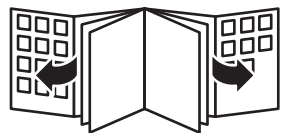


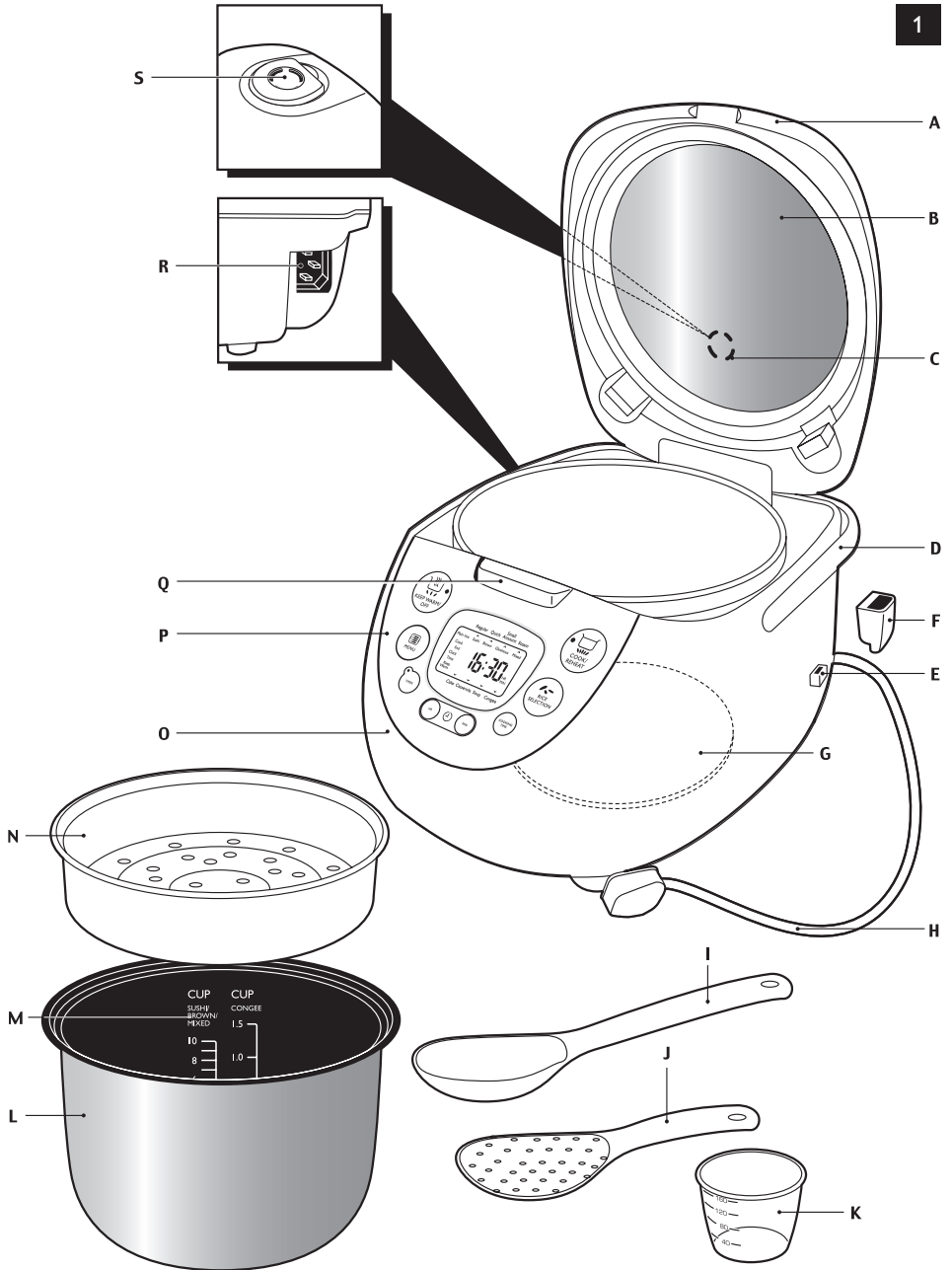
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4755,HD4751



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	17
DEUTSCH	28
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	39
ESPAÑOL	52
SUOMI	64
FRANÇAIS	74
ITALIANO	86
NEDERLANDS	97
NORSK	109
PORTUGUÊS	120
SVENSKA	132
TÜRKÇE	143

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.

General description (Fig. 1)

- A** Outer lid
- B** Detachable inner lid
- C** Steam vent
- D** Rice cooker handle
- E** Mounting bracket of scoop holder
- F** Scoop holder
- G** Heating element
- H** Mains cord
- I** Soup ladle
- J** Rice scoop
- K** Measuring cup
- L** Inner pot
- M** Water level indication
- N** Steam tray
- O** Main body
- P** Control panel
- Q** Release lever
- R** Mains cord connection
- S** Detachable steam vent cap

Important

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

Danger

- Never immerse the housing of the rice cooker in water, nor rinse it under the tap.

Warning

- 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 that the plug is inserted firmly into the wall 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.
- Make sure that the heating element, the magnetic switch and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not cover the steam vent and the lid while the rice cooker is operating.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

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.
- Only use the rice scoop provided. Avoid using sharp utensils.
- Do not expose the rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always insert the inner pot before you put the plug in the wall socket.
- Always press the KEEP-WARM/OFF button once before you unplug the rice cooker.
- Always unplug the rice cooker and let it cool down before you clean it.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- 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 this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal and level surface.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Beware of the hot steam that comes out of the steam vent during cooking or out of the rice cooker when you open the lid.
- Always unplug the appliance after use.
- Do not lift and move the rice cooker by its handle while it is operating.

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 the sheet between the inner pot and the heating element.

- 1** Clean the parts of the rice cooker thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you start to use the appliance.
- 2** Attach the scoop holder to the body of the rice cooker (Fig. 2).

Using the appliance

Cooking rice

- 1** Measure the rice using the measuring cup provided.

Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml.

- HD4751: 1-5.5 cups of rice
- HD4755: 2-10 cups of rice

Note: Beans, pulses or cereals used in mixed rice should be pre-soaked before use.

Rice quantity for cooking rice

Menu	Volume/L	Quantity of rice (cups)	Volume/L	Quantity of rice (cups)
Plain rice, sushi	1.0	1-5.5	1.8	2-10
Brown rice	1.0	1-4	1.8	2-6

Menu	Volume/L	Quantity of rice (cups)	Volume/L	Quantity of rice (cups)
Glutinous rice	1.0	1-4	1.8	2-8
Mixed rice, casserole	1.0	1-3	1.8	2-5
Congee	1.0	0.25-0.75	1.8	0.5-1.5
Small amount**	1.0	1-3	1.8	2-3
Mixed rice	1.0	1-4	1.8	2-6

**Note: To get an optimal result, we advise you to cook not more than 3 cups of rice.

2 Wash the rice thoroughly.

3 Put the pre-washed rice in the inner pot.

4 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.

► HD4751 (Fig. 3)

► HD4755 (Fig. 4)

Note: The level marked inside the inner pot is just an indication; you can always adjust the water level for different types of rice and your own preference.

5 Press the release lever to open the lid

6 Put the inner pot in the rice cooker. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element (Fig. 5).

Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

7 Close the lid of the rice cooker, put the plug in the wall socket and switch on the mains. You will hear a beep.

8 Press the MENU button until the desired cooking function is displayed (Fig. 6).

The cook/reheat light starts to blink.

► Then press the RICE SELECTION button to select the type of rice to be cooked (Fig. 7).

► When the cooking process is finished, you will hear a beep. The cook/reheat light goes out and the keep-warm light starts to burn continuously to indicate that the rice cooker has automatically switched to the keep-warm mode (Fig. 8).

► In the cake baking mode and the steaming mode, the process ends when the rice cooker beeps. The keep-warm light blinks to indicate that the process has ended. In these modes the rice cooker does not switch to the keep-warm mode.

9 Press the MENU button to select Regular, Quick or Small amount.

10 Press the COOK/REHEAT button to start the cooking process (Fig. 9).

The cook/reheat light goes on and the cooking process starts.

The display counts down in minutes (10, 9, 8 etc.) during the last 10 minutes of the cooking process.

The table below shows the approximate cooking time in each mode. The actual cooking time may vary depending on voltage, room temperature, humidity and amount of water used.

Function	Approximate cooking time (minutes)	Countdown time until ready (minutes)
Regular	40-50	10
Quick	30-40	10
Small amount	40-50	10
Steam*	10-60	n.a. (not applicable)
Cake	40-50	n.a.
Casserole*	45-60	n.a.
Soup*	30-240	n.a.
Congee*	30-240	n.a.
Reheat	23	n.a.

* Note: To view the countdown time, press the COOKING TIME button.

11 Open the lid and stir the rice to loosen it (Fig. 10).

For the best results, do this just after the rice cooker has switched to keep-warm mode. Then close the lid firmly. Stirring the rice allows excess steam to escape. This will give fluffier rice.

12 Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode (Fig. 11).

The cook/reheat light starts to blink.

The rice cooker has a backup memory that retains the last selected mode, function and settings in case of a power failure. The cooking process or the timer function will resume within 2 hours after the power supply is restored.

Always press the KEEP-WARM/OFF button once before unplugging the rice cooker, as otherwise the last selected mode, function and settings will resume when the rice cooker is plugged in again.

13 Unplug the rice cooker to switch it off.

Cooking congee

1 Follow steps 1 to 7 in section 'Cooking rice'.

Do not exceed the volume indicated in the table for congee cooking, as this may cause the rice cooker to overflow.

2 Press the MENU button to select the congee cooking mode (Fig. 12).

3 Press the COOKING TIME button to set the desired cooking time (Fig. 13).

- The default cooking time of 1 hour is displayed.
- To view the preset cooking time, press the COOKING TIME button.
- Press the HR and/or MIN buttons to set the desired time. You can set any time between 30 minutes and 4 hours (Fig. 14).
- If you fail to set a cooking time, the default cooking time of 1 hour will apply.

4 Press the COOK/REHEAT button to start the congee cooking process.

- The cook/reheat light goes on and the cooking process starts.
- The congee cooking process automatically starts within 5 seconds after setting the cooking time.
- When the cooking process starts, the display switches from preset time to current time.

10 ENGLISH

When the cooking process is finished, you will hear a beep. The cook/reheat light goes out and the keep-warm light starts to burn continuously to indicate that the rice cooker has automatically switched to the keep-warm mode.

- 5** Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode.
- 6** Unplug the rice cooker to switch it off.

Cooking soup

- 1** Put the ingredients for the soup and the water in the inner pot.
Do not exceed the maximum water level indicated inside the inner pot on the scale for congee cooking.
- 2** Follow steps 6 to 7 in section 'Cooking rice'.
- 3** Press the MENU button to select the soup cooking mode (Fig. 12).
- 4** Press the COOKING TIME button to set the desired cooking time.
Press the HR and/or MIN buttons to set the desired time. You can set any time between 30 minutes and 4 hours.
 - ▶ To view the preset cooking time, press the COOKING TIME button.
- 5** Press the COOK/REHEAT button to start the soup cooking process.
 - ▶ The cook/reheat light goes on and the cooking process starts.
 - ▶ When the cooking process starts, the display switches from preset time to current time.
When the cooking process is finished, you will hear a beep. The cook/reheat light goes out and the keep-warm light starts to burn continuously to indicate that the rice cooker has automatically switched to the keep-warm mode.
- 6** Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode.
The cook/reheat light will start to blink.
- 7** Unplug the rice cooker to switch it off.

Baking cake

- 1** Press the MENU button to select the cake baking mode (Fig. 15).
- 2** Press the COOK/REHEAT button to start the cake baking process (Fig. 16).
 - ▶ The cook/reheat light goes on and the cake baking process starts.
 - ▶ When the cake baking process is finished, the rice cooker beeps and the keep-warm light blinks to indicate that the process has ended.
- 3** Press the KEEP-WARM/OFF button once and remove the plug from the wall socket to switch the rice cooker off.

Cake recipe

Ingredients: ready-made cake mix 250g; butter 65g; water or milk 100ml; 1 large egg.

Note: Mix the cake mix, water or milk, butter and egg in a large bowl. Whisk with an electric mixer at low speed for 1 minute, and then at medium speed for another 3 minutes.

Note: Coat the inner pot with some butter and then pour the cake mixture into it.

Note: Press the MENU button to select the cake baking mode.

Note: When the rice cooker beeps to indicate the end of the baking process, press the KEEP-WARM/OFF button once and lift the inner pot out of the cooker.

Note: Allow the cake to cool, then turn the inner pot upside down to let the cake slip out of the inner pot onto a plate.

Cooking casserole

You can use the casserole mode to make traditional claypot rice recipes. A slight crispy crust will form at the bottom of the rice.

- 1** Put the washed rice into the inner pot and add the appropriate amount of water. Stick to the rice quantities mentioned in the table in section 'Cooking rice'. Add the corresponding amount of water mentioned in the table in section 'Cooking rice'.
- 2** Follow steps 6 to 7 in section 'Cooking rice'.
- 3** Press the MENU button to select the casserole cooking mode (Fig. 17).
- 4** Press the COOK/REHEAT button to start the casserole cooking process (Fig. 18). The cook/reheat light goes on and the cooking process starts.
- 5** When the rice is ready, the rice cooker beeps for 2 minutes and the cook/reheat light starts to blink (Fig. 19).
- 6** Add the ingredients for the casserole by placing them on top of the rice. Close the lid and press the COOK/REHEAT button again to resume the cooking process.
 - ▶ If you do not press the COOK/REHEAT button, the rice cooker will automatically resume the casserole cooking process.
 - ▶ When the cooking process is finished, you will hear a beep. The cook/reheat light goes out and the keep-warm light starts to burn continuously to indicate that the rice cooker has automatically switched to the keep-warm mode.
- 7** Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode. The cook/reheat light will start to blink.

8 Unplug the rice cooker to switch it off.

Recipe: Chicken & Chinese sausage claypot rice

Ingredients: 3 cups rice; 300g chicken pieces; 200g Chinese sausage, sliced; 1-inch ginger, sliced; 1 tbsp of oil; salt and sugar.

Note: Marinade the chicken with some salt and sugar.

Note: Put the washed rice in the inner pot and fill it with water up to the 3-cup level indicator. Press the MENU button to select the casserole cooking mode and press the COOK/REHEAT button to cook.

Note: When the rice cooker beeps to indicate that the rice is ready, put the ingredients in the inner pot and spread them evenly over the rice.

Note: When the casserole cooking process is finished, sprinkle some chopped spring onions on top and serve the casserole hot.

Steaming

- 1** Measure 3 cups of water with the measuring cup and pour it into the inner pot. The amount of water varies according to the quantity of food being steamed. It will take approx. 8 minutes for 3 cups of water to come to the boil.
- 2** Put the food to be steamed on a plate or in the steam tray. To ensure even steaming, the food should be spread out evenly and should not be piled up.
- 3** Put the steam tray on top of the inner pot (Fig. 20).
- 4** If you are using a separate plate, put it in the steam tray.

12 ENGLISH

5 Close the lid firmly.

6 Press the MENU button to select the steaming mode (Fig. 21).

7 Press the COOKING TIME button to set the desired steaming time (Fig. 22).
The default steaming time of 15 minutes is displayed.

8 Press the HR and/or MIN buttons to set the desired time (Fig. 23).

You can set any time between 10 minutes and 1 hour.

If you fail to set the cooking time, the default steaming time of 15 minutes will apply.

9 Press the COOK/REHEAT button to start the steaming process. See points 10 and 12 of 'Cooking rice'.

• The cook/reheat light goes on and the steaming process starts.

• When the steaming process is finished, the rice cooker beeps to indicate that the process has ended.

10 Open the lid and carefully remove the steamed food from the plate or steam tray. Use a kitchen glove or a cloth, as the plate and steam tray will be very hot.

Beware of the hot steam.

11 Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel a cooking process, preset setting or when it is in keep-warm mode.

12 Unplug the rice cooker to switch it off.

Reheating

You can use the reheating mode to warm up rice that has cooled down. Fill the inner pot to not more than half its capacity to ensure that the rice is heated up properly.

1 Loosen the cooled rice and evenly distribute it in the inner pot.

2 Pour some water onto the rice to prevent it from becoming too dry. The amount of water to be added depends on the amount of rice being reheated.

If the rice starts scorching, add more water.

3 Press the COOK/REHEAT button twice to start the reheating process.

• The cook/reheat light goes on and the reheating process starts.

• When the reheating process is finished, you will hear a beep. The cook/reheat light goes out and the keep-warm light starts to burn continuously to indicate that the rice cooker has automatically switched to keep-warm mode.

• Mix the rice thoroughly before serving.

• The default reheat time is 23 minutes.

• Cooled rice should not be reheated more than once.

4 Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel a cooking process, preset setting or when it is in keep-warm mode.

5 Unplug the rice cooker to switch it off.

Keeping warm

This mode allows you to keep your rice warm for a longer period of time.

Press the KEEP-WARM/OFF button once to activate the keep-warm mode.

Note: The keep-warm light starts to burn continuously.

We advise you to keep rice warm for not more than 12 hours so as to preserve its taste.

During the keep-warm process, the display shows the time in hours from 0 to 11 (0HR, 1HR ...11HR). After 12 hours, the display will switch to the current time.

After 12 hours, the keep-warm mode will end and the cook/reheat light will blink.

Press the KEEP-WARM/OFF button once to cancel the cooking process, the preset setting or the keep-warm mode.

Timer

You can use the timer for the rice cooking functions and the steaming, soup cooking and congee cooking modes.

Press the TIMER button to set the time when you want the food to be ready to eat.

You can set a time from 0 minute up to 23 hours.

Setting the rice ready time for the rice cooking functions:

- 1** Press the MENU button to select the desired rice cooking function. (Fig. 24)
- 2** To set the rice ready time, press the TIMER button once and then use the HR and/or MIN buttons to set the time.
 - ▶ You can for example use the TIMER button to set the rice ready time at 18:30 hours (Fig. 25).
- 3** Press the COOK/REHEAT button to start the timer and cooking process. (Fig. 26)

The cook/reheat light blinks and timer light burns continuously. The display shows the current time. To view the preset time, press the TIMER button once.

When the cooking process starts, the cook/reheat light starts to burn continuously and the timer light goes out.

If the preset time is shorter than the required total cooking time of the selected cooking function, the rice cooker will start the cooking process immediately.

Setting the ready time of congee, soup or steamed dishes:

- 1** Press the MENU button to select the congee cooking, soup cooking or steaming mode. (Fig. 27)
- 2** Press the COOKING TIME button to set the desired cooking time. For cooking times see section 'Cooking congee', 'Cooking soup' or 'Steaming' (Fig. 13).
- 3** Follow steps 2 to 3 under the heading 'Setting the rice ready time' above.

Clock

To set the current time:

- 1** Plug in the rice cooker.
- 2** Press the HR and MIN buttons to set the time.

The time on the display starts to blink.

You can put the time forward quickly by holding down the HR or MIN button.

The time cannot be adjusted during the cooking or keep-warm process.
- 3** To confirm the time, do not press any key for 5 seconds after setting the time. The time has been confirmed when the time indicated on the display stops blinking.

Cleaning

Unplug the rice cooker before starting to clean it.

Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

To protect the non-stick coating of the inner pot, do not:

- use the inner pot for washing dishes;
- put vinegar into the pot.

- 1** Take the steam tray and the inner pot out of the body of the appliance.

14 ENGLISH

2 Detach the inner lid from the outer lid by pressing the lid release tabs and pulling the inner lid outward and downwards. (Fig. 28)

To reattach the inner lid, slot the top end of the inner lid into the outer lid and push the release tabs firmly home ('click').

3 Detach the steam vent cap from the outer lid by pulling it upwards (Fig. 29).

▶ To remove the bottom cover of the steam vent cap, slide the locking tab to 'open' and detach the cover from its hinge (Fig. 30).

▶ To reattach the bottom cover of the steam vent cap, slot the cover at the hinge, slide the locking tab to 'close' and push the bottom cover against the cap ('click') (Fig. 31).

▶ To put the steam vent cap back into the vent hole of the outer lid, insert it into the hole and push it down firmly (Fig. 32).

4 Clean the inner lid, inner pot, steam tray, rice scoop and steam vent cap with a sponge or a cloth in hot water with some washing-up liquid.

Do not use abrasive cleaning agents, scourers or metal utensils to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.

5 Use only a damp cloth to wipe the outside and inside of the body of the rice cooker.

Never immerse the body of the rice cooker in water, nor rinse it under the tap. Wipe the heating element with a dry cloth.

Environment

- Do not throw the appliance away 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 will help to preserve the environment (Fig. 33).

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

Problem	Cause	Solution
The cook/reheat light does not go on.	There is a connection problem.	Check if the rice 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.
The keep-warm light does not go on when the cooking process is finished.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
Water spills out of the appliance during rice cooking.	Too much water was used for cooking rice.	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. Make sure the water does not exceed the next level on the scale as this may cause overflow during cooking.
LCD shows E1, E2, E3, E4	Electronic parts malfunction	Sensor problem. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorized by Philips.
LCD shows E5		Press OFF button once. The appliance will resume to normal
The display is off when the rice cooker is unplugged.	The battery runs out.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
Water spills out of the appliance during rice cooking.	Too much water was used for cooking rice.	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. Make sure the water does not exceed the next level on the scale as this may cause overflow during cooking.
The rice is not cooked.	Not enough water has been added.	Add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	The cooking process has not started.	You have failed to press the RICE SELECTION button or the COOKING TIME button and the COOK/REHEAT button.
	The inner pot is not properly in contact with the heating element.	Make sure that there is no foreign residue on the heating element.
	The heating element is damaged.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Problem	Cause	Solution
The timer light does not go on when the timer is set.	The light is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The cake does not bake properly.	The quantity of ingredients was too large.	Check the quantities mentioned in the recipe in the section 'Baking cake'.
The rice is cooked too hard.	Not enough water was used for cooking rice.	Add slightly more water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Make sure the water does not exceed the next level on the scale as this may cause overflow during cooking.
	The incorrect menu has been selected.	See chapter 'Using the appliance'.
The rice is cooked too soft.	Too much water was used for cooking rice.	Make sure you add water according to the scale on the inside of the inner pot (see chapter 'Using the appliance').
	The incorrect menu has been selected.	See chapter 'Using the appliance'.
The rice is scorched.	The rice has not been rinsed well.	Rinse the rice until water runs clear.
The rice cooker does not automatically switch to keep-warm mode.	The temperature control is defective.	Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Yderlåg
- B** Aftageligt inderlåg
- C** Dampventil
- D** Håndtag på riskoger
- E** Monteringsbeslag til skeholder
- F** Holder til ske
- G** Varmelegeme
- H** Netledning
- I** Suppeøse
- J** Risske
- K** Målebæger
- L** Inderskål
- M** Vandstandsindikator
- N** Dampbakke
- O** Yderbeholder
- P** Betjeningspanel
- Q** Udløser
- R** Stik til netledning
- S** Aftagelig hætte til dampventil

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Selve riskogeren må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Apparatet må kun slutes til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontrollér altid, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af (køkken)bordet, hvor apparatet er placeret.
- Kontrollér, at varmelegemet, magnetkontakten og ydersiden af inderskålen er rene og tørre, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Dampventilen og låget må ikke dækkes til, mens riskogeren er i brug.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.

Forsigtig

- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikanter, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da reklamerationsretten i så fald bortfalder.
- Anvend kun den medfølgende risske og undgå at anvende skarpe køkkenredskaber.
- Riskogeren må ikke udsættes for høje temperaturer eller placeres på ovne eller komfurer, som er i brug, eller som stadig er varme.
- Sæt altid inderskålen i, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- Tryk altid på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA), før du tager riskogeren ud af stikkontakten.
- Tag altid riskogeren ud af stikkontakten, og lad den køle af, før du rengør den.
- Sæt ikke inderskålen direkte over åben ild for at koge ris.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semiprofessionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med denne brugsvejledning, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Sæt riskogeren på en stabil, vandret og jævn overflade.
- Ydersiden kan blive varm, når apparatet er i brug.
- Pas på den meget varme damp, der kommer ud af dampventilen under kogning eller af riskogeren, når du åbner låget.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Undlad at løfte og flytte riskogeren i håndtaget, mens den er i brug.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Før apparatet tages i brug

Fjern arket mellem inderskålen og varmelegemet.

- 1** Rengør riskogers dele grundigt, før den tages i brug første gang (se afsnittet "Rengøring"). Kontrollér, at alle delene er helt tørre, før apparatet tages i brug.
- 2** Sæt holderen til skeen fast på riskogers yderbeholder (fig. 2).

Sådan bruges apparatet**Kogning af ris**

- 1** Afmål den ønskede portion ris ved hjælp af det medfølgende målebæger.

Et målebæger utilberedt ris giver normalt 2 skåle kogt ris. Undlad at overskride maksimum-markeringen på indersiden af inderskålen. 1 målebæger ris svarer til ca. 180 ml.

- HD4751: 1-5,5 målebægre ris
- HD4755: 2-10 målebægre ris

Bemærk: Bønner, bælgfrugter eller korn i blandede risprodukter bør lægges i blød før brug.

Rismængde ved kogning af ris

Menu	Volumen/L	Rismængde (målebægre)	Volumen/L	Rismængde (målebægre)
Almindelige ris, sushi	1,0	1-5,5	1,8	2-10
Brune ris	1,0	1-4	1,8	2-6
Glutinøse (klæbrige) ris	1,0	1-4	1,8	2-8

Menu	Volumen/L	Rismængde (målebægre)	Volumen/L	Rismængde (målebægre)
Blandede ris, gryderet	1,0	1-3	1,8	2-5
Risvælling	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Lille mængde**	1,0	1-3	1,8	2-3
Blandede ris	1,0	1-4	1,8	2-6

**Bemærk: Det bedste resultat opnås ved ikke at koge mere end 3 målebægre ris.

2 Skyl risene grundigt.

3 Kom de skyllede ris i inderskålen.

4 Hæld vand i inderskålen op til den markering, der svarer til den mængde ris, du har hældt i. Glat risene ud, så overfladen er jævn.

Hvis du f.eks. vil koge 4 målebægre ris, skal du fylde vand i op til 4-kops markeringen på vandstandsmåleren

- HD4751 (fig. 3)
- HD4755 (fig. 4)

Bemærk: Markeringerne på indersiden af inderskålen er kun vejledende. Du kan altid justere vandstanden alt efter ristypen og dine egne præferencer.

5 Tryk på udløserknappen for at åbne låget.

6 Sæt inderskålen ned i riskogeren. Kontrollér, at der er fuld kontakt mellem inderskål og varmeplade (fig. 5).

Kontrollér, at ydersiden af inderskålen er tør og ren, og at der ikke sidder madrester på varmelegemet eller magnetkontakten.

7 Luk låget på riskogeren, sæt stikket i stikkontakten, og tænd for strømmen.

Der høres en biplyd.

8 Tryk på knappen MENU, indtil den ønskede tilberedningsfunktion vises (fig. 6).

Koge-/genopvarmningsindikatoren begynder at blinke.

- Tryk derefter på knappen RICE SELECTION (RISVALG) for at vælge den type ris, der skal tilberedes (fig. 7).
- Når tilberedningsprocessen er færdig, høres en biplyd. Koge-/genopvarmningsindikatoren slukkes, og hold varm-indikatoren lyser for at angive, at riskogeren automatisk har skiftet til hold varm-tilstand (fig. 8).
- I kagebagningstilstand og dampningstilstand slutter processen, når riskogeren bipper. Hold varm-indikatoren blinker for at angive, at processen er afsluttet. I disse tilstande skifter riskogeren ikke til hold varm-tilstand.

9 Tryk på knappen MENU for at vælge: Regular (almindelig), Quick (hurtig) eller Small amount (lille mængde).

10 Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningsprocessen (fig. 9).

Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og tilberedningsprocessen starter.

På displayet tæles ned i minutter (10, 9, 8 osv.) i de sidste 10 minutter af tilberedningsprocessen.

Tabellen nedenfor viser den omtrentlige tilberedningstid for hver tilstand. Den reelle tilberedningstid afhænger af netspænding, rumtemperatur, fugtighed og den mængde vand, der anvendes.

Funktion	Omtrentlig tilberedningstid (minutter)	Nedtælling, indtil maden er klar (minutter)
Almindelig	40-50	10
Hurtig	30-40	10
Lille mængde	40-50	10
Damp*	10-60	i.a. (ikke anvendelig)
Kage	40-50	i/t
Gryderet*	45-60	i/t
Suppe*	30-240	i/t
Risvælling*	30-240	i/t
Genopvarmning	23	i/t

* Bemærk: Hvis du vil se nedtællingstiden, skal du trykke på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID).

11 Åbn låget, og rør i risene for at løsne dem (fig. 10).

Det giver det bedste resultat, hvis du gør dette lige efter, at riskogeren har skiftet til hold varm-tilstand. Luk derefter låget godt til. Når du rører i risene, kan den overskydende damp slippe ud, hvilket giver mere luftige ris.

12 Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere tilberedningsprocessen, forudindstillingen eller hold varm-tilstanden (fig. 11).

Koge-/genopvarmningsindikatoren begynder at blinke.

Riskogeren har en hukommelsesfunktion, der gemmer sidst valgte tilstand, funktion og indstillinger i tilfælde af strømsvigt. Tilberedningsprocessen eller timerfunktionen genoptages inden for 2 timer, efter at strømmen er kommet igen.

Tryk altid på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA), før du tager riskogeren ud af stikkontakten, ellers genoptages sidst valgte tilstand, funktion og indstillinger, når riskogeren sættes til igen.

13 Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Tilberedning af risvælling

1 Følg trin 1 til 7 under afsnittet "Kogning af ris".

Brug ikke større mængder end angivet i tabellen for risvælling, da det kan få riskogeren til at koge over.

2 Tryk på knappen MENU for at vælge risvællingstilstand (fig. 12).

3 Tryk på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID) for at vælge den ønskede tilberedningstid (fig. 13).

- Standardtilberedningstiden på 1 time vises.
- Hvis du vil se den forudindstillede tilberedningstid, skal du trykke på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID).
- Tryk på knapperne HR (TIME) og/eller MIN for at indstille den ønskede tid. Du kan indstille en tid mellem 30 minutter og 4 timer (fig. 14).
- Hvis du ikke indstiller en tilberedningstid, anvendes standardtiden på 1 time.

- 4** Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningen af risvællingen.
- Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og tilberedningsprocessen starter.
 - Tilberedningen af risvællingen starter automatisk inden for 5 sekunder efter indstillingen af tilberedningstiden.
 - Når tilberedningsprocessen starter, skifter displayet fra forudindstillet tid til aktuel tid.
- Når tilberedningsprocessen er færdig, høres en biplyd. Koge-/genopvarmningsindikatoren slukkes, og hold varm-indikatoren lyser for at angive, at riskogeren automatisk har skiftet til hold varm-tilstand.
- 5** Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere tilberedningsprocessen, forudindstillingen eller hold varm-tilstanden.
- 6** Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Tilberedning af suppe

- 1** Kom suppeingredienserne og vandet i inderskålen.
- Overskrid ikke den angivne maksimummarkering på indersiden af inderskålen på skalaen for risvælling.
- 2** Følg trin 6 til 7 under afsnittet "Kogning af ris".
- 3** Tryk på knappen MENU for at vælge suppetilstand (fig. 12).
- 4** Tryk på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID) for at vælge den ønskede tilberedningstid.
- Tryk på knapperne HR (TIME) og/eller MIN for at indstille den ønskede tid. Du kan indstille en tid mellem 30 minutter og 4 timer.
- Hvis du vil se den forudindstillede tilberedningstid, skal du trykke på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID).
- 5** Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningen af suppen.
- Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og tilberedningsprocessen starter.
 - Når tilberedningsprocessen starter, skifter displayet fra forudindstillet tid til aktuel tid.
- Når tilberedningsprocessen er færdig, høres en biplyd. Koge-/genopvarmningsindikatoren slukkes, og hold varm-indikatoren lyser for at angive, at riskogeren automatisk har skiftet til hold varm-tilstand.
- 6** Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere tilberedningsprocessen, forudindstillingen eller hold varm-tilstanden.
- Koge-/genopvarmningsindikatoren begynder at blinke.
- 7** Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Kagebagning

- 1** Tryk på knappen MENU for at vælge kagebagningstilstand (fig. 15).
- 2** Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningen af kagen (fig. 16).
- Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og tilberedningsprocessen starter.
 - Når kagen er færdig, bipper riskogeren, og hold varm-indikatoren blinker for at angive, at processen er afsluttet.
- 3** Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA), og tag stikket ud af stikkontakten for at slukke for riskogeren.

Kageopskrift

Ingredienser: 250 g kageblanding, 65 g smør; 100 ml vand eller mælk, 1 stort æg.

Bemærk: Bland kageblandingen med vand eller mælk, smør og æg i en stor skål. Rør sammen med en elektrisk røremaskine ved lav hastighed i 1 minut og derefter ved middelhastighed i 3 minutter.

Bemærk: Smør inderskålen med smør, og hæld derefter kageblandingen i inderskålen.

Bemærk: Tryk på knappen MENU for at vælge kagebagningstilstand.

Bemærk: Når riskogeren bipper for at angive, at bageprocessen er afsluttet, skal du trykke på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) én gang og tage inderskålen ud af riskogeren.

Bemærk: Lad kagen køle af, og vend derefter bunden i vejret på inderskålen, så kagen kan glide ud på en plade.

Tilberedning af en gryderet

Du kan bruge gryderetstilstanden til traditionelle lergrydeopskrifter. Der dannes en let sprød skorpe i bunden af risene.

1 Kom de skyllede ris i inderskålen, og tilføj den rette mængde vand.

Anvend de rismængder, der nævnes i tabellen i afsnittet "Kogning af ris".

Tilføj den tilsvarende vandmængde som angivet i tabellen i afsnittet "Kogning af ris".

2 Følg trin 6 til 7 under afsnittet "Kogning af ris".

3 Tryk på knappen MENU for at vælge gryderetstilstand (fig. 17).

4 Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningen af gryderetten (fig. 18).

Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og tilberedningsprocessen starter.

5 Når risene er færdige, bipper riskogeren i 2 minutter, og koge-/genopvarmningsindikatoren begynder at blinke (fig. 19).

6 Tilføj gryderettens ingredienser ved at placere dem oven på risene. Luk låget, og tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) igen for at genoptage tilberedningsprocessen.

• Hvis du ikke trykker på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM), genoptager riskogeren automatisk gryderetsprocessen.

• Når tilberedningsprocessen er færdig, høres en biplyd. Koge-/genopvarmningsindikatoren slukkes, og hold varm-indikatoren lyser for at angive, at riskogeren automatisk har skiftet til hold varm-tilstand.

7 Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere tilberedningsprocessen, forudindstillingen eller hold varm-tilstanden.

Koge-/genopvarmningsindikatoren begynder at blinke.

8 Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Opskrift: Lergryderet med kylling og kinesisk pølse

Ingredienser: 3 målebægre ris; 300 g kyllingestykker; 200 g kinesisk pølse i skiver, ca. 2,5 cm ingefær i skiver; 1 spsk olie, salt og sukker.

Bemærk: Mariner kyllingen med lidt salt og sukker.

Bemærk: Kom de skyllede ris i inderskålen, og fyld den vand i op til markeringen for 3 målebægre. Tryk på knappen MENU for at vælge gryderetstilstand, og tryk derefter på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte tilberedningen.

Bemærk: Når riskogeren bipper for at angive, at risene er færdige, kommer de øvrige ingredienser i inderskålen og fordeles jævnt hen over risene.

Bemærk: Når gryderetten er færdig, kan du drysse lidt hakkede forårsløg på toppen og servere gryderetten rygende varm.

Dampning

- 1** Afmål 3 kopper vand med målebægeret, og hæld vandet i inderskålen. Mængden af vand afhænger af mængden af mad, der dampes. Det tager ca. 8 minutter for 3 målebægre vand at komme i kog.
- 2** Læg de madvarer, som skal dampes, på en tallerken eller i dampindsatsen. Sørg for, at maden er fordelt i et jævnt lag for at opnå et ensartet resultat.
- 3** Sæt dampindsatsen oven på inderskålen (fig. 20).
- 4** Hvis maden ligger på en tallerken, skal denne sættes ned i dampindsatsen.
- 5** Luk låget godt til.
- 6** Tryk på knappen MENU for at vælge dampningstilstand (fig. 21).
- 7** Tryk på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID) for at vælge den ønskede dampningstid (fig. 22).
Standarddampningstiden på 15 minutter vises.
- 8** Tryk på knapperne HR (TIME) og/eller MIN for at indstille den ønskede tid (fig. 23).
Du kan indstille tiden til mellem 10 minutter og 1 time.
Hvis du ikke indstiller en tilberedningstid, anvendes standardtiden for dampning på 15 minutter.
- 9** Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte dampningsprocessen. Se punkt 10 og 12 under "Kogning af ris".
 - ▶ Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og dampningsprocessen starter.
 - ▶ Når dampningsprocessen er færdig, bipper riskogeren for at angive, at processen er afsluttet.
- 10** Åbn låget, og tag forsigtigt de dampede madvarer op fra tallerkenen eller dampindsatsen. Brug grydelapper, da tallerkenen og dampindsatsen er meget varme.
Pas på den varme damp.
- 11** Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere en tilberedningsproces eller forudindstilling, eller når riskogeren er i hold varm-tilstand.
- 12** Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Genopvarmning

Du kan bruge genopvarmningstilstanden til at genopvarme ris, der er blevet kolde. Fyld kun inderskålen til halvdelen af maksimum for at sikre, at risene opvarmes ordentligt.

- 1** Løsn de kolde ris, og fordel dem jævnt i inderskålen.
- 2** Hæld lidt vand på risene for at forhindre, at de bliver for tørre. Mængden af vand afhænger af, hvor stor en mængde ris der skal genopvarmes.
Hvis risene begynder at brænde på, tilsættes mere vand.
- 3** Tryk to gange på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte genopvarmningsprocessen.
 - ▶ Koge-/genopvarmningsindikatoren lyser, og dampningsprocessen starter.
 - ▶ Når genopvarmningsprocessen er færdig, høres en biplyd. Koge-/genopvarmningsindikatoren slukkes, og hold varm-indikatoren lyser for at angive, at riskogeren automatisk har skiftet til hold varm-tilstand.
 - ▶ Rør risene godt igennem, før de serveres.
 - ▶ Standardgenopvarmningstiden er 23 minutter.
 - ▶ Afkølede ris bør ikke genopvarmes mere end én gang.

4 Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere en tilberedningsproces eller forudindstilling, eller når riskogeren er i hold varm-tilstand.

5 Tag riskogeren ud af stikkontakten for at slukke den.

Hold varm-tilstand

Denne tilstand gør det muligt at holde risene varme i længere tid.

Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at aktivere hold varm-tilstanden.

Bemærk: Hold varm-indikatoren lyser.

Vi anbefaler, at risene ikke holdes varme i mere end 12 timer. Det kan forringe smagen.

Under hold varm-processen viser displayet tiden i timer fra 0 til 11 (0HR, 1HR ...11HR). Efter 12 timer skifter displayet til det aktuelle klokkeslæt.

Efter 12 timer afsluttes hold varm-tilstanden, og koge-/genopvarmningsindikatoren blinker.

Tryk én gang på knappen KEEP-WARM/OFF (HOLD VARM/FRA) for at annullere tilberedningsprocessen, forudindstillingen eller hold varm-tilstanden.

Timer

Du kan bruge timeren til riskogningsfunktionerne og til dampnings-, suppe-, og risvællingstilstandene.

Tryk på knappen TIMER for at indstille det tidspunkt, hvor maden skal være klar til at spise.

Du kan indstille tiden fra 0 minutter til 23 timer.

Indstilling af det tidspunkt, hvor risene skal være færdige, ved riskogning:

1 Tryk på knappen MENU for at vælge den ønskede ristilberedningsfunktion. (fig. 24)

2 Tryk på knappen TIMER én gang, og brug knapperne HR og/eller MIN for at indstille det tidspunkt, hvor risene skal være færdige.

► Du kan f.eks. bruge knappen TIMER til at indstille tidspunktet til kl. 18:30 (fig. 25).

3 Tryk på knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM) for at starte timeren og tilberedningsprocessen. (fig. 26)

Koge-/genopvarmningsindikatoren blinker, og timerindikatoren lyser. Displayet viser det aktuelle klokkeslæt. Tryk på knappen TIMER én gang for at se den forudindstillede tid.

Når tilberedningsprocessen starter, lyser koge-/genopvarmningsindikatoren, og timerindikatoren slukkes.

Hvis den forudindstillede tid er kortere end den nødvendige tilberedningstid for den valgte tilberedningsfunktion, starter riskogeren tilberedningsprocessen med det samme.

Indstilling af det tidspunkt, hvor risvælling, suppe eller dampede retter skal være klar:

1 Tryk på knappen MENU for at vælge risvælling-, suppe- eller dampningstilstand. (fig. 27)

2 Tryk på knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID) for at indstille den ønskede tilberedningstid. Yderligere oplysninger om tilberedningstider findes under "Tilberedning af risvælling", "Tilberedning af suppe" eller "Dampning" (fig. 13).

3 Følg trin 2 til 3 under "Indstilling af det tidspunkt, hvor risene skal være færdige".

Ur

Indstilling af det aktuelle klokkeslæt:

1 Sæt riskogeren i stikkontakten.

2 Tryk på knapperne HR (TIME) og MIN for at indstille klokkeslættet.

Tallene på displayet begynder at blinke.

Du kan hurtigt stille uret frem ved at holde knappen HR eller MIN nede.

Klokkeslættet kan ikke ændres under tilberednings- eller hold varm-processen.

- 3** Hvis du vil bekræfte klokkeslættet, skal du undlade at trykke på en tast i 5 sekunder efter indstillingen. Klokkeslættet er bekræftet, når det angivne klokkeslæt på displayet holder op med at blinke.

Rengøring

Tag riskogeren ud af stikkontakten, før du påbegynder rengøringen.

Vent, til riskogeren er kølet tilstrækkeligt af, før du rengør den.

Før at beskytte inderskålens slip-let-belægning skal du undlade at:

- bruge inderskålen til at vaske op i
- hælde eddike i skålen.

- 1** Tag dampindsatsen og inderskålen ud af yderbeholderen.

- 2** Skil inderlåget fra yderlåget ved at trykke på frigørelsestapperne og trække inderlåget udad og nedad. (fig. 28)

Sæt inderlåget tilbage på plads ved at sætte den øverste del af inderlåget ind i yderlåget og skubbe frigørelsestapperne på plads med et fast tryk ("klik").

- 3** Tag hættten til dampventilen af yderlåget ved at trække den opad (fig. 29).

- Hvis du vil fjerne dampventilhættens bunddæksel, skal du skubbe til låsetappen, så dækslet "åbnes" og skilles fra hængslet (fig. 30).
- Sæt dækslet på plads igen ved at stikke dækslet ind ved hængslet, skubbe til låsetappen for at "lukke" og skubbe bunddækslet imod hættten ("klik") (fig. 31).
- Monter dampventilhættten på yderlåget igen ved at sætte den ind i ventilhullet og trykke den ned med et fast tryk (fig. 32).

- 4** Rengør inderlåg, inderskål, dampindsats, risske og hættten til dampventilen med en svamp eller klud i varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Undlad at anvende slibende rengøringsmidler, grydesvampe og metalredskaber til at rengøre inderskålen, da de kan beskadige slip-let-belægningen.

- 5** Tør yderbeholderens inderside og yderside af med en fugtig klud.

Yderbeholderen må ikke kommes ned i vand eller skylles under hanen. Varmelegemet skal aftørres med en tør klud.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på den kommunale genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 33).

Reklamationsret og service

Før alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler.

Fejlfinding

Hvis riskogeren ikke fungerer korrekt, eller hvis risene ikke bliver ordentligt kogt, kan du finde hjælp i nedenstående tabel. Hvis du ikke kan løse problemet, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter:

Problem	Årsag	Løsning
Koge-/genopvarmningsindikatoren tænder ikke.	Der kan være problemer med tilslutningen.	Kontrollér, at riskogeren er sluttet til lysnettet, og at stikket sidder korrekt i stikkontakten.
	Indikatoren er defekt.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
"Holde-varm"-indikatoren tænder ikke, når risene er færdigkogt.	Indikatoren er defekt.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
Der løber vand ud af apparatet under riskogning.	Der blev brugt for meget vand til riskogningen.	Sørg for at fylde vand på op til den markering, der passer til den anvendte mængde ris som angivet på vandstandsmåleren på indersiden af inderskålen. Sørg for, at vandet ikke overstiger næste markering, da det kan få vandet til at løbe over under kogning.
LCD-skærmen viser E1, E2, E3, E4	Funktionsfejl på elektroniske dele	Sensorproblem: Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
LCD-skærmen viser E5		Tryk én gang på knappen OFF (FRA). Apparatet vender tilbage til normaltilstand
Displayet er slukket, når riskogeren er taget ud af stikkontakten.	Batteriet er ved at løbe tør.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
Der løber vand ud af apparatet under riskogning.	Der blev brugt for meget vand til riskogningen.	Sørg for at fylde vand på op til den markering, der passer til den anvendte mængde ris som angivet på vandstandsmåleren på indersiden af inderskålen. Sørg for, at vandet ikke overstiger næste markering, da det kan få vandet til at løbe over under kogning.
Risene er ikke kogt.	Der er ikke nok vand i riskogeren.	Hæld vand i op til den pågældende markering på indersiden af inderskålen (se afsnittet "Brug af riskogeren").

Problem	Årsag	Løsning
	Tilberedningsprocessen starter ikke.	Du har ikke trykket på knappen RICE SELECTION (RISVALG) eller knappen COOKING TIME (TILBEREDNINGSTID) og knappen COOK/REHEAT (KOG/GENOPVARM).
	Der er ikke tilstrækkelig kontakt mellem inderskålen og varmelegemet.	Sørg for, at der ikke sidder madrester eller lignende på varmelegemet.
	Varmelegemet er beskadiget.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
Timerindikatoren lyser ikke, når timeren er indstillet.	Indikatoren er defekt.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.
Kagen bliver ikke bagt ordentligt.	Mængden af ingredienser var for stor.	Tjek de mængder, der stod i opskriften under "Kagebagning".
De kogte ris er for hårde.	Der blev ikke brugt nok vand under kogningen.	Fyld lidt mere vand på op til den markering, der passer til den anvendte mængde ris som angivet på vandstandsmåleren på indersiden af inderskålen. Sørg for, at vandet ikke overstiger næste markering, da det kan få vandet til at løbe over under kogning.
	Der er valgt en forkert menu.	Se afsnittet "Sådan bruges apparatet".
De kogte ris er for bløde.	Der blev brugt for meget vand til riskogningen.	Hæld vand i op til den passende markering på indersiden af inderskålen (se afsnittet "Sådan bruges apparatet").
	Der er valgt en forkert menu.	Se afsnittet "Sådan bruges apparatet".
Risene er brændt på.	Risene er ikke blevet skyllet godt nok.	Skyl risene, indtil vandet er klart.
Riskogeren skifter ikke automatisk til hold varmtilstand.	Temperaturkontrollen er defekt.	Indlevér apparatet til din lokale Philips-forhandler eller et autoriseret Philips-serviceværksted.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Äußerer Deckel
- B** Abnehmbarer innerer Deckel
- C** Dampfventil
- D** Reiskochergriff
- E** Befestigung für Löffelhalter
- F** Löffelhalter
- G** Heizelement
- H** Netzkabel
- I** Suppenkelle
- J** Reislöffel
- K** Messbecher
- L** Topfeinsatz
- M** Wasserstandsanzeige
- N** Dampfschale
- O** Gerät
- P** Bedienfeld
- Q** Entriegelungshebel
- R** Netzkabelanschluss
- S** Abnehmbare Dampfventilkappe

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse des Reiskochers nie ins Wasser, und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser aus.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement, der Magnetschalter und die Außenseite des Topfeinsatzes sauber und trocken sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

- Decken Sie das Dampfventil und den Deckel nicht ab, während der Reiskocher in Betrieb ist.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.

Achtung

- Verwenden Sie keine Zubehörteile anderer Hersteller oder solche, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie derartiges Zubehör benutzen, erlischt die Garantie.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Reislöffel. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus, und stellen Sie ihn auch nicht auf einen eingeschalteten oder noch heißen Herd.
- Setzen Sie immer erst den Topfeinsatz ein, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Drücken Sie immer die KEEP-WARM/OFF-Taste einmal, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie den Reiskocher abkühlen.
- Stellen Sie den Topfeinsatz zum Reiskochen nicht direkt auf eine offene Flamme.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Stellen Sie den Reiskocher auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.
- Die zugänglichen Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden!
- Vorsicht: Während des Kochens kann heißer Dampf aus dem Dampfventil oder beim Öffnen des Deckels aus dem Reiskocher entweichen!
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bewegen Sie den Reiskocher nicht, und heben Sie ihn nicht an seinem Griff an, während er in Betrieb ist.

Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie die Folie zwischen dem Topfeinsatz und dem Heizelement.

- 1 Säubern Sie die einzelnen Komponenten des Reiskochers sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe Kapitel "Reinigung"). Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.**
- 2 Befestigen Sie den Löffelhalter am Gehäuse des Reiskochers (Abb. 2).**

Das Gerät benutzen

Reis kochen

- 1 Messen Sie den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher ab.**
Eine Tasse ungekochter Reis ergibt 2 Schüsseln gekochten Reis. Achten Sie darauf, die am Topfeinsatz angegebenen Mengen nicht zu überschreiten. Eine Tasse Reis entspricht ca. 180 ml.
 - HD4751: 1 bis 5,5 Tassen Reis
 - HD4755: 2 bis 10 Tassen Reis
 Hinweis: Bohnen, Hülsenfrüchte oder Getreide in gemischtem Reis müssen vor dem Kochen einweichen.

Mengenangaben für das Kochen von Reis

Menü	Menge/L	Reismenge (Tassen)	Menge/L	Reismenge (Tassen)
Normaler Reis, Sushi-Reis	1,0	1-5,5	1,8	2-10
Brauner Reis	1,0	1-4	1,8	2-6
Klebreis	1,0	1-4	1,8	2-8
Gemischter Reis, Kasserolle	1,0	1-3	1,8	2-5
Congee	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Geringe Menge**	1,0	1-3	1,8	2 bis 3
Gemischter Reis	1,0	1-4	1,8	2-6

**Hinweis: Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, nicht mehr als 3 Tassen Reis zu kochen.

2 Waschen Sie den Reis gründlich.

3 Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topfeinsatz.

4 Füllen Sie Wasser bis zu der Markierung im Topfeinsatz, die der Anzahl der Tassen Reis entspricht. Glätten Sie dann die Reisoberfläche.

Wenn Sie beispielsweise 4 Tassen Reis kochen, füllen Sie Wasser bis zur Markierung für 4 Tassen auf.

● HD4751 (Abb. 3)

● HD4755 (Abb. 4)

Hinweis: Die Füllstandsanzeige auf der Innenseite des Topfeinsatzes dient lediglich als Anhaltspunkt. Sie können die Wassermenge je nach Reissorte und Geschmack variieren.

5 Drücken Sie den Entriegelungshebel, um den Deckel zu öffnen.

6 Setzen Sie den Topfeinsatz in den Reiskocher. Vergewissern Sie sich, dass der Topfeinsatz richtigen Kontakt mit dem Heizelement hat (Abb. 5).

Achten Sie darauf, dass der Topfeinsatz von außen sauber und trocken ist und sich keinerlei Rückstände auf dem Heizelement oder dem Magnetschalter befinden.

7 Schließen Sie den Deckel des Reiskochers, stecken Sie den Stecker in die Steckdose, und schalten Sie den Strom ein.

Sie hören ein akustisches Signal.

8 Drücken Sie die MENU-Taste, bis die gewünschte Kochfunktion angezeigt wird (Abb. 6).

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt.

● Drücken Sie dann die RICE SELECTION-Taste, um die Reisart auszuwählen (Abb. 7).

● Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, hören Sie ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige erlischt, und die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt hat (Abb. 8).

● Im Kuchenmodus und Dampfgarmodus ist der Vorgang abgeschlossen, wenn ein akustisches Signal ertönt. Die Warmhalteanzeige blinkt, um anzuzeigen, dass der Vorgang abgeschlossen ist. In diesen Modi wechselt der Reiskocher nicht in den Warmhaltemodus.

9 Drücken Sie die MENU-Taste, um "Regular" (Normal), "Quick" (Schnell) oder "Small amount" (Geringe Menge) auszuwählen.

10 Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang zu starten (Abb. 9).

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt.

Während der letzten 10 Minuten des Kochvorgangs zeigt das Display die verbleibende Zeit in Minuten an (10, 9, 8 usw.).

Die nachfolgende Tabelle zeigt die ungefähre Kochzeit für jeden Modus an. Die tatsächliche Kochzeit kann je nach Netzspannung, Raumtemperatur, Feuchtigkeit und verwendeter Wassermenge von diesen Kochzeiten abweichen.

Funktion	Ungefähre Kochzeit (Minuten)	Angezeigte verbleibende Zeit (Minuten)
Regular (Normal)	40-50	10
Quick (Schnell)	30 - 40	10
Small amount (Geringe Menge)	40-50	10
Steam (Dämpfen)*	10-60	n. v. (nicht verfügbar)
Cake (Kuchen)	40-50	n. v.
Casserole (Auflauf)*	45-60	n. v.
Soup (Suppe)*	30-240	n. v.
Congee* (Reis-Congee)	30-240	n. v.
Reheat (Aufwärmen)	23	n. v.

* Hinweis: Um die verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie die COOKING TIME-Taste.

11 Öffnen Sie den Deckel, und rühren Sie den Reis um, um ihn zu lockern (Abb. 10).

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Reis sofort umrühren, nachdem sich die Warmhalteanzeige eingeschaltet hat. Schließen Sie danach den Deckel wieder fest. Durch das Umrühren kann überschüssiger Dampf entweichen, und der Reis wird besonders locker.

12 Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die voreingestellte Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen (Abb. 11).

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt.

Der Reiskocher verfügt über einen Speicherspeicher, der den letzten verwendeten Modus, die letzte Funktion und die letzten Einstellungen im Falle eines Stromausfalls speichert. Der Kochvorgang bzw. die Timer-Funktion wird innerhalb von 2 Stunden nach dem Stromausfall fortgesetzt.

Drücken Sie immer die KEEP-WARM/OFF-Taste einmal, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, da sonst der letzte gewählte Modus, die Funktion oder die Einstellung fortgesetzt wird, wenn das Gerät wieder angeschlossen wird.

13 Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.**Reis-Congee kochen****1 Folgen Sie den Schritten 1 bis 7 im Kapitel "Reis kochen".**

Verarbeiten Sie keine größeren Mengen als in der Tabelle für das Kochen von Congee angegeben, da der Reiskocher sonst überlaufen könnte.

2 Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus zum Kochen von Congee zu wählen (Abb. 12).**3 Drücken Sie die COOKING TIME-Taste, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen (Abb. 13).**

- ▶ Die Standard-Kochzeit von 1 Stunde wird angezeigt.
- ▶ Um die voreingestellte Kochzeit anzuzeigen, drücken Sie die COOKING TIME-Taste.

- ▶ Drücken Sie die Tasten HR und/oder MIN, um die gewünschte Zeit einzustellen. Sie können eine beliebige Zeit zwischen 30 Minuten und 4 Stunden wählen (Abb. 14).
- ▶ Wenn Sie keine Kochzeit einstellen, wird die Standard-Kochzeit von 1 Stunde ausgewählt.
- 4** Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang für Congee zu starten.
 - ▶ Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt.
 - ▶ Der Kochvorgang für Congee beginnt automatisch innerhalb von 5 Sekunden nach dem Einstellen der Kochzeit.
 - ▶ Wenn der Kochvorgang beginnt, wechselt die Anzeige des Displays von der voreingestellten Zeit zur aktuellen Uhrzeit.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, hören Sie ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige erlischt, und die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt hat.

- 5** Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.
- 6** Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.

Suppe kochen

- 1** Geben Sie die Zutaten der Suppe und das Wasser in den Topfeinsatz.

Achten Sie darauf, den auf der Innenseite des Topfeinsatzes markierten Wasserhöchststand für Congee nicht zu überschreiten.
- 2** Folgen Sie den Schritten 6 bis 7 im Kapitel "Reis kochen".
- 3** Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus zum Kochen von Suppe zu wählen (Abb. 12).
- 4** Drücken Sie die COOKING TIME-Taste, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen.

Drücken Sie die Tasten HR und/oder MIN, um die gewünschte Zeit einzustellen. Sie können eine beliebige Zeit zwischen 30 Minuten und 4 Stunden wählen.

 - ▶ Um die voreingestellte Kochzeit anzuzeigen, drücken Sie die COOKING TIME-Taste.
- 5** Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang für Suppe zu starten.
 - ▶ Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt.
 - ▶ Wenn der Kochvorgang beginnt, wechselt die Anzeige des Displays von der voreingestellten Zeit zur aktuellen Uhrzeit.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, hören Sie ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige erlischt, und die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt hat.

- 6** Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt.
- 7** Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.

Kuchen backen

- 1** Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus zum Backen von Kuchen zu wählen (Abb. 15).
- 2** Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Backvorgang zu starten (Abb. 16).
 - ▶ Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Backvorgang beginnt.
 - ▶ Wenn der Kuchenbackvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, und die Warmhalteanzeige blinkt.
- 3** Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, um den Reiskocher auszuschalten.

Kuchenrezept

Zutaten: 250 g Kuchenbackmischung, 65 g Butter, 100 ml Wasser oder Milch, 1 großes Ei.

Hinweis: Mischen Sie Backmischung, Wasser oder Milch, Butter und Ei in einer großen Schüssel. Rühren Sie die Mischung mit einem Handrührgerät 1 Minute lang auf niedriger Stufe und danach weitere 3 Minuten auf mittlerer Stufe.

Hinweis: Fetten Sie den Topfeinsatz ein, und geben Sie dann die Kuchenmischung hinein.

Hinweis: Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus zum Backen von Kuchen zu wählen.

Hinweis: Der Backvorgang ist abgeschlossen, wenn ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, und nehmen Sie den Topfeinsatz aus dem Kocher.

Hinweis: Lassen Sie den Kuchen abkühlen, drehen Sie dann den Topfeinsatz um, und lassen Sie den Kuchen aus dem Topfeinsatz auf einen Teller gleiten.

Auflauf kochen

Sie können den Modus für Auflauf verwenden, um klassische Tontopf-Rezepte mit Reis zu kochen. Am Boden bildet der Reis dabei eine leicht knusprige Schicht.

1 Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topfeinsatz, und fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu.

Halten Sie sich an die Reismengen aus der Tabelle im Kapitel "Reis kochen".

Geben Sie die entsprechende Wassermenge aus der Tabelle im Kapitel "Reis kochen" hinzu.

2 Folgen Sie den Schritten 6 bis 7 im Kapitel "Reis kochen".

3 Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus zum Kochen von Auflauf zu wählen (Abb. 17).

4 Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang für Auflauf zu starten (Abb. 18). Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Kochvorgang beginnt.

5 Wenn der Reis fertig ist, ertönt 2 Minuten lang ein akustisches Signal, und die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt (Abb. 19).

6 Verteilen Sie die Zutaten für den Auflauf auf dem Reis. Schließen Sie den Deckel, und drücken Sie erneut die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang fortzusetzen.

• Wenn Sie die COOK/REHEAT-Taste nicht drücken, setzt der Reiskocher automatisch den Kochvorgang für den Auflauf fort.

• Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, hören Sie ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige erlischt, und die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt hat.

7 Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt.

8 Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.

Rezept: Tontopf-Reis mit Hähnchen und chinesischer Wurst

Zutaten: 3 Tassen Reis, 300 g Hähnchen (in Stücken), 200 g chinesische Wurst (in Scheiben), 1 Stück Ingwer (1,5 cm in Scheiben), 1 EL Öl, Salz und Zucker.

Hinweis: Marinieren Sie das Hähnchen mit Salz und Zucker.

Hinweis: Geben Sie den gewaschenen Reis in den Topfeinsatz, und füllen Sie ihn mit Wasser bis zur Markierung für 3 Tassen. Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus für das Kochen von Auflauf auszuwählen, und drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Kochvorgang zu starten.

Hinweis: Der Reis ist fertig, wenn ein akustisches Signal ertönt. Geben Sie nun die Zutaten in den Topfeinsatz, und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Reis.

Hinweis: Wenn der Kochvorgang für den Auflauf abgeschlossen ist, streuen Sie gehackte Frühlingszwiebeln über den Auflauf, und servieren Sie ihn heiß.

Dämpfen

- 1** Messen Sie mithilfe des Messbechers 3 Tassen Wasser ab, und gießen Sie es in den Topfeinsatz. Die Wassermenge variiert je nach Menge der zu dämpfenden Lebensmittel. Das Aufkochen von 3 Tassen Wasser dauert ca. 8 Minuten.
- 2** Geben Sie die Zutaten, die Sie dämpfen möchten, auf einen Teller oder direkt in die Dampfschale. Damit die Zutaten gleichmäßig gegart werden, sollten sie gleichmäßig verteilt - und nicht angehäuft - werden.
- 3** Setzen Sie die Dampfschale auf den Topfeinsatz (Abb. 20).
- 4** Wenn Sie einen Teller benutzen, setzen Sie ihn in die Dampfschale.
- 5** Drücken Sie den Deckel fest zu.
- 6** Drücken Sie die MENU-Taste, um den Dampfgarmodus zu wählen (Abb. 21).
- 7** Drücken Sie die COOKING TIME-Taste zum Einstellen der gewünschten Dampfgarzeit (Abb. 22).
Die Standard-Dampfgarzeit von 15 Minuten wird angezeigt.
- 8** Drücken Sie die Tasten HR und/oder MIN, um die gewünschte Zeit auszuwählen (Abb. 23).
Sie können eine beliebige Zeit zwischen 10 Minuten und 1 Stunde auswählen.
Wenn Sie keine Kochzeit einstellen, wird die Standard-Dampfgarzeit von 15 Minuten ausgewählt.
- 9** Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Dampfgarvorgang zu starten. Folgen Sie den Schritten 10 und 12 im Kapitel "Reis kochen".
 - ▶ Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Dampfgarvorgang beginnt.
 - ▶ Wenn der Dampfgarvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.
- 10** Öffnen Sie den Deckel, und nehmen Sie die gedämpften Speisen vorsichtig vom Teller bzw. aus der Dampfschale. Nehmen Sie einen Topflappen oder ein Geschirrtuch zu Hilfe, denn Teller und Dampfschale sind sehr heiß.

Vorsicht vor dem heißen Dampf.

- 11** Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.
- 12** Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.

Aufwärmen

Sie können den Aufwärmmodus verwenden, um abgekühlten Reis aufzuwärmen. Füllen Sie den Topfeinsatz maximal bis zur Hälfte, damit der Reis richtig aufgewärmt werden kann.

- 1** Rühren Sie den abgekühlten Reis um, und verteilen Sie ihn gleichmäßig im Topfeinsatz.
- 2** Geben Sie eine geringe Menge Wasser über den Reis, damit er nicht trocken wird. Die Wassermenge hängt von der aufzuwärmenden Reismenge ab.
Wenn der Reis anbrennt, geben Sie mehr Wasser hinzu.
- 3** Drücken Sie zweimal die COOK/REHEAT-Taste, um den Aufwärmvorgang zu starten.
 - ▶ Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige leuchtet auf, und der Aufwärmvorgang beginnt.
 - ▶ Wenn der Aufwärmvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal. Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige erlischt, und die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft, um anzuzeigen, dass der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus gewechselt hat.

- Rühren Sie den Reis gründlich um, bevor Sie ihn servieren.
 - Die Standard-Aufwärmzeit beträgt 23 Minuten.
 - Abgekühlter Reis sollte nicht mehr als einmal aufgewärmt werden.
- 4 Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.
 - 5 Ziehen Sie den Netzstecker des Reiskochers, um ihn auszuschalten.

Warmhalten

In diesem Modus können Sie Reis über einen längeren Zeitraum hinweg warmhalten. Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Warmhaltemodus zu aktivieren.

Hinweis: Die Warmhalteanzeige leuchtet dauerhaft.

Wir empfehlen Ihnen, den Reis nicht länger als 12 Stunden warmzuhalten, um den Geschmack zu bewahren.

Während des Warmhaltevorgangs zeigt das Display die Zeit in Stunden von 0 bis 11 an (0HR, 1HR ...11HR). Nach 12 Stunden schaltet die Anzeige auf die aktuelle Uhrzeit um.

Nach 12 Stunden endet der Warmhaltemodus, und die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt. Drücken Sie einmal die KEEP-WARM/OFF-Taste, um den Kochvorgang, die vorgenommene Einstellung oder den Warmhaltemodus abzubrechen.

Timer

Sie können den Timer für die Funktionen zum Kochen von Reis, Dampfgaren, Kochen von Suppe und Kochen von Congee verwenden.

Drücken Sie die TIMER-Taste, um die Zeit einzustellen, zu der das Essen fertig sein soll. Sie können eine Zeit von 0 Minuten bis 23 Stunden einstellen.

Den gewünschten Garzeitpunkt für das Kochen von Reis einstellen:

- 1 Drücken Sie die MENU-Taste, um die gewünschte Funktion zum Kochen von Reis auszuwählen. (Abb. 24)
- 2 Um den gewünschten Garzeitpunkt für den Reis auszuwählen, drücken Sie einmal die TIMER-Taste, und verwenden Sie dann die Taste HR und/oder MIN, um die Zeit einzustellen.
 - Sie können z. B. die TIMER-Taste verwenden, um den Garzeitpunkt der Mahlzeit auf 18:30 Uhr zu stellen (Abb. 25).
- 3 Drücken Sie die COOK/REHEAT-Taste, um den Timer und den Kochvorgang zu starten. (Abb. 26)

Die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige blinkt, und die Timer-Anzeige leuchtet dauerhaft. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Um die voreingestellte Zeit anzuzeigen, drücken Sie einmal die TIMER-Taste.

Wenn der Kochvorgang beginnt, leuchtet die Betriebsanzeige/Aufwärmanzeige dauerhaft, und die Timer-Anzeige erlischt.

Wenn die voreingestellte Zeit kürzer als die erforderliche Gesamtgarzeit für die ausgewählte Kochfunktion ist, beginnt der Reiskocher sofort mit dem Kochvorgang.

So stellen Sie den gewünschten Garzeitpunkt für das Kochen von Congee, Suppe oder gedämpften Gerichten ein:

- 1 Drücken Sie die MENU-Taste, um den Modus für das Kochen von Congee, Suppe oder gedämpften Gerichten auszuwählen. (Abb. 27)
- 2 Drücken Sie die COOKING TIME-Taste, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen. Die entsprechenden Kochzeiten finden Sie unter den Abschnitten "Congee kochen", "Suppe kochen" bzw. "Dämpfen" (Abb. 13).

- 3** Folgen Sie den Schritten 2 bis 3 unter der vorhergehenden Überschrift "Den gewünschten Garzeitpunkt für das Kochen von Reis einstellen:"

Uhr

So stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein:

- 1** Schließen Sie den Reiskocher an.
- 2** Drücken Sie die Tasten HR und MIN, um die Uhrzeit einzustellen.
Die Uhrzeit auf dem Display blinkt.
Sie können die Uhrzeit schnell vorstellen, indem Sie die Tasten HR oder MIN gedrückt halten.
Die Zeit kann nicht während des Kochens oder während des Warmhaltevorgangs angepasst werden.
- 3** Um die Uhrzeit zu bestätigen, drücken Sie nach der Einstellung der Uhrzeit 5 Sekunden lang keine Taste. Die Uhrzeit wurde bestätigt, wenn die angezeigte Zeit auf dem Display nicht mehr blinkt.

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen des Reiskochers den Netzstecker aus der Steckdose.

Warten Sie vor dem Reinigen, bis der Reiskocher ausreichend abgekühlt ist.

Um die Antihaft-Beschichtung des Topfeinsatzes nicht zu beschädigen:

- Verwenden Sie den Topfeinsatz nicht zum Waschen von Geschirr;
- Geben Sie keinen Essig in den Topf.

- 1** Nehmen Sie die Dampfschale und den Topfeinsatz aus dem Gehäuse des Geräts.
- 2** Trennen Sie den inneren vom äußeren Deckel, indem Sie die Deckelentriegelungen drücken und den inneren Deckel nach außen und unten ziehen. (Abb. 28)
Um den inneren Deckel wieder anzubringen, setzen Sie das obere Ende des inneren Deckels auf den äußeren Deckel, und drücken Sie auf die Deckelentriegelungen, bis sie hörbar einrasten.
- 3** Ziehen Sie die Dampfventilkappe nach oben ab. (Abb. 29)
- Um die untere Abdeckung der Dampfventilkappe abzunehmen, öffnen Sie die Verriegelung, und entnehmen Sie die Abdeckung aus der Halterung (Abb. 30).
 - Um die untere Abdeckung der Dampfventilkappe wieder anzubringen, setzen Sie die Abdeckung in der Halterung ein, schließen Sie die Verriegelung, und drücken Sie die untere Abdeckung gegen die Kappe, bis sie hörbar einrastet (Abb. 31).
 - Um die Dampfventilkappe wieder in der Ventilvertiefung am äußeren Deckel anzubringen, setzen Sie sie in die Vertiefung ein, und drücken Sie sie fest nach unten (Abb. 32).
- 4** Reinigen Sie den inneren Deckel, den Topfeinsatz, die Dampfschale, den Reislöffel und die Dampfventilkappe mit einem Schwamm oder Tuch in heißem Spülwasser.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme oder Metallgegenstände zum Säubern des Topfeinsatzes, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

- 5** Reinigen Sie das Gehäuse des Reiskochers von innen und außen nur mit einem feuchten Tuch.

Tauchen Sie das Gehäuse des Reiskochers keinesfalls in Wasser, und reinigen Sie es nicht unter dem Wasserhahn. Reinigen Sie das Heizelement mit einem trockenen Tuch.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen (Abb. 33).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

Wenn Ihr Reiskocher nicht richtig funktioniert oder die Kochergebnisse nicht zufrieden stellend sind, sehen Sie bitte in der nachstehenden Tabelle nach. Sollten Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Ursache	Lösung
Die Betriebsanzeige/ Aufwärmanzeige leuchtet nicht.	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob der Reiskocher am Stromnetz angeschlossen ist und der Stecker fest in der Steckdose steckt.
	Die LED ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Die Warmhalteanzeige leuchtet nicht, nachdem der Kochvorgang beendet ist.	Die LED ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Während des Kochens von Reis tropft Wasser aus dem Gerät.	Es wurde zu viel Wasser für das Kochen von Reis verwendet.	Füllen Sie Wasser bis zu der Markierung im Topfeinsatz, die der Anzahl der Tassen Reis entspricht. Stellen Sie sicher, dass das Wasser die nächste Stufe auf der Markierung nicht überschreitet, da das Wasser sonst beim Kochen überlaufen kann.
Das LCD-Display zeigt E1, E2, E3, E4 an.	Fehlfunktion elektrischer Teile	Sensorfehler. Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Das LCD-Display zeigt E5 an.		Drücken Sie einmal die OFF-Taste. Das Gerät setzt den normalen Betrieb fort.
Das Display ist ausgeschaltet, wenn der Netzstecker des Reiskochers ausgesteckt ist.	Der Akku wird leer.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.

Problem	Ursache	Lösung
Während des Kochens von Reis tropft Wasser aus dem Gerät.	Es wurde zu viel Wasser für das Kochen von Reis verwendet.	Füllen Sie Wasser bis zu der Markierung im Topfeinsatz, die der Anzahl der Tassen Reis entspricht. Stellen Sie sicher, dass das Wasser die nächste Stufe auf der Markierung nicht überschreitet, da das Wasser sonst beim Kochen überlaufen kann.
Der Reis ist nicht gar:	Sie haben nicht genügend Wasser hinzugegeben.	Für die richtige Wassermenge halten Sie sich an die Markierungen am Topfeinsatz innen (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Der Kochvorgang beginnt nicht.	Sie haben die RICE SELECTION-Taste oder die COOKING TIME-Taste und die COOK/REHEAT-Taste nicht gedrückt.
	Der Topfeinsatz hat keinen richtigen Kontakt zum Heizelement.	Stellen Sie sicher, dass sich keinerlei Rückstände auf dem Heizelement befinden.
	Das Heizelement ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Die Timer-Anzeige leuchtet nicht, wenn der Timer eingestellt wurde.	Die LED ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.
Der Kuchen backt nicht richtig.	Es wurden zu viele Zutaten hinzugefügt.	Überprüfen Sie die Mengenangaben des Rezepts im Kapitel "Kuchen backen".
Der gekochte Reis ist zu hart.	Es wurde zu wenig Wasser zum Kochen verwendet.	Füllen Sie etwas mehr Wasser bis zu der Markierung im Topfeinsatz, die der Anzahl der Tassen Reis entspricht. Stellen Sie sicher, dass das Wasser die nächste Stufe auf der Markierung nicht überschreitet, da das Wasser sonst beim Kochen überlaufen kann.
	Es wurde das falsche Menü ausgewählt.	Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Das Gerät benutzen".
Der gekochte Reis ist zu weich.	Es wurde zu viel Wasser für das Kochen von Reis verwendet.	Für die richtige Wassermenge halten Sie sich an die Markierungen am Topfeinsatz innen (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Es wurde das falsche Menü ausgewählt.	Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Das Gerät benutzen".
Der Reis ist angebrannt.	Der Reis wurde nicht ausreichend gereinigt.	Reinigen Sie den Reis unter Wasser, bis das Wasser klar ist.
Der Reiskocher wechselt nicht automatisch in den Warmhaltemodus.	Der Temperaturregler ist defekt.	Lassen Sie das Gerät von Ihrem Händler oder einem Philips Service-Center überprüfen.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Εξωτερικό καπάκι
- B** Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι
- C** Διέξοδος ατμού
- D** Λαβή συσκευής μαγειρέματος ρυζιού
- E** Βραχίονας στηρίγματος κουτάλας
- F** Στήριγμα κουτάλας
- G** Θερμαντικό στοιχείο
- H** Καλώδιο
- I** Κουτάλα σούπας
- J** Κουτάλα ρυζιού
- K** Δοσομετρητής
- L** Εσωτερικός κάδος
- M** Ένδειξη στάθμης νερού
- N** Δίσκος ατμού
- O** Κυρίως σώμα συσκευής
- P** Πίνακας ελέγχου
- Q** Μοχλός απασφάλισης
- R** Σύνδεση καλωδίου
- S** Αποσπώμενο καπάκι διεξόδου ατμού

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να σιγουρεύεστε πάντα ότι έχετε εισάγει καλά το φις μέσα στην πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιού ή του πάγκου πάνω στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.

- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο, ο μαγνητικός διακόπτης και η εξωτερική πλευρά του εσωτερικού κάδου είναι καθαρά και στεγνά προτού συνδέσετε το φως στην πρίζα.
- Μην καλύπτετε την διέξοδο ατμού και το καπάκι κατά τη λειτουργία της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα ή χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.

Προσοχή

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που η Philips κατηγορηματικά δεν συνιστά. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την κουτάλα ρυζιού που παρέχεται. Αποφύγετε την χρήση αιχμηρών σκευών.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού σε υψηλές θερμοκρασίες και μην την τοποθετείτε πάνω σε φούρνο ή κουζίνα που λειτουργεί ή που είναι ακόμα ζεστά.
- Τοποθετείτε πάντα τον εσωτερικό κάδο προτού συνδέσετε το φως στην πρίζα.
- Πριν αποσυνδέσετε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα, πιέζετε πάντα το κουμπί KEEP-WARM/OFF.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα και αφήνετέ τη να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- Μην τοποθετείτε τον εσωτερικό κάδο απευθείας πάνω από φωτιά για να μαγειρέψετε ρύζι.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Τοποθετείτε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Να προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από την διέξοδο ατμού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Μην σηκώνετε και μετακινείτε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από τη λαβή της ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε το φύλλο ανάμεσα στον εσωτερικό κάδο και το θερμαντικό στοιχείο.

- 1** Καθαρίστε πολύ καλά τα μέρη της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού πριν την χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι εντελώς στεγνά πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- 2** Προσαρτήστε το στήριγμα κουτάλας στο κυρίως σώμα της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού (Εικ. 2).

Χρήση της συσκευής

Μαγείρεμα ρυζιού

- 1** Μετρήστε το ρύζι με το δοσομετρητή που παρέχεται.

Κάθε δόση αμαγείρευτου ρυζιού δίνει συνήθως 2 μπολ μαγειρεμένου ρυζιού. Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου. 1 φλιτζάνι ρυζιού είναι περίπου 180ml.

- HD4751: 1-5,5 φλιτζάνια ρυζιού
- HD4755: 2-10 φλιτζάνια ρυζιού

Σημείωση: Τα φασόλια, τα όσπρια ή τα δημητριακά σε ανάμεικτο ρύζι πρέπει να μουλιάσουν πριν τη χρήση τους.

Ποσότητα ρυζιού για μαγείρεμα ρυζιού

Μενού	Όγκος/L	Ποσότητα ρυζιού (φλιτζάνια)	Όγκος/L	Ποσότητα ρυζιού (φλιτζάνια)
Σκέτο ρύζι, σούσι	1,0	1-5,5	1,8	2-10
Καφέ ρύζι	1,0	1-4	1,8	2-6
Κολλώδες ρύζι	1,0	1-4	1,8	2-8
Ανάμεικτο ρύζι, κατσαρόλας	1,0	1-3	1,8	2-5
Ρύζι Congee	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Μικρή ποσότητα**	1,0	1-3	1,8	2-3
Ανάμεικτο ρύζι	1,0	1-4	1,8	2-6

**Σημείωση: Για βέλτιστα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να μην μαγειρεύετε περισσότερα από 3 φλιτζάνια ρύζι.

2 Πλύνετε καλά το ρύζι.

3 Βάλτε το πλυμένο ρύζι στον εσωτερικό κάδο.

4 Προσθέστε νερό μέχρι τη στάθμη που υποδεικνύεται στην κλίμακα μέσα στον εσωτερικό κάδο, η οποία αντιστοιχεί στον αριθμό των δόσεων ρυζιού που χρησιμοποιήθηκαν. Μετά ισιώστε την επιφάνεια του ρυζιού.

Για παράδειγμα, εάν μαγειρέψετε 4 δόσεις ρυζιού, προσθέστε νερό μέχρι τη στάθμη των 4 δόσεων που υποδεικνύεται στην κλίμακα.

● HD4751 (Εικ. 3)

● HD4755 (Εικ. 4)

Σημείωση: Η στάθμη που υποδεικνύεται μέσα στον εσωτερικό κάδο είναι απλώς ενδεικτική. Μπορείτε πάντα να προσαρμόζετε τη στάθμη του νερού για διαφορετικούς τύπους ρυζιού ή ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

5 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι.

6 Τοποθετήστε τον εσωτερικό κάδο στη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού. Ελέγξτε ώστε ο εσωτερικός κάδος να έρχεται σε πλήρη επαφή με το θερμαντικό στοιχείο (Εικ. 5).

Βεβαιωθείτε ότι η εξωτερική πλευρά του εσωτερικού κάδου είναι στεγνή και καθαρή και ότι δεν υπάρχουν κατάλοιπα στο θερμαντικό στοιχείο ή στο μαγνητικό διακόπτη.

7 Κλείστε το καπάκι της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού, συνδέστε το φίς στην πρίζα και ενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.

Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα.

8 Πιέστε το κουμπί MENU μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος (Εικ. 6).

Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος αρχίζει να αναβοσβήνει.

- Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί RICE SELECTION για να επιλέξετε το είδος ρυζιού που θα μαγειρέψετε (Εικ. 7).
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος σβήνει και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά υποδεικνύοντας ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (Εικ. 8).
- Στη λειτουργία ψησίματος κέικ και τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό, η διαδικασία θα ολοκληρωθεί όταν από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί. Σε αυτές τις λειτουργίες δεν είναι δυνατή η μετάβαση της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

9 Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε κανονικό, γρήγορο ή μικρή ποσότητα.

10 Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος (Εικ. 9).

Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση σε λεπτά (10, 9, 8, κ.λπ.) κατά τη διάρκεια των τελευταίων 10 λεπτών της διαδικασίας μαγειρέματος ρυζιού.

Ο παρακάτω πίνακας υποδεικνύει τον κατά προσέγγιση χρόνο μαγειρέματος σε κάθε λειτουργία. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με την τάση, τη θερμοκρασία του δωματίου, την υγρασία και την ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείται.

Λειτουργία	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά) κατά προσέγγιση	Χρόνος μέχρι την ολοκλήρωση (σε λεπτά)
Κανονικό	40-50	10
Γρήγορο	30-40	10
Μικρή ποσότητα	40-50	10
Ατμός*	10-60	δ.δ. (δεν ισχύει)
Κέικ	40-50	δ.δ.
Κατσαρόλας*	45-60	δ.δ.
Σούπα*	30-240	δ.δ.
Congee*	30-240	δ.δ.
Ξαναζέσταμα	23	δ.δ.

* Σημείωση: Για να εμφανίσετε το χρόνο αντίστροφης μέτρησης, πιέστε το κουμπί COOKING TIME.

11 Ανοίξτε το καπάκι και ανακατέψτε το ρύζι για να το ξεκολλήσετε (Εικ. 10).

Για βέλτιστα αποτελέσματα, ανακατέψτε το ρύζι αφού η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί σε λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Στη συνέχεια, κλείστε καλά το καπάκι. Όταν ανακατεύετε το ρύζι, βγαίνει επιπλέον ατμός. Έτσι το ρύζι γίνεται πιο αφράτο.

12 Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας (Εικ. 11).

Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος αρχίζει να αναβοσβήνει.

Η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού διαθέτει εφεδρική μνήμη που συγκρατεί την τελευταία επιλεγμένη λειτουργία και τις ρυθμίσεις σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Η διαδικασία

μαγειρέματος ή η λειτουργία χρονόμετρου θα συνεχίσουν μέσα σε 2 ώρες από την αποκατάσταση της παροχής ρεύματος.

Πριν αποσυνδέσετε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού, πιέζετε πάντα το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά, καθώς διαφορετικά, η τελευταία επιλεγμένη λειτουργία και ρυθμίσεις θα εξακολουθούν να ισχύουν μόλις η συσκευή ξανασυνδεθεί στην πρίζα.

13 Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Μαγείρεμα για ρύζι congee

1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 7 της ενότητας 'Μαγείρεμα ρυζιού'.

Μην υπερβαίνετε τον όγκο που υποδεικνύεται στον πίνακα για μαγείρεμα ρυζιού congee, καθώς ενδέχεται να προκαλέσει υπερχειλίση της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού.

2 Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος ρυζιού congee (Εικ. 12).

3 Πιέστε το κουμπί COOKING TIME για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (Εικ. 13).

- Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος, 1 ώρα.
- Για να εμφανίσετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί COOKING TIME.
- Πιέστε τα κουμπιά HR ή/και MIN για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποιοδήποτε χρόνο ανάμεσα σε 30 λεπτά και 4 ώρες (Εικ. 14).
- Εάν δεν ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος, θα εφαρμοστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος που αντιστοιχεί στη 1 ώρα.

4 Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος ρυζιού congee.

- Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
- Η διαδικασία μαγειρέματος ρυζιού congee ξεκινά αυτόματα 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινήσει, η οθόνη δεν εμφανίζει πλέον τον προκαθορισμένο χρόνο αλλά τον τρέχοντα χρόνο.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος σβήνει και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά υποδεικνύοντας ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

5 Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

6 Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Μαγείρεμα σούπας

1 Τοποθετήστε τα υλικά για τη σούπα και το νερό μέσα στον εσωτερικό κάδο.

Μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο νερού που υποδεικνύεται μέσα στον εσωτερικό κάδο στην κλίμακα για μαγείρεμα ρυζιού congee.

2 Ακολουθήστε τα βήματα 6 έως 7 της ενότητας 'Μαγείρεμα ρυζιού'.

3 Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος σούπας (Εικ. 12).

4 Πιέστε το κουμπί COOKING TIME για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Πιέστε τα κουμπιά HR ή/και MIN για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποιοδήποτε χρόνο ανάμεσα σε 30 λεπτά και 4 ώρες.

► Για να εμφανίσετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί COOKING TIME.

- 5** Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος σούπας.
 ► Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
 ► Όταν η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινήσει, η οθόνη δεν εμφανίζει πλέον τον προκαθορισμένο χρόνο αλλά τον τρέχοντα χρόνο.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος σβήνει και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά υποδεικνύοντας ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

- 6** Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

- 7** Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Ψήσιμο κέικ

- 1** Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία ψησίματος κέικ (Εικ. 15).
2 Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία ψησίματος κέικ (Εικ. 16).
 ► Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία ψησίματος κέικ ξεκινά.
 ► Όταν η διαδικασία ψησίματος κέικ ολοκληρωθεί, από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει υποδεικνύοντας ότι η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.
3 Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά και αφαιρέστε το φισ από την πρίζα για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού.

Συνταγή για κέικ

Συστατικά: 250γρ. έτοιμο μίγμα για κέικ, 65γρ. βούτυρο, 100ml νερό ή γάλα, 1 μεγάλο αυγό.

Σημείωση: Ανακατέψτε το μίγμα για κέικ, το νερό ή το γάλα, το βούτυρο και το αυγό σε ένα μεγάλο μπολ. Χτυπήστε τα με ένα ηλεκτρικό μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, και σε μέτρια ταχύτητα για 3 ακόμα λεπτά.

Σημείωση: Αλείψτε τον εσωτερικό κάδο με λίγο βούτυρο και ρίξτε το μίγμα κέικ μέσα στον κάδο.

Σημείωση: Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία ψησίματος κέικ.

Σημείωση: Όταν από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει το τέλος της διαδικασίας ψησίματος, πιάστε το κουμπί WARM/OFF μία φορά και ανασηκώστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ώστε να τον αφαιρέσετε.

Σημείωση: Αφήστε το κέικ να κρυώσει. Στη συνέχεια, αναποδογυρίστε τον εσωτερικό κάδο και αφήστε το κέικ να βγει πάνω σε ένα πιάτο.

Μαγείρεμα φαγητού κατσαρόλας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας για να παρασκευάσετε παραδοσιακές συνταγές γάστρας με ρύζι. Στον πάτο του ρυζιού θα σχηματιστεί μια ελαφρώς τραγανή κρούστα.

- 1** Τοποθετήστε το ρύζι στον εσωτερικό κάδο και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού.

Τηρείτε τις ποσότητες ρυζιού που αναφέρονται στον πίνακα στην ενότητα 'Μαγείρεμα ρυζιού'. Προσθέστε την αντίστοιχη ποσότητα νερού που αναφέρεται στον πίνακα στην ενότητα 'Μαγείρεμα ρυζιού'.

- 2** Ακολουθήστε τα βήματα 6 έως 7 της ενότητας 'Μαγείρεμα ρυζιού'.
- 3** Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας (Εικ. 17).
- 4** Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας (Εικ. 18).
Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά.
- 5** Όταν το ρύζι είναι έτοιμο, από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά και η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος αρχίζει να αναβοσβήνει (Εικ. 19).
- 6** Προσθέστε τα συστατικά για το φαγητό κατσαρόλας στο πάνω μέρος του ρυζιού. Κλείστε το καπάκι και πιέστε ξανά το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει ξανά η διαδικασία μαγειρέματος.
 - ▶ Εάν δεν πιέσετε το κουμπί COOK/REHEAT, η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού θα συνεχίσει αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας.
 - ▶ Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος σβήνει και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά υποδεικνύοντας ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
- 7** Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- 8** Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Συνταγή: Ρύζι στη γάστρα με κοτόπουλο και κινέζικο λουκάνικο

Συστατικά: 3 φλιτζάνια ρύζι, 300γρ. κοτόπουλο κομμένο σε κομμάτια, 200γρ. κινέζικο λουκάνικο κομμένο σε φέτες, 1 κομμάτι 3εκ. πιπερόριζα κομμένη σε φέτες, 1 κ.σ. λάδι, αλάτι και ζάχαρη.

Σημείωση: Μαρινάρετε το κοτόπουλο με λίγο αλάτι και ζάχαρη.

Σημείωση: Τοποθετήστε το πλυμένο ρύζι στον εσωτερικό κάδο και γεμίστε τον με νερό μέχρι την ένδειξη στάθμης 3 φλιτζανιών. Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας και πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Σημείωση: Όταν από τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που θα υποδεικνύει ότι το ρύζι είναι έτοιμο, προσθέστε τα υλικά στον εσωτερικό κάδο και απλώστε τα ομοιόμορφα πάνω από το ρύζι.

Σημείωση: Όταν η διαδικασία μαγειρέματος φαγητού κατσαρόλας ολοκληρωθεί, γαρνίρετε με spring onions και σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

Μαγείρεμα στον ατμό

- 1** Μετρήστε 3 φλιτζάνια νερό με το δοσομετρητή και χύστε το στον εσωτερικό κάδο. Η ποσότητα του νερού διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που θα μαγειρευτεί στον ατμό.
Θα χρειαστούν περίπου 8 λεπτά για να βράσουν 3 φλιτζάνια νερού.
- 2** Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρευτεί στον ατμό σε ένα πιάτο ή στο δίσκο ατμού. Για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα στον ατμό, θα πρέπει να απλώσετε το φαγητό ομοιόμορφα για να μην δημιουργείται σωρός.
- 3** Τοποθετήστε το δίσκο ατμού πάνω από τον εσωτερικό κάδο (Εικ. 20).

- 4** Εάν χρησιμοποιείτε ξεχωριστό πιάτο, βάλτε το μέσα στο δίσκο ατμού.
- 5** Κλείστε καλά το καπάκι.
- 6** Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό (Εικ. 21).
- 7** Πιέστε το κουμπί COOKING TIME για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στον ατμό (Εικ. 22).
Εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό που είναι 15 λεπτά.
- 8** Πιέστε τα κουμπιά HR ή/και MIN για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο (Εικ. 23).
Μπορείτε να ρυθμίσετε οποιοδήποτε χρόνο από 10 λεπτά μέχρι και 1 ώρα.
Εάν δεν ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος, θα εφαρμοστεί ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος στον ατμό που είναι 15 λεπτά.
- 9** Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό.
Δείτε τα σημεία 10 και 12 της ενότητας 'Μαγείρεμα ρυζιού'.
- Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ξεκινά.
 - Όταν η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ολοκληρωθεί, η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού παράγει ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι η διαδικασία έχει ολοκληρωθεί.
- 10** Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό από το πιάτο ή το δίσκο ατμού.
Χρησιμοποιήστε γάντι κουζίνας ή πετσέτα, καθώς το πιάτο και ο δίσκος ατμού θα είναι πολύ ζεστά.

Προσέξτε μην καείτε από τον καυτό ατμό.

- 11** Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, εάν έχει ρυθμιστεί.
- 12** Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Ξαναζέσταμα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ζεστάματος για να ζεστάνετε ρύζι που έχει κρυώσει. Γεμίστε τον εσωτερικό κάδο έως το ήμισυ της χωρητικότητάς του προκειμένου να εξασφαλίσετε σωστό ζέσταμα του ρυζιού.

- 1** Ξεκολλήστε το κρύο ρύζι και απλώστε το ομοιόμορφα στον εσωτερικό κάδο.
- 2** Ρίξτε λίγο νερό πάνω στο ρύζι για να μην στεγνώσει υπερβολικά. Η ποσότητα νερού που θα προσθέσετε εξαρτάται από την ποσότητα του ρυζιού που ζεσταίνεται.
Εάν το ρύζι ξεκινήσει να ζεροκαίγεται, προσθέστε περισσότερο νερό.
- 3** Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT δύο φορές για να ξεκινήσει η διαδικασία ζεστάματος.
- Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει και η διαδικασία ζεστάματος ξεκινά.
 - Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ζεστάματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος σβήνει και η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά υποδεικνύοντας ότι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού έχει μεταβεί αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.
 - Ανακατέψτε καλά το ρύζι πριν το σερβίρετε.
 - Ο προεπιλεγμένος χρόνος ζεστάματος είναι 23 λεπτά.
 - Το κρύο ρύζι δεν πρέπει να ζεσταίνεται περισσότερες από μία φορές.
- 4** Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, εάν έχει ρυθμιστεί.

- 5** Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα για να την απενεργοποιήσετε.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Αυτή η ρύθμιση σας επιτρέπει να διατηρείτε το ρύζι ζεστό για περισσότερη ώρα. Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Σημείωση: Η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά.

Σας συνιστούμε να μην διατηρείτε το ρύζι ζεστό για περισσότερο από 12 ώρες, καθώς έτσι μπορεί να χάσει τη γεύση του.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας διατήρησης θερμοκρασίας, η οθόνη εμφανίζει το χρόνο σε ώρες, από 0 έως 11 (0HR, 1HR ...11HR). Μετά από 12 ώρες, η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα.

Μετά από 12 ώρες, η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας τερματίζεται και η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος αναβοσβήνει.

Πιέστε το κουμπί KEEP-WARM/OFF μία φορά για να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, την προκαθορισμένη ρύθμιση ή τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Χρονόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο για τις λειτουργίες μαγειρέματος ρυζιού, μαγειρέματος στον ατμό, μαγειρέματος σούπας και μαγειρέματος congee.

Πιέστε το κουμπί TIMER για να ρυθμίσετε την ώρα μετά την οποία θέλετε το φαγητό να είναι έτοιμο.

Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο από 0 λεπτά έως 23 ώρες.

Ρύθμιση του χρόνου ετοιμασίας ρυζιού για τις λειτουργίες μαγειρέματος ρυζιού:

- 1** Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος ρυζιού. (Εικ. 24)
- 2** Για να ρυθμίσετε το χρόνο ετοιμασίας ρυζιού, πιέστε το κουμπί TIMER μία φορά και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά HR ή/και MIN για να ρυθμίσετε το χρόνο.
 - ▶ Μπορείτε για παράδειγμα να χρησιμοποιήσετε το κουμπί TIMER για να ρυθμίσετε το χρόνο ετοιμασία ρυζιού σε 18 ώρες και 30 λεπτά (18:30) (Εικ. 25).
- 3** Πιέστε το κουμπί COOK/REHEAT για να ξεκινήσει το χρονόμετρο και η διαδικασία μαγειρέματος. (Εικ. 26)

Η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος αναβοσβήνει και η λυχνία του χρονόμετρου είναι σταθερά αναμμένη. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα. Για να δείτε την προκαθορισμένη ώρα, πιέστε το κουμπί TIMER μία φορά.

Όταν η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινήσει, η λυχνία μαγειρέματος/ζεστάματος ανάβει σταθερά και η λυχνία του χρονόμετρου σβήνει.

Εάν ο προκαθορισμένος χρόνος είναι μικρότερος από το συνολικό χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για τη συγκεκριμένη λειτουργία, η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού θα ξεκινήσει αμέσως τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ρύθμιση του χρόνου προετοιμασίας για ρύζι congee, σούπα ή φαγητά στον ατμό:

- 1** Πιέστε το κουμπί MENU για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος ρυζιού congee, σούπας ή μαγειρέματος στον ατμό. (Εικ. 27)
- 2** Πιέστε το κουμπί COOKING TIME για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για τους χρόνους μαγειρέματος δείτε την ενότητα 'Μαγείρεμα για ρύζι congee', 'Μαγείρεμα σούπας' ή 'Μαγείρεμα στον ατμό' (Εικ. 13).

- 3** Ακολουθήστε τα βήματα 2 και 3 κάτω από την επικεφαλίδα 'Ρύθμιση του χρόνου ετοιμασίας ρυζιού'.

Ρολόι

Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα:

- 1** Συνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού στην πρίζα.
- 2** Πιέστε τα κουμπιά HR και MIN για να ρυθμίσετε την ώρα.
 Η ώρα στην οθόνη ξεκινά να αναβοσβήνει.
 Μπορείτε να προχωρήσετε την ώρα γρήγορα κρατώντας πατημένο το κουμπί HR ή MIN.
 Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της ώρας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος ή της διαδικασία διατήρησης θερμοκρασίας.
- 3** Για να επιβεβαιώσετε την ώρα, μην πατήσετε κανένα κουμπί για 5 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμισή της. Η ώρα έχει επιβεβαιωθεί όταν η ώρα που φαίνεται στην οθόνη σταματήσει να αναβοσβήνει.

Καθαρισμός

Αποσυνδέστε τη συσκευή μαγειρέματος ρυζιού από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Περιμένετε μέχρι η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού να κρυώσει αρκετά πριν την καθαρίσετε.

Για να προστατέψετε την αντικολητική επιφάνεια του εσωτερικού κάδου, μην:

- χρησιμοποιείτε τον εσωτερικό κάδο για να πλένετε πιάτα,
- προσθέτετε ζύδι στον κάδο.

- 1** Αφαιρέστε το δίσκο ατμού και τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή.
- 2** Αφαιρέστε το εσωτερικό καπάκι από τον εξωτερικό κάδο πιέζοντας τα πτερύγια απασφάλισης καπακιού και τραβώντας τον εσωτερικό κάδο προς τα έξω και προς τα κάτω. (Εικ. 28)
 Για να τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό καπάκι, ευθυγραμμίστε την εσοχή στο επάνω άκρο του εσωτερικού καπακιού με το εξωτερικό καπάκι και πιέστε σταθερά τα πτερύγια απασφάλισης μέχρι να ασφαλισουν στη θέση τους ('κλικ').
- 3** Αφαιρέστε το καπάκι διεξόδου ατμού από το εξωτερικό καπάκι τραβώντας το προς τα επάνω (Εικ. 29).
 - Για να αφαιρέσετε το κάτω κάλυμμα του καπακιού διεξόδου ατμού, σύρετε το πτερύγιο ασφάλισης στη θέση 'open' και αφαιρέστε το κάλυμμα από τον άξονα (Εικ. 30).
 - Για να προσαρτήσετε πάλι το κάτω κάλυμμα του καπακιού διεξόδου ατμού, ευθυγραμμίστε το κάλυμμα με τον άξονα, σύρετε το πτερύγιο ασφάλισης στη θέση 'close' και πιέστε το κάτω κάλυμμα προς το καπάκι ('κλικ') (Εικ. 31).
 - Για να τοποθετήσετε το καπάκι διεξόδου ατμού πάλι στην οπή ατμού του εξωτερικού καπακιού, τοποθετήστε το μέσα στην οπή και πιέστε το σταθερά προς τα κάτω (Εικ. 32).
- 4** Καθαρίστε το εσωτερικό καπάκι, τον εσωτερικό κάδο, το δίσκο ατμού, την κουτάλα ρυζιού και το καπάκι διεξόδου ατμού με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά, συρμάτινα σφουγγαράκια ή μεταλλικά σκεύη για να καθαρίσετε τον εσωτερικό κάδο, γιατί προκαλείται φθορά στην αντικολητική του επιστρώση.

- 5** Χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε το εξωτερικό και εσωτερικό μέρος του κυρίως σώματος της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού.

Μην βυθίζετε ποτέ το κυρίως σώμα της συσκευής μαγειρέματος ρυζιού σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης. Σκουπίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό πανί.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 33).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Εάν η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού δεν λειτουργεί σωστά ή εάν η ποιότητα μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητική, συμβουλευθείτε τον παρακάτω πίνακα. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η λυχνία μαγειρέματος/ ζεστάματος δεν ανάβει.	Υπάρχει πρόβλημα στη σύνδεση.	Ελέγξτε εάν η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και εάν έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Η λυχνία είναι ελαττωματική.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Η λυχνία διατήρησης θερμοκρασίας δεν ανάβει όταν ολοκληρώνεται η διαδικασία μαγειρέματος.	Η λυχνία είναι ελαττωματική.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Νερό χύνεται έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ρυζιού.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό για το μαγείρεμα του ρυζιού.	Βεβαιωθείτε ότι προσθέτετε νερό μέχρι το επίπεδο που υποδεικνύεται στην κλίμακα μέσα στον εσωτερικό κάδο, σύμφωνα με τον αριθμό των φλιτζανιών ρυζιού που μαγειρεύετε. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει το επόμενο επίπεδο στην κλίμακα διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερχείλιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Η οθόνη LCD εμφανίζει E1, E2, E3, E4	Δυσλειτουργία των ηλεκτρονικών μερών	Πρόβλημα με τον αισθητήρα. Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η οθόνη LCD εμφανίζει E5		Πιέστε το κουμπί OFF μία φορά. Η συσκευή θα συνεχίσει την κανονική λειτουργία.
Η οθόνη σβήνει όταν η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού αποσυνδέεται από την πρίζα.	Η μπαταρία εξαντλείται.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Νερό χύνεται έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ρυζιού.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό για το μαγείρεμα του ρυζιού.	Βεβαιωθείτε ότι προσθέτετε νερό μέχρι το επίπεδο που υποδεικνύεται στην κλίμακα μέσα στον εσωτερικό κάδο, σύμφωνα με τον αριθμό των φλιτζανιών ρυζιού που μαγειρεύετε. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει το επόμενο επίπεδο στην κλίμακα διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερχειλίση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Το ρύζι δεν έχει μαγειρευτεί.	Δεν έχετε προσθέσει αρκετό νερό.	Προσθέστε νερό σύμφωνα με την κλίμακα στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου (δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').
	Η διαδικασία μαγειρέματος δεν έχει αρχίσει.	Δεν έχετε πιέσει το κουμπί RICE SELECTION ή το κουμπί COOKING TIME και το κουμπί COOK/REHEAT.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν κάνει καλή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.	Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα υπολείμματα πάνω στο θερμαντικό στοιχείο.
	Το θερμαντικό στοιχείο έχει υποστεί βλάβη.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Η λυχνία χρονόμετρου δεν σβήνει όταν έχει ρυθμιστεί το χρονόμετρο.	Η λυχνία είναι ελαττωματική.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Το κέικ δεν ψήθηκε επαρκώς.	Η ποσότητα των συστατικών ήταν πολύ μεγάλη.	Ελέγξτε τις ποσότητες που αναφέρονται στη συνταγή στην ενότητα 'Ψήσιμο κέικ'.
Το ρύζι είναι πολύ σκληρό.	Δεν χρησιμοποιήθηκε αρκετό νερό για το μαγείρεμα του ρυζιού.	Προσθέστε λίγο περισσότερο νερό μέχρι το επίπεδο που υποδεικνύεται στην κλίμακα μέσα στον εσωτερικό κάδο, σύμφωνα με τον αριθμό των φλιτζανιών ρυζιού που μαγειρεύετε. Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν υπερβαίνει το επόμενο επίπεδο στην κλίμακα διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερχειλίση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Έχει επιλεγεί λάθος λειτουργία.	Δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.
Το ρύζι είναι πολύ μαλακό.	Χρησιμοποιήσατε πολύ νερό για το μαγείρεμα του ρυζιού.	Προσθέστε νερό σύμφωνα με την κλίμακα στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου (δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').
	Έχει επιλεγεί λάθος λειτουργία.	Δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής'.
Το ρύζι κήκε.	Το ρύζι δεν ξεπλύθηκε καλά.	Ξεπλύνετε το ρύζι μέχρι το νερό να βγαίνει καθαρό.
Η συσκευή μαγειρέματος ρυζιού δεν μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.	Ο θερμοστάτης είναι ελαττωματικός.	Παραδώστε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Tapa exterior
- B** Tapa interior desmontable
- C** Orificio de salida del vapor
- D** Asa de la hervidora de arroz
- E** Soporte de montaje para el soporte de la cuchara
- F** Soporte de la cuchara
- G** Resistencia
- H** Cable de alimentación
- I** Cucharón para la sopa
- J** Cuchara para el arroz
- K** Vaso medidor
- L** Recipiente interior
- M** Indicación del nivel del agua
- N** Bandeja de vapor
- O** Cuerpo del aparato
- P** Panel de control
- Q** Palanca de liberación
- R** Conexión del cable de alimentación
- S** Tapa del orificio de salida del vapor desmontable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa de la hervidora de arroz en agua, ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Asegúrese de que la resistencia, el interruptor magnético y la parte exterior del recipiente interior estén limpios y secos antes de enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Mientras la hervidora de arroz esté en funcionamiento, no cubra el orificio de salida del vapor ni la tapa.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

Precaución

- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Utilice sólo la cuchara para el arroz que se suministra. No utilice utensilios afilados o puntiagudos.
- No esponga la hervidora de arroz a altas temperaturas ni la coloque sobre una cocina o fogón encendido o aún caliente.
- Coloque siempre el recipiente interior antes de enchufar la clavija a la toma de corriente.
- Pulse siempre el botón KEEP-WARM/OFF una vez antes de desenchufar la hervidora de arroz.
- Desenchufe siempre la hervidora de arroz y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- No coloque el recipiente interior directamente sobre el fuego para cocer el arroz.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Coloque la hervidora de arroz en una superficie estable, horizontal y plana.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale por el orificio de salida del vapor mientras cocina, o cuando abra la tapa de la hervidora de arroz.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- No mueva ni levante la hervidora de arroz por el asa mientras esté en funcionamiento.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

Retire el panel que hay entre el recipiente interior y la resistencia.

- 1** Limpie bien todas las piezas de la hervidora de arroz antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo “Limpieza”). Antes de empezar a utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas.
- 2** Acople el soporte de la cuchara al cuerpo de la hervidora de arroz (fig. 2).

Uso del aparato

Cómo cocer arroz

- 1** Calcule la cantidad de arroz utilizando el vaso medidor que se suministra.

Cada vaso de arroz crudo equivale a 2 cuencos de arroz cocido. No exceda las cantidades indicadas dentro del recipiente interior: 1 vaso de arroz equivale aproximadamente a 180 ml.

- HD4751: de 1 a 5,5 tazas de arroz
- HD4755: de 2 a 10 tazas de arroz

Nota: Las alubias, las legumbres o los cereales que se vayan a mezclar con el arroz deben remojarlos antes de cocinarlos.

Cantidad de arroz para su cocción

Menú	Volumen/L	Cantidad de arroz (vasos)	Volumen/L	Cantidad de arroz (vasos)
Arroz normal, sushi	1	1 - 5,5	1,8	2 - 10
Arroz integral	1	1 - 4	1,8	2 - 6

Menú	Volumen/L	Cantidad de arroz (vasos)	Volumen/L	Cantidad de arroz (vasos)
Arroz glutinoso	1	1 - 4	1,8	2-8
Arroz con legumbres, guiso	1	1 - 3	1,8	2 - 5
Arroz caldo	1	0,25 - 0,75	1,8	0,5-1,5
Cantidades pequeñas**	1	1 - 3	1,8	2 - 3
Arroz con legumbres	1	1 - 4	1,8	2 - 6

**Nota: Para obtener un resultado óptimo, le recomendamos no cocer más de 3 vasos de arroz.

2 Lave bien el arroz.

3 Eche el arroz ya lavado en el recipiente interior.

4 Añada agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de vasos de arroz utilizados. Después, alise la superficie del arroz.

Por ejemplo, para preparar 4 vasos de arroz, añada agua hasta el nivel de 4 vasos indicado en la escala.

- ▶ HD4751 (fig. 3)
- ▶ HD4755 (fig. 4)

Nota: El nivel marcado en el interior del recipiente es sólo una indicación; siempre puede ajustar el nivel del agua a cada tipo de arroz y a su gusto personal.

5 Presione la palanca de liberación para abrir la tapa.

6 Coloque el recipiente interior en la hervidora de arroz. Compruebe que el recipiente interior está en contacto con la resistencia (fig. 5).

Asegúrese de que la parte exterior del recipiente interior está seca y limpia, y de que no hay restos en la resistencia ni en el interruptor magnético.

7 Cierre la tapa de la hervidora de arroz, enchufe el aparato a la toma de corriente y enciéndalo.

Oirá un pitido.

8 Pulse el botón MENU hasta que aparezca la función de cocción deseada (fig. 6).

El piloto de cocción/recalentamiento comienza a parpadear:

- ▶ A continuación, pulse el botón RICE SELECTION para seleccionar el tipo de arroz que va a cocer (fig. 7).
- ▶ Cuando el proceso de cocción haya terminado, oirá un pitido. El piloto de cocción/recalentamiento se apagará y se iluminará el piloto de conservación del calor para indicar que la hervidora de arroz ha cambiado automáticamente al modo de conservación del calor (fig. 8).
- ▶ En el modo de cocción de pasteles y en el modo de cocción al vapor, el proceso finaliza cuando la hervidora de arroz emita un pitido. El piloto de conservación del calor parpadea para indicar que el proceso ha finalizado. En estos modos la hervidora de arroz no cambia al modo de conservación del calor.

9 Pulse el botón MENU para seleccionar la cantidad de cocción: Regular (Normal), Quick (Rápida) o Small (Pequeña).

10 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción (fig. 9).

Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción.

El display muestra la cuenta atrás en minutos (10, 9, 8, etc.) durante los últimos 10 minutos del proceso de cocción.

La tabla que aparece más abajo muestra el tiempo de cocción aproximado para cada modo. El tiempo de cocción real puede depender del voltaje, la temperatura de la habitación, la humedad y la cantidad de agua utilizada.

Función	Tiempo de cocción aproximado (minutos)	Tiempo de cuenta atrás hasta que esté listo (minutos)
Cantidad normal	40 - 50	10
Rápida	30 - 40	10
Pequeña	40 - 50	10
Al vapor*	10 - 60	n.a. (No aplicable)
Bizcocho / tarta	40 - 50	No disponible
Guiso*	45 - 60	No disponible
Sopa*	30 - 240	No disponible
Arroz caldo*	30 - 240	No disponible
Recalentamiento	23	No disponible

* Nota: Para ver el tiempo de cuenta atrás, pulse el botón COOKING TIME.

11 Abra la tapa y mueva el arroz para que quede suelto (fig. 10).

Para obtener el mejor resultado, haga esto justo después de que la hervidora de arroz haya cambiado al modo de conservación del calor. A continuación, cierre la tapa firmemente. Al mover el arroz, permite que salga el exceso de vapor. Así conseguirá un arroz más esponjoso.

12 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor (fig. 11).

El piloto de cocción/recalentamiento comienza a parpadear:

La hervidora de arroz dispone de una función de memoria que recuerda el modo, la función o los ajustes seleccionados por última vez en caso de corte en el suministro eléctrico. De este modo, el proceso de cocción o la función del temporizador se reanudarán 2 horas después del restablecimiento del suministro eléctrico.

Pulse siempre el botón KEEP-WARM/OFF antes de desenchufar la hervidora de arroz ya que, de lo contrario, el modo, la función o los ajustes seleccionados por última vez se reanudarán cuando vuelva a enchufar la hervidora.

13 Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Cómo cocer el arroz caldo

1 Siga los pasos 1 a 7 del apartado “Cómo cocer arroz”.

No exceda el volumen indicado en la tabla para la cocción de arroz caldo, ya que esto podría hacer que la hervidora de arroz se desbordara.

2 Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción de arroz caldo (fig. 12).

3 Pulse el botón COOKING TIME para establecer el tiempo de cocción deseado (fig. 13).

- Aparece el tiempo de cocción por defecto, que es de 1 hora.
- Para ver el tiempo programado, pulse el botón COOKING TIME.

- ▶ Pulse los botones HR o MIN para establecer el tiempo deseado. Puede establecer un tiempo de entre 30 minutos y 4 horas (fig. 14).
- ▶ Si no establece correctamente el tiempo de cocción, se aplicará el tiempo de cocción predeterminado de 1 hora.
- 4 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción.
 - ▶ Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción.
 - ▶ El proceso de cocción del arroz caldo se inicia automáticamente durante los 5 segundos después de establecer el tiempo de cocción.
 - ▶ Cuando se inicia el proceso de cocción, el display cambia del tiempo programado a la hora actual.

Cuando finaliza el proceso de cocción se oye un pitido. El piloto de cocción/recalentamiento se apaga y se ilumina el piloto de conservación del calor para indicar que la hervidora de arroz ha cambiado automáticamente al modo de conservación del calor.

- 5 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.
- 6 Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Cómo cocer la sopa

- 1 Introduzca los ingredientes para la sopa y el agua en el recipiente interior.
No exceda el límite de nivel de agua indicado en la escala del interior del recipiente para la cocción del arroz caldo.
 - 2 Siga los pasos del 6 al 7 de la sección “Cómo cocer arroz”.
 - 3 Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción de sopa (fig. 12).
 - 4 Pulse el botón COOKING TIME para establecer el tiempo de cocción deseado.
Pulse los botones HR o MIN para establecer el tiempo deseado. Puede establecer un tiempo de entre 30 minutos y 4 horas.
 - ▶ Para ver el tiempo programado, pulse el botón COOKING TIME.
 - 5 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción de la sopa.
 - ▶ Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción.
 - ▶ Cuando se inicia el proceso de cocción, el display cambia del tiempo programado a la hora actual.
- Cuando el proceso de cocción haya terminado, oirá un pitido. El piloto de cocción/recalentamiento se apagará y se iluminará el piloto de conservación del calor para indicar que la hervidora de arroz ha cambiado automáticamente al modo de conservación del calor.
- 6 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.
El piloto de cocción/recalentamiento comienza a parpadear.
 - 7 Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Cómo cocer pasteles

- 1 Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción de pasteles (fig. 15).
- 2 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción de pasteles (fig. 16).
 - ▶ Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción de pasteles.
 - ▶ Cuando el proceso de cocción de pasteles finaliza, la hervidora de arroz emite un pitido y el piloto de conservación del calor parpadea para indicar que el proceso ha finalizado.

3 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez y desenchufe la hervidora de la toma de pared para apagar la hervidora de arroz.

Receta de pastel

Ingredientes: 250 g de preparado para pastel; 65 g de mantequilla; 100 ml de agua o leche; 1 huevo grande.

Nota: Mezcle el preparado para pastel, el agua o la leche, la mantequilla y el huevo en un recipiente grande. Bátilo con una batidora eléctrica a una velocidad baja durante 1 minuto y, a continuación, a velocidad media durante otros 3 minutos.

Nota: Recubra el recipiente interior con un poco de mantequilla e introduzca la mezcla del pastel.

Nota: Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción de pasteles.

Nota: Cuando la hervidora de arroz emita un pitido para indicar que el proceso de cocción de pasteles ha finalizado, pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez y extraiga el recipiente interior de la hervidora.

Nota: Deje que el pastel se enfríe y, a continuación, vuelque el recipiente interior encima de un plato para extraerlo.

Cómo cocer un guiso

Puede utilizar el modo de guiso para cocinar recetas tradicionales de arroz chino en cazuela. Se formará una capa de arroz fina y crujiente en el fondo del recipiente.

1 Introduzca el arroz enjuagado en el recipiente interior y añada la cantidad de agua apropiada. Cifñase a las cantidades de arroz que se mencionan en la tabla del apartado "Cómo cocer arroz". Añada la cantidad de agua que se menciona en la tabla del apartado "Cómo cocer arroz".

2 Siga los pasos del 6 al 7 de la sección "Cómo cocer arroz".

3 Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción de guiso (fig. 17).

4 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción del guiso (fig. 18). Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción.

5 Cuando el arroz está listo, la hervidora emite un pitido durante 2 minutos y el piloto de cocción/recalentamiento comienza a parpadear (fig. 19).

6 Agregue los ingredientes para el guiso colocándolos encima del arroz. Cierre la tapa y pulse otra vez el botón COOK/REHEAT para reanudar el proceso de cocción.

- ▶ Si no pulsa el botón COOK/REHEAT, la hervidora de arroz reanudará automáticamente el proceso de cocción del guiso.
- ▶ Cuando el proceso de cocción haya terminado, oirá un pitido. El piloto de cocción/recalentamiento se apagará y se iluminará el piloto de conservación del calor para indicar que la hervidora de arroz ha cambiado automáticamente al modo de conservación del calor.

7 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.

El piloto de cocción/recalentamiento comienza a parpadear:

8 Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Receta: arroz chino con pollo y salchicha en cazuela

Ingredientes: 3 vasos de arroz; 300 g de pollo despiezado; 200 g de salchicha china, en rodajas; 1 poco de jengibre, en rodajas; 1 cucharada de aceite; sal y azúcar.

Nota: Deje marinar el pollo con un poco de sal y azúcar.

Nota: Introduzca el arroz enjuagado en el recipiente interior y llénelo de agua hasta la indicación de nivel de 3 vasos. Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción del guiso y pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar la cocción.

Nota: Cuando la hervidora de arroz emita un pitido para indicar que el arroz está listo, introduzca los ingredientes en el recipiente interior y distribúyalos de forma uniforme sobre el arroz.

Nota: Cuando el proceso de cocción del guiso haya finalizado, espolvoree un poco de cebolleta picada y sirva el guiso caliente.

Cocción al vapor

- 1** Mida 3 vasos de agua con el vaso medidor y viértala en el recipiente interior. La cantidad de agua varía según la cantidad de alimento que se vaya a cocer al vapor. 3 vasos de agua tardarán aproximadamente 8 minutos en hervir.
- 2** Coloque los alimentos que desee cocer al vapor sobre un plato o en la bandeja de vapor. Para garantizar una cocción al vapor uniforme, reparta los alimentos uniformemente y no los amontone.
- 3** Coloque la bandeja de vapor sobre el recipiente interior (fig. 20).
- 4** Si va a utilizar un plato, colóquelo sobre la bandeja de vapor.
- 5** Cierre firmemente la tapa.
- 6** Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción al vapor (fig. 21).
- 7** Pulse el botón COOKING TIME para establecer el tiempo de cocción al vapor deseado (fig. 22).
Aparece el tiempo de cocción al vapor por defecto de 15 minutos.
- 8** Pulse los botones HR o MIN para establecer el tiempo deseado (fig. 23).
Puede establecer un tiempo de entre 10 minutos y 1 hora.
Si no establece correctamente el tiempo de cocción, se aplicará el tiempo de cocción al vapor predeterminado de 15 minutos.
- 9** Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de cocción al vapor. Consulte los apartados 10 y 12 de “Cómo cocer arroz”.
 - ▶ Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de cocción al vapor.
 - ▶ Cuando el proceso de cocción al vapor ha finalizado, la hervidora de arroz emite un pitido de aviso.
- 10** Abra la tapa y retire con cuidado del plato o de la bandeja de vapor los alimentos hervidos al vapor. Utilice un guante o un paño de cocina, ya que el plato y la bandeja de vapor estarán muy calientes.

Tenga cuidado con el vapor caliente.

- 11** Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.
- 12** Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Recalentamiento

Puede utilizar el modo de recalentamiento para calentar el arroz que se ha enfriado. Llene el recipiente interior sin sobrepasar la mitad de su capacidad para asegurarse de que el arroz se caliente adecuadamente.

- 1** Deje suelto el arroz enfriado y distribúyalo por el recipiente interior.
- 2** Vierta un poco de agua en el arroz para evitar que se seque. La cantidad de agua que añade dependerá de la cantidad de arroz que esté recalentando.
Si el arroz comienza a quemarse, añada más agua.
- 3** Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el proceso de recalentamiento.

- ▶ Se ilumina el piloto de cocción/recalentamiento y comienza el proceso de recalentamiento.
 - ▶ Cuando finaliza el proceso de recalentamiento, se oye un pitido. El piloto de cocción/recalentamiento se apaga y se ilumina el piloto de conservación del calor para indicar que la hervidora de arroz ha cambiado automáticamente al modo de conservación del calor.
 - ▶ Mueva bien el arroz antes de servirlo.
 - ▶ El tiempo de recalentamiento por defecto es de 23 minutos.
 - ▶ El arroz enfriado no debe recalentarse más de una vez.
- 4 Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.
 - 5 Desenchufe la hervidora de arroz para apagarla.

Cómo mantener la comida caliente

Este modo le permite mantener el arroz caliente durante más tiempo. Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para activar el modo de conservación del calor.

Nota: El piloto de conservación del calor comienza a iluminarse de forma continua.

Recomendamos que no conserve el arroz caliente más de 12 horas para que no pierda el sabor. Durante el proceso de conservación del calor, el display muestra el tiempo en horas desde 0 a 11 (0HR, 1HR ...11HR). Después de 12 horas, el display mostrará la hora actual.

Después de 12 horas, el modo de conservación del calor finaliza y el piloto de cocción/recalentamiento parpadea.

Pulse el botón KEEP-WARM/OFF una vez para cancelar el proceso de cocción, el ajuste establecido o el modo de conservación del calor.

Temporizador

Puede utilizar el temporizador para las funciones de cocción del arroz y los modos de cocción al vapor; de la sopa y de arroz caldo.

Pulse el botón TIMER para establecer el tiempo en el que desea que la comida esté lista.

Puede establecer un tiempo de entre 0 minutos y 23 horas.

Cómo establecer el tiempo de finalización de cocción del arroz en las funciones de cocción del arroz:

- 1 Pulse el botón MENU para seleccionar la función de cocción de arroz que desee. (fig. 24)
- 2 Para establecer el tiempo de finalización de cocción del arroz, pulse el botón TIMER una vez y, a continuación, utilice los botones HR o MIN para establecerlo.
 - ▶ Por ejemplo, puede utilizar el botón TIMER para establecer el tiempo de finalización de cocción del arroz a las 18:30 horas (fig. 25).
- 3 Pulse el botón COOK/REHEAT para iniciar el temporizador y el proceso de cocción. (fig. 26)

El piloto de cocción/recalentamiento parpadea y el piloto del temporizador se ilumina de forma continua. El display muestra la hora actual. Para ver el tiempo programado, pulse el botón TIMER una vez.

Quando comienza el proceso de cocción, el piloto de cocción/recalentamiento empieza a iluminarse de forma continua y el piloto del temporizador se apaga.

Si el tiempo programado es más corto que el tiempo total de cocción que se requiere en la función de cocción seleccionada, la hervidora comienza el proceso de cocción inmediatamente.

Cómo establecer el tiempo de finalización de cocción del arroz caldo, la sopa o los platos al vapor:

- 1 Pulse el botón MENU para seleccionar el modo de cocción del arroz caldo, la sopa o al vapor. (fig. 27)

- 2** Pulse el botón COOKING TIME para establecer el tiempo de cocción deseado. Para consultar los tiempos de cocción vea el apartado “Cómo cocer el arroz caldo”, “Cómo cocer la sopa” o “Cocción al vapor” (fig. 13).
- 3** Siga los pasos 2 y 3 del apartado anterior, “Cómo establecer el tiempo de finalización de cocción del arroz”.

Reloj

Para ajustar la hora actual:

- 1** Enchufe la hervidora de arroz.
- 2** Pulse los botones HR y MIN para establecer el tiempo.
La hora del display comienza a parpadear.
Puede hacer avanzar la hora rápidamente manteniendo pulsado los botones HR o MIN.
No se puede ajustar la hora durante el proceso de cocción o de conservación del calor.
- 3** Para confirmar la hora, no pulse ningún botón durante 5 segundos después de haber ajustado la hora. La hora se confirma cuando la hora que muestra el display deja de parpadear.

Limpieza

Desenchufe la hervidora de arroz antes de empezar a limpiarla.

Espera a que la hervidora de arroz se haya enfriado lo suficiente antes de limpiarla.

Para proteger la capa antiadherente del recipiente interior; no:

- use el recipiente interior para lavar platos;
- ponga vinagre en el recipiente interior.

- 1** Saque la bandeja de vapor y el recipiente interior del cuerpo del aparato.
- 2** Desmonte la tapa interior de la exterior presionando las lengüetas de liberación de la tapa y sacando la tapa interior tirando hacia afuera y hacia abajo. (fig. 28)
Para volver a montar la tapa interior; encaje la parte superior de la tapa interior dentro de la tapa exterior y presione firmemente las lengüetas de liberación en su sitio (hasta que oiga un clic).
- 3** Desmonte la tapa del orificio de salida del vapor de la tapa exterior empujándola hacia arriba (fig. 29).
 - Extraiga la cubierta inferior de la tapa del orificio de salida del vapor; coloque la lengüeta de cierre en la posición ‘open’ (abierta) y extraiga la cubierta de su bisagra (fig. 30).
 - Para volver a montar la cubierta inferior de la tapa del orificio de salida del vapor, encaje la cubierta en la bisagra, coloque la lengüeta de cierre en la posición ‘close’ (cerrada) y presione la cubierta inferior contra la tapa (hasta que oiga un clic) (fig. 31).
 - Para volver a colocar la tapa del orificio de salida del vapor en el orificio de salida de la tapa exterior; introdúzcala en el orificio y presiónela firmemente hacia abajo (fig. 32).
- 4** Limpie la tapa y el recipiente interior; la bandeja de vapor, la cuchara para el arroz y la tapa del orificio de salida del vapor con una esponja o paño con agua caliente y un poco de detergente líquido.

No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajos ni utensilios metálicos para limpiar el recipiente interior; ya que podrían dañar la capa antiadherente.

- 5** Utilice solamente un paño húmedo para limpiar el exterior y el interior del cuerpo de la hervidora de arroz.

No sumerja nunca el cuerpo de la hervidora de arroz en agua, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la resistencia con un paño seco.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 33).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

Si su hervidora de arroz no funciona correctamente, o si la calidad de la cocción no es buena, consulte la siguiente tabla. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de Philips en su país.

Problema	Causa	Solución
El piloto de cocción/recalentamiento no se ilumina.	Hay un problema de conexión.	Compruebe si la hervidora de arroz está conectada a la red eléctrica y si la clavija está bien introducida en el enchufe.
	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El piloto de conservación del calor no se ilumina cuando el proceso de cocción ha terminado.	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El aparato gotea durante la cocción de arroz.	Ha utilizado demasiada agua para la cocción de arroz.	Asegúrese de que añade agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de vasos de arroz utilizados. Asegúrese de que el agua no exceda el siguiente nivel de la escala, ya que podría provocar que rebose el agua durante la cocción.
El display LCD muestra E1, E2, E3, E4	Mal funcionamiento de las piezas electrónicas	Problema con el sensor: Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El display LCD muestra E5		Pulse el botón OFF una vez. El aparato volverá a su estado normal
El display permanecerá apagada cuando se desenchufe la hervidora de arroz.	Se agota la batería.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Problema	Causa	Solución
El aparato gotea durante la cocción de arroz.	Ha utilizado demasiada agua para la cocción de arroz.	Asegúrese de que añada agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de vasos de arroz utilizados. Asegúrese de que el agua no exceda el siguiente nivel de la escala, ya que podría provocar que rebose el agua durante la cocción.
El arroz no está cocido.	No ha añadido suficiente agua.	Añada el agua según la escala del recipiente interior (consulte el capítulo "Uso del aparato").
	El proceso de cocción no se ha iniciado.	No ha pulsado el botón RICE SELECTION, el botón COOKING TIME o el botón COOK/REHEAT.
	El recipiente interior no está en contacto con la resistencia.	Asegúrese de que no hay restos en la resistencia.
	La placa de calentamiento está dañada.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El piloto del temporizador no se ilumina cuando se ajusta el temporizador.	El piloto está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El pastel no se cocina correctamente.	Había demasiados ingredientes.	Compruebe las cantidades mencionadas en la receta del apartado "Cómo cocer pasteles"
El arroz ha quedado demasiado duro.	No ha utilizado suficiente agua para la cocción de arroz.	Añada algo más de agua hasta el nivel indicado en la escala del recipiente interior que se corresponda con el número de vasos de arroz utilizados. Asegúrese de que el agua no exceda el siguiente nivel de la escala, ya que podría provocar que rebose el agua durante la cocción.
	Se ha seleccionado el menú incorrecto.	Consulte el capítulo "Uso del aparato".
El arroz ha quedado pasado.	Ha utilizado demasiada agua para la cocción de arroz.	Asegúrese de que añada agua según la escala del recipiente interior (consulte el capítulo "Uso del aparato").
	Se ha seleccionado el menú incorrecto.	Consulte el capítulo "Uso del aparato".
El arroz se ha quemado.	No se ha enjuagado bien el arroz.	Enjuague el arroz hasta que el agua salga transparente.

Problema	Causa	Solución
La hervidora de arroz no cambia al modo de conservación del calor de manera automática.	El control de temperatura está defectuoso.	Lleve el aparato a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.philips.com/welcome.

Laitteen osat (Kuva 1)

- A** Ulompi kori
- B** Irrotettava sisäkansi
- C** Höyryaukko
- D** Riisikeittimen kahva
- E** Kauhatelineen kiinnike
- F** Kauhateline
- G** Lämmitysvastus
- H** Virtajohto
- I** Keittokauha
- J** Riisikauha
- K** Mittamuki
- L** Sisäkattila
- M** Vesimäärän ilmaisim
- N** Höyrytyskori
- O** Runko
- P** Ohjauspaneeli
- Q** Avausvipu
- R** Virtajohdon liitäntä
- S** Irrotettava höyryaukon suoju

Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

Vaara

- Älä upota riisinkeittimen runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä juoksevan veden alla.

Tärkeää

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja ohjauksessa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän tai työpöydän reunan yli.
- Varmista, että lämmitysvastus, magneettikytkin ja sisäkattilan ulkopinta ovat puhtaita ja kuivia ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Älä peitä höyryaukkoa ja kantta, kun riisinkeitin on käynnissä.
- Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauskytkintä märillä käsillä.

Varoitus

- Älä koskaan käytä laitteen osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.
- Käytä vain keittimen mukana toimitettua riisikauhaa. Älä käytä teräviä välineitä.

- Älä pidä riisikeitintä korkeassa lämpötilassa äläkä laita sitä kuumalle liedelle.
- Laita aina sisäkattila paikalleen ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan.
- Paina aina KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran ennen kuin irrotat riisikeittimen virtajohdon.
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ja anna riisikeittimen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä laita sisäkattilaa suoraan avotulelle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Aseta riisikeitin tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Varo kuumaa höyryä, jota tulee höyryaukosta keittämisen aikana ja riisikeittimestä kantta aukaistaessa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Älä nosta tai siirrä riisikeitintä kahvasta käytön aikana.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

Käyttöönotto

Poista paperi sisäkattilan ja lämmityselementin välistä.

- 1** Puhdista riisikeittimen osat huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa (katso luku Puhdistus). Varmista, että osat ovat kuivia, ennen kuin aloitat laitteen käytön.
- 2** Kiinnitä kauhateline riisikeittimen runkoon (Kuva 2).

Käyttö

Riisin keittäminen

- 1** Mittaa riisi laitteen mukana toimitetun mittamukin avulla.

Yksi mukillinen keittämätöntä riisiä vastaa kahta riisinnosta. Älä ylitä sisäkattilan sisäpintaan merkittyjä enimmäismääriä. 1 kuppi riisiä on noin 180 ml.

- HD4751: 1–5,5 kupillista riisiä
- HD4755: 2–10 kupillista riisiä

Huomautus: riisiin sekoitettavat pavut, palkokasvit tai viljat on liotettava ennen käyttöä.

Keitettävän riisin määrä

Valikko	Tilavuus/L	Riisin määrä (kuppeja)	Tilavuus/L	Riisin määrä (kupillista)
Tavallinen riisi, sushi	1,0	1–5,5	1,8	2–10
Tumma riisi	1,0	1–4	1,8	2–6
Puuroutuva riisi	1,0	1–4	1,8	2–8
Riisisekoitus, laatikot	1,0	1–3	1,8	2–5
Congee-puuro (aasialainen riisipuuro)	1,0	0,25–0,75	1,8	0,5–1,5
Pieni määrä**	1,0	1–3	1,8	2–3
Riisisekoitus	1,0	1–4	1,8	2–6

**Huomautus: parhaan lopputuloksen saat, jos keität alle 3 kuppia riisiä.

2 Pese riisi huolellisesti.

3 Kaada pesty riisi sisäkattilaan.

4 Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan asteikon mukaan keitettävää riisimäärää vastaavaan merkkiviivaan asti. Tasoita riisin pinta.

Jos esimerkiksi keität 4 kupillista riisiä, lisää vettä neljää kupillista vastaavaan asteikon merkkiviivaan asti.

● HD4751 (Kuva 3)

● HD4755 (Kuva 4)

Huomautus: Kattilan sisäpinnassa oleva asteikko on ohjeellinen. Voit halutessasi muuttaa vesimäärää riisin lajin ja omien mieltymystesi mukaan.

5 Avaa kansi painamalla avauspainiketta.

6 Aseta sisäkattila riisikeittimeen. Tarkista, että sisäkattila on tiiviisti kiinni lämmityselementissä (Kuva 5).

Varmista, että sisäkattilan ulkopinta on kuiva ja puhdas, eikä lämmityselementissä tai magneettikytkimessä ole vieraita aineita.

7 Sulje riisikeittimen kansi, työnnä pistoke pistorasiaan ja kytke verkkovirta.

Laitteesta kuuluu äänimerkki.

8 Paina MENU-painiketta, kunnes haluamasi toiminto tulee näkyviin (Kuva 6).

Merkkivalo alkaa vilkkua.

● Valitse keitettävän riisin tyyppi painamalla RICE SELECTION -painiketta (Kuva 7).

● Kun keittäminen on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittimen merkkivalo sammuu ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että riisikeitin on automaattisesti siirtynyt lämpimänäpilotilaan (Kuva 8).

● Leivonta- ja höyrytystiloissa laitteesta kuuluu äänimerkki, ja lämmityksen merkkivalo alkaa vilkkua, kun valmistus on loppu. Näissä toiminnoissa riisikeitin ei siirry lämpimänäpilotilaan.

9 Valitse Normaali, Nopea tai Pieni määrä MENU-painikkeella.

10 Aloita keittäminen painamalla COOK/REHEAT-painiketta (Kuva 9).

Merkkivalo syttyy ja keittäminen alkaa.

Keitin näyttää jäljellä olevan keittoajan minuuteissa (10, 9, 8 jne.) viimeisen 10 minuutin ajan.

Seuraavassa taulukossa on eri tilojen keskimääräiset keittoajat. Todellinen keittoaika voi vaihdella jännitteen, huoneen lämpötilan, ilman kosteuden ja käytetyn vesimäärän mukaan.

Toiminto	Keskimääräinen keittoaika (minuuttia)	Jäljellä oleva keittoaika (minuuttia)
Normaali	40–50	10
Nopea	30–40	10
Pieni määrä	40–50	10
Höyry*	10–60	n/a
Leivonta	40–50	n/a
Laatikat*	45–60	n/a
Keitto*	30–240	n/a

Toiminto	Keskimääräinen keittoaika (minuuttia)	Jäljellä oleva keittoaika (minuuttia)
Congee-puuro* (aasialainen riisipuuro)	30–240	n/a
Uudelleenlämmitys	23	n/a

*Huomaus: näet jäljellä olevan keittoajan painamalla COOKING TIME -painiketta.

11 Avaa kansi ja sekoita riisiä, jotta siitä tulee irtonaista (Kuva 10).

Parhaan tuloksen saat, jos sekoitat riisiä heti sen jälkeen, kun keitin on siirtynyt lämpimänäpilotilaan. Sulje sitten kansi tiiviisti. Riisin sekoittaminen vapauttaa ylimääräistä höyryä ja riisistä tulee ilmavampaa.

12 Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpilotila painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran (Kuva 11).

Merkkivalo alkaa vilkkua.

Sähkökatkoksen varalta riisikeittimen muistissa säilyy viimeksi valittu tila, toiminto ja asetukset.

Keittäminen tai ajastintoiminto jatkuu 2 tuntia sen jälkeen, kun sähkövirta on taas käytössä.

Paina aina KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran, ennen kuin irrotat riisikeittimen verkkovirrasta.

Muuten viimeksi valittu tila, toiminto ja asetukset otetaan käyttöön, kun laite liitetään verkkovirtaan.

13 Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Congee-riisipuuron keittäminen

1 Noudata kohdan Riisin keittäminen vaiheissa 1–7 annettuja ohjeita.

Älä ylitä congee-puuron keittämistaulukossa mainittuja määriä, koska muutoin riisikeitin voi vuotaa yli.

2 Valitse congee-puuron keittotila MENU-painikkeella (Kuva 12).

3 Valitse haluamasi keittoaika COOKING TIME -painikkeella (Kuva 13).

• Oletuskeittoaika (1 tunti) tulee näkyviin.

• Saat esimääritetyn keittoajan näkyviin painamalla COOKING TIME -painiketta.

• Valitse haluamasi aika painamalla HR- ja/tai MIN-painikkeita. Voit valita keittoajaksi 30–240 minuuttia (Kuva 14).

• Jos et valitse keittoaikaa, laite käyttää oletuskeittoaikaa (1 tunti).

4 Aloita congee-puuron keittäminen painamalla COOK/REHEAT-painiketta.

• Merkkivalo syttyy ja keittäminen alkaa.

• Congee-puuron keittäminen alkaa automaattisesti 5 sekuntia keittoajan asettamisen jälkeen.

• Kun keittäminen alkaa, näyttö siirtyy määritetystä ajasta kellonaikaan.

Kun keittäminen on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittimen merkkivalo sammuu ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että riisikeitin on automaattisesti siirtynyt lämpimänäpilotilaan.

5 Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpilotila painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.

6 Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Keiton valmistaminen

1 Aseta keittoainekset ja vesi sisäkattilaan.

Älä ylitä sisäkattilan sisäpintaan merkittyä congee-puuron keittämisen enimmäismäärää.

2 Noudata kohdan Riisin keittäminen vaiheissa 6–7 annettuja ohjeita.

3 Valitse keiton valmistustila MENU-painikkeella (Kuva 12).

4 Valitse haluamasi keittoaika COOKING TIME -painikkeella.

Valitse haluamasi aika painamalla HR- ja/tai MIN-painikkeita. Voit valita keittoajaksi 30–240 minuuttia.

- Saat esimääritetyn keittoajan näkyviin painamalla COOKING TIME -painiketta.

5 Aloita keiton valmistaminen painamalla COOK/REHEAT-painiketta.

- Merkkivalo syttyy ja keittäminen alkaa.

- Kun keittäminen alkaa, näyttö siirtyy määritetystä ajasta kellonaikaan.

Kun keittäminen on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittimen merkkivalo sammuu ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että riisikeitin on automaattisesti siirtynyt lämpimänäpitoilaan.

6 Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpitoila painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.

Merkkivalo alkaa vilkkua.

7 Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Leivonta

1 Valitse leivontatila MENU-painikkeella (Kuva 15).**2** Aloita kakun leivonta painamalla COOK/REHEAT-painiketta (Kuva 16).

- Merkkivalo syttyy ja kakun leivonta alkaa.

- Kun kakku on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki ja lämpimänäpidon merkkivalo alkaa vilkkua.

3 Katkaise riisikeittimen virta painamalla kerran KEEP-WARM/OFF-painiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Kakkuresepti

Ainekset: 250 g valmista jauhosekoitusta, 65 g voita, 1 dl vettä tai maitoa, 1 iso kananmuna.

Huomautus: Sekoita jauhot, vesi tai maito, voi ja kananmuna isossa kulhossa. Vatkaa sähkövatkaimella hitaalla nopeudella minuutti ja sen jälkeen suuremmalla nopeudella 3 minuuttia.

Huomautus:Voitele sisäkattila ja kaada taikina siihen.

Huomautus:Valitse leivontatila MENU-painikkeella.

Huomautus: Kun riisikeittimestä kuuluu äänimerkki leivonnan valmistumisen merkiksi, paina KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran ja nosta sisäkattila keittimestä.

Huomautus:Anna kakun jäähtyä ja kumoa sitten kakku lautaselle kääntämällä sisäkattila ympäri.

Laatikkoruokien valmistaminen

Laatikkotoiminnolla voit valmistaa laatikkoruokia. Riisistä tulee pohjalta hieman rapeaa.

1 Aseta pesty riisi sisäkattilaan ja lisää sopiva määrä vettä.

Noudata kohdassa Riisin keittäminen olevan taulukon riisimääriä.

Lisää vettä kohdassa Riisin keittäminen olevan taulukon mukainen määrä.

2 Noudata kohdan Riisin keittäminen vaiheissa 6–7 annettuja ohjeita.**3** Valitse laatikkotila MENU-painikkeella (Kuva 17).**4** Aloita laatikon valmistus painamalla COOK/REHEAT-painiketta (Kuva 18).

Merkkivalo syttyy ja keittäminen alkaa.

5 Kun riisi on valmista, riisikeittimestä kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan ja merkkivalo alkaa vilkkua (Kuva 19).**6** Aseta laatikon muut ainekset riisin päälle. Sulje kansi ja jatka keittämistä painamalla COOK/REHEAT-painiketta uudelleen.

- Jos et paina COOK/REHEAT-painiketta, riisikeitin jatkaa automaattisesti laatikon valmistusta.
 - Kun keittäminen on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittimen merkkivalo sammuu ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että riisikeitin on automaattisesti siirtynyt lämpimänäpitoliaan.
- 7** Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpitolita painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.
Merkkivalo alkaa vilkkua.

- 8** Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.
Resepti: Riisilaatikko kanasta ja kiinalaisesta makkarasta
Ainekset: 3 kuppia riisiä, 300 g kanasuikaleita, 200 g kiinalaista makkaraa viipaleina, 1–2 cm:n pala inkiväiriä viipaleina, 1 teelusikallinen öljyä, suolaa ja sokeria.

Huomautus: Marinoi kanasuikaleet suolassa ja sokerissa.

Huomautus: Aseta pesty riisi sisäkattilaan ja lisää 3 kuppia vettä. Valitse laatikkotila MENU-painikkeella ja aloita valmistus painamalla COOK/REHEAT-painiketta.

Huomautus: Kun riisikeittimestä kuuluu äänimerkki riisin valmistumisen merkiksi, levitä ainekset sisäkattilaan tasaisesti riisin päälle.

Huomautus: Kun laatikko on valmis, ripottele pinnalle silputtua kevätsipulia. Tarjoile lämpimänä.

Höyryttäminen

- 1** Mittaa 3 kupillista vettä mittamukilla ja kaada vesi sisäkattilaan.
Veden määrä vaihtelee höyrytettävän ruoan määrän mukaan.
3 kupillista vettä saavuttaa kiehumispisteen noin 8 minuutissa.
- 2** Aseta höyrytettävä ruoka lautaselle tai höyrytysastiaan.
Levitä ruoka tasaisesti, jotta se höyrytyisi kauttaaltaan.
- 3** Aseta höyrytysastia sisäkattilan päälle (Kuva 20).
- 4** Jos käytät erillistä lautasta, aseta se höyrytysastiaan.
- 5** Sulje kansi tiiviisti.
- 6** Valitse höyrytystila MENU-painikkeella (Kuva 21).
- 7** Valitse haluamasi höyrytysaika COOKING TIME -painikkeella (Kuva 22).
Oletuskeittoaika (15 minuuttia) tulee näkyviin.
- 8** Valitse haluttu aika HR- ja/tai MIN-painikkeilla (Kuva 23).
Voit valita keittoajaksi 30–60 minuuttia.
Jos et valitse keittoaikaa, laite käyttää oletuskeittoaikaa (15 minuuttia).
- 9** Aloita höyrytys painamalla COOK/REHEAT-painiketta. Katso vaiheet 10 ja 12 kohdasta Riisin keittäminen.
- Merkkivalo syttyy ja höyryttäminen alkaa.
 - Kun höyrytys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- 10** Avaa kansi ja poista varovasti höyrytetty ruoka lautaselta tai höyrytysastiasta. Käytä patakinnasta tai -lappua, sillä lautanen ja höyrytysastia ovat erittäin kuumia.

Varo kuumaa höyryä.

- 11** Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpitolita painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.
- 12** Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Uudelleenlämmitys

Voit lämmittää uudelleen jäähtyneen riisin. Täytä sisäkattila vain puolilleen, jotta riisi lämpiää kunnolla.

- 1** Sekoita jäähtyneet riisit irtonaisiksi ja levitä ne tasaisesti sisäkattilaan.
- 2** Lisää vähän vettä, jotta riisi ei kuivu liikaa. Lisättävän veden määrä riippuu riisin määrästä. Jos riisi alkaa palaa pohjaan, lisää vettä.
- 3** Aloita uudelleenlämmitys painamalla COOK/REHEAT-painiketta kahdesti.
 - Merkkivalo syttyy ja uudelleenlämmitys alkaa.
 - Kun lämmitys on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Keittimen merkkivalo sammuu ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy merkiksi siitä, että riisikeitin on automaattisesti siirtynyt lämpimänäpitoltaan.
 - Sekoita riisiä perusteellisesti ennen tarjoilua.
 - Uudelleenlämmityksen oletuskesto on 23 minuuttia.
 - Jäähdyntää riisiä ei pidä lämmittää uudelleen kuin yhden kerran.
- 4** Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpitolta painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.
- 5** Katkaise riisikeittimen virta irrottamalla pistoke pistorasiasta.

Lämpötilan säilyttäminen

Tässä tilassa riisi pysyy lämpimänä pidempään.

Ota lämpimänäpitolta käyttöön painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.

Huomautus: Lämpimänäpidon merkkivalo alkaa palaa.

Riisiä ei kannata pitää lämpimänä yli 12 tuntia, jotta sen maku ei kärsi.

Lämpimänäpidon aikana näytössä näkyy tunnit nolasta yhteentoista (0HR, 1HR...11HR). Kahdentoista tunnin jälkeen näyttöön tulee kellonaika.

Lämpimänäpito lopetetaan 12 tunnin jälkeen ja merkkivalo alkaa vilkkua.

Peruuta keittäminen, esimääritetty asetus tai lämpimänäpitolta painamalla KEEP-WARM/OFF-painiketta kerran.

Ajastin

Ajastinta voi käyttää riisin keittämiseen, höyrytykseen, keiton valmistamiseen ja congee-puuron keittämiseen.

Valitse TIMER-painikkeella aika, jolloin haluat ruoan olevan valmista.

Voit asettaa ajan 0 minuutista 23 tuntiin.

Valmistumisajan määrittäminen:

- 1** Valitse haluamasi valmistustoiminto MENU-painikkeella. (Kuva 24)
- 2** Aseta haluamasi valmistusaika painamalla kerran TIMER-painiketta ja valitsemalla sen jälkeen haluttu aika HR- ja/tai MIN-painikkeilla.
 - TIMER-painikkeella voit esimerkiksi asettaa valmistusajaksi kello 18.30 (Kuva 25).
- 3** Käynnistä ajastin painamalla COOK/REHEAT-painiketta. (Kuva 26)

Merkkivalo vilkkuu ja ajastimen valo palaa tasaisesti. Näytössä näkyy kellonaika. Näet määritetyn valmistumisajan painamalla TIMER-painiketta kerran.

Kun keittäminen alkaa, merkkivalo syttyy palamaan ja ajastinvalo sammuu.

Jos ajastettu aika on lyhyempi kuin valitun toiminnon keittoaika, keittäminen alkaa heti.

Congee-puuron ja keiton valmistuksen sekä höyryttämisen ajastaminen:

- 1** Valitse congee-puuron keittäminen, keiton valmistus tai höyrytystila painamalla MENU-painiketta. (Kuva 27)

- 2** Valitse haluamasi keittoaika painamalla COOKING TIME -painiketta. Katso valmistusaika kohdasta Congee-puuron keittäminen, Keiton valmistus tai Höyrytys (Kuva 13).
- 3** Noudata kohdan Valmistumisajan määrittäminen vaiheissa 2–3 annettuja ohjeita.

Kello

Kellonajan asettaminen

- 1** Kytke riisikeittimeen virta.
- 2** Aseta kellonaika HR- ja MIN-painikkeilla.
Näytön kello alkaa vilkkua.
Voit siirtää aikaa nopeammin pitämällä HR- tai MIN-painiketta painettuna.
Kellonaikaa ei voi määrittää keittämisen tai lämpimänäpidon aikana.
- 3** Kun olet määrittänyt ajan, älä paina mitään painiketta 5 sekuntiin. Aika on vahvistettu, kun se lakkaa vilkkumasta.

Puhdistaminen

Irrota riisikeitin pistorasiasta ennen puhdistamista.

Odota, että riisikeitin on jäähtynyt tarpeeksi, ennen kuin puhdistat sen.

Jotta sisäkattilan tarttumaton pinnoite ei vahingoittuisi, älä

- käytä sisäkattilaa muuhun kuin alkuperäiseen tarkoitukseen
- kaada kattilaan etikkaa.

- 1** Irrota höyrytysastia ja sisäkattila laitteen rungosta.
- 2** Irrota sisäkansi ulkokannesta painamalla kannen avauspainiketta ja vetämällä sisäkanta ulos- ja alaspäin. (Kuva 28)
Aseta sisäkansi takaisin paikalleen sijoittamalla sisäkannen yläreuna ulkokanteen ja painamalla avauspainikkeet kiinni niin, että kuulet napsahduksen.
- 3** Irrota höyryaukon suojus ulkokannesta vetämällä ylöspäin (Kuva 29).
 - Irrota höyryaukon suojuksen pohja liu'uttamalla lukitsinta kohtaan "open" ja irrota pohja saranasta (Kuva 30).
 - Kiinnitä pohja takaisin höyryaukon suojukseen asettamalla pohja saranaan, liu'uttamalla lukitsin kohtaan close ja painamalla pohjaa suojusta vasten, kunnes kuulet napsahduksen (Kuva 31).
 - Kiinnitä höyryaukon suojus takaisin ulkokannen höyryaukkoon asettamalla se aukkoon ja painamalla sitä alaspäin (Kuva 32).
- 4** Puhdista sisäkansi, sisäkattila, höyrytysastia, riisikauha ja höyryaukon suojus tiskiharjalla tai pesusienellä kuumassa vedessä, jossa on hieman astianpesuainetta.

Älä käytä sisäkattilan puhdistukseen syövyttäviä tai naarmuttavia aineita tai metallisia apuvälineitä, sillä ne vaurioittavat tarttumatonta pinnoitetta.

- 5** Pyyhi riisikeittimen rungon ulko- ja sisäpinta puhtaaksi kostealla liinalla.

Älä upota riisikeittimen runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä juoksevilla vedellä. Pyyhi lämmityselementti kuivalla liinalla.

Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 33).

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa www.philips.com tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

Vianmääritys

Jos riisikeitin ei toimi oikein tai jos tulos ei ole riittävän hyvälaatuinen, tutustu seuraavaan taulukkoon. Jos ongelma ei ratkea, ota yhteyttä Philipsin asiakaspalveluun.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittimen merkkivalo ei pala.	Virtaa ei tule.	Tarkista, että riisinkeittimen pistoke on kunnolla pistorasiassa.
	Merkkivalo on viallinen.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Lämpimänäpidon merkkivalo ei syty, kun riisin keittäminen on päättynyt.	Merkkivalo on viallinen.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Laitteesta vuotaa vettä riisin keittämisen aikana.	Riisin keittämiseen on käytetty liian paljon vettä.	Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan asteikon mukaan keitettävää riisimäärää vastaavaan merkkiviivaan asti. Varmista, että vesi ei ylitä asteikon seuraavaa tasoa, koska muutoin keitin voi vuotaa yli keittämisen aikana.
LCD-näytössä näkyy E1, E2, E3, E4	Elektronisen osan toimintahäiriö	Ilmaisongelma. Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
LCD-näytössä näkyy E5		Paina OFF-painiketta kerran. Laite palaa normaalitilaan.
Näyttö ei ole käytössä, kun riisikeitin ei ole kytketty verkkovirtaan.	Akun virta loppuu.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Laitteesta vuotaa vettä riisin keittämisen aikana.	Riisin keittämiseen on käytetty liian paljon vettä.	Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan asteikon mukaan keitettävää riisimäärää vastaavaan merkkiviivaan asti. Varmista, että vesi ei ylitä asteikon seuraavaa tasoa, koska muutoin keitin voi vuotaa yli keittämisen aikana.
Riisi ei ole kypsää.	Vettä ei ole lisätty tarpeeksi.	Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan mitta-asteikon mukaan (katso luku Käyttö).
	Keittäminen ei ole alkanut.	Et ole painanut RICE SELECTION -painiketta tai COOKING TIME- ja COOK/REHEAT-painiketta.
	Sisäkattila ei ole tiiviisti kiinni lämmityselementissä.	Varmista, että lämmityselementissä ei ole likaa.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
	Lämmityselementti on vaurioitunut.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Ajastinvalo ei syty, kun ajastus määritetään.	Merkkivalo on viallinen.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Kakku ei kypsennyt kunnolla.	Aineksia on liian paljon.	Tarkista aineiden määrä kohdasta Leivonta.
Keitin keittää riisin liian kovaksi.	Riisin keittämiseen on käytetty liian vähän vettä.	Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan asteikon mukaan keitettävää riisimäärää vastaavaan merkkiviivaan asti. Varmista, että vesi ei ylitä asteikon seuraavaa tasoa, koska muutoin keitin voi vuotaa yli keittämisen aikana.
	Väärä valikko on valittu.	Katso kohtaa Käyttö.
Keitin keittää riisin liian pehmeäksi.	Riisin keittämiseen on käytetty liian paljon vettä.	Lisää vettä sisäkattilan sisäpinnassa olevan mitta-asteikon mukaan (katso luku Käyttö).
	Väärä valikko on valittu.	Katso kohtaa Käyttö.
Riisi on palanut.	Riisiä ei ole huuhdeltu hyvin.	Huuhtelee riisiä, kunnes vesi on kirkasta.
Riisikeitin ei siirry lämpimänäpilotilaan automaattisesti.	Lämpötilan säädössä on vikaa.	Toimita laite myyjälle tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** couvercle extérieur
- B** couvercle intérieur amovible
- C** Événements à vapeur
- D** Poignée du cuiseur à riz
- E** Support de fixation du support à cuiller
- F** Support à cuiller
- G** Élément chauffant
- H** Cordon d'alimentation
- I** Louche
- J** Cuiller à riz
- K** Mesure graduée
- L** Cuve
- M** Indication de niveau d'eau
- N** Plateau de cuisson à la vapeur
- O** Corps de l'appareil
- P** Bloc de commande
- Q** Manette de déverrouillage
- R** Branchement du cordon d'alimentation
- S** Capuchon amovible des événements à vapeur

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le corps du cuiseur à riz dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé Philips ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, l'interrupteur magnétique et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.

- Ne couvrez pas les événements à vapeur et le couvercle lorsque le cuiseur à riz est en cours de fonctionnement.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au bloc de commande avec des mains humides.

Attention

- N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- Utilisez uniquement la cuiller à riz fournie. N'utilisez pas d'ustensile pointu.
- N'exposez pas le cuiseur à riz à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- Insérez toujours la cuve avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) avant de débrancher le cuiseur à riz.
- Débranchez toujours le cuiseur à riz et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de ce mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Placez le cuiseur à riz sur une surface stable, horizontale et plane.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événements à vapeur pendant la cuisson et à la vapeur s'échappant du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le cuiseur à riz par ses poignées lorsque celui-ci est en cours de fonctionnement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Retirez la plaque entre la cuve et l'élément chauffant.

- 1** Nettoyez soigneusement les éléments du cuiseur à riz avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »). Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser l'appareil.
- 2** Fixez le support à cuiller sur le cuiseur à riz (fig. 2).

Utilisation de l'appareil

Cuisson du riz

- 1** Mesurez le riz à l'aide de la mesure graduée fournie.

Pour chaque tasse de riz non cuit vous obtenez 2 bols de riz cuit. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve. 1 tasse de riz représente environ 180 ml.

- HD4751 : 1-5,5 tasses de riz
- HD4755 : 2-10 tasses de riz

REMARQUE : les graines, légumineuses et céréales ajoutées aux riz mélangés doivent être imbibés avant utilisation.

Quantité de riz à cuire

Menu	Volume/L	Quantité de riz (en nombre de tasses)	Volume/L	Quantité de riz (en nombre de tasses)
Riz nature, sushi	1	1-5,5	1,8	2 à 10
Riz complet	1	1-4	1,8	2-6
Riz gluant	1	1-4	1,8	2-8
Riz mélangé, casserole de riz	1	1-3	1,8	2-5
Congee	1	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Petite quantité**	1	1-3	1,8	2-3
Riz mélangé	1	1-4	1,8	2-6

**Remarque : pour un résultat optimal, ne cuisez pas plus de l'équivalent de trois tasses de riz.

2 Lavez le riz à grande eau.

3 Placez le riz lavé dans la cuve.

4 Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Étalez uniformément le riz.

Par exemple, si vous cuisez 4 tasses de riz, ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à 4 tasses.

- HD4751 (fig. 3)
- HD4755 (fig. 4)

Remarque : Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication ; vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences.

5 Ouvrez le couvercle en actionnant la manette de déverrouillage.

6 Placez la cuve dans le cuiseur à riz. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant (fig. 5).

Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien sec et propre, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.

7 Fermez le couvercle du cuiseur à riz, insérez la fiche dans la prise murale et activez l'alimentation secteur.

Vous devez entendre un signal sonore.

8 Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que la fonction de cuisson souhaitée s'affiche (fig. 6).

Le voyant de cuisson/réchauffage commence à clignoter.

- Appuyez ensuite sur le bouton RICE SELECTION (Sélection du riz) pour sélectionner le type de riz à cuire (fig. 7).
- Lorsque la cuisson est terminée, vous entendez un signal sonore. Le voyant de cuisson/réchauffage s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume, ce qui indique que l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud (fig. 8).
- En mode de cuisson de gâteau et en mode de cuisson à la vapeur, un signal sonore avertit de la fin de la cuisson et le voyant de maintien au chaud clignote. Toutefois, le cuiseur à riz ne passe pas en mode de maintien au chaud.

9 Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner Small Amount (Petite quantité), Quick (Cuisson rapide) ou Regular (Cuisson normale).

10 Appuyez sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson (fig. 9).

Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson démarre.

Le compte à rebours en minutes (10, 9, 8, etc.) apparaît sur l'afficheur pendant les dix dernières minutes de cuisson.

Le tableau ci-dessous indique le temps de cuisson approximatif pour chaque mode. Ce temps varie en fonction de la tension, de la température de la pièce, de l'humidité et de la quantité d'eau utilisée.

Fonction	Temps de cuisson approximatif (minutes)	Durée du compte à rebours (minutes)
Regular (Cuisson normale)	40-50	10
Quick (Cuisson rapide)	30-40	10
Small Amount (Petite quantité)	40-50	10
Steam* (Cuisson à la vapeur)	10-60	S.O. (sans objet)
Cake (Gâteau)	40-50	S.O.
Casserole* (Casserole de riz)	45-60	S.O.
Soup* (Soupe)	30-240	S.O.
Congee*	30-240	S.O.
Reheat (Réchauffage)	23	S.O.

* Remarque : pour afficher le compte à rebours, appuyez sur le bouton COOKING TIME (Temps de cuisson).

11 Ouvrez le couvercle et remuez le riz pour le décoller (fig. 10).

Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le cuiseur à riz passe en mode de maintien au chaud, puis refermez correctement le couvercle. Lorsque vous remuez le riz, de la vapeur supplémentaire s'échappe. Le riz sera ainsi plus léger.

12 Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud (fig. 11).

Le voyant de cuisson/réchauffage commence à clignoter.

Le cuiseur à riz dispose d'une mémoire de sauvegarde qui garde en mémoire les derniers mode, fonction et réglage sélectionnés en cas de panne de courant. La cuisson ou le minuteur reprend dans les deux heures après le retour du courant.

Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) avant de débrancher le cuiseur à riz sans quoi les derniers mode, fonction et réglage sélectionnés seront rétablis une fois l'appareil rebranché.

13 Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Cuisson du congee

1 Suivez les étapes 1 à 7 de la section « Cuisson du riz ».

Ne dépassez pas le volume indiqué dans le tableau pour la cuisson du congee afin d'éviter que l'eau ne déborde du cuiseur à riz.

- 2** Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le mode de cuisson du congelé (fig. 12).
- 3** Appuyez sur le bouton **COOKING TIME** (Temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson souhaité (fig. 13).
 - Le temps de cuisson par défaut (une heure) s'affiche.
 - Pour afficher le temps de cuisson programmé, appuyez sur le bouton **COOKING TIME** (Temps de cuisson).
 - Appuyez sur les boutons **HR** (Heure) et/ou **MIN** (Minute) pour définir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez choisir un temps de cuisson entre 30 minutes et quatre heures (fig. 14).
 - Si vous ne définissez aucun temps de cuisson, le temps par défaut d'une heure s'applique.
- 4** Appuyez sur le bouton **COOK/REHEAT** (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson du congelé.
 - Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson démarre.
 - La cuisson du congelé commence automatiquement dans les 5 secondes suivant la définition du temps de cuisson.
 - Lorsque la cuisson commence, l'afficheur, qui indiquait le temps de cuisson programmé, indique désormais l'heure actuelle.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant de cuisson/réchauffage s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume afin d'indiquer que le cuiseur à riz est automatiquement passé au mode de maintien au chaud.
- 5** Appuyez une fois sur le bouton **KEEP-WARM/OFF** (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.
- 6** Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Cuisson de la soupe

- 1** Mettez les ingrédients de la soupe et l'eau dans la cuve.
Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum indiqué sur l'échelle à l'intérieur de la cuve pour la cuisson du congelé.
- 2** Suivez les étapes 6 et 7 de la section « Cuisson du riz ».
- 3** Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le mode de cuisson de la soupe (fig. 12).
- 4** Appuyez sur le bouton **COOKING TIME** (Temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson souhaité.
Appuyez sur les boutons **HR** (Heure) et/ou **MIN** (Minute) pour définir le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez choisir un temps de cuisson entre 30 minutes et quatre heures.
 - Pour afficher le temps de cuisson prédéfini, appuyez sur le bouton **COOKING TIME** (Temps de cuisson).
- 5** Appuyez sur le bouton **COOK/REHEAT** (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson de la soupe.
 - Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson démarre.
 - Lorsque la cuisson démarre, l'afficheur passe du temps programmé à l'heure locale.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant de cuisson/réchauffage s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume afin d'indiquer que le cuiseur à riz est automatiquement passé au mode de maintien au chaud.
- 6** Appuyez une fois sur le bouton **KEEP-WARM/OFF** (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.
Le voyant de cuisson/réchauffage commence à clignoter.
- 7** Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Cuisson de gâteau

- 1** Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le mode de cuisson de gâteau (fig. 15).
- 2** Appuyez sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson du gâteau (fig. 16).
 - ▶ Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson du gâteau démarre.
 - ▶ Un signal sonore avertit de la fin de la cuisson du gâteau et le voyant de maintien au chaud clignote.
- 3** Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) et retirez la fiche de la prise murale pour éteindre le cuiseur à riz.

Recette de gâteau

Ingrédients : 250 g de préparation pour gâteau ; 65 g de beurre ; 100 ml d'eau ou de lait ; 1 gros œuf.

Remarque : Mélangez la préparation pour gâteau, l'eau ou le lait, le beurre et l'œuf dans un grand bol. Battez le mélange à l'aide d'un batteur électrique à la vitesse minimale pendant 1 minute, puis à vitesse moyenne pendant 3 minutes.

Remarque : Beurrez l'intérieur de la cuve, puis versez la pâte à gâteau.

Remarque : Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le mode de cuisson de gâteau.

Remarque : Lorsque le cuiseur à riz indique la fin du processus de cuisson par un signal sonore, appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) et retirez la cuve du cuiseur.

Remarque : Laissez refroidir le gâteau, puis posez-le sur une plaque en retournant la cuve.

Cuisson de casserole de riz

Vous pouvez utiliser le mode casserole de riz pour réaliser les recettes de riz traditionnellement exécutées dans des récipients en argile. Une légère croûte se formera sous le riz.

- 1** Placez le riz préalablement lavé dans la cuve et ajoutez la quantité d'eau appropriée. Respectez les quantités de riz mentionnées dans le tableau de la section « Cuisson du riz ». Ajoutez la quantité d'eau correspondante mentionnée dans le tableau de la section « Cuisson du riz ».
- 2** Suivez les étapes 6 à 7 de la section « Cuisson du riz ».
- 3** Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le mode de cuisson de casserole de riz (fig. 17).
- 4** Appuyez sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson de la casserole de riz (fig. 18).
Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson démarre.
- 5** Lorsque le riz est prêt, le cuiseur émet un signal sonore pendant 2 minutes et le voyant de cuisson/réchauffage commence à clignoter (fig. 19).
- 6** Ajoutez les ingrédients de la casserole de riz en les plaçant sur le riz. Refermez le couvercle et appuyez à nouveau sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour reprendre le processus de cuisson.
 - ▶ Si vous n'appuyez pas sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage), le cuiseur à riz reprendra automatiquement le processus de cuisson de la casserole de riz.
 - ▶ Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. Le voyant de cuisson/réchauffage s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume afin d'indiquer que le cuiseur à riz est automatiquement passé au mode de maintien au chaud.

7 Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.

Le voyant de cuisson/réchauffage commence à clignoter.

8 Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Recette : riz au poulet et aux saucisses chinoises en cocotte d'argile

Ingrédients : 3 tasses de riz ; 300 g de morceaux de poulet ; 200 g de saucisses chinoises coupées en rondelles ; un petit morceau de gingembre coupé en rondelles ; 1 cuillère à soupe d'huile ; sel et sucre.

Remarque : Faites mariner le poulet avec du sel et du sucre.

Remarque : Mettez le riz préalablement lavé dans la cuve et ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à 3 tasses. Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le mode de cuisson de casserole de riz et appuyez sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson.

Remarque : Lorsque le cuiseur à riz émet un signal sonore pour indiquer que le riz est cuit, placez les ingrédients dans la cuve et répartissez-les de façon régulière sur le riz.

Remarque : Lorsque la cuisson de la casserole de riz est terminée, rajoutez quelques ciboules finement hachées et servez chaud.

Cuisson à la vapeur

1 Mesurez 3 tasses d'eau avec la mesure graduée et versez-les dans la cuve.

La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments cuite à la vapeur.

Il faut environ 8 minutes pour porter 3 tasses d'eau à ébullition.

2 Mettez les aliments à cuire à la vapeur sur une assiette ou sur le plateau.

Pour une cuisson à la vapeur optimale, les aliments doivent être répartis uniformément sur le plateau.

3 Placez le plateau de cuisson à la vapeur dans la cuve (fig. 20).

4 Si vous utilisez une assiette, posez-la sur le plateau.

5 Fermez correctement le couvercle.

6 Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner le mode de cuisson à la vapeur (fig. 21).

7 Appuyez sur le bouton COOKING TIME (Temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson à la vapeur souhaité (fig. 22).

Le temps de cuisson à la vapeur par défaut (15 minutes) s'affiche.

8 Appuyez sur les boutons HR (Heure) et/ou MIN (Minute) pour définir le temps de cuisson souhaité (fig. 23).

Vous pouvez choisir un temps de cuisson entre dix minutes et une heure.

Si vous ne définissez aucun temps de cuisson, le temps par défaut de 15 minutes s'applique.

9 Appuyez sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer la cuisson à la vapeur. Reportez-vous aux points 10 et 12 de la section « Cuisson du riz ».

► Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et la cuisson à la vapeur démarre.

► Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore.

10 Ouvrez le couvercle et retirez avec précaution les aliments cuits à la vapeur de l'assiette ou du plateau. Utilisez un gant de cuisine ou un torchon car l'assiette et le plateau seront très chauds.

Faites attention à la vapeur brûlante.

11 Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.

12 Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Réchauffage

Vous pouvez utiliser le mode de réchauffage pour réchauffer du riz. Remplissez la cuve jusqu'à la moitié de sa capacité au maximum, afin de vous assurer que le riz sera correctement réchauffé.

1 Décollez le riz ayant refroidi et répartissez-le de façon uniforme dans la cuve.

2 Versez de l'eau sur le riz afin d'éviter qu'il ne devienne trop sec. La quantité d'eau ajoutée dépend de la quantité de riz à réchauffer.

Lorsque le riz commence à roussir, ajoutez de l'eau.

3 Appuyez deux fois sur le bouton COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage) pour commencer le réchauffage.

Le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et le réchauffage démarre.

Lorsque le réchauffage est terminé, vous entendez un signal sonore. Le voyant de cuisson/réchauffage s'éteint et le voyant de maintien au chaud s'allume, ce qui indique que l'appareil est passé automatiquement en mode de maintien au chaud.

Mélangez bien le riz avant de servir.

Par défaut, le temps de réchauffage est de 23 minutes.

Du riz ayant refroidi ne doit pas être réchauffé plus d'une fois.

4 Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.

5 Débranchez le cuiseur à riz pour l'éteindre.

Maintien au chaud

Ce mode vous permet de maintenir votre riz au chaud pendant une longue période.

Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour activer le mode de maintien au chaud.

Remarque : Le voyant de maintien au chaud s'allume.

Il est recommandé de ne pas maintenir votre riz au chaud pendant plus de 12 heures pour en conserver l'arôme.

Lors du processus de maintien au chaud, l'afficheur indique le temps écoulé en heures de zéro à 11 (0HR, 1HR, ..., 11HR). Après 12 heures, l'afficheur indique l'heure actuelle.

Après 12 heures, le mode de maintien au chaud s'arrête et le voyant de cuisson/réchauffage clignote.

Appuyez une fois sur le bouton KEEP-WARM/OFF (Maintien au chaud/arrêt) pour annuler la cuisson, le temps de cuisson programmé ou le mode de maintien au chaud.

Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur pour les fonctions de cuisson du riz et les modes de cuisson du congé, de la soupe et à la vapeur.

Appuyez sur le bouton TIMER (Minuteur) pour définir l'heure à laquelle vous souhaitez que votre nourriture soit prête à être dégustée.

Vous pouvez définir une heure entre 0 minute et 23 heures.

Configuration de l'heure de fin de cuisson du riz pour les fonctions de cuisson du riz :

1 Appuyez sur le bouton MENU pour sélectionner la fonction de cuisson du riz souhaitée. (fig. 24)

- 2** Pour définir l'heure de fin de cuisson du riz, appuyez une fois sur le bouton **TIMER** (Minuteur), puis utilisez les boutons **HR** (Heure) et/ou **MIN** (Minute).
- Vous pouvez par exemple utiliser le bouton **TIMER** (Minuteur) pour définir l'heure de fin de cuisson du riz à 18 h 30 (fig. 25).
- 3** Appuyez sur le bouton **COOK/REHEAT** (Cuisson/réchauffage) pour lancer le minuteur et la cuisson. (fig. 26)

Le voyant de cuisson/réchauffage clignote et le voyant du minuteur s'allume. L'afficheur indique l'heure actuelle. Pour afficher l'heure programmée, appuyez une fois sur le bouton **TIMER** (Minuteur). Lorsque la cuisson commence, le voyant de cuisson/réchauffage s'allume et le voyant du minuteur s'éteint.

Si le délai entre l'heure programmée et l'heure actuelle est inférieur au temps de cuisson de la fonction sélectionnée, le cuiseur à riz commence automatiquement la cuisson.

Configuration de l'heure de fin de cuisson du congee ou de la soupe, ou de la cuisson à la vapeur :

- 1** Appuyez sur le bouton **MENU** pour sélectionner le mode de cuisson à la vapeur, de la soupe ou du congee. (fig. 27)
- 2** Appuyez sur le bouton **COOKING TIME** (Temps de cuisson) pour définir le temps de cuisson souhaité. Pour les temps de cuisson, voir les sections « Cuisson du congee », « Cuisson de la soupe » et « Cuisson à la vapeur » (fig. 13).
- 3** Suivez les étapes 2 et 3 de la section « Configuration de l'heure de fin de cuisson du riz » ci-dessus.

Horloge

Pour régler l'heure actuelle :

- 1** Branchez le cuiseur à riz.
- 2** Appuyez sur les boutons **HR** (Heure) et/ou **MIN** (Minute) pour régler l'heure. L'heure sur l'afficheur commence à clignoter. Vous pouvez régler l'heure plus rapidement en maintenant enfoncé le bouton **HR** (Heure) ou **MIN** (Minute). L'heure ne peut pas être réglée lors d'une cuisson ou lorsque l'appareil est en mode de maintien au chaud.
- 3** Pour confirmer l'heure, n'appuyez sur aucun bouton pendant cinq secondes. L'heure est confirmée lorsqu'elle ne clignote plus.

Nettoyage

Débranchez le cuiseur à riz avant de le nettoyer.

Attendez que le cuiseur à riz ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Pour protéger le revêtement antiadhésif de la cuve, évitez :

- d'utiliser la cuve pour laver la vaisselle ;
- de verser du vinaigre dans la cuve.

- 1** Retirez le plateau de cuisson à la vapeur et la cuve de l'appareil.
- 2** Retirez le couvercle intérieur du couvercle extérieur en appuyant sur les languettes de déverrouillage du couvercle et en tirant le couvercle intérieur vers l'extérieur et vers le bas. (fig. 28)

Pour remettre en place le couvercle intérieur, insérez l'extrémité supérieure du couvercle intérieur dans le couvercle extérieur et enfoncez fermement les languettes de déverrouillage (vous devez entendre un clic).

- 3** Retirez le capuchon des événements à vapeur du couvercle extérieur en le tirant vers le haut (fig. 29).
 - ▶ Pour retirer le couvercle inférieur du capuchon des événements à vapeur, insérez la languette de verrouillage pour « ouvrir » et retirez le couvercle de sa charnière (fig. 30).
 - ▶ Pour réinstaller le couvercle inférieur du capuchon des événements à vapeur, insérez le couvercle dans la charnière, insérez la languette de verrouillage pour « fermer » et pousser le couvercle inférieur contre le capuchon (vous devez entendre un clic) (fig. 31).
 - ▶ Pour remettre le capuchon des événements à vapeur dans l'orifice des événements du couvercle extérieur, insérez-le dans l'orifice en exerçant une pression ferme vers le bas (fig. 32).
- 4** Nettoyez le couvercle intérieur, la cuve, le plateau de cuisson à la vapeur, la cuiller à riz et le capuchon des événements à vapeur à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un torchon.

N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer la cuve au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

- 5** Pour nettoyer le corps du cuiseur à riz à l'intérieur et à l'extérieur, utilisez un chiffon humide. Ne plongez jamais le corps du cuiseur à riz dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet. Essuyez l'élément chauffant avec un torchon sec.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 33).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Dépannage

Si votre cuiseur à riz ne fonctionne pas correctement ou si vous n'êtes pas satisfait de la qualité de cuisson, consultez le tableau ci-dessous. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause	Solution
Le voyant de cuisson/ réchauffage ne s'allume pas.	Il s'agit d'un problème de branchement.	Vérifiez si le cuiseur à riz est branché et si la fiche a été correctement insérée dans la prise.
	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Cause	Solution
Le voyant de maintien au chaud ne s'allume pas lorsque la cuisson est finie.	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
De l'eau déborde de l'appareil pendant la cuisson.	Vous avez utilisé trop d'eau pour cuire le riz.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau – indiqué sur l'échelle à l'intérieur de la cuve – correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
L'afficheur LCD indique E1, E2, E3, E4.	Les composants électroniques ne fonctionnent pas correctement.	Problème de capteur. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
L'afficheur LCD indique E5.		Appuyez une fois sur le bouton OFF (Arrêt). L'appareil fonctionne à nouveau correctement.
L'afficheur s'éteint lorsque l'appareil est débranché.	La batterie est déchargée.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
De l'eau déborde de l'appareil pendant la cuisson.	Vous avez utilisé trop d'eau pour cuire le riz.	Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau – indiqué sur l'échelle à l'intérieur de la cuve – correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
Le riz n'est pas cuit.	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	La cuisson n'a pas commencé.	Vous n'avez pas appuyé sur les boutons RICE SELECTION (Sélection du riz) ou COOKING TIME (Temps de cuisson) et COOK/REHEAT (Cuisson/réchauffage).
	La cuve n'est pas directement en contact avec l'élément chauffant.	Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant.
	L'élément chauffant est endommagé.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le voyant du minuteur ne s'allume pas lorsque le minuteur est programmé.	Le voyant est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Cause	Solution
Le gâteau ne cuit pas correctement.	La quantité d'ingrédients était trop importante.	Vérifiez les quantités mentionnées dans la recette dans la section « Cuisson de gâteau ».
Le riz cuit est trop dur.	Vous n'avez pas utilisé assez d'eau pour cuire le riz.	Ajoutez un peu plus d'eau que le niveau – indiqué sur l'échelle à l'intérieur de la cuve – correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez que le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
	Le menu sélectionné est incorrect.	Voir le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Le riz cuit est trop mou.	Vous avez utilisé trop d'eau pour cuire le riz.	Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le menu sélectionné est incorrect.	Voir le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Le riz est sec.	Le riz n'a pas été rincé correctement.	Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.
Le cuiseur à riz ne passe pas automatiquement en mode de maintien au chaud.	Le thermostat est défectueux.	Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Coperchio esterno
- B** Coperchio interno estraibile
- C** Scarico del vapore
- D** Impugnatura del cuoci riso
- E** Staffa di montaggio del porta-paletta
- F** Porta-paletta
- G** Resistenza
- H** Cavo di alimentazione
- I** Mestolo
- J** Paletta
- K** Dosatore
- L** Recipiente interno
- M** indicazione del livello dell'acqua
- N** Vassoio per la cottura a vapore
- O** Corpo principale
- P** Pannello di controllo
- Q** Leva di sgancio
- R** Cavo di alimentazione
- S** Coperchio estraibile per la fuoriuscita del vapore

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai il corpo del cuoci riso nell'acqua e non risciacquatelo sotto il rubinetto.

Avvertenza

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, assicuratevi che la resistenza, l'interruttore magnetico e la parte esterna del recipiente interno siano asciutti e puliti.
- Durante il funzionamento, non ostruite l'apertura per la fuoriuscita del vapore e il coperchio.

- Non collegate l'apparecchio alla presa di corrente e non toccate il pannello di controllo con le mani bagnate.

Attenzione

- Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- Utilizzate solo la paletta per il riso fornita in dotazione. Evitate l'uso di utensili affilati.
- Non esponete l'apparecchio a temperature elevate e non posizionatelo su superfici calde come i fornelli o il piano cottura.
- Inserite sempre il recipiente interno prima di collegare la spina alla presa di corrente a muro.
- Premete sempre il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta prima di scollegare il cuoci riso.
- Prima di pulire il cuoci riso, staccate sempre la spina dalla presa e lasciatelo raffreddare.
- Non appoggiate il recipiente interno direttamente sulla fiamma.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati.
- Posizionate il cuoci riso su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Le superfici accessibili potrebbero surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione.
- Prestate attenzione al vapore bollente che fuoriesce dall'apertura del coperchio o nel momento in cui il coperchio viene sollevato.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Durante il funzionamento non sollevate né spostate il cuoci riso utilizzando il manico.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Rimuovete la piastra tra il recipiente interno e la resistenza.

- 1** La prima volta che utilizzate il cuoci riso, pulite accuratamente le parti dell'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia"). Prima di utilizzarlo, assicuratevi che tutte le parti siano perfettamente asciutte.
- 2** Inserite il porta-paletta sul corpo del cuoci riso (fig. 2).

Modalità d'uso dell'apparecchio

Come cuocere il riso

- 1** Misurate la quantità di riso usando l'apposito dosatore.

Ciascuna tazza di riso crudo corrisponde normalmente a due ciotole di riso cotto. Non superate le quantità riportate sulla parete del recipiente interno (1 tazza di riso corrisponde a circa 180 ml).

- HD4751: 1-5,5 tazze di riso
- HD4755: 2-10 tazze di riso

Nota: fagioli, semi o cereali usati nelle minestre con il riso devono essere lasciati in ammollo prima dell'uso.

Quantità di riso per la cottura

Menu	Volume/L	Quantità di riso (tazze)	Volume/L	Quantità di riso (tazze)
Riso normale, sushi	1,0	1-5,5	1,8	2-10

Menu	Volume/L	Quantità di riso (tazze)	Volume/L	Quantità di riso (tazze)
Riso integrale	1,0	1-4	1,8	2-6
Riso con glutine	1,0	1-4	1,8	2-8
Riso per minestre, casseruola	1,0	1-3	1,8	2-5
Congee	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Piccola quantità**	1,0	1-3	1,8	2-3
Riso per minestre	1,0	1-4	1,8	2-6

**Nota: per risultati ottimali, si consiglia di cucinare non più di 3 tazze di riso.

2 Lavate con cura il riso.

3 Versate il riso pre-lavato nel recipiente interno.

4 Aggiungete l'acqua fino al livello indicato all'interno del recipiente interno, corrispondente al numero di tazze di riso utilizzate, quindi livellate la superficie del riso.

Ad esempio, per cuocere 4 tazze di riso, aggiungete l'acqua fino alla tacca corrispondente a 4 tazze.

- HD4751 (fig. 3)
- HD4755 (fig. 4)

Nota Le tacche di livello stampate all'interno del recipiente sono puramente indicative e potete sempre aumentare o ridurre l'acqua in base al tipo di riso e al vostro gusto personale.

5 Premete la leva di sgancio per aprire il coperchio.

6 Inserite il recipiente interno nel cuoci riso, controllando che sia a contatto con la resistenza (fig. 5).

Controllate che la parte esterna del recipiente interno sia asciutta e pulita e che non ci siano residui sulla resistenza o sull'interruttore magnetico.

7 Chiudete il coperchio del cuoci riso e inserite la spina nella presa di corrente.

Verrà emesso un segnale acustico.

8 Premete il pulsante MENU finché non viene visualizzata la funzione di cottura desiderata (fig. 6).

La spia della cottura/riscaldamento inizia a lampeggiare.

- Premete il pulsante RICE SELECTION per selezionare il tipo di riso da cucinare (fig. 7).
- Al termine del processo di cottura, viene emesso un segnale acustico. La spia della cottura/riscaldamento si spegnerà e si accenderà la spia della tenuta in caldo a luce fissa per indicare che il cuoci riso è passato automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura (fig. 8).
- Nella modalità di cottura per torte e nella modalità di cottura a vapore, il processo termina quando il cuoci riso emette un segnale acustico. La spia della tenuta in caldo lampeggia per indicare che il processo è terminato. In queste modalità, il cuoci riso non passa alla modalità di mantenimento della temperatura.

9 Premete il pulsante MENU per selezionare Regolare, Rapido o Piccola quantità.

10 Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il processo di cottura (fig. 9).

La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura.

Sul display, viene eseguito il conto alla rovescia in minuti (10, 9, 8, ecc.) quando mancano 10 minuti alla fine del processo di cottura.

La tabella riportata di seguito mostra il tempo di cottura approssimativo in ciascuna modalità. Il tempo di cottura effettivo può variare in base alla tensione, alla temperatura ambiente, all'umidità e alla quantità di acqua utilizzata.

Funzione	Tempo di cottura approssimativo (minuti)	Tempo mancante al termine della cottura (minuti)
Regolare	40-50	10
Rapido	30-40	10
Piccola quantità	40-50	10
Vapore*	10-60	n.a. (non applicabile)
Torte	40-50	nd
Casseruola*	45-60	nd
Zuppa*	30-240	nd
Congee*	30-240	nd
Riscaldamento	23	nd

* Nota: per visualizzare il conto alla rovescia, premete il pulsante COOKING TIME.

11 Aprite il coperchio e mescolare il riso (fig. 10).

Per un risultato ottimale, mescolate il riso dopo che il cuoci riso è passato alla modalità di mantenimento della temperatura, quindi chiudete bene il coperchio. Mescolando il riso, eliminerete il vapore in eccesso ed eviterete la formazioni di grumi.

12 Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura (fig. 11).

La spia della cottura/riscaldamento inizia a lampeggiare.

Il cuoci riso dispone di una memoria per il backup che mantiene le ultime modalità, funzioni e impostazioni selezionate, nel caso si verifichi un'interruzione di corrente. Il processo di cottura o la funzione del timer verranno ripristinati nel giro di 2 ore dopo il ripristino dell'alimentazione.

Premete sempre il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta prima di scollegare il cuoci riso; in caso contrario, le ultime modalità, funzioni e impostazioni selezionate verranno ripristinate una volta collegato nuovamente il cuoci riso alla presa di corrente.

13 Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Cottura del riso congee

1 Eseguite le operazioni da 1 a 8 riportate nella sezione "Come cuocere il riso".

Non superate il volume indicato nella tabella per la cottura del riso congee per evitare la fuoriuscita di riso dall'apparecchio.

2 Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura del riso congee (fig. 12).

3 Premete il pulsante COOKING TIME per impostare il tempo di cottura desiderato (fig. 13).

- Viene visualizzato il tempo di cottura predefinito di 1 ora.
- Per visualizzare il tempo di cottura preimpostato, premete il pulsante COOKING TIME.
- Premete i pulsanti HR e/o MIN per impostare il tempo desiderato (potete impostare un tempo compreso tra 30 minuti e 4 ore) (fig. 14).
- Se non riuscite a impostare un tempo di cottura, viene applicato il tempo di cottura predefinito di 1 ora.

- 4** Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il processo di cottura del riso congee.
- ▶ La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura.
 - ▶ Il processo di cottura del riso congee viene avviato automaticamente nel giro di 5 secondi dopo aver impostato il tempo di cottura.
 - ▶ Quando si avvia il processo di cottura, il display passa dall'ora preimpostata all'ora corrente.
- Al termine del processo di cottura, viene emesso un segnale acustico. La spia della cottura/riscaldamento si spegnerà e si accenderà la spia della tenuta in caldo a luce fissa per indicare che il cuoci riso è passato automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
- 5** Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.
- 6** Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Cottura della zuppa

- 1** Introdurrete gli ingredienti per la zuppa e l'acqua nel recipiente interno.
Non superate il livello di acqua massimo indicato all'interno del recipiente per la cottura del riso congee.
- 2** Eseguite le operazioni da 6 a 7 riportate nella sezione "Come cuocere il riso".
- 3** Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura della zuppa (fig. 12).
- 4** Premete il pulsante COOKING TIME per impostare il tempo di cottura desiderato.
Premete i pulsanti HR e/o MIN per impostare il tempo desiderato (potete impostare un tempo compreso tra 30 minuti e 4 ore).
- ▶ Per visualizzare il tempo di cottura preimpostato, premete il pulsante COOKING TIME.
- 5** Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il processo di cottura della zuppa.
- ▶ La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura.
 - ▶ Quando si avvia il processo di cottura, il display passa dall'ora preimpostata all'ora corrente.
- Al termine del processo di cottura, viene emesso un segnale acustico. La spia della cottura/riscaldamento si spegnerà e si accenderà la spia della tenuta in caldo a luce fissa per indicare che il cuoci riso è passato automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
- 6** Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.
La spia della cottura/riscaldamento inizierà a lampeggiare.
- 7** Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Cottura per torte

- 1** Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura per torte (fig. 15).
- 2** Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il processo di cottura per torte (fig. 16).
- ▶ La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura per torte.
 - ▶ Una volta terminato il processo di cottura per torte, il cuoci riso emette un segnale acustico e la spia della tenuta in caldo lampeggia per indicare che il processo è terminato.
- 3** Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta e rimuovete la spina dalla presa di corrente per spegnere il cuoci riso.

Ricetta della torta

Ingredienti: composto pronto per torte 250 g; burro 65 g; acqua o latte 100 ml; 1 uovo grande.

Nota Mescolate il composto per torte, l'acqua o il latte, il burro e l'uovo in una grossa ciotola. Sbattete tutto con un frullatore elettrico a bassa velocità per 1 minuto, quindi a velocità media per altri 3 minuti.

Nota Ungete il recipiente interno con del burro e versate il composto.

Nota Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura per torte.

Nota Quando il cuoci riso emette un segnale acustico per indicare il termine del processo di cottura, premete il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta e sollevate il recipiente interno.

Nota Lasciate raffreddare la torta, quindi capovolgete il recipiente interno per far scivolare la torta su un piatto.

Cottura in casseruola

Potete utilizzare la modalità casseruola per eseguire ricette a base di riso nei tradizionali recipienti di argilla. Sotto il riso, si formerà una leggera crosta croccante.

1 Versate il riso lavato nel recipiente interno e aggiungete la giusta quantità di acqua.

Seguite le indicazioni sulle quantità descritte nella tabella riportata nella sezione “Come cuocere il riso”.

Aggiungete la giusta quantità di acqua descritta nella tabella riportata nella sezione “Come cuocere il riso”.

2 Eseguite le operazioni da 6 a 7 riportate nella sezione “Come cuocere il riso”.

3 Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura in casseruola (fig. 17).

4 Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare la modalità di cottura in casseruola (fig. 18).

La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura.

5 Quando il riso è pronto, il cuoci riso emette un segnale acustico per 2 minuti e la spia della cottura/riscaldamento inizia a lampeggiare (fig. 19).

6 Aggiungete gli ingredienti per la casseruola sopra il riso. Chiudete il coperchio e premete nuovamente il pulsante COOK/REHEAT per riprendere il processo di cottura.

► Se non premete il pulsante COOK/REHEAT, il cuoci riso riprenderà automaticamente il processo di cottura in casseruola.

► Al termine del processo di cottura, viene emesso un segnale acustico. La spia della cottura/riscaldamento si spegnerà e si accenderà la spia della tenuta in caldo a luce fissa per indicare che il cuoci riso è passato automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.

7 Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.

La spia della cottura/riscaldamento inizierà a lampeggiare.

8 Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Ricetta: casseruola di riso con pollo e salsiccia cinese

Ingredienti: 3 tazze di riso; 300 g di pollo a pezzi; 200 g di salsiccia cinese, tagliata a fette; 1 cm di zenzero, a fette; 1 cucchiaino di olio; sale e zucchero.

Nota Marinare il pollo con un po' di sale e zucchero.

Nota Versate il riso lavato nel recipiente interno e riempite di acqua fino all'indicatore del livello di 3 tazze. Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura in casseruola e premete il pulsante COOK/REHEAT per cucinare.

Nota Quando il cuoci riso emette un segnale acustico per indicare che il riso è pronto, versate gli ingredienti nel recipiente interno e distribuiteli uniformemente sopra il riso.

Nota Al termine del processo di cottura in casseruola, cospargete sopra alcune cipolline tagliate e servite la casseruola calda.

Cottura a vapore

1 Misurate 3 tazze di acqua con il dosatore e versate l'acqua nel recipiente interno.

La quantità di acqua varia in base alla quantità di alimenti da cuocere.

Per portare a ebollizione 3 tazze di acqua, occorrono circa 8 minuti.

2 Mettete gli ingredienti da cuocere a vapore su un piatto o sull'apposito vassoio. Per ottenere una cottura uniforme, distribuite bene gli ingredienti sul piatto, evitando di sovrapporli.

3 Inserite il vassoio sopra il recipiente interno (fig. 20).

4 Se usate un piatto, appoggiatelo sul vassoio.

5 Chiudete bene il coperchio.

6 Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura a vapore (fig. 21).

7 Premete il pulsante COOKING TIME per impostare il tempo di cottura a vapore desiderato (fig. 22).

Viene visualizzato il tempo di cottura a vapore predefinito, corrispondente a 15 minuti.

8 Premete i pulsanti HR e/o MIN per impostare il tempo desiderato (fig. 23)

(potete impostare un tempo compreso tra 10 minuti e 1 ora).

Se non riuscite a impostare il tempo di cottura, viene applicato il tempo di cottura a vapore predefinito di 15 minuti.

9 Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il processo di cottura a vapore (eseguite le operazioni 10 e 12 riportate nella sezione “Come cuocere il riso”).

- La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di cottura a vapore.
- Al termine della cottura a vapore, il cuoci riso emette un segnale acustico per indicare che il processo è terminato.

10 Aprite il coperchio e togliete con cautela il cibo cotto a vapore dal piatto o dal vassoio. Usate un guanto da forno o un panno, perché il piatto e il vassoio sono molto caldi.

Prestare attenzione al vapore caldo.

11 Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.

12 Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Riscaldamento

Potete utilizzare la modalità di riscaldamento per riscaldare il riso che si è raffreddato. Riempite il recipiente interno per non più della metà della capacità per assicurarsi che il riso sia stato riscaldato a sufficienza.

1 Sciogliete il riso freddo e distribuitelo uniformemente nel recipiente interno.

2 Versate dell'acqua sul riso per evitare che diventi troppo secco. La quantità di acqua da aggiungere dipende dalla quantità di riso da riscaldare.

Se il riso inizia a bruciarsi, aggiungete altra acqua.

3 Premete il pulsante COOK/REHEAT due volte per avviare il processo di riscaldamento.

- La spia della cottura/riscaldamento si accende e viene avviato il processo di riscaldamento.
- Al termine del processo di riscaldamento, viene emesso un segnale acustico. La spia della cottura/riscaldamento si spegnerà e si accenderà la spia della tenuta in caldo a luce fissa per indicare che il cuoci riso è passato automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.
- Mescolate con cura il riso prima di servirlo.
- Il tempo di riscaldamento predefinito è di 23 minuti.
- Il riso freddo non deve essere riscaldato per più di una volta.

4 Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.

- 5** Scollegate il cuoci riso per spegnerlo.

Mantenimento della temperatura

Questa modalità consente di mantenere il riso caldo per un periodo prolungato. Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF una volta per attivare la modalità di mantenimento della temperatura.

Nota La spia della tenuta in caldo si accende a luce fissa.

Si consiglia di mantenere il riso caldo per non più di 12 ore per preservarne il gusto.

Durante il processo di mantenimento della temperatura, sul display viene visualizzato il tempo in ore da 0 a 11 (0HR, 1HR ...11HR). Dopo 12 ore, il display passa all'ora corrente.

Dopo 12 ore, la modalità di mantenimento della temperatura termina e la spia della cottura/riscaldamento lampeggia.

Premete il pulsante KEEP-WARM/OFF per annullare il processo di cottura, l'opzione preimpostata o la modalità di mantenimento della temperatura.

Timer

Potete utilizzare il timer per le funzioni di cottura del riso e le modalità di cottura a vapore, di cottura della zuppa e di cottura del riso congee.

Premete il pulsante TIMER per impostare l'ora desiderata per il riso pronto (potete impostare un tempo compreso tra 0 minuti e 23 ore).

Impostazione dell'ora per il riso pronto per le funzioni di cottura del riso

- 1** Premete il pulsante MENU per selezionare la funzione di cottura del riso desiderata. (fig. 24)
- 2** Per impostare l'ora per il riso pronto, premete il pulsante TIMER una volta e utilizzate i pulsanti HR e/o MIN per impostare l'ora.
 - Per esempio, potete utilizzare il pulsante TIMER per impostare l'ora per il riso pronto alle 18:30 (fig. 25).

- 3** Premete il pulsante COOK/REHEAT per avviare il timer e il processo di cottura. (fig. 26) La spia della cottura/riscaldamento lampeggia e la spia del timer resta accesa. Sul display, viene visualizzata l'ora corrente. Per visualizzare l'ora preimpostata, premete il pulsante TIMER una volta. Quando si avvia il processo di cottura, la spia della cottura/riscaldamento si accende a luce fissa e la spia del timer si spegne.

Se il tempo preimpostato è più breve del tempo di cottura totale richiesto dalla funzione selezionata, il cuoci riso avvia immediatamente il processo di cottura.

Impostazione del tempo necessario per la cottura del riso congee, la cottura della zuppa o la cottura a vapore

- 1** Premete il pulsante MENU per selezionare la modalità di cottura del riso, cottura della zuppa o cottura a vapore. (fig. 27)
- 2** Premete il pulsante COOKING TIME per impostare il tempo di cottura desiderato. Per i tempi di cottura, vedere la sezione "Cottura del riso congee", "Cottura della zuppa" o "Cottura a vapore" (fig. 13).
- 3** Seguite i passaggi da 2 a 3 nella sezione "Impostazione dell'ora per il riso pronto" riportata qui sopra.

Orologio

Per impostare l'ora corrente:

- 1** Collegare il cuoci riso.
- 2** Premete i pulsanti HR e/o MIN per impostare il tempo.

L'ora sul display inizia a lampeggiare.

Per avanzare rapidamente con l'ora, tenete premuto il pulsante HR o MIN.

Non potete regolare l'ora durante il processo di cottura o di mantenimento della temperatura.

- 3** Per confermare l'ora, non premete alcun tasto per 5 secondi dopo l'impostazione dell'ora. L'ora è stata confermata quando l'ora indicata sul display smette di lampeggiare.

Pulizia

Prima di pulire il cuoci riso, staccate la spina dalla presa.

Attendete che il cuoci riso sia sufficientemente freddo prima di pulirlo.

Per proteggere il rivestimento antiaderente del recipiente interno, evitate di:

- Utilizzare il recipiente interno per lavare i piatti
- Versare aceto nel recipiente.

- 1** Togliete il vassoio per la cottura a vapore e il recipiente interno dal corpo dell'apparecchio.
- 2** Staccate il coperchio interno da quello esterno premendo le alette di rilascio del coperchio e tirando il coperchio interno verso l'esterno e verso il basso. (fig. 28)
Per reinserire il coperchio interno, inserite la parte superiore del coperchio interno in quello esterno e spingete le alette di rilascio fino a farle scattare in posizione.
- 3** Staccate il coperchio per la fuoriuscita del vapore dal coperchio esterno sollevandolo verso l'alto (fig. 29).
 - Per rimuovere il rivestimento inferiore del coperchio per la fuoriuscita del vapore, fate scorrere la linguetta di blocco su Apri e staccate il coperchio dalla relativa cerniera (fig. 30).
 - Per reinserire il rivestimento inferiore del coperchio per la fuoriuscita del vapore, inserite il coperchio sulla cerniera, fate scorrere la linguetta di blocco su Chiudi e spingete il coperchio inferiore contro il coperchio per la fuoriuscita del vapore fino a farlo scattare in posizione (fig. 31).
 - Per reinserire il coperchio per la fuoriuscita del vapore nel foro di scarico del coperchio interno, inseritelo nel foro e spingete con decisione. (fig. 32)
- 4** Lavate il coperchio interno, il recipiente interno, il vassoio per la cottura a vapore, la paletta e il coperchio per la fuoriuscita del vapore con una spugna o un panno, usando acqua calda e detergente.

non usate prodotti abrasivi, pagliette o utensili di metallo per pulire il recipiente interno, al fine di non danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 5** Per pulire la parte interna ed esterna del corpo del cuoci riso, usate solo un panno umido.

Non immergete mai il corpo del cuoci riso nell'acqua e non risciacquatelo sotto il rubinetto. Per pulire la resistenza, usate un panno asciutto.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio tra i rifiuti domestici ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 33).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

Se il cuoci riso non funziona correttamente o se la qualità della cottura vi sembra insoddisfacente, consultate la tabella riportata di seguito. Nel caso non riuscite a risolvere i problemi, vi invitiamo a contattare il Centro Assistenza Philips del vostro Paese.

Problema	Causa	Soluzione
La spia della cottura/ riscaldamento non si accende.	Si è verificato un problema di alimentazione.	Controllate che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa di corrente e che la spina sia infilata saldamente nella presa.
	La spia è difettosa.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
La spia di tenuta in caldo non si accende al termine della cottura.	La spia è difettosa.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
L'acqua fuoriesce dall'apparecchio durante la cottura del riso.	È stata utilizzata troppa acqua per la cottura del riso.	Assicuratevi di aggiungere l'acqua fino al livello indicato all'interno del recipiente interno, corrispondente al numero di tazze di riso utilizzate. L'acqua non deve superare il livello indicato per evitare la fuoriuscita durante la cottura.
Il display LCD visualizza le sigle E1, E2, E3, E4	Malfunzionamento dei componenti elettronici	Problema del sensore. Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
Il display LCD visualizza la sigla E5		Premete il pulsante OFF una volta. L'apparecchio riprende il normale funzionamento.
Il display è spento quando il cuoci riso è scollegato.	La batteria si scarica.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
L'acqua fuoriesce dall'apparecchio durante la cottura del riso.	È stata utilizzata troppa acqua per la cottura del riso.	Assicuratevi di aggiungere l'acqua fino al livello indicato all'interno del recipiente interno, corrispondente al numero di tazze di riso utilizzate. L'acqua non deve superare il livello indicato per evitare la fuoriuscita durante la cottura.
Il riso non è cotto	Non avete aggiunto abbastanza acqua.	Aggiungete l'acqua in base alle indicazioni riportate sul recipiente interno (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	Il processo di cottura non è stato avviato.	Non è stato premuto il pulsante RICE SELECTION o il pulsante COOKING TIME e il pulsante COOK/REHEAT.
	Il recipiente interno non è perfettamente a contatto con la resistenza.	Controllate che non ci siano residui sulla resistenza.

Problema	Causa	Soluzione
	La resistenza è danneggiata.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
La spia del timer non si accende quando viene impostato il timer.	La spia è difettosa.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.
La torta non è cotta bene.	La quantità di ingredienti era eccessiva.	Controllate le quantità descritte nella tabella riportata nella sezione "Cottura per torte".
Il riso è cotto poco.	Non è stata utilizzata abbastanza acqua per la cottura del riso.	Assicuratevi di aggiungere l'acqua fino al livello indicato all'interno del recipiente interno, corrispondente al numero di tazze di riso utilizzate. L'acqua non deve superare il livello indicato per evitare la fuoriuscita durante la cottura.
	È stato selezionato il menu errato.	Consultare il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio".
Il riso è cotto eccessivamente.	È stata utilizzata troppa acqua per la cottura del riso.	Assicuratevi di aggiungere l'acqua in base alle indicazioni riportate sul recipiente interno (vedere il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	È stato selezionato il menu errato.	Consultare il capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio".
Il riso si è bruciato.	Il riso non è stato sciacquato bene.	Sciacquate il riso fino a quando l'acqua non è pulita.
Il cuoci riso non passa automaticamente alla modalità di mantenimento della temperatura.	Il termostato è difettoso.	Portate l'apparecchio dal vostro rivenditore Philips o presso un centro autorizzato Philips per farlo controllare.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Buitendeksel
- B** Uitneembaar binnendeksel
- C** Stoomuitlaat
- D** Handgreep van rijstkoker
- E** Bevestigingspunt voor lepelhouder
- F** Lepelhouder
- G** Verwarmingselement
- H** Netsnoer
- I** Soeplepel
- J** Rijstlepel
- K** Maatbeker
- L** Binnenpan
- M** Waterniveauaanduiding
- N** Stoommand
- O** Behuizing
- P** Bedieningspaneel
- Q** Ontgrendelhendel
- R** Netsnoeraansluiting
- S** Verwijderbare dop van stoomuitlaat

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Gevaar

- Dompel de behuizing van de rijstkoker nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Zorg ervoor dat het verwarmingselement, de magnetische schakelaar en de buitenkant van de binnenpan schoon en droog zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Bedek de stoomuitlaat en het deksel niet als de rijstkoker is ingeschakeld.

- Steek de stekker niet in het stopcontact en gebruik het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.

Let op

- Gebruik geen accessoires of onderdelen van andere fabrikanten of die niet specifiek door Philips worden aanbevolen. Als u dergelijke accessoires of onderdelen gebruikt, vervalt de garantie.
- Gebruik alleen de bijgeleverde rijstlepel. Gebruik geen scherp keukengerei.
- Stel de rijstkoker niet bloot aan hoge temperaturen en plaats de rijstkoker niet op een kachel of kookplaat als deze ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats de binnenpan altijd voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Druk altijd één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat de rijstkoker afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken.
- Plaats de binnenpan niet boven open vuur om rijst te koken.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- Plaats de rijstkoker op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is.
- Pas op voor de hete stoom die tijdens het koken uit de stoomuitlaat komt of uit de rijstkoker als u het deksel opent.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Til de rijstkoker niet op aan de handgreep om de rijstkoker te verplaatsen als deze is ingeschakeld.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het beschermingsmateriaal tussen de binnenpan en het verwarmingselement.

- 1** Maak de afzonderlijke onderdelen van de rijstkoker grondig schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gaat gebruiken.
- 2** Bevestig de lepelhouder aan de behuizing van de rijstkoker (fig. 2).

Het apparaat gebruiken

Rijst koken

- 1** Meet de rijst af met de bijgeleverde maatbeker.

Ieder kopje ongekookte rijst geeft gewoonlijk 2 kommetjes gekookte rijst. Overschrijd nooit de hoeveelheden die zijn aangegeven aan de binnenzijde van de binnenpan. 1 kopje rijst is ongeveer 180 ml.

- HD4751: 1-5,5 kopjes rijst
- HD4755: 2-10 kopjes rijst

Opmerking: bonen, peulvruchten of graanproducten die in gemengde rijst worden gebruikt, moeten eerst worden geweekt.

Hoeveelheid voor rijst koken

Menu	Volume/L	Hoeveelheid rijst (kopjes)	Volume/L	Hoeveelheid rijst (kopjes)
Plain rice (gewone rijst), sushi	1,0	1-5,5	1,8	2-10
Brown (bruine rijst)	1,0	1-4	1,8	2-6
Glutinous (kleefrijst)	1,0	1-4	1,8	2-8
Mixed (gemengde rijst), casserole (stoofschotel)	1,0	1-3	1,8	2-5
Congee	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Small amount (kleine hoeveelheid)**	1,0	1-3	1,8	2-3
Mixed (gemengde rijst)	1,0	1-4	1,8	2-6

**Opmerking: voor een optimaal resultaat adviseren wij maximaal 3 kopjes rijst per keer te koken.

2 Was de rijst grondig schoon.

3 Doe de gewassen rijst in de binnenpan.

4 Voeg water toe tot het niveau dat is aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan dat overeenkomt met het gebruikte aantal kopjes rijst. Strijk het rijstoppervlak glad.

Als u bijvoorbeeld 4 kopjes rijst gebruikt, voeg dan water toe tot aan het 4-kopsniveau aangegeven op de maatverdeling.

▶ HD4751 (fig. 3)

▶ HD4755 (fig. 4)

Opmerking: Het niveau dat is aangegeven in de binnenpan is slechts een indicatie. U kunt het waterniveau altijd aanpassen aan het soort rijst en aan uw eigen voorkeur.

5 Druk op de ontgrendelhendel om het deksel te openen.

6 Plaats de binnenpan in de rijstkoker. Controleer of de binnenpan goed in contact is met het verwarmingselement (fig. 5).

Zorg ervoor dat de buitenzijde van de binnenpan droog en schoon is en dat het verwarmingselement en de magnetische schakelaar vrij zijn van etensresten of ander vuil.

7 Sluit het deksel van de rijstkoker en steek de stekker in het stopcontact.

U hoort een piepje.

8 Druk op de MENU-knop totdat de gewenste kookfunctie verschijnt (fig. 6).

Het kook-/heropwarmlampje begint te knipperen.

▶ Druk vervolgens op de RICE SELECTION-knop (rijstkeuzeknop) om het soort rijst dat u wilt koken te kiezen (fig. 7).

▶ Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u een piepje. Het kook-/heropwarmlampje gaat uit en het warmhoudlampje brandt continu om aan te geven dat de rijstkoker automatisch is overgeschakeld op de warmhoudmodus (fig. 8).

▶ In de cakebak- en stoommodus is het proces voltooid wanneer de rijstkoker piept. Het warmhoudlampje knippert om aan te geven dat het proces is voltooid. In deze modi schakelt de rijstkoker niet over op de warmhoudmodus.

9 Druk op de MENU-knop om Regular (normaal), Quick (snel) of Small Amount (kleine hoeveelheid) te selecteren.

10 Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het kookproces te starten (fig. 9).

Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het kookproces begint.

Tijdens de laatste 10 minuten van het kookproces telt het display terug in minuten (10, 9, 8 enz.).

In de tabel hieronder ziet u voor elke modus de kooktijd bij benadering. De werkelijke kooktijd kan hiervan afwijken, afhankelijk van voltage, kamertemperatuur, vochtigheid en de gebruikte hoeveelheid water.

Functie	Kooktijd bij benadering (minuten)	Terugtel tijd tot gereedheid (minuten)
Regular (normaal)	40-50	10
Quick (snel)	30-40	10
Small Amount (kleine hoeveelheid)	40-50	10
Steam (stoom)*	10-60	n.v.t. (niet van toepassing)
Cake	40-50	n.v.t.
Casserole (stoofschotel)*	45-60	n.v.t.
Soup (soep)*	30-240	n.v.t.
Congee*	30-240	n.v.t.
Reheat (heropwarmen)	23	n.v.t.

* Opmerking: als u op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) drukt, verschijnt de terugtel tijd.

11 Open het deksel en roer door de rijst om deze los te maken (fig. 10).

Doe dit vlak nadat de rijstkoker is overgeschakeld op de warmhoudmodus voor het beste resultaat. Sluit het deksel daarna goed. Doordat u de rijst roert, kan overtollige stoom ontsnappen, waardoor de rijst losser wordt.

12 Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) (fig. 11).

Het kook-/heropwarmlampje begint te knipperen.

De rijstkoker is uitgerust met een geheugen waarin de laatst gekozen modus, functie en instellingen worden opgeslagen in geval van een stroomstoring. Het kookproces of de timerfunctie wordt binnen 2 uur nadat de stroomvoorziening is hersteld, hervat.

Druk altijd één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) voordat u de stekker van de rijstkoker uit het stopcontact haalt, omdat de rijstkoker anders verdergaat met de laatst gekozen modus, functie en instellingen wanneer u de stekker van de rijstkoker weer in het stopcontact steekt.

13 Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.**Congee koken****1** Volg stap 1 t/m 7 in 'Rijst koken'.

Overschrijd het volume voor congee koken zoals aangegeven in de tabel niet. Hierdoor kan de rijstkoker overlopen.

2 Druk op de MENU-knop om de modus voor congee koken te kiezen (fig. 12).**3** Druk op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) om de gewenste kooktijd in te stellen (fig. 13).

- Ⓛ De standaardkooktijd van 1 uur verschijnt.
 - Ⓛ Om de ingestelde kooktijd te bekijken, kunt u op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) drukken.
 - Ⓛ Druk op de HR-knop (urenknop) en/of de MIN-knop (minutenknop) als u de gewenste tijd wilt instellen. U kunt een tijd tussen 30 minuten en 4 uur instellen (fig. 14).
 - Ⓛ Als u geen kooktijd instelt, wordt de standaardkooktijd van 1 uur aangehouden.
- 4** Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het congeekookproces te starten.
- Ⓛ Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het kookproces begint.
 - Ⓛ Het congeekookproces begint automatisch binnen 5 seconden nadat de kooktijd is ingesteld.
 - Ⓛ Wanneer het kookproces begint, schakelt het display van de ingestelde tijd over op de huidige tijd.

Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u een piepje. Het kook-/heropwarmlampje gaat uit en het warmhoudlampje brandt continu om aan te geven dat de rijstkoker automatisch is overgeschakeld op de warmhoudmodus.

- 5** Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).
- 6** Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Soep koken

- 1** Doe de soepingrediënten en water in de binnenpan.
Overschrijd het maximumwaterniveau niet dat aan de binnenzijde van de binnenpan op de maatverdeling voor het koken van congee is aangegeven.
- 2** Volg stap 6 en 7 onder 'Rijst koken'.
- 3** Druk op de MENU-knop om de modus voor congee koken te kiezen (fig. 12).
- 4** Druk op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) om de gewenste kooktijd in te stellen. Druk op de HR-knop (urenknop) en/of de MIN-knop (minutenknop) als u de gewenste tijd wilt instellen. U kunt een tijd tussen 30 minuten en 4 uur instellen.
- Ⓛ Om de ingestelde kooktijd te bekijken, kunt u op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) drukken.
- 5** Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het soepkookproces te starten.
- Ⓛ Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het kookproces begint.
 - Ⓛ Wanneer het kookproces begint, schakelt het display van de ingestelde tijd over op de huidige tijd.

Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u een piepje. Het kook-/heropwarmlampje gaat uit en het warmhoudlampje brandt continu om aan te geven dat de rijstkoker automatisch is overgeschakeld op de warmhoudmodus.

- 6** Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).
Het kook-/heropwarmlampje begint te knipperen.
- 7** Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Cake bakken

- 1** Druk op de MENU-knop om 'Cake' (cakebakmodus) te kiezen (fig. 15).
- 2** Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het cakebakproces te starten (fig. 16).
- Ⓛ Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het cakebakproces begint.

1 Wanneer het cakebakproces is voltooid, piept de rijstkoker en knippert het warmhoudlampje om aan te geven dat het proces is beëindigd.

3 Druk één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) en haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Cakerecept

Ingrediënten: 250 g kant-en-klare cakemix; 65 g boter; 100 ml water of melk; 1 groot ei.

Opmerking: Doe de cakemix, water of melk, boter en het ei in een grote kom. Meng het geheel gedurende 1 minuut met een elektrische mixer op een lage snelheid en vervolgens nog 3 minuten op een gemiddelde snelheid.

Opmerking: Vet de binnenpan in met een beetje boter en giet het cakemengsel erin.

Opmerking: Druk op de MENU-knop om 'Cake' (cakebakmodus) te kiezen.

Opmerking: Wanneer de rijstkoker piept om aan te geven dat het bakproces is voltooid, drukt u één keer op de KEEP WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) en haalt u de binnenpan uit de koker.

Opmerking: Laat de cake afkoelen, keer de binnenpan vervolgens om op een bord en laat de cake uit de binnenpan op een bord glijden.

Stoofschotel koken

Met de stoofschotelmodus kunt u traditionele rijstrecepten voor een kleipot maken. Aan de onderkant van de rijst vormt zich een dunne, knapperige korst.

1 Doe de gewassen rijst in de binnenpan en voeg de juiste hoeveelheid water toe.

Houd u aan de hoeveelheden rijst die in de tabel onder 'Rijst koken' zijn vermeld.

Voeg de bijbehorende hoeveelheid water toe die in de tabel onder 'Rijst koken' is vermeld.

2 Volg stap 6 en 7 onder 'Rijst koken'.

3 Druk op de MENU-knop om 'Casserole' (stoofschotelmodus) te kiezen (fig. 17).

4 Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het kookproces voor de stoofschotel te starten (fig. 18).

Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het kookproces begint.

5 Wanneer de rijst klaar is, piept de rijstkoker gedurende 2 minuten en begint het kook-/heropwarmlampje te knippen (fig. 19).

6 Schep de ingrediënten voor de stoofschotel op de rijst. Sluit het deksel en druk nogmaals op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het kookproces voort te zetten.

1 Als u niet op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) drukt, gaat de rijstkoker automatisch verder met het kookproces voor de stoofschotel.

1 Wanneer het kookproces is voltooid, hoort u een piepje. Het kook-/heropwarmlampje gaat uit en het warmhoudlampje brandt continu om aan te geven dat de rijstkoker automatisch is overgeschakeld op de warmhoudmodus.

7 Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).

Het kook-/heropwarmlampje begint te knippen.

8 Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Recept: stoofschotel van kip, Chinese worst en rijst voor een kleipot

Ingrediënten: 3 kopjes rijst; 300 g kip in stukjes; 200 g Chinese worst in plakjes; stukje gember (2,5 cm) in plakjes; 1 eetlepel olie; zout en suiker.

Opmerking: Marineer de kip met een beetje zout en suiker.

Opmerking: Doe de gewassen rijst in de binnenpan en vul deze met water tot het niveau voor 3 kopjes. Druk op de MENU-knop om 'Casserole' (stoofschotelmodus) te kiezen en druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om te koken.

Opmerking: Wanneer de rijstkoker piept om aan te geven dat de rijst klaar is, doet u de ingrediënten in de binnenpan. Verdeel ze gelijkmatig over de rijst.

Opmerking: Wanneer het kookproces voor de stoofschotel is voltooid, strooit u er wat gehakte lente-uitjes over en serveert u de hete stoofschotel.

Stomen

- 1** Meet 3 kopjes water af met de maatbeker en giet ze in de binnenpan. De hoeveelheid water is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die u gaat stomen. Het duurt ongeveer 8 minuten om 3 kopjes water aan de kook te brengen.
- 2** Doe de etenswaren die u wilt stomen op een bord of in de stoommand. Om zeker te zijn van een gelijkmatig stoomresultaat, moet u de etenswaren gelijkmatig verdelen en niet boven op elkaar leggen.
- 3** Plaats de stoommand boven op de binnenpan (fig. 20).
- 4** Als u een apart bord gebruikt, plaats het bord dan in de stoommand.
- 5** Sluit het deksel goed.
- 6** Druk op de MENU-knop om 'Steam' (stoommodus) te kiezen (fig. 21).
- 7** Druk op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) om de gewenste stoomtijd in te stellen (fig. 22).
De standaardstoomtijd van 15 minuten verschijnt.
- 8** Druk op de HR-knop (urenknop) en/of de MIN-knop (minutenknop) om de gewenste tijd in te stellen (fig. 23).
U kunt een tijd tussen 10 minuten en 1 uur instellen.
Als u geen stoomtijd instelt, wordt de standaardstoomtijd van 15 minuten aangehouden.
- 9** Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het stoomproces te starten. Zie punt 10 en 12 onder 'Rijst koken'.
 - ▶ Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het stoomproces begint.
 - ▶ Wanneer het stoomproces is voltooid, piept de rijstkoker om aan te geven dat het proces is beëindigd.
- 10** Open het deksel en verwijder de gestoomde etenswaren voorzichtig van het bord of uit de stoommand. Gebruik een ovenwant of doek, omdat het bord en de stoommand erg heet zijn.

Pas op voor de hete stoom.

- 11** Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).
- 12** Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Heropwarmen

Met 'Reheat' (heropwarmmodus) kunt u afgekoelde rijst opnieuw opwarmen. Vul de binnenpan voor de helft, zodat de rijst goed warm wordt.

- 1** Roer de afgekoelde rijst los en verdeel deze in de binnenpan.
- 2** Giet een beetje water op de rijst om uitdrogen te voorkomen. De toe te voegen hoeveelheid water is afhankelijk van de hoeveelheid rijst die wordt opgewarmd.
Voeg meer water toe als de rijst begint aan te branden.

- 3** Druk twee keer op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om het heropwarmproces te starten.
 - Het kook-/heropwarmlampje gaat branden en het heropwarmproces begint.
 - Wanneer het heropwarmproces is voltooid, hoort u een piepje. Het kook-/heropwarmlampje gaat uit en het warmhoudlampje begint continu te branden om aan te geven dat de rijstkoker automatisch is overgeschakeld op de warmhoudmodus.
 - Meng de rijst goed voordat u deze opdient.
 - De standaardheropwarmtijd bedraagt 23 minuten.
 - Warm afgekoelde rijst niet vaker dan één keer op.
- 4** Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).
- 5** Haal de stekker uit het stopcontact om de rijstkoker uit te schakelen.

Warm houden

Met 'Keep Warm' (warmhoudmodus) kunt u de rijst langere tijd warm houden. Druk één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop) om de warmhoudmodus te activeren.

Opmerking: Het warmhoudlampje begint continu te branden.

We raden u aan de rijst niet langer dan 12 uur warm te houden om de smaak te behouden.

Tijdens het warmhoudproces wordt op het display de tijd in uren aangegeven van 0 t/m 11 (0HR, 1HR ...11HR). Na 12 uur schakelt het display over op de huidige tijd.

Na 12 uur stopt de warmhoudmodus en gaat het kook-/heropwarmlampje branden.

Als u het kookproces, de instellingen of de warmhoudmodus wilt annuleren, drukt u één keer op de KEEP-WARM/OFF-knop (warmhoud-/uitknop).

Timer

De timer kan worden gebruikt voor de functies voor rijst koken, stomen, soep koken en congee koken.

Druk op de TIMER-knop om de tijd in te stellen waarna de etenswaren gereed moeten zijn voor consumptie.

U kunt een tijd van 0 minuten tot en met 23 uur instellen.

Rijst-gereed-tijd instellen voor de rijstkookfuncties:

- 1** Druk op de MENU-knop om de gewenste rijstkookfunctie te kiezen. (fig. 24)
- 2** Om de rijst-gereed-tijd in te stellen, drukt u één keer op de TIMER-knop en stelt u vervolgens de tijd in met de HR-knop (urenknop) en/of de MIN-knop (minutenknop).
 - Met de TIMER-knop kunt u bijvoorbeeld instellen dat de rijst om 18:30 uur gereed moet zijn (fig. 25).
- 3** Druk op de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) om de timer en het kookproces te starten. (fig. 26)

Het kook-/heropwarmlampje knippert en het timerlampje brandt continu. Op het display wordt de huidige tijd aangegeven. Als u één keer op de TIMER-knop drukt, verschijnt de ingestelde tijd.

Wanneer het kookproces begint, begint het kook-/heropwarmlampje continu te branden en gaat het timerlampje uit.

Als de ingestelde tijd korter is dan de vereiste totale kooktijd van de gekozen kookfunctie, begint de rijstkoker direct met het kookproces.

Gereed-tijd instellen voor congee, soep of gestoomde gerechten:

- 1** Druk op de MENU-knop om de modus voor congee of soep koken of de stoommodus te kiezen. (fig. 27)

- 2** Druk op de COOKING TIME-knop (kooktijdknop) om de gewenste kooktijd in te stellen. Raadpleeg voor de kooktijden 'Congee koken', 'Soep koken' of 'Stomen' (fig. 13).
- 3** Volg stap 2 en 3 onder 'Rijst-gereed-tijd instellen' hierboven.

Klok

De huidige tijd instellen:

- 1** Steek de stekker van de rijstkoker in het stopcontact.
- 2** Druk op de HR-knop (urenknop) en de MIN-knop (minutenknop) om de tijd in te stellen. De tijd op het display begint te knipperen. U kunt de tijd snel vooruit zetten wanneer u de HR-knop (urenknop) en de MIN-knop (minutenknop) ingedrukt houdt. Tijdens het kook- of warmhoudproces kan de tijd niet worden ingesteld.
- 3** Druk 5 seconden lang geen enkele knop in om de tijd die u hebt ingesteld te bevestigen. De tijd is bevestigd wanneer de tijd op het display stopt met knipperen.

Schoonmaken

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de rijstkoker schoonmaakt.

Wacht totdat de rijstkoker voldoende is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.

Om de antiaanbaklaag van de binnenpan te beschermen, moet u:

- de binnenpan niet gebruiken om in af te wassen;
- geen azijn in de pan gebruiken.

- 1** Til de stoommand en de binnenpan uit de behuizing van het apparaat.
- 2** Als u het binnendeksel van het buitendeksel wilt verwijderen, drukt u op de ontgrendellipjes van het deksel en trekt u het binnendeksel naar buiten en omlaag. (fig. 28)
Als u het binnendeksel weer wilt bevestigen, steekt u de bovenkant van het binnendeksel in de opening in het buitendeksel en drukt u de ontgrendellipjes stevig vast ('klik').
- 3** Verwijder de stoomuitlaatdop uit het buitendeksel door de dop omhoog te trekken (fig. 29).
 - Om het onderste afdekplaatje van de stoomuitlaatdop te verwijderen, schuift u het vergrendellipje naar de stand 'open' en verwijdert u het afdekplaatje uit het scharnier (fig. 30).
 - Om het onderste afdekplaatje van de stoomuitlaatdop weer te bevestigen, steekt u dit plaatje er weer in bij het scharnier, schuift u het vergrendellipje naar 'close' (dichte stand) en drukt u het onderste afdekplaatje vast tegen de dop ('klik') (fig. 31).
 - Als u de stoomuitlaatdop wilt terugplaatsen in het buitendeksel, plaatst u de dop in de uitlaat en drukt u deze stevig omlaag (fig. 32).

- 4** Maak het binnendeksel, de binnenpan, de stoommand, de rijstlepel en de stoomuitlaatdop schoon met een spons of doekje in warm water met een beetje afwasmiddel.

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of metalen voorwerpen om de binnenpan schoon te maken, omdat de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd zal raken.

- 5** Gebruik uitsluitend een vochtige doek om de buitenzijde en de binnenzijde van de behuizing van de rijstkoker schoon te maken.

Dompel de behuizing van de rijstkoker nooit in water en spoel deze nooit af onder de kraan. Veeg het verwarmingselement schoon met een droge doek.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 33).

Garantie & service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website www.philips.nl, of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

Problemen oplossen

Als uw rijstkoker niet goed functioneert of als het resultaat niet aan uw verwachtingen voldoet, raadpleeg dan de onderstaande tabel. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen, neem dan contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het kook-/heropwarmlampje gaat niet branden.	Er is een aansluitprobleem.	Controleer of de rijstkoker op netspanning is aangesloten en of de stekker goed in het stopcontact zit.
	Het lampje is defect.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Het warmhoudlampje gaat niet aan wanneer het kookproces is voltooid.	Het lampje is defect.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Tijdens het koken van de rijst stroomt er water uit het apparaat.	Er is te veel water gebruikt voor het koken van de rijst.	Zorg ervoor dat u water toevoegt tot het niveau dat is aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan dat overeenkomt met het aantal kopjes rijst dat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat het water niet boven het volgende niveau op de maatverdeling komt om te voorkomen dat de rijstkoker overloopt tijdens het koken.
Op het display verschijnt E1, E2, E3, E4	Storing van elektronische onderdelen	Probleem met de sensor; Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Op het display verschijnt E5		Druk één keer op de OFF-knop (uitknop). Het apparaat werkt hierna weer normaal.
Het display is uitgeschakeld wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald.	De batterij raakt leeg.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Tijdens het koken van de rijst stroomt er water uit het apparaat.	Er is te veel water gebruikt voor het koken van de rijst.	Zorg ervoor dat u water toevoegt tot het niveau dat is aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan dat overeenkomt met het aantal kopjes rijst dat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat het water niet boven het volgende niveau op de maatverdeling komt om te voorkomen dat de rijstkoker overloopt tijdens het koken.
De rijst is niet gekookt.	Er is niet genoeg water toegevoegd.	Voeg water toe zoals aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	Het kookproces start niet.	U hebt vergeten op de RICE SELECTION-knop (rijstkeuzeknop) of de COOKINGTIME-knop (kooktijdknop) en de COOK/REHEAT-knop (kook-/heropwarmknop) te drukken.
	De binnenpan is niet goed in contact met het verwarmingselement.	Zorg ervoor dat het verwarmingselement vrij is van etensresten of ander vuil.
	Het verwarmingselement is beschadigd.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
Het timerlampje gaat niet branden wanneer de timer is ingesteld.	Het lampje is defect.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
De cake wordt niet goed gebakken.	Er is een te grote hoeveelheid ingrediënten gebruikt.	Controleer de hoeveelheden die in het recept in 'Cake bakken' zijn vermeld.
De rijst is te hard gekookt.	Er is te weinig water gebruikt voor het koken van de rijst.	Voeg iets meer water toe tot net boven het niveau dat is aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan dat overeenkomt met het aantal kopjes rijst dat wordt gebruikt. Zorg ervoor dat het water niet boven het volgende niveau op de maatverdeling komt, om te voorkomen dat de rijstkoker overloopt tijdens het koken.
	U hebt het verkeerde menu gekozen.	Raadpleeg hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
De rijst is te zacht gekookt.	Er is te veel water gebruikt voor het koken van de rijst.	Zorg ervoor dat u water toevoegt zoals aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	U hebt het verkeerde menu gekozen.	Raadpleeg hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
De rijst is aangebrand.	De rijst is niet goed afgespoeld.	Spoel de rijst af totdat het water helder wordt.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De rijstkoker schakelt niet automatisch over op de warmhoudmodus.	De temperatuurregelaar is defect.	Breng het apparaat naar uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på www.philips.com/welcome.

Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Ytterlokk
- B** Avtakbart innerlokk
- C** Dampventil
- D** Håndtak til riskoker
- E** Monteringsstøtte til holder for skje
- F** Holder for skje
- G** Varmeelement
- H** Ledning
- I** Suppeøse
- J** Risskje
- K** Målebeger
- L** Innergryte
- M** Vannivåindikator
- N** Damprist
- O** Apparatkabinett
- P** Kontrollpanel
- Q** Utløspak
- R** Tilkobling til stikkontakt
- S** Avtagbart lokk til dampventil

Viktig

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Dekselet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid på at støpselet er ordentlig koblet til stikkontakten.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som ikke har erfaring eller kunnskap, unntatt hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for sikkerheten.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.
- Oppbevar alltid ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Pass på at varmeelementet, den magnetiske bryteren og utsiden på innergryten er ordentlig rene og tørre før du setter støpselet inn i stikkontakten.
- Ikke dekk til dampventilen og lokket mens riskokeren er i bruk.
- Ikke sett støpselet til apparatet inn i stikkontakten eller bruk kontrollpanelet med våte hender.

Viktig

- Ikke bruk tilbehør eller deler fra andre produsenter; eller deler som Philips ikke spesifikt anbefaler. Hvis du bruker denne typen tilbehør eller deler; fører det til at garantien blir ugyldig.
- Bruk bare risskjeen som følger med. Unngå bruk av skarpe redskaper.
- Ikke utsett riskokeren for høye temperaturer eller plasser den på en stekeovn eller komfyr som er i bruk.
- Sett alltid innergryten før du setter støpselet i kontakten.
- Trykk alltid én gang på knappen KEEP-WARM/OFF før du trekker støpselet til riskokeren ut av kontakten.
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten og la riskokeren avkjøles før rengjøring.
- Ikke plasser innergryten rett over en åpen flamme for å koke ris.
- Dette apparatet skal bare brukes i husholdningen. Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, vil ikke garantien være gyldig lenger; og Philips vil da ikke påta seg noe ansvar for eventuelle skader.
- Plasser riskokeren på en stabil, vannrett og jevn overflate.
- Overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Pass deg for den varme dampen som kommer ut av dampventilen under koking, eller ut av riskokeren når du åpner lokket.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- Ikke løft og flytt riskokeren etter håndtaket når den er i bruk.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det håndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerveiledningen, er det trygt å bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

Før første gangs bruk

Fjern skiven mellom innergryten og varmeplaten.

- 1** Rengjør de enkelte delene av riskokeren grundig før du bruker apparatet for første gang (se avsnittet Rengjøring). Pass på at alle delene er helt tørre før du begynner å bruke apparatet.
- 2** Fest holderen for skjeen til riskokeren (fig. 2).

Bruke apparatet**Koke ris**

- 1** Mål opp risen med målebegeret som følger med.

Hver kopp med ukokt ris gir vanligvis to boller kokt ris. Ikke gå over mengden som er angitt på innsiden av innergryten. En kopp med ris er ca. 180 ml.

- HD4751: 1–5,5 kopper med ris
- HD4755: 2–10 kopper med ris

Merke: Bønner, belgfrukter eller kornprodukter som brukes i risblandinger bør legges i bløt før bruk.

Rismengde for middagsris

Meny	Volum/l	Mengde ris (kopper)	Volum/l	Mengde ris (kopper)
Vanlig ris, sushi-ris	1,0	1–5,5	1,8	2–10
Naturris	1,0	1–4	1,8	2–6
Klebrig ris	1,0	1–4	1,8	2–8

Meny	Volum/l	Mengde ris (kopper)	Volum/l	Mengde ris (kopper)
Risblanding, gryterett	1,0	1–3	1,8	2–5
Congee	1,0	0,25–0,75	1,8	0,5–1,5
Liten mengde**	1,0	1–3	1,8	2–3
Risblanding	1,0	1–4	1,8	2–6

**Merk: for best mulig resultat anbefaler vi at du ikke koker mer enn tre kopper ris.

2 Vask risen grundig.

3 Hell den vaskede risen i innergryten.

4 Fyll opp vann til merket på innsiden av innergryten som tilsvarer det antallet kopper med ris som er brukt. Gjør deretter risoverflaten jevn.

Hvis du for eksempel bruker fire kopper med ris, fyller du opp vann til målemerke 4 på skalaen.

- HD4751 (fig. 3)
- HD4755 (fig. 4)

Merk: Målemerket i bollen er bare en indikasjon. Du kan alltid justere vannmengden for forskjellige typer ris og etter eget ønske.

5 Trykk på utløserpaken for å åpne lokket.

6 Sett innergryten i riskokeren. Kontroller at innergryten ordentlig i kontakt med varmeplaten (fig. 5).

Pass på at utsiden av den innvendige bollen er ordentlig tørr og ren og at det ikke er fremmedelementer på varmeplaten eller den magnetiske bryteren.

7 Lukk lokket på riskokeren, sett støpselet inn i stikkontakten, og slå på strømmen.

Du vil høre et pip.

8 Trykk på knappen MENU til kokefunksjonen du vil ha, vises (fig. 6).

Koke/varmelampen begynner å blinke.

- Trykk deretter på knappen RICE SELECTION for å velge hva slags ris som skal kokes (fig. 7).
- Når risen er ferdig kokt, hører du et pip. Koke/varmelampen slås av og hold varmlampen lyser kontinuerlig for å indikere at riskokeren automatisk har byttet til hold varm-modus (fig. 8).
- I kakebakemodus og dampmodus slutter prosessen når riskokeren piper. Hold varmlampen blinker for å indikere at prosessen er ferdig. I disse modiene bytter ikke riskokeren til hold varm-modus.

9 Trykk på knappen MENU, for å velge vanlig ris, hurtigris eller liten mengde.

10 Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte kokeprosessen (fig. 9).

Koke/varmelampen tennes og kokeprosessen starter.

Skjermen teller ned i minutter (10, 9, 8 osv.) i løpet av de siste ti minuttene av kokeprosessen.

Tabellen nedenfor viser omtrentlig koketid for hver modus. Den faktiske koketiden kan variere når det gjelder spenning, romtemperatur, fuktighet og hvor mye vann som brukes.

Funksjon	Omtrentlig koketid (minutter)	Nedtellingstid til prosessen er ferdig (minutter)
Vanlig	40–50	10
Rask	30–40	10
Liten mengde	40–50	10
Damp*	10–60	i.a. (ikke aktuell)
Kake	40–50	i/t
Gryterett*	45–60	i/t
Suppe*	30–240	i/t
Congee*	30–240	i/t
Gjenoppvarm	23	i/t

*Merk: Hvis du vil se nedtellingstiden, trykker du på knappen COOKING TIME.

11 Åpne lokket og rør i risen for å løse den (fig. 10).

Hvis du vil oppnå best mulig resultat, bør du gjøre dette rett etter at riskokeren har byttet til hold varm-modus. Deretter lukker du lokket godt. Når du rører i risen, blir du kvitt overflødig damp. Dette gjør risen mindre klebrig.

12 Trykk på knappen KEEP-WARM/OFF én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen (fig. 11).

Koke/varmelampen begynner å blinke.

Riskokeren har en sikkerhets kopi av minnet som inneholder den sist valgte modusen, funksjonen og de sist valgte innstillingene, i tilfelle strøbrudd. Kokeprosessen eller timerfunksjonen vil fortsette innen to timer etter at strømmen er tilbake.

Trykk alltid én gang på knappen KEEP-WARM/OFF før du trekker støpselet til riskokeren ut av kontakten. Hvis du ikke gjør dette, vil den sist valgte modusen, funksjonen og de sist valgte innstillingene fortsette når riskokeren kobles til strømmen igjen.

13 Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkkontakten for å slå den av.

Lage congee

1 Følg trinn 1 til 7 i delen Koke ris.

Ha ikke i mer enn det som står i tabellen for koking av congee, da det kan føre til at riskokeren koker over.

2 Trykk på knappen MENU for å velge kokemodus (fig. 12).

3 Trykk på knappen COOKING TIME for å fastsette ønsket koketid (fig. 13).

Standard koketid på én time vises.

- Hvis du vil se den forhåndsbestemte koketiden, trykker du på knappen COOKING TIME.
- Trykk på knappene HR og/eller MIN for å angi ønsket tid. Du må angi minst 30 minutter og maksimalt 4 timer (fig. 14).
- Hvis du ikke angir koketid, gjelder standardtiden på én time.

4 Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte congee-kokeprosessen.

- Koke/varmelampen tennes og kokeprosessen starter.
- Congee-kokeprosessen starter automatisk innen fem sekunder etter at du har angitt koketiden.

- D** Når kokeprosessen starter, vises klokken på skjermen i stedet for angitt tid. Når risen er ferdig kokt, hører du et pip. Koke/varmelampen slås av og hold varm-lampen lyser kontinuerlig for å indikere at riskokeren automatisk har byttet til hold varm-modus.
- 5** Trykk på knappen KEEP-WARM/OFF én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen.
- 6** Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkontakten for å slå den av.

Koke suppe

- 1** Ha ingrediensene og vannet til suppen i innergryten.
Hell ikke i mer vann enn til nivået som er angitt på skalaen for congee-koking på innsiden av innergryten.
- 2** Følg trinn 6 til 7 i delen Koke ris.
- 3** Trykk på knappen MENU for å velge suppekokemodus (fig. 12).
- 4** Trykk på knappen COOKING TIME for å fastsette ønsket koketid.
Trykk på knappene HR og/eller MIN for å angi ønsket tid. Du må angi minst 30 minutter og maksimalt 4 timer.

 - D** Hvis du vil se den forhåndsbestemte koketiden, trykker du på knappen COOKING TIME.
- 5** Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte suppekokeprosessen.

 - D** Koke/varmelampen tennes og kokeprosessen starter.
 - D** Når kokeprosessen starter, vises klokken på skjermen i stedet for angitt tid. Når risen er ferdig kokt, hører du et pip. Koke/varmelampen slås av og hold varm-lampen lyser kontinuerlig for å indikere at riskokeren automatisk har byttet til hold varm-modus.
- 6** Trykk på knappen KEEP-WARM/OFF én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen.
Koke/varmelampen begynner å blinke.
- 7** Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkontakten for å slå den av.

Bake kake

- 1** Trykk på knappen MENU for å velge kakebakemodus (fig. 15).
- 2** Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte kakebakeprosessen (fig. 16).

 - D** Koke/varmelampen slås på og kakebakingsprosessen starter.
 - D** Når kakebakingsprosessen er ferdig, piper riskokeren og hold varm-lampen blinker for å indikere at prosessen er ferdig.
- 3** Trykk på knappen KEEP-WARM/OFF og ta ut støpselet fra stikkontakten for å slå av riskokeren.

Kakeoppskrift

Ingredienser: 250 g ferdiglaget kakemiks, 65 g smør, 100 ml vann eller melk, 1 stort egg.

Merk: Bland kakemiksen, vannet eller melken og egget sammen i en stor bolle. Kjør i mikseren på lav hastighet i ett minutt, og deretter på medium hastighet i tre minutter til.

Merk: Smør innsiden av gryten med smør, og hell kakemiksen opp i den.

Merk: Trykk på knappen MENU for å velge kakebakemodus.

Merk: Når riskokeren piper for å indikere at bakeprosessen er over, trykker du én gang på knappen KEEP-WARM/OFF og tar innergryten ut av riskokeren.

Merk: La kaken nedkjøles, og snu deretter innergryten opp-ned, slik at kaken kan tas ut av innergryten og over på en tallerken.

Lage gryterett

Du kan bruke gryterettmodusen til å lage tradisjonelle ovnsbakte risretter. Det vil danne seg en tynn, sprø skorpe i bunnen av risen.

- 1** Hell den vaskede risen opp i innergryten, og hell på passende mengde vann. Bruk mengden ris som angis i tabellen i delen Koke ris. Hell i mengden vann som angis i tabellen i delen Koke ris.
- 2** Følg trinn 6 til 7 i delen Koke ris.
- 3** Trykk på knappen MENU for å velge gryterettmodus (fig. 17).
- 4** Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte gryterettprosessen (fig. 18). Koke/varmelampen tennes og kokeprosessen starter.
- 5** Når risen er klar, piper riskokeren i to minutter og koke/varmelampen begynner å blinke (fig. 19).
- 6** Legg til gryterettingrediensene ved å legge dem på toppen av risen. Lukk lokket, og trykk på knappen COOK/REHEAT for å fortsette kokeprosessen.
 - ▶ Hvis du ikke trykker på knappen COOK/REHEAT, vil riskokeren automatisk fortsette gryterettprosessen.
 - ▶ Når risen er ferdig kokt, hører du et pip. Koke/varmelampen slås av og hold varm-lampen lyser kontinuerlig for å indikere at riskokeren automatisk har byttet til hold varm-modus.
- 7** Trykk på knappen KEEP-WARM/OFF én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen. Koke/varmelampen begynner å blinke.

- 8** Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkontakten for å slå den av.

Oppskrift: risgryterett med kylling og kinesisk pølse

Ingredienser: 3 kopper ris, 300 g oppskåret kylling, 200 g kinesisk pølse, i skiver, 2,5 cm. ingefær, i biter, 1 ss olje, salt og sukker.

Merk: Mariner kyllingen med litt salt og sukker.

Merk: Hell den vaskede risen i innergryten, og fyll på med vann opp til merket for tre kopper. Trykk på knappen MENU for å velge gryterettmodus, og trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte kokeprosessen.

Merk: Når riskokeren piper for å indikere at risen er klar, legger du ingrediensene i innergryten og fordeler dem jevnt over risen.

Merk: Når gryteretten er ferdig, drysser du litt hakket vårløk på toppen og serverer gryteretten varm.

Damping

- 1** Mål opp tre kopper vann med målekoppen, og hell det opp i innergryten. Hvor mye vann du trenger avhenger av hvor mye mat som skal dampes. Det tar ca. åtte minutter å koke 3 kopper vann.
- 2** Legg maten som skal dampes, direkte på dampristen eller på en asjett oppå dampristen. Spre maten jevnt utover for å sikre at maten blir jevnt dampet.
- 3** Legg dampristen på toppen av innergryten (fig. 20).
- 4** Hvis du bruker en separat asjett, setter du den ned på dampristen.
- 5** Lukk lokket godt.
- 6** Trykk på knappen MENU for å velge dampmodus (fig. 21).

7 Trykk på knappen **COOKING TIME** for å fastsette ønsket damptid (fig. 22). Standard damptid på 15 minutter vises.

8 Trykk på knappene **HR** og/eller **MIN** for å angi ønsket tid (fig. 23). Du kan angi mellom 10 minutter og 1 time. Hvis du ikke angir koketid, vil standardtiden på 15 minutter gjelde.

9 Trykk på knappen **COOK/REHEAT** for å starte dampprosessen. Se punkt 10 og 12 under Koke ris.

- Koke/varmelampen slås på og dampprosessen starter.
- Når dampprosessen er ferdig, piper riskokeren og hold varm-lampen blinker for å indikere at prosessen er ferdig.

10 Åpne lokket, og ta forsiktig den dampede maten fra tallerkenen eller dampristen. Bruk grytekluter, siden tallerkenen og dampristen er svært varme.

Pass deg for den varme dampen.

11 Trykk på knappen **KEEP-WARM/OFF** én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen.

12 Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkkontakten for å slå den av.

Oppvarming

Du kan bruke oppvarmingsmodusen for å varme opp ris som er kald. Fyll innergryten til under halv kapasitet for å sikre at risen varmes ordentlig opp.

1 Rør i den nedkjølte risen, og fordel den jevnt i innergryten.

2 Hell litt vann på risen for å forhindre at den blir for tørr. Hvor mye vann du må helle på avhenger av hvor mye ris som skal gjenoppvarmes.

Hvis risen svir seg, heller du på mer vann.

3 Trykk to ganger på knappen **COOK/REHEAT** for å starte gjenoppvarmingsprosessen.

- Koke/varmelampen tennes og oppvarmingsprosessen starter.
- Når gjenoppvarmingen er ferdig, hører du et pip. Koke/varmelampen slås av og hold varm-lampen begynner å lyse kontinuerlig for å indikere at riskokeren automatisk har byttet til hold varm-modus.
- Bland risen godt sammen før servering.
- Standard oppvarmingstid er 23 minutter.
- Avkjølt ris bør ikke varmes opp mer enn én gang.

4 Trykk på knappen **KEEP-WARM/OFF** én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen.

5 Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkkontakten for å slå den av.

Holde varm

Denne modusen gir deg mulighet til å holde risen varm over en lengre periode. Trykk én gang på knappen **KEEP-WARM/OFF** for å aktivere holde varm-modusen.

Merk: Hold varm-lampen begynner å lyse kontinuerlig.

Vi anbefaler at du ikke holder risen varm lenger enn i 12 timer; slik at den beholder smaken.

Under holde varm-prosessen viser skjermen hvor langt tid som har gått i timer fra 0 til 11 (0HR, 1HR ... 11HR). Etter tolv timer viser skjermen klokken igjen.

Etter tolv timer avsluttes holde varm-modusen og koke/varmelampen blinker.

Trykk på knappen **KEEP-WARM/OFF** én gang for å avbryte kokeprosessen, forhåndsinnstillingen eller hold varm-modusen.

Timer

Du kan bruke timere til riskokefunksjonene og til modusene for damping, suppekoking og congee-koking.

Trykk på knappen TIMER for å angi når du vil at maten skal være ferdig.

Du kan angi tid fra 0 minutter til 23 timer.

Angi klartid for riskokefunksjonene:

- 1** Trykk på knappen MENU for å velge ønsket riskokefunksjon. (fig. 24)
- 2** Hvis du vil angi klartid for ris, trykker du én gang på knappen TIMER og bruker deretter knappene HR og/eller MIN for å angi tid.
 - ▶ Du kan for eksempel bruke knappen TIMER for å angi at risen skal være klar kl 18.30 (fig. 25).
- 3** Trykk på knappen COOK/REHEAT for å starte timeren og kokeprosessen. (fig. 26)

Koke/varmelampen blinker og timerlampen blinker kontinuerlig. Skjermen viser klokkeslettet. Hvis du vil vise den forhåndsinnstilte tiden, trykker du én gang på knappen TIMER.

Når kokeprosessen starter, lyser koke/varmelampen kontinuerlig og timerlyset slukkes.

Hvis den forhåndsangitte tiden er kortere enn den totale koketiden for den valgte kokefunksjonen, starter riskokeren prosessen umiddelbart.

Angi klartid for congee, suppe eller dampede retter:

- 1** Trykk på knappen MENU for å velge koke- eller dampmodus. (fig. 27)
- 2** Trykk på knappen COOKING TIME for å angi ønsket koketid. Se delen Lage congee, koke suppe eller Dampe hvis du vil ha mer informasjon om koketid (fig. 13).
- 3** Følg trinn 2 til 3 nedenfor under overskriften Angi klartid for ris ovenfor.

Klokke

Slik stiller du klokken:

- 1** Sett støpselet på riskokeren inn i stikkontakten.
- 2** Trykk på knappene HR og/eller MIN for å angi klokkeslett.

Klokkeslettet på skjermen begynner å blinke.

Du kan stille klokken fremover ved å holde nede knappene HR eller MIN.

Klokken kan ikke stilles under koking eller oppvarming.
- 3** Bekreft klokkeslettet ved å ikke trykke på noen taster i fem sekunder etter at du har stilt klokken. Klokkeslettet er bekreftet når klokkeslettet på skjermen slutter å blinke.

Rengjøring

Trekk støpselet til riskokeren ut av stikkontakten før du begynner å rengjøre den.

Vent til riskokeren har kjølt seg ordentlig ned før du rengjør den.

Hvis du vil unngå skader av den teflonbehandlede innsiden på innergryten, bør du ikke:

- bruke innergryten til å vaske opp i
- helle eddik i gryten

- 1** Ta dampristen og innergryten ut av apparatkabinettet.
- 2** Fjern det innvendige lokket fra det utvendige lokket ved å trykke ned låsetappene og dra det innvendige lokket utover og nedover. (fig. 28)

Du fester det innvendige lokket på nytt ved å skyve toppen av det innvendige lokket inn i det utvendige lokket og trykke låsetappene bestemt ned (til du hører et klikk).
- 3** Løsne lokket til dampventilen fra det utvendige lokket ved å dra det oppover (fig. 29).

- Hvis du vil fjerne dekselet på undersiden av lokket til dampventilen, skyver du låsetappen til “open” og fjerner dekselet fra hengselet (fig. 30).
 - Hvis du vil feste dekselet på undersiden av lokket til dampventilen på nytt, skyver du dekselet mot hengselet, skyver låsetappen mot “close” og trykker undersidedekselet mot lokket (til du hører ett klikk) (fig. 31).
 - Hvis du vil sette lokket til dampventilen tilbake over ventilhullet på det utvendige lokket, setter du det inn i hullet og trykker bestemt ned (fig. 32).
- 4** Rengjør det innvendige lokket, innergryten, dampristen, risskjeen og kondensoppsamleren med en svamp eller klut i varmt såpevann.

Ikke bruk rengjøringsmidler med skureeffekt, skuresvamper eller metallredskaper til å rengjøre innerbollen. Dette kan skade det klebefrie belegget.

- 5** Bruk bare en fuktig klut til å tørke av utsiden og innsiden av apparatkabinettet.

Legg aldri apparatkabinettet i vann eller skylt det under springen. Tørk av varmeplaten med en tørr klut.

Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Ved å gjøre dette hjelper du til med å ta vare på miljøet (fig. 33).

Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

Feilsøking

Hvis riskokeren din ikke fungerer ordentlig, eller hvis kokekvaliteten ikke er tilstrekkelig, kan du se i tabellen nedenfor. Hvis du ikke klarer å løse problemet, kan du ta kontakt med Philips-forbrukersenteret der du bor.

Problem	Årsak	Løsning
Koke/varmelampen lyser ikke.	Det er problemer med tilkoblingen.	Kontroller at riskokeren er koblet til strømmettet, og kontroller at støpselet er satt riktig inn i stikkkontakten.
	Lampen er defekt.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Hold varm-lampen tennes ikke når kokingen er ferdig.	Lampen er defekt.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Det lekker vann ut av apparatet når det koker ris.	Det ble brukt for mye vann til å koke risen i.	Kontroller at du heller i vann opp til merket på insiden av innergryten som stemmer med antallet kopper ris du bruker. Kontroller at vannet ikke går over dette merket. Det kan føre til at vannet koker over.
LCD-skjermen viser E1, E2, E3, E4	Feil på elektroniske deler	Sensorproblem. Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter.
LCD viser E5		Trykk én gang på knappen OFF. Apparatet går tilbake til normaltilstand.
Skjermen er av når riskokeren ikke er koblet til strømmen.	Batteriet er tomt.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Det lekker vann ut av apparatet når det koker ris.	Det ble brukt for mye vann til å koke risen i.	Kontroller at du heller i vann opp til merket på insiden av innergryten som stemmer med antallet kopper ris du bruker. Kontroller at vannet ikke går over dette merket. Det kan føre til at vannet koker over.
Risen er ikke kokt.	Du har ikke brukt nok vann.	Hell i vann i henhold til skalaen på insiden av innergryten (se avsnittet Bruke apparatet).
	Kokeprosessen har ikke startet.	Du har ikke trykket på knappen RICE SELECTION eller COOKING TIME og COOK/REHEAT.
	Innergryten er ikke ordentlig i kontakt med varmeplaten.	Kontroller at det ikke er fremmedlegemer på varmeplaten.
	Varmeelementet er skadet.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.
Timerlampen lyser ikke når timeren er på.	Lampen er defekt.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.

Problem	Årsak	Løsning
Kaken er ikke ordentlig bakt.	Du har hatt i for stor mengde ingredienser.	Kontroller mengdene på de forskjellige ingrediensene i delen Bake kake.
Den kokte risen er for hard.	Det ble brukt for lite vann til å koke risen.	Hell i mer vann til det når opp til merket på innsiden av innergryten som stemmer med antallet kopper ris du bruker. Kontroller at vannet ikke går over dette merket. Det kan føre til at vannet koker over.
	Feil meny er valgt.	Se avsnittet Bruke apparatet.
Den kokte risen er for myk.	Det ble brukt for mye vann til å koke risen i.	Kontroller at du har fylt opp vann i henhold til skalaen på innsiden av innergryten (se avsnittet Bruke apparatet).
	Feil meny er valgt.	Se avsnittet Bruke apparatet.
Risen er svidd.	Risen har ikke blitt skylt skikkelig.	Skyll risen til vannet er klart.
Riskokeren bytter ikke automatisk til oppvarmingsmodus.	Temperaturkontrollen virker ikke.	Lever apparatet til Philips-forhandleren eller et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Tampa exterior
- B** Tampa interior destacável
- C** Ventilação do vapor
- D** Pega da panela eléctrica
- E** Suporte para montagem do suporte da colher
- F** Suporte da colher
- G** Placa de aquecimento
- H** Cabo de alimentação
- I** Concha da sopa
- J** Colher do arroz
- K** Copo medidor
- L** Panela interior
- M** Indicação do nível da água
- N** Tabuleiro do vapor
- O** Corpo
- P** Painel de controlo
- Q** Patilha de libertação
- R** Ligação ao cabo de alimentação
- S** Tampa da ventilação do vapor destacável

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água, nem o enxagúe na torneira.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha fica bem introduzida na tomada.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, salvo se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por alguém responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Certifique-se de que a placa de aquecimento, o interruptor magnético e a parte exterior da panela interior estão limpos e secos antes de ligar a ficha à tomada.

- Não cubra a ventilação do vapor e a tampa quando a panela eléctrica estiver em funcionamento.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos húmidas.

Cuidado

- Nunca utilize quaisquer acessórios ou peças de outros fabricantes ou que a Philips não tenha especificamente recomendado. Se utilizar tais acessórios ou peças, a garantia será considerada inválida.
- Utilize apenas a colher do arroz incluída. Evite utilizar utensílios aguçados.
- Não exponha a panela a temperaturas altas nem a utilize num forno ou fogão em funcionamento ou ainda quentes.
- Coloque sempre a panela interior antes de ligar o aparelho à corrente.
- Prima sempre o botão KEEP-WARM/OFF uma vez antes de desligar a panela eléctrica.
- Faça de limpar a panela eléctrica, desligue-a sempre da corrente e deixe arrefecer.
- Não coloque a panela eléctrica sobre uma chama directa.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador, a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Coloque a panela eléctrica numa superfície horizontal estável.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com o vapor quente libertado pela ventilação do vapor durante a cozedura, ou pela própria panela ao abrir a tampa.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Não levante nem mova a panela eléctrica pela pega durante o seu funcionamento.

Campos electromagnéticos (EMF)

Este aparelho Philips cumpre com todas as normas correspondentes a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado correctamente e de acordo com as instruções fornecidas neste manual do utilizador, o aparelho pode ser utilizado em segurança com base em provas científicas disponíveis actualmente.

Antes da primeira utilização

Remova a folha entre a panela interior e a placa de aquecimento.

- 1** Limpe cuidadosamente todas as peças da panela eléctrica antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo “Limpeza”). Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de começar a utilizar o aparelho.
- 2** Monte o suporte da colher no corpo da panela eléctrica (fig. 2).

Utilizar o aparelho

Cozer arroz

- 1** Meça a quantidade de arroz com o copo medidor fornecido. Cada chávena de arroz cru resulta, normalmente, em 2 tigelas de arroz cozido. Não exceda as quantidades indicadas no interior da panela. 1 chávena de arroz leva, aproximadamente, 180 ml.
 - HD4751: 1 a 5,5 chávenas de arroz
 - HD4755: 2 a 10 chávenas de arroz

Nota: Feijão, legumes e cereais utilizados em arroz devem ser mergulhados em água antes da utilização.

Quantidade de arroz para cozer arroz

Menu	Volume/L	Quantidade de arroz (chávenas)	Volume/L	Quantidade de arroz (chávenas)
Arroz simples, sushi (Plain rice, sushi)	1,0	1 a 5,5	1,8	2 a 10
Arroz integral (Brown rice)	1,0	1 a 4	1,8	2 a 6
Arroz glutinoso (Glutinous rice)	1,0	1 a 4	1,8	2 a 8
Arroz misturado, caçarola (Mixed rice, casserole)	1,0	1 a 3	1,8	2 a 5
Congee	1,0	0,25 a 0,75	1,8	0,5 a 1,5
Pequena quantidade (Small amount)**	1,0	1 a 3	1,8	2-3
Arroz misturado (Mixed rice)	1,0	1 a 4	1,8	2 a 6

**Nota: Para obter resultados perfeitos, recomenda-se que não cozinhe mais do que 3 chávenas de arroz.

2 Lave muito bem o arroz.

3 Coloque o arroz previamente lavado na panela interior.

4 Adicione água até ao nível indicado na escala do interior da panela, correspondente ao número de chávenas de arroz usadas. Em seguida, alise a superfície do arroz.

Por exemplo, se cozinhar 4 chávenas de arroz, adicione água até ao nível de 4 chávenas indicado na escala.

- HD4751 (fig. 3)
- HD4755 (fig. 4)

Nota: O nível marcado no interior da panela é apenas uma indicação; pode sempre ajustar a quantidade de água aos diferentes tipos de arroz e às suas preferências pessoais.

5 Prima a patilha de libertação para abrir a tampa.

6 Introduza a panela interior dentro da panela eléctrica. Verifique se a panela interior fica em contacto com a placa de aquecimento (fig. 5).

Certifique-se de que a parte exterior da panela interior está seca e limpa e de que não há resíduos estranhos na placa de aquecimento ou no interruptor magnético.

7 Feche a tampa da panela eléctrica, ligue a ficha à tomada eléctrica e ligue a alimentação. Ouvirá um sinal sonoro.

8 Prima o botão MENU até que a função de cozinhado desejada seja apresentada (fig. 6).

A luz de cozinhar/reaquecer (cook/reheat) fica intermitente.

- Em seguida, prima o botão RICE SELECTION para seleccionar o tipo de arroz a cozinhar (fig. 7).
- Quando o processo de cozedura chegar ao fim, é emitido um sinal sonoro. A luz de cozinhar/reaquecer desliga-se e a luz de conservar calor (keep-warm) fica continuamente acesa, indicando que a panela eléctrica ligou automaticamente o modo conservar calor (keep-warm) (fig. 8).

8 Nos modos cozer bolos (cake) e cozinhar a vapor (steam), o processo está terminado quando a panela eléctrica emite um sinal sonoro. A luz de conservar calor fica intermitente para indicar que o processo está concluído. Nestes modos, a panela eléctrica não muda para o modo conservar calor.

9 Prima o botão MENU para seleccionar Regular (normal), Quick (rápida) ou Small amount (pequena quantidade).

10 Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura (fig. 9).

A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura inicia.

O visor faz uma contagem decrescente em minutos (10, 9, 8 etc.) durante os últimos 10 minutos do processo de cozedura.

A tabela que se segue apresenta o tempo de cozedura aproximado para cada modo. O tempo de cozedura real pode variar de acordo com a voltagem, temperatura ambiente, humidade e quantidade de água utilizada.

Função	Tempo de cozedura aproximado (minutos)	Contagem decrescente até estar pronto (minutos)
Normal (Regular)	40 a 50	10
Rápida (Quick)	30 a 40	10
Pequena quantidade (Small amount)	40 a 50	10
Vapor (Steam)*	10 a 60	n.a. (não aplicável)
Bolo (Cake)	40 a 50	n.a.
Caçarola (Casserole)*	45 a 60	n.a.
Sopa (Soup)*	30 a 240	n.a.
Congee*	30 a 240	n.a.
Reaquecer (Reheat)	23	n.a.

* Nota: Para visualizar a contagem decrescente do tempo, prima o botão COOKING TIME.

11 Abra a tampa e mexa o arroz para o soltar (fig. 10).

Para obter os melhores resultados, faça-o assim que a panela eléctrica mudar para o modo conservar calor. Em seguida, feche bem a tampa. Mexer o arroz permite que o vapor em excesso seja libertado, resultando em arroz mais solto.

12 Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar o processo de cozedura, a definição actual ou o modo conservar calor (fig. 11).

A luz de cozinhar/reaquecer fica intermitente.

A panela eléctrica tem uma memória de segurança que grava os últimos modo, função e definições seleccionados caso haja uma falha de energia. O processo de cozedura ou o temporizador será retomado dentro de 2 horas após a energia ter sido reposta.

Prima sempre o botão KEEP-WARM/OFF uma vez antes de desligar a panela eléctrica. Se não o fizer, os últimos modo, função e definições seleccionados serão retomados quando voltar a ligar a panela eléctrica.

13 Desligue o fio da panela eléctrica para a desligar.

Cozer congee

1 Siga os passos 1 a 7 da secção “Cozer arroz”.

Não exceda o volume indicado na tabela para cozer congee, dado que tal pode fazer com que a panela eléctrica transborde.

2 Prima o botão MENU para seleccionar o modo cozer congee (congee) (fig. 12).

3 Prima o botão COOKING TIME para definir o tempo de cozedura desejado (fig. 13).

- ▶ O tempo de cozedura predefinido de 1 hora é apresentado.
- ▶ Para visualizar o tempo de cozedura predefinido, prima o botão COOKING TIME.
- ▶ Prima os botões HR e/ou MIN para definir o tempo desejado. Pode definir qualquer tempo entre 30 minutos e 4 horas (fig. 14).
- ▶ Se não definir um tempo de cozedura, aplicar-se-á o tempo predefinido de 1 hora.

4 Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura do congee.

- ▶ A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura inicia.
- ▶ O processo de cozedura do congee inicia automaticamente dentro de 5 minutos após ter definido o tempo de cozedura.
- ▶ Quando o processo de cozedura inicia, o visor muda do tempo predefinido para o tempo actual.

Quando o processo de cozedura chegar ao fim, é emitido um sinal sonoro. A luz de cozinhar/reaquecer desliga-se e a luz de conservar calor (keep-warm) fica continuamente acesa, indicando que a panela eléctrica ligou automaticamente o modo conservar calor (keep-warm).

5 Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar o processo de cozedura, a definição actual ou o modo conservar calor.

6 Desligue o fio da corrente, da panela eléctrica para a desligar.

Cozinhar sopa

1 Coloque os ingredientes para a sopa e água na panela interior.

Não exceda o nível máximo de água indicado dentro da panela interior; na escala para cozer congee.

2 Siga os passos 6 a 7 da secção “Cozer arroz”.

3 Prima o botão MENU para seleccionar o modo cozinhar sopa (soup) (fig. 12).

4 Prima o botão COOKING TIME para definir o tempo de cozedura desejado.

Prima os botões HR e/ou MIN para definir o tempo desejado. Pode definir qualquer tempo entre 30 minutos e 4 horas.

- ▶ Para visualizar o tempo de cozedura predefinido, prima o botão COOKING TIME.

5 Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura da sopa.

- ▶ A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura inicia.
- ▶ Quando o processo de cozedura inicia, o visor muda do tempo predefinido para o tempo actual.

Quando o processo de cozedura chegar ao fim, é emitido um sinal sonoro. A luz de cozinhar/reaquecer desliga-se e a luz de conservar calor (keep-warm) fica continuamente acesa, indicando que a panela eléctrica ligou automaticamente o modo conservar calor (keep-warm).

6 Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar o processo de cozedura, a definição actual ou o modo conservar calor.

A luz de cozinhar/reaquecer fica intermitente.

7 Desligue o fio da corrente, da panela eléctrica para a desligar.

Cozer bolos

- 1** Prima o botão MENU para seleccionar o modo cozer bolos (fig. 15).
- 2** Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura do bolo (fig. 16).
 - ▶ A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura do bolo inicia.
 - ▶ Quando o processo de cozedura do bolo estiver concluído, a panela emite um sinal sonoro e a luz de conservar calor fica intermitente, indicando que o processo está concluído.
- 3** Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez e remova a ficha da tomada para desligar a panela eléctrica.

Receita de bolo

Ingredientes: 250 g de mistura para bolos pré-feita; 65 g de manteiga; 100 ml de água ou leite; 1 ovo grande.

Nota: Misture a mistura para bolo, água ou leite, manteiga e ovo numa taça grande. Bata com uma batedeira eléctrica a velocidade baixa durante 1 minuto e, em seguida, a velocidade média durante 3 minutos.

Nota: Revista a panela interior com um pouco de manteiga e, em seguida, verta a mistura para bolo na mesma.

Nota: Prima o botão MENU para seleccionar o modo cozer bolos.

Nota: Quando a panela emitir um sinal sonoro, indicando que o processo de cozedura está concluído, prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez e retire a panela interior da panela eléctrica.

Nota: Permita que o bolo arrefeça e, em seguida, vira a panela interior ao contrário para que o bolo deslize para um prato.

Cozinhar caçarola

Pode utilizar o modo caçarola (casserole) para preparar receitas de caçarola de arroz tradicionais. Formar-se-á uma fina camada crocante na base do arroz.

- 1** Coloque o arroz lavado na panela interior e adicione a quantidade adequada de água. Respeite as quantidades indicadas na tabela da secção "Cozer arroz". Adicione a quantidade de água correspondente indicada na tabela da mesma secção.
- 2** Siga os passos 6 a 7 da secção "Cozer arroz".
- 3** Prima o botão MENU para seleccionar o modo caçarola (fig. 17).
- 4** Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura da caçarola (fig. 18). A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura inicia.
- 5** Quando o arroz estiver pronto, a panela eléctrica emite um sinal sonoro durante 2 minutos e a luz cozinhar/reaquecer fica intermitente (fig. 19).
- 6** Adicione os ingredientes à caçarola, colocando-os em cima do arroz. Feche a tampa e prima o botão COOK/REHEAT novamente, para retomar o processo de cozedura.
 - ▶ Se não premir o botão COOK/REHEAT, a panela eléctrica retoma o processo de cozedura de caçarola.
 - ▶ Quando o processo de cozedura chegar ao fim, é emitido um sinal sonoro. A luz de cozinhar/reaquecer desliga-se e a luz de conservar calor (keep-warm) fica continuamente acesa, indicando que a panela eléctrica ligou automaticamente o modo conservar calor (keep-warm).
- 7** Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar o processo de cozedura, a definição actual ou o modo conservar calor.

A luz de cozinhar/reaquecer fica intermitente.

8 Desligue o fio da corrente, da panela eléctrica para a desligar.

Receita: Caçarola de arroz com frango e chouriço chinês

Ingredientes: 3 chávenas de arroz; 300 g de frango em pedaços; 200 g de chouriço chinês em fatias; 2,5 cm de gengibre laminado; 1 colher de chá de óleo; sal e açúcar.

Nota: Coloque o frango a marinar com algum sal e açúcar.

Nota: Coloque o arroz lavado na panela interior e encha-a com água até ao indicador de nível de 3 chávenas. Prima o botão MENU para seleccionar o modo caçarola e, em seguida, prima o botão COOK/REHEAT para cozinhar.

Nota: Quando a panela eléctrica emitir um sinal sonoro, indicando que o arroz está pronto, coloque os ingredientes na panela interior e espalhe-os uniformemente sobre o arroz.

Nota: Quando o processo de cozedura de caçarola terminar, polvilhe com cebolinhas picadas e sirva a caçarola quente.

Cozinhar a vapor

1 Meça 3 chávenas de água com o copo medidor e verta-a na panela interior.

A quantidade de água varia de acordo com a quantidade de alimentos que desejar cozinhar a vapor. Demora cerca de 8 minutos para que 3 chávenas de água comecem a ferver.

2 Coloque os alimentos a cozinhar a vapor sobre um prato ou no tabuleiro do vapor.

Para que a cozedura fique uniforme, os alimentos devem ficar bem espalhados e não empilhados.

3 Coloque o tabuleiro do vapor em cima da panela interior (fig. 20).**4** Se estiver a utilizar um prato separado, coloque-o no tabuleiro do vapor.**5** Feche a tampa com firmeza.**6** Prima o botão MENU para seleccionar o modo cozinhar a vapor (steaming) (fig. 21).**7** Prima o botão COOKING TIME para definir o tempo de cozedura a vapor desejado (fig. 22).

O tempo de cozedura a vapor predefinido de 15 minutos é apresentado.

8 Prima os botões HR e/ou MIN para definir o tempo desejado (fig. 23).

Pode definir qualquer tempo entre 10 minutos e 1 hora.

Caso não defina o tempo de cozedura, o tempo de cozedura a vapor predefinido de 15 minutos será aplicado.

9 Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo de cozedura a vapor. Consulte os pontos 10 e 12 de “Cozer arroz”.

● A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de cozedura a vapor inicia.

● Quando o processo de cozedura terminar, a panela eléctrica emite um sinal sonoro para indicar que o processo está concluído.

10 Abra a tampa e, com cuidado, retire os alimentos cozinhados a vapor do prato ou do tabuleiro do vapor. Utilize uma pega ou um pano de cozinha, já que o prato e o tabuleiro estarão muito quentes.

Tenha atenção ao vapor quente.

11 Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar um processo de cozedura, definição predefinida ou quando estiver no modo conservar calor.**12** Desligue o fio da corrente, da panela eléctrica para a desligar.

Reaquecer

Pode utilizar o modo reaquecer (reheat) para aquecer arroz que tenha arrefecido. Para garantir que o arroz aquece adequadamente, não encha a panela interior além de metade da sua capacidade.

- 1** Solte o arroz frio e distribua-o uniformemente pela panela interior.
- 2** Deite alguma água no arroz para evitar que fique demasiado seco. A quantidade de água a adicionar varia segundo a quantidade de arroz a reaquecer.
Se o arroz começar a queimar, adicione mais água.
- 3** Prima o botão COOK/REHEAT duas vezes para iniciar o processo de reaquecimento.
 - ▶ A luz de cozinhar/reaquecer acende e o processo de reaquecimento inicia.
 - ▶ Quando o processo de reaquecimento chegar ao fim, é emitido um sinal sonoro. A luz de cozinhar/reaquecer desliga-se e a luz de conservar calor fica continuamente acesa, indicando que a panela eléctrica ligou automaticamente o modo conservar calor.
 - ▶ Mexa bem o arroz antes de servir.
 - ▶ O tempo de reaquecimento predefinido é de 23 minutos.
 - ▶ Arroz frio não deve ser reaquecido mais do que uma vez.
- 4** Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar um processo de cozedura, definição predefinida ou quando estiver no modo conservar calor.
- 5** Desligue o fio da corrente, da panela eléctrica para a desligar.

Manter os alimentos quentes

Este modo permite-lhe manter o arroz quente por mais tempo.

Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para activar o modo conservar calor.

Nota: A luz de conservar calor fica continuamente acesa.

Recomenda-se que não mantenha o arroz quente por mais de 12 horas, a fim de preservar o seu sabor.

Durante o modo conservar calor, o visor apresenta o tempo em horas de 0 a 11 (0HR, 1HR ...11HR). Após 12 horas, o visor muda para a hora actual.

Após 12 horas, o modo conservar calor termina e a luz de cozinhar/reaquecer fica intermitente.

Prima o botão KEEP-WARM/OFF uma vez para cancelar o processo de cozedura, a definição actual ou o modo conservar calor.

Temporizador

Pode utilizar o temporizador para as funções de cozer arroz e cozinhar a vapor, bem como para os modos sopa e congee.

Prima o botão TIMER para definir a hora a que deseja que os alimentos estejam prontos a servir.

Pode definir uma hora entre 0 minutos e 23 horas.

Definir a hora a que o arroz deve estar pronto para as funções de cozer de arroz:

- 1** Prima o botão MENU para seleccionar a função de cozer arroz desejada. (fig. 24)
- 2** Para definir a hora a que o arroz deve estar pronto, prima o botão TIMER uma vez e, em seguida, utilize os botões HR e/ou MIN para definir a hora.
 - ▶ Pode, por exemplo, utilizar o botão TIMER para definir a hora a que o arroz deve estar pronto para as 18h30 (fig. 25).
- 3** Prima o botão COOK/REHEAT para iniciar o processo do temporizador e de cozedura. (fig. 26)

A luz de cozinhar/reaquecer fica intermitente e a luz do temporizador fica continuamente acesa. O visor apresenta a hora actual. Para visualizar a hora predefinida, prima o botão TIMER uma vez.

Quando o processo de cozedura iniciar, a luz de cozinhar/reaquecer fica continuamente acesa e a luz do temporizador desliga-se.

Se o tempo predefinido for inferior ao tempo de cozedura total necessário para a função seleccionada, a panela eléctrica iniciará imediatamente o processo de cozedura.

Definir a hora a que os alimentos devem estar prontos para pratos de congee, sopa ou cozinhados a vapor:

- 1** Prima o botão MENU para seleccionar os modos congee, sopa ou cozinhar a vapor. (fig. 27)
- 2** Prima o botão COOKING TIME para definir o tempo de cozedura desejado. Para mais informações sobre tempos de cozedura, consulte a secção “Cozer congee”, “Cozinhar sopa” ou “Cozinhar a vapor” (fig. 13).
- 3** Siga os passos 2 e 3 sob o cabeçalho “Definir a hora a que o arroz deve estar pronto”.

Relógio

Definir a hora actual:

- 1** Ligue a panela eléctrica à corrente.
- 2** Prima os botões HR e MIN para definir a hora.
A hora no visor fica intermitente.
Pode avançar as horas rapidamente ao manter os botões HR ou MIN sob pressão.
A hora não pode ser ajustada durante os processos de cozedura ou conservar calor.
- 3** Para confirmar a hora, não prima qualquer botão durante 5 segundos após ter definido a hora. A hora está confirmada quando a hora indicada no visor deixar de estar intermitente.

Limpeza

Desligue a panela eléctrica da corrente antes de a começar a limpar.

Aguarde que a panela eléctrica arrefeça o suficiente antes de a limpar.

Para proteger o revestimento anti-aderente da panela interior; não:

- utilize a panela interior para lavar a loiça;
- coloque vinagre na panela.

- 1** Retire o tabuleiro do vapor e a panela interior do corpo do aparelho.
- 2** Separe a tampa interior da tampa exterior, premindo as patilhas de libertação da tampa e puxando a tampa interior para fora e para baixo. (fig. 28)
Para voltar a colocar a tampa interior, insira a extremidade superior da tampa interior na tampa exterior e empurre as patilhas de libertação firmemente (estalido).
- 3** Retire a tampa da ventilação do vapor da tampa exterior, puxando-a para cima (fig. 29).
 - Para remover a cobertura inferior da tampa da ventilação do vapor, deslize a patilha de bloqueio para “open” (abrir) e separe a cobertura da sua articulação (fig. 30).
 - Para voltar a colocar a cobertura inferior da tampa da ventilação do vapor, insira a cobertura na sua articulação, deslize a patilha de bloqueio para “close” (fechar) e empurre a cobertura inferior conta a tampa (estalido) (fig. 31).
 - Para voltar a colocar a tampa da ventilação do vapor no orifício do vapor da tampa exterior, insira-a no orifício e empurre firmemente para baixo (fig. 32).
- 4** Lave a tampa interior, a panela interior, o tabuleiro do vapor, a colher do arroz e a tampa da ventilação do vapor com uma esponja ou um pano em água quente e um pouco de detergente líquido.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos para limpar a panela interior, pois pode danificar o revestimento anti-aderente.

- 5** Para limpar o exterior e o interior do corpo da panela eléctrica, utilize apenas um pano húmido.

Nunca mergulhe o corpo da panela eléctrica em água, nem a enxágue debaixo da torneira. Limpe a placa de aquecimento com um pano seco.

Meio ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil, entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente (fig. 33).

Garantia e assistência

Se necessitar de assistência ou informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.com ou contacte o Centro de Apoio ao Consumidor da Philips no seu país (pode encontrar os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Apoio no seu país, visite o seu representante Philips local.

Resolução de problemas

Se a panela eléctrica não coze correctamente ou a qualidade de cozedura for insuficiente, consulte a tabela em baixo. Se não for possível resolver o problema, contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país.

Problema	Causa	Solução
A luz de cozinhar/ reaquecer não acende.	Ocorreu um problema com a ligação.	Verifique se a panela eléctrica está ligada à corrente e se a ficha está bem introduzida na tomada.
	A luz está com defeito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.
A luz 'conservar quente' não acende quando termina o processo de cozedura.	A luz está com defeito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.
O aparelho verte água durante o processo de cozer arroz.	Está a ser utilizada demasiada água para cozer arroz.	Certifique-se de que adiciona água até ao nível indicado na escala dentro da panela interior que corresponde ao número de chávenas de arroz utilizado. Assegure-se de que a água não excede o nível seguinte na escala, já que tal pode levar a que água transborde enquanto cozinha.
O LCD apresenta E1, E2, E3, E4	Avaria de peças electrónicas	Problema no sensor: Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips.
O LCD apresenta E5		Prima o botão OFF uma vez. O aparelho regressa à normalidade.

Problema	Causa	Solução
O visor está desligado quando a panela eléctrica é desligada da corrente.	A bateria acaba.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.
O aparelho verte água durante o processo de cozer arroz.	Está a ser utilizada demasiada água para cozer arroz.	Certifique-se de que adiciona água até ao nível indicado na escala dentro da panela interior que corresponde ao número de chávenas de arroz utilizado. Assegure-se de que a água não excede o nível seguinte na escala, já que tal pode levar a que água transborde enquanto cozinha.
O arroz não ficou cozido.	Não juntou água suficiente.	Junte água de acordo com a escala que se encontra no interior da panela (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho").
	O processo de cozedura não inicia.	Não premiu o botão RICE SELECTION ou os botões COOKING TIME e COOK/REHEAT.
	A panela interior não fica em perfeito contacto com a placa de aquecimento.	Assegure-se de que não há quaisquer resíduos estranhos na placa de aquecimento.
	A placa de aquecimento está danificada.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.
A luz do temporizador não acende quando o temporizador é definido.	A luz está com defeito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.
O bolo não fica devidamente cozido.	A quantidade de ingredientes é demasiada.	Consulte as quantidades mencionadas na receita na secção "Cozer bolos".
O arroz fica demasiado duro.	Não foi utilizada água suficiente para cozer o arroz.	Adicione um pouco mais de água do que o nível indicado na escala dentro da panela interior que corresponde ao número de chávenas de arroz utilizado. Assegure-se de que a água não excede o nível seguinte na escala, já que tal pode levar a que água transborde enquanto cozinha.
	Foi seleccionado o menu incorrecto.	Consulte o capítulo "Utilizar o aparelho".
O arroz fica demasiado cozido.	Está a ser utilizada demasiada água para cozer arroz.	Certifique-se de que adiciona água de acordo com a escala que se encontra no interior da panela (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho").

Problema	Causa	Solução
	Foi seleccionado o menu incorrecto.	Consulte o capítulo "Utilizar o aparelho".
O arroz está queimado.	O arroz não foi bem lavado.	Lave bem o arroz até que a água fique limpa.
A panela eléctrica não muda automaticamente para o modo conservar calor.	O controlo da temperatura está avariado.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado pela Philips para ser examinado.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Ytterlock
- B** Löstagbart innerlock
- C** Ångöppning
- D** Riskokarhandtag
- E** Monteringsfäste för slevhållare
- F** Slevhållare
- G** Värmeelement
- H** Nätsladd
- I** Soppslev
- J** Risslev
- K** Mätbägare
- L** Innerskål
- M** Vattennivåindikering
- N** Ångbricka
- O** Huvuddel
- P** Kontrollpanel
- Q** Frigöringsspak
- R** Nätsladdanslutning
- S** Löstagbart ångöppningslock

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned riskokarens hölje i vatten, och skölj det inte heller under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Se till att värmeelementet, den magnetiska omkopplaren och innerskålens utsida är rena och torra innan du sätter i kontakten i vägguttaget.
- Täck inte över ångöppningen eller locket när riskokaren används.
- Ha inte våta händer när du ansluter apparaten eller hanterar kontrollpanelen.

Varning!

- Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- Använd endast den medföljande rissleven. Undvik att använda vassa redskap.
- Utsätt inte riskokaren för höga temperaturer. Placera den inte heller på en spis eller kokplatta som är påslagen eller fortfarande är varm.
- Sätt alltid i innerskålen innan du sätter i kontakten i vägguttaget.
- Tryck alltid på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång innan du drar ur nätsladden från riskokaren.
- Dra alltid ur nätsladden och låt riskokaren svalna innan du rengör den.
- Placera inte innerskålen direkt över öppen eld för att koka ris.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Placera riskokaren på en stabil, horisontell och jämn yta.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Se upp för den varma ånga som kommer ur ångöppningen under kokning eller ur riskokaren när du öppnar locket.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Lyft eller flytta inte riskokaren i handtaget när den används.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Före första användningen

Ta bort skivan mellan innerskålen och värmeelementet.

- 1** Rengör riskokarens olika delar noggrant innan du använder apparaten för första gången (se kapitlet Rengöring). Se till att alla delar är helt torra innan du börjar använda apparaten.
- 2** Sätt fast slevhållaren på riskokarens huvuddel (Bild 2).

Använda apparaten**Koka ris**

- 1** Mät upp riset med den medföljande mätbägaren.

En bägare med okokt ris ger normalt två skålar kokt ris. Överskrid inte mängderna som anges på insidan av innerskålen. En bägare med ris är cirka 180 ml.

- HD4751: 1–5,5 bägare med ris
- HD4755: 2–10 bägare med ris

Obs! Om du vill blanda bönor, baljväxter eller sädeslag i risblandningar bör du blötlägga dem innan.

Rismängd för riskokning

Meny	Volym/l	Mängd ris (bägare)	Volym/l	Mängd ris (bägare)
Vanligt ris, sushi	1,0	1–5,5	1,8	2–10
Brunt ris	1,0	1–4	1,8	2–6
Klibbigt ris	1,0	1–4	1,8	2–8
Risblandning, gryta	1,0	1–3	1,8	2–5

Meny	Volym/l	Mängd ris (bägare)	Volym/l	Mängd ris (bägare)
Congee	1,0	0,25–0,75	1,8	0,5–1,5
Liten mängd**	1,0	1–3	1,8	2–3
Risblandning	1,0	1–4	1,8	2–6

**Obs! Vi rekommenderar att du inte kokar mer än tre bägare ris för att få bästa möjliga resultat.

2 Skölj riset noggrant.

3 Lägg det sköljda riset i innerskålen.

4 Tillsätt vatten till den nivå som anges på skalan inuti innerskålen och som motsvarar det antal bägare med ris du ska använda. Jämna sedan till ytan på riset.

Om du exempelvis tillagar fyra bägare med ris tillsätter du vatten upp till nivån för fyra bägare som anges på skalan.

► HD4751 (Bild 3)

► HD4755 (Bild 4)

Obs! Nivån som är markerad inuti innerskålen är bara en indikering. Du kan alltid justera vattennivån för olika typer av ris och efter din egen smak.

5 Tryck på frigöringsspaken så öppnas locket

6 Sätt i innerskålen i riskokaren. Kontrollera att innerskålen har ordentlig kontakt med värmeelementet (Bild 5).

Se till att utsidan av innerskålen är torr och ren, och att det inte finns några främmande rester på värmeelementet eller den magnetiska omkopplaren.

7 Stäng locket till riskokaren, sätt in stickkontakten i vägguttaget och slå på strömmen.

Du kommer att höra en signal.

8 Tryck på knappen menyknappen tills önskad kokningsfunktion visas (Bild 6).

Koknings-/återuppvärmingslampan börjar blinka.

► Tryck då på knappen för risval och välj den typ av ris som du ska koka (Bild 7).

► När riset har kokat klart hörs en signal. Koknings-/återuppvärmingslampan och värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken, vilket visar att riskokaren har växlat automatiskt till värmehållningsläge (Bild 8).

► I kakkbaknings- och ångkokningsläge betyder det att processen har avslutats när riskokaren avger en signal. Värmehållningslampan blinkar för att visa att processen har slutförts. I de här lägena växlar inte riskokaren till värmehållningsläge.

9 Tryck på menyknappen och välj mängd genom att ange någon av inställningarna Regular (medelstor), Quick (snabbt) och Small (liten).

10 Tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen så påbörjas kokningen (Bild 9).

Koknings-/återuppvärmingsknappen tänds och kokningen påbörjas.

Under de sista 10 minuterna av kokningen räknas tiden ned i teckenfönstret (10, 9, 8 osv.).

I tabellen nedan visas den ungefärliga koktiden i varje läge. Den faktiska koktiden kan variera beroende på spänning, rumstemperatur, luftfuktighet och den mängd vatten som används.

Funktion	Ungefärlig koktid (minuter)	Nedräkningstid tills kokningen är klar (minuter)
Regular (medelstor mängd)	40–50	10
Quick (snabbt)	30–40	10
Small amount (liten mängd)	40–50	10
Steam (ångkokning)*	10–60	saknas
Cake (kaka)	40–50	saknas
Casserole (gryta)*	45–60	saknas
Soup (soppa)*	30–240	saknas
Congee*	30–240	saknas
Reheat (återuppvärmning)	23	saknas

*Obs! Om du vill visa nedräkningstiden trycker du på knappen för koktid.

11 Öppna locket och rör om riset så att det inte klibbar ihop (Bild 10).

Gör det direkt efter att riskokaren har växlat till värnehållningsläge. Stäng sedan locket ordentligt. Om du rör om i riset försvinner överflödiga ånga. På så sätt får du fluffigare ris.

12 Tryck på värnehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värnehållningsläget (Bild 11).

Koknings-/återuppvärmningslampan börjar blinka.

Riskokaren har ett säkerhetsminne där det läge, den funktion och de inställningar som senast användes lagras, så att de kan återställas om ett strömavbrott inträffar. Kokningen eller timerfunktionen återupptas inom två timmar efter att strömförsörjningen har återställts.

Tryck alltid på värnehållnings-/avstängningsknappen en gång innan du kopplar från riskokaren. I annat fall återupptas det läge, den funktion och de inställningar som senast användes när du ansluter riskokaren igen.

13 Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Koka congee

1 Följ steg 1 till 7 i avsnittet Koka ris.

Överskrid inte den volym som anges i tabellen för congeekokning, eftersom det kan leda till att riskokaren svämmar över.

2 Tryck på menyknappen och välj congeekokningsläget (Bild 12).

3 Tryck på knappen för koktid för att ange önskad koktid (Bild 13).

- Standardkoktiden på en timme visas.
- Om du vill visa den förinställda koktiden trycker du på knappen för koktid.
- Ange önskad tid genom att trycka på knapparna för timme (HR) och minut (MIN). Du kan ställa in en tid på mellan 30 minuter och fyra timmar (Bild 14).
- Om du inte anger koktid används standardkoktiden på en timme.

4 Tryck på koknings-/återuppvärmningsknappen så påbörjas congeekokningen.

- Koknings-/återuppvärmningsknappen tänds och kokningen påbörjas.
- Congeekokningen påbörjas automatiskt inom fem sekunder efter att du har angett koktiden.
- När kokningen påbörjas växlar teckenfönstret från förinställd tid till aktuell tid.

När riset har kokat klart hörs en signal. Koknings-/återuppvärmingslampan och värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken, vilket visar att riskokaren har växlat automatiskt till värmehållningsläge.

- 5** Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget.
- 6** Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Koka soppa

- 1** Lägg soppingredienserna och vattnet i innerskålen.
Överskrid inte den maximala vattennivån som anges på skalan för kokning av congee på innerskålens insida.
- 2** Följ steg 6 till 7 i avsnittet Koka ris.
- 3** Tryck på menyknappen och välj soppkokningsläget (Bild 12).
- 4** Tryck på knappen för koktid för att ange önskad koktid.
Ange önskad tid genom att trycka på knapparna för timme (HR) och minut (MIN). Du kan ställa in en tid på mellan 30 minuter och fyra timmar:
 - ▶ Om du vill visa den förinställda koktiden trycker du på knappen för koktid.
- 5** Tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen så påbörjas soppkoket.
 - ▶ Koknings-/återuppvärmingsknappen tänds och kokningen påbörjas.
 - ▶ När kokningen påbörjas växlar teckenfönstret från förinställd tid till aktuell tid.När riset har kokat klart hörs en signal. Koknings-/återuppvärmingslampan och värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken, vilket visar att riskokaren har växlat automatiskt till värmehållningsläge.
- 6** Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget.
Koknings-/återuppvärmingslampan börjar blinka.
- 7** Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Baka en kaka

- 1** Tryck på menyknappen och välj kaka bakningsläget (Bild 15).
- 2** Tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen så påbörjas kaka bakningen (Bild 16).
 - ▶ Koknings-/återuppvärmingsknappen tänds och bakningen påbörjas.
 - ▶ När kaka bakningen har avslutats avger riskokaren en signal och värmehållningslampan blinkar för att visa att processen har slutförts.
- 3** Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång och stäng av riskokaren helt genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Kakrecept

Ingredienser: färdig kakmix 250 g, smör 65 g, vatten eller mjölk 100 ml, 1 stort ägg.

Obs! Blanda kakmix, vatten eller mjölk, smör och ägg i en stor skål. Vispa med en elvisp med låg hastighet i en minut och sedan med medelhög hastighet i ytterligare tre minuter.

Obs! Smörj innerskålen med lite smör och håll sedan kaksmeten i skålen.

Obs! Tryck på menyknappen och välj kaka bakningsläget.

Obs! När riskokaren anger att bakningen är klar med en signal trycker du på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång och lyfter ut innerskålen från riskokaren.

Obs! Låt kakan svalna och vänd sedan innerskålen upp och ned på en tallrik.

Koka en gryta

Du kan använda grytläget om du vill göra traditionella risgrytor: Riset längst ned i kokaren blir lite krispigt.

- 1** Lägg det sköljda riset i innerskålen och tillsätt lämplig mängd vatten. Håll dig till de rismängder som anges i tabellen i avsnittet Koka ris. Tillsätt motsvarande mängd vatten enligt vad som anges i tabellen i avsnittet Koka ris.
- 2** Följ steg 6 till 7 i avsnittet Koka ris.
- 3** Tryck på menyknappen och välj grytkokningsläget (Bild 17).
- 4** Tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen så påbörjas grytkoket (Bild 18). Koknings-/återuppvärmingsknappen tänds och kokningen påbörjas.
- 5** När riset är klart avger riskokaren en ihållande signal i två minuter och koknings-/återuppvärmingslampan börjar blinka (Bild 19).
- 6** Tillsätt grytingredienserna genom att lägga dem ovanpå riset. Stäng locket och tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen igen så återupptas kokningen.
 - Om du trycker på koknings-/återuppvärmingsknappen återupptar riskokaren automatiskt grytkoket.
 - När riset har kokat klart hörs en signal. Koknings-/återuppvärmingslampan och värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken, vilket visar att riskokaren har växlat automatiskt till värmehållningsläge.
- 7** Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget. Koknings-/återuppvärmingslampan börjar blinka.
- 8** Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.
 Recept: Risgryta med kyckling och kinesisk korv
 Ingredienser: 3 bägare ris; 300 g kycklingbitar; 200 g kinesisk korv, skivad; 2,5 cm ingefära, skivad; 1 matsked olja; salt och socker.

Obs! Marinera kycklingen med lite salt och socker.

Obs! Lägg det sköljda riset i innerskålen och fyll den med vatten upp till nivån för fyra bägare. Tryck på menyknappen och välj grytkokningsläge och tryck sedan på koknings-/återuppvärmingsknappen så påbörjas kokningen.

Obs! När riskokaren anger att riset är klart med en signal tillsätter du ingredienserna och fördelar dem jämnt över riset i innerskålen.

Obs! När grytkoket är klart strör du över lite hackad salladslök och serverar grytan medan den är varm.

Ångkokning

- 1** Mät upp tre bägare vatten med mätbägaren och håll vattnet i innerskålen. Mängden vatten varierar beroende på den mängd mat som ångkokas. Det tar cirka åtta minuter för tre bägare vatten att börja koka.
- 2** Lägg maten som ska ångkokas på ett fat eller på ångbrickan. Sprid ut maten jämnt och lägg den inte i en hög för att garantera jämn ångkokning.
- 3** Placera ångbrickan ovanpå innerskålen (Bild 20).
- 4** Om du använder ett separat fat sätter du det på ångbrickan.
- 5** Stäng locket ordentligt.
- 6** Tryck på menyknappen och välj ångkokningsläget (Bild 21).

7 Tryck på knappen för koktid för att ange önskad ångkokningstid (Bild 22).

Standardtiden för ångkokning på 15 minuter visas.

8 Ange önskad tid genom att trycka på knapparna för timme (HR) och minut (MIN) (Bild 23).

Du kan ställa in en tid på mellan 10 minuter och en timme.

Om du inte anger koktid används standardångkoktiden på 15 minuter.

9 Tryck på koknings-/återuppvärmningsknappen så påbörjas ångkokningen. Se punkt 10 och 12 under Koka ris.

● Koknings-/återuppvärmningsknappen tänds och ångkokningen påbörjas.

● När ångkokningen har avslutats avger riskokaren en signal för att ange att processen har slutförts.

10 Öppna locket och ta försiktigt bort den ångkokta maten från fatet eller ångbrickan. Använd en grytvante eller trasa eftersom fatet och ångbrickan blir mycket varma.

Se upp för den heta ångan.

11 Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget.

12 Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Återuppvärmning

Du kan använda återuppvärmningsläget för att värma upp ris som har blivit kallt. Fyll innerskålen till hälften, och inte mer, så att riset säkert blir ordentligt varmt.

1 Rör om det kalla riset och fördela det jämnt i innerskålen.

2 Häll lite vatten på riset så att det inte blir för torrt. Mängden vatten beror på den mängd ris som du värmer upp.

Om riset börjar brännas vid tillsätter du mer vatten.

3 Tryck på koknings-/återuppvärmningsknappen två gånger så påbörjas återuppvärmningen.

● Koknings-/återuppvärmningsknappen tänds och återuppvärmningen påbörjas.

● När riset har värmts upp hörs en signal. Koknings-/återuppvärmningslampan och värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken, vilket visar att riskokaren har växlat automatiskt till värmehållningsläge.

● Rör om riset ordentligt innan servering.

● Standardtiden för återuppvärmning är 23 minuter.

● Ris bör inte återuppvärmas fler än en gång.

4 Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget.

5 Stäng av riskokaren genom att ta ut stickkontakten från vägguttaget.

Hålla maten varm

I det här läget kan du hålla riset varmt under längre tid.

Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så aktiveras värmehållningsläget.

Obs! Värmehållningslampan tänds och lyser med fast sken.

Vi rekommenderar att du inte håller riset varmt längre än tolv timmar för att bevara risets goda smak.

Under värmehållningen visas tiden i timmar från 0 till 11 (0HR, 1HR ... 11HR) i teckenfönstret. Efter 12 timmar växlar teckenfönstret till aktuell tid.

Efter 12 timmar avslutas värmehållningsläget och koknings-/återuppvärmningslampan börjar blinka.

Tryck på värmehållnings-/avstängningsknappen en gång så avbryts kokningen, förinställningen eller värmehållningsläget.

Timer

Du kan använda timern för riskokningsfunktionerna och ångkoknings-, soppkoknings- och congeekokningsläget.

Tryck på TIMER-knappen och ange efter hur lång tid du vill att maten ska vara klar att äta.

Du kan ange en tid från 0 minuter till 23 timmar.

Ställa in tiden för när riset ska vara klart för riskokningsfunktionerna:

- 1 Tryck på menyknappen och välj önskad riskokningsfunktion. (Bild 24)
- 2 Ställ in tiden för när riset ska vara klart genom att trycka på TIMER-knappen och sedan använda knapparna för timme (HR) och minut (MIN).
- 3 Du kan till exempel använda TIMER-knappen till att ställa in att riset ska vara klart efter 18.30 timmar (Bild 25).

3 Tryck på koknings-/återuppvärmingsknappen så startas timern och kokningen. (Bild 26)

Koknings-/återuppvärmingslampan blinkar och timern lyser med fast sken. Aktuell tid visas i teckenfönstret. Visa den förinställda tiden genom att trycka på TIMER-knappen en gång.

När kokningen påbörjas tänds koknings-/återuppvärmingslampan och lyser med fast sken och timerlampan släcks.

Om den förinställda tiden är kortare än den kokningstid som krävs för den valda kokningsfunktionen påbörjas kokningen omedelbart.

Ställa in tiden för när congee, soppa eller ångkokta rätter ska vara klara:

- 1 Tryck på menyknappen och välj congee-, sopp- eller ångkokningsläget. (Bild 27)
- 2 Tryck på knappen för koktid för att ange önskad koktid. Information om kokningstider finns i avsnitten Koka congee, Koka soppa och Ångkokning (Bild 13).
- 3 Följ steg 2 till 3 under rubriken Ställa in tiden för när riset ska vara klart ovan.

Klocka

Så här ställer du in den aktuella tiden:

- 1 Anslut nätsladden.
- 2 Ange tiden genom att trycka på knapparna för timme (HR) och minut (MIN). Tiden i teckenfönstret börjar blinka.
Du kan bläddra framåt genom att hålla HR- eller MIN-knappen nedtryckt.
Du kan inte justera tiden medan kokning eller värmehållning pågår.
- 3 Tiden bekräftas om du inte trycker på någon knapp under fem sekunder efter att du har angett tiden. När den tid som visas i teckenfönstret slutar blinka betyder det att tiden har bekräftats.

Rengöring

Dra ur nätsladden innan du rengör riskokaren.

Vänta tills riskokaren har svalnat ordentligt innan du rengör den.

Skydda non-stick-beläggningen genom att inte:

- använda innerskålen som diskbalja,
- hälla vinäger i skålen.

- 1 Ta ut ångbrickan och innerskålen från apparatens huvuddel.
- 2 Ta loss innerlocket från ytterlocket genom att trycka på frigöringsflikarna och dra innerlocket utåt och nedåt. (Bild 28)

När du vill sätta tillbaka innerlocket för du in den övre delen av innerlocket i ytterlocket och trycker bestämt på frigöringsflikarna (ett klickljud hörs).

- 3** Lossa ångöppningslocket från ytterlocket genom att dra det uppåt (Bild 29).
 - ▶ Ta loss bottenkyddet från ångöppningslocket genom att skjuta låsfliken till öppet läge och lossa skyddet från dess hake (Bild 30).
 - ▶ Sätt tillbaka bottenkyddet på ångöppningslocket genom att fästa skyddet på haken, skjuta låsfliken till stängt läge och trycka bottenkyddet mot locket (ett klickljud hörs) (Bild 31).
 - ▶ När du vill sätta tillbaka ångöppningslocket för du in det i öppningen på ytterlocket och trycker bestämt nedåt (Bild 32).
- 4** Rengör innerlocket, innerskålen, ångbrickan, rissleven och ångöppningslocket med en svamp eller trasa i varmt vatten med lite diskmedel.

Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller metallredskap för att rengöra innerskålen eftersom de skadar teflonbeläggningen.

- 5** Använd endast en fuktig trasa för att torka av utsidan och insidan av riskokarens huvuddel.

Sänk aldrig ned riskokaren i vatten, och skölj den inte heller under kranen. Torka av värmeelementet med en torr trasa.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 33).

Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

Felsökning

Om riskokaren inte fungerar ordentligt eller om kvaliteten på kokningen inte är tillfredsställande läser du i tabellen nedan. Om du inte kan lösa problemet kontaktar du Philips kundtjänst i ditt land.

Problem	Orsak	Lösning
Koknings-/återuppvärmingslampan tänds inte.	Det är problem med anslutningen.	Kontrollera att riskokaren är ansluten till elnätet och att stickkontakten är ordentligt isatt i vägguttaget.
	Lampan är defekt.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Värmeållningslampan tänds inte när kokningen är slutförd.	Lampan är defekt.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.

Problem	Orsak	Lösning
Vatten läcker ut från apparaten under riskokningen.	För mycket vatten användes.	Tillsätt vatten till den nivå som anges på skalan inuti innerskålen och som motsvarar det antal bägare med ris du ska använda. Se till att vattnet inte överstiger nästa nivå på skalan, eftersom det kan leda till att vatten svämmar över under kokning.
På LCD-skärmen visas E1, E2, E3, E4	Fel med elektriska delar	Sensorproblem. Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
På LCD-skärmen visas E5		Tryck på avstängningsknappen en gång. Apparaten återgår till normalt läge
Teckenfönstret är släckt när riskokaren inte är strömansluten.	Batteriet är slut.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Vatten läcker ut från apparaten under riskokningen.	För mycket vatten användes.	Tillsätt vatten till den nivå som anges på skalan inuti innerskålen och som motsvarar det antal bägare med ris du ska använda. Se till att vattnet inte överstiger nästa nivå på skalan, eftersom det kan leda till att vatten svämmar över under kokning.
Riset är inte kokt.	Du har inte tillsatt tillräckligt mycket vatten.	Tillsätt vatten enligt skalan på insidan av innerskålen (se kapitlet Använda apparaten).
	Kokningen har inte börjat.	Du har inte tryckt på risvalsknappen eller koktidsknappen och koknings-/återuppvärmningsknappen.
	Innerskålen har inte ordentlig kontakt med värmeelementet.	Se till att det inte finns rester eller annat skräp på värmeelementet.
	Värmeelementet är skadat.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Timerlampan tänds inte när timern är aktiverad.	Lampan är defekt.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.
Kakan bakas inte som den ska.	En för stor mängd ingredienser användes.	Kontrollera de mängder som anges i receptet i avsnittet Baka en kaka.
Riset är för hårt efter kokningen.	För lite vatten användes.	Tillsätt lite mer vatten så att det når den nivå som anges på skalan inuti innerskålen och som motsvarar det antal bägare med ris du ska använda. Se till att vattnet inte överstiger nästa nivå på skalan, eftersom det kan leda till att vatten svämmar över under kokning.

Problem	Orsak	Lösning
	Fel meny har valts.	Mer information finns i kapitlet Använda apparaten.
Riset är för mjukt efter kokningen.	För mycket vatten användes.	Se till att du tillsätter vatten enligt skalan på insidan av innerskålen (se kapitlet Använda apparaten).
	Fel meny har valts.	Mer information finns i kapitlet Använda apparaten.
Riset har bränt fast.	Riset har inte sköljts tillräckligt noggrant.	Skölj riset tills vattnet är klart.
Riskokaren växlar inte automatiskt till värmehållningsläge.	Temperaturreglaget fungerar inte.	Ta med apparaten till din Philips-återförsäljare eller något av Philips auktoriserade serviceombud.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Dış kapak
- B** Sökülebilir iç kapak
- C** Buhar deliği
- D** Pilav pişirici sapı
- E** Keççe tutucu montaj braketi
- F** Keççe tutucu
- G** Isıtma elemanı
- H** Elektrik kablosu
- I** Çorba keçesi
- J** Pirinç keçesi
- K** Ölçme kabı
- L** İç kap
- M** Su seviyesi göstergesi
- N** Buhar tepsisi
- O** Ana gövde
- P** Kontrol paneli
- Q** Ayırma kolu
- R** Elektrik kablosu bağlantısı
- S** Sökülebilir buhar deliği kapağı

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Pilav pişirme makinesinin muhafazasını kesinlikle suya daldırmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişini sadece topraklı prize takın. Fişin prize doğru takıldığından mutlaka emin olun.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetkili verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Elektrik kablosunu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Cihazı prize takmadan önce, ısıtma elemanının, manyetik düğmenin ve iç kabin dış kısmının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Pilav pişirme makinesi çalışırken buhar deliğini ve kapağı örtmeyin.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.

Dikkat

- Başka firmalarca üretilmiş olan veya Philips'in özellikle önermediği aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu gibi parçaları kullandığınız takdirde garantiniz geçersiz sayılacaktır.

- Sadece birlikte verilen pirinç kepçesini kullanın. Keskin aletler kullanmayın.
- Pilav pişirme makinesini yüksek sıcaklıklara maruz bırakmayın ya da çalışan ya da sıcak soba veya ocak üzerine koymayın.
- İç kabı mutlaka fişi prize takmadan önce takın.
- Pilav pişiricinin fişini çekmeden önce her zaman, KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.
- Pilav pişirme makinesini temizlemeden önce fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- Pilav yapmak için iç kabı doğrudan açık ateş üzerine yerleştirmeyin.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlar ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Pilav pişirme makinesini sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihaz çalışırken açık yüzeyleri ısınabilir.
- Pişirme sırasında buhar deliğinden ya da kapağı açtığınızda pilav pişirme makinesinden çıkabilecek sıcak buhara karşı dikkatli olun.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Pilav pişirme makinesi çalışırken sapından tutup kaldırmayın.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

İç hazne ile ısıtma elemanı arasındaki tabakayı çıkarın.

- 1 İlk kullanımdan önce, pilav pişirme makinesinin parçalarını iyice temizleyin (bkz.'Temizlik' bölümü). Cihazı çalıştırmadan önce, tüm parçaların kuru olduğundan emin olun.**
- 2 Kepçe tutucuyu pirinç pişirme makinesinin gövdesine takın (Şek. 2).**

Cihazın kullanımı

Pirinç pişirme

- 1 Verilen ölçme kabı ile pirinci ölçün.**

Bir ölçü pişmemiş pirinçten iki kase pişmiş pilav elde edilir. İç haznede belirtilen miktarları geçmeyin. Bir ölçü pirinç, yaklaşık 180 ml'dir.

- HD4751: 1-5,5 ölçek pirinç
- HD4755: 2-10 ölçek pirinç

Not: Kaşık pilav içinde kullanılan fasulye, bakliyat veya tahıllar kullanmadan önce ıslatılmış olmalıdır.

Pilav pişirmek için pirinç miktarı

Menü	Hacim/L	Pirinç miktarı (ölçü)	Hacim/L	Pirinç miktarı (ölçü)
Sade pilav, suşi	1,0	1-5,5	1,8	2-10
Esmer pirinç	1,0	1-4	1,8	2-6
Glütensiz pirinç	1,0	1-4	1,8	2-8
Kaşık pilav, güveç	1,0	1-3	1,8	2-5

Menü	Hacim/L	Pirinç miktarı (ölçü)	Hacim/L	Pirinç miktarı (ölçü)
Congee	1,0	0,25-0,75	1,8	0,5-1,5
Az miktarda**	1,0	1-3	1,8	2-3
Karışık pirinç	1,0	1-4	1,8	2-6

**Not: En iyi sonucu elde edebilmek için, 3 ölçekten fazla pirinç pişirmemenizi öneririz.

2 Pirinci yıkayın.

3 Yıkamış pirinci iç hazneye koyun.

4 Kullandığınız pirinç miktarına göre iç haznenin içindeki ölçekte belirtilen miktarda su ilave edin. Daha sonra pirinç yüzeyini düzeltin.

Örneğin, eğer 4 bardak pirinç koyduysanız, ölçüde belirtilen 4 bardak su seviyesine kadar su ekleyin.

● HD4751 (Şek. 3)

● HD4755 (Şek. 4)

Dikkat: İç haznenin içinde belirtilmiş olan su seviyeleri sadece öneridir; pirincin cinsine veya tercihinize göre su seviyesini kendiniz ayarlayabilirsiniz.

5 Kapağı açmak için ayırma koluna basın

6 İç hazneyi pilav pişirme makinesinin içine yerleştirin. İç haznenin ısıtma elemanı ile uygun şekilde temas ettiğine emin olun (Şek. 5).

İç haznenin dış kısmının kuru ve temiz olduğuna ve ısıtma elemanı ya da manyetik düğme üzerinde herhangi bir yabancı madde bulunmadığına emin olun.

7 Pilav pişirme makinesinin kapağını kapatın, fişi prize takın ve ana elektrik beslemesini açın.

Bir uyarı sesi duyulur.

8 İstenen pişirme fonksiyonu görüntülenene kadar MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 6).

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp sönmeye başlar.

● Pişirilecek pirinç türünü seçmek için RICE SELECTION (PİRİNÇ SEÇİMİ) düğmesine basın (Şek. 7).

● Pişirme işlemi bittiğinde, bir sesli uyarı duyarsınız. Pilav pişiricinin otomatik olarak sıcak tutma moduna geçtiğini göstermek için pişirme/tekrar ısıtma ışığı söner ve sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar (Şek. 8).

● Kek pişirme ve buharla pişirme modunda işlem, pilav pişirici sesli uyarı verdiğinde biter. Sıcak tutma ışığı, işlemin bittiğini göstermek için yanıp söner. Bu modlarda, pilav pişirici sıcak tutma moduna geçmez.

9 Regular, Quick veya Small amount (Normal, Hızlı veya Az miktar) seçimini yapmak için MENU (MENÜ) düğmesine basın.

10 Pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PİŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın (Şek. 9).

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve pişirme işlemi başlar.

Pişirme işleminin son 10 dakikasında ekran, dakika olarak (10, 9, 8, vb.) geri sayım görüntüleri.

Aşağıdaki tablo, her modda yaklaşık pişirme sürelerini göstermektedir. Gerçek pişirme süresi, gerilime, oda sıcaklığına, neme ve kullanılan su miktarına göre değişebilir.

İşlev	Yaklaşık pişirme süresi (dakika)	Hazır olana kadar geri sayım (dakika)
Normal	40-50	10
Hızlı	30-40	10
Az miktar	40-50	10
Buhar*	10-60	geçersiz
Kek	40-50	geçersiz
Güveç*	45-60	geçersiz
Çorba*	30-240	geçersiz
Congee*	30-240	geçersiz
Tekrar ısıtma	23	geçersiz

* Not: Geri sayım süresini görüntülemek için COOKING TIME (PIŞİRME SÜRESİ) düğmesine basın.

11 Kapağı açın ve pilavı karıştırın (Şek. 10).

En iyi sonucu elde edebilmek için bu işlemi sadece pilav pişirme makinesi sıcak tutma moduna geçtikten sonra yapın. Karıştırma, fazla buharın çıkmasını sağlar. Böylece pilav daha yumuşak olur.

12 Pişirme işlemi, önararı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın (Şek. 11).

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp sönmeye başlar.

Pilav pişirici, güç kesintisi durumunda seçilen son mod, fonksiyonu ve ayarları tutan yedek hafızaya sahiptir. Güç kesintisi bittikten sonraki 2 saat içinde pişirme işlemi veya zamanlama fonksiyonu devam eder.

Pilav pişiricinin fişi tekrar takıldığında seçilen son mod, fonksiyon ve ayarlar devam edeceğinden, pilav pişiricinin fişini çekmeden önce her zaman KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.

13 Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Congee pişirme

1 'Pilav pişirme' bölümündeki 1 - 7 arası adımları izleyin.

Pilav pişirme makinesinin taşmasına neden olabileceğinden, congee pişirmek için tabloda belirtilen miktarı aşmayın.

2 Congee pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 12).

3 İstenen pişirme süresini ayarlamak için COOKING TIME (PIŞİRME SÜRELERİ) düğmesine basın (Şek. 13).

- Varsayılan pişirme süresi olan 1 saat görüntülenir.
- Önararlı pişirme süresini görüntülemek için COOKING TIME (PIŞİRME SÜRESİ) düğmesine basın.
- İstenen süreyi ayarlamak için HR (SAAT) ve/veya MIN (DAKİKA) düğmelerine basın. 30 dakika ile 4 saat arasında bir süre ayarlayabilirsiniz (Şek. 14).
- Pişirme süresi ayarlamazsanız, varsayılan pişirme süresi olan 1 saat geçerli olur.

4 Congee pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın.

- Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve pişirme işlemi başlar.

- Congee pişirme işlemi, pişirme süresi ayarlandıktan 5 saniye sonra otomatik olarak başlar.
 - Pişirme işlemi başladığında ekran, önyarlı süreden geçerli süreye geçer.
- Pilav pişiricinin otomatik olarak sıcak tutma moduna geçtiğini göstermek için pişirme/tekrar ısıtma ışığı söner ve sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar.
- 5** Pişirme işlemini, önyarı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.
 - 6** Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Çorba pişirme

- 1** Çorba malzemelerini ve suyu iç hazneye koyun.
İç haznedeki congee pişirme ölçüğünde gösterilen maksimum su seviyesini aşmayın.
 - 2** 'Pilav pişirme' bölümündeki 6 - 7 arası adımları izleyin.
 - 3** Çorba pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 12).
 - 4** İstenen pişirme süresini ayarlamak için COOKING TIME (PİŞİRME SÜRELERİ) düğmesine basın.
İstenen süreyi ayarlamak için HR (SAAT) ve/veya MIN (DAKİKA) düğmelerine basın. 30 dakika ile 4 saat arasında bir süre ayarlayabilirsiniz.
 - Önyarlı pişirme süresini görüntülemek için COOKING TIME (PİŞİRME SÜRESİ) düğmesine basın.
 - 5** Çorba pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PİŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın.
 - Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve pişirme işlemi başlar.
 - Pişirme işlemi başladığında ekran, önyarlı süreden geçerli süreye geçer.
- Pilav pişiricinin otomatik olarak sıcak tutma moduna geçtiğini göstermek için pişirme/tekrar ısıtma ışığı söner ve sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar.
- 6** Pişirme işlemini, önyarı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.
Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp sönmeye başlar.
 - 7** Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Kek pişirme

- 1** Kek pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 15).
- 2** Kek pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PİŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın (Şek. 16).
- Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve kek pişirme işlemi başlar.
- Kek pişirme işlemi bittiğinde, pilav pişirici sesli uyarı verir ve sıcak tutma ışığı işlemin bittiğini göstermek için yanıp söner.
- 3** Pilav pişiriciyi kapatmak için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın ve fişi prizden çekin.

Kek tarifi

Malzemeler: hazır kek unu karışımı 250 g; tereyağı 65 g; su veya süt 100 ml; 1 büyük yumurta.

Dikkat: Kek unu karışımı, su veya süt, tereyağı ve yumurtayı geniş bir kasede karıştırın. Elektrikli mikserle düşük hızda 1 dakika, ardından orta hızda 3 dakika çırpin.

Dikkat: İç hazneyi biraz tereyağı ile yağlayın ve kek karışımını içine boşaltın.

Dikkat: Kek pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın.

Dikkat: Pilav pişirici kek pişirme işleminin bittiğini göstermek için sesli uyarı verdiğinde, KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın ve iç hazneyi pişiriciden çıkarın.

Dikkat: Kekin soğumasını bekleyin, ardından keki çıkarmak için iç hazneyi bir tabağa ters çevirin.

Güveç pişirme

Toprak kapta geleneksel pilav tarifleri yapmak için güveç modunu kullanabilirsiniz. Pilavın alt kısmında gevrek bir kabuk oluşur.

1 Yıkamış pirinci iç hazneye koyun ve uygun miktarda su ekleyin.

'Pilav pişirme' bölümündeki tabloda belirtilen pirinç miktarlarına bağlı kalın.

'Pilav pişirme' bölümündeki tabloda belirtilen miktarda su ekleyin.

2 'Pilav pişirme' bölümündeki 6 - 7 arası adımları izleyin.

3 Güveç pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 17).

4 Güveç pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın (Şek. 18).

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve pişirme işlemi başlar.

5 Pilav hazır olduğunda, pilav pişirici 2 dakika boyunca sesli uyarı verir ve pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp sönmeye başlar (Şek. 19).

6 Güveç için, malzemeleri pilavın üzerine yerleştirin. Kapağı kapatın ve pişirme işlemine devam etmek için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine tekrar basın.

• COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basmazsanız, pilav pişirici otomatik olarak güveç pişirme işlemine devam eder.

• Pişirme işlemi bittiğinde, bir sesli uyarı duyarsınız. Pilav pişiricinin otomatik olarak sıcak tutma moduna geçtiğini göstermek için pişirme/tekrar ısıtma ışığı söner ve sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar.

7 Pişirme işlemi, önarıyı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp sönmeye başlar.

8 Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Tarif: Güveçte Tavuk ve Çin soslu pilav

Malzemeler: 3 ölçek pirinç; 300 g tavuk parçası; 200 g dilimlenmiş Çin sosisi; 2,5 cm'lik doğranmış zencefil; 1 çorba kaşığı yağ; tuz ve şeker.

Dikkat: Tavuğu biraz tuz ve şeker ile terbiye edin.

Dikkat: Yıkamış pirinci iç hazneye koyun ve 3 ölçek seviye göstergesine kadar su ile doldurun. Güveç pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine, pişirmek için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın.

Dikkat: Pilav pişirici pilavın hazır olduğunu göstermek için sesli uyarı verdiğinde, malzemeleri eşit şekilde iç haznedeki pilavın üzerine dağıtın.

Dikkat: Güveç pişirme işlemi bittiğinde, güvecin üzerine bir miktar doğranmış yeşil soğan ekleyin ve sıcakken servis yapın.

Buharlama

1 Ölçme kabı ile 3 ölçü suyu iç hazneye boşaltın.

Su miktarı, buharla pişirilen yiyecek miktarına göre değişir.

3 ölçü suyun kaynama noktasına ulaşması yaklaşık 8 dakika sürer.

2 Buharla pişirmek istediğiniz yiyecekleri buhar tepsisine veya bir tabağa koyun.

Buharlı pişirme için yiyeceklerin tepsiye düzgünce yayıldığından ve dilimlenmemiş olduğundan emin olun.

3 Buhar tepsisini iç haznenin üzerine koyun (Şek. 20).**4** Eğer ayrı bir tabak kullanıyorsanız, buhar tepsisinin içine yerleştirin.**5** Kapağı sıkıca kapayın.**6** Buharla pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın (Şek. 21).**7** İstenen buharla pişirme süresini ayarlamak için COOKING TIME (PIŞİRME SÜRELERİ) düğmesine basın (Şek. 22).

Varsayılan buharla pişirme süresi olan 15 dakika görüntülenir.

8 İstenen süreyi ayarlamak için HR (SAAT) ve/veya MIN (DAKİKA) düğmelerine basın (Şek. 23). 10 dakika ile 1 saat arasında bir süre ayarlayabilirsiniz.

Pişirme süresini ayarlamazsanız, varsayılan buharla pişirme süresi olan 15 dakika geçerli olur.

9 Buharla pişirme işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın. Bkz. 'Pilav pişirme' madde 10 ve 12.

● Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve buharla pişirme işlemi başlar.

● Buharla pişirme işlemi bittiğinde, pilav pişirici işlemin bittiğini göstermek için sesli uyarı verir.

10 Kapağı açın ve buharla pişirilmiş olan yiyecekleri tabaktan veya buhar tepsisinden dikkatle çıkarın. Tabak ve buhar tepsi çok sıcak olacağından, mutfak eldiveni veya bir bez kullanın.

Sıcak buhara dikkat edin.

11 Pişirme işlemini, önayarı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.**12** Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Tekrar ısıtma

Tekrar ısıtma modunu soğumuş pilavı ısıtmak için kullanabilirsiniz. Pilavın düzgün şekilde ısıtılmasını sağlamak için, iç hazneyi yansını aşmayacak şekilde doldurun.

1 Soğumuş pilavı karıştırın ve iç hazneye eşit şekilde dağıtın.**2** Kurumasını önlemek için pilavın üzerine biraz su ekleyin. Eklenecek su miktarı, ısıtılacak pilav miktarına bağlıdır.

Pilav kavrulmaya başlarsa, biraz daha su ekleyin.

3 Tekrar ısıtma işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine iki kez basın.

● Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanar ve tekrar ısıtma işlemi başlar.

● Tekrar ısıtma işlemi bittiğinde, bir sesli uyarı duyarsınız. Pilav pişiricinin otomatik olarak sıcak tutma moduna geçtiğini göstermek için pişirme/tekrar ısıtma ışığı söner ve sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar.

● Servis yapmadan önce pilavı iyice karıştırın.

● Varsayılan tekrar ısıtma süresi 23 dakikadır.

● Soğumuş pilav bir kereden fazla ısıtılmamalıdır.

4 Pişirme işlemini, önayarı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.**5** Kapatmak için pilav pişiricinin fişini çekin.

Sıcak tutma

Bu mod, pirinci daha uzun süre sıcak tutmanızı sağlar.

Sıcak tutma modunu etkinleştirmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.

Dikkat: Sıcak tutma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar.

Tadını muhafaza etmek için pilavı 12 saatten daha uzun süre sıcak tutmanızı önermeyiz.

Sıcak tutma işlemi boyunca, ekranda 0'dan 11'e (0HR, 1HR ...11HR) saat olarak süre görüntülenir: 12 saatten sonra, ekran geçerli saati görüntülemeye geçer.

12 saatten sonra, sıcak tutma modu biter ve pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp söner.

Pişirme işlemini, önayarı veya sıcak tutma modunu iptal etmek için KEEP-WARM/OFF (SICAK TUTMA/KAPATMA) düğmesine bir kez basın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcıyı, pilav pişirme fonksiyonları ve buharla pişirme, çorba pişirme ve congee pişirme modları için kullanabilirsiniz.

Yiyeceğinizin hazır olmasını istediğiniz saati ayarlamak için TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesine basın. 0 dakikadan 23 saate kadar süre ayarlayabilirsiniz.

Pilav pişirme fonksiyonları için pilavın hazır olacağı saatin ayarlanması:

- 1 İstenen pilav pişirme fonksiyonunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın. (Şek. 24)
- 2 Pilavın hazır olacağı saati ayarlamak için, TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesine bir kez basın ve saati ayarlamak için HR (SAAT) ve/veya MIN (DAKİKA) düğmelerini kullanın.
- 3 Örneğin, pilavın 18:30'da hazır olmasını ayarlamak için TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesini kullanabilirsiniz (Şek. 25).
- 3 Zamanlayıcı ve işleminin başlaması için COOK/REHEAT (PIŞİRME/TEKRAR ISITMA) düğmesine basın. (Şek. 26)

Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanıp söner ve zamanlayıcı ışığı sürekli olarak yanar. Ekranda geçerli saat görüntülenir: Ayarlanmış saati görmek için TIMER (ZAMANLAYICI) düğmesine bir kez basın.

Pişirme işlemi başladığında, pişirme/tekrar ısıtma ışığı sürekli olarak yanmaya başlar ve zamanlayıcı ışığı söner.

Ayarlanan saate kadar geçecek süre seçilen, pişirme fonksiyonu için gereken toplam pişirme süresinden daha kısaysa, pilav pişirici pişirme işlemine derhal başlar.

Congee, çorba ve buharla pişirilmiş yiyeceklerin hazır olacağı saatin ayarlanması:

- 1 Congee pişirme, çorba pişirme veya buharla pişirme modunu seçmek için MENU (MENÜ) düğmesine basın. (Şek. 27)
- 2 İstenen pişirme süresini ayarlamak için COOKING TIME (PIŞİRME SÜRELERİ) düğmesine basın. Pişirme süreleri için bkz. 'Congee pişirme', 'Çorba pişirme' veya 'Buharla pişirme' (Şek. 13).
- 3 Yukarıda 'Pilavın hazır olacağı saatin ayarlanması' başlığı altındaki 2 -3. adımları izleyin.

Saat

Geçerli saati ayarlamak için:

- 1 Pilav pişiricinin fişini takın.
- 2 Saati ayarlamak için HR (SAAT) ve MIN (DAKİKA) düğmelerine basın.

Ekrandaki saat yanıp sönmeye başlar.

HR (SAAT) veya MIN (DAKİKA) düğmesini basılı tutarak saati hızlı bir şekilde ileri alabilirsiniz.

Pişirme veya sıcak tutma işlemi sırasında saat ayarlanamaz.

- 3** Saati onaylamak için, saati ayarladıktan sonra 5 saniye süreyle herhangi bir düğmeye basmayın. Ekranda gösterilen saat sürekli görüntülenmeye başladığında saat onaylanmıştır.

Temizleme

Pilav pişiriciyi temizlemeye başlamak için fişini çekin.

Temizlemeden önce pilav pişiricinin tamamen soğumasını bekleyin.

İç haznenin yapışmaz kaplamasını korumak için aşağıdakilerden kaçının:

- iç hazneyi bulaşık yıkamak için kullanmak;
- hazneye sirke koymak.

1 Buhar tepsisini ve iç hazneyi cihazın gövdesinden çıkarın.

2 Kapak ayırma tırnaklarına basarak ve iç kapağı dışarı ve aşağı doğru çekerek iç kapağı dış kapaktan ayırın. (Şek. 28)

İç kapağı tekrar takmak için, iç kapağın üst uç kısmını dış kapağa oturtun ve ayırma tırnaklarını sıkıca yerlerine bastırın ('klik').

3 Buhar deliği kapağını yukarı doğru çekerek dış kapaktan çıkarın (Şek. 29).

- Buhar deliği kapağının alt kapağını çıkarmak için, kilitleme tırnağını 'open' (açık) konumuna kaydırın ve kapağı bağlantı yerinden çıkarın (Şek. 30).
- Buhar deliği kapağının alt kapağını yerine takmak için, kapağı bağlantı yerine oturtun, kilitleme tırnağını 'close' (kapalı) konumuna kaydırın ve alt kapağı buhar kapağına bastırın ('klik') (Şek. 31).
- Buhar deliği kapağını yeniden dış kapak deliğine takmak için, kapağı deliğe yerleştirin ve sıkıca bastırın (Şek. 32).

4 İç kapak, iç hazne, buhar tepsisi, pirinç kepçesi ve buhar deliğini, sünger veya bez ile sabunlu sıcak suda temizleyin.

İç hazneyi temizlerken yapışmaz yüzeye zarar verebilecek temizlik malzemeleri, kazıyıcılar ve metal aletler kullanmayın.

5 Cihaz gövdesinin iç ve dış yüzeylerini temizlerken sadece kuru bez kullanın.

Pilav pişirme makinesinin gövdesini kesinlikle suya daldırmayın ya da musluk altında yıkamayın. Isıtma elemanını kuru bir bezle silin.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi yetkililere verin. Bu sayede çevre korumasına yardımcı olursunuz (Şek. 33).

Garanti ve Servis

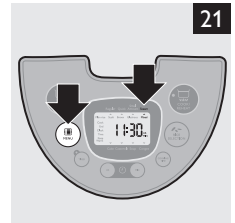
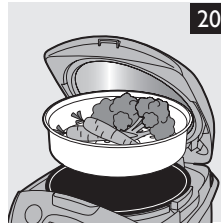
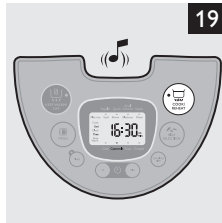
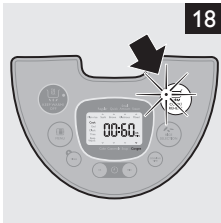
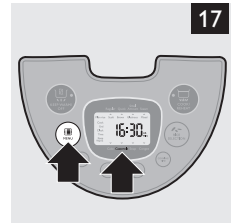
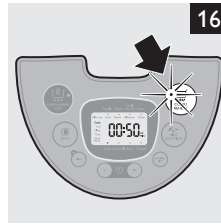
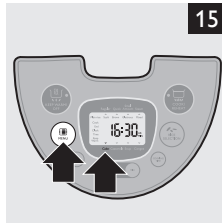
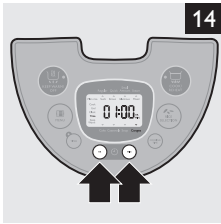
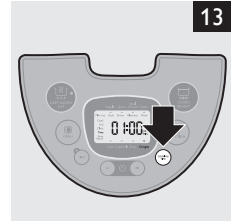
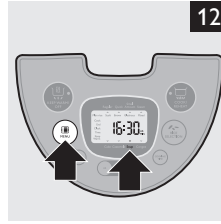
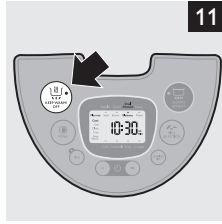
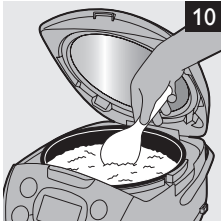
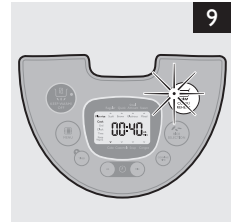
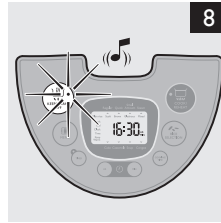
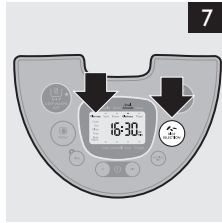
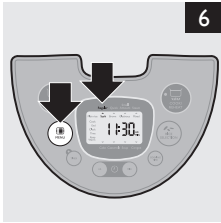
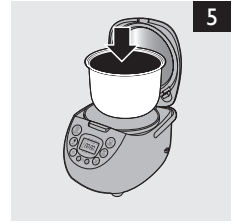
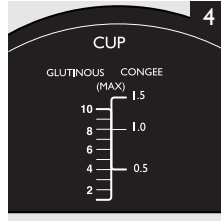
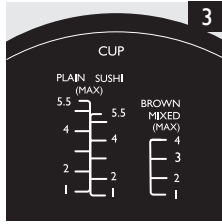
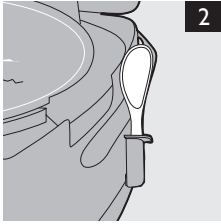
Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkezi ile iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayiine başvurun.

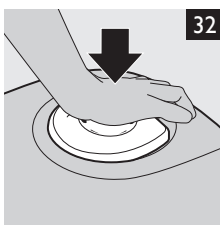
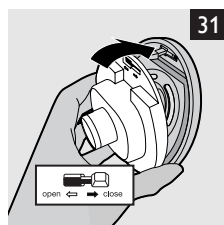
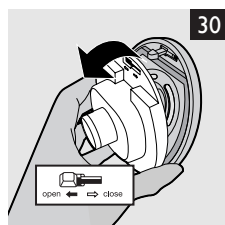
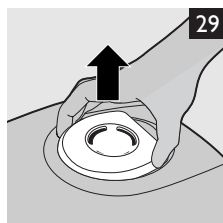
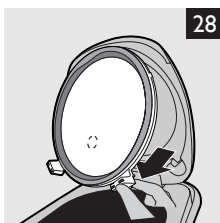
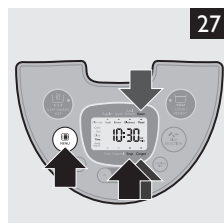
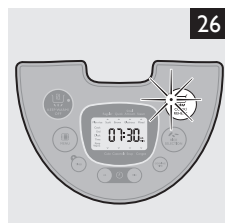
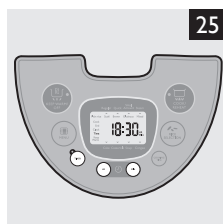
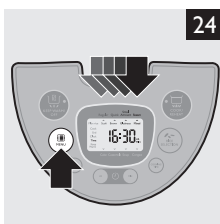
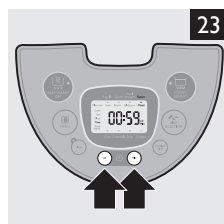
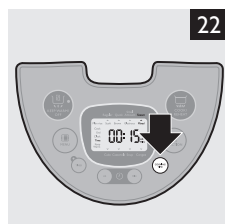
Sorun giderme

Pilav pişirme makineniz düzgün çalışmıyor veya pişirme kalitesi yetersiz ise, aşağıdaki tabloya bakın. Eğer sorunu çözemiyorsanız, ülkenizdeki Philips Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.

Sorun	Neden	Çözüm
Pişirme/tekrar ısıtma ışığı yanmıyor:	Bağlantı sorunu var:	Pirinç pişirme makinesinin kabloya bağlı olduğundan ve fişin prize takılı olduğundan emin olun.
	Işıktaki problem var:	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.
Pişirme işlemi bittiğinde sıcak tutma ışığı yanmıyor:	Işıktaki problem var:	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.
Pilav pişirme sırasında cihazdan su dökülüyor:	Pilav pişirme için çok fazla su kullanılmış olabilir:	İç haznedeki ölçekte, kullanılan pirinç miktarına karşılık gelen seviyeye kadar su doldurduğunuzdan emin olun. Pişirme sırasında taşmaya neden olabileceği için, suyun ölçekteki bir sonraki seviyeyi geçmediğinden emin olun.
LCD ekranda E1, E2, E3, E4 görüntüleniyor	Elektronik parça arızası	Sensör sorunu. Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.
LCD ekranda E5 görüntüleniyor		OFF (KAPATMA) düğmesine bir kez basın. Cihaz normal haline döner
Pilav pişiricinin fişi takılı değilken ekran kapalı.	Pil bitiyor:	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.
Pilav pişirme sırasında cihazdan su dökülüyor:	Pilav pişirme için çok fazla su kullanılmış olabilir:	İç haznedeki ölçekte, kullanılan pirinç miktarına karşılık gelen seviyeye kadar su doldurduğunuzdan emin olun. Pişirme sırasında taşmaya neden olabileceği için, suyun ölçekteki bir sonraki seviyeyi geçmediğinden emin olun.
Pilav pişmedi.	Yeteri kadar su eklenmemiş.	İç haznede belirtilen miktarda su ekleyin (bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
	Pişirme işlemi başlamadı.	RICE SELECTION (PİRİNÇ SEÇİMİ) düğmesi veya COOKING TIME (PİŞİRME SÜRESİ) düğmesi ve COOK/REHEAT (PİŞİRME/TEKRAR SITIMA) düğmesine basmadınız.
	İç hazne ısıtma elemanı ile düzgün şekilde temas etmiyor:	Isıtma elemanında herhangi bir yabancı madde olmadığından emin olun.
	Isıtma maddesi zarar görmüş.	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.
Zamanlayıcı ayarlandığında zamanlayıcı ışığı yanmıyor:	Işıktaki problem var:	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.

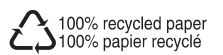
Sorun	Neden	Çözüm
Kek düzgün şekilde pişmiyor.	Malzeme miktar çok fazla.	'Kek pişirme' bölümündeki tarifte belirtilen miktarları kontrol edin.
Pilav çok sert oldu.	Pilav pişirme için yeterli su kullanılmış olabilir.	İç haznedeki ölçekte, kullanılan pirinç miktarına karşılık gelen seviyeye kadar yavaş yavaş su ekleyin. Pişirme sırasında taşmaya neden olabileceği için, suyun ölçekteki bir sonraki seviyeyi geçmediğinden emin olun.
	Yanlış menü seçildi.	Bkz. bölüm 'Cihazın kullanımı'.
Pilav çok yumuşak oldu.	Pilav pişirme için çok fazla su kullanılmış olabilir.	İç haznedeki ölçüğe göre su eklediğinizden emin olun (bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
	Yanlış menü seçildi.	Bkz. bölüm 'Cihazın kullanımı'.
Pirinç kavruldu.	Pirinç iyice yıkanmamış olabilir.	Suyu berraklaşana kadar pirinci yıkayın.
Pilav pişirme makinesi otomatik olarak sıcak tutma moduna geçmiyor.	Sıcaklık kontrolü arızalıdır.	Cihazı Philips bayiinize ya da Philips tarafından onaylanmış bir servis merkezine götürün.







www.philips.com



4222.200.0301.1