

# Tefal®

EN

ZH

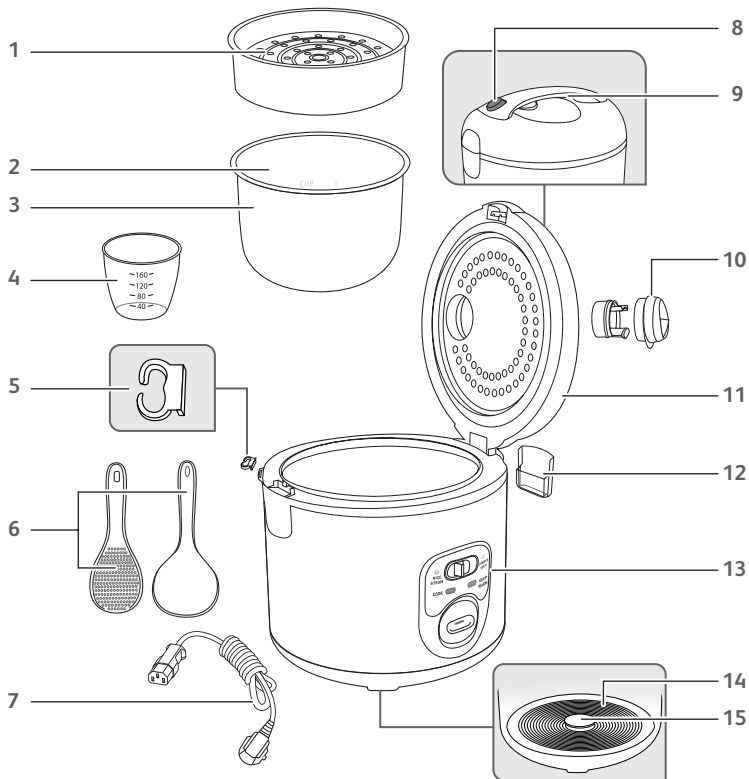
MS

TH

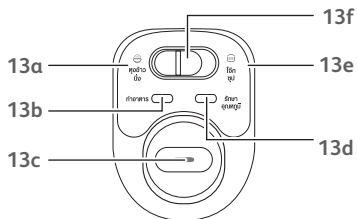
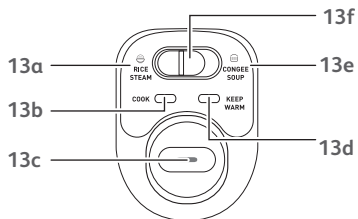


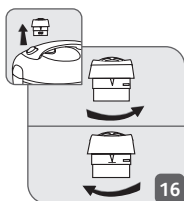
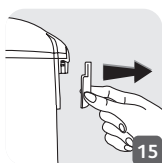
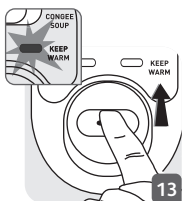
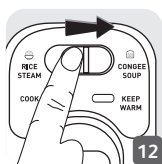
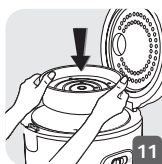
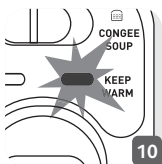
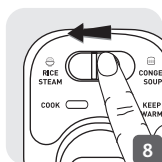
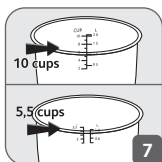
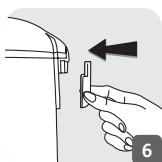
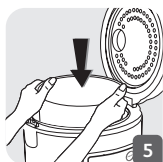
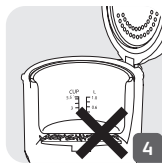
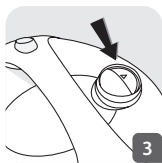
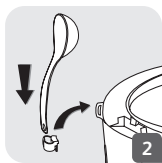
## Mecha Congee

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



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





## DESCRIPTION

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

## 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.

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

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

MS

## SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

### Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkus dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang - fig. 1.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkuk 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 sehinggalah 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 bersengat di dalam mangkuk 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 ½ 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 diubahsuai. Lihat jadual di bawah.

Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

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

Sukatkan 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

Sukatkan 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	Sukatkan 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 otomatik 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 automatik 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.

**MS**

## **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 memanass.	Periuk nasi tidak dicucuh pada palam.	Pastikan palam utama bersambung dengan betul ke badan produk.
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan memanass.	Masalah penyambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
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 terlampau 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 bertauliah untuk dibaiki.
Nasi tidak masak atau hangat.	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 bertauliah untuk dibaiki.
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 menggunakannya dan hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.

## ส่วนประกอบ

1. ถาดนึ่งอาหาร
2. มาตรฐานกระดืบน้ำ
3. หม้อเซรามิกถอดได้
4. ถ้วยตวงข้าว
5. ที่เก็บทัพพี
6. ทัพพี
7. สายไฟ
8. ปุ่มเปิดฝา
9. ด้ามจับฝา
10. ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว
11. ฝาปิด
12. ถาดรองไอน้ำ
13. แผงควบคุมการทำงาน
  - a. เมนู หุงข้าว/นึ่ง
  - b. ไฟแสดงสถานะประกอบอาหาร (สีส้ม)
  - c. ปุ่มควบคุมการทำงาน
  - d. ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร (สีเขียว)
  - e. เมนู โจ๊ก/ ซุป
  - f. ปุ่มเมนู
14. แผ่นความร้อน
15. เซนเซอร์

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

### การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาริเวณด้ามจับฝา - fig. 1.
- ใส่ที่เก็บทัพพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทัพพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง - fig. 2.

### อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

### การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเซรามิกและไมโครเพรสเซอร์วาล์ว
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์วาล์วด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วย ผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปลดยthingไว้ให้แห้ง
- แน่ใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - fig. 3.

## การใช้งานหม้อหุงข้าว

### สำหรับ 4 โปรแกรมการทำงาน

- เช็ดทำความสะอาดภายนอกหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะกันหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง แน่ใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ในตัวกันหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - fig. 4.
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง - fig. 5 แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า กันหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น - fig. 6.
- ปิดและล็อกฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่ควรเปิดสวิตช์ หากชั้นตอนดังกล่าวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- หลีกเลี่ยงการเปิดสวิตช์ หากไม่มีอาหารภายในหม้อชั้นใน
- ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียบปลั๊กอยู่

### ไม่ควรวางหม้อบนช่องระบายไอน้ำ

### ระหว่างเครื่องทำงาน

### เพราะอาจเกิด แผลลวกใหม่

### ห้ามหิวห้ามจับไปมา

### ในขณะที่มีอาหาร อยู่เต็ม

### ให้ใช้หม้อชั้นในที่ให้มา กับ

### เครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น

### ห้ามเทน้ำหรือส่วนประกอบอาหารต่าง ๆ

### ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในขณะที่ไม่มี

### หม้อชั้นใน

## โปรแกรมหุงข้าว

### การดวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- เครื่องหมายระดับด้านในโถแสดงปริมาณเป็นลิตรและถ้วย ซึ่งใช้สำหรับวัดปริมาณน้ำเมื่อหุงข้าว - fig. 7.
- ถ้วยดวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับดวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยดวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม

- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด  
แนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตามประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) เนื่องจากไม่มีมาตรบอกระดับน้ำสำหรับข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้างในหม้อชั้นใน ดังนั้น หากต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง ให้ใช้สัดส่วนดังนี้  
ข้าวขาว 1 ถ้วยตวง ต่อ น้ำ 1.5  
ถ้วยตวง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดกันหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าว 1 ถ้วยตวง วิธีการหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางข้างล่าง
- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5.5 หรือ 10 ถ้วย (ขึ้นกับรุ่น) ตามระดับมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน (ขึ้นกับรุ่น) - fig. 7.  
ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

### ข้าวขาวก่อนหุง

**ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 10 ถ้วย (1.8 ลิตร)**

ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในกาหุง 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

**ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)**

ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในกาหุง 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 (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้น ใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ *	
					โปรแกรมหุงข้าว	
					5.5 ถ้วย (1.0 ลิตร)	10 ถ้วย (1.8 ลิตร)
ข้าวขาว อีดาเลียน (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
ข้าวรีซอดโด (พันธุ์อาร์บอ 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

\*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

### โปรแกรมการหุงข้าว

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาโดยประมาณเพื่อคำแนะนำ

- วางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) - fig. 7.
- ปิดฝาปิด

**หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะมีน้ำมากเกินไป**

- ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กเครื่องใช้เรียบร้อยแล้ว เปลี่ยนโหมดโดยกดสวิตช์ไปทางซ้ายเพื่อเลือกโหมด "ข้าว/ไอน้ำ" - fig. 8 จากนั้นกดสวิตช์ควบคุมเลื่อนลง
- ไฟสีแดงแสดงสถานะประกอบอาหารสว่างขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ โดยไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏขึ้น - fig. 10.
- ให้เทน้ำออกและทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ หลังการใช้งานทุกครั้ง

**หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่  
ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ  
ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่  
ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตาราง  
แนะนำการหุงด้านบน)  
เมื่อข้าวดูดซึมน้ำ  
เครื่องใช้จะหยุดขั้นตอนการประ  
กอบอาหารโดยอัตโนมัติ  
และข้ามไปยังโหมด "อุ่นอาหาร"  
(ไฟสีเขียวแสดงสถานะ  
"อุ่นอาหาร" สว่างขึ้น)**

**คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี**

- ข้าวข้าวด้วยน้ำสะอาด(ยกเว้น ข้าวรีไซเคิลที่ไม่ต้องข้าวข้าว)  
จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน ก่อนเริ่มหุง
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวที่กินหม้อใหม่เล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว  
เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาใน  
การหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- เมื่อข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ  
เปิดฝาและคนข้าวในหม้อและปล่อยให้ทิ้งไว้ใน หม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที
- เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

**โปรแกรมหนึ่ง (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)**

**การตวงน้ำ**

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับ  
น้ำข้างในหม้อ ชั้นใน - fig. 7 หากใส่น้ำ  
เกินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร

**การเตรียม**

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน - fig. 11.
- วางอาหารในถาดนึ่งอาหาร

## การนึ่ง

- เปลี่ยนโหมดโดยกดสวิตช์ไปทางซ้ายเพื่อเลือกโหมด "ข้าว/ไอน้ำ" - fig. 8 จากนั้นกดสวิตช์ควบคุมลงล่าง ไฟสีส้มแสดงสถานะประกอบอาหารสว่างขึ้นแสดงให้เห็นว่าเริ่มการประกอบอาหาร - fig. 9.
- สามารถปรับเวลาการประกอบอาหารตามความต้องการได้ เพียงเลื่อนสวิตช์ควบคุมขึ้นด้านบนเพื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุ่น" สว่างขึ้น เครื่องใช้เปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุ่นอาหาร
- หากไม่มีน้ำมากพอข้างในหม้อชั้นใน เครื่องจะเข้าสู่โปรแกรมอุ่นอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะอุ่นจะปรากฏ - fig. 10.

## โปรแกรมข้าวต้ม/โจ๊ก

### การทำข้าวต้ม/โจ๊ก

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

## โปรแกรมซุป

### การทำซุป

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



## โปรแกรม อุณหภูมิ

เมื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร สำหรับการหุงข้าวหรือึ่งอาหาร เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะข้ามไปยังฟังก์ชัน "อุณหภูมิ" โดยอัตโนมัติ  
สวิทช์ควบคุมเลื่อนมายังตำแหน่งด้านบน ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุณหภูมิ" สว่างขึ้น สำหรับการหุงข้าวต้มหรือชุป  
เมื่อเลื่อนสวิทช์ควบคุมขึ้นไปยังตำแหน่งด้านบน จะเปลี่ยนไปอยู่ฟังก์ชันอุณหภูมิ ไฟสีเขียวแสดงสถานะ "อุณหภูมิ" สว่างขึ้น  
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะรักษาอุณหภูมิของอาหาร และ พร้อมทั้งจะเซิร์ฟโปรดระวังหากอุณหภูมิในระยะเวลาที่นาน  
รสชาติและคุณภาพของข้าวจะเปลี่ยนไป  
ให้ดึงปลั๊กไฟออกเพื่อปิดโปรแกรมอุณหภูมินี้ - fig. 14.

### การประกอบอาหารเสร็จสิ้น

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหารโดยใช้ทัพพีพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อชั้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าสัมผัสถอดปลั๊กไฟ หลังจากเลิกใช้ฟังก์ชันอุณหภูมิ

### ห้ามจับหม้อชั้นในด้วยมือเปล่า

#### ควรใส่ถุงมือก่อนจับ

#### หม้อชั้นในทุกครั้งหลังจากประกอบอาหารเสร็จ

## การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

### ถอดรองไอน้ำ

- ควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดถอดรองไอน้ำ หลังการใช้งานทุกครั้ง
- ถอดถอดรองไอน้ำออก โดยกดที่ด้านข้างในแต่ละข้างของพลาสติก - fig. 15.
- ใส่ถอดรองไอน้ำกลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

### โปรดระวัง

#### ไอน้ำที่ออกมาจากหม้อร้อนมาก

## หม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว และถาดนึ่งอาหาร

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด - fig. 16 และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง "เปิด" - fig. 16 หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้ สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้น ส่วนตรงกัน - fig. 16 จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด" จนกระทั่ง ได้ยินเสียง "คะ" ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม
- ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำ - fig. 17 ถาดรองไอน้ำ - fig. 18 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว - fig. 19 ทัพพีและถ้วยตวง ไม่แนะนำให้ใช้แผ่นขัดผิวหยาบในการทำความสะอาด
- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสัปดาห์ก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อชั้นในเท่านั้น

## การดูแลรักษาหม้อเซรามิก

- ไม่ควรหันอาหารในหม้อชั้นใน เพื่อรักษาคุณภาพของสารเคลือบเซรามิกของหม้อชั้นในให้ยาวนาน
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม่ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อชั้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปในระยะเวลาอันยาวนาน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและ  
ไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

## การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด - fig. 20 และสายไฟด้วยผ้าเปียก หมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความชื้นอาจชำรุด

## ตารางแก้ไขปัญหาคัดข้อง

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน	ไฟไม่ไต้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว	ตรวจสอบว่าปลั๊กหเสียบต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑเป็นอยางตติ
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมตอของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสย	สงขอมที่ศูนย์บริการแตงตั้ง
ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด	ปุมประกอบอาหารไม่อยู่ในสถานะประกอบอาหาร	เลื่อนปุมประกอบอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)
ไอน้ำรั่วออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝาปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝาใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดประกอบอาหาร (ถอดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนลือคเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสย	สงขอมที่ศูนย์บริการแตงตั้ง
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	น้ำน้อยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
ข้าวดิบ	ปุมตัวเลือกอยู่ในตำแหน่ง "ซูป"	เปลี่ยนตำแหน่งปุมตัวเลือกไปยัง "ข้าว/ไอน้ำ"
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑอยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน)		สงขอมที่ศูนย์บริการแตงตั้ง
น้ำรั่วบนโต๊ะ	ตัวเก็บหยดน้ำสูญหายหรือล้น	เทน้ำออกจากตัวเก็บหยดน้ำเมื่อใช้เสร็จ ทุกครั้ง และแน่ใจไคว่าตัวเก็บหยดน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

หมายเหตุ: หากหม้อชั้นในผิดปกติ ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและสงขอมที่ศูนย์บริการแตงตั้ง

**EN** p. 1 – 8

**ZH** p. 9 – 15

**MS** p. 16 – 23

**TH** p. 24 – 32