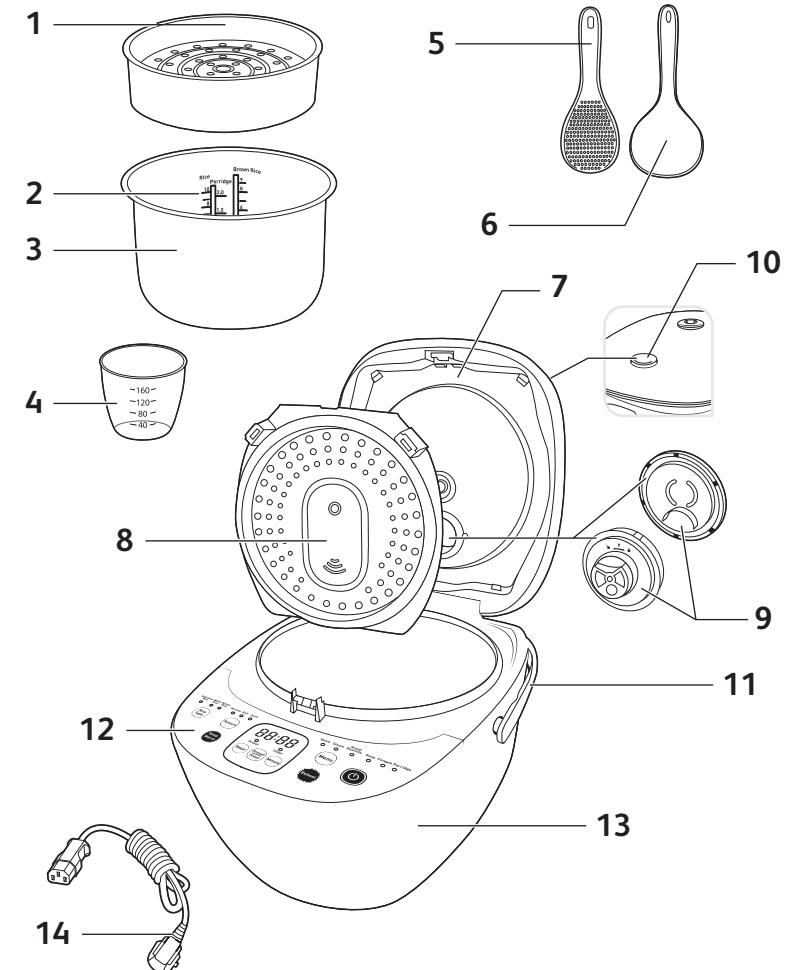


# Tefal®



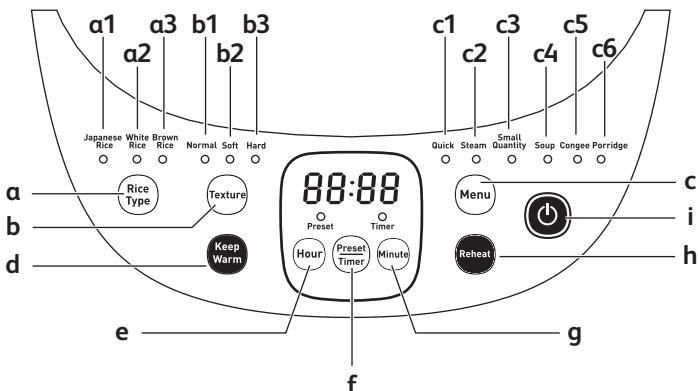
DeliRice induction rice cooker  
50HC2

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



S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226  
Réf. NC00125943 • 07/2014

JPM & Associés • marketing-design-communication

**CONTROL PANEL****控制台****제어판****PANEL KAWALAN****ແພັນຄວບຄຸມ****DESCRIPTION**

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable stainless steel bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Control panel
  - a. Rice Type Key
    - a1. Japanese Rice
    - a2. White Rice
    - a3. Brown Rice
  - b. Texture Key
    - b1. Normal
    - b2. Soft
    - b3. Hard

- c. Menu Key
  - c1. Quick
  - c2. Steam
  - c3. Small quantity
  - c4. Soup
  - c5. Congee
  - c6. Porridge
- d. «Keep warm» key
- e. Hour
- f. Preset/Timer
- g. Minute
- h. Reheat key
- i. «Start/Cancel» key

13. Housing
14. Power cord

**描述**

1. 蒸盤
2. 水和米量刻度
3. 可拆式不鏽鋼內鍋 (內為塗層)
4. 量杯
5. 飯勺
6. 湯勺
7. 蓋子
8. 可拆式內蓋
9. 微壓閥
10. 開蓋按鈕
11. 把手
12. 控制面板
  - a. 米類鍵
    - a1. 日本米
    - a2. 白米
    - a3. 糙米
  - b. 口感鍵
    - b1. 正常
    - b2. 軟
    - b3. 硬
13. 選單鍵
14. 電源線

**설명**

1. 찜 바구니
2. 물과 쌀 눈금
3. 탈착식 스테인레스강 용기
4. 계량컵
5. 주걱
6. 국자
7. 뚜껑
8. 탈착식 내부 증기 차폐기
9. 마이크로 압력 밸브
10. 뚜껑 열림 버튼
11. 손잡이
12. 제어판
  - a. 쌀 종류 키
    - a1. 일본 쌀
    - a2. 백미
    - a3. 혼미
  - b. 질감 키
    - b1. 보통
    - b2. 부드러움
    - b3. 단단함
13. 메뉴 키
14. 전원 코드

## PENERANGAN

1. Dulang stim
  2. Tanda untuk ketinggian air dan beras
  3. Manguk keluli tahan karat boleh ditanggalkan
  4. Cawan penyukat
  5. Senduk nasi
  6. Senduk sup
  7. Penutup
  8. Pelindung stim boleh tanggal
  9. Injap tekanan mikro
  10. Butang membuka penutup
  11. Pemegang
  12. Panel kawalan
    - a. Kunci Jenis Beras
      - a1. Beras Jepun
      - a2. Beras Putih
      - a3. Beras Perang
    - b. Kunci Tekstur
      - b1. Biasa
- b2.** Lembut
  - b3.** Keras
  - c.** Kunci Menu
    - c1.** Cepat
    - c2.** Stim
    - c3.** Kuantiti kecil
    - c4.** Sup
    - c5.** Bubur nasi
    - c6.** Bubur
  - d.** Kunci «kekal panas»
  - e.** Jam
  - f.** Pratetap/Perakam waktu
  - g.** Minit
  - h.** Kunci panas semula
  - i.** Kunci «Mula/Batal»
  - 13.** Badan perkakas
  - 14.** Kabel kuasa

## รายละเอียด

1. ตะกร้าปีง
  2. ตัวบอกระดับน้ำและข้าว
  3. หน้อสแตนเลสแบบกอตได้
  4. ถ้วยดวง
  5. ทัพพี
  6. ช้อนตักแกง
  7. ฝาปิด
  8. ฝาเก็บไวน้ำภายในแบบกอตได้
  9. วาล์วปล่อยแรงดันขนาดเล็ก
  10. ปุ่มเปิดฝ่า
  11. ที่จับ
  12. แผงควบคุม
    - a. ปุ่มเลือกชนิดของข้าว
      - a1 ข้าวญี่ปุ่น
      - a2 ข้าวขาว
      - a3. ข้าวกล้อง
    - b. ปุ่มเลือกอักษร
      - b1. ปกติ
      - b2. ปุ่ม
      - b3. แข็ง
- c.** ปุ่มเมนู
    - c1.** หุงต่าน
    - c2.** นึง
    - c3.** ปริมาณน้อย
    - c4.** ชุป
    - c5.** ข้าวต้ม
    - c6.** โจ๊ก
  - d.** ปุ่มรักษาอุณหภูมิ
  - e.** ข้าวโน้ม
  - f.** ตั้งเวลาล่วงหน้า/จับเวลา
  - g.** นาที
  - h.** ปุ่มอุ่นร้อน
  - i.** ปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
  - 13.** ตัวเครื่อง
  - 14.** สายไฟ



Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b

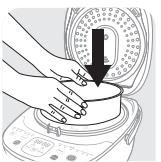


Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8

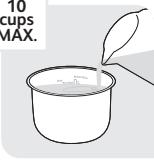


Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13

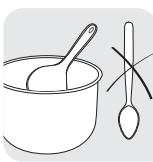


Fig.14



Fig.15

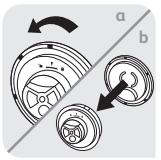


Fig.16

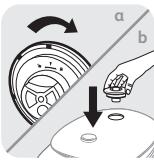


Fig.17



Fig.18

## BEFORE THE FIRST USE

### Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
  - Open the lid by pushing the opening button located on the housing - fig.1.
- Read the instructions and carefully follow the operating method.**

### Clean the appliance

- Remove the stainless steel bowl – fig.2, the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

## THE APPLIANCE

- This rice cooker is equipped with 16 functions: Japanese rice, White rice, Brown rice, Normal, Soft, Hard, Quick, Steam, Small quantity, Soup, Congee, Porridge, Reheat, Keep Warm, Preset and Adjustable Timer.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, all the indicators on the control box will light up for an instant.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Do not touch the inner surface of the appliance when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.

## PREPARATION BEFORE COOKING

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

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

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

## When cooking rice

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it.
- Put the 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 and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.4.
- Add the ingredients in the basket.

## FOR ALL FONCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl– fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of "click".
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.**

**If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «Start/ Cancel» key and re-choose the menu you want.**

**Only use the inner pot provided with the appliance.**

**Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

## COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the tables below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.7. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3 per. - 4 per.
4	600 g	4 cup mark	5 per. - 6 per.
6	900 g	6 cup mark	8 per. - 10 per.
8	1200 g	8 cup mark	13 per. - 14 per.
10	1500 g	10 cup mark	16 per. - 18 per.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	10	1450 g	10 cup mark	10 per. - 12 per.
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	9	1332 g	9 cup mark	10 per. - 11 per.
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	10	1450 g	10 cup mark	10 per. - 12 per.
Glutinous rice	6	736 g	5 cup mark	7 per. - 8 per.
	10	1227 g	9 cup mark	10 per. - 12 per.
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	9	1260 g	9 cup mark	10 per. - 11 per.
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	10	1500 g	10 cup mark	10 per. - 12 per.
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7 per. - 8 per.
	10	1450 g	10 cup mark	10 per. - 12 per.

Cooking function	Steam	Soup	Congee	Porridge
Default time	40 min	1 h 30 min	45 min	1 h
Time range which can be set	30 min - 1 h 30 min	1 h - 2 h	35 min - 1 h	50 min - 1 h 30 min

## SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

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

## «RICE» FUNCTION

- The rice function is set as the default function when the appliance is plugged.
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided - fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl (See cooking guide above) - fig.9.
- Close the lid.

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

- Press «Rice type» key and select «Japanese rice», «White rice» or «Brown rice».
- Press «Texture» key to select the taste you prefer, e.g. «Normal», «Soft», «Hard».
- Press «Start/Cancel» key to enter into cooking status.
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

## «QUICK» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Quick». This function is dedicated to rice cooking. You may select 3 types of rice and 3 different textures. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into cooking status.
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

## «SMALL QUANTITY» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Small Quantity». This function is dedicated to rice cooking. You may select 3 types of rice and 3 different textures. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into cooking status.

- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal to have some rice stuck on the bowl base when cooking 1 cup of rice.

EN

## «PORRIDGE» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge», the screen displays the default cooking time, the light of «Start/Cancel» flicker. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into «Porridge» cooking status. The button of «Start/Cancel» lights up and the LED screen displays the count down remaining time.
- The default cooking time is one hour adjustable from minimum 50 minutes to 90 minutes. Press on «Hour» and «Minute» key to adjust the cooking time, before to press «Start/Cancel».
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

## «STEAM» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam», the screen displays the default cooking time, the light of «Start/Cancel» flicker. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into «Steam» cooking status. The button of «Start/Cancel» lights up and the LED screen displays the count down remaining time.
- The default cooking time is 40 minutes adjustable from minimum 30 minutes to 90 minutes. Press on «Hour» and «Minute» key to adjust the cooking time, before to press «Start/Cancel».
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

## «SOUP» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Soup», the screen displays the default cooking time, the light of «Start/Cancel» flicker. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into «Soup» cooking status. The button of «Start/Cancel» lights up and the LED screen displays the count down remaining time.
- The default cooking time is 90 minutes adjustable from minimum 1 hour to 2 hours. Press on «Hour» and «Minute» key to adjust the cooking time, before to press «Start/Cancel».
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

## «CONGEE» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Congee», the screen displays the default cooking time, the light of «Start/Cancel» flicker. Then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into «Congee» cooking status. The button of «Start/Cancel» lights up and the LED screen displays the count down remaining time.

- The default cooking time is 45 minutes adjustable from minimum 35 minutes to 1 hour. Press on «Hour» and «Minute» key to adjust the cooking time, before to press «Start/Cancel».
- When the dish is ready, the appliance will make a sound with several «bip» and will enter into keep warm status with the lamp on and the screen will display «b».

**Recommendation : 0.5 cups of rice needs 7 cups of water.**

## «REHEAT» FUNCTION

- Press «Reheat» key, reheat light is on, then press «Start/Cancel» key, the rice cooker enter into «Reheat» cooking status. The button of «Start/Cancel» lights up and the LED screen displays dynamic rotated wireframe.
- At the end of reheating process, please stop the machine manually by pressing «Start/Cancel» key.
- It is recommended to stir the food during Reheat function in order to have better temperature homogeneity.

**Recommendation : To add some water in the bowl before reheating to avoid the rice gets burned. It is recommended to not reheat more than 4 cups of rice.**

## «KEEP WARM» FUNCTION

- Press «Keep Warm» key, the appliance will enter into «Keep Warm» status. The «Start/Cancel» key lights up and the LED screen displays «b».
- At the end of keeping warm process, please stop the machine manually by pressing «Start/Cancel» key.
- Do not use this function to reheat the cold food.

**Recommendation : In order to keep the rice fresh in taste, please limit the holding time within 6 hours.**

## «PRESET» FUNCTION

- Press the «Preset/Timer» key, the screen will display «00:00». Then press the «Hour» and «Minute» to enact the preset time. The preset time can be set from the minimum cooking time up to 24 hours. When you have chosen the preset time, press the «Start/Cancel» key to enter into cooking status. The «Start/Cancel» indicator will remain on and LED screen will display the count down remaining time.
- If the selected preset time is shorter than the cooking time, the product will enter into cooking status immediately.

## ON COMPLETION OF COOKING

- At the end of all cooking process for all functions, the appliance enters into keep warm mode.
- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will be kept warm up to 24 hours.

- Press «Start/Cancel» to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the rice cooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the appliance will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To 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 – fig.12.
- Do not immerse the appliance in water nor pour water into it.

## Bowl, steam basket (fig.13)

- It is possible to clean the bowl and steam basket in the dishwasher machine.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

## Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- 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.

## Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of "open" – fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of "close", then put it back to the lid of the rice cooker – fig.17a and 17b.

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

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid – fig.13 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E2	The sensor of inductor open or short circuit.	
E3	High temperature detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E5	Missing bowl.	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program.

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

## 第一次使用前

### 取出設備

- 將設備從包裝中取出並拆開所有配件和文件。
- 按位於外殼上的開蓋按鈕，打開蓋子 - 圖1。
- 閱讀說明書並仔細遵循操作方法。

### 清潔設備

- 取出內鍋 - 圖 2、內蓋以及微壓閥 - 圖 3a 和 3b。
- 用海綿和洗潔精將內鍋、微壓閥以及內蓋洗淨。
- 用濕布擦拭設備外部以及蓋子。
- 仔細擦乾。
- 將所有的部件放回初始位置。將內蓋安裝到機器頂蓋的正確位置上。然後，將內蓋放到兩個勾位後並在頂部推動它，直至固定。將可拆式電源線安裝到電飯煲底的電源接口上。

### 設備

- 該電飯煲具備16種功能。日本米、白米、糙米、正常、軟、硬、快煮、蒸煮、少量、湯、粥、稀飯、翻熱、保溫、預設以及可調校計時器。
- 當電源線接通插座和電飯煲的電源接口時，控制面板上的所有指示燈都將亮起片刻。
- 在烹調時間結束時，設備將自動切換至保溫模式，持續24小時。
- 接通電源或烹調後，切勿碰觸設備內部的表面。
- 切勿在使用中或剛烹調完後搬動產品。

## 烹調前準備

### 量度材料——鍋的最大容量

- 鍋內側的刻度標記單位為升和杯，用於測量煮飯時的用水量。
- 隨設備一起提供的塑膠量杯用於量米，而不是量水。1量杯的米重量約為150g。
- 使用者可以根據米的類型以及他們的口味偏好減少或增加水。
- 由於不同地區的電壓不同，水和米少量外溢屬正常現象。
- 水+米的最大量不應超過鍋內的最高刻度。
- 添加的材料或水不得超過最高刻度。

### 煮飯時

- 在煮飯前，用量杯量米，並將米沖洗。
- 將沖洗後的米放入鍋內，並加水至相應的水位（杯內的刻度）。
- 加水量可根據個人口味進行調整。

## 蒸煮時

- 水量必須適宜並總是低於蒸盤底部。
- 水量超過該水準可能會導致使用時水溢出。
- 將蒸盤放入鍋中 - 圖 4.
- 將材料放入蒸盤。

## 所有功能

- 仔細擦拭鍋的外部（尤其是底部）。確保鍋底沒有任何殘留物質或液體。 - 圖 5.
- 將鍋放入設備中，確保其位置正確。 - 圖 6.
- 確保擋汽圈位於正確位置。
- 將蓋子蓋上，如果位置恰當，則會發出一聲“咔嚓”。
- 將電源線插入底部的接口，然後將電源線的另一端插入插座。
- 在以上所有步驟完成後方能開啟設備。

**蒸煮時，切勿將手放到汽孔上，否則會引致燒傷 - 圖 10。**

如果你想更改烹調選單，按下《開始/取消》鍵，並重新選擇你所想要的選單。

只能使用設備配置的內鍋。

鍋不在設備中時，切勿往設備中添加水或材料。

## 煮飯表

- 以下表格為煮不同類型的米提供指導。為達最佳效果，我們推薦使用一般稻米，而不是‘易煮’類的米，後者煮出來的飯更具粘性，可能會粘附在鍋底。煮其他類型的米時，如糙米或野生稻米，水量需要進行調整，請查看以下表格。
- 水+米的最大量不應超過鍋內的最高刻度。 - 圖 7. 根據不同類型的米，水量可能需要進行調整。詳見下表。

### 白米烹調指南

量杯	米的重量	鍋內水位 (+米)	可供食用人數
2	300 g	2杯標記	3-4人。
4	600 g	4杯標記	5-6人。
6	900 g	6杯標記	8-10人。
8	1200 g	8杯標記	13-14人。
10	1500 g	10杯標記	16-18人。

### 其他米類烹調指南

米的種類	量杯	米的重量	鍋內水位 (+米)	可供食用人數
精白米（意大利米—通常更具粘性）	6	870 g	6杯標記	7-8人
	10	1450 g	10杯標記	10-12人
全麥糙米	6	887 g	6杯標記	7-8人
	9	1332 g	9杯標記	10-11人
意大利米（Arborio類）	6	870 g	6杯標記	7-8人
	10	1450 g	10杯標記	10-12人
糯米	6	736 g	5杯標記	7-8人
	10	1227 g	9杯標記	10-12人
糙米	6	840 g	6杯標記	7-8人
	9	1260 g	9杯標記	10-11人
日本米	6	900 g	6杯標記	7-8人
	10	1500 g	10杯標記	10-12人
香米	6	870 g	6杯標記	7-8人
	10	1450 g	10杯標記	10-12人

ZH

烹調功能	蒸煮	湯	粥	稀飯
默認時間	40 分鐘	1小時30分鐘	45 分鐘	1小時
可設置的時間範圍	30分鐘—1小時30分鐘	1小時 - 2小時	35 分鐘 - 1小時	50 分鐘 - 1小時30分鐘

### 煮飯時以達到最佳效果的一些建議

- 量米，並將量好的米放在篩子中，在自來水下長時間徹底沖洗（無需沖洗的意大利米除外）。然後將米放入鍋內，並加入相應量的水。
- 確保米均勻地分佈在整個鍋底面上，以便能均衡烹調。
- 水可用高湯代替。如果使用高湯，底部可能會有些許米焦掉。
- 在烹調過程中切勿打開蓋子，否則蒸汽將會流失，影響烹調時間以及口感。
- 當米飯熟後，且《保溫》指示燈亮起，攪拌米飯並繼續把它放在電飯煲中幾分鐘，以便能煮出粒粒分明的完美米飯。

## «米飯» 功能

- 當設備接通電源時，米飯功能被設置為默認功能。
- 將設備放置在平坦、穩固、耐熱的工作臺面上，遠離水濺以及任何其它熱源。
- 用配備的量杯往鍋中倒入所需數量的米 - 圖 8. 然後往鍋中倒入冷水，直至水位達到鍋內相應的《杯》標記（見前蒸煮指南）- 圖 9.
- 蓋上蓋子。

注意：先加米後放水，不然會導致水過多。

- 按下《米類》鍵並選擇《日本米》、《白米》或《糙米》。
- 按下《口感》鍵，選擇你所喜歡的口味，例如《正常》、《軟》、《硬》。
- 按下《開始/取消》鍵，進入烹調狀態。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

## «快煮» 功能

- 按下《選單》鍵，選擇《快煮》功能。該功能專用於煮米飯。你可以選擇3種不同類型的米和3種不同口感。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入烹調狀態。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

## «少量»功能

- 按下《選單》鍵，選擇《少量》功能。該功能專用於煮米飯。你可以選擇3種不同類型的米和3種不同口感。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入烹調狀態。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。
- 如果你想煮1杯的白米（供2小份或1大份），用1量杯的白米，然後加入1.5量杯的水。某些米類煮1杯的量時會有些許米飯黏在鍋底，這是正常現象。

## «粥» 功能

- 按下《選單》鍵，選擇《粥》功能，螢幕將顯示預設烹調時間，《開始/取消》指示燈將閃爍。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入《粥》烹調狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示倒數剩餘時間。
- 默認烹調時間為1個小時，可在50至90分鐘之間調整。在按下《開始/取消》鍵前，按《小時》和《分鐘》鍵調整烹調時間。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

## «蒸煮»功能

- 按下《選單》鍵，選擇《蒸煮》功能，螢幕將顯示預設烹調時間，《開始/取消》指

示燈將閃爍。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入《蒸煮》烹調狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示倒數剩餘時間。

- 默認烹調時間為40分鐘，可在30至90分鐘之間調整。在按下《開始/取消》鍵前，按《小時》和《分鐘》鍵調整烹調時間。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

## «湯» 功能

- 按下《選單》鍵，選擇《湯》功能，螢幕將顯示預設烹調時間，《開始/取消》指示燈將閃爍。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入《湯》烹調狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示倒數剩餘時間。
- 默認烹調時間為90分鐘，可在1個小時至2個小時之間調整。在按下《開始/取消》鍵前，按《小時》和《分鐘》鍵調整烹調時間。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

## «稀飯» 功能

- 按下《選單》鍵，選擇《稀飯》功能，螢幕將顯示預設烹調時間，《開始/取消》指示燈將閃爍。然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入《稀飯》烹調狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示倒數剩餘時間。
- 默認烹調時間為45分鐘，可在35分鐘至1個小時之間調整。在按下《開始/取消》鍵前，按《小時》和《分鐘》鍵調整烹調時間。
- 當飯煮熟時，設備會發出由幾個《嘩》組成的聲音，並進入保溫狀態，保溫指示燈將亮起，螢幕會顯示《b》。

建議：0.5杯的米需要7杯的水。

## «翻熱» 功能

- 按下《翻熱》鍵，翻熱指示燈將亮起，然後按下《開始/取消》鍵，電飯煲進入《翻熱》烹調狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示動態旋轉線框。
- 請勿用該功能來翻熱涼掉的食物。
- 使用翻熱功能時，建議攪拌食物，使食物均勻受熱。

建議：重新加熱前，往鍋中加入少許水，以免米飯焦掉。建議不要重新加熱超過4杯的米飯。

## «保溫» 功能

- 按下《保溫》鍵，設備將進入《保溫》狀態。《開始/取消》按鈕亮起，LED 螢幕上顯示《b》。
- 在保溫過程結束時，請按下《開始/取消》鍵手動停止機器。
- 請勿用該功能來重新加熱涼掉的食物。

**建議:** 為保持米飯新鮮口感，請將時間設置在6個小時以內。

## 『預設』功能

- 一旦你選定了想要的程式和時間，你就可以使用該功能。
- 按下『預設/計時器』鍵，螢幕將顯示『00:00』。然後按下『小時』和『分鐘』，設定預設時間。預設時間的設置範圍為最小烹調時間至24個小時。當你選好了預設時間，按下『開始/取消』鍵，進入烹調狀態。『開始/取消』指示燈將保持亮著，同時LED螢幕上將顯示倒數剩餘時間。
- 如果所選定的預設時間比烹調時間要短，電飯煲將立即進入烹調狀態。

## 烹調結束時

- 在所有功能的烹調過程結束時，設備將進入保溫模式。
- 打開蓋子。 - 圖 1.
- 在調整內鍋和蒸盤時必須穿戴手套。 - 圖 11.
- 用配置的勺子舀取食物，然後重新蓋上蓋子。
- 容器內剩餘的食物將保溫最高達24個小時。
- 按下『開始/取消』停止保溫狀態。
- 拔掉設備電源插頭。

## 其他資訊

- 設備具有記憶功能。在電源出現故障時，電飯煲將記住故障前的烹調狀態，如果電力在2秒內恢復，電飯煲將繼續該烹調過程。如果電源故障持續時間超過2秒，設備將取消先前的烹調並返回待命狀態。
- 為確保烹調效率，請勿在烹調過程中打開蓋子。

## 清潔和保養

- 確保電飯煲在清潔和保養前已經斷開電源並徹底冷卻。
- 強烈建議每次使用完都用海綿清潔設備 - 圖12。
- 請勿將設備浸入水中或將水倒入設備中。

## 內鍋、蒸盤（圖 13）

- 鍋和蒸盤可放入洗碗機內清洗。
- 如果有食物黏在底部，你可以在清洗前往鍋中加水浸泡一會兒。
- 仔細將鍋擦乾。

## 保養內鍋

在使用鍋時，請仔細遵循以下說明：

- 為確保鍋品質的保養，建議不要在鍋中切割食物。
- 確保將鍋放回電飯煲中。
- 用配備的膠勺或木勺，切勿使用金屬勺，以免破壞鍋表面。 - 圖 14。
- 為避免腐蝕，切勿將醋倒入鍋中。

- 第一次使用或長期使用後，鍋表面的顏色可能會發生改變。這種顏色變化是在蒸汽和水的作用下形成的，並不影響電飯煲的使用，也不會對你的健康造成任何危害。繼續使用本產品是絕對安全的。

## 清洗微壓閥

- 清洗微壓閥時，請將其從蓋子上卸下 - 圖 16 並通過往“開”方向旋轉來將其打開。 - 圖 16a 和 16b. 清洗完後，請將其擦乾，並將兩個部分上的三角對準，往“關”方向旋轉，然後將其放回電飯煲蓋子上。 - 圖 17a 和 17b.

## 設備其他部分清潔和護理

- 清洗前請先拔掉電源。
- 用濕布清洗電飯煲外部 - 圖 18、蓋子內部 - 圖 13 以及電線，並擦乾。切勿使用硬身清潔用品。
- 切勿用水清洗電飯煲鍋身內部，否則將損壞熱感器。

故障描述	原因	解決方案
任何指示燈熄滅且不加熱。	電飯煲尚未接通電源。	主插頭是否在產品上插好。
任何指示燈熄滅，但仍在加熱。	指示燈連結問題或者指示燈已損壞。	送至授權的維修服務中心。
使用時漏汽。	蓋子沒蓋好。	打開並再次關閉蓋子。
	微壓閥位置沒放對，或者不完整。	停止烹調（拔掉電源）並檢查微壓閥是否完整（2個部件鎖在一起）並擺放正確。 送至授權的維修服務中心。
	蓋子或微壓閥熱圈損壞。	送至授權的維修服務中心。
米飯半生不熟或烹調超時。	與所用的米量相比，水量過多或不足	參考表格中的水量。
自動保溫失效 (產品停留在烹調狀態，或者不加熱)。		送至授權的維修服務中心。
E0	頂部感應器短路。	送至授權的維修服務中心。
E1	底部感應器短路。	
E2	磁應器的感應器短路。	
E3	檢測到高溫度。	關閉設備並重啟程式。如果問題重複出現，請送至授權的維修服務中心。
E5	內鍋不在正確位置。	將內鍋放入設備中，然後斷開並重新接通電源，最後重啟程式。

注意：如果內鍋變形，切勿再使用，並從授權的維修服務中心購買一個新的內鍋。

## 처음 사용하기 전에

### 제품 포장을 풁니다.

- 포장에서 제품을 꺼내고 모든 부속품과 설명서 포장을 풁니다.
- 외관에 위치한 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 엽니다 - 그림 1.  
설명서를 읽고 주의해서 사용 방법을 준수하십시오.

### 제품을 청소합니다.

- 스테인레스강 용기 - 그림 2, 증기 차폐기 및 압력 밸브 - 그림 3a 및 3b를 분리합니다.
- 용기, 밸브, 증기 차폐기를 스펀지와 주방용 세제로 청소합니다.
- 제품의 외부와 뚜껑을 젖은 천으로 닦습니다.
- 주의해서 건조시킵니다.
- 모든 구성품을 원래 위치에 돌려 놓습니다. 증기 차폐기를 기기 상단 뚜껑의 정위치에 설치합니다. 그 다음, 증기 차폐기를 2개의 가로대 뒤에 넣고 고정될 때까지 위를 누릅니다. 탈착식 코드를 밥솥 바닥의 소켓에 끼웁니다.

## 제품

- 이 전기 밥솥에는 다음 16가지 기능이 있습니다. 일본 쌀, 백미, 현미, 보통, 부드러움, 단단함, 쾌속, 짬, 소량, 스프, 죽, 포리지, 재가열, 보온, 예약 및 조절식 타이머.
- 전원 코드를 전원 콘센트와 밥솥 바닥의 소켓에 연결하면 제어판의 모든 표시등이 잠시 동안 켜집니다.
- 취사 시간이 완료되면 제품이 자동으로 보온 상태로 전환되고 보온은 최대 24시간 지속됩니다.
- 제품이 연결되어 있는 경우 또는 취사 후에 제품 내면을 만지지 마십시오.
- 사용 중 또는 취사 후에 바로 제품을 옮기지 마십시오.

## 취사 전 준비

### 재료 계량 - 최대 용기 용량

- 용기 내부의 눈금 표시는 리터와 컵으로 제공되며, 쌀밥 취사 시 물의 양을 측정하는 데 사용됩니다.
  - 제품과 함께 제공된 플라스틱 계량컵은 물이 아닌 쌀을 측정하는 데 사용됩니다. 계량컵 하나의 쌀 무게는 약 150 g입니다.
  - 사용자는 쌀의 종류와 취향에 따라 물을 가감할 수 있습니다.
  - 전압이 지역마다 다르기 때문에 밥물이 약간 넘치는 것은 정상적인 현상입니다.
  - 쌀과 물의 최대 양이 용기의 가장 높은 표시를 초과해서는 안됩니다.
- 절대로 가장 높은 수준 표시보다 더 높게 재료 또는 물을 추가하지 마십시오.**

### 쌀밥 취사 시

- 취사 전에 계량컵으로 쌀을 측정하고 셋습니다.
- 셋은 쌀을 용기에 담고 물을 해당되는 물 수준(컵의 눈금표시)까지 채웁니다.
- 취향에 따라 물의 양을 조정할 수 있습니다.

## 찜 조리 시

- 물의 양은 적절하게 항상 찜 바구니 바닥보다 낮아야 합니다.
- 이 수준을 초과하면 사용 중에 넘칠 수가 있습니다.
- 찜 바구니를 옹기기에 걸칩니다 - 그림4.
- 바구니에 재료를 담습니다.

## 모든 기능에 해당

- 옹기의 외부(특히 바닥)를 조심스럽게 닦습니다. 옹기 아래에 이물질이나 물기가 없는지 확인합니다 - 그림5.
- 옹기를 제품에 넣고 올바르게 배치되었는지 확인합니다 - 그림6.
- 스팀 차폐기가 올바르게 배치되었는지 확인합니다.
- 『밀착』 소리가 나도록 뚜껑을 제자리에 닫습니다.
- 전원 코드를 밥솥 바닥의 소켓에 끼우고 다른 쪽 끝을 전원 콘센트에 끼웁니다.
- 위의 과정을 모두 완료한 후에 제품 전원을 켜십시오.

- 화상 위험이 있으므로 취사 중에는 절대로 손을 증기 배출구 가까이 대지 마십시오 - 그림10.**
- 실수로 인해 취사 메뉴를 변경하고 싶다면, 『시작/취소』 키를 누르고 원하는 메뉴를 다시 선택합니다.**
- 제품과 함께 제공된 내부 용기만 사용하십시오.**
- 옹기가 없는 제품 내부에 물을 붓거나 재료를 넣지 마십시오.**

## 쌀밥 표

- 아래 표는 여러 종류의 쌀을 취사하는 방법에 대한 설명입니다. 찰진 밥이 되어 바닥에 달라붙을 수 있는 『간편 취사』형 쌀보다는 보통 쌀을 사용하는 것이 최상의 결과를 얻기에 바람직합니다. 현미 또는 야생쌀 등 기타 쌀 종류의 경우 물의 양을 조절해야 하므로 아래 표를 확인하십시오.
- 쌀과 물의 최대 양이 옹기의 가장 높은 표시를 초과해서는 안됩니다 - 그림7. 쌀의 종류에 따라 물의 양 조절이 필요할 수도 있습니다. 아래 표를 참조하십시오.

### 백미밥 취사 설명

계량컵	쌀 무게	옹기 내 물 수준 (+ 쌀)	용량
2	300 g	2 컵 표시	3 - 4인분
4	600 g	4 컵 표시	5 - 6인분
6	900 g	6 컵 표시	8 - 10인분
8	1200 g	8 컵 표시	13 - 14인분
10	1500 g	10 컵 표시	16 - 18인분

### 기타 쌀 종류의 취사 설명

쌀 종류	계량컵	쌀 무게	옹기 내 물 수준(+ 쌀)	용량
둥근 백미 (이탈리아 쌀 - 흔히 찰진 쌀)	6	870 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	10	1450 g	10 컵 표시	10 - 12인분
전곡 현미	6	887 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	9	1332 g	9 컵 표시	10 - 11인분
리조또 쌀 (아보리오 종)	6	870 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	10	1450 g	10 컵 표시	10 - 12인분
찹쌀	6	736 g	5 컵 표시	7 - 8인분
	10	1227 g	9 컵 표시	10 - 12인분
현미	6	840 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	9	1260 g	9 컵 표시	10 - 11인분
일본 쌀	6	900 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	10	1500 g	10 컵 표시	10 - 12인분
향미	6	870 g	6 컵 표시	7 - 8인분
	10	1450 g	10 컵 표시	10 - 12인분

KO

취사 기능	찜	스프	죽	포리지
기본 시간	40 분	1 시간 30 분	45 분	1 시간
설정 가능한 시간 범위	30 분 - 1 시간 30 분	1 시간 - 2 시간	35 분 - 1 시간	50 분 - 1 시간 30 분

## 쌀밥 취사 시 최상의 결과를 위한 일부 권장사항

- 쌀을 계량한 후 체에 담아 흐르는 물에 오랫동안 깨끗하게 씻습니다(씻지 말아야 하는 리조또 쌀 제외). 그 다음, 적당한 양의 물과 쌀을 함께 응기로 담습니다.
- 균일한 취사를 위해 쌀이 응기 전면에 적절하게 분산되어 있는지 확인합니다.
- 물은 우려낸 물로 대체할 수 있습니다. 우려낸 물을 사용하는 경우 바닥에 밥이 놀러붙을 수 있습니다.
- 취사 도중에 뚜껑을 열면 증기가 빠져나가 취사 시간과 맛에 영향을 줄 수 있으니 주의하십시오.
- 밥이 다되어 《보온》 표시등이 커지면 밥알이 뭉치지 않도록 밥을 저어준 다음 몇 분 동안 밥솥에 두고 끓이 들 때까지 기다립니다.

## 《쌀밥》 기능

- 쌀밥 기능은 제품에 전원을 꽂을 때 설정되는 기본 기능입니다.
  - 물이 끓지 않고 기타 열원에서 떨어져 있는 평평하고 안정된 내열 작업 표면에 제품을 놓으십시오.
  - 제공된 계량컵을 사용하여 필요한 양의 쌀을 응기 내에 넣습니다 - 그림8. 그 다음, 응기에 표시된 《컵》 마크에서 해당되는 표시까지 냉수로 채웁니다(위의 취사 설명 참조) - 그림9.
  - 뚜껑을 닫습니다.
- 참고: 항상 쌀을 먼저 넣으십시오. 그렇지 않으면 물이 너무 많아집니다.**
- 《쌀 종류》 키를 누르고 《일본 쌀》, 《백미》 또는 《현미》를 선택합니다.
  - 《질감》 키를 누르고 《보통》, 《부드러움》, 《단단함》 중에서 선호하는 맛을 선택합니다.
  - 《시작/취소》 키를 눌러 취사 상태로 들어갑니다.
  - 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

## 《쾌속》 기능

- 《메뉴》 키를 눌러 《쾌속》 기능을 선택합니다. 이 기능은 쌀밥 전용입니다. 3 종류의 쌀과 3가지 질감 중에서 선택할 수 있습니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 취사 상태로 들어갑니다.
- 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

## 《소량》 기능

- 《메뉴》 키를 눌러 《소량》 기능을 선택합니다. 이 기능은 쌀밥 전용입니다. 3 종류의 쌀과 3가지 질감 중에서 선택할 수 있습니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 취사 상태로 들어갑니다.
- 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

• 백미 1컵을 취사하려면(작은 2인분 또는 큰 1인분), 계량컵으로 백미 1컵을 넣고 그 다음 계량컵으로 물을 1컵 반을 추가합니다. 쌀 1컵을 취사하면 쌀 종류에 따라 밥이 용기 바닥에 놀러붙을 수 있는데 이것은 정상입니다.

## 《포리지》 기능

- 《메뉴》 키를 누르고 《포리지》 기능을 선택하면, 화면에 기본 취사 시간이 표시되고 《시작/취소》 불빛이 깜박입니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 《포리지》 취사 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 버튼에 불이 켜지고 LED 화면에 역동적인 회전 와이어프레임이 표시됩니다.
- 기본 취사 시간은 1시간이고 최소 50분에서 90분까지 조정할 수 있습니다. 《시간》 및 《분》 키를 눌러 취사 시간을 조정한 다음 《시작/취소》 버튼을 누릅니다.
- 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

## 《찜》 기능

- 《메뉴》 키를 누르고 《찜》 기능을 선택하면, 화면에 기본 취사 시간이 표시되고 《시작/취소》 불빛이 깜박입니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 《찜》 취사 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 버튼에 불이 켜지고 LED 화면에 역동적인 회전 와이어프레임이 표시됩니다.
- 기본 취사 시간은 40분이고 최소 30분에서 90분까지 조정할 수 있습니다. 《시간》 및 《분》 키를 눌러 취사 시간을 조정한 다음 《시작/취소》 버튼을 누릅니다.
- 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

## 《스프》 기능

- 《메뉴》 키를 누르고 《스프》 기능을 선택하면, 화면에 기본 취사 시간이 표시되고 《시작/취소》 불빛이 깜박입니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 《스프》 취사 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 버튼에 불이 켜지고 LED 화면에 역동적인 회전 와이어프레임이 표시됩니다.
- 기본 취사 시간은 90분이고 최소 1시간에서 2시간까지 조정할 수 있습니다. 《시간》 및 《분》 키를 눌러 취사 시간을 조정한 다음 《시작/취소》 버튼을 누릅니다.
- 밥이 다되면 제품이 《삐》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

## 《죽》 기능

- 《메뉴》 키를 누르고 《죽》 기능을 선택하면, 화면에 기본 취사 시간이 표시되고 《시작/취소》 불빛이 깜박입니다. 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 《죽》 취사 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 버튼에 불이 켜지고 LED 화면에

역동적인 회전 와이어프레임이 표시됩니다.

- 기본 취사 시간은 45분이고 최소 35분에서 1시간까지 조정할 수 있습니다. 《시간》 및 《분》 키를 눌러 취사 시간을 조정한 다음 《시작/취소》 버튼을 누릅니다.
- 밥이 다되면 제품이 《빼》 소리를 여러 번 내고 보온 상태로 들어가며 램프가 커지고 화면에는 《b》가 표시됩니다.

**권장사항: 쌀 반 컵에 7컵의 물이 필요합니다.**

## 《재가열》 기능

- 《재가열》 키를 누르면 재가열 불이 커지고 그 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 밥솥이 《재가열》 조리 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 버튼에 불이 커지고 LED 화면에 역동적인 회전 와이어프레임이 표시됩니다.
- 재가열 과정 종료 시 《시작/취소》 키를 눌러 기기 작동을 수동으로 중단시키십시오.

**권장사항: 밥이 타는 것을 방지하려면 재가열 전에 물을 조금 추가하십시오. 4컵 이상의 쌀을 재가열하는 것은 바람직하지 않습니다.**

## 《보온》 기능

- 《보온》 키를 누르면 제품이 《보온》 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 키에 불이 커지고 LED 화면에 《b》가 표시됩니다.
- 보온 과정 종료 시 《시작/취소》 키를 눌러 기기 작동을 수동으로 중단시키십시오.
- 찬 음식을 재가열하기 위해 이 기능을 사용하지 마십시오.

**권장사항: 밥맛을 신선하게 유지하려면 유지 시간을 6시간 내로 제한하십시오.**

## 《예약》 기능

- 원하는 프로그램과 시간을 선택한 다음 이 기능을 사용할 수 있습니다.
- 《예약/타이머》 키를 누르면 화면에 《00:00》이 표시됩니다. 그 다음, 《시간》 및 《분》을 눌러 예약 시간을 지정합니다. 예약 시간은 최소 취사 시간에서 최대 24시간까지 설정할 수 있습니다. 예약 시간을 선택한 다음, 《시작/취소》 키를 누르면 취사 상태로 들어갑니다. 《시작/취소》 표시등이 커진 상태로 유지되고 LED 화면에 카운트 다운되는 잔여 시간이 표시됩니다.
- 선택한 예약 시간이 취사 시간보다 짧은 경우, 제품은 즉시 취사 상태로 들어갑니다.

## 취사 완료 시

- 모든 기능의 모든 취사 과정이 완료되면 제품은 보온 모드로 들어갑니다.
- 뚜껑을 엽니다 - 그림1.
- 취사 용기와 증기 트레이를 취급할 때 장갑을 사용해야 합니다 - 그림11.
- 제품과 함께 제공된 주걱을 사용하여 음식을 담고 뚜껑을 다시 닫습니다.
- 용기에 남아 있는 음식은 최대 24시간까지 보온이 유지됩니다.
- 보온 상태를 중단하려면 《시작/취소》를 누릅니다.
- 제품의 플러그를 뺍니다.

## 기타 정보

- 이 제품에는 메모리 기능이 있습니다. 정전이 발생한 경우 밥솥은 정전 전의 취사 상태를 바로 기억하고 2초 내에 전원이 다시 돌아오면 취사 과정을 계속 진행합니다. 정전이 2초 이상 지속되면 제품은 이전 취사를 취소하고 대기 상태로 돌아갑니다.
- 취사 능률을 보장하기 위해 취사 중에는 뚜껑을 열지 마십시오.

## 청소 및 유지보수

- 청소 및 유지보수 전에 밥솥의 플러그를 뽑고 완전히 식히십시오.
- 각 사용 후 제품을 스펀지로 청소하는 것이 바람직합니다 - 그림12.
- 제품을 물에 담그거나 물을 제품에 놓지 마십시오.

## 용기, 뚜껑 바구니(그림13)

- 용기와 뚜껑 바구니는 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.
- 음식이 바닥에 눌러붙은 경우 용기에 물을 부어 잠시 동안 불린 후에 세척합니다.
- 용기를 조심스럽게 건조시키십시오.

## 용기 관리

- 용기와 관련된 아래 설명을 주의해서 따르십시오.
- 용기 품질을 유지하려면 음식을 용기 안에서 자르지 마십시오.
- 용기를 밥솥에 다시 끼워넣으십시오.
- 용기 표면의 손상을 방지하려면 금속 스푼을 사용하지 말고 제공된 플라스틱 주걱이나 나무 스푼을 사용하십시오 - 그림14.
- 부식을 방지하려면 용기에 식초를 뿐지 마십시오.
- 처음 사용 후 또는 장기간 사용 후에는 용기 표면의 색깔이 변할 수 있습니다. 이런 색깔의 변화는 물과 증기의 작용으로 인한 것이고 밥솥 사용에는 아무런 영향을 주지 않으며 인체 건강에 유해하지 않습니다. 계속 사용해도 완전하게 안전합니다.

## 마이크로 압력 밸브 청소

- 마이크로 압력 밸브를 청소할 때 뚜껑에서 밸브를 분리하고 - 그림16, “열림” 방향으로 회전시켜 밸브를 엎습니다 - 그림16a 및 16b. 밸브를 청소한 후 닦아서 건조시키고 두 부분의 삼각형이 만나도록 맞춘 다음, 《닫힘》 방향으로 돌려 결합시키고 밥솥 뚜껑에 밸브를 다시 끼웁니다 - 그림17a 및 17b.

## 제품의 기타 부품 청소 및 관리

- 청소 전에 제품 플러그를 뽑아 주십시오.
- 밥솥의 외부 - 그림18, 뚜껑의 내부 - 그림13 및 전원 코드를 젖은 천으로 청소하고 마른 천으로 닦아 건조시키십시오. 연마제를 사용하지 마십시오.
- 열 센서를 손상시킬 수 있으므로 제품 본체 내부를 물로 청소하지 마십시오.

## 기술적 문제 해결 설명

고장 설명	원인	해결 방법
표시등이 꺼져 있고 가열되지 않습니다.	밥솥의 플러그가 빠져 있습니다.	전원 플러그가 제품 본체에 확실하게 끼워졌는지 확인합니다.
표시등이 꺼져 있고 가열이 됩니다.	표시등 연결에 문제가 있거나 표시등이 손상되었습니다.	공식 서비스 센터에 수리를 맡깁니다.
사용 중에 증기가 샅습니다	뚜껑이 잘못 닫혔습니다.	뚜껑을 열었다가 다시 닫습니다.
	マイ크로 압력 밸브가 잘못 끼워졌거나 불완전합니다.	취사를 중단하고(제품 플러그를 뽑음), 밸브가 완전하고(2 부품이 결합 고정) 올바르게 부착되어 있는지 확인합니다.
	뚜껑 또는 마이크로 압력 밸브 개스킷이 손상되었습니다.	공식 서비스 센터에 수리를 맡깁니다.
밥이 설익거나 과도하게 취사됩니다	쌀의 양에 비해 너무 많거나 적은 물을 사용했습니다.	물의 양은 표를 참조합니다.
자동 보온 기능 고장 (제품이 취사 상태를 유지하거나 가열되지 않음)		공식 서비스 센터에 수리를 맡깁니다.
E0	상단 센서 회로가 개방되었거나 단락되었습니다.	
E1	하단 센서 회로가 개방되었거나 단락되었습니다.	공식 서비스 센터에 수리를 맡깁니다.
E2	유도기 센서 회로가 개방되었거나 단락되었습니다.	
E3	고온이 감지되었습니다.	제품 작동을 중단하고 프로그램을 재시작합니다. 문제가 반복되면 공식 서비스 센터에 수리를 맡깁니다.
E5	용기가 없습니다.	제품 안에 내부 용기를 넣고 제품의 플러그를 뽑았다가 다시 끓은 후 마지막으로 프로그램을 다시 시작합니다.

주의: 내부 용기가 변형된 경우 용기를 더 이상 사용하지 말고 공식 서비스 센터에서 교체품을 구하십시오.

## SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

### Membuka perkakas

- Keluarkan perkakas dari kotak dan keluarkan semua aksesori dan dokumen yang dicetak.
  - Buka penutup dengan menekan butang pembuka pada badan perkakas - gambarajah 1.
- Baca arahan dan ikuti cara operasi dengan teliti.**

### Bersihkan perkakas

- Keluarkan manguk keluli tahan karat – gambarajah 2, pelindung stim dan injap tekanan – gambarajah 3a dan 3b.
- Bersihkan manguk, injap dan pelindung stim dengan span dan sabun cecair.
- Lapkan bahagian luar perkakas dan penutup dengan kain basah, Keringkan dengan berhati-hati.
- Letakkan semua bahagian-bahagian dalam kedudukan asal. Pasangkan pelindung stim pada kedudukan betul di bahagian atas perkakas. Kemudian, letakkan pelindung stim di belakang 2 pemegang dan kemudian tekan pada bahagian atas sehingga dipasangkan. Pasangkan kabel boleh tanggal pada soket di bahagian dasar periuk nasi.

## PERKAKAS

- Periuk nasi ini dilengkapi dengan 16 fungsi: Beras Jepun, Beras putih, Beras perang, Beras biasa, Lembut, Keras, Cepat, Stim, Kuantiti kecil, Sup, Bubur nasi, Bubur, panas semula, Kekal Panas, Pratetap dan Pemasak boleh laras.
- Apabila kabel kuasa dipasangkan pada salur kuasa dan pada soket di dasar periuk nasi, semua penunjuk pada kotak kawalan akan menyala seketika.
- Pada akhir masa pemasakan, perkakas akan hidupkan fungsi kekal panas secara otomatis selama 24 jam.
- Jangan sentuh bahagian dalam perkakas ketika sedang dipasang atau semasa memasak.
- Jangan mengangkat perkakas semasa memasak atau sebaik selepas memasak.

## PERSEDIAAN SEBELUM MEMASAK

### Menyukat bahan-bahan - Muatan maksima untuk manguk

- Tanda-tanda pada bahagian dalam manguk adalah dalam unit liter dan cawan, ini adalah untuk menyukat kuantiti air dan beras untuk dimasak.
- Cawan sukatian plastik yang terdapat bersama perkakas adalah untuk menyukat beras dan bukan untuk menyukat air. 1 cawan beras adalah kira-kira 150 g.
- Pengguna boleh mengurangkan atau menambahkan jumlah air berdasarkan jenis beras dan juga ikut rasa.
- Disebabkan nilai voltan berbeza di tempat berlainan, sedikit nasi dan air yang melimpah

keluar adalah perkara biasa.

- Kuantiti maksima air + beras sepatutnya tidak melebihi had tertinggi yang ditandakan di dalam mangkuk.

**Jangan sekali-kali menambahkan bahan-bahan atau air supaya melebihi had tanda tertinggi.**

## Semasa memasak nasi

- Sebelum memasak, sukat beras dengan menggunakan cawan sukatan dan basuh dengan air.
- Letakkan nasi yang sudah dibasuh ke dalam mangkuk dan isikan dengan air ke had yang diingini (Tanda-tanda pada permukaan dalam cawan).
- Kuantiti air boleh diubahikut rasa.

## Semasa memasak dengan stim

- Kuantiti air mesti bersesuaian dan mesti sentiasa lebih rendah daripada bahagian dasar dulang stim.
- Melebihi had ini boleh menyebabkan limpahan semasa digunakan.
- Letakkan dulang stim di atas mangkuk – gambarajah 4.
- Tambahkan bahan-bahan ke dalam dulang.

## UNTUK SEMUA FUNGSI

- Lapkan bahagian luar mangkuk secara berhati-hati (khasnya bahagian dasar). Pastikan bawaha tiada bahan asing atau cecair di bawah mangkuk – gambarajah 5.
- Letakkan mangkuk di dalam pekakas, pastikan kedudukannya adalah betul – gambarajah 6.
- Pastikan pelindung stim berada di kedudukan betul.
- Tutupkan penutup sehingga bunyi "klik" kedengaran.
- Pasangkan kabel kuasa ke dalam soket di dasar dan pasangkan hujung lain ke dalam salur kuasa.
- Jangan pasangkan perkakas sehingga kesemua langkah di atas telah diikuti.

**Jangan sekali-kali letakkan tangan anda di atas bolong stim, disebabkan bahaya melecur – gambarajah 10.**

**Jika anda ingin mengubah menu pemasakan pilihan akibat kesilapan, tekan kunci «Mula/Batal» dan pilih jenis menu yang dikehendaki.**

**Gunakan periuk dalaman yang dibekalkan bersama perkakas.**

**Jangan masukkan air atau bahan-bahan ke dalam perkakas jika mangkuk telah dikeluarkan.**

## JADUAL MEMASAK NASI

- Jadual di bawah merupakan panduan untuk memasak pelbagai jenis nasi. Untuk hasil terbaik, kami mencadangkan bahawa beras biasa digunakan dan bukan beras «mudah masak» yang menghasilkan nasi yang lebih melekit dan yang boleh melekat pada dasar periuk. Untuk jenis-jenis beras yang lain, seperti beras perang atau beras liar, jumlah air mesti disesuaikan,

sila rujuk jadual di bawah.

- Kuantiti air yang maksimum + beras sepatutnya tidak melebihi had tertinggi pada bahagian dalam mangkuk – gambarajah 7. Bergantung kepada jenis beras, jumlah air mungkin perlu diubah. Sila rujuk kepada jadual di bawah.

### PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH

Cawan sukatan	Berat beras	Paras air di dalam mangkuk (+ beras)	Mencukupi untuk
2	300 g	Tanda 2 cawan	3 - 4 orang
4	600 g	Tanda 4 cawan	5 - 6 orang
6	900 g	Tanda 6 cawan	8 - 10 orang
8	1200 g	Tanda 8 cawan	13 - 14 orang
10	1500 g	Tanda 10 cawan	16 - 18 orang

### PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS-JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Cawan sukatan	Berat beras	Paras air di dalam mangkuk (+ beras)	Mencukupi untuk
Beras putih bulat (beras Itali - biasanya lebih melekit)	6	870 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	10	1450 g	Tanda 10 cawan	10 - 12 orang
Beras Perang bergandum penuh	6	887 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	9	1332 g	Tanda 9 cawan	10 - 11 orang
Beras risotto (jenis Arborio)	6	870 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	10	1450 g	Tanda 10 cawan	10 - 12 orang
Beras pulut	6	736 g	Tanda 5 cawan	7 - 8 orang
	10	1227 g	Tanda 9 cawan	10 - 12 orang
Beras perang	6	840 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	9	1260 g	Tanda 9 cawan	10 - 11 orang
Beras Jepun	6	900 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	10	1500 g	Tanda 10 cawan	10 - 12 orang
Beras wangi	6	870 g	Tanda 6 cawan	7 - 8 orang
	10	1450 g	Tanda 10 cawan	10 - 12 orang

Fungsi memasak	Stim	Sup	Bubur nasi	Bubur
Masa default	40 min	1 jam 30 mi	45 min	1 jam
Jangka masa yang dapat ditetapkan	30 min - 1 jam 30 mi	1 jam -2 jam	35 min - 1 jam	50 min - 1 jam 30 mi

## CADANGAN-CADANGAN UNTUK HASIK TERBAIK SEMASA MEMASAK NASI

- Sukat beras dan bilas dengan baik dengan menggunakan air yang mengalir dan penapis untuk masa yang panjang (kecuali beras risotto yang sepatutnya tidak boleh dibilas). Kemudian letakkan beras di dalam mangkuk bersama-sama kuantiti air yang sesuai. Kemudian letakkan beras di dalam mangkuk bersama-sama kuantiti air yang sesuai.
- Pastikan beras diagihkan di sekitar permukaan dalam mangkuk, untuk memastikan pemasakan sekata.
- Air boleh digantikan dengan stok. Jika menggunakan stok, ada kemungkinan terdapat sedikit nasi hangus pada dasar periuk.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap air akan terkeluar dan masa memasak dan rasa nasi akan berubah.
- Apabila nasi sudah sedia dimasak, semasa penunjuk «KEKAL PANAS» menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk nasi untuk beberapa minit lebih lama supaya nasi dapat dimasak dengan sempurna.

## FUNGSI «NASI»

- Fungsi nasi disetkan sebagai fungsi default bila perkakas dipagkan.
- Letakkan perkakas pada permukaan yang mendarat, stabil dan tahan panas jauh daripada terkena air dan juga sumber-sumber tenaga haba yang lain.
- Tuangkan kuantiti nasi yang diperlukan ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan sukatuan - gambarajah 8. Kemudian isikan dengan air sejuk sehingga ke tanda «CAWAN» sesuai yang dicetak pada mangkuk (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) - gambarajah 9.
- Tutup penutup.

**Perhatian : Sentiasa tambahkan nasi terlebih dahulu, jika tidak jumlah air yang ditambah mungkin terlalu banyak.**

- Tekan kunci «Jenis beras» dan pilih «beras Jeput», «Beras putih» atau «Beras perang».
- Tekan kunci «Tekstur» untuk memilih rasa yang diingini contohnya, «Biasa», «Lembut», «Keras».
- Tekan kunci «Mula/Batal» untuk masukkan status pemasakan.
- Apabila masakan sudah sedia, perkakas akan mengeluarkan bunyi «bip» dan akan memaparkan status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin akan memaparkan huruf «b».

## «CEPAT» FUNCTION

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Cepat». Fungsi ini khas untuk memasak nasi. Anda boleh memilih 3 jenis nasi dan 3 jenis tekstur. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan masuk status memasak.
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».

## «FUNGSI KUANTITI KECIL»

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Kuantiti Kecil». Fungsi ini khas untuk memasak nasi. Anda boleh memilih 3 jenis nasi dan 3 jenis tekstur. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan masuk status memasak.
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».
- Untuk memasak 1 cawan beras putih (cukup untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar), gunakan 1 cawan sukatuan beras putih dan kemudian tambahkan satu setengah cawan air. Semasa memasak sesetengah jenis beras, adalah biasa bahawa nasi akan terlekat pada dasar mangkuk semasam memasak secawan beras.

## FUNGSI «BUBUR»

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Bubur», skrin akan memaparkan masa pemasakan default dan lampu «Mula/Batal» akan berkelip-kelip. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan masuk status memasak «Bubur». Butang «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan bingkai kawat berputar yang dinamik menunjukkan masa yang berbaki.
- Masa memasak default adalah satu jam dan ini boleh diselaraskan kepada masa minimum selama 50 minit hingga ke masa maksimum 90 minit. Tekan kunci «Jam» dan «Minit» key untuk menyelaraskan masa memasak sebelum menekan butang «Mula/Batal».
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».

## «STEAM» FUNCTION

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Stim», skrin memaparkan masa pemasakan default dan lampu «Mula/Batal» akan berkelip-kelip. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan masuk status memasak «Steam». Butang «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan bingkai kawat berputar yang dinamik menunjukkan masa yang berbaki.
- Masa memasak default adalah 40 minit dan ini boleh diselaraskan kepada masa minimum selama 30 minit hingga ke masa maksimum 90 minit. Tekan kunci «Jam» dan «Minit» key untuk menyelaraskan masa memasak sebelum menekan butang «Mula/Batal».
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».

## FUNGSI «SUP» FUNCTION

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Sup», skrin memaparkan masa pemasakan default dan lampu «Mula/Batal» akan berkelip-kelip. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan memasuki status memasak «Sup». Butang «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan bingkai kawat berputar yang dinamik menunjukkan masa yang berbaki.
- > Masa memasak default adalah 90 minit dan ini boleh diselaraskan kepada masa minimum selama 1 jam hingga ke masa maksimum 2 jam. Tekan kunci «Jam» dan «Minit» key untuk menyelaraskan masa memasak sebelum menekan butang «Mula/Batal».
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».

## FUNGSI «BUBUR NASI»

- Tekan kunci «Menu» untuk memilih fungsi «Bubur nasi», skrin memaparkan masa pemasakan default dan lampu «Mula/Batal» akan berkelip-kelip. Kemudian tekan kunci «Mula/Batal», periuk nasi akan memasuki status memasak «Bubur nasi». Butang «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan bingkai kawat berputar yang dinamik menunjukkan masa yang berbaki.
- Masa memasak default adalah 45 minit dan ini boleh diselaraskan kepada masa minimum selama 35 minit hingga ke masa maksimum satu jam. Tekan kunci «Jam» dan «Minit» key untuk menyelaraskan masa memasak sebelum menekan butang «Mula/Batal».
- Bila masakan sudah siap, perkakas akan mengeluarkan beberapa bunyi «bip» dan akan memasuki status kekal panas dengan lampu yang menyala dan skrin memaparkan huruf «b».

**Cadangan : 0.5 cawan beras memerlukan 7 cawan air.**

## FUNGSI «PANASKAN SEMULA»

- Kemudian tekan kunci «Mula/Batal» periuk nasi akan memasuki status memasak «Panaskan semula». Butang «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan bingkai kawat berputar yang dinamik.
- Pada akhir proses memanaskan semula, sila hentikan perkakas dengan menekan kunci «Mula batal» secara manual.
- Adalah dinasihatkan untuk mengacau makanan apabila menggunakan fungsi ‘panaskan semula’ untuk menghasilkan kehomogenan suhu yang lebih baik.

**Cadangan : Tambahkan sedikit air ke dalam nasi untuk mengelakkan nasi terbakar.**

**Anda tidak digalakkan memanaskan lebih daripada 4 cawan nasi.**

## FUNGSI «KEKAL PANAS»

- Tekan kunci «Kekal Panas», periuk nasi akan masuk status «Kekal Panas». Kunci «Mula/Batal» akan menyala dan skrin LED akan memaparkan huruf «b».
- > Pada akhir proses kekal panas, sila hentikan perkakas dengan menekan kunci «Mula/Batal»

secara manual.

- Jangan gunakan fungsi ini untuk memanaskan makanan sejuk

**Cadangan : Untuk memastikan nasi berasa segar, sila simpan nasi selama 6 jam sahaja.**

## «FUNGSI «PRESET »

- Anda boleh menggunakan fungsi ini setelah anda telah memilih program dan masa yang diingini.
- Tekan kunci «Pratetap/Pemas» key, skrin akan memaparkan «00:00». Kemudian tekan kunci «Jam» dan «Minit» untuk menghidupkan masa pratetap. Masa pratetap boleh disetkan daripada masa pemasakan minimum sehingga 24 jam. Apabila anda telah memilih masa pratetap, tekan kunci «Start/Cancel» untuk memasuki status pemasakan. Penunjuk «Mula/Batal» akan kekal dibuka dan skrin LED akan memaparkan masa kiraan detik yang tertinggal.
- Jika masa pratetap adalah lebih singkat daripada masa pemasakan, perkakas akan memasuki status memasak serta-merta.

## SEMASA HABIS MEMASAK

- Pada akhir semua proses memasak untuk semua fungsi, perkakas akan memasuki mod kekal panas.
- Buka penutup - gambarajah 1.
- Sarung tangan mesti digunakan semasa mengendalikan mangkuk pemasakan dan dulang stim – gambarajah 11.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk yang dibekalkan bersama perkakas anda dan tutupkan senduk semula.
- Makanan yang tertinggal di dalam bekas akan kekal dalam keadaan panas selama 24 jam.
- Tekan kunci «Mula/Batal» untuk mematikan status kekal panas.
- Cabutkan perkakas daripada soket.

## BERBAGAI-BAGAI MAKLUMAT LAIN

- Perkakas mempunyai fungsi memori. Jika ada gangguan kuasa elektrik, periuk nasi akan mengingati keadaan memasak sebelum gangguan, dan akan sambung memasak jika kuasa bersambung dalam masa 2 saat. Jika gangguan kekal lebih daripada 2 saat, perkakas akan membatalkan pemasakan dan akan balik ke status siap sedia.
- Jangan membuka tudung semasa memasak untuk memastikan pemasakan berjalan dengan efisien.

## PERMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

- Pastikan periuk nasi dicabut daripada soket dan dibiar menyejuk dengan sepenuhnya sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Adalah digalakkan bahawa perkakas dibersihkan dengan span selepas setiap penggunaan – gambarajah 12.
- Jangan masukkan perkakas ke dalam air atau tuangkan air ke dalamnya.

## Manguk, dulang stim (Gambarajah 13)

- Manguk dan dulang stim boleh dicuci dengan menggunakan mesin pencuci pinggan.
- Jika makanan telah terlekat pada dasarnya, anda boleh menuangkan sedikit air ke dalam manguk untuk merendam seketika sebelum pencucian.
- Keringkan manguk dengan berhati-hati.

## Menjaga manguk

Untuk manguk, ikuti arahan bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan kualiti manguk dikekalkan, adalah dicadangkan bahawa makanan tidak boleh dipotong di dalamnya.
- Pastikan manguk dipasangkan semula pada periuk nasi.
- Gunakan senduk plastik yang dibekalkan atau senduk kayu dan bukan senduk logam untuk mengelakkan daripada merosakkan permukaan manguk – gambarajah 14.
- Untuk mengelakkan risiko kakisan, jangan memasukkan cuka ke dalam manguk.
- Warna permukaan manguk mungkin akan berubah selepas digunakan untuk kali pertama atau lebih lama selepas digunakan. Perubahan ini adalah disebabkan oleh wap air dan air dan tidak ada kesan terhadap periuk nasi, selain tidak mengakibatkan masalah kesihatan. Anda boleh sambung menggunakan manguk dengan selamat.

## Membersihkan injap tekanan mikro

- Semasa mencuci injap tekanan mikro, sila tanggalkan injap daripada tudung – gambarajah 16 dan buka dengan memutarkan ke arah “buka” – gambarajah 16a dan 16b. Selepas dbersihkan, sila lapkan sehingga kering dan pasangkan kedua-dua segitiga dalam kedua-dua bahagian bersama dan kemudian putarkan dalam arah «tutup», kemudian letakkan semula pada tudung periuk nasi – gambarajah 17a dan 17b.

## Membersihkan dan menjaga bahagian-bahagian lain perkakas

- Cabutkan perkakas daripada soket sebelum dbersihkan.
- Bersihkan bahagian luar Periuk Nasi - gambarajah 18, bahagian dalam penutup -gambarajah 13 and kabel dengan kain basah dan lapkan sehingga kering. Jangan gunakan produk abrasif.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan bahagian dalaman badan perkakas kerana pengesan haba mungkin terosak.

## PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH TEKNIK

Penerangan kerosakan	Punca	Penyelesaian
Lampu penunjuk tertutup dan tiada pemanasan	Periuk nasi tidak dipasangkan kepada sumber tenaga.	Pastikan plag utama dipasangkan dengan betul pada badan perkakas.
Lampu penunjuk tertutup dan tiada pemanasan	Masalah hubungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk sudah rosak.	Hantarkan ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.
Kebocoran stim semasa digunakan	Penutup tidak ditutup dengan sempurna.	Buka dan tutup penutup semula.
	Injap tekanan mikro tidak berada pada kedudukan yang baik atau tidak lengkap.	Hentikan pemasakan (cabutkan perkakas daripada soket) dan pastikan injap adalah lengkap (2 bahagian dipasangkan bersama-sama) dan dipasangkan dengan baik.
	Tudung atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantarkan ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.Hantarkan ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.
E0	Nasi setengah masak atau masa memasak lebih panjang dari masa dijangkakan	Rujukkan kepada jadual untuk kuantiti air.
E1	Fungsi kekal panas automatik tidak berfungsi (perkakas kekal pada kedudukan memasak atau tiada pemanasan)	Hantarkan ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.
E2	Pengesan pada bahagian atas mengalami litar terbuka atau litar pintas.	Hantarkan ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.
E3	Pengesan pada bahagian bawah mengalami litar terbuka atau litar pintas.	
E5	Suhu tinggi dikesan.	Matikan perkakas dan hidupkan semula programnya.Jika masalah berterusan, sila hantarkan perkakas ke pusat perkhidmatan yang diluluskan untuk dibaiki.
	Manguk hilang.	Masukkan bahagian dalam periuk ke dalam perkakas, kemudian cabutkan plag daripada soket, pasangkan plag semula dan hidupkan semula programnya.

**Catatan: Jika bahagian dalam manguk rosak, jangan gunakan lagi dan dapatkan gantian daripada pusat perkhidmatan yang diluluskan.**

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

### การถอดตัวเครื่อง

• เจ้าเครื่องและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดพร้อมเอกสารจากบริษัทผู้ผลิต

• เปิดฝาโดยกดปุ่มเปิดที่ตัวเครื่อง - fig.1

**อ่านค่าแนะนำและวิธีการใช้งานอย่างละเอียด**

### การทำความสะอาด

• เจ้าโคลสแตนเลสออก - fig.2 ฝาเก็บไวน้ำและภาชนะล้วนๆ ไว้ล้าง และฝาเก็บไวน้ำ ด้วยฟองน้ำขับน้ำยาทำความสะอาด

• เช็ดด้านนอกของเครื่องและฝาตัวอย่างน้ำหนาหมาย แล้วเช็ดให้แห้ง

• วางส่วนประกอบทั้งหมดกลับไปยังตัวเครื่องและฝาตัวอย่างเดิม ติดตั้งฝาเก็บไวน้ำไว้ตามที่แนะนำของผู้ผลิต จากนั้น ตึงฝาเก็บไวน้ำไปข้างหลัง 2 ร่อง และกดด้านบนลงลึก ติดตึงสายที่สามารถถอดออกได้เข้ากับเด้ารันนิ่นฐานเครื่อง

### หม้อหุงข้าว

• หม้อหุงข้าวมีประกายไปด้วยไฟทึบๆ ในการปรุงอาหารทั้งหมด 16 ไฟฟักชั้นคือ: ข้าวญี่ปุ่น ข้าวขาว ข้าวกล้อง ปกติ นุ่ม แข็ง รวดเร็ว นิ่ง ปริมาณเนื้อยุ่น ใจ ข้าวต้ม อุ่นร้อน อุ่น ดังน้ำ และปริมาณเวลา

• เมื่อเสียบสายไฟในเดารับแล้วเดาเสียงบนฐานเครื่องแล้ว สัญญาณไฟบนกล่องควบคุมจะติดขึ้นทันที

• เมื่อเสียบสายไฟหุงหรือปรุงอาหาร หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนไปยังโหมดการรักษาระบบความร้อนโดยอัตโนมัติซึ่งจะรักษาความร้อนได้นานสูงสุด 24 ชั่วโมง

• อย่าลืมผู้สั่งคำเครื่องเมื่อกลางเสียงปล่อยกลอยหือห้องประคองอาหารเสร็จ

• อย่ายกเครื่องที่กำลังใช้งานอยู่หือห้องประคองอาหารเสร็จทันที

### การเตรียมก่อนเริ่มใช้งาน

#### การตั้ง - ความจุสูงสุดของหม้อหุงข้าวใน

• เครื่องหมายบนกระดับภายในโคลนแสดงเป็นหน่วยลิตรและถ้วย ใช้สานหุบบีร์มานกน้ำเมื่อหุงข้าว

• ถ้วยตวงที่ให้มาร่วมกับเครื่องใช้สานหุบด้วย แต่ไม่ใช้สานหุบน้ำ ข้าว 1 ถ้วย มีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม

• ผู้ใช้งานจะลดหรือเพิ่มน้ำตามประเภทของข้าวและตามรสชาติของข้าวที่ต้องการ

• ตามที่แรงดันไฟฟ้ามีความแตกต่างตามพื้นที่ต่างๆ, การลับของข้าวและน้ำเล็กน้อยเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตามปกติ

• บีร์มานกสูงสุดของน้ำ + ข้าว ไม่ควรเกินขีดสูงสุดในโคลน

**อย่าเติมส่วนผสมหรือน้ำให้สูงกว่าขีดระดับสูงสุด**

### เมื่อต้องการหุงข้าว

• ก่อนหุง รับบีร์มานกข้าวโดยใช้ถ้วยตวงแล้วล้างให้สะอาด

• ใส่ข้าวที่ล้างแล้วในโคลนเดินน้ำตามชีดบอร์ดบน (ชีดบอร์ดบนในถ้วย)

• สามารถปรับปริมาณของน้ำได้ตามต้องการ

### เมื่อต้องการหุงนึ่งอาหาร

• ปรับมาลงของน้ำต้องเหมาะสมและต่อว่าส่วนล่างของดักกรานึ่งเสมอ

• หากเกินระดับน้ำ อาจทำให้น้ำล้นระหว่างประคองอาหารได้ วางดักกรานึ่งบนโคลน - fig.4

• ใส่ส่วนผสมลงในตะกร้า

### สานหุบทุกไฟฟักชั้น

• เช็ดด้านนอกของโคลนอย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านล่าง) ให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งตกค้างหรือของเหลวอยู่ใต้โคลน - fig.5

• วางโคลนในเครื่อง ให้แน่ใจว่าอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - fig.6

• ให้แน่ใจว่าฝาเก็บไวน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

• ปิดฝาครอบจนไฟฟ้ามีเสียง «กรี๊ก»

• เสียงลั่นไฟฟ้าที่ฐานของช่องห้องหุงข้าวและปลั๊กเสียบเข้าที่เดาเสียบไฟฟ้า

• อย่ากดสวิตซ์เครื่องจนกว่าจะดำเนินการขั้นก่อนหน้าเสร็จ

**อย่าหุงน้ำอุ่นหรือร้อนเท่าที่จะหุงน้ำในระดับน้ำในหม้อหุงข้าว นึ่งจากอาจได้รับอันตรายเนื่องจากถูกความร้อนลวก - fig.10**

**หากต้องการเปลี่ยนเมนูประคองอาหารตามที่เลือกนึ่งจากเกิดความผิดพลาด ก่อนหน้า «เริ่ม/ยกเลิก» และเลือกเมนูที่ต้องการใหม่**

**ใช้ไฟฟ้าหุงมือภายในที่หุงน้ำหุงน้ำก่อน**

**อย่าใส่ภาชนะหรือส่วนผสมในเครื่องหากไม่มีโคลน**

### ตารางหุงข้าว

• ตารางต่อไปนี้แสดงแนวทางในการหุงข้าวประเภทต่างๆ เพื่อให้ได้ผลตีที่สุด แนะนำให้ใช้ข้าวปกติแทนข้าวประเภทที่ «หุงว่าย» ซึ่งมีแนวโน้มที่จะให้ข้าวที่เหนียวกรวดและอาจติดที่ฐาน สานหุบข้าวประเภทอื่น เช่น ข้าวกล้องหรือข้าวป่า ต้องปรับปริมาณน้ำ ตามตารางด้านล่าง

• บีร์มานกสูงสุดของน้ำ + ข้าว ไม่ควรเกินขีดสูงสุดในโคลน - fig.7 อาจต้องปรับปริมาณน้ำ ขึ้นอยู่กับประเภทของข้าว ดูตารางด้านล่าง

### แนวทางการหุงข้าวขาว

ถ่วงด้วย	น้ำหนักของข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	ปริมาณที่ได้
2	300 กรัม	2 ถ่วง	3 - 4 คน
4	600 กรัม	4 ถ่วง	5 - 6 คน
6	900 กรัม	6 ถ่วง	8 - 10 คน
8	1200 กรัม	8 ถ่วง	13 - 14 คน
10	1500 กรัม	10 ถ่วง	16 - 18 คน

### แนวทางการหุงข้าวประเภทอื่น

ประเภทของข้าว	ถ่วงด้วย	น้ำหนักของข้าว	ระดับน้ำในโถ (+ ข้าว)	ปริมาณที่ได้
ข้าวขาวเนื้อกลอม (ข้าวอีดาเรียน - มัก เป็นข้าวมีความ เนี้ยยว)	6	870 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ่วง	10 - 12 คน
ข้าวกล่องไม้ขัดสี	6	887 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	9	1332 กรัม	9 ถ่วง	10 - 11 คน
ข้าวรีซอดโถ	6	870 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ่วง	10 - 12 คน
ข้าวเหนียว	6	736 กรัม	5 ถ่วง	7 - 8 คน
	10	1227 กรัม	9 ถ่วง	10 - 12 คน
ข้าวกล่อง	6	840 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	9	1260 กรัม	9 ถ่วง	10 - 11 คน
ข้าวญี่ปุ่น	6	900 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	10	1500 กรัม	10 ถ่วง	10 - 12 คน
ข้าวหอม	6	870 กรัม	6 ถ่วง	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ่วง	10 - 12 คน

ฟังก์ชันการหุงข้าว	นึ่ง	ชุป	โซก	ข้าวต้ม
เวลาเติม	40 นาที	1 ชั่วโมง 30 นาที	45 นาที	1 ชั่วโมง
ช่วงเวลาที่สามารถ ปรับได้	30 นาที - 1 ชั่วโมง 30 นาที	1 ชั่วโมง - 2 ชั่วโมง	35 นาที - 1 ชั่วโมง	50 นาที - 1 ชั่วโมง 30 นาที

### คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- หัดข้าวและล้างตัวยาน้ำก่อนโดยใช้กระชอนเหล็กครั้ง จากนั้นใส่ข้าวในโถโดยใส่น้ำตามเหมาะสมลง (ยกเว้นข้าวรีซอดโถซึ่งไม่ควรล้าง)
- ใช้ไฟน้ำไว้ข้าวราดจากด้านหลังตัวโถ เพื่อให้หุงได้ทั่ว
- อาจใช้น้ำสักเล็กน้อย หากใช้น้ำสักแล้วข้าวอาจไหม้ติดด้านล่าง
- อย่าเปิดฝาระหว่างประกอบอาหารเนื่องจากไอน้ำจะออกมากและจะมีผลต่อเวลาการหุงและรสดี
- เมื่อข้าวสุก สัญญาณไฟติดที่ «KEEP WARM» คนข้าว แล้วทิ้งไว้สองสามนาทีเพื่อให้ข้าว เริงเม็ด

### ฟังก์ชัน «ข้าว»

- ฟังก์ชันข้าวสังเครื่องเมื่อเลือกฟังก์ชันของเครื่องจะมีไฟส่องบนปลั๊กครั้ง
- วางแผนคือรับน้ำหนัก น้ำคง ทนความร้อน ให้ห่างจากน้ำที่กระเซ็นและแหล่งความร้อนอีกด้วย
- ใช้ข้าวดูบเริ่มต้นที่ต้องการลงในโถโดยใช้ถ้วยดูบที่ให้มา - fig.8 จากนั้นเติมน้ำเย็นจนถึง ชีด «ถ่วง» ในโถ (ดูแนวทางการหุงข้าวต้น) fig.9
- ปิดฝา
- หมายเหตุ : ใช้ข้าวก่อนเสมอ มิฉะนั้นจะมีน้ำตกเกินไป**
  - กดปุ่ม «ประเภทของข้าว» และเลือก «ข้าวญี่ปุ่น» «ข้าวขาว» หรือ «ข้าวกล่อง»
  - กดปุ่ม «ลักษณะ» เพื่อเลือกรสชาติที่ชอบ เช่น «ปกติ» «เผ็ด» «แข็ง»
  - กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» เพื่อเข้าสู่สถานะการหุง
  - จัดจาน จะได้ยืนเสียง «ปีบ» จะเข้าสถานะการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

### ฟังก์ชัน «รวดเร็ว»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «รวดเร็ว» ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับหุงข้าว เลือกข้าวได้ 3 ประเภท และ 3 ลักษณะ จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หน้าจอหุงข้าวเข้าสู่โหมดหุง
- จัดจาน จะได้ยืนเสียง «ปีบ» จะเข้าสถานะการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

### «ฟังก์ชัน ปริมาณน้อย»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «ปริมาณน้อย» ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับหุงข้าว เลือกข้าวได้ 3 ประเภท และ 3 ลักษณะ จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หน้าจอหุงข้าวเข้าสู่โหมดหุง
- จัดจาน จะได้ยืนเสียง «ปีบ» จะเข้าสถานะการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»
- หุงข้าวขาว 1 ถ่วง (รับประทานได้ 2 คน หรือ 1 จานใหญ่) ใช้ข้าวขาว 1 ถ่วง เติมน้ำหนึ่งถ่วง ครึ่ง สำหรับข้าวขาวประเภท เมื่อหุงข้าว 1 ถ่วง อาจติดด้านล่าง

### ฟังก์ชัน «ข้าวต้ม»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «ข้าวต้ม» หน้าจอแสดงเวลาของเครื่องไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» ติด จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หน้าจอหุงข้าวเข้าสู่โหมด «ข้าวต้ม» ปุ่มนวนไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» จัด หน้าจอแอลซีดีแสดงเวลาโดยตรงมีสีฟ้า หน้าจอแอลซีดีจะมีเวลาลดหย่อนลง
- เวลาของเครื่องสั่งไว้ให้หนึ่งชั่วโมงซึ่งสามารถปรับได้ตั้งแต่ 50 นาที ถึง 90 นาที กดปุ่ม

«ช้ำโน้ม» และ «นาที» เพื่อปรับเวลาประกอบอาหาร จากนั้นกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»

- จัดจาน จะได้ยินเสียง «บีบ» จะเข้าสถานการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

## ฟังก์ชัน «นึง»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «นึง» หน้าจอแสดงเวลาของเครื่องไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» ติด จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หม้อหุงข้าวเข้าสู่โหมด «นึง» ปุ่มนบบไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» จิต หน้าจอแอลซีดีแสดงผลว่า ได้นำมิกส์หัน หน้าจอแอลอีดีจะนับเวลาอย่างหลัง
- เวลาของเครื่องตั้งไว้ที่ 40 นาที ซึ่งสามารถปรับได้ตั้งแต่ 30 นาที ถึง 90 นาที กดปุ่ม «ช้ำโน้ม» และ «นาที» เพื่อปรับเวลาประกอบอาหาร จากนั้นกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
- จัดจาน จะได้ยินเสียง «บีบ» จะเข้าสถานการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

## ฟังก์ชัน «ขุป»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «ขุป» หน้าจอแสดงเวลาของเครื่องไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» ติด จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หม้อหุงข้าวเข้าสู่โหมด «ขุป» ปุ่มนบบไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» จิต หน้าจอแอลซีดีแสดงผลว่า ได้นำมิกส์หัน หน้าจอแอลอีดีจะนับเวลาอย่างหลัง
- เวลาของเครื่องตั้งไว้ที่ 90 นาที ซึ่งสามารถปรับได้ตั้งแต่ 1 ช้ำโน้ม ถึง 2 ช้ำโน้ม กดปุ่ม «ช้ำโน้ม» และ «นาที» เพื่อปรับเวลาประกอบอาหาร จากนั้นกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
- จัดจาน จะได้ยินเสียง «บีบ» จะเข้าสถานการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

## ฟังก์ชัน «โจ๊ก»

- กดปุ่ม «เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชัน «โจ๊ก» หน้าจอแสดงเวลาของเครื่องไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» ติด จากนั้น กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หม้อหุงข้าวเข้าสู่โหมด «โจ๊ก» ปุ่มนบบไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» จิต หน้าจอแอลซีดีแสดงผลว่า ได้นำมิกส์หัน หน้าจอแอลอีดีจะนับเวลาอย่างหลัง
- เวลาของเครื่องตั้งไว้ที่ 45 นาที ซึ่งสามารถปรับได้ตั้งแต่ 35 นาที ถึง 1 ช้ำโน้ม กดปุ่ม «ช้ำโน้ม» และ «นาที» เพื่อปรับเวลาประกอบอาหาร จากนั้นกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
- จัดจาน จะได้ยินเสียง «บีบ» จะเข้าสถานการอุ่นเมื่อไฟติด หน้าจอจะปรากฏ «b»

**ค่าแนะนำ : ข้าว 0.5 ถ้วย ใช้ไฟ 7 ถ้วย**

## ฟังก์ชัน «อุ่นร้อน»

- กดปุ่ม «อุ่นร้อน» ไฟอุ่นอาหารจะติด จากนั้นกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ «อุ่นร้อน» ปุ่มนบบไฟ «เริ่ม/ยกเลิก» จิต หน้าจอแอลซีดีแสดงผลว่า ได้นำมิกส์หัน
- เมื่อสินสุดการอุ่นร้อน หยุดการทำงานของเครื่องโดยกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
- ค่าแนะนำ ควรควบคุมในขณะที่อุ่นร้อน เพื่อให้อุ่นร้อนอยู่ในอุณหภูมิเดียวกัน

**ค่าแนะนำ : เติมน้ำลงในโถก่อนอุ่นร้อนเพื่อไม่ให้ข้าวไหม้ ไม่ควรอุ่นร้อนข้าวเกิน 4 ถ้วย**

## ฟังก์ชัน «รักษาอุณหภูมิ»

- กดปุ่ม «อุ่น» เครื่องจะเข้าสู่สถานะ «อุ่น» ไฟติดที่ปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» หน้าจอแอลซีดีแสดง «b»
- เมื่อสินสุดการอุ่น หยุดการทำงานของเครื่องโดยกดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก»
- อย่าใช้ไฟกับน้ำเพื่ออุ่นร้อนอาหารเย็น

**ค่าแนะนำ : เพื่อรักษาให้ข้าวผัดมีรสชาติดีในเมื่อรักษาความร้อนไว้ภายใต้ 6 ช้ำโน้ม**

## ฟังก์ชัน «ตั้งเวลาล่วงหน้า»

- สามารถใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อเลือกโปรแกรมและเวลาที่ต้องการ
- กดปุ่ม «ตั้งเวลาล่วงหน้า/จับเวลา» หน้าจอจะปรากฏ «00:00» จากนั้น กดปุ่ม «เวลา» และ «นาที» เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า สามารถตั้งเวลาล่วงหน้าได้ตั้งแต่เวลาล่วงหน้าสุดถึง 24 ช้ำโน้ม เมื่อเลือกเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» จะติดดูไฟ หน้าจอแอลอีดีจะนับเวลาอย่างหลัง
- หากเวลาที่ตั้งล่วงหน้าน้อยกว่าเวลาประกอบอาหาร เครื่องจะเข้าสู่สถานะประกอบอาหารในทันที

## เมื่อประกอบอาหารเสร็จ

- เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการประกอบอาหารสำหรับทุกฟังก์ชัน เครื่องจะเข้าสู่โหมดอุ่น
- เปิดไฟ – fig.1
- ควรสมสูนก่อนความร้อนเมื่อถอดลงหรือหันหม้อหุงหรือภาชนะนึง – fig.11
- ควรลิฟฟาร์หารให้ใช้ช้อนพลาสติกที่ปราศจากสารกันแมลงและทำความสะอาดก่อนใช้ – fig.12
- อาหารที่เหลือในภาชนะจะอุ่นได้ถึง 24 ช้ำโน้ม
- กดปุ่ม «เริ่ม/ยกเลิก» เพื่อยุดสถานะอุ่น
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้า

## ข้อมูลเบ็ดเตล็ด

- เครื่องมีฟังก์ชันความจำ ในการสั่นที่เกิดไฟฟ้าขัดข้อง หม้อหุงข้าวจะจดจำสถานะการหุงล่าสุด ก่อนที่จะเกิดไฟฟ้าขัดข้องและจะดำเนินการหุงต่อเมื่อไฟฟ้ากลับมาตามปกติภายใน 2 วินาที ถ้าหากไฟฟ้าขัดข้องนานเกิน 2 วินาที หม้อหุงข้าวจะยกเลิกการหุงล่าสุดและจะกลับไปยังโหมดแสดงนาฬิกา
- อย่าเปิดไฟระหว่างการประกอบอาหารเพื่อให้มันใจว่าเครื่องทำงานได้ดี

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ถอดปลั๊กเครื่องแล้วปล่อยให้เย็นก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- ควรทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้งโดยใช้ชี้ฟองน้ำ – fig.12
- อย่านำเครื่องจุ่มลงในน้ำหรือเท่าน้ำลงบนเครื่อง

## หมวดหมู่ที่ 1 (Fig.13)

- สามารถทำความสะอาดโดยไม่ต้องใช้เครื่องล้างจาน
- หากการทำด้านล่าง อาจนำไปปะแนกอ่อนล้า
- เข็มโดยให้แห้ง

## การดูแลรักษาหมวดหมู่ที่ 1

- สำหรับโน้ตบุ๊กติดตามค่าแนะนำด้านล่างนี้ :
- เพื่อยืดอายุในสภาพที่ดี ไม่ควรหันอาหารในโน้ตบุ๊ก
- ใส่กล่องไปยังทุกชั่วโมง
- ใช้ช้อนพลาสติกที่ให้น้ำหรือช้อนไม้ อย่าใช้ช้อนโลหะ เพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้ผิวของโน้ตบุ๊กเสียหาย – fig.14
- กัดกร่อน โดยไม่ใส่น้ำส้มสายชูลงในโน้ตบุ๊ก
- สีของโน้ตบุ๊กเปลี่ยนหลังจากใช้งานครั้งแรกหรือใช้งานเป็นเวลาหนึ่ง สีอาจเปลี่ยนเนื่องจาก การนึ่งและน้ำ ซึ่งไม่ผลต่อการหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ สามารถใช้ได้อย่างปลอดภัย

## การทำความสะอาดฝาระบายน้ำ โน้ตบุ๊ก เพรสเซอร์ วาว์ฟ

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายน้ำ ถอดออกจากการใช้งาน – fig.16 แล้วเม็ดโดยหมายตาม ที่ศีรษะ «ปีด» – fig.16a และ 16b หลังทำความสะอาด เม็ดให้แห้ง แล้วนำสามเหลี่ยม สลึงชิ้นมาประคบบนข้าวตัวกัน แล้วหุนด้านที่ศีรษะ «ปีด» จากนั้นใส่กล่องที่ฝาระบายน้ำหุงข้าว – fig.17a และ 17b

## การทำความสะอาดและดูแลรักษาชิ้นส่วนอื่นของเครื่อง

- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนที่จะทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นของหุงข้าว – fig.18 ภายใต้ไฟ – fig.13 และสายไฟโดยใช้ผ้า ชุบน้ำหมาดๆ แล้วเช็ดให้แห้ง อย่าใช้ผลิตภัณฑ์สารปรับสี
- อย่าใช้น้ำทำความสะอาดภายในเครื่องเนื่องจากอาจทำให้เช่นเชื้อราความร้อนเสียได้

## วิธีแก้ปัญหาทางเทคนิค

คำอธิบายการ ท่างานผิดปกติ	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไฟสัญญาณเตือน เครื่องไม่ร้อน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหรือห้องข้าว	เสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเดราร์ทให้เรียบร้อย
ไฟสัญญาณเตือน เครื่องร้อน	เกิดบุญพาเนื่องจากไฟสัญญาณ หรือไฟสัญญาณชำรุด	ส่งข้อมูลศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
ปิดฝาไม่สนิท		เปิดและปิดฝาอีกครั้ง
ปิดฝาไม่สนิท		หยุดการทำงาน (กดปุ่มล็อกเครื่อง) และตรวจสอบว่าล็อก (ล็อก 2 ส่วนเข้าด้วยกัน) แล้ววาง ให้ถูกต้อง ส่งข้อมูลศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
ข้าวสึบติดกึ่งสุก	ข้าวมากหรืออย่างเกินไปเมื่อเทียบ กับปริมาณข้าว	ดูตารางปริมาณน้ำด้านล่าง
พังก์ซันอุ่นอาหารไม่ ทำงานโดยอัตโนมัติ (เครื่องไม่ร้อนในหมด ประคบอุ่นอาหารหรือ ไม่ร้อน).		ส่งข้อมูลศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
E0	เข็นเชือร์ตัวบนของวงจรปีด หรือล็ดดวงจร	
E1	เข็นเชือร์ตัวล่างปีดหรือ ล็ดดวงจร	ส่งข้อมูลศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
E2	เข็นเชือร์ตัวหนีบยาน้ำปีดหรือ ล็ดดวงจร	
E3	ความร้อนสูง	หยุดการทำงานของเครื่องแล้วเริ่มโปรแกรม ใหม่ หากยังคงเกิดปัญหา ส่งข้อมูลศูนย์ บริการที่ได้รับการรับรอง
E5	ไม่มีไฟ	ใส่หน่วยไฟในเครื่อง จากนั้นกดปุ่มล็อก แล้ว เสียบปลั๊กใหม่ เริ่มโปรแกรมใหม่

**หมายเหตุ:** หากหมวดหมู่ที่ 1 ไม่สามารถแก้ไขได้ ให้ส่งข้อมูลศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง  
เปลี่ยนใหม่