

注册您的产品并在以下网站链接中了解详情  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD4765

HD4767



# 用户手册

**PHILIPS**

# 目录

<b>1 重要信息</b>	4	<b>10 酸奶</b>	16
危险	4	材料	16
警告	4	准备	16
警告	4	开始做酸奶	16
电磁场 (EMF)	5		
电源故障备份功能	6	<b>11 意大利面</b>	17
环境	6	准备	17
保修和服务	6	开始煮意大利面	17
<b>2 产品总览</b>	7	<b>12 预约烹调</b>	18
附件	7		
控制面板	8	<b>13 再加热</b>	19
<b>3 第一次使用</b>	9	<b>14 营养保温</b>	20
<b>4 设置时钟</b>	9	<b>15 使用后清洁</b>	20
<b>5 米饭、快煮、菜饭、杂锦饭</b>	10	<b>16 菜谱</b>	21
准备	10	酸奶	21
开始煮饭	10	酱汁长通粉/通心粉	21
		蛋糕	22
		大蒜焖牛肉	22
<b>6 八宝粥、营养粥</b>	11	八宝粥	23
准备	11	莲藕汤	23
开始煮粥	11	蔬菜汤	23
<b>7 蒸</b>	13	<b>17 故障种类和处理方法</b>	25
<b>8 汤、焖</b>	14		
<b>9 果仁蛋糕</b>	15		
准备	15		
开始蒸蛋糕	15		

# 1 重要信息

使用产品之前，请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管以备日后参考。

---

## 危险

- 切勿将电饭煲的煲身浸入水中，也不能在水龙头下冲洗。

---

## 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。
- 产品只能使用带接地线的电源插座。务必确保插头牢固插到电源插座上。
- 如果电源软线损坏，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。
- 本产品不是为下列人士设计的：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）。他们使用本产品时，需要有人负责他们的安全，并进行监督和指导。

- 应照顾好儿童，确保他们不玩耍该产品。
- 将电源线放在儿童无法接触的地方。不要将电源线悬挂在放置产品支架的桌子或工作台的边缘上。
- 将插头接入电源插座之前，应确保加热元件、温度传感器和内锅外侧是洁净、干燥的。
- 请勿用浸湿的手插接产品插头或按控制面板上的任何按钮。
- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。

---

## 警告

- 切勿使用由其它制造商生产的，或未经飞利浦特别推荐的任何附件或部件。如果使用此类附件或部件，您的保修将失效。
- 切勿将产品暴露在高温之下，也不要将电饭煲放在正在工作或仍然发热的炉具或炊具上。
- 切勿将产品直接曝晒于阳光下。
- 将本产品放在稳固、水平且平坦的表面。
- 将插头插到电源插座并打开之前，务必将内锅放到产品内。

- 不要将内锅直接放在火上煮饭。
- 如果内锅已变形，请勿使用。
- 产品在使用时，表面会变得很热。只能触碰控制面板和开盖按钮。
- 小心煮饭期间从蒸汽孔排出的热蒸汽或在打开盖子时从电饭煲中冒出的热蒸汽。手和脸不要靠近电饭锅，以免蒸汽烫伤。
- 内锅、蒸篮和密封杯在煮饭期间和之后可能变热和变重。
- 煮饭期间，切勿提起及移动电饭煲。
- 请不要超出内锅中标注的最高水位标示，以免溢水。
- 切勿在煮饭、保温或重新热饭时将烹饪器具放入锅中。
- 仅使用随附的烹饪器具。不要使用尖利的器具。
- 不要在明火上使用电饭煲随附的烹饪器具。
- 为免刮擦，建议您不要烹饪含虾蟹和贝类的食材。烹饪前去掉坚壳。
- 切勿将金属物体或异物插入蒸汽孔。
- 不要将磁性物质放在盖上。不要在靠近磁性物质的地方使用本产品。
- 一定要先让产品冷却，才能进行清洁或移动。
- 每次使用后应清洁产品。请勿在洗碗机中清洗本产品。
- 如果长时间不用，务必拔掉产品插头。
- 本产品仅打算用于家用及类似用途，如：
  - ↳ 商店、办公场所及其它工作环境的厨房；
  - ↳ 农庄；
  - ↳ 由旅店、旅馆及其它住宿型环境中的客人使用；
  - ↳ 提供住宿和早餐的场所。
- 对本产品使用不当，或者将其用于专业、半专业用途，或者没有根据本用户手册中的说明进行使用，此类情况下保修将失效，飞利浦对此类损坏概不负责。

---

## 电磁场 (EMF)

本产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。目前的科学依据证明，如果正确使用并根据本用户手册中的说明进行操作，则本产品是安全的。

---

## 电源故障备份功能


本产品具有备份功能，能够记住产品发生故障前的状态，前提是电源在两个小时内恢复。如果在烹饪期间发生电源故障，在电源恢复时，烹饪时间倒计时将从其断电时的时间点继续。

如果电源故障超过两个小时，且在烹饪期间发生故障，则在电源恢复时按“取消”键，产品将自动重置为待机模式。打开电饭煲，取出其里面装的东西，从头再煮一遍。

如果在发生电源故障时您已设置定时器，而预设煮饭过程尚未开始，则此过程将在电源恢复时开始，前提是在 12 小时之内恢复供电。

---

## 环境

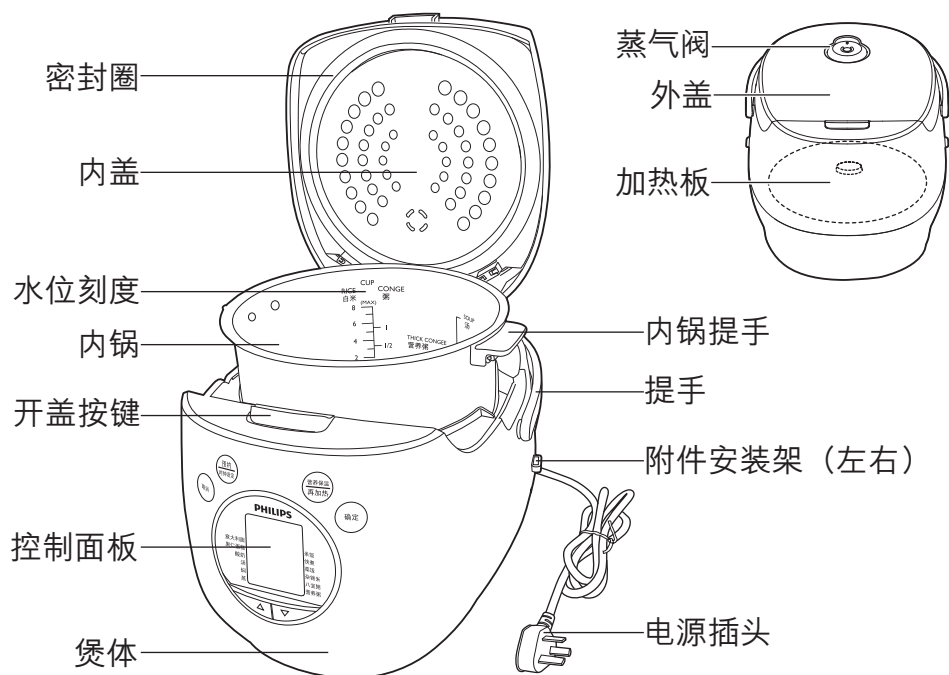
 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起，应将其交给政府指定的回收中心。这样做有利于环保。

---

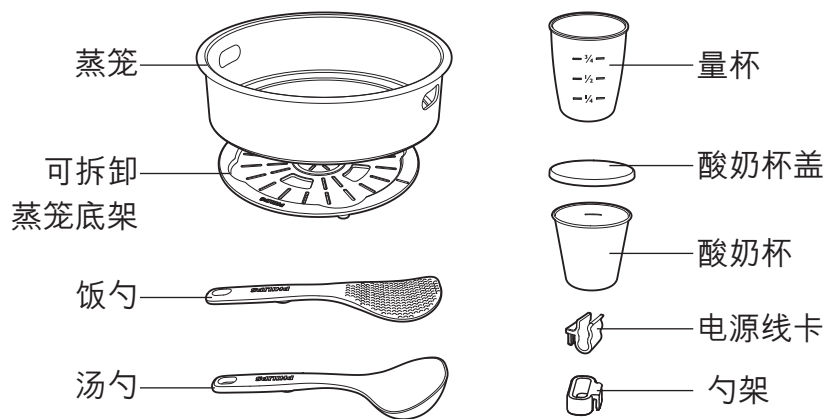
## 保修和服务

如果您需要服务或详细信息，或有任何问题，请访问飞利浦网站 [www.philips.com](http://www.philips.com)。您也可以与您所在地的飞利浦客户服务中心联系（您可以从保修卡中找到电话号码）。如果您所在的国家/地区没有飞利浦客户服务中心，请向当地的飞利浦经销商求助。

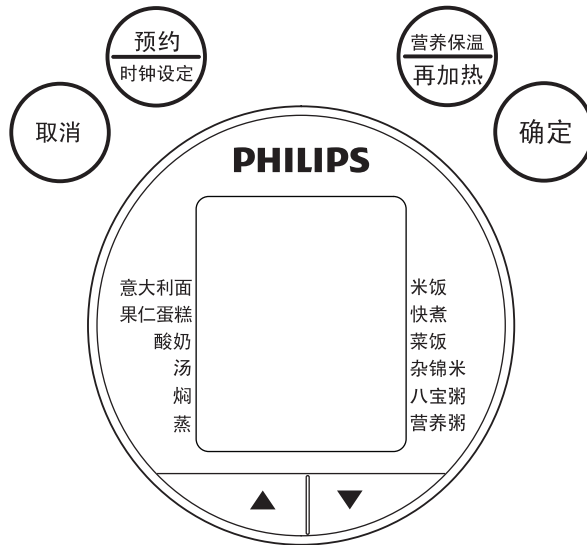
## 2 产品总览



### 附件



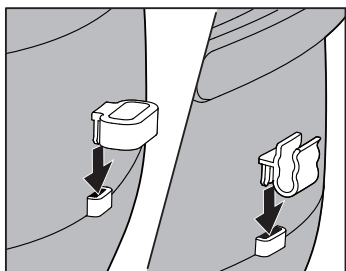
## 控制面板



	默认时间	可调时间范围
米饭	35分钟	否
快煮	25分钟	否
菜饭	35分钟	否
杂锦饭	45分钟	否
八宝粥	1小时	30分钟 - 4小时
营养粥	1小时	30分钟 - 2小时
果仁蛋糕	50分钟	否
意大利面	35分钟	25 - 35分钟
酸奶	4小时	3 - 6小时
蒸	30分钟	1分钟 - 1小时
汤	2小时	30分钟 - 4小时
焖	1小时	45分钟 - 3小时
再加热	28分钟	否

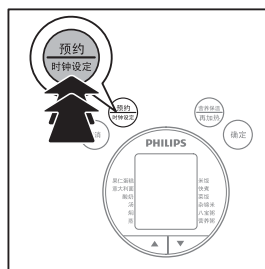
### 3 第一次使用

- 1 把所有附件从内锅中取出。
- 2 用软布擦拭煲体。
- 3 使用“蒸”功能去除内锅里、内盖上的异味。
  - 往内锅里注入半锅清水，盖外盖后连接电源
  - 按“上”或“下”箭头至“蒸”，按“确定”键确认
  - 显示屏提示“加材料”
  - 再次按“确定”键，“蒸”功能开始
  - 蜂鸣器响之后按“取消”键
  - 锅冷却之后，将水倒掉
- 4 用海绵块和洗洁精清洗所有附件，然后用软布擦干。
- 5 安装勺架和电源线卡。

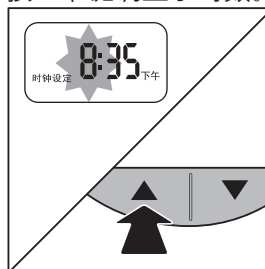


### 4 设置时钟

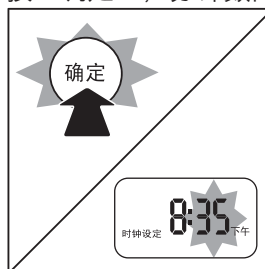
- 1 按“时钟设定”两次，小时数闪烁。



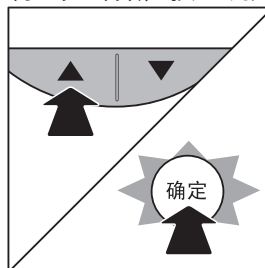
- 2 按上下键调整小时数。



- 3 按“确定”，分钟数闪烁。



- 4 调整分钟数，按“确定”。



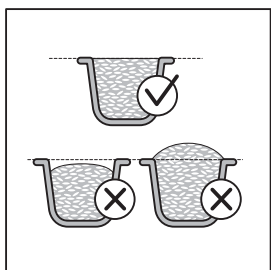


## 5 米饭、快煮、菜饭、杂锦饭

默认烹调时间	
米饭	35 分钟
快煮	25 分钟
菜饭	35 分钟
杂锦饭	45 分钟

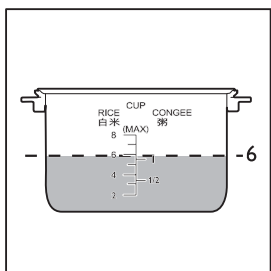
### 准备

#### 1 用附赠的量杯量米。



- 一量杯大约为 180ml。
- HD4767 可煮 2-10 杯米，HD4765 可煮 2-8 杯米。
- 一般来说，一杯米可煮出两份饭。

#### 2 洗米后加水。

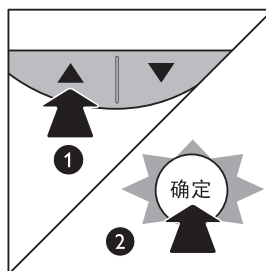


- 请不要用内锅直接洗米，以免刮伤不粘层后减短内锅的使用寿命。
- 根据米量来选择并加水到相应的水位线。
- 例：煮 6 杯米量时，加水至米饭水位刻度 6 处。

#### 3 将内锅外表面擦干后放入煲体内。

### 开始煮饭

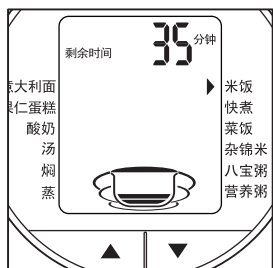
#### 1. 选择所需功能并确认



#### 2 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。

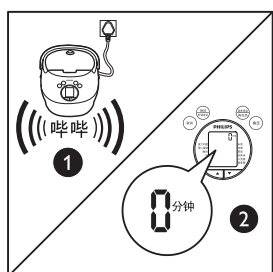


- 显示烹调需要的时间。



↳ 煮蔬菜饭的最后 10 分钟，蜂鸣器响，提示加蔬菜。

- 煮饭完成后蜂鸣器响，自动进入保温状态。



- 自动保温可持续 12 小时。之后蜂鸣器响，自动保温结束。

- 按“取消”键停止保温，拔下电源插头。

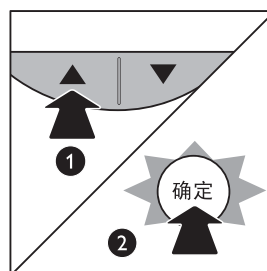
## 6 八宝粥、营养粥

### 准备

- 将准备好的食材放入内锅，根据水位线加水。
- 将内锅外表面擦干后放入煲体内。
- 连接电源。

### 开始煮粥

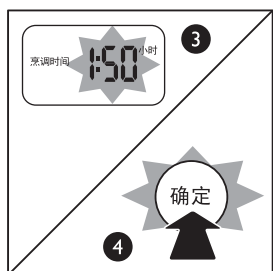
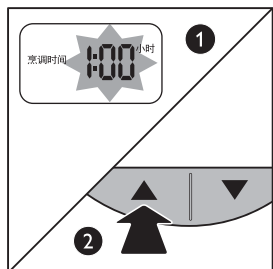
- 选择所需功能并确认。



#### \* 提示

- 煮白粥时，可选择“营养粥”。

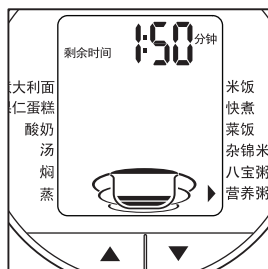
- 2 显示建议的烹调时间，可以按上下键调整为自己需要的烹调时间。并按“确定”。



- 3 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。

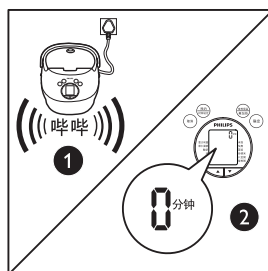


- 4 显示烹调需要的时间。



↳ “营养粥”结束前 30 分钟，蜂鸣器响，提示加材料。加入牛肉片、鸡肉片或鱼片。

- 5 煮饭完成后蜂鸣器响，自动进入保温状态。

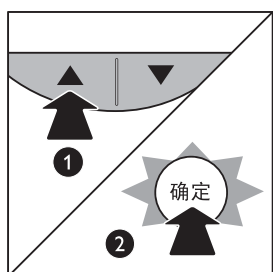


• 自动保温可持续12小时。之后蜂鸣器响，自动保温结束。

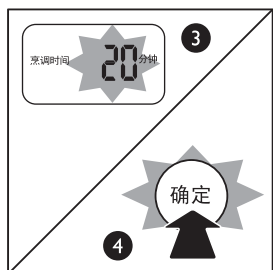
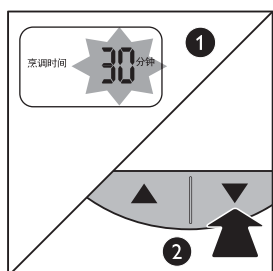
- 6 按“取消”键停止保温，拔下电源插头。

## 7 蒸

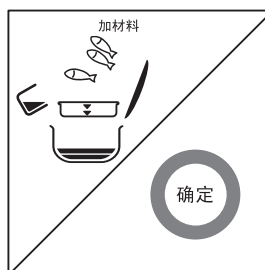
- 1 注入 5 量杯清水到内锅（可根据需要调整水量）。
- 2 将蒸笼放置到内锅里，把食材放到蒸笼上，合上外盖。
- 3 选择“蒸”功能并确认



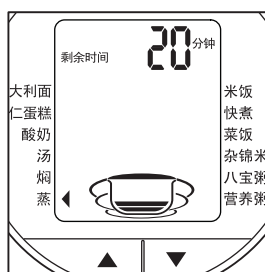
- 4 显示建议的烹调时间，可以按上下键调整为自己需要的烹调时间。并按“确定”。



- 5 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。



- 6 显示烹调需要的时间。



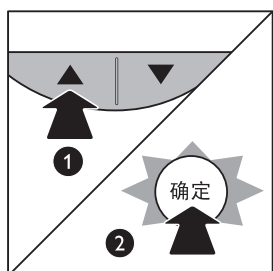
- 7 煮饭完成后蜂鸣器响，拔下电源插头。

### 提示

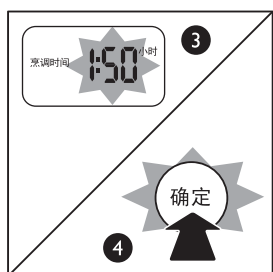
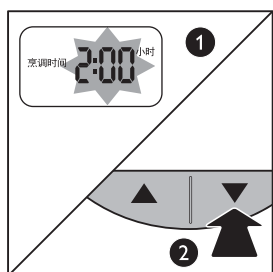
- “蒸”没有自动保温功能。

## 8 汤、焖

- 1 将内锅外表面擦干后放入煲体内。
- 2 将准备好的食材放入内锅，根据需要加水，搅拌均匀，合上外盖。
- 3 选择所需功能并确认。



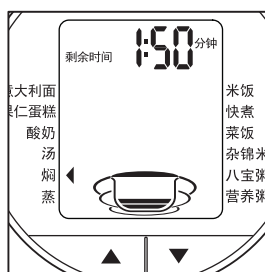
- 4 显示建议的烹调时间，可以按上下键调整为自己需要的烹调时间。



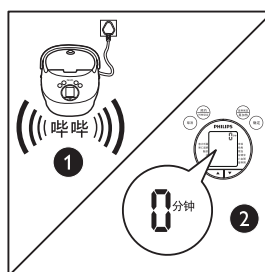
- 5 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。



- 6 显示烹调需要的时间。



- 7 煮饭完成后蜂鸣器响，自动进入保温状态。



- 自动保温可持续12小时。之后蜂鸣器响，自动保温结束。

- 8 按“取消”键停止保温，拔下电源插头。

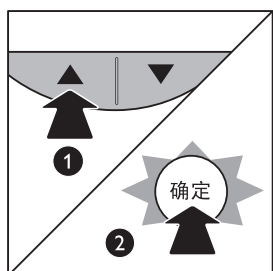
## 9 果仁蛋糕

### 准备

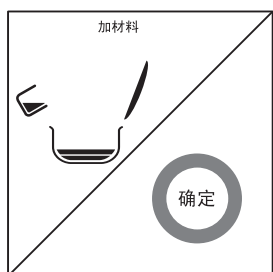
- 1 混合好蛋糕粉和配料备用，详情参见菜谱。
- 2 在锅内涂上一些黄油，并将混合好的蛋糕粉放入。
- 3 连接电源。

### 开始蒸蛋糕

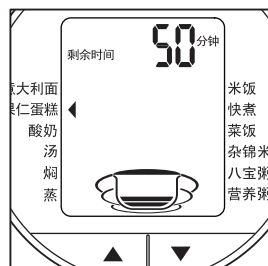
- 1 选择“果仁蛋糕”并确认。



- 2 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹调自动开始。



- 3 显示烹调需要的时间。



- 4 蛋糕蒸好后，蜂鸣器响，取下电源插头。
- 5 准备好盛蛋糕的盘子。等蛋糕稍为冷却，将内锅翻转，把蛋糕倒入盘子内。

## 10 酸奶

### 材料

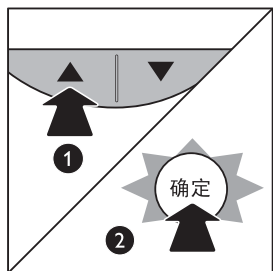
- 牛奶 500 毫升
- 原味酸奶 100 毫升

### 准备

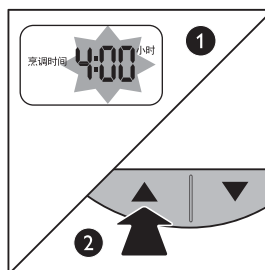
- 1 将酸奶在室温中放置几分钟。并将牛奶加热至 40°C。
- 2 快速混合酸奶与热牛奶。
- 3 将混合液倒入独立的酸奶杯中。并用盖子盖上酸奶杯。
- 4 连接电源。

### 开始做酸奶

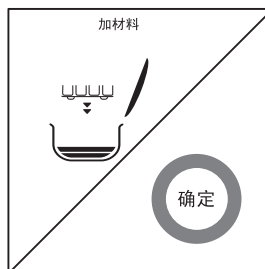
- 1 将蒸笼架放入内锅。加水至酸奶水位。将酸奶杯放到蒸架上。
- 2 选择“酸奶”并确认。



- 3 显示建议的蒸酸奶时间，可以按上下键调整至您所想要的时间。



- 4 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。



- 5 显示烹调需要的时间。



- 6 完成后，蜂鸣器响。拔下电源插头。

- 7 取出酸奶，完全冷却至室温，再放入冰箱。

# 11 意大利面

## 准备

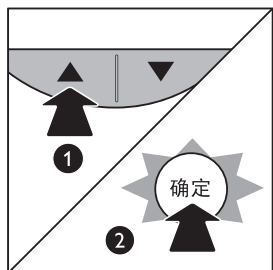
- 1 准备意大利面和配料，详情参见菜谱。
- 2 连接电源。

## 开始煮意大利面

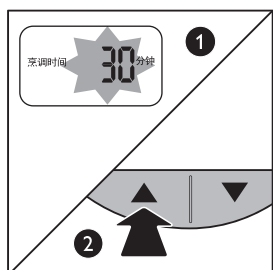
### \* 提示

- 请加入意大利面酱。加意大利面酱不超过意大利面的水位线。如果只加了水，请添加 2 茶匙油。

- 1 把意大利面和酱放入内锅。盖上煲盖。
- 2 选择“意大利面”并确认。



- 3 显示建议的烹调时间，可以按上下键调整至您所想要的时间。



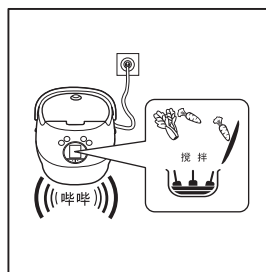
- 4 “确定”之后，显示“加材料”，红色灯亮起，烹饪自动开始。



- 5 显示烹调需要的时间。



- “意大利面”结束前 10 分钟，蜂鸣器响，提示加材料。



- 6 加入蔬菜。
- 7 煮好后，蜂鸣器响。拔下电源插头。

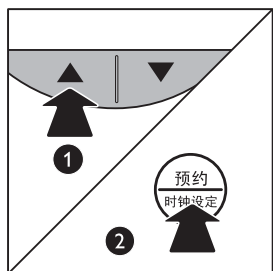


## 12 预约烹调

### \* 提示

- “米饭”、“八宝粥”、“营养粥”、“汤”、“焖”和“蒸”可预约 24 小时之内的烹调完成时间。
- 不建议设置 1 小时之后的预约烹调，“米饭”、“粥”和生鲜菜除外。

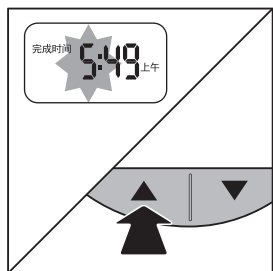
- 1 将准备好的食材放入内锅，根据水位线加水。
- 2 将内锅外表面擦干后放入煲体内。
- 3 连接电源。
- 4 选择所需功能后按“预约”。



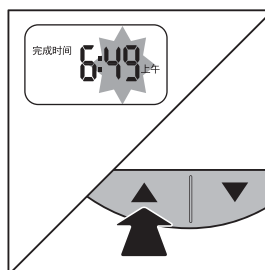
### \* 提示

- 您也可以先按“预约烹调”，再选择所需菜单，按“确定”。

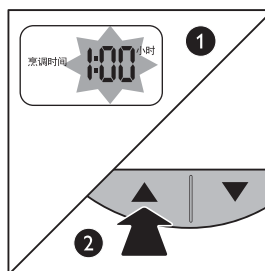
- 5 “小时数”闪动，调整至所需小时数，按“确定”。



- 6 “分钟数”闪动，调整至所需分钟数，按“确定”。

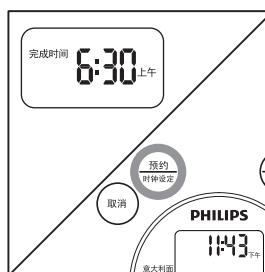


- 7 显示建议的烹调时间，可以按上下键调整为自己需要的烹调时间。



- “米饭”不可以调烹调时间。

- 8 按“确定”后“预约完成时间”显示几秒钟后消失，随后显示当前时间，菜单选择指示符号停留在所选择的菜单旁。“预约烹调”按钮周围亮橙色灯，并根据“预约完成时间”烹饪。

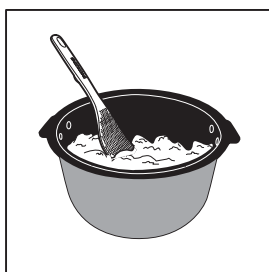


## 13 再加热

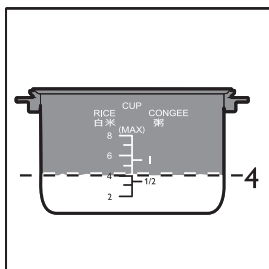
### 提示

- 再加热需要 28 分钟。

- 用饭勺将冷饭翻松并平铺在内锅里。

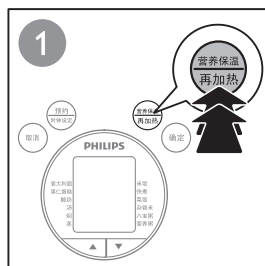


- 根据米量倒入适量的水。

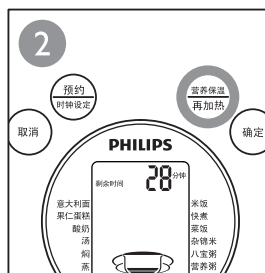


- 例如：要加热达到米饭水位线 4 的冷饭，可加入 1 量杯的水。

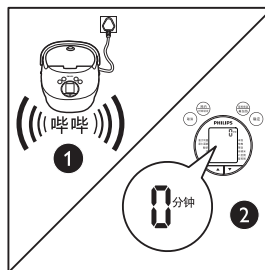
- 按“再加热”两次，开始加热。



- 再加热时，“再加热”按钮周围亮红色灯。



- 再加热完成后蜂鸣器响，自动进入保温状态。

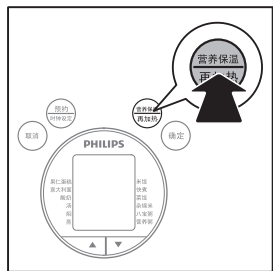


- 自动保温可持续 12 小时。之后蜂鸣器响，自动保温结束。

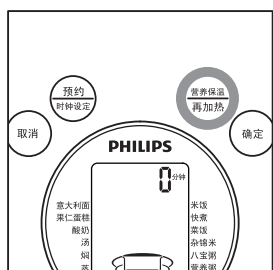
- 按“取消”键停止保温，拔下电源插头。

## 14 营养保温

- 1 按“营养保温”一次，开始“营养保温”功能。



↳ 营养保温时，“营养保温”按钮周围亮绿色灯。



- 从零开始计算营养保温的时间长度。

- 2 营养保温可持续 12 小时，之后蜂鸣器响，营养保温结束。

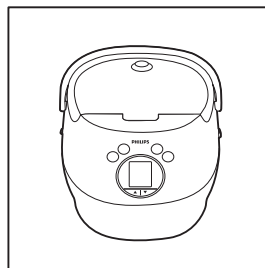
## 15 使用后清洁

- 1 外盖内侧、本体内侧



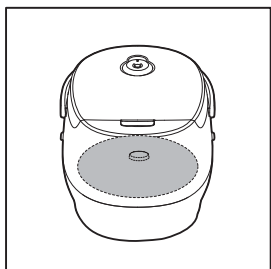
- 用拧干水分的湿毛巾擦拭，特别是黏附在外盖内侧的黏糊和饭粒之类，一定要拿住外盖擦拭干净。

- 2 外盖表面、本体外侧（包括操作面板）



- 用软布沾上肥皂水，拧干后擦拭。但操作面板只能用软干布擦拭。（开关按钮周围有黏附米粒等一定要清除干净。）

### 3 加热板



- 表面污垢，用抹布沾上温水，拧干后擦拭。如果上面有饭粒等黏附物时，用湿布擦拭。用竹签去除缝隙中的米粒和异物。

### 4 汤勺、饭勺、内锅、电源线卡、勺架、蒸气阀、蒸笼、内盖和酸奶杯



- 用热水或水浸泡后，用海绵块清洗。

## 16 菜谱

### 酸奶

#### 材料

- 牛奶 500 毫升
  - 原味酸奶 100 毫升
- 可做四杯

#### 做法

- 1 将酸奶在室温中放置几分钟。
- 2 将牛奶加热至 40°C。
- 3 快速混合酸奶与热牛奶，确保酸奶中无结块。并将混合物倒入独立的酸奶杯中。用盖子盖上酸奶杯。
- 4 将蒸笼底架放入内锅。加水至酸奶水位。将酸奶杯放在蒸笼底架上。
- 5 启动酸奶功能，烹调 3 小时。
- 6 然后取出酸奶，完全冷却至室温，再放入冰箱。

若想烹制出更加醇厚香滑的酸奶，牛奶加热之前先加入 60 克奶粉。然后按以上步骤操作。

### 酱汁长通粉/通心粉

#### 材料

- 长通粉或通心粉 250 克
- 意粉酱料 550 毫升
- 水 650 毫升

- 冷冻蔬菜（胡萝卜丁、青豆、玉米）120 克
- 火腿 97 克

---

### 做法

- 1 解冻蔬菜，备用。
- 2 火腿切片，备用。
- 3 把粉、意粉酱和水放入内锅。盖上煲盖，煮 25 分钟（通心粉），或 35 分钟（长通粉）。
- 4 在烹制结束前的最后十分钟，添加解冻的蔬菜和火腿，搅拌均匀之后再盖上煲盖。
- 5 烹饪结束。

---

## 蛋糕

---

### 材料

- 蛋糕粉 250 克
- 黄油 65 克
- 水/牛奶 100 毫升
- 鸡蛋 1 个大
- 杏仁碎 30 克

---

### 做法

- 1 在大碗内混合蛋糕粉、水或牛奶、杏仁碎、黄油和鸡蛋。用电动搅拌器低速搅拌1分钟，再中速搅拌3分钟。
- 2 在锅内涂上一些黄油，并将混合好的蛋糕粉放入。

- 3 启动 [果仁蛋糕] 菜单。
- 4 烹饪过程结束时，让蛋糕冷却。准备好盛蛋糕的盘子。将内锅翻转过来，将蛋糕倒入盘子内。

---

## 大蒜焖牛肉

---

### 材料

- 切好的牛肉，牛胫肉或牛肩胛肉 800 克
- 绍兴黄酒 2 汤匙
- 老抽 2 汤匙，生抽1汤匙
- 剥好的蒜瓣 100 克
- 油 3 汤匙
- 盐  $\frac{1}{4}$  茶匙
- 糖  $\frac{1}{2}$  茶匙
- 高汤 800 毫升
- 葱，切段 5 件

---

### 做法

- 1 将牛肉切成 4 厘米立方的方块。
- 2 将牛肉块和大蒜放入炒热锅内，翻炒 2-3 分钟至棕色。再加入黄酒，连续翻炒约1分钟。起锅。
- 3 然后将牛肉和配料放入电饭煲的内锅。加入盐、糖和酱油。倒入高汤。
- 4 启动 [焖] 菜单，烹制 3 小时。
- 5 焖好之后，加入葱段。
- 6 起锅之前，加入少量芡粉，焖肉汁调制得更为浓厚。

---

## 八宝粥

烹制时间 1.5 小时

---

### 材料

- 白米 70 克
- 红芸豆 30 克
- 莲子 20 克
- 小西米 20 克
- 花生 20 克
- 红枣 20 克
- 桂圆 20 克
- 杞子 20 克

---

### 做法

- 1 将米和所有配料洗净并沥干（除了小西米不用洗），用常温自来水浸泡所有材料 20 分钟。
- 2 沥干所有材料的水分，放入内锅并加水至 [八宝粥] 水位。
- 3 启动 [八宝粥] 菜单，调节时间至 1.5 小时。

---

## 莲藕汤

---

### 材料

- 莲藕 300 克
- 胡萝卜 1-2 个
- 猪骨 600 克
- 姜 2 块
- 盐适量
- 水约 1300 毫升

---

### 做法

- 1 洗净所有材料，切莲藕、胡萝卜、猪骨数块。
- 2 将所有材料放入内锅，关上盖子，启动 [汤] 菜单。煲 3 个小时。

---

## 蔬菜汤

---

### 材料

- 娃娃菜 5 棵（约 90 克）
- 西红柿 2 个
- 豆腐 1 块
- 猪肉 300 克
- 水约 1300 毫升

---

### 做法

1. 洗净娃娃菜，切段。洗净西红柿、切片，将豆腐切成小块。
2. 将娃娃菜放在旁边备用。把其他材料放入电饭煲，关上盖子，启动 [汤] 菜单，煮 30 分钟。加入娃娃菜，再煮 5-10 分钟。

生产者名称	珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
规格型号	HD4765
能效等级	2
热效率值 (%)	84
待机能耗 (W.h)	0.5
保温能耗 (W.h)	32
内锅材质 (金属或非金属)	金属
依据国家标准	GB12021.6-2008

生产者名称	珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
规格型号	HD4767
能效等级	2
热效率值 (%)	85
待机能耗 (W.h)	0.5
保温能耗 (W.h)	32
内锅材质 (金属或非金属)	金属
依据国家标准	GB12021.6-2008

## 17 故障种类和处理方法

如果在使用本电饭煲时遇到问题，请在申请服务之前检查以下事项。如果无法解决问题，请联系您所在国家/地区的飞利浦服务中心。

问题	可能的原因	解决方法
按钮上的指示灯不亮。	接触不良。	检查是否已将电源线正确连接至电饭煲，插头是否已在电源插座中插牢。
	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。
显示屏不能工作。	电饭煲未连接至电源。	断电时，电源故障备份功能不工作，并且显示屏不起作用。
	为显示屏供电的电池已耗尽。	请将产品送往飞利浦经销商处或飞利浦授权的服务中心，让其为您更换电池。
饭没煮好。	加水不足。	将水加到内锅的相应水位标示。
	煮饭过程未启动。	您未按下“确认”按钮。
	内锅与加热元件接触不良。	确保加热元件以及内锅外部没有杂物黏附，再打开电饭煲。
	加热元件损坏或内锅变形。	请将电饭煲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。
电饭煲没有自动切换至保温模式。	您正在使用“蒸”菜单。	自动保温模式仅适用于其他 5 个菜单。
	温度控制有故障。	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。
饭煮糊了。	大米未洗干净。	请漂洗大米，直至水变清。



问题	可能的原因	解决方法
煮饭时，产品中有水溢出。	米饭加水太多。	确保根据所倒入白米的杯数和类型，依照刻在内锅上的相应水位标记加入适量的水。 确保水不超过水位标示上的另一个水位，否则可能导致产品在烹饪期间溢出。
煮意大利面的时候，水溢出。	加了太多酱/水。	加酱只能加至意大利面的水位线。
	应该只加了水。	如果只加了水，为防止溢出，加 2 茶匙油。
蒸出的蛋糕太硬。	您没有按照用户手册中的菜谱烹制，也可能是用了面粉，而没有用混合蛋糕粉。	请用混合蛋糕粉，并按用户手册中的菜谱烹制。
米饭在煮好后味道不好闻。	内锅没有清洗干净，上一次烹饪的剩余物影响了米饭质量。	请用一些清洁剂和温水清洗内锅。
		烹饪后，确保蒸汽孔帽、内盖和内锅彻底干净。
无法进入所需的烹饪功能。	尚未按“菜单选项”按钮。	重复按“菜单选项”按钮，进入所需菜单功能，如 LED 指示灯所示。
显示屏上出现错误消息 E5。	烹饪过程中或保温模式期间出现电源故障超过 2 小时。	恢复供电后，按取消按钮重置产品。

## PHILIPS

产品 : 飞利浦电饭锅  
型号 : HD4765  
额定电压 : 220V~  
额定频率 : 50Hz  
额定输入功率 : 730W  
容量 : 4.0L  
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  
中国珠海市三灶镇琴石工业区  
邮政编码: 519040  
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005,GB4706.19-2008,  
GB4343.1-2009及GB17625.1-2003 制造

## PHILIPS

产品 : 飞利浦电饭锅  
型号 : HD4767  
额定电压 : 220V~  
额定频率 : 50Hz  
额定输入功率 : 825W  
容量 : 5.0L  
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  
中国珠海市三灶镇琴石工业区  
邮政编码: 519040  
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005,GB4706.19-2008,  
GB4343.1-2009及GB17625.1-2003 制造



©2011 皇家飞利浦电子公司  
保留所有权利

HD4765\_HD4767\_China\_UM\_V2.0

[www.philips.com](http://www.philips.com)



3140 035 27861