

Tefal®

EN

VI

ZH

MY

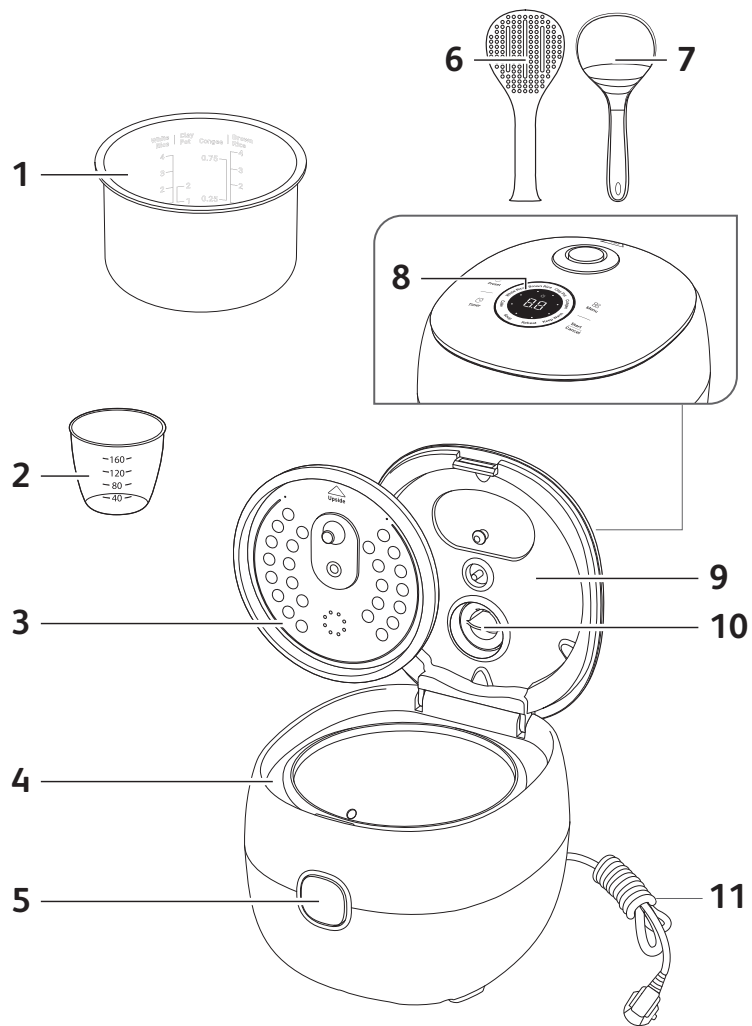
TH

CN

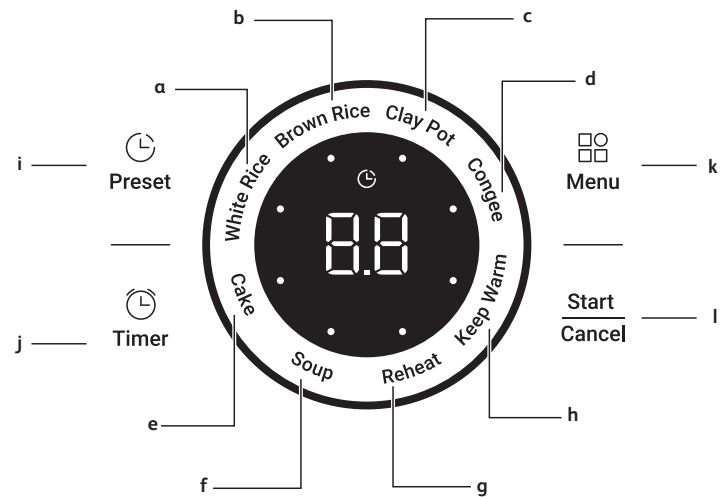


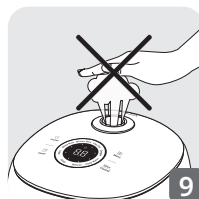
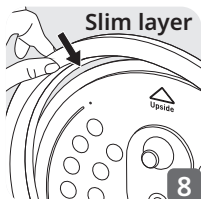
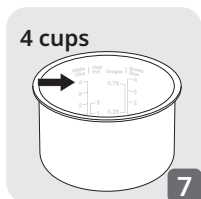
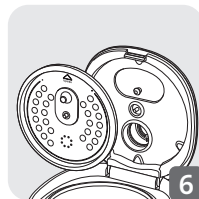
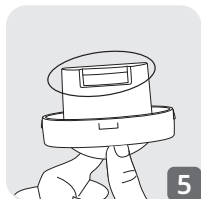
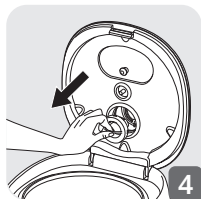
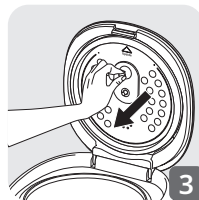
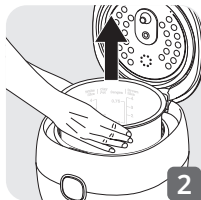
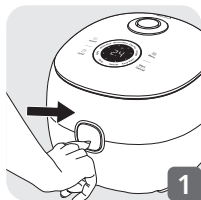
POP RICE COOKER

www.tefal.com



8





DESCRIPTION

- | | | | | |
|---|---------------------|------------|--------------|-------------|
| 1 | Cooking Pot | e. | Cake | |
| 2 | Measuring cup | f. | Soup | |
| 3 | Removable inner lid | g. | Reheat | |
| 4 | Housing | h. | Keep Warm | |
| 5 | Lid opening button | i. | Preset | |
| 6 | Rice spatula | j. | Timer | |
| 7 | Soup spoon | k. | Menu | |
| 8 | Control panel | l. | Start/Cancel | |
| | a. | White Rice | 9 | Lid |
| | b. | Brown Rice | 10 | Steam valve |
| | c. | Clay Pot | 11 | Power cord |
| | d. | Congee | | |

IMPORTANT SAFEGUARDS SAFETY INSTRUCTIONS

**Read and follow the instructions for use.
Keep them safe.**

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.
- This appliance is for household use only. It is not intended for even use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff pantry areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other such kind of residential type environments
 - Bed and breakfast type environments

- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with washing up liquid to clean the accessories and parts in contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry carefully.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means " Caution: surfaces may become hot during use ".
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly

- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our After Sales Care or consult our website.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged.
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved service centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, use only an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

USING

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water.
- Never try to operate the appliance when the pot is empty or without the pot.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the pot while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The pot and the heating plate should be in direct contact. Ensure that no food or liquid is inserted between the pot and heating plate.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the pot is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by an approved or authorized service centre with original spare parts.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to operate for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE FIRST USE

- Open the lid by pressing the opening button on the lid – Fig. 1.
- Remove the pot – Fig. 2.
- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. 5) until it is well installed.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.

USING YOUR RICE COOKER

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and other cereals.
- To cook congee or soup, the maximum quantity of all ingredients including water should not exceed 0.75 cup mark inside the bowl.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 4 cups mark inside the bowl – Fig. 7.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals.

COOKING GUIDE - White Rice For Example

Measuring cups of white rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serving person
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Note: Add water following up the water level mark. Always add the rice first otherwise you will have too much water.

To cook 0.5cup of white rice, you may add 130ml of water depending on your preference.

COOKING PROGRAMS

All the programs

- Press “ Menu” to choose the programs. The light of the chosen program will be on.
- Then pressing the “Start/Cancel” button, a smiling face effect will appear on the display first, and then the cooking will begin.
- After cooking, it will enter keep warm automatically with “Warm” indicator on.

Note:

- Countdown logic for white rice, brown rice and clay pot: The countdown starts in the last 10 minutes, counting down in minutes.
- Countdown logic for congee, soup and cake: If the set time is greater than 1.5 hours, the countdown proceeds in hours; If the set time is 1.5 hours or less, the countdown proceeds in minutes.

Clay Pot

- Add rice, water and other ingredients in the pot, select “Clay Pot” and then press “Start/Cancel” button to start cooking.
- Press “Start/Cancel” button to resume cooking.

Tips: you may add some oil to get a more crispy result.

Cake

You may use “Cake” function to make homemade cakes with our rice cooker!

Here is an example of how to make a plain sponge cake.

Ingredient	Egg (pcs)	Sugar (g)	Milk (g)	Corn Oil (g)	Wheat Powder (g)	Default Baking Time (Min.)
Quantity	3	30	30	30	60	90

Steps:

1. Separate egg yolk and egg white.
2. Whisk egg white and add sugar in 3 times. Whisk until it gets foamy and fluffy. (You may add several drops of pure lemon juice or white vinegar to have a better foamy effect.)

3. Mix egg yolks, milk, corn oil and wheat powder until smoothy.
4. Add the step 2 mixture to the step 3 mixture. Be careful not to stir hard, so that the foams can be protected.
5. Pour the mixture to the rice cooker cooking pot
6. Select "Cake" function.
7. Press "Start/Cancel" to start baking.
8. When is time elapsed, it will turn into keep warm status automatically.
9. Enjoy your fluffy spongy cake~

You may add nuts, vanilla, berries or other ingredients to enrich the flavour.

Preset – Preset cooking finish time

You may set the cooking finish time in advance with "Preset" function.

- Choose the cooking programs. Note some programs do not have "Preset" function (see the chart below)
- Press to "Preset" button to set the finish time. For example, if you set "8.5", that means the rice/cooking will be ready in 8.5 hours.
- Press "Start/Cancel" button to complete the setting.
- You may enjoy your meal at the time you set!

Note:

- The minimum preset time should be longer than cooking time, otherwise the product will start cooking immediately.
- The unit is "h"
- When the Preset time is between 10h and 20h, the minimum adjustable unit is 1h; when the Preset time is less than 10h, the minimum adjustable unit is 0.5h.

Keep Warm

- Recommendation: in order to keep the quality of food taste, please limit the holding time within 6h.
- Press "Menu" to choose "Keep Warm". The light of the chosen program will be on.
- Press "Start/Cancel" to start or cancel "Keep Warm" program.

Timer

You may set the cooking time with "Timer" function.

- Choose the cooking programs. Note some programs do not have "Timer" function (see the chart below)
- Press to "Timer" button to set the cooking time. For example, if you set "1.0", that means the rice/cooking will be ready in 1 hour.
- Press "Start/Cancel" button to complete the setting.

Note:

- The unit is "h"
- The minimum adjustable unit is 0.5h.

NFC:

- Turn on the NFC function in the phone settings and enable internet connection.
- Bring the phone close to the NFC logo on the panel.
- The phone will pop up information about product-related recipes.

Note:

- Due to differences in phone models, the NFC signal may sometimes be insensitive. Try moving the phone slightly while scanning.

PROGRAMS

Cooking Programs		Cooking time		Temperature adjustment	Preset		Timer	MAX Capacity	Automatic keep warm
		Default	Range		Range	Step			
1	White Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10-24h/1h <10h/0.5h	NA	4	YES
2	Brown Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h		NA	4	YES
3	Congee	1.5h	1-4 h	NA	Cooking time-24h		<4h/0.5h	0.75	YES
4	Soup	1.5h	1-4 h	NA	Cooking time-24h			0.75	YES
5	Clay Pot	Auto	NA	NA	NA	NA	NA	2	YES
6	Cake	1.5h	NA	NA	NA	NA	NA	NA	YES
7	Reheat	Auto	NA	NA	NA	NA	NO	NA	YES
8	Keep Warm	12h	0-12h	NA	NA	NA	NA	NA	NA

CLEANING AND MAINTENANCE

- Please ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The accessories (Spoon / Spatula / Measuring Cup) are dishwasher safe. The cooking pot can be washed in the dishwasher, however to ensure its durability, we recommend you to use hand washing with soapy water and soft sponge. (Some dishwasher detergents are very corrosive and the edge of your pot could slightly change its aspect over time. This does not affect the cooking performances but could damage its cosmetic.)

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon (avoid metal spoon) so as to avoid damaging the pot surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.

- Scouring powders and abrasive sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Cleaning the inner lid and valve

- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3. You may also remove the silicon ring of the inner lid for cleaning.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing up liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. – 5) until it is well installed.
- Put the silicon ring back: insert the lid with Upside mark in the front to the slim layer(the back layer) of the silicon ring. Make sure the front side facing outside. – Fig 8.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.

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 abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

NOTE

- 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, when the “Keep Warm” indicate 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.
- **Do not touch the heating element when the product is powered on.**
- **Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element.**
- **Never place your hand on the steam outlet during cooking, as there is a danger of burns- Fig. 9.**
- **Only use the inner pot provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.**

TROUBLESHOOTING

Malfunction description	Cause	Solution
Any indicator light off and no heating.	Appliance not plugged in.	Appliance not plugged in. Check the power cord is plugged in the socket and on the mains.
Any indicator light off and no heating.	Circuit board damage or has a connection error E0/E1.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is not properly closed.	Open and ensure the lid is closed properly.
	Steam valve incorrectly position or incomplete	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned
	Silicon ring is not properly installed.	Refer to IFU to install silicon ring correctly.
	Lid or steam valve gasket is damaged	Send to the authorized service center for repair.
Overflow	Circuit board or sensor damage	
E0	The sensor on the lid open or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

MÔ TẢ

- | | | | |
|---|---------------------------|----|---------------|
| 1 | Nồi cơm | e. | Làm bánh |
| 2 | Cốc đồng | f. | Nấu canh |
| 3 | Nắp trong có thể tháo rời | g. | Hâm lại |
| 4 | Vỏ | h. | Giữ ấm |
| 5 | Nút mở nắp | i. | Cài đặt sẵn |
| 6 | Vá múc cơm | j. | Chỉnh giờ |
| 7 | Thìa súp | k. | Menu |
| 8 | Bảng điều khiển | l. | Bắt đầu/Hủy |
| | a. Cơm trắng | 9 | Nắp |
| | b. Gạo lứt | 10 | Van thoát hơi |
| | c. Cơm niêu | 11 | Dây nguồn |
| | d. Nấu cháo | | |

**BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG
HƯỚNG DẪN AN TOÀN**

Đọc và làm theo hướng dẫn sử dụng. Hãy nhớ bảo quản tài liệu hướng dẫn cẩn thận.

- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ chỉnh giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Trẻ em từ 0 đến 8 tuổi không được sử dụng thiết bị này.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu trẻ được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy liên quan. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi các em trên 8 tuổi và có người giám sát. Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

- Người có thể chất, khả năng giác quan hoặc tâm thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu có người giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có thể chất, khả năng giác quan hoặc tâm thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không nghịch phá thiết bị.
- CẢNH BÁO: Để thiết bị ngoài tầm với của trẻ nhỏ, đặc biệt là trong khi sử dụng và để nguội.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp sau đây, và bảo hành sẽ không áp dụng cho:
 - Khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
 - Trang trại
 - Dành cho khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác
 - Môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng

- **Nếu thiết bị của bạn được lắp dây nguồn cố định:** Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hậu mãi của nhà sản xuất hoặc nhân sự có chuyên môn tương tự thay nhằm tránh xảy ra nguy hiểm.
- Không được nhúng thiết bị này vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Sử dụng một tấm vải hoặc miếng bọt biển ẩm với nước rửa chén để vệ sinh các phụ kiện và bộ phận có tiếp xúc với đồ ăn. Lau sạch bằng một miếng vải hoặc bọt biển ẩm. Lau khô cẩn thận.
- Nếu biểu tượng  được đánh dấu trên thiết bị, biểu tượng này có nghĩa là “Thận trọng: các bề mặt có thể nóng lên trong quá trình sử dụng”.
- Thận trọng: Bề mặt của thành phần gia nhiệt có thể còn nóng ngay sau khi sử dụng.
- Thận trọng: Nguy cơ bị thương do sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Thận trọng: nếu thiết bị của bạn có dây nguồn có thể tháo ra, không được đổ chất lỏng lên đầu nối.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị:
 - ngay sau khi sử dụng
 - khi di chuyển thiết bị
 - trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng
 - nếu thiết bị không hoạt động chính xác
- Có thể bị bỏng nếu chạm vào bề mặt nóng của thiết bị, nước nóng, hơi nước hoặc thức ăn.

- Trong khi nấu, thiết bị phát ra nhiệt và hơi nước. Để mặt và bàn tay tránh xa thiết bị.
- Không được làm tắc lỗ thoát hơi nước.
- Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề nào hay có thắc mắc, vui lòng liên hệ với Đội ngũ chăm sóc hậu mãi hoặc tham khảo trang web của chúng tôi.
- Thiết bị có thể được sử dụng ở độ cao đến 2000 m.

- Vì sự an toàn của bạn, thiết bị này tuân thủ các quy định và chỉ thị về an toàn có hiệu lực tại thời điểm sản xuất (Chỉ Thị về Điện Áp Thấp, Tính Tương Thích Điện Từ, Các Quy Định về Vật Liệu Tiếp Xúc Với Thực Phẩm, Môi Trường...).
- Kiểm tra xem điện áp nguồn điện có tương ứng với điện áp ghi trên thiết bị hay không (dòng điện xoay chiều).
- Dựa trên các chuẩn hiện hành khác nhau, nếu bạn sử dụng thiết bị này ở một quốc gia khác với quốc gia nơi mua, hãy nhờ trung tâm dịch vụ được phép tiến hành kiểm tra.

KẾT NỐI VỚI NGUỒN ĐIỆN

- Không được sử dụng thiết bị nếu:
 - thiết bị hoặc dây điện bị hư hỏng.
 - thiết bị đã bị rơi hoặc có dấu hiệu hư hỏng hoặc không hoạt động đúng cách.
 - Trong trường hợp trên, phải gửi thiết bị đến một trung tâm dịch vụ được cấp phép. Không được tự tháo rời thiết bị.
- Không được để dây điện treo lủng lẳng.
- Luôn cắm thiết bị vào ổ cắm có nối đất.
- Không được sử dụng dây điện nối dài. Nếu bạn chấp nhận trách nhiệm pháp lý khi làm như thế thì chỉ sử dụng dây điện nối dài đảm bảo chất lượng, có phích cắm nối đất và thích hợp với công suất của thiết bị.
- Không được rút phích cắm thiết bị bằng cách kéo dây nguồn.

SỬ DỤNG

- Sử dụng một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa bất kỳ nguồn nước bắn nào.
- Không được để cửa thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không bao giờ được vận hành thiết bị khi nồi còn trống hoặc không có nồi.
- Chức năng/núm nấu phải có thể vận hành tự do. Không ngăn chặn hoặc cản trở chức năng tự động chuyển sang chức năng giữ ấm.
- Không được tháo nồi trong khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đặt thiết bị trực tiếp lên bề mặt nóng hoặc bất kỳ nguồn nhiệt hoặc lửa nào khác, vì làm như vậy sẽ gây ra hỏng hóc hoặc nguy hiểm.
- Nồi và tấm gia nhiệt phải tiếp xúc trực tiếp. Đảm bảo rằng không có thức ăn hoặc chất lỏng bị dính vào giữa nồi và tấm gia nhiệt.
- Không được đặt thiết bị gần nguồn nhiệt hoặc trong lò nóng, vì có thể xảy ra hư hỏng nghiêm trọng.
- Không cho thức ăn hoặc nước vào thiết bị cho đến khi nồi vào đúng vị trí.
- Tuân thủ các định mức được chỉ dẫn trong công thức nấu ăn.
- Nếu bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bị cháy, không được tìm cách dập lửa bằng nước. Để dập lửa, hãy sử dụng một tấm vải ẩm sau khi rút phích cắm.
- Mọi sự can thiệp chỉ nên được thực hiện bởi trung tâm dịch vụ được cấp phép hoặc ủy quyền với các phụ tùng thay thế chính hãng.
- Luôn rút phích cắm thiết bị nếu không có người trông chừng và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

- Thiết bị của bạn được thiết kế để vận hành trong nhiều năm. Tuy nhiên, khi bạn quyết định thay thiết bị, hãy nhớ suy nghĩ về việc bạn có thể góp phần bảo vệ môi trường bằng cách nào.
- Trước khi thải bỏ thiết bị, bạn nên tháo pin ra khỏi bộ chỉnh giờ và tiêu hủy tại trung tâm thu gom rác thải dân dụng địa phương (tùy theo mẫu)

Bảo vệ môi trường là trên hết!



- ① Thiết bị của bạn có chứa vật liệu quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.
- ➔ Hãy mang thiết bị đến điểm thu gom rác thải dân dụng tại địa phương.

TRƯỚC LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

- Mở nắp bằng cách nhấn nút mở trên nắp – Hình 1.
- Tháo nồi – Hình 2.
- Tháo nắp trong bằng cách đẩy núm ra ngoài – Hình 3.
- Tháo van thoát hơi bằng cách đẩy ra ngoài – Hình 4.
- Vệ sinh van thoát hơi bằng một miếng bọt biển và nước rửa chén.
- Lắp lại van với lỗ thoát hơi hướng lên trên (Hình 5) cho đến khi van được lắp đúng cách.
- Lắp lại nắp trong sao cho dấu Upside hướng ra phía trước. – Hình 6.
- Lau bên ngoài thiết bị và nắp bằng vải ẩm.
- Lau khô cẩn thận.

SỬ DỤNG NỒI CƠM CỦA BẠN

Đong nguyên liệu - Dung tích tối đa của nồi

- Các vạch chia độ ở bên trong nồi được xác định theo cốc, được sử dụng để đo mức nước khi nấu cơm và các loại ngũ cốc khác.
- Khi nấu cháo hoặc canh, lượng tối đa của tất cả các nguyên liệu bao gồm cả nước không được vượt quá vạch 0,75 cốc bên trong nồi.
- Lượng nước + gạo tối đa không được vượt quá vạch 4 cốc bên trong nồi - Hình 7.
- Cốc nhựa đi kèm với thiết bị là để đong gạo và các loại ngũ cốc khác.

HƯỚNG DẪN NẤU - Ví dụ: Gạo trắng		
Cốc đong gạo trắng	Mức nước trong nồi (+ gạo)	Số lượng khẩu phần ăn
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Lưu ý: Thêm nước theo vạch mức nước. Luôn cho gạo trước, nếu không sẽ bị dư nước.

Để nấu 0,5 cốc gạo trắng, bạn có thể thêm 130 ml nước tùy theo sở thích.

CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Tất cả các chương trình

- Nhấn “Menu” để chọn chương trình. Đèn của chương trình được chọn sẽ bật.
- Sau đó, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy”, biểu tượng mặt cười sẽ xuất hiện trên màn hình trước, sau đó quá trình nấu sẽ bắt đầu.
- Khi nấu xong, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm và đèn “Giữ ấm” sẽ sáng.

Lưu ý:

- Lô-gic đếm ngược cho các chương trình gạo trắng, gạo lứt và cơm niêu: Quá trình đếm ngược sẽ bắt đầu ở 10 phút cuối, theo phút.
- Lô-gic đếm ngược cho các chương trình nấu cháo, nấu canh và làm bánh: Nếu thời gian đã đặt lâu hơn 1,5 giờ, thời gian đếm ngược sẽ tính theo giờ; Nếu thời gian đã đặt là từ 1,5 giờ trở xuống, thời gian đếm ngược sẽ tính theo phút.

Cơm niêu

- Thêm gạo, nước và các thành phần khác vào nồi, chọn “Cơm niêu” và sau đó nhấn nút “Bắt đầu/Hủy” để bắt đầu nấu.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để tiếp tục nấu.

Mẹo: bạn có thể thêm một ít dầu ăn để cơm thêm giòn.

Làm bánh

Bạn có thể sử dụng chức năng “Làm bánh” để tự làm bánh bằng nồi cơm điện!

Sau đây là ví dụ một cách làm bánh bông lan đơn giản.

Nguyên liệu	Trứng (quả)	Đường (g)	Sữa (g)	Dầu bắp (g)	Bột mì (g)	Thời gian nướng mặc định (Tối thiểu)
Số lượng	3	30	30	30	60	90

Các bước:

1. Tách riêng lòng đỏ trứng và lòng trắng trứng.
2. Đánh bông lòng trắng trứng và thêm đường vào đánh 3 lần.
Đánh bông cho đến khi nổi bọt và bông lên. (Bạn có thể thêm vài giọt nước cốt chanh nguyên chất hoặc giấm trắng để tạo bọt tốt hơn.)
3. Trộn lòng đỏ trứng, sữa, dầu bắp và bột mì cho đến khi mịn.
4. Thêm hỗn hợp từ bước 2 vào hỗn hợp từ bước 3. Chú ý không khuấy mạnh để có thể giữ lại bọt.
5. Đổ hỗn hợp vào nồi nấu cơm điện
6. Chọn chức năng "Làm bánh".
7. Nhấn "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu nướng.
8. Khi hết thời gian, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.
9. Thưởng thức món bánh mềm xốp~

Bạn có thể thêm các loại hạt, vani, quả mọng hoặc các thành phần khác để tăng thêm hương vị.

Chỉnh giờ - Đặt trước thời gian kết thúc nấu

- Bạn có thể đặt trước thời gian kết thúc nấu với chức năng "Chỉnh giờ".
- Chọn chương trình nấu. Lưu ý một số chương trình không có chức năng "Chỉnh giờ" (xem bảng bên dưới)
 - Nhấn nút "Chỉnh giờ" để đặt thời gian kết thúc nấu. Ví dụ: nếu bạn đặt "8.5" thì cơm/món ăn sẽ sẵn sàng sau 8,5 giờ.
 - Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để hoàn thành cài đặt.
 - Bạn có thể thưởng thức bữa ăn của mình vào thời gian đặt trước!

Lưu ý:

- Thời gian chỉnh giờ nấu tối thiểu phải lâu hơn thời gian nấu, nếu không nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.
- Đơn vị là "h" (giờ)
- Khi thời gian cài đặt trước nằm trong khoảng từ 10 giờ đến 20 giờ, đơn vị điều chỉnh tối thiểu là 1 giờ; khi thời gian cài đặt trước nhỏ hơn 10 giờ, đơn vị điều chỉnh tối thiểu là 0,5 giờ.

Giữ ấm

- Lời khuyên: Để giữ chất lượng hương vị món ăn, vui lòng hạn chế thời gian chờ trong vòng 6 giờ.
- Nhấn nút "Menu" để chọn "Giữ ấm". Đèn của chương trình được chọn sẽ sáng.
- Nhấn "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu hoặc hủy chương trình "Giữ ấm".

Chỉnh giờ

Bạn có thể đặt thời gian nấu bằng chức năng "Chỉnh giờ".

- Chọn chương trình nấu. Lưu ý một số chương trình không có chức năng "Chỉnh giờ" (xem bảng bên dưới)
- Nhấn nút "Chỉnh giờ" để đặt thời gian kết thúc nấu. Ví dụ: nếu bạn đặt "1.0" thì cơm/món ăn sẽ sẵn sàng sau 1 giờ.
- Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để hoàn thành cài đặt.

Lưu ý:

- Đơn vị là "h" (giờ)
- Đơn vị điều chỉnh tối thiểu là 0,5 giờ.

NFC:

- Bật chức năng NFC trong phần cài đặt trên điện thoại và bật kết nối internet.
- Đưa điện thoại lại gần logo NFC trên bảng điều khiển.
- Điện thoại sẽ bật lên thông tin về các công thức chế biến liên quan đến sản phẩm.

Lưu ý:

- Do sự khác biệt giữa các dòng điện thoại, tín hiệu NFC đôi khi có thể không nhạy. Hãy thử di chuyển điện thoại một chút trong khi quét.

CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình nấu		Thời gian nấu		Điều chỉnh nhiệt độ	Cài đặt sẵn		Chỉnh giờ	Dung tích TỐI ĐA	Tự động giữ ấm
		Mặc định	Khoảng giới hạn		Khoảng giới hạn	Bước			
1	Gạo trắng	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10-24 giờ/ 1 giờ <10 giờ/ 0,5 giờ	KHÔNG CÓ	4	CÓ
2	Gạo lứt	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ		KHÔNG CÓ	4	CÓ
3	Nấu cháo	1,5 giờ	1-4 giờ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ		<4 giờ/ 0,5 giờ	0,75	CÓ
4	Nấu canh	1,5 giờ	1-4 giờ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ			0,75	CÓ
5	Cơm niêu	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	2	CÓ
6	Làm bánh	1,5 giờ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ
7	Hâm nóng	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG	KHÔNG CÓ	CÓ
8	Giữ ấm	12 giờ	0-12 giờ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Vui lòng đảm bảo nồi cơm đã được rút phích cắm và nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng.
- Bạn nên vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng bằng miếng bọt xốp.
- Các phụ kiện (Muỗng / Vá múc cơm/ Cốc đong) có thể rửa bằng máy rửa chén. Nồi cơm có thể rửa được bằng máy rửa chén, tuy nhiên để đảm bảo độ bền cho nồi, bạn nên rửa bằng tay với nước xà phòng và miếng bọt xốp mềm. (Một số chất tẩy rửa dùng cho máy rửa chén rất dễ ăn mòn và bề mặt cạnh nồi có thể thay đổi đôi chút theo thời gian. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm nhưng có thể làm mất thẩm mỹ.)

Bảo quản nồi

Đối với nồi, hãy cẩn thận làm theo các hướng dẫn bên dưới:

- Để đảm bảo duy trì chất lượng nồi, bạn không nên cắt thức ăn trong nồi.

- Sử dụng thìa nhựa đi kèm hoặc thìa gỗ (không dùng thìa kim loại) để tránh làm hỏng bề mặt nồi.
- Để tránh mọi nguy cơ nồi bị ăn mòn, không đổ giấm vào nồi.
- Không nên dùng bột tẩy và miếng bùi nhùi ráp.
- Nếu thức ăn bám vào đáy nồi, bạn có thể cho nước vào nồi để ngâm một lúc trước khi rửa.
- Lau khô nồi cẩn thận.

Vệ sinh nắp trong và van thoát hơi

- Tháo nắp trong bằng cách đẩy núm ra ngoài – Hình 3. Bạn cũng có thể tháo vòng đệm silicon của nắp trong để làm sạch.
- Tháo van thoát hơi bằng cách đẩy ra ngoài – Hình 4.
- Vệ sinh van bằng miếng bọt xốp và nước rửa chén.
- Lắp lại van với lỗ thoát hơi hướng lên trên (Hình – 5) cho đến khi van được lắp đúng cách.
- Gắn lại vòng đệm silicon: Gắn nắp sao cho dấu Upside ở phía trước được lắp vào lớp mỏng (lớp sau) của vòng đệm silicon. Đảm bảo mặt trước hướng ra ngoài. – Hình 8.
- Lắp lại nắp trong sao cho dấu Upside hướng ra phía trước. – Hình 6.

Vệ sinh và chăm sóc các bộ phận khác của thiết bị

- Vệ sinh bên ngoài nồi cơm, bên trong nắp và dây điện bằng vải ẩm và lau khô. Không được sử dụng các sản phẩm mài mòn.
- Không được sử dụng nước để vệ sinh bên trong thân thiết bị vì nước có thể làm hỏng cảm biến nhiệt.

LƯU Ý

- Không mở nắp trong khi nấu vì hơi nước sẽ thoát ra ngoài và điều này sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu và độ ngon của cơm.
- Sau khi nấu xong, khi đèn chỉ báo “Giữ ấm” bật sáng, hãy xới cơm lên, sau đó để cơm trong nồi thêm vài phút để cơm tới ngon.
- Không được chạm vào bộ phận gia nhiệt khi sản phẩm được cắm điện.**
- Cẩn thận lau bên ngoài nồi (nhất là đáy). Đảm bảo rằng không có cặn hoặc chất lỏng bên dưới nồi và trên bộ phận gia nhiệt.**
- Không bao giờ đặt tay bạn lên lỗ thoát hơi trong khi nấu, vì có nguy cơ bị bỏng – Hình 9.**
- Chỉ sử dụng nồi trong được bán kèm thiết bị.**
- Không được rót nước hoặc cho nguyên liệu vào thiết bị mà không có nồi bên trong.**

XỬ LÝ SỰ CỐ

Mô tả sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn chỉ báo tắt và không gia nhiệt.	Chưa cắm điện cho thiết bị.	Chưa cắm điện cho thiết bị. Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm vào ổ cắm và nguồn điện chưa.
Đèn chỉ báo tắt và không gia nhiệt.	Bảng mạch bị hỏng hoặc có lỗi kết nối E0/E1.	Gửi đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để sửa chữa.
Rò rỉ hơi nước trong quá trình sử dụng.	Nắp không được đặt đúng cách.	Mở và đảm bảo nắp được đặt đúng cách.
	Van thoát hơi không đúng vị trí hoặc không có	Dừng nấu (rút phích cắm thiết bị) và kiểm tra xem van đã hoàn chỉnh (2 bộ phận bị khóa lại với nhau) và được đặt đúng vị trí chưa
	Vòng đệm silicon không được lắp đúng cách.	Tham khảo IFU để lắp vòng đệm silicon đúng cách.
	Nắp hoặc vòng đệm van thoát hơi bị hỏng	Gửi đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để sửa chữa.
Tràn	Bảng mạch hoặc cảm biến bị hỏng	
E0	Cảm biến trên nắp hở hoặc bị đoản mạch.	
E1	Cảm biến dưới đáy hở hoặc bị đoản mạch.	

描述

- | | |
|---------|----------|
| 1 內膽 | e. 蛋糕 |
| 2 量杯 | f. 煲湯 |
| 3 可拆式內蓋 | g. 翻熱 |
| 4 外殼 | h. 保溫 |
| 5 開蓋按鈕 | i. 預設 |
| 6 飯勺 | j. 定時器 |
| 7 湯匙 | k. 選單 |
| 8 控制面板 | l. 開始/取消 |
| a. 白米 | 9 煲蓋 |
| b. 糙米 | 10 蒸氣閥 |
| c. 煲仔飯 | 11 電源線 |
| d. 粥 | |

重要安全事項 安全指引

請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。

- 本裝置不適宜配合外置的定時開關（即外置定時器或獨立的遙控系統）使用。
- 0 歲至 8 歲兒童不應使用本裝置。
- 在有人從旁監督或指示如何安全使用本裝置的狀況下，且瞭解潛在危險後，本裝置可供 8 歲及以上兒童使用。兒童年滿 8 歲方可在監督下清潔及維護本裝置。本裝置及電源線應置於 8 歲以下兒童可觸及的位置。
- 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用本裝置，但他們必須在監督下或已得知如何安全地使用裝置的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。兒童不得將本產品當作玩具。

- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 警告：確保裝置位於兒童不能觸及之處，尤其是使用及冷卻時。
- 本裝置僅作家居用途。 本裝置不適宜供以下場所使用或作以下用途，且相關使用將不在保養範圍之內：
 - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工茶水間區域
 - 農舍
 - 供酒店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用
 - 住宿加早餐類型的環境
- **如裝置的電源線為固定式：** 如電源線受損，必須交由生產商、售後服務部門，或具有相同資格的人士更換，以免發生危險。
- 請勿將本裝置浸入水中或其他液體。
- 使用濕布或沾有清潔劑的海綿擦拭裝置配件及與食物接觸的部分。以濕布或海綿清洗。請仔細擦乾。
- 如果裝置上標有△標籤，代表「小心：使用時表面會發熱」。
- 注意：加熱元件的表面在使用後會有餘熱。
- 注意：如不當使用本裝置，可能會有受傷的風險。
- 注意：本裝置配備可拆式電源線，切勿令連接部分沾上液體。
- 請記住在以下情況拔掉裝置插頭：
 - 使用後立即拔除
 - 移動本裝置時
 - 清潔或修理前
 - 裝置無法正常運作
- 裝置正在發熱的表面、熱水、蒸氣或食物，可能會引致灼傷。
- 裝置正在烹調時會釋出熱力和蒸氣。面部及雙手須保持遠離。
- 切勿阻隔蒸氣排放口。
- 如有任何問題或查詢，請聯絡我們的售後服務中心或瀏覽本公司網站。
- 本裝置最高可在海拔 2,000 米使用。
- 為保閣下安全，本裝置在製造時遵照了有關安全法規和指令（低電壓指令、電磁兼容性、食品接觸材料法規、環境.....）。
- 請檢查電源的電壓與裝置上顯示的電壓是否相符（交流電）。
- 基於不同的有效標準，如果閣下在購買國家/地區以外使用本裝置，請務必將裝置交由授權服務中心進行檢查。

連接電源

- 如發生以下情況，請勿使用本裝置：
 - 裝置或電源線已損壞。
 - 裝置發生故障、可見明顯損壞或無法正常運作。
 - 如發生上述情況，請務必將本裝置交回認可的服務中心。切勿自行拆開本裝置。
- 切勿讓電源線處於垂在半空的閒置狀態。
- 請記得將本裝置插入接地插座。
- 切勿使用延長導線。如閣下願自行承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好的延長導線，並具有接地插頭，而且與本裝置的電源相符。
- 不要用拉扯電線的方式拔除飯煲的插頭。

使用時

- 使用平坦、穩固、隔熱和不會受水濺的工作表面。裝置底部不可接觸水。
- 當裝置內膽無任何材料，或內膽未裝上時，切勿嘗試操作裝置。
- 烹飪功能/旋鈕必須能夠自由操作。請勿阻止或妨礙裝置自動轉至保溫功能。
- 本裝置運作時，切勿拆除內膽。
- 切勿直接將本裝置放在發熱表面，或任何其他熱源或火焰之上，以免損壞或發生危險。
- 內膽及發熱板須保持直接接觸。確保內膽和發熱板之間沒有食物或液體。
- 請勿將本裝置放在熱源或熱焗爐附近，否則可能會引起嚴重損害。
- 裝上內膽前，切勿將任何食材或水放入裝置內。
- 請遵照烹調說明所建議的材料份量。
- 如果裝置有任何部分起火，切勿嘗試用水撲滅。請在拔除電源插頭後用濕毛巾悶熄火焰。
- 任何維修或零件更換措施都必須交由認可或授權服務中心以原裝零件進行。
- 如裝置無人看管，或即將裝嵌、拆開或清潔，請必須先中斷裝置的電源。

保護環境

- 根據設計，本裝置可運作多年。然而，如閣下決定將其更換，請謹記考慮環保因素。
- 在丟棄您的裝置前，請拆除定時器內的電池，然後丟棄至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。 **ZH**

環境保護最為優先！



- ① 本裝置包含可回收或循環再用的有價物料。
- ➡ 請將本裝置棄置在所屬地區的家居垃圾收集站。

初次使用前

- 按下煲蓋上的開蓋按鈕，打開煲蓋（圖 1）。
- 取出內膽（圖 2）。
- 用手挽向外推，取下內蓋（圖 3）。
- 向外推以取下蒸氣閥（圖 4）。
- 用海綿及洗潔精清潔。
- 將蒸氣閥放回原處並確保蒸氣出口朝上（圖 5），直至蒸氣閥（固定好）。
- 將內蓋放回原處，「朝上」標記位於前方（圖 6）。
- 用濕布擦拭機身表面及蓋。
- 小心擦乾。

使用飯煲

量度材料份量 - 內膽的最高容量

- 內膽內的刻度以杯為單位。刻度可幫助量度煮飯及其他穀類時的水量。
- 煲粥或煲湯時，所有材料（包括水）的總量最多不應超過內膽內的最高水位線（0.75 杯）。
- 米和水的總量最多不應超過內膽內的最高水位線（4 杯）（圖 7）。
- 本裝置所附的膠杯可用作量度米及其他穀類。

烹調指南 - 以白米為例		
白米的 杯數	內膽中的水位 (連同米)	每人份數
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

備註：請加水至相應的水位標記處。煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

如要煮 0.5 杯白米，您可以視乎個人喜好加入 130 毫升清水。

烹調程式

所有程式

- 按下「Menu」(選單) 按鈕選擇程式。所選程式的指示燈會亮起。
- 然後按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕，先會顯示笑臉，接著開始烹調。
- 烹調完成後，會自動啟用保溫功能，而「Warm」(保溫) 指示燈會亮起。

備註：

- 白米、糙米、煲仔飯的倒數邏輯：最後 10 分鐘開始倒數計時，以分鐘為單位倒數。
- 粥、煲湯、蛋糕的倒數邏輯：若設定時間多於 1.5 小時，則以小時為單位倒數計時；若設定時間為 1.5 小時或更短，則倒數計時以分鐘為單位。

煲仔飯

- 先放入米、水和其他材料，選擇「Clay Pot」(煲仔飯)，然後按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕開始烹調。
- 按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕繼續烹調。

貼士：落油可以令米飯更爽口。

蛋糕

您可以使用我們電飯煲的「Cake」(蛋糕) 功能自製蛋糕！

以下步驟示範如何製作原味海綿蛋糕。

食材	雞蛋 (隻)	砂糖 (克)	牛奶 (克)	粟米油 (克)	小麥粉 (克)	預設烤焗時間 (分鐘)
份量	3	30	30	30	60	90

步驟：

- 將蛋黃和蛋白分開。
- 打發蛋白，分開 3 次加入砂糖，攪拌至蛋白呈柔細泡沫狀為止。(可以加入幾滴純檸檬汁或白醋，起泡效果更佳。)
- 將蛋黃、牛奶、粟米油和麥粉混合攪勻。
- 將第 2 步製成的混合物倒入第 3 步的混合物中。注意切忌用力攪拌，以防泡沫爆破。
- 將混合物倒入電飯煲內膽之中
- 選擇「Cake」(蛋糕) 功能。
- 按下「Start/Cancel」(開始/取消) 開始烤焗。
- 設定好的時間結束後，裝置會自動開啟保溫模式。
- 享受鬆軟美味的海綿蛋糕吧！

您可以添加堅果、香草、乾果或其他材料，令口感更為豐富。

預設 - 預設完成烹調時間

您可以使用「Preset」(預設) 功能預先設定完成烹調的時間。

- 選取烹調程式。請注意，部分程式不設「Preset」(預設) 功能(見下表)
- 按下「Preset」(預設) 按鈕以設定完成時間。例如：如果您將時間設定為「8.5」，米飯/菜式將於 8.5 小時後完成。
- 按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕以完成設置。
- 現在，您可以於所選時間享用美食！

備註：

- 最短預設時間不得短於烹飪時間，否則電飯煲會立即開始烹調。
- 單位為「小時」
- 當預設時間介乎 10 小時至 20 小時之間時，最小可調單位為 1 小時，如預設時間少於 10 小時，最小可調單位為 0.5 小時。

保溫

- 建議：為保持食物美味可口，請將保溫時間控制在 6 小時以內。
- 按下「Menu」(選單) 按鈕並選擇「Keep Warm」(保溫)。所選程式的指示燈會亮起。

- 按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕以開始或取消「Keep Warm」(保溫) 程式。

定時器

您可以使用「Timer」(定時器) 功能設定烹調時間。

- 選取烹調程式。 請注意, 部分程式不設「Timer」(定時器) 功能 (見下表)
- 按下「Timer」(定時器) 按鈕以設定烹調時間。 例如: 如果您將時間設定為「1.0」, 米飯/菜式將於 1 小時後完成。
- 按下「Start/Cancel」(開始/取消) 按鈕以完成設置。

備註:

- 單位為「小時」
- 最小可調單位為 0.5 小時。

NFC:

- 在手機設定中開啟 NFC 功能並啟用網絡連線。
- 將手機靠近面板上的 NFC 標誌。
- 手機會彈出產品相關食譜的資訊。

備註:

- 由於手機型號各有不同, NFC 訊號有時可能會不靈敏。嘗試在掃描時稍微移動手機。

程式

烹調程式	烹調時間		調校溫度	預設		定時器	最大容量	自動保溫
	預設	範圍		範圍	步驟			
1 白米	自動	不適用	不適用	烹調時間至 24 小時	10 至 24 小時/1 小時 <10 小時/0.5 小時	不適用	4	有
2 糙米	自動	不適用	不適用	烹調時間至 24 小時		不適用	4	有
3 粥	1.5 小時	1 至 4 小時	不適用	烹調時間至 24 小時		<4 小時/0.5 小時	0.75	有
4 煲湯	1.5 小時	1 至 4 小時	不適用	烹調時間至 24 小時			0.75	有
5 煲仔飯	自動	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	2	有
6 蛋糕	1.5 小時	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	有
7 翻熱	自動	不適用	不適用	不適用	不適用	沒有	不適用	有
8 保溫	12 小時	0 至 12 小時	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用

清潔及保養

- 清潔及保養飯煲前, 請確定已拔除電源, 而且裝置已徹底冷卻。
- 建議每次使用本裝置後都用海綿清潔。
- 配件 (湯匙/飯勺/量杯) 可以用洗碗機清洗。 內膽可以使用洗碗機清洗, 但我們建議您使用肥皂水和軟海綿清潔, 以延長部件壽命 (部分洗碗機清潔劑腐蝕性較強, 長期使用可能會導致內膽邊緣略微變形。 這並不影響烹飪性能, 但可能會有損外觀)。

保養內膽

請按照以下指示小心使用內膽:

- 為保養內膽的材質, 建議避免在裏面切食物。
- 請使用附送的膠匙或木匙; 避免使用金屬器具, 以免損壞內膽表層。
- 為防止腐蝕, 請勿將醋倒入內膽中。
- 不建議使用砂粉及研磨海綿。
- 如有食物黏在鍋底, 可在清洗前先浸水一段時間。
- 小心擦乾內膽。

清潔內蓋及氣閥

- 用手挽向外推, 取下內蓋 (圖 3)。您亦可取下內蓋的矽膠墊圈進行清洗。
- 向外推以取下蒸氣閥 (圖 4)。
- 用海綿及洗潔精清潔。
- 將蒸氣閥放回原處並確保蒸氣出口朝上 (圖 5), 直至蒸氣閥固定好。
- 將矽膠墊圈放回原處: 將煲蓋 (「朝上」標記位於前方) 裝嵌至矽膠墊圈的薄層 (後層) 上。確保正面朝外。 (圖 8)。
- 將內蓋放回原處, 「朝上」標記位於前方 (圖 6)。

其他裝置零件的清潔及保養

- 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。
- 切勿用水清洗裝置內部, 以免損壞熱力感應器。

備註

- 煮食時請勿打開煲蓋, 因為蒸氣溢出會影響烹調時間和米飯的味道。
- 當飯煮好, 「Keep Warm」(保溫) 指示燈亮著時, 攪拌米飯, 然後讓米飯留在鍋中數分鐘, 可令米飯粒粒分明。
- 開啟電源後, 請勿觸摸本裝置的發熱元件。
- 小心擦拭內膽外面部分 (特別是底部)。 確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體。

- 切勿在烹調期間將手放近蒸氣排放口，以免燙傷(圖 9)。
- 只可使用隨裝置提供的內膽。
- 裝上內膽前，請勿將水或食材放進裝置內。

疑難排解

異常情況描述	原因	解決方案
有指示燈未亮而且不加熱。	裝置未插上電源。	裝置未插上電源。 檢查裝置電源線是否已插上底座插頭及電源。
有指示燈未亮而且不加熱。	電路板損壞或出現連接錯誤 E0/E1。	送交授權服務中心維修。
裝置運作期間有蒸氣洩漏。	煲蓋未正確關上。	打開並確保蓋子已關好。
	蒸氣閥位置錯誤或不完整。	停止烹調(拔除電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當。
	矽膠墊圈未裝妥。	參考 IFU，了解如何正確安裝矽膠墊圈。
	煲蓋或蒸氣出口閥墊片損壞。	送交授權服務中心維修。
溢出	電路板或感應器損壞。	
E0	蓋上的感應器斷路或短路。	
E1	底部的感應器斷路或短路。	

KETERANGAN

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Periuk | d. | Congee (Bubur Nasi) |
| 2 | Cawan penyukat | e. | Cake (Kek) |
| 3 | Penutup dalaman boleh tanggal | f. | Soup (Sup) |
| 4 | Tapak | g. | Reheat (Panaskan Semula) |
| 5 | Butang pembuka penutup | h. | Keep Warm (Kekal Panas) |
| 6 | Senduk nasi | i. | Preset (Praset) |
| 7 | Sudu sup | j. | Pemasa |
| 8 | Panel kawalan | k. | Menu |
| | a. White rice (Beras putih) | l. | Start/Cancel (Mula/Batal) |
| | b. Brown Rice (Beras Perang) | 9 | Penutup |
| | c. Clay Pot (Claypot) | 10 | Injap stim |
| | | 11 | Kabel kuasa |

MY

PERLINDUNGAN PENTING ARAHAN KESELAMATAN

Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan dengan selamat.

- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak dari 0 tahun hingga 8 tahun.
- Perkakas boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur dari 8 tahun ke atas jika mereka diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berumur 8 tahun ke atas dan diawasi. Simpan perkakas dan kabel

jauh daripada jangkauan kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun.

- Perkakas boleh digunakan oleh orang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan dengan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak mestilah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- AMARAN: Pastikan perkakas jauh dari jangkauan kanak-kanak, terutamanya semasa penggunaan dan semasa perkakas dibiarkan menjadi sejuk.

- Perkakas ini untuk penggunaan di dalam rumah. Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan walaupun dalam penggunaan yang berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
 - Ruang dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain
 - Rumah ladang
 - Oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran penginapan lain
 - Persekitaran inap sarapan
- **Jika perkakas anda dilengkapi kabel kuasa tetap:** jika kabel sumber kuasa rosak, kabel mestilah digantikan oleh pengilang, jabatan perkhidmatan selepas jualan pengilang atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.
- Perkakas tidak boleh direndam di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Gunakan kain lembap atau span dengan cecair membasuh untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain yang lembap atau span. Keringkan dengan teliti.
- Jika terdapat simbol  bertanda pada perkakas, simbol ini bermaksud “Amaran: permukaan mungkin panas ketika penggunaan”.

- **Awas:** permukaan elemen pemanasan tertakluk pada sisa haba selepas digunakan.
- **Awas:** risiko kecederaan disebabkan oleh penggunaan perkakas yang tidak betul.
- **Awas:** jika perkakas anda mempunyai kabel kuasa boleh tanggal, jangan tumpahkan cecair pada penyambung.
- **Sentiasa cabut perkakas:**
 - sejeurus selepas digunakan
 - semasa menggerakkan perkakas
 - sebelum sebarang pembersihan atau penyelenggaraan
 - jika perkakas gagal berfungsi dengan betul
- Kelecuran boleh berlaku dengan menyentuh permukaan panas pada perkakas, air panas, stim atau makanan.
- Semasa memasak, perkakas akan mengeluarkan haba dan stim. Jauhkan dari muka dan tangan.
- Jangan halang alur keluar stim.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan, sila hubungi Perkhidmatan Selepas Jualan kami atau rujuk laman web kami.
- Perkakas boleh digunakan hingga ketinggian altitud 2000 m.
- Untuk keselamatan anda, perkakas ini mematuhi peraturan dan arahan keselamatan yang berkuat kuasa pada waktu pengeluaran

(Arahan Voltan Rendah, Keserasian Elektromagnet, Peraturan Bahan Sentuh Makanan, Persekitaran...).

- Pastikan voltan sumber kuasa bersesuaian dengan voltan yang ditunjukkan pada perkakas (arus ulang alik).
- Memandangkan terdapat pelbagai standard yang ditetapkan, jika perkakas digunakan di negara lain selain negara tempat perkakas dibeli, semak dengan pusat perkhidmatan yang diprakui.

MY

MENYAMBUNG KEPADA SUMBER KUASA

- Jangan gunakan perkakas jika:
 - perkakas atau kabel rosak.
 - perkakas telah terjatuh atau menunjukkan kerosakan yang jelas atau tidak berfungsi dengan betul.
 - Jika perkara di atas berlaku, perkakas mestilah dihantar ke pusat perkhidmatan yang diprakui. Jangan buka perkakas sendiri.
- Jangan biarkan kabel tergantung.
- Sentiasa pasang palam perkakas ke dalam soket yang dibumikan.
- Jangan gunakan wayar sambungan. Jika anda menerima tanggungjawab untuk berbuat demikian, hanya gunakan wayar sambungan yang berada dalam keadaan baik, mempunyai palam yang dibumikan dan sesuai dengan kuasa perkakas.
- Jangan cabut perkakas dengan menarik kabel.

PENGUNAAN

- Gunakan permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada sebarang percikan air.
- Jangan biarkan tapak perkakas bersentuhan dengan air.
- Jangan cuba mengendalikan perkakas apabila periuk kosong atau tanpa periuk.
- Fungsi/tombol memasak mestilah dibenarkan untuk beroperasi dengan bebas. Jangan cegah atau halang fungsi daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal panas.
- Jangan keluarkan periuk semasa perkakas sedang beroperasi.
- Jangan letakkan perkakas terus pada permukaan yang panas atau sebarang sumber haba atau api lain kerana ini boleh merosakkan perkakas atau bahaya.

- Periuk dan plat pemanas seharusnya bersentuhan secara langsung. Pastikan tiada makanan atau cecair yang berada di antara periuk dengan plat pemanas.
- Jangan letakkan perkakas berdekatan sumber haba atau di dalam ketuhar yang panas kerana ini boleh menyebabkan kerosakan teruk.
- Jangan masukkan makanan atau air ke dalam perkakas sehingga periuk diletakkan dengan betul.
- Ikut paras yang ditunjukkan dalam resipi.
- Jika mana-mana bahagian perkakas anda terbakar, jangan cuba padamkan dengan air. Gunakan pengelap pinggan yang lembap untuk memadamkan api selepas palam ditanggalkan.
- Sebarang sokongan seharusnya dibuat oleh pusat perkhidmatan yang diluluskan atau diperakui dengan barang ganti yang asli.
- Sentiasa cabut perkakas daripada sumber kuasa alat jika dibiarkan dan sebelum memasang, membuka atau membasuh.

LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Perkakas anda telah direka bentuk untuk beroperasi selama bertahun-tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda membuat keputusan untuk menggantikan perkakas, jangan lupa untuk memikirkan cara anda boleh menyumbang kepada perlindungan alam sekitar.
- Sebelum membuang perkakas, anda mestilah mengeluarkan bateri daripada pemasa dan melupuskan bateri di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

Utamakan perlindungan alam sekitar!



① Perkakas anda mengandungi bahan penting yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.

➡ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Buka penutup dengan menekan butang pembuka pada penutup – Raj. 1.
- Keluarkan periuk – Raj. 2.

- Keluarkan penutup dalam dengan menolak ke luar menggunakan tombol – Raj. 3.
- Keluarkan injap stim dengan menolak ke luar – Raj. 4.
- Bersihkan perkakas dengan span dan cecair pencuci.
- Letakkan semula injap dengan salur stim menghala ke atas (Raj. 5) sehingga injap terpasang dengan betul.
- Letakkan semula penutup dengan tanda Terbalik di bahagian hadapan. – Raj. 6.
- Lap bahagian luar perkakas dan penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.

MENGGUNAKAN PERIUK NASI ANDA

Menyukat bahan-bahan - Kapasiti maksimum periuk

- Penandaan bersengat pada bahagian dalam periuk adalah dalam sukatan cawan, tanda ini digunakan untuk mengukur jumlah air apabila memasak nasi dan bijirin lain.
- Untuk memasak bubur nasi atau sup, kuantiti maksimum bagi semua bahan termasuk air tidak boleh melebihi 0.75 cawan di dalam periuk.
- Kuantiti maksimum air + beras tidak boleh melebihi 4 cawan di dalam periuk – Raj. 7.
- Cawan plastik yang disediakan dengan perkakas anda adalah untuk menyukat beras dan bijirin lain.

PANDUAN MEMASAK - Contohnya Beras Putih		
Cawan penyukat beras putih	Paras air di dalam mangkuk (+ beras)	Kuantiti hidangan
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

Nota: Tambahkan air mengikut penanda paras air. Sentiasa masukkan beras dahulu, jika tidak air akan melebihi jumlah yang disyorkan.

Untuk memasak 0.5 cawan beras putih, anda boleh menambahkan 130ml air mengikut kesesuaian anda.

PROGRAM MEMASAK

Semua program

- Tekan "Menu" untuk memilih program. Lampu program yang dipilih akan dihidupkan.
- Kemudian tekan butang "Start/Cancel (Mula/Batal)", paparan wajah tersenyum akan terpapar terlebih dahulu pada skrin, kemudian proses memasak akan bermula.
- Selepas memasak, proses akan memasuki keep warm (kekalkan panas) secara automatik dengan penunjuk "Warm (Kekalkan Panas)" menyala.

Nota:

- Kiraan masa undur logik untuk beras putih, beras perang dan claypot: Kiraan masa undur akan bermula pada 10 minit terakhir, dikira dalam minit.
- Kiraan masa undur untuk bubur nasi, sup dan kek: Jika masa yang ditetapkan melebihi 1.5 jam, kiraan masa undur akan diteruskan dalam jam; Jika masa yang ditetapkan ialah 1.5 jam atau kurang, kiraan masa undur akan diteruskan dalam minit.

Clay Pot (Claypot)

- Tambahkan nasi, air dan bahan lain dalam periuk, pilih "Clay Pot (Claypot)" kemudian tekan butang "Start/Cancel (Mula/Batal)" untuk mula memasak.
- Tekan butang "Start/Cancel (Mula/Batal)" untuk meneruskan proses memasak.

Petua: anda boleh menambahkan sedikit minyak untuk mendapatkan hasil yang lebih rangup.

Cake (Kek)

Anda boleh menggunakan fungsi "Cake (Kek)" untuk membuat kek dengan periuk nasi kami!

Berikut ialah contoh cara membuat kek span biasa.

Bahan-bahan	Telur (biji)	Gula (g)	Susu (g)	Minyak Jagung (g)	Tepung Gandum (g)	Masa Membakar Lalai (Min.)
Kuantiti	3	30	30	30	60	90

Langkah:

1. Pisahkan kuning telur dan putih telur.
2. Pukul putih telur dan tambahkan gula dalam 3 kali. Pukul sehingga berbuih dan gebu. (Anda boleh menambahkan beberapa titik jus lemon tulen atau cuka putih untuk mendapatkan kesan berbuih yang lebih baik.)
3. Campurkan kuning telur, susu, minyak jagung dan tepung gandum sehingga halus.
4. Tambahkan campuran langkah 2 kepada campuran langkah 3. Berhati-hati agar tidak mengacau terlalu kuat, agar busa dapat dilindungi.
5. Tuangkan campuran ke dalam periuk nasi
6. Pilih fungsi "Cake (Kek)".
7. Tekan "Start/Cancel (Mula/Batal)" untuk mula membakar.
8. Apabila masa berlalu, perkakas akan beralih kepada status kekal panas secara automatik.
9. Nikmati kek span yang gebu~

Anda boleh menambahkan kacang, vanilla, beri atau bahan-bahan lain untuk memperkayakan perisa.

Praset - Praset masa tamat memasak

Anda boleh menetapkan masa tamat memasak lebih awal dengan fungsi "Praset (Praset)".

- Pilih program memasak. Harap maklum bahawa sesetengah program tiada fungsi "Praset (Praset)" (lihat carta di bawah)
- Tekan butang "Praset (Praset)" untuk menetapkan masa tamat. Contohnya, jika anda menetapkan "8:5", ini bermakna nasi/masakan akan siap dalam masa 8.5 jam.
- Tekan butang "Start/Cancel (Mula/Batal)" untuk menyelesaikan tetapan.
- Anda boleh menikmati hidangan anda pada masa yang anda tetapkan!

Nota:

- Masa pratetap minimum mestilah lebih lama daripada masa memasak, jika tidak, produk akan mula memasak dengan segera.

- Unit ialah “j”
- Apabila masa Praset ialah antara 10j hingga 20j, unit pelarasan minimum ialah 1j, apabila masa Praset kurang daripada 10j, unit pelarasan minimum ialah 0.5j.

Keep Warm (Kekal Panas)

- Cadangan: untuk mengekalkan kualiti rasa makanan, sila hadkan masa pegangan dalam tempoh 6j.
- Tekan “Menu” untuk memilih “Kekal Panas (Keep Warm)”. Lampu program yang dipilih akan dihidupkan.
- Tekan “Start/Cancel (Mula/Batal)” untuk memulakan atau membatalkan program “Keep Warm (Kekal Panas)”.

Timer (Pemasa)

Anda boleh menetapkan masa memasak dengan fungsi “Timer (Pemasa)”.

- Pilih program memasak. Harap maklum bahawa sesetengah program tiada fungsi “Timer (Pemasa)” (lihat carta di bawah)
- Tekan butang “Timer (Pemasa)” untuk melaraskan masa memasak. Contohnya, jika anda menetapkan “1.0”, ini bermakna nasi/masakan akan siap dalam masa 1 jam.
- Tekan butang “Start/Cancel (Mula/Batal)” untuk menyelesaikan tetapan.

Nota:

- Unit ialah “j”
- Unit pelarasan minimum ialah 0.5j.

NFC:

- Hidupkan fungsi NFC dalam tetapan telefon dan dayakan sambungan Internet.
- Letakkan telefon berdekatan logo NFC pada panel.
- Telefon akan memaparkan maklumat tentang produk berkaitan resipi.

Nota:

- Oleh sebab perbezaan dalam model telefon, isyarat NFC mungkin menjadi tidak sensitif. Sila cuba gerakan telefon sedikit semasa mengimbas.

PROGRAMS

Program Memasak	Masa memasak	Pelarasan suhu		Preset (Praset)		Timer (Pemasa)	Kapasiti MAKSI-MUM	Automatik kekal panas
		Lalai	Julat	Julat	Langkah			
1	White Rice (Beras Putih)	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak- 24j	10-24j/1j <10j/0.5j	4	YA
2	Brown Rice (Beras Perang)	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak- 24j		4	YA
3	Congee (Bubur Nasi)	1.5j	1-4 j	T/B	Masa memasak- 24j		0.75	YA
4	Soup (Sup)	1.5j	1-4 j	T/B	Masa memasak- 24j		0.75	YA
5	Clay Pot (Claypot)	Automatik	T/B	T/B	T/B	T/B	2	YA
6	Cake (Kek)	1.5j	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	YA
7	Reheat (Panaskan Semula)	Automatik	T/B	T/B	T/B	TIDAK	T/B	YA
8	Keep Warm (Kekal Panas)	12j	0-12j	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B

MEMBERSIH DAN MENYELENGGARA

- Sila pastikan palam periuk nasi telah dicabut dan disejukkan sepenuhnya sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Anda dinasihatkan agar membersihkan perkakas selepas setiap penggunaan dengan span.
- Aksesori (Sudu / Spatula / Cawan Penyukat) selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Periuk boleh dibasuh di dalam pembasuh pinggan mangkuk. Walau bagaimanapun, untuk memastikan periuk tahan lama, kami mengesyorkan pencucian dengan tangan menggunakan air sabun dan span lembut. (Sesetengah detergen pembasuh pinggan mangkuk adalah sangat mengakis dan pinggir periuk anda mungkin berubah sedikit dari masa ke masa. Ini tidak mempengaruhi prestasi memasak tetapi boleh menjejaskan rupa periuk.)

Penjagaan periuk

Untuk periuk, ikut arahan di bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan kualiti penyelenggaraan periuk, anda disyorkan agar tidak memotong makanan di dalam periuk.
- Gunakan sudu plastik yang dibekalkan atau sudu kayu (elakkan sudu besi) agar permukaan periuk tidak rosak.
- Untuk mengelakkan sebarang risiko pengakisan, jangan tuang cuka ke dalam periuk.
- Serbuk gosok dan span yang kasar tidak disarankan.
- Jika makanan melekat di bahagian bawah, anda boleh memasukkan air ke dalam periuk untuk direndam buat seketika sebelum mencuci periuk.
- Keringkan periuk dengan berhati-hati.

Membersihkan penutup dalaman dan injap

- Keluarkan penutup dalam dengan menolak ke luar menggunakan tombol – Raj. 3. Anda juga boleh mengeluarkan gelang silikon penutup dalam untuk dibersihkan.
- Bersihkan injap stim dengan menolak ke luar – Raj. 4.
- Bersihkan perkakas dengan span dan cecair pencuci.
- Letakkan semula injap dengan salur stim menghala ke atas (Raj. – 5) sehingga injap terpasang dengan betul.
- Letakkan semula gelang silikon: masukkan penutup dengan tanda Terbalik di hadapan lapisan nipis (lapisan belakang) gelang silikon. Pastikan bahagian hadapan menghadap ke luar. – Raj 8.
- Letakkan semula penutup dengan tanda Terbalik di bahagian hadapan. – Raj. 6.

Membersih dan menjaga bahagian lain perkakas

- Bersihkan bahagian luar Periuk Nasi, bahagian dalam penutup dan kabel dengan kain lembap dan lap kering. Jangan gunakan produk yang kasar.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan bahagian dalam badan perkakas kerana ini boleh merosakkan sensor haba.

NOTA

- Jangan buka penutup semasa memasak kerana stim akan keluar dan ini akan menjejaskan masa memasak dan rasa.
- Setelah nasi masak, apabila lampu penanda “Keep Warm (Kekal Panas)” menyala, kacau nasi dan biarkan dalam periuk nasi selama beberapa minit lagi untuk mendapatkan nasi yang sempurna dengan bijirin yang terpisah.
- **Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dihidupkan.**
- **Lap bahagian luar periuk dengan berhati-hati (terutamanya di bahagian bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah periuk dan pada elemen pemanas.**
- **Jangan sekali-kali letakkan tangan anda pada salur stim semasa memasak kerana terdapat bahaya kelecuman – Raj. 9.**
- **Hanya gunakan periuk dalaman yang dibekalkan bersama perkakas.**
- **Jangan tuang air atau memasukkan bahan-bahan ke dalam perkakas tanpa periuk di dalam perkakas.**

MY

PENCARISILAPAN

Perihalan kerosakan	Punca	Penyelesaian
Sebarang lampu penanda tidak menyala dan tiada pemanasan.	Palam perkakas tidak dipasang.	Palam perkakas tidak dipasang. Periksa sekiranya kabel kuasa telah dipasang pada soket dan sesalur kuasa.
Sebarang lampu penanda tidak menyala dan tiada pemanasan.	Kerosakan papan litar atau terdapat ralat sambungan E0/E1.	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
Kebocoran stim ketika penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan pastikan penutup ditutup dengan betul.
	Injap stim tidak diletakkan dengan betul atau tidak lengkap	Hentikan memasak (cabut palam produk) dan pastikan injap lengkap (2 bahagian terkunci bersama-sama) dan berada pada kedudukan yang baik
	Gegelang silikon tidak dipasang dengan betul.	Rujuk IFU untuk memasang gelang silikon dengan betul.
	Penutup atau gasket injap stim rosak	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
Melimpah	Kerosakan papan litar atau sensor	
E0	Sensor pada penutup terbuka atau mengalami litar pintas.	
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau mengalami litar pintas.	

คำอธิบาย

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1 หม้อชั้นใน | e. เค้ก |
| 2 ถ้วยตวง | f. ชุป |
| 3 ฝาชั้นในแบบถอดออกได้ | g. อุ่นอาหาร |
| 4 ตัวเครื่อง | h. อุ่นต่อเนื่อง |
| 5 ปุ่มเปิดฝา | i. ตั้งเวลาล่วงหน้า |
| 6 กัมพูตักข้าว | j. ตัวจับเวลา |
| 7 ช้อนชุป | k. เมนู |
| 8 แผงควบคุม | l. เริ่ม/ยกเลิก |
| a. ข้าวขาว | 9 ฝาปิด |
| b. ข้าวกล้อง | 10 วาล์วไอน้ำ |
| c. ข้าวอบหม้อดิน | 11 สายไฟ |
| d. โจ๊ก | |

การป้องกันอันตรายที่สำคัญ คำแนะนำด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน เก็บรักษาเครื่องใช้ให้ปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- ไม่ควรให้เด็กอายุ 0 ถึง 8 ปีใช้เครื่องใช้นี้
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เด็กไม่ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้ เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และมีผู้ใหญ่ควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำ

นำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและ
เข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

- เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล
(รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาท
สัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้น
แต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยว
กับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความ
ปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น
- คำเตือน: เก็บเครื่องใช้ให้อยู่พ้นจากมือเด็ก โดยเฉพาะใน
ระหว่างใช้งานและหลังใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- เครื่องใช้สำหรับการใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่อง
ใช้ในลักษณะต่อไปนี้ เพราะไม่อยู่ในการรับประกัน:
 - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และ
สถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
 - โรงนา
 - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อม
การพักอาศัยประเภทอื่นๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเข้า
- **หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟแบบติดกับเครื่อง:**
หากสายแหล่งจ่ายไฟได้รับความเสียหาย จะต้องเปลี่ยน
โดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขายของผู้ผลิต หรือ
บุคคลผู้มีความชำนาญคล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ใต้น้ำหรือของเหลวชนิดอื่นๆ
- ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำยาทำความสะอาด
เช็ดอุปกรณ์เสริม และชิ้นส่วนต่างๆ ที่สัมผัสกับ

อาหาร เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำ เช็ดให้
แห้งด้วยความระมัดระวัง

- หากมีสัญลักษณ์  บนเครื่อง หมายความว่า “ระวัง: พื้น
ผิวอาจร้อนขณะใช้งาน”
- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลง
เหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ระวัง: เสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากการใช้เครื่องไม่ถูกต้อง
- ระวัง: หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟที่ถอดได้ อย่าทำน้ำ
หกใส่ขั้วต่อ
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทุกครั้ง:
 - ทันทีหลังการใช้งาน
 - เมื่อเคลื่อนย้ายตัวเครื่อง
 - ก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาใดๆ
 - หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้อง
- อาจเกิดเปลวไหม้หากสัมผัสพื้นผิวของเครื่องใช้ที่ร้อน รวม
ทั้งน้ำ ไอน้ำ หรืออาหารที่ร้อน
- ขณะทำอาหาร จะเกิดความร้อนและไอน้ำ อย่างน่าใบหน้า
และมือเข้าใกล้
- อย่ากีดขวางช่องระบายไอน้ำ
- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัย โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลัง
การขาย หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา
- เครื่องใช้ควรใช้ในระดับความสูงไม่เกิน 2,000 ม.

- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความ
ปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ ณ เวลาที่ผลิต (ข้อกำหนดด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ ความเข้า
กันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหารได้อย่างปลอดภัย สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสัมพันธ์กับที่แสดงบนเครื่องใช้หรือไม่
(ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องจากความหลากหลายของมาตรฐานที่บังคับใช้ หากนำเครื่องไปใช้ในประเท
นอกจากประเทศที่ซื้อให้นำไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เครื่อง ถ้า:
 - เครื่องใช้หรือสายไฟเสียหาย
 - เคยทำเครื่องตกหล่น หรือเห็นว่ามีความเสียหาย หรือทำงานไม่เป็นปกติ
 - ในกรณีดังกล่าว ต้องส่งเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง ห้ามแยกส่วนประกอบของเครื่องใช้ด้วยตนเอง
- ห้ามปล่อยให้สายไฟหลวมมา
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าจ่ายไฟฟ้าที่ต่อสายดินเสมอ
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณต้องการใช้ปลั๊กพ่วง คุณต้องใช้ปลั๊กพ่วงที่อยู่ในสภาพดี มีปลั๊กที่ต่อสายดิน และมีกำลังไฟฟ้าที่สอดคล้องกับเครื่องใช้
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยการดึงที่สาย

การใช้งาน

- บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น
- อย่าให้ฐานของเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- อย่าพยายามใช้เครื่องขณะไม่มีอาหารในหม้อ หรือขณะไม่มีหม้อ
- ฟังก์ชันและปุ่มต่างๆ ต้องสามารถทำงานได้โดยอิสระ อย่าป้องกันหรือขัดขวางไม่ให้เครื่องเปลี่ยนเข้าสู่ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่อง
- อย่านำหม้อออกขณะเครื่องกำลังทำงาน
- อย่าวางเครื่องบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อน หรือเปลวไฟโดยตรง เพราะอาจทำงานผิดพลาดหรืออันตราย
- ควรให้หม้อสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนโดยตรง อย่าให้มีเศษอาหารหรือน้ำตกไปอยู่ระหว่างหม้อและแผ่นทำความร้อน
- อย่าวางเครื่องใกล้แหล่งความร้อน หรือในเตาอบ เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรง
- อย่าใส่ไข่หรืออาหารจนกว่าจะวางหม้อเข้าที่
- เติมน้ำตามระดับที่ระบุในสูตรอาหาร
- หากเกิดไฟไหม้ส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่อง อย่าพยายามใช้น้ำดับไฟ ให้ดับไฟโดยใช้น้ำยาดับเพลิงชนิดผงหรือถังดับเพลิง
- ควรซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองหรือได้รับอนุญาตด้วยอะไหล่แท้เท่านั้น
- ถอดปลั๊กเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งก่อนถอดเครื่องทิ้งไว้ รวมทั้งก่อนประกอบเครื่อง ก่อนถอดชิ้นส่วนเครื่อง หรือทำความสะอาด

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะซื้อเครื่องใหม่ โปรดอย่าลืมนึกถึงวิธีที่คุณสามารถทำได้เพื่อช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้นี้ คุณควรถอดแบตเตอรี่ออกจากวงจรและนำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

- ① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้
- ➔ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- เปิดฝาด้วยการกดปุ่มเปิดบนฝา – รูปที่ 1
- นำหม้อออก – รูปที่ 2
- ถอดฟาด้านในออกโดยดันออกด้านนอกด้วยลูกบิด – รูปที่ 3
- ถอดวาล์วไอน้ำออกโดยดันออกด้านนอก – รูปที่ 4
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน
- ใส่วาล์วกลับเข้าไปโดยให้ช่องระบายไอน้ำอยู่ด้านบน (รูปที่ 5) จนกว่าจะเข้าที่
- ใส่ฟาด้านในกลับเข้าที่โดยให้เครื่องหมาย Upside อยู่ด้านหน้า – รูปที่ 6
- เช็ดภายนอกเครื่องและฝาด้วยผ้าหมาด
- เช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง

การใช้งานหม้อหุงข้าว

- การตรวจสอบส่วนผสม - ความจุสูงสุดของหม้อ
- ชัดบอกระดับน้ำด้านในหม้อมีหน่วยเป็นถ้วย ใช้วัดปริมาณน้ำในการหุงข้าวและธัญพืชอื่นๆ
 - การปรุงโรตีสานหรือซูชิ ปริมาณส่วนผสมทั้งหมดรวมทั้งน้ำไม่ควรเกินขีดบอกระดับ 0.75 ถ้วย ในหม้อ
 - ไม่ควรใส่น้ำและข้าวรวมกันเกินขีดบอกระดับ 4 ถ้วย ในหม้อ – รูปที่ 7
 - ถ้วยพลาสติกที่แถมมากับเครื่องนี้สำหรับตวงข้าวหรือธัญพืชอื่นๆ

TH

คู่มือการทำอาหาร - ตัวอย่างเช่น ข้าวขาว

ถ้วยตวงข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อ (รวมข้าว)	จำนวนคน
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

หมายเหตุ: โปรดเติมน้ำตามขีดบอกระดับน้ำ โปรดใส่ข้าวก่อนเสมอ ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำมากเกินไป

ในการหุงข้าวขาว 0.5 ถ้วย คุณสามารถเพิ่มน้ำได้ 130 มล. ขึ้นอยู่กับความต้องการของคุณ

โปรแกรมการทำอาหาร

โปรแกรมทั้งหมด

- กด “เมนู” เพื่อเลือกโปรแกรม ไฟของโปรแกรมที่เลือกจะติด
- จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เอฟเฟคหน้ายี่มจะปรากฏบนหน้าจอ ก่อน จากนั้น การทำอาหารก็จะเริ่มต้นขึ้น
- หลังจากทำอาหารแล้ว จะเข้าสู่โหมดอุ่นต่อเนื่องอัตโนมัติ โดยมีไฟแสดงสถานะ “อุ่น” ติดอยู่

หมายเหตุ:

- วิธีการนับเวลาถอยหลังสำหรับข้าวขาว ข้าวกล้อง และข้าวอบหม้อดิน: การนับถอยหลังจะเริ่มใน 10 นาทีสุดท้าย โดยนับถอยหลังเป็นนาที
- วิธีการนับเวลาถอยหลังสำหรับโจ๊ก ซุป และเค้ก: หากเวลาที่ตั้งไว้มากกว่า 1.5 ชั่วโมง การนับถอยหลังจะดำเนินการเป็นชั่วโมง หากเวลาที่ตั้งไว้ไม่เกิน 1.5 ชั่วโมง การนับถอยหลังจะดำเนินต่อไปเป็นนาที

ข้าวอบหม้อดิน

- ใส่ข้าว น้ำ และส่วนผสมอื่นๆ ลงในหม้อ เลือก “ข้าวอบหม้อดิน” จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อเริ่มหุง
 - กดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อทำการหุงต่อ
- เคล็ดลับ: คุณสามารถเติมน้ำมันเพื่อเพิ่มความกรอบ

เค้ก

คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “เค้ก” เพื่อทำเค้กแบบโฮมเมดได้ด้วยหม้อหุงข้าวของเรา! นี่คือตัวอย่างวิธีทำสปันจ์เค้ก

ส่วนผสม	ไข่ (ฟอง)	น้ำตาล (กรัม)	นม (กรัม)	น้ำมันข้าวโพด (กรัม)	แป้งสาลี (กรัม)	เวลาอบเริ่มต้น (นาที)
ปริมาณ	3	30	30	30	60	90

ขั้นตอน:

1. แยกไข่แดงและไข่ขาว
2. ตีไข่ขาวและเติมน้ำตาล 3 ครั้ง ตีจนขึ้นฟองและฟู (คุณสามารถเติมน้ำมันขาวบริสุทธิ์หรือน้ำมันสายชูกลั่นขาวหลายๆ หยดเพื่อให้เกิดฟองมากขึ้น)
3. ผสมไข่แดง นม น้ำมันข้าวโพด และแป้งสาลีให้เข้ากัน
4. เติมน้ำมันผสมจากขั้นตอนที่ 2 ลงในขั้นตอนที่ 3 โปรดอย่าคนแรงเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมที่ตีจนขึ้นฟองแล้วเสียหาย
5. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหุงข้าว
6. เลือกฟังก์ชัน “เค้ก”
7. กด “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อเริ่มอบ
8. เมื่อเวลาครบกำหนด สถานะจะเปลี่ยนเป็นอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ
9. เพลิดเพลินกับสปันจ์เค้กนุ่มฟูของคุณได้เลย~

คุณสามารถเพิ่มทัว วานิลลา เบอรัรี หรือส่วนผสมอื่นๆ เพื่อเพิ่มรสชาติได้

การตั้งเวลาล่วงหน้า - ตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้า

คุณสามารถตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ด้วยฟังก์ชัน “ตั้งเวลาล่วงหน้า”

- เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร โปรดทราบว่าบางโปรแกรมไม่มีฟังก์ชัน “ตั้งเวลาล่วงหน้า” (ดูตารางด้านล่าง)
- กดปุ่ม “ตั้งเวลาล่วงหน้า” เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น หากคุณตั้งเวลาที่ “8.5” นั้นหมายความว่าข้าว/การปรุงอาหารจะพร้อมเสิร์ฟในอีก 8.5 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อยืนยันและสิ้นสุดการตั้งค่า
- คุณจะเพลิดเพลินกับอาหารของคุณเมื่อถึงเวลาที่กำหนด!

หมายเหตุ:

- เวลาที่ตั้งไว้ขั้นต่ำควรนานกว่าเวลาปรุงอาหารมิฉะนั้นเครื่องจะเริ่มปรุงอาหารทันที
- หน่วยเป็น “ชม.”

- เมื่อเวลาที่ตั้งไว้อยู่ระหว่าง 10 ซม. ถึง 20 ซม. หน่วยเวลาที่ปรับได้ขึ้นต่ำคือ 1 ซม. เมื่อเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าน้อยกว่า 10 ซม. หน่วยเวลาที่ปรับได้ขึ้นต่ำคือ 0.5 ซม.

อุ่นต่อเนื่อง

- คำแนะนำในการใช้งาน ข้อแนะนำ: เพื่อให้อาหารมีรสชาติที่ดี โปรดอย่าปล่อยอาหารทิ้งไว้นานกว่า 6 ชั่วโมง
- กด “เมนู” เพื่อเลือก “อุ่นต่อเนื่อง” โฟนของโปรแกรมที่เลือกจะติด
- กด “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อเริ่มหรือยกเลิกโปรแกรม “อุ่นต่อเนื่อง”

ตัวจับเวลา

คุณสามารถตั้งเวลาปรุงอาหารด้วยฟังก์ชัน “ตัวจับเวลา”

- เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร โปรดทราบว่าบางโปรแกรมไม่มีฟังก์ชัน “ตัวจับเวลา” (ดูตารางด้านล่าง)
- กดปุ่ม “ตัวจับเวลา” เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น หากคุณตั้งเวลาที่ “1.0” นั้นหมายความว่าข้าว/การปรุงอาหารจะพร้อมเสิร์ฟในอีก 1 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อยืนยันการตั้งค่า

หมายเหตุ:

- หน่วยเป็น “ชม.”
- หน่วยปรับได้ขึ้นต่ำคือ 0.5 ชม.

NFC:

- เปิดใช้งานฟังก์ชัน NFC ในการตั้งค่าโทรศัพท์และเปิดใช้งานการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ต
- นำโทรศัพท์ไปใกล้กับไอคิว NFC บนแผง
- โทรศัพท์จะแสดงข้อมูลเกี่ยวกับสูตรอาหารที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ:

- เนื่องจากรุ่นโทรศัพท์มีความแตกต่างกัน สัญญาณ NFC อาจตอบสนองช้าในบางครั้ง ลองขยับโทรศัพท์เล็กน้อยขณะสแกน

โปรแกรม

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาทำอาหาร		การปรับอุณหภูมิ	ตั้งเวลาล่วงหน้า		ตัวจับเวลา	ความจุสูงสุด	อัตโนมัติอุ่นต่อเนื่อง
	ค่าเริ่มต้น	ระยะเวลา		ระยะเวลา	ขั้นตอน			
1 ข้าวขาว	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร - 24 ชั่วโมง	10-24 ชม./ 1 ชม./ <10 ชม./ 0.5 ชม.	NA	4	ได้
2 ข้าวกล้อง	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร - 24 ชั่วโมง		NA	4	ได้
3 โจ๊ก	1.5 ชม.	1-4 ชม.	NA	เวลาปรุงอาหาร - 24 ชั่วโมง		<4 ชม./ 0.5 ชม.	0.75	ได้
4 ซุป	1.5 ชม.	1-4 ชม.	NA	เวลาปรุงอาหาร - 24 ชั่วโมง			0.75	ได้
5 ข้าวอบหม้อดิน	อัตโนมัติ	NA	NA	NA	NA	NA	2	ได้
6 เค้ก	1.5 ชม.	NA	NA	NA	NA	NA	NA	ได้
7 ร้อนอาหาร	อัตโนมัติ	NA	NA	NA	NA	ไม่ได้	NA	ได้
8 อุ่นต่อเนื่อง	12 ชม.	0-12 ชม.	NA	NA	NA	NA	NA	NA

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกและหายร้อนแล้วก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ขอแนะนำให้ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้งด้วยฟองน้ำ
- สามารถใช้อุปกรณ์เสริม (ช้อน / กั้วพิ / ถ้วยตวง) กับเครื่องล้างจานได้ สามารถล้างหม้อขึ้นในกับเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม เพื่ออายุการใช้งานที่ยาวนานเราขอแนะนำให้คุณล้างด้วยมือโดยใช้น้ำสบู่และฟองน้ำนุ่ม (น้ำยาล้างจานของเครื่องล้างจานบางชนิดมีฤทธิ์กัดกร่อนสูง และขอบหม้ออาจเปลี่ยนรูปทรงได้เมื่อใช้งานในระยะยาว ซึ่งไม่มีผลต่อประสิทธิภาพในการปรุงอาหาร แต่อาจทำให้ความสวยงามลดลง)

การดูแลหม้อ

- สำหรับหม้อ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างอย่างระมัดระวัง:
- เพื่อรักษาคุณภาพของหม้อ ไม่แนะนำให้หั่นอาหารในหม้อ
- ใช้ข้อพลาสติกที่หามาหรือข้อไม้ (หลีกเลี่ยงข้อโลหะ) เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวของหม้อเสียหาย
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดการกัดกร่อน ห้ามเก็บน้ำส้มสายชูลงในหม้อ

- ไม่แนะนำให้ใช้ผงขัดและฟอยขัด
- หากอาหารติดกับหม้อ ให้ใช้น้ำลงในหม้อเพื่อแช่ทิ้งไว้สักครู่ก่อนที่จะล้างออก
- เช็ดหม้อให้แห้งอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาดฝาด้านในและวาล์ว

- ถอดฝาด้านในออกโดยดันออกด้านนอกด้วยลูกบิด - รูปที่ 3 คุณสามารถถอดแหวนซิลิโคนของฝาด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้
- ถอดวาล์วไอน้ำออกโดยดันออกด้านนอก - รูปที่ 4
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน
- ใส่วาล์วกลับเข้าไปโดยให้ช่องระบายไอน้ำอยู่ด้านบน (รูปที่ 5) จนกว่าจะเข้าที่
- ใส่แหวนซิลิโคนกลับเข้าไป: ใส่ฝาด้านในที่มีเครื่องหมาย Upside อยู่ด้านหน้าไปยังชั้นที่บาง (ชั้นด้านหลัง) ของแหวนซิลิโคน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านหน้าหันหน้าออก - รูปที่ 8
- ใส่ฝาด้านในกลับเข้าที่โดยให้เครื่องหมาย Upside อยู่ด้านหน้า - รูปที่ 6

การทำความสะอาดและดูแลส่วนอื่นๆ ของเครื่องใช้

- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ด้านในของฝาด้านใน และสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดตัวเครื่องเนื่องจากอาจทำให้เซ็นเซอร์ความร้อนเสียหายได้

หมายเหตุ

- อย่าเปิดฝาระหว่างการหุง เพราะจะทำให้ไอน้ำรั่วออกมา ซึ่งจะส่งผลต่อเวลาในการหุงและรสชาติ
- เมื่อหุงเสร็จแล้ว และไฟ “อุ่นต่อเนื่อง” สว่างขึ้น ให้คนข้าวแล้วปล่อยให้ไอน้ำ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สมบูรณ์แบบ เริ่ดอร่อยอย่างสวยงาม
- อย่าสัมผัสส่วนทำความร้อนขณะที่เครื่องยังเปิดอยู่
- เช็ดด้านนอกของหม้ออย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งตกค้างแปลกปลอมหรือของเหลวอยู่ใต้หม้อและบนส่วนทำความร้อน
- ห้ามเอาหม้อไปอังที่ช่องระบายไอน้ำระหว่างที่หุง เพราะอาจเกิดเพลิงไหม้ - รูปที่ 9
- ใช้หม้อขึ้นในที่มาพร้อมกับตัวเครื่องเท่านั้น
- อย่าเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่อง โดยไม่มีหม้ออยู่ข้างใน

การแก้ปัญหา

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก ตรวจสอบว่าเสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับและปลั๊กไฟหรือไม่
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	แผงวงจรเสียหายหรือมีข้อผิดพลาดในการเชื่อมต่อ E0/E1	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีไอน้ำรั่วขณะใช้งาน	ปิดฝาด้านใน	ให้กดลงเปิดและตรวจสอบว่าปิดฝาด้านในแล้ว
	วาล์วไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดการปรุงอาหาร (ถอดปลั๊กผลิตภัณฑ์) และตรวจสอบว่าวาล์วสมบูรณ์ดี (ทั้ง 2 ส่วนล็อกเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ติดตั้งวงแหวนซิลิโคนไม่ถูกต้อง	ดูคู่มือการใช้งาน เพื่อติดตั้งแหวนซิลิโคนอย่างถูกต้อง
	ฝาด้านในหรือปะเก็นวาล์วไอน้ำเสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
การลื่น	แผงวงจรหรือเซ็นเซอร์เสียหาย	
E0	เซ็นเซอร์ฝาด้านในถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	
E1	เซ็นเซอร์ไอน้ำถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	

描述

- | | |
|----------|----------|
| 1 锅胆 | e. 蛋糕 |
| 2 量杯 | f. 汤 |
| 3 可拆卸内盖 | g. 加热 |
| 4 外壳 | h. 保温 |
| 5 盖子打开按钮 | i. 预设 |
| 6 米饭铲 | j. 定时器 |
| 7 汤勺 | k. 菜单 |
| 8 触控面板 | l. 开始/取消 |
| a. 白米饭 | 9 盖子 |
| b. 糙米饭 | 10 蒸汽阀 |
| c. 煲仔饭 | 11 电源线 |
| d. 粥 | |

重要安全防护措施 安全说明

阅读并遵循使用说明。确保安全使用。

- 不得通过外部定时器或单独的遥控系统操作本电器。
- 本电器不得由 0 岁至 8 岁的儿童使用。
- 本电器可供 8 岁及以上儿童使用,但需确保他们在监督或指导下安全操作,并清楚了解相关风险。除非年满 8 岁并在监督下,否则儿童不得进行本电器的清洁或用户维护。请将电器及其电源线放在 8 岁以下的儿童接触不到的地方。
- 本电器可供身体机能、感官或心智能力较弱,或缺乏经验与知识的人士使用,但须确保其在使用时接受监督或指导,并充分了解相关风险。
- 本电器非儿童玩具,请勿玩耍。

- 本电器不适用于身体机能、感知或精神能力存在障碍,或缺乏相关经验知识的人员(包括儿童)使用,除非有安全责任人对其进行使用指导或监护。
- 儿童使用时需有成人监护,避免其将电器当作玩具。
- 警告:切勿让幼儿接触本电器,尤其是在使用 and 等待电器冷却的过程中。
- 本电器仅供家庭使用。本产品设计不包含以下使用场景,在此类情况下不提供保修:
 - 商店、办公室和其他工作环境中的工作人员茶水区域
 - 农舍
 - 酒店、汽车旅馆和其他类似住宿环境中的客户
 - 住宿加早餐类型的住宿环境
- **如果您的电器配有固定电源线:** 如果电源线损坏,为避免任何危险,必须由制造商、制造商售后服务部门或类似的专业人员更换。
- 不得将本电器浸入水或任何其他液体中。
- 使用蘸有洗洁精的湿布或海绵清洁与食物接触的配件和部件。用湿布或海绵冲洗。仔细擦干。
- 如果电器上标记有符号 ,则此符号表示“小心:在使用过程中表面可能会变热”。
- 警告:使用后,加热元件的表面会受到余热的影响。
- 警告:不当使用电器可能会造成人身伤害。
- 警告:如果您的电器具有可拆卸的电源线,请勿将液体溅到连接器上。

CN

- 务必切断电器电源：
 - 使用后立即
 - 移动时
 - 在进行任何清洁或维护之前
 - 如果无法正常工作
- 接触电器的高温表面、锅内热水或食物，以及释放的蒸汽，可能会导致烫伤。在烹饪过程中，电器会散发热量和蒸汽。避免面部与手靠近本电器。
- 请勿堵塞蒸汽出口。
- 如有任何问题或疑问，请联系我们的售后服务或查阅我们的网站。
- 本电器可在海拔 2000 米以下使用

- 为了您的安全，本电器符合制造时有效的安全法规和指令（低电压指令、电磁兼容性、食品接触材料法规、环境...）。
- 检查电源电压是否与电器上显示的电压相对应（交流电）。
- 鉴于现行的各种标准，如果在购买地以外使用电器，请由授权服务中心对电器进行检查。

连接到电源

- 如果出现以下情况，请勿使用本电器：
 - 电器或电源线损坏。
 - 电器掉落、出现明显损坏或无法正常工作。
 - 如果出现上述情况，则必须将本电器送至授权服务中心。请勿自行拆卸本电器。
- 勿让电源线悬空。
- 始终将电器插头插入接地插座。
- 请勿使用延长线。如有需要，仅限使用状况良好、带接地插头且与本电器功率匹配的延长线，但使用风险须由您自行承担。
- 请勿通过拉扯电源线来切断电器电源。

使用

- 请在平坦、稳固、防热的工作台上使用，远离溅水。
- 请勿让本电器底座接触到水。
- 严禁在空锅或未放置锅胆的情况下操作本电器。
- 必须允许烹饪功能/旋钮自由操作。切勿阻止或阻碍功能自动切换到保温功能。
- 勿在本电器工作时取出锅胆。
- 勿将本电器直接放在高温表面或者任何其他热源或火焰上，否则会导致故障或危险。
- 锅胆和加热板应直接接触。确保锅胆与加热板之间没有食物或液体。
- 勿将本电器放在热源附近或热烘箱中，否则可能导致严重损坏。
- 放置好锅胆之前，请勿向电器中添加任何食物或水。
- 请按照食谱指示控制水位。
- 如果本电器的任何部分着火，请勿尝试用水将其扑灭。拔掉插头后用湿茶巾扑灭火焰。
- 任何干预只能由经认可或授权的服务中心使用原装备件进行。
- 无论何时，如果电器无人看管，或在组装、拆卸或清洁前，都应先切断电器电源。

保护环境

- 本电器经过精心设计，可工作数年。但是，当您决定更换本电器时，请务必考虑一下如何为环境保护做出贡献。
- 在丢弃本电器之前，您应将电池从定时器中取出，并在当地的城市垃圾收集中心处置（根据型号）。

环保第一！



① 本电器含有宝贵的材料，可以回收再利用。

➔ 请将其送至城市垃圾收集点。

首次使用前

- 按下盖子上的打开按钮打开盖子 - 图 1.
- 取出锅胆 - 图 2.
- 握住旋钮向外推动, 取下内盖 - 图 3.
- 向外推动, 取下蒸汽阀 - 图 4.
- 使用海绵和洗洁精清洗上述部件。
- 重新装回阀门, 确保蒸汽出口朝上 (图 5), 直至安装牢固。
- 将内盖装回原位, 正面标有正面标记。- 图 6.
- 用湿布擦拭本电器外壳和盖子。
- 仔细擦干。

使用您的电饭煲

量取原料 - 内锅的最大容量

- 内锅内侧的刻度标记以量杯为单位, 标示煮大米和其他谷物时需要量取的水量。
- 煮粥或汤时, 所有原料 (包括水) 的最大数量不得超过内锅内侧 0.75 杯的刻度线。
- 水 + 米总量不得超过内锅上的 4 杯刻度线 - 图 7.
- 本电器随附的塑料杯用于测量大米和其他谷类。

烹饪指南 - 以白米饭为例

白米 的杯数	锅内水位刻度线 (+ 米)	人份
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

注意: 按照水位标记加水。先加米, 后加水, 否则水量过多。

要煮 0.5 杯白米饭, 您可以根据自己的偏好加 130 毫升水。

烹饪程序

所有程序

- 按下“菜单”选择程序。所选程序的指示灯将亮起。
- 然后按下“开始/取消”按钮, 显示屏上将出现笑脸图标, 随即开始烹饪。
- 烹饪后, 它将自动进入保温模式, 并打开“保温”指示灯。

注意:

- 白米饭、糙米饭和煲仔饭的倒计时规则: 从最后 10 分钟开始倒计时, 以分钟为单位进行倒计时。
- 粥、汤和蛋糕的倒计时规则: 如果设定时间长于 1.5 小时, 则以小时为单位进行倒计时; 如果设定时间为 1.5 小时或更短, 将以分钟为单位进行倒计时。

煲仔饭

- 在锅胆中加入米、水和其他原料, 然后选择“煲仔饭”模式, 最后按下“开始/取消”按钮开始烹饪。
- 按下“开始/取消”按钮继续烹饪。

提示: 放一些食用油可以做出香脆锅巴。

蛋糕

您可以使用“蛋糕”功能, 使用我们的电饭煲自制蛋糕!

下面是如何制作美味的海绵蛋糕的示例。

原料	鸡蛋 (个)	糖 (克)	牛奶 (克)	玉米油 (克)	小麦粉 (克)	默认烘焙时间 (分钟)
数量	3	30	30	30	60	90

步骤:

1. 分离蛋黄和蛋白。
2. 搅打蛋白并分 3 次加入白糖。将蛋白打发至蓬松的奶油状。(您可以添加几滴纯柠檬汁或白醋, 增加蛋白霜的稳定性。)
3. 与蛋黄、牛奶、玉米油和小麦粉混合, 搅拌均匀至无颗粒状。
4. 将第二步打发好的蛋白霜分次拌入第三步的蛋黄面糊中。注意轻柔翻拌, 避免消泡。
5. 将混合好的蛋糕糊倒入电饭煲锅胆中

- 选择“蛋糕”功能。
- 按下“开始/取消”开始烘焙。
- 随着时间过去，它将自动变为保温状态。
- 尽情享受松软的海绵蛋糕~

您可以添加坚果、香草、浆果或其他原料来丰富风味。

预设 – 预设烹饪完成时间

您可以使用“预设”功能提前设置烹饪完成时间。

- 选择烹饪程序。请注意，某些程序没有“预设”功能（请参阅下表）
- 按下“预设”按钮设置完成时间。例如，如果设置“8.5”，则表示米饭/烹饪将在 8.5 小时后完成。
- 按下“开始/取消”按钮完成设置。
- 您只需等待设定时间即可享用美食！

注意：

- 最短预设时间应长于烹饪时间，否则产品将立即开始烹饪。
- 单位为“小时”
- 当预设时间介于 10 小时和 20 小时之间时，最小可调节单位为 1 小时；当预设时间短语 10 小时时，最小可调节单位为 0.5 小时。

保温

- 建议：为了保持食物的口感，请将保温时间限制在 6 小时以内。
- 按下“菜单”选择“保温”。所选程序的指示灯将亮起。
- 按下“开始/取消”开始或取消“保温”程序。

定时器

您可以使用“定时器”功能设置烹饪时间。

- 选择烹饪程序。请注意，某些程序没有“计时器”功能（请参阅下表）
- 按下至“定时器”按钮设置烹饪时间。例如，如果设置“1.0”，则表示米饭/烹饪将在 1 小时后完成。
- 按下“开始/取消”按钮完成设置。

注意：

- 单位为“小时”
- 最小可调节单位为 0.5 小时。

NFC：

- 在手机设置中打开 NFC 功能并启用互联网连接。
- 使手机靠近面板上的 NFC 徽标。
- 手机将弹出有关产品相关食谱的信息。

注意：

- 由于手机型号的不同，NFC 信号有时可能不敏感。尝试在扫描时稍微移动手机。

程序

烹饪程序	烹饪时间		温度调节	预设		定时器	最大容量	自动保温
	默认	范围		范围	步骤			
1 白米饭	自动	不适用	不适用	烹饪时间 - 24 小时	10-24 小时/1 小时 <10 小时/0.5 小时	不适用	4	是
2 糙米饭	自动	不适用	不适用	烹饪时间 - 24 小时		不适用	4	是
3 粥	1.5 小时	1-4 小时	不适用	烹饪时间 - 24 小时		<4 小时/0.5 小时	0.75	是
4 汤	1.5 小时	1-4 小时	不适用	烹饪时间 - 24 小时			0.75	是
5 煲仔饭	自动	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	2	是
6 蛋糕	1.5 小时	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	是
7 加热	自动	不适用	不适用	不适用	不适用	否	不适用	是
8 保温	12 小时	0-12 小时	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用	不适用

清洁与维护

- 清洁与维护之前，请确保切断电饭煲电源并完全冷却。
- 强烈建议在每次使用后使用海绵清洁本电器。
- 配件（勺子/刮铲/量杯）可使用洗碗机安全地清洗。可在洗碗机中清洗锅胆，但为了确保其耐用性，我们建议您使用肥皂水和软海绵洗手。（部分洗碗机洗涤剂具有很强的腐蚀性，而且使用一段时间后锅胆边缘可能会略有磨损。这不会影响烹饪性能，但可能会损害其外观。）

锅胆的保养

- 对于锅胆, 请仔细遵循以下使用说明:
- 为保护锅胆质量, 不建议在锅胆内切配食材。
 - 使用随附的塑料勺或木勺(避免使用金属勺), 以免损坏锅胆表面。
 - 为避免腐蚀风险, 切勿在锅胆内倒入食醋。
 - 不建议使用去污粉和磨砂海绵。
 - 如果食物粘在锅底, 您可将其浸泡在水中一段时间, 然后清洗。
 - 仔细擦干锅胆。

清洁内盖和阀门

- 握住旋钮向外推动, 取下内盖 - 图 3. 您也可以取下内盖的硅胶密封环进行清洁。
- 向外推动, 取下蒸汽阀 - 图 4.
- 使用海绵和洗洁精清洗上述部件。
- 重新装回阀门, 确保蒸汽出口朝上(图 - 5), 直至安装牢固。
- 重新装回硅胶密封环: 将盖子(正面标有正面标记)插入到硅胶密封环的较薄层(后层)上。确保正面朝外。- 图 8.
- 将内盖装回原位, 正面标有正面标记。- 图 6.

电器其他部件的清洁和保养

- 用湿布清洁电饭煲外壳、盖子内部和电源线, 然后擦干。 请勿使用研磨类产品。
- 请勿用水清洁电器机身内部, 否则可能损坏加热传感器。

注意

- 切勿在烹饪过程中打开盖子, 因为蒸汽会逸出, 这会影响烹饪时间和味道。
- 烹饪完成并且“保温”指示灯亮起后, 搅拌米饭, 让其在电饭煲中再焖几分钟, 即可获得一锅粒粒分明的完美米饭。
- 打开产品电源时, 请勿触摸加热元件。
- 仔细擦拭锅胆外侧(尤其是底部)。 确保锅胆底部及加热元件上无任何异物残留或液体。
- 切勿在烹饪过程中将手放在蒸汽出口上, 因为存在烧伤危险 - 图 9.
- 仅使用电器自带的锅胆。
- 请勿在未装入锅胆的情况下向本电器内倒水或放入原料。

故障排除

故障描述	原因	解决方案
任何指示灯均熄灭且无加热。	电器未插入电源。	电器未插入电源。 检查电源线是否已插入插座和电源。
任何指示灯均熄灭且无加热。	电路板损坏或存在连接错误 E0/E1。	送往授权服务中心维修。
在使用过程中蒸汽泄漏。	盖子未正确关闭。	打开并确保盖子已正确关闭。
	蒸汽阀位置不正确或不完整	停止烹饪(切断产品电源), 并检查蒸汽阀是否完整(2 个部分锁定在一起)且位置正确
	硅胶密封环安装不正确。	请参阅使用说明正确安装硅胶密封环。
	盖子或蒸汽阀垫圈损坏	送往授权服务中心维修。
溢出	电路板或传感器损坏	
E0	盖子的传感器断路或短路。	
E1	底部传感器断路或短路。	

EN p. 5 – 16

VI p. 17 – 28

ZH p. 29 – 38

MY p. 39 – 52

TH p. 53 – 63

CN p. 64 – 73