

Tefal®

TH

MS

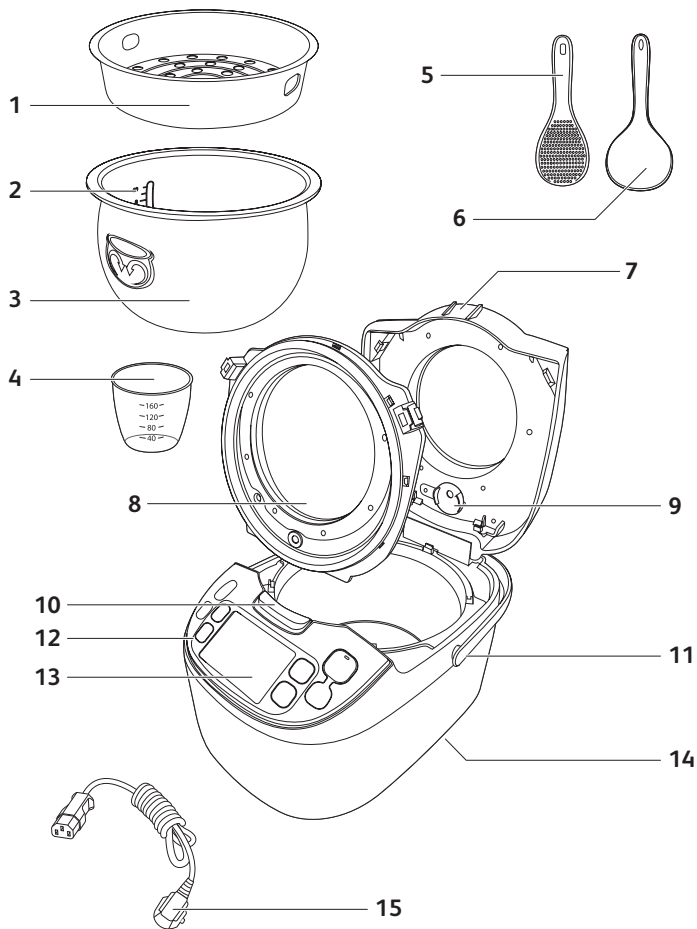
ZH

EN



Pro rice cooker

www.tefal.com



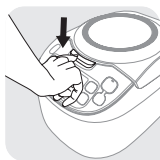


Fig.1



Fig.2

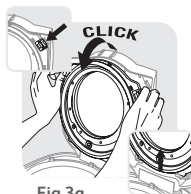


Fig.3a

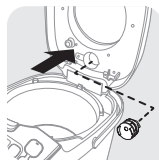


Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6

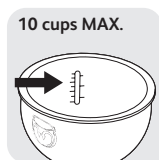


Fig.7

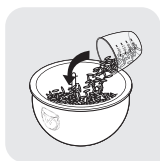


Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

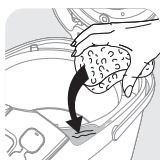


Fig.12



Fig.13



Fig.14

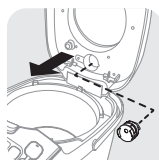


Fig.15

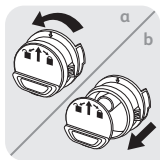


Fig.16

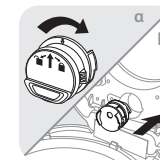
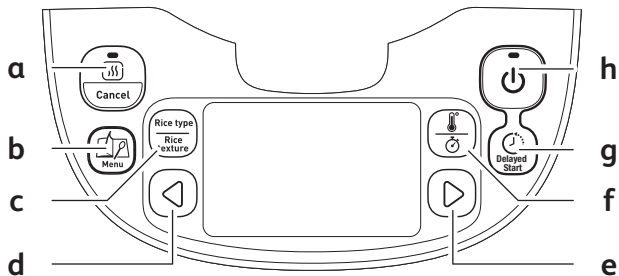


Fig.17

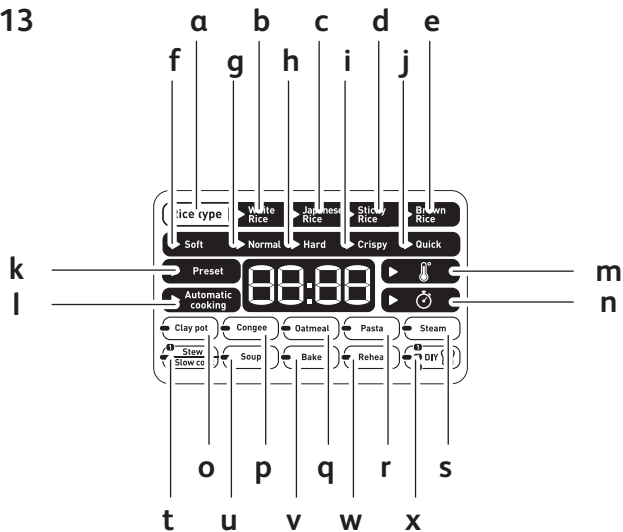


Fig.18

12



13



คำอธิบาย

- | | | | |
|----|---|----|----------------------------|
| 1 | ตระกร้าหนึ่ง | c | ฟังก์ชันข้าวญี่ปุ่น |
| 2 | ขีดปริมาณน้ำและข้าว | d | ฟังก์ชันข้าวเหนียว |
| 3 | หม้อแบบถอดได้ | e | ฟังก์ชันข้าวกล้อง |
| 4 | ถ้วยตวง | f | ฟังก์ชันข้าวอ่อนนุ่ม |
| 5 | ทัพพี | g | ฟังก์ชันข้าวธรรมดา |
| 6 | ช้อนโต๊ะ | h | ฟังก์ชันข้าวแข็ง |
| 7 | ฝา | i | ฟังก์ชันข้าวกรอบ |
| 8 | ฝาชั้นในแบบถอดได้ | j | ฟังก์ชันข้าวหุงด่วน |
| 9 | วาล์วแรงดันไมโคร | k | ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า |
| 10 | ปุ่มเปิดฝา | l | ฟังก์ชันหุงข้าวอัตโนมัติ |
| 11 | มือจับ | m | ฟังก์ชันปรับอุณหภูมิ |
| 12 | แผงควบคุม | n | ฟังก์ชันปรับเวลาการหุงข้าว |
| a | ปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" | o | ฟังก์ชันหม้อดิน |
| b | ปุ่ม "เมนู" | p | ฟังก์ชันโจ๊ก |
| c | ปุ่ม "ประเภทของข้าว/ความละเอียดของข้าว" | q | ฟังก์ชันข้าวโอ๊ต |
| d | ปุ่ม "<" | r | ฟังก์ชันพาสต้า |
| e | ปุ่ม ">" | s | ฟังก์ชันการนึ่ง |
| f | ปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลา" | t | ฟังก์ชันสตอร์/ต้น |
| g | ปุ่ม "ตั้งค่าล่วงหน้า" | u | ฟังก์ชันซูป |
| h | ปุ่ม "เริ่ม/หยุด" | v | ฟังก์ชันอบ |
| 13 | แผงระบุฟังก์ชัน | w | ฟังก์ชันอุ่นร้อน |
| a | ฟังก์ชัน "ประเภทของข้าว" | x | ฟังก์ชันการปรุงด้วยตัวเอง |
| b | ฟังก์ชันข้าวขาว | 14 | เสาสี่ขั้ว |
| | | 15 | สายไฟ |

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

แกะกล่อง

- นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์ แกะห่ออุปกรณ์เสริมและเอกสารทั้งหมด
- เปิดฝาโดยกดปุ่มเปิดบนเสาสี่ขั้ว - รูป 1

อ่านคำแนะนำและปฏิบัติตามวิธีการใช้งานอย่างเคร่งครัด

ทำความสะอาดเครื่อง

- ถอดหม้อ - รูป 2 ฝาชั้นในและวาล์วแรงดัน - รูป 3a และ 3b
- ทำความสะอาดหม้อ วาล์ว และฝาชั้นในด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน
- เช็ดด้านนอกของเครื่องและฝาด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

- ทำให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ใส่องค์ประกอบทุกชิ้นกลับเข้าที่เดิม ติดตั้งฝาชั้นในลงในตำแหน่งที่ถูกต้อง บนฝาชั้นบนสุดของเครื่อง ใส่ฝาชั้นในทางด้านหลังโครงทั้ง 2 อัน และกดที่ด้านบนจนกว่าจะเข้าที่ ติดตั้งสายแบบถอดได้ในช่องเสียบที่อยู่บนฐานหม้อทำอาหาร

สำหรับเครื่องและฟังก์ชันทั้งหมด

- เช็ดด้านนอกของหม้ออย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะตรงกันหม้อ) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งตกค้างหรือของเหลวแปลกปลอมอยู่ที่หม้อ และบนองค์ประกอบการทำความร้อน - รูป 5
 - ใช้หม้อดังกล่าวกับเครื่องนี้เท่านั้น ห้ามนำไปใช้กับอุปกรณ์ทำอาหารชนิดอื่น (เตาแม่เหล็กไฟฟ้า)
 - วางหม้อลงบนเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้ออยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - รูป 6
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาชั้นในอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
 - ปิดฝาให้สนิทโดยให้มีเสียงดัง "คลิก"
 - ติดตั้งสายไฟในช่องเสียบของฐานหม้อเอนกประสงค์ และเสียบสายไฟในเต้าเสียบ เครื่องจะส่งเสียง "บีบ" สองครั้ง และสัญญาณระบุทั้งหมดในช่องควบคุมจะสว่างขึ้นชั่วคราว โหมดหุงข้าวเป็นโปรแกรมการทำอาหารค่าเริ่มต้น
 - ห้ามสัมผัสองค์ประกอบการทำความร้อนเมื่อเสียบปลั๊กแล้ว หรือหลังการหุงข้าว ห้ามยกผลิตภัณฑ์ขณะกำลังทำงาน หรือหลังจากทำอาหารเสร็จใหม่ ๆ
 - เครื่องนี้มีไว้สำหรับใช้งานในร่ม/ในครัวเรือนเท่านั้น
 - หากต้องการยกเลิกหรือเพิ่มเสียงเตือน กดปุ่ม "เมนู" เป็นเวลา 5 วินาที แม้จะยกเลิกเสียงเตือนแล้ว แต่เสียงเตือนเมื่อเริ่มหรือสิ้นสุดการทำอาหารจะยังคงดังขึ้นทุกครั้ง
 - หากต้องการยกเลิกการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติก่อนการทำอาหาร กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง" ค้างไว้ 5 วินาที
 - หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาและอุณหภูมิระหว่างการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" แล้วเลือกเวลาและอุณหภูมิอีกครั้งด้วยปุ่ม "<" และ ">" หลังผ่านไป 5 วินาทีโดยไม่มีการกดปุ่มใด ๆ หม้อหุงข้าวจะเริ่มทำงานตามการตั้งค่าใหม่
 - สามารถหยุดการทำอาหารได้โดยกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หากต้องการปิดหม้อหุงข้าว กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" ค้างไว้ กดปุ่มใด ๆ ก็ได้เพื่อเปิดเครื่อง
- ห้ามวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างการทำอาหาร เพราะอาจได้รับอันตรายจากการลวก - รูป 10**

หากเครื่องเริ่มขึ้นตอนการทำงานแล้ว และต้องการเปลี่ยนเมนูการทำอาหารที่เลือกไว้เพราะเกิดความผิดพลาด กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" และเลือกเมนูที่ต้องการ

ใช้เพียงหม้อดันในที่ให้มากับเครื่องเท่านั้น ห้ามเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมในเครื่องโดยที่ไม่มีหม้ออยู่ข้างใน ปริมาณสูงสุดของน้ำและส่วนผสมไม่ควรเกินกว่าขีดสูงสุดในหม้อ - รูป 7

ตารางโปรแกรมการทำอาหาร

โปรแกรม	ข้าว	ความ ละเอียด	เวลาค่า เริ่มต้น	อุณหภูมิเริ่ม ต้น (°C)	การตั้งค่า อุณหภูมิ (°C)	การตั้งค่า เวลา	ปุ่ม ต่อ เนื่อง					
การหุงข้าว	ข้าวญี่ปุ่น	นุ่ม			อัตโนมัติ		*					
		ปกติ										
		แข็ง										
		กรอบ ด่วน										
	ข้าว กล้อง	ปกติ			อัตโนมัติ		*					
	ข้าว ธรรมดา	นุ่ม				อัตโนมัติ		*				
		ปกติ										
		แข็ง										
		กรอบ ด่วน										
	ข้าวหนึ่ง (ข้าว เหนียว)	นุ่ม				อัตโนมัติ		*				
		ปกติ										
		แข็ง										
กรอบ ด่วน												
หม้อดิน	ข้าวญี่ปุ่น	นุ่ม	10 นาที จากนั้น อัตโนมัติ	140 °C	100 °C/ 110 °C/ 120 °C/ 130 °C/ 140 °C	2 - 20 นาที	*					
		ปกติ										
		แข็ง										
		กรอบ ด่วน										
	ข้าว กล้อง	ปกติ									*	
	ข้าว ธรรมดา	นุ่ม										*
		ปกติ										
		แข็ง										
		กรอบ ด่วน										
	ข้าวหนึ่ง (ข้าว เหนียว)	นุ่ม										*
		ปกติ										
		แข็ง										
กรอบ ด่วน												

โปรแกรม	ข้าว	ความ ละเอียด	เวลา ค่า เริ่มต้น	อุณหภูมิเริ่ม ต้น (°C)	การตั้งค่า อุณหภูมิ (°C)	การตั้งค่า เวลา	ปุ่ม ต่อ เนื่อง
	โจ๊ก		60 นาที	100 °C	100 °C	10 นาที - 2 ชม.	*
	ข้าวโอ๊ต		20 นาที	100 °C	100 °C	5 นาที - 2 ชม.	*
	พาสต้า		12 นาที	100 °C	100 °C	2 - 20 นาที	-
	การนึ่ง		45 นาที	100 °C	100 °C	5 นาที - 3 ชม.	*
	โปรแกรม 1 - สตูว์		60 นาที	90 °C	90 - 110 °C	20 นาที - 9 ชม.	*
	โปรแกรม 2 - ตุ่น		5 ชม.	90 °C	80-90 °C - 100 °C	30 นาที - 20 ชม.	*
	ซूप		50 นาที	100 °C	100 °C	10 นาที - 3 ชม.	*
	อบ		45 นาที	140 °C	40 °C/ 60 °C/ 80 °C/ 100 °C/ 110 °C/ 120 °C/ 130 °C/ 140 °C	5 นาที - 10 ชม. หาก อุณหภูมิ <110 °C 5 นาที - 2 ชม. หาก อุณหภูมิ >130 °C	-
	อุ่นร้อน		25 นาที	100 °C	80 °C / 100 °C	5 นาที - 1 ชม.	*
	สูตรของตัวเอง		30 นาที	100 °C	40 °C/ 60 °C/ 80 °C/ 100 °C/ 110 °C/ 120 °C/ 130 °C/ 140 °C	5 นาที - 9 ชม.	*
	อุ่น		อัตโนมัติ	80 °C	80 °C - 100 °C	อัตโนมัติ	*

ข้อแนะนำเพื่อการหุงข้าวที่ดีที่สุด

- ก่อนการหุงข้าว ให้วัดปริมาณข้าวสารด้วยถ้วยตวงและล้างด้วยน้ำสะอาด (หมายเหตุ: ไม่ต้องล้างข้าวสารที่ใช้ทำริซอตโต)
- จัดข้าวสารในหม้อให้เท่า ๆ กัน เต็มน้ำในปริมาณที่สัมพันธ์กัน (ปริมาณที่เหมาะสมระบุในถ้วย)
- เมื่อข้าวสุกแล้วและสัญญาณระบุ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น ให้คนข้าวและปล่อยให้เย็นในหม้อหุงข้าวเป็นเวลาสักครู่ เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยและไม่ติดกัน ตารางด้านล่างนี้จะให้คำแนะนำในการหุงข้าว

คำแนะนำในการหุงข้าวขาว - 10 ถ้วย

ถ้วยตวง	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	ปริมาณเสิร์ฟ
2	300 ก.	2 ชีดในถ้วย	3 - 4 คน
4	600 ก.	4 ชีดในถ้วย	5 - 6 คน
6	900 ก.	6 ชีดในถ้วย	8 - 10 คน
8	1,200 ก.	8 ชีดในถ้วย	13 - 14 คน
10	1,500 ก.	10 ชีดในถ้วย	16 - 18 คน

คำแนะนำในการหุงข้าวประเภทอื่น ๆ

ประเภทข้าว	ปริมาณถ้วยตวงข้าว	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	ปริมาณเสิร์ฟ
ข้าวขาวกลม (ข้าวอิตาลี - มักจะเป็นข้าวที่เหนียวมากกว่า)	6	870 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,450 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวกล้องไม่ขัดสี	6	887 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,480 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวริซอตโต (แบบอาบอริโอ)	6	870 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,450 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวเหนียว*	6	736 ก.	5 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,227 ก.	9 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวกล้อง	6	840 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,400 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน

ประเภทข้าว	ปริมาณถ้วย ดวงข้าว	น้ำหนัก ข้าว	ระดับน้ำในหม้อ (+ ข้าว)	ปริมาณเสิร์ฟ
ข้าวญี่ปุ่น	6	900 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,500 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน
ข้าวหอม	6	870 ก.	6 ชีดในถ้วย	7 - 8 คน
	10	1,450 ก.	10 ชีดในถ้วย	10 - 12 คน

***หมายเหตุ: คุณสามารถปรับปริมาณน้ำได้ตามความชอบสำหรับข้าวเหนียว**

หากต้องการให้ข้าวที่สุกแล้วมีความแข็งเพิ่มขึ้น ให้ลดน้ำลง

ปั๊มเมนู

- เมื่อเสียบปลั๊กเครื่อง หม้อหุงข้าวจะอยู่ในฟังก์ชันการหุงข้าว เมื่อกดปั๊มเมนู หม้อหุงข้าวจะเลือกฟังก์ชันหม้อดิน หลังการปรุงสุกรด้วยตัวเอง จะกลับไปยังฟังก์ชันการหุงข้าว หม้อดิน → โจ๊ก → ข้าวโอ๊ต → พาสต้า → การนึ่ง → สตูว์/ตุ๋น → ซุป → อบ → อุ่นร้อน → สูตรด้วยตัวเอง
- หน้าจอจะแสดงเวลาค่าเริ่มต้นการทำอาหารสำหรับแต่ละฟังก์ชัน (ฟังก์ชันหุงข้าวจะแสดง "ccc") ไฟของปั๊ม "เริ่ม/หยุด" และ "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" จะกะพริบ และฟังก์ชันที่เชื่อมโยงด้วยกันจะสว่างขึ้น

ฟังก์ชันการหุงข้าว ปั๊มประเภทของข้าว/ความละเอียดของข้าว

- วางเครื่องบนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็นและแหล่งความร้อนอื่น ๆ
- ฟังก์ชันการหุงข้าวจะเป็นค่าเริ่มต้นเมื่อเสียบปลั๊กและเปิดเครื่อง หน้าจอจะแสดง "ccc" และไฟของปั๊ม "เริ่ม/หยุด" และ "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" จะกะพริบ
- เทข้าวในปริมาณที่ต้องการลงในหม้อโดยใช้ถ้วยดวงที่มาพร้อม - รูป 8 จากนั้นเติมน้ำเย็นโดยไม่เกินขีดของจำนวน "ถ้วย" ที่เหมาะสมซึ่งพิมพ์อยู่บนหม้อ - รูป 9
- ปิดฝา

หมายเหตุ: เพิ่มข้าวก่อนเสมอ มิฉะนั้นจะมีน้ำมากเกินไป

ประเภทของข้าวที่สามารถเลือกสำหรับฟังก์ชันการหุงข้าว: ข้าวญี่ปุ่น ข้าวขาว ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง

- กดปั๊ม "ประเภทของข้าว/ความละเอียดของข้าว" เพื่อเลือกประเภทของข้าว จากนั้นกดปั๊ม "<" และ ">" เพื่อเลือกประเภทของข้าวที่ต้องการ ตัวอักษรจะสว่างขึ้นตามลำดับ

- ค่าเริ่มต้นประเภทของข้าวคือข้าวขาว หากไม่ได้ตั้งค่าเริ่มต้นอื่นไว้
- หากต้องการเปลี่ยนความละเอียดของข้าว กดปุ่ม "ประเภทของข้าว/ความละเอียดของข้าว" อีกครั้ง เพื่อเลือกความละเอียดของข้าว กดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนไปเลือกความละเอียดของข้าวที่ต้องการ

ความละเอียดของข้าวที่สามารถเลือกสำหรับฟังก์ชันการหุงข้าว: นุ่ม ปกติ แข็ง กรอบ และหุงด่วน สำหรับข้าวกล้อง มีเพียงความละเอียดแบบปกติให้เลือกเท่านั้น

- ค่าเริ่มต้นความละเอียดของข้าวคือ ปกติ หากไม่ได้ตั้งค่าเริ่มต้นอื่นไว้ กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการหุง "ข้าว" ไฟ "เริ่มต้น" จะสว่างขึ้น หน้าจอจะกะพริบ "----" แผนภูมิรูปภาพ "การหุงข้าวอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น

- เมื่อหุงเสร็จแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้นหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" แสดงขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

หมายเหตุ: หากเลือกความละเอียดแบบข้าวแข็ง แนะนำให้ลดปริมาณน้ำ ตัวอย่าง: เหน้าเย็นปริมาณ 9 ถ้วย แทน 10 ถ้วย

ฟังก์ชันหม้อดิน

- ฟังก์ชันนี้มี 2 ขั้นตอนในการทำอาหาร
 - ขั้นตอนแรกคือการผัดเนื้อและ/หรือผัก
 - ขั้นตอนที่สองคือการหุงข้าวแบบอัตโนมัติ
- กดปุ่มเมนูเพื่อเลือกฟังก์ชันหม้อดิน หน้าจอจะแสดงเวลาค่าเริ่มต้นและอุณหภูมิค่าเริ่มต้นสำหรับขั้นตอนแรกของการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" และ "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะกะพริบ
- หากต้องการ ให้กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการหุงข้าว" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลาของการผัด จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิโดยกดปุ่ม "<" และ ">" จากนั้นกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหารแบบ "หม้อดิน" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น และหน้าจอแสดงเวลาที่เหลือพร้อมอุณหภูมิการทำอาหาร
- หลังผัดเสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบและหน้าจอแสดง "----"
- จากนั้นใส่ข้าวลงในชาม ปิดฝาและกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการหุงข้าวแบบอัตโนมัติ ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะสว่างขึ้น "----" จะกะพริบ และรูป "การทำอาหารอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื่อง

หมายเหตุ: หากใช้ข้าวกล้อง แนะนำให้แช่ข้าวในน้ำร้อนเป็นเวลา 45 นาทีก่อนหุง

ฟังก์ชันโจ๊ก

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "โจ๊ก" หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร และไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" จะกะพริบเป็นสีเขียว ไฟของปุ่ม "โจ๊ก" จะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิสำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำ "โจ๊ก" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลาในการหุงที่เหลือ และรูปภาพ "การทำอาหารอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนือง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนือง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนือง

ฟังก์ชันข้าวโอ๊ต

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "ข้าวโอ๊ต" หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร และไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" จะกะพริบเป็นสีเขียว ไฟของปุ่ม "ข้าวโอ๊ต" จะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิสำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการหุง "ข้าวโอ๊ต" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลาในการหุงที่เหลือ และรูปภาพ "การหุงข้าวอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนือง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนือง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนือง

ฟังก์ชันพาสต้า

ระหว่างการใช้งานฟังก์ชันพาสต้า ต้องเปิดฝาไว้เสมอ

- การทำพาสตานั้น สิ่งสำคัญคือต้องรอให้น้ำมีอุณหภูมิที่ถูกต้องก่อนใส่พาสต้า
- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "พาสต้า" หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง และไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" จะกะพริบเป็นสีเขียว

- กดปุ่ม "อุณหภูมิต่ำ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำพาสต้า
 - กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อทำอาหารอเนกประสงค์จะเข้าสู่สถานะการทำ "พาสต้า" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น และหน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือ
 - ต้องปิดฝาไว้ขณะนำกำลังเดือด
 - หม้อทำอาหารอเนกประสงค์จะส่งเสียงเตือน เมื่อน้ำอยู่ในอุณหภูมิที่ถูกต้อง ใส่พาสต้าลงในน้ำ เปิดฝาไว้และกดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" อีกครั้งเพื่อเริ่มนับเวลา หากไม่ได้กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" เครื่องจะไม่เริ่มนับเวลา และหม้อทำอาหารอเนกประสงค์จะคงน้ำไว้ที่อุณหภูมิเดิม
 - เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้น
- ไม่มีการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติสำหรับฟังก์ชัน "พาสต้า"**

ฟังก์ชันการนึ่ง

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "การนึ่ง" หน้าจอก็จะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง และไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" จะกะพริบเป็นสีเขียว ไฟของปุ่ม "การนึ่ง" จะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "อุณหภูมิต่ำ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิสำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "การนึ่ง" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอก็จะแสดงเวลาในการหุงที่เหลือ และรูป "การหุงข้าวอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอก็จะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื่อง
- ใช้ตะกร้านึ่งที่มาพร้อมกับเครื่อง และวางลงในขาม - รูป 4

ฟังก์ชันสตว์/ตุ๋น

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "สตว์/ตุ๋น" ใช้ปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเลือกโปรแกรมนับ 1 สำหรับสตว์ หรือโปรแกรมนับ 2 สำหรับตุ๋น หน้าจอก็จะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิเริ่มต้น ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" และ "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" จะกะพริบ
- กดปุ่ม "อุณหภูมิต่ำ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิต่ำ/เวลาการทำอาหาร" อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกดปุ่ม "<" และ ">"

- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "สต้่ว/คุ่น" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น และหน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือ
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอก็จะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันซูป

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "ซูป" หน้าจอก็จะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร และไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะกะพริบเป็นสีเขียว ไฟของปุ่ม "ซูป" จะสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร ไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิสำหรับฟังก์ชันนี้
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "ซูป" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือ และรูป "เวลาการทำอาหารอัตโนมัติ" จะสว่างขึ้น
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังขึ้นหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอก็จะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื่อง

ฟังก์ชันการอบ

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "การอบ" หน้าจอก็จะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง และไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะกะพริบเป็นสีเขียว
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกดปุ่ม "<" และ ">"
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "การอบ" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอก็จะแสดงเวลาที่เหลือ และอุณหภูมิการทำอาหาร
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้นหลายครั้ง
- **อุณหภูมิระหว่าง 40 - 110 °C ช่วงเวลาการทำอาหารคือ 5 นาที - 10 ชม.**
- **อุณหภูมิระหว่าง 120 - 140 °C ช่วงเวลาการทำอาหารคือ 5 นาที - 2 ชม.**

ไม่มีการอุ่นค้างไว้โดยอัตโนมัติสำหรับฟังก์ชัน "การอบ"

ฟังก์ชันอุ่นร้อน

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "อุ่นร้อน" หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิ ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง และไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะกะพริบเป็นสีเขียว
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาในการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกดปุ่ม "<" และ ">"
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "อุ่นร้อน" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือ และอุณหภูมิการทำอาหาร
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว "เสียงเตือน" จะดังหลายครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยมีสัญญาณเตือน "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื่อง

ข้อควรระวัง

- ไม่ควรใส่อาหารที่จะปรุงในปริมาณเกิน 1/2 ของหม้อทำอาหาร
อนึ่งประสงค์ หากมีอาหารมากเกินไปจะให้อาหารร้อนไม่ทั่วถึง การ
"อุ่นร้อน" ซ้ำหลายครั้งหรือหากมีอาหารน้อยเกินไป จะทำให้อาหาร
ใหม่และชื้นแข็งก่อดัวขึ้นที่ก้นหม้อ
- ไม่แนะนำให้อุ่นโจ๊กที่ข้นเพราะอาจกลายเป็นขนมอม
- อย่าอุ่นอาหารเย็นที่เก็บไว้นานเกินไปเพื่อหลีกเลี่ยงกลิ่น
- แนะนำให้คนอาหารในระหว่างที่อุ่น

ฟังก์ชันการปรุงสุกด้วยตัวเอง

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกฟังก์ชัน "การปรุงสุกด้วยตัวเอง" และหม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "การปรุงสุกด้วยตัวเอง" โดยหน้าจอแสดงเวลาค่าเริ่มต้นและอุณหภูมิการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะกะพริบเป็นสีแดง และไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเลิก" จะกะพริบเป็นสีเขียว
- หากต้องการ สามารถปรับระดับอุณหภูมิคงที่และเวลาการปรุงอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันการตั้งเวลา จากนั้นกดปุ่ม "<" และ ">" เพื่อเปลี่ยนเวลาการทำอาหาร กดปุ่ม "อุณหภูมิ/เวลาการทำอาหาร" อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิ โดยกดปุ่ม "<" และ ">"
- กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะ "การปรุงสุกด้วยตัวเอง" โดยมีไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" สว่างขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือและอุณหภูมิการทำอาหาร
- เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้นหลายครั้ง

หมายเหตุ:

- หม้อหุงข้าวจะจดจำอุณหภูมิและเวลาการทำอาหารล่าสุดของการปรุงสุกรด้วยตัวเอง สำหรับการใช้งานครั้งต่อไป หลังจากกดค้างไว้พร้อมกันที่ปุ่ม "<" และ ">" หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน แล้วกลับไปเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิค่าเริ่มต้น
- ในการป้องกันเครื่อง จำกัดไม่ให้ตั้งค่าอุณหภูมิ/เวลาในฟังก์ชันการปรุงสุกรด้วยตัวเองดังต่อไปนี้:
- อุณหภูมิระหว่าง 40 - 100 °C ช่วงเวลาการทำอาหารคือ 5 นาที - 9 ชม.
- อุณหภูมิระหว่าง 110 - 160 °C ช่วงเวลาการทำอาหารคือ 5 นาที - 2 ชม.
- อุณหภูมิ (ระหว่าง +/-10°C) จะเกิดขึ้น ณ เวลานี้

ฟังก์ชันอุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก

- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก" ที่ใต้สถานะสแตนด์บาย ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก" จะสว่างขึ้น หน้าจอจะแสดง "00:00" และเริ่มนับเวลาของการอุ่นต่อเนื้อ
- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก" ที่ใต้การตั้งค่าฟังก์ชันหรือสถานะการทำอาหาร จะยกเล็กข้อมูลการตั้งค่าทั้งหมด และเปลี่ยนไปที่สถานะสแตนด์บาย
- คุณสามารถยกเล็กการอุ่นต่อเนื้ออัตโนมัติสำหรับการทำอาหารครั้งต่อไป โดยกดที่ปุ่ม "อุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก" ค้างไว้เป็นเวลา 5 วินาที ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนื้อ/ยกเล็ก" จะดับลง หากต้องการตั้งค่าการอุ่นต่อเนื้อโดยอัตโนมัติ กดปุ่มดังกล่าวค้างไว้อีกครั้งเป็นเวลา 5 วินาที

คำแนะนำ: เพื่อให้อาหารมีรสชาติที่ดีที่สุด กรุณาจำกัดการอุ่นต่อเนื้อไม่เกิน 12 ชั่วโมง

ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า

- เวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้าไว้คือเวลาที่ทำอาหารเสร็จ
- ฟังก์ชันนี้มีให้ใช้สำหรับโหมดการทำอาหารทั้งหมด ยกเว้น "หม้อดิน"
- ในการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า ให้เลือกโปรแกรมหุงข้าวและเวลาในการทำอาหารก่อน จากนั้น กดปุ่ม "ตั้งค่าล่วงหน้า" และเลือกเวลาที่ต้องการ ทุกครั้งที่กดปุ่ม "<" และ ">" จะเพิ่มหรือลดเวลาของการตั้งค่าล่วงหน้า เวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้าค่าเริ่มต้นจะเปลี่ยนไปตามเวลาการทำอาหารที่เลือก สามารถตั้งค่าล่วงหน้าได้ตั้งแต่ 1 ถึง 24 ชั่วโมง
- เมื่อเลือกเวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้าที่ต้องการแล้ว กดปุ่ม "เริ่ม/หยุด" เพื่อเลือกสถานะในการทำอาหาร ไฟของปุ่ม "เริ่ม/หยุด" จะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงตัวเลขของเวลาที่เลือก และรูปการตั้งค่าล่วงหน้าจะสว่างขึ้น
- เมื่อรูปการตั้งค่าล่วงหน้าหายไปแล้ว หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการทำอาหาร

เมื่อทำอาหารเสร็จ

- เปิดฝา - รูป 1
- ต้องใส่ถุงมือเมื่อเคลื่อนย้ายหม้อ - รูป 11
- เสิร์ฟอาหารด้วยช้อนที่มาพร้อมกับเครื่องและปิดฝา
- เวลาสูงสุดของการอุ่นต่อเนื่องคือ 24 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนื่อง/ยกเล็ก" เพื่อหยุดสถานะการอุ่นต่อเนื่อง
- ถอดปลั๊กเครื่อง

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กหม้อหุงข้าว และเครื่องเย็นตัวลงแล้ว ก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- แนะนำอย่างยิ่งให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง - รูป 12
- หม้อ ตะกร้าหนึ่ง ฝาชั้นใน ถ้วยและทัพพีข้าว/ชุป สามารถล้างด้วยน้ำยาล้างจานได้ - รูป 13

หม้อ ตะกร้าหนึ่ง

- ไม่แนะนำให้ใช้ผงขัดและฟอยขัดที่เป็นเหล็ก
- หากมีอาหารติดอยู่ที่ก้นหม้อ แนะนำให้เทน้ำลงในหม้อเพื่อแช่สักครู่ก่อนล้าง
- ทำหม้อให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

การบำรุงรักษา

สำหรับหม้อ ให้ปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่างอย่างระมัดระวัง

- แนะนำไม่ให้หันหรือสับอาหารในหม้อ เพื่อเป็นการรักษาคุณภาพของหม้อ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่หม้อลงในหม้อหุงข้าวแล้ว
- ใช้ทัพพีพลาสติกที่ให้มากับเครื่อง หรือทัพพีไม้ และไม่ใช้เครื่องใช้ที่ทำจากโลหะเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงความเสียหายแก่พื้นผิวของหม้อ - รูป 14
- ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในหม้อ เพื่อการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากการกัดกร่อน
- สีของพื้นผิวหม้ออาจเปลี่ยนหลังการใช้งานครั้งแรก หรือเมื่อใช้งานไปสักระยะหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของสี เกิดจากไอน้ำและน้ำ ซึ่งไม่ส่งผลต่อการใช้งานหม้อหุงข้าว และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเช่นกัน หม้อหุงข้าวนี้ยังคงมีความปลอดภัยในการใช้งานแม้จะใช้อย่างต่อเนื่อง

ทำความสะอาดวาล์วแรงดันไมโคร

- เมื่อทำความสะอาดวาล์วแรงดันไมโคร กรุณาถอดวาล์วออกจากฝา - รูป 15 และเปิดโดยบิดไปยังตำแหน่ง "เปิด" - รูป 16a และ 16b หลังทำความสะอาดวาล์ว โปรดเช็ดให้แห้งและหันสามเหลี่ยมทั้งสองอันให้ตรงกัน และหมุนไปยังตำแหน่ง "ปิด" จากนั้นใส่กลับไปยังฝาของหม้อหุงข้าว - รูป 17a และ 17b

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษาชิ้นส่วนอื่น ๆ ของเครื่อง

- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว - รูป 18 ด้านในของฝาและสายด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ขัดลอก
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดด้านในของตัวเครื่อง เพราะจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อระบบตรวจจับความร้อน

คำแนะนำในการแก้ปัญหาทางเทคนิค

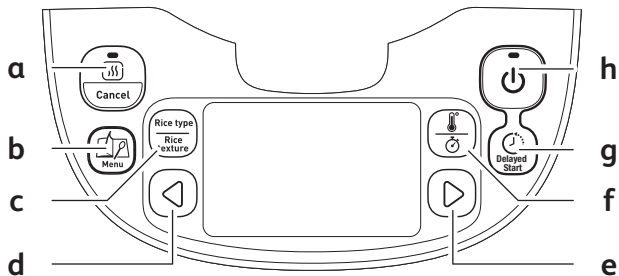
คำอธิบายข้อผิดพลาด	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างและไม่ทำงาน	ยังไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กในช่องสนิทแล้วหรือไม่
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างแต่มีการทำงาน	ปัญหาจากการเชื่อมต่อของไฟสัญญาณ หรือไฟสัญญาณเสียหาย	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
มีไอน้ำรั่วระหว่างการใช้งาน	ปิดฝาไมสนิท	เปิดฝาและปิดอีกครั้ง
	วาล์วแรงดันไมโครไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง	หยุดการทำอาหาร (ถอดปลั๊กเครื่อง) และตรวจสอบว่าวาล์วอยู่ครบ (2 ส่วนล็อกอยู่ด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝา หรือ ปะเก็นวาล์วแรงดันไมโครเสียหาย	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
ข้าวกึ่งสุกกึ่งดิบหรือสุกเกินไป	ใส่น้ำมากเกินไปหรือน้อยเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ปฏิบัติตามตารางสำหรับปริมาณน้ำ
ข้าวเหนียวสุกไม่พอ	ปล่อยให้ข้าวไว้เป็นเวลานาน	แช่ข้าวในปริมาณที่ต้องการเป็นเวลา 30 นาทีถึง 1 ชั่วโมง เหน่าทิ้ง และใส่ข้าวที่แช่แล้วลงในหม้อเพิ่มน้ำปริมาณ 1.1 ถ้วยต่อข้าว 1 ถ้วยลงในหม้อ

คำอธิบายข้อผิดพลาด	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่สามารถทำการอุ่นต่อเนื่องอัตโนมัติ (เครื่องยังคงอยู่ในสถานะการทำอาหาร หรือไม่ทำความร้อน)		ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
E0	วงจรของระบบตรวจจับด้านบนไม่สัมผัสกัน หรือลัดวงจร	ส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
E1	ระบบตรวจจับด้านล่างไม่สัมผัสกัน หรือลัดวงจร	
E4	ตรวจพบกำลังไฟสูงหรือต่ำ	หยุดใช้งานเครื่องและเริ่มโปรแกรมใหม่ หากเกิดปัญหาขึ้นซ้ำ ๆ กรุณาส่งไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม
E5	ขามหายไป	ใส่หม้อชั้นในลงในเครื่อง จากนั้นถอดปลั๊กและเสียบปลั๊กเครื่องอีกครั้ง แล้วเริ่มโปรแกรมใหม่

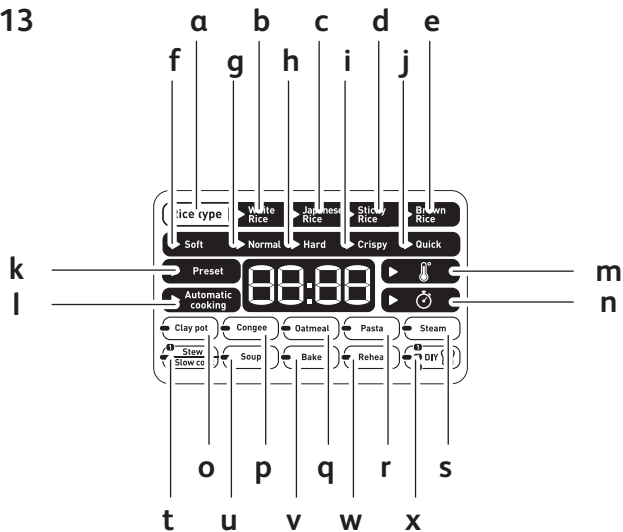
หมายเหตุ: หากหม้อชั้นในเสียรูปทรง ห้ามนำมาใช้งาน และเปลี่ยนใหม่ให้รับอะไหล่จากศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อรับการซ่อม

PANEL KAWALAN

12



13



BUTIRAN

- 1 Bakul Stim
 - 2 Penunjuk kapasiti untuk air dan beras
 - 3 Periuk boleh ditanggalkan
 - 4 Cawan sukatan
 - 5 Sudu nasi
 - 6 Sudu sup
 - 7 Penutup
 - 8 Penutup dalaman boleh ditanggalkan
 - 9 Injap tekanan mikro
 - 10 Butang membuka penutup
 - 11 Pemegang
 - 12 Panel Kawalan
 - a Kekunci "Kekal panas/Batal"
 - b Kekunci "Menu"
 - c Kekunci "Jenis Nasi/Tekstur Nasi"
 - d Kekunci "<"
 - e Kekunci ">"
 - f Kekunci "Suhu/Pemasa"
 - g Kekunci "Pratetap"
 - h Kekunci "Mula/Berhenti"
 - 13 Penunjuk Fungsi
 - a Fungsi "JENIS NASI"
 - b Fungsi nasi putih
 - c Fungsi nasi Jepun
 - d Fungsi pulut
 - e Fungsi nasi perang
 - f Fungsi nasi lembut
 - g Fungsi nasi biasa
 - h Fungsi nasi keras
 - i Fungsi nasi kerak
 - j Fungsi nasi cepat
 - k Fungsi pratetap
 - l Fungsi memasak automatik
 - m Fungsi suhu yang dilaraskan
 - n Fungsi memasak yang dilaraskan
 - o Fungsi periuk tanah liat
 - p Fungsi kongee
 - q Fungsi oatmeal
 - r Fungsi pasta
 - s Fungsi stim
 - t Fungsi memasak Rebus/Perlahan
 - u Fungsi Sup
 - v Fungsi Membakar
 - w Fungsi Memanaskan Semula
 - x Fungsi DIY
- 14 Bekas Rumah
- 15 Kabel Kuasa

MS

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

Keluarkan perkakas daripada pembungkus

- Keluarkan perkakas daripada pembalut dan keluarkan semua aksesori dan dokumen bercetak.
- Buka penutup dengan menolak butang pembuka pada bekas rumah - raj.1

Baca Arahan dengan teliti dan patuhi kaedah operasi.

Membersih perkakas

- Keluarkan periuk - raj.2, penutup dalaman dan injap tekanan – raj.3a dan 3b.
- Bersihkan periuk, injap dan penutup dalaman dengan menggunakan span dan cecair basuh pinggan mangkuk.
- Lap bahagian luar perkakas dan penutup sekali dengan menggunakan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Letakkan semua elemen balik kepada tempat asal. Pasangkan penutup dalaman ke tempat yang betul di atas penutup mesih. Letakkan penutup dalaman di belakang 2 selangka dan tolaknya di atas sehinggalah ia tetap. Pasangkan kabel yang boleh ditanggalkan ke dalam soket pada bahagian bawah pemasak.

UNTUK PERKAKAS DAN SEMUA FUNGSI

- Lap bahagian luar periuk dengan berhati-hati (terutama sekali di bawah) Pastikan tiada residu asing atau cecair di bawah periuk dan pada elemen pemanas - raj.5.
- Periuk harus digunakan untuk perkakas ini sahaja. Jangan letakkannya atas perkakas memasak yang lain (hob induksi).**
- Letakkan periuk ke dalam perkakas, pastikan ianya diletakkan dengan betul - raj.6.
- Pastikan penutup dalaman diletakkan dengan betul.
- Tutup penutup dengan betul apabila berbunyi "klik".
- Pasangkan kabel kuasa ke dalam soket bahagian asas pemasak dan masukkan ke dalam suis kuasa. Perkakas akan berdering dua "bip", dan semua penunjuk pada kotak kawalan akan menyala buat seketika. Mod memasak nasi ditetapkan sebagai program memasak lalai.
- Jangan sentuh elemen pemanasan apabila produk dipasang atau selepas memasak. Jangan bawa produk yang sedang digunakan sebaik sahaja selepas memasak.
- Perkakas ini hanya bertujuan untuk KEGUNAAN RUMAH/DALAMAN sahaja.**
- Jika anda ingin membatalkan atau menambah bunyi bip, tekan kekunci "MENU" selama 5 saat. Walaupun ketika bunyi "bip" dibatalkan, bunyi "bip" ketika memula dan berakhirnya memasak akan sentiasa berbunyi.
- Jika anda ingin membatalkan kekal memanaskan secara automatik sebelum memasak, sila tekan kekunci "Kekal Panas" selama 5 saat.

- Jika anda ingin mengubah tetapan masa dan suhu ketika memasak, tekan kekunci "Suhu/Masa Memasak" dan pilih semula masa dan suhu dengan menekan "<" dan ">". Selepas 5 saat, tanpa sebarang aksi, perkakas memasak nasi akan mula memasak mengikut tetapan yang baru.
- Anda boleh berhenti memasak dengan menekan kekunci "Mula/Berhenti" dengan cepat. Jika anda ingin menutup pemasak nasi anda, tekan kekunci "Mula/Berhenti" lama sedikit. Tekan sebarang kekunci untuk membuka perkakas anda.

Jangan sekali-kali meletakkan tangan anda pada bolong stim ketika memasak, kerana ada bahaya melecun - raj.10.

Jika proses memasak telah bermula dan anda ingin menukar menu memasak yang terpilih salah, tekan kekunci "KEKAL PANAS/BATAL" dan pilih semula menu yang anda ingini.

Hanya gunakan periuk dalam dengan perkakas.

Jangan tuang air atau meletakkan bahan-bahan masakan dalam perkakas tanpa periuk di dalam.

Kuantiti maksimum air + bahan masakan tidak patut melebihi petunjuk tertinggi di dalam periuk - raj.7.

RAJAH PROGRAM MEMASAK.

Program	Beras	Tekstur	Masa lalai	Lalai 5°C	Tetapan 5°C	Tetapan masa	Kekal panas		
Memasak nasi	Nasi Jepun	Lembut			auto		*		
		biasa							
		keras							
		kerak							
	Beras perang	Cepat							
	Nasi Biasa	biasa						auto	*
		Lembut						auto	*
		biasa							
		keras							
		kerak							
	Cepat								
	Pulut (melekat)	Lembut						auto	*
biasa									
keras									
kerak									
Cepat									

Program	Beras	Tekstur	Masa lalai	Lalai S°C	Tetapan S°C	Tetapan masa	Kekal panas	
Periuk tanah liat	Nasi Jepun	Lembut	10 min kemudian auto	140°C	100°C / 110°C / 120°C / 130°C / 140°C	2-20min	*	
		biasa						
		keras						
		kerak						
	Beras perang	Cepat					biasa	*
		biasa						
	Nasi Biasa	Lembut					*	
		biasa						
		keras						
		kerak						
	Pulut (melekat)	Cepat					*	
		Lembut						
biasa								
keras								
Kongee		60min	100°C	100°C	10m-2j	*		
Oatmeal		20min	100°C	100°C	5m-2j	*		
Pasta		12min	100°C	100°C	2-20min	-		
Stim		45min	100°C	100°C	5min-3j	*		
P1- Rebus		60min	90°C	90°C-100°C	20min-9j	*		
P2 - Masak perlahan		5j	90°C	80-90°C-100°C	30min-20j	*		
Sup		50min	100°C	100°C	10min-3j	*		
Bakar		45min	140°C	40°C / 60°C / 80°C / 100°C / 110°C / 120°C / 130°C / 140°C	5m-10j jika T°C <110°C 5min-2j jika T°C <130°C	-		
Panas semula		25min	100°C	80°C / 100°C	5m-1j	*		
DIY		30m	100°C	40°C / 60°C / 80°C / 100°C / 110°C / 120°C / 130°C / 140°C	5m-9j	*		
Panas		auto	80°C	80°C / 100°C	auto	*		

SARANAN UNTUK PEMASAKAN NASI YANG TERBAIK

MS

- Sebelum memasak, sukut beras dengan cawan penyukat dan bilas dengan air (nota: jangan bilas beras untuk masakan risotto).
- Ratakan beras dalam periuk memasak. Masukkan air sehingga mencapai tahap yang dikehendaki (Sukatan ditanda dalam cawan).
- Apabila nasi telah siap dan lampu petunjuk "kekal panas" beryala, kacau nasi dan biarkannya di dalam pemasak nasi untuk beberapa minit bagi memastikan nasi yang sempurna dengan butiran yang berasingan.

Rajah ini di bawah memberi panduan untuk memasak nasi:

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 cawan

Cawan sukatan	Berat beras	Tahap air dalam periuk (+ beras)	Hidangan
2	300 g	2 cawan penanda	3-4 orang
4	600 g	4 cawan penanda	5-6 orang
6	900 g	6 cawan penanda	8-10 orang
8	1200 g	8 cawan penanda	13-14 orang
10	1500 g	10 cawan penanda	16-18 orang

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Menyukat cawan beras	Berat beras	Tahap air dalam periuk (+ beras)	Hidangan
Beras putih bulat (beras Itali - selalunya seperti pulut)	6	870 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1450 g	10 cawan penanda	10-12 orang
Bijirin penuh beras Perang	6	887 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1480 g	10 cawan penanda	10-12 orang
Beras Risotto (jenis Arborio)	6	870 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1450 g	10 cawan penanda	10-12 orang

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Menyukat cawan beras	Berat beras	Tahap air dalam periuk (+ beras)	Hidangan
Pulut*	6	736 g	5 cawan penanda	7-8 orang
	10	1227 g	9 cawan penanda	10-12 orang
Beras perang	6	840 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1400 g	10 cawan penanda	10-12 orang
Beras Jepun	6	900 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1500 g	10 cawan penanda	10-12 orang
Beras wangi	6	870 g	6 cawan penanda	7-8 orang
	10	1450 g	10 cawan penanda	10-12 orang

*Nota: Anda boleh menyelaraskan tahap air mengikut citarasa anda untuk pulut.

Untuk tekstur Keras kurangkan kuantiti air.

KEKUNCI MENU

- Apabila perkakas dipasang dengan soket, pemasak nasi dipasang pada fungsi memasak nasi. Apabila anda menekan kekunci Menu, pemasak nasi memilih fungsi periuk Tanah Liat. Selepas DIY, anda akan kembali semula ke fungsi memasak. Periuk tanah liat → Kongee → Oatmeal → Pasta → Stim → Rebus/Masak Perlahan → Sup → Bakar → Panas semula → DIY
- Skrin paparan menunjukkan masa memasak lalai untuk setiap fungsi (Fungsi nasi dipaparkan “:00”), butang-buatng "Mula/Berhenti" dan "Kekal panas/Batal" akan berkelip dan fungsi yang berkaitan menyala.

- Letakkan perkakas atas permukaan kerja yang rata, stabil, dan tebat haba yang jauh daripada percikan air dan lain-lain sumber haba.
- Fungsi nasi ditetapkan sebagai fungsi lalai apabila perkakas dipasang. Skrin akan memaparkan "⏸" dan lampu "Mula/Berhenti" dan "Kekal panas/Batal" akan berkelip.
- Tuangkan kuantiti beras ke dalam periuk menggunakan cawan sukatan yang diberikan - raj.8. Kemudian isi dengan air sejuk sehingga mencecah tanda bercetak "CAWAN" dalam periuk - raj.9.
- Tutup dengan penutup.

Nota: Selalu tambahkan beras dahulu kecuali anda mempunyai terlalu banyak air.

Jenis beras boleh dipilih untuk fungsi memasak nasi: Beras Jepun, Beras putih, Pulut dan Beras Perang.



- Tekan kekunci "Jenis Beras/Tekstur beras" untuk memasukkan pilihan jenis beras. Kemudian tekan "<" dan ">" untuk memilih jenis beras yang diingini. Teks akan menyala mengikut kesesuaian.
- Jenis beras lalai adalah Beras putih jika anda tidak menetapkan.
- Jika anda perlu menukar tekstur beras, tekan kekunci "Jenis beras/ Tekstur beras" sekali lagi untuk memasukkan pilihan tekstur beras. Tekan "<" dan ">" untuk menukar tekstur beras.

Tekstur beras boleh dipilih untuk fungsi memasak nasi: Lembut, Biasa, Keras, Kerak dan Cepat. Untuk beras Perang, hanya tekstur normal yang boleh didapati.

- Tekstur beras lalai adalah Normal jika anda tidak menetapkan. Tekan kekunci "Mula/Berhenti", pemasak nasi akan memasukkan status memasak "Nasi", lampu "Mula" akan menyala, skrin akan berkelip "⏸". Piktogram "Memasak automatik" akan menyala.
- Pada akhir pemasakan, buzzer akan berdering beberapa kali. Pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

Nota: Jika anda memilih tekstur nasi Keras, ianya disarankan untuk mengurangkan kuantiti air. Sebagai contoh: tuang air sejuk sehingga mencapai tahap 9 cawan berbanding 10.

FUNGSI PERIUK TANAH LIAT

- Fungsi ini mempunyai 2 langkah memasak.
 - Langkah pertama adalah untuk menggoreng daging dan/atau sayuran
 - Langkah kedua adalah pemasakan nasi automatik
- Tekan kekunci menu untuk memilih fungsi Periuk Tanah liat. Skrin akan memaparkan masa lalai dan suhu lalai bagi langkah pertama memasak, lampu "Mula/Berhenti" dan "Kekal Panas/Batal" akan berkelip.
- Jika perlu, tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa bagi menggoreng dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Tekan "Suhu/Masa Memasak" sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan "<" dan ">". Kemudian tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Periuk tanah liat" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan juga suhu memasak.
- Pada pengakhiran menggoreng, pemasak nasi akan berbunyi bip beberapa kali, lampu "Mula/Berhenti" akanberkeli dan skrin akan terapar “”.
- Kemudian masukkan nasi ke dalam mangkuk, tutup penutup dan tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan masuk ke status memasak nasi automatik. Lampu "Mula/Berhenti" akan menyala, “” akan berkelip dan piktogram "Masa memasak automatik" akan menyala.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

Nota: Jika anda menggunakan beras perang, adalah disarankan agar anda rendam beras tersebut dalam air selama 45 minit sebelum memasaknya.

FUNGSI KONGEE

- Tekan kekunci "menu" untuk memilih fungsi "Kongee". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai, lampu pada "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah. Lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau. Lampu "Kongee" akan menyala.
- Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.

- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Kongee" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan piktogram "Masa memasak automatik" menyala.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

FUNGSI OATMEAL

- Tekan kekunci "menu" untuk memilih fungsi "Oatmeal". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai, lampu pada "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah. Lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau. Lampu "Oatmeal" akan menyala.
- Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Oatmeal" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan piktogram "Masa memasak automatik" menyala.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

FUNGSI PASTA

Ketika fungsi pasta, penutup harus kekal terbuka.

- Untuk memasak pasta adalah penting untuk tunggu sehingga air mencecah suhu yang bersesuaian sebelum memasukkan pasta.
- Tekan kekunci "menu" untuk memilih fungsi "Pasta". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai dan suhu lalai, lampu "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah dan lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau.
- Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak.
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Multicooker akan memasuki status "Pasta" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal.
- Penutup harus ditutup ketika air sedang mendidih.

- Multicooker akan berbunyi bip apabila air berada di tahap suhu yang bersesuaian. Masukkan pasta dalam air, biarkan penutup terbuka dan tekan kekunci "Mula/Berhenti" sekali lagi untuk memulakan pemasakan. Jika pengguna tidak menekan kekunci "Mula/Berhenti" masa memasak tidak akan bermula dan multicooker akan kekalkan air pada suhu yang sama.
- Pada akhir pemasakan, buzzer akan berdering beberapa kali.
Kekal panas automatik tidak didapati untuk fungsi "Pasta".

FUNGSI STIM

- Tekan kekunci "menu" untuk memilih fungsi "Stim". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai dan suhu lalai, lampu "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah dan lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau. Lampu "Stim" akan menyala.
- Jika perlu, tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Stim" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan piktogram "Masa memasak automatik" menyala.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.
- Gunakan bakul stim yang diberikan dengan perkakas dan letakkannya di dalam mangkuk - raj. 4.

FUNGSI REBUS/MASAK PERLAHAN

- Tekan kekunci "Menu" untuk memilih fungsi "Rebus/Masak Perlahan". Gunakan kekunci "<" dan ">" untuk memilih P1 bagi Rebus atau P2 untuk Masak perlahan. Skrin akan memaparkan masa memasak lalai dan suhu lalai, lampu "Mula/Berhenti" dan "Kekal panas/Batal" akan berkelip.
- Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Tekan "Suhu/Masa Memasak" sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan "<" dan ">".
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status "Rebus/Masak Perlahan" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan

skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal.

- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

MS

FUNGSI SUP

- Tekan kekunci "Menu" untuk memilih fungsi "Sup". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai, lampu pada "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah. Lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau. Lampu "Sup" akan menyala.
- Jika perlu, tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Anda tidak boleh mengubah suhu memasak untuk fungsi ini.
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Sup" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan piktogram "Masa memasak automatik" menyala.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

FUNGSI MEMBAKAR

- Tekan kekunci "menu" untuk memilih fungsi "Membakar". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai dan suhu lalai, lampu "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah dan lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau.
 - Jika perlu, tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Tekan "Suhu/Masa Memasak" sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan "<" dan ">".
 - Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Bakar" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan juga suhu memasak.
 - Pada akhir pemasakan, buzzer akan berdering beberapa kali.
 - **Diantara 40-110°C, julat masa memasak adalah 5min -10j**
 - **Diantara 120-140°C, julat masa memasak adalah 5min -2j**
- Kekal panas automatik tidak didapati untuk fungsi "Bakar".

31

FUNGSI MEMANASKAN SEMULA

- Tekan kekunci "Menu" untuk memilih fungsi "Panas semula". Skrin akan memaparkan masa memasak lalai dan suhu lalai, lampu "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah dan lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau.
- Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa memasak. Tekan "Suhu/Masa Memasak" sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan "<" dan ">".
- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "Panas semula" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan juga suhu memasak.
- Pada pengakhiran memasak, buzzer akan berdering beberapa "bip", pemasak nasi akan masuk ke status kekal panas dengan petunjuk "Kekal Panas" terpasang dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.

AWAS

- Makanan yang sejuk tidak patut melebihi 1/2 daripada kandungan Multicooker. Telampau banyak makanan tidak boleh dipanaskan secara menyeluruh. Penggunaan "Panas semula" beberapa kali atau makanan yang terlalu sedikit akan menyebabkan makanan hangus dan satu lapisan kerak pada bahagian bawah periuk.
- Adalah disarankan agar jangan memanaskan semula bubur yang pekat, atau ianya akan menjadi pes.
- Jangan memanaskan semula makanan sejuk yang disimpan terlalu lama untuk mengelak bau yang kurang enak.
- Adalah disarankan untuk mengacau makanan ketika dipanaskan semula.

FUNGSI DIY

- Tekan kekunci "Menu" untuk memilih fungsi "DIY" dan pemasak nasi akan mula memasuki status tetapan "DIY" dengan skrin yang memaparkan masa memasak lalai dan suhu memasak, dan lampu "Mula/Berhenti" akan berkelip warna merah dan lampu "Kekal panas/Batal" akan berkelip warna hijau.
- Anda boleh melaraskan tahap suhu yang kekal dan masa memasak jika perlu. Tekan kekunci "Suhu/Masa memasak" untuk mengaktifkan fungsi tetapan masa dan kemudian tekan "<" dan ">" untuk mengubah masa

memasak. Tekan "Suhu/Masa Memasak" sekali lagi untuk mengubah suhu dengan menekan "<" dan ">".

- Tekan kekunci "Mula/Berhenti". Pemasak nasi akan memasuki status memasak "DIY" dengan lampu "Mula/Berhenti" menyala dan skrin akan memaparkan masa memasak yang tinggal dan juga suhu memasak.
- Pada akhir pemasakan, buzzer akan berdering beberapa kali.

Nota:

- Pemasak nasi akan mengingatkan tetapan suhu terakhir dan masa memasak DIY untuk kegunaan anda seterusnya. Setelah menekan kedua-dua "<" dan ">" secara serentak, pemasak nasi akan berbunyi "bip" dan kembali semula ke suhu lalai dan masa memasak lalai.
- Untuk melindungi perkakas, terdapat tetapan had suhu/masa dalam fungsi DIY:
Diantara 40-100°C, julat masa memasak adalah 5min -9j
Diantara 110-160°C, julat masa memasak adalah 5min -2j
- Suhu (varians +/-10°C) dijangkakan pada sesetengah waktu.

FUNGSI KEKAL PANAS/BATAL

- Tekan kekunci "Kekal panas/Batal" di bawah status "standby", lampu "Kekal panas/Batal" akan menyala, skrin akan memaparkan "00:00" dan skrin akan mula mengira masa kekal panas.
- Tekan kekunci "Kekal panas/Batal" di bawah tetapan fungsi atau status memasak akan batal semua data tetapan dan bertukar ke status "standby".
- Anda boleh mengeluarkan kekal panas automatik untuk masakan seterusnya hanya dengan menekan kekunci "Kekal panas/Batal" selama 5 saat. Lampu "Kekal panas/Batal" akan berhenti menyala. Jika anda ingin menetapkan kekal panas automatik, tekan kekunci sekali lagi selama 5 saat.

Saranan: untuk mendapatkan kesedapan makanan terbaik, sila hadkan kekal panas kurang dari 12 jam.

FUNGSI PRATETAP

- Tetap bersesuaian dengan masa memasak berakhir.
- Fungsi ini boleh didapati untuk semua fungsi kecuali "Fungsi Periuk tanah liat".
- Untuk menggunakan fungsi Pratetap, pilih program memasak dan masa memasak terlebih dahulu. Kemudian, tekan kekunci "Pratetap" dan pilih masa pratetap. Tekan setiap kekunci "<" dan ">" untuk menaikkan dan menurunkan masa mula pratetap. Masa pratetap ralat akan berubah

bergantung kepada masa memasak yang dipilih. Julat pratetap adalah dari 1 hingga 24 jam.

- Apabila anda telah memilih masa pratetap yang diperlukan, tekan kekunci “Mula/Berhenti” untuk masuk status memasak, lampu “Mula/Berhenti” akan menyala dan skrin akan memaparkan jumlah masa yang telah anda pilih dan piktogram pratetap akan menyala.
- Apabila piktogram pratetap hilang, pemasak nasi akan memasuki status memasak.

KETIKA SELESAI MEMASAK

- Buka penutup - raj. 1.
- Sarung tangan harus digunakan apabila memegang periuk memasak - raj. 11.
- Hidangkan makanan menggunakan sudu yang disediakan dengan perkakas and dan tutup semula penutup.
- 24 jam merupakan masa kekal panas yang maksimum.
- Tekan “Kekal panas/Batal” untuk menghentikan status kekal panas.
- Cabut perkakas daripada soket.

MEMBERSIH DAN PENYELENGGARAAN

- Pastikan pemasak nasi dicabut dan sejuk sepenuhnya sebelum membersihkan dan menyelenggara.
- Adalah disarankan untuk membersihkan perkakas setiap kali selepas penggunaan dengan menggunakan span - raj. 12.
- Periuk, bakul stim, penutup dalaman, dan cawan dan sudu-sudu nasi dan sup boleh dibasuh dengan pembasuh pinggan mangkuk - raj. 13.

Periuk, bakul stim

- Serbuk pembersih dan span besi tidak disarankan.
- Jika makanan terlekat di bahagian bawah, anda boleh masukkan air dalam periuk untuk direndam sebelum dibasuh.
- Keringkan periuk dengan teliti.

Penjagaan periuk

Untuk periuk, ikuti arahan di bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan penyelenggaraan berkualiti periuk, adalah disarankan agar tidak memotong makanan di dalam periuk.
- Pastikan anda meletak periuk balik ke dalam pemasak nasi.
- Gunakan sudu plastik yang diberikan atau sudu kayu dan jangan menggunakan alatan besi untuk mengelak kerosakan pada permukaan periuk - raj. 14.

- Untuk mengelak sebarang risiko berkarat, jangan masukkan cuka ke dalam periuk.
- Warna pada permukaan periuk mungkin berubah selepas digunakan buat pertama kali atau selepas penggunaan jangka masa yang lama. Perubahan warna ini disebabkan oleh tindakan stim dan air dan ianya tidak memberi kesan kepada penggunaan pemasak nasi, ataupun bahaya untuk kesihatan anda. Ianya selamat untuk digunakan seterusnya.

Membersihkan injap tekanan mikro

- Apabila membersihkan injap tekanan mikro, sila keluarkannya daripada penutup – raj.15 dan bukannya dengan memutar mengikut ara "buka" – raj.16a dan 16b. Selepas membersihkan, sila lap dengan kering dan satukan dua segi tiga dalam dua bahagian dan putar mengikut arah "tutup", kemudian letakkan semula ke penutup pemasak nasi - raj. 17a dan 17b.

Membersih dan menjaga bahagian perkakas yang lain

- Bersihkan bahagian luar Pemasak nasi - raj. 18, dalam penutup dan kabel dengan kain yang lembap dan lap sampai kering. Jangan gunakan produk yang kasar.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan bahagian dalam badan perkakas kerana ia boleh merosakkan sensor haba.

PANDUAN TROUBLESHOOTING TEKNIKAL

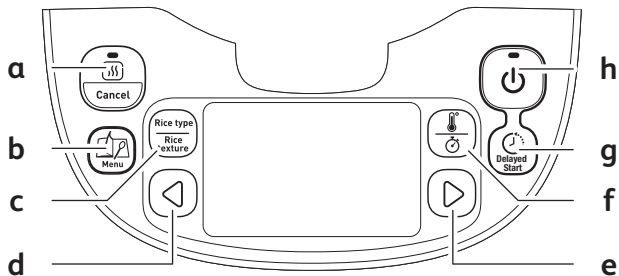
Keterangan kerosakan	Punca	Penyelesaian
Sebarang petunjuk lampu tidak menyala dan tiada haba.	Pemasak nasi tidak dipasang.	Pastikan plag utama dimasukkan ke dalam unit dengan betul.
Sebarang petunjuk lampu tidak menyala dan tiada haba.	Masalah dengan sambungan lampu petunjuk atau lampu petunjuk rosak.	Hantar ke pusat servis yang dibenarkan.
Kebocoran stim ketika digunakan.	Penutup tida ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula penutup.
	Injap tekanan mikro tidak diletakkan dengan betul.	Berhenti memasak (cabut produk) dan semak jika injap adalah lengkap (2 bahagian yang dikunci bersama) dan diletakkan dengan betul.
	Penutup atau gasket injap tekanan rosak.	Hantar ke pusat servis yang dibenarkan.

Keterangan kerosakan	Punca	Penyelesaian
Nasi separuh masak atau terbih masak.	Telalu banyak atau tidak cukup air berbanding kuantiti beras.	Rujuk ke jadual untuk kuantiti air.
Beras pulut tidak dimasak sepenuhnya.	Beras telah dibuka untuk masa yang lama.	Rendam kuantiti beras yang diingini selama 30 minit sehingga 1 jam. Buang air, dan letakkan beras yang direndam ke dalam mangkuk. Tambahkan 1.1 cawan air bagi setiap cawan beras dalam mangkuk.
Kekal panas automatik gagal (produk kekal dalam status memasak, atau tiada haba).		Hantar ke pusat servis yang dibenarkan untuk dibaiki.
E0	Sensor pada bahagian atas litar terbuka atau litar pintas.	Hantar ke pusat servis yang dibenarkan untuk dibaiki.
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau litar pintas.	
E4	Voltan tinggi atau rendah dikenalpasti	Hentikan perkakas dan mulakan semula program. Jika masalah berulang, sila hantar ke pusat servis yang dibenarkan untuk dibaiki.
E5	Tiada mangkuk.	Letakkan periuk dalaman ke dalam perkakas, kemudian cabut dan pasang semula perkakas dan akhir sekali mulakan semula program.

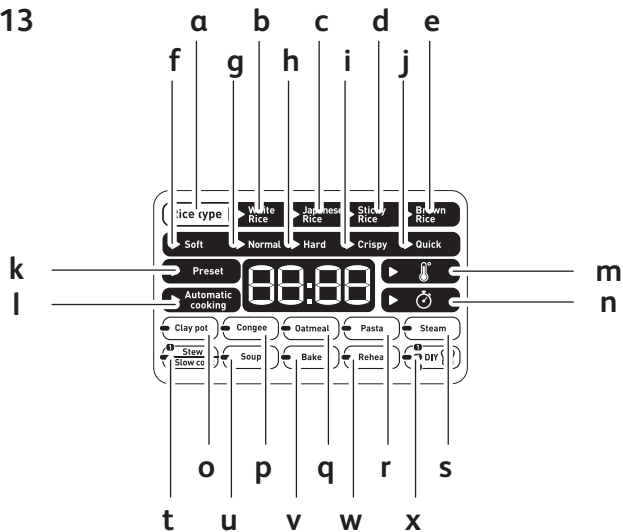
Kenyataan: Jika periuk dalaman rosak, jangan gunakannya lagi dan dapatkan gantian daripada pusat servis yang dibenarkan untuk dibaiki.

控制面板

12



13



說明

- 1 蒸盤
 - 2 水和米的容量刻度
 - 3 可移除式內鍋
 - 4 量杯
 - 5 飯勺
 - 6 湯勺
 - 7 鍋蓋
 - 8 可移除式內蓋
 - 9 微壓閥
 - 10 打開蓋子的按鈕
 - 11 把手
 - 12 控制面板
 - a 「Keep warm/Cancel」
(保溫/取消) 按鍵
 - b 「Menu」(選單) 按鍵
 - c 「Rice type/Rice texture」(米飯種類/
米飯口感) 按鍵
 - d 「<」 鍵
 - e 「>」 鍵
 - f 「Temperature/Timer」
(溫度/設定時間) 鍵
 - g 「Preset」
(預校時間) 鍵
 - h 「Start/Stop」
(開始/停止) 鍵
 - 13 功能指示燈
 - a 「RICE TYPE」
(米飯種類) 功能
 - b 白米功能
 - c 日本米功能
 - d 糯米功能
 - e 糙米功能
 - f 軟飯口感功能
 - g 一般口感功能
 - h 硬飯口感功能
 - i 鍋巴口感功能
 - j 快煮功能
 - k 預校時間功能
 - l 自動煮飯功能
 - m 調整溫度功能
 - n 調整烹調時間功能
 - o 煲仔飯功能
 - p 煲粥功能
 - q 燕麥粥功能
 - r 意大利麵功能
 - s 蒸煮功能
 - t 炆煮/慢煮功能
 - u 煲湯功能
 - v 烘焗功能
 - w 翻熱功能
 - x 自訂功能
- 14 外殼
 - 15 電線

初次使用前

打開電飯煲包裝

- 將電飯煲從包裝中取出，並拿出所有配件和書面文件。
- 按下開關打開蓋子 - 圖 1。

閱讀指示並小心遵守操作方法。

清潔家電

- 拿起內鍋 - 圖 2，內蓋和微壓閥 - 圖 3a 和 3b。
- 使用海綿和洗碗精來清潔內鍋、微壓閥和內蓋。
- 用濕毛巾擦拭電飯煲和蓋子的外部。
- 仔細晾乾。
- 將所有組件放回原本的位置。將內蓋裝在電飯煲頂蓋正確的位置。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

- 仔細擦拭內鍋外部（尤其是底部）。確定內鍋底部和翻熱元件沒有不明的殘留物或液體 - 圖 5
- 內鍋只能在此電器內使用。千萬不能放在其他烹調電器上（電磁爐）。
- 將內鍋放入電器中，並確保放置正確 - 圖 6。
- 確定內蓋正確擺放。
- 蓋好蓋子，要聽到「咔」一聲。
- 將電線插入多功能電飯煲底部的插口，然後插進插座中。電器會發出兩聲「嗶」，所有控制面板的指示燈會立即亮起。煮飯功能設定為預設值。
- 在產品插電時或剛使用完後請勿碰觸翻熱元件。不要搬動使用中或剛使用完的產品。
- **本家電僅能在室內/家中使用**
- 如果您想要取消或設定嗶聲，按住「Menu」5 秒。即使您取消「嗶」的音效，開始煮飯和停止時音效能會出現。
- 如果您想要在煮飯前取消自動保溫，請按住「Keep Warm」5 秒。
- 如果您想要在煮飯時變更時間和溫度設定，請按住「Temperature/ Cooking time」，並按「<」和「>」來重新選擇時間和溫度。5 秒鐘後若無任何動作，電飯煲會使用新的設定開始煮飯。
- 您可以按一下「Start/Stop」鍵來停止煮飯。如果您想要關閉電飯煲，請長按「Start/Stop」。點按任何按鍵來啟動電器。

手切勿在烹調期間接近蒸氣口，以免燙傷 - 圖 10。

如烹調程序已經開始，您想更改已選的烹調功能，請按「KEEP WARM/CANCEL」鍵，然後重新選擇您所需的功能。

只使用電飯煲提供的內鍋。

請勿在未放置內鍋的情況下放水或任何食材到電飯煲內。

最高水量 + 食材不應該超過內鍋的最高水位 - 圖 7。

烹調說明表

模式	米	口感	預設時間	預設溫度	溫度設定	時間設定	保溫												
煮飯	日本米	軟			自動		*												
		一般																	
		硬																	
		鍋巴																	
	糙米	快速																	
		一般																	
	一般白米	軟					自動				*								
		一般																	
		硬																	
		鍋巴																	
	糯米 (具黏性)	快速									自動				*				
		軟																	
一般																			
硬																			
煲仔飯	日本米	軟	10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘									*				
		一般																	
		硬																	
		鍋巴																	
	糙米	快速					10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘					*				
		一般																	
	一般白米	軟													10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘	*
		一般																	
		硬																	
		鍋巴																	
	糯米 (具黏性)	快速									10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘					*
		軟																	
一般																			
硬																			
糯米 (具黏性)	快速	10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘	*													
	軟																		
	一般																		
	硬																		
糯米 (具黏性)	快速					10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘	*									
	軟																		
	一般																		
	硬																		
糯米 (具黏性)	快速									10分鐘後 進入自動 功能	140°C	100°C/110°C/ 120°C/130°C/ 140°C	2-20分鐘	*					
	軟																		
	一般																		
	硬																		

模式	米	口感	預設時間	預設溫度	溫度設定	時間設定	保溫
	煲粥		60分鐘	100°C	100°C	10分鐘 - 2小時	*
	熬粥		20分鐘	100°C	100°C	5分鐘 - 2小時	*
	意大利麵		12分鐘	100°C	100°C	2-20分鐘	-
	蒸煮		45分鐘	100°C	100°C	5分鐘 - 3小時	*

模式	米	口感	預設時間	預設溫度	溫度設定	時間設定	保溫
	P1 - 炊煮		60 分鐘	90°C	90-110°C	20 分鐘 - 9 小時	*
	P2 - 慢煮		5 小時	90°C	80-90°C-100°C	30 分鐘 - 20 小時	*
	煲湯		50 分鐘	100°C	100°C	10 分鐘 - 3 小時	*
	烘焗		45 分鐘	140°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	若溫度 <110°C 可設定 5 分鐘 - 10 小時 若溫度 > 130°C 可設定 5 分鐘 - 2 小時	-
	翻熱		25 分鐘	100°C	80°C / 100°C	5 分鐘 - 1 小時	*
	自訂		30 分鐘	100°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5 分鐘 - 9 小時	*
	保溫		自動	80°C	80°C-100°C	自動	*

達至最佳煮飯效果的建議

- 在煮飯前，用量杯量好米，並用水清洗（注意：炊煮飯不用洗米）。
- 將米均勻的放進電飯煲中。加水，直到對應的水位（累加水位單位是以杯計算）。
- 米飯煮好後，「Keep Warm」指示燈會亮起，為讓米飯顆粒分明，請攪拌米飯，然後讓米飯留在鍋中數分鐘。

以下表格為煮飯參考指南：

白米烹調指南 - 10 杯

量杯	米的重量	水在鍋中的高度 (+ 米)	供應人數
2	300 克	2 杯	3-4 人
4	600 克	4 杯	5-6 人
6	900 克	6 杯	8-10 人
8	1200 克	8 杯	13-14 人
10	1500 克	10 杯	16-18 人

其他總類米飯的烹煮指南

米的種類	米杯	米的重量	水在鍋中的高度 (+ 米)	供應人數
圓白米 (意大利米 - 較具黏性)	6	870 克	6 杯	7-8 人
	10	1450 克	10 杯	10-12 人
全穀糙米	6	887 克	6 杯	7-8 人
	10	1480 克	10 杯	10-12 人
炆煮飯 (意大利圓米)	6	870 克	6 杯	7-8 人
	10	1450 克	10 杯	10-12 人
糯米*	6	736 克	5 杯	7-8 人
	10	1227 克	9 杯	10-12 人
糙米	6	840 克	6 杯	7-8 人
	10	1400 克	10 杯	10-12 人
日本米	6	900 克	6 杯	7-8 人
	10	1500 克	10 杯	10-12 人
香米	6	870 克	6 杯	7-8 人
	10	1450 克	10 杯	10-12 人

*注：您可以依照您個人對飯粒黏度的喜好調整水位。
若要煮出較硬的口感，請減少水量。

MENU 按鍵

- 在電飯煲插電時，電飯煲便開啟煮飯功能。當您按下 Menu 鍵，電飯煲會選擇煲仔飯功能。在自訂功能之後，您會返回煮飯功能。煲仔飯 → 煲粥 → 燕麥粥 → 意大利麵 → 蒸煮 → 炆煮/慢煮 → 煲湯 → 烘焗 → 翻熱 → 自訂
- 螢幕會顯示每項功能的預設烹調時間 (煮飯功能會顯示「1:11」)，「Start/Stop」和「Keep warm/Cancel」按鈕燈閃會爍，相關的功能燈會亮起。

煮飯功能：米飯種類 / 米飯口感按鍵

- 將電飯煲放在平坦、穩固、防熱的表面，遠離水的潑濺和任何其他熱源。
- 電飯煲插電且啟動時，煮飯功能為預設功能。螢幕會顯示「:::」，「Start/Stop」和「Keep warm/Cancel」的指示燈會開始閃爍。
- 使用提供的量杯在鍋中倒入必要的米量 - 圖 8。然後加入冷水，直到達到鍋內相應的水位 - 圖 9。
- 蓋上蓋子。

注：永遠都先放米，不然水量會過多。

煮飯功能可以選擇一種米：日本米、白米、糯米和糙米

- 按「Rice type/Rice texture」鍵進入米飯種類選擇功能。然後按「<」和「>」來選擇米飯種類文字會依序閃爍。
- 若您沒有做選擇，預設的類型會是白米。
- 如果您需要變更米飯口感，請再次按下「Rice type/Rice texture」鍵進入米飯口感選擇功能。按下「<」和「>」來變更米飯口感。

煮飯功能可以選擇一種米飯口感：軟、一般、硬、鍋巴、快煮。針對糙米只能選擇一般口感。

- 若您沒有做選擇，預設的類型會是一般。

按下「Start/Stop」鍵，電飯煲會進入「Rice」烹煮狀態，「Start」會亮起，螢幕會閃爍「:::」，「Automatic cooking」圖示將會亮起。

- 在烹調完成時，電飯煲將會響起提示音。電飯煲會進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕會開始計算保溫的時間。

注：如果您選擇硬米口感，建議您減少水量。舉例來說：放 9 杯水而非 10 杯。

煲仔飯功能

- 本功能有兩個烹調步驟。
 - 第一步驟是翻炒肉類和/或蔬菜
 - 第二步驟是自動煮飯
- 按下「Menu」鍵後選擇「Clay Pot」功能。螢幕會顯示第一個烹調步驟的預設時間和預設溫度，「Start/Stop」和「Start/Stop」的指示燈會閃爍。
- 必要時，按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用翻炒的時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。再次按下「Temperature/Cooking time」並按「<」和「>」來變更溫度。然後按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Clay pot」狀態，「Start」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間和烹調溫度。

- 在翻炒完後，電飯煲會發出數聲提示音，「Start/Stop」的指示燈將會閃爍，螢幕會顯示「:::」。
 - 然後將米放到碗中，蓋上蓋子並按「Start/Stop」鍵。電飯煲會進入自動煮飯狀態。「Start/Stop」亮起，「:::」會閃爍，「Automatic cooking」圖示將會亮起。
 - 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- 注：如果您使用糙米，烹煮前建議您先將米浸泡在熱水中 45 分鐘。**

煲粥功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Congee」功能。螢幕會顯示預設的烹煮時間，「Start/Stop」會開始閃爍紅燈。「Keep warm/Cancel」會閃爍綠燈。「Congee」指示燈會亮起。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。您無法變更此功能的烹煮溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Congee」狀態，「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間，「Automatic cooking time」圖示也會亮起。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

燕麥粥功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Oatmeal」功能。螢幕會顯示預設的烹煮時間，「Start/Stop」會開始閃爍紅燈。「Keep warm/Cancel」會閃爍綠燈。「Oatmeal」指示燈會亮起。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。您無法變更此功能的烹煮溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Oatmeal」狀態，「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間，「Automatic cooking time」圖示也會亮起。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

意大利麵功能

在使用意大利麵功能時，蓋子必須維持打開的狀態。

- 若要烹煮意大利麵，最重要的是等到水溫適當時才加入意大利麵。
- 按下「Menu」鍵後選擇「Pasta」功能。螢幕顯示預設烹調時間，「Start/Stop」指示燈會閃爍紅燈，「Keep warm/Cancel」閃爍綠燈。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮意大利麵時間。
- 按下「Start/Stop」鍵。多功能電飯煲進入「Pasta」狀態，「Start/Stop」燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 在水沸騰時蓋子必須是蓋上的。
- 在水達到適當溫度時，多功能電飯煲會發出嗶聲。將意大利麵放進水中，蓋子打開，按住「Start/Stop」開始計時。如果使用者沒有按下「Start/Stop」鍵，烹調不會開始，多功能電飯煲的水溫將保持不變。
- 在烹調完成時，提示音將會響起。
「Pasta」功能無法使用自動保溫。

ZH

蒸煮功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Steam」功能。螢幕顯示預設烹調時間，「Start/Stop」指示燈會閃爍紅燈，「Keep warm/Cancel」閃爍綠燈。「Steam」指示燈會亮起。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。您無法變更此功能的烹煮溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Steam」狀態，「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間，「Automatic cooking time」圖示也會亮起。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- 使用家電提供的蒸網，並將其放在鍋中 - 圖 4。

炆煮/慢煮功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Stew/Slow cook」功能。使用「<」和「>」鍵來選擇 P1 的炆煮或 P2 的慢煮。螢幕顯示預設烹調時間和溫度。「Start/Stop」和「Keep warm/Cancel」會開始閃爍。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。再次按下「Temperature/Cooking time」並按「<」和「>」來變更溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Stew/Slow cook」狀態。「Start/Stop」燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態。「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

煲湯功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Soup」功能。螢幕會顯示預設的烹煮時間。「Start/Stop」會開始閃爍紅燈。「Keep warm/Cancel」會閃爍綠燈。「Soup」指示燈會亮起。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。您無法變更此功能的烹煮溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Soup」狀態。「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間。「Automatic cooking time」圖示也會亮起。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態。「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

烘焗功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Bake」功能。螢幕顯示預設烹調時間。「Start/Stop」指示燈會閃爍紅燈。「Keep warm/Cancel」閃爍綠燈。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。再次按下「Temperature/Cooking time」並按「<」和「>」來變更溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Bake」狀態。「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間以及烹調溫度。
- 在烹調完成時，電飯煲將會響起數聲「嗶」提示音。
- 40-110°C 的烹調時間設定範圍為 5 分鐘至 10 小時。
- 120-140°C 的烹調時間設定範圍為 5 分鐘至 2 小時。
- 「Bake」功能無法使用自動保溫。

翻熱功能

- 按下「Menu」鍵後選擇「Reheat」功能。螢幕顯示預設烹調時間和溫度，「Start/Stop」指示燈會閃爍紅燈，「Keep warm/Cancel」閃爍綠燈。
- 按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。再次按下「Temperature/Cooking time」並按「<」和「>」來變更溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「Reheat」狀態，「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間以及烹調溫度。
- 烹調完畢，會有數聲「嗶」聲響起，電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

注意

- 冷凍食物不應超過電飯煲容量的二分之一。食物過多會難以徹底翻熱。重複使用「Reheat」功能或食物太少，會導致食物燒焦及內鍋底部變硬。
- 不建議重新翻熱濃稠的粥，因其可能變成糊狀。
- 為免發出異味，請勿重新翻熱冷藏已久的食物。
- 建議在重新翻熱時攪拌食物。

自訂功能

- 請按下「Menu」鍵來選取「DIY」功能，電飯煲會進入「DIY」設定狀態，同時螢幕會顯示預設的烹調時間和溫度，「Start/Stop」會閃爍紅燈，「Keep warm/Cancel」會閃爍綠燈。
- 如有需要，您可調節特定溫度及烹調時間。按下「Temperature/Cooking time」鍵來啟用時間設定功能，然後按「<」和「>」來變更煮飯時間。再次按下「Temperature/Cooking time」並按「<」和「>」來變更溫度。
- 按下「Start/Stop」鍵。電飯煲進入「DIY」狀態，「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示剩餘的烹調時間以及烹調溫度。
- 在烹調完成時，電飯煲將會響起數聲「嗶」提示音。

注：

- 電飯煲可紀錄對上一次的自訂溫度及烹調時間設定，以便下次使用。在同時長按住「<」和「>」後，電飯煲會發出「嗶」聲，並回復到預設溫度和烹調時間。
- 為保護家電，自訂功能有溫度/時間設定限制：
40-100°C 的烹調時間設定範圍為 5 分鐘至 9 小時。
110-160°C 的烹調時間設定範圍為 5 分鐘至 2 小時。
- 溫度偶然會出現介乎 +/- 10°C 的誤差。

保溫/取消功能

- 在待機狀態下按「Keep warm/Cancel」鍵，該燈會亮起，螢幕會顯示「00:00」並開始計算保溫時間。
- 在功能設定或烹調狀態按「Keep warm/Cancel」(保溫/取消)鍵，所有設定會消取並轉為待機狀態。
- 只要按住「Keep warm/Cancel」5 秒，就可移除下次烹煮的自動保溫功能。「Keep warm/Cancel」指示燈會停止閃爍。如果您想要設定自動保溫，請再次按住該鍵 5 秒。

建議：為保存最佳食物風味，請儘量不要保溫超過 12 小時。

預校時間功能

- 烹調將在預校時間後結束。
- 所有模式都可以使用本功能，除了「Clay pot」除外。
- 要使用延遲啟動功能，請先選取烹調程序和烹調時間。然後按「Preset」(預校時間)選取延遲烹調時間。每按一下「<」及「>」，可增加或減少延遲開始烹調的時間。預校的預校時間會因應所選的烹調時間而改變。預校時間的範圍是由 1 到 24 小時。
- 在選取所需的預定時間後，請按「Start/Stop」鍵以進入烹調狀態。「Start/Stop」指示燈會亮起，螢幕會顯示你所選的時間，預校時間的圖示也會亮起。
- 預校圖示消失後，電飯煲便進入烹調狀態。

烹調完畢時

- 打開蓋子 - 圖 1。
- 在移動電飯煲時必須使用手套 - 圖 11。
- 使用電飯煲提供的湯匙來舀取食物，然後重新蓋上蓋子。
- 最多保溫 24 小時。
- 按下「Keep warm/Cancel」來解除保溫狀態。
- 拔除家電插頭

- 在清潔與保養前確保電飯煲的插頭已經拔除並完全冷卻。
- 建議在每次使用後用海綿清潔 - 圖 12。
- 內鍋、蒸盤、內蓋、米杯和飯勺、湯勺都可用洗碗機洗 - 圖 13。

內鍋和蒸盤

- 不建議使用砂粉及鋼絲刷。
- 如果食物沾黏到底部，您也許需要在鍋中放水，浸泡一陣子中再清洗。
- 仔細晾乾內鍋。

保養內鍋

保養內鍋請仔細參照下列步驟：

- 為了確保內鍋保養的品質，不建議您在鍋內切割食物。
- 務必將內鍋放回電飯煲內。
- 使用附送的塑膠勺或木勺，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面 - 圖 14。
- 為了避免生鏽，請勿在鍋中放醋。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。顏色出現變化是因為蒸氣和水的作用，不會影響電飯煲的作用，也不會危害您的健康。繼續使用電飯煲安全無虞。

清洗微壓閥

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

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 用濕布擦拭電飯煲外部 - 圖 18、鍋蓋內側及電源線，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，以免損壞熱感應器。

技術問題疑難排解指南

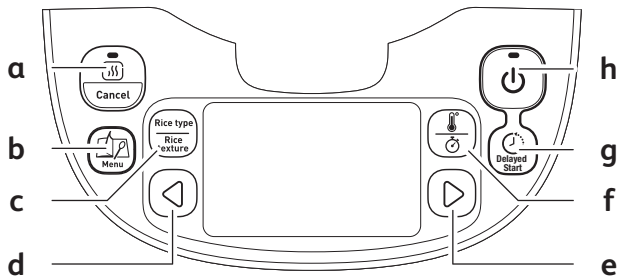
故障描述	原因	解決方法
指示燈不會亮也無法翻熱。	電飯煲沒有插上電。	確認主插頭有插好。
指示燈不會亮但可以翻熱。	指示燈的線路出現問題或指示燈故障。	送至授權服務中心進行維修。
使用時蒸氣外洩。	蓋子沒有正確蓋上。	打開再蓋上蓋子。
	微壓閥未正確擺放。	停止烹調（拔掉電源線）並檢查閥是否完整（兩部分互相緊鎖）和放置妥當。
	蓋子或微壓閥墊片損壞。	送至授權服務中心進行維修。
飯沒煮熟或過熟。	跟米的比例相較之下水加太多或水加不夠。	請參照水量表。
糯米不夠熟。	米已經開封太久。	將想要的米量泡水 30 分鐘到 1 小時。倒掉水，然後將米放進鍋中。每杯米放入 1.1 杯的水。
無法自動翻熱（電飯煲維持在煮飯模式，或者無法翻熱）。		送至授權服務中心進行維修。

故障描述	原因	解決方法
E0	頂端的感應器斷路或短路。	送至授權服務中心進行維修。
E1	底部的感應器斷路或短路。	
E4	偵測到高或低電壓	停用電飯煲然後重啟程式。如果問題重複出現，請送至授權服務中心進行維修。
E5	未放置內鍋。	將內鍋放進電飯煲中，拔掉插頭後再次插上，最後重啟烹調流程。

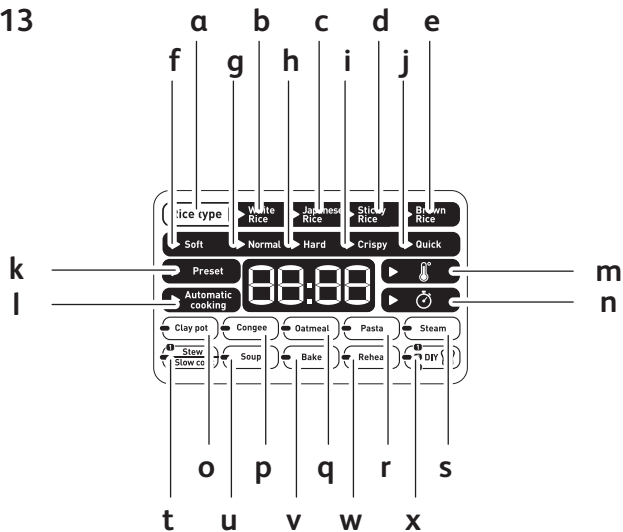
注意：如內鍋變形，切勿使用，請到授權服務中心替換維修。

CONTROL PANEL

12



13



DESCRIPTION

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

14 Housing

15 Power cord

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.

- Clean the pot, the valve and the inner lid with a sponge and dishwashing 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 position on the top lid of the machine. 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 is no foreign residue or liquid underneath the pot and on the heating element – fig.5.
- **The pot must be used only in this appliance. Never try to put it on other cooking appliance (induction hob).**
- Place the pot into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring two “beeps”, and all the indicators on the control box will light up for an instant. The rice cooking mode is set as the default cooking program.
- Do not touch the heating element when the product is plugged or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- **This appliance is only intended for INDOOR/HOUSEHOLD USE.**
- If you want to cancel or add a beep sound, press “Menu” key for 5 seconds. Even if “beep” sound is cancelled, the “beep” for start and end of cooking will always occur.
- If you want to cancel the automatic keep warm before cooking, press “Keep Warm” key for 5 seconds.
- If you want to change the time and temperature setting during the cooking, press “Temperature/Cooking time” key and rechoose your time and temperature by pressing “<” and “>”. After 5 seconds without any action, the rice cooker will start cooking according to the new setting.
- You can stop the cooking by a short press on “Start/Stop” key. If you want to switch off your rice cooker, press and hold the “Start/Stop” key. Press any key to switch on your appliance.

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

If the cooking process has started and you wish to change the selected cooking menu because of an error, press the “KEEP WARM/CANCEL” key and re-choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

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

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

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Rice	Texture	Time default	T°C default	T°C setting	Time setting	Keep warm
Rice cooking	Japanese Rice	Soft			auto		*
		normal					
		hard					
		crispy					
		Quick					
	Brown rice	normal					
	Normal Rice	Soft					
		normal					
		hard					
		crispy					
		Quick					
	Glutinous Rice (sticky)	Soft					
normal							
hard							
crispy							
Quick							
Claypot	Japanese Rice	Soft	10 min then auto	140°C	100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	2-20min	*
		normal					
		hard					
		crispy					
		Quick					
	Brown rice	normal					
	Normal Rice	Soft					
		normal					
		hard					
		crispy					
		Quick					
	Glutinous Rice (sticky)	Soft					
normal							
hard							
crispy							
Quick							

Programs	Rice	Texture	Time default	T°C default	T°C setting	Time setting	Keep warm
	Congee		60min	100°C	100°C	10m-2h	*
	Oatmeal		20min	100°C	100°C	5m-2h	*
	Pasta		12min	100°C	100°C	2-20min	-
	Steam		45min	100°C	100°C	5min-3h	*
	P1 - Stew		60min	90°C	90-110°C	20min-9h	*
	P2 - Slow cook		5h	90°C	80-90°C-100°C	30min-20h	*
	Soup		50min	100°C	100°C	10min-3h	*
	Bake		45min	140°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5m-10h if T°C <110°C 5min-2h if T°C >130°C	-
	Reheat		25min	100°C	80°C / 100°C	5m-1h	*
	DIY		30m	100°C	40°C/ 60°C/ 80°C/ 100°C/ 110°C/ 120°C/ 130°C/ 140°C	5m-9h	*
	Warm		auto	80°C	80°C-100°C	auto	*

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

- Before cooking, measure the rice with a measuring cup and rinse it with water (note: do not rinse rice for risotto dishes).
- Distribute the rice evenly in the cooking pot. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations marked is in cups).
- When the rice is ready and 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 - 10 cups

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	5-6 people
6	900 g	6 cup mark	8-10 people
8	1200 g	8 cup mark	13-14 people
10	1500 g	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
Sticky 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 sticky rice.**

For Hard texture reduce the quantity of water.

MENU KEY

- When the appliance is plugged in, the rice cooker is on rice cooking function. When you press Menu key, the rice cooker selects the Clay pot function. After DIY, you will return to the rice function. Clay pot → Congee → Oatmeal → Pasta → Steam → Stew/Slow cook → Soup → Bake → Reheat → DIY
- The screen displays the default cooking time of each function (Rice functions display “1:00”), “Start/Stop” and “Keep warm/Cancel” buttons light flicker and the linked function lights up.

RICE COOKING FUNCTION: RICE TYPE / RICE TEXTURE KEYS

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- The rice function is set as the default function when the appliance is plugged in and turned on. The screen displays “כֹּסֶה” and the light of “Start/Stop” and “Keep warm/Cancel” flicker.
- 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 – fig.9.
- Close the lid.

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

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

- Press the “Rice type/Rice texture” key to enter the rice type selection. Then press “<” and “>” to choose the desired type of rice. The text will flash accordingly.
- The default rice type is White rice if you do not set one.
- If you need to change the rice texture, press again the “Rice type/Rice texture” key to enter into rice texture selection. Press “<” and “>” to change the rice texture.



A texture of rice can be selected for rice cooking functions: Soft, Normal, Hard, Crispy and Quick. For Brown rice, only normal texture is available.

- The default rice texture is Normal if you do not set one.
- Press “Start/Stop” key, the rice cooker enters into “Rice” cooking status, the light of “Start” lights up, the screen flickers “כֹּסֶה”. The “Automatic cooking” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several. The rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note: If you select Hard rice texture, it is recommended to reduce the quantity of water. For example: pour cold water to the mark of 9 cups instead of 10.

EN

CLAYPOT FUNCTION

- This function has 2 steps of cooking.
 - First step is to stir fry meat and/or vegetables
 - Second step is an automatic rice cooking
- Press the menu key to select the Clay Pot function. The screen will show the default time and default temperature of the first step of cooking, the light of “Start/Stop” and “Keep Warm/Cancel” flicker.
- If needed, press “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function of stir fry and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”. Then press “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Clay pot” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
- At the end of stir fry, the rice cooker will beep several times, the light of “Start/Stop” flickers and the screen displays “”.
- Then put the rice in the bowl, close the lid and press the “Start/Stop” key. The rice cooker will enter into automatic rice cooking status. The light of “Start/Stop” lights up, the “” flickers and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note: If you use brown rice, it is recommended to soak the rice in hot water for 45 minutes before cooking it.

CONGEE FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Congee” function. The screen displays the default cooking time, and the light of “Start/Stop” flickers red. The light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Congee” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Congee” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.

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

OATMEAL FUNCTION

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

EN

PASTA FUNCTION

During the pasta function the lid must remain open.

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches the right temperature before adding pasta.
- Press the “Menu” key to select the “Pasta” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to active the time setting function and then press “<” and “>” to change the pasta cooking time.
- Press the “Start/Stop” key. The multicooker enters into “Pasta” cooking status, the light of “Start/Stop” lights up and the screen displays the remaining time.
- The lid must be closed while the water is boiling.
- The multicooker beeps when the water is at the right temperature. Put pasta into the water, let the lid open and press again “Start/Stop” key to start timer. If the user does not press the “Start/Stop” key the cooking time does not start and the multicooker keeps the water at the same temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will beep.

Automatic keep warm is not available for “Pasta” function.

STEAM FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Steam” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green. The light of “Steam” lights on.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. You cannot change the cooking temperature for this function.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the “Automatic cooking time” pictogram lights up.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Use the steam basket provided with the appliance and place it in the bowl – fig.4.

STEW / SLOW COOK FUNCTION

- Press the “Menu” key to select function “Stew/Slow cook”. Use the “<” and “>” key to select P1 for Stew or P2 for Slow cook. The screen displays the default cooking time and default temperature, the light of “Start/Stop” and “Keep Warm/Cancel” flicker.
- Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Stew/Slow cook” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

SOUP FUNCTION

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

EN

BAKE FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “Bake” function. The screen displays the default cooking time, the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
 - Press the “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
 - Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “Bake” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
 - At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”.
 - **Between 40-110°C, the cooking time range is 5min -10h**
 - **Between 120-140°C, the cooking time range is 5min -2h**
- Automatic keep warm is not available for the “Bake” function.

REHEAT FUNCTION

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

CAUTION

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

DIY FUNCTION

- Press the “Menu” key to select the “DIY” function and the rice cooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time and the cooking temperature, and the light of “Start/Stop” flickers red and the light of “Keep warm/Cancel” flickers green.
- You can adjust a constant temperature level and cooking time if needed. Press “Temperature/Cooking time” key to activate the time setting function and then press “<” and “>” to change the cooking time. Press again “Temperature/Cooking time” to change the temperature by pressing “<” and “>”.
- Press the “Start/Stop” key. The rice cooker enters into “DIY” cooking status with the light of “Start/Stop” lighting up and the screen displaying the remaining cooking time and the cooking temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several “beeps”.

Note:

- The rice cooker can memorize the last temperature and cooking time DIY setting for your next use. After a simultaneous long press on both “<” and “>” the rice cooker “beeps” and returns to the default temperature and default cooking time.
- To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in the DIY function:
Between 40-100°C, the cooking time range is 5min -9h
Between 110-160°C, the cooking time range is 5min -2h
- Temperature (variances +/-10°C) can be expected at times.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

- Press the “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel” lights up, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press the “Keep warm/Cancel” key under the function setting or cooking status will cancel all setting data and switch to standby status.
- You can remove the automatic keep warm for the next cooking only by pressing the “Keep warm/Cancel” key for 5 seconds. The light of “Keep warm/Cancel” will turn off. If you want to set automatic keep warm, press the key again for 5 seconds.

Recommendation: to have the best tasting food, please limit the keep warm to under 12 hours.

PRESET FUNCTION

- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- This function is available for all functions except “Clay pot”.
- To use the Preset function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key “Preset” and choose the Preset time. Each press of “<” and “>” key can increase or decrease Preset time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the “Start/Stop” key to enter cooking status, the light of “Start/Stop” lights up and screen will display the number of time you have chosen and preset pictogram lights up.
- When the preset pictogram disappears, the rice cooker enters into cooking status.

ON COMPLETION OF COOKING

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The pot, the steam basket, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons 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 utensil to avoid damaging the pot surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- The color of the pot surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When cleaning the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe it dry and meet the two triangles in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back onto the lid of the rice cooker – fig.17a and 17b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is properly inserted into the unit.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is not closed correctly.	Open and close the lid.
	Micro pressure valve not well positioned.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or over cooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Glutinous rice not cooked enough.	Rice has been opened for a long time.	Soak the desired quantity of rice for 30 minutes to 1 hour. Discard of water, and put the soaked rice in the bowl. Add 1.1 cups of water for every cup of rice in the bowl.

Malfunction description	Causes	Solutions
Automatic warm-keeping fails (product stays in cooking status, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	
E4	High or low voltage detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E5	Missing bowl.	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program.

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

TH p. 04 - 19

MS p. 20 - 36

ZH p. 37 - 50

EN p. 51 – 66