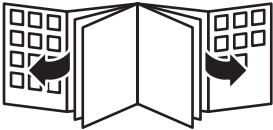


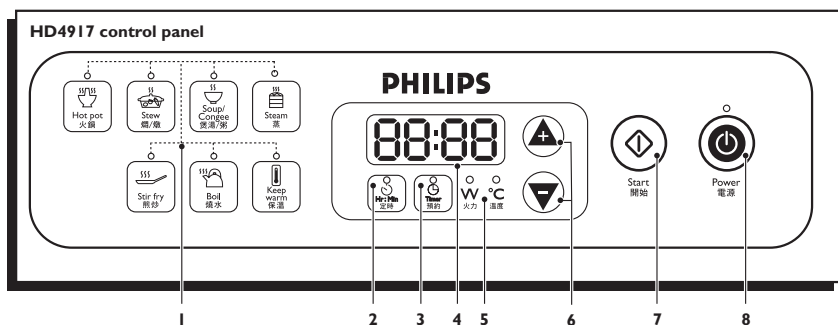
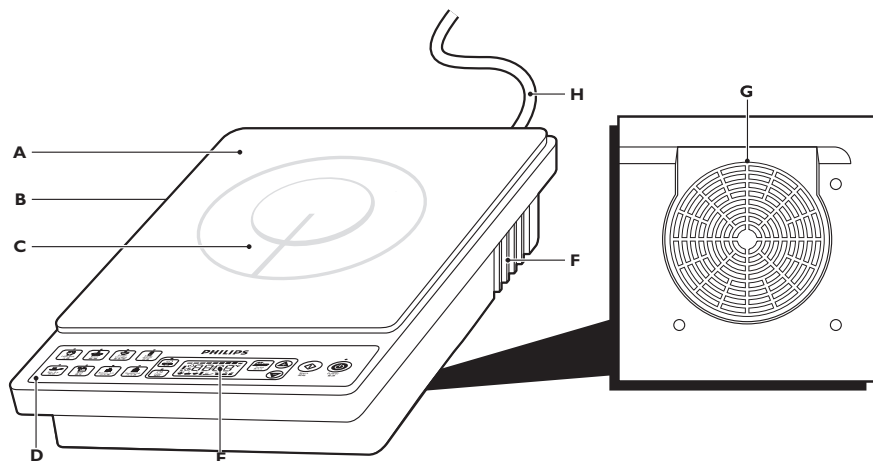
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD4917



PHILIPS





ENGLISH 6

BAHASA MELAYU 16

ภาษาไทย 26

TIẾNG VIỆT 34

繁體中文 43

简体中文 51

Introduction

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

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

Advantages of the induction cooker:

- Safe: the induction cooker does not make use of an open flame or fire. It also has a number of safety features, which allow you to enjoy cooking with your family whenever you want.
- Fast: in induction cooking, the cookware serves as the heat source. This results in much faster and more even heat transfer; shortening the cooking time by more than 1/3 compared to conventional cooking.
- Versatile: the induction cooker has 7 preset cooking modes, each with its own optimal heating pattern. These modes allow you to prepare a great variety of nutritious meals.
- Very user friendly: the simple and interactive control panel and display allow you to easily adjust the settings at the touch of a button.
- Comfortable: the induction cooking process is smoke-free and produces less grease. Moreover, the cooker and the surrounding area stay cool. This allows you to cook in a cool and comfortable environment.
- Portable: the induction cooker has a compact design and the cooking plate stays cool. This means the appliance is always safe to use and allows you to cook anywhere in your home.

General description (Fig. 1)

- A** Crystalite cooking plate
- B** Body
- C** Cooking zone
- D** Control panel
- E** Display
- F** Air outlet
- G** Air inlet
- H** Mains cord

Control panel

- 1** Preset cooking modes with indicator lights
- 2** Hr:Min button (cooking time)
- 3** Timer button
- 4** Display
- 5** Power level/cooking temperature indication
- 6** +/- buttons (for setting cooking time, power level and cooking temperature)
- 7** Start button
- 8** Power on/off button

Important

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

Danger

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

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the cooking plate is clean and dry before you switch on the appliance.
- Do not cover the air vent while the induction cooker is operating.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking plate since they can get hot.
- Do not cover any part of the cooking plate with aluminium to prevent the risk of electric shock, short circuiting or fire.
- If the surface of the cooking plate is cracked, switch off the appliance and do not use it anymore to prevent the risk of electric shock, short circuiting or fire.

Caution

- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the induction cooker to high temperatures, hot gas, steam or damp heat. Do not place the induction cooker on or near an operating or still hot stove or cooker.
- Always switch off the appliance before you unplug it.
- Always unplug the appliance and let it cool down before you clean it.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Place the induction cooker on a stable, horizontal and level surface and make sure there is at least 10cm free space around it to prevent overheating.
- Do not place anything between the cookware and the cooking plate.
- The maximum weight that can be put on the induction cooker is 7kg.
- Beware of hot steam that comes out of the cookware during cooking or when you remove the lid.
- Do not lift and move the induction cooker while it is operating.
- Never put empty cookware on the switched-on induction cooker; as this could cause the cookware to become distorted or the heating coil to become damaged.
- Do not store flammable materials and liquids near or on the induction cooker.
- Avoid hard contact between the cookware or other objects and the crystalite cooking plate.
- Always place the cookware on the cooking zone during cooking.
- Never connect this appliance to a timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.

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

Automatic shut-off

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

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

Remove all packaging material from the induction cooker.

Preparing for use

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

Recommended types and sizes of cookware

Suitable cookware for the induction cooker

Material	Cookware with a bottom made of iron or magnetic stainless steel
Shape	Cookware with a flat bottom
Size	Cookware with a bottom diameter of 12-22cm, depending on the cooking mode (see tips below)
Weight	Cookware with a weight of up to 7kg (including contents)

Cookware NOT suitable for the induction cooker

Material	Cookware with a bottom made of non-iron metal, crystalite, glass, aluminium and copper
Shape	Cookware with a concave or convex bottom
Size	Cookware with a bottom diameter of less than 11cm
Weight	Cookware with a weight over 7kg (including contents)

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

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

Using the appliance

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

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

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

Default and adjustable settings

Mode	Default cooking time	Power (watt)/ temperature (°C) range	Adjustable cooking time	Timer	Display indications
Quick start (manual) cooking	5	400-2000W	5-60	-	Power level
					Remaining cooking time (if cooking time is set)
Hot pot	-	400-2000W	-	-	Power level
Stew	60	400-1400W	30-180	up to 12hrs	Remaining cooking time
Soup/Congee	60	400-1400W	30-180	up to 12hrs	Remaining cooking time
Steam	15	2000W	10-40	up to 12hrs	Remaining cooking time
Stir fry	30	80-240°C	5-60	-	Temperature
Boil	9	2000W	5-30	-	Remaining cooking time
Keep warm	30	80°C	15-180	-	Remaining warming time

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

Note: The Steam mode allows you to steam various types of food, such as steamed rolls, egg, pork ribs or chicken.

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

Power/temperature settings

	Low		Mid		High		
Wattage (W)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
Temperature (°C)	80	120	160	180	200	220	240

Quick start cooking (manual mode)

- 1** Put the mains plug in the wall socket.
 - The appliance produces a 2-second beep.
 - The display shows '----' (Fig. 2).
- 2** Place the cookware on the cooking zone.
- 3** Press the Power on/off button once to switch on the appliance (Fig. 3).
 - The power-on light and the 'W' light go on. The display shows the default setting of 1400W (Fig. 4).
- 4** If you want to adjust the power level, press the + and - buttons (Fig. 5).

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

- 5** If you want to adjust the cooking time: (Fig. 6)
 - Press the Hr:Min button.
 - Adjust the time with the + and - buttons. (Fig. 7)

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

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

- 6** Press the Start button to start cooking (Fig. 8).

If you have not set a cooking time and/or power level, the appliance starts cooking at the default settings (a cooking time of 5 minutes and a power level of 1400W).

 - The appliance starts cooking.
 - During cooking, the fan switches on to keep the appliance cool. When you switch off the appliance, the fan remains on for approx. 1 minute and then switches off automatically.
 - During cooking, the display shows the power level (Fig. 9).
 - If you have set a cooking time, the display shows the remaining cooking time (Fig. 10).
 - When the cooking time has elapsed, the appliance beeps a few times.

The appliance automatically switches off and the power-on light goes out.

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

- 7** Unplug the appliance after cooking.

Using the preset cooking modes

You can choose between 7 preset cooking modes.

- 1** Put the mains plug in the wall socket and press the Power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 11)
 - The power-on light and the 'W' light go on. The display shows the default setting of 1400W. (Fig. 4)
- 2** Press the button of the preset mode you want to use.

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

▶ The indicator light above the button goes on (Fig. 12).

3 If you want to start cooking at the default setting of the selected preset mode, continue with step 6.

See the default settings and cooking time table above for the default settings in the different cooking modes.

4 If you want to adjust the power level or cooking temperature, press the + and - buttons. (Fig. 7)

- If the power level is adjustable, 'W' light goes on and the power level flashes. (Fig. 9)
- If the temperature is adjustable, 'C' light goes on. (Fig. 13)

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

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

5 If you want to adjust the cooking time: (Fig. 14)

- Press the Hr:Min button.
- Adjust the time with the + and - buttons. (Fig. 7)

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

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

6 Press the Start button (Fig. 8).

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

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

Using the timer

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

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

You can use the timer function for the Stew, Soup/Congee, Steam modes.

You can set a start time of 5 minutes to 12 hours.

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

2 Press the Timer button (Fig. 15).

3 Press the + and - buttons to set the number of minutes or hours after which you want the appliance to start cooking (Fig. 7).

Note: Press the + or - button briefly to increase or decrease the time in steps of 5 minutes. When you press the + or - button longer, the time increases or decreases in steps of 1 hour.

4 Press the Start button to start the timer (Fig. 8).

- ▶ The timer light goes on.

- The display starts to count down the time.
- When the cooking process starts, the timer light goes out and the display shows that the cooking process has started.

Cleaning and maintenance

Cleaning

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

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

Do not put vinegar on the crystalite cooking plate.

- 1** Unplug the appliance and let it cool down.
- 2** Clean the appliance with a damp cloth and if necessary, with some mild cleaning agent.

Maintenance

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

Storage

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

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

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

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

Guarantee and service

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

Troubleshooting

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

Problem	Solution
The power-on light does not go on.	There is a connection problem. Check if the induction cooker is connected to the mains and if the plug is inserted firmly into the wall socket.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
When I press the cooking mode button, the on-light of the selected mode does not go on.	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The Hr:Min light does not go on when I set the cooking time.	You have selected the Hot pot cooking mode. You can only adjust the cooking time in the Quick start (manual) mode and in the preset Stew, Soup/Congee, Steam, Stir fry, Boil and Keep warm cooking modes.
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The timer light does not go on when I set the timer.	You have selected the Quick start (manual) mode or the preset Hot pot, Stir fry, Boil or Keep warm cooking mode. You can only use the timer in the Stew, Soup/Congee, Steam cooking modes (see the 'Default and adjustable settings' table in chapter 'Using the appliance').
	The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
I cannot change the power setting before I select the Stew mode or Soup/Congee mode.	In the Stew and Soup/Congee modes, the appliance first brings the food to the boil and then switches to a lower power level. You can only adjust the power level after the boiling stage.
The appliance beeps continuously.	You have put unsuitable cookware on the cooking plate or you have removed the cookware from the cooking plate during cooking. Place suitable cookware on the cooking plate.
The maximum power setting for certain cooking modes is very low.	In the Stew and Soup/Congee modes, the appliance first brings the food to the boil and then switches to a lower power level. You can only adjust the power level after the boiling stage.
I cannot switch to a different cooking mode during cooking.	You cannot switch to a different cooking mode during cooking. If you want to select a different cooking mode, press the Power on/off button to switch off the cooker. Then press the Power on/off button again to switch the cooker back on.

Problem	Solution
The fan works but the appliance has not started cooking.	You have to press the Start button within 1 minute after you press the Power on/off button.If you do not press the Start button within 1 minute, the induction cooker switches off and the fan continues to work for 1 minute to cool down the appliance.

Codes on the display	Message	What you should do
----	There is no cookware on the cooking plate or the cookware is not suitable for the induction cooker.	Place suitable cookware on the cooking plate.
E1	Unstable voltage in power supply network	Check if the voltage in your home is suitable for the induction cooker.
E2	The cooking plate has overheated.	Switch off the appliance and unplug it. Let it cool down for approx. 10 minutes and then switch on the appliance again.
E3	The appliance malfunctions	Take the appliance to a Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
E4	The appliance has overheated	Check if the air outlet is covered. If so, remove the object covering the air outlet and let the appliance cool down. Then switch on the appliance again.
		If the air outlet is not covered, check if the fan works. Switch on the appliance and press the Start button. If the fan does not work, take the appliance to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Recipes

Chinese-style soup

Preparation time: 3 hours

Ingredients:

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

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

Pork rib stew with mushrooms

Preparation time: 1 hour

Ingredients:

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

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

Pengenalan

Tahniah atas pembelian anda dan selamat datang ke Philips! Untuk mendapat manfaat sepenuhnya daripada sokongan yang ditawarkan oleh Philips, daftarkan produk anda di www.philips.com/welcome.

Periuk aruhan berfungsi atas dasar elektromagnet yang menghasilkan medan elektromagnet frekuensi tinggi yang berkuasa. Apabila alat memasak yang terdiri daripada bahan magnet (cthnya. besi) diletak pada periuk aruhan, medan elektromagnet memindahkan tenaga ke bahagian bawah alat tersebut, yang menyebabkan alat memasak dan makanan di dalamnya menjadi panas. Jumlah haba yang dijana di dalam alat memasak tersebut di kawal dengan mengubah kekuatan medan elektromagnet itu. Apabila kekuatan medan elektromagnet ditukar, suhu alat memasak itu bertukar serta merta.

Kelebihan periuk aruhan:

- Selamat: periuk aruhan tidak menggunakan nyalaan atau api yang terbuka. Ia juga mempunyai beberapa ciri keselamatan, yang membolehkan anda berseronok memasak bersama keluarga pada bila-bila masa.
- Cepat: dalam pemasakan aruhan, alat memasak bertindak sebagai sumber haba. Ini menghasilkan pemindahan haba yang lebih cepat dan lebih rata, mengurangkan masa memasak sehingga lebih daripada 1/3 berbanding dengan pemasakan secara konvensional.
- Serba boleh: periuk aruhan mempunyai 7 mod memasak yang dipratetapkan, setiap satu dengan corak pemanasan tersendiri yang optimum. Mod ini membenarkan anda menyediakan pelbagai pilihan makanan yang berkhasiat.
- Kegunaan yang mesra: panel kawalan dan paparan yang mudah dan interaktif membolehkan anda melaraskan tetapan dengan mudah dengan sentuhan butang.
- Selesa: proses memasak dengan periuk aruhan adalah bebas asap dan menghasilkan gris yang sedikit. Selain itu, periuk dan kawasan sekitarnya tetap sejuk. Ini membolehkan anda memasak dalam persekitaran yang dingin dan selesa.
- Mudah alih: periuk aruhan mempunyai reka bentuk yang kompak dan plat memasaknya sentiasa sejuk. Ini bermakna perkakas ini sentiasa selamat untuk digunakan dan ia membolehkan anda memasak di mana-mana dalam rumah anda.

Perihalan umum (Gamb. 1)

- A** Plat memasak kristalit
- B** Badan
- C** Zon masak
- D** Panel kawalan
- E** Paparan
- F** Salur keluar udara
- G** Salur masuk udara
- H** Kord sesalur kuasa

Panel kawalan

- 1** Mod masak pratetap dengan lampu penunjuk
- 2** Butang Jam:Min (masa memasak)
- 3** Butang pemasa
- 4** Paparan
- 5** Tahap alih:periuk aruhan mempunyai reka bentuk yang kompak dan plat memasaknya sentiasa sejuk. Ini bermakna perkakas ini sentiasa selamat untuk digunakan dan ia membolehkan anda memasak di mana-mana dalam rumah anda.
- 6** butang +/- (untuk menetapkan masa memasak, tahap kuasa dan suhu memasak)
- 7** Butang mula
- 8** Butang kuasa hidup/mati

Penting

Baca buku panduan pengguna ini dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

Bahaya

- Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.

Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Sambungkan perkakas hanya kepada soket dinding terbumi. Sentiasa pastikan plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
- Jauhkan kord sesalur kuasa dari capaian anak-anak. Jangan biarkan kord sesalur kuasa tergantung melepasi pinggir meja atau permukaan tempat kerja di mana perkakas berada.
- Pastikan plat memasak bersih dan kering sebelum anda menghidupkan perkakas .
- Jangan tutup bolong stim semasa periuk aruhan sedang beroperasi.
- Jangan pasang plag perkakas atau mengendalikan panel kawalan dengan tangan yang basah.
- Jangan sentuh plat memasak selepas memasak, kerana ia mengekalkan haba daripada alat memasak.
- Objek logam seperti pisau, garfu, sudu dan penutup periuk tidak harus diletakkan pada plat memasak kerana ia boleh menjadi panas.
- Jangan tutup mana-mana bahagian plat memasak dengan aluminium untuk mencegah risiko kejutan elektrik, litar pintas atau kebakaran.
- Jika permukaan plat memasak retak, matikan perkakas dan jangan gunakannya lagi untuk mencegah risiko kejutan elektrik, litar pintas atau kebakaran.

Awas

- Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- Jangan dedahkan periuk aruhan kepada suhu yang tinggi, gas panas, stim atau haba yang lembap. Jangan letakkan periuk aruhan di atas atau berhampiran dengan dapur yang sedang digunakan atau yang masih panas.
- Sentiasa matikan perkakas sebelum anda mencabut plagnya.
- Sentiasa cabutkan plag perkakas dan biarkan sehingga sejuk sebelum anda membersihkannya.
- Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jika perkakas ini disalahgunakan atau untuk tujuan profesional atau semiprofesional atau jika ia digunakan tidak mengikut arahan yang terdapat dalam manual pengguna, jaminan menjadi tidak sah dan Philips tidak menerima tanggungjawab bagi apa-apa kerosakan yang berlaku.
- Letakkan periuk aruhan di atas permukaan yang stabil, mendatar dan rata serta pastikan terdapat sekurang-kurangnya 10cm ruang kosong di sekelilingnya untuk mengelakkan daripada pemanasan melampau.
- Jangan letak apa-apa di antara alat memasak dan plat memasak.
- Berat maksimum yang boleh diletakkan di atas periuk aruhan ialah 7kg.
- Berwaspadalah terhadap stim panas yang keluar daripada alat memasak semasa memasak atau apabila anda membuka penutupnya.
- Jangan angkat atau pindahkan periuk aruhan semasa ia sedang beroperasi.
- Jangan letak alat memasak yang kosong di atas periuk aruhan yang telah dihidupkan, kerana ini boleh menyebabkan alat memasak tersebut menjadi herot benyot atau gegelung pemanasan menjadi rosak.

- Jangan simpan bahan dan cecair mudah terbakar berhampiran atau di atas periuk aruhan.
- Elakkan sentuhan yang kuat antara alat memasak atau objek lain dengan plat memasak kristalit.
- Sentiasa letakkan alat memasak pada zon memasak apabila memasak.
- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa atau sistem kawalan jauh untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- Jangan guna alat memasak yang mempunyai diameter dasar periuk lebih daripada 16cm untuk menggoreng makanan (dengan minyak yang banyak), kerana ini menyebabkan perkakas ini malfungsi.

Pemhatian automatik

Perkakas ini dilengkapi dengan pemhatian automatik. Ia akan mati secara automatik dalam dua keadaan:

- Dalam mod Quick start (manual) dan mod Hot pot, perkakas ini akan mati secara automatik jika anda tidak menekan sebarang butang selama 60 minit.
- Jika tiada alat memasak di atas plat memasak atau jika alat memasak itu tidak sesuai apabila anda menekan butang mula atau jika anda mengalihkan alat memasak daripada plat memasak apabila anda sedang memasak, periuk akan mengeluarkan bunyi bip secara berterusan, paparan menunjukkan '----'. Periuk ini akan mati secara automatik setelah 1 minit melainkan anda meletakkan alat memasak kembali pada plat memasak dalam masa satu minit ini.

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

Sebelum penggunaan pertama

Keluarkan semua bahan pembungkusan daripada periuk aruhan.

Bersedia untuk menggunakannya

- 1 Letak perkakas di atas permukaan yang kering, stabil dan rata.
- 2 Pastikan terdapat sekurang-kurangnya 10cm ruang kosong di sekeliling perkakas untuk mengelakkan daripada pemanasan melampau.
- 3 Sentiasa letakkan alat memasak pada zon memasak apabila memasak.
- 4 Pastikan anda menggunakan alat memasak dari jenis dan saiz yang betul (lihat jadual di bawah).

Jenis dan saiz alat memasak yang disarankan

Alat memasak yang sesuai untuk periuk aruhan

Bahan	Alat memasak dengan dasar yang dibuat daripada besi atau keluli tahan karat magnetik
Bentuk	Alat memasak dengan dasar yang leper
Saiz	Alat memasak dengan diameter dasar selebar 12-22cm, bergantung kepada mod memasak (lihat petua di bawah)
Berat	Alat memasak dengan berat sehingga 7kg (termasuk kandungan)

Alat memasak TIDAK sesuai untuk periuk aruhan

Bahan	Alat memasak dengan dasar yang dibuat daripada logam bukan besi, kristalit, kaca, aluminium dan tembaga
Bentuk	Alat memasak dengan dasar yang cekung atau cembung
Saiz	Alat memasak dengan diameter dasar kurang daripada 11cm
Berat	Alat memasak dengan berat lebih daripada 7kg (termasuk kandungan)

Petua: Apabila anda memasak dalam mod Quick start (manual) atau mod Hot Pot, anda boleh menggunakan alat memasak yang mempunyai diameter dasar selebar 12-25cm.

Petua: Untuk menggoreng makanan dengan minyak yang banyak, kami menasihatkan anda supaya menggunakan alat memasak dengan diameter dasar selebar 12-16cm.

Menggunakan perkakas

Gunakan hanya alat memasak yang sesuai untuk pemasakan aruhan (lihat bab ‘Bersedia untuk menggunakannya’).

Nota: Sentiasa letak dan gunakan perkakas pada permukaan yang kering, stabil, dan rata.

Jadual ini menunjukkan tetapan lalai dalam mod pemasakan yang berlainan dan sejauh mana tetapan lalai ini boleh dilaraskan.

Tetapan lalai dan boleh laras

Mod	Masa memasak lalai	Kuasa (watt)/ julat suhu (°C)	Masa memasak boleh laras	Pemasa	Penunjuk paparan
Pemasakan Quick start (manual)	5	400-2000W	5-60	-	Tahap kuasa
					Baki masa memasak (jika masa memasak ditetapkan)
Hot pot	-	400-2000W	-	-	Tahap kuasa
Stew	60	400-1400W	30-180	sehingga 12jam	Baki masa memasak
Sup/Bubur	60	400-1400W	30-180	sehingga 12jam	Baki masa memasak
Kukus	15	2000W	10-40	sehingga 12jam	Baki masa memasak
Kacau goreng	30	80-240°C	5-60	-	Suhu
Rebus	9	2000W	5-30	-	Baki masa memasak
Keep warm	30	80°C	15-180	-	Baki masa memanaskan

Nota: Dalam mod Stew dan mod Sup/Bubur, perkakas terlebih dahulu mendidihkan makanan dan kemudian beralih ke tahap kuasa yang lebih rendah. Anda hanya boleh melaraskan tahap kuasa selepas peringkat mendidih.

Nota: Mod Stim membenarkan anda mengukus pelbagai jenis makanan, seperti roti kukus, telur, tulang rusuk babi atau ayam.

Nota: Mod Didih membenarkan anda mendidihkan air atau makanan dengan cara yang pantas. Masa didih yang disarankan untuk 1 liter ialah 3-5 minit, untuk 2 liter 6-10 minit dan untuk 3 liter 9-14 minit.

Tetapan kuasa/suhu

	Rendah		Pertengahan				Tinggi
Wattan (W)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
Suhu (°C)	80	120	160	180	200	220	240

Pemasakan Quick start (mod manual)

- 1** Masukkan plag utama ke dalam soket.
 - ▶ Perkakas mengeluarkan bip selama 2-saat.
 - ▶ Paparan menunjukkan '----' (Gamb. 2).
- 2** Letak alat memasak pada zon memasak.
- 3** Tekan butang Kuasa hidup/mati sekali untuk menghidupkan perkakas (Gamb. 3).
 - ▶ Lampu penghidup kuasa dan lampu 'W' menyala. Paparan menunjukkan tetapan lalai 1400W (Gamb. 4).
- 4** Jika anda hendak melaraskan tahap kuasa, tekan butang + dan - (Gamb. 5).

Nota: Anda juga boleh melaraskan tahap kuasa semasa memasak.

- 5** Jika anda hendak melaraskan masa memasak: (Gamb. 6)
 - Tekan butang Jam:Min.
 - Laraskan masa dengan butang + dan - . (Gamb. 7)

Nota: Apabila anda menekan butang + dan - sebentar, masa meningkat atau menurun sebanyak 1 minit. Apabila anda menekan butang itu lebih lama, masa meningkat atau menurun selama 5 minit.

Nota: Anda juga boleh melaraskan masa memasak semasa sedang memasak.

- 6** Tekan butang Mula untuk memulakan pemasakan (Gamb. 8).

Jika anda belum menetapkan masa memasak dan/atau tahap kuasa, perkakas akan mula memasak pada tetapan lalai (masa memasak selama 5 minit dan tahap kuasa 1400W).

 - ▶ Perkakas mula memasak.
 - ▶ Semasa memasak, kipas dihidupkan untuk menyejukkan perkakas. Apabila anda mematikan perkakas, kipas tetap hidup selama lebih kurang 1 minit dan kemudian mati secara automatik.
 - ▶ Semasa memasak, paparan menunjukkan tahap kuasa (Gamb. 9).
 - ▶ Jika anda telah menetapkan masa memasak, paparan akan menunjukkan baki masa memasak (Gamb. 10).
 - ▶ Apabila masa memasak telah berlalu, perkakas akan mengeluarkan bunyi bip beberapa kali. Perkakas mati secara automatik dan lampu kuasa hidup akan padam.

Nota: Jika anda hendak menghentikan pemasakan, tekan butang Kuasa hidup/mati . Perkakas kemudian dimatikan.

- 7** Cabut plag selepas memasak.

Menggunakan mod memasak pratetap

Anda boleh memilih antara 7 mod memasak pratetap.

1 Masukkan plag sesalur kuasa ke dalam soket dinding dan tekan butang Kuasa hidup/mati untuk menghidupkan perkakas. (Gamb. 11)

• Lampu penghidup kuasa dan lampu 'W' menyala. Paparan menunjukkan tetapan lalai 1400W. (Gamb. 4)

2 Tekan butang mod pratetap yang anda hendak gunakan.

Nota: Sebelum anda menekan butang Mula untuk mengesahkan mod yang anda pilih, anda masih boleh beralih ke sebarang mod pratetap yang lain. Jika anda hendak menukar ke mod pratetap lain setelah anda menekan butang mula, anda hendaklah mematikan perkakas dengan menekan butang Kuasa hidup/mati. Kemudian tekan butang Kuasa hidup/mati sekali lagi untuk menghidupkan perkakas semula dan memilih mod pratetap yang dikehendaki.

• Lampu penunjuk di atas butang menyala (Gamb. 12).

3 Jika anda hendak memulakan pemasakan pada tetapan lalai mod pratetap yang dipilih, teruskan dengan langkah 6.

Lihat tetapan lalai dan jadual masa memasak di atas untuk mendapatkan tetapan lalai dalam mod memasak yang berlainan.

4 Jika anda hendak melaraskan tahap kuasa atau suhu memasak, tekan butang + dan - . (Gamb. 7)

- Jika tahap kuasa boleh dilaraskan, lampu 'W' menyala dan tahap kuasa akan berkelip. (Gamb. 9)

- Jika suhu boleh dilaras, lampu 'C' menyala. (Gamb. 13)

Sesetengah tetapan tidak boleh dilaraskan. Lihat jadual di atas untuk mendapatkan maklumat mengenai tetapan yang boleh atau tidak boleh dilaraskan dalam mod pratetap.

Nota: Anda juga boleh melaraskan tahap kuasa atau suhu memasak semasa sedang memasak.

5 Jika anda hendak melaraskan masa memasak: (Gamb. 14)

- Tekan butang Jam:Min.

- Laraskan masa dengan butang + dan - . (Gamb. 7)

Nota: Apabila anda menekan butang + dan - sebentar, masa meningkat atau menurun sebanyak 1 minit. Apabila anda menekan butang itu lebih lama, masa meningkat atau menurun selama 5 minit.

Nota: Anda juga boleh melaraskan masa memasak semasa sedang memasak.

6 Tekan butang Start (Gamb. 8).

• Periuk aruhan mula beroperasi menurut mod yang dipilih secara automatik.

• Semasa memasak, kipas dihidupkan untuk menyejukkan perkakas. Apabila anda mematikan perkakas, kipas tetap hidup selama lebih kurang 1 minit dan kemudian mati secara automatik.

• Paparan menunjukkan baki masa memasak (Gamb. 10).

• Apabila masa memasak telah berlalu, perkakas akan mengeluarkan bunyi bip beberapa kali. Perkakas mati secara automatik dan lampu kuasa hidup akan padam.

Nota: Jika anda hendak menghentikan pemasakan, tekan butang Kuasa hidup/mati . Perkakas kemudian dimatikan.

Menggunakan pemasa

Anda boleh menggunakan butang Pemasa untuk menetapkan masa yang anda kehendaki perkakas mula memasak pada mod memasak yang dipratetapkan.

Sebagai contoh: jika masa sekarang adalah jam 14:00 dan anda hendak perkakas mula memasak pada jam 18:00, tetapkan pemasa pada 4.00 (4 jam) dan tekan butang Mula. Setelah 4 jam, pada jam 18:00, perkakas mula memasak secara automatik.

Anda boleh menggunakan fungsi pemasa untuk mod Stew, Sup/Bubur, Stim.

Anda boleh menetapkan masa mula selama 5 minit hingga 12 jam.

- 1** Ikut langkah 1 hingga 5 daripada bahagian ‘Menggunakan mod memasak pratetap’.
- 2** Tekan butang Pemasa (Gamb. 15).
- 3** Tekan butang + dan - untuk menetapkan bilangan minit atau jam anda kehendaki perkakas mula memasak (Gamb. 7).

Nota: Tekan butang + atau - sebentar untuk meningkatkan atau mengurangkan masa sebanyak 5 minit. Apabila anda menekan butang + atau - butang lebih lama, masa akan meningkat atau mengurang sebanyak 1 jam.

- 4** Tekan butang Mula untuk memulakan pemasa (Gamb. 8).
 - Lampu pemasa menyala.
 - Paparan mula mengira detik masa.
 - Apabila proses memasak bermula, lampu pemasa padam dan paparan menunjukkan bahawa proses memasak telah bermula.

Pembersihan dan penyenggaraan

Pembersihan

Jangan sesekali tenggelamkan perkakas ke dalam air atau membilasnya di bawah air paip.

Jangan sekali-kali menggunakan pad penyental, agen pembersih yang melelas atau cecair yang agresif seperti petrol atau aseton untuk membersihkan perkakas.

Jangan letak cuka pada plat memasak kristalit.

- 1** Cabutkan plag perkakas dan biarkannya menjadi sejuk.
- 2** Bersihkan perkakas dengan kain yang lembap dan jika perlu, dengan sedikit agen pembersih yang lembut.

Penyelenggaraan

Penggunaan tidak betul boleh menyebabkan retak pada plat memasak. Untuk mengelakkan daripada turun warna dan calar, gunakan perkakas mengikut arahan dalam manual pengguna dan sentiasa bersihkan perkakas dan alat memasak dengan betul selepas digunakan.

Penyimpanan

Jangan letak objek yang berat pada plat memasak kristalit kerana ia mudah pecah.

Jangan simpan perkakas di tempat yang panas, contohnya berhampiran dengan dapur.

Jika anda tidak akan menggunakan perkakas buat tempoh masa yang agak lama, kami menasihatkan anda supaya menyimpan perkakas tersebut di tempat yang kering dan selamat.

Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 16).

Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Penjagaan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan.

Menyelesaikan masalah

Jika periuk aruhan tidak berfungsi dengan betul atau jika mutu masakan tidak baik, rujuk jadual di bawah. Jika anda tidak dapat menyelesaikan masalahnya, sila hubungi pusat servis Philips atau Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda.

Masalah	Penyelesaian
Lampu kuasa hidup tidak menyala.	Terdapat masalah sambungan. Periksa sama ada periuk aruhan disambungkan dengan sesalur kuasa dan sama ada plag dimasukkan dengan rapi ke dalam soket dinding
	Lampu rosak. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips anda atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
Apabila saya menekan butang mod memasak, lampu hidup bagi mod yang dipilih tidak menyala.	Lampu rosak. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips anda atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
Lampau Jam:Min tidak menyala apabila saya menetapkan masa memasak.	Anda telah memilih mod memasak Hot pot. Anda hanya boleh melaraskan masa memasak dalam mod Quick start (manual) dan dalam mod memasak pratetap Stew, Sup/Bubur, Stim, Kacau goreng, Rebus dan Keep warm.
	Lampu rosak. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips anda atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
Lampu pemasa tidak menyala apabila saya menetapkan pemasa.	Anda telah memilih mod Quick start (manual) atau mod pratetap Hot pot, Kacau goreng, Rebus atau Keep warm. Anda hanya boleh menggunakan pemasa dalam mod memasak Stew, Sup/Bubur, Stim (lihat jadual tetapan 'Lalai' dan tetapan boleh laras dalam bab 'Menggunakan perkakas').
	Lampu rosak. Bawa perkakas ke wakil penjual Philips anda atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
Saya tidak boleh menukar tetapan kuasa sebelum saya memilih mod Stew atau mod Sup/Bubur.	Dalam mod Stew dan mod Sup/Bubur, perkakas terlebih dahulu mendidihkan makanan dan kemudian beralih ke tahap kuasa yang lebih rendah. Anda hanya boleh melaraskan tahap kuasa selepas peringkat mendidih.
Perkakas mengeluarkan bunyi bip secara berterusan.	Anda telah meletakkan alat memasak yang tidak sesuai di atas plat memasak atau anda telah mengalihkan alat memasak tersebut daripada plat memasak semasa memasak. Letakkan alat memasak yang sesuai di atas plat memasak.

Masalah	Penyelesaian
Tetapan kuasa maksimum untuk sesetengah mod memasak adalah sangat rendah.	Dalam mod Stew dan mod Sup/Bubur, perkakas terlebih dahulu mendidihkan makanan dan kemudian beralih ke tahap kuasa yang lebih rendah. Anda hanya boleh melaraskan tahap kuasa selepas peringkat mendidih.
Saya tidak boleh beralih ke mod memasak yang lain semasa memasak.	Anda tidak boleh beralih ke mod memasak yang lain semasa memasak. Jika anda hendak memilih mod memasak yang berlainan, tekan butang Kuasa hidup/mati untuk mematikan periuk. Kemudian tekan butang Kuasa hidup/mati untuk menghidupkan semula periuk.
Kipas berfungsi tetapi perkakas belum mula memasak lagi.	Anda perlu menekan butang Mula dalam masa 1 minit selepas anda menekan butang Kuasa hidup/mati. Jika anda tidak menekan butang Mula dalam masa 1 minit, periuk aruhan mati dan kipas terus berfungsi selama 1 minit untuk menyejukkan perkakas.

Kod pada paparan	Mesej	Apa yang harus anda lakukan
----	Tiada alat memasak di atas plat memasak atau alat memasak tidak sesuai untuk periuk aruhan.	Letak alat memasak yang sesuai di atas plat memasak.
E1	Voltan tidak stabil dalam rangkaian bekalan kuasa	Periksa sama ada voltan di rumah anda sesuai untuk periuk aruhan.
E2	Plat memasak telah terlampau panas.	Matikan perkakas dan cabut plagnya. Biar ia menjadi sejuk selama lebih kurang 10 minit dan kemudian hidupkan perkakas semula.
E3	Perkakas malfungsi	Bawa perkakas ke wakil penjual Philips atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.
E4	Perkakas telah menjadi terlampau panas	Periksa sama ada alur keluar udara tertutup. Jika demikian, alihkan objek yang menutup alur keluar udara dan biarkan perkakas menjadi sejuk. Kemudian hidupkan perkakas semula.
		Jika alur keluar udara tidak tertutup, periksa sama ada kipas berfungsi. Hidupkan perkakas dan tekan butang Mula. Jika kipas tidak berfungsi, bawa perkakas ke wakil penjual Philips anda atau ke pusat servis yang diluluskan oleh Philips.

Resepi

Sup ala-Cina

Masa penyediaan: 3 jam

Ramuan:

- 300g ayam
- 1 lobak merah
- 2 ubi kentang
- 1 bawang
- 2ltr air

- 1** Masukkan semua bahan di dalam alat memasak mengikut susunan di atas.
- 2** Letak tudung pada alat memasak.
- 3** Letakkan alat memasak di atas periuk dan didihkan sup dalam mod Sup (lihat bab 'Menggunakan perkakas', bahagian 'Menggunakan mod memasak pratetap'.

Stew tulang rusuk babi dengan cendawan

Masa penyediaan: 1 jam

Ramuan:

- 800g tulang rusuk babi
- 1sudu besar sos soya pekat
- 1 sudu besar sos soya cair
- 1sudu teh garam
- 2 sudu besar gula
- 2 sudu besar minyak
- 500ml air
- 8 cendawan cina kering

- 1** Rendam cendawan kering selama 30 minit sebelum anda menggunakannya. Tosnya selama beberapa saat.
- 2** Potong tulang rusuk babi menjadi kepingan lebih kurang 5cm.
- 3** Masukkan minyak ke dalam alat memasak dan panaskannya sedikit. Masukkan kepingan babi.
- 4** Masukkan sos soya, garam, gula dan cendawan.
- 5** Masukkan air dan masak dalam mod Stew (lihat bab 'Menggunakan perkakas', bahagian 'Menggunakan mod memasak').
- 6** Masak tulang rusuk babi sehingga dagingnya lembut dan sosnya bersadur.

บทนำ

ขอแสดงความยินดีที่คุณสั่งซื้อและยินดีต้อนรับสู่ผลิตภัณฑ์ของ Philips! เพื่อให้คุณได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากบริการที่ Philips มอบให้ โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ของคุณที่ www.philips.com/welcome

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานด้วยแม่เหล็กไฟฟ้าที่สร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าความถี่สูงและให้กำลังไฟ เมื่อวางภาชนะประกอบอาหารที่ทำด้วยโลหะ (เช่น เหล็ก) บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า สนามแม่เหล็กไฟฟ้าจะส่งพลังงานไปยังด้านล่างของภาชนะประกอบอาหารเป็นผลให้ภาชนะประกอบอาหารและอาหารที่อยู่ภายในร้อน ปริมาณความร้อนในภาชนะประกอบอาหารจะถูกควบคุมด้วยความแรงของสนามแม่เหล็กไฟฟ้าในระดับต่างๆ เมื่อเปลี่ยนความแรงของสนามแม่เหล็กไฟฟ้า อุณหภูมิของภาชนะประกอบอาหารก็จะเปลี่ยนทันที

ข้อดีของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า:

- ปลดปล่อย: เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ใช้เปลวไฟ หรือการเผาไหม้ และยังมีคุณสมบัติด้านความปลอดภัยต่างๆ ที่ให้คุณได้เพลิดเพลินในการทำอาหารกับครอบครัวได้ทุกเมื่อที่คุณต้องการ
- รวดเร็ว: ในการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ภาชนะประกอบอาหารจะทำหน้าที่เสมือนเป็นแหล่งให้ความร้อน จึงทำให้ส่งผ่านความร้อน ได้สม่ำเสมอและรวดเร็วกว่า และทำให้เวลาในการประกอบอาหารลดลงมากกว่า 1/3 เมื่อเทียบกับการประกอบอาหารทั่วไป
- อนาคตสดใส: เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีโหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า 7 โหมด แต่ละโหมดมีรูปแบบการให้ความร้อนที่เหมาะสมกับการประกอบอาหารแต่ละประเภท ช่วยให้คุณประกอบอาหารที่อุดมไปด้วยสารอาหารได้หลากหลาย
- ใช้งานง่าย: ปุ่มควบคุมแบบอินเทอร์แอคทีฟที่ใช้งานง่าย และจอแสดงผลให้คุณปรับการตั้งค่าได้อย่างง่ายดายเพียงปลายนิ้วสัมผัส
- สะดวกสบาย: การทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นแบบไร้ควันและใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย ใช้น้ำมันน้อยกว่านั้น ไม่มีความร้อนที่ตัวเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและบริเวณโดยรอบ ให้คุณประกอบอาหารได้ในสภาพแวดล้อมที่สบายและไม่ร้อน
- เคลื่อนย้ายสะดวก: เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีขนาดเล็กกะทัดรัดและไม่เกิดความร้อนที่หน้าสัมผัสเตา ให้คุณใช้งานได้อย่างปลอดภัยและสามารถประกอบอาหารได้ทุกที่ในบ้านของคุณ

ส่วนประกอบ (รูปที่ 1)

- A หน้าสัมผัสคริสตัลไลน์
- B ตัวเครื่อง
- C พื้นที่สำหรับวางภาชนะ
- D ปุ่มควบคุม
- E หน้าจอแสดงผล
- F ทางลมออก
- G ทางลมเข้า
- H สายไฟ

ปุ่มควบคุม

- 1 โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าพร้อมสัญญาณไฟ
- 2 ปุ่ม Hi-Min (ชีวโมเนนาที) (เวลาในการประกอบอาหาร)
- 3 ปุ่มตั้งเวลา
- 4 หน้าจอแสดงผล
- 5 แสดงระดับกำลังไฟ/อุณหภูมิในการประกอบอาหาร
- 6 ปุ่ม +/- (สำหรับตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหาร ระดับกำลังไฟ และอุณหภูมิในการประกอบอาหาร)
- 7 ปุ่ม Start (เริ่ม)
- 8 ปุ่ม Power (เปิด/ปิด)

ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

อันตราย

- ห้ามจุ่มผลิตภัณฑ์นี้ลงในน้ำหรือเปิดน้ำก๊อกไหลผ่านเครื่องเด็ดขาด

คำเตือน

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟที่ระบุบนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- เสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับตัวรับบนผนังที่ต่อสายดินไว้เรียบร้อยแล้ว จากนั้นตรวจสอบให้แน่ใจอีกครั้งว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟ สายไฟ หรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟขาด ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์ หรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่แข็งแรงหรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำผลิตภัณฑ์นี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เด็กเล็กควรได้รับการดูแลเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำผลิตภัณฑ์นี้ไปเล่น
- ควรเก็บสายไฟให้พ้นมือเด็ก ไม่ควรปล่อยให้สายไฟหย่อนลงมาจากขอบโต๊ะหรือบริเวณที่วางผลิตภัณฑ์นี้
- ควรจัดให้แน่ใจว่าหม้อต้มผลิตภัณฑ์ และแห้งก่อนที่อุณหภูมิจะเปิดสวิตช์ได้
- ห้ามปิดช่องระบายลมในขณะที่เตาทำงาน
- ไม่ควรใช้มือเปียกเสียบปลั๊กไฟหรือถอดปลั๊กไฟก่อนใช้งานปุ่มควบคุม
- ไม่ควรสัมผัสกับหม้อต้มผลิตภัณฑ์หลังการประกอบอาหาร เนื่องจากยังมีความร้อนจากภาชนะประกอบอาหาร
- ไม่ควรวางของใช้ที่เป็นโลหะ เช่น มีด ช้อน ส้อม และผ้าปิด บนหม้อต้มผลิตภัณฑ์เนื่องจากอาจทำให้ของใช้นั้นร้อนได้
- เพื่อเป็นการป้องกันไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้ ไม่ควรปิดสวิตช์ส่วนใดส่วนหนึ่งของหม้อต้มผลิตภัณฑ์ด้วยอะลูมิเนียม
- หากเพื่อนผิวของหม้อต้มผลิตภัณฑ์ ให้เปิดสวิตช์เตา และห้ามใช้งานอีกเพื่อป้องกันไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้

ข้อควรระวัง

- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ไม่ควรวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง, แสงร้อน, ไอน้ำ หรือร้อนชื้น ไม่ควรวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบน หรือใกล้เตาไฟ หรือเครื่องหุงต้มที่กำลังใช้งานหรือที่มีความร้อน
- ปิดสวิตช์เตาทุกครั้งก่อนถอดปลั๊ก
- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน แล้วปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด
- ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ภายในครัวเรือนเท่านั้น หากนำไปใช้ในทางการค้าหรือเพื่อการค้า หรือใช้โดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งานในคู่มือนี้ การรับประกันจะเป็นโมฆะ และ Philips จะไม่รับผิดชอบค่าเสียหายใดๆ ทั้งสิ้น
- วางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และเสมอกันปราศจากสิ่งของวางเกาะรอบๆ ตัวเครื่องโดยห่างประมาณ 10 ซม. ทั้งนี้เพื่อป้องกันไม่ให้เตาร้อนเกินไป
- ไม่ควรวางสิ่งของใดๆ ระหว่างภาชนะประกอบอาหารและหม้อต้มผลิตภัณฑ์
- นำหม้อต้มสุดท้ายที่สามารถวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้คือ 7 กิโลกรัม
- ให้ระวังไอน้ำความร้อนที่ออกจากภาชนะประกอบอาหาร หรือเมื่อคุณเปิดฝา
- ไม่ควรยก หรือเคลื่อนย้ายเตาแม่เหล็กไฟฟ้าขณะที่เตากำลังทำงาน
- ห้ามวางภาชนะเปล่าบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่เปิดสวิตช์ เนื่องจากอาจทำให้ภาชนะบิดเบี้ยว หรือคอยล์ทำความร้อนได้รับความเสียหาย
- ไม่ควรเก็บวัตถุหรือของเหลวไว้ไฟไว้ใกล้ หรือวางบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรงระหว่างภาชนะประกอบอาหาร หรือสิ่งของอื่นๆ กับหม้อต้มผลิตภัณฑ์
- วางภาชนะประกอบอาหารบนพื้นที่สำหรับวางภาชนะในระหว่างประกอบอาหาร
- ห้ามต่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับตัวตั้งเวลา หรือระบบรีโมทคอนโทรลเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ในการทอดอาหาร ไม่ควรใช้ภาชนะประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 16 ซม. เนื่องจากอาจทำให้เตาทำงานผิดปกติได้

ระบบปิดเครื่องอัตโนมัติ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดเครื่องอัตโนมัติในสองกรณี ดังนี้

- ในโหมด Quick start (กำหนดเอง) และโหมด Hot pot (หม้อไฟ) เตาจะปิดเครื่องอัตโนมัติ หากคุณไม่กดปุ่มใดนาน 60 นาที
- หากไม่มีภาชนะประกอบอาหาร หรือวางภาชนะที่ไม่เหมาะสมบนหม้อต้มผลิตภัณฑ์ เมื่อคุณกดปุ่ม Start (เริ่ม) หรือหากคุณนำภาชนะประกอบอาหารออกจากหม้อต้มผลิตภัณฑ์ระหว่างประกอบอาหาร เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะส่งเสียงเตือนอย่างต่อเนื่อง หน้าจอจะแสดง "----" และเตาจะปิดเครื่องอัตโนมัติหลังจากนั้น 1 นาที เว้นแต่คุณนำภาชนะประกอบอาหารกลับมาวางบนหม้อต้มผลิตภัณฑ์ใน 1 นาทีนี้

Electromagnetic fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ได้มาตรฐานด้านคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ห่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าออกทั้งหมด

การเตรียมตัวก่อนใช้งาน

- 1 ควรวางเตาบนพื้นผิวที่แห้ง มั่นคง และเสมอกัน
- 2 บริเวณโดยรอบเครื่องจะต้องพื้นที่ว่างอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อป้องกันไม่ให้เตาร้อนเกินไป
- 3 วางภาชนะประกอบอาหารบนพื้นที่สำหรับวางภาชนะในระหว่างประกอบอาหาร

4 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณใช้ภาษาประกอบอาหารโดยมีชนิดและขนาดที่ถูกต้อง (ดูตารางด้านล่าง)

ชนิดและขนาดของภาษาประกอบอาหารที่แนะนำ

ภาษาประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	
วัสดุ	ภาษาประกอบอาหารที่มีก้นภาษาจะทำด้วยเหล็ก หรือสแตนเลสสตีล
รูปทรง	ภาษาประกอบอาหารที่มีก้นภาษาแบบเรียบ
ขนาด	ภาษาประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางที่ก้นภาษา 12-22 ซม. ขึ้นอยู่กับโหมดการประกอบอาหาร (ดูคำแนะนำด้านล่าง)
น้ำหนัก	ภาษาประกอบอาหารที่มีน้ำหนักไม่เกิน 7 กิโลกรัม (รวมอาหารในภาษา)

ภาษาประกอบอาหารที่ไม่เหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	
วัสดุ	ภาษาประกอบอาหารที่มีก้นภาษาทำด้วยโลหะที่ไม่ใช่เหล็ก, คริสตัล โลหะ, แก้ว, อะลูมิเนียม และทองแดง
รูปทรง	ภาษาประกอบอาหารที่มีก้นภาษาขุ่น หรือเว้า
ขนาด	ภาษาประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางที่ก้นภาษา น้อยกว่า 11 ซม.
น้ำหนัก	ภาษาประกอบอาหารที่มีน้ำหนักเกิน 7 กิโลกรัม (รวมอาหารในภาษา)

เคล็ดลับ: เมื่อคุณประกอบอาหารในโหมด Quick start (กำหนดเอง) หรือโหมด Hot Pot (หม้อไฟ) คุณสามารถใช้ภาษาประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางที่ก้นภาษา 12-25 ซม. ได้

เคล็ดลับ: หากต้องการทอดอาหาร ขอแนะนำให้อใช้ภาษาประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางที่ก้นภาษา 12-16 ซม.

การใช้งาน

ใช้ภาษาประกอบอาหารที่เหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น (ดูได้จากบท 'การเตรียมตัวก่อนใช้งาน')

หมายเหตุ: วางและใช้งานผลิตภัณฑ์บนพื้นที่แห้ง มั่นคง และเสมอกันเท่านั้น

ตารางด้านล่างนี้แสดงการตั้งค่าดีฟอลต์ในโหมดการประกอบอาหารต่างๆ และแสดงระดับในการปรับการตั้งค่าฟอลต์

การตั้งค่าฟอลต์แบบปรับได้

โหมด	เวลาในการประกอบอาหารดีฟอลต์	ช่วงกำลังไฟ (วัตต์)/อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	ตัวตั้งเวลา	หน้าจอแสดงผล
การประกอบอาหาร Quick start (กำหนดเอง)	5	กำลังไฟ 400-2000 วัตต์	5-60	-	ระดับกำลังไฟ
Hot pot (หม้อไฟ)	-	กำลังไฟ 400-2000 วัตต์	-	-	ระดับกำลังไฟ
Stew (ตุ๋น)	60	กำลังไฟ 400-1400 วัตต์	30-180	นานถึง 12 ชม.	เวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ
Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก)	60	กำลังไฟ 400-1400 วัตต์	30-180	นานถึง 12 ชม.	เวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ
พลั้งไอน้ำ	15	กำลังไฟ 2000 วัตต์	10-40	นานถึง 12 ชม.	เวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ
Stir fry (ผัด)	30	80-240°C	5-60	-	อุณหภูมิ

โหมด	เวลาในการประกอบอาหารที่ฟอลต์	ช่วงกำลังไฟ (วัตต์)/อุณหภูมิ (°C)	เวลาในการประกอบอาหารแบบปรับได้	ตัวตั้งเวลา	หน้าจอแสดงผล
Boil (ต้ม)	9	กำลังไฟ 2000 วัตต์	5-30	-	เวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ
อุ่น	30	80°C	15-180	-	เวลาอุ่นที่เหลือ

หมายเหตุ: ในโหมด Stew (ตุ๋น) และ Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก) ให้ต้มอาหารให้เดือดก่อน แล้วจึงเปลี่ยนเป็นระดับกำลังไฟที่ต่ำลง คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟได้หลังจากขั้นตอนการต้มให้เดือดเท่านั้น

หมายเหตุ: โหมด Steam (นึ่ง) ให้คุณนึ่งอาหารได้หลากหลาย เช่น ปอเปี๊ยะ ไช้ ซีโรงหมู หรือไก่

หมายเหตุ: โหมด Boil (ต้ม) ให้คุณต้มน้ำ หรืออาหารให้เดือดอย่างรวดเร็ว เวลาในการต้มที่แนะนำสำหรับน้ำ 1 ลิตร คือ 3-5 นาที 2 ลิตร คือ 6-10 นาที และ 3 ลิตร คือ 9-14 นาที

การตั้งค่ากำลังไฟ/อุณหภูมิ

	Low		Mid (กลาง)			สูง	
กำลังไฟ (วัตต์)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
อุณหภูมิ (°C)	80	120	160	180	200	220	240

การประกอบอาหารแบบ Quick start (โหมดกำหนดเอง)

- 1

• เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนัง

• เตาจะส่งเสียงบี๊พ 2 วินาที

• หน้าจอจะแสดง '----' (รูปที่ 2)
- 2

• วางภาชนะประกอบอาหารบนพื้นที่สำหรับวางภาชนะ
- 3

• กดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) หนึ่งครั้งเพื่อเปิดสวิตช์เตา (รูปที่ 3)

• สัญลักษณ์ไฟแสดงการทำงาน และ 'VV' สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าฟอลต์ 1400 วัตต์ (รูปที่ 4)
- 4

• หากคุณต้องการปรับระดับกำลังไฟ ให้กดปุ่ม + และ - (รูปที่ 5)

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟขณะประกอบอาหารได้เช่นกัน

- 5

• หากคุณต้องการปรับเวลาในการประกอบอาหาร ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้ (รูปที่ 6)

- กดปุ่ม Hr:Min (ชั่วโมง/นาที)

- ปรับเวลาด้วยปุ่ม + และ - (รูปที่ 7)

หมายเหตุ: เมื่อคุณกดปุ่ม + และ - เป็นเวลาสั้นๆ เวลาจะเพิ่มขึ้น หรือลดลงครั้งละ 1 นาที เมื่อคุณกดปุ่มค้างไว้นานขึ้น เวลาจะเพิ่มขึ้น หรือลดลงครั้งละ 5 นาที

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับเวลาในการประกอบอาหารขณะประกอบอาหารได้เช่นกัน

- 6

• กดปุ่ม Start (เริ่ม) เพื่อเริ่มการประกอบอาหาร (รูปที่ 8)

หากคุณไม่ได้อัปเดตเวลาในการประกอบอาหาร และ/หรือระดับกำลังไฟ เตาจะเริ่มประกอบอาหารที่การตั้งค่าฟอลต์ (เวลาในการประกอบอาหาร 5 นาที และระดับกำลังไฟ 1400 วัตต์)

• เตาจะเริ่มการประกอบอาหาร

• ในระหว่างการประกอบอาหาร พัดลมจะเปิดเพื่อให้เตาไม่ร้อน เมื่อคุณปิดสวิตช์เตา พัดลมยังคงทำงานอยู่ประมาณ 1 นาที จากนั้นเตาจะปิดสวิตช์เองอัตโนมัติ

• ในระหว่างการประกอบอาหาร หน้าจอจะแสดงระดับกำลังไฟ (รูปที่ 9)

• หากคุณตั้งค่าเวลาในการประกอบอาหารไว้ หน้าจอจะแสดงเวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ (รูปที่ 10)

• เมื่อครบตามเวลาที่กำหนดไว้ เตาจะส่งเสียงบี๊พลองสามครั้ง และจะปิดสวิตช์อัตโนมัติ รวมทั้งสัญญาณไฟแสดงการทำงานจะดับลง

หมายเหตุ: หากคุณต้องการหยุดการทำอาหาร ให้กดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) จากนั้น เตาจะปิดสวิตช์

7 ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเสร็จ**การใช้โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า**

คุณสามารถเลือกใช้โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าทั้ง 7 โหมดได้

1 เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับบนผนัง แล้วกดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) เพื่อเปิดสวิตช์เตา (รูปที่ 11)

- ▶ สัญญาณไฟแสดงการทำงาน และ 'V' สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงการตั้งค่าฟลด์ 1400 วัตต์ (รูปที่ 4)

2 กดปุ่มโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าที่คุณต้องการใช้

หมายเหตุ: ก่อนที่คุณจะกดปุ่ม Start (เริ่ม) เพื่อยืนยันโหมดที่คุณเลือก คุณสามารถเปลี่ยนเป็นโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าอื่นๆ ได้ หากคุณต้องการเปลี่ยนโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าต่างๆ หลังจากที่คุณกดปุ่ม Start (เริ่ม) คุณต้องปิดสวิตช์เตาโดยกดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) จากนั้น กดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) อีกครั้งเพื่อเปิดสวิตช์เตา และเลือกโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าที่ต้องการ

- ▶ ไฟแสดงการทำงานด้านบนจะสว่างขึ้น (รูปที่ 12)

3 หากคุณต้องการเริ่มการประกอบอาหารที่การตั้งค่าฟลด์ของโหมดที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าที่คุณเลือก ให้ทำตามขั้นตอนที่ 6

โปรดดูตารางการตั้งค่าฟลด์ และเวลาในการประกอบอาหารด้านบนสำหรับโหมดการประกอบอาหารโหมดต่างๆ

4 หากคุณต้องการปรับระดับกำลังไฟ หรืออุณหภูมิในการประกอบอาหาร ให้กดปุ่ม + และ - (รูปที่ 7)

- หากสามารถปรับระดับกำลังไฟได้ สัญญาณไฟ 'V' จะสว่างขึ้น และระดับกำลังไฟจะกะพริบ (รูปที่ 9)
- หากสามารถปรับอุณหภูมิได้ สัญญาณไฟ 'C' จะสว่างขึ้น (รูปที่ 13)

การตั้งค่าบางอย่างไม่สามารถปรับได้ โปรดดูข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าที่สามารถปรับได้ หรือไม่สามารถปรับได้ในโหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าในตารางด้านบน

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟ หรืออุณหภูมิในการประกอบอาหารขณะประกอบอาหารได้เช่นกัน

5 หากคุณต้องการปรับเวลาในการประกอบอาหาร ให้ทำตามขั้นตอนดังนี้ (รูปที่ 14)

- กดปุ่ม Hrs/Min (ชั่วโมง/นาที)
- ปรับเวลาด้วยปุ่ม + และ - (รูปที่ 7)

หมายเหตุ: เมื่อคุณกดปุ่ม + และ - เป็นเวลาสั้นๆ เวลาจะเพิ่มขึ้น หรือลดลงครั้งละ 1 นาที เมื่อคุณกดปุ่มค้างไว้นานขึ้น เวลาจะเพิ่มขึ้น หรือลดลงครั้งละ 5 นาที

หมายเหตุ: คุณสามารถปรับเวลาในการประกอบอาหารขณะประกอบอาหารได้เช่นกัน

6 กดปุ่ม Start (เริ่ม) (รูปที่ 8)

- ▶ เตาดำเนินการไฟฟ้าจะเริ่มทำงานตามโหมดที่เลือกโดยอัตโนมัติ
- ▶ ในระหว่างการประกอบอาหาร พัฒลมจะเปิดเพื่อให้เตาไม่ร้อน เมื่อคุณปิดสวิตช์เตา พัฒลมยังคงทำงานอยู่ประมาณ 1 นาที จากนั้นเตาจะปิดสวิตช์เองอัตโนมัติ
- ▶ หน้าจอจะแสดงเวลาในการประกอบอาหารที่เหลือ (รูปที่ 10)
- ▶ เมื่อครบตามเวลาที่กำหนดไว้ เตาดจะส่งเสียงบี๊ฟสองสามครั้ง และจะปิดสวิตช์อัตโนมัติ รวมทั้งสัญญาณไฟแสดงการทำงานจะดับลง

หมายเหตุ: หากคุณต้องการหยุดการทำอาหาร ให้กดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) จากนั้น เตาจะปิดสวิตช์

การใช้นุ่มตั้งเวลา

คุณสามารถใช้นุ่ม Timer (ตั้งเวลา) เพื่อตั้งเวลาที่คุณต้องการให้เตาเริ่มการประกอบอาหารตามโหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า

ตัวอย่างเช่น: หากขณะนี้เวลา 14:00 น. และคุณต้องการให้เตาเริ่มการประกอบอาหารเมื่อเวลา 18:00 น. ให้ตั้งเวลาไว้ที่ 4:00 (4 ชั่วโมง) แล้วกดปุ่ม Start (เริ่ม)

หลังจากนั้น 4 ชั่วโมง เวลา 18:00 น. เตาจะเริ่มการประกอบอาหารโดยอัตโนมัติ

คุณสามารถใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาได้ในโหมด Stew (ตุ๋น) Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก) Steam (นึ่ง)

คุณสามารถตั้งเวลาเริ่มต้นได้ตั้งแต่ 5 นาที ถึง 12 ชั่วโมง

1 ทำตามขั้นตอน 1 ถึง 5 ในหัวข้อ 'การใช้โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า'**2** กดปุ่มตัวตั้งเวลา (รูปที่ 15)**3** กดปุ่ม + และ - เพื่อตั้งจำนวนนาที หรือชั่วโมงหลังจากที่คุณต้องการให้เตาเริ่มการประกอบอาหาร (รูปที่ 7)

หมายเหตุ: กดปุ่ม + หรือ - สั้นๆ เพื่อเพิ่ม หรือลดเวลาครั้งละ 5 นาที เมื่อคุณกดปุ่ม + หรือ - ค้างไว้นานขึ้น เวลาจะเพิ่มขึ้น หรือลดลงครั้งละ 1 ชั่วโมง

4 กดปุ่ม Start (เริ่ม) เพื่อเริ่มตั้งเวลา (รูปที่ 8)

- ▶ สัญญาณไฟการตั้งเวลาสว่างขึ้น
- ▶ หน้าจอเริ่มแสดงการนับเวลาถอยหลัง

- เมื่อขั้นตอนการประกอบอาหารเริ่มต้น สัญญาณไฟการตั้งเวลาจะดับลง และหน้าจอจะแสดงว่าขั้นตอนการประกอบอาหารได้เริ่มต้นแล้ว

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

ห้ามจุ่มเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงในน้ำ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ

ห้ามใช้แผ่นใย อุปกรณ์ที่มีความคม หรือของเหลวที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น น้ำมัน หรืออะซิโตนในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันตราย

อย่าให้น้ำสัมผัสสายพ่วงลงบนหน้าสัมผัสคริสตัลไลต์

1 ถอดปลั๊ก แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

2 ทำความสะอาดเตาด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาด และหากจำเป็นให้ใช้สารทำความสะอาดฤทธิ์อ่อน

การบำรุงรักษา

การใช้งานไม่เหมาะสมทำให้หน้าสัมผัสเตาเป็นรอยขีดข่วนได้ เพื่อเป็นการหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน ให้ใช้ตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ และทำความสะอาดและภายนอกประกอบอาหารอย่างเหมาะสมทุกครั้งหลังการใช้

การจัดเก็บ

ไม่ควรวางสิ่งของหนักบนหน้าสัมผัสคริสตัลไลต์เพราะจะทำให้แตกได้

ไม่ควรจัดเก็บเตาไว้ในบริเวณที่ร้อน เช่น ใกล้เครื่องหุงต้ม

หากไม่ได้ใช้งานเตาเป็นเวลานาน ขอแนะนำให้จัดเก็บเตาไว้ในที่แห้ง และปลอดภัย

สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับน้ำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี (รูปที่ 16)

การรับประกันและบริการ

หากต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าชมเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการดูแลลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแนบพันเกี่ยวกับบริการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

การแก้ปัญหา

หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานผิดปกติ หรือประสิทธิภาพการทำงานไม่ดีพอ โปรดอ่านข้อมูลในตารางด้านล่าง หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ Philips ในประเทศของท่าน

ปัญหา	การแก้ปัญหา
สัญญาณไฟสีแดงแสดงการทำงานไม่สว่าง	การเชื่อมต่อมีปัญหา ตรวจสอบว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเสียบปลั๊กไฟ และเสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังเรียบร้อยแล้วหรือไม่
เมื่อจันทันปุ่มโหมดการประกอบอาหาร สัญญาณไฟของโหมดที่เลือกไม่สว่าง	สัญญาณไฟบกพร่อง นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips
สัญญาณไฟ Hot Min (ชั่วโมงนาที) ไม่สว่างเมื่อจับตั้งเวลาในการประกอบอาหาร	สัญญาณไฟบกพร่อง นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips
คุณได้เลือกโหมดการประกอบอาหาร Hot pot (หม้อไฟ) คุณสามารถปรับเวลาในการประกอบอาหารได้เฉพาะเมื่ออยู่ในโหมด Quick start (กำหนดเอง) และในโหมดการประกอบอาหาร Stew (ตุ๋น), Soup/ Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก), Steam (นึ่ง), Stir fry (ผัด), Boil (เดือด) และ Keep warm (อุ่น) ที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้าเท่านั้น	สัญญาณไฟบกพร่อง นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips

ปัญหา	การแก้ปัญหา	
ไฟตั้งเวลาไม่สว่างขณะตั้งเวลา	คุณได้เลือกโหมด Quick start (กำหนดเอง) หรือโหมดการประกอบอาหาร Hot pot (หม้อไฟ), Stir fry (ผัด), Boil (ต้ม) หรือ Keep warm (อุ่น) ที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า คุณสามารถตั้งเวลาได้เมื่ออยู่ในโหมด Stew (ตุ๋น), Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก), Steam (นึ่ง) เท่านั้น (โปรดดูตาราง 'การตั้งค่าฟลัดแบบปรับได้' ในบท 'การใช้ช่าง')	
	สัญญาณไฟบกพร่อง นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips	
ฉันไม่สามารถตั้งค่ากำลังไฟก่อนที่จะเลือกโหมด Stew (ตุ๋น) หรือ Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก) ได้	ในโหมด Stew (ตุ๋น) และ Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก) ให้ตั้งอาหารให้เดือดก่อน แล้วจึงเปลี่ยนเป็นระดับกำลังไฟที่ต่ำลง คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟได้หลังจากขั้นตอนการต้มให้เดือดเท่านั้น	
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าส่งเสียงบี๊พอย่างต่อเนื่อง	คุณวางภาชนะที่ไม่เหมาะสมบนหน้าสัมผัสเตา หรือคุณนำภาชนะประกอบอาหารออกจากหน้าสัมผัสเตา ระหว่างประกอบอาหาร ให้วางภาชนะประกอบอาหารที่เหมาะสมบนหน้าสัมผัสเตา	
การตั้งค่ากำลังไฟสูงสุดของโหมดการประกอบอาหารบางโหมดนั้นม่มีกำลังไฟต่ำมาก	ในโหมด Stew (ตุ๋น) และ Soup/Congee (ซุ๊ป/โจ๊ก) ให้ตั้งอาหารให้เดือดก่อน แล้วจึงเปลี่ยนเป็นระดับกำลังไฟที่ต่ำลง คุณสามารถปรับระดับกำลังไฟได้หลังจากขั้นตอนการต้มให้เดือดเท่านั้น	
ฉันไม่สามารถเปลี่ยนเป็นโหมดการประกอบอาหารโหมดต่างๆ ได้ในระหว่างประกอบอาหาร	คุณไม่สามารถเปลี่ยนเป็นโหมดการประกอบอาหารโหมดต่างๆ ได้ในระหว่างประกอบอาหารได้ หากคุณต้องการเลือกโหมดการประกอบอาหารโหมดต่างๆ ให้กดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) อีกครั้งเพื่อเปิดสวิตช์เตา	
พัดลมทำงาน แต่เตาไม่เริ่มการประกอบอาหาร	คุณต้องกดปุ่ม Start (เริ่ม) ภายใน 1 นาทีหลังจากกดปุ่ม Power (เปิด/ปิด) หาก你不กดปุ่ม Start (เริ่ม) ภายใน 1 นาที เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดสวิตช์ และพัดลมยังทำงานต่ออีก 1 นาที เพื่อให้เตายินลง	
รหัสบนหน้าจอแสดงผล	ข้อความ	สิ่งที่ควรทำ
----	ไม่มีภาชนะประกอบอาหารบนหน้าสัมผัสเตา หรือภาชนะประกอบอาหารไม่เหมาะสมสำหรับใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	ให้วางภาชนะประกอบอาหารที่เหมาะสมบนหน้าสัมผัสเตา
E1	แรงดันไฟฟ้าในเครือข่ายแหล่งจ่ายไฟไม่คงที่	ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าในบ้านของคุณว่าเหมาะสมสำหรับการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่
E2	หน้าสัมผัสเตาร้อนเกินไป	ปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กออก ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 10 นาที แล้วค่อยเปิดสวิตช์อีกครั้ง
E3	เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานผิดปกติ	นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips
E4	เตาแม่เหล็กไฟฟ้าร้อนเกินไป	ตรวจสอบว่าปิดทางลมออกหรือไม่ หากใช่ ให้ถอดตู้ที่ปิดทางลมออกออก และปล่อยทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นจึงเปิดสวิตช์อีกครั้ง
		หากไม่ได้ปิดทางลมออก ตรวจสอบว่าพัดลมทำงานหรือไม่ เปิดสวิตช์เตา และกดปุ่ม Start (เริ่ม) หากพัดลมไม่ทำงาน ให้นำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไปยังตัวแทนจำหน่ายของ Philips หรือศูนย์บริการ Philips

สูตรอาหาร

ซूपแบบจีน

เวลาในการปรุง: 3 ชั่วโมง

ส่วนผสม:

- เนื้อไก่ 300 กรัม
- แครอท 1 หัว
- มะเขือเทศ 2 ลูก
- หัวหอมใหญ่ 1 หัว
- น้ำ 2 ลิตร

1 นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ในภาชนะประกอบอาหารตามลำดับดังกล่าวข้างต้น

2 ปิดฝาภาชนะประกอบอาหาร

3 นำภาชนะประกอบอาหารวางบนเตา แล้วต้มซूपให้เดือดในโหมด Soup (ซूप) (โปรดดูที่บท 'การใช้งาน' หัวข้อ 'การใช้โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า')

สเตวี่โครกหมูลี่เห็ด

เวลาในการปรุง: 1 ชั่วโมง

ส่วนผสม:

- ซีโรงหมู 800 กรัม
- ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนชา
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ 500 มิลลิตร
- เห็ดหอมแห้ง 8 ดอก

1 นำเห็ดหอมแห้งแช่น้ำเป็นเวลา 30 นาทีก่อนนำมาประกอบอาหาร สะเด็ดน้ำให้แห้งประมาณสองสามวินาที

2 หั่นซีโรงหมูเป็นชิ้นๆ ละ 5 ซม.

3 ใส่น้ำมันในภาชนะประกอบอาหาร และเพิ่มความร้อนเล็กน้อย ใส่ซีโรงหมู

4 ใส่ซีอิ๊ว เกลือ น้ำตาล และเห็ด

5 ใส่น้ำ และประกอบอาหารในโหมด Stew (ตุ๋น) (โปรดดูที่บท 'การใช้งาน' หัวข้อ 'การใช้โหมดการประกอบอาหารที่ตั้งค่าไว้ล่วงหน้า')

6 ตุ่นจนกว่าซีโรงหมูจะนุ่ม แล้วจึงใส่ซีอิ๊ว

Giới thiệu

Chúc mừng bạn đã mua được sản phẩm Philips mới và chào mừng bạn đến với Philips! Để có được lợi ích đầy đủ từ sự hỗ trợ do Philips cung cấp, hãy đăng ký sản phẩm tại www.philips.com/welcome. Bếp từ hoạt động nhờ một nam châm điện tạo ra một từ trường điện mạnh có tần số cao. Khi dụng cụ nấu được làm từ vật liệu từ (ví dụ sắt) được đặt trên bếp từ, từ trường điện sẽ truyền năng lượng vào đáy dụng cụ nấu làm cho dụng cụ nấu và đồ ăn bên trong nó nóng lên. Lượng nhiệt được tạo ra trong dụng cụ nấu được điều chỉnh bằng cách thay đổi cường độ của từ trường điện. Khi cường độ của từ trường điện thay đổi, nhiệt độ của dụng cụ nấu sẽ thay đổi ngay tức thì.

Những điểm mạnh của bếp từ:

- An toàn: bếp từ không sử dụng ngọn lửa hay lửa trần. Nó còn có một số tính năng an toàn cho phép bạn nấu ăn cùng gia đình bất cứ khi nào bạn muốn.
- Nhanh: khi nấu ăn bằng bếp từ, dụng cụ nấu có tác dụng như nguồn nhiệt. Điều này dẫn đến việc truyền nhiệt nhanh và đều hơn, giảm thời gian nấu xuống trên 1/3 lần so với cách nấu thông thường.
- Đa dụng: bếp từ có 7 chế độ nấu cài sẵn, mỗi chế độ có kiểu làm nóng tối ưu riêng. Các chế độ này cho phép bạn chế biến nhiều bữa ăn giàu dinh dưỡng khác nhau.
- Rất tiện dụng: panen điều khiển đơn giản, dễ sử dụng và màn hình cho phép bạn dễ dàng điều chỉnh cài đặt với chỉ một lần bấm nút.
- Thoải mái: quá trình nấu bằng bếp từ không tạo ra khói và sản sinh ra ít dầu hơn. Ngoài ra, bếp và môi trường xung quanh vẫn luôn mát. Điều này cho phép bạn nấu ăn trong môi trường mát và thoải mái.
- Di động: bếp từ có thiết kế gọn nhẹ và tản nhiệt luôn mát. Điều này có nghĩa là thiết bị luôn an toàn để sử dụng và cho phép bạn nấu ăn ở bất kỳ nơi nào trong nhà.

Mô tả tổng quát (Hình 1)

- A** Tầm nấu bằng pha lê
- B** Thân
- C** Vùng nấu
- D** Panen điều khiển
- E** Màn hình
- F** Cửa thoát gió
- G** Cửa hút gió
- H** Dây điện nguồn

Panen điều khiển

- 1** Các chế độ nấu cài sẵn có đèn báo
- 2** Nút Hr:Min (Giờ:Phút) (thời gian nấu)
- 3** Nút hẹn giờ
- 4** Màn hình
- 5** Chỉ báo mức công suất/nhiệt độ nấu
- 6** Nút +/- (để cài đặt thời gian nấu, mức công suất và nhiệt độ nấu)
- 7** Nút khởi động
- 8** Nút bật/tắt bếp

Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

Nguy hiểm

- Không nhúng thiết bị vào trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Cảnh báo

- Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.

- Chỉ nối thiết bị này vào ổ cắm điện có dây tiếp đất. Luôn đảm bảo rằng phích cắm được cắm chặt vào ổ điện.
- Không sử dụng bếp nếu phích cắm, dây điện nguồn hay chính bếp bị hư.
- Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc có dấu hiệu tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiên thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm đảm bảo an toàn cho họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị này.
- Để dây điện xa tầm tay trẻ em. Không để dây điện treo lơ lửng ngang cạnh bàn hay mặt bếp nơi đặt bếp.
- Đảm bảo tầm nấu sạch sẽ và khô trước khi bật bếp.
- Không che lỗ thoát hơi nước khi bếp từ đang hoạt động.
- Không cắm phích cắm của thiết bị vào ổ điện hay sử dụng bằng điều khiển bằng tay ước.
- Không chạm vào tầm nấu sau khi nấu, vì nó vẫn còn giữ lại nhiệt của dụng cụ nấu.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như là dao, n a, thìa và nắp trên tầm nấu vì chúng có thể bị làm nóng.
- Không dùng nhôm che bất kỳ phần nào của tầm nấu để tránh bị điện giật, đoản mạch hoặc hỏa hoạn.
- Nếu bề mặt của tầm nấu bị rạn, hãy tắt thiết bị và không tiếp tục sử dụng nó để tránh bị điện giật, đoản mạch hoặc hỏa hoạn.

Chú ý

- Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- Không cho bếp từ tiếp xúc với nhiệt độ cao, khí nóng, hơi nước hoặc nhiệt ẩm. Không đặt bếp từ trên hoặc gần bếp hay thiết bị đun đang hoạt động hoặc vẫn còn nóng.
- Luôn tắt thiết bị trước khi rút phích cắm điện.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị ra và để cho thiết bị nguội xuống trước khi lau chùi.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong gia đình. Nếu sử dụng thiết bị này không đúng cách hay dùng cho những mục đích chuyên nghiệp hay bán chuyên nghiệp hoặc nếu sử dụng thiết bị này không theo hướng dẫn, chế độ bảo hành sẽ bị mất hiệu lực và Philips sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất cứ hư hỏng nào gây ra.
- Đặt bếp từ trên một mặt phẳng nằm ngang, vững chắc và bằng phẳng và đảm bảo bếp cách các vật quanh nó một khoảng tối thiểu là 10cm để tránh bị nóng quá.
- Không đặt bất cứ thứ gì giữa dụng cụ nấu và tầm nấu.
- Trọng lượng tối đa của dụng cụ nấu có thể đặt trên bếp từ là 7kg.
- Hãy thận trọng với hơi nước thoát ra từ dụng cụ nấu trong khi nấu hoặc khi mở nắp.
- Không nhắc và di chuyển bếp từ trong khi bếp đang hoạt động.
- Không đặt dụng cụ nấu không có gì trên bếp từ đã bật, vì làm như vậy có thể làm cho dụng cụ nấu bị méo hoặc làm hư cuộn dây làm nóng.
- Không cất giữ những vật liệu dễ cháy và chất lỏng gần hoặc trên bếp từ.
- Tránh tiếp xúc mạnh giữa dụng cụ nấu hoặc các đồ vật khác và tầm nấu bằng pha lê.
- Luôn đặt dụng cụ nấu trên vùng nấu trong khi nấu ăn.
- Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa để tránh tình huống nguy hiểm.
- Không sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy lớn hơn 16cm để rán thực phẩm, vì như vậy có thể làm hư thiết bị.

Tự động ngắt

Thiết bị này được trang bị chức năng tự động tắt. Thiết bị sẽ tự động tắt trong hai tình huống:

- Ở chế độ Khởi động nhanh (thủ công) và chế độ Lẩu, thiết bị sẽ tự động tắt nếu bạn không bấm bất kỳ phím nào trong 60 phút.

- Nếu không có dụng cụ nấu nào hoặc dụng cụ nấu không thích hợp đặt trên tấm nấu khi bạn bấm nút khởi động hoặc nếu bạn lấy dụng cụ nấu ra khỏi tấm nấu trong khi nấu, bếp sẽ liên tục phát tiếng bíp, màn hình sẽ hiển thị '----'. Bếp sẽ tự động tắt sau 1 phút trừ khi bạn đặt lại dụng cụ nấu lên tấm nấu trong một phút này.

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

Trước khi sử dụng lần đầu

Tháo tất cả vật liệu đóng gói ra khỏi bếp từ.

Cách chuẩn bị sử dụng máy

- 1 Đặt thiết bị trên một bề mặt khô ráo, vững chắc và bằng phẳng.
- 2 Đảm bảo thiết bị cách các vật xung quanh ít nhất 10cm để tránh bị nóng quá.
- 3 Luôn đặt dụng cụ nấu trên vùng nấu trong khi nấu ăn.
- 4 Đảm bảo bạn sử dụng dụng cụ nấu đúng loại và kích cỡ (xem bảng dưới đây).

Các loại và kích cỡ dụng cụ nấu khuyên dùng

Dụng cụ nấu thích hợp cho bếp từ

Vật liệu	Dụng cụ nấu có đáy làm bằng sắt hoặc thép không gỉ có từ tính
Hình dạng	Dụng cụ nấu có đáy phẳng
Kích cỡ	Dụng cụ nấu có đường kính đáy 12-22cm, tùy thuộc vào chế độ nấu (xem mẹo dưới đây)
Trọng lượng	Dụng cụ nấu có trọng lượng tối đa 7kg (bao gồm cả thực phẩm)

Dụng cụ nấu KHÔNG thích hợp với bếp từ

Vật liệu	Dụng cụ nấu có đáy làm bằng kim loại không phải là sắt, pha lê, thủy tinh, nhôm và đồng
Hình dạng	Dụng cụ nấu có đáy lõm hoặc lồi
Kích cỡ	Dụng cụ nấu có đường kính đáy nhỏ hơn 11cm
Trọng lượng	Dụng cụ nấu có trọng lượng trên 7kg (bao gồm cả thực phẩm)

Mẹo: Khi bạn nấu ở chế độ Khởi động nhanh (thủ công) hoặc chế độ Lẩu, bạn có thể sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy từ 12-25cm.

Mẹo: Để rán đồ ăn, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng dụng cụ nấu có đường kính đáy 12-16cm.

Cách sử dụng máy

Chỉ sử dụng dụng cụ nấu thích hợp với việc nấu bằng bếp từ (xem chương 'Cách chuẩn bị sử dụng').

Lưu ý: Luôn đặt và sử dụng thiết bị trên một bề mặt khô ráo, vững chắc và bằng phẳng.

Bảng dưới đây hiển thị các cài đặt mặc định trong các chế độ nấu khác nhau và phạm vi mà các cài đặt này có thể được điều chỉnh.

Cài đặt mặc định và có thể điều chỉnh

Chế độ	Thời gian nấu mặc định	Khoảng công suất (oát)/nhiệt độ (°C)	Thời gian nấu có thể điều chỉnh	Bộ hẹn giờ	Hiển thị chỉ báo
Chế độ nấu Khởi động nhanh (thủ công)	5	400-2000W	5-60	-	Mức công suất
					Thời gian nấu còn lại (nếu đã đặt thời gian nấu)
Lẩu	-	400-2000W	-	-	Mức công suất
Hầm	60	400-1400W	30-180	tối đa 12 tiếng	Thời gian nấu còn lại
Xúp/Cháo	60	400-1400W	30-180	tối đa 12 tiếng	Thời gian nấu còn lại
Hoir nước	15	2000W	10-40	tối đa 12 tiếng	Thời gian nấu còn lại
Rán	30	80-240°C	5-60	-	Nhiệt độ
Đun sôi	9	2000W	5-30	-	Thời gian nấu còn lại
Hâm nóng	30	80°C	15-180	-	Thời gian hâm nóng còn lại

Lưu ý: Ở chế độ Hâm và Xúp/Cháo, trước tiên thiết bị đun sôi thức ăn và sau đó chuyển sang mức công suất thấp hơn. Bạn chỉ có thể điều chỉnh mức công suất sau giai đoạn đun sôi.

Lưu ý: Chế độ Hấp cho phép bạn hấp nhiều loại đồ ăn khác nhau, chẳng hạn như nem cuốn hấp, trứng, xương sườn lợn hoặc thịt gà.

Lưu ý: Chế độ Đun sôi cho phép bạn đun sôi nước hoặc đồ ăn một cách nhanh chóng. Thời gian đun sôi được đề xuất cho 1 lít là 3-5 phút, cho 2 lít là 6-10 phút và cho 3 lít là 9-14 phút.

Cài đặt công suất/nhiệt độ

	Thấp		Trung bình				Cao
Công suất (W)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
Nhiệt độ (°C)	80	120	160	180	200	220	240

Chế độ nấu Khởi động nhanh (thủ công)

- 1

Cắm phích vào nguồn điện.
Thiết bị sẽ phát ra một tiếng bip dài 2 giây.
Màn hình hiển thị '----' (Hình 2).
- 2

Đặt dụng cụ nấu trên vùng nấu.
- 3

Bấm nút on/off (bật/tắt) nguồn một lần để bật thiết bị (Hình 3).
Đèn nguồn và đèn 'W' sẽ sáng. Màn hình sẽ hiển thị cài mặc định là 1400W (Hình 4).
- 4

Nếu bạn muốn điều chỉnh mức công suất, hãy bấm nút + và - (Hình 5).

Lưu ý: Bạn cũng có thể điều chỉnh mức công suất trong khi nấu.

- 5

Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian nấu: (Hình 6)
- Bấm nút Hr:Min (Giờ:Phút)..
- Điều chỉnh thời gian bằng nút + và -. (Hình 7)

Lưu ý: Khi bạn bấm nhanh nút + và -, thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Khi bạn bấm và giữ các nút này lâu hơn, thời gian sẽ tăng hoặc giảm 5 phút.

Lưu ý: Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian nấu trong khi nấu.

- 6

Bấm nút Khởi động để bắt đầu nấu (Hình 8).
Nếu bạn không đặt thời gian nấu và/hoặc mức công suất, thiết bị sẽ bắt đầu nấu ở cài đặt mặc định (thời gian nấu là 5 phút và mức công suất 1400W).
Thiết bị sẽ bắt đầu nấu.
Trong khi nấu, qua sẽ bật để làm mát thiết bị. Khi bạn tắt thiết bị, quạt sẽ chạy thêm khoảng 1 phút và sau đó tự động tắt.
Trong khi nấu, màn hình sẽ hiển thị mức công suất (Hình 9).
Nếu bạn đã đặt thời gian nấu, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại (Hình 10).
Khi hết thời gian nấu, thiết bị sẽ phát ra vài tiếng bip. Thiết bị sẽ tự động tắt và đèn báo nguồn bật cũng sẽ tắt.

Lưu ý: Nếu bạn muốn ngừng nấu, hãy bấm nút bật/tắt nguồn. Sau đó thiết bị sẽ tắt.

- 7

Rút phích cắm điện của lò chiên ra sau khi nấu.

Sử dụng cách chế độ nấu cài sẵn

Bạn có thể chọn giữa 7 chế độ nấu cài sẵn.

- 1

Cắm phích cắm vào ổ điện và bấm nút bật/tắt nguồn để bật thiết bị. (Hình 11)
Đèn nguồn và đèn 'W' sẽ sáng. Màn hình sẽ hiển thị cài mặc định là 1400W. (Hình 4)

- 2

Bấm nút của chế độ cài sẵn bạn muốn sử dụng.

Lưu ý: Trước khi bấm nút Khởi động để xác nhận chế độ đã chọn, bạn vẫn có thể chuyển sang chế độ cài sẵn bất kỳ. Nếu bạn muốn chuyển sang một chế độ cài sẵn khác sau khi đã bấm nút khởi động, bạn phải tắt thiết bị bằng cách bấm nút bật/tắt nguồn. Sau đó bấm lại nút bật/tắt nguồn để bật lại thiết bị và chọn chế độ cài sẵn bạn muốn.

- Đèn chỉ báo phía trên nút này sẽ sáng (Hình 12).

3 Nếu bạn muốn bắt đầu nấu ở cài đặt mặc định của chế độ cài sẵn đã chọn, hãy tiếp tục với bước 6.

Xem bảng cài đặt mặc định và thời gian nấu ở trên để biết cài đặt mặc định trong các chế độ nấu khác nhau.

4 Nếu bạn muốn điều chỉnh mức công suất hoặc nhiệt độ nấu, hãy bấm nút + và -. (Hình 7)

- Nếu mức công suất có thể điều chỉnh được, đèn 'W' sẽ sáng và mức công suất sẽ nhấp nháy. (Hình 9)
- Nếu nhiệt độ có thể điều chỉnh được, đèn 'C' sẽ sáng. (Hình 13)

Một số cài đặt nhất định có thể không điều chỉnh được. Xem bảng ở trên để biết thông tin về những cài đặt có thể hoặc không thể được điều chỉnh trong các chế độ cài sẵn.

Lưu ý: Bạn cũng có thể điều chỉnh mức công suất hoặc nhiệt độ nấu trong khi nấu.

5 Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian nấu: (Hình 14)

- Bấm nút Hr:Min (Giờ:Phút)..
- Điều chỉnh thời gian bằng nút + và -. (Hình 7)

Lưu ý: Khi bạn bấm nhanh nút + và -, thời gian sẽ tăng hoặc giảm 1 phút. Khi bạn bấm và giữ các nút này lâu hơn, thời gian sẽ tăng hoặc giảm 5 phút.

Lưu ý: Bạn cũng có thể điều chỉnh thời gian nấu trong khi nấu.

6 Bấm nút Khởi động (Hình 8).

- ▶ Bếp từ sẽ tự động bắt đầu hoạt động theo chế độ đã chọn.
- ▶ Trong khi nấu, qua sẽ bật để làm mát thiết bị. Khi bạn tắt thiết bị, quạt sẽ chạy thêm khoảng 1 phút và sau đó tự động tắt.
- ▶ Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại (Hình 10).
- ▶ Khi hết thời gian nấu, thiết bị sẽ phát ra vài tiếng bip. Thiết bị sẽ tự động tắt và đèn báo nguồn bật cũng sẽ tắt.

Lưu ý: Nếu bạn muốn ngừng nấu, hãy bấm nút bật/tắt nguồn. Sau đó thiết bị sẽ tắt.

Sử dụng chức năng hẹn giờ

Bạn có thể sử dụng nút Hẹn giờ để cài giờ bạn muốn thiết bị bắt đầu nấu ở chế độ nấu cài sẵn.

Ví dụ, nếu hiện tại là 14:00 và bạn muốn thiết bị bắt đầu nấu vào lúc 18:00, hãy đặt hẹn giờ là 4.00 (4 tiếng) và bấm nút Khởi động. Sau 4 tiếng, at 18:00 tiếng, thiết bị sẽ tự động bắt đầu nấu.

Bạn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ cho chế độ Hầm, Xúp/Cháo, và chế độ Hấp.

Bạn có thể đặt thời gian bắt đầu từ 5 phút đến 12 tiếng.

1 Hãy thực hiện theo các bước từ 1 đến 5 của mục 'Sử dụng cách chế độ nấu cài sẵn'.

2 Bấm nút Hẹn giờ (Hình 15).

3 Bấm nút + và - để đặt số phút hoặc tiếng mà sau đó bạn muốn thiết bị bắt đầu nấu (Hình 7).

Lưu ý: Bấm nhanh nút + hoặc - để tăng hoặc giảm thời gian từng 5 phút một. Khi bạn bấm và giữ nút + hoặc - lâu hơn, thời gian sẽ tăng hoặc giảm từng 1 tiếng một.

4 Bấm nút Khởi động để bắt đầu chức năng hẹn giờ (Hình 8).

- ▶ Đèn hẹn giờ sẽ sáng.
- ▶ Màn hình sẽ bắt đầu đếm ngược thời gian.
- ▶ Khi quá trình nấu bắt đầu, đèn báo hẹn giờ sẽ tắt và màn hình sẽ báo rằng quá trình nấu đã bắt đầu.

Cách làm sạch và bảo dưỡng máy

Vệ sinh máy

Không nhúng thiết bị vào trong nước hoặc rửa dưới vòi nước.

Không sử dụng miếng tẩy rửa, chất tẩy rửa có tính ăn mòn hoặc những chất lỏng mạnh như là xăng hoặc axêton để lau chùi thiết bị.

Không đổ dầu lên tấm nấu bằng pha lê.

- 1** Rút phích cắm điện của thiết bị ra và để thiết bị nguội xuống.
- 2** Vệ sinh thiết bị bằng khăn ẩm và dùng một chút chất làm sạch nhẹ, nếu cần thiết.

Bảo trì

Việc sử dụng không đúng cách có thể làm xước tấm nấu. Để tránh làm đổi màu và xước, hãy sử dụng thiết bị theo đúng hướng dẫn trong hướng dẫn sử dụng này và luôn vệ sinh thiết bị và dụng cụ nấu đúng cách sau khi sử dụng.

Cất giữ

Không đặt những vật nặng lên tấm nấu bằng pha lê vì nó có thể bị vỡ.

Không bảo quản thiết bị ở nơi nóng, ví dụ gần bếp khác.

Nếu bạn không định sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, chúng tôi khuyên bạn nên bảo quản thiết bị ở nơi khô ráo và an toàn.

Môi trường

- Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường (Hình 16).

Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trực trực, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

Cách khắc phục sự cố

Nếu bếp từ không hoạt động bình thường hoặc chất lượng nấu không tốt, hãy tham khảo bảng sau đây. Nếu bạn không thể giải quyết được vấn đề, hãy liên hệ với trung tâm dịch vụ hoặc Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips tại nước bạn.

Vấn đề	Giải pháp
Đèn báo nguồn bật không sáng.	Có vấn đề về dây nối hay phích cắm điện. Hãy kiểm tra xem bếp từ đã được nối với nguồn điện và phích cắm đã được cắm chặt vào ổ điện chưa
	Đèn báo bị trục trặc. Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Khi tôi bấm nút chế độ nấu, đèn của chế độ đã chọn không sáng.	Đèn báo bị trục trặc. Mang thiết bị đến đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Đèn Hr:Min (Giờ:Phút) không sáng khi tôi đã cài thời gian nấu.	Bạn đã chọn chế độ nấu Lẩu. Bạn chỉ có thể điều chỉnh thời gian nấu trong chế độ Khởi động nhanh (thủ công) và các chế độ Hâm, Xups/ Cháo, Hấp, Rán, Đun sôi và Hâm nóng được cài sẵn.

Vấn đề		Giải pháp
		Đèn báo bị trục trặc. Mang thiết bị đèn đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Đèn hẹn giờ không sáng mặc dù tôi đã đặt hẹn giờ.	Bạn đã chọn chế độ Khởi động nhanh (thủ công) hoặc chế độ nấu Lẩu, Rán, Đun sôi hoặc Hâm nóng cài sẵn. Bạn chỉ có thể sử dụng chức năng hẹn giờ trong các chế độ Hâm, Xúp/Cháo, Hấp (xem bảng 'Cài đặt mặc định và có thể điều chỉnh' trong chương 'Cách sử dụng thiết bị').	
		Đèn báo bị trục trặc. Mang thiết bị đèn đại lý Philips của bạn hoặc trung tâm dịch vụ được ủy quyền bởi Philips.
Tôi không thể thay đổi cài đặt công suất trước khi chọn chế độ Hâm hoặc Xúp/Cháo.	Ở chế độ Hâm và Xúp/Cháo, trước tiên thiết bị đun sôi thức ăn và sau đó chuyển sang mức công suất thấp hơn. Bạn chỉ có thể điều chỉnh mức công suất sau giai đoạn đun sôi.	
Thiết bị bíp liên tục.	Bạn đã đặt dụng cụ nấu không thích hợp lên tầm nấu hoặc bạn đã lấy dụng cụ nấu ra khỏi tầm nấu trong khi nấu. Hãy đặt dụng cụ nấu thích hợp lên tầm nấu.	
Cài đặt công suất tôi đã cho các chế độ nấu nhất định là rất thấp.	Ở chế độ Hâm và Xúp/Cháo, trước tiên thiết bị đun sôi thức ăn và sau đó chuyển sang mức công suất thấp hơn. Bạn chỉ có thể điều chỉnh mức công suất sau giai đoạn đun sôi.	
Tôi không thể chuyển sang một chế độ nấu khác trong khi nấu.	Bạn không thể chuyển sang một chế độ nấu khác trong khi nấu. Nếu bạn muốn chọn một chế độ nấu khác, hãy bấm nút bật/tắt nguồn để tắt bếp. Sau đó bấm lại nút bật/tắt nguồn để bật lại bếp.	
Quạt vẫn hoạt động nhưng thiết bị chưa bắt đầu nấu.	Bạn phải bấm nút Khởi động trong vòng 1 phút sau bấm nút bật/tắt nguồn. Nếu bạn không bấm nút Khởi động trong vòng 1 phút, bếp từ sẽ tắt và quạt vẫn tiếp tục hoạt động trong 1 phút để làm nguội thiết bị.	
Các mã trên màn hình	Thông báo	Tôi cần làm gì
----	Không có dụng cụ nấu nào trên tầm nấu hoặc dụng cụ nấu không thích hợp với bếp từ.	Hãy đặt dụng cụ nấu thích hợp lên tầm nấu.
E1	Điện áp không ổn định trong mạng lưới điện	Hãy kiểm tra xem điện áp trong nhà bạn có thích hợp cho bếp từ không.
E2	Tầm nấu bị nóng quá.	Tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện. Để thiết bị nguội xuống trong khoảng 10 phút và sau đó bật lại thiết bị.
E3	Thiết bị không hoạt động	Hãy mang thiết bị đến một đại lý của Philips hoặc một trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền.

Các mã trên màn hình	Thông báo	Tôi cần làm gì
E4	Thiết bị đã bị nóng quá	Hãy kiểm tra xem cửa thoát gió có bị che không. Nếu bị che, hãy lấy vật che cửa thoát gió ra và để thiết bị nguội xuống. Sau đó bật lại thiết bị.
		Nếu cửa thoát gió không bị che, hãy kiểm tra xem quạt có hoạt động không. Bật thiết bị và bấm nút Khởi động. Nếu quạt không hoạt động, hãy mang thiết bị đại lý Philips của bạn hoặc một trung tâm dịch vụ được Philips ủy quyền.

Công thức nấu ăn

Xúp kiểu Trung Quốc

Thời gian chế biến: 3 tiếng

Nguyên liệu:

- 300g thịt gà
- 1 củ cà rốt
- 2 củ khoai tây
- 1 củ hành
- 2 lít nước

- 1 Cho tất cả nguyên liệu vào dụng cụ nấu theo đúng thứ tự nêu trên.
- 2 Đậy nắp dụng cụ nấu lại.
- 3 Đặt dụng cụ nấu lên bếp và đun sôi xúp ở chế độ Xúp (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị', mục 'Sử dụng cách chế độ nấu cài sẵn'.

Hầm xương sườn lợn cùng với nấm

Thời gian chế biến: 1 tiếng

Nguyên liệu:

- 800g xương sườn lợn
- 1 thìa xì dầu đậm
- 1 thìa xì dầu nhạt
- 1 thìa muối
- 2 thìa đường
- 2 thìa dầu
- 500ml nước
- 8 cây nấm khô

- 1 Ngâm nấm khô trong 30 phút trước khi sử dụng. Để nấm ráo nước trong vài giây.
- 2 Cắt xương sườn lợn thành từng miếng nhỏ khoảng 5cm.
- 3 Cho dầu vào dụng cụ nấu và đun nóng từ từ. Thêm xương sườn lợn vào.
- 4 Thêm xì dầu, muối, đường và nấm.
- 5 Thêm nước vào và nấu ở chế độ Hầm (xem chương 'Cách sử dụng thiết bị', mục 'Sử dụng cách chế độ nấu cài sẵn').
- 6 Nấu xương sườn lợn cho tới khi thịt mềm và nước xốt sánh lại.

簡介

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

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

電磁爐的優點：

- 安全：電磁爐不使用火焰，還有多重安全裝置，讓您隨時都可以與家人一同烹調享受美食。
- 快速：使用電磁爐烹煮時，鍋具便是熱源。因此導熱更快也更好，跟傳統烹調方法比起來，最多能夠省下 1/3 以上的時間。
- 多樣化：電磁爐有 7 種預設烹調模式，每一種都設有最佳的加熱模式。善用這些模式即可調理各式各樣營養滿點的餐點。
- 簡易操作：互動式的控制面板簡潔有力，並有顯示螢幕助您操作按鈕輕易調整設定。
- 舒適：電磁爐烹調無煙不油膩，而且電磁爐本身和四週空間不悶熱，讓您舒舒服服調理餐點。
- 輕便：電磁爐設計輕巧，加熱面板也不留熱度，隨時都能安全操作，在家裡每個地方都可以調理餐點。

一般說明 (圖 1)

A 水晶玻璃加熱面板

B 機體

C 烹調區

D 控制面板

E 顯示

F 出風口

G 進風口

H 電線

控制面板

1 預設烹調模式和指示燈

2 定時:分按鈕 (烹調時間)

3 定時按鈕

4 顯示

5 火力段數/烹調溫度標示

6 +/- 按鈕 (用來設定烹調時間、火力段數、烹調溫度)

7 開始按鈕

8 電源開關

重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

危險

- 切勿將本產品浸入水中或置於水龍頭下沖洗。

警示

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

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

警告

- 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- 請勿使電磁爐暴露於高熱、熱瓦斯、蒸氣或濕熱中。請勿將電磁爐置於或靠近運作中或仍有餘熱的火爐或電子鍋。
- 拔下電源之前，請務必先關閉電源。
- 在進行清潔之前，請務必先拔除電器電源插頭並待其冷卻。
- 本產品僅供家用。如果不當使用本產品，作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊的指示操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 電磁爐應置於平穩的水平表面，並確定與周圍至少保持 10 公分的距離，以避免過熱。
- 鍋具與加熱面板之間請勿放置任何物品。
- 電磁爐上可放置最重重量為 7 公斤。
- 烹調時，或掀開鍋蓋時，請小心漏出的熱氣。
- 電磁爐運作中請勿舉起或移動電磁爐。
- 切勿將空的鍋具置於已啟動的電磁爐上，此舉可能使鍋具變形，也可能損壞加熱線圈。
- 請勿將易燃物或液體存放在電磁爐附近或電磁爐上。
- 避免使鍋具或其他物體強力碰撞黑晶加熱面板。
- 烹煮時請務必將鍋具置於烹調區內。
- 切勿將本產品加裝定時開關或搖控系統，以避免發生危險。
- 請勿使用底面直徑大於 16 公分的鍋具來油炸食物，此舉會導致本產品故障。

自動電源關閉

本產品配備自動電源關閉功能，以下兩種情況會自動關閉電源：

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

電磁場 (EMF)

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

第一次使用前

取下電磁爐所有包裝材料。

使用前準備

- 1 請將本產品放置在乾燥、穩固且水平的表面。

- 2 確認本裝置周圍至少保留 10 公分的空間，以預防過熱。
- 3 烹煮時請務必將鍋具置於烹調區內。
- 4 請務必使用正確類型、正確尺寸的鍋具 (請見下表)。

建議使用的鍋具類型與尺寸

適用電磁爐的鍋具	
材質	鐵製或具磁性的不銹鋼製鍋底
形狀	平底的鍋具
尺寸	鍋底直徑為 12 至 22 公分，視烹調模式而定 (請見下面提示)
重量	含食材最重 7 公斤以內的鍋具
不適用電磁爐的鍋具	
材質	鍋底非鐵製，或者是黑晶、玻璃、鋁、銅製的鍋底
形狀	凸底或凹底的鍋具
尺寸	鍋底直徑小於 11 公分的鍋具
重量	含食材超過 7 公斤的鍋具

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

提示：油炸食物時，建議使用鍋底 12 至 16 公分的鍋具。

使用此電器

切記僅使用適用電磁烹調的鍋具 (請見「使用前準備」單元)。

注意：請務必在乾燥、平穩且水平的表面放置、操作本產品。
下面表格列出各個烹調模式的預設設定，以及各設定可以調整的程度。

預設與可調整的設定

模式	預設烹調時間	功率 (瓦)/溫度 (°C) 範圍	可調整烹調時間	定時功能	顯示幕標示
快速啟動 (手動) 烹調	5	400-2000W	5-60	-	火力段數
					剩餘烹調時間 (若有設定烹調時間)
火鍋	-	400-2000W	-	-	火力段數
燜/燉	60	400-1400W	30-180	最長 12 小時	剩餘烹調時間

模式	預設烹調時間	功率 (瓦)/溫度 (° C) 範圍	可調整烹調時間	定時功能	顯示幕標示
煲湯/粥	60	400-1400W	30-180	最長 12 小時	剩餘烹調時間
蒸煮	15	2000W	10-40	最長 12 小時	剩餘烹調時間
煎炒	30	80-240° C	5-60	-	溫度
燒水	9	2000W	5-30	-	剩餘烹調時間
保溫	30	80° C	15-180	-	剩餘溫熱時間

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

注意：「蒸」的模式可用來蒸煮各種食物，如春捲、蒸蛋、排骨、雞肉等。

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

功率/溫度設定

	低		中		高		
瓦數 (W)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
溫度 (° C)	80	120	160	180	200	220	240

快速啟動 (手動模式) 烹調

- 1

將電源插頭插入牆上插座。
● 電器會發出 2 秒長的嗶聲。
● 顯示幕顯示「---」。(圖 2)
- 2

將鍋具置於烹調區內。
- 3

按一下電源開關按鈕，開啟電器電源。(圖 3)
● 電源指示燈與「W」指示燈會亮起。顯示幕會顯示預設功率 1400W。(圖 4)
- 4

按 + 和 - 按鈕可調整功率。(圖 5)

注意：烹調時仍然可以調整功率。

- 5

若要調整烹調時間：(圖 6)
- 按一下「定時」(Hr:Min) 按鈕。
- 用 + 和 - 按鈕調整時間。(圖 7)

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

注意：烹調時仍然可以調整烹調時間。

- 6

按「開始」按鈕開始烹調。(圖 8)
若未設定烹調時間及/或功率，本產品會依預設設定開始烹調 (即 5 分鐘烹調時間，1400W 功率)。

- 電器會開始烹調。
- 烹調時，風扇會啟動散熱。關閉電器電源之後，風扇仍會繼續轉動約 1 分鐘，然後會自動停止。
- 烹調時顯示幕會顯示功率等級。(圖 9)
- 若有設定烹調時間，顯示幕就會顯示剩餘的烹調時間。(圖 10)
- 烹調時間結束時，電器會發出數次嗶聲然後自動關閉電源，電源指示燈也會熄滅。

注意：若要停止烹調，請按電源開關按鈕即可關閉電器電源。

7 烹調完畢後請拔下電源插頭。

使用預設烹調模式

總共有 7 種預設烹調模式供您選用。

- 1** 將電源插頭插入供电插座，然後按下電源開關，啟動電器。(圖 11)
- 電源指示燈與「W」指示燈會亮起。顯示幕會顯示預設功率 1400W。(圖 4)

2 按一下要使用的預設模式按鈕。

注意：按下「開始」按鈕決定模式之前仍可切換成其他任何一種模式。如果按了啟動按鈕後要改用其他模式，就必須先按電源開關把電源關閉，然後再按一次電源開關重新啟動，才能選擇想要使用的預設模式。

- 按鈕上方的指示燈會亮起。(圖 12)

3 若要用所選模式的預設設定開始烹調，請跳至第 6 步驟。

關於各烹調模式的預設設定，請參考之前的表格。

- 4** 若要調整功率或烹調溫度，請按 + 和 - 按鈕。(圖 7)
- 可調整功率時，「W」指示燈會亮起，而功率設定也會閃爍。(圖 9)
- 可調整溫度時，「C」指示燈會亮起。(圖 13)

有些設定是不可以調整的。關於各項預設模式可調整和不可調整的設定，請見之前的表格。

注意：烹調時仍然可以調整功率或烹調溫度。

- 5** 若要調整烹調時間：(圖 14)
- 按一下「定時」(Hr:Min) 按鈕。
- 用 + 和 - 按鈕調整時間。(圖 7)

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

注意：烹調時仍然可以調整烹調時間。

- 6** 按一下「開始」按鈕。(圖 8)
- 電磁爐會依所選模式自動開始運作。
- 烹調時，風扇會啟動散熱。關閉電器電源之後，風扇仍會繼續轉動約 1 分鐘，然後會自動停止。
- 顯示幕會顯示剩餘烹調時間。(圖 10)
- 烹調時間結束時，電器會發出數次嗶聲然後自動關閉電源，電源指示燈也會熄滅。

注意：若要停止烹調，請按電源開關按鈕即可關閉電器電源。

預約烹調

用「預約」按鈕可以設定要何時用指定的預設烹調模式開始烹調。

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

預約功能可用於燜/燉、煲湯/粥與蒸模式。

開始時間可設定 5 分鐘至 12 小時。

- 1** 依照「使用預設烹調模式」的步驟 1 至 5 操作。

2 按下「預約」按鈕。(圖 15)

3 用 + 和 - 按鈕設定要等待多少分鐘或小時之後讓電器開始烹調。(圖 7)

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

4 按「開始」按鈕，開始計時。(圖 8)

- 預約指示燈會亮起。
- 顯示幕會開始倒數計時。
- 待烹調開始，預約指示燈就會熄滅，顯示幕也會顯示已經開始烹調。

清潔與維護

清潔

切勿將電器浸泡在水中，或者在水龍頭下沖洗。

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

切勿讓水晶玻璃加熱面板沾上醋。

1 拔除插頭並讓機器冷卻。

2 用濕布清潔電器，若有必要可使用少許溫和的清潔劑。

保養

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

收藏

水晶玻璃加熱面板易碎，請勿重壓。

勿將電器收藏於高溫處，如電子鍋旁。

若將長時間不使用電器，建議您將電器收藏在乾燥且安全的地方。

環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。(圖 16)

保證書與服務

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

故障排除

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

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

顯示代碼	訊息	正確應對方式
----	加熱面板上沒有鍋具，或是該鍋具不適用電磁爐。	在加熱面板放上合適的鍋具。
E1	供電電壓不穩定。	檢查您的家裡供電電壓是否適用本電磁爐。

顯示代碼	訊息	正確應對方式
E2	加熱面板過熱。	關閉電器電源並拔下插頭。讓機體降溫約 10 分鐘後，再打開電源。
E3	電器故障	將電器帶往經銷商或飛利浦授權的服務中心。
E4	電器過熱	檢查通氣孔是否被蓋住。若被蓋住，請移開障礙物並讓機體降溫，然後再打開電源。
		若通氣孔沒有被蓋住，請檢查風扇是否正常運轉。打開電器電源，按「開始」按鈕。如果電扇沒有運轉，請將電器帶往您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心。

食譜

中式湯

準備時間：3 小時

材料：

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

1 依上述順序，將所有材料放入鍋具。

2 蓋上鍋蓋。

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

香菇燉排骨

準備時間：1 小時

材料：

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

1 先將香菇泡水 30 分鐘，然後放置一陣子讓水滴掉。

2 把排骨切成塊狀，約 5 公分大小。

3 把油倒入鍋具稍微加熱，然後倒入排骨塊。

4 加入醬油、鹽、糖、香菇。

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

6 繼續燉煮，直到肉煮爛，湯汁變濃。

产品简介

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

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

电磁炉的优点：

- 安全：电磁炉没有用明火或炉火。此外，它还有许多安全功能，方便您随时随地同家人一起享受烹饪的乐趣。
- 快速：在电磁烹饪过程中，炊具就是热源。这样一来，热量传输得非常快而且更加均匀，与传统烹饪法相比烹饪时间可缩短至少三分之一。
- 多功能：电磁炉有 7 种预设的烹饪模式，每种模式都有它自己的加热方式。您可以利用这些模式烹饪出各种各样富有营养的鲜美食物。
- 非常人性化：简单、交互的控制面板和显示屏允许您按一下按钮就能轻松调节设置。
- 舒适：电磁烹饪过程无烟而且产生的油脂也会减少。这样，烹饪就可以在凉爽、舒适的环境中进行。
- 便携：电磁炉外形小巧，炉面保持低温。这意味着，您总是可以放心使用设备，可以在家中的任何地方进行烹饪。

一般说明 (图 1)

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

控制面板

- 1** 带指示灯的预设烹饪模式
- 2** 定时按钮（烹饪时间）
- 3** 预约按钮
- 4** 显示屏
- 5** 功率大小/烹饪温度指示
- 6** +/- 按钮（用于设置烹饪时间、功率大小和烹饪温度）
- 7** 开始按钮
- 8** 电源开/关按钮

注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本产品使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 切勿将本产品浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

警告

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 产品必须插入有接地的插座，且务必确保其已稳固插入。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不玩耍这些产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 在打开电磁炉之前，确保炉面清洁、干燥。
- 电磁炉正在工作时，不要盖住其气孔。
- 切勿使用潮湿的手插入产品插头或操作控制面板。
- 切勿在烹饪之后触摸炉面，因为上面留有来自炊具的热量。
- 金属物品，如刀，叉，勺，盖子等，不要放在炉面上，因为金属物品会变热。
- 切勿用铝制品盖住炉面的任何部分，以免造成电击、短路或火灾的危险。
- 如果炉面的表面破裂，请关闭产品电源并不要再使用，以免造成触电、短路或火灾等危险。

注意

- 切勿使用其它制造商生产的或未经飞利浦特别推荐的附件或部件。如果您使用了此类附件或部件，则本产品的保修将会失效。
- 请勿将电磁炉暴露于高温、热气、蒸汽或湿热环境下，也不要正在运行或仍有余热的炉子或炊具上或附近放置电磁炉。
- 在拔下电磁炉的电源插头之前先关闭电磁炉。
- 清洁电磁炉之前，必须先将电源插头拔掉，并待其冷却。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或非专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的任何损失，飞利浦不承担任何责任。
- 应将电磁炉放在稳定，水平的表面，并确保周围有至少 10 厘米的空间，以免过热。
- 不要在炊具和炉面之间夹放任何东西。
- 电磁炉上可以承受的最大重量为 7 千克。
- 在烹饪过程中或者在揭开盖子时，要当心炊具中散发出来的热蒸汽。
- 烹饪期间，切勿提起及移动电磁炉。
- 切勿将空炊具放在打开的电磁炉上，这可能导致炊具变形，还可能损坏加热线圈。
- 切勿在电磁炉上或附近放置易燃材料和液体。
- 避免炊具或其它物体与微晶炉面发生碰撞。
- 在烹饪过程中炊具始终放置在烹饪区上面。
- 切勿将电磁炉连接到计时器或遥控系统，以免发生危险。
- 切勿使用底部直径大于 16 厘米的炊具油炸食物，因为这会导致产品出现故障。

自动关熄

电磁炉配备有自动关熄装置。它会在两种情况下自动切断电源：

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

电磁场 (EMF)

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

初次使用之前

从电磁炉上取下所有包装材料。

使用准备

- 1 将产品放在一个干燥、平稳的表面上。
- 2 应确保电磁炉周围至少有 10 厘米的空间以防过热。

- 3 在烹饪过程中炊具始终放置在烹饪区上面。
- 4 确保使用类型和尺寸正确的炊具（见下表）。

建议的炊具类型和尺寸

适合电磁炉的炊具	
材料	底部是由铁或磁性不锈钢制成的炊具
外形	平底炊具
尺寸	炊具底部直径为 12 至 22 厘米，具体取决于烹饪模式（参见下面的提示）
重量	炊具连同所装食物一起最多 7 千克

不适合电磁炉的炊具	
材料	底部由非铁金属、微晶、玻璃、铝和铜制成的炊具
外形	底部凹入或凸起的炊具
尺寸	底部直径小于 11 厘米的炊具
重量	连同所装食物一起重量超过 7 千克的炊具

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

提示： 若要油炸食物，我们建议您使用底部直径为 12-16 厘米的炊具。

使用本产品

仅使用适合电磁烹饪的炊具（见“使用准备”一章）。

注： 一定要在干燥、平稳的表面上放置和使用本产品。
下表显示了不同烹饪模式的默认设置以及这些默认设置可以调节到什么程度。

默认设置和可调节设置

模式	默认烹饪时间	功率（瓦）/ 温度（°C）范围	可调节的烹饪时间	计时器	显示屏指示
快速启动（手动）烹饪	5	400-2000 瓦	5-60	-	功率大小
					剩余烹饪时间（如果已设置烹饪时间）
火锅	-	400-2000 瓦	-	-	功率大小
焖/炖	60	400-1400 瓦	30-180	最长 12 小时	剩余烹饪时间
煲汤/粥	60	400-1400 瓦	30-180	最长 12 小时	剩余烹饪时间

模式	默认烹饪时间	功率 (瓦) / 温度 (°C) 范围	可调节的烹饪时间	计时器	显示屏指示
蒸	15	2000 瓦	10-40	最长 12 小时	剩余烹饪时间
煎炒	30	80-240° C	5-60	-	温度
烧水	9	2000 瓦	5-30	-	剩余烹饪时间
保温	30	80° C	15-180	-	剩余加热时间

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

注：“蒸”模式可以用来蒸各种食物，例如花卷、鸡蛋、排骨或鸡肉。

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

功率/温度设置

	低		中		高		
功率 (W)	400	800	1200	1400	1600	1800	2000
温度 (°C)	80	120	160	180	200	220	240

快速启动烹饪（手动模式）

- 1

将电源插头插入插座。
产品会嘟嘟响 2 秒。
显示屏将显示“----”。(图 2)
- 2

将炊具放在烹饪区上。
- 3

按一下电源开/关按钮打开电磁炉。(图 3)
电源指示灯和“W”指示灯亮起。显示屏将显示默认的设置是 1400 瓦。(图 4)
- 4

如果要调节功率大小，请按 + 和 - 按钮。(图 5)
- 注：

您还可以在烹饪过程中调节功率大小。
- 5

如果想要调节烹饪时间：(图 6)
- 按定时按钮。
- 使用 + 和 - 按钮调节时间。(图 7)
- 注：

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

您还可以在烹饪过程中调节烹饪时间。
- 6

按开始按钮开始烹饪。(图 8)
如果未设置烹饪时间和/或功率大小，电磁炉会使用默认设置（烹饪时间为 5 分钟，功率大小为 1400 瓦）开始烹饪。
电磁炉开始烹饪。
在烹饪过程中，风扇会打开以保持电磁炉低温。当您关闭电磁炉时，风扇会继续保持打开约 1 分钟，然后自动关闭。

- 在烹饪期间，显示屏将显示功率大小。(图 9)
- 如果设置了烹饪时间，显示屏将显示剩余的烹饪时间。(图 10)
- 当烹饪时间过去后，电磁炉会嘟嘟响几分钟。之后电磁炉会自动关闭，开机指示灯熄灭。

注：如果想要停止烹饪，请按下电源开/关按钮。电磁炉将会关闭。

7 烹饪完以后拔掉电源插头。

使用预设的烹饪模式

您可以在 7 种预设的烹饪模式之间选择。

- 1** 将电源插头插入电源插座，然后按电源开/关按钮打开电磁炉。(图 11)
- 电源指示灯和“W”指示灯亮起。显示屏将显示默认的设置是 1400 瓦。(图 4)

2 按您想要使用的预设模式的按钮。

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

- 按钮上的指示灯会亮起。(图 12)

3 如果您想要使用所选预设模式的默认设置开始烹饪，请继续执行步骤 6。

有关不同烹饪模式的默认设置，请参见上面的默认设置和烹饪时间表。

4 如果您想要调节功率大小或烹饪温度，请按 + 和 - 按钮。(图 7)

- 如果功率大小是可调节的，则“W”指示灯将亮起并出现闪烁的功率大小。(图 9)
- 如果温度是可调节的，则“C”指示灯将亮起。(图 13)

有些设置不可调节。有关预设模式中可调节或不可调节的设置的信息，请参见上表。

注：您还可以在烹饪过程中调节功率大小或烹饪温度。

5 如果想要调节烹饪时间：(图 14)

- 按定时按钮。
- 使用 + 和 - 按钮调节时间。(图 7)

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

注：您还可以在烹饪过程中调节烹饪时间。

6 按开始按钮。(图 8)

- 电磁炉自动开始按所选模式工作。
- 在烹饪过程中，风扇会打开以保持电磁炉低温。当您关闭电磁炉时，风扇会继续保持打开约 1 分钟，然后自动关闭。
- 显示屏会显示剩余烹饪时间。(图 10)
- 当烹饪时间过去后，电磁炉会嘟嘟响几分钟。之后电磁炉会自动关闭，开机指示灯熄灭。

注：如果想要停止烹饪，请按下电源开/关按钮。电磁炉将会关闭。

使用定时器

您可以使用预约按钮设置您想要电磁炉按预设烹饪模式开始烹饪的时间。

例如：如果时间是 14:00，您想要电磁炉在 18:00 开始烹饪，请将定时器设置为 4.00（4 小时），然后按开始按钮。4 小时之后，在 18:00 时电磁炉将自动开始烹饪。

可以将定时器功能用于“焖/炖”、“煲汤/粥”、“蒸”模式。

可以设置 5 分钟到 12 小时的开始时间。

1 遵循“使用预设的烹饪模式”一节的步骤 1 至 5 进行操作。

2 按预约按钮。(图 15)

3 按 + 和 - 按钮设置您想要电磁炉在之后开始烹饪的分钟数或小时数。(图 7)

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

4 按开始按钮启动定时器。(图 8)

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

清洁和维护

清洁

切勿将电磁炉浸入水中，也不要在水龙头下冲洗。

不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

切勿将醋洒在微晶炉面上。

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

维护

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

存放

切勿在微晶炉面上放置重物，否则可能压碎炉面。

切勿将电磁炉放在高温的地方，例如炉子附近。

如果长时间不使用电磁炉，我们建议您在干燥、安全的地方储存电磁炉。

环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。(图 16)

保修和服务

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

故障排除

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

问题	解决方法
开机指示灯不亮。	接触不良。检查电磁炉是否与电源连接，插头是否插牢。
	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。

问题	解决方法
按烹饪模式按钮时，所选模式的开启指示灯不亮。	指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
在设置烹饪时间时，定时指示灯不亮。	您选择了“火锅”烹饪模式。只能在快速启动（手动）模式、预设的“焖/炖”、“煲汤/粥”、“蒸”、“煎炒”、“烧水”和“保温”烹饪模式下调节烹饪时间。 指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
在设置了定时器后，定时器指示灯不亮。	您已经选择了快速启动（手动）模式或预设的“火锅”、“煎炒”、“烧水”或“保温”烹饪模式。定时器只能在“焖/炖”、“煲汤/粥”、“蒸”烹饪模式下使用（参见“使用产品”一章中的“默认设置和可调节设置”表）。 指示灯有故障。请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
在选择“焖/炖”模式或“煲汤/粥”模式之前，不能更改功率设置。	在“焖/炖”和“煲汤/粥”模式下，电磁炉首先煮沸食物，然后切换到低功率。您只能在煮沸阶段之后调节功率大小。
电磁炉不断嘟嘟响。	您在炉面上放置了不合适的炊具或者在烹饪过程中从炉面上取下了炊具。请在炉面上放上合适的炊具。
某些烹饪模式的最大功率设置非常低。	在“焖/炖”和“煲汤/粥”模式下，电磁炉首先煮沸食物，然后切换到低功率。您只能在煮沸阶段之后调节功率大小。
在烹饪过程中不能切换到不同的烹饪模式。	您不能在烹饪过程中切换到不同的烹饪模式。如果想要选择不同的烹饪模式，请按电源开/关按钮关闭电磁炉。然后再次按电源开/关按钮重新打开电磁炉。
风扇工作，但是电磁炉不开始烹饪。	您必须在按电源开/关按钮后 1 分钟内按开始按钮。如果在 1 分钟内没有按开始按钮，电磁炉会关闭，风扇会继续工作 1 分钟冷却电磁炉。

显示屏上的代码	信息	解决办法
----	炉面上没有炊具或炊具不适合电磁炉。	在炉面上放置合适的炊具。
E1	供电网络的电压不稳	检查家中的电压是否适合电磁炉。
E2	炉面过热。	关闭电磁炉，拔下电源插头。冷却大约 10 分钟，然后重新打开电磁炉。
E3	电磁炉出现故障	请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。
E4	电磁炉过热	检查出风口是否被盖。如果被盖住，请清除出风口上的遮盖物，让电磁炉冷却。然后重新打开电磁炉。

显示屏上的代码	信息	解决办法
		如果出风口未被盖住，请检查风扇是否工作。请打开电磁炉，然后按开始按钮。如果风扇不工作，请将本产品送往当地的飞利浦经销商，或经飞利浦授权的客户服务中心。

食谱

中式靓汤

烹饪时间：3 小时
原料：

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

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

蘑菇炖排骨

烹饪时间：1 小时
原料：

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

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

PHILIPS



产品 : 飞利浦电磁炉
 型号 : HD4917
 额定电压 : 220V~
 额定频率 : 50Hz
 额定输入功率: 2000 W
 生产日期 : 请见产品底部
 产地 : 中国

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

全国顾客服务热线: 4008 800 008

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

请妥善保管本使用说明书

发行日期: **2009/07/14**

本产品符合国标GB 21456-2008
 《家用电磁灶能效限定值及能源效率等级》

热效率 (%) : 86

待机状态功率 (W) : 2

能源效率等级: 3



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

<有附属的消耗品时, 以下为记载(例)>

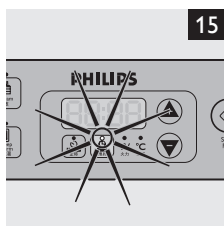
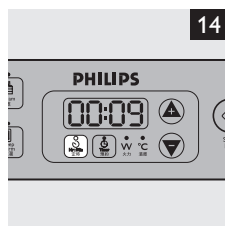
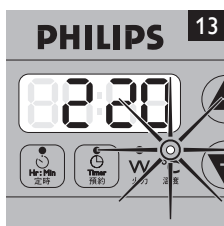
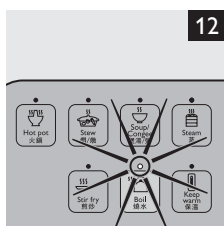
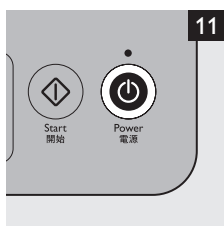
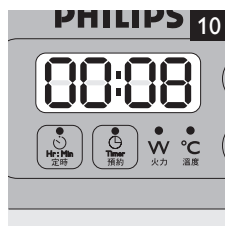
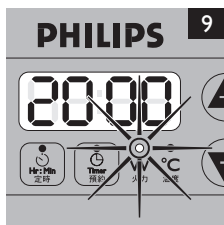
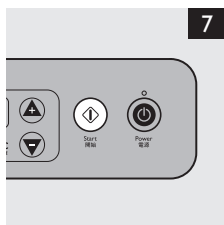
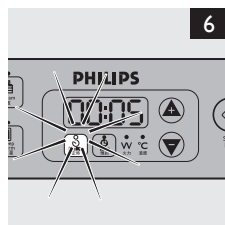
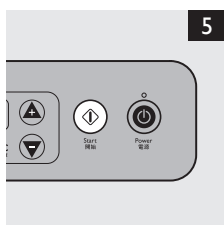
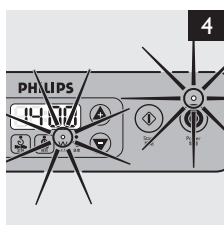
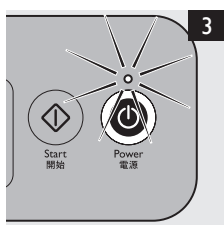
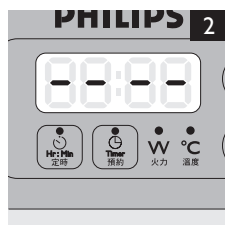
注)一同包装的【例: 灯、电池】(消耗品)的环保使用期限为【例: 5年】。产品使用结束需要废弃时, 务必配合遵从电子信息产品的法律法规与回收 ● 循环利用相关的各省市的法律规定。

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

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

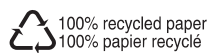
○: 表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在SJ/T11363-2006标准规定的限量要求以下。

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





www.philips.com



4222.002.6921.7