

Ref. NC00010232

# Tefal®

RICE COOKER  
FUZZY LOGIC

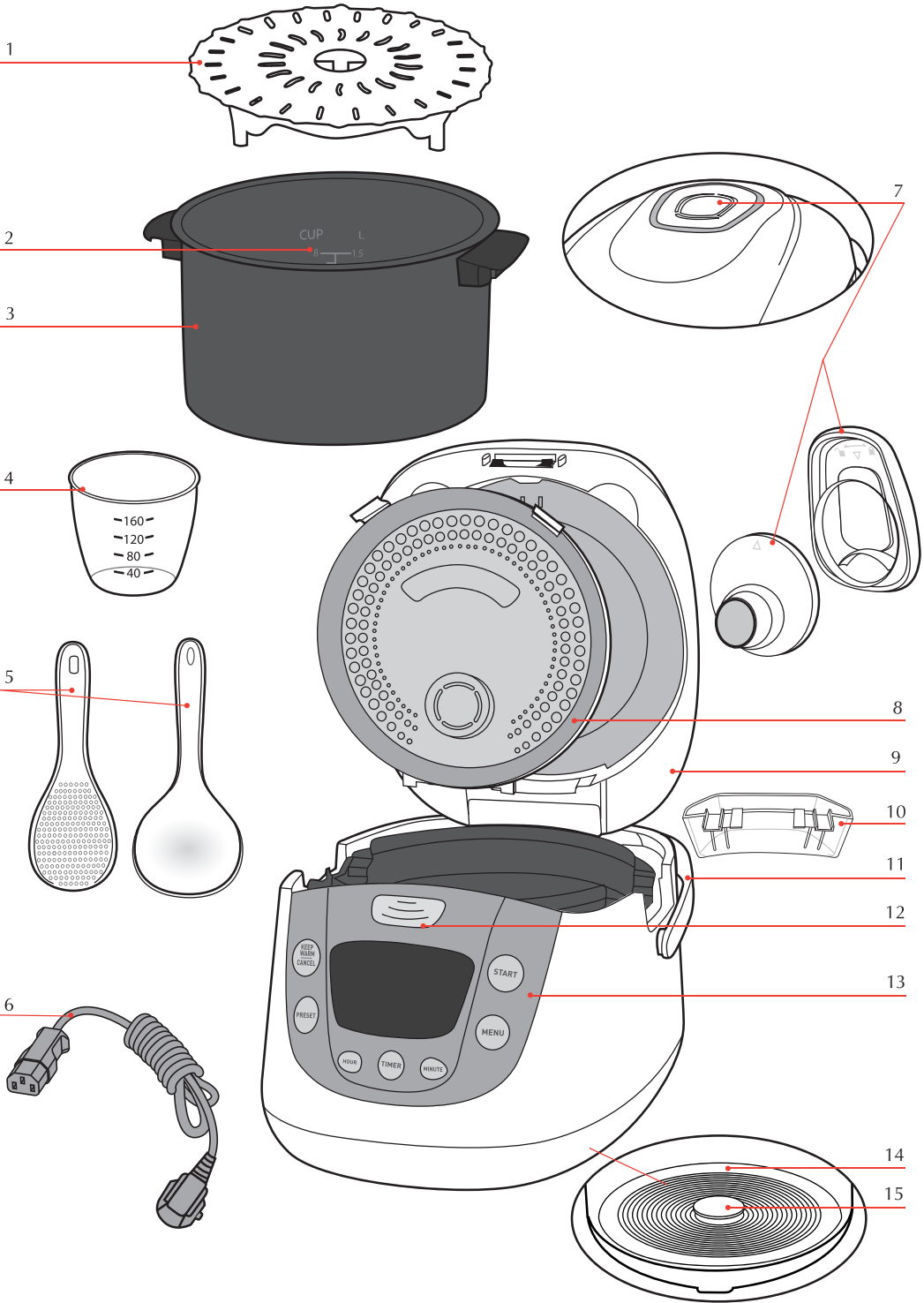
EN

ZH

TH

MS



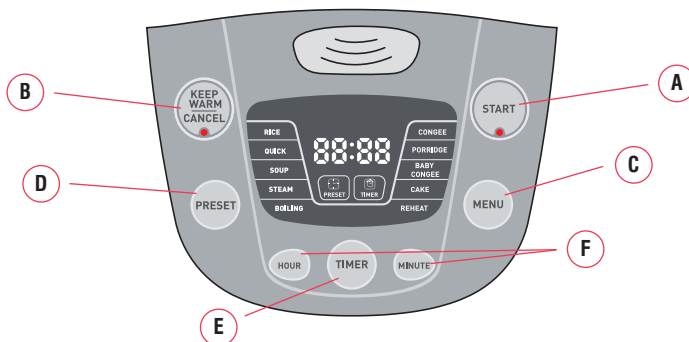




## Features

### Description of the drawing

- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1 Steam tray                    | 9 Lid                     |
| 2 Graduation for water and rice | 10 Condensation collector |
| 3 Removable non-stick bowl      | 11 Handle                 |
| 4 Measuring cup                 | 12 Lid opening button     |
| 5 Spoons                        | 13 Control box            |
| 6 Power cord                    | 14 Hotplate               |
| 7 Micro pressure valve          | 15 Sensor                 |
| 8 Removable inner steam shield  |                           |

### Description of functions



- A START:** Starts the selected cooking menu (the light switches on).
  - B KEEP WARM/CANCEL:** keep warm function works automatically after each cooking period. Press of this button will lead cancellation of selected cooking functions.
  - C MENU:** Press this button to select the wished menu : Rice cooking, Quick cooking, Soup cooking, Steam cooking, Boiling water cooking, Congee cooking, Porridge cooking, Baby congee cooking, Cake cooking, Reheat.
  - D PRESET:** Selection of the delayed start for all the functions except BOILING, CAKE and REHEAT functions. The time chosen will be the cooking end time. Use the "HOUR" and "MINUTE" buttons to change the cooking end time you wish. The setting for Minutes is in 10 minute increments each press, it's in 1h increment for Hours.
  - E TIMER:** Selection of the cooking time for SOUP, STEAM, CONGEE, PORRIDGE and BABY CONGEE functions. A default time appears, you can modify this time thanks to the "TIMER", "HOUR" and "MINUTE" buttons.
  - F HOUR AND MINUTE:** Allows the adjustment of the cooking time and the delayed start.
-  For the functions which can be set by PRESET and TIMER(SOUP/STEAM/CONGEE/PORRIDGE/BABY CONGEE), you must set TIMER first.
-  For SOUP, STEAM, CONGEE, PORRIDGE and BABY CONGEE: When you press Start, the LED indicates the remaining cooking time with count down by each minute.

## PREPARATION

### Product

This rice cooker is equipped with 13 functions: Rice cooking, Quick cooking, Soup cooking, Steam cooking, Boiling water rice cooking, Congee cooking, Porridge cooking, Baby congee cooking, Cake cooking, Reheat, Keep warm, Timer and Preset. At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.

### Before first use

Read the instructions and carefully follow the operating method.

#### Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories as well as the printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing. Fig. 1
- Remove the non-stick bowl, the steam valve and the steam shield. Fig. 3a et 3b
- Clean the bowl, the steam valve and the steam shield with a sponge and washing-up liquid.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.

Install the detachable cord.



Never add ingredients or water higher than the highest level mark.

#### Measuring the ingredients-max capacity of the container.

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 150g.
- Fill with water up to the CUP mark printed in the bowl corresponding to the number of measuring cups put in the bowl.

CUP	L
8	1.5
6	1.0
4	0.5
2	

### Preparation before cooking

#### When cooking rice:

- It is better not to rinse rice directly inside the bowl in order to avoid scuffing non-sticking coating of inner pot or deformation of pot body by impact.
- Put the already rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

#### When steam cooking:

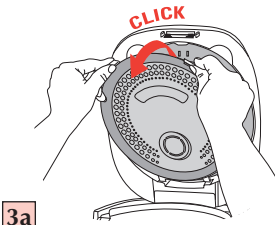
- The quantity of water must be appropriate to avoid water overflowing up to the steam tray.
- Place the steam tray on bottom of the bowl. Fig. 4
- Add the ingredients.



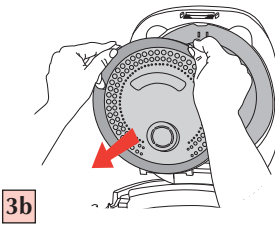
1



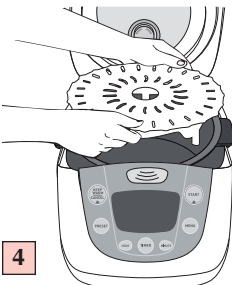
2



3a



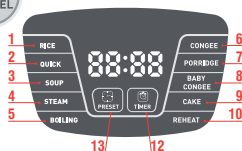
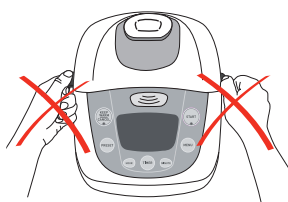
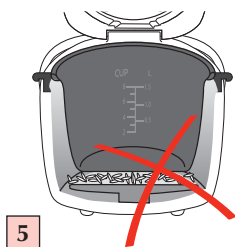
3b



4

For all uses:

- 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 heating element. Fig.5
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned. Fig.6
- Make sure that the sensor moves when you put the bowl on it.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.
- Do not transport the rice cooker with side handles of cooking bowl. Fig.7



## COOKING

1. Rice cooking
2. Quick cooking
3. Soup cooking
4. Steam cooking
5. Boiling water rice cooking
6. Congee cooking
7. Porridge cooking
8. Baby congee cooking
9. Cake cooking
10. Reheat cooking
11. Keep warm function
12. Timer function
13. Preset function

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

### COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 8 CUPS

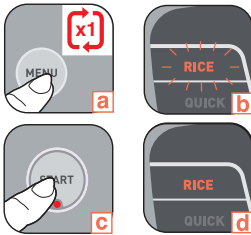
Measuring cups	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*		
				Rice	Quick	Boiling water rice
2	300 g	2 cup mark	3/4per.	44 min	36 min	32 min
4	600 g	4 cup mark	5/6per.	49 min	42 min	36 min
6	900 g	6 cup mark	8/10per.	53 min	45 min	36 min
8	1200 g	8 cup mark	11/14per.	58 min	45 min	38 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

### COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves	Approximative cooking time*		
					Rice	Quick	Boiling water rice
Round white rice (Italian rice often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5/6per.	49 min	39 min	35 min
Whole grain Brown rice	4	600 g	4,5 cup mark	5/6per.	49 min	44 min	38 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4/5per.	49 min	40 min	35 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5/6per.	46 min	38 min	34 min
Brown rice	4	570 g	4,5 cup mark	5/6per.	50 min	42 min	39 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5/6per.	49 min	39 min	35 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5/6per.	44 min	41 min	34 min

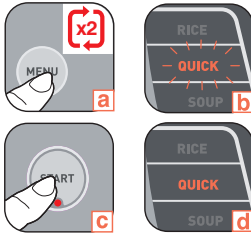
\*The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.



8

1. Rice cooking - Fig. 8

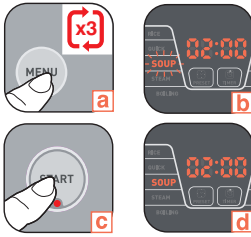
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "RICE" using the menu button (a). The orange back light of "RICE" position in LED screen flashes (b). The red "START" button indicate light flashes.
- Press start (c). The orange back light of "RICE" position in LED screen (d) and the red "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the green "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



9

2. Quick cooking - Fig. 9

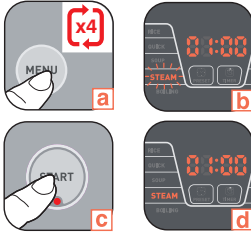
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "QUICK" using the menu button (a). The orange back light of "QUICK" position in LED screen flashes (b). The red "START" button indicate light flashes.
- Press start (c). The orange back light of "QUICK" position in LED screen (d) and the red "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the green "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



10

3. Soup cooking - Fig. 10

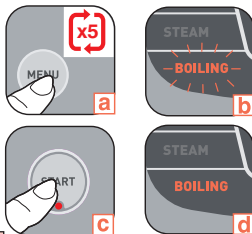
- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "SOUP" using the menu button (a). The orange back light of "SOUP" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- You can adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2h (b). You can choose the cooking time by pressing "TIMER", "HOUR" and "MINUTE". The cooking time cannot exceed 4h. The Timer range is 1h30 to 4h.
- Press start (c). The orange back light of "SOUP" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LED indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



11

4. Steam cooking - Fig. 11

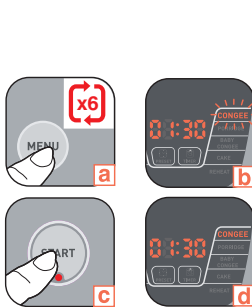
- Add appropriate water in the bowl.
- Put the steam tray in the bottom of the bowl and then add the ingredients.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "STEAM" using the menu button (a). The orange back light of "STEAM" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- You can adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h (b). You can choose the cooking time by pressing "TIMER", "HOUR" and "MINUTE". The cooking time cannot exceed 2h. The Timer range is 40 minutes to 2h.
- Press start (c). The orange back light of "STEAM" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LED indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



### 5. Boiling water rice cooking - Fig. 12

- Pour the required quantities of rice and boiling water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "BOILING" using the menu button (a). The orange back light of "BOILING" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- Press start (c). The orange back light of "BOILING" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".

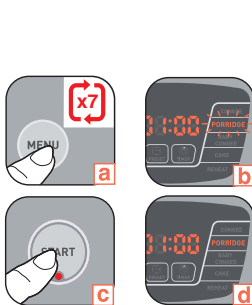
12



### 6. Congee cooking - Fig. 13

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "CONGEE" using the menu button (a). The orange back light of "CONGEE" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- You can adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h30 (b). You can choose the cooking time by pressing "TIMER", "HOUR" and "MINUTE". The cooking time cannot exceed 2h30. The Timer range is 1h10 to 2h30.
- Press start (c). The orange back light of "CONGEE" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LED indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".

13



### 7. Porridge cooking - Fig. 14

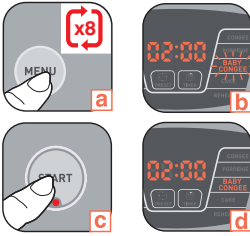
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "PORRIDGE" using the menu button (a). The orange back light of "PORRIDGE" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h00 (b). You can choose the cooking time by pressing "TIMER", "HOUR" and "MINUTE". The cooking time cannot exceed 1h30. The Timer range is 50 minutes to 1h30.
- Press start (c). The orange back light of "PORRIDGE" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LED indicates the remaining time of cooking with count down by minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".

14



### 8. Baby congee cooking - Fig. 15

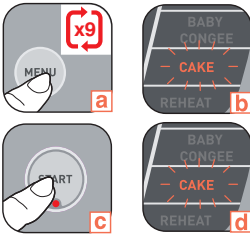
- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "BABY CONGEE" using the menu button (a). The orange back light of "BABY CONGEE" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2h (b). You can choose the cooking time by pressing "TIMER", "HOUR" and "MINUTE". The cooking time cannot exceed 2h30. The Timer range is 1h30 to 2h30.
- Press start (c). The orange back light of "BABY CONGEE" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LED indicates the remaining time of cooking with count down by each minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the green "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



15

### 9. Cake cooking - Fig. 16

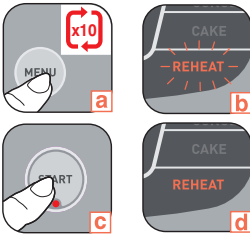
- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "CAKE" using the menu button (a). The orange back light of "CAKE" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- Press start (c). The orange back light of "CAKE" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



16

### 10. Reheat - Fig. 17

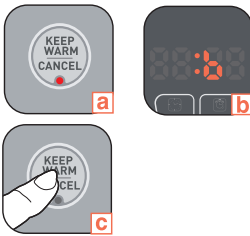
- Pour ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu "REHEAT" using the menu button (a). The orange back light of "REHEAT" position in LED screen flashes (b). The "START" button indicate light flashes.
- Press start (c). The orange back light of "REHEAT" position in LED screen (d) and the "START" button indicate light remain steady. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm, the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b".



17

### 11. Keep warm function - Fig. 18

- On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the rice cooker passes automatically to the Keep warm function (a), the "KEEPWARM/CANCEL" indicate light is on, display shows "b" (b).
- The food is thus kept warm and ready to serve until 24h.
- To switch off this function at any time, press "KEEP WARM/CANCEL" (c).



18

### 12. Timer function

- You have the possibility to adjust the cooking time by pressing the "TIMER" button (for SOUP, STEAM, CONGEE, PORRIDGE, BABY CONGEE functions).
- After choosing the Menu, press the "TIMER" button and then select the the cooking time with "HOUR" and "MINUTE" buttons.
- Press start to commence the programme.

### 13. Preset function

- You have the possibility to adjust the time of the end of the cooking period by pressing the "PRESET" button.
- Choose the Menu and set the cooking timer you want (for SOUP, STEAM, CONGEE, PORRIDGE, BABY CONGEE functions). press "PRESET" and then select the end of cooking time with "HOUR" and "MINUTE" buttons.
- Press start to commence the programme.
- With the preset function do not use recipes which contain the ingredient which could spoil or stale.
- The table below gives you the time you can set for "TIMER" and "PRESET" functions.

GUIDE FOR TIMER AND PRESET		
MENU	TIMER	PRESET
RICE	×	01:10 > 24:00
QUICK	×	01:10 > 24:00
SOUP	01:30 > 04:00	02:00 > 24:00
STEAM	00:40 > 02:00	01:00 > 24:00
BOILING	×	×
CONGEE	01:10 > 02:30	01:30 > 24:00
PORRIDGE	00:50 > 01:30	01:00 > 24:00
BABY CONGEE	01:30 > 02:30	02:00 > 24:00
CAKE	×	×
REHEAT	×	×



19



20

#### On completion of cooking

- Open the lid. Fig. 19



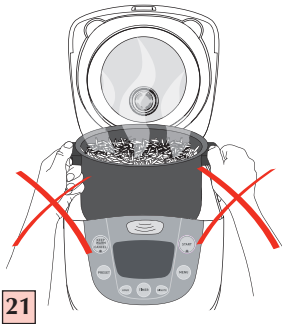
The escaping steam is very hot.



Never place your hand on the steam exhaust during cooking, as there is a danger to burn yourself. Fig. 20



Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray. Fig. 21



21

- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press "KEEP WARM/CANCEL".
- Unplug the appliance.

**Some recommendations for better results with the cooking of rice:**

- Measure out the rice and wash it under running water in a separate receptacle. Then place the rice into the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the Rice cooker, in order to allow even cooking.
- On completion of cooking, when the keep warm function is selected, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfectly cooked rice.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the bowl, the condensation collector, the steam tray and the steam shield. Fig. 22

- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl, the condensation collector, the steam tray and the steam shield. 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.
- After each use empty and clean the condensation collector.

You can also wash the bowl, the steam tray and the steam shield in the bottom shelf of a dishwasher.

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- So as to keep the non stick quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.



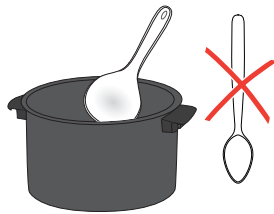
22

**IMPORTANT**

The brown marks and scratches that may appear after many hours of use are not a problem. We guarantee that the non stick coating **COMPLIES WITH THE RULES** on materials suitable for contact with food.

Taking care of the bowl

- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal one so as to avoid damaging the bowl surface. Fig. 23
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color 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.



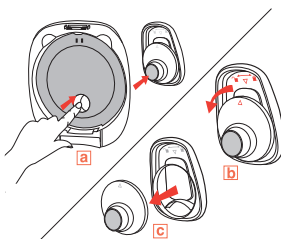
23

Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – Fig. 24 (a) and open it by rotating in the direction of "open" – Fig. 24 (b-c). After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together – Fig. 24 (b), and rotate it in the direction of "close" until you heard "ka", then put it back to the lid of the rice cooker.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use aggressive or abrasive products.
- Do not use water to clean the inside of the appliance.



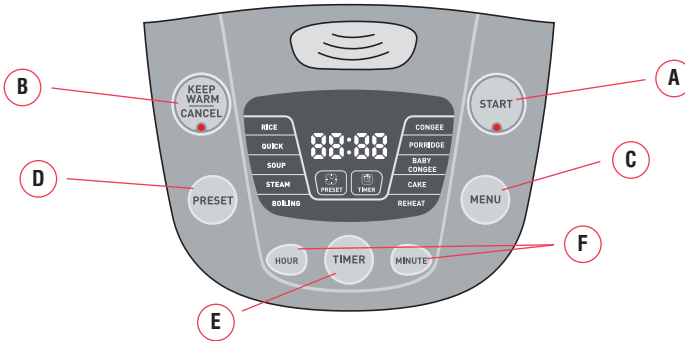
24

## 特點：


### 零件說明


- |             |          |
|-------------|----------|
| 1 蒸架        | 9 煲蓋     |
| 2 水及米刻度     | 10 露水收集器 |
| 3 可拆式不黏塗層內鍋 | 11 手挽    |
| 4 量杯        | 12 煲蓋開啟掣 |
| 5 湯勺        | 13 控制面板  |
| 6 電源線       | 14 加熱板   |
| 7 微壓閥       | 15 感應器   |
| 8 可拆式蒸氣蓋    |          |

### 功能說明：



- A** 「開始」：啟動所選的煮食功能(指示燈亮著)。
- B** 「保溫/取消」：每次煮食結束後，自動啟動保溫功能。按此鍵將取消所選的煮食功能。
- C** 「功能」：按此鍵，選擇所需功能：煮飯、快煮、煲湯、蒸煮、煲水煮、煲粥、稀飯、嬰兒粥、焗蛋糕及翻熱。
- D** 「預設」：適用於除煲水煮、焗蛋糕及翻熱功能外的其他功能的延時煮飯。所選時間為煮食結束的時間。使用「時」及「分」調較所需的煮食結束時間。每按一下「分」將設定10分鐘，而每按一下「時」則為1小時。
- E** 「時間掣」：適用於調較煲湯、蒸煮、煲粥、稀飯及嬰兒粥功能的煮食時間。設定煮食時間顯示後，可以使用「時間掣」、「時」及「分」來調較所需時間。
- F** 「時」及「分」：調較煮食時間及延時煮飯時間。

 可以透過「預設」及「時間掣」設定的功能(煲湯/蒸煮/煲粥/稀飯/嬰兒粥)，必須先設定時間。

 煲湯、蒸煮、煲粥、稀飯及嬰兒粥功能：按「開始」後，LED顯示屏會以每分鐘倒數計時方式顯示餘下煮食時間。

## 使用前的準備

### 產品

本電飯煲具備13種功能：煮飯、快煮、煲湯、蒸煮、煲水煮、煲粥、稀飯、嬰兒粥、焗蛋糕、翻熱、保溫、時間調較及預設功能。

煮食結束後，電飯煲會自動開始保溫，並持續保溫24小時。

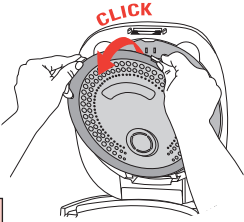
1



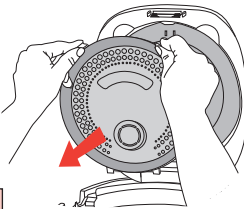
2



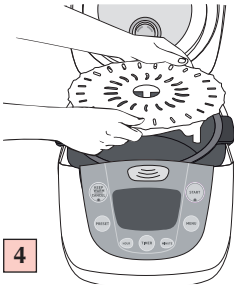
3a



3b



4



### 初次使用前

敬請仔細閱讀本說明書，並小心依照使用方法。

電飯煲開封：

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各配件及包裝資料。
- 按手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋。(圖1)
- 取出不黏塗層內鍋、蒸氣閥及蒸氣蓋。(圖3a及3b)
- 用海綿及洗潔精清洗不黏塗層內鍋、蒸氣閥及蒸氣蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有配件裝回原來位置。

插上電源線。



切勿於內鍋中加入超過內鍋中的最高水位的食材或水。

測量食材 - 內鍋的最大容量。

- 不黏塗層內鍋內側設有「升」及「杯」兩種刻度標記，用於煮飯時測量水的份量。
- 電飯煲附帶的塑膠杯用以量米而不是水。  
1量杯平杯的米約重150克。
- 根據內鍋食材的量杯數量，加水到所對應的內鍋中「杯」的刻度位置。

CUP	L
8	1.5
6	1.0
4	0.5
2	

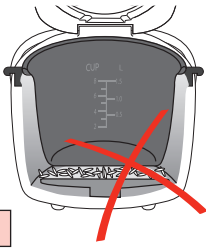
### 煮食前的準備

煮飯時：

- 盡量避免直接於內鍋中洗米，以免破壞內鍋的不黏塗層或使鍋身變形。
- 將洗好的米加入內鍋，加水到相應水位(杯的刻度)。
- 可根據個人口味調節水量。

蒸煮時：

- 添加適當水量，以免水溢出蒸架。
- 將蒸架放於內鍋的底部。(圖4)
- 加入食材。



5



6

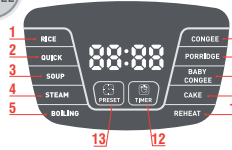


7

### 日常使用：

- 仔細擦拭內鍋外部(尤其是煲底)。  
確保煲底及發熱配件上沒有殘留物或者液體。(圖5)
- 將內鍋加入電飯煲內，確保內鍋位置正確(圖6)。  
確保當內鍋置於感應器上時，其運行正常。
- 確保蒸氣蓋位置正確。
- 關上並扣好電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 切勿使用內鍋的手挽運送飯煲(圖7)

## 煮食



- |       |         |
|-------|---------|
| 1 煮飯  | 8 嬰兒粥   |
| 2 快煮  | 9 焗蛋糕   |
| 3 煲湯  | 10 翻熱   |
| 4 蒸煮  | 11 保溫功能 |
| 5 煲水煮 | 12 時間調較 |
| 6 煲粥  | 13 預設功能 |
| 7 稀飯  |         |

- 米煮前應徹底淘洗。

### 白米的烹調方法 - 8 杯米

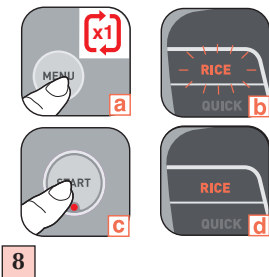
白米的量 杯數量	白米重量	內鍋中的水位 (加入米)	可供享用 人數	大約烹調時間*		
				煮飯功能	快煮功能	煲水煮
2	300 克	2 杯刻度	3 到 4 人	44 分鐘	36 分鐘	32 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	49 分鐘	42 分鐘	36 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到 10 人	53 分鐘	45 分鐘	36 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	11 到 14 人	58 分鐘	45 分鐘	38 分鐘

- 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

### 不同種類米的烹調方法

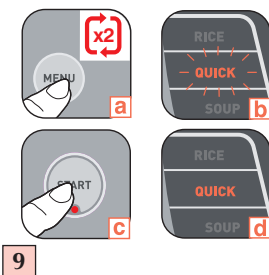
米的類型	量杯	白米重量	內鍋中的水位 (加入米)	可供享用 人數	大約烹調時間*		
					煮飯功能	快煮功能	煲水煮
圓白大米 (意大利大米 - 通常為較黏身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	49 min	39 min	35 分鐘
全粒糙米	4	600 克	4.5 杯刻度	5 到 6 人	49 min	44 min	38 分鐘
意大利米 (短圓梗米)	4	600 克	4 杯刻度	4 到 5 人	49 min	40 min	35 分鐘
糯米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	46 min	38 min	34 分鐘
糙米	4	570 克	4.5 杯刻度	5 到 6 人	50 min	42 min	39 分鐘
日本米	4	580 克	4 杯刻度	5 到 6 人	49 min	39 min	35 分鐘
香米	4	640 克	4 杯刻度	5 到 6 人	44 min	41 min	34 分鐘

\*電飯煲根據不黏塗層內鍋中米量 and 水量自行決定準確的烹調時間。



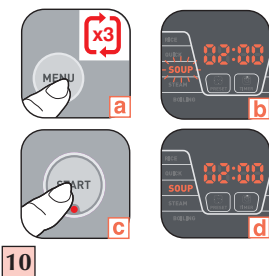
### 1. 煮飯(圖8)

- 將所需份量的米及水加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「煮飯」功能(a)。
- LED顯示屏上「煮飯」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」的紅色指示燈亦會閃亮。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏「煮飯」位置的橙色背景燈(d)及「開始」的紅色指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，綠色的「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



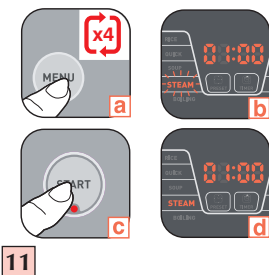
### 2. 快煮(圖9)

- 將所需份量的米及水加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「快煮」功能(a)。
- LED顯示屏上「快煮」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」的紅色指示燈亦會閃亮。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏「快煮」位置的橙色背景燈(d)及「開始」的紅色指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，綠色的「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



### 3. 煲湯(圖10)

- 將食材加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「煲湯」功能(a)。
- LED顯示屏上「煲湯」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 煮食時間可以調較。設定煲湯時間為2小時(b)。煮食時間可以透過「時間擊」、「時」及「分」調較。煮食時間切勿超過4小時。「時間擊」的調較範圍為1小時30分鐘至4小時。
- 按「開始」(c)。
- LED顯示屏「煲湯」位置的橙色背景燈(d)及「開始」的紅色指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 按「開始」後，LED顯示屏會以每分鐘倒數計時方式顯示餘下煮食時間。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



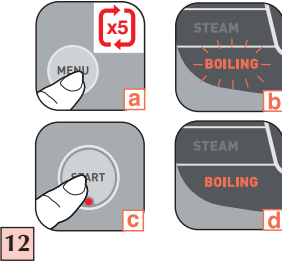
### 4. 蒸煮(圖11)

- 將適量的水加入內鍋中。
- 將蒸架置於內鍋底部，加入食材。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「蒸煮」功能(a)。
- LED顯示屏上「蒸煮」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 煮食時間可以調較。設定蒸煮時間為1小時(b)。煮食時間可以透過「時間擊」、「時」及「分」調較。煮食時間切勿超過2小時。「時間擊」的調較範圍為40分鐘至2小時。

- 按「開始」(c)。LED顯示屏「蒸煮」位置的橙色背景燈(d)及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 按「開始」後，LED顯示屏會以每分鐘倒數計時方式顯示餘下煮食時間。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。

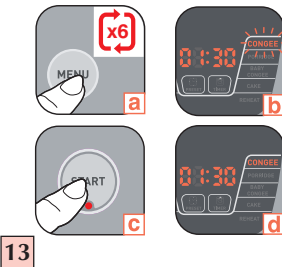
#### 5. 煲水煮(圖12)

- 將所需份量的米及水加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「煲水煮」功能(a)。LED顯示屏上「煲水煮」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏「煲水煮」位置的橙色背景燈(d)及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



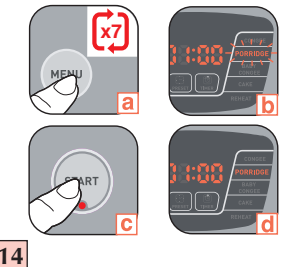
#### 6. 煲粥(圖13)

- 將所需份量的米及水加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「煲粥」功能(a)。LED顯示屏上「煲粥」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 煮食時間可以調較。設定煲粥時間為1小時30分鐘(b)。煮食時間可以透過「時間掣」、「時」及「分」調較。煮食時間切勿超過2小時30分鐘。「時間掣」的調較範圍為1小時10分鐘至2小時30分鐘。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏(d)「煲粥」位置的橙色背景燈及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 按「開始」後，LED顯示屏會以每分鐘倒數計時方式顯示餘下煮食時間。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。

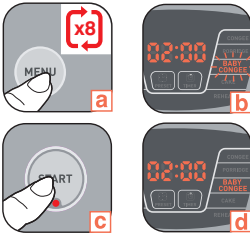


#### 7. 稀飯(圖14)

- 將所需份量的米及水加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「稀飯」功能(a)。LED顯示屏上「稀飯」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 調較煮食時間。設定稀飯的時間為1小時(b)。煮食時間可以透過「時間掣」、「時」及「分」調較。煮食時間切勿超過1小時30分鐘。「時間掣」的調較範圍為50分鐘至1小時30分鐘。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏「稀飯」位置的橙色背景燈(d)及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 按「開始」後，LED顯示屏會以每分鐘倒數計時方式顯示餘下煮食時間。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



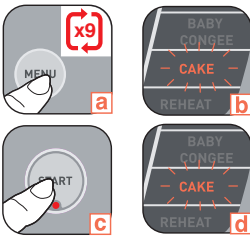




15

### 8. 嬰兒粥(圖15)

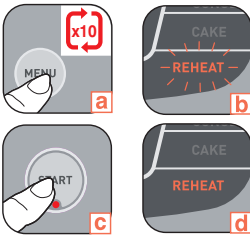
- 將食材加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「嬰兒粥」功能(a)。LED顯示屏上「嬰兒粥」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 調較煮食時間。設定嬰兒粥的時間為2小時(b)。煮食時間可以透過「時間掣」、「時」及「分」調較。煮食時間切勿超過2小時30分鐘。「時間掣」的調較範圍為1小時30分鐘至2小時30分鐘。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏(d)「嬰兒粥」位置的橙色背景燈及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 按「開始」後，LED顯示屏以倒計的方式顯示剩餘煮食時間。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，綠色的「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



16

### 9. 焗蛋糕(圖16)

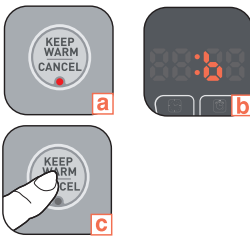
- 將食材加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 按「功能」選擇「蛋糕」功能(a)。LED顯示屏上「蛋糕」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏(d)「蛋糕」位置的橙色背景燈及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動開始保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



17

### 10. 翻熱(圖17)

- 將食材加入內鍋中。
- 關上電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 選擇「功能」中的「翻熱」功能(a)。LED顯示屏上「翻熱」位置的橙色背景燈會閃亮(b)。「開始」指示燈亦會閃亮。
- 按「開始」(c)。LED顯示屏(d)「翻熱」位置的橙色背景燈及「開始」指示燈保持亮著。電飯煲接通電源。
- 當煮食過程結束，電飯煲會自動進行保溫，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”。



18

### 11. 保溫功能(圖18)

- 煮食過程完成後，無論選定任何一種煮食模式，電飯煲都會自動進入「保溫」功能(a)，「保溫/取消」指示燈亮著，顯示屏顯示“b”(b)。
- 食物處於保溫狀態達24小時。
- 按「保溫/取消」即可取消保溫功能(c)。

### 12. 時間掣功能

- 按「時間掣」以調較煮食時間(煲湯、蒸煮、煲粥、稀飯及嬰兒粥功能)。
- 選擇「功能」後，按「時間掣」並選擇「時」及「分」選擇煮食時間。
- 按「開始」啟動程式。

### 13. 預設功能

- 按「預設」以調較煮食過程的結束時間。
- 選擇「功能」設定所需的煮食時間(煲湯、蒸煮、煲粥、稀飯及嬰兒粥功能)。  
按「預設」，並利用「時」及「分」選擇煮食的結束時間。
- 按「開始」啟動程式。
- 使用「預設」功能時，切勿烹煮容易變質或腐壞的食材。
- 以下列表提供「時間掣」及「預設」功能的設定時間。

時間掣及預設指示		
功能	時間掣	預設
煮飯	×	1:10 > 24:00
快煮	×	1:10 > 24:00
煲湯	0:30 > 04:00	02:00 > 24:00
蒸煮	00:40 > 02:00	0:100 > 24:00
煲水煮	×	×
煲粥	0:10 > 02:30	0:130 > 24:00
稀飯	00:50 > 0:130	0:100 > 24:00
嬰兒粥	0:130 > 02:30	02:00 > 24:00
焗蛋糕	×	×
翻熱	×	×

19



20



#### 煮食完成

- 打開煲蓋(圖19)



溢出的蒸氣非常高溫。



煮食過程中切勿將手放於排氣口，以免燙傷。(圖20)

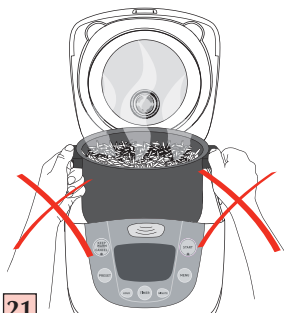


使用不黏內鍋及蒸架時必須使用隔熱手套。(圖21)

- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 內鍋中的食物則會持續保溫達24小時。
- 按「保溫/取消」。
- 拔出電飯煲電源。

達到煮飯最佳效果的建議：

- 米量好後，放於另外的容器用水沖洗。  
然後將洗淨的米及相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米平均攤鋪在煲中以達致煮食均勻。
- 煮食過程完成後會進行保溫，攪拌米飯後再於煲中多放數分鐘，以令米飯更香。



21

## 清洗及維護

清洗內鍋、露水收集器、蒸架及蒸氣蓋。(圖22)

- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋、露水收集器、蒸架及蒸氣蓋。  
不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底黏有食物，清洗前將內鍋浸泡一會。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲置於水中，或倒入水。
- 每次使用後，將露水收集器清空和清洗乾淨。



22

內鍋、蒸架及蒸氣蓋亦可放進洗碗機底層清洗。

請按照以下指示小心清洗內鍋：

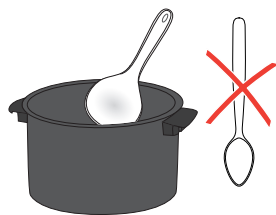
- 將內鍋放進洗碗機時，小心放於洗碗機架上，以免損壞內鍋的不黏塗層。
- 為保持內鍋的不黏特性，建議切勿在煲中切食物。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。

**重要提示：**

電飯煲使用一段時間後可能出現啡色蹟、刮痕，這並不會造成問題。本公司保證不黏塗層符合有關接觸食物的合適材料的各項規定。

**內鍋的保養**

- 使用附帶的塑膠湯勺或木湯勺，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。(圖23)
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋中。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。  
這是由於蒸氣及水造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。  
可繼續放心使用電飯煲。



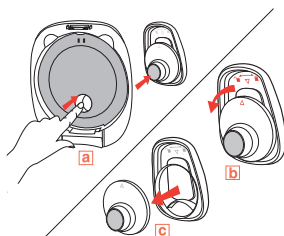
23

**清洗微壓閥**

- 清洗時，請將微壓閥從煲蓋上取下(圖24)(a)，然後沿「開」方向旋轉以將其打開(圖24)(b-c)。清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件上的三角形(圖24)(b)，沿「關閉」方向旋轉，直至「卡」一聲，然後將其放回電飯煲蓋。

**電飯煲其他配件的清洗及保養**

- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側及電源線，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。



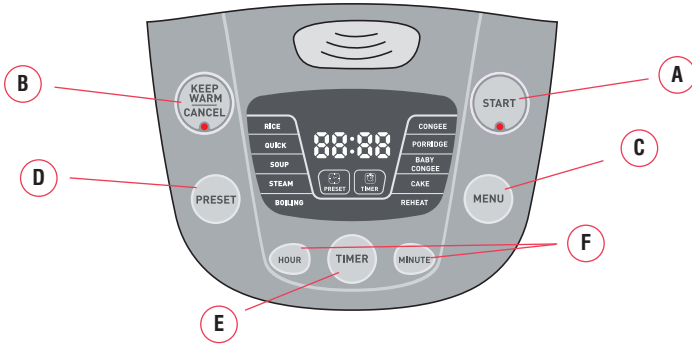
24

## ลักษณะผลิตภัณฑ์



### รายละเอียดส่วนประกอบตัวเครื่อง

- |                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| 1 ถาดนึ่งอาหาร                       | 9 ฟาหม้อ             |
| 2 มาตรบอกระดับน้ำและข้าว             | 10 ถาดรองไอน้ำ       |
| 3 หม้อชั้นในเคลือบผิวกันติด          | 11 คามจับ            |
| 4 ถ้วยตวงข้าว                        | 12 ปุ่มเปิดฟาหม้อ    |
| 5 ทัพพีและช้อนชุป                    | 13 แผงควบคุมการทำงาน |
| 6 สายไฟ                              | 14 แผ่นทำความร้อน    |
| 7 ฟาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว | 15 เซนเซอร์          |
| 8 ฟาหม้อชั้นใน (ถอดได้)              |                      |

### รายละเอียดฟังก์ชันการทำงาน



- A** เริ่มการทำงาน: กดปุ่มเริ่มการทำงาน หลังจากเลือกฟังก์ชันการทำงาน (ไฟแสดงสถานะจะปรากฏ)
- B** อุณหภูมิ/ยกเลิก: หลังจากจบการทำงานของแต่ละฟังก์ชัน ฟังก์ชันอุณหภูมิจะทำงานอย่างอัตโนมัติเพื่อรักษาอุณหภูมิหรือกดปุ่มนี้เพื่อยกเลิกการทำงานของฟังก์ชันที่เลือกไว้
- C** เมนู: กดปุ่มนี้เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการ (หุงข้าว หุงควน ชุป นึ่ง คัม โจ๊ก ข้าวต้ม โจ๊กเด็ก เค้ก และอุ่นร้อน)
- D** ตั้งค่า: กดปุ่มนี้เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้าตามต้องการ ได้ทุกฟังก์ชัน ยกเว้น คัม เค้กและอุ่นร้อน เวลาที่ถูกตั้งจะเป็นเวลาที่อาหารเสร็จ กดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยในแต่ละครั้งที่กดปุ่มนาทีจะเพิ่มครั้งละ 10 นาที และปุ่มชั่วโมงจะเพิ่มครั้งละ 1 ชั่วโมง
- E** ตั้งเวลา: กดปุ่มตั้งเวลาสำหรับฟังก์ชัน ชุป นึ่ง โจ๊ก ข้าวต้มและโจ๊กเด็ก เพื่อตั้งเวลาการทำงานตามต้องการ ซึ่งเวลาจะปรากฏจะเริ่มแรก คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการได้โดยกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที”
- F** ชั่วโมงและนาที: กดปุ่มนี้เพื่อตั้งเวลาการทำงานและตั้งเวลาล่วงหน้าตามต้องการ

-  สำหรับฟังก์ชันซึ่งสามารถตั้งเวลาล่วงหน้าและตั้งเวลาการทำงานได้ (ซूप/นึ่ง/โจ๊ก/ข้าวต้ม/โจ๊กเด็ก) คุณจะต้องตั้งเวลาก่อนเป็นอันดับแรก
-  สำหรับฟังก์ชัน ชุป นึ่ง โจ๊ก ข้าวต้มและโจ๊กเด็ก เมื่อคุณกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที

## การเตรียม

### ผลิตภัณฑ์

หม้อหุงข้าวไฟฟ้าของคุณมีฟังก์ชันการทำงาน 13 ฟังก์ชัน ดังนี้ หุงข้าว หุงควน ซุป นึ่ง ต้ม โจ๊ก ข้าวต้ม โจ๊กเด็ก เค้ก อุรอน อุร (รักษาอุณหภูมิ) ตั้งเวลาการทำงานและตั้งเวลาลွှ่นหาเมื่อทำอาหารเสร็จเครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุรเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ซึ่งอุรได้นานถึง 24 ชั่วโมง

### ก่อนการใช้งานครั้งแรก

อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและปฏิบัติตามคำแนะนำของคู่มือการใช้งาน การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
  - เปิดฝาหม้อดู โดยกดปุ่มเปิดฝาหม้อด้านหลังเครื่อง (ภาพ 1)
  - ถอดหม้อชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วและฝาหม้อชั้นในออกจากตัวเครื่อง (ภาพ 3a และ 3b)
  - ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วและฝาหม้อชั้นในด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน ถูางให้สะอาด
  - เช็ดหรือผึ่งให้แห้ง
  - นำอุปกรณ์ทั้งหมดใส่กลับที่เดิม
- ต่อสายไฟเข้ากับช่องต่อสายไฟของเครื่อง

 **ห้าม** ใส่วัสดุส่วนผสมหรือน้ำเกินระดับสูงสุดของมาตรบอกระดับน้ำและข้าว

ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- มาตรบอกระดับน้ำและข้าวภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วย เพื่อใช้วัดปริมาณน้ำสำหรับหุงข้าว
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมทั้งตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- เติมน้ำที่ระดับมาตรบอกระดับน้ำแบบถ้วยตามจำนวนถ้วยตวงข้าวที่ใส่ลงไป

CUP	L
8	1.5
6	1.0
4	0.5
2	

### การเตรียมก่อนเริ่มใช้งาน

เมื่อต้องการหุงข้าว:

- ไม่ควรชวข้าวโดยใช้หม้อชั้นในโดยตรง เพื่อหลีกเลี่ยงผิวเคลือบกันติดของหม้อชั้นในเกิดรอยขีดหรือตัวหม้อชั้นในได้รับการกระแทกจนเสียหาย
- นำข้าวที่ชวแล้ว ใส่ลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำที่ระดับมาตรบอกระดับน้ำแบบถ้วยตามจำนวนถ้วยตวงข้าวที่ใส่ลงไป
- ปริมาณน้ำสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามต้องการ

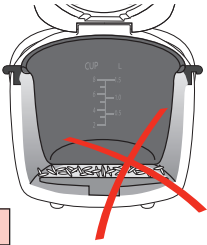
เมื่อต้องการนึ่งอาหาร:

- ปริมาณน้ำควรใส่ในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงน้ำเดือดล้นถาดนึ่งอาหาร
- วางถาดนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน (ภาพ 4)
- วางอาหารที่ต้องการนึ่งบนถาดนึ่งอาหาร

3a

3b

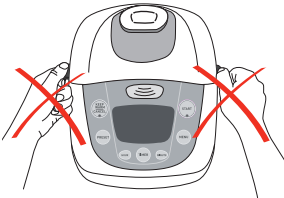
4



5



6

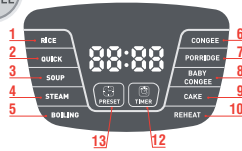


7

สำหรับทุกฟังก์ชันการทำงาน:

- ระวังหม้อชั้นในคานน็อกูเปียก (โดยเฉพาะบริเวณก้นหม้อ) แม้ใจว่าไม่มีเศษอาหารหรือน้ำใดคานน็อกูชั้นในและบนแผ่นทำความร้อน (ภาพ 5)
- วางหม้อชั้นในลงในเครื่อง, แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง (ภาพ 6) แน่ใจว่า เซนเซอร์ขยับเมื่อ วางหม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว
- แน่ใจว่า ใส่ฝาหม้อชั้นในในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดและถอดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- ไม่ควรเปิดสวิตช์ หากชั้นตอนคังกลางข้างตุนไม่เสร็จสมบูรณ์
- ไม่ควรเคลื่อนย้ายเครื่อง โดยจับที่หูจับบนข้างหม้อชั้นใน (ภาพ 7)

## ฟังก์ชันการทำงาน



1. หุงข้าว
2. หุงควน
3. ซุป
4. นึ่ง
5. ต้ม
6. โถก
7. ข้าวต้ม
8. โถกเด็ก
9. เคก
10. อุนรอน
11. อุน
12. ตั้งเวลา
13. ตั้งเวลาลงหน้า

- ข้าวขาวก่อนหุง

### ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว - 8 ถ้วย (1.8 ลิตร)

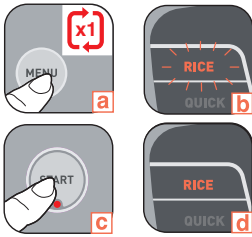
ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*		
				หุงข้าว	หุงควน	หุงข้าวควนร้อน
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	44 นาที	36 นาที	32 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	49 นาที	42 นาที	36 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	53 นาที	45 นาที	36 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	11-14 คน	58 นาที	45 นาที	38 นาที

- ข้าวขาวก่อนหุง ยกเว้นข้าวรีชอคโต

### ตารางแนะนำการหุงข้าวชนิดต่างๆ

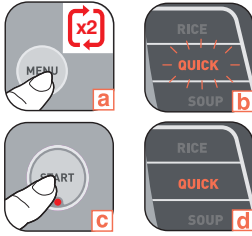
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*		
					หุงข้าว	หุงควน	หุงข้าวควนร้อน
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	49 นาที	39 นาที	35 นาที
ข้าวขัดสีน้อย	4	600 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	49 นาที	44 นาที	38 นาที
ข้าวรีชอคโต (พันธุ์อรบรีโอ)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	4-5 คน	49 นาที	40 นาที	35 นาที
ข้าวเหนียว	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	46 นาที	38 นาที	34 นาที
ข้าวแดง	4	570 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	50 นาที	42 นาที	39 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	49 นาที	39 นาที	35 นาที
ข้าวหอม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	44 นาที	41 นาที	34 นาที

\*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน



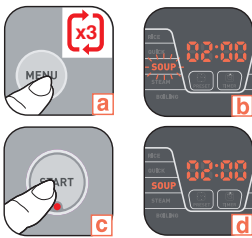
8

- หุงข้าว (ภาพ 8)
  - ใส่ปริมาณข้าวและน้ำตามต้องการลงในหม้อชั้นใน
  - ปิดฝาหม้อ
  - เสียบปลั๊กไฟ
  - กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันหุงข้าว (a) ไฟแสดงสถานะ “หุงข้าว” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
  - กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “หุงข้าว” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดคง เครื่องเริ่มการทำงาน
  - เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



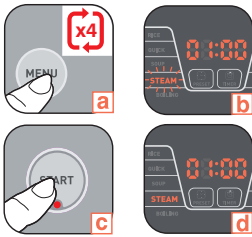
9

- หุงควน (ภาพ 9)
  - ใส่ปริมาณข้าวและน้ำตามต้องการลงในหม้อชั้นใน
  - ปิดฝาหม้อ
  - เสียบปลั๊กไฟ
  - กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันหุงควน (a) ไฟแสดงสถานะ “หุงควน” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
  - กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “หุงควน” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดคง เครื่องเริ่มการทำงาน
  - เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



10

- ซุ๊ป (ภาพ 10)
  - ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน
  - ปิดฝาหม้อ
  - เสียบปลั๊กไฟ
  - กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันซุ๊ป (a) ไฟแสดงสถานะ “ซุ๊ป” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
  - คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานได้ คาเริ่มแรกจะอยู่ที่ 2 ชั่วโมง (b) คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการโดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” จากนั้นกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยสามารถตั้งเวลาการทำงานสูงสุดได้ไม่เกิน 4 ชั่วโมง ช่วงเวลาที่สามารถตั้งเวลาได้จะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง 30 นาที ถึง 4 ชั่วโมง
  - กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “ซุ๊ป” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดคง เครื่องเริ่มการทำงาน
  - หลังจากกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที
  - เมื่อซุ๊ปเสร็จ เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



11

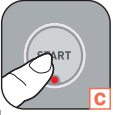
- นึ่ง (ภาพ 11)
  - ใส่น้ำในปริมาณที่เหมาะสมในหม้อชั้นใน
  - วางถาดนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน จากนั้น วางอาหารบนถาดนึ่งอาหาร
  - ปิดฝาหม้อ
  - เสียบปลั๊กไฟ
  - กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันนึ่ง (a) ไฟแสดงสถานะ “นึ่ง” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
  - คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานได้ คาเริ่มแรกจะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง (b) คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการโดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” จากนั้นกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยสามารถตั้งเวลาการทำงานสูงสุดได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมง ช่วงเวลาที่สามารถตั้งเวลาได้จะอยู่ที่ 40 นาที ถึง 2 ชั่วโมง
  - กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “นึ่ง” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดคง เครื่องเริ่มการทำงาน
  - หลังจากกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที
  - เมื่อนึ่งเสร็จ เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



12

### 5. ต้ม (ภาพ 12)

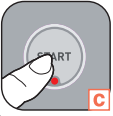
- โสส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันต้ม (a) ไฟแสดงสถานะ “ต้ม” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “ต้ม” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- เมื่อต้มเสร็จ เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



13

### 6. โจ๊ก (ภาพ 13)

- โสปริมาณข้าวและน้ำตามต้องการลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันโจ๊ก (a) ไฟแสดงสถานะ “โจ๊ก” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานได้ คาเริ่มแรกจะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง 30 นาที (b) คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการ โดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” จากนั้นกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยสามารถตั้งเวลาการทำงานสูงสุดได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมง 30 นาที ช่วงเวลาที่สามารถตั้งเวลาได้จะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง 10 นาที ถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “โจ๊ก” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- หลังจากกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที
- เมื่อโจ๊กสุก เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



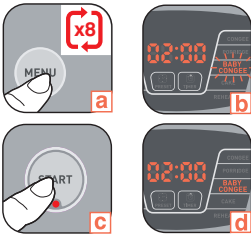
14

### 7. ข้าวต้ม (ภาพ 14)

- โสปริมาณข้าวและน้ำตามต้องการลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันข้าวต้ม (a) ไฟแสดงสถานะ “ข้าวต้ม” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานได้ คาเริ่มแรกจะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง (b) คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการ โดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” จากนั้นกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยสามารถตั้งเวลาการทำงานสูงสุดได้ไม่เกิน 1 ชั่วโมง 30 นาที ช่วงเวลาที่สามารถตั้งเวลาได้จะอยู่ที่ 50 นาที ถึง 1 ชั่วโมง 30 นาที
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “ข้าวต้ม” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- หลังจากกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที
- เมื่อข้าวต้มสุก เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ชกเล็ก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”

TH

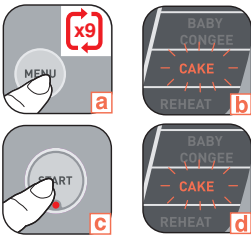




15

8. โจ๊กเด็ก (ภาพ 15)

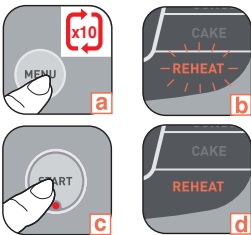
- ใส่ปริมาณข้าวและน้ำตามต้องการลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันโจ๊กเด็ก (a) ไฟแสดงสถานะ “โจ๊กเด็ก” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานได้ ค่าเริ่มต้นจะอยู่ที่ 2 ชั่วโมง (b) คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการ โดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” จากนั้นกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ โดยสามารถตั้งเวลาการทำงานสูงสุดได้ไม่เกิน 2 ชั่วโมง 30 นาที ช่วงเวลาที่สามารถตั้งเวลาได้จะอยู่ที่ 1 ชั่วโมง 30 นาที ถึง 2 ชั่วโมง 30 นาที
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “โจ๊กเด็ก” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- หลังจากกดปุ่มเริ่มการทำงาน หน้าจอจะแสดงเวลาการทำงานที่เหลืออยู่และนับถอยหลังเป็นนาที
- เมื่อโจ๊กเดือด เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ยกเลิก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



16

9. เค้ก (ภาพ 16)

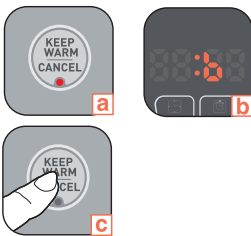
- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันเค้ก (a) ไฟแสดงสถานะ “เค้ก” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “เค้ก” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- เมื่อเค้กสุก เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ยกเลิก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



17

10. อุ่นร้อน (ภาพ 17)

- ใส่อาหารลงในหม้อชั้นใน
- ปิดฝาหม้อ
- เสียบปลั๊กไฟ
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันอุ่นร้อน (a) ไฟแสดงสถานะ “อุ่นร้อน” สีส้มจะกระพริบ (b) ไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะกระพริบเช่นกัน
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน (c) ไฟแสดงสถานะ “อุ่นร้อน” สีส้ม (d) และไฟแสดงสถานะ “เริ่มการทำงาน” สีแดงจะติดค้าง เครื่องเริ่มการทำงาน
- เมื่ออุ่นร้อนเสร็จ เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ยกเลิก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”



18

11. ฟังก์ชันอุ่น (รักษาอุณหภูมิ) (ภาพ 18)

- หลังจากจบการทำงานของแต่ละฟังก์ชัน เครื่องจะเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ไฟแสดงสถานะ “อุ่น/ยกเลิก” สีเขียวจะปรากฏ หน้าจอแสดง “b”
- อาหารยังคงอุ่นพร้อมเสิร์ฟ ซึ่งอุ่นได้นานถึง 24 ชั่วโมง
- หากต้องการยกเลิกให้กดปุ่ม “อุ่น/ยกเลิก” (c)

12. ฟังก์ชันตั้งเวลา

- คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานตามต้องการได้ โดยกดปุ่ม “ตั้งเวลา” (สำหรับฟังก์ชัน ซุป นึ่ง โจ๊ก ข้าวต้ม และ โจ๊กเด็ก)
- หลังจากเลือกฟังก์ชันตามต้องการแล้ว จากนั้นกดปุ่ม “ตั้งเวลา” และกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เพื่อตั้งเวลาตามต้องการ
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน เพื่อเริ่มการทำงานของเครื่อง

## 13. ฟังก์ชันตั้งเวลาลงหน้า

- คุณสามารถตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้าได้ โดยใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาลงหน้า
- กดปุ่มเมนูเลือกฟังก์ชันที่ต้องการและตั้งเวลาการทำงานที่ต้องการ, (สำหรับฟังก์ชัน ซุป นึ่ง โจ๊ก ข้าวต้มและโจ๊กเด็ก) จากนั้น กดปุ่ม “ตั้งค่า” และตั้งเวลาลงหน้าตามต้องการ โดยกดปุ่ม “ชั่วโมง” และ “นาที” เวลาที่ถูกตั้งไว้จะเป็นเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่มเริ่มการทำงาน
- ฟังก์ชันตั้งเวลาลงหน้าไม่ควรใช้กับเมนูอาหารซึ่งมีส่วนผสมที่ทำให้อืดหยุ่น
- โปรดดูตารางแสดงเวลาสำหรับฟังก์ชันตั้งเวลาและตั้งเวลาลงหน้าด้านล่าง

## ตารางแสดงเวลาสำหรับตั้งเวลาทำงานและตั้งเวลาลงหน้า

เมนู	ตั้งเวลาการทำงาน	ตั้งเวลาลงหน้า
หุงข้าว	×	01:10 > 24:00
หุงควน	×	01:10 > 24:00
ซุป	01:30 > 04:00	02:00 > 24:00
นึ่ง	00:40 > 02:00	01:00 > 24:00
ต้ม	×	×
โจ๊ก	01:10 > 02:30	01:30 > 24:00
ข้าวต้ม	00:50 > 01:30	01:00 > 24:00
โจ๊กเด็ก	01:30 > 02:30	02:00 > 24:00
เด็ก	×	×
อุ่นร้อน	×	×



19



## เมื่ออาหารเสร็จ

- เปิดฝาทอมือ



ระวังไอน้ำร้อนมาก



ไม่ควรวางมือบนฝาระบายไอน้ำ ขณะเครื่องกำลังทำงาน

เนื่องจากอาจได้รับอันตรายจากผลลวกไหม้ได้ (ภาพ 20)



ควรสวมถุงมือกันความร้อน ในการเคลื่อนย้ายหม้อชั้นในและถาดนึ่งอาหาร (ภาพ 21)

20

- ตักอาหาร โดยให้ทัพพีหรือช้อนชุปพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาหม้อ
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อหุงข้าวในขณะถึงอุณหภูมิตลอด 24 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "อุ่น/ยกเลิก" เมื่อต้องการเลิกการใช้งาน
- ถอดปลั๊กไฟออก

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ความสะอาดมาชวาควาชวนละเอียดในหนึ่ง จากนั้น นำข้าวที่ชวาควแล้วใส่ลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำตามมาตรฐานระดับน้ำและข้าวที่แนะนำภายในหม้อชั้นใน
- เหนือกว่า ขาวกระจ่ายทั่วหม้อชั้นใน
- เมื่อข้าวสุก เครื่องจะเขาสูฟิงกันอุ่นเพื่อรักษาอุณหภูมิอย่างอัตโนมัติ ปิดฝาหม้อ คนข้าวในหม้อ ปิดฝาหม้อและปล่อยให้ข้าวพักไว้ประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ไอน้ำที่สลายเป็นเม็ดๆ

## การทำความสะอาดและดูแลรักษา

- ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ถาดนั่งอาหาร และฝาหม้อชั้นใน (ภาพ 22)
- ใช้จานผสมน้ำยาล้างจานและฟองน้ำนุ่มๆ ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ถาดนั่งอาหาร และฝาหม้อชั้นใน ไม่แนะนำให้ใช้แปรงขัดผิวหยาบหรือฟอยขัดหม้อในการทำความสะอาด
  - หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้หม้อชั้นในน้ำสัปดาห์ก่อนล้างทำความสะอาด
  - เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
  - ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง คุณสามารถทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดนั่งอาหารและฝาหม้อชั้นในด้วยเครื่องล้างจาน โดยวางไว้ตะแกรงล่างของเครื่องล้างจาน
  - ถาดรองไอน้ำควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

- สำหรับหม้อชั้นใน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้
- เมื่อวางหม้อชั้นในลงในเครื่องล้างจาน ระวังไม่ให้ผิวเคลือบกันติดเกิดการชำรุดจากแรงของเครื่องล้างจาน
  - เพื่อยืดอายุการใช้งานของหม้อชั้นใน ไม่ควรหั่นอาหาร โดยตรงภายในหม้อชั้นใน
  - เหนือกว่า ใส่หม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว

## สิ่งสำคัญ

หม้อชั้นในเมื่อใช้ไปนานวัน อาจเกิดรอยขีดข่วนได้ ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน ผิวเคลือบกันติดปลอดภัยสามารถสัมผัสอาหารได้

การดูแลรักษาหม้อชั้นใน

- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม่ ไม้ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบกันติดชำรุดได้ (ภาพ 23)
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรกัศผิวเคลือบกันติด ไม้ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อชั้นใน
- สีของผิวเคลือบกันติดอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้งานครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

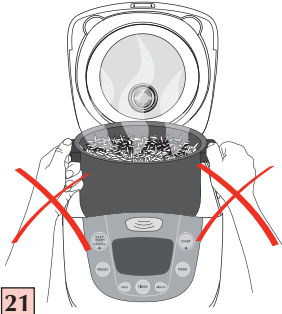
การทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว

- ถอดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วออกจากฝาหม้อ (ภาพ 24) (a) เปิดฝาระบายไอน้ำโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง "เปิด" (ภาพ 24) (b-c) หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นสวนตรงกัน จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด" จนกระทั่งได้ยินเสียง "คะ" ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ทำความสะอาดคานอกหม้อหุงข้าว ฝาหม้อคานในและสายไฟด้วยผ้าเปียกหมาดๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูตัวเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในเครื่อง

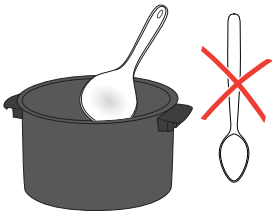
หมายเหตุ ในกรณีสายอ่อนรุ่นกำลังไฟชำรุด ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้า ต้องซ่อมหรือเปลี่ยนใหม่ ให้ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย ไม่ควรซ่อมหรือเปลี่ยนด้วยตนเอง



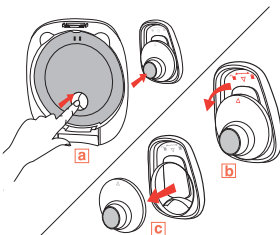
21



22



23



24

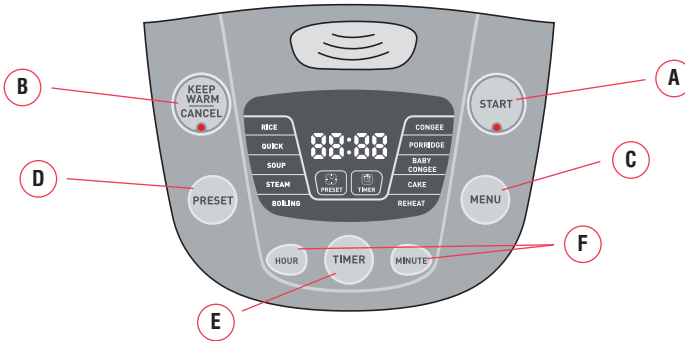
# Ciri-ciri



## Keterangan gambarajah

- 1 Dulang kukusan
- 2 Pembahagi air dan nasi
- 3 Mangkuk masakan tidak lekat
- 4 Cawan penyukat
- 5 Senduk
- 6 Wayar kuasa
- 7 Injap tekanan mikro
- 8 Pelindungan wap boleh tanggal
- 9 Penutup
- 10 Pengumpul wap
- 11 Pemegang
- 12 Butang penutup
- 13 Kotak kawalan
- 14 Plat panas
- 15 Sensor

MS

## Keterangan Fungsi



- A MULA:** Memulakan menu masakan yang telah dipilih (lampu akan menyala).
- B KEKAL PANAS/BATAL:** Fungsi kekal panas akan dimulakan secara automatik selepas selesai memasak. Menekan butang ini akan membatalkan fungsi memasak yang telah dipilih.
- C MENU:** Tekan butang ini untuk memilih menu yang dikehendaki : Memasak nasi, Masakan ringkas, Memasak sup, Mengukus, Mendidih, Memasak bubur, Memasak bubur bayi, Memasak kek, Memanas semula.
- D PRESET:** Pilihan permulaan boleh tangguh untuk semua fungsi kecuali DIDIH, KEK dan MEMANAS SEMULA. Masa yang dipilih merupakan masa tamat memasak. Guna butang "JAM" dan "MINIT" untuk menukar masa tamat memasak yang anda kehendaki. Setiap kali butang Minit ditekan, anda akan menambah 10 minit dan setiap kali butang "JAM" ditekan, anda akan menambah 1 jam.
- E PENENTU MASA:** Pilihan masa memasak untuk fungsi SUP, KUKUS, BUBUR CAIR, BUBUR LIKAT dan BUBUR BAYI. Masa yang telah ditentukan akan dipaparkan dan ia boleh diubahsuai dengan menekan butang "PENENTU MASA", "JAM" dan "MINIT".
- F JAM DAN MINIT:** Membolehkan pengubahsuaian masa memasak dan permulaan boleh tangguh.
-  Untuk fungsi yang boleh ditentukan dengan menggunakan PRESET dan PENENTU MASA (SUP/KUKUS/BUBUR CAIR/BUBUR LIKAT/BUBUR BAYI), anda hendaklah menentukan PENENTU MASA terlebih dahulu.
-  Untuk SUP, KUKUS, BUBUR CAIR, BUBUR LIKAT dan BUBUR BAYI: Apabila menekan butang Mula, LED akan menunjukkan baki masa dan pengiraan akan ditolak minit demi minit.

## PENYEDIAAN

### Produk

Periuk nasi ini dilengkapi dengan 13 fungsi. Memasak nasi, Masakan ringkas, Memasak sup, Mengukus, Mendidih, Memasak bubur cair, Memasak bubur likat, Memasak bubur bayi, Memasak kek, Memanas semula, Kekal panas, Penentu masa dan Preset. Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke mod kekal panas secara automatik yang tahan sehingga ke 24 jam.

### Sebelum penggunaan kali pertama

Baca arahan dan ikut kaedah penggunaan dengan berhati-hati.

Keluarkan peralatan

- Keluarkan peralatan daripada bungkusan dan alihkan aksesori dan sebarang dokumen daripada peralatan.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas peralatan. Rajah 1
- Alihkan mangkuk masakan tidak lekat, injap wap dan pelindung wap. Rajah 3a dan 3b
- Cuci mangkuk masakan, injap wap dan pelindung wap dengan span dan cecair pencuci.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Letakkan kembali semua bahagian ke kedudukan asal.

Sambungkan wayar boleh tanggal.



Jangan tambahkan bahan-bahan masakan atau air melebihi paras air maksimum.

Menyukat bahan-bahan – kapasiti mangkuk yang maksimum.

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi.
- Cawan penyukat plastik yang disediakan adalah untuk menyukat beras dan bukan untuk menyukat air. 1 paras sukatan beras adalah bersamaan dengan 150g.
- Isikan air sehingga ke tanda CAWAN di dalam mangkuk masakan di mana ia adalah sama dengan cawan penyukat yang disertakan di dalam mangkuk.

CUP	L
8	1.5
6	1.0
4	0.5
2	

### Penyediaan sebelum memasak

Semasa memasak nasi:

- Adalah disarankan untuk tidak membilas beras secara langsung di dalam mangkuk masakan untuk mengelakkan goresan pada lapisan tidak lekat mangkuk dan untuk mengelakkan sebarang perubahan bentuk mangkuk masakan.
- Tuangkan kuantiti beras you dikehendaki ke dalam mangkuk dan isikan air sehingga paras air (Petanda pada cawan).
- Kuantiti air boleh diubahsuai mengikut citarasa anda.

Semasa mengukus:

- Kuantiti air hendaklah sesuai untuk mengelakkan air melimpah ke dulang kukusan.
- Letakkan dulang kukusan di dasar mangkuk masakan. Rajah 4
- Masukkan bahan-bahan masakan.

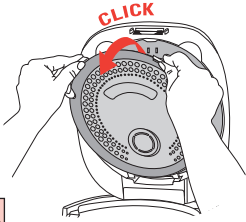
1



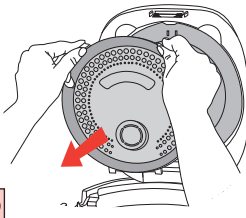
2



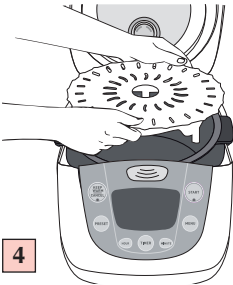
3a

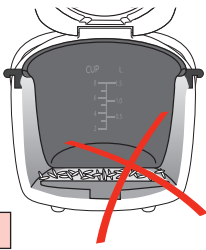


3b



4

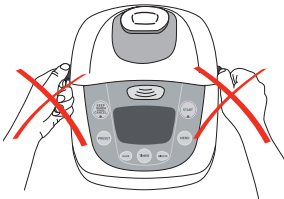




5



6



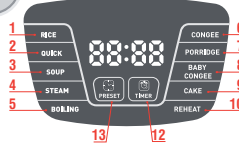
7

Untuk semua penggunaan:

- Lap bahagian luar mangkuk masakan (terutamanya di bahagian bawah). Pastikan tiada sebarang bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas elemen pemanas. Rajah. 5
- Letakkan mangkuk masakan di dalam peralatan dan pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang tepat. Rajah 6
- Pastikan sensor bergerak apabila anda meletakkan mangkuk masakan ke atasnya.
- Pastikan pelindung wap diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Tutup dan kunci penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Jangan pasang suis peralatan sehingga semua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Jangan alihkan periuk nasi dengan pemegang tepi. Fig 7

MS

## MEMASAK



1. Memasak nasi
2. Masakan ringkas
3. Memasak sup
4. Mengukus
5. Mendidih
6. Memasak bubur cair
7. Memasak bubur likat
8. Memasak bubur bayi
9. Memasak kek
10. Memanas semula
11. Fungsi kekal panas
12. Fungsi penentu masa
13. Fungsi preset

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

### PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 8 CAWAN

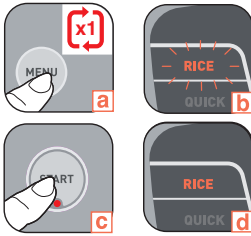
Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*		
				Nasi	Ringkas	Air nasi
2	300 g	Paras 2 cawan	3/4hidangan	44 min	36 min	32 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5/6hidangan	49 min	42 min	36 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8/10hidangan	53 min	45 min	36 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	11/14hidangan	58 min	45 min	38 min

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

### PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Cawan pengukut	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*		
					Nasi	Ringkas	Air nasi
Beras putih bulat (Beras Itali - biasanya lebih melekat)	4	600 g	Paras 4 cawan	5/6hidangan	49 min	39 min	35 min
Beras perang wholegrain	4	600 g	Paras 4,5 cawan	5/6hidangan	49 min	44 min	38 min
Beras risotto (Jenis Arborio)	4	600 g	Paras 4 cawan	4/5hidangan	49 min	40 min	35 min
Beras pulut	4	620 g	Paras 4 cawan	5/6hidangan	46 min	38 min	34 min
Beras perang	4	570 g	Paras 4,5 cawan	5/6hidangan	50 min	42 min	39 min
Beras jepun	4	580 g	Paras 4 cawan	5/6hidangan	49 min	39 min	35 min
Beras wangi	4	640 g	Paras 4 cawan	5/6hidangan	44 min	41 min	34 min

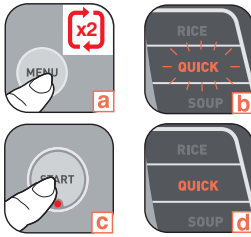
\*Periuk nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.



8

**1. Memasak nasi – Rajah 8**

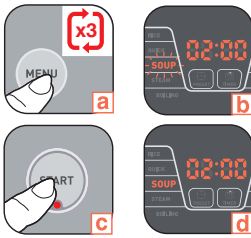
- Tuangkan beras dan air ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “NASI” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “NASI” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “NASI” pada skrin LED (d) dan butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” berwarna hijau akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.



9

**2. Masakan ringkas – Rajah 9**

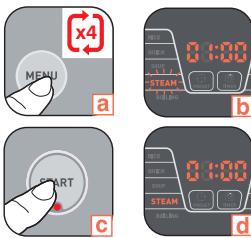
- Tuangkan beras dan air ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “RINGKAS” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “RINGKAS” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “RINGKAS” pada skrin LED (d) dan butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” berwarna hijau akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.



10

**3. Memasak sup – Rajah 10**

- Tuangkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “SUP” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “SUP” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak. Masa memasak yang telah ditentukan ialah 2 jam (b). Anda boleh memilih masa memasak dengan menekan butang “PENENTU MASA”, “JAM” dan “MINIT”. Masa memasak tidak boleh melebihi 4 jam. Julat Penentu Masa ialah di antara 1 jam 30 minit ke 4 jam.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “SUP” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah menekan butang Mula, LED akan menunjukkan baki masa memasak yang dikira minit demi minit.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” berwarna hijau akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.

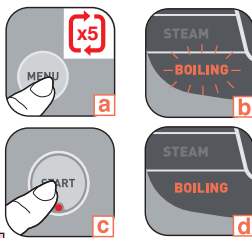


11

**4. Mengukus – Rajah 11**

- Tambahkan air secukupnya ke dalam mangkuk.
- Letakkan dutung kukusan ke dasar mangkuk dan masukkan bahan-bahan masakan.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “KUKUS” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “KUKUS” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak. Masa memasak yang telah ditentukan ialah 1 jam (b). Anda boleh memilih masa memasak dengan menekan “PENENTU MASA”, “JAM” dan “MINIT”. Masa memasak tidak boleh melebihi 2 jam. Julat Penentu masa ialah di antara 40 minit ke 2 jam.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “KUKUS” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah menekan butang “MULA”, LED akan menunjukkan baki masa memasak yang dikira minit demi minit.

- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” berwarna hijau akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.

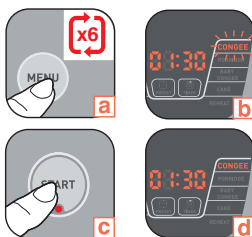


12

### 5. Mendidih – Rajah 12

- Tuangkan beras dan air mendidih ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “DIDIH” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “DIDIH” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “DIDIH” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.

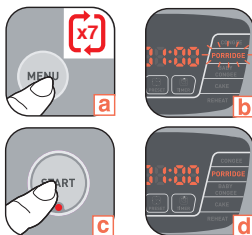
MS



13

### 6. Memasak Bubur Cair – Rajah 13

- Tuangkan beras dan air ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “BUBUR CAIR” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR CAIR” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak. Masa memasak yang telah ditentukan ialah 1 jam 30 minit (b). Anda boleh memilih masa memasak dengan menekan “PENENTU MASA,” “JAM” dan “MINIT”. Masa memasak tidak boleh melebihi 2 jam 30 minit. Julat Penentu Masa ialah di antara 1 jam 10 minit ke 2 jam 30 minit.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR CAIR” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah menekan butang “MULA”, LED akan menunjukkan baki masa memasak yang dikira minit demi minit.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.

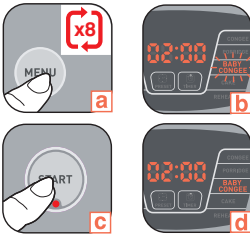


14

### 7. Memasak Bubur Likat – Rajah 14

- Tuangkan beras dan nasi ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “BUBUR LIKAT” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR LIKAT” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak. Masa memasak yang telah ditentukan ialah 1 jam (b). Anda boleh memilih masa memasak dengan menekan “PENENTU MASA,” “JAM” dan “MINIT”. Masa memasak tidak boleh melebihi 1 jam 30 minit. Julat Penentu Masa adalah di antara 50 minit ke 1 jam 30 minit.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR LIKAT” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah menekan butang “MULA”, LED akan menunjukkan baki masa memasak yang dikira minit demi minit.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.

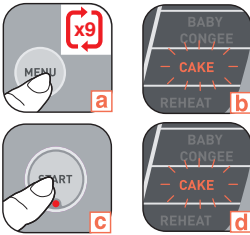




15

### 8. Memasak Bubur Bayi – Rajah 15

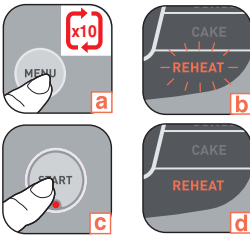
- Tuangkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “BUBUR BAYI” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR BAYI” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Anda boleh mengubahsuai masa memasak. Masa memasak yang telah ditentukan ialah 2 jam (b). Anda boleh memilih masa memasak dengan menekan “PENENTU MASA”, “JAM” dan “MINIT”. Masa memasak tidak boleh melebihi 2 jam 30 minit. Julat Penentu Masa adalah di antara 1 jam 30 minit ke 2 jam 30 minit.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “BUBUR BAYI” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah menekan butang “MULA”, LED akan menunjukkan baki masa memasak yang dikira minit demi minit.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.



16

### 9. Memasak Kek – Rajah 16

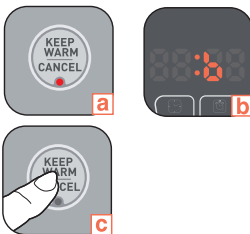
- Tuangkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “KEK” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “KEK” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “KEK” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.



17

### 10. Memanas Semula – Rajah 17

- Tuangkan bahan-bahan ke dalam mangkuk.
- Tutup penutup.
- Sambungkan plag peralatan.
- Pilih menu “MEMANAS SEMULA” pada butang menu (a). Lampu berwarna oren di belakang “MEMANAS SEMULA” akan berkelip pada skrin LED (b). Lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan berkelip.
- Tekan mula (c). Lampu berwarna oren di belakang “MEMANAS SEMULA” pada skrin LED (d) dan lampu penunjuk butang “MULA” berwarna merah akan kekal stabil. Peralatan akan dimulakan.
- Setelah selesai memasak, peralatan akan bertukar ke kekal panas secara automatik, lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b”.



18

### 11. Fungsi Kekal Panas - Rajah 18

- Setelah selesai memasak, tanpa mengambil kira mana-mana mod memasak yang telah dipilih, periuk nasi akan bertukar ke fungsi kekal panas secara automatik (a), lampu penunjuk “KEKAL PANAS/BATAL” akan menyala, paparan akan menunjukkan “b” (b).
- Makanan akan kekal panas sehingga ke 24 jam.
- Untuk memadamkan fungsi ini pada bila-bila masa, tekan “KEKAL PANAS/BATAL” (c).

### 12. Fungsi PENENTU MASA

- Anda boleh mengubahsuai masa masakan dengan menekan butang “PENENTU MASA” ( untuk sup, kukus, bubur cair, bubur likat, bubur bayi).
- Selepas memilih fungsi yang dikehendaki, tekan “ PENENTU MASA” and menekan butang “JAM” dan “ MINIT”.
- Tekan mula untuk memulakan program berkenaan.

### 13. Fungsi Preset

- Anda boleh mengubahsuai masa tamat memasak dengan menekan butang “PRESET”.
- Pilih menu dan tentukan masa yang dikehendaki (untuk fungsi SUP, KUKUS, BUBUR CAIR, BUBUR LIKAT, BUBUR BAYI). Tekan “PRESET” dan kemudian pilih masa tamat memasak dengan menekan butang “JAM” dan “MINIT”.
- Tekan mula untuk memulakan program berkenaan.
- Dengan fungsi preset, jangan gunakan resepi yang mengandungi bahan-bahan yang mudah rosak atau basi.
- Jadual dibawah memberi panduan untuk menentukan fungsi penentu masa dan “PRESET”.

#### PANDUAN PENENTU MASA DAN PRESET

MENU	PENENTU MASA	PRESET
NASI	×	1:10 > 24:00
RINGKAS	×	1:10 > 24:00
SUP	01:30 > 04:00	02:00 > 24:00
KUKUS	00:40 > 02:00	01:00 > 24:00
DIDIH	×	×
BUBUR CAIR	01:10 > 02:30	01:30 > 24:00
BUBUR LIKAT	00:50 > 01:30	01:00 > 24:00
BUBUR BAYI	01:30 > 02:30	02:00 > 24:00
KEK	×	×
MEMANAS SEMULA	×	×

MS



19



20

Setelah selesai memasak

- Buka penutup. Rajah 19



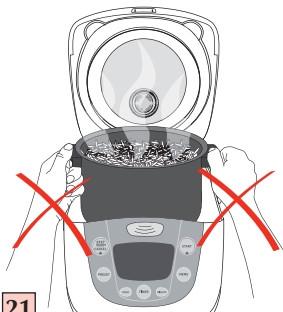
Wap yang keluar adalah sangat panas.



Jangan letakkan tangan di atas corong wap semasa memasak kerana bahaya melecur. Rajah 20



Sarung tangan mesti digunakan semasa mengalikan mangkuk masakan dan bakul kukus. Fig.21



21

- Hidangkan makanan menggunakan senduk plastik yang disertakan bersama dengan peralatan dan tutup semula penutup periuk nasi.
- Baki makanan di dalam periuk nasi akan kekal panas sehingga ke 24 jam.
- Tekan “KEKAL PANAS/BATAL”.
- Tanggalkan plag peralatan.

Cadangan untuk memperolehi nasi yang lebih baik.

- Sukat beras dan cuci di bawah air yang mengalir di dalam bekas yang berasingan. Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk masakan bersama-sama dengan air dalam sukatan yang bersesuaian.
- Pastikan beras disebar dengan sekata di atas permukaan mangkuk masakan untuk masakan yang sekata.
- Setelah selesai memasak, apabila fungsi Kekal Panas dipilih, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk nasi seketika untuk memperolehi nasi yang sempurna.

## MENCUCI DAN MENYELENGGARA



22

Cuci mangkuk, pengumpul wap, bakul kukus dan pelindung wap. Fig.22

- Gunakan air panas bersabun untuk mencuci mangkuk, pengumpul wap, bakul kukus dan pelindung wap. Serbuk pencuci dan span keluli tidak disarankan
- Jika makanan melekat di dasar mangkuk, rendamkannya seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk masakan dengan berhati-hati.
- Jangan rendamkan peralatan di dalam air atau menuangkan air ke atasnya.
- Selepas setiap penggunaan, kosong dan bersihkan pengumpul wap.

Anda juga boleh mencuci mangkuk, dulang kukusan dan pelindung wap dalam rak paling bawah pencuci pinggan.

Untuk mangkuk masakan, ikut langkah-langkah di bawah dengan betul:

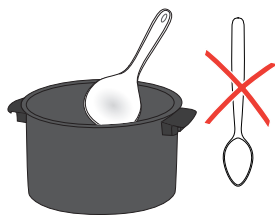
- Apabila meletakkan mangkuk di dalam mesin pencuci pinggan, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Jangan potong makanan di dalam mangkuk masakan supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.

### PENTING

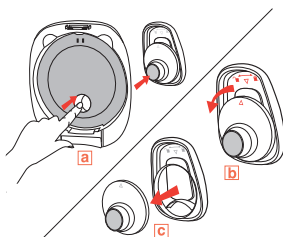
Apa sahaja kesan perang dan calar yang mungkin kelihatan selepas beberapa jam digunakan adalah tidak menjadi masalah. Kami menjamin yang lapisan tidak lekat adalah MEMATUHI PERATURAN pengendalian bahan-bahan yang sesuai digunakan dengan makanan.

Menjaga mangkuk tidak lekat

- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan. Rajah 23
- 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.



23



24

**Mencuci injap tekanan mikro**

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup – Rajah 24 (a) dan buka dengan memutarnya ke arah “buka” – Rajah 24 (b-c). Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – Rajah 24 (b) dan putarkan ke arah “tutup” sehingga bunyi “ka” kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.

**Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan**

- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan.