

# Tefal®

EN

ZH

MS

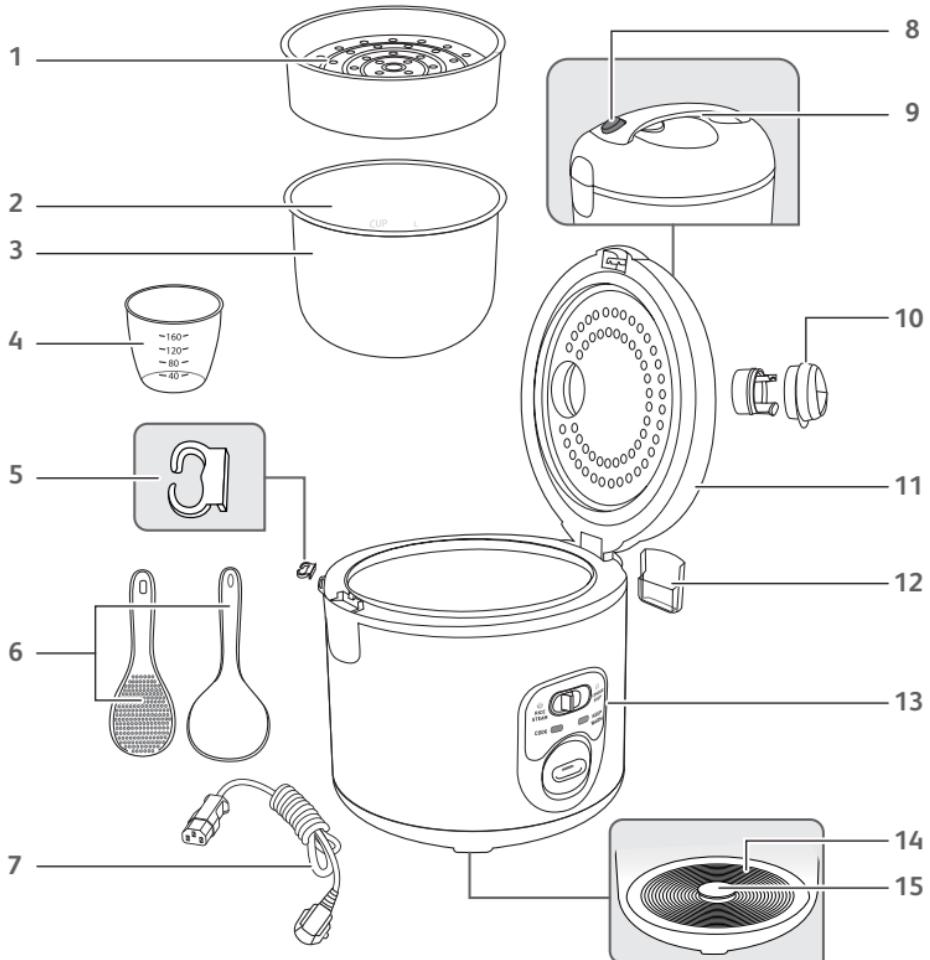
ID

TH

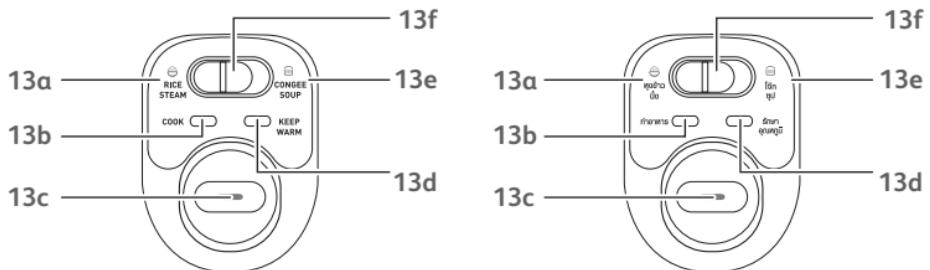


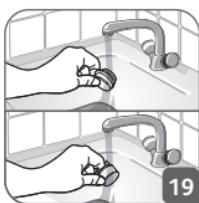
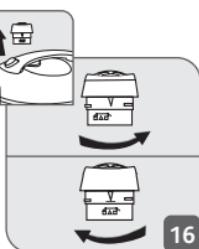
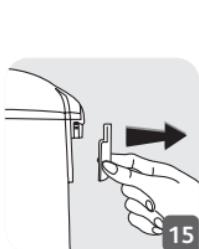
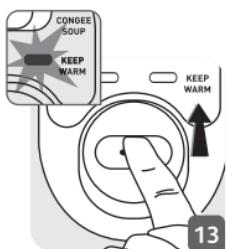
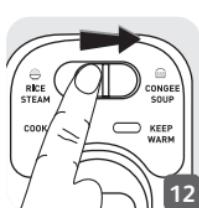
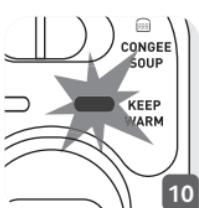
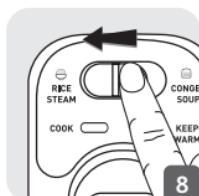
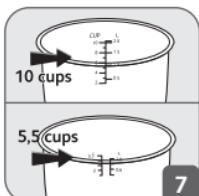
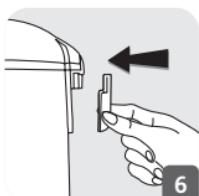
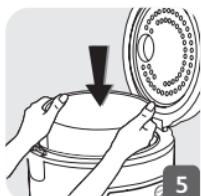
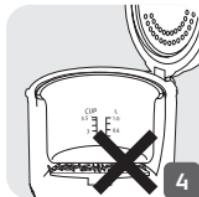
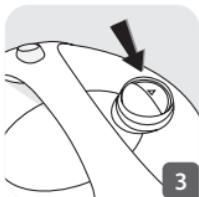
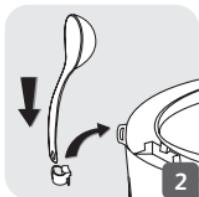
## Mecha Congee

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



### Control box / 控制面板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak kawalan





## DESCRIPTION

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Steam basket                  | 12. Condensation collector              |
| 2. Graduation for water and rice | 13. Control box                         |
| 3. Removable ceramic bowl        | a. RICE/STEAM cooking mode              |
| 4. Measuring cup                 | b. Cooking indicator light (orange)     |
| 5. Spoon support                 | c. Control switch                       |
| 6. Spoons                        | d. Keep warm indicator light<br>(green) |
| 7. Power cord                    | e. CONGEE/SOUP cooking mode             |
| 8. Lid opening button            | f. Mode switch                          |
| 9. Lid Handle                    | 14. Hotplate                            |
| 10. Micro pressure valve         | 15. Sensor                              |
| 11. Lid                          |   |

## BEFORE THE FIRST USE

### Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pressing the opening button located on the handle - fig. 1.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards - fig. 2.

**Read the instructions and carefully follow the operating method.**

### Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl and the micro pressure valve.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Make sure the micro pressure valve is correctly placed in position - fig. 3.

## USING YOUR RICE COOKER

### For all 4 functions

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the hotplate - fig. 4.
- Place the bowl into the appliance - fig. 5, making sure that it is correctly positioned.

- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove - fig. 6.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Avoid to switch on the appliance with an empty cooking bowl empty.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. Never use the lid handle to transport the product when it is full.**

**Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

## RICE COOKING

### Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice - fig. 7.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment check the table below.
- To cook only 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion) because there isn't the mark of 1 cup in the cooking pot, you should use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 5,5 or 10 cup mark (depend on product) inside the bowl (depend on product) - fig. 7. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

Rinse the rice thoroughly before cooking.

#### COOKING GUIDE FOR WHITE RICE -10 CUPS

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl ( + the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	20 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	24 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	29 min
8	1200 g	8 cup mark	13per.-14per.	34 min
10	1500 g	10 cup mark	16per.-18per.	38 min

#### COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 5,5 CUPS

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl ( + the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	25 min
3	450 g	3 cup mark	4per.-5per.	29 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	33 min
5,5	825 g	5,5 cup mark	8per.-10per.	37 min

Rinse the rice thoroughly before cooking.

#### COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl ( + the rice)	Serves	Approximative cooking time*	
					Rice cooking	
					5,5 cups	10 cups
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	30 min	24 min
Whole grain Brown rice	4	600 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	45 min	40 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4per.-5per.	37 min	21 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5per.-6per.	42 min	30 min
Brown rice	4	570 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	50 min	38 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5per.-6per.	39 min	25 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5per.-6per.	33 min	29 min

The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

The cooking time given in the tables above is a rice cooking time guide.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl (See cooking guide above) - fig. 7.
- Close the lid.

**Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.**

- Check that the appliance is plugged in. Turn the mode switch to the left to choose "RICE/STEAM" mode - fig. 8 and then press downwards on the control switch, the orange cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 9.
- When cooking finished, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicator light is on - fig. 10.
- After each use empty and clean the condensation collector.

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to timing). When all of the water has been absorbed by the rice, the appliance stops the cooking process automatically and enters into the "KEEP WARM" mode (the green "KEEP WARM" indicator light comes on).

## Some recommendations

### for best results when cooking rice

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed in the bowl to allow even cooking.
- Add salt to water: depending on personal taste.
- Water may be substituted with stock. If using stock, there is risk of rice browning in the bowl.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, the "KEEP WARM" indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

## STEAM COOKING (FOR VEGETABLES, FISH, ETC.)

### Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in "CUP" on the bowl - fig. 7. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket.

### Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl - fig. 11.
- Add the ingredients in the steam basket.

### To steam cook

- Turn the mode switch to the left to choose "RICE/STEAM" mode - fig. 8 and then press downwards on the control switch, the orange cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 9.
- You can end the steam cooking mode by turning the control switch to its top position. The green "KEEP WARM" indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function.
- When there is no more water in the cooking pot, it will turn to keep warm automatically, the "KEEP WARM" indicator light is on - fig. 10.

## CONGEE COOKING

### To cook congee

- Turn the switch to the right to choose "CONGEE/SOUP" mode - fig. 12. and then press downwards on the control switch, the orange cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 9.
- Turn the control switch to its top position to finish cooking procedure. The green "KEEP WARM" indicator light comes on and the appliance turns to keep warm mode - fig. 13.
- Adjust the water according to individual taste. Generally, about 8 cups of water for a cup of rice.

**To cook soup**

- Turn the switch to the right to choose “CONGEE/SOUP” mode - fig. 12 and then press downwards on the control switch, the orange cooking indicator illuminates showing that cooking has begun - fig. 9.
- To finish cooking procedure, turn upwards on the control switch to its top position. The green “KEEP WARM” indicator light comes on and the appliance turns to keep warm function - fig. 13.

**KEEP WARM FUNCTION**

On completion of cooking, for rice or steam cooking, the appliance enters automatically to the “KEEP WARM” function. The control switch comes up to its top position and the green “KEEP WARM” indicator light comes on. For congee or soup cooking, it will turn to keep warm function when you turn upwards on the control switch to its top position and the green “KEEP WARM” indicator light comes on. The food is thus kept warm until ready to serve. Be careful that keep warm long hours would affect the quality of rice. To switch off this function, unplug the appliance - fig. 14.

**On completion of cooking**

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and close the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any next servings.
- Don't forget to unplug the appliance after keep warm.

**Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.**

**CLEANING AND MAINTENANCE****Condensation collector**

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove - fig. 15.
- To put the collector back, push firmly into the groove.

## **Bowl, steam basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket**

- To clean the micro-pressure valve, remove it from the lid - fig. 16 and open it by rotating in the direction of "open" - fig. 16
- After cleaning it, wipe dry. Allow the two triangle to next - fig. 16, and rotate it in the direction of "close" until you heard "ka", then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl - fig. 17, the condensation collector - fig. 18, the micro pressure valve - fig. 19, the spoons and the cup. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water, nor pour water into it.

## **Taking care of the ceramic bowl**

- To keep the ceramic coating quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after long period of use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice Cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

## **Cleaning and care of the other parts of the appliance**

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid - fig. 20 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

# TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

Malfunction description	Causes	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any Indicator lamp off and heating.	Problem of The connection of the indicator lamp or Indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Cooking Indicator lamp off, keep warm indicator on.	Cook button is not in cooking position.	Put the cook button in low position (cooking).
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micropressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micropressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to IFU for water quantity.
Rice half cooked.	Selector button on position "soup".	Change selector button position to "rice/steam".
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Water leakage on the table.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector for each use verify good positionning of the dew collector

Remark: if inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement bowl from the authorized service center for repair.

## 目錄

- |          |               |
|----------|---------------|
| 1. 蒸籠    | 12. 露水收集器     |
| 2. 水和米刻度 | 13. 控制面板      |
| 3. 陶晶內鍋  | a. 飯/蒸煮” 烹食模式 |
| 4. 量杯    | b. 煮飯顯示燈(橙色)  |
| 5. 湯勺支架  | c. 開關掣        |
| 6. 湯勺    | d. 保溫顯示燈(綠色)  |
| 7. 電源線   | e. 粥/湯” 烹食模式  |
| 8. 開蓋按鈕  | f. 模式掣        |
| 9. 煲蓋手挽  | 14. 發熱板       |
| 10. 微壓閥  | 15. 感應器       |
| 11. 煲蓋   |               |

## 初次使用前

### 電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按下手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋 - fig. 1.
- 安裝湯勺支架：將架的勾插入固定環下的洞中，然後向下滑動 - fig. 2.  
閱讀使用書，按照操作方法小心操作。

### 清洗電飯煲

- 移除陶晶內鍋和微壓閥。
- 用海綿及洗潔精清洗陶晶內鍋和微壓閥。
- 用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。
- 確保微壓閥位置正確 - fig. 3.

## 使用電飯煲

### 使用全部4種功能

- 仔細擦拭陶晶內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底和發熱板上沒有異物或液 - fig. 4.
- 將陶晶內鍋放入電飯煲 - fig. 5, 確保內鍋位置正確。
- 輕輕將陶晶內鍋朝兩邊轉動，確保煲底和發熱板接觸良好。
- 檢查露水收集器的位置是否正確。如否，請將露水收集器穩固地裝入安裝槽內。 - fig. 6.
- 關上並扣好電飯煲蓋。

- 電飯煲插上電源。
- 以上步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 避免於內鍋清空的情況下開啟電飯煲。
- 當電源接通時請勿接觸發熱板。

**烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷。盛滿食物時切勿持著蓋柄運送。**

**只可使用隨電飯煲提供的內鍋。請勿在沒有內鍋的情況下將水或其他食材放入飯煲內。**

## 煮飯

### 量度米和水 – 陶晶內鍋的最大容量

- 鍋內的刻度線是以公升和量杯為單位，用以量煮飯用水 - fig. 7.
- 電飯煲附帶塑膠杯用來量米。表中列出不同人數所需的米量。1量杯平杯的米約重150克。
- 下表提供不同類型的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米，而非黏身、可能黏煲底的“易煮”米。烹調其他種類的米時，如糙米或菰米，所需水量應亦應有所調節，請見下表。
- 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
- 米和水的總量最多不應超過內鍋內側(視乎不同產品)5.5或10杯水位線(視乎不同產品) - fig. 7. 視乎不同種類的米需要加入的水量也不同。詳見下表。

米煮前應徹底淘洗。

**白米的烹調方法 - 10 杯米**

白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位 (加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到4 人	20 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到6 人	24 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到10 人	29 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	13 到14 人	34 分鐘
10	1500 克	10 杯刻度	16 到18 人	38 分鐘

### 白米的烹調方法 - 5.5 杯米

白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位 (加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到4 人	25 分鐘
3	450 克	3 杯刻度	4 到5 人	29 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到6 人	33 分鐘
5,5	825 克	5.5 杯刻度	8 到10 人	37 分鐘

米煮前應徹底淘洗。

### 白米的烹調方法 - 10 杯米

米的種類	用米數量 (量杯)	白米重 量	內鍋中的 水位 (加入米)	可供享用 人數	大約烹調時間*	
					煮飯功能	
					5.5 杯米	10 杯米
圓白大米(意大利大米 - 通常為較黏身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到6 人	30 分鐘	24 分鐘
全麥糙米	4	600 克	4.5 杯刻度	5 到6 人	45 分鐘	40 分鐘
意大利米 (短圓梗米)	4	600 克	4 杯刻度	4 到5 人	37 分鐘	21 分鐘
糯米	4	620 克	4 杯刻度	5 到6 人	42 分鐘	30 分鐘
糙米	4	570 克	4.5 杯刻度	5 到6 人	50 分鐘	38 分鐘
日本米	4	580 克	4 杯刻度	5 到6 人	39 分鐘	25 分鐘
香米	4	640 克	4 杯刻度	5 到6 人	33 分鐘	29 分鐘

電飯煲根據陶晶內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

### 煮飯功能

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。

- 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中。
- 然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) - fig. 7.
- 蓋上煲蓋。

**注意：先加米以防水加太多。**

- 查看是否已插掣。將模式掣往左扭，選擇「煮飯/蒸煮」模式 - fig. 8 然後按下控制鈕，橙色燈亮起表示開始煮飯 - fig. 9.
- 煮飯完成，電飯煲自動保溫，“保溫”指示燈會著 - fig. 10.
- 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

電飯煲會根據內鍋中的水量和材料份量自行決定準確的烹調時間米吸光水後煮飯程序會自動停止，繼而進入「保溫」模式(綠色保溫顯示燈會亮起)。

## 達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間(不用淘洗的意大利米除外)。
- 然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

## 蒸煮(如蔬菜、魚類等)

### 量度材料

- 內鍋中的最大水量不應超過內鍋的最大“杯”
- 刻度中的最高水位 - fig. 7.。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水面應低於蒸籠。

### 準備運作

- 內鍋中加入水。水量不能超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位。
- 將蒸籠放入內鍋中 - fig. 11.
- 將材料放入蒸籠。

### 蒸煮

- 將模式掣往左扭，選擇「煮飯/蒸煮」模式 - fig. 8，然後按下控制鈕，橙色煮飯燈亮起表示開始煮飯- fig. 9。
- 可隨時根據需要改變煮食時間，要結束蒸煮只需把開關掣撥向上。綠色保溫燈亮起，飯煲進入保溫狀態。
- 鍋中沒有水時，電飯煲會自動進入保溫狀態，“保溫”指示燈會著 - fig. 10。

## 煲粥

### 煲粥

- 將模式掣往右扭，選擇「粥/湯」模式 - fig. 12.，然後按下控制鈕，橙色燈亮起表示開始烹煮 - fig. 9.。
- 必需將控制鈕調至最高位置才能完成整個烹煮過程。飯煲進入保溫狀態後綠色保溫燈會亮起 - fig. 13.。
- 可根據個人口味調節水量。一般而言，1杯米需要8杯水。

## 煲湯

### 煲湯

- 將模式掣往右扭，選擇「粥/湯」模式 - fig. 12，然後按下控制鈕，橙色燈亮起表示開始烹煮 - fig. 9。
- 必需將控制鈕調至最高位置才能完成整個煮飯過程。飯煲進入保溫狀態後綠色「保溫」燈會報亮起 - fig. 13.。

## 保溫功能

完成煮飯或蒸煮過程後，飯煲會自動進入「保溫」功能，控制鈕會跳至最高位置，綠色「保溫」燈會亮起。若煮粥或湯，當控制鈕調至最高位置後，飯煲會進入保溫狀態，而綠色「保溫」燈會亮起。煮好的食物處於保溫狀態並隨時可享用。請注意長時間保溫會影響米飯的口感。要結束功能，拔除電飯煲電源 - fig. 14.。

## 烹調完成

- 打開煲蓋。
- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 煲內的食物將處於保溫狀態，可再次享用。
- 保溫後拔除電源。

**烹飪結束時，請不要在沒戴手套的情況下直接觸碰內鍋。**

## 露水收集器

- 每次使用後清空及清洗露水收集器。
- 按露水收集器的塑膠蓋兩端將其取出- fig. 15.。
- 將露水收集器穩固地插回固定槽中。

## 內鍋、蒸籠、露水收集器及微壓閥

- 清洗微壓閥時，請將微壓閥從煲蓋上取下- fig. 16，然後沿“開啟”方向旋轉，將微壓閥打開- fig. 16。清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件中的三角形- fig. 16，沿“關閉”方向旋轉，直到發出“咗”聲，然後將其放回電飯煲蓋。
- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋- fig. 17、露水收集器- fig. 18、微壓閥- fig. 19、湯勺及量杯。不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底上黏上食物，清洗前先將內鍋浸泡一會兒。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲放在水中，或將水倒入其中，只能將水倒入內鍋中。

## 陶晶內鍋保養

- 建議勿在陶晶內鍋內切食物，好使塗層能盡量長久保持完好。
- 攪拌食物或取出食物時請使用塑膠或木制器具，切勿使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水的作用造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。電飯煲仍可繼續放心使用。

## 電飯煲其他配件的清洗及保養

- 清洗電飯煲前將電源拔除。
- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側- Fig.20 及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

## 技術疑難排解

失靈情況	原因	解決方法
有顯示燈不亮而且不發熱	飯煲未插掣	檢查電源線插頭是否牢插在飯煲
有顯示燈不亮但發熱	顯示燈的連接問題或顯示燈損壞。	送交認可服務中心維修
煮飯顯示燈不亮但保溫顯示燈亮	煮飯鈕並非處於煮飯位置	將煮飯鈕調校至低位(煮飯)
飯半熟或煮飯時間過長	未妥善蓋上	打開蓋再蓋上
	微壓閥未放好或不完整	停止煮飯(拔掉電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當
	蓋或微壓閥墊片損壞	送交認可服務中心維修
飯半熟或煮飯時間過長	相對於米量放水太多或太少	有關水量的資料可查閱「使用說明」
飯半熟	選了煲湯鈕。	將選擇鈕轉變至「煮飯/蒸煮」位置
自動保溫功能失靈(飯煲維持在煮飯狀態或不發熱)		送交認可服務中心維修
漏水到檯上	沒有安放露水收集器或收集器滿溢	每次使用後必需清空露水收集器，並且檢查收集器是否放妥

註：假如內鍋變了形，切勿使用，送交認可服務中心維修

## KETERANGAN

- |   |  |
|---|--|
| 1 Bakul kukusan                         | 12 Pengumpul wap                         |
| 2 Penanda air dan nasi                  | 13 Kotak kawalan                         |
| 3 Mangkuk seramik<br>boleh ditanggalkan | a. Mod memasak NASI/KUKUS                |
| 4 Cawan penyukat                        | b. Lampu penunjuk<br>memasak (oren)      |
| 5 Pemegang senduk                       | c. Suis kawalan                          |
| 6 Senduk                                | d. Lampu penunjuk kekal<br>panas (hijau) |
| 7 Wayar kuasa                           | e. Mod memasak BUBUR/SUP                 |
| 8 Butang penutup                        | f. Suis mod                              |
| 9 Pemegang penutup                      |  |
| 10 Injap tekanan mikro                  | 14. Hotplate                             |
| 11 Penutup                              | 15. Sensor                               |

MS

## SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

### Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang - fig. 1.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkul plastik pemegang ke dalam lubang di bawah gegelang produk dan tolak ke bawah - fig. 2.

Baca arahan dan ikut kaedah memasang dengan berhati-hati.

### Cuci peralatan

- Alihkan mangkuk seramik dan injap tekanan mikro.
- Cuci mangkuk dan injap tekanan mikro dengan span dan cecair pencuci. Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Pastikan injap tekanan mikro berada pada kedudukan yang betul - fig. 3.

## MENGGUNAKAN PERIUK NASI ANDA

### Untuk kesemua 4 fungsi

- Lap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah) dengan berhati-hati. Pastikan tidak ada bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas plat panas - fig. 4.
- Letakkan mangkuk ke dalam peralatan - fig. 5, pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang betul.

- Pusingkan sedikit mangkuk ke kedua-dua belah arah untuk memastikan bahagian bawah mangkuk bersentuhan dengan plat panas.
- Periksa sama ada pengumpul wap diletakkan dengan betul, jika tidak sila tekan dengan kemas ke dalam alurnya - fig. 6.
- Tutup dan kunci penutup.
- Pasangkan plag peralatan.
- Jangan buka suis peralatan sehingga kesemua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Elakkan memasang suis peralatan sekiranya mangkuk masakan kosong.
- Jangan sentuh plat panas semasa peralatan sedang digunakan.

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur. Jangan menggunakan pemegang penutup untuk mengangkat produk sewaktu ianya penuh.

Pakai mangkuk nasi yang disediakan sahaja. Jangan masukkan air atau bahan makanan ke dalam periuk nasi tanpa mangkuk.

## MEMASAK NASI

### Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

- Penanda bersenggat di dalam mangjuk diberikan dalam liter dan cawan, ia digunakan untuk mengukur jumlah air apabila memasak nasi - fig. 7.
- Cawan plastik yang disertakan adalah untuk menyukat beras dan jadual di bawah menyatakan kuantiti beras yang diperlukan untuk jumlah hidangan. 1 paras sukatan beras mempunyai berat lebih kurang 150g.
- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras ‘senang masak’ yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.
- Untuk memasak hanya 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar) disebabkan tiada tanda 1 cawan di dalam mangkuk masakan, anda perlu menggunakan 1 cawan beras putih dan tambahkan  $1\frac{1}{2}$  cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah normal sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Sukatan maksimum air+beras tidak boleh melebihi tanda 5,5 atau 10 (bergantung kepada produk) di dalam mangkuk - fig. 7. Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air perlu diubahsuaikan. Lihat jadual di bawah.

Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

#### PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 CAWAN

Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	20 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	24 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	29 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	13-14 hidangan	34 min
10	1500 g	Paras 10 cawan	16-18 hidangan	38 min

MS

#### PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 5,5 CAWAN

Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	25 min
3	450 g	Paras 3 cawan	4-5 hidangan	29 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	33 min
5,5	825 g	Paras 5,5 cawan	8-10 hidangan	37 min

Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

#### PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*	
					Memasak nasi	
					5,5 cawan	10 cawan
Beras Italian (lebih melekat)	4	600 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	30 min	24 min
Beras Gandum	4	600 g	Tanda 4,5 cawan	5-6 hidangan	45 min	40 min
Beras Risotto	4	600 g	Tanda 4 cawan	4-5 hidangan	37 min	21 min
Beras Pulut	4	620 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	42 min	30 min
Beras Merah	4	570 g	Tanda 4,5 cawan	5-6 hidangan	50 min	38 min
Beras Jepun	4	580 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	39 min	25 min
Beras Wangi	4	640 g	Tanda 4 cawan	5-6 hidangan	33 min	29 min

Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

## MEMASAK NASI

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda “CAWAN” di dalam mangkuk tersebut. (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) - fig. 7.
- Tutup penutup.

**Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.**

- Periksa sama ada peralatan telah dicucuh ke palam. Pusing suis mod ke kiri untuk memilih mod “NASI/KUKUS” - fig. 8 dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak oren akan menyala menunjukkan bahawa ia sedang memasak - fig. 9.
- Apabila selesai memasak, peralatan akan bertukar ke mod kekal panas secara automatik dan lampu penunjuk kekal panas akan menyala - fig. 10.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

Periuk nasi akan menentukan masa memasak bergantung kepada kuantiti air dan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (sila rujuk jadual memasak di atas untuk panduan masa memasak). Apabila beras telah meresap air yang secukupnya, peralatan akan memberhentikan proses memasak secara otomatis dan tukar kepada mod “KEKAL PANAS” (lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” menyala).

### Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jangkamasa (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersamasama dengan kuantiti air yang mencukupi.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan menjadi sedikit perang.

- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk “KEKAL PANAS” menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

## MENGUKUS (UNTUK SAYURAN, IKAN DAN SEBAGAINYA)

### Menyukat bahan-bahan

- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum “CAWAN” yang ditanda pada mangkuk - fig. 7. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air sepatutnya lebih rendah daripada bakul kukusan.

### Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk tetapi jangan melebihi paras maksimum “CAWAN”.
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk - fig. 11.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan.

### Untuk mengukus

- Pusing suis mod ke kiri untuk memilih mod “NASI/KUKUS” - fig. 8 dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak oren akan menyala menunjukkan bahawa ia sedang memasak - fig. 9.
- Anda perlu mengubahsuai masa memasak mengikut keperluan anda, cuma tolak suis kawalan ke atas ke kedudukan teratas untuk menamatkan proses memasak. Lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” menyala dan peralatan bertukar kepada fungsi kekal panas.
- Jikalau air dalam mangkuk sudah habis, ia akan tukar ke “kekal panas” otomatik, lampu penunjuk hijau “kekal Panas” akan menyala - fig. 10.

## MEMASAK BUBUR

### Untuk memasak bubur

- Pusing suis mod ke kanan untuk memilih mod “BUBUR/SUP” - fig. 12. dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak oren akan menyala menunjukkan bahawa ia sedang memasak - fig. 9.
- Anda mesti menolak suis kawalan ke kedudukan teratas untuk menamatkan prosedur memasak. Lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” menyala dan peralatan bertukar kepada fungsi kekal panas - fig. 13.

- Anda boleh mengubahsuai paras air mengikut kesukaan. Secara amnya, ia memerlukan lebih kurang 8 cawan air untuk satu cawan beras.

## MEMASAK SUP

### Untuk memasak sup

- Pusing suis mod ke kanan untuk memilih mod “BUBUR/SUP” - fig. 12 dan kemudian tekan suis kawalan ke bawah, kemudian tekan suis kawalan ke bawah, penunjuk memasak oren akan menyala menunjukkan bahawa ia sedang memasak - fig. 9.
- Untuk menamatkan prosedur memasak, anda mesti menolak suis kawalan ke kedudukan teratas. Lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” menyala dan peralatan bertukar kepada fungsi kekal panas - fig. 13.

## FUNGSI PANAS SEMULA

Apabila selesai memasak, untuk masakan nasi atau kukus, peralatan akan bertukar secara otomatik kepada fungsi “KEKAL PANAS”. Suis kawalan akan berada di kedudukan teratas dan lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” akan menyala. Untuk masakan bubur atau sup, ia akan bertukar ke fungsi kekal panas apabila anda menolak suis kawalan ke kedudukan teratas dan lampu penunjuk hijau “KEKAL PANAS” menyala. Makanan akan kekal panas dan sedia untuk dihidangkan. Berhati-hati kerana terlalu lama di dalam mod kekal panas akan mengurangkan kualiti nasi. Untuk mematikan suis fungsi ini, tanggalkan plag peralatan - fig. 14.

### Setelah selesai memasak

- Buka penutup.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua.
- Jangan lupa menanggalkan plag peralatan selepas kekal panas.

**Jangan keluarkan mangkuk selepas memasak tanpa memakai sarung tangan ketuhar.**

### Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya - fig. 15.
- Untuk memasang kembali pengumpul wap, tekan dengan ketat ke dalam alur.

### Mangkuk, bakul kukusan, pengumpul wap dan injap tekanan mikro

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup - fig. 16 dan buka dengan memutarnya ke arah "buka" - fig. 16, Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama - fig. 16, dan putarkan ke arah "tutup" sehingga bunyi "ka" kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.
- Gunakan air panas, cecair pencuci dan span untuk mencuci mangkuk - fig. 17, pengumpul wap - fig. 18, injap tekanan mikro - fig. 19, senduk dan cawan. Serbuk penyental dan span keluli tidak disarankan.
- Sekiranya makanan terlekat di dasar, rendamkan mangkuk seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk dengan berhati-hati.
- Jangan rendam peralatan di dalam air atau tuangkan air ke atasnya, hanya ke dalam mangkuk.

### Menjaga mangkuk seramik

- Untuk mengekalkan kualiti saduran seramik mangkuk selama yang mungkin, adalah disarankan agar tidak memotong makanan di dalamnya.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan.
- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

## Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup - fig. 20 dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.

## JADUAL PENYELESAI MASALAH

Penerangan Kerosakan	Penyebab	Penyelesaian
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan tidak memanas.	Periuk nasi tidak dicucuh pada palam.	Pastikan palam utama bersambung dengan betul ke badan produk.
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan memanas.	Masalah penyambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertaualiah untuk dibaiaki.
Lampu penunjuk memasak tidak menyala, lampu kekal panas menyala.	Butang memasak tidak dalam kedudukan memasak.	Letakkan butang memasak di kedudukan rendah (memasak).
Wap bocor semasa penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula penutup.
	Air yang terlampaui banyak atau tidak mencukupi berbanding kuantiti beras.	Berhenti memasak (cabut palam produk) dan periksa sama ada injapnya lengkap (2 bahagian dilekat bersama) dan diletakkan dengan betul.
	Penutup atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertaualiah untuk dibaiaki.
Nasi tidak masak atau hangit.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Rujuk kepada IFU untuk kuantiti air.
Nasi tidak masak.	Butang pilihan berada pada kedudukan "sup".	Tukar butang pilihan kepada "nasi/kukus".
Kekal panas secara automatik gagal berfungsi (produk kekal dalam kedudukan memasak, atau tiada pemanasan).		Hantar kepada pusat servis yang bertaualiah untuk dibaiaki.
Air bocor pada meja.	Pengumpul embun hilang atau pengumpul embun melimpah.	Kosongkan pengumpul embun untuk setiap penggunaan. Pastikan kedudukan pengumpul embun yang betul.

Catatan: jika bekas dalam cacat bentuk, berhenti menggunakan dan hantar kepada pusat servis yang bertaualiah untuk dibaiaki.

## DESKRIPSI

ID

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Keranjang kukus               | a. Mode memasak NASI/KUKUS                      |
| 2. Pembagian untuk air dan beras | b. Lampu indikator memasak (jingga)             |
| 3. Mangkuk keramik dapat dilepas | c. Saklar pengontrol                            |
| 4. Gelas ukur                    | d. Lampu indikator penjaga tetap hangat (hijau) |
| 5. Penahan sendok nasi           | e. Mode memasak BUBUR NASI/SUP                  |
| 6. Sendok nasi                   | f. Saklar mode                                  |
| 7. Kabel daya                    | 14. Pelat panas                                 |
| 8. Tombol pembuka tutup          | 15. Sensor                                      |
| 9. Pegangan tutup                |   |
| 10. Katup tekanan mikro          |   |
| 11. Tutup                        |   |
| 12. Pengumpul kondensasi         |   |
| 13. Kotak pengontrol             |   |

## SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

### Buka kemasan perkakas

- Ambil perkakas dari kemasan dan buka kemasan semua aksesoris dan dokumen cetak.
- Buka tutup dengan menekan tombol pembuka yang terletak pada pegangan - gbr. 1.
- Pasang penahan sendok nasi: masukkan pengait plastik penahan dalam lubang yang terletak di bawah cincin produk, dan geser ke bawah - fig. 2.

Baca petunjuk dan ikuti metode pengoperasian dengan saksama.

### Bersihkan perkakas

- Lepas mangkuk keramik dan katup tekanan mikro.
- Bersihkan mangkuk dan katup tekanan mikro dengan spons dan cairan pencuci. Lap bagian luar perkakas dan bagian logam dari tutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan hati-hati.
- Pastikan katup tekanan mikro diletakkan pada posisi yang benar - gbr. 3.

## CARA MENGGUNAKAN PEMASAK NASI

### Untuk semua 4 fungsi

- Dengan hati-hati lap bagian luar mangkuk (khususnya bagian bawah). Pastikan tidak ada residu asing atau cairan di bawah mangkuk dan di atas pelat panas - gbr. 4.
- Letakkan mangkuk ke dalam perkakas - gbr. 5, pastikan diletakkan pada posisi yang benar.
- Putar sedikit mangkuk dalam kedua arah, untuk memastikan kontak yang benar antara bagian bawah mangkuk dan pelat panas.
- Periksa apakah pengumpul kondensasi telah dipasang dengan benar, jika tidak, harap memasangnya dengan mendorong kuat masuk ke lekukan - gbr. 6.
- Tutup dan kunci tutupnya.
- Colokkan perkakas.
- Jangan menyalakan perkakas hingga semua tahapan di atas telah diselesaikan.
- Hindari menyalakan perkakas dengan mangkuk masak kosong.
- Jangan menyentuh pelat pemanas saat produk dicolokkan.

Jangan pernah meletakkan tangan di atas lubang kukus selama memasak, karena bisa terbakar. Jangan pernah menggunakan pegangan tutup untuk memindahkan produk saat penuh.

Hanya gunakan panci dalam yang disediakan bersama perkakas. Jangan menuangkan air atau meletakkan bahan ke dalam perkakas tanpa mangkuk di dalamnya.

## MEMASAK NASI

### Mengukur bahan - Kapasitas maks. mangkuk

- Tanda pembagian di bagian dalam mangkuk diberikan dalam liter dan gelas, tanda itu digunakan untuk mengukur jumlah air ketika memasak nasi - gbr. 7.
- Gelas plastik disediakan bersama perkakas untuk mengukur beras dan tabel itu menunjukkan jumlah beras yang diperlukan untuk jumlah penyajian. Beras sebanyak 1 level gelas ukur berbobot sekitar 150 g.
- Tabel di bawah memberikan pedoman untuk memasak berbagai jenis beras. Untuk hasil terbaik, kami merekomendasikan menggunakan beras biasa ketimbang jenis beras 'mudah masak' yang cenderung menghasilkan nasi yang lebih lengket dan dapat menempel pada

dasar. Dengan beras jenis lainnya, seperti beras merah atau beras liar, jumlah air perlu disesuaikan, lihat tabel di bawah ini.

- Untuk memasak hanya 1 gelas beras putih (penyajian 1 porsi besar atau 2 porsi kecil) karena tidak ada tanda 1 gelas dalam mangkuk masak, Anda harus menggunakan 1 gelas ukur beras putih lalu menambahkan 1 1/2 gelas ukur air. Dengan beberapa jenis beras, normal bila sedikit nasi melekat pada dasar ketika memasak 1 gelas beras. Untuk memasak jumlah lainnya dari beras putih, lihat pada pedoman memasak di bawah.
- Jumlah maksimum air + beras tidak boleh lebih dari 5,5 atau 10 tanda gelas (tergantung pada produk) di dalam mangkuk (tergantung pada produk) - gbr. 7. Tergantung pada jenis beras, jumlah air mungkin perlu disesuaikan. Lihat tabel di bawah ini.

Cuci beras menyeluruh sebelum memasak.

#### PEDOMAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 GELAS

Gelas ukur beras putih	Bobot beras putih	Level air di dalam mangkuk (+ beras)	Porsi	Perkiraan waktu memasak*
2	300 g	tanda gelas 2	3org.-4org.	20 mnt
4	600 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	24 mnt
6	900 g	tanda gelas 6	8org.-10org.	29 mnt
8	1200 g	tanda gelas 8	13org.-14org.	34 mnt
10	1500 g	tanda gelas 10	16org.-18org.	38 mnt

#### PEDOMAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 5,5 GELAS

Gelas ukur beras putih	Bobot beras putih	Level air di dalam mangkuk (+ beras)	Porsi	Perkiraan waktu memasak*
2	300 g	tanda gelas 2	3org.-4org.	25 mnt
3	450 g	tanda gelas 3	4org.-5org.	29 mnt
4	600 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	33 mnt
5,5	825 g	tanda gelas 5,5	8org.-10org.	37 mnt

Cuci beras menyeluruh sebelum memasak.

#### PEDOMAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS LAINNYA

Jenis beras	Gelas ukur beras	Bobot beras putih	Level air di dalam mangkuk (+ beras)	Porsi	Perkiraan waktu memasak*	
					Memasak nasi	
					5,5 gelas	10 gelas
Beras putih bulat (Beras Italia - sering kali beras lebih lengket)	4	600 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	30 mnt	24 mnt
Butir beras merah utuh	4	600 g	tanda gelas 4,5	5org.-6org.	45 mnt	40 mnt
Beras risotto (Jenis Arborio)	4	600 g	tanda gelas 4	4org.-5org.	37 mnt	21 mnt
Beras lengket	4	620 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	42 mnt	30 mnt
Beras merah	4	570 g	tanda gelas 4,5	5org.-6org.	50 mnt	38 mnt
Beras Jepang	4	580 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	39 mnt	25 mnt
Beras wangi	4	640 g	tanda gelas 4	5org.-6org.	33 mnt	29 mnt

Pemasak nasi akan secara otomatis menentukan waktu memasak yang tepat tergantung pada jumlah air dan beras yang dimasukkan dalam mangkuk.

### MEMASAK NASI

Waktu memasak yang diberikan dalam tabel di atas adalah pedoman waktu memasak nasi.

- Letakkan perkakas pada permukaan yang datar, stabil, tahan panas, jauh dari cipratkan air dan sumber panas lainnya.
- Tuangkan jumlah beras yang diperlukan ke dalam mangkuk menggunakan gelas ukur yang disediakan. Lalu isi dengan air dingin hingga tanda "CUP" terkait yang tertera di dalam mangkuk (Lihat pedoman memasak di atas) - gbr. 7.
- Tutup tutupnya.

**Catatan:** Selalu masukkan berasnya dulu, jika tidak akan kebanyakan air.

- Pastikan perkakas dicolokkan. Tekan saklar mode ke kiri untuk memilih mode "RICE/STEAM" - gbr. 8 dan tekan ke bawah pada saklar kontrol, indikator memasak jingga menyala menunjukkan bahwa memasak telah dimulai - gbr. 9.

- Saat memasak telah selesai, saklar akan berubah ke menjaga tetap hangat secara otomatis, lampu indikator "KEEP WARM" menyala - gbr. 10.
- Setelah setiap penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul kondensasi.

**Pemasak nasi akan menentukan sendiri waktu memasak yang tepat tergantung pada jumlah air dan bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (lihat tabel memasak di atas untuk pedoman waktu). Ketika semua air telah diserap oleh nasi, perkakas menghentikan proses pemasakan secara otomatis dan masuk ke mode "KEEP WARM" (lampu indikator "KEEP WARM" hijau menyala).**

## **Beberapa rekomendasi untuk hasil terbaik saat memasak nasi**

- Ukur beras dan cuci bersih di bawah air mengalir dalam saringan untuk waktu yang lama (kecuali untuk beras risotto yang tidak boleh dicuci). Lalu masukkan beras ke dalam mangkuk dengan jumlah air terkait.
- Pastikan beras merata di dalam mangkuk agar masak merata.
- Tambahkan garam ke air: tergantung pada selera pribadi.
- Air bisa diganti dengan kaldu. Jika menggunakan kaldu, ada risiko beras menjadi cokelat di dalam mangkuk.
- Jangan membuka tutup selama memasak sebab uap akan keluar dan ini akan memengaruhi waktu memasak dan rasa.
- Saat selesai memasak, lampu indikator 'KEEP WARM' menyala, aduk nasi dan tinggalkan di dalam pemasak nasi selama beberapa menit lebih lama untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butir-butir yang terpisah.

### **MENGUKUS (UNTUK SAYURAN, IKAN, DLL.)**

#### **Mengukur bahan**

- Jumlah maksimum air di dalam mangkuk tidak boleh lebih dari tanda GELAS maksimum yang tertera dalam "CUP" pada mangkuk - gbr. 7. Melebihi level ini dapat mengakibatkan air meluber selama penggunaan.
- Level air harus lebih rendah ketimbang keranjang kukus.

## Persiapan

- Tuangkan air ke dalam mangkuk, jangan pernah melebihi tanda GELAS maksimum.
- Letakkan keranjang kukus ke dalam mangkuk - gbr. 11.
- Tambahkan bahan ke dalam keranjang kukus.

## Cara mengukus

- Tekan saklar mode ke kiri untuk memilih mode “RICE/STEAM” - gbr. 8 dan tekan ke bawah pada saklar kontrol, indikator memasak jingga menyala menunjukkan bahwa memasak telah dimulai - gbr. 9.
- Anda dapat mengakhiri mode mengukus dengan mengubah saklar kontrol ke posisi atas. Lampu indikator hijau "KEEP WARM" menyala dan perkakas berubah ke fungsi menjaga tetap hangat.
- Saat tidak ada lagi air di dalam penci memasak, saklar akan berubah ke menjaga tetap hangat secara otomatis, lampu indikator “KEEP WARM” menyala - gbr. 10.

## MEMASAK BUBUR NASI

### Cara memasak bubur nasi

- Tekan saklar mode ke kanan untuk memilih mode “CONGEE/SOUP” - gbr. 12 dan tekan ke bawah pada saklar kontrol, indikator memasak jingga menyala menunjukkan bahwa memasak telah dimulai - gbr. 9.
- Ubah saklar kontrol ke posisi atas untuk menyelesaikan prosedur memasak. Lampu indikator hijau "KEEP WARM" menyala dan perkakas berubah ke fungsi menjaga tetap hangat - gbr. 13.
- Sesuaikan air menurut selera pribadi. Biasanya, sekitar 8 gelas air untuk segelas beras.

## MEMASAK SUP

### Cara memasak sup

- Tekan saklar mode ke kanan untuk memilih mode "CONGEE/SOUP" - gbr. 12 dan tekan ke bawah pada saklar kontrol, indikator memasak jingga menyala menunjukkan bahwa memasak telah dimulai - gbr. 9.
- Untuk menyelesaikan prosedur memasak, naikkan saklar kontrol ke posisi atas. Lampu indikator hijau "KEEP WARM" menyala dan perkakas berubah ke fungsi menjaga tetap hangat - gbr. 13.

ID

## FUNGSI MENJAGA TETAP HANGAT

Saat selesai memasak, untuk nasi atau mengukus, perkakas masuk secara otomatis ke fungsi "KEEP WARM". Saklar kontrol berubah ke posisi atas dan lampu indikator hijau "KEEP WARM" menyala. Untuk memasak bubur nasi atau sup, saklar akan berubah ke fungsi menjaga tetap hangat saat Anda menaikkan saklar kontrol ke posisi atas dan lampu indikator hijau 'KEEP WARM' menyala. Dengan demikian makanan tetap hangat hingga siap dihidangkan. Hati-hati karena menjaga tetap hangat selama waktu lama akan memengaruhi kualitas nasi. Untuk mematikan fungsi ini, cabut colokan perkakas - gbr. 14.

### Saat selesai memasak

- Buka tutupnya.
- Sajikan makanan menggunakan sendok plastik yang disedikan bersama perkakas dan tutup tutupnya.
- Makanan yang tersisa dalam mangkuk akan tetap hangat untuk penyajian berikutnya.
- Jangan lupa mencabut perkakas setelah menjaga tetap hangat.

Jangan pernah melepaskan mangkuk setelah memasak tanpa sarung tangan pelindung oven.

## MEMBERSIHKAN DAN MEMELIHARA

### Pengumpul kondensasi

- Pengumpul kondensasi harus dikosongkan dan dibersihkan setelah setiap penggunaan.

- Untuk melepaskan pengumpul, tekan setiap sisi dari tutup plastik dan lepaskan - gbr. 15.
- Untuk memasang pengumpul kembali, tekan dengan kuat ke dalam lekukan.

## **Mangkuk, keranjang kukus, pengumpul kondensasi, katup tekanan mikro dan keranjang kukus**

- Untuk membersihkan katup tekanan mikro, lepaskan dari tutupnya - gbr. 16 dan buka dengan memutar ke arah “open” - gbr. 16
- Setelah dibersihkan, lap hingga kering. Dorong dua segitiga ke samping - gbr. 16, dan putar ke arah “close” hingga Anda mendengar “ka”, lalu pasang kembali ke tutup pemasak nasi.
- Gunakan air panas, cairan pencuci, dan spons untuk membersihkan mangkuk - gbr. 17, pengumpul kondensasi - gbr. 18, katup tekanan mikro - gbr. 19, sendok, dan gelas. Bubuk gosok dan spons logam tidak dianjurkan.
- Jika makanan menempel di bagian bawah, rendam mangkuk beberapa saat sebelum mencucinya.
- Keringkan mangkuk dengan hati-hati.
- Jangan merendam perkakas ke dalam air, atau menuangkan air ke dalamnya.

## **Merawat mangkuk keramik**

- Untuk menjaga kualitas lapisan keramik mangkuk selama mungkin, direkomendasikan untuk tidak memotong makanan di dalamnya.
- Gunakan alat plastik atau kayu dan bukan logam saat mengaduk atau menyajikan makanan untuk menghindari merusak permukaan mangkuk.
- Untuk menghindari risiko korosi, jangan menuangkan cuka ke dalam mangkuk.
- Warna permukaan mangkuk dapat berubah setelah penggunaan pertama kalinya atau setelah penggunaan dalam waktu lama. Perubahan warna ini karena uap dan air dan tidak berpengaruh pada penggunaan Pemasak Nasi, atau membahayakan kesehatan Anda. Sangat aman untuk tetap menggunakanannya.

## **Membersihkan dan memelihara bagian lain dari perkakas**

- Cabut colokan perkakas sebelum membersihkan.

- Bersihkan bagian luar Pemasak Nasi, bagian dalam tutup - gbr. 20 dan kabel dengan kain lembap dan lap hingga kering. Jangan menggunakan produk abrasif.
- Jangan menggunakan air untuk membersihkan bagian dalam badan perkakas karena dapat merusak sensor panas.

## PEDOMAN PEMECAHAN MASALAH TEKNIS

ID

Deskripsi malfungsi	Penyebab	Solusi
Lampu indikator mati dan tidak ada pemanasan.	Pemasak nasi tidak dicolokkan.	Verifikasi colokan utama terhubung dengan baik dalam badan produk.
Lampu indikator mati dan memanas.	Masalah koneksi lampu indikator atau lampu indikator rusak.	Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.
Lampu indikator memasak mati, indikator menjaga tetap hangat hidup.	Tombol memasak tidak dalam posisi memasak.	Tekan tombol memasak di posisi bawah (memasak).
Kebocoran uap selama penggunaan.	Tutup tidak tertutup sempurna.	Buka dan tutup kembali tutupnya.
	Katup tekanan mikro tidak dalam posisi benar atau tidak lengkap.	Berhenti memasak (cabut colokan produk) dan periksa apakah katup telah lengkap (2 bagian terkunci bersama) dan dalam posisi benar.
	Gasket tutup atau katup tekanan mikro rusak	Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.
Nasi setengah masak atau pemasakan terlalu lama	Terlalu banyak atau tidak cukup air dibandingkan dengan jumlah beras.	Lihat pada IFU untuk jumlah air.
Nasi setengah masak.	Tombol pemilih pada posisi "soup".	Ubah posisi tombol pemilih pada "rice/steam".
Penghangat otomatis terus jatuh (produk tetap dalam posisi memasak, atau tidak ada pemanasan).		Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.
Kebocoran air di meja.	Pengumpul embun hilang atau pengumpul embun kebanjiran.	Kosongkan pengumpul embun untuk setiap penggunaan, verifikasi posisi yang benar dari pengumpul embun

Catatan: jika mangkuk bagian dalam cacat, jangan menggunakannya lagi dan dapatkan mangkuk pengganti dari pusat layanan resmi untuk perbaikan.

## ส่วนประกอบ

1. ถุงน้ำอุ่นอาหาร
2. มาตรบอกระดับน้ำ
3. หม้อเชรามิกก็อตได้
4. ถ้วยตวงช้า
5. ที่เก็บทับพี
6. ทับพี
7. สายไฟ
8. ปั๊มเปิดฝา
9. ด้ามจับฝา
10. ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรส เชอร์ วาวล์
11. ฝาปิด
12. ถุงรองไอน้ำ
13. แผงควบคุมการทำงาน
  - a. เมนู หุงข้าว/นึ่ง
  - b. ไฟแสดงสถานะประกอบอาหาร (สีส้ม)
  - c. ปุ่มควบคุมการทำงาน
  - d. ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร (สีเขียว)
  - e. เมนู โจ๊ก/ ชุป
  - f. ปุ่มเมนู
14. แผ่นความร้อน
15. เช่นเชอร์

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

### การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากการกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาบริเวณด้านจับฝา - fig. 1.
- ใส่ที่เก็บทับพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทับพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง - fig. 2.

### อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตาม วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

### การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเชรามิกและไมโครเพรสเชอร์วาวล์
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์วาวล์ด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปล่อยให้แห้ง
- แนะนำว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเชอร์ วาวล์อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - fig. 3.

## การใช้งานหม้อหุงข้าว

### สำหรับ 4 โปรแกรมการทำงาน

- เช็คทำความสะอาดภายในหม้อหุงข้าวใน (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง แนวใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ใต้ก้นหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - fig. 4.
- วางหม้อหุงข้าวในดัวเครื่อง - fig. 5 แนวใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อหุงข้าวในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแนวใจว่า ก้นหม้อหุงข้าวในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น - fig. 6.
- ปิดและล็อคฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่มีควรเปิดสวิตช์ หากขันตอนดังกล่าวข้างตันไม่เสร็จสุมบูรณ์
- หลักเลี้ยงการเปิดสวิตช์ หากไม่มีอาหารภายในหม้อหุงข้าวใน
- ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียบปลั๊กอยู่ **ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำ**

### ระหว่างเครื่องทำงาน

เพราะอาจเกิด แพลลวกใหม้

ห้ามหัวด้ามจับไปมา

ในขณะที่มีอาหาร อยู่เติม

ให้ใช้หม้อหุงข้าวในที่ให้มากัน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น

ห้ามเห็นน้ำหรือส่วนประกอบอาหารค้างๆ

ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในขณะที่ไม่มี

หม้อหุงข้าวใน

## โปรแกรมหุงข้าว

### การตั้ง – ความจุสูงสุดของหม้อหุงข้าวใน

- เครื่องหมายระดับด้านในโถแสดงปริมาณเป็นลิตรและถ้วย ซึ่งใช้สำหรับวัดปริมาณน้ำเมื่อหุงข้าว - fig. 7.
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยตวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม

- ตารางด้านล่างนี้เป็นค่าแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด แนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจ้ำเป็นต้องถูกปรับตามประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขางหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเลิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) เมื่อจากไม่มีมาตรฐานของระดับน้ำสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้างในหม้อขันใน ดังนั้น หากต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง ให้ใช้สัดส่วนดังนี้ ข้าวขาว 1 ถ้วยตวง ต่อ น้ำ 1.5 ถ้วยตวง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดกันหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าว 1 ถ้วยตวง วิธีการหุงข้าวขางที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางข้างล่าง
- ปริมาณแสงสุ่ดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5.5 หรือ 10 ถ้วย (ชั้นกับรุ่น) ตามระดับมาตรฐานของระดับน้ำขางในหม้อขันใน (ชั้นกับรุ่น) - fig. 7. ชั้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้อง ถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

### ข้าวขางก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาง - 10 ถ้วย (1.8 ลิตร)

ปริมาณข้าวขาง (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาง	ระดับน้ำในหม้อขันใน (รวมขาง)	เลิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุง โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	20 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	24 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	29 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	13-14 คน	34 นาที
10	1500 กรัม	10 ถ้วย	16-18 คน	38 นาที

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาง - 5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)

ปริมาณข้าวขาง (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาง	ระดับน้ำในหม้อขันใน (รวมขาง)	เลิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุง โดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	25 นาที
3	450 กรัม	3 ถ้วย	4-5 คน	29 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	33 นาที
5.5	825 กรัม	5.5 ถ้วย	8-10 คน	37 นาที

## ข้าวขาวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ

ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยดัง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อข้าว ใน (รวมข้าว)	เสรฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ *	
					โปรแกรมหุงข้าว	
					5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)	10 ถ้วย (1.8 ลิตร)
ข้าวขาว อิฐเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	30 min	24 min
ข้าวขัดสีน้อย	4	600 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	45 min	40 min
ข้าวริซอด์ (พันธุ์อาร์บอน ริโอ)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	4-5 คน	37 min	21 min
ข้าวเหนียว	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	42 min	30 min
ข้าวแดง	4	570 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	50 min	38 min
ข้าวญี่ปุ่น	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	39 min	25 min
ข้าวหอม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	33 min	29 min

\* หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อข้นใน

## โปรแกรมการหุงข้าว

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาโดยประมาณเพื่อค่าแนะนำ

- วางแผนเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ราบรื่น มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำ และความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อข้นโดยไข่ถ้วยดูงใน การตั้งจากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรฐานของระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) - fig. 7.
- ปิดฝาปิด

หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มีฉนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป

- ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเครื่องใช้เรียบร้อยแล้ว  
เปลี่ยนโหมดโดยกดสวิตซ์ไปทางซ้ายเพื่อเลือกโหมด "ข้าว/ไอ้น้ำ" - fig. 8  
จากนั้นกดสวิตซ์ควบคุมเลื่อนลง  
ไฟสีส้มแสดงสถานะประกอบอาหาร ส่วนขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ โดยไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏขึ้น - fig. 10.
- ให้เทเน้าออกและทำความสะอาดดรอร่องไอน้ำ หลังการใช้งานทุกรั้ง

นมอหงข้าวจะกำหนดเวลาที่ให้ในการหงอย่างอัตโนมัติ  
ขันอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตารางแบบนำการหงด้านบน)  
เมื่อข้าวดดซึมน้ำ  
เครื่องใช้จะหยุดด้ันตอนการประกอบอาหารโดยอัตโนมัติ และข้าวไปยังโหมด "อุ่นอาหาร"  
(ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่นอาหาร" สว่างขึ้น)

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- ข้าวข้าวด้วยน้ำสะอาด (ยกเว้น ข้าวริขอดโตไม่ต้องข้าวข้าว) จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แนะนำ ข้าวกระเจาหัวหม้อชั้นใน ก่อนเริ่มหุง
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำตามกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวที่กันหม้อไหม้เล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมากจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- เมื่อข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาและคนข้าวในหม้อและปล่อยทิ้งไว้ใน หม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที
- เพื่อให้ได้ข้าวที่สุขุมเป็นเม็ดๆ

### โปรแกรมนึ่ง (สำหรับฝัก ปลาฯ)

การดูดน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรฐานของกระดับน้ำข้างในหม้อ ชั้นใน - fig. 7 หากใส่น้ำ กินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถ้วยนึ่งอาหาร

การเติร์ยม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถ้วยนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน - fig. 11.
- วางอาหารในถ้วยนึ่งอาหาร

## การนึng

- เปลี่ยนโนมดโดยกดสวิตช์ไปทางข้ายเพื่อเลือกโนมด "ข้าว/ไอน้ำ" - fig. 8  
จากนั้นกดสวิตช์ควบคุมลงล่าง ไฟสีส้มแสดงสถานะประกอบอาหาร สว่างขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- สามารถปรับเวลาการประกอบอาหารตามความต้องการได้ เพียงเลื่อนสวิตช์ควบคุมขึ้นด้านบนเพื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร "ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่น" สว่างขึ้น เครื่องใช้เปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุ่นอาหาร
- หากไม่มีน้ำมากพอข้างในหม้อข้นใน เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ "ไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏ - fig. 10.

## โปรแกรมข้าวต้ม/โจ๊ก

### การทำข้าวต้ม/โจ๊ก

- เปลี่ยนโนมดโดยกดสวิตช์ไปทางขวาเพื่อเลือกโนมด "ข้าวต้ม/ซุป" - fig. 12.  
จากนั้นกดสวิตช์ควบคุมเลื่อนลง ไฟสีส้มแสดงสถานะประกอบอาหารสว่างขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- เลื่อนสวิตช์ควบคุมขึ้นไปยังตำแหน่งด้านบนเพื่อสิ้นสุดการ ประกอบอาหาร "ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่นอาหาร" สว่างขึ้น เครื่องใช้เปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุ่นอาหาร - fig. 13.
- สามารถปรับระดับน้ำได้ตามรสชาติที่ต้องการ โดยทัวไปใส่น้ำประมาณ 8 ถ้วยต่อข้าว 1 ถ้วย

## โปรแกรมซุป

### การทำซุป

- เปลี่ยนโนมดโดยกดสวิตช์ไปทางขวาเพื่อเลือกโนมด "ข้าวต้ม/ซุป" - fig. 12  
จากนั้นกดสวิตช์ควบคุมเลื่อนลง ไฟสีส้มแสดงสถานะประกอบอาหารสว่างขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- ในขั้นสิ้นสุดการประกอบอาหาร ต้องเลื่อนสวิตช์ควบคุมขึ้นด้านบน "ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่นอาหาร" สว่างขึ้น  
เครื่องใช้เปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุ่นอาหาร - fig. 13.

## โปรแกรม อุ่นอาหาร

เมื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร สำหรับการหุงข้าวหรือนึ่งอาหาร เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะขึ้นไปยังฟังก์ชัน “อุ่นอาหาร” โดยอัตโนมัติ สวิตซ์ควบคุมเลื่อนมาอยู่ต่าแห่งด้านบน ไฟสีเขียวแสดงสถานะ “อุ่นอาหาร” สว่างขึ้น สำหรับการทำข้าวต้มหรือซุป เมื่อเลื่อนสวิตซ์ควบคุมขึ้นไปยังต่าแห่งด้านบน จะเปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุ่นอาหาร ไฟสีเขียวแสดงสถานะ “อุ่นอาหาร” สว่างขึ้น เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะรักษาอุณหภูมิของอาหาร และ พร้อมที่จะเสริฟ์ โปรดระวังหากอุ่นอาหารในระยะเวลาที่นาน รสชาติและคุณภาพของข้าวจะเปลี่ยนไป ให้ดึงปลั๊กไฟออกเพื่อปิดโปรแกรมอุ่นอาหารนี้ - fig. 14.

### การประกอบอาหารเสริจสิน

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหารโดยใช้ทัพพีพลวสติกชิ้นมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อข้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าลืมถอดปลั๊กไฟ หลังจากเลิกใช้ฟังก์ชันอุ่น

### ห้ามจับหม้อข้นในด้วยมือเปล่า

### ควรใส่ถุงมือกอนุจัน

### หม้อข้นในทุกครั้งหลังจากประกอบอาหารเสริจ

## การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

### ทำความสะอาด

- ควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดคร่องไอน้ำ หลังการใช้งานทุกครั้ง
- ถอดคร่องไอน้ำออก โดยกดที่ด้านข้างในแต่ละข้างของพลาสติก - fig. 15.
- ใส่คร่องไอน้ำกลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้ว ดันให้แน่น

### โปรดระวัง

### ไอน้ำที่ออกมากจากหม้อร้อนมาก

**หมวดชั้นใน ถอดรอง “ໄອນ້າ ຝາຣະນາຍໄອນ້າ  
ໄມໂຄຣ-ພຣສເຊວ່ຽງ ວາລົ່ງ ແລະຄາດນຶ່ງອາຫາຮ**

- เมื่อท่าความສະວາດຝາຣະນາຍໄອນ້າ ໄມໂຄຣ-ພຣສເຊວ່ຽງ ວາລົ່ງ  
ໃຫ້ຄອດອອກຈາກຝາປີດ - fig. 16 ແລະປືດໂດຍທຸນຸປີທີ່ຕໍ່ແໜ່ງ “ປືດ” - fig. 16  
ຫລັງຈາກທ່າງວາດຝາຣະນາຍໄອນ້າເສົ່ງ ເຊື້ດໃຫ້ແໜ້ງ  
ແລະປະກອບຝາຣະນາຍໄອນ້າໂດຍໃຫ້ ສັນລັກຂະດີສາມແລ້ວຢືນຂອງທັງສອງໜີ້ນ  
ສ່ວນຕຽງກັນ - fig. 16 ຈາກນັ້ນທຸນຸປີທີ່ຕໍ່ແໜ່ງ “ປືດ” ຈຸນກະທັງ ໄດ້ຢືນ  
ເສື່ອງ “ຄະ” ໃສຝາຣະນາຍໄອນ້າກັບເຂົ້າທີ່ເດີນ

- ທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນໃນ ດ້ວຍນ້ຳຮຸ່ວນ ນໍາຍາລັງຈານແລະຝອງນ້າ - fig. 17  
ຄາດຮອງໄອນ້າ - fig. 18 ຝາຣະນາຍໄອນ້າ ໄມໂຄຣ-ພຣສເຊວ່ຽງ ວາລົ່ງ - fig. 19  
ທັພີແລະຄ້ວຍຕວງ ໄນແນະນໍາໃຫ້ໃໝ່ແຜນໜັດຝົງຫຍານໃນກາທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນ
- ທ່າກມີວາຫາຮຕິດທີ່ກັນໜົ້ວໜັນໃນ ໃຫ້ແຂ່ໜ້ວ່າໃນນໍາສັກພັກກ່ອນລັງທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນ
- ເຊື້ດໜົ້ວໜັນໃນໃຫ້ແໜ້ງດ້ວຍຄວາມຮະນັດຮ່ວງ
- ທ້ານຈຸ່ມເຄື່ອງລົງໃນນ້າ ບໍ່ໄວເຖິງໄສເຄື່ອງ ຍກເວັນໜົ້ວໜັນໃນເທົ່ານັ້ນ

TH

### **ກາຮດູແລຮັກໝາໜ້ອເຊົ່າມີກ**

- ໄມ່ຄວ່າຮັ້ນອາຫາຮໃນໜົ້ວໜັນໃນ ເພື່ອຮັກໝາຄຸນກາພຂອງສາຮເຄລື້ອນເຊົ່າມີກ  
ຂອງໜົ້ວໜັນໃນໃໝ່ຍາວານານ
- ໃຫ້ທັພີພລາສົດີກໂໝ່ໄມ້ ໄມ່ຄວ່າໃຫ້ທັພີໂລະທັກອາຫາຮ ເນື່ອຈາກຈາກທ່າ  
ໃຫ້ຝົງເຄລື້ອນໄດ້ຮັບຄວາມເສີຍຫາຍ
- ຫລັກເລີ່ມຄວາມເສີ່ງຂອງກົດຝົງເຄລື້ອນ ໄມ່ຄວ່າໃຫ້ນໍາສັນສາຍໜູ້ເທິງໃນໜົ້ວໜັນ
- ສື່ອງຝົງໜົ້ວໜັນໃນຈາກເປົ່າລື່ອນໄດ້ ຫລັງຈາກໃຫ້ຄັ້ງແຮກໂໝ່ໃໝ່ໄປໃນຮະຍະ  
ເວລາອ້ານຍາວານານ ກາຮເປົ່າລື່ອນສື່ເນື່ອງຈາກປົງກີກີຍາຂອງໄອນ້າແລະນ້າ  
ໄນ້ມີຜູລດ່ວ່ອໜົ້ວໜັນຂ້າວແລະ  
ໄນ້ເປັນອັນຕຽຍ ປລອດກັບສໍາຫັກຮັບການໃໝ່ງການ

### **ກາຮທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນສ່ວນອື່ນໆ ຂອງເຄື່ອງ**

- ຄອດປັບປຸງໄຟກ່ອນທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນ
- ທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນດ້ານນອກຂອງໜົ້ວໜັນຂ້າວ ຂ້າງໃນຝາປີດ - fig. 20  
ແລະສາຍ່ໄຟດ້ວຍຜ້າເປົ່າຍກ ມາດ ງາ ແລະເຊື້ດໃຫ້ແໜ້ງ ໄມ່ຄວ່າຮັດຄູເຄື່ອງ
- ທ້ານໃຫ້ນໍາທ່າງວາດຝາດໜົ້ວໜັນໃນຕ້າເຄື່ອງ ເນື່ອຈາກເຫັນເຊົ່ວຄວາມຮັບຮັນຈາກຂ່າຽດ

## ตารางแก้ไขปัญหาขัดข้อง

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวท่าความร้อนไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหรือห้องหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวท่าความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด	ปุ่มประกอบอาหารไม่ถูกต้องในสถานะประกอบอาหาร	เลื่อนปุ่มประกอบอาหารให้ถูกต้องในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)
"ไอ้น้ำร้าวออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝ่าปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝ่าใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ "ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์"	หยุดประกอบอาหาร (กดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนล็อกเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝ่าหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
	น้ำร้าวหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
ข้าวติด หรือสุกเกินไป	ปุ่มตัวเลือกอยู่ในตำแหน่ง "ข้าว"	เปลี่ยนตำแหน่งปุ่มตัวเลือกไปยัง "ข้าว/ไอ้น้ำ"
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวท่าความร้อนไม่ทำงาน)		ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
น้ำร้าวนโถะ	ตัวเก็บน้ำด้านล่างสูญหายหรือล้น	เทน้ำออกจากตัวเก็บน้ำ เมื่อใช้เสร็จ ทุกครั้ง และแนะนำให้ว่าตัวเก็บน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

หมายเหตุ: หากหม้อชั้นในผิดรูป ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง

**EN** p. 1 – 8

**ZH** p. 9 – 15

**MS** p. 16 – 23

**ID** p. 24 – 32

**TH** p. 33 – 41