Setelah panci bagian dalam mendingin, letakkan piring atau rak kue di atas panci, lalu balikkan panci untuk mengeluarkan kue.

Note
<ul style="list-style-type: none">Gunakan sarung tangan dapur atau kain, karena piring akan menjadi sangat panas. Anda dapat memasak nasi sambil mengukus makanan. Jangan melebihi volume yang tertera, karena dapat mengakibatkan Penanak nasi meluap. Anda dapat menyesuaikan ketinggian air sesuai kebutuhan.

Cara memasak kue

- Penyiapan bahan mentah: Jumlah kecil: 3 butir telur, 100 g gula putih (sekitar 2/3 cangkir), 100 g tepung kue (sekitar 1 cangkir), 50 g mentega (sekitar 1/3 cangkir), 18 g susu (sekitar 1/10 cangkir) Jumlah besar: 5 butir telur, 180 g gula pasir (sekitar 1 cangkir), 180 g tepung kue (sekitar 2 cangkir), 80 g mentega (sekitar 2/3 cangkir), 36 g susu (sekitar 1/5 cangkir)

Note
<ul style="list-style-type: none">Pengguna dapat menyesuaikan proporsi bahan mentah sesuai selera pribadi. Jangan masukkan terlalu banyak bahan mentah, atau kualitas kue akan terpengaruh dan bahkan kurang matang.

- Aduk gula putih dengan telur, hingga bergelembung.

Note
<ul style="list-style-type: none">Jika suhu telur terlalu rendah, pengguna bisa menggunakan air termost bersuhu 40°C untuk menghangatkannya. Kue yang dibuat akan lembut, empuk, dan elastis. Kocok telur sampai hasil kocokan yang menetes dari pengocok tampak mulus bagai sutra. Mangkuak dan pengocok telur harus bersih, jika berminyak, gelembung akan sulit muncul. Jangan mengocok telur menggunakan panci bagian dalam, agar tidak menggores lapisan anti-lengketnya.

- Tambahkan tepung kue, dan aduk rata dengan sendok kayu.

Note
<ul style="list-style-type: none">Aduk adonan menggunakan sendok kayu sampai betul-betul rata.

- Tambahkan susu dan mentega yang sudah dilelehkan, lalu aduk cepat hingga rata.

Note
<ul style="list-style-type: none">Cairkan mentega dengan air hangat dari termos.

Fungsi memasak	Perkiraan waktu memasak	Pengaturan waktu	Waktu preset
Stew (Rebus)	4 jam	3-6 jam	1-24 jam

- Masukkan bahan-bahan dan air ke panci bagian dalam.
- Ikuti langkah 4 sampai 5 dalam "Memasak nasi".

Note
<ul style="list-style-type: none">Jangan melebihi tanda batas air maksimum yang tertera pada panci bagian dalam, karena ini dapat menyebabkan Penanak nasi meluap.

- Pilih fungsi Stew (**Rebus**) dengan menekan tombol menu (**Menu**) (gbr. 17).
- Tekan tombol mulai (**Start**) untuk mulai memasak (gbr. 8).
- Setelah proses memasak selesai, Anda akan mendengar 4 bunyi bip dan lampu fungsi memasak yang dipilih akan mati. Penanak nasi akan otomatis beralih ke mode tetap-hangat.
 - Indikator tetap-hangat menyala.

Menyesuaikan waktu memasak

Anda dapat menyetel waktu memasak untuk beberapa menu. Lihat tabel waktu memasak pada masing-masing bab untuk rentang pengaturan yang terperinci.

- Pilih fungsi yang Anda perlukan.
- Untuk menyetel waktu memasak yang berbeda, tekan tombol waktu masak (**Waktu Masak**) (gbr. 18). Setelah itu, waktu memasak default akan mulai berkedip pada layar.
- Tekan tombol jam (**Jam**) untuk mengatur unit jam (gbr. 19).
- Setelah unit jam diatur, tunggu beberapa detik sebelum unit jam dikonfirmasi, dan unit menit mulai berkedip pada layar.
- Tekan tombol menit (**Menit**) untuk menyetel unit menit (gbr. 19).
- Tekan tombol start untuk mengonfirmasi waktu memasak dan memulai proses memasak.

Note
<ul style="list-style-type: none">Anda dapat menyesuaikan waktu memasak hanya dalam fungsi Porridge (Bubur), Soup (Sup), dan Steam (Kukus).

Waktu preset untuk memasak yang ditunda

Anda dapat mengatur waktu preset yang ditunda untuk beberapa menu. Pengatur waktu preset tersedia mulai 1 hingga 24 jam.

Note
<ul style="list-style-type: none">Pengatur waktu preset tidak tersedia untuk fungsi Cake (Kue). Proses memasak akan selesai ketika waktu preset lewat. Jika waktu preset yang Anda atur lebih singkat dari waktu memasak, alat akan langsung memulai proses memasak.

- Pilih fungsi yang Anda perlukan.
- Untuk mengatur waktu untuk menunda proses memasak, tekan tombol waktu preset (**Atur Waktu**), dan waktu preset default akan mulai berkedip pada layar (gbr. 20).
- Tekan tombol jam (**Jam**) untuk mengatur unit jam (gbr. 19).
- Setelah unit jam diatur, tunggu beberapa detik sebelum unit jam dikonfirmasi, dan unit menit mulai berkedip pada layar.
- Tekan tombol menit (**Menit**) untuk menyetel unit menit (gbr. 19).
- Tekan tombol mulai untuk mengonfirmasi pengatur waktu preset dan memulai proses memasak.

6 Membersihkan dan Memelihara

Note
<ul style="list-style-type: none">Cabut steker Penanak nasi sebelum membersihkan. Tunggu sampai Penanak nasi cukup dingin sebelum membersihkannya.

Bagian dalam

Bagian dalam tutup atas dan badan utama:

- Seka dengan kain lembap.
- Pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan yang menempel pada Penanak nasi.

Elemen pemanas:

- Seka dengan kain lembap.
- Bersihkan sisa makanan dengan kain lembap.

Bagian luar

Permukaan tutup atas dan bagian luar bodi utama:

- Seka dengan kain yang dibasahi air sabun.
- Gunakan hanya kain lembut dan kering untuk menyeka panel kontrol.
- Pastikan untuk membersihkan semua sisa makanan di sekeliling panel kontrol.

Aksesoris

Spatula, panci bagian dalam, dan tutup lubang uap:

- Remdam di dalam air panas dan bersihkan dengan spons.

7 Daur ulang

Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan/ke titik pengumpulan resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

Patuhi peraturan mengenai pengumpulan produk-produk elektrik dan elektronik di negara Anda. Pembangunan produk secara benar akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

8 Garansi dan dukungan

Versuni menawarkan garansi dua tahun setelah pembelian produk ini. Garansi ini tidak berlaku jika cacat disebabkan oleh kesalahan penggunaan atau pemeliharaan yang buruk. Garansi kami tidak mempengaruhi hak berdasarkan hukum Anda sebagai konsumen. Untuk informasi lebih lanjut atau untuk pemohonan terkait garansi, silakan kunjungi situs web kami **www.philips.com/support**

9 Spesifikasi

Nomor Model	HD4515