

EN

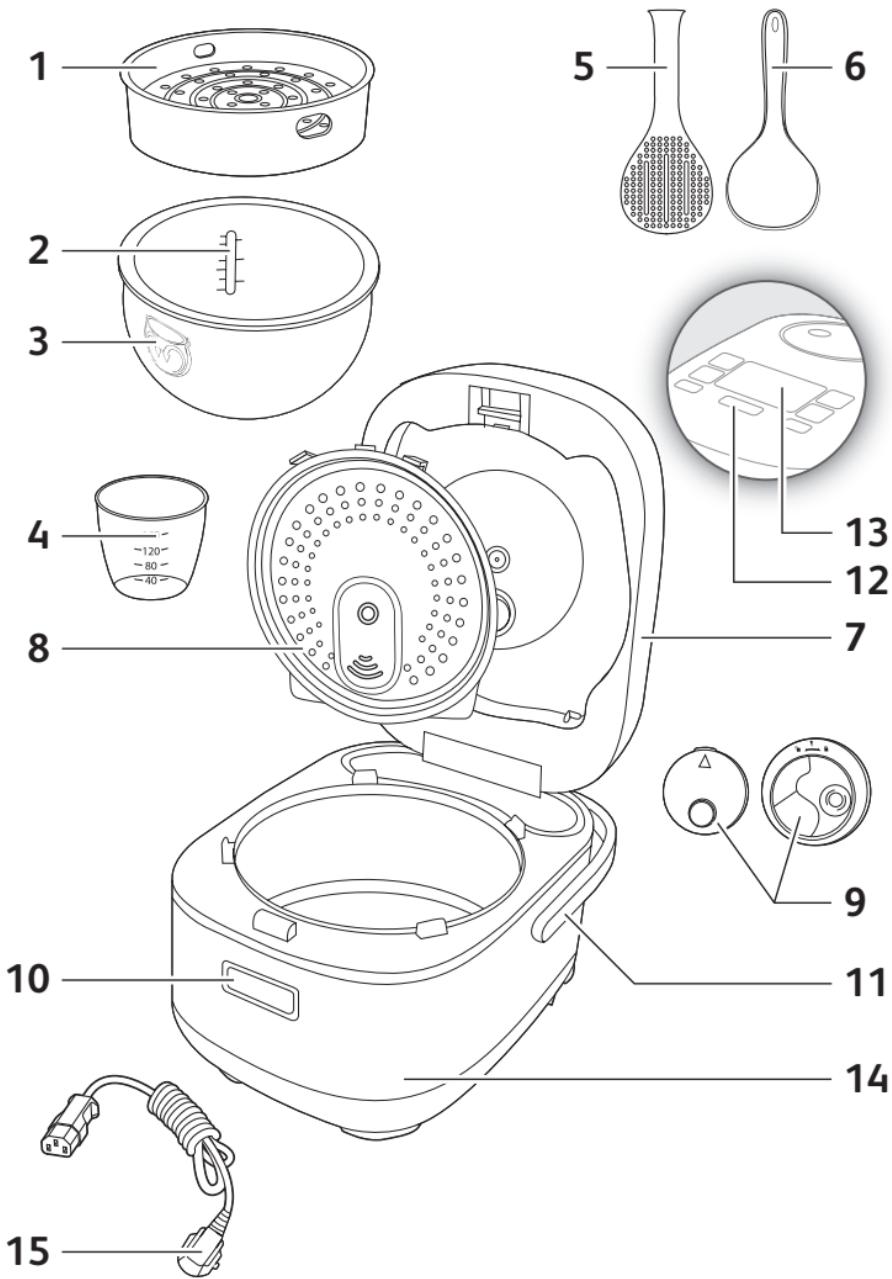
ZH

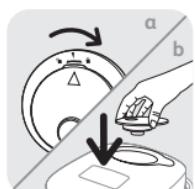
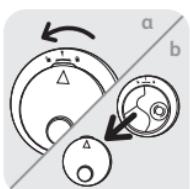
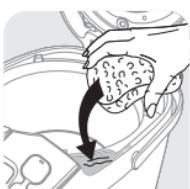
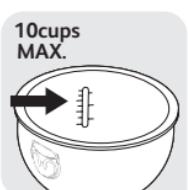
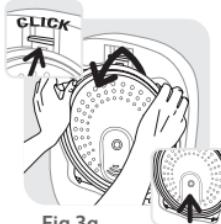
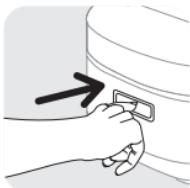
MS

TH



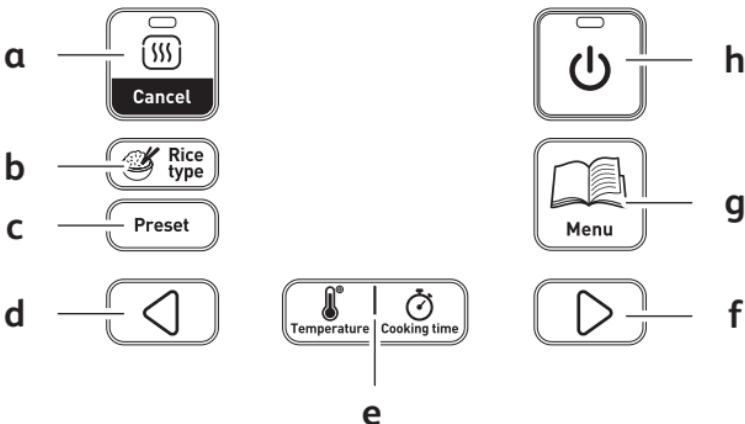
Spherical Pot Rice cooker



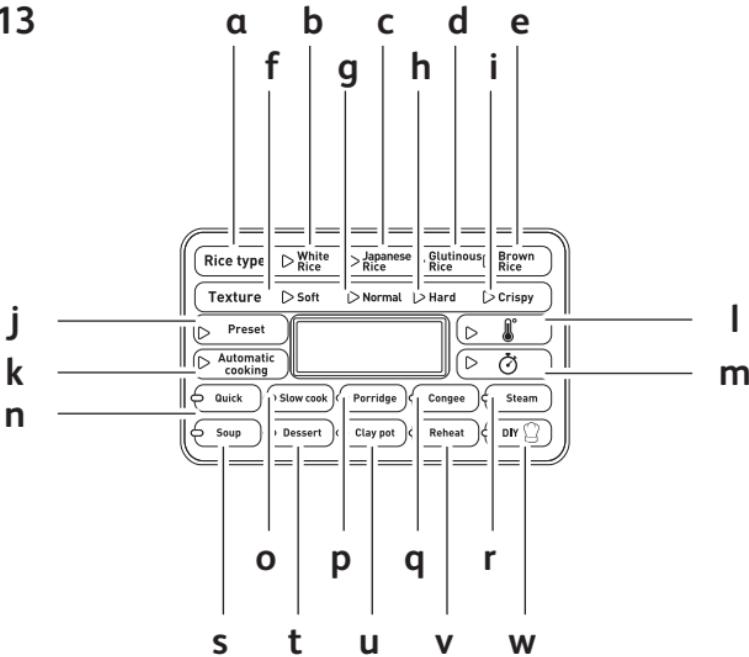


CONTROL PANEL

12



13



DESCRIPTION

EN

- 1 Steam basket
 - 2 Graduation for water and rice
 - 3 Removable pot
 - 4 Measuring cup
 - 5 Rice spoon
 - 6 Soup spoon
 - 7 Lid
 - 8 Removable inner lid
 - 9 Micro pressure valve
 - 10 Lid opening button
 - 11 Handle
 - 12 Control panel
 - a "Keep warm/Cancel" key
 - b "Rice type" key
 - c "Preset" key
 - d "<" key
 - e "Temperature/Cooking time" key
 - f ">" key
 - g "Menu" key
 - h "Start" key
 - 13 Function indicators
 - a "RICE TYPE/TEXTURE" function
 - b White rice function
 - c Japanese rice function
 - d Glutinous rice function
 - e Brown rice function
 - f Soft rice function
 - g Normal rice function
 - h Hard rice function
 - i Crispy rice function
 - j Preset function
 - k Automatic cooking function
 - l Adjustable temperature function
 - m Adjustable cooking time function
 - n Quick function
 - o Slow cook function
 - p Porridge function
 - q Congee function
 - r Steam function
 - s Soup function
 - t Dessert function
 - u Clay pot function
 - v Reheat function
 - w DIY function
- 14 Housing**
- 15 Power cord**

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 on the housing – fig.1.
Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the pot, the valve and the inner lid with a sponge and washing up 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 inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid 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.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- 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 – fig.5.
- Place the pot into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of "click".
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound «Bip», all the indicators on the control box will light up for an instant. The rice cooking mode is set the default cooking program.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

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

After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/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 pot inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the pot - fig.7.

COOKING PROGRAMME TABLE

Programs			Cooking Time		Temperature ('C)		Keep warm
	Rice	Texture	Default time	Time setting	T'C Default	T'C setting	
Rice cooking	Japanese Rice	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*
	Brown rice	normal	auto	auto	auto	auto	*
	Normal Rice	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*
	Glutinous Rice (sticky)	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*
Quick Cooking	Japanese Rice	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*
	Normal Rice	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*
	Glutinous Rice (sticky)	Soft	auto	auto	auto	auto	*
		normal					*
		hard					*
		crispy					*

Programs			Cooking Time		Temperature (°C)		Keep warm		
	Rice	Texture	Default time	Time setting	T°C Default	T°C setting			
Slow cook			60m	20m-9h	90°C	90°C /100°C	*		
Porridge			1h30m	5m-2h	auto	auto	*		
Congee			60m	10m-2h	auto	auto	*		
Steam			30m	5m -3h	auto	auto	*		
Soup			50m	10m-3h	auto	auto	*		
Dessert			45m	5m-9h	135°C	40°C / 60°C /80°C /100°C/120°C /135°C			
Claypot	stir fry + automatic rice cooking		10 m	2-20m	120°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C	*		
Reheat			25m	5m-1h	100°C	80°C / 90°C / 100°C	*		
Keep warm			auto	auto	70°C	70°C	*		
DIY			30m	5m-9h	100°C	40°C / 60°C /80°C /100°C/120°C /135°C			

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.
- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the pot. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice :

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

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

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

EN

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of rice	Water level in the pot (+ rice)	Serves
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1480 g	10 cup mark	10pers-12pers
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers
Glutinous rice	6	736 g	5 cup mark	7per.-8per.
	10	1227 g	9 cup mark	10pers-12pers
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1400 g	10 cup mark	10pers-12pers
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1500 g	10 cup mark	10pers-12pers
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7per.-8per.
	10	1450 g	10 cup mark	10pers-12pers

MENU KEY

- When the appliance is plugged, the rice cooker is on rice cooking function. When you press Menu key, the rice cooker select quick rice cooking. After DIY, you return to normal rice cooking. Quick rice cooking → Slow cook → Porridge → Congee → Steam → Soup → Dessert → Clay pot → Reheat → DIY
- The screen displays the default cooking time of each function (Rice cooking, Quick rice cooking, Clay pot display “::”), “Start” button light flickers and the linked function lights up.

RICE COOKING FUNCTION : RICE TYPE KEY

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- The rice function is set as the default function when the appliance is plugged.
- Pour the required quantity of rice into the pot using the measuring cup provided – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the pot – fig.10.
- Close the lid.

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

A type of rice can be selected for rice cooking function: Japanese rice, White rice, Glutinous rice and Brown rice.

- By keep pressing the «Rice type» key to switch the rice type and then the text will flash accordingly;
- The default rice type is White rice if you do not set one.
- Press «<» and «>» to change the rice texture if needed.

A texture of rice can be selected for rice cooking functions: Soft, Normal, Hard and Crispy.

- The default rice texture is Normal if you do not set one.

Press «Start» key, the rice cooker enters into «Rice» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers “—”.

- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

QUICK FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Quick». The screen displays “—”, the light of «Start» flickers. The default rice type is White rice. You can change it by pressing “Rice type” key and “<” or “>” to select the rice texture. Then press “Start” key. The rice cooker enters into «Quick» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers “—”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

SLOW COOK FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Slow cook». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Slow cook» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

PORRIDGE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Porridge» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CONGEE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Congee». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Congee» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

STEAM FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Steam» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

SOUP FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Soup». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Soup» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

- Press «Menu» key to select function «Dessert». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- If temperature is higher than 100°C the maximum time of cooking is limited to 2 hours.

CLAYPOT FUNCTION

- This function have 2 steps of cooking.
 - First step is to stir fry meat ore vegetable
 - Second step is an automatic rice cooking
- Press menu key to select Clay pot. The screen show the default time of the first step of cooking, the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The rice cooker enters into «Clay pot» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function of stir fry and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- At the end of stir fry, the rice cooker bip twice and the screen flickers. Press “Start” key, the rice cooker enters into automatic rice cooking status. During the second cooking step, the screen displays “:-:”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

REHEAT FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The rice cooker enters into «Reheat» cooking status with the light of «Start» lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CAUTION

- The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.

DIY FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «DIY» and the rice cooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time,, and the light of “Start” flickering.
- You can adjust a constant temperature level and cooking time if needed. Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».

Note:

- The rice cooker can memorize the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.
- To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in DIY function :
Between 40-90°C, the cooking time range is 5min -9h
Between 100-135°C, the cooking time range is 5min -2h
- Temperature (variances +/-10°C) can be expected at times.

- Press “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel” key flickers, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press “Keep warm/Cancel” key under function setting or cooking status will cancel all setting data and back to standby status.

Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 12h.

PRESET FUNCTION

- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- To use the preset function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Preset» and choose the delayed time. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease delayed start time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of time you have chosen.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press “Keep warm/Cancel” to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

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.
- The pot, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe - fig.3.

Pot, steam basket

- Scouring powders and metal 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.

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.
- Make sure you put the pot 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 pot surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- The color of the pot 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.15 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

- 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

EN

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
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 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.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	Send to the 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.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	High temperature detected (not enough food or liquid in the pot)	Unplug the appliance few seconds, and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

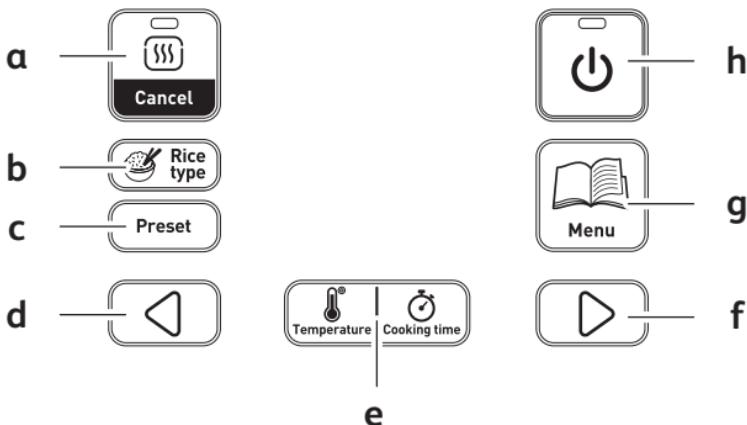
ENVIRONMENTAL PROTECTION



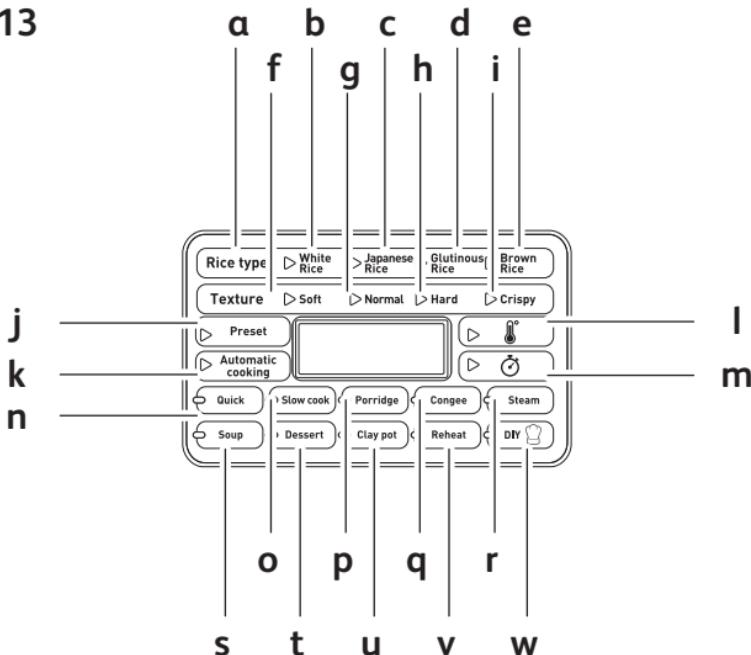
Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

12



13



描述

- | | |
|---|------------|
| 1 蒸盤 | d 糯米功能 |
| 2 水量和米量刻度 | e 糙米功能 |
| 3 可拆式內鍋 | f 軟身飯口感功能 |
| 4 量杯 | g 適中飯口感功能 |
| 5 飯勺 | h 硬身飯口感功能 |
| 6 湯勺 | i 飯焦口感功能 |
| 7 蓋 | j 預設時間功能 |
| 8 可拆式內蓋 | k 自動烹調功能 |
| 9 微壓閥 | l 溫度調節功能 |
| 10 開蓋按鈕 | m 烹調時間調節功能 |
| 11 手挽 | n 快煮功能 |
| 12 控制面板 | o 慢煮功能 |
| a 「Keep warm/Cancel」
(保溫/取消)鍵 | p 稀飯功能 |
| b 「Rice type」
(米飯種類)鍵 | q 煲粥功能 |
| c 「Preset」(預設時間)鍵 | r 蒸煮功能 |
| d 「<」鍵 | s 煲湯功能 |
| e 「Temperature/Cooking
time」(溫度/烹調時間)鍵 | t 甜品功能 |
| f 「>」鍵 | u 煲仔飯功能 |
| g 「Menu」(選單)鍵 | v 翻熱功能 |
| h 「Start」(開始)鍵 | w 自訂功能 |
| 13 功能指示燈 | 14 外殼 |
| a 「RICE TYPE/TEXTURE」
(米飯種類/口感)功能 | 15 電源線 |
| b 白米功能 | |
| c 日本米功能 | |

拆開包裝

- 拆開包裝，取出電飯煲，並取出所有配件及印刷品。
- 按下煲外的開蓋按鈕，打開煲蓋 – 圖1。
小心閱讀以下指引，並按照所示方法操作。

清洗電飯煲

- 取出內鍋 – 圖2，內蓋及微壓閥 – 圖3a 及 3b。
- 用海綿及梘液清洗內鍋、微壓閥及內蓋。
- 用濕布擦拭機身表面及蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有組件放回原位。將內蓋裝在電飯煲頂蓋正確的位置。然後將內蓋放在兩個勾位後，並向下按直至固定為止。將可拆式電線插入電飯煲底座插頭。

本電器注意事項以及所有功能

- 小心擦拭內鍋外面部分(特別是底部)。確定內鍋底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體 – 圖5.
- 將內鍋放進電飯煲，確定位置妥當 – 圖6.
- 確定內蓋已放置妥當。
- 關上煲蓋，確定飯煲有發出一下「咗」聲。
- 將電源線插入多功能電飯煲底座插頭；將另一端插上電源。電飯煲會發出一聲長「嘩」，控制面板上所有指示燈會隨即亮起。預設烹調程式為煮飯模式。
- 插上電源或烹調完成後，請勿觸摸電飯煲發熱元件。請勿在烹調進行期間或剛好結束時拿起電飯煲。
- 本產品只適合室內使用。

切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷 – 圖10.

如想更改誤選的烹調功能，請按「KEEP WARM/CANCEL」(保溫/取消)鍵，然後重新選擇你所需的功能。

只可使用隨電飯煲提供的內鍋。

未裝置內鍋前請勿將水或食材放進電飯煲內。

米和水的總量最多不應超過內鍋內側最高水位線 – 圖7.

烹調程式表

程式		烹調時間		溫度 (°C)		保溫		
	米飯	口感	預設時間	時間設定	預設溫度	溫度設定		
煮飯	日本米	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
	糙米	適中	自動	自動	自動	*		
	普通白米	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
	糯米(黏身)	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
快煮	日本米	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
	普通白米	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
	糯米(黏身)	軟身	自動	自動	自動	*		
		適中						
		硬身						
		飯焦						
慢煮			60分鐘	20分鐘至 9小時	90°C	90°C / 100°C	*	
稀飯			1小時 30分鐘	5分鐘至 2小時	自動	自動	*	
煲粥			60分鐘	10分鐘至 2小時	自動	自動	*	
蒸煮			30分鐘	5分鐘至 3小時	自動	自動	*	
煲湯			50分鐘	10分鐘至 3小時	自動	自動	*	

程式		烹調時間		溫度 (°C)		保溫
	米飯	口感	預設時間	時間設定	預設溫度	溫度設定
甜品		45分鐘	5分鐘至 9小時	135°C	40°C/60°C/80°C /100°C/120°C /135°C	*
煲仔飯	拌炒+自動煮飯	10分鐘	2-20分鐘	120°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C	*
翻熱		25分鐘	5分鐘至 1小時	100°C	80°C/90°C/100°C	*
保溫		自動	自動	70°C	70°C	*
自訂		30分鐘	5分鐘至 9小時	100°C	40°C/60°C/80°C /100°C/120°C /135°C	

達至最佳煮飯效果的建議

- 除意大利飯外，煮飯前請先用量杯量米，然後洗米。
- 將洗好的米均勻地鋪滿整個內鍋表面。依照量杯數加水至相應高度(內鍋有相應刻度)。
- 米飯煮好後，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，為令米飯顆粒分明，請攪拌米飯，然後讓米飯留在鍋中數分鐘。

米飯烹調表：

白米的烹調指引 - 10 量杯

量杯數	白米重量	內鍋中的水位 (加入米後)	可供享用人數
2	300克	2杯刻度	3到4人
4	600克	4杯刻度	5到6人
6	900克	6杯刻度	8到10人
8	1200克	8杯刻度	13到14人
10	1500克	10杯刻度	16到18人

其他米種烹煮指南

米的種類	用米數量 (量杯)	米的重量	內鍋中的 水位 (加入米)	可供享用人數
圓白大米 (意大利大米 - 通常為 較黏身米)	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1450 克	10 杯刻度	10 到-12 人
全麥糙米	6	887 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1480 克	10 杯刻度	10 到-12 人
意大利米 (短圓梗米)	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1450 克	10 杯刻度	10 到-12 人
糯米	6	736 克	5 杯刻度	7 到-8 人
	10	1227 克	9 杯刻度	10 到-12 人
糙米	6	840 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1400 克	10 杯刻度	10 到-12 人
日本米	6	900 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1500 克	10 杯刻度	10 到-12 人
香米	6	870 克	6 杯刻度	7 到-8 人
	10	1450 克	10 杯刻度	10 到-12 人

選單鍵

- 當插上電源，電飯煲會進入煮飯模式。按選單鍵時，電飯煲會選取快煮模式。自訂功能後，會返回正常煮飯功能。快煮 → 慢煮 → 稀飯 → 煲粥 → 蒸煮 → 煲湯 → 甜品 → 煲仔飯 → 翻熱 → 自訂
- 螢幕會顯示每項功能的預設烹調時間(煮飯、快煮、煲仔飯則會顯示“:-:”)，「Start」(開始)燈閃爍，相關的功能燈會亮起。

煮飯功能:米飯類型鍵

ZH

- 將產品放在穩固防熱的平坦工作面上，並遠離熱源及避免水濺。
- 當插上電源，電飯煲的預設功能為煮飯功能。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中 - 圖9。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位 - 圖10。
- 蓋上煲蓋。

注意:煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

可於煮飯功能中選取米飯種類:日本米、白米、糯米及糙米。

- 長按「Rice type」(米飯種類)鍵來切換米飯種類，該鍵會相應閃動。
- 如你並未設定，預設米飯類型為「白米」。
- 如有需要，可按「<」及「>」來更改米飯口感。

可於煮飯功能中選取米飯口感:軟身、適中、硬身及飯焦。

- 如你並未設定，預設米飯口感為「正常」。

按「Start」(開始)鍵，電飯煲進入「Rice」(煮飯)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會閃出“---”。

- 烹調完畢，會有三下「哩」聲響起，電飯煲會進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈亮起，螢幕會開始計算保溫時間。

快煮功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Quick」(快煮)功能。螢幕會顯示“---”，「Start」(開始)燈會閃爍。系統預設的米飯種類為「白米」。你可按「Rice type」(米飯種類)鍵切換米飯種類，並按「<」或「>」來選擇米飯口感。然後按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Quick」(快煮)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會閃出‘--’。
- 烹調完畢，會有三下「哩」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

慢煮功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Slow cook」(慢煮)功能。螢幕顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。再按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)及「<」或「>」來調整烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Slow cook」(慢煮)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

稀飯功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Porridge」(稀飯)功能。螢幕顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。稀飯功能不可更改烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Porridge」(稀飯)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

煲粥功能

- 按「Menu」(選單)鍵選擇「Congee」(煲粥)功能。螢幕會顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。煲粥功能不可更改烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Congee」(煲粥)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

蒸煮功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Steam」(蒸煮)功能。螢幕顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。蒸煮功能不可更改烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Steam」(蒸煮)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

煲湯功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Soup」(煲湯)功能。螢幕會顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈會閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。煲湯功能不可更改烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Soup」(煲湯)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

甜品功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Dessert」(甜品)功能。螢幕顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈閃爍。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。再按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)及「<」或「>」來調整烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Dessert」(甜品)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 若溫度高於100°C，最長烹調時間為兩小時。

煲仔飯功能

- 此功能有兩個烹調步驟。
 - 第一步是拌炒肉或菜。
 - 第二步是自動煮飯。
- 按選單選取煲仔飯。螢幕會顯示第一步驟的預設烹調時間。「Start」(開始)燈閃爍，然後按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Clay pot」(煲仔飯)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵以啟動拌炒時間設定功能，然後按「<」或「>」以更改烹調時間。再按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)並按「<」或「>」來調整烹調溫度。
- 拌炒完畢，會有兩下「嗶」聲響起，螢幕會閃爍。按「Start」(開始)鍵，電飯煲進入自動煮飯狀態。在進行第二個烹調步驟時，螢幕會顯示“...”。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

翻熱功能

- 按「Menu」(選單)鍵選取「Reheat」(翻熱)功能。螢幕會顯示預設烹調時間，紅色「Start」(開始)燈會閃爍。
- 按「Temperature/Cooking time」(溫度/烹調時間)鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。再按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間)並按「<」或「>」來調整烹調溫度。
- 按「Start」(開始)鍵。電飯煲進入「Reheat」(翻熱)狀態，「Start」(開始)燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有三下「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

注意事項

- 冷凍食物不應超過電飯煲容量的1/2。食物過多會難以徹底加熱。重複使用「Reheat」(翻熱)功能或食物太少，會導致食物煮焦及底部變硬。
- 不建議翻熱稠粥，因其可能變成糊狀。
- 為免發出異味，請勿翻熱冷藏已久的食物。

- 按「Menu」(選單) 鍵選取「DIY」(自訂)功能，電飯煲會先進入「DIY」(自訂) 設定狀態，螢幕會顯示預設烹調時間，「Start」(開始)燈會閃爍。
- 如有需要，你可調節特定溫度及烹調時間。按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間) 鍵啟動時間設定功能，然後按「<」或「>」來更改烹調時間。再按「Temperature / Cooking time」(溫度/烹調時間) 及「<」或「>」來調整烹調溫度。

注意：

- 電飯煲可紀錄對上一次的自訂溫度及烹調時間設定，以便下次使用。
- 為保護器具，自訂功能有溫度/時間設定限制。
40-90°C的烹調時間設定範圍為5分鐘至9小時。
100-135°C的烹調時間設定範圍為5分鐘至2小時。
- 溫度偶然會出現介乎 +/- 10°C的誤差。

保溫/取消功能

- 在待機狀態下按「Keep warm / Cancel」(保溫/取消)鍵，該燈會閃爍，螢幕會顯示「00:00」並開始計算保溫時間。
- 在功能設定或烹調狀態按「Keep warm / Cancel」(保溫/取消)鍵，所有設定會消取並回到待機狀態。

建議：為保持食物美味可口，請將保溫時間控制在十二個小時以內。

預設時間功能

- 烹調將在預設時間後結束。
- 要使用預設功能，請先選取烹調程序和烹調時間。然後按「Preset」(預設時間)選取延遲烹調時間。每按一下「<」及「>」，可增加或減少延遲開始烹調的時間。預設的預定時間會因應所選的烹調時間而改變。預設時間的範圍是由1到24小時。
- 當你選取所需的預定時間後，請按「Start」(開始)鍵以進入烹調狀態，「Start」(開始)指示燈會保持亮著，螢幕會顯示你所選的時間。

烹調完畢時

- 打開煲蓋 – 圖1.
- 提取內鍋及蒸盤時必須使用隔熱手套 – 圖11.
- 使用附送的膠勺提取食物，然後再關蓋。
- 最長保溫時間為24小時。
- 按「Keep warm / Cancel」(保溫/取消)鍵結束保溫狀態。
- 拔掉電器插頭。

清潔及保養

- 清潔與保養電飯煲前，請確定電源已拔除，而且電飯煲已徹底冷卻。
- 建議每次使用後都用海綿清潔 – 圖12.
- 內鍋、內蓋、量杯、飯勺及湯勺可用洗碗碟機清洗 – 圖3.

內鍋・蒸盤

- 不建議使用砂粉及鋼絲刷。
- 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
- 小心擦乾內鍋。

小心處置內鍋

請按照以下指示小心清洗內鍋：

- 為保養內鍋質素，建議避免在裏面切食物。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。
- 使用附送的膠勺或木勺，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面 – 圖14.
- 為防止腐蝕，請勿將醋加入內鍋中。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由蒸汽及水所造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。可放心繼續使用。

清理微壓閥

- 清洗時，請將微壓閥從煲蓋上取下 – 圖15，並沿「開啓」方向旋轉以將其打開 – 圖16a 及 16b. 清洗完畢後，請擦乾微壓閥，並對準兩個配件上的三角形，沿「關閉」方向旋轉，然後將其放回電飯煲蓋。– 圖17a 及 17b.

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 用濕布擦拭電飯煲外部 – 圖18、煲蓋內側 – 圖13 及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。.

異常情況描述	原因	解決方法
有指示燈未亮而且不加熱。	電飯煲未插上電源。	檢查電飯煲電源線是否已插上底座插頭以及電源。
有指示燈未亮但加熱。	顯示燈有連接問題或顯示燈損壞。	送交授權服務中心維修。
	未妥善關蓋。	打開蓋再蓋上。
使用時洩漏蒸汽。	微壓閥未放好或不完整。	停止烹調(拔掉電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當。
	蓋或微壓閥墊片損壞。	送交授權服務中心維修。
飯半熟或烹調時間過長。	相對於米量放水太多或太少。	參閱使用水量表。
飯半熟或烹調時間過長。	未充分燜煮。	送交授權服務中心維修。
自動保溫失靈(電飯煲停留在烹調狀態，或不加熱)	用家在設定期間取消保溫功能。參閱有關保溫功能的段落。	
E0	頂部的感應器斷路或短路。	

異常情況描述	原因	解決方法
E1	底部的感應器斷路或短路。	停止使用電飯煲，重新啟動程式。如問題持續，請送交授權服務中心維修。
E3	出現高溫情況 (鍋內無足夠食物或液體)	拔掉電器插頭，重新啟動程式。如問題持續，請送交授權服務中心維修。

留意：如內鍋變形，切勿使用，請到授權服務中心替換維修。

環境保護

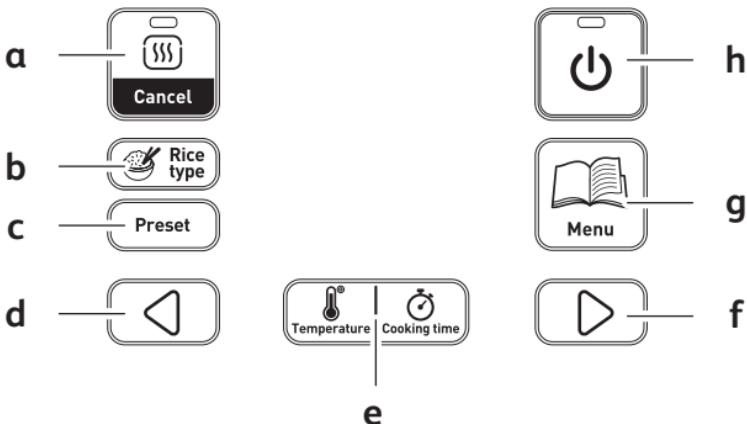


保護環境，人人有責！

- ① 此電器含有可恢復或循環再用之物料。
- ② 可將此電器棄置在所屬地區的家居垃圾收集站。

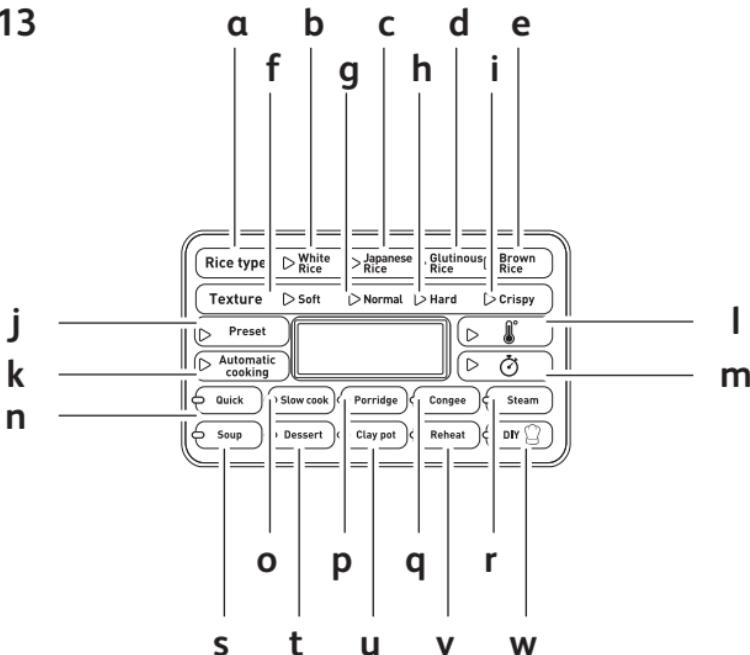
PANEL KAWALAN

12



MS

13



KETERANGAN

- 1 Bekas kukus
 - 2 Penanda untuk air dan nasi
 - 3 Mangkuk mudah alih
 - 4 Cawan penyukat
 - 5 Senduk nasi
 - 6 Senduk sup
 - 7 Tudung
 - 8 Tudung dalaman mudah alih
 - 9 Injap tekanan mikro
 - 10 Butang pembuka tudung
 - 11 Pemegang
 - 12 Panel Kawalan
 - a Butang "Keep warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal)"
 - b Butang "Rice Type (Jenis Beras)"
 - c Butang "Preset (Praset)"
 - d Butang "<"
 - e Butang "Temperature (Suhu) /Cooking time (Masa memasak)"
 - f Butang ">"
 - g Butang "Menu"
 - h Butang "Start (Mula)"
 - 13 Penunjuk fungsi
 - a Fungsi "RICE TYPE (JENIS BERAS)/TEXTURE (TEKSTUR)"
 - b Fungsi white rice (Beras putih)
 - c Fungsi Japanese rice (Beras Jepun)
 - d Fungsi glutinous rice (Beras pulut)
 - e Fungsi brown rice (Beras perang)
 - f Fungsi soft rice (Beras lembut)
 - g Fungsi normal rice (Beras biasa)
 - h Fungsi hard rice (Beras keras)
 - i Fungsi crispy rice (Beras rangup)
 - j Fungsi preset (Praset)
 - k Fungsi automatic cooking (Memasak automatik)
 - l Fungsi adjustable temperature (Suhu boleh laras)
 - m Fungsi adjustable cooking time (Masa memasak boleh laras)
 - n Fungsi quick (Segera)
 - o Fungsi slow cook (Masak perlahan)
 - p Fungsi porridge (Bubur)
 - q Fungsi congee (Bubur nasi)
 - r Fungsi steam (Kukus)
 - s Fungsi soup (Sup)
 - t Fungsi dessert (Pencuci mulut)
 - u Fungsi clay pot (Periuk tanah)
 - v Fungsi reheat (Panas semula)
 - w Fungsi DIY
- 14 Permukaan**
- 15 Kord kuasa**

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

Mengeluarkan perkakasan

- Keluarkan perkakasan dari bungkusan dan mengeluarkan semua aksesori dan dokumen bercetak.
- Buka tudung dengan menekan butang pembuka di permukaan – rajah 1.
Baca arahan dengan teliti and mengikut kaedah operasi.

MS

Bersihkan perkakasan

- Keluarkan mangkuk – rajah 2, tudung dalaman dan injap tekanan – rajah 3a dan 3b.
- Bersihkan mangkuk, injap dan tudung dalaman dengan span dan cecair pencuci.
- Lap luaran perkakasan dan tudung dengan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Masukkan semua elemen ke kedudukan asal. Pasang tudung dalaman di posisi sebenar di atas tudung. Kemudian, masukkan tudung dalaman di belakang 2 rusuk dan tekan di bahagian atas sehingga ia tetap. Pasang kord boleh tanggal ke soket pada tapak pemasak.

UNTUK PERKAKASAN DAN SEMUA FUNGI

- Berhati-hati apabila mengelap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah mangkuk dan pada elemen pemanas – rajah 5.
- Masukkan mangkuk ke dalam perkakasan, pastikan berada pada kedudukan yang betul – rajah 6.
- Pastikan tudung dalaman berada pada kedudukan yang betul.
- Tutup tudung di tempatnya dengan bunyi "klik".
- Pasang kod kuasa ke dalam soket tapak pemasak pelbagai dan kemudian palam ke dalam alur keluar bekalan kuasa. Perkakasan akan berdering dengan bunyi «Bip» yang lama, semua penunjuk pada kotak kawalan akan menyala dengan segera. Mod memasak nasi ditetapkan pada program memasak lalai.
- Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dipasang atau selepas memasak. Jangan angkat produk semasa penggunaan atau baru lepas memasak.
- Perkakasan ini hanya untuk kegunaan dalaman.

Jangan letakkan tangan anda pada lubang kukus semasa memasak, bahaya melecur – rajah 10.

Selepas memasak, jika anda hendak menukar pilihan menu masakan kerana terdapat kesilapan, tekan butang <KEEP WARM (KEKAL PANAS)/CANCEL (BATAL)> dan pilih-semula menu yang dikehendaki. Hanya gunakan bekas yang disediakan dengan perkakasan.

Jangan tuang air atau masukkan bahan-bahan ke dalam perkakasan tanpa memasukkan mangkuk.

Kuantiti maksimum air + bahan tidak boleh melebihi penanda tertinggi di dalam mangkuk - rajah 7.

JADUAL PROGRAM MEMASAK

Program		Masa Memasak		Suhu ('C)		Kekal Hangat
Beras	Tekstur	Waktu lalai	Tetapan masa	Lalai T'C	Tetapan T'C	
Memasak nasi	Beras Jepun	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*
	Beras perang	biasa	auto	auto	auto	*
	Beras Biasa	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*
	Beras Pulut (melekit)	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*
Memasak Segera	Beras Jepun	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*
	Beras Biasa	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*
	Beras Pulut (melekit)	Lembut	auto	auto	auto	*
		biasa				*
		keras				*
		rangup				*

Program			Masa Memasak		Suhu (°C)		Kekal Hangat		
	Beras	Tekstur	Waktu lalai	Tetapan masa	Lalai T°C	Tetapan T°C			
Masak perlahan			60m	20m-9j	90°C	90°C /100°C	*		
Bubur			1j30m	5m-2j	auto	auto	*		
Bubur nasi			60m	10m-2j	auto	auto	*		
Kukus			30m	5m -3j	auto	auto	*		
Sup			50m	10m-3j	auto	auto	*		
Pencuci mulut			45m	5m-9j	135°C	40°C / 60°C /80°C /100°C/120°C /135°C			
Claypot	goreng kilas + memasak nasi automatik		10 m	2-20m	120°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C	*		
Panas semula			25m	5m-1j	100°C	80°C / 90°C / 100°C	*		
Kekal Hangat			auto	auto	70°C	70°C	*		
DIY			30m	5m-9j	100°C	40°C / 60°C /80°C /100°C/120°C /135°C			

SYOR UNTUK MEMASAK NASI TERBAIK

- Sebelum memasak, sukat beras dengan cawan penyukat dan bilas kecuali beras risoto.
- Letak beras yang telah dibilas dengan disebarluaskan sebaiknya di seluruh permukaan mangkuk. Isikan dengan air sehingga paras air yang sepadan (Penanda dalam cawan).
- Apabila nasi sudah sedia, lampu penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala, kacau nasi dan kemudian biarkan beberapa minit untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butiran yang berasingan.

Jadual di bawah ini memberikan panduan untuk memasak nasi :

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 cawan

Cawan penyukat	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan
2	300 g	Penanda 2 cawan	3org.-4org.
4	600 g	Penanda 4 cawan	5org.-6org.
6	900 g	Penanda 6 cawan	8org.-10org.
8	1200 g	Penanda 8 cawan	13org.-14org.
10	1500 g	Penanda 10 cawan	16org.-18org.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat Nasi	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan
Beras Italian (lebih melekat)	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan
Beras gandum	6	887 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1480 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan
Beras Risotto	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan
Beras Pulut	6	736 g	Paras 5 cawan	7-8 hidangan
	10	1227 g	Paras 9 cawan	10-12 hidangan
Beras Perang	6	840 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1400 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan
Beras Jepun	6	900 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1500 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan
Beras Wangi	6	870 g	Paras 6 cawan	7-8 hidangan
	10	1450 g	Paras 10 cawan	10-12 hidangan

BUTANG MENU

- Apabila perkakasan dipasang, pemasak nasi berada pada fungsi memasak nasi. Apabila anda menekan butang Menu, pemasak nasi memilih memasak nasi segera. Selepas DIY, anda kembali kepada memasak nasi biasa. Memasak nasi segera → Masak perlahan → Bubur → Bubur Nasi → Kukus → Sup → Pencuci Mulut → Periuk tanah → Panas semula → DIY
- Skrin memaparkan masa memasak lalai setiap fungsi (Memasak nasi, memasak nasi segera, periuk tanah memaparkan “”), Lampu butang “Start (Mula)” berkelip dan fungsi yang berkaitan menyala.

MS

FUNGSI MEMASAK NASI : BUTANG JENIS BERAS

- Letak perkakasan secara rata, stabil, permukaan tahan kepanasan jauh dari percikan air dan sumber-sumber haba yang lain.
- Fungsi beras ditetapkan sebagai fungsi lalai apabila perkakasan dipasang.
- Tuang kuantiti beras yang diperlukan ke dalam mangkuk menggunakan cawan penyukat yang disediakan – rajah 9. Kemudian isi dengan air sejuk sehingga penanda "CAWAN" di dalam mangkuk – rajah 10.
- Tutup tudung.

Nota: Sentiasa menambah beras dahulu jika tidak air akan terlebih.

Jenis beras boleh dipilih untuk fungsi memasak beras. Beras Jepun, beras putih, beras pulut dan beras perang.

- Dengan terus menekan butang «Rice type (Jenis beras) » untuk menukar jenis beras dan kemudian teks akan berkelip sewajarnya.
- Jenis beras lalai adalah Beras Putih jika anda tidak menetapkannya.
- Tekan «<» dan «>» untuk mengubah tekstur beras jika diperlukan. Tekstur beras boleh dipilih untuk fungsi memasak beras: Lembut, Biasa, Keras dan Rangup.
- Tekstur beras lalai adalah Biasa jika anda tidak menetapkannya. Tekan «Start (Mula)», pemasak nasi memasuki status memasak «Rice (Nasi)», lampu «Start (Mula)» menyala, skrin berkelip “”.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI CLAY POT

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Quick (Cepat)». Skrin memaparkan “”, lampu «Start (Mula)» berkelip Jenis beras lalai ialah Beras putih. Anda boleh mengubahnya dengan menekan butang “Rice type (Jenis beras)” dan “<” atau “>” untuk memilih tekstur beras. Kemudian tekan butang «Start (Mula)». Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Quick (Segera)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin berkelip “--”.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI MASAK PERLAHAN

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Slow cook (Masak perlahan)». Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Tekan «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan «<» dan «>».
- Tekan butang «Start (Mula)». Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Slow cook (Masak perlahan)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI BUBUR

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Porridge (Bubur)». Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.

- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Porridge (Bubur)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI BUBUR NASI

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Congee (Bubur Nasi)». Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Congee (Bubur nasi)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI KUKUS

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Steam (Kukus)». Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Steam (Kukus)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI SUP

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Soup (Sup)» Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Soup (Sup)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI PENCUCI MULUT

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Dessert (Pencuci Mulut)» Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Tekan «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan «<» dan «>».
- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Dessert (Pencuci Mulut)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Jika suhu lebih tinggi daripada 100°C, masa maksimum memasak dihadkan kepada 2 jam.

FUNGSI PERIUK TANAH

MS

- Fungsi ini mempunyai 2 langkah memasak.
 - Langkah pertama adalah untuk menggoreng kilas daging atau sayur-sayuran
 - Langkah kedua adalah memasak nasi automatik
- Tekan butang menu untuk memilih Clay pot (Periuk tanah). Skrin menunjukkan masa lalai langkah pertama memasak, lampu «Start (Mula)» berkelip, kemudian tekan butang «Start (Mula)». Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Clay pot (Periuk tanah)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa menggoreng kilas dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Tekan «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan «<» dan «>».
- Pada penghujung goreng kilas, periuk pemasak nasi berbunyi bip dua kali dan skrin berkelip. Tekan butang “Start (Mula)”, periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak nasi automatik. Semasa langkah memasak kedua, skrin memaparkan “”.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI PANAS SEMULA

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «Reheat (Panas Semula)» Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu «Start (Mula)» berkelip merah.
- Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Tekan «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan «<» dan «>».
- Tekan butang «Start (Mula)» Periuk pemasak nasi bertukar kepada status memasak «Reheat (Panas Semula)», lampu «Start (Mula)» akan menyala, skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.

- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" tiga kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

PERINGATAN

- Makanan sejuk tidak boleh melebihi 1/2 isipadu periuk pemasak. Terlalu banyak makanan tidak boleh dipanaskan sepenuhnya. Penggunaan "Reheat (Panas Semula) yang berulang atau terlalu sedikit makanan akan menyebabkan makanan hangus dan lapisan keras di bahagian bawah.
- Disyorkan agar tidak memanaskan semula bubur yang pekat atau ia mungkin menjadi pai.
- Jangan memanaskan semula makanan sejuk yang disimpan terlalu lama untuk mengelak bau.

FUNGSI DIY

- Tekan butang «Menu» untuk memilih fungsi «DIY» dan periuk pemasak nasi akan memasuki status tetapan “DIY” terlebih dahulu dengan skrin memaparkan masa memasak larai dan lampu “Start (Mula)” akan berkelip.
- Anda boleh melaraskan paras suhu malar dan masa memasak jika perlu. Tekan butang «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan «<» dan «>» untuk mengubah masa memasak. Tekan «Temperature (Suhu) / Cooking time (Masa memasak)» sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan «<» dan «>».

Nota:

- Periuk pemasak nasi boleh menyimpan maklumat tetapan DIY suhu dan masa memasak terakhir untuk kegunaan anda yang seterusnya.
- Untuk melindungi perkakasan, terdapat had tetapan suhu/masa memasak dalam fungsi DIY :
Antara 40-90°C, julat masa memasak ialah 5min -9j.
Antara 100-135°C, julat masa memasak ialah 5min -2j.
- Suhu (varians +/-10°C) dijangkakan pada sesetengah waktu.

FUNGSI KEKAL PANAS/BATAL

MS

- Tekan butang “Keep warm (Kekal panas)/Cancel (Batal)” di bawah status tunggu sedia, lampu butang “Keep warm (Kekal panas)/Cancel (Batal)” berkelip, skrin menunjukkan “00:00” dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.
- Tekan butang “Keep warm (Kekal panas)/Cancel (Batal)” di bawah tetapan fungsi atau status memasak akan membatalkan semua data tetapan dan kembali kepada status tunggu sedia.

Syor: untuk mendapatkan rasa makanan yang segar, sila hadkan masa menyimpan dalam tempoh 12 jam.

FUNGSI PRASET

- Masa praset sepadan dengan masa untuk penghujung memasak.
- Untuk menggunakan fungsi praset, pilih program dan masa memasak dahulu. Kemudian, tekan butang «Preset (Praset)» dan pilih masa lengah. Setiap tekanan butang «<» dan «>» boleh menambah atau mengurangkan masa mula lengah. Masa praset lalai akan bertukar bergantung pada pilihan masa memasak. Jarak praset ialah dari 1 sehingga ke 24 jam.
- Apabila anda memilih masa praset yang dikehendaki, tekan butang «Start (Mula)» untuk memasuki status memasak, penunjuk «Start (Mula)» akan tetap hidup dan skrin akan memaparkan nombor masa yang dipilih.

PADA PENYELESAIAN MEMASAK

- Buka tudung – rajah 1.
- Sarung tangan mesti digunakan apabila mengeluarkan manguk memasak dan bakul stim – rajah 12.
- Hidang makanan menggunakan senduk yang disediakan bersama perkakasan anda dan tutup semula tudung.
- 24 jam adalah masa mengekalkan hangat maksimum.
- Tekan "Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal)" untuk menghentikan status kekal panas.
- Cabut palam perkakasan.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

- Untuk memastikan periuk pemasak nasi telah dicabut palam dan disejukkan sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Dinasihatkan untuk membersih perkakasan setiap penggunaan dengan span. – rajah 12.
- Mangkuk, tudung dalaman, cawan dan senduk nasi dan sup adalah selamat pembasuh pinggan mangkuk – rajah 3.

Mangkuk, bekas kukus

- Serbuk kasar dan span logam tidak digalakkkan.
- Jika makanan melekat pada bahagian bawah, anda perlu masukkan air ke dalam mangkuk untuk rendaman sebelum membasuh.
- Keringkan mangkuk dengan teliti.

Menjaga mangkuk

Untuk mangkuk, mengikut arahan berikut dengan berhati-hati:

- Untuk memastikan penyelenggaraan kualiti mangkuk, dicadangkan tidak memotong makanan di dalamnya.
- Pastikan anda memasukkan kembali mangkuk ke dalam periuk pemasak nasi.
- Guna senduk plastik yang disediakan atau senduk kayu dan bukan jenis logam untuk mengelakkan kerosakan pada permukaan mangkuk – rajah 14.
- Untuk mengelakkan risiko hakisan, jangan tuang cuka ke dalam mangkuk.
- Warna permukaan mangkuk mungkin bertukar selepas menggunakan kali pertama atau selepas penggunaan lama. Pertukaran warna ini disebabkan oleh tindakan wap dan air serta tidak memberi sebarang kesan ke atas penggunaan periuk pemasak nasi, juga tidak membahayakan kesihatan. Adalah selamat untuk terus digunakan.

Pembersihan injap tekanan mikro

- Apabila membersih injap tekanan mikro, sila tanggalkannya dari tudung – rajah 15 dan buka ia dengan memutar pada arah "buka" – rajah 16a dan 16b. Selepas membersihkannya, sila lap hingga kering dan meletakkan dua segi tiga di dua bahagian bersama-sama dan memutarkan ia pada arah "tutup", kemudian meletakkan ia semua pada tudung periuk pemasak nasi – rajah 17a dan 17b.

Pembersihan dan penjagaan bahagian lain perkakasan

- Bersihkan luaran Periuk Pemasak Nasi – rajah 18, di dalam tudung – rajah 13 dan kord dengan kain lembap dan lap kering. Jangan guna produk yang kasar.
- Jangan guna air untuk membersih dalaman badan perkakasan kerana ia akan merosakkan sensor pemanas.

MS

PANDUAN PENYELESAIAN TEKNIKAL

Penerangan tidak berfungsi	Punca	Penyelesaian
Sebarang penunjuk lampu tidak menyala dan tiada pemanasan.	Perkakasan tidak dipasang.	Periksa kord kuasa dipasang pada soket dan sesalur.
Sebarang penunjuk lampu tidak menyala dan tiada pemanasan.	Masalah sambungan penunjuk lampu atau penunjuk lampu rosak.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Kebocoran wap semasa penggunaan	Tudung ditutup dengan teruk.	Buka dan tutup tudung sekali lagi.
	Injap tekanan mikro tidak pada kedudukan baik atau tidak lengkap.	Berhenti memasak (cabut palam produk) dan periksa injap lengkap (2 bahagian terkunci bersama) sama ada berada pada kedudukan baik.
	Tudung atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Nasi separuh masak atau terlebih masak.	Terlebih atau terkurang air berbanding dengan kuantiti beras.	Rujuk jadual kuantiti air.

Penerangan tidak berfungsi	Punca	Penyelesaian
Nasi separuh masak atau terlebih masak	Tidak cukup direneh.	
Kegagalan mengekalkan hangat automatik (produk terus dalam kedudukan memasak, atau tidak memanas)	Fungsi kekal hangat telah dibatalkan oleh pengguna semasa tetapan. Lihat perenggan fungsi kekal panas.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
E0	Sensor di bahagian atas litar terbuka atau litar pintas	
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau litar pintas.	Hentikan perkakasan dan mulakan program. Jika masalah berulang, sila hantar ke pusat servis yang dibenarkan untuk diperbaiki.
E3	Suhu tinggi dikesan (tidak cukup makanan atau cecair dalam mangkuk)	Cabut palam perkakasan beberapa saat dan mulakan program semula. Jika masalah berulang, sila hantar ke pusat servis yang dibenarkan untuk diperbaiki.

Catatan: Jika mangkuk dalaman defektif, jangan guna dan dapatkan penggantian dari pusat servis yang dibenarkan untuk diperbaiki.

PERLINDUNGAN ALAM SEKITAR

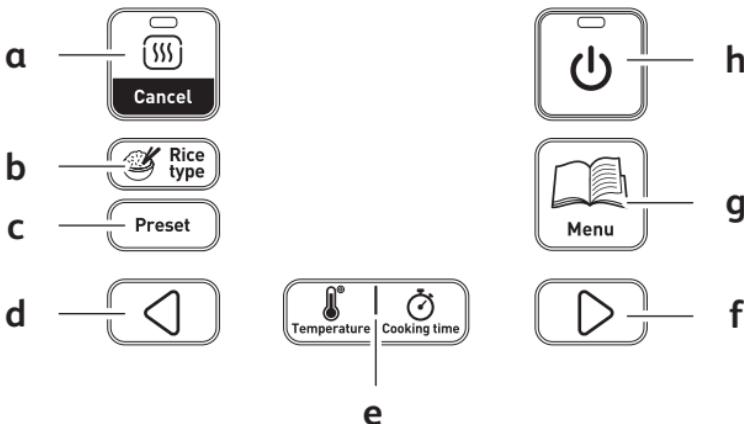


Membantu melindungi alam sekitar!

- ① Perkakasan anda mengandungi beberapa bahan yang mungkin boleh diperoleh semula dan dikitar semula.
- ② Hantar ke pusat pengumpulan sisa buangan.

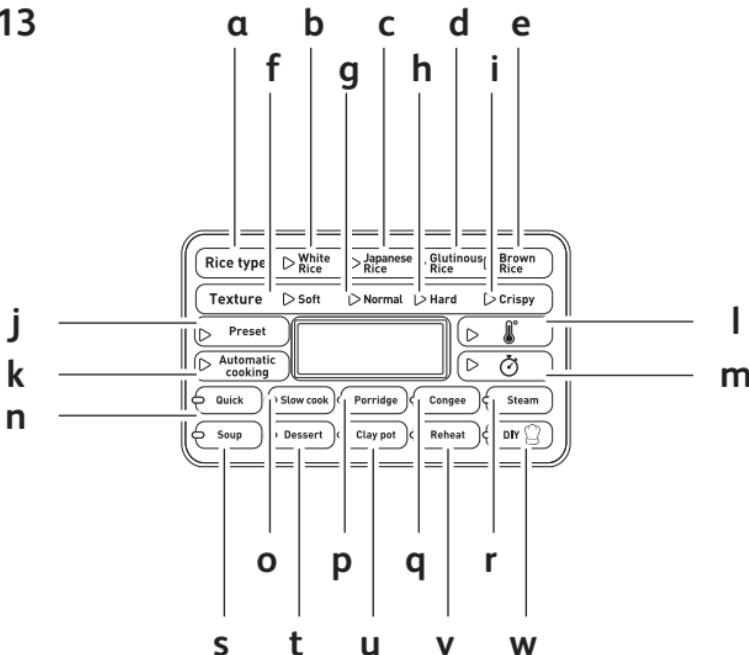
ແຜງຄວາບຄຸມ

12



TH

13



คำอธิบาย

- 1** ตะกร้าไอ้น้ำ
- 2** ระดับน้ำและข้าว
- 3** หม้ออุดได้
- 4** ถ่ายตัว
- 5** ข้อนข้าว
- 6** ข้อนชุป
- 7** ฝาหม้อ
- 8** ฝาชั้นในอุดได้
- 9** วาร์ความดันขนาดเล็ก
- 10** ปุ่มเปิดฝาหม้อ
- 11** มือจับ
- 12** แผงควบคุม
- a** ปุ่ม “Keep warm/Cancel เก็บความร้อน/ยกเลิก”
 - b** ปุ่ม “Rice type ประเภทของข้าว”
 - c** ปุ่ม “Preset ตั้งเวลาล่วงหน้า”
 - d** ปุ่ม “<”
 - e** ปุ่ม “Temperature/Cooking time อุณหภูมิ/ระยะเวลาปรุงอาหาร”
 - f** ปุ่ม “>”
 - g** ปุ่ม “Menu เมนู”
 - h** ปุ่ม “Start เริ่มทำงาน”
- 13** พังก์ชั้นการใช้งาน
- a** พังก์ชั้น “RICE TYPE/TEXTURE ประเภท/เนื้อสัมผัสของข้าว”
 - b** พังก์ชั้นข้าวขาว
 - c** พังก์ชั้นข้าวญี่ปุ่น
- d** พังก์ชั้นข้าวเหนียว
- e** พังก์ชั้นข้าวกล้อง
- f** พังก์ชั้นข้าวนุ่ม
- g** พังก์ชั้นข้าวแบบปกติ
- h** พังก์ชั้นข้าวแบบแข็ง
- i** พังก์ชั้นข้าวแบบกรอบ
- j** พังก์ชั้นตั้งเวลาล่วงหน้า
- k** พังก์ชั้นปรุงอาหารอัตโนมัติ
- l** พังก์ชั้นปรับอุณหภูมิได้
- m** พังก์ชั้นปรับระยะเวลาปรุงอาหารได้
- n** พังก์ชั้นแบบเร็ว
- o** พังก์ชั้นปรุงอาหารแบบข้าว
- p** พังก์ชั้นข้าวต้ม
- q** พังก์ชั้นโจ๊ก
- r** พังก์ชั้นไอ้น้ำ
- s** พังก์ชั้นชุป
- t** พังก์ชั้นของหวาน
- u** พังก์ชั้นหม้อดิน
- v** พังก์ชั้นอุ่นอาหาร
- w** พังก์ชั้น DIY

14 ตัวเครื่อง

15 สายไฟ

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

แกะอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์

- นำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนอุปกรณ์เสริมและเอกสารสิ่งพิมพ์ทั้งหมด
- เปิดฝาหม้อ โดยกดปุ่มเปิดบนตัวเครื่อง – รูป 1
อ่านข้อแนะนำ และปฏิบัติตามวิธีใช้งานเครื่องด้วยความรอบคอบ

TH

ทำความสะอาดอุปกรณ์

- นำหม้อออกจากตัวเครื่อง – รูป 2 ชั้นในและวาวล์ความดัน – รูป 3a และ 3b
- ทำความสะอาดหม้อ วาวล์ และฝาขันใน ด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาด
- เช็ดด้านนอกเครื่องและฝาหม้อ ด้วยผ้าชุบน้ำ마다
- เช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- นำส่วนประภากองหั้งหมดใส่กลับเข้าไปในต่าแหน่งเดิม ติดตั้งฝาขันในให้อยู่ในต่าแหน่งที่ถูกต้อง บนฝาของตัวเครื่อง จากนั้น ใส่ฝาขันในหลังโครงหั้ง 2 ข้าง แล้วกดลงจนกว่าจะเข้าที่ ติดตั้งสายไฟที่ถูกต้องในเตารับ บนฐานหม้อหุงข้าว

สำหรับอุปกรณ์ และ ทุกฟังก์ชัน

- เช็ดด้านนอกหม้อด้วยความระมัดระวัง (โดยเฉพาะส่วนฐาน) ตรวจสอบให้แน่ใจว่า “ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือของเหลวอยู่ข้างใต้หม้อและบนชุดทำความสะอาดร้อน – รูป 5
- วางหม้อลงในตัวเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อวางอยู่ในต่าแหน่งที่ถูกต้อง – รูป 6
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ฝาขันในอยู่ในต่าแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาหม้อให้เข้าที่ โดยจะมีเสียง “คลิก”
- เสียบสายไฟในเตารับบนฐานเครื่อง จากนั้นเสียบสายไฟอีกข้างหนึ่งในช่องจ่ายไฟ อุปกรณ์จะส่งเสียงเตือนยाव่า «บีพ» สัญญาณไฟทั้งหมดบนกล่องควบคุมจะสว่างขึ้นทันที โหมดหุงข้าว ได้รับการกำหนดให้เป็นโปรแกรมมาตรฐาน
- ห้ามสัมผัสชุดทำความสะอาดเมื่อยังเสียบปลั๊กอยู่ หรือภายหลังการใช้งาน ห้ามถืออุปกรณ์ในระหว่างการใช้งาน หรือภายหลังการใช้งานในทันที
- อุปกรณ์นี้มีไว้เพื่อใช้งานภายในเท่านั้น

ห้ามวางมือลงบนช่องระบายน้ำในระหว่างการปรุงอาหาร เพราะอาจเกิดอันตรายจากการลวก – รูป 10

หลังจากที่ได้เริ่มเดินเครื่องแล้ว หากคุณต้องการเปลี่ยนเมนูปรุงอาหารที่ได้เลือกไว้เนื่องจากเกิดความผิดพลาด ให้กดปุ่ม <KEEP WARM/CANCEL เก็บความร้อน/ยกเลิก> และเลือกเมนูใหม่ตามดังการ

ใช้เจพะหน้อชั้นในที่จัดเตรียมไว้ให้ภายในอุปกรณ์
ห้ามเทเน้าหรือใส่ส่วนผสมลงในอุปกรณ์ โดยไม่มีขามอยด้านใน
ปริมาณสูงสุดของน้ำ + ส่วนผสมอื่นไม่ควรเกินกว่าชิดแบ่งระดับสูงสุด
ภายในหม้อ – รูป 7

ตารางแสดงโปรแกรมปรุงอาหาร

โปรแกรม		ระยะเวลาปรุงอาหาร		อุณหภูมิ (°C)		เก็บความร้อน	
	ช้าๆ	เร็ว ล้มเหลว	ระยะเวลา มาตรฐาน	ตั้งเวลา	อุณหภูมิ มาตรฐาน T°C		
การหุง ข้าว	ข้าวญี่ปุ่น	นุ่ม	อัดโน้มติด		อัดโน้มติด		
		ปอกตี			*		
		แข็ง					
		กรอบ					
	ข้าวกล่อง	ปอกตี	อัดโน้มติด		อัดโน้มติด		
		นุ่ม	อัดโน้มติด		อัดโน้มติด		
		ปอกตี			*		
		แข็ง					
การปรุง อาหาร แบบเร็ว	ข้าวเหนียว (เนื้อเย็น)	กรอบ	อัดโน้มติด		อัดโน้มติด		
		นุ่ม			*		
		ปอกตี					
		แข็ง					
	ข้าวเหนียว (เนื้อเย็น)	กรอบ	อัดโน้มติด		อัดโน้มติด		
		นุ่ม			*		
		ปอกตี					
		แข็ง					
การปรุงอาหารแบบช้าๆ		60 นาที	20 นาที – 9 ชั่วโมง	90°C	90°C / 100°C	*	
ข้าวต้ม		1 ชั่วโมง 30 นาที	5 นาที – 2 ชั่วโมง	อัดโน้มติด	อัดโน้มติด	*	

โปรแกรม		ระยะเวลาปัจจุบันอาหาร		อุณหภูมิ (°C)		เก็บความร้อน	
	ข้าว	เนื้อสัมผัส	ระยะเวลา มาตรฐาน	ตั้งเวลา	อุณหภูมิ มาตรฐาน T°C		
	โจ๊ก		60 นาที	10 นาที – 2 ชั่วโมง	อัตโนมัติ	อัตโนมัติ	*
	ไอล์ฟ		30 นาที	5 นาที – 3 ชั่วโมง	อัตโนมัติ	อัตโนมัติ	*
	ขุป		50 นาที	10 นาที – 3 ชั่วโมง	อัตโนมัติ	อัตโนมัติ	*
	ของหวาน		45 นาที	5 นาที – 9 ชั่วโมง	135°C	40°C/60°C/80°C /100°C/120°C /135°C	
หม้อดิน	ผัด + หุงข้าว อัตโนมัติ		10 นาที	2-20 นาที	120°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C	*
	อุ่นอาหาร		25 นาที	5 นาที – 1 ชั่วโมง	100°C	80°C/90°C/ 100°C	*
	เก็บความร้อน		อัตโนมัติ	อัตโนมัติ	70°C	70°C	*
	DIY		30 นาที	5 นาที – 9 ชั่วโมง	100°C	40°C/60°C/80°C /100°C/120°C /135°C	

คำแนะนำเพื่อการหุงข้าวที่เยี่ยมที่สุด

- ก่อนการหุงข้าว ควรข้าวด้วยถ้วยตวง และวนน้ำไปล้างน้ำ ยกเว้นข้าวธิข้อตโต้
- นำข้าวที่ล้างน้ำแล้วใส่ลงในหม้อ โดยกระจายให้ทั่วพื้นผิวน้ำ เติมน้ำลง “ไปจนถึงระดับน้ำตามส่วน” (ขีดแบ่งระดับในถ้วยตวง)
- เมื่อข้าวสุกตีแล้ว สัญญาณไฟ “เก็บความร้อน” จะสว่างขึ้น ให้กวนข้าว และทิ้งไว้ในหม้อหุงข้าวอเนกประสงค์สักสองสามนาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สุกพอตี โดยที่เมล็ดข้าวแยกออกจากกัน

ตารางด้านล่างนี้แสดงข้อแนะนำในการหุงข้าวประเภทต่างๆ:

คู่มือหุงข้าวสำหรับข้าวขาว – 10 ถ้วย

ถ้วยตวง	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	สำหรับ
2	300 กรัม	ขีดแบ่งระดับ 2 ถ้วย	3 ที่ – 4 ที่
4	600 กรัม	ขีดแบ่งระดับ 4 ถ้วย	5 ที่ – 6 ที่
6	900 กรัม	ขีดแบ่งระดับ 6 ถ้วย	8 ที่ – 10 ที่
8	1200 กรัม	ขีดแบ่งระดับ 8 ถ้วย	13 ที่ – 14 ที่
10	1500 กรัม	ขีดแบ่งระดับ 10 ถ้วย	16 ที่ – 18 ที่

ตารางแนะนำการหุงข้าวต่างๆ

ชนิดข้าว	ปริมาณ ข้าว (ถ้วยตวง)	ปริมาณ ข้าว	ระดับน้ำใน หม้อชั้น ใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ
ข้าวขาว อิตาเลียน (Round white rice)	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวขัดสีน้อย	6	887 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1480 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวไรซ์คอตโต้ (พันธุ์อาร์บอร์ โว)	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวเหนียว	6	736 กรัม	5 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1227 กรัม	9 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวแดง	6	840 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1400 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวญี่ปุ่น	6	900 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1500 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวหอม	6	870 กรัม	6 ถ้วย	7 - 8 คน
	10	1450 กรัม	10 ถ้วย	10 - 12 คน

ปุ่มเมนู

- เมื่อเสียบปลั๊กอุปกรณ์ หม้อหุงข้าวจะอยู่ในฟังก์ชันหุงข้าว เมื่อคุณกดปุ่มเมนู หม้อหุงข้าวจะเลือกฟังก์ชันหุงข้าวแบบเร็ว หลังจากการ DIY คุณจะกลับคืนสู่ฟังก์ชันหุงข้าวแบบปกติ หุงข้าวแบบเร็ว → ปรุงอาหารแบบข้าว → ข้าวต้ม → โจ๊ก → โขน้ำ → ซุป → ของหวาน → หม้อตีน → อุ่นอาหาร → DIY
- หน้าจอจะแสดงระยะเวลาตามมาตรฐานที่ใช้ในการปรุงอาหารสำหรับแต่ละฟังก์ชัน (หุงข้าว, หุงข้าวแบบเร็ว, หม้อตีน “--”), ไฟบนปุ่ม “Start” เริ่มทำงาน จะสว่างขึ้น และฟังก์ชันการใช้งานที่เกี่ยวข้องก็จะสว่างขึ้นด้วย

TH

ฟังก์ชันหุงข้าว : ปุ่มเลือกประเภทของข้าว

- วางแผนอุปกรณ์ลงบนพื้นผิวที่รับเรียน มั่นคง และทนความร้อน โดยห่างจาก การสาดกระเด็นของน้ำ ตลอดจนแหล่งความร้อนอื่นๆ
- ฟังก์ชันข้าว ได้รับการกำหนดให้เป็นโปรแกรมมาตรฐาน เมื่อเสียบปลั๊กอุปกรณ์
- เทข้าวในปริมาณที่ต้องการลงในหม้อ โดยใช้ถ้วยตวงที่จัดเตรียมไว้ให้ – รูป 9 จากนั้นเติมน้ำเย็นจนถึงระดับตามส่วน «CUP» ที่พิมพ์ติดอยู่บนหม้อ – รูป 10
- ปิดฝาหม้อ

หมายเหตุ: ใส่ข้าวลงในหม้อก่อนทุกครั้ง มิฉะนั้นคุณอาจจะเติมน้ำมากเกินไป

ประเภทของข้าว สามารถเลือกได้สำหรับฟังก์ชันหุงข้าว: ข้าวญี่ปุ่น, ข้าวขาว, ข้าวเหนียว และข้าวกล้อง

- กดปุ่ม «Rice type ประเภทของข้าว» เพื่อเปลี่ยนประเภทของข้าว และข้อความแสดงประเภทของข้าวจะเปลี่ยนตาม;
 - ประเภทมาตรฐานของข้าว คือ ข้าวขาว หากคุณไม่ได้กำหนดประเภทของข้าว
 - กด «<» และ «>» เพื่อเปลี่ยนเนื้อสัมผัสของข้าวได้ตามต้องการ
 - เนื้อสัมผัสของข้าว สามารถเลือกได้สำหรับฟังก์ชันหุงข้าว: นุ่ม, ปกติ, แข็ง และกรอบ
 - เนื้อสัมผัสมหาตราชานของข้าว คือ แบบปกติ หากคุณไม่ได้กำหนดเนื้อสัมผัสของข้าว
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ «Rice ข้าว» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงสัญญาณ “--”
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่องเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันแบบเร็ว

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «Quick เร็ว» หน้าจอจะแสดง “--” สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» จะสว่างขึ้น ประเทกมาตราตรฐานของข้าว คือ ข้าวขาว คุณสามารถเปลี่ยนประเภทของข้าวได้ โดยกดปุ่ม “Rice type ประเภทของข้าว” และ “<” หรือ “>” เพื่อเลือกเนื้อสัมผัสของข้าว จากนั้น กดปุ่ม “Start เริ่มทำงาน” หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Quick เร็ว» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงสัญญาณ “--”
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันปรุงอาหารแบบช้า

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «Slow cook ปรุงอาหารแบบช้า» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาตามมาตรฐานที่ใช้ในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม « Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<» และ «>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» อีกครั้ง เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกด «<» และ «>»
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Slow cook ปรุงอาหารแบบช้า» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันข้าวต้ม

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «Porridge ข้าวต้ม» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาตามมาตรฐานที่ใช้ในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<» และ «>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร คุณไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Porridge ข้าวต้ม» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันโจ๊ก

- กดปุ่ม «Menub เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชั่นการใช้งาน «Congee โจ๊ก» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร คุณไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หมวดหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Congee โจ๊ก» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่องเสียง “บีบ” สามครั้ง หมวดหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันไอน้ำ

- กดปุ่ม «Menub เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชั่นการใช้งาน «Steam ไอน้ำ» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร คุณไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หมวดหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Steam ไอน้ำ» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่องเสียง “บีบ” สามครั้ง หมวดหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันซุป

- กดปุ่ม «Menub เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชั่นการใช้งาน «Soup ซุป» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร คุณไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิที่ใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หมวดหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Soup ซุป» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่องเสียง “บีบ” สามครั้ง หมวดหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันของหวาน

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «Dessert ของหวาน» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาต่อร้อนที่ใช้ในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» อีกครั้ง เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกด «<>» และ «>>»
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Dessert ของหวาน» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- หากอุณหภูมิสูงกว่า 100°C ระยะเวลาปรุงอาหารสูงสุดจะถูกจำกัดให้ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

ฟังก์ชันหม้อดิน

- ฟังก์ชันการใช้งานนี้มี 2 ขั้นตอน
 - ขั้นตอนแรก คือ การผัดเนื้อสัตว์หรือผัก
 - ขั้นตอนที่สอง คือ การหุงข้าวอัดโนมัติ
- กดปุ่มเมนู เพื่อเลือกฟังก์ชันหม้อดิน หน้าจอจะแสดงระยะเวลาต่อร้อนที่ใช้ในการหุงข้าว ลักษณะ «Start เริ่มทำงาน» จะสว่างขึ้น จากนั้น กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Clay pot หม้อดิน» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลาในการผัด จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» อีกครั้ง เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกด «<>» และ «>>»
- เมื่อผัดเสร็จ หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนสองครั้ง และหน้าจอจะสว่างขึ้น กดปุ่ม “Start เริ่มทำงาน” หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะหุงข้าวโดยอัตโนมัติ ในระหว่างขั้นตอนที่สอง หน้าจอจะแสดง “––”
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ “Keep Warm เก็บความร้อน” สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

ฟังก์ชันอุ่นอาหาร

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «Reheat อุ่นอาหาร» หน้าจอจะแสดงระยะเวลาต่อฐานที่ใช้ในการปรุงอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» เปลี่ยนเป็นสีแดง
- กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» อีกครั้ง เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกด «<>» และ «>>»
- กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» หม้อหุงข้าวเข้าสู่สถานะ «Reheat อุ่นอาหาร» สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» สว่างขึ้น หน้าจอแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เหลือ
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่องเสียง “บีบ” สามครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะเก็บความร้อน โดยที่สัญญาณไฟ «Keep Warm เก็บความร้อน» สว่างขึ้น หน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน

TH

ข้อควรระวัง

- **อาหารที่มีความเย็นไม่ควรมีปริมาณเกินกว่า 1/2 ของความจุหม้อหุงข้าว อาหารปริมาณมากเกินไป จะไม่ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง การใช้ฟังก์ชัน “Reheat อุ่นอาหาร” ช้าๆ หรืออาหารปริมาณน้อยเกินไป อาจทำให้อาหารไหม้ และเกิดขันแพ้งนิรภัยกันหม้อ**
- **ไม่แนะนำให้อุ่นข้ามด้มที่มีความชื้นสูง เพราะอาจกลâyเป็นลักษณะกลâyแป้งเปียกได้**
- **ห้ามอุ่นอาหารที่มีความเย็นและเก็บไว้เป็นเวลานาน เพื่อลีกเลี้ยงกลืน**

ฟังก์ชัน DIY

- กดปุ่ม «Menu เมนู» เพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน «DIY» หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ “DIY” โดยที่หน้าจอจะแสดงระยะเวลาต่อฐานที่ใช้ในการปรุงอาหาร ไฟ “Start เริ่มทำงาน” จะสว่างขึ้น
- คุณสามารถปรับระดับอุณหภูมิและระยะเวลาปรุงอาหารได้ตามต้องการ กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» เพื่อตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม «<>» และ «>>» เพื่อปรับเปลี่ยนระยะเวลาปรุงอาหาร กดปุ่ม «Temperature / Cooking time อุณหภูมิ / ระยะเวลาปรุงอาหาร» อีกครั้ง เพื่อปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกด «<>» และ «>>»

หมายเหตุ:

- แม้จะหุงข้าวสามารถบันทึกการตั้งอุณหภูมิและระยะเวลาปุ่มอาหารล่าสุดแบบ DIY ได้ เพื่อการใช้งานครั้งต่อไป
- เพื่อเป็นการป้องกันความเสี่ยงหากที่อาจเกิดขึ้นกับอุปกรณ์ จึงมีการกำหนดข้อจำกัดในการตั้งค่าอุณหภูมิ/ระยะเวลาปุ่มอาหาร ในฟังก์ชัน DIY :
 - อุณหภูมิระหว่าง 40-90°C, ระยะเวลาปุ่มอาหาร คือ 5 นาที – 9 ชั่วโมง
 - อุณหภูมิระหว่าง 100-135°C, ระยะเวลาปุ่มอาหาร คือ 5 นาที – 2 ชั่วโมง
- อุณหภูมิ (ระหว่าง +/-10°C) จะเกิดขึ้น ณ เเวลา

ฟังก์ชันเก็บความร้อน/ยกเลิก

- กดปุ่ม “Keep warm/Cancel เก็บความร้อน/ยกเลิก” ภายใต้สถานะสแตนด์บาย สัญญาณไฟ “Keep warm/Cancel เก็บความร้อน/ยกเลิก” จะสว่างขึ้น หน้าจอจะแสดง “00:00” และ เริ่มจับเวลาในการเก็บความร้อน
- กดปุ่ม “Keep warm/Cancel เก็บความร้อน/ยกเลิก” ภายใต้การตั้งค่าฟังก์ชันหรือสถานะการปุ่มอาหาร จะเป็นการยกเลิกข้อมูลการตั้งค่าทั้งหมด และย้อนกลับไปสู่สถานะสแตนด์บาย

คำแนะนำ: เพื่อให้อาหารยังคงมีรสมชาติที่ดี โปรดเก็บรักษาอาหาร ภายใน 12 ชั่วโมง.

ฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า

- เวลาที่ตั้งล่วงหน้า จะตรงกับเวลาที่ปุ่มอาหารเสร็จ
- ในการตั้งเวลาล่วงหน้า ก่อนอื่นให้เลือกโปรแกรมการปุ่มอาหาร และ ระยะเวลาปุ่มอาหาร จากนั้น กดปุ่ม «Preset ตั้งเวลาล่วงหน้า» และเลือกเวลาที่ต้องการตั้งล่วงหน้า แต่ละครั้งที่กดปุ่ม «<» และ «>» จะเป็นการเพิ่ม หรือลดเวลาเริ่มทำงานของเครื่อง เวลาตามต้องการที่ตั้งล่วงหน้าเปลี่ยนแปลงได้ ขึ้นอยู่กับระยะเวลาปุ่มอาหารที่เลือก เวลาที่ตั้งล่วงหน้าเริ่มตั้งแต่ 1 จนถึง 24 ชั่วโมง
- เมื่อคุณเลือกตั้งเวลาล่วงหน้าตามที่ต้องการได้แล้ว กดปุ่ม «Start เริ่มทำงาน» เพื่อเข้าสู่สถานะการปุ่มอาหาร สัญญาณไฟ «Start เริ่มทำงาน» จะสว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลาที่คุณเลือก

เมื่อปุ่มอาหารเสร็จ

- เปิดฝาหม้อ – รูป 1
- ต้องใช้ถุงมือ เมื่อจับหม้อและถอดไอน้ำ – รูป 11
- ตักอาหารโดยใช้ช้อนพลาสติกที่เตรียมไว้ให้ในเครื่อง และปิดฝาหม้อ
- ระยะเวลาสูงสุดที่สามารถเก็บความร้อนได้ คือ 24 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Keep Warm/Cancel เก็บความร้อน/ยกเลิก” เพื่อหยุดสถานะเก็บความร้อน
- ถอนปลั๊กอุปกรณ์

การทำความสะอาด และ การบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หม้อหุงข้าวถูกล็อกออกและยืนตัวลงแล้วอย่างสมบูรณ์ ก่อนการทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- แนะนำให้ทำความสะอาดอุปกรณ์ภายหลังการใช้งานในแต่ละครั้งด้วยฟองน้ำ – รูป 12
- หม้อข้าว ฝาชั้นใน ถ้วย ช้อนข้าว และช้อนชุป สามารถนำไปล้างในเครื่องล้างจานได้ – รูป 3

TH

หม้อ และ ตะกร้าไอน้ำ

- ไม่แนะนำให้ใช้ผงชั้ด และ ฟองน้ำที่เป็นโลหะ
- หากมีอาหารติดบริเวณกันหม้อ คุณอาจเติมน้ำลงในหม้อเพื่อแช่สักครู่ ก่อนการล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

การดูแลรักษาหม้อ

ปฏิบัติตามข้อแนะนำต่อไปนี้เพื่อการดูแลรักษาหม้อ:

- เพื่อบรรรกรักษาคุณภาพของหม้อ ไม่แนะนำให้หันอาหารในหม้อ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า คุณได้นำหม้อกลับเข้าไปวางในหม้อหุงข้าวเนกประสงค์
- ใช้ช้อนพลาสติกที่เตรียมไว้ให้ หรือช้อนไม้ ที่ไม่ใช้ช้อนโลหะ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับพื้นผิวหม้อ – รูป 14
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของการผุกร่อน ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในหม้อ
- สีของพื้นผิวหม้ออาจเปลี่ยนไป ภายหลังการใช้งานครั้งแรกหรือภายหลังการใช้งานนานาวัน การเปลี่ยนแปลงของสีบนพื้นผิวหม้อ เกิดจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้หม้อหุงข้าวแต่อย่างใด และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของคุณ คุณสามารถใช้หม้อต่อไปได้อย่างปลอดภัยแน่นอน

การทำความสะอาดภาชนะด้วยความดันขนาดเล็ก

- เมื่อทำความสะอาดภาชนะด้วยความดันขนาดเล็ก โปรดดูด้วยหูจากฝาหม้อ – รูป 15 และเปิดวาล์วโดยหมุนไปในทิศทาง “เปิด” – รูป 16a และ 16b หลังจากทำความสะอาดแล้ว โปรดเช็ดให้แห้ง แล้วหมุนวาล์วไปในทิศทาง “ปิด” จากนั้นนำกลับไปใส่บนฝาหม้อหุงข้าว – รูป 17a และ 17b.

การทำความสะอาด และ การดูแลรักษาส่วนประกอบอื่นๆ ของอุปกรณ์

- ทำความสะอาดด้านนอกหม้อหุงข้าว – รูป 18, ด้านในของฝาหม้อ – รูป 13 และสายไฟ ด้วยผ้าชุบน้ำhardt และเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้สารชัดสี
- ห้ามใช้น้ำเพื่อทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เพราะอาจทำให้ตัวตรวจจับความร้อนเกิดความเสียหายได้

คู่มือเพื่อการแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

คำอธิบาย เกี่ยวกับความ ผิดปกติของ อุปกรณ์	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
สัญญาณไฟไม่ ติด และ ไม่มี ความร้อน	ไม่ได้เสียบปลั๊กอุปกรณ์	ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊ก สายไฟในเตารับ และใน ไฟฟ้ากระแสหลัก
สัญญาณไฟไม่ ติด และ มีความ ร้อน	ปัญหาด้านการเชื่อมต่อ ของสัญญาณไฟ หรือ สัญญาณไฟได้รับความ เสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับ อนุญาตเพื่อซ่อมแซม
การรั่วซึมของไอน้ำระหว่างการ ใช้งาน	ฝาหม้อปิดไม่เข้าที่	เปิดและปิดฝาหม้ออีกครั้ง
	瓦ล์วความดันขนาดเล็ก ไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูก ต้อง หรือไม่สมบูรณ์	หยุดการปรุงอาหาร (ถอด ปลั๊กอุปกรณ์) และตรวจ สอบว่าวาล์วอยู่ในสภาพ ที่สมบูรณ์ (2 ส่วน ล็อก เข้าด้วยกัน) และอยู่ใน ตำแหน่งที่ถูกต้อง
	วงแหวนของฝาหม้อหรือ ของวาล์วความดันขนาด เล็ก ได้รับความเสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับ อนุญาตเพื่อซ่อมแซม
ข้าวสุกครึ่งเดียว หรือ การหุงข้าว เกินเวลา	ปริมาณน้ำมากเกินไป หรือไม่เพียงพอ เมื่อ เทียบกับปริมาณข้าว	ดูตารางแสดงปริมาณน้ำ

คำอธิบาย เกี่ยวกับความ ผิดปกติของ อุปกรณ์	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
ข้าวสักครึ่งเดียว หรือ การหุงข้าว เกินเวลา	เคี่ยวไม่นานพอ	
ฟังก์ชันเก็บความ ร้อนอัตโนมัติได้ รับความเสียหาย (อุปกรณ์อยู่ใน สถานะปรุงอาหาร หรือไม่มีความ ร้อน)	ฟังก์ชันเก็บความร้อน ถูกยกเลิกโดยผู้ใช้ ใน ระหว่างการตั้งค่า ดูราย ละเอียดเกี่ยวกับฟังก์ชัน เก็บความร้อน	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับ TH อนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E0	ตัวตรวจสอบความร้อนที่ ส่วนบน วงจรเปิดหรือ TH ลัดวงจร	
E1	ตัวตรวจสอบความร้อนบน ส่วนฐาน วงจรเปิดหรือ TH ลัดวงจร	ปิดอุปกรณ์ แล้วเริ่มเปิด TH โปรแกรมใหม่อีกครั้ง หาก เกิดปัญหาเดิมซ้ำ โปรด ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับ TH อนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E3	ตรวจพบอุณหภูมิสูง (มี อาหารไม่นำมาพอดี หรือ มี ของเหลวภายในหม้อ)	ตัดปลั๊กอุปกรณ์แล้วครุ่ TH แล้วเริ่มเปิดโปรแกรมใหม่ TH อีกครั้ง หากเกิดปัญหาเดิมซ้ำ TH โปรดส่งให้ศูนย์บริการที่ได้ TH รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม

หมายเหตุ: หากหม้อข้นในบิดเบี้ยนผิดรูปทรง ห้ามใช้หม้อน้ำอีกด้วยTH
แล้วนำหม้อน้ำไปเปลี่ยนที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม

การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม



ช่วยกันคุ้มครองสิ่งแวดล้อม!

- ① อุปกรณ์นี้ประกอบด้วยวัสดุหลายส่วน ซึ่งอาจนำไปพื้นดินสกาว
หรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ② ทิ้งอุปกรณ์นี้ไว้ที่จุดรวบรวมขยะในห้องถังของคุณ

EN p. 1 – 15

ZH p. 16 – 29

MS p. 30 – 45

TH p. 46 – 60