

# Tefal®

EN

MY

TH

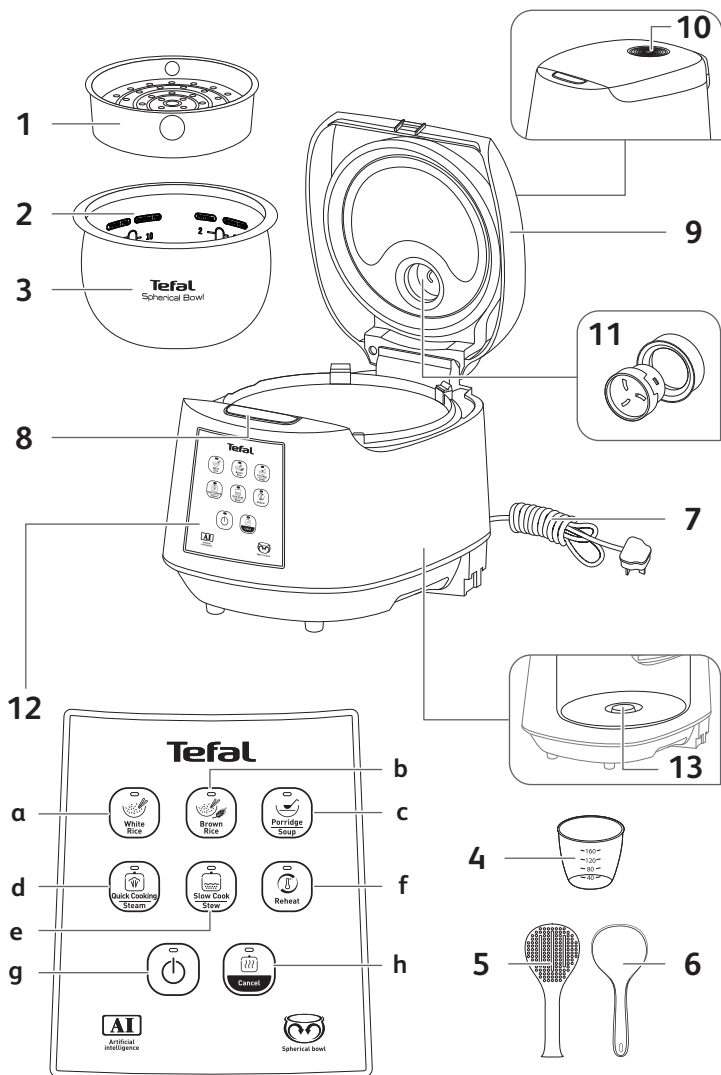
ZH

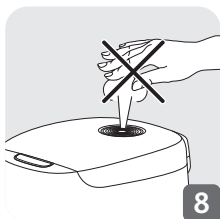
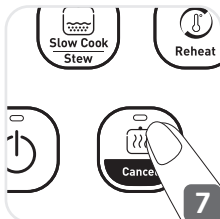
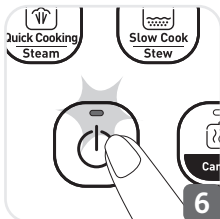
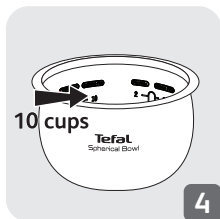
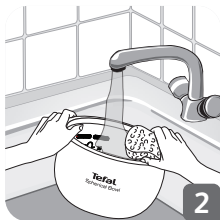
CN



**Easy Rice Rice Cooker / Easy Rice & Slow Cooker**

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





## DESCRIPTION

- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1 Steam basket                  | 12 Control panel      |
| 2 Graduation for water and rice | a White rice          |
| 3 Removable Non-Stick bowl      | b Brown rice          |
| 4 Measuring cup                 | c Porridge/soup       |
| 5 Rice spatula                  | d Quick cooking/steam |
| 6 Soup spoon                    | e Slow cook/stew      |
| 7 Power cord                    | f Reheat              |
| 8 Lid opening button            | g Start               |
| 9 Lid                           | h Keep warm/cancel    |
| 10 Steam vent                   | 13 Sensor             |
| 11 Steam valve                  |                       |

## IMPORTANT SAFEGUARDS SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance 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.
- This appliance is for household use only. It is not intended for even use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farm houses
  - By clients in hotels, motels and other such kind of residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it

must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.

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

- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our website.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

## CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged.
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
  - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved service centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, 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. Ensure that no food or liquid is inserted between the pot and heating plate.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the pot is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.



## PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to 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!



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.



➡ Leave it at a local civic waste collection point.

## BEFORE FIRST USE

- Open the lid by pressing the opening button located on the top lid. – Fig. 1
- Remove the spherical pot and clean the pot with a sponge and washing up liquid. – Fig. 2
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth. – Fig. 3

## USING YOUR RICE COOKER

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

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and other cereals. There are 3 kinds of water level marks for 3 different kinds of rice: white rice, brown rice, Jasmine rice. And one water level mark for porridge and congee.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cup mark inside the bowl. – Fig. 4.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add 1 1/2 measuring cup of water. To cook other quantity of rice, refer to cooking guide below.

### COOKING GUIDE -White RICE For Example

| Measuring cups of white rice | Water level in the bowl (+ rice) | Serving per person |
|------------------------------|----------------------------------|--------------------|
| 2                            | 2 cup white rice mark            | 3-4                |
| 4                            | 4 cup white rice mark            | 5-6                |
| 6                            | 6 cup white rice mark            | 8-10               |
| 8                            | 8 cup white rice mark            | 11                 |
| 10                           | 10 cup white rice mark           | 13                 |

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

### COOKING PROGRAM

- Press program name key to select different program – Fig. 5. The light of selected program lights up and the “Start” light will flash. Press “Start” to start cooking. – Fig. 6
- After simmering, the rice cooker will enter keep warm automatically.
- If you wish to change the selected cooking menu or have chosen the incorrect setting, press “Keep warm/Cancel” button – Fig. 7 and choose the function you want. Press “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel” button lights up, the appliance will start to keep warm.

|   | Programs      | Cooking time | Temperature | Delayed Start | Keep warm |
|---|---------------|--------------|-------------|---------------|-----------|
| 1 | White Rice    | Auto         | Auto        | NA            | 12h       |
| 2 | Brown Rice    | Auto         | Auto        | NA            | 12h       |
| 3 | Porridge/Soup | 1h30min      | Auto        | NA            | 12h       |
| 4 | Slow Cook     | 8h           | 95°C        | NA            | 12h       |
| 5 | Steam         | Auto         | Auto        | NA            | 12h       |
| 6 | Quick Cooking | Auto         | Auto        | NA            | 12h       |
| 7 | Reheat        | 25min        | Auto        | NA            | 12h       |
| 8 | Keep warm     | 12h          | Auto        | NA            | -         |

Note: It takes around 43 minutes to cook 4 cups of white rice under the normal condition and if you use Quick Cooking function you will save around 9 minutes.

## NOTE

- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the “KEEP WARM” indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.
- **Do not touch the heating element when the product is plugged in.**
- **Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element.**
- **Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns. – Fig. 8**
- **Only use the inner pot provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

## TROUBLESHOOTING

| Malfunction description                                                         | Cause                                                    | Solution                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Any indicator light off and no heating.                                         | Appliance not plugged in.                                | Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.                                                      |
| Any indicator light off and heating.                                            | Indicator light is damaged or has a connection error.    | Send to authorized service center for repair.                                                                        |
| Steam leakage during use.                                                       | Lid is not properly closed.                              | Open and ensure the lid is closed properly.                                                                          |
|                                                                                 | Micro pressure valve incorrectly position or incomplete. | Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned. |
|                                                                                 | Lid or micro pressure valve gasket is damaged.           | Send to authorized service center for repair.                                                                        |
| Rice undercooked or overcooked.                                                 | Too much or not enough water compared to rice quantity.  | Refer to table for water quantity.                                                                                   |
| Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating). |                                                          | Send to the authorized service center for repair.                                                                    |
| Lights under the “Start” and “Cancel” button light on at the same time (E1).    | The sensor on the bottom open or short circuit.          | Send to the authorized service center for repair.                                                                    |

## PERIHALAN

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Bakul kukus</li> <li>2 Penanda untuk air dan nasi</li> <li>3 Mangkuk Tidak Melekat boleh tanggal</li> <li>4 Cawan penyukat</li> <li>5 Senduk nasi</li> <li>6 Senduk sup</li> <li>7 Kord kuasa</li> <li>8 Butang pembuka tudung</li> <li>9 Tudung</li> <li>10 Bolong wap</li> <li>11 Injap wap</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>12 Panel kawalan               <ol style="list-style-type: none"> <li>a White rice (Beras putih)</li> <li>b Brown rice (Beras perang)</li> <li>c Porridge/soup (Bubur/sup)</li> <li>d Quick cooking/steam (Memasak segera/kukus)</li> <li>e Slow cook/stew (Masak perlahan/stu)</li> <li>f Reheat (Panas semula)</li> <li>g Start (Mula)</li> <li>h Keep warm/cancel (batal)</li> </ol> </li> <li>13 Sensor</li> </ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## KESELAMATAN PENTING ARAHAN KESELAMATAN

**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 berusia 8 tahun ke atas jika mereka diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka faham akan bahaya yang terlibat. Penyelenggaraan pembersihan dan penggunaan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak kecuali mereka berumur 8 tahun ke atas dan diselia. 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 penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahayanya.
- Kanak-kanak tidak patut bermain dengan alat perkakas.
- Alat perkakas ini tidak bertujuan digunakan oleh seseorang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, sensori atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
- Kanak-kanak patut diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat perkakas.
- Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Ia tidak bertujuan untuk digunakan walaupun dalam penggunaan berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
  - Kakitangan dapur di kedai, pejabat dan lain-

- lain persekitaran bekerja
- Rumah ladang
- Oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis persekitaran kediaman
- Persekitaran untuk tempat menginap
- **Jika perkakas anda dilengkapi kod kuasa:** jika kod bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, jabatan khidmat selepas jualan pengilang atau individu yang mempunyai kelayakan yang sama untuk mengelakkan sebarang bahaya.
- Perkakas tidak boleh direndam di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Gunakan kain lembap atau span dengan cecair pencuci untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain lembap atau span. Keringkan dengan teliti.
- Jika terdapat simbol bertanda  pada alat perkakas, simbol ini bermaksud “Awat: permukaan mungkin panas ketika digunakan”.
- Awat: permukaan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.
- Awat: terdapat risiko disebabkan oleh penggunaan alat perkakas.
- Awat: 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, wap atau makanan.
- Ketika memasak, alat perkakas akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhi dari muka dan tangan.
- Jangan halang saluran keluar wap.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan, sila hubungi Pasukan Hubungan Pelanggan kami atau rujuk tapak web kami.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga altitud 2000 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...).
- Semak voltan sumber kuasa adalah bersesuaian dengan yang tertera pada alat perkakas (aliran bertukar).
- Disebabkan terdapat pelbagai tahap standard, jika alat perkakas digunakan di negara selain dari di mana ia dibeli, semak dengan pusat perkhidmatan yang diperakui.

## SAMBUNG KEPADA SUMBER KUASA

- Jangan gunakan alat perkakas jika:
  - alat perkakas atau kabel rosak.
  - jika alat perkakas telah jatuh atau menunjukkan kerosakan atau tidak berfungsi dengan baik.
  - Sekiranya perkara di atas berlaku, perkakas mesti dihantar kepada pusat perkhidmatan yang diiktiraf. Jangan leraikan perkakas sendiri.
- Jangan biar kabel tergantung.
- Selalu pasang alat perkakas ke dalam soket bumi.
- Jangan gunakan wayar penyambung. Jika anda menerima tanggungjawab dengan berbuat demikian, hanya gunakan wayar penyambung yang dalam keadaan berfungsi, mempunyai plag bumi dan sesuai dengan kuasa alat perkakas.
- Jangan cabut alat perkakas dengan menarik kord.

## PENGUNAAN

- Guna permukaan yang rata, penebat haba yang jauh dari percikan air.
- Jangan biarkan tapak 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. Pastikan tiada makanan atau cecair terselit antara periuk dan plat pemanas.
- Jangan letak alat perkakas berdekatan sumber haba atau di dalam ketuhar panas, kerana ia boleh menyebabkan kerosakan yang teruk.
- Jangan letakkan sebarang makanan atau air ke dalam perkakas sehingga periuk berada di tempatnya.
- 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.
- Sentiasa mencabut alat perkakas daripada sumber kuasa jika dibiarkan dan sebelum memasang, membuka atau membasuh.

## LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Alat perkakas anda telah direka untuk penggunaan selama beberapa tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda memutuskan untuk menggantikannya, jangan lupa untuk memikirkan cara anda boleh menyumbang bagi 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!



- ① Alat perkakas anda mempunyai bahan penting yang boleh digunakan atau kitar semula.



- ➔ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.

## SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Buka tudung dengan menekan butang pembuka yang terletak di tudung atas. – Rajah 1
- Keluarkan periuk sfera dan bersihkan periuk dengan span dan cecair pencuci. – Rajah 2
- Lapkan bahagian luar perkakas dengan kain lembap. – Rajah 3

## MENGGUNAKAN PEMASAK NASI ANDA

### Menyukat bahan-bahan - Kapasiti maksimum mangkuk

- Penanda aras di dalam mangkuk adalah dalam cawan, ini digunakan untuk menyukat jumlah air apabila memasak nasi dan bijirin lain. Terdapat 3 jenis penanda paras air untuk 3 jenis beras yang berbeza: beras putih, beras perang, beras Jasmine. Tambah satu penanda paras air untuk bubur dan bubur nasi.

- Kuantiti maksimum air + beras tidak boleh melebihi penanda 10 cawan di dalam mangkuk. – Rajah 4.
- Cawan plastik disediakan bersama perkakas untuk menyukat beras dan bijirin lain.
- Untuk memasak 1 cawan beras putih (hidangan 2 kecil atau 1 bahagian besar), guna 1 cawan penyukat beras putih dan tambah 1 1/2 cawan penyukat air. Untuk memasak kuantiti beras putih yang lain, rujuk pada jadual memasak di bawah.

PANDUAN MEMASAK-Contohnya BERAS Putih

| Cawan penyukat beras putih | Paras air dalam mangkuk (+ beras) | Hidangan setiap orang |
|----------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| 2                          | 2 cawan penanda beras putih       | 3.-4                  |
| 4                          | 4 cawan penanda beras putih       | 5.-6                  |
| 6                          | 6 cawan penanda beras putih       | 8.-10                 |
| 8                          | 8 cawan penanda beras putih       | 11                    |
| 10                         | 10 cawan penanda beras putih      | 13                    |

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

## PROGRAM MEMASAK

- Tekan kekunci nama program untuk memilih program yang berbeza – Rajah 5. Lampu program yang dipilih akan menyala dan lampu “Start (Mula)” akan berkelip. Tekan “Start (Mula)” untuk mula memasak. – Rajah 6
- Selepas mereneh, pemasak nasi akan memasuki kekal panas secara automatik.
- Jika anda hendak menukar menu masakan yang dipilih atau telah memilih tetapan yang tidak betul, tekan butang “Keep warm/Cancel (Batal)” – Rajah 7 dan pilih fungsi yang dikehendaki. Tekan kekunci “Keep warm/Cancel (Batal)” di bawah status tunggu sedia, lampu butang “Keep warm/Cancel (Batal)” menyala, perkakas akan mula mengekalkan panas.

| Program |                               | Masa memasak | Suhu | Mula Tertunda | Kekal panas |
|---------|-------------------------------|--------------|------|---------------|-------------|
| 1       | White Rice<br>(Beras Putih)   | Auto         | Auto | NA            | 12j         |
| 2       | Brown Rice<br>(Beras Perang)  | Auto         | Auto | NA            | 12j         |
| 3       | Porridge/Soup<br>(Bubur/Sup)  | 1j30min      | Auto | NA            | 12j         |
| 4       | Slow Cook<br>(Masak Perlahan) | 8j           | 95°C | NA            | 12j         |
| 5       | Steam (Kukus)                 | Auto         | Auto | NA            | 12j         |
| 6       | Memasak Segera                | Auto         | Auto | NA            | 12j         |
| 7       | Reheat<br>(Panas semula)      | 25min        | Auto | NA            | 12j         |
| 8       | Keep warm<br>(Kekal panas)    | 12j          | Auto | NA            | -           |

Nota: Kira-kira 43 minit diperlukan untuk memasak 4 cawan beras putih di bawah keadaan normal dan jika anda menggunakan fungsi Quick Cooking (Memasak Segera), anda akan menjimatkan kira-kira 9 minit.

## NOTA

- Jangan membuka tudung semasa memasak kerana wap akan terkeluar dan ini akan memberi kesan pada masa memasak dan rasa.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk "KEEP WARM (KEKAL PANAS)" menyala, kacau nasi dan kemudian biarkan ia di dalam pemasak nasi beberapa minit lagi untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butiran yang berasingan.
- Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dipasang atau selepas produk dipalam masuk.
- Lap bahagian luar periuk dengan berhati-hati (terutama sekali di bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah mangkuk dan pada elemen pemanas.
- Jangan sekali-kali meletakkan tangan anda pada bolong wap ketika memasak, kerana ada bahaya melecur. – Rajah 8
- Hanya gunakan periuk dalaman yang disediakan dengan perkakas.
- Jangan tuang air atau meletakkan bahan-bahan masakan dalam perkakas tanpa mangkuk di dalam.

## PENYELESAIAN MASALAH

MY

| Perihalanc pincang tugas                                                                              | Punca                                                             | Penyelesaian                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan tiada pemanasan.                                            | Alat perkakas tidak pasang.                                       | Periksa kord kuasa dipasang pada soket dan Sesalur.                                                                           |
| Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan ada pemanasan.                                              | Lampu penunjuk rosak atau mempunyai ralat sambungan.              | Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.                                                                                      |
| Kebocoran wap semasa penggunaan.                                                                      | Tudung atas tidak ditutup dengan betul.                           | Buka dan pastikan tudung ditutup dengan betul.                                                                                |
|                                                                                                       | Injap tekanan mikro tidak pada kedudukan baik atau tidak lengkap. | Hentikan memasak (cabut palam produk) dan periksa injap lengkap (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 berkurangan air berbanding dengan kuantiti beras.   | Rujuk jadual kuantiti air.                                                                                                    |
| Kegagalan mengekalkan hangat automatik (produk terus dalam kedudukan memasak, atau tidak memanaskan). |                                                                   | Hantar ke pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.                                                                         |
| Lampu di bawah butang "Start (Mula)" dan "Cancel (Batal)" menyala pada masa yang sama (E1).           | Sensor pada bahagian bawah terbuka atau litar pintas.             | Hantar ke pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.                                                                         |

## คำอธิบาย

- 1 ถาดนึ่ง
- 2 ระดับน้ำ
- 3 หม้อทรงกลมถอดได้
- 4 ถ้วยตวง
- 5 ทัพพีตักข้าว
- 6 ข้อนตักซूप
- 7 สายไฟ
- 8 ปุ่มเปิดฝาหม้อ
- 9 ฝาหม้อ
- 10 ช่องระบายไอน้ำ
- 11 วาล์วไอน้ำ

- 12 แผงควบคุม
  - a ข้าวขาว
  - b ข้าวกลิ้ง
  - c ข้าวต้ม/ซूप
  - d หุงดวน/นึ่ง
  - e ตุ่น/สตูว์
  - f อุ่นอาหาร
  - g เริ่มต้น
  - h อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก
- 13 เซ็นเซอร์

## การป้องกันความปลอดภัยที่สำคัญ คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปสามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้ หากได้รับการควบคุมดูแล หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเพียงลำพัง เว้นแต่ว่าเด็กจะมีอายุมากกว่า 8 ปี และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

- บุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้หากได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง
- ไม่ควรปล่อยให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยจากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องนี้มีไว้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้มีไว้เพื่อการใช้งานดังต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
  - พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
  - โรงงาน
  - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง และสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
  - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- **หากเครื่องใช้มีสายไฟแบบถาวร:** หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขายของผู้ผลิต หรือบุคคลที่มี

คุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

- ห้ามนำเครื่องใช้ไปแช่ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำพร้อมน้ำยาล้างจาน ในการทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ล้างออกด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำ เช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- หากมีสัญลักษณ์  ปรากฏอยู่ที่เครื่องใช้ สัญลักษณ์นี้หมายความว่า "ระวัง: พื้นผิวอาจร้อนระหว่างใช้งาน"
- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ระวัง: การใช้งานเครื่องใช้อย่างไม่เหมาะสมเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- ระวัง: หากเครื่องใช้นี้มีสายไฟแบบถอดได้ ห้ามให้ของเหลวหกใส่ขั้วต่อ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง
  - หลังการใช้งานทันที
  - เมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องใช้
  - ก่อนการทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษา
  - เมื่อฟังก์ชันทำงานอย่างผิดปกติ
- การสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนของเครื่องใช้ ร้อน ไอน้ำ หรืออาหารที่ร้อน อาจทำให้เกิดแผลไหม้หรือแผลน้ำร้อนลวก
- เครื่องใช้จะมีความร้อนและมีไอน้ำพุ่งออกมาระหว่างการปรุงอาหาร ห้ามนำใบหน้าและมือเข้าใกล้
- ห้ามปิดกั้นช่องไอน้ำ

- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์หรือเข้าดูเว็บไซต์ของเรา
- เครื่องใช้นี้ใช้ได้ในพื้นที่ที่มีความสูงจากพื้นดินไม่เกิน 2,000 ม.
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องกับข้อบังคับและระเบียบด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ ณ เวลาที่ผลิต (ข้อกำหนดระดับกำลังไฟฟ้า ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า ข้อบังคับวัสดุที่สัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสอดคล้องกับค่าแรงดันไฟฟ้าที่ปรากฏบนเครื่อง (ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องจากมีมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดใช้ หากนำเครื่องไปใช้งานภายนอกประเทศที่ซื้อมา กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

### การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เครื่องในกรณีต่อไปนี้
  - เครื่องหรือสายไฟเสียหาย
  - เครื่องดกหล่น หรือมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือทำงานผิดปกติ
  - หากมีเหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ห้ามถอดชิ้นส่วนเครื่องด้วยตัวเอง
- ห้ามห้อยสายไฟ
- เสียบปลั๊กเครื่องในตำแหน่งที่ต่อสายดินทุกครั้ง
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณยินยอมรับผิดชอบจากการใช้งานดังกล่าว กรุณาใช้ปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดี มีการต่อสายดิน และเหมาะสมกับกำลังไฟของเครื่องเท่านั้น
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยดึงที่สายไฟ



## การใช้งาน

- ใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- ห้ามให้ฐานของเครื่องใช้สัมผัสกับน้ำ
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ขณะที่มีหม้อว่างเปล่าหรือไม่มีหม้อ
- ฟังก์ชัน/ลูกบิดการปรุงอาหารต้องใช้งานได้อย่างสิ้นไหล ห้ามยับยั้งหรือปิดกั้นฟังก์ชันจากการเปลี่ยนโดยอัตโนมัติเป็นฟังก์ชันอื่นต่อเนื่อง
- ห้ามถอดหม้อขณะใช้งานเครื่องใช้
- ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่ร้อนหรือแหล่งความร้อนอื่น ๆ หรือเปลวไฟโดยตรง เนื่องจากจะทำให้เกิดความขัดข้องหรืออันตราย
- หม้อและแผ่นทำความร้อนควรสัมผัสกันโดยตรง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอาหารหรือของเหลวแทรกอยู่ระหว่างหม้อกับแผ่นทำความร้อน
- ห้ามวางเครื่องใช้ใกล้กับแหล่งความร้อนหรือในเตาอบที่ร้อน เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรงได้
- ห้ามใส่อาหารหรือน้ำลงในเครื่องจนกว่าหม้อจะอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- เพิ่มปริมาณวัตถุดิบตามที่ระบุในสูตรอาหาร
- หากชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่องเกิดเปลวไฟ พยายามอย่าใช้น้ำดับไฟ ใช้ผ้าทำครัวชุบน้ำหมาด ๆ เพื่อดับไฟ
- ในการเปลี่ยนอะไหล่ของแท้ ควรดำเนินการโดยศูนย์บริการเท่านั้น
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้จากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งหากปล่อยเครื่องทิ้งไว้ รวมถึงก่อนการประกอบ ถอดชิ้นส่วน หรือทำความสะอาด

## ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ออกแบบมาให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะเปลี่ยนเครื่องใช้นี้ ลองคิดว่าคุณจะมีส่วนร่วมในการปกป้องสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ ควรถอดแบตเตอรี่ออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะประจำเมืองในท้องถิ่น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

### การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า รีไซเคิลได้

ซึ่งนำกลับมาใช้หรือ

➔ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- เปิดฝาท่อ โดยกดปุ่มเปิดที่ฝาด้านบน - ภาพที่ 1
- ถอดหม้อทรงกลมและทำความสะอาดหม้อด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน - ภาพที่ 2
- เช็ดด้านนอกเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาด - ภาพที่ 3

## การใช้หม้อหุงข้าว

### ดวงส่วนผสม - ความจุสูงสุดของหม้อ

- ชีดแบ่งระดับภายในหม้อมีหน่วยเป็นถ้วย ใช้ในการตวงปริมาณน้ำเมื่อหุงข้าวและธัญพืชอื่น ๆ มีขีดระดับน้ำ 3 ประเภทสำหรับข้าว 3 ชนิด: ข้าวขาว ข้าวกล้อง ข้าวหอมมะลิ และขีดระดับน้ำหนึ่งขีดสำหรับข้าวต้มและโจ๊ก
- ปริมาณสูงสุดของน้ำ + ข้าวไม่ควรเกินกว่าขีดแบ่งระดับ 10 ถ้วยภายในหม้อ - ภาพที่ 4
- ถ้วยพลาสติกที่เตรียมไว้ให้ในเครื่อง มีไว้เพื่อตวงข้าวและธัญพืช
- ในการหุงข้าวขาว 1 ถ้วย (สำหรับ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ใช้ข้าวขาว 1 ถ้วย ตวง จากนั้นเติมน้ำหนึ่งถ้วยตวงครึ่ง ในการหุงข้าวขาวปริมาณอื่น ให้อ้างอิงคู่มือหุงข้าวด้านล่างนี้

คำแนะนำในการหุง - ตัวอย่างโดยใช้ข้าวขาว

| ถ้วยตวงข้าวขาว | ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว) | การเสิร์ฟต่อคน |
|----------------|-------------------------|----------------|
| 2              | ขีดระดับข้าวขาว 2 ถ้วย  | 3-4            |
| 4              | ขีดระดับข้าวขาว 4 ถ้วย  | 5-6            |
| 6              | ขีดระดับข้าวขาว 6 ถ้วย  | 8-10           |
| 8              | ขีดระดับข้าวขาว 8 ถ้วย  | 11             |
| 10             | ขีดระดับข้าวขาว 10 ถ้วย | 13             |

หมายเหตุ: ใส่ข้าวก่อนเสมอ มิฉะนั้นจะมีน้ำมากเกินไป

## โปรแกรมการปรุงอาหาร

- กดปุ่มชื่อโปรแกรมเพื่อเลือกโปรแกรมต่าง ๆ - ภาพที่ 5 ไฟของโปรแกรมที่เลือกจะสว่างขึ้นและไฟ "เริ่มต้น" จะกะพริบ กด "เริ่มต้น" เพื่อเริ่มต้นการปรุงอาหาร - ภาพที่ 6
- หลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่การอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ
- หากต้องการเปลี่ยนเมนูการปรุงอาหารที่เลือกไว้หรือเลือกการตั้งค่าผัด กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" - ภาพที่ 7 และเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" ภายใต้สถานะสแตนด์บาย ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะสว่างขึ้น เครื่องจะเริ่มต้นการอุ่นต่อเนื่อง

TH

| โปรแกรม |               | เวลาการปรุงอาหาร | อุณหภูมิ  | ตั้งเวลาล้างหน้า | อุ่นต่อเนื่อง |
|---------|---------------|------------------|-----------|------------------|---------------|
| 1       | ข้าวขาว       | อัตโนมัติ        | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 2       | ข้าวกล้อง     | อัตโนมัติ        | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 3       | ข้าวต้ม/ซุป   | 1 ชม. 30 นาที    | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 4       | ตุ๋น          | 8 ชม.            | 95 °C     | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 5       | นึ่ง          | อัตโนมัติ        | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 6       | หุงด่วน       | อัตโนมัติ        | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 7       | อุ่นอาหาร     | 25 นาที          | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | 12 ชม.        |
| 8       | อุ่นต่อเนื่อง | 12 ชม.           | อัตโนมัติ | ไม่ระบุ          | -             |

หมายเหตุ: การหุงข้าวขาว 4 ถ้วยใช้เวลาประมาณ 43 นาทีในสภาพปกติ และหากใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารแบบเร็วเวลาจะลดประมาณ 9 นาที

## หมายเหตุ

- ห้ามเปิดฝาท่อในระหว่างการหุงข้าว เพราะไอน้ำจะระเหยออกมา ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อระยะเวลาในการหุงข้าวและรสชาติ
- เมื่อข้าวสุกและสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น ให้คนข้าวและปล่อยให้ไอน้ำในหม้อหุงข้าวเป็นเวลาสองถึงสามนาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยและไม่ติดกัน
- ห้ามสัมผัสส่วนทำความร้อนขณะเสียบปลั๊กเครื่อง
- เช็ดหม้อด้านนอกด้วยความระมัดระวัง (โดยเฉพาะส่วนฐาน) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งตกค้างหรือของเหลวแปลกปลอมอยู่ใต้หม้อและบนส่วนทำความร้อน
- ห้ามวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างการปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากการลวก - ภาพที่ 8
- ให้หม้อขึ้นในที่ให้มากับเครื่องเท่านั้น
- ห้ามเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่องโดยไม่มีหม้ออยู่ด้านใน

## การแก้ไขปัญหา

| คำอธิบายเกี่ยวกับความผิดปกติของเครื่อง                                                         | สาเหตุ                                                   | วิธีแก้ไข                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างและไม่ทำความร้อน                                                        | ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง                                  | ตรวจสอบว่าได้เสียบปลั๊กสายไฟในเต้ารับ และในไฟฟ้ากระแสหลัก                                                                    |
| ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างแต่มีการทำความร้อน                                                      | ไฟสัญญาณเสียหายหรือเกิดข้อผิดพลาดในการเชื่อมต่อ          | ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม                                                                                 |
| มีไอน้ำรั่วระหว่างการใช้งาน                                                                    | ปิดฝาท่อไม่ถูกต้อง                                       | เปิดและตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาท่ออย่างถูกต้อง                                                                                |
|                                                                                                | วาล์วแรงดันไมโครอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ | หยุดการปรุงอาหาร (ถอดปลั๊กเครื่อง) และตรวจสอบว่าวาล์วอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ (2 ส่วนล็อกเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง |
|                                                                                                | วงแหวนของฝาท่อหรือวาล์วแรงดันไมโคร ได้รับความเสียหาย     | ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม                                                                                 |
| ข้าวไม่สุกหรือสุกเกินไป                                                                        | ปริมาณน้ำมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ เมื่อเทียบกับปริมาณข้าว | ดูตารางแสดงปริมาณน้ำ                                                                                                         |
| ฟังก์ชันเก็บความร้อนอัตโนมัติได้รับความเสียหาย (เครื่องอยู่ในสถานะปรุงอาหาร หรือไม่ทำความร้อน) |                                                          | ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม                                                                                 |
| ไฟเตือน "เริ่มต้น" และ "ยกเลิก" สว่างขึ้นพร้อมกัน (E1)                                         | เซ็นเซอร์บนส่วนฐานไม่สัมผัสกันหรือลัดวงจร                | ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม                                                                                 |

## 描述

- 1 蒸盤
- 2 水量和米量刻度
- 3 可拆式易潔內膽
- 4 量杯
- 5 飯勺
- 6 湯匙
- 7 電源線
- 8 開蓋按鈕
- 9 蓋
- 10 蒸汽排氣口
- 11 蒸汽閥
- 12 控制面板
  - a 「White Rice」(白米)鍵
  - b 「Brown Rice」(糙米)鍵
  - c 「Porridge/Soup」  
(稀飯/湯)鍵
  - d 「Quick cooking」  
(快煮)鍵
  - e 「Slow Cook/Stew」  
(慢煮/燉)鍵
  - f 「Reheat」(翻熱)鍵
  - g 啟動鍵
  - h 保溫/「Cancel」(取消)鍵
- 13 感應器

## 安全注意事項： 安全操作說明

**請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。**

- 本裝置不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 凡年滿8歲以上的兒童均可使用本裝置，但必須在監管下或已得知如何安全地使用本裝置的情況下使用。使用本裝置的兒童必須清楚明白使用時的相關風險。兒童不應為本裝置進行清潔及修理，除非年滿8歲及受到監管。請勿讓8歲以下的兒童觸碰本裝置及電線。
- 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用飯煲，但他們必須在監管下或已得知如何安全地使用飯煲的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。

- 兒童不得把玩本裝置。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士（包括兒童），均不適宜使用本裝置，除非有人負責其安全並從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示。
- 應在旁監督兒童，確保兒童不會把玩本裝置。
- 本裝置只適合家居使用。本裝置不適宜作以下用途，且以下用途將不在保養範圍之內：
  - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域
  - 農舍
  - 供酒店、旅館及其他類似住宿環境的客人使用
  - 住宿加早餐類型的環境
- **如電飯煲的電源線為固定式：**為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、售後服務部門，或具有相同資格的人士更換。
- 請勿將電飯煲浸入水中或其他液體。
- 使用濕布或沾有清潔劑的海綿擦拭電飯煲配件及與食物接觸的部分。以濕布或海綿清洗。小心抹乾。
- 如電飯煲上有△標籤，代表「小心：使用時表面會發熱」。
- 小心：加熱元件的表面在使用後會有餘熱。
- 小心：如不適當使用本裝置，可能會有受傷的風險。

- 注意：電飯煲配備可拆式電源線，切勿令連接部分沾上液體。
- 請切記在以下情況拔掉飯煲的插頭：
  - 使用後立即拔除
  - 移動電飯煲時
  - 清潔或修理前
  - 電飯煲無法正常運作
- 觸摸電飯煲正在發熱的表面、熱水、蒸汽或食物可能會引致燙傷。
- 電飯煲正在烹調時會釋出熱力及蒸汽。面部及雙手須遠離電飯煲。
- 切勿阻隔蒸汽出口。
- 如有任何問題及查詢，請聯絡我們的客戶關係部門或瀏覽本公司網站。
- 本裝置可在海拔最高2000米使用。
- 為閣下安全緣故，電飯煲在製造時遵照了有關安全法規和指令（低電壓指令、電磁兼容性、食品接觸材料法規、環境.....）。
- 請檢查電源的電壓與電飯煲上顯示的是否相符（交流電）。
- 基於不同的有效標準，如閣下在購買國家以外的地區使用電飯煲，請務必將電飯煲交由授權服務中心進行檢查。

## 連接電源

- 如發生以下情況，請勿使用電飯煲：
  - 電飯煲或電線已損壞。
  - 電飯煲發生故障、有明顯損壞或無法正常運作。
  - 如發生上述情況，請務必將電飯煲交回認可的服務中心。請勿自行拆開電飯煲。
- 請勿容讓電線垂吊在半空。
- 務必將電飯煲的插頭插入接地插座。
- 請勿使用延長電源線。如閣下願自行承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好且有接地的延長電源線，且其功率與電飯煲相符。
- 請勿以拉扯電線的方式拔除電飯煲的插頭。

## 使用時

- 使用平坦、穩定、隔熱的工作表面，避開水濺。
- 電飯煲底座不可接觸水或任何其他液體。
- 當電飯煲的內膽無任何材料，或內膽未裝上時，切勿試圖操作電飯煲。
- 必須保持烹調功能鍵/旋轉控制器暢通無阻。請勿阻止或妨礙電飯煲自動轉至保溫功能。
- 電飯煲運作時，切勿拆出內膽。
- 請勿直接將電飯煲放在發熱表面，或任何其他熱源或火焰之上，以免引導損壞或危險。
- 內膽及發熱板須保持直接接觸。確保內膽與發熱之間無食物或液體阻隔。
- 請勿將電飯煲放在熱源或熱爐附近，此舉可能會令電飯煲嚴重受損。
- 裝上內膽前，請勿將任何食材或水放入電飯煲內。
- 請遵照烹調說明所建議的材料分量。
- 如電飯煲有任何部分起火，切勿試圖用水撲滅。應用濕毛巾悶熄火焰。
- 任何維修或零件更換措施都必須交由服務中心以原裝零件進行。
- 如電飯煲無人看管，或將要裝嵌、拆開或清理，務必先中斷其電源。



## 保護環境

- 根據設計，電飯煲可使用多年。然而，如閣下欲更換飯煲，請考慮如何為環境保護出一分力。
- 在丟棄電飯煲前，請先拆出計時器內的電池，然後丟棄電飯煲至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。

### 環境保護最為優先！



① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。

➡ 請將裝置丟棄到市區垃圾收集中心

## 初次使用前

- 按電飯煲頂的開蓋鍵，打開煲蓋。 - 圖1
- 取出球形內膽，用海綿及洗潔精清理乾淨。 - 圖2
- 用濕布擦拭機身表面。 - 圖3

## 使用電飯煲

### 量度材料分量 - 內膽最高容量

- 內膽內側的刻度以杯為單位。刻度可幫助量度煮飯及其他穀類的水量。內膽內側所刻的3組煮飯水位刻度，是為3種米而設：白米、糙米、茉莉香米。另有一組刻度是為米粥及稀飯而設。
- 米連水的總量最多不應超過內膽內側的10杯水位線。 - 圖4。
- 電飯煲所附的塑膠量杯僅適用於量米及其他穀類。
- 煮1杯白米（等於2小份或1大份）時，以1量杯白米配1.5量杯水。如要煮其他分量的白米，請參考以下烹調建議。

烹調指南-以白米為例

| 白米量杯數 | 內膽水位(連米) | 適合人數 |
|-------|----------|------|
| 2     | 2杯白米刻度   | 3-4  |
| 4     | 4杯白米刻度   | 5-6  |
| 6     | 6杯白米刻度   | 8-10 |
| 8     | 8杯白米刻度   | 11   |
| 10    | 10杯白米刻度  | 13   |

ZH

注意：煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

### 烹調模式

- 按下所需的烹調模式鍵 - 圖5。所選模式的指示燈會亮起，且「啟動/Start」燈會閃爍。按「啟動/Start」鍵開始烹調。 - 圖6
- 烹調過程完成後，電飯煲會自動進入保溫模式。
- 如欲更改已選的烹調模式或誤按設定，可按「保溫/Cancel」(取消)鍵 - 圖7，然後按下所需的功能鍵。在待機狀態下按「保溫/Cancel」(取消)鍵時，其指示燈會亮起，電飯煲會開始計算保溫時間。

| 程式                          | 烹調時間   | 溫度   | 延遲開始 | 保溫    |
|-----------------------------|--------|------|------|-------|
| 1 「White Rice」<br>(白米)      | 自動     | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 2 「Brown Rice」<br>(糙米)      | 自動     | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 3 「Porridge/Soup」<br>(稀飯/湯) | 1小時30分 | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 4 「Slow Cook」<br>(慢煮)       | 8 小時   | 95°C | 不適用  | 12 小時 |
| 5 「Steam」(蒸)                | 自動     | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 6 「Quick Cooking」<br>(快煮)   | 自動     | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 7 「Reheat」(翻熱)              | 25分鐘   | 自動   | 不適用  | 12 小時 |
| 8 保溫                        | 12 小時  | 自動   | 不適用  | -     |

注意：正常情況下，煮4杯白米約需43分鐘。如使用「Quick Cooking」(快煮)功能，可節省約9分鐘。

## 注意：

- 煮飯時請勿打開煲蓋，因為蒸氣溢出會影響烹調時間及飯的味道。
- 當飯煮好，「Keep Warm」保溫指示燈亮著時，可攪拌飯，然後讓飯留在煲中數分鐘，令飯的顆粒分明。
- 插上電源後，請勿觸摸電飯煲的發熱元件。
- 小心擦拭內鍋外面部分(特別是底部)。確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體。
- 切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷。 - 圖8
- 只可使用隨電飯煲提供的內膽。
- 未裝回內膽前，請勿將水或食材放進電飯煲內。

## 疑難排解

| 異常情況描述                           | 原因             | 解決方案                               |
|----------------------------------|----------------|------------------------------------|
| 有指示燈未亮而且不加熱。                     | 飯煲未插上電源。       | 檢查電飯煲電源線是否已插上底座插頭以及電源。             |
| 有指示燈未亮但加熱。                       | 指示燈損壞或連接有問題。   | 送交授權服務中心維修。                        |
| 電飯煲運作期間有蒸氣洩漏。                    | 煲蓋未蓋好。         | 開蓋並重新蓋好。                           |
|                                  | 微壓閥放置錯誤或未完全裝好。 | 停止烹調(拔除電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當。 |
|                                  | 蓋或微壓閥墊片損壞。     | 送交授權服務中心維修。                        |
| 飯未熟或過熱。                          | 相對於米量放水太多或太少。  | 參閱使用水量表。                           |
| 自動保溫失靈(電飯煲停留在烹調狀態，或不加熱)          |                | 送交授權服務中心維修。                        |
| 「啟動」鍵的燈及「Cancel」(取消)鍵的燈同時亮起(E1)。 | 底部的感應器斷路或短路。   | 送交授權服務中心維修。                        |

## 描述

- |          |         |
|----------|---------|
| 1 蒸篮     | 12 控制面板 |
| 2 水和米的刻度 | a 白米    |
| 3 移动式不粘碗 | b 糙米    |
| 4 量杯     | c 粥/汤   |
| 5 饭勺     | d 快煮/蒸煮 |
| 6 汤勺     | e 慢煮/炖  |
| 7 电源线    | f 重新加热  |
| 8 盖子打开按钮 | g 启动    |
| 9 盖子     | h 保温/取消 |
| 10 蒸气孔   | 13 传感器  |
| 11 蒸气阀   |         |

## 重要保障措施 安全说明

- 阅读并遵循使用说明。请安全保管这些说明书。
- 本设备不适合通过外部计时器或个别的遥控系统进行操作。
  - 如果年满8岁和以上的儿童，获得有关安全使用本设备的监督和指导，以及了解所涉及的危险，他们也可以使用本设备。儿童不得进行清理和用户保养工作，除非他们年龄超过8岁并受到监督。将本设备及其电源线放在8岁以下儿童接触不到的地方。
  - 如果身体功能、感官功能或心智功能退化者，或者缺乏经验和常识者，获得有关安全使用的监督和指导，以及了解所涉及的危险，他们也可以使用本设备。
  - 禁止儿童将本设备当做玩具。

- 本设备不适合下列人士（包括儿童）使用：身体功能、感官功能或心智功能退化者，或者缺乏经验和常识者。他们只能在负责其安全的人员监督或指导如何使用本设备的情况下使用。
- 应对儿童进行监督，确保他们不将本设备当做玩具。
- 本设备仅供家庭使用。它不适用于以下应用范围，否则，将导致保证无效：
  - 商店、办公室和其他工作环境中的职员厨房区
  - 农舍
  - 酒店、汽车旅馆和其他这类住宅类型环境的客户
  - 民宿类型的环境
- 若您的设备配有固定的电源线：如果电源线损坏，必须由制造商、制造商的售后服务部门，或类似的合格人员更换以避免发生任何危险情况。
- 不得将本设备浸入水中或任何其他液体中。
- 用湿布或海绵和洗碗液，清理配件和接触食物的部分。用湿布或海绵冲洗。小心擦干。
- 若设备上标有  符号，该符号表示“注意：使用过程中表面可能会变热”。
- 小心：加热元件的表面会在使用后产生余热。
- 小心：不正确使用本设备可能会导致受伤。
- 小心：若您的设备配有可卸下的电源线，请勿让液体溅到接头上。

- 请务必在下列情况拔下设备电源插头：
  - 使用后立即拔下
  - 移动设备时
  - 执行任何清理或保养工作之前
  - 如果设备无法正常运转
- 触碰设备的热表面、热水、蒸汽或食物会导致灼伤。
- 在烹煮过程中，设备会散发热量和蒸汽。请勿让脸部和手靠近。
- 不要妨碍蒸汽出口。
- 若有任何问题或疑问，请联系我们的客户关系团队或参阅我们的网站。
- 本设备可以在高达2000米处使用。
- 为了您的安全，本设备符合制造时有效的安全法规和指令（低压指令、电磁兼容性、食品接触材料法规、环境…）。
- 检查电源电压是否与设备上显示的电压相符（交流电）。
- 鉴于各国实施的标准有所不同，因此，如果是在购买设备的国家之外的地方使用该设备，请让认可的服务中心进行检查。

## 连接电源

- 若出现下列情况，请勿使用本设备：
  - 设备或电源线损坏。
  - 设备掉落或出现明显损坏或无法正常工作。
  - 若发生上述情况，必须将设备送往认可的服务中心。请勿自行拆开设备。
- 请勿让电源线悬挂。
- 务必将设备插入接地插座。
- 请勿使用延长线。若您承担使用延长线的责任，请仅使用状况良好、具有接地插头并且适合设备功率的延长线。
- 请勿通过拉扯电源线来拔下设备电源插头。

CN

## 使用

- 使用平坦、稳定、耐热的工作表面上，并远离任何溅水处。
- 请勿让设备的底座接触水。
- 切勿尝试在空锅或没有锅的情况下操作本设备。
- 烹煮功能/旋钮必须能自由操作。请勿阻止或阻碍自动切换到保温功能的功能。
- 当设备正在工作时，请勿将锅取出。
- 请勿将本设备直接放在高温表面或任何其他热源或火焰上，否则会导致故障或危险。
- 锅和加热板应直接接触。确保锅和加热板之间没有任何食物或液体。
- 请勿将本设备放在热源附近或热烤箱内，否则可能会导致严重损坏。
- 必须先将锅安置妥当，才可将任何食物或水放入设备中。
- 遵循食谱中规定的量。
- 若设备的任何部分着火，请勿尝试用水将它熄灭。若要熄灭火焰，请使用湿布。
- 任何介入设备的检修工作只能由服务中心使用原装备件执行。
- 如果设备无人看管，以及在组装、拆卸或清理设备之前，请务必断开设备与电源的连接。

## 保护环境

- 您的设备设计为运行多年。但是，当您决定换掉它时，请记得考虑如何帮助保护环境。
- 丢弃您的设备之前，应取出计时器内的电池并将它弃置在当地的城市垃圾收集中心（根据型号）。

### 环保第一！



① 您的设备包含可以回收或循环利用的宝贵材料。

➡ 请将它送往当地的垃圾收集处。

## 第一次使用之前

- 按下位于顶盖的打开按钮将盖子打开。- 图1
- 取出球形锅，用海绵和洗碗液清洗锅。- 图2
- 用湿布擦拭设备外部。- 图3

## 使用您的电饭锅

### 测量成分 – 锅子的最大容量

- 锅子内部的刻度标记以杯为单位，用于测量煮饭和其他谷物时的水量。共有3种不同的水位标记用于3种不同的米：白米、糙米、茉莉香米。还有一个水位标记用于粥。
- 最大的水量 + 米量不应超过锅子内的10杯标记。- 图4
- 设备随附的塑料杯用于测量米和其他谷物。
- 若要煮1杯白米（2小份或1大份），请使用1量杯的白米然后再加1 1/2量杯的水。若要煮其他数量的米，请参阅下列煮饭指南。



烹煮指南 – 例如，白米

| 白米<br>量杯 | 碗内的水位<br>(+ 米) | 每人份  |
|----------|----------------|------|
| 2        | 2杯白米标记         | 3-4  |
| 4        | 4杯白米标记         | 5-6  |
| 6        | 6杯白米标记         | 8-10 |
| 8        | 8杯白米标记         | 11   |
| 10       | 10杯白米标记        | 13   |

CN

备注：始终先加入米，否则会有太多的水。

### 烹煮程序

- 按下程序名称键选择不同的程序 – 图5。选定程序的灯将会亮起，“Start”（启动）指示灯将会闪烁。按下“Start”（启动）开始烹煮。– 图6
- 煮沸后，电饭锅将会自动进入保温状态。
- 若您想要更改选定的烹饪菜单或选择了不正确的设置，请按下“Keep warm/Cancel”（保温/取消）按钮 – 图7并选择想要的功能。在待机状态下按下“Keep warm/Cancel”（保温/取消）键，“Keep warm/Cancel”（保温/取消）按钮将会亮起，设备将开始保温。

| 程序     | 烹煮时间    | 温度    | 延迟启动 | 保温  |
|--------|---------|-------|------|-----|
| 1 白米   | 自动      | 自动    | NA   | 12h |
| 2 糙米   | 自动      | 自动    | NA   | 12h |
| 3 粥/汤  | 1h30min | 自动    | NA   | 12h |
| 4 慢煮   | 8h      | 95° C | NA   | 12h |
| 5 蒸煮   | 自动      | 自动    | NA   | 12h |
| 6 快煮   | 自动      | 自动    | NA   | 12h |
| 7 重新加热 | 25min   | 自动    | NA   | 12h |
| 8 保温   | 12h     | 自动    | NA   | -   |

备注：在正常情况下煮4杯白米需要大约43分钟，若您使用快煮功能，将可节省大约9分钟。

## 备注

- 在烹煮过程中请勿打开盖子，因为蒸汽会逸出，从而影响烹煮时间和味道。
- 完成烹煮后，当“KEEP WARM”（保温）指示灯亮起时，搅拌米饭，然后将它留在电饭锅内几分钟，如此即可获得粒粒分明的完美米饭。
- 插接设备的电源后，请勿触碰加热元件。
- 小心擦拭锅子的外部（尤其是底部）。确保锅子的下面和加热元件上没有异物残留或液体。
- 在烹煮过程中，切勿将手放在蒸汽孔上，否则会有灼伤的危险。
- 图8
- 只能使用设备随附的内锅。
- 必须先将锅子放入设备，才可倒入水或放入食材。

## 故障排除

| 故障描述                                    | 原因             | 解决方案                                     |
|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------------|
| 任何指示灯熄灭且没有加热。                           | 未插接设备。         | 检查并确认电源线已插入插座和电源。                        |
| 任何指示灯熄灭但有加热。                            | 指示灯损坏或连接错误。    | 请送往授权服务中心进行维修。                           |
| 使用过程中蒸汽泄漏。                              | 盖子未正确关闭。       | 打开并确保正确关闭盖子。                             |
|                                         | 微压阀不正确或不完整定位。  | 停止烹煮（拔下设备电源插头）并检查阀门是否完整（2个部件锁定在一起）且位置正确。 |
|                                         | 盖子或微压阀垫片损坏。    | 请送往授权服务中心进行维修。                           |
| 饭不熟或过熟。                                 | 相对与米量，水量过多或不足。 | 请参阅水量表。                                  |
| 自动保温失效（设备保持在烹煮位置，或没有加热）。                |                | 请送往授权服务中心进行维修。                           |
| “Start”（启动）和“Cancel”（取消）按钮下面的灯同时亮起(E1)。 | 底部的传感器开路或短路。   | 请送往授权服务中心进行维修。                           |

**EN** p. 4 – 12

**MY** p. 13 – 22

**TH** p. 23 – 31

**ZH** p. 32 – 39

**CN** p. 40 – 47