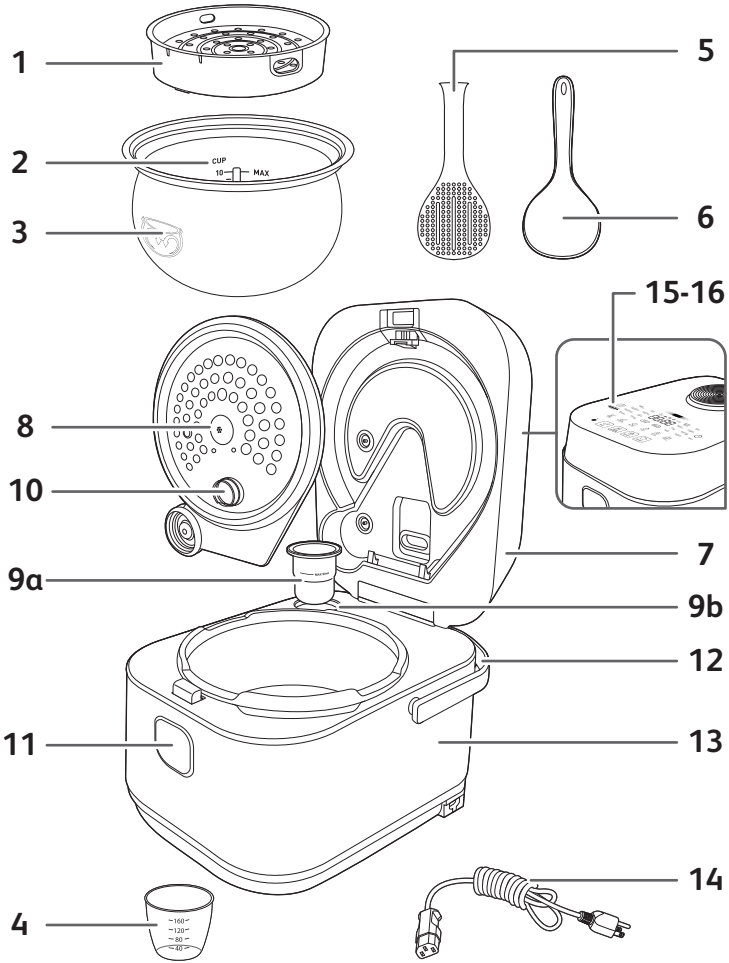
Tefal®

EN
ZH
MS
TH

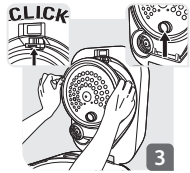
Steam Pro IH Rice Cooker

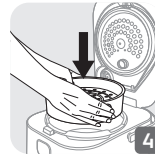
www.tefal.com


1
2
CUP
10
MAX
3
5
6
15-16
8
10
7
9a
9b
12
11
13
14
4
160
120
80
40

1

2

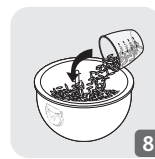

CLICK
3


4

5

6

10 cups
MAX.
7


8

10
cups
MAX.
9

10

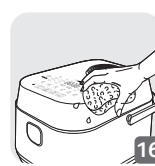
11

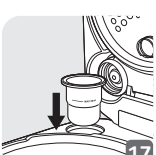
12

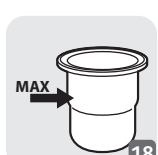
13

14

15

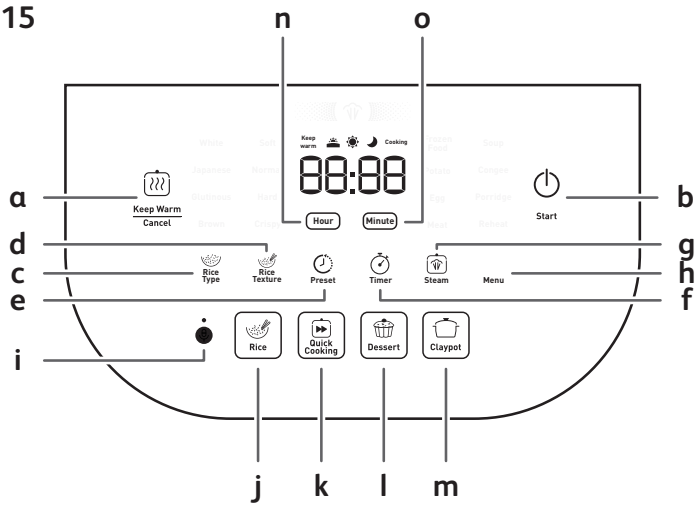

16


17

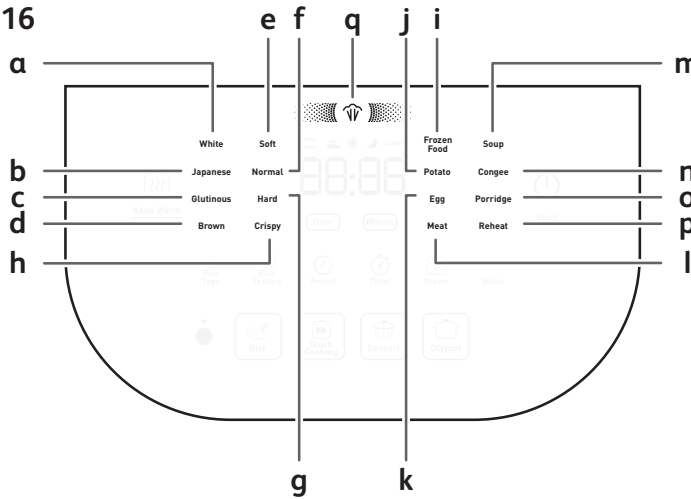

MAX
18

CONTROL PANEL

15



16



DESCRIPTION

1 Steam basket
2 Graduation for water and rice
3 Removable pot
4 Measuring cup
5 Rice spatula
6 Soup spoon
7 Lid
8 Removable inner lid
9a Steam cup
9b Steam cup sensor
10 Micro pressure valve
11 Lid opening button
12 Handle
13 Housing
14 Power cord
15 Control panel
- **a** Keep warm / Cancel key
- **b** Start key
- **c** Rice type key
- **d** Rice texture key
- **e** Preset key
- **f** Timer key
- **g** Steam key
- **h** Menu key
- **i** Voice guidance key
- **j** Rice key
- **k** Quick cooking key
- **l** Dessert key
- **m** Claypot key
- **n** Hour key
- **o** Minute key

16 Function indicators
- **a** White rice
- **b** Japanese rice
- **c** Glutinous rice
- **d** Brown rice
- **e** Soft rice
- **f** Normal rice
- **g** Hard rice
- **h** Crispy rice
- **i** Frozen food
- **j** Potato
- **k** Egg
- **l** Meat
- **m** Soup
- **n** Congee
- **o** Porridge
- **p** Reheat
- **q** Steam

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

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory

or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farm houses
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rince with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol ⚠ is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
  – immediately after use
  – when moving it
  – prior to any cleaning or maintenance
  – if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.

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

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

USING

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water

- Never try to operate the appliance when the pot is empty or without the pot.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the pot while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The pot and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the pot is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

PROTECT THE ENVIRONMENT

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

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

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, and the inner lid – Fig.3.
- Clean the pot 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 so you hear a "click".
- Install the power cord into the socket of the rice cooker base and then plug into the power outlet. All the indicators on the control box will light up for an instant. The appliance enters into standby mode, you can select the the functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in 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.

You can stop the cooking by pressing "Keep warm / Cancel".

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 PROGRAM TABLE

Programs			Cooking Time	Delayed Start		Keep warm
	Rice type	Texture	Default time	Default	Time Setting	
Quick Cooking	White Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
	Japanese Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
	Glutinous Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
Rice	White Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
	Japanese Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
	Glutinous Rice	Soft	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
		Normal				
		Hard				
		Crispy				
	Brown Rice	Normal	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
Claypot	White Rice	Normal	auto	-	-	Yes

Programs		Temperature	Cooking Time		Delayed Start		Keep warm
MODE		Default	Default time	Time Setting	Default	Time Setting	
Steam	Frozen food	100°C	20min	10min-30min	-	-	Yes
	Potato	100°C	45min	20min-1h	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
	Egg	100°C	20min	10min-30min	-	-	Yes
	Meat	100°C	45min	20min-1h	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
Menu	Congee	auto	1h30min	1h-2h	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
	Porridge	auto	1h	45min-1h10min	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
	Soup	auto	2h	1h30mn-3h	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1h	Yes
	Reheat	auto	auto	-	-	-	Yes
Dessert		120°C	40min	40min/2h	-	-	Yes
Keep Warm		73°C	-	-	-	-	Yes

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it.
- At the end of cooking, 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 separated grains.

This table below gives a guide to cook rice :

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE			
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the pot (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3-4 people
4	600 g	4 cup mark	3-4 people
6	900 g	6 cup mark	3-4 people
8	1200g	8 cup mark	13-14 people
10	1500g	10 cup mark	16-18 people

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE				
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	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people
Whole grain Brown rice	6	887 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1480 g	10 cup mark	10-12 people
Risotto rice (Arborio type)	6	870 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people
Glutinous rice*	6	736 g	5 cup mark	7-8 people
	10	1227 g	9 cup mark	10-12 people
Brown rice	6	840 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1400 g	10 cup mark	10-12 people
Japanese rice	6	900 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1500 g	10 cup mark	10-12 people
Fragrant rice	6	870 g	6 cup mark	7-8 people
	10	1450 g	10 cup mark	10-12 people

***Note : You can adjust the water level according to your personal taste for glutinous rice.**

SET UP THE CLOCK

- Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Press and hold down <Quick> cooking key for 5 seconds or more. Release your finger when you hear a “beep”.
- Set the time by pressing <Hour> key and <Minute> key.
- Press <Start> key to save your change.
- Note that the time cannot be set when the rice cooker is running any other function.

STEAM CUP

- Fill the steam cup with water and place it back into the steam cup sensor- Fig.17.
- The maximum quantity of water should not exceed the highest mark inside the cup - Fig.18.
- Steam diffusion function is used during rice cooking programs (all rice function, quick cooking function and claypot function).
- It doesn't matter whether you use hot water or cold water in the steam cup.
- Leaving the steam cup empty will not damage the appliance.

CONTROL PANEL

1 RICE KEY

- Press the < Rice > key to choose rice cooking.

2 QUICK COOKING KEY

- Press the < Quick Cooking > key to choose quick rice cooking.

3 DESSERT KEY

- Press the < Dessert > key to choose dessert cooking.

4 CLAYPOT KEY

- Press the < Claypot > key to choose claypot rice cooking.

5 RICE TYPE KEY

- Press the < Rice Type > key to cycle through the following functions: White rice → Japanese rice → Glutinous rice → Brown rice.

6 RICE TEXTURE KEY

- Press the < Rice Texture > key to cycle through the following functions: Soft → Normal → Hard → Crispy.

7 STEAM KEY

- Press the < Steam > key to cycle through the following functions: Frozen food → Potato→ Egg → Meat.

  Note: Use the steam basket provided with the appliance and put it on the pot - Fig.4.
- **Pour water into the inner pot and add place ingredient inside the steam basket that rests on the rim of the inner pot.**

8 MENU KEY

- Press the < Menu > key to cycle through the following functions: Soup → Congee → Porridge → Reheat.

  See details in function description.

9 PRESET KEY

- After selecting the desired cooking mode, press the < Preset > key to choose the preset time that corresponds to the time for end of cooking.

There are 3 default times preset: 7.00 am, 12.00 pm, 6:00 pm.

- Then press < Hour > key and < Minute > key to adjust the time.
- The maximum start delay is 24 hours. If the preset time is shorter than the cooking time, cooking will start immediately.

< Preset > is not available for < Claypot >, < Dessert >, < Frozen Food >, < Egg > and < Reheat > function.

10 TIMER KEY

- Press the < Timer > key to adjust the cooking time.
- After selecting the desired cooking mode, the default cooking time will be shown on the digital display. Use the < Hour > and < Minute > key to adjust the cooking time.

< Timer > is not available for < Rice >, < Quick Cooking >, < Claypot > and < Reheat > function.

11 START KEY

- Press the < Start > key to start the selected cooking process.

12 KEEP WARM/CANCEL KEY

- Press the < Keep Warm/Cancel > key to heat your food and keep it warm.
- Press the < Keep Warm/Cancel > key to stop the cooking process or cancel all settings.

13 VOICE GUIDANCE KEY

- Press the < Voice Guidance > key to select English/Cantonese voice guidance or switch off it.

RICE FUNCTION

- 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 pot using the measuring cup provided – Fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the pot and steam cup - Fig.9 and 18.
- Close the lid.

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

- Press the < Rice > key to choose rice cooking.
- Press the < Rice Type > key to cycle through the following functions: White rice → Japanese rice → Glutinous rice → Brown rice.
- Press the < Rice Texture > key to cycle through the following functions: Soft → Normal → Hard → Crispy. **Only normal texture is available for <Brown rice>.**

- Press < Preset > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key, the rice cooker enters into rice cooking statusand the screen flickers "".
- At the end of cooking, the rice cooker will ring. The rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

QUICK COOKING FUNCTION

- Press < Quick Cooking > key to select quick rice cooking function. The light of < Start > would flicker. You can change the rice type by pressing < Rice Type > key. You can also change the texture by pressing < Rice Texture > key .
- Press < Preset > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Quick Cooking > status, the screen flickers "".
- At the end of cooking, the rice cooker will ring. The rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
  Brown rice is not available for <Quick> function.

CLAYPOT FUNCTION

- Press < Claypot > key to select Claypot function. The light of < Start > flickers.
- Press <Start> key. The rice cooker enters into <Claypot> status and the screen displays "".
- When the rice is ready, the rice cooker will ring. Open the lid, add the ingredients and press<Start> key to continue the cooking process.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- **Only white rice and normal texture is available for <Claypot> function.**

DESSERT FUNCTION

- Press < Dessert > key to select dessert function. The screen displays the default cooking time, the light of < Start > would flicker.
- Note that you can change cooking time by pressing < Timer >key. Choose 40 minutes for cake mix flour and 2 hours for self raising flour.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Dessert > cooking status with the indicator of < Dessert > lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring. The rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

FROZEN FOOD FUNCTION

- This function is used to steam frozen food.
- Press the < Steam > key to choose <Frozen food> function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start > flickers.
- Press < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Frozen Food >cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

POTATO FUNCTION

- This function is used to steam potato.
- Press the < Steam > key to choose <Potato> function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start >flickers.
- Press < Preset > and < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time and adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Potato >cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

EGG FUNCTION

- This function is used to steam egg.
- Press the < Steam > key to choose < Egg >function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start > flickers.
- Press < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Egg > cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

MEAT FUNCTION

- This function is used to steam meat.
- Press the < Steam > key to choose < Meat > function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start > flickers.
- Press < Preset > and < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time and adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Meat > cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

SOUP FUNCTION

- Press the < Menu > key to choose < Soup >function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start >flickers.
- Press < Preset > and < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time and adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Soup >cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CONGEE FUNCTION

- Press the < Menu > key to choose < Congee > function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start > flickers.
- Press < Preset > and < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time and adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Congee > cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

PORRIDGE FUNCTION

- Press the < Menu > key to choose < Porridge >function.
- The screen displays the default cooking time, the light of < Start > flickers.
- Press < Preset > and < Timer > key to active the time setting function and then press < Hour > and < Minute > to change the cooking time and adjust the time for the end of cooking.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Porridge > cooking status and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

REHEAT FUNCTION

- Press the < Menu > key to choose < Reheat > function.
- The screen displays "", the light of < Start >flickers.
- Press < Start > key. The rice cooker enters into < Reheat > cooking status with the light of < Start > lighting up and the screen displaying "".
- At the end of cooking, the rice cooker will ring, the rice cooker will enter keep warm status with the < Keep Warm/Cancel > indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Reheat is intended to reheat only cooked food.

KEEP WARM/ CANCEL FUNCTION

- Press the < Keep Warm/Cancel > key when the function is in standby mode to begin the keep warm program. The < Keep Warm/Cancel > light will flash and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.
- The heating time will be indicated on the display and the keep warm indicator will turn on.
- Press the < Keep Warm/Cancel > key when the rice cooker is in a program to reset the settings and go back to standby mode.
- The maximum keep warm time is 24 hours.

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

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – Fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot and steam basket – 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

- Ensure that 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 cup, the rice spatula, the soup spoon, the inner lip and the steam cup are dishwasher safe - Fig.13.

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 inner lid

- Remove the inner lid by pushing outwards with both hands. Clean it with a sponge and washing up liquid (Fig.15). Then wipe dry and put it back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice Cooker – Fig.16, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

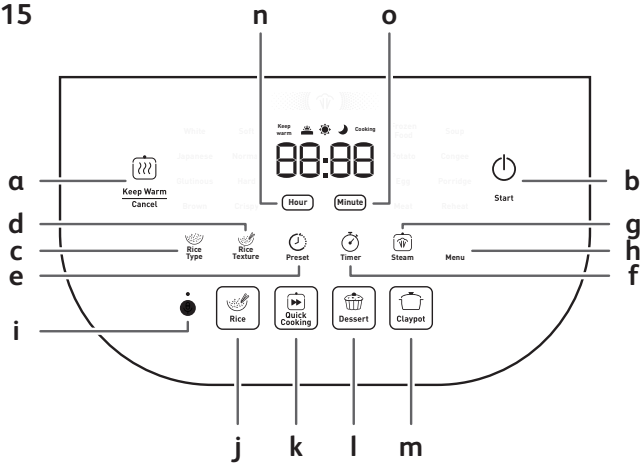
Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the appliance is plugged in the socket, and is switched on.
Any indicator lights off and heating.	Problem of the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Micro pressure valve not well positioned or assembled incorrectly.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is correctly assembled (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.

Malfunction description	Causes	Solutions
Riceundercooked or overcooked.	Insufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm function fails (appliance stays on cooking programe or does not heat on keep warm).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	
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.
E5	Missing bowl.	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program.
E6	Missing Steam cup.	Put the steam cup inside the appliance.

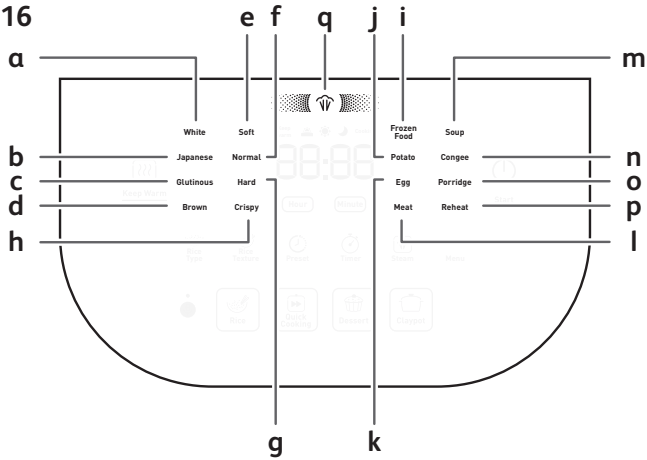
Remark: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

控制版面

15


n
o
a
b
d
g
c
h
e
f
i
j
k
l
m
Keep warm
Cooking
88:88
Keep Warm
Cancel
Start
Hour
Minute
Rice Type
Rice Texture
Preset
Timer
Steam
Menu
Rice
Quick Cooking
Dessert
Claypot

16


e
f
q
j
i
a
m
b
n
c
o
d
p
h
l
g
k
White
Soft
Frozen Food
Soup
Japanese
Normal
Potato
Congee
Glutinous
Hard
Egg
Porridge
Brown
Crispy
Meat
Reheat

描述

1 蒸盤
2 水量和米量刻度
3 可拆式內膽
4 量杯
5 飯勺
6 湯匙
7 蓋
8 可拆式內蓋
9A 蒸汽杯
9b 蒸汽杯感應器
10 微壓閥
11 開蓋按鈕
12 手挽
13 外殼
14 電源線
15 控制板面
- a 「Keep warm/Cancel 」保溫/取消鍵
- b 「Start」開始鍵
- c 「Rice type」米飯種類鍵
- d 「Rice texture」米飯口感鍵
- e 「Preset」預設時間鍵
- f 「Timer」計時器鍵
- g 「Steam」蒸煮鍵
- h 「Menu」選單鍵
- i 「Voice guidance」語音提示鍵
- j 「Rice」煮飯鍵
- k 「Quick cooking」快速煮鍵
- l 「Dessert」烤焗鍵
- m 「Claypot」煲仔飯鍵
- n 「Hour」時鍵
- o 「Minute」分鍵

16 功能指示燈
- a 「White rice」白米
- b 「Japanese rice」日本米
- c 「Glutinous rice」糯米
- d 「Brown rice」糙米
- e 「Soft rice」鬆軟口感
- f 「Normal rice」 適中口感
- g 「Hard rice」彈牙口感
- h 「Crispy rice」香脆口感
- i 「Frozen food」急凍食材
- j 「Potato」薯仔
- k 「Egg」雞蛋
- l 「Meat」肉類
- m 「Soup」煲湯
- n 「Congee」煲粥
- o 「Porridge」稀飯
- p 「Reheat」加熱
- q 「Steam」蒸煮

請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。

- 請閱讀本說明書並妥善保存。
- 本產品不得使用外部定時器或獨立遙控系統操作。
- 此電器用品可由8歲或以上兒童使用,但必須在成人監督下,或兒童曾受指導,知道如何安全使用本產品,亦明白當中所牽涉的風險。清潔及保養工作不應由兒童進行,除非他們已年滿8歲或以上,並有成人監督。請將本產品及相連電線放置於8歲以下兒童不能觸及的地方。
- 此產品亦可由身體、感官或心智障礙,或經驗及知識不足之人士使用,但必須在使用時獲指導,確保他們知道如何安全使用本產品,並明白當中的風險。
- 兒童不可將本產品當作玩具。
- 該電器產品不適合以下人士使用(包括兒童):身體、感官或心智障礙的人士,缺乏相關經驗或知識的人士,除非他們在負責其安全的人士給予指導或監督下使用。
- 應照看好兒童, 確保他們不玩耍該電器產品。
- 本產品設計僅供家庭使用,並非為以下用途而設，且不會得到保養:
  – 商店，辦公室或其他工作環境的員工廚房範圍；

– 農舍；
– 酒店、汽車旅館及其他住宿性質環境的客戶使用;
– 供住宿及早餐的旅館。

- **如果電器產品配備可拆卸電源線：如果電源線損壞,必須到授權服務中心更換其提供的電源線。**
- **如果電器產品配備固定電源線：如果電器產品的電源線損壞,為了您的安全,必須由授權服務中心或合資格的人士進行更換。**
- 切勿將產品浸入水中。
- 請使用微濕的抹布或海棉及洗潔精,清潔配件及與食物有接觸的零件,再用濕布或海棉沖洗。用乾布抹乾配件及與食物有接觸的零件。
- 若電器上印有 ♨ 標記, 表示「小心:使用時表面可能變熱」。
- 小心:加熱配件表面在使用後可能仍然燙熱。
- 小心:不正確使用產品可能導致損傷。
- 小心:若產品的電源線可拔除,切勿弄濕連接器。
- 以下情況下, 請務必斷開該電器產品的電源:
  – 使用後,
  – 移動時,
  – 保養或清潔前,
  – 不能正常運作時。
- 接觸產品的發熱部位、熱水、蒸汽及食物，可

能會被燙傷。

- 在烹調期間,產品會產生高溫和蒸汽。請將手和臉部遠離蒸汽孔。請勿堵塞蒸汽出口。
- 如有任何問題,請聯繫售後服務部或瀏覽我們的網站。
- 此產品最高可於海拔 4000 公尺使用。

- 該電器產品符合所有相關的安全法規,包括低電壓指令、電磁相容性法規、食品接觸材料立法及環境立法。
- 檢查產品銘牌上的電壓與供電電壓相符(交流電)。
- 如果您在購買地以外的國家使用本產品, 請先將產品送交到當地的授權服務中心進行檢查。

接通電源

- 下列情況下請勿使用產品:
  - 產品或電源線受損。
  - 產品意外墜落, 造成損傷或不正常運作。
  - 在這些情況下,為了您的安全,必須將該電器產品送往授權服務中心。切勿自行拆除該電器產品。
- 請勿讓電源線隨意懸垂。
- 務必確保該產品接在接地插座上。
- 請勿使用延長線。如果您自己承擔責任, 請只使用完好的及與該產品功率相符的接地延長線。
- 不要拉扯電源線來拔取電源插頭。

使用時

- 請在平穩和耐熱的工作表面使用, 並避免被水濺濕。
- 在內鍋未放入主機中或內鍋為空的時候, 請勿啟動操作。
- 必須讓烹調功能/汽閥自由運作。請勿阻礙其切換至自動保溫功能。
- 當電器運作時, 請勿拿出內鍋。
- 請勿將產品直接放在燙熱的表面上、或其他熱源或火源上, 否則產品會受到損壞或發生故障, 甚至發生危險。
- 內鍋應與加熱盤直接接觸。任何異物放在該兩者之間都將可能導致故障。
- 請勿將產品放置於熱源附近或置於焗爐內, 以防對其造成嚴重損害。
- 在內鍋未放入主機中前, 請勿放任何食物或水在主機裡。
- 根據內鍋的刻度來調節米、水比例。
- 一旦產品某部份著火, 請勿直接用水撲滅, 您可以用一塊濕布蓋住著火部位來滅火。
- 所有對產品作出之改動必須由授權服務中心進行, 並使用原裝配件。
- 本產品只能作為家用。任何專業性用途、不當使用或未遵照本說明書使用引起的故障, 本公司均不負任何責任, 此等故障損壞不在保養範圍內。

保護環境

- 該電器產品能夠持續使用多年。但當您決定更換時, 請記住, 您可以幫助保護環境。
- 在丟棄電器產品前, 應拆除計時器的電池並將其棄置於廢物收集站或授權服務中心(根據型號)。
- 授權服務中心接受廢舊電器產品後,能夠依照環保法規對其進行處理。

請關愛我們的環境!

ⓘ 您的電器產品包含可回收或可循環再用的寶貴材料。

➲ 請將其置於當地的廢物收集站。

初次使用前

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及內蓋 – 圖3。
- 用海綿及梘液清洗內鍋及內蓋。
- 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「咔」聲。
- 將電源線插入電飯煲底座插頭；將另一端插上電源。控制板上所有指示燈會短暫亮起。本裝置會進入待機模式，你可以按喜好選擇選單上的功能。
- 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。

按「Keep warm/Cancel」(保溫/取消)鍵可停止烹調。

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	延遲開始		保溫
	米飯種類	口感	預設時間	預設	時間設定	
快速煮	白米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
	日本米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
	糯米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
煮飯	白米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
	日本米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
	糯米	鬆軟	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
		適中				
		彈牙				
		香脆				
	糙米	適中	自動	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
煲仔飯	白米	適中	自動	-	-	有

程式		溫度	烹調時間		延遲開始		保溫
模式		預設	預設時間	時間設定	預設	時間設定	
蒸煮	急凍食材	100°C	20分鐘	10分鐘-30分鐘	-	-	有
	薯仔	100°C	45分鐘	20分鐘至1小時	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
	雞蛋	100°C	20分鐘	10分鐘-30分鐘	-	-	有
	肉類	100°C	45分鐘	20分鐘至1小時	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
選單	煲粥	自動	1小時30分鐘	1小時–2小時	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
	稀飯	自動	1小時	45分鐘-1小時 10分鐘	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
	煲湯	自動	2小時	1小時30分鐘–3小時	7:00/12:00/18:00	+ /- 10分鐘 + /- 1小時	有
	加熱	自動	自動	-	-	-	有
烤焗		120°C	40分鐘	40分鐘/2小時	-	-	有
保溫		73°C	-	-	-	-	有

達至最佳煮飯效果的建議

- 煮飯前請先用量杯量米，然後洗米。
- 飯煮好後，「Keep Warm」保溫指示燈會亮起，為令飯顆粒分明，請攪拌飯，然後讓飯留在鍋中數分鐘。

飯烹調表:

白米的烹調指引			
量杯數	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	享用人數
2	300克	2杯刻度	3-4人
4	600克	4杯刻度	3-4人
6	900克	6杯刻度	3-4人
8	1200克	8杯刻度	13-14人
10	1500克	10杯刻度	16-18人

烹調其他米飯種類				
米飯種類	量杯數	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	享用人數
珍珠白米(意大利米，一般較黏）	6	870克	6杯刻度	7-8人
	10	1450克	10杯刻度	10-12人
全粒糙米	6	887克	6杯刻度	7-8人
	10	1480克	10杯刻度	10-12人
意大利米（Arborio米）	6	870克	6杯刻度	7-8人
	10	1450克	10杯刻度	10-12人
糯米*	6	736克	5杯刻度	7-8人
	10	1227克	9杯刻度	10-12人
糙米	6	840克	6杯刻度	7-8人
	10	1400克	10杯刻度	10-12人
日本米	6	900克	6杯刻度	7-8人
	10	1500克	10杯刻度	10-12人
香米	6	870克	6杯刻度	7-8人
	10	1450克	10杯刻度	10-12人

***注意：烹調糯米時可按個人口味加減水量。**

設定時鐘

- 將可拆式電線插入電飯煲底座插頭。
- 按著「Quick」快速煮鍵5秒或以上。當聽到「嗶」一聲
- 按「Hour」時及「Minute」分鍵設定時間。
- 按「Start」開始 鍵儲存。
- 電飯煲運作期間不可調校時間。

蒸汽杯

- 蒸汽杯裝水，放回蒸汽杯感應器處 - 圖17。
- 水量最多不應超過內鍋內側最高水位線 - 圖18。
- 各種煮飯程式（所有煮飯功能、快速煮功能、煲仔飯功能）中會使用蒸汽擴散功能。
- 倒入熱水或室溫水均不會影響效果。
- 蒸汽杯內無水亦不會影響功能。

控制板面

1 「Rice」煮飯鍵

- 按「Rice」煮飯鍵開始煮飯功能。

2 「Quick cooking」快速煮鍵

- 按「Quick cooking」快速煮鍵開始快速煮飯功能。

3 「Dessert」烤焗鍵

- 按「Dessert」烤焗鍵開始甜品功能。

4 「Claypot」煲仔飯鍵

- 按「Claypot」煲仔飯鍵開始煲仔飯功能。

5 「Rice Type」米飯種類鍵

- 按「Rice Type」米飯種類鍵選擇以下功能：「White rice」白米→、「Japanese rice」日本米→、「Glutinous rice」糯米→、「Brown rice」糙米。

6 「Rice texture」米飯口感鍵

- 按「Rice texture」米飯口感鍵選擇以下功能：「Soft」鬆軟→、「Normal」適中→、「Hard」彈牙→、「Crispy」香脆。

7 「Steam」蒸煮鍵

- 按「Steam」蒸煮鍵選擇以下功能：「Frozen food」急凍食材→、「Potato」薯仔→、「Egg」蒸蛋→、「Meat」肉類。

注意: 將隨電飯煲提供的蒸盤放在內鍋上 - 圖4。

- **將水倒入內膽，並將材料放入蒸籠，然後將蒸盤裝在內膽邊緣。**

8 「Menu」選單鍵

- 按「Menu」選單鍵選擇以下功能：「Soup」煲湯→、「Congee」煲粥→、「Porridge」稀飯→、「Reheat」加熱。

請參考功能描述部分。

9 「Preset」預設時間鍵

- 選擇所需烹調模式後，按「Preset」預設時間鍵選擇預定的烹調結束時間。內置3個預設時間：上午7.00、下午12.00、下午6.00。
- 然後按「Hour」時及「Minute」分鍵調校時間。

- 最長延遲時間為24小時。如果預設時間比烹調時間短，烹調會立刻開始。

「Dessert」烤焗、「Claypot」煲仔飯、「Frozen Food」急凍食材、「Egg」蒸蛋、「Reheat」翻熱功能無法使用「Preset 」預設時間功能。

10 「Timer」計時器鍵

- 按「Timer」計時器鍵調校烹調時間。
- 選好所需烹調模式後，預定的烹調時間會在螢幕上顯示。按「Hour」時及「Minute」分鍵調校烹調時間。

「Rice」煮飯、「Quick Cooking」快速煮、「Claypot」煲仔飯不支援「Timer」計時器功能。

11 「Start」開始鍵

- 按「Start」開始鍵可啟動已選擇的烹調功能。

12 「Keep warm/Cancel」保溫/取消鍵

- 按「keep warm/Cancel」保溫/取消鍵可加熱食物和保溫。
- 按「Keep warm/Cancel」保溫/取消鍵可停止烹調程序或取消所有設定。

13 「Voice guideline」語音提示鍵

- 按「Voice guideline」語音提示鍵選擇英語/粵語語音提示，或關上語音提示。

煮飯功能

- 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。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中– 圖8。然後將凍水加入至內鍋中相應的「CUP」量杯刻度–圖9及圖18。
- 關蓋。

注意: 煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

- 按「Rice」煮飯鍵開始煮飯功能。
- 按「Rice Type」米飯種類鍵選擇以下功能：「White rice」白米→「Japanese rice」日本米→「Glutinous rice」糯米→「Brown rice」糙米。
- 按「Rice texture」米飯口感鍵選擇以下功能：「Soft」鬆軟→「Normal」適中→「Hard」彈牙→「Crispy」香脆。「Brown rice」糙米模式只可選擇適中口感。
- 按「Preset」預設鍵，啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵，電飯煲進入煮飯狀態，此時螢幕會閃出「:::」。

- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

快速煮功能

- 按「Quick cooking」快速煮鍵，選擇快速煮飯功能。「Start」開始指示燈會閃爍。按「Rice type」米飯種類鍵可改變米的類型。按「Rice Texture」米飯口感鍵可改變飯的口感。
- 按「Preset」預設鍵，啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Quick Cooking」快速煮狀態，螢幕閃出「:::」。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

糙米不可使「Quick」快速煮功能。

煲仔飯功能

- 按「Claypot」煲仔飯鍵選擇煲仔飯功能。「Start」開始指示燈閃爍。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Claypot」煲仔飯狀態，螢幕顯示「:::」。
- 當飯煮好時，電飯煲會響起。打開煲蓋，加入材料並按「Start」開始鍵繼續烹調過程。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- **「Claypot」煲仔飯功能中只可選白米及適中口感。**

烤焗功能

- 按「Dessert」烤焗鍵選擇烤焗功能。螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Timer」計時器鍵可更改烹調時間。低筋麵粉應選擇40分鐘；自發麵粉應選擇2小時。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Dessert」烤焗狀態，「Start」開始燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

急凍食材功能

- 此功能是為蒸冷凍食物而設。
- 按「Steam」蒸煮鍵選擇「Frozen food」急凍食材功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Timer」計時器鍵啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分更改烹調時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Frozen Food」急凍食材烹調狀態；螢幕顯示剩餘烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」(保溫/取消)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

薯仔功能

- 此功能是為蒸薯仔而設。
- 按「Steam」蒸煮鍵選擇「Potato」薯仔功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Preset」預設及「Timer」計時器鍵可啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵更改烹調時間及調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Potato」薯仔烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

雞蛋功能

- 此功能是為蒸蛋而設。
- 按「Steam」蒸煮鍵選擇「Egg」雞蛋功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Timer」計時器鍵啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分更改烹調時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Egg」雞蛋烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

肉類功能

- 此功能是為蒸肉而設。
- 按「Steam」蒸煮鍵選擇「Meat」肉類功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Preset」預設及「Timer」計時器鍵可啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵更改烹調時間及調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Meat」肉類烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

煲湯功能

- 按「Menu」選單鍵選擇「Soup」煲湯功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Preset」預設及「Timer」計時器鍵可啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵更改烹調時間及調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Soup」煲湯烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，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。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Preset」預設及「Timer」計時器鍵可啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵更改烹調時間及調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Congee」煲粥烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

稀飯功能

- 按「Menu」選單鍵選擇「Porridge」稀飯功能。
- 螢幕顯示預設烹調時間；「Start」開始燈閃爍。
- 按「Preset」預設及「Timer」計時器鍵可啟動時間設定功能，然後按「Hour」時及「Minute」分鍵更改烹調時間及調校烹調結束時間。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Porridge」稀飯烹調狀態，螢幕顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

加熱功能

- 按「Menu」選單鍵選擇「Reheat」翻熱功能。
- 螢幕會顯示「:--:--」，「Start」開始燈閃爍。
- 按「Start」開始鍵。電飯煲進入「Reheat」加熱狀態，「Start」開始燈會亮起，螢幕會顯示 “:--:--” 。
- 烹調完畢，電飯煲會發出聲響；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm/Cancel」保溫/取消指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

翻熱功能只適合已煮熟食物。

保溫/取消功能

- 待機模式中，按「Keep Warm/Cancel」保溫/取消鍵啟動保溫程式。「Keep Warm/Canel」保溫指示燈閃爍，螢幕顯示保溫的維持時間。
- 螢幕會顯示加熱時間；保溫指示燈會亮起。
- 電飯煲正在執行程式期間，按「Keep Warm/Cancel」保溫/取消 鍵可還原設定並返回待機模式。
- 最長保溫時間為24小時。

建議:為保持食物美味可口，請將保溫時間控制在十二小時以內。

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。
- 拔除電器插頭。

- 請確定清潔與保養電飯煲前電源已拔除，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。
- 內膽、杯、飯勺、湯匙、內蓋、蒸杯均可放入洗碗機清洗 - 圖13。

內鍋及蒸盤

- 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。
- 初次使用長期使用後，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。

清潔內蓋

- 雙手向外拉，拆出內蓋。用海綿及洗潔精清潔 - (圖15)。然後將內蓋抹乾，放在兩個勾位後，並向下按直至固定為止。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 用濕布擦拭電飯煲外部– 圖16、煲蓋內側及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部,以免損壞熱力感應器。

技術疑難排解

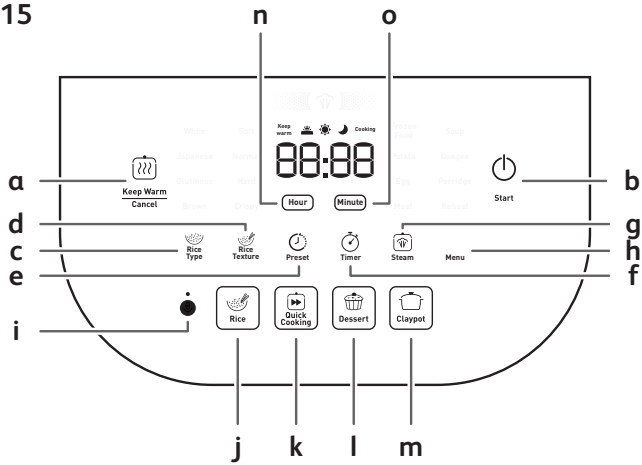
異常情況描述	原因	解決方法
有指示燈未亮而且不加熱。	飯煲未插上電源。	檢查裝置是否已插上底座插頭以及打開電源。
有指示燈未亮但加熱。	指示燈有連接問題或指示燈損壞。	送交授權服務中心維修。
使用時洩漏蒸汽。	未妥善關蓋。	再次開蓋並關上。
	微壓閥位置不當或裝箝正確。	停止烹調(拔掉電源線)並檢查閥是否裝箝正確(兩部分互相緊鎖)和位置正確。
	蓋或微壓閥墊片損壞。	送交授權服務中心維修。
飯未熟或過熟。	相對於米量放水太多或太少。	參閱使用水量表。

異常情況描述	原因	解決方法
飯未熟或過熟。	燜煮時間不足。	送交授權服務中心維修。
自動保溫功能失效（裝置維持在烹調程式中，或在保溫模式中未有加熱）。	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。	
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。
E5	未放入內鍋。	將內鍋放入裝置中，然後重新拔除及插上電源，並重啟程式。
E6	未裝上蒸汽杯。	將蒸汽杯裝回裝置中。

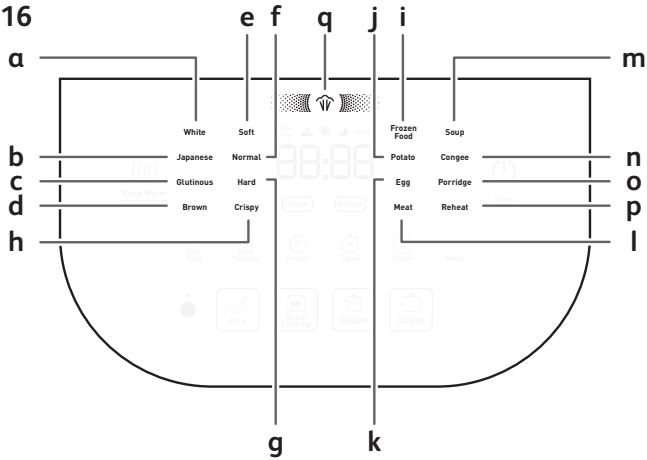
留意：如內鍋變形，切勿使用，請到授權服務中心替換維修。

PANEL KAWALAN

15



16



KETERANGAN

1 Bakul stim
2 Penanda untuk air dan nasi
3 Periuk boleh tanggal
4 Cawan penyukat
5 Senduk nasi
6 Senduk sup
7 Tudung
8 Tudung dalaman mudah alih
9a Cawan kukus
9b Sensor cawan kukus
10 Injap tekanan mikro
11 Butang pembuka tudung
12 Pemegang
13 Perumah
14 Kord kuasa
15 Panel kawalan
- **a** Kekunci Keep warm (Kekal panas) / Cancel (Batal)
- **b** Kekunci Start (Mula)
- **c** Kekunci Rice type (Jenis beras)
- **d** Kekunci Rice texture (Tekstur beras)
- **e** Kekunci Preset (Praset)
- **f** Kekunci Timer (Pemasa)
- **g** Kekunci Steam (Kukus)
- **h** Kekunci Menu
- **i** Kekunci Voice guidance (Panduan suara)
- **j** Kekunci Rice (Nasi)
- **k** Kekunci Quick cooking (Masak segera)
- **l** Kekunci Dessert (Pencuci mulut)
- **m** Kekunci Claypot (Periuk tanah)
- **n** Kekunci Hour (Jam)
- **o** Kekunci Minute (Minit)

16 Penunjuk fungsi
- **a** Beras putih
- **b** Beras Jepun
- **c** Beras pulut
- **d** Beras perang
- **e** Beras lembut
- **f** Beras biasa
- **g** Beras keras
- **h** Beras rangup
- **i** makanan sejuk beku
- **j** kentang
- **k** telur
- **l** daging
- **m** sup
- **n** bubur nasi
- **o** bubur
- **p** pemanasan semula
- **q** kukus

Baca dan ikuti arahan untuk kegunaan. Simpan dengan selamat.

- Alat perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Alat perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur dari 8 tahun ke atas jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi. Simpan alat perkakas dan kordnya jauh daripada jangkauan kanak-kanak berumur kurang daripada 8 tahun.
- Alat perkakas boleh digunakan oleh seseorang yang kurang upaya secara fizikal, sensori atau keupayaan mental atau kurang berpengalaman jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.

- Kanak-kanak tidak patut bermain dengan alat perkakas.
- Alat perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat perkakas ini.
- Kerana alat perkakas ini hanya untuk digunakan dalam rumah sahaja, ia tidak bertujuan untuk digunakan dalam aplikasi berikut dan jaminan tidak diguna pakai:
  - Kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja
  - Rumah ladang
  - Oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis kediaman
  - Persekitaran untuk tempat menginap
- **Jika alat perkakas anda dilengkapi kod kuasa boleh tanggal:** Jika kabel kuasa rosak, ia mesti diganti dengan kabel khas atau unit sedia ada daripada pusat perkhidmatan diiktiraf.

- **Jika alat perkakas anda dilengkapi kod kuasa tetap:** jika kod bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, jabatan khidmat selepas jualan pengilang atau individu yang mempunyai kelayakan yang sama untuk mengelak sebarang bahaya.
- Alat perkakas tidak patut direndam dalam air atau sebarang cecair lain.
- Guna kain lembap atau span dengan sedikit cecair pembersih untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan barang makanan. Bilas dengan kain lembap atau span. Mengeringkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan yang makan menggunakan kain kering.
- Jika terdapat simbol bertanda ⚠ pada alat perkakas, simbol ini bermaksud " Awas: permukaan mungkin panas ketika digunakan ".
- Awas: permukaan elemen pemanasan tertakluk pada sisa haba selepas digunakan.
- Awas: terdapat risiko disebabkan oleh penggunaan alat perkakas.
- Awas: jika alat perkakas anda mempunyai kord kuasa boleh tanggal, jangan tumpahkan cecair pada penyambung.

- Selalu cabut alat perkakas daripada soket:
  – selepas digunakan
  – apabila menggerakkannya
  – sebelum membasuh atau penyelenggaraan
  – jika ia gagal untuk berfungsi dengan betul
- Lecur mungkin berlaku dengan memegang permukaan panas pada alat perkakas, air panas, stim atau makanan.
- Ketika memasak, alat perkakas akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhi dari muka dan tangan.
- Elakkan muka dan tangan berdekatan dengan saluran keluar stim. Jangan menghalang saluran keluar wap.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan sila hubungi Pasukan Hubungan Pelanggan atau rujuk kepada laman web kami.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga altitud 4000 m.

- Untuk keselamatan anda, alat perkakas ini mematuhi peraturan keselamatan dan arahan yang berkuatkuasa ketika dikilang (Arahan Voltan-rendah, Kesesuaian Elektromagnet, Peraturan Bahan Sentuhan Makanan, Persekitaran...).
- Pastikan bahawa voltan sumber kuasa adalah bersesuaian dengan yang tertera pada alat perkakas (arus ulang-alik).
- Disebabkan terdapat pelbagai tahap standard, jika alat perkakas digunakan di negara selain tempat ia dibeli, semak dengan pusat perkhidmatan yang diperakui.

SAMBUNG KEPADA SUMBER KUASA

- Jangan gunakan alat perkakas jika:
  - alat perkakas atau kord rosak
  - alat perkakas telah jatuh atau menunjukkan kerosakan atau tidak berfungsi dengan baik
  - Jika berlaku perkara di atas, alat perkakas harus dihantar ke Pusat Perkhidmatan yang diperakui. Jangan buka alat perkakas sendiri.
- Jangan biar kord tergantung
- Selalu pasang alat perkakas ke dalam soket bumi.
- Jangan gunakan wayar penyambung. Jika anda menerima tanggungjawab untuk berbuat demikian, hanya gunakan wayar penyambung yang dalam keadaan berfungsi, mempunyai palam yang dibumikan dan sesuai dengan kuasa alat perkakas.
- Jangan cabut alat perkakas dengan menarik kord.

PENGGUNAAN

- Guna permukaan yang rata, penebat haba yang jauh dari percikan air.
- Jangan biarkan tapak alat perkakas bersentuhan dengan air
- Jangan cuba menggunakan alat perkakas apabila periuk kosong atau tanpa periuk.
- Fungsi/tombol memasak harus dibenarkan untuk beroperasi dengan bebas. Jangan mencegah atau menghalang fungsi daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal panas.
- Jangan keluarkan periuk ketika alat perkakas sedang berfungsi.
- Jangan letak alat perkakas terus kepada permukaan panas atau lain-lain sumber haba atau api, ia boleh menyebabkan kegagalan atau bahaya.
- Periuk dan plat pemanasan sepatutnya bersentuhan secara langsung. Sebarang objek atau makanan disisipkan di antara dua bahagian ini boleh mengganggu operasi yang betul.
- Jangan letak alat perkakas berdekatan sumber haba atau di dalam ketuhar panas, kerana ia boleh menyebabkan kerosakan yang teruk.
- Jangan letak sebarang makanan atau air ke dalam alat perkakas sehingga periuk diletakkan dengan betul.
- Ikuti tahap yang ditunjukkan dalam resipi.
- Jika sebarang bahagian alat perkakas anda terbakar, jangan cuba padamkan dengan air. Untuk mengurangkan api gunakan tuala basah.
- Sebarang campur tangan sepatutnya dibuat hanya oleh pusat perkhidmatan dengan alat ganti asal.

LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Alat perkakas anda telah direka untuk penggunaan selama beberapa tahun. Tetapi, apabila anda ingin menggantinya, jangan lupa tentang cara anda boleh menyumbang dalam melindungi alam sekitar.
- Sebelum membuang alat perkakas anda keluarkan bateri daripada pemasa dan lupuskan di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

Utamakan perlindungan alam sekitar!

ⓘ Perkakas anda mengandungi bahan bernilai yang boleh didapatkan semula atau dikitar semula.

➲ Biarkan ia di pusat kutipan sivik tempatan.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

Keluarkan alat perkakas daripada pembungkusan

- Keluarkan alat perkakas daripada pembungkusan dan keluarkan semua aksesori dan dokumen bercetak.
- Buka tudung dengan menekan butang pembuka pada perumah – Rajah 1.

Baca Arahan dengan teliti dan patuhi kaedah operasi.

Bersihkan perkakasan

- Keluarkan periuk – Rajah 2 dan tudung dalaman – Rajah 3.
- Bersihkan periuk dan tudung dalaman dengan span dan cecair pencuci.
- Lap bahagian luar alat perkakas dan tudung menggunakan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Letakkan semua elemen balik kepada tempat asalnya. Pasang tudung dalaman di kedudukan yang betul di bahagian atas tudung mesin. Kemudian, masukkan tudung dalaman di belakang 2 rusuk dan tekan di bahagian atas sehingga ia tetap. Pasang kord boleh tanggal kepada soket pada tapak pemasak.

UNTUK ALAT PERKAKAS DAN SEMUA FUNGSI

- Berhati-hati apabila mengelap bahagian luar periuk (terutama bahagian bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah periuk dan pada elemen pemanasan – Rajah 5.
- Masukkan periuk ke dalam alat perkakas, pastikan ia berada pada kedudukan yang betul – Rajah 6.
- Pastikan tudung dalaman diletakkan dengan betul.
- Tutup tudung di tempatnya sehingga anda mendengar bunyi "klik".
- Pasangkan kord kuasa ke dalam soket tapak pemasak nasi dan kemudian masukkan palam ke dalam salur keluar kuasa. Semua penunjuk pada kotak kawalan akan menyala dengan segera. Alat perkakas memasuki mod tunggu sedia, anda boleh memilih fungsi yang anda mahu.
- Jangan sentuh elemen pemanasan apabila palam produk dipasang atau selepas memasak. Jangan angkat produk semasa penggunaan atau baru lepas memasak.
- Alat perkakas ini hanya untuk kegunaan dalaman.

Jangan letakkan tangan anda pada lubang wap semasa memasak, bahaya melecur – Rajah 10.

Selepas memasak, jika anda hendak menukar pilihan menu masakan kerana terdapat kesilapan, tekan kekunci «KEEP WARM (KEKAL PANAS)/CANCEL (BATAL)» dan pilih semula menu yang dikehendaki.
Hanya gunakan periuk dalaman yang disediakan dengan alat perkakas.
Anda boleh menghentikan proses memasak dengan menekan "Keep warm (Kekal panas) / Cancel (Batal)".
Jangan tuang air atau masukkan bahan-bahan ke dalam perkakasan tanpa periuk dimasukkan.
Kuantiti maksimum air + bahan tidak boleh melebihi penanda tertinggi di dalam periuk - Rajah 7**.**

JADUAL PROGRAM MASAKAN

Program			Masa Memasak	Mula Tertunda		Kekal panas
	Jenis beras	Tekstur	Masa lalai	Lalai	Tetapan Masa	
Memasak Segera	Beras Putih	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
	Beras Jepun	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
	Beras Pulut	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
Nasi	Beras Putih	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
	Beras Jepun	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
	Beras Pulut	Lembut	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
		Biasa				
		Keras				
		Rangup				
	Beras Perang	Biasa	auto	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
Periuk Tanah	Beras Putih	Biasa	auto	-	-	Ya

Program		Suhu	Masa Memasak		Mula Tertunda		Kekal panas
MOD		Lalai	Masa lalai	Tetapan Masa	Lalai	Tetapan Masa	
Kukus	Makanan sejuk beku	100°C	20min	10min-30min	-	-	Ya
	Kentang	100°C	45min	20min-1j	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
	Telur	100°C	20min	10min-30min	-	-	Ya
	Daging	100°C	45min	20min-1j	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
Menu	Bubur Nasi	auto	1j30min	1j-2j	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
	Bubur	auto	1h	45min-1j10min	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
	Sup	auto	2j	1j30mn-3j	7:00/12:00/18:00	+ /- 10min + /- 1j	Ya
	Panas semula	auto	auto	-	-	-	Ya
Pencuci mulut		120°C	40min	40min/2j	-	-	Ya
Kekal Panas		73°C	-	-	-	-	Ya

MS

SYOR UNTUK MEMASAK NASI TERBAIK

- Sebelum memasak, sukat beras dengan cawan penyukat dan bilas.
- Pada penghujung memasak, apabila lampu penunjuk "Keep Warm (Kekal Panas)" menyala, kacau nasi dan kemudian biarkan ia di dalam pemasak nasi beberapa minit untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butiran yang berasingan.

Jadual di bawah ini memberikan panduan untuk memasak nasi :

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH			
Cawan penyukat	Berat beras	Paras air dalam periuk (+ beras)	Hidangan
2	300 g	Penanda 2 cawan	3-4 orang
4	600 g	Penanda 4 cawan	3-4 orang
6	900 g	Penanda 6 cawan	3-4 orang
8	1200g	Penanda 8 cawan	13-14 orang
10	1500g	Penanda 10 cawan	16-18 orang

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN				
Jenis beras	**Cawan sukatan beras**	**Berat beras**	**Paras air dalam periuk (+ beras)**	**Hidangan**
Beras putih penuh (Beras Itali - biasanya beras yang lebih melekit)	6	870 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1450 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang
Beras perang bijian penuh	6	887 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1480 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang
Beras Risoto (Jenis Arborio)	6	870 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1450 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang
Beras pulut*	6	736 g	Penanda 5 cawan	7-8 orang
	10	1227 g	Penanda 9 cawan	10-12 orang
Beras perang	6	840 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1400 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang
Beras Jepun	6	900 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1500 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang
Beras wangi	6	870 g	Penanda 6 cawan	7-8 orang
	10	1450 g	Penanda 10 cawan	10-12 orang

***Nota : Anda boleh melaraskan paras air mengikut cita rasa anda sendiri untuk beras pulut.**

SEDIAKAN JAM

- Pasang kord boleh tanggal kepada soket pada tapak pemasak.
- Tekan dan tahan kekunci <Quick cooking (Masak segera)> selama 5 saat atau lebih. Lepaskan jari anda apabila anda mendengar bunyi "bip".
- Tetapkan masa dengan menekan kekunci <Hour (Jam)> dan <Minute (Minit)>.
- Tekan kekunci <Start (Mula)> untuk menyimpan perubahan anda.
- Ambil perhatian bahawa masa tidak boleh ditetapkan apabila pemasak nasi menjalankan sebarang fungsi lain.

CAWAN KUKUS

- Isikan cawan kukus dengan air dan letakkan ia semula ke dalam sensor cawan kukus- Rajah 17.
- Kuantiti maksimum air tidak boleh melebihi penanda tertinggi di dalam cawan - Rajah 18.
- Fungsi resapan wap digunakan semasa program memasak nasi (semua fungsi nasi, fungsi masak segera dan fungsi periuk tanah).
- Tiada perbezaan antara mengisi air panas dengan air suhu bilik.
- Pincang tugas tidak akan berlaku jika cawan kukus tidak diisi air.

PANEL KAWALAN

1 KEKUNCI RICE (NASI)

- Tekan kekunci < Rice (Nasi) > untuk memilih memasak nasi.

2 KEKUNCI QUICK COOKING (MASAK SEGERA)

- Tekan kekunci < Quick Cooking (Masak segera) > untuk memilih masak nasi segera.

3 KEKUNCI DESSERT (PENCUCI MULUT)

- Tekan kekunci < Dessert (Pencuci mulut) > untuk memilih memasak pencuci mulut.

4 KEKUNCI CLAYPOT (PERIUK TANAH)

- Tekan kekunci < Claypot (Periuk tanah) > untuk memilih memasak nasi periuk tanah.

5 KEKUNCI RICE TYPE (JENIS BERAS)

- Tekan kekunci < Rice Type (Jenis Beras) > untuk mengitar melalui fungsi berikut: White rice (Beras putih) → Japanese rice (Beras Jepun) → Glutinous rice (Beras pulut) → Brown rice (Beras perang).

6 KEKUNCI RICE TEXTURE (TEKSTUR BERAS)

- Tekan kekunci < Rice Texture (Tekstur beras) > untuk mengitar melalui fungsi berikut: Soft (Lembut) → Normal → Hard (Keras) → Crispy (Rangup).

7 KEKUNCI STEAM (KUKUS)

- Tekan kekunci < Steam (Kukus) > untuk mengitar melalui fungsi berikut: Frozen food (Makanan sejuk beku) → Potato (Kentang)→ Egg (Telur) → Meat (Daging).

  Nota: Gunakan bekas kukus yang disediakan dengan alat perkakas dan letakkannya di atas periuk - Rajah 4.
- **Tuangkan air ke dalam periuk dalaman dan tambah bahan ke dalam dulang kukus yang terletak di atas jaringan periuk dalaman.**

8 KEKUNCI MENU

- Tekan kekunci < Menu > untuk mengitar melalui fungsi berikut: Soup (Sup) → Congee (Bubur Nasi) → Porridge (Bubur) → Reheat (Panas Semula).

Lihat butiran dalam perihalan fungsi.

9 KEKUNCI PRESET (PRASET)

- Selepas memilih mod memasak yang dikehendaki, tekan kekunci < Preset (Praset) > untuk memilih masa praset berkenaan masa untuk tamat masa memasak. Terdapat 3 praset masa lalai: 7.00 am, 12.00 pm, 6.00 pm.
- Kemudian tekan kekunci < hour (jam) > dan < minute (minit) > untuk melaraskan masa.
- Mula lengah maksimum ialah 24 jam. Jika masa praset lebih singkat daripada masa memasak, proses memasak akan bermula dengan segera.

  < Dessert (Pencuci mulut) >, < Claypot (Periuk tanah) >, < Frozen Food (Makanan Sejuk Beku) >, < Egg (Telus) > dan < Reheat (Panas Semula) > tidak tersedia untuk fungsi < Preset (Praset) >.

10 KEKUNCI TIMER (PEMASA)

- Tekan kekunci < Timer (Pemasa) > untuk melaraskan masa memasak.
- Apabila anda memilih mod memasak yang dikehendaki, masa memasak lalai akan ditunjukkan pada paparan digital. Gunakan kekunci < hour (jam) > dan < minute (minit) > untuk melaraskan masa memasak.

  < Rice (Nasi) >, < Quick Cooking (Masak Segera) > dan < Claypot (Periuk Tanah) > tidak tersedia untuk fungsi < Timer (Pemasa) >.

11 KEKUNCI START (MULA)

- Tekan kekunci < Start (Mula) > untuk memulakan proses memasak yang dipilih.

12 KEKUNCI KEEP WARM (KEKAL PANAS)/CANCEL (BATAL)

- Tekan kekunci < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > untuk memanaskan makanan anda dan mengekalkan kepanasannya.
- Tekan kekunci < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > untuk menghentikan proses memasak atau membatalkan semua tetapan.

13 KEKUNCI VOICE GUIDELINE (PANDUAN SUARA)

- Tekan kekunci < Voice Guideline (Panduan Suara) > untuk memilih panduan suara bahasa Inggeris/Kantonis atau mematikan panduan suara.

FUNCTION RICE (NASI)

- Letak perkakas secara rata, stabil, permukaan tahan kepanasan jauh dari percikan air dan sumber-sumber haba yang lain.
- Tuang kuantiti beras yang diperlukan ke dalam periuk menggunakan cawan penyukat yang disediakan – Rajah .8. Kemudian isi dengan air sejuk sehingga penanda "CAWAN" dalam periuk dan cawan kukus - Rajah 9 dan 18.
- Tutup tudung.

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

- Tekan kekunci < Rice (Nasi) > untuk memilih memasak nasi.
- Tekan kekunci < Rice Type (Jenis Beras) > untuk mengitar melalui fungsi berikut: White rice (Beras putih) → Japanese rice (Beras Jepun) → Glutinous rice (Beras pulut) → Brown rice (Beras perang).
- Tekan kekunci < Rice Texture (Tekstur beras) > untuk mengitar melalui fungsi berikut: Soft (Lembut) → Normal Hard (Keras) → Crispy (Rangup). **Hanya tekstur biasa tersedia untuk < Brown rice (Beras perang) >.**
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi melaraskan masa untuk tamat masa memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >, pemasak nasi memasuki status memasak nasi dan skrin berkelip "".
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI QUICK COOKING (MASAK SEGERA)

- Tekan kekunci < Quick Cooking (Masak segera) > untuk memilih fungsi memasak nasi segera. Lampu < Start (Mula) > akan berkelip. Anda boleh mengubah jenis beras dengan menekan kekunci < Rice type (Jenis beras)>. Anda juga boleh mengubah tekstur dengan menekan kekunci < Rice Texture (Tekstur Beras) >.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi melaraskan masa untuk tamat masa memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status < Quick Cooking (Masak Segera) >, skrin berkelip "".
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.
  Beras perang tidak tersedia untuk fungsi "Quick (Segera)".

FUNGSI CLAYPOT (PERIUK TANAH)

- Tekan kekunci < Claypot (Periuk Tanah) > untuk memilih fungsi Claypot (Periuk Tanah). Lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci <Start (Mula)>. Pemasak nasi memasuki status <Claypot (Periuk Tanah)> dan skrin berkelip "".
- Apabila nasi sudah sedia, pemasak nasi akan berdering. Buka tudung, tambah bahan dan tekan kekunci <Start (Mula)> untuk meneruskan proses memasak.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.
- **Hanya beras putih dan tekstur biasa tersedia untuk fungsi <Claypot (Periuk tanah)>.**

FUNGSI DESSERT (PENCUCI MULUT)

- Tekan kekunci < Dessert (Pencuci mulut) > untuk memilih fungsi dessert (pencuci mulut). Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > akan berkelip.
- Ambil perhatian bahawa anda boleh mengubah masa memasak dengan menekan kekunci < Timer (Pemasa) >. Pilih 40 minit untuk tepung campuran kek dan 2 jam untuk tepung naik sendiri.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Dessert (Pencuci mulut) > dengan penunjuk < Dessert (Pencuci mulut) > menyala dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI FROZEN FOOD (MAKANAN SEJUK BEKU)

- Fungsi ini digunakan untuk mengukus makanan sejuk beku.
- Tekan kekunci < Steam (Kukus) > untuk memilih fungsi <Frozen food (Makanan sejuk beku)>.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < hour (jam) > dan < minute (minit) > untuk menukar masa memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Frozen Food (Makanan Sejuk Beku) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI POTATO (KENTANG)

- Fungsi ini digunakan untuk mengukus kentang.
- Tekan kekunci < Steam (Kukus) > untuk memilih fungsi <Potato (Kentang)>.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > dan < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) >

dan < Minute (Minit) > bagi mengubah dan melaraskan masa untuk masa tamat memasak.

- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Potato (Kentang) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI EGGG (TELUR)

- Fungsi ini digunakan untuk mengukus telur.
- Tekan kekunci < Steam (Kukus) > untuk memilih fungsi <Egg (Telur) >.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < hour (jam) > dan < minute (minit) > untuk menukar masa memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Egg (Telur) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI MEAT (DAGING)

- Fungsi ini digunakan untuk mengukus daging.
- Tekan kekunci < Steam (Kukus) > untuk memilih fungsi < Meat (Daging) >.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > dan < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi mengubah dan melaraskan masa untuk masa tamat memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Meat (Daging) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI SOUP (SUP)

- Tekan kekunci < Menu > untuk memilih fungsi < Soup (Sup) >.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > dan < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi mengubah dan melaraskan masa untuk masa tamat memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Soup (Sup) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI CONGEE (BUBUR NASI)

- Tekan kekunci < Menu > untuk memilih fungsi < Congee (Bubur Nasi) >.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > dan < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi mengubah dan melaraskan masa untuk masa tamat memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Congee (Bubur Nasi) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI PORRIDGE (BUBUR)

- Tekan kekunci < Menu > untuk memilih fungsi < Porridge (Bubur) >.
- Skrin memaparkan masa memasak lalai, lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Preset (Praset) > dan < Timer (Pemasa) > untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan < Hour (Jam) > dan < Minute (Minit) > bagi mengubah dan melaraskan masa untuk masa tamat memasak.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Porridge (Bubur) > dan skrin memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

FUNGSI REHEAT (PANAS SEMULA)

- Tekan kekunci < Menu > untuk memilih fungsi < Reheat (Panas Semula) >.
- Skrin memaparkan "", lampu < Start (Mula) > berkelip.
- Tekan kekunci < Start (Mula) >. Pemasak nasi memasuki status memasak < Reheat (Panas Semula) > dengan lampu < Start (Mula) > menyala dan skrin memaparkan "".
- Pada penghujung memasak, pemasak nasi akan berdering, pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

Panas Semula bertujuan untuk memanaskan semula makanan yang telah dimasak.

FUNGSI KEEP WARM (KEKAL PANAS)/CANCEL (BATAL)

- Tekan kekunci < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > apabila fungsi berada dalam mod tunggu sedia untuk memulakan program kekal panas. Lampu < Keep Warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > akan berkelip dan skrin akan memaparkan masa fungsi kekal panas telah aktif.
- Masa pemanasan akan ditunjukkan pada paparan dan penunjuk kekal panas akan hidup.
- Tekan kekunci < Keep warm (Kekal Panas)/Cancel (Batal) > apabila pemasak nasi berada dalam program untuk menetapkan semula tetapan dan kembali ke mod tunggu sedia.
- Masa kekal panas maksimum ialah 24 minit.

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

PADA PENYELESAIAN MEMASAK

- Buka tudung – Rajah 1.
- Sarung tangan mesti digunakan apabila mengeluarkan periuk memasak dan bakul kukus – Rajah 11.
- 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.
- Tanggalkan palam perkakas.

- Pastikan bahawa pemasak nasi telah dicabut palam dan disejukkan sepenuhnya sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Amat dinasihatkan agar membersihkan alat perkakas setiap kali selepas digunakan menggunakan span – Rajah 12.
- Periuk, cawan, senduk nasi, senduk sup, tudung dalaman dan cawan kukus selamat digunakan di dalam mesin pencuci pinggan - Rajah 13.

Periuk, bakul kukus

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

Penjagaan periuk

Untuk periuk, ikut arahan di bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan penyelenggaraan kualiti periuk, dicadangkan tidak memotong makanan di dalamnya.
- Pastikan anda memasukkan kembali periuk ke dalam pemasak nasi.
- Guna senduk plastik yang disediakan atau senduk kayu dan bukan jenis logam untuk mengelakkan kerosakan pada permukaan periuk – Rajah 14.
- Untuk mengelak sebarang risiko berkarat, jangan masukkan cuka ke dalam periuk.
- Warna permukaan periuk 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. Benar-benar selamat untuk terus menggunakannya.

Membersihkan tudung dalaman

- Tanggalkan tudung dalaman dengan menolak keluar dengan kedua-dua tangan. Bersihkan ia dengan span dan cecair pencuci (Rajah 15). Kemudian, lap hingga kering dan masukkannya semula di belakang 2 rusuk dan tekan di bahagian atas sehingga ia tetap.

Pembersihan dan penjagaan bahagian perkakas yang lain

- Bersihkan luaran Pemasak Nasi – Rajah 16, bahagian dalam tudung dan kord dengan kain lembap dan lap kering. Jangan guna produk yang kasar.

- Jangan gunakan air untuk membersih bahagian dalam badan perkakas kerana ia boleh merosakkan sensor haba.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH TEKNIKAL

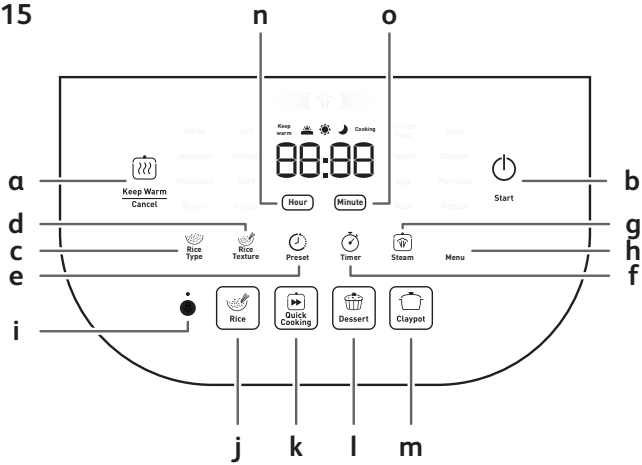
Perihalan pincang tugas	Punca	Penyelesaian
Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan tiada pemanasan.	Palam alat perkakas tidak dipasang.	Periksa sama ada palam alat perkakas dipasang ke dalam soket dan suis dihidupkan.
Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan ada pemanasan.	Masalah sambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Kebocoran wap semasa penggunaan	Tudung tidak ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula tudung.
	Injap tekanan mikro tidak berada pada kedudukan baik atau tidak dipasang dengan betul.	Hentikan memasak (cabut palam produk) dan periksa sama ada injap dipasang dengan betul (2 bahagian terkunci bersama) dan berada pada kedudukan baik.
	Tudung atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Nasi kurang masak atau terlebih masak.	Terlebih atau terkurang air berbanding dengan kuantiti beras.	Rujuk jadual kuantiti air.

Perihalan pincang tugas	Punca	Penyelesaian
Nasi kurang masak atau terlebih masak.	Tidak cukup direneh.	Hantar ke pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.
Fungsi kekal panas automatik gagal (alat perkakas kekal pada program memasak atau tidak memanas ketika kekal panas).	Fungsi kekal hangat telah dibatalkan oleh pengguna semasa tetapan. Lihat perenggan fungsi kekal panas.	
E0	Sensor di bahagian atas litar terbuka atau litar pintas.	
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau litar pintas.	Hentikan alat perkakas dan mulakan program. Jika masalah berulang, sila hantar ke pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.
E5	Mangkuk tiada.	Masukkan periuk dalaman ke dalam alat perkakas, kemudian cabut dan pasang semula palam alat perkakas dan akhir sekali, mulakan semula program.
E6	Cawan kukus tiada.	Letakkan cawan kukus di dalam alat perkakas.

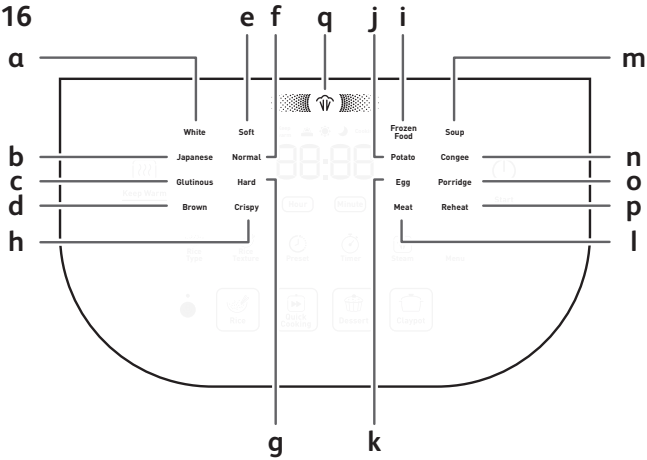
Catatan: Jika mangkuk dalaman cacat, jangan guna dan dapatkan penggantian dari pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.

แผงควบคุม

15



16



คำอธิบาย

1 ตะกร้านึ่ง
2 ระดับน้ำและข้าว
3 หม้อแบบถอดได้
4 ถ้วยตวง
5 ทัพพีข้าว
6 ช้อนซุป
7 ฝาปิด
8 ฝาชันในแบบถอดได้
9a ถ้วยนึ่ง
9b เซ็นเซอร์ถ้วยนึ่ง
10 วาล์วแรงดันไมโคร
11 ปุ่มเปิดฝา
12 มือจับ
13 ตัวเครื่อง
14 สายไฟ
15 แผงควบคุม
- **a** ปุ่มอุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก
- **b** ปุ่มเริ่ม
- **c** ปุ่มประเภทของข้าว
- **d** ปุ่มความละเอียดของข้าว
- **e** ปุ่มตั้งค่าล่วงหน้า
- **f** ปุ่มตัวจับเวลา
- **g** ปุ่มนึ่ง
- **h** ปุ่มเมนู
- **i** ปุ่มคำแนะนำด้วยเสียง
- **j** ปุ่มข้าว
- **k** ปุ่มการปรุงอาหารแบบเร็ว
- **l** ปุ่มของหวาน
- **m** ปุ่มหม้อดิน
- **n** ปุ่มซัวโมง
- **o** ปุ่มนาที

16 แผงระบุฟังก์ชัน
- **a** ข้าวขาว
- **b** ข้าวญี่ปุ่น
- **c** ข้าวเหนียว
- **d** ข้าวกล้อง
- **e** ข้าวนุ่ม
- **f** ข้าวแบบปกติ
- **g** ข้าวแข็ง
- **h** ข้าวกรอบ
- **i** อาหารแช่แข็ง
- **j** มันฝรั่ง
- **k** ไข่
- **l** เนื้อ
- **m** ซุป
- **n** โจ๊ก
- **o** ข้าวต้ม
- **p** อุ่นอาหาร
- **q** นึ่ง

อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับอุปกรณ์จับเวลา โดยใช้อุปกรณ์จับเวลาหรือระบบรีโมทควบคุมแบบแยกต่าง
- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปสามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือคำแนะเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และหากทำความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่เกี่ยวข้อง ไม่ควรปล่อยให้เด็กทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีอายุ 8 ปีขึ้นไป และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- บุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้หากได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง
- ไม่ควรปล่อยให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยจาก

บุคคลทีทำหน้าทีดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว

- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เนื่องจากเครื่องใช้นี้มีไว้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น จึงไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
  - พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
  - โรงนา
  - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
  - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- **<u>หากเครื่องใช้มาพร้อมกับสายไฟแบบถอดได้:</u>** หากสายไฟเสียหาย ต้องเปลี่ยนเป็นสายไฟหรือตัวเครื่องพิเศษซึ่งมีจำหน่ายที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- **<u>หากเครื่องใช้มาพร้อมกับสายไฟแบบคงที่:</u>** หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขายของผู้ผลิต หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามนำเครื่องใช้ไปแช่ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำพร้อมน้ำยาล้างจานในการทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ล้างออกด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำ ใช้ผ้าแห้งเช็ดอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารให้แห้ง

- หากมีสัญลักษณ์ ♨ ปรากฏอยู่ที่เครื่องใช้ สัญลักษณ์นี้หมายความว่า "ระวัง: พื้นผิวอาจร้อนระหว่างใช้งาน"
- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ระวัง: การใช้งานเครื่องใช้อย่างไม่เหมาะสมเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- ระวัง: หากเครื่องใช้นี้มีสายไฟแบบถอดได้ ห้ามให้ของเหลวหกใส่ขั้วต่อ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง:
  - หลังการใช้งานทันที
  - เมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องใช้
  - ก่อนการทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษา
  - เมื่อฟังก์ชันทำงานอย่างผิดปกติ
- การสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนของเครื่อง น้ำ ไอน้ำ หรืออาหารที่ร้อน อาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือแผลน้ำร้อนลวกได้
- เครื่องจะมีความร้อนและมีไอน้ำพุ่งออกมาระหว่างการทำอาหาร ห้ามนำใบหน้าและมือเข้าใกล้
- ห้ามนำใบหน้าและมือเข้าใกล้ช่องไอน้ำ ห้ามปิดกั้นช่องไอน้ำ
- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ของเรา หรือเข้าดูเว็บไซต์ของเรา
- เครื่องใช้นี้ใช้ได้ในพื้นที่ที่มีความสูงจากพื้นดินไม่เกิน 4,000 ม.

- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องกับข้อบังคับและระเบียบด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ในระหว่างการผลิต (ข้อกำหนดระดับกำลังไฟต่ำ ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า ข้อบังคับวัสดุที่สัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสอดคล้องกับค่าแรงดันไฟฟ้าที่แสดงอยู่ในเครื่อง (ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องด้วยมาตรฐานต่าง ๆ ที่มีผลบังคับใช้ หากนำเครื่องไปใช้งานในต่างประเทศ กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เครื่องในกรณีต่อไปนี้
  - เครื่องใช้หรือสายไฟเสียหาย
  - เครื่องใช้ตกหล่น หรือมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือทำงานไม่ปกติ
  - หากมีเหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ห้ามถอดชิ้นส่วนเครื่องใช้ด้วยตัวเอง
- ห้ามห้อยสายไฟ
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าเสียบที่ต่อสายดินทุกครั้ง
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณยินยอมรับผิดชอบจากการใช้งานดังกล่าว กรุณาใช้ปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดี มีการต่อสายดินและเหมาะสมกับกำลังไฟของเครื่องเท่านั้น
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยดึงที่สายไฟ

การใช้งาน

- ใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- ห้ามให้ฐานของเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- ห้ามใช้งานเครื่องขณะที่หม้อว่างเปล่าหรือไม่มีหม้อ
- ฟังก์ชัน/ลูกบิดการทำอาหารต้องทำงานอย่างอิสระ ห้ามกีดกันหรือขัดขวางฟังก์ชันจากการเปลี่ยนเป็นฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ
- ห้ามถอดหม้อขณะใช้งานเครื่อง
- ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่ร้อนหรือแหล่งความร้อนอื่น ๆ หรือเปลวไฟโดยตรง เนื่องจากจะทำให้เกิดความขัดข้องหรืออันตราย
- หม้อและแผ่นทำความร้อนควรสัมผัสกันโดยตรง วัตถุหรืออาหารที่ใส่ลงไประหว่างชิ้นส่วนสองชิ้นนี้จะรบกวนการทำงานที่ถูกต้อง
- ห้ามวางเครื่องใช้ใกล้กับแหล่งความร้อนหรือในเตาอบที่ร้อน เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรงได้
- ห้ามใส่อาหารหรือน้ำลงในเครื่องจนกว่าหม้อจะอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- เพิ่มปริมาณวัตถุดิบตามที่ระบุในสูตรอาหาร

- หากชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่องเกิดเปลวไฟ พยายามอย่าใช้น้ำดับไฟ ใช้ผ้าทำครัวชุบน้ำหมาด ๆ เพื่อดับไฟ
- ในการเปลี่ยนอะไหล่ของแท้ ควรดำเนินการโดยศูนย์บริการเท่านั้น

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ออกแบบมาให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะเปลี่ยนเครื่องใช้นี้ ลองคิดดูว่าคุณจะมีส่วนร่วมในการปกป้องสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ ควรถอดแบตเตอรีออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะประจำเมืองในท้องถิ่น (เฉพาะรุ่น)

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

ⓘ เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้

➲ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

TH

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

แกะบรรจุภัณฑ์

- นำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนอุปกรณ์เสริมและเอกสารสิ่งพิมพ์ทั้งหมด
- เปิดฝาโดยกดปุ่มเปิดบนตัวเครื่อง - ภาพที่ 1

อ่านคำแนะนำและปฏิบัติตามวิธีใช้งานด้วยความระมัดระวัง

ทำความสะอาดเครื่อง

- ถอดหม้อ - ภาพที่ 2 และฝาชันใน - ภาพที่ 3
- ทำความสะอาดหม้อและฝาชันในด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาด
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดด้านนอกของเครื่องและฝา
- เช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ใส่องค์ประกอบทุกชิ้นกลับเข้าที่ตำแหน่งเดิม ติดตั้งฝาชันในให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องบนฝาของตัวเครื่อง จากนั้น ใส่ฝาชันในหลังโครงทั้ง 2 ข้าง แล้วกดลงจนกว่าจะเข้าที่ ติดตั้งสายไฟแบบถอดได้ในช่องเสียบที่อยู่บนฐานหม้อทำอาหาร

สำหรับเครื่องและฟังก์ชันทั้งหมด

- เช็ดด้านนอกของหม้ออย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งตกค้างหรือของเหลวแปลกปลอมอยู่ใต้หม้อ และบนองค์ประกอบทำความร้อน - ภาพที่ 5
- วางหม้อลงในเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวางหม้ออยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - ภาพที่ 6
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาชันในอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาให้สนิทโดยให้มีเสียง "คลิก"
- ติดตั้งสายไฟเข้ากับเต้าเสียบของฐานหม้อหุงข้าว จากนั้นเสียบสายไฟในเต้าเสียบ สัญญาณทั้งหมดในช่องควบคุมจะสว่างขึ้นชั่วครู่ เครื่องใช้จะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย สามารถเลือกฟังก์ชันได้ตามต้องการ
- ห้ามสัมผัสส่วนทำความร้อนเมื่อเสียบปลั๊กอยู่ หรือหลังการทำอาหาร ห้ามยกผลิตภัณฑ์ระหว่างการใช้งาน หรือหลังจากทำอาหารเสร็จใหม่ ๆ
- เครื่องนี้มีไว้สำหรับใช้งานภายในเท่านั้น

ห้ามวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างการทำอาหาร เพราะอาจได้รับอันตรายจากการลวก - ภาพที่ 10

หลังจากที่เครื่องเริ่มทำอาหารแล้ว หากต้องการเปลี่ยนเมนูการทำอาหารที่ได้เลือกไว้เพราะเกิดความผิดพลาด กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" และเลือกเมนูที่ต้องการอีกครั้ง

ใช้หม้อชั้นในที่ให้มากับเครื่องเท่านั้น

สามารถหยุดการทำอาหารโดยกดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก"

ห้ามเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่องโดยทีไม่มีหม้ออยู่ด้านในปริมาณสูงสุดของน้ำและส่วนผสมไม่ควรเกินขีดระดับสูงสุดในหม้อ - ภาพที่ 7

ตารางโปรแกรมการทำอาหาร

โปรแกรม			เวลาการทำอาหาร	เริ่มแบบหน่วงเวลา		อุ่นต่อเนื่อง
	ประเภทของข้าว	ความละเอียด	เวลาค่าเริ่มต้น	ค่าเริ่มต้น	ดึงเวลา	
การปรุงอาหารแบบเร็ว	ข้าวขาว	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
	ข้าวญี่ปุ่น	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
	ข้าวเหนียว	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
ข้าว	ข้าวขาว	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
	ข้าวญี่ปุ่น	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
	ข้าวเหนียว	นุ่ม	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
		ปกติ				
		แข็ง				
		กรอบ				
	ข้าวกล้อง	ปกติ	อัตโนมัติ	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
หม้อดิน	ข้าวขาว	ปกติ	อัตโนมัติ	-	-	ใช่

TH

โปรแกรม		อุณหภูมิ	เวลาการทำอาหาร		เริ่มแบบหน่วงเวลา		อุ่นต่อเนื่อง
โหมด		ค่าเริ่มต้น	เวลาค่าเริ่มต้น	ตั้งเวลา	ค่าเริ่มต้น	ตั้งเวลา	
นึง	อาหารแช่แข็ง	100 °C	20 นาที	10-30 นาที	-	-	ใช่
	มันฝรั่ง	100 °C	45 นาที	20 นาที-1 ชม.	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
	ไข่	100 °C	20 นาที	10-30 นาที	-	-	ใช่
	เนื้อ	100 °C	45 นาที	20 นาที-1 ชม.	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
เมนู	โจ๊ก	อัตโนมัติ	1 ชม. 30 นาที	1-2 ชม.	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
	ข้าวต้ม	อัตโนมัติ	1 ชม.	45 นาที-1 ชม. 10 นาที	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
	ซุป	อัตโนมัติ	2 ชม.	1 ชม. 30 นาที-3 ชม.	7:00/12:00/18:00	+/- 10 นาที +/- 1 ชม.	ใช่
	อุ่นอาหาร	อัตโนมัติ	อัตโนมัติ	-	-	-	ใช่
ของหวาน		120 °C	40 นาที	40 นาที/2 ชม.	-	-	ใช่
อุ่นต่อเนื่อง		73 °C	-	-	-	-	ใช่

ข้อแนะนำเพื่อการหุงข้าวที่ดีที่สุด

- ก่อนการหุงข้าว ตวงข้าวด้วยถ้วยตวงแล้วซาวข้าว
- เมื่อข้าวสุกแล้ว และสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น ให้คนข้าวและปล่อยไว้ในหม้อหุงข้าวเป็นเวลาสักครู่ เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยและไม่ติดกัน

ตารางด้านล่างนี้จะให้คำแนะนำในการหุงข้าว

คำแนะนำในการหุงข้าวขาว			
ถ้วยตวง	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	ปริมาณเสิร์ฟ
2	300 ก.	2 ขีดในถ้วย	3-4 คน
4	600 ก.	4 ขีดในถ้วย	3-4 คน
6	900 ก.	6 ขีดในถ้วย	3-4 คน
8	1,200 ก.	8 ขีดในถ้วย	13-14 คน
10	1,500 ก.	10 ขีดในถ้วย	16-18 คน

คำแนะนำในการหุงข้าวประเภทอื่น ๆ				
ประเภทข้าว	ถ้วยตวงข้าว	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	ปริมาณเสิร์ฟ
ข้าวขาวกลม (ข้าวอิตาลี - มักจะเป็นข้าวที่เหนียวมากกว่า)	6	870 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,450 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวกล้องไม่ขัดสี	6	887 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,480 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวรีซอตโต (แบบอาร์โบริโอ)	6	870 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,450 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวเหนียว*	6	736 ก.	5 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,227 ก.	9 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวกล้อง	6	840 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,400 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวญี่ปุ่น	6	900 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,500 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน
ข้าวหอม	6	870 ก.	6 ขีดในถ้วย	7-8 คน
	10	1,450 ก.	10 ขีดในถ้วย	10-12 คน

***หมายเหตุ: สามารถปรับปริมาณน้ำได้ตามความชอบสำหรับข้าวเหนียว**

ตั้งนาฬิกา

- ติดตั้งสายไฟแบบถอดได้ในช่องเสียบที่อยู่บนฐานหม้อทำอาหาร
- กดปุ่มการปรุงอาหารแบบ <เร็ว> ค้างไว้ 5 วินาทีหรือมากกว่า ปล่อยนิ้วเมื่อได้ยินเสียง "เสียงเตือน"
- ตั้งเวลาโดยกดปุ่ม <ชั่วโมง> และ <นาที>
- กดปุ่ม <เริ่ม> เพื่อบันทึกการเปลี่ยนแปลง
- โปรดทราบว่าไม่สามารถตั้งเวลาได้ หากหม้อหุงข้าวกำลังใช้งานฟังก์ชันอื่นอยู่

ถ้วยนึง

- เติมน้ำในถ้วยนึง แล้ววางกลับลงในเซ็นเซอร์ถ้วยนึง - ภาพที่ 17
- ปริมาณสูงสุดของน้ำไม่ควรเกินขีดระดับสูงสุดในถ้วย - ภาพที่ 18
- ฟังก์ชันกระจายไอน้ำจะใช้ระหว่างโปรแกรมหุงข้าว (ฟังก์ชันข้าวทั้งหมด ฟังก์ชันการปรุงอาหารแบบเร็ว และฟังก์ชันหม้อดิน)
- การเติมน้ำร้อนและน้ำที่อุณหภูมิห้องจะไม่มีความแตกต่างใด ๆ
- หากไม่เติมน้ำในถ้วยนึงจะไม่เกิดข้อผิดพลาดใด ๆ

แผงควบคุม

1 ปุ่มข้าว
- กดปุ่ม < ข้าว > เพื่อเลือกการหุงข้าว

2 ปุ่มการปรุงอาหารแบบเร็ว
- กดปุ่ม < การปรุงอาหารแบบเร็ว > เพื่อเลือกการหุงข้าวแบบเร็ว

3 ปุ่มของหวาน
- กดปุ่ม < ของหวาน > เพื่อเลือกการทำของหวาน

4 ปุ่มหม้อดิน
- กดปุ่ม < หม้อดิน > เพื่อเลือกการหุงข้าวหม้อดิน

5 ปุ่มประเภทของข้าว
- กดปุ่ม < ประเภทของข้าว > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ ข้าวขาว → ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวเหนียว → ข้าวกล้อง

6 ปุ่มความละเอียดของข้าว
- กดปุ่ม < ความละเอียดของข้าว > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ นุ่ม → ปกติ → แข็ง → กรอบ

7 ปุ่มนึง
- กดปุ่ม < นึง > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ อาหารแช่แข็ง → มันฝรั่ง → ไข่ → เนื้อ

หมายเหตุ: ใช้ตะกร้านึงทึมาพร้อมกับเครื่อง และใส่ลงในหม้อ - ภาพที่ 4
- เทน้ำลงในหม้อชั้นใน และวางส่วนผสมลงในตะกร้านึงทีแขวนอยู่กับขอบหม้อชั้นใน

8 ปุ่มเมนู
- กดปุ่ม < เมนู > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ ซุป → โจ๊ก → ข้าวต้ม → อุ่นอาหาร

โปรดดูรายละเอียดในคำอธิบายฟังก์ชัน

9 ปุ่ม "ตั้งค่าล่วงหน้า"
- หลังจากเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการแล้ว กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > เพื่อเลือกเวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้าที่สัมพันธ์กับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ การตั้งค่าเวลาล่วงหน้ามีค่าเริ่มต้น 3 แบบ 7:00 น., 12:00 น., 6:00 น.

- จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อปรับเวลา
- ตั้งเวลาล่วงหน้าได้สูงสุด 24 ชั่วโมง หากเวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้าสั้นกว่าเวลาการทำอาหาร การทำอาหารจะเริ่มโดยทันที

< ของหวาน >, < หม้อดิน >, < อาหารแช่แข็ง >, < ไข่ > และ < อุ่นอาหาร > ไม่สามารถใช้งานฟังก์ชัน < ตั้งค่าล่วงหน้า >

10 ปุ่มตัวจับเวลา

- กดปุ่ม < ตัวจับเวลา > เพื่อปรับเวลาการทำอาหาร
- หลังจากเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการแล้ว ค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหารจะปรากฏในหน้าจอดิจิทัล กดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อปรับเวลาการทำอาหาร

< ข้าว >, < การปรุงอาหารแบบเร็ว > และ < หม้อดิน > ไม่สามารถใช้งานฟังก์ชัน < ตัวจับเวลา >

11 ปุ่มเริ่ม

- กดปุ่ม < เริ่ม > เพื่อเริ่มขั้นตอนการทำอาหารที่เลือกไว้

12 ปุ่มอุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก

- กดปุ่ม < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > เพื่อทำความร้อนและอุ่นอาหารอย่างต่อเนื่อง
- กดปุ่ม < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > เพื่อหยุดขั้นตอนการทำอาหาร หรือยกเลิกการตั้งค่าทั้งหมด

13 ปุ่มคำแนะนำด้วยเสียง

- กดปุ่ม < คำแนะนำด้วยเสียง > เพื่อเลือกเสียงคำแนะนำภาษาอังกฤษ/ภาษาจีนกวางตุ้ง หรือปิดคำแนะนำด้วยเสียง

ฟังก์ชันข้าว

- วางเครื่องบนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากนำกระเด็นและแหล่งความร้อนอื่น ๆ
- เทข้าวในปริมาณที่ต้องการลงในหม้อ โดยใช้ถ้วยตวงที่มาพร้อมกับเครื่อง - ภาพที่ 8 จากนั้นเติมน้ำเย็นโดยไม่เกินขีดระดับตามส่วน "ถ้วย" ซึ่งพิมพ์อยู่บนหม้อและถ้วยนึง - ภาพที่ 9 และ 18
- ปิดฝา

หมายเหตุ: ใส่ข้าวลงในหม้อก่อนทุกครั้ง มิฉะนั้นอาจจะเติมน้ำมากเกินไป

- กดปุ่ม < ข้าว > เพื่อเลือกการหุงข้าว
- กดปุ่ม < ประเภทของข้าว > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ ข้าวขาว → ข้าวญี่ปุ่น → ข้าวเหนียว → ข้าวกล้อง
- กดปุ่ม < ความละเอียดของข้าว > เพื่อเลื่อนไปยังฟังก์ชันต่อไปนี้ นุ่ม → ปกติ → แข็ง → กรอบ
- มีเพียงเนื้อสัมผัสปกติให้เลือกเท่านั้นสำหรับ < ข้าวกล้อง >

- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการหุงข้าว และหน้าจอจะกะพริบ "□□□"
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันการปรุงอาหารแบบเร็ว

- กดปุ่ม < การปรุงอาหารแบบเร็ว > เพื่อเลือกฟังก์ชันการหุงข้าวแบบเร็ว ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ สามารถเปลี่ยนประเภทของข้าวได้โดยกดปุ่ม < ประเภทของข้าว > นอกจากนี้ สามารถเปลี่ยนเนื้อสัมผัสได้โดยกดปุ่ม < เนื้อสัมผัสของข้าว >
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ < การปรุงอาหารแบบเร็ว > หน้าจอจะกะพริบ "□□□"
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ข้าวกล้องไม่สามารถใช้งานฟังก์ชัน "เร็ว"

ฟังก์ชันหม้อดิน

- กดปุ่ม < หม้อดิน > เพื่อเลือกฟังก์ชันหม้อดิน ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม <เริ่ม> หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ <หม้อดิน> หน้าจอจะแสดง "□□□"
- เมื่อข้าวสุกแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน เปิดฝา ใส่ส่วนผสม แล้วกดปุ่ม <เริ่ม> เพื่อดำเนินขั้นตอนการทำอาหารต่อไป
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง
- **มีเพียงข้าวขาวและเนื้อสัมผัสปกติให้เลือกเท่านั้นสำหรับฟังก์ชัน < หม้อดิน >**

ฟังก์ชันของหวาน

- กดปุ่ม < ของหวาน > เพื่อเลือกฟังก์ชันของหวาน หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- โปรดทราบว่าสามารถเปลี่ยนเวลาการทำอาหารโดยกดปุ่ม < ตัวจับเวลา > เลือก 40 นาทีสำหรับแป้งเค้กสำเร็จรูป และ 2 ชั่วโมงสำหรับแป้งเอนกประสงค์
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < ของหวาน > โดยไฟของปุ่ม < ของหวาน > จะสว่างขึ้น และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันอาหารแช่แข็ง

- ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อนึ่งอาหารแช่แข็ง
- กดปุ่ม < นึ่ง > เพื่อเลือกฟังก์ชัน <อาหารแช่แข็ง>
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < อาหารแช่แข็ง > สถานะและหน้าจอจะแสดง เวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันมันฝรั่ง

- ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อนึ่งมันฝรั่ง
- กดปุ่ม < นึ่ง > เพื่อเลือกฟังก์ชัน <มันฝรั่ง>
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > และ < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร และปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < มันฝรั่ง > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันไข่

- ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อตุ๋นไข่
- กดปุ่ม < นึ่ง > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < ไข่ >
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < ไข่ > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันเนื้อ

- ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อนึ่งเนื้อ
- กดปุ่ม < นึ่ง > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < เนื้อ >
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > และ < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร และปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < เนื้อ > โดยไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะสว่างขึ้น และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < เนื้อ > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ

ฟังก์ชันซุป

- กดปุ่ม < เมนู > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < ซุป >
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > และ < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร และปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < ซุป > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันโจ๊ก

- กดปุ่ม < เมนู > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < โจ๊ก >
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > และ < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร และปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < โจ๊ก > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันข้าวต้ม

- กดปุ่ม < เมนู > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < ข้าวต้ม >
- หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < ตั้งค่าล่วงหน้า > และ < ตัวจับเวลา > เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม < ชั่วโมง > และ < นาที > เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร และปรับเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < ข้าวต้ม > และหน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหารที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันอุ่นอาหาร

- กดปุ่ม < เมนู > เพื่อเลือกฟังก์ชัน < อุ่นอาหาร >
- หน้าจอจะแสดง "---" ไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะกะพริบ
- กดปุ่ม < เริ่ม > หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร < อุ่นอาหาร > โดยไฟของปุ่ม < เริ่ม > จะสว่างขึ้น และหน้าจอจะแสดง "---"
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน จากนั้นจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

การอุ่นอาหารมีไว้สำหรับอุ่นอาหารที่ปรุงสุกแล้วเท่านั้น

ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก

- กดปุ่ม < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > เมื่อฟังก์ชันอยู่ในโหมดสแตนด์บาย เพื่อเริ่มโปรแกรมอุ่นต่อเนื่อง ไฟของปุ่ม < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > จะกะพริบ และหน้าจอจะแสดงเวลาที่ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่องเปิดใช้งาน
- เวลาการอุ่นจะระบุในหน้าจอ และสัญญาณอุ่นต่อเนื่องจะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม < อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก > ขณะที่หม้อหุงข้าวกำลังใช้งานโปรแกรม เพื่อตั้งค่าใหม่ และกลับสู่โหมดสแตนด์บาย
- เวลาการอุ่นต่อเนื่องสูงสุดคือ 24 ชั่วโมง

คำแนะนำ: ในการคงรสชาติอาหารให้อร่อย กรุณาจำกัดเวลาการเก็บอาหารภายใน 12 ชั่วโมง

เมื่อทำอาหารเสร็จ

- เปิดฝา - ภาพที่ 1
- ต้องใช้ถุงมือเมื่อจับหม้อและตะกร้านึ่ง - ภาพที่ 11
- เสิร์ฟอาหารด้วยช้อนที่มาพร้อมกับเครื่องและปิดฝา
- เวลาการอุ่นต่อเนื่องสูงสุดคือ 24 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" เพื่อหยุดสถานะการอุ่นต่อเนื่อง
- ถอดปลั๊กเครื่อง

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวและเครื่องเย็นสนิทแล้ว ก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- แนะนำอย่างยิ่งให้ใช้ฟองน้ำทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง - ภาพที่ 12
- หม้อ ถ้วย ทัพพีข้าว ช้อนซุป ฝาชั้นใน และถ้วยนึ่งปลอดภัย เมื่อใช้กับเครื่องล้างจาน - ภาพที่ 13

หม้อ ตะกร้านึ่ง

- ไม่แนะนำให้ใช้ผงขัดและฝอยขัดที่เป็นเหล็ก
- หากมีอาหารติดอยู่ที่ก้นหม้อ แนะนำให้เทน้ำลงในหม้อเพื่อแช่สักครู่ก่อนล้าง
- ทำหม้อให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

การบำรุงรักษา

สำหรับหม้อ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่างอย่างระมัดระวัง

- แนะนำไม่ให้หั่นหรือสับอาหารในหม้อ เพื่อเป็นการรักษาคุณภาพของหม้อ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่หม้อลงในหม้อหุงข้าวแล้ว
- ใช้ช้อนพลาสติกที่ให้มากับเครื่อง หรือช้อนไม้ ที่ไม่ใช่ช้อนโลหะ เพื่อหลีก

เลียงความเสียหายแก่พื้นผิวของหม้อ - ภาพที่ 14

- ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในหม้อ เพื่อการหลีกเลี่ยงความเสียงจากการกัดกร่อน
- สีของพื้นผิวหม้ออาจเปลี่ยนหลังการใช้งานครั้งแรก หรือเมื่อใช้งานไปสักระยะหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของสี เกิดจากไอน้ำและน้ำ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการใช้งานหม้อหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเช่นกัน หม้อหุงข้าวนี้ยังคงมีความปลอดภัยในการใช้งานแม้จะใช้อย่างต่อเนื่อง

TH

การทำความสะอาดฝาชั้นใน

- ถอดฝาชั้นในโดยใช้มือทั้งสองข้างดันออกด้านนอก ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาด (ภาพที่ 15) จากนั้น เช็ดให้แห้งและใส่กลับในตำแหน่งเดิมที่ด้านหลังโครงทั้ง 2 ข้าง แล้วกดลงจนกว่าจะเข้าที่

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาชิ้นส่วนอื่น ๆ ของเครื่อง

- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว - ภาพที่ 16 ด้านในของฝาและสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ขัดลอก
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในของตัวเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้เซ็นเซอร์ตรวจจับความร้อนเสียหาย

คำแนะนำการแก้ปัญหาทางเทคนิค

คำอธิบายข้อผิดพลาด	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างและไม่ทำความร้อน	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กเครื่องในเต้ารับ และเปิดใช้งานแล้ว
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างแต่มีการทำความร้อน	ปัญหาจากการเชื่อมต่อของไฟสัญญาณ หรือไฟสัญญาณเสียหาย	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
การรั่วซึมของไอน้ำระหว่างการใช้งาน	ปิดฝาไม่สนิท	เปิดและปิดฝาอีกครั้ง
	วาล์วแรงดันไมโครไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือประกอบไม่ถูกต้อง	หยุดการทำอาหาร (ถอดปลั๊กเครื่อง) และตรวจสอบว่าประกอบวาล์วถูกต้อง (2 ส่วนล็อกอยู่ด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือปะเก็นวาล์วแรงดันไมโครเสียหาย	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
ข้าวไม่สุกหรือสุกเกิน	ใส่น้ำมากเกินไปหรือน้อยเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ปฏิบัติตามตารางสำหรับปริมาณน้ำ

คำอธิบายข้อผิดพลาด	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ข้าวไม่สุกหรือสุกเกิน	หุงไม่นานพอ	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่องอัตโนมัติทำงานผิดพลาด (เครื่องค้างที่โปรแกรมการทำอาหาร หรือไม่ทำความร้อนในระหว่างอุ่นต่อเนื่อง)	ผู้ใช้ยกเลิกฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่องระหว่างการตั้งค่า โปรดดูย่อหน้าฟังก์ชันอุ่นต่อเนื่อง	
E0	วงจรของเซ็นเซอร์ด้านบนไม่สัมผัสกัน หรือลัดวงจร	
E1	เซ็นเซอร์ด้านล่างไม่สัมผัสกัน หรือลัดวงจร	หยุดใช้งานเครื่องแล้วเริ่มเปิดโปรแกรมใหม่ หากเกิดปัญหาเดิมซ้ำ กรุณาส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
E5	ชามหายไป	ใส่หม้อชั้นในลงในเครื่อง จากนั้นถอดปลั๊กและเสียบปลั๊กเครื่องอีกครั้ง แล้วเริ่มโปรแกรมใหม่
E6	ถ้วยนึ่งหายไป	ใส่ถ้วยนึ่งลงในเครื่อง

หมายเหตุ: หากหม้อชั้นในเสียรูปทรง ห้ามนำมาใช้งาน ให้นำไปเปลี่ยนที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตสำหรับการซ่อม

EN p. 1 – 22
ZH p. 23 – 43
MS p. 44 – 67
TH p. 68 – 89

9100027624 - 02