

PHILIPS

HD4814



EN

User manual

FR

Mode d'emploi



Contents

1	Important	4
	Electromagnetic fields (EMF)	5
<hr/>		
2	Your Rice cooker	6
	What's in the box	6
	Product overview	7
	Controls overview	8
<hr/>		
3	Using your rice cooker	8
	Before first use	8
	Cooking program	9
	Preparations before cooking	10
	Cooking rice	11
	Congee, Baby porridge, Boiled egg, Soup/Slow cook	12
	Baking sponge cake	12
	Jam and Yogurt	13
	Reheat	13
	Steaming food	14
	Adjust the cooking time	15
	Adjust the preset time	15
<hr/>		
4	Cleaning and Maintenance	16
	Inner lid	16
	Steam box	17
	Interior	18
	Exterior	18
	Accessories and inner pot	18

1 Important

Read this safety leaflet carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- The appliance must not be immersed.

Warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the power cord set is damaged, it must be replaced by a cord set available from the manufacturer.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- WARNING:** Make sure to avoid spillage on the power connector to avoid a potential hazard.
- WARNING:** Always follow the instructions and use the appliance properly to avoid potential injury.
- According to the instructions prescribed in this user manual, use a soft damp cloth to clean the surfaces in contact with food and make sure to remove all the food residues stuck to the appliance.

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage before you connect it.
- Only connect the appliance to a grounded power outlet. Always make sure that the plug is inserted firmly into the power outlet.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, the inner pot, the sealing ring, or the main body is damaged.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor, and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the power outlet.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands..

Caution

- The symbol marked on the appliance means "Caution, Hot surfaces", do not touch the hot surface in order to avoid scald.
- The device must not be located immediately below a socket outlet.
- CAUTION:** To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and a mild detergent.
- The aluminum board of the top lid is not intended to contact with acidic foods pH≤5.0 such as sauerkraut, pickles, jam, jellies, tomatoes, vinegar, lime or lemon, sour plum and coke.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not expose the appliance to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface.



- Always put the inner pot in the appliance before you put the plug in the power outlet and switch it on.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating.
- Take extra caution when touching the appliance.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent during cooking or out of the appliance when you open the lid. Keep hands and face away from the appliance to avoid the steam.
- Do not lift and move the appliance while it is operating.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflow which might cause potential hazard.
- Do not place the cooking utensils inside the pot while cooking, keeping warm or reheating rice.
- Only use the cooking utensils provided. Avoid using sharp utensils.
- To avoid scratches, it is not recommended to cook ingredients with crustaceans and shellfish. Remove the hard shells before cooking.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Always let the appliance cool down before you clean or move it.
- Always clean the appliance after use. Do not clean the appliance in a dishwasher.
- Always unplug the appliance if not used for a longer period.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes, or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses liability for any damage caused.
- Visit www.philips.com/support to download the user manual.

Electromagnetic fields (EMF)

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

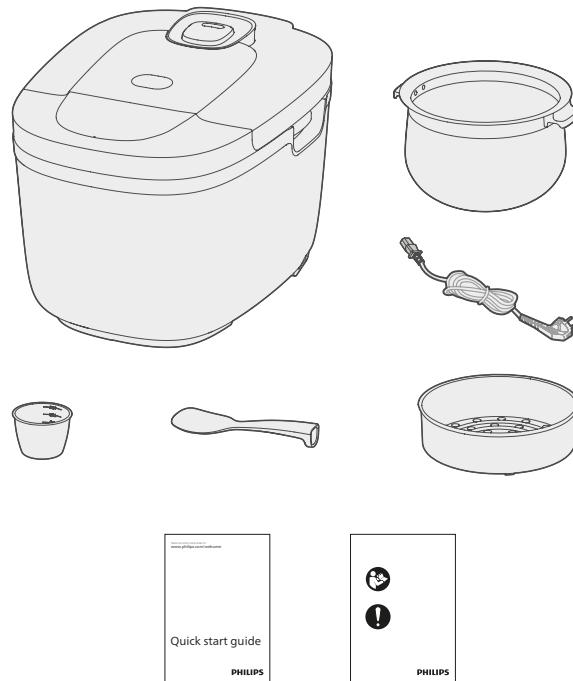
2 Your Rice cooker

Congratulations on your purchase, and welcome to Philips!

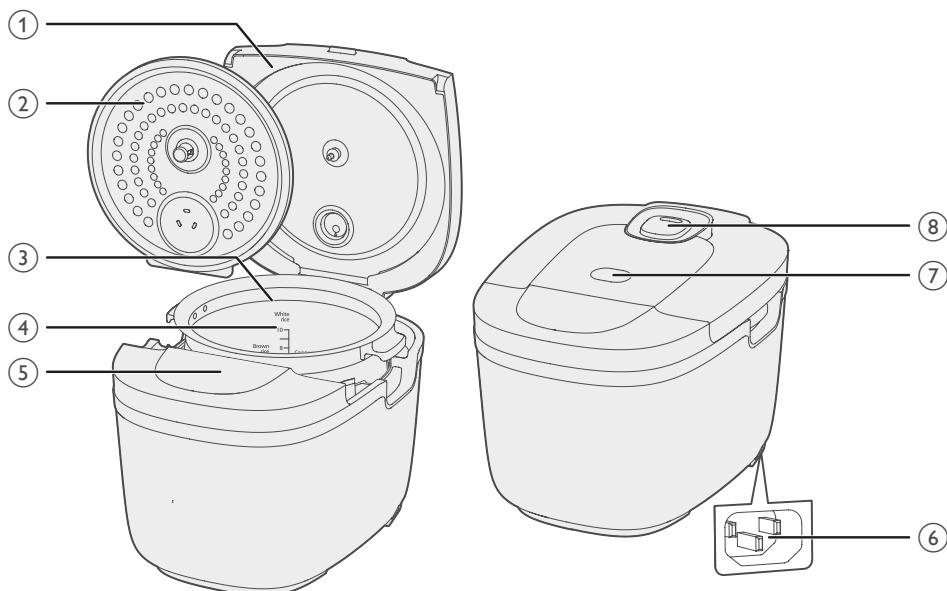
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

What's in the box

Main unit	Inner Pot
Rice&Soup ladle	Measuring cup
Power cord	Steaming basket
Quick start guide	Important information leaflet

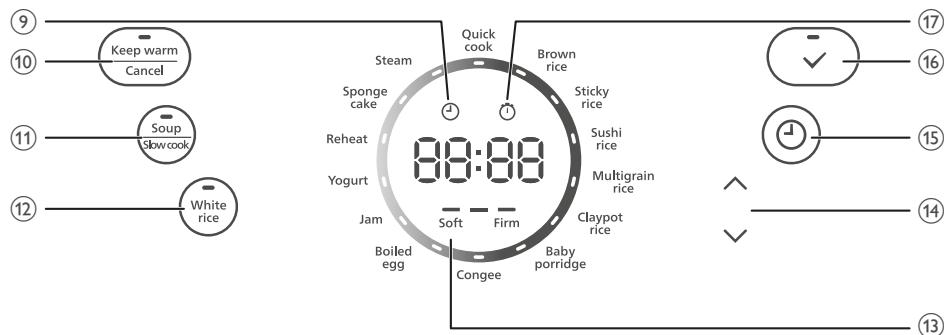


Product overview



①	Top lid	⑤	Control panel
②	Detachable inner lid	⑥	Power socket
③	Inner pot	⑦	Lid open button
④	Water level indication	⑧	Steam box

Controls overview



(9)	Timer indicator	(14)	Menu selection button
(10)	Keep warm/cancel button	(15)	Timer/preset timer button
(11)	Soup/Slow cook button	(16)	Confirmation button
(12)	White rice button	(17)	Preset timer indicator
(13)	Rice hardness indicator		

3 Using your rice cooker

Before first use

- 1 Remove all packaging materials from the appliance.
- 2 Take out all the accessories from the inner pot.
- 3 Clean the parts of the rice cooker thoroughly before using it for the first time (see chapter "Cleaning and Maintenance").



Note

- Make sure all parts are completely dry before you start using the rice cooker.
- Make sure the inner pot is in proper contact with the heating element.

Cooking program

Cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time	Preset time
Quick cook	25 minutes	NA	1.5-24 hours
	50 minutes/Soft	NA	1.5-24 hours
White rice	45 minutes/Medium	NA	1.5-24 hours
	40 minutes/Firm	NA	1.5-24 hours
Brown rice	60 minutes	NA	2.5-24 hours
Sticky rice	45 minutes	NA	1.5-24 hours
Sushi rice	50 minutes	NA	1.5-24 hours
Multigrain rice	60 minutes	NA	2-24 hours
Claypot rice	80 minutes	NA	1.5-24 hours
Baby porridge	60 minutes	1-2 hours	1.5-24 hours
Congee	90 minutes	1-4 hours	Cooking time-24 hours
Boiled egg	20 minutes	15-20 minutes	1-24 hours
Jam	90 minutes	20-120 minutes	NA
Yogurt	6 hours	4-12 hours	4-24 hours
Reheat	45 minutes	NA	NA
Sponge cake	50 minutes	50-90 minutes	2-24 hours
Steam	25 minutes	5-60 minutes	Cooking time-24 hours
Soup/Slow cook	2 hours	1-12 hours	Cooking time-24 hours
Keep warm	48 hours (non-EU) 24 hours (EU)	NA	NA



Note

- The actual cooking time will vary according to the amount of rice, water, voltage, temperature, water temperature and rice quality.
- The actual keep warm time will vary based on regional habits.

Preparations before cooking

! Warning

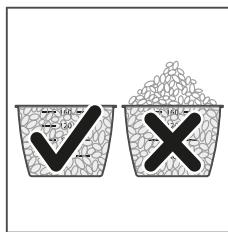
- Make sure that the detachable inner lid is properly installed.

= Note

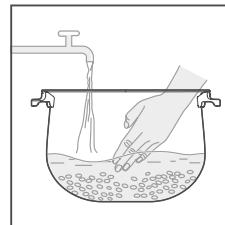
- Each cup of uncooked rice normally gives 3 cups of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.
- The level marked inside the inner pot is just an indication. You can always adjust the water level for different types of rice and your own preference. If the voltage is unstable at the area you live, it is possible that the rice cooker overflows.
- Besides following the water level indications, you can also add rice and water at 1:1-1.2 ratio for rice cooking. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot.
- Use a separate container to wash the rice to avoid damaging the non-stick coating of the inner pot.
- Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean, and that there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.

Before using the rice cooker to cook food, follow below preparation steps:

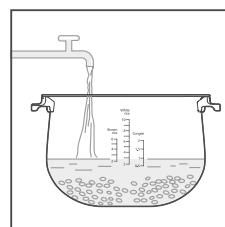
- 1 Measure the rice using the measuring cup provided.



- 2 Wash the rice thoroughly.



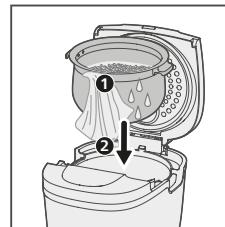
- 3 Put the pre-washed rice in the inner pot.
- 4 Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the rice surface.



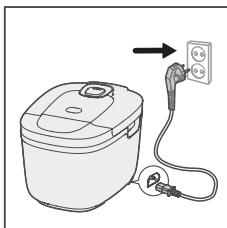
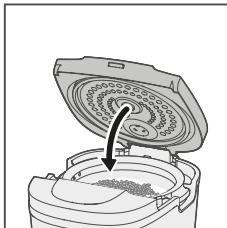
- 5 Press the lid release button to open the lid.



- 6 Wipe the outside of the inner pot dry, then put the inner pot in the rice cooker. Check if the inner pot is in proper contact with the heating element.

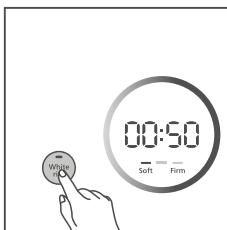


- 7 Close the lid of the rice cooker, put the plug in the power socket.

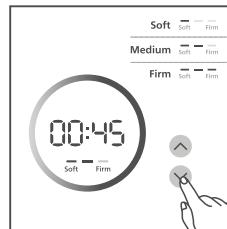


Cooking rice

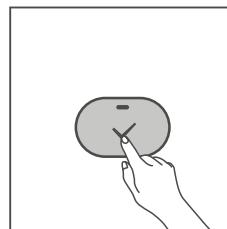
- 1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 2 Put the plug of the rice socket in the power socket.
- 3 Press the **White rice** button or press \wedge/\vee button to choose **Quick cook**, **Brown Rice**, **Sticky rice**, **Sushi rice**, **Multigrain rice** or **Claypot rice**.
→ The indicator chosen cooking function lights up, the default cooking time is displayed on the screen.



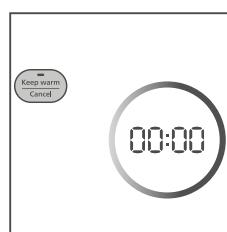
- 4 For **White rice** function, you can press \wedge/\vee button to choose the hardness of the rice, there are three hardness available (Soft, Medium and Firm).



- 5 Press the \checkmark button to confirm, the rice cooker starts working in the selected mode.



- 6 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
→ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

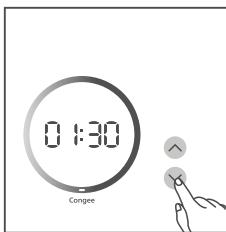


Note

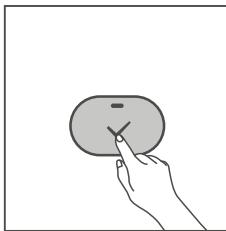
- Do not exceed the volume indicated nor exceed the maximum water level indicated in the inner pot, as this may cause the rice cooker to overflow.
- Do not open the lid right after the rice cooker enters the keep-warm mode and ensure that rice is in keep-warm mode for 15 minutes if you cook much rice.
- The keep warm time can last for up to 48 hours.

Congee, Baby porridge, Boiled egg, Soup/Slow cook

- 1 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 2 Press \wedge/\vee button to choose **Congee**, **Baby porridge**, **Boiled egg** or **Soup/Slow cook**.

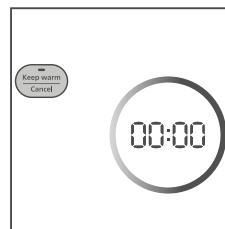


- 3 Press the \checkmark button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.



- 4 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.

→ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

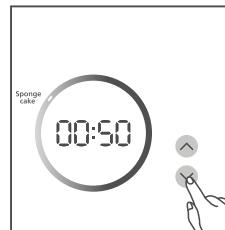


Note

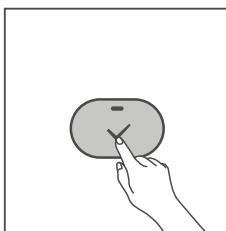
- The congee water scale in the inner pot is intended for white rice congee only.
- When using the Baby porridge function with white rice, use 0.5 cup of rice and 0.5 scale of water. Please refer to the water level for Congee in the inner pot.
- When using the Baby porridge function with rolled oats or steel-cut oat, combine oats and water in a 1:4 ratio. You may add milk according to your preference.

Baking sponge cake

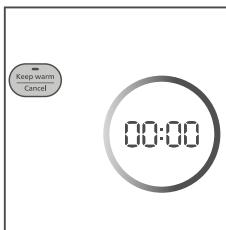
- 1 Mix all ingredients well and put it into the inner pot.
- 2 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 3 Press \wedge/\vee button to choose **Sponge cake**.



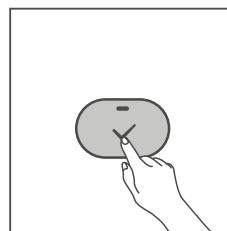
- 4 Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.



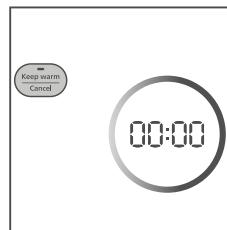
- 5 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
↳ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



- 4 Press the **✓** button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.

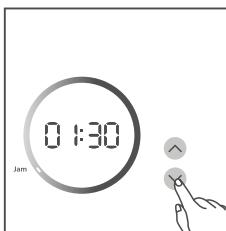


- 5 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
↳ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



Jam and Yogurt

- 1 Put the ingredients into the inner pot.
- 2 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 3 Press **▲/▼** button to choose **Jam** or **Yogurt**.



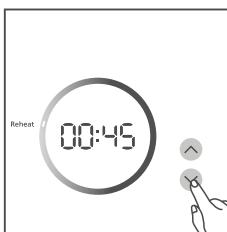
Note

- If you prefer a thick jam, simply extend the cooking time in the Jam function.

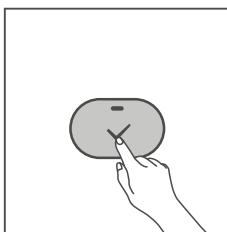
Reheat

- 1 Loosen the cooled food and evenly distribute it in the inner pot.
- 2 Pour some water onto the food to prevent it from becoming too dry. The quantity of the water depends on the amount of food.
- 3 Close the lid, and put the plug in the power socket, and switch on the appliance.

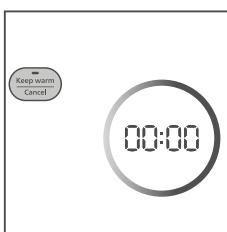
- 4 Press \wedge/\vee button to choose **Reheat**.



- 5 Press the \checkmark button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.

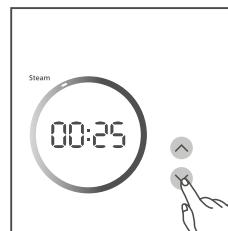


- 6 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
↳ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.

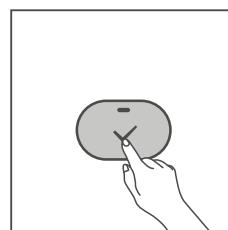


Steaming food

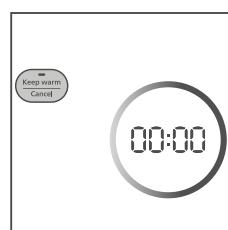
- 1 Measure a few cups of water with the measuring cup.
- 2 Pour the water into the inner pot.
- 3 Put the steam basket into the inner pot.
- 4 Put the food into the steam basket.
- 5 Follow the steps in "Preparations before cooking".
- 6 Press \wedge/\vee button to choose **Steam**.



- 7 Press the \checkmark button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.



- 8 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
↳ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



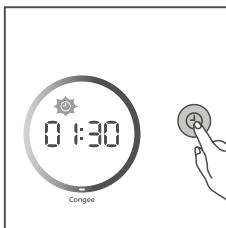
Adjust the cooking time



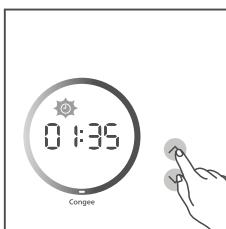
Note

- You can adjust the cooking time for **Congee**, **Baby porridge**, **Boiled egg**, **Sponge cake**, **Yogurt**, **Jam**, **Soup/Slow cook** and **Steam** only.

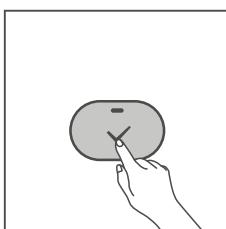
- 1 After you choose a desired function, press the button repeatedly until the time indicator displays on the screen.
→ The cooking time blinks.



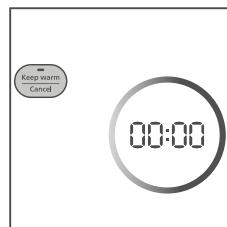
- 2 Press button to set the time.



- 3 Press the button to confirm, the Rice cooker starts working in the selected mode.



- 4 When the cooking is finished, the cooking indicator will be off.
→ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



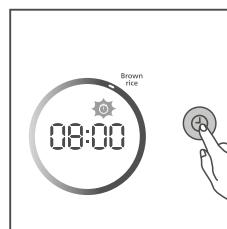
Adjust the preset time



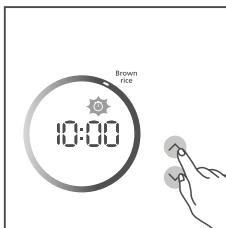
Note

- The cooking process will be finished by the time the preset time has elapsed. If the preset time you set is shorter than the cooking time, the appliance will start the cooking process immediately.

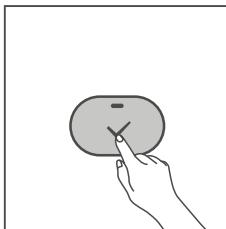
- 1 After you choose a desired function, press the button repeatedly until the time indicator displays on the screen.
→ The cooking time blinks.



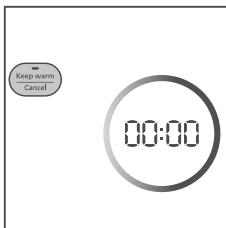
- 2 Press \wedge/\vee button to set the delayed cooking time.



- 3 Press the \checkmark button to confirm.



- 4 After the preset time has elapsed, the cooking process will be finished.
↳ The rice cooker switches to the keep warm mode automatically, and the keep warm indicator lights up.



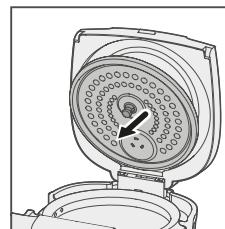
4 Cleaning and Maintenance

Note

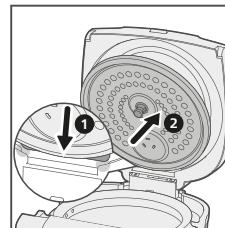
- Unplug the rice cooker before starting to clean it.
- Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning it.

Inner lid

- Pull the inner lid out outwards to remove it from the top lid for cleaning.

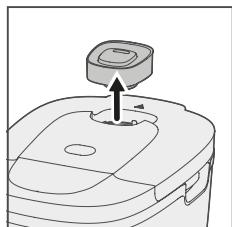


- Soak in hot water and clean with sponge.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the Rice cooker.
- Re-install the inner lid back to the top lid.

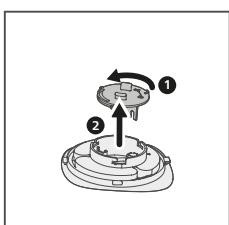
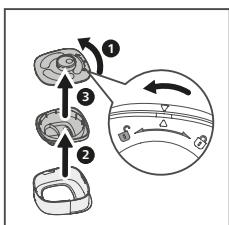


Steam box

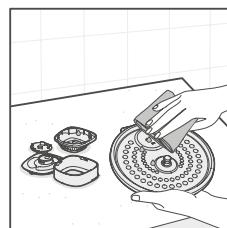
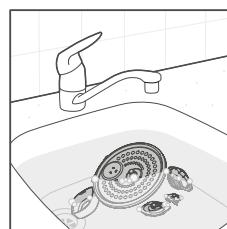
- Disassemble the steam box from the top lid.



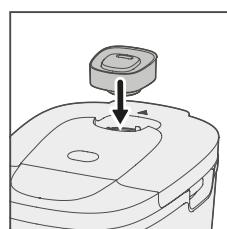
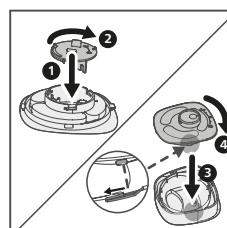
- Follow the below illustration to disassemble the steam box for cleaning.



- Soak all parts in water and clean with sponge. Make sure no food residue is left.



- Reassemble all the put the steam box to the inner lid after cleaning is completed.



Interior

Inside of the outer lid and the main body and the heating element:

- Wipe with damp cloth.
- Make sure to remove all the food residues stuck to the rice cooker.

Exterior

Surface of the outer lid and outside of the main body:

- Wipe with a cloth damped with soap water.
- Only use soft and dry cloth to wipe the control panel.

Accessories and inner pot

Rice&soup ladle, steam basket and inner pot.

- Soak in hot water and clean with sponge.

5 Recycling

This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).



Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

6 Warranty and support

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

7 Specifications

Model Number	HD4814
Cooking power input	787-936W
Rated capacity	5.0L
Rice capacity	1.8L

Note

- Unplug the rice cooker if not used for a long time.

8 Troubleshooting

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

Problem	Solution
The lights on the buttons does not go on.	<ul style="list-style-type: none">There is a connection problem. Check if the power cord is connected to the cooker properly and if the plug is inserted firmly into the power outlet.The light is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not cooked.	<ul style="list-style-type: none">There is not enough water. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. You did not press down the control key.Make sure that there is no foreign residue on the heating element and the outside of the inner pot before switching the rice cooker on.The heating element is damaged, or the inner pot is deformed. Take the cooker to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is not well cooked.	<ul style="list-style-type: none">Add more water.
The cooker does not switch to keep warm mode automatically in "Rice Cooking" mode.	<ul style="list-style-type: none">The temperature control is defective. Take the appliance to your Philips dealer or a service center authorized by Philips.
The rice is scorched.	<ul style="list-style-type: none">Make sure there was enough water. If yes, take the appliance to a service center authorized by Philips.
Water spills out of the rice cooker during cooking.	<ul style="list-style-type: none">Make sure that you add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.Make sure the water does not exceed the next level on the scale, as this may cause the appliance to overflow during cooking.
Rice smells bad after cooking.	<ul style="list-style-type: none">Clean the inner pot with some washing detergent and warm water.After cooking, make sure the steam vent cap, inner lid and inner pot is cleaned thoroughly.

Contenu

1 Important	21
Champs électromagnétiques (CEM)	22
2 Votre cuiseur à riz	23
Contenu de l'emballage	23
Présentation du produit	24
Présentation des commandes	25
3 Utilisation du cuiseur à riz	25
Avant la première utilisation	25
Programme de cuisson	26
Préparations avant cuisson	27
Cuisson du riz	28
Bouillie, Bouillie pour bébé, Œuf dur, Soupe / cuisson mijotée	29
Cuisson d'un gâteau	29
Confiture et yaourt	30
Réchauffage	31
Cuisson vapeur	31
Modification du temps de cuisson	32
Réglage du temps de programmation	32
4 Nettoyage et entretien	33
Couvercle interne	33
Soupape	34
Intérieur	35
Extérieur	35
Accessoires et cuve	35
5 Recyclage	35
6 Garantie et assistance	35
7 Caractéristiques techniques	35
8 Dépannage	36

1 Important

Lisez attentivement ce livret de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.

Avertissement

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil doit être positionné de manière stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées de façon à éviter tout risque d'éclaboussure de liquides chauds.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour une utilisation similaire comme :
 - cuisine destinée aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - chambres d'hôte.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon disponible auprès du fabricant.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Après utilisation, la surface de la résistance chauffante reste chaude pendant un certain temps.
- ATTENTION : veillez à éviter toute projection sur le cordon d'alimentation afin de prévenir tout risque.

- ATTENTION : suivez toujours les instructions et utilisez l'appareil à bon escient pour éviter tout risque de blessure.
- Conformément aux instructions prescrites dans ce manuel d'utilisation, utilisez un chiffon doux humide pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et veillez à éliminer tous les résidus d'aliments adhérant à l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise secteur reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation, la cuve, la bague d'étanchéité ou le corps est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur de la cuve sont bien propres et secs avant de brancher l'appareil sur la prise secteur.
- Ne branchez pas l'appareil et n'appuyez pas sur les boutons du panneau de commande si vos mains sont mouillées.

Attention

- Le symbole figurant sur l'appareil signifie « Attention, surfaces chaudes ». Ne touchez pas la surface chaude pour éviter les brûlures.
- L'appareil ne doit pas être placé directement sous une prise électrique.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage alcalins car vous risqueriez de l'endommager. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
- Le panneau en aluminium du couvercle supérieur n'est pas conçu pour entrer en contact avec des aliments acides au pH supérieur ou égal à 5,0 tels que la choucroute, les cornichons, les pickles, la confiture, les gelées, les tomates, le vinaigre, le citron ou citron vert, les prunes acidulées et les sodas.



- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'un autre fabricant ou n'ayant pas été spécifiquement recommandés par Philips. L'utilisation de ce type d'accessoires ou de pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées, ne le placez pas sur une plaque chauffante ou une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'exposez pas l'appareil directement aux rayons du soleil.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et plane.
- Placez toujours la cuve dans l'appareil avant de brancher ce dernier sur la prise secteur et de l'allumer.
- Ne placez jamais la cuve directement sur une flamme pour cuire du riz.
- N'utilisez pas la cuve si elle est déformée.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Soyez particulièrement prudent(e) lorsque vous touchez l'appareil.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant des événets à vapeur pendant la cuisson et s'échappant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Éloignez vos mains et votre visage de l'appareil pour éviter tout contact avec la vapeur.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Pour éviter tout débordement risquant de provoquer un accident, ne dépassiez pas le niveau d'eau maximal indiqué dans la cuve.
- Ne placez pas les ustensiles à l'intérieur de la cuve lorsque vous cuisez le riz, que vous le maintenez au chaud ou que vous le réchauffez.
- Utilisez uniquement les ustensiles de cuisine fournis. Évitez d'utiliser des ustensiles coupants.
- Il est déconseillé de cuisiner des crustacés et des coquillages afin d'éviter les rayures. Ôtez les coquilles et carapaces avant la cuisson.
- N'insérez pas d'objet métallique ou de corps étranger par les événets à vapeur.
- Ne placez pas d'objet magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un objet magnétique.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de longue période sans utilisation.
- Si l'appareil est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions de manuel d'utilisation, la garantie est caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Consultez le site www.philips.com/support pour télécharger le manuel d'utilisation.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables relatives à l'exposition aux champs électromagnétiques.

2 Votre cuiseur à riz

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde de Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Contenu de l'emballage

Unité principale

Louche à riz et soupe

Cordon d'alimentation

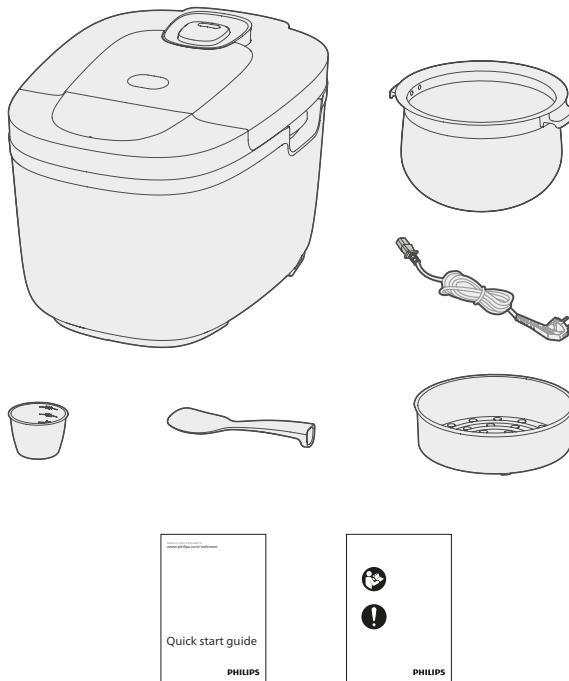
Guide de démarrage rapide

Cuve

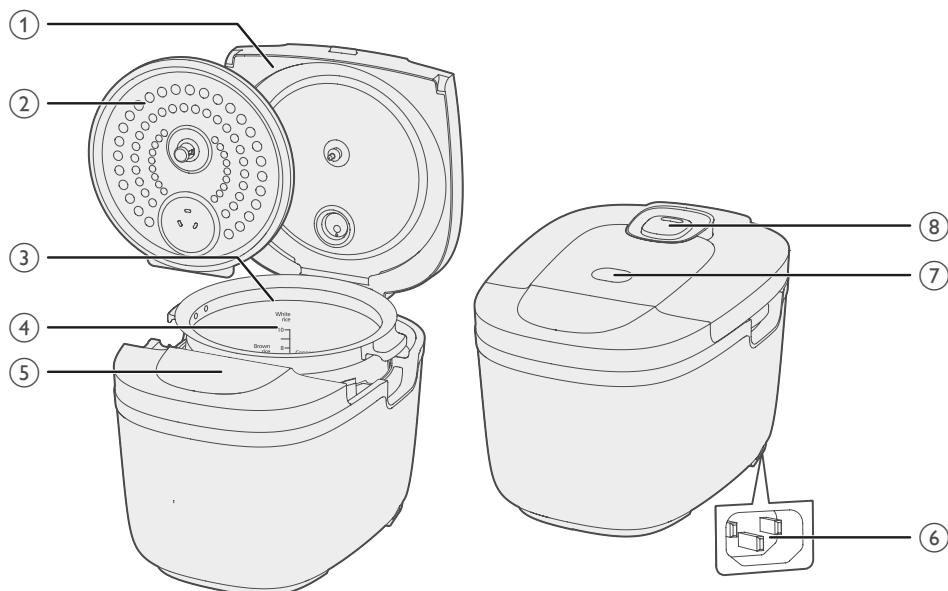
Mesure graduée

Panier vapeur

Dépliant d'informations importantes

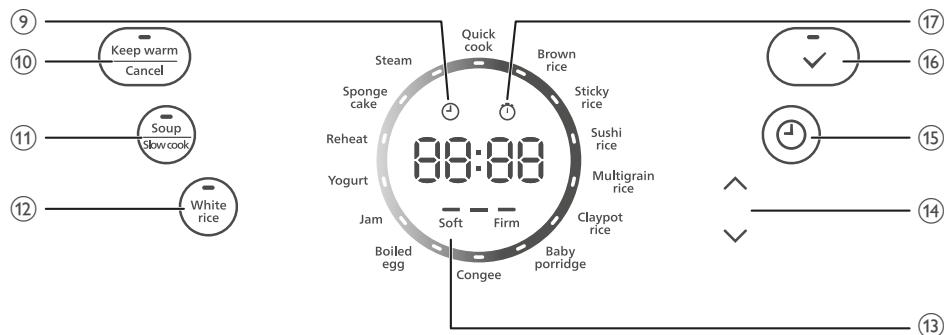


Présentation du produit



①	Couvercle supérieur	⑤	Panneau de commande
②	Couvercle interne amovible	⑥	Prise secteur
③	Cuve	⑦	Bouton d'ouverture du couvercle
④	Indicateur du niveau d'eau	⑧	Soupape

Présentation des commandes



(9)	Voyant du minuteur	(14)	Bouton de sélection du menu
(10)	Bouton de maintien au chaud / annulation	(15)	Bouton du minuteur / programmateur
(11)	Bouton Soupe / cuisson mijotée	(16)	Bouton de confirmation
(12)	Bouton Riz blanc	(17)	Indicateur du programmateur
(13)	Indicateur de fermeté du riz		

3 Utilisation du cuiseur à riz

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Sortez tous les accessoires de la cuve.
- 3 Nettoyez soigneusement les éléments du cuiseur à riz avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).



Remarque

- Séchez bien tous les éléments avant d'utiliser le cuiseur à riz.
- Assurez-vous que la cuve est bien en contact avec la résistance chauffante.

Programme de cuisson

Fonction de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Temps de cuisson réglable	Durée prédefinie
Cuisson rapide	25 minutes	N/A	1,5-24 heures
	50 minutes / moelleux	N/A	1,5-24 heures
Riz blanc	45 minutes / moyen	N/A	1,5-24 heures
	40 minutes / ferme	N/A	1,5-24 heures
Riz complet	60 minutes	N/A	2,5-24 heures
Riz gluant	45 minutes	N/A	1,5-24 heures
Riz à sushi	50 minutes	N/A	1,5-24 heures
Riz mélangé	60 minutes	N/A	2-24 heures
Riz pilaf	80 minutes	N/A	1,5-24 heures
Bouillie pour bébé	60 minutes	1-2 heures	1,5-24 heures
Bouillie	90 minutes	1-4 heures	Temps de cuisson - 24 heures
Œuf dur	20 minutes	15-20 min	1-24 heures
Confiture	90 minutes	20-120 minutes	N/A
Yaourt	6 heures	4-12 heures	4-24 heures
Réchauffage	45 minutes	N/A	N/A
Gâteau éponge	50 minutes	50-90 minutes	2-24 heures
Cuisson vapeur	25 minutes	5-60 minutes	Temps de cuisson - 24 heures
Soupe / cuisson mijotée	2 heures	1-12 heures	Temps de cuisson - 24 heures
Maintien au chaud	48 heures (hors UE) 24 heures (UE)	N/A	N/A



Remarque

- Le temps de cuisson effectif varie en fonction de la quantité de riz, de l'eau, de la tension électrique, des températures de l'eau et ambiante, ainsi que de la qualité du riz.
- Le temps effectif de maintien au chaud dépend des habitudes locales.

Préparations avant cuisson



Avertissement

- Assurez-vous que le couvercle interne amovible est correctement installé.

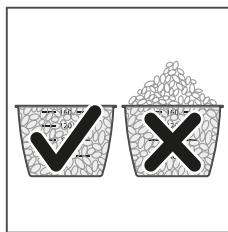


Remarque

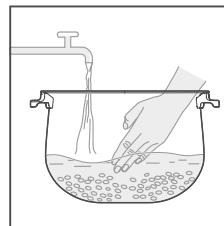
- Chaque tasse de riz cru donne en principe 3 tasses de riz cuit. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Le niveau indiqué à l'intérieur de la cuve est une simple indication. Vous pouvez toujours adapter le niveau d'eau selon les différentes variétés de riz et selon vos préférences. Si la tension de la zone dans laquelle vous vivez est instable, il est possible que le cuiseur à riz déborde.
- Outre le fait de suivre les indications de niveau d'eau, vous pouvez également ajouter du riz et de l'eau dans les proportions 1:1-1.2 pour cuire le riz. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur de la cuve.
- Utilisez un autre récipient pour laver le riz afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Assurez-vous que l'extérieur de la cuve est bien sec et propre, et qu'il n'y a aucun résidu sur l'élément chauffant ou sur l'interrupteur magnétique.

Avant d'utiliser le cuiseur à riz, suivez les étapes de préparation ci-dessous :

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

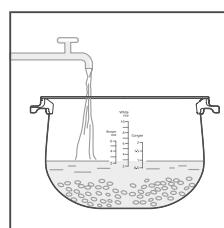


- Lavez le riz à grande eau.



- Placez le riz lavé dans la cuve.

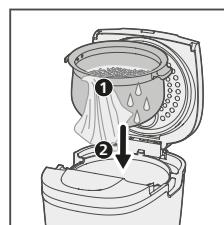
- Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées. Étalez ensuite uniformément le riz.



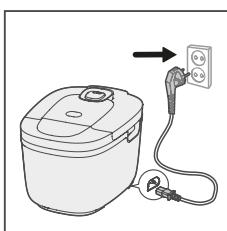
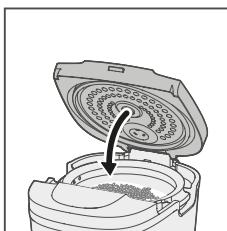
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle.



- Essuyez l'extérieur de la cuve, puis placez-la dans le cuiseur à riz. Vérifiez si la cuve est directement en contact avec l'élément chauffant.

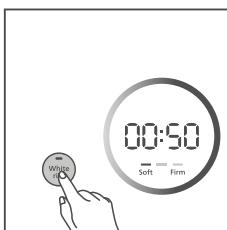


- 7 Fermez le couvercle du cuiseur à riz et branchez-le sur une prise de courant.

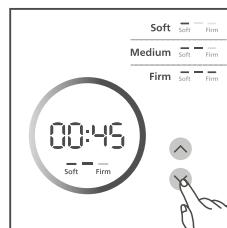


Cuisson du riz

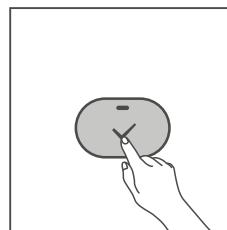
- Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
- Branchez le cuiseur à riz sur une prise de courant.
- Appuyez sur le bouton **Riz blanc** ou sur le bouton \wedge/\vee pour sélectionner **Cuisson rapide**, **Riz complet**, **Riz gluant**, **Riz à sushi**, **Riz mélangé** ou **Riz pilaf**.
↳ L'indicateur correspondant à la fonction de cuisson sélectionnée s'allume et le temps de cuisson par défaut s'affiche à l'écran.



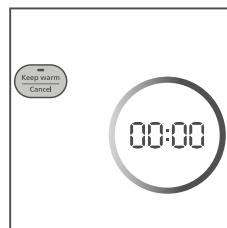
- 4 Pour la fonction **Riz blanc**, vous pouvez appuyer sur le bouton \wedge/\vee afin de sélectionner le degré de fermeté du riz parmi les trois options proposées (moelleux, moyen et ferme).



- 5 Appuyez sur le bouton \checkmark pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.



- 6 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.

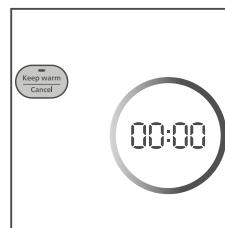


Remarque

- Ne dépassez pas le volume indiqué ni l'indication de niveau d'eau maximal dans la cuve afin d'éviter que le cuiseur à riz déborde.
- N'ouvrez pas le couvercle juste après que le cuiseur à riz est passé en mode de maintien au chaud et assurez-vous que le riz est en mode de maintien au chaud pendant 15 minutes si vous cuisez beaucoup de riz.
- Le maintien au chaud peut durer jusqu'à 48 heures.

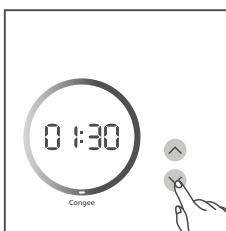
4 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.

→ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.

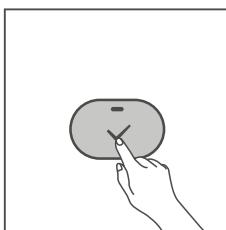


Bouillie, Bouillie pour bébé, Œuf dur, Soupe / cuisson mijotée

- 1 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
- 2 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner **Bouillie, Bouillie pour bébé, Œuf dur ou Soupe / cuisson mijotée**.



- 3 Appuyez sur le bouton  pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.

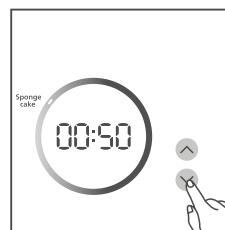


Remarque

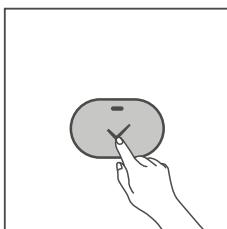
- Les repères de niveau d'eau Congee (Bouillie) dans la cuve sont destinés aux bouillies réalisées au riz blanc uniquement.
- Lorsque vous utilisez la fonction Bouillie pour bébé avec du riz blanc, mesurez une demi-tasse de riz et versez de l'eau jusqu'à la marque 0,5. Référez-vous aux indications de niveau d'eau Congee (Bouillie) dans la cuve.
- Lorsque vous utilisez la fonction Bouillie pour bébés avec des flocons d'avoine ou de l'avoine concassée, utilisez un rapport entre l'avoine et l'eau de 1 pour 4. Vous pouvez ajouter du lait si vous le souhaitez.

Cuisson d'un gâteau

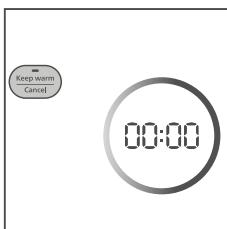
- 1 Mélangez bien tous les ingrédients, puis versez dans la cuve.
- 2 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
- 3 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner **Gâteau**.



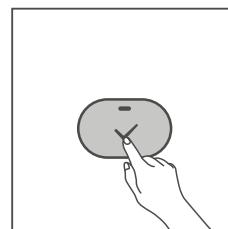
- 4 Appuyez sur le bouton  pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.



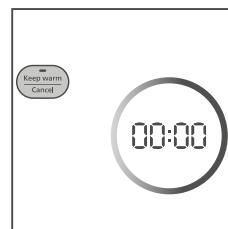
- 5 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.



- 4 Appuyez sur le bouton  pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.

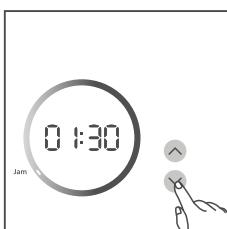


- 5 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.



Confiture et yaourt

- 1 Versez les ingrédients dans la cuve.
2 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
3 Appuyez sur le bouton  pour sélectionner **Confiture** ou **Yaourt**.

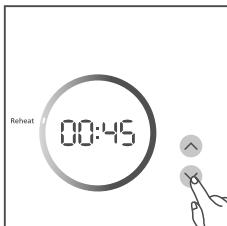


Remarque

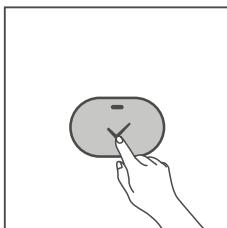
- Si vous préférez une confiture épaisse, prolongez simplement le temps de cuisson de la fonction Confiture.

Réchauffage

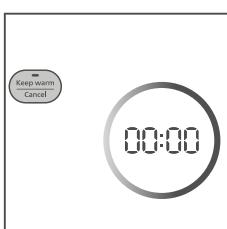
- 1 Séparez les aliments refroidis et répartissez-les de manière uniforme dans la cuve.
- 2 Versez de l'eau sur les aliments pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs. La quantité d'eau dépend de la quantité d'aliments.
- 3 Posez le couvercle, branchez l'appareil sur une prise de courant, puis allumez-le.
- 4 Appuyez sur le bouton \wedge/\vee pour sélectionner **Réchauffage**.



- 5 Appuyez sur le bouton \checkmark pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.

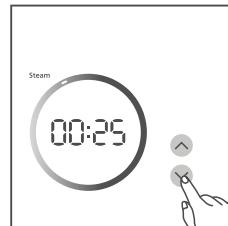


- 6 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.

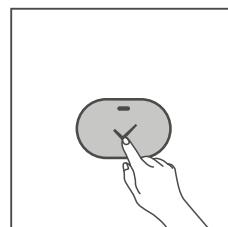


Cuisson vapeur

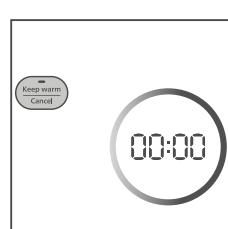
- 1 Mesurez quelques tasses d'eau avec la mesure graduée.
- 2 Versez l'eau dans la cuve.
- 3 Placez le panier vapeur dans la cuve.
- 4 Mettez les aliments dans le panier vapeur.
- 5 Suivez les étapes de la section « Préparations avant cuisson ».
- 6 Appuyez sur le bouton \wedge/\vee pour sélectionner **Vapeur**.



- 7 Appuyez sur le bouton \checkmark pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.



- 8 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.



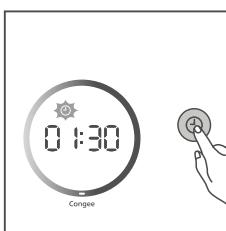
Modification du temps de cuisson



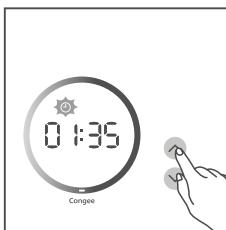
Remarque

- Vous pouvez ajuster le temps de cuisson uniquement pour les fonctions **Bouillie**, **Bouillie pour bébé**, **Oeuf dur**, **Gâteau**, **Yaourt**, **Confiture**, **Soupe / cuisson mijotée** et **Vapeur**.

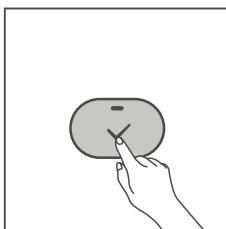
- 1 Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à ce que l'indicateur de durée s'affiche à l'écran.
→ Le temps de cuisson clignote.



- 2 Appuyez sur le bouton pour régler la durée.

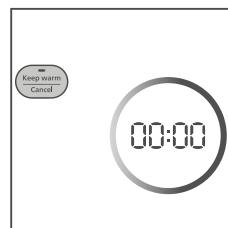


- 3 Appuyez sur le bouton pour confirmer et le cuiseur à riz commence à fonctionner selon le mode sélectionné.



- 4 Une fois la cuisson terminée, l'indicateur de cuisson s'éteint.

→ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.



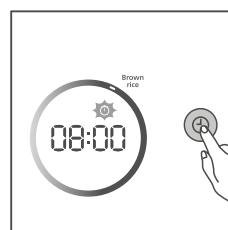
Réglage du temps de programmation



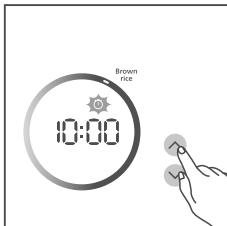
Remarque

- Le processus de cuisson est terminé lorsque le temps de programmation est écoulé. Si le temps de programmation est plus court que le temps de cuisson, l'appareil démarre immédiatement la cuisson.

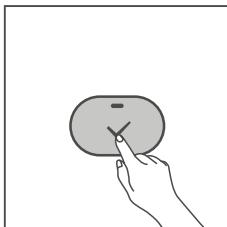
- 1 Une fois la fonction souhaitée sélectionnée, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton jusqu'à ce que l'indicateur de durée s'affiche à l'écran.
→ Le temps de cuisson clignote.



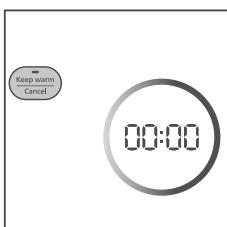
- 2 Appuyez sur le bouton \wedge/\vee pour régler le temps de cuisson différée.



- 3 Appuyez sur le bouton \checkmark pour confirmer.



- 4 Lorsque le temps de programmation est écoulé, le processus de cuisson est terminé.
↳ Le cuiseur à riz bascule automatiquement en mode de maintien au chaud et l'indicateur de maintien au chaud s'allume.



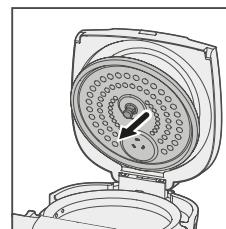
4 Nettoyage et entretien

Remarque

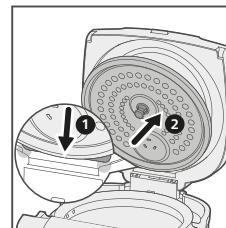
- Débranchez le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
- Attendez que le cuiseur à riz ait suffisamment refroidi avant de le nettoyer.

Couvercle interne

- Tirez sur le couvercle interne pour le détacher du couvercle supérieur afin de le nettoyer.

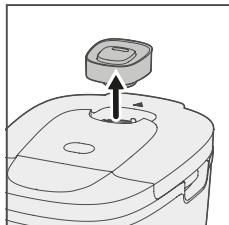


- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments adhérant au cuiseur à riz.
- Fixez à nouveau le couvercle interne au couvercle supérieur.

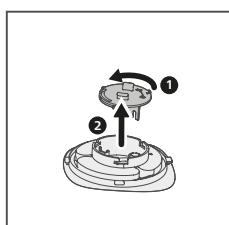
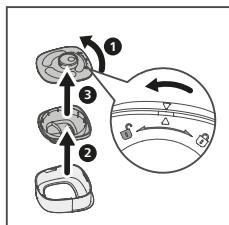


Souape

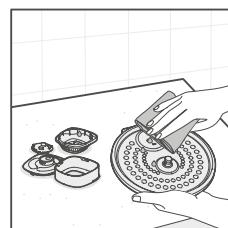
- Détachez la souape du couvercle supérieur.



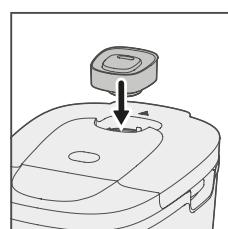
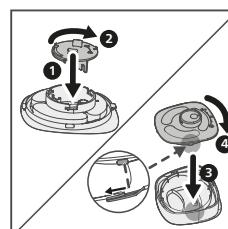
- Référez-vous à l'illustration ci-dessous pour démonter la souape et la nettoyer.



- Trempez toutes les pièces dans l'eau chaude et nettoyez-les à l'aide d'une éponge. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu d'aliments.



- Remontez tous les éléments de la souape sur le couvercle interne une fois le nettoyage terminé.



Intérieur

Face interne du couvercle supérieur, corps de l'appareil et résistance chauffante :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide.
- Veillez à enlever tous les résidus d'aliments collés au cuiseur à riz.

Extérieur

Surface du couvercle extérieur et extérieur du corps de l'appareil :

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse.
- Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour essuyer le panneau de commande.

Accessoires et cuve

Louche à riz et soupe, panier vapeur et cuve.

- Trempez dans de l'eau chaude et nettoyez à l'aide d'une éponge.

5 Recyclage

Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).



Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.

6 Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web www.philips.com/support.

7 Caractéristiques techniques

Références des modèles	HD4814
Puissance, cuisson	787-936 W
Capacité nominale	5,0 l
Volume de riz	1,8 l

Remarque

- Débranchez le cuiseur à riz en cas de non-utilisation prolongée.

8 Dépannage

En cas de problème lors de l'utilisation de cet appareil, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service d'assistance. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Solution
Les voyants des boutons ne s'allument pas.	<ul style="list-style-type: none">Il s'agit d'un problème de branchement. Vérifiez si le cordon d'alimentation est bien raccordé au cuiseur et si la fiche d'alimentation est fermement insérée dans la prise murale.Le voyant est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none">Il n'y a pas assez d'eau. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau correspondant à l'intérieur de la cuve. Vous n'avez pas appuyé sur le bouton.Assurez-vous qu'aucun résidu ne se trouve sur l'élément chauffant et l'extérieur de la cuve avant d'allumer le cuiseur à riz.L'élément chauffant est endommagé ou la cuve est déformée. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz n'est pas bien cuit.	<ul style="list-style-type: none">Ajoutez de l'eau.
Le cuiseur ne passe pas automatiquement du mode de cuisson au mode de maintien au chaud.	<ul style="list-style-type: none">Le thermostat est défectueux. Confiez l'appareil à votre revendeur Philips ou à un Centre Service Agréé Philips.
Le riz est sec.	<ul style="list-style-type: none">Vérifiez qu'il y avait suffisamment d'eau. Si c'était le cas, confiez l'appareil à un Centre Service Agréé Philips.
De l'eau déborde du cuiseur à riz pendant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">Veillez à ajouter de l'eau jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses de riz utilisées.Pour éviter que de l'eau déborde lors de la cuisson, vérifiez si le niveau d'eau ne dépasse pas le niveau supérieur.
Le riz ne sent pas bon après la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.Après la cuisson, veillez à nettoyer soigneusement le capuchon des événements à vapeur, le couvercle intérieur et la cuve.