

Tefal®

FUZZY LOGIC

EN

ZH

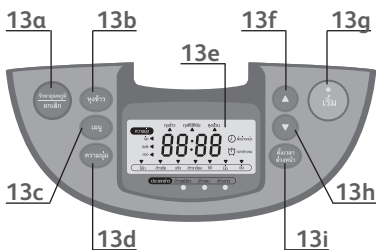
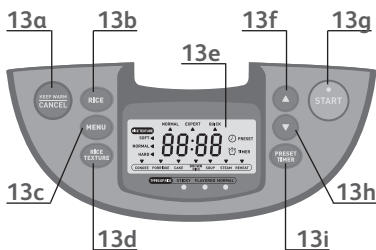
TH

MS





Control box / 控制面板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak kawalan



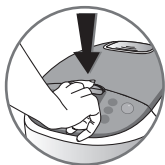


Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6

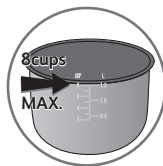


Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13

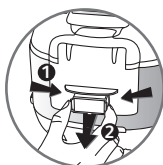


Fig.14



Fig.15



Fig.16

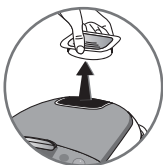


Fig.17

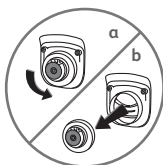


Fig.18

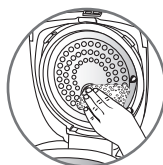


Fig.19

Important safeguards

Safety instructions

- **Read and follow the instructions for use. Keep them safe.**
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
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.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

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 these cases, the appliance must be sent to your nearest approved service centre to avoid any possible danger. 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 cord. If you accept liability for doing so, only use an extension cord 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.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use,
 - when moving it,
 - prior to any cleaning or maintenance,
 - if it fails to function correctly.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- 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.
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, hot water, steam or food.
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- 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 bowl 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 bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away from the hot appliance and the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- Do not immerse the body in water nor pour water into it, only into the bowl.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water, use a damp tea towel.
- Any service repair should only be made by a service centre with original spare parts.
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a Tefal authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with a fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Tefal authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid any danger.

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.

Description

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable ceramic bowl
4. Measuring cup
5. Spoons
6. Power cord
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Condensation collector
11. Handle
12. Lid opening button
13. Control box
 - a. "KEEP WARM/CANCEL" key
 - b. "RICE" key
 - c. "MENU" key
 - d. "RICE TEXTURE" key
 - e. Display
 - f. "▲" key
 - g. "START" key
 - h. "▼" key
 - i. "PRESET TIMER" key
14. Hotplate
15. Sensor

Description of functions

- **"KEEP WARM/CANCEL" key**

Press "KEEP WARM/CANCEL" key under working mode to cancel all the setting and return to standby status. The LCD screen displays current time.

- **"RICE" and "RICE TEXTURE" keys**

"NORMAL", "EXPERT", "QUICK" functions are for selection of the type of rice and the preferred rice texture.

Press "RICE" key and select "STICKY → FLAVORED → NORMAL", the corresponding lamp lights. The default function is "NORMAL".

Press "RICE TEXTURE" key and select "SOFT → NORMAL → HARD", the corresponding lamp lights. The default function is "NORMAL".

- **"MENU" key**

Press "MENU" key under standby status, and the function menu will be displayed. Then press "▲" and "▼" to select the required cooking function.

"MENU" key is null under working mode.

- **"PRESET TIMER" key**

Select the function needed and then press "PRESET TIMER" key to enact preset time and cooking time.

Press "PRESET TIMER" key under working mode to check the time.

- **"Preset" Function.**

Select the cooking function needed and press "PRESET TIMER" key to switch to preset time adjusting status, the time display on the LCD screen will flicker. Users may press "▲" or "▼" key to adjust the preset time.

You can preset cook time to maximum to 24 hours and the cook will be finished when preset time is due.

The preset time should be based on the real time. If preset time interval is less than the default cooking time of the function, the system will postponed the preset time to next day by default.

- “TIMER” Function

(“NORMAL”, “EXPERT”, “QUICK” functions cannot be used to set timer).

Select the required cooking function and press “Preset Timer” key to switch to Timer Adjusting Mode, the clock on the digital screen will flicker. Press “▲” and “▼” to set cooking time.

The cooking time for various functions is as below:

Cooking Function	Congee	Porridge	Cake	Brown rice	Soup	Steam	Reheat
Timer	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Adjustable Scope of the timer	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	02:00	01:40	01:00	20:00	04:00	02:00	00:20

• “▼” and “▲” keys

Press the keys to switch functions under function selection mode; Press the keys to adjust time under time adjusting mode.

Before the first use

Unpack the appliance

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

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – Fig.2, the pressure valve and the steam shield – Fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the detachable cord.

The appliance

- This rice cooker is equipped with 12 functions: Rice cooking, Quick cooking, Soup cooking, Steam cooking, Brown rice cooking, Congee cooking, Porridge cooking, Cake cooking, Reheat, Keep warm, Timer and Preset.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.

Time setting

- The rice cooker displays time in 24-hour format. For example: if cooker shows time 8:30 while real time is 12:30, you may follow these steps:

Switch on power and long press “PRESET/TIMER” key for several seconds, and the time display will flicker. Then press “▲” and “▼” to adjust the time. For every press, the time will be increased or decreased by one unit in rotation.
00→01→02→...→23→0 for hour rotation:
00→01→02→...→59→00 for minute rotation. Hold down the key to achieve rapid increase or decrease. After time setting, press “Start” key to confirm, otherwise, the rice cooker will remain in real time setting status.

Preparation before cooking

— Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

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

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- Fill with water up to the CUP mark printed in the bowl corresponding to the number of measuring cups put in the bowl. The water gauge on the inside face of the inner pot are reference water levels for rice cooking.
- Before cooking, measure the rice with measuring cup, rinse it and add water according to the proportion of rice and water. The rice water proportion is 1: 1.0~1.2 for rice cook and around 1: 7 for porridge cook.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.

When cooking rice

- It is better not to rinse rice directly inside the bowl in order to avoid scuffing ceramic coating of inner pot or deformation of pot body by impact.
- Put the already rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate to avoid water overflowing up to the steam basket.

- Place the steam basket onto the bowl – Fig.4.
- Add the ingredients.

For all functions

- 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 – Fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – Fig.6.
Make sure that the sensor moves when you put the bowl on it.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of “crack”.
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet. Turn on the rice cooker, there will be prompt of startup music, LCD screen will display the current time (the time is 12:00), “Start” lamp will flicker and the power lamp will remain on. The rice cooker is at standby status and is ready for function selection.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.
- Do not touch the heating element when the product is plugged.

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

If you wish to change the selected cooking menu of an error, press “CANCEL” key and choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

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

Cooking

- The table below gives a guide to cooking different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than ‘easy cook’ type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the table below.
- 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. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 8 cup mark inside the bowl – Fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

- Rinse the rice thoroughly before cooking.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE

Measuring cups of white rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time*
2	300 g	2 cup mark	3per.-4per.	49 min
4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	50 min
6	900 g	6 cup mark	8per.-10per.	52 min
8	1200 g	8 cup mark	13per.-14per.	54 min

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE

Type of rice	Measuring cup of rice	Weight of white rice	Water level in the bowl (+ the rice)	Serves	Approximative cooking time* Rice cooking
Round white rice (Italian rice - often a stickier rice)	4	600 g	4 cup mark	5per.-6per.	41 min
Whole grain Brown rice	4	600 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	57 min
Risotto rice (Arborio type)	4	600 g	4 cup mark	4per.-5per.	47 min
Glutinous rice	4	620 g	4 cup mark	5per.-6per.	47 min
Brown rice	4	570 g	4,5 cup mark	5per.-6per.	59 min
Japanese rice	4	580 g	4 cup mark	5per.-6per.	56 min
Fragrant rice	4	640 g	4 cup mark	5per.-6per.	59 min

* The rice cooker will automatically determine the exact cooking time depending on the quantity of water and rice placed in the bowl.

“Normal, Expert, Quick” Function

The cooking times given in the tables are only approximate and for your guidance.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – Fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl (See cooking guide above) – Fig.9.
- Close the lid.

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

- Press “Menu” and “▲” or “▼” key under standby status and select “Normal”, “Expert” or “Quick” function, the function selection mark “▲” will point to the selected function.
- Then press “Rice” key to select the type of rice you are going to cook, e.g. “Sticky”.

The rice cooker itself determines the exact cooking time depending on the quantity of water and ingredients placed in the bowl (see cooking table above for a guide to times).

- Press “Rice texture” key to select the taste you prefer, e.g. “Soft”.
- If there is no need to preset time, press “START” key to enter cooking status of the selected function, and the prompt music will ring, the start key will remain on and LCD screen will display a dynamic rotating line frame.
- After water is dried up in the pot, the prompt music will ring, the cooker will start simmer and the screen will count down the simmering time of the selected function.
- After simmering, the prompt music will ring, the cooker will enter warm keep status with green lamp turning on and the screen will display the holding time.
- After each use empty and clean the condensation collector.

Some recommendations for best results when cooking rice

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

“Congee” Function

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Congee” function, the function selection mark “▲” will point to “Congee” function.
- The screen displays default time of “01:30” for “Congee” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Congee” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “Keep warm” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Porridge” Function

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Porridge” function, the function selection mark “▲” will point to “Porridge” function.
- The screen displays default time of “01: 00” for “Porridge” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Porridge” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Cake” Function

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Cake” function, the function selection mark “▲” will point to “Cake” function.
- The screen displays default time of “00: 45” for “Cake” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Cake” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Brown Rice” Function

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Brown Rice” function, the function selection mark “▲” will point to “Brown Rice” function.
- The screen displays default time of “01: 30” for “Brown Rice” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Brown Rice” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Soup” Function

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Soup” function, the function selection mark “▲” will point to “Soup” function.

- The screen displays default time of “01: 15” for “Soup” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Soup” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Steam” Function (for vegetables, fish, etc.)

Measuring the ingredients

- The maximum quantity of water in the bowl should not exceed the maximum CUP mark shown in “CUP” on the bowl – Fig.9. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket bottom.

Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – Fig.10.
- Add the ingredients in the steam basket.

To steam cook

- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Steam” function, the function selection mark “▲” will point to “Steam” function.
- The screen displays default time of “00: 40” for “Steam” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Steam” function, the prompt music will ring and the “Start” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Reheat” Function

Repeat use of “reheating” in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.

- Do not use reheat function more than 1 jour after end of keep warm.
- Press “MENU” and “▲” or “▼” key under standby mode and select “Reheat” function, the function selection mark “▲” will point to “Reheat” function.

Reheating thick porridge may cause burnt paste at the bottom.

Reheating cold rotten rice may cause stink smell.

- The screen displays default time of “00: 10” for “Reheat” function, press “PRESET TIMER”, “▲”, “▼” key to enact timer and preset time.
- If there is no need for enactment, press “START” key to start “Reheat” function, the prompt music will ring and the “START” lamp will remain on.
- At the end of the cooking, the prompt music will ring, the cooker will enter “KEEP WARM” status with the lamp on and the screen will display the holding time.

“Keep warm/ Cancel” Function

- Press “KEEP WARM/CANCEL” key under standby status, the cooker will automatically turn to “keep warm” status.
- The maximum time for keep warm is 24 hours and the microcomputer will automatically cancel keep warm after maximum 24 hours. In order to keep the rice fresh in taste, please limit holding time within 12 hours.
- All the other keys are null when the cooker is under “keep warm” status or functional mode (except “preset/timer” key for checking current time). To process other operation, users have to press “KEEP WARM/CANCEL” key to cancel the original enactment and return to standby status.
- If there is no need for keep warm after cooking, press “KEEP WARM/CANCEL” key to cancel the keep warm, unplug the power cord from the power outlet and then from the socket on the cooker base and take the food out from the inner pot.

Do not use keep warm function on cold food.

“Preset/Timer” Function

- During the process of setting, you may press “KEEP WARM/CANCEL” key to cancel all the setting and turn back to standby status.
- For each press of “▲” and “▼”, the time will be increased or decreased by one minute. Long press the keys to increase or decrease the time by 10 minutes.
- The preset time is the time when the cooking is finished. If the preset timer is less than the cooking time of the function, the cooker will start heating immediately and the cooking time will be the time default-set by the system or specially set by the user.
- If the preset time is prior to the current time, the system will postpone the preset time to the next day by default.
- For example, if someone wants to cook soup before 8:00 am and would like to have the soup ready at 12:00. Suppose the timer for soup cooking is 2 hours, the detailed steps are as below :

Press “MENU” key then “Preset/Timer” key and “▲” to increase time until 2 hours.

Press “PRESET/TIMER” key again and then “▲” to program the end of cooking at 12:00.

Then press “START” key.

The appliance will start to cook soup at 10:00 and end at 12:00.

On completion of cooking

- Open the lid – Fig.11.
- Never place your hand on the steam outlet during cooking, as there is a danger to burn yourself – Fig.12.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – Fig.13.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press “KEEP WARM/CANCEL”.
- Unplug the appliance.

The escaping steam is very hot.

Miscellaneous information

- The rice has memory function. In case of power failure, the rice cooker will memorize the cooking state right before the failure will continue the cooking process if the power is resumed within 10 minutes. If the power failure lasts for more than 10 minutes, the cooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- The service life of battery varies in different environments. When the power supply is switch off, vibration or non-display of LCD screen indicate that the battery is exhausted. If in this case a preset function is needed, you should switch on power, adjust to real time if necessary and then preset time accordingly. It's recommended that you change the exhausted batteries at authorized Service Center to ensure normal operation.
- To ensure good cooking efficiency, please do not open the lid during cooking process.
- If during the operation process the set function is not selected, please press “START” key to confirm setting. Otherwise, the cooker will be remained in setting status.

Cleaning and Maintenance

Ensure that the power supply plug is unplugged and the main body is completely cooled down before cleaning and maintenance.

Condensation collector

- The condensation collector should be emptied and cleaned after each use.
- To remove the collector, press on each side of the plastic cover and remove – Fig.14.

Bowl, steam basket, condensation collector, steam tray and steam shield (Fig.15)

The brown marks and scratches that may appear after many hours of use are not a problem.

- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl, the condensation collector, the steam basket and the steam shield. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
- Dry the bowl carefully.
- Do not immerse the appliance in water nor pour water into it.

You can also wash the bowl, the steam tray and the steam shield in the bottom shelf of a dishwasher.

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- So as to keep the ceramic quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – Fig.16.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – Fig.17 and open it by rotating in the direction of “open” – Fig.18a. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together– Fig.18b, and rotate it in the direction of “close” until you heard “ka”, then put it back to the lid of the rice cooker.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker, the inside of the lid – Fig.19 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	Solution
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Cooking indicator lamp off, keep warm indicator on.	Cook button is not in cooking position.	Put the cook button in low position (cooking).
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking.	Not sufficiently simmered.	Simmer as required in table cooking paragraph.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
Water leakage on the table.	Dew collector missing or dew collector overflow.	Empty the dew collector for each use verify good positioning of the dew collector.

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

安全指示

安全事項

- 請細閱並遵照使用說明，說明書宜妥為保存。
- 該電器產品無需使用外部定時開關或單獨的遙控系統即可正常工作。
該電器產品符合所有相關的安全法規，包括低電壓指令、電磁兼容性法規以及食品接觸材料法規和環境法規。
- 檢查產品銘牌上的額定電源電壓與供電電源電壓相符（交流電）。
- 基於各地的標準有異，如果您在購買國以外的國家使用本產品，請先將產品送交到認可的服務中心進行檢查。
- 切勿將本產品放近發熱處或開著的焗爐，因為這樣可能會導致本產品嚴重受損。
- 本產品只供家居用途，倘用作專業用途、使用不當或沒有遵照使用說明者，生產商一概不負責任，而保修條款亦不適用。
- 該電器產品僅為家用設計。請不要在下列保修涵蓋範圍以外的情形下使用
 - 商店、辦公室和其他職業環境中的員工專用廚房中，
 - 農場中，
 - 酒店或汽車旅館的顧客，或其他住宅樓宇，
 - 住宿加早餐型的旅館和其他類似環境。

連接電源

- 在以下情況下切勿使用本產品：
 - 本產品或電源線損毀。
 - 本產品跌壞了、出現明顯損毀或不能正常操作。假如出現以上情況，必需將本產品送交最近的認可服務中心，以免構成潛在危險。切勿自行拆開本產品。
- 請勿讓電源線隨意懸垂。
- 務必確保該產品接在接地插座上。
- 請勿使用延長線。如果您自己承擔責任，那麼可以使用完好的、與該產品功率相符的接地延長線。
- 不要用拉、扯、拽電源線的方式來拔取電源插頭。
- 以下情況下，請務必斷開該電器產品：
 - 即時使用後，
 - 移動時，
 - 維護或清潔前，
 - 不能正常工作時。

使用本產品

- 將本產品放在穩固防熱的平坦工作面上，並避免被水濺濕。
- 切勿在無人照看的情況下讓產品工作。不要把產品放於兒童可接觸處。

- 該電器產品不適用於以下人士（包括兒童）：身體、感官或心智有缺陷的人士，缺乏相關經驗或知識的人士。下列情況除外：有專人協助並負責他們的安全，有他人指導或提前接受該設備的使用說明指導。
- 兒童必需在監督下使用本產品，以確保不會將之用作戲耍。
- 本產品運行時會產生高溫，請勿接觸產品的暖熱部位、熱水、蒸汽及食物。
- 內鍋沒有水或食物或沒有放置內鍋時切勿操作本產品。
- 煮飯功能/掣的操作不得受阻。切勿阻止或阻礙煮飯功能自動跳至保溫。
- 本產品操作期間切勿移走內鍋。
- 切勿將本產品直接放在燙熱面上、其他發熱源或火焰上，因為這樣會令其失靈或構成危險。
- 內鍋應該直接接觸發熱板，在兩者之間放置任何物件或食物均會干擾本產品的正確操作。
- 放好內鍋後才可放入食物或水。
- 根據內鍋的刻度來調節米、水比例。
- 在烹調期間，產品會產生高溫和蒸汽。請將手和臉部遠離蒸汽孔。亦不要阻塞蒸汽出口。
- 切勿將煲身浸入水中或倒水在煲身上。水只能倒進內鍋。
- 如果本產品有任何部位著火，切勿嘗試用水滅火，應該利用濕碗布熄滅火焰。
- 一切零件處理必需由備有原裝零件的服務中心進行。
- 如有問題或查詢，請跟我們的客戶關係組聯絡或瀏覽我們的網站：groupeseb.com。
- **產品的電源線可移除者**：若電源線損壞，必需以特福認可服務中心出售的特種電線或型號替換。
- **產品的電源線不可移除者**：若電源線損壞，必需由特福認可服務中心或相類的合資格人士更換，以防發生危險。

保護環境

- 本產品可供使用多年，但如果你要更換新的，請想想自己可以如何出一分力保護環境。
- 掉棄本產品前必需先拿走計時器的電池，並將之棄置在當地的家居廢物收集中心(視乎型號)。



保護環境為上!

- ① 本產品含可以回收或循環再造的寶貴物料。
- ➡ 請將之送往家居廢物收集站。

目錄

- 蒸籠
- 水及米刻度
- 陶晶內鍋
- 量杯
- 湯勺
- 電源線
- 煲蓋
- 可拆式蒸氣蓋
- 微壓閥
- 露水收集器
- 手挽
- 煲蓋開啟掣
- 控制面板
 - “保溫/取消” 鍵
 - “RICE” (米飯) 鍵
 - 蒸煮指示燈
 - 米飯質感
 - 顯示屏
 - “▲” 鍵
 - 開始鍵
 - “▼” 鍵
 - “PRESET TIMER” 預約時間鍵
- 加熱板
- 感應器

功能說明

- **“KEEP WARM/CANCEL” (保溫/取消) 鍵**

在工作模式下，按下 “KEEP WARM/CANCEL” (保溫/取消) 鍵取消所有設定，返回待機狀態。LCD顯示屏顯示目前時間。
- **“RICE” (米飯) 和 “RICE TEXTURE” (米飯質感) 鍵**

“NORMAL” (正常)、 “EXPERT” (精煮)、 “QUICK” (快煮) 等功能是專為使用者選擇米飯類型與喜好的陶晶內鍋而設計。
按下 “RICE” (米飯) 鍵，選擇 “STICKY(糯米) → Flavored(香米) → NORMAL (正常)”，對應的燈亮起。預設功能是 “NORMAL” (正常)
按下 “RICE TEXTURE” (米飯質感) 鍵，選擇 “Soft” (軟身) → NORMAL (正常) → “Hard” (硬身)， “▲” 標記會指向相應的功能。預設功能是 “NORMAL” (正常)。
- **“MENU” (選單) 鍵**

在待機狀態下按下 “MENU” (選單) 鍵，就會出現功能選單。然後按下 “▲” 和 “▼” 選擇所需要的煮飯功能。
在工作模式中按下 “MENU” (選單) 鍵無任何作用。
- **“PRESET TIMER” (預約時間器) 鍵**

選擇所需的功能，按下 “PRESET TIMER” (預設計時器) 鍵啟動預設時間和烹煮時間。
在工作模式中，按下 “PRESET TIMER” (預設計時器) 鍵檢查時間。

- **“PRESET” (預設) 功能**
選擇所需的烹煮功能，按下 “PRESET TIMER” (預設計時器) 鍵切換至預設時間調整狀態，顯示在LCD顯示屏上的時間會閃爍。使用者可以按下 “▲” 或 “▼” 鍵來調整預設時間。
您可以將烹煮時間預設至最大值24小時，當到達預設時間時，烹煮結束。
預約時間設定以實際時間為準。如果預設時間比系統預設的烹煮時間間隔短，系統即預設該時間為第二天的時間。

- “TIMER”（計時器）功能

（“NORMAL”（正常）、“EXPERT”（精煮）、“QUICK”（快煮）功能無法用於時間設定）。

選擇所需烹煮功能，按下“PRESET TIMER”（時間設定）鍵切換至計時器調整模式，數位顯示屏上的時鐘會閃爍。按下“▲”和“▼”設定烹煮時間。各種功能的烹煮時間如下：

烹煮功能	煲粥	煮稀飯	蛋糕	糙米飯	煲湯	蒸煮	翻熱
時間	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
可調較的時間範圍	01:10 ~ 02:00	01:00 ~ 01:40	00:30 ~ 01:00	01:10 ~ 20:00	00:40 ~ 04:00	00:30 ~ 02:00	00:08 ~ 00:20

• “▼”和“▲”鍵

在功能選擇模式下，按下按鍵切換不同功能；在時間調整模式下，按下按鍵調整時間。

初次使用前

電飯煲開封

- 從包裝中取出電飯煲，拆除各附件和包裝資料。
- 按手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋 Fig.1。

閱讀使用書，
按照操作方法小心
操作。

清洗電飯煲

- 取出陶晶內鍋 Fig.2、微壓閥和蒸汽蓋Fig.3a及3b。
- 用海綿及洗潔精清洗內鍋、微壓閥和蒸汽蓋。
- 用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。
- 將所有配件裝回原來位置。安裝可拆卸電源線。

本電飯煲

- 本電飯煲有12個功能。煮飯、快煮、煲湯、蒸煮、糙米飯、煮稀飯、煲粥、蛋糕、翻熱、保溫、時間及預約。
- 烹煮結束時，電飯煲會自動切換到持續到24小時的保溫狀態。

時間設定

- 電飯煲顯示24小時的時間格式。例如：如果電飯煲顯示的時間是8:30而實際時間是12:30，則可採取以下步驟：開啟電源，按住“PRESET TIMER”（預設時間）鍵幾秒鐘，時間顯示會閃爍。然後按下“▲”和“▼”調整時間。每按一下，時間會以一個單位循環增加或減少。00→01→02→...→23→0 按小時循環：00→01→02→...→59→00 按分鐘循環。按住按鍵可快速增加或減少時間。設定時間後，按下“START”（開始）鍵確認，否則，電飯煲會繼續處於實際時間設定狀態中。

煮食前的準備

量度米和水 - 陶晶內鍋的最大容量

切勿於內鍋中加入超過內鍋中的最高水位的食材或水。

- 陶晶內鍋內側有“升”及“杯”兩種刻度標記，用於煮飯時測量水的份量。
- 電飯煲附帶的塑膠杯用以量米而不是水。1量杯平杯的米約重150克。
- 根據內鍋食材的量杯數量，加水到所對應的內鍋中「杯」的刻度位置。煮飯的用水量可參考內鍋的水位刻度。
- 煮飯前，用量杯量米，淘洗好米後，根據米和水的比例加入水。煮飯時，米和水的比例是1: 1.0~1.2。煮稀飯時，米和水的比例大約為1: 7。
- 使用者可以根據白米類型和個人喜好口味增減水的用量。
- 由於不同地區的電壓不同，電飯煲的水或米飯輕微溢出是正常現象。

煮飯時

- 盡量避免直接於內鍋中洗米，以免破壞內鍋的不黏塗層和使鍋身變形。
- 將洗好的米加入內鍋，加水到相應水位(杯的刻度)。
- 可根據個人口味調節水量。

蒸煮時

- 添加適當水量，以免水溢出蒸籠。
- 將蒸籠放於內鍋的底部 Fig.4。
- 加入食材。

所有功能

- 仔細擦拭內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底及發熱配件上沒有殘留物或者液體 **Fig.5**。
- 將內鍋加入電飯煲內，確保內鍋位置正確 **Fig.6**。確保當內鍋置於感應器上時，其運行正常。
- 確保蒸氣蓋位置正確。
- 正確蓋上煲蓋時會發出「喀」聲。
- 電源線插入電飯煲底部的插座，然後將另一端插入電源插座。開啟電飯煲的電源，提示啟動的音樂響起，LCD顯示屏顯示目前時間（顯示的時間是12: 00），“START”（開始）燈閃爍，電源燈也持續亮起。電飯煲處於待機狀態時並可以選擇功能。
- 步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 電飯煲接通電源時，請勿觸摸發熱元件。

烹飪過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷。

如果想改變誤選的烹飪功能，按下“取消”鍵，然後選擇所需功能。

只可使用隨電飯煲提供的內鍋。

請勿在沒有內鍋的情況將水或其他食材放入飯煲內。

煮食

- 下表提供不同種類的米的煮法。為達到最佳效果，建議烹調一般的米，而非黏身、可能黏煲底的“易煮”米。烹調其他種類的米時，如糙米或菰米，所需水量亦應有所調節，請見下表。
 - 煮1量杯白米(供2小份量或1份量)，用1量杯白米，然後加入1.5量杯水。
某些種類的米煮1量杯米時可能會黏煲底。煮食其他份量的白米請參考以下煮食建議。
 - 米和水的總量最多不應超過內鍋內側8杯水水位線 **Fig.8**，視乎不同種類的米需要加入的水量也不同。詳見下表。
- 米煮前應徹底淘洗。

白米的烹調方法

白米的量杯數量	白米重量	內鍋中的水位(加入米)	可供享用人數	大約烹調時間*
2	300 克	2 杯刻度	3 到 4 人	49 分鐘
4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	50 分鐘
6	900 克	6 杯刻度	8 到 10 人	52 分鐘
8	1200 克	8 杯刻度	13 到 14 人	54 分鐘

- 除了意大利米外，米煮前應徹底淘洗。

不同種類米的烹調方法					
米的種類	用米數量 (量杯)	白米重量	內鍋中的 水位 (加入米)	可供享用 人數	大約烹調時間* 煮飯功能
圓白大米(意大利大米 - 通常為較黏身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	41 分鐘
全麥糙米	4	600 克	4.5 杯刻度	5 到 6 人	57 分鐘
意大利米(短圓梗米)	4	600 克	4 杯刻度	4 到 5 人	47 分鐘
糯米	4	620 克	4 杯刻度	5 到 6 人	47 分鐘
糙米	4	570 克	4.5 杯刻度	5 到 6 人	59 分鐘
日本米	4	580 克	4 杯刻度	5 到 6 人	56 分鐘
香米	4	640 克	4 杯刻度	5 到 6 人	59 分鐘

*電飯煲根據陶晶內鍋中米量和水量自行決定準確的烹調時間。

“NORMAL, EXPERT, QUICK” (正常, 精煮、快煮) 功能

表中只列出大約的烹調時間並僅供參考。

- 將電飯煲置放在平坦、穩固、耐熱、遠離被水濺濕及其他熱源的平面。
- 用電飯煲附送的量杯將所需的米倒入內鍋中 Fig.8。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) Fig.9。
- 蓋上煲蓋。

注意：先加米以防水加太多。

- 在待機狀態下，按下“MENU”（選單）和“▲”或“▼”鍵，選擇“NORMAL”（正常）、“EXPERT”（精煮）或“QUICK”（快煮）功能，功能選擇標記“▲”會指向所選的功能。
- 然後按下“RICE”（米飯）鍵，選擇所煮的米飯類型，例如“STICKY”（糯米）。
- 按下“RICE TEXTURE”（米飯質感）鍵來選擇喜歡口味，例如“SOFT”（軟身）。
- 如果不需要預設時間，按下“START”（再加熱/開始）鍵進入所選功能的烹煮狀態，提示音樂響起，開始鍵會保持亮起且LCD顯示屏會顯示動態旋轉線框。

電飯煲會根據內鍋中的水量和材料份量自行決定準確的烹調時間
(有關具體煮飯時間，請參閱上表)。

- 如果鍋內水燒乾，提示音樂就會響起，電飯煲開始燜飯，顯示屏顯示所選功能的燜飯倒數計時時間。
- 燜煮完畢，提示音樂響起，電飯煲進入保溫狀態，綠燈亮起且顯示屏顯示保溫時間。
- 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用筲箕在水喉下徹底沖洗一段長時間(不用淘洗的意大利米除外)。
然後將洗淨的米和相應份量的水加入內鍋中。
- 確保米均勻攤鋪在煲中以使烹調均勻。
- 可根據個人味道加鹽調味。
- 可用清湯代替水，但煲底的米有可能會輕微燒焦。
- 煮飯時切勿打開煲蓋，否則蒸汽溢出會影響烹調時間及米飯味道。
- 煮飯完成，“保溫”指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯放煲中數分鐘，這樣能讓米飯粒粒分明。

“CONGEE”（煲粥）功能

- 在待機狀態下，按下“MENU”（選單）和“▲”或“▼”鍵，選擇“CONGEE”（煲粥）功能，功能選擇標記“▲”會指向“CONGEE”（煲粥）功能。
- 顯示屏顯示“CONGEE”（煲粥）功能的預設時間是“01:30”，按下“PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼”鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下“START”（開始）鍵啟動“CONGEE”（煲粥）功能，提示音樂響起且“START”（開始）指示燈持續亮起。
- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入“KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“PORRIDGE” 稀飯功能

- 在待機狀態下，按下“MENU”（選單）和“▲”或“▼”鍵，選擇“PORRIDGE”稀飯功能，功能選擇標記“▲”會指向“PORRIDGE”稀飯功能。
- 顯示屏顯示“PORRIDGE”稀飯功能的預設時間是“01:00”，按下“PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼”鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下“START”（開始）鍵啟動“PORRIDGE”稀飯功能，提示音樂響起且“START”（開始）指示燈持續亮起。

- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入 “KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“CAKE”（蛋糕）功能

- 在待機狀態下，按下 “MENU”（選單）和 “▲” 或 “▼” 鍵，選擇 “CAKE”（蛋糕）功能，功能選擇標記 “▲” 會指向 “CAKE”（蛋糕）功能。
- 顯示屏顯示 “CAKE”（蛋糕）功能的預設時間是 “00: 45”，按下 “PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼” 鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下 “START”（開始）鍵啟動 “CAKE”（蛋糕）功能，提示音樂響起且 “START”（開始）指示燈持續亮起。
- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入 “KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“BROWN RICE”（糙米飯）功能

- 在待機狀態下，按下 “MENU”（選單）和 “▲” 或 “▼” 鍵，選擇 “BROWN RICE”（糙米飯）功能，功能選擇標記 “▲” 會指向 “BROWN RICE”（糙米飯）功能。
- 顯示屏顯示 “BROWN RICE”（糙米飯）功能的預設時間是 “01: 30”，按下 “PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼” 鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下 “START”（開始）鍵啟動 “BROWN RICE”（糙米飯）功能，提示音樂響起且 “START”（開始）指示燈持續亮起。
- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入 “KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“SOUP”（煲湯）功能

- 在待機狀態下，按下 “MENU”（選單）和 “▲” 或 “▼” 鍵，選擇 “SOUP”（煲湯）功能，功能選擇標記 “▲” 會指向 “SOUP”（煲湯）功能。
- 顯示屏顯示 “SOUP”（煲湯）功能的預設時間是 “01: 15”，按下 “PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼” 鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下 “START”（開始）鍵啟動 “SOUP”（煲湯）功能，提示音樂響起且 “START”（開始）指示燈持續亮起。

- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入 “KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“STEAM”（蒸煮）功能（蒸蔬菜、魚等）

量度材料

- 內鍋中的最大水量不應超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位 Fig.9。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水位應低於蒸籠。

準備運作

- 內鍋中加入水。水量不能超過內鍋的最大“杯”刻度中的最高水位。
- 將蒸籠放入內鍋中 Fig.10。
- 將材料放入蒸籠。

開始蒸煮

- 在待機狀態下，按下“MENU”（選單）和“▲”或“▼”鍵，選擇“STEAM”（蒸煮）功能，功能選擇標記“▲”會指向“STEAM”（蒸煮）功能。
- 顯示屏顯示“STEAM”（蒸煮）功能的預設時間是“00:40”，按下“PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼”鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下“START”（開始）鍵啟動“STEAM”（蒸煮）功能，提示音樂響起且“START”（開始）指示燈持續亮起。
- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入“KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“REHEAT”（翻熱）功能

如果米飯過量或太少，在烹煮時間重複使用「翻熱」功能會導致底部的米飯煮焦。

翻熱濃稠的稀飯可能造成底部的稀飯糊掉。

翻熱冷掉的腐壞米飯會發出臭味。

- 保溫結束後請不要使用翻熱功能超過一小時。
- 在待機狀態下，按下“MENU”（選單）和“▲”或“▼”鍵，選擇“REHEAT”（翻熱）功能，功能選擇標記“▲”會指向“REHEAT”（翻熱）功能。
- 顯示屏顯示“REHEAT”（翻熱）功能的預設時間是“00:10”，按下“PRESET TIMER”（預設計時器）、“▲”、“▼”鍵可啟動計時器和預設時間。
- 如果不需要啟動，按下“START”（開始）鍵啟動“REHEAT”（翻熱）功能，提示音樂響起且“START”（開始）指示燈持續亮起。
- 烹煮結束時，提示音樂響起，電飯煲進入“KEEP WARM”（保溫）狀態，指示燈亮起且顯示屏會顯示保溫時間。

“KEEP WARM/ CANCEL”（保溫/取消）功能

- 在待機狀態下按“KEEP WARM/CANCEL”（保溫/取消）鍵，電飯煲會在烹煮後自動進入「保溫」狀態。
- 保溫的最長時間是24小時，在24小時後微電腦會取消保溫。為了保持米飯的新鮮美味，請將保溫時間限制在12小時內。
- 電飯煲在「保溫」狀態或功能模式時，所有其他按鍵都無法操作（為了檢查目前時間而按下「預設計時器」鍵時除外）。若要進行其他操作，使用者必須按“KEEP WARM/CANCEL”（保溫/取消）鍵以取消原始預設時間，然後返回待機狀態。
- 如果在烹煮後不需要保溫，請按“KEEP WARM/CANCEL”（保溫/取消）鍵取消保溫，將電飯煲從底座下取下並取出內鍋的食物。

請勿將保溫功能用在冷食上。

“PRESET TIMER”（預設計時器）功能

- 在設定期間，您可以按“KEEP WARM/CANCEL”（保溫/取消）鍵取消所有設定，然後返回待機狀態。
- 每按一次“▲”或“▼”，時間就會增加或減少一分鐘。按住按鍵則會增加或減少10分鐘。
- 預設時間就是完成烹煮的時間。如果預設計時器的時間比功能的烹煮時間早，電飯煲會立即開始加熱，烹煮時間會變成系統預設或使用者特別設定的時間。
- 如果預設時間比目前時間早，系統會將預設時間預設為延到隔一天。
- 例如，如果想要在早上8:00之前煲湯，然後在12:00將湯煲好。假設將煲湯的計時器設定在2小時，詳細步驟如下所示：
按“MENU”（選單）鍵，然後再按“PRESET TIMER”（預設計時器）鍵和“▲”鍵讓時間增加至2小時。
再按一次“PRESET TIMER”（預設計時器）鍵，然後再按“▲”鍵將烹煮結束時間設定在12:00。
然後按“START”（開始）鍵。
本電飯煲會在10:00開始煲湯，然後在12:00結束。

烹調完成

溢出的蒸汽非常高溫。

- 打開煲蓋 Fig.11。
- 在烹煮過程中，切勿將手放在排氣孔上，以防燙傷 – Fig.12。
- 拿起飯煲和蒸盤時請戴上手套 – Fig.13。
- 請使用本電飯煲隨附的塑膠湯匙盛食物，然後再蓋上煲蓋。

- 在接下來的24小時內，容器中剩下的食物隨時都是在保溫狀態。
- 按下 "KEEP WARM/CANCEL" (保溫/取消)。
- 拔下本電器的電源插頭。

其他資訊

- 本電飯煲有記憶功能。如果電源中斷，電飯煲會記憶住中斷之前的烹煮狀態，如果電源在10分鐘內恢復，電飯煲會以電源中斷之前的狀態持續烹煮。如果電源中斷超過10分鐘，電飯煲會取消之前的烹煮狀態並返回待機狀態。
- 電池的使用壽命會隨著使用的環境不同而異。電池關閉時，LCD顯示屏震動或不顯示表示電池電量耗盡。如果在這種狀況下需要使用預設功能，您應開啟電源，視需要調整實際時間，然後再調整預設時間。建議您在經授權的服務中心更換電池，確保本電器正常運作。
- 為了確保良好的烹煮效率，不要在烹煮期間隨意打開煲蓋。
- 如果操作時未選擇設定功能，請按 "START" (開始) 鍵確認設定。否則，電飯煲會保持在原設定狀態。

清潔和保養

清潔與保養之前，請確定已拔下電源插頭，而且本電器的本體已完全冷卻。

露水收集器

- 每次使用後清空及清洗露水收集器。
- 按露水收集器的塑膠蓋兩端將其取出 Fig.14。

飯煲、蒸籠、蒸汽蓋和露水收集器 (Fig.15)

電飯煲使用一段時間後可能出現啡色污漬、刮痕，這並不會造成問題。

- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋、露水收集器、蒸籠及蒸氣蓋。不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底黏有食物，清洗前先將內鍋浸泡一會。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲置於水中，或倒入水。

內鍋、蒸籠及蒸汽蓋亦可放進洗碗機底層清洗。

內鍋的保養

請按照以下指示小心清洗內鍋：

- 將內鍋放進洗碗機時，小心放於洗碗機架上，以免損壞內鍋的不黏塗層。

- 為保持陶晶內鍋的品質，建議切勿在內鍋中切食物。
- 確保將內鍋放回電飯煲內。
- 使用附帶的塑膠湯勺或木湯勺，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內鍋表面 **Fig.16**。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋中。
- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。可繼續放心使用電飯煲。

清洗微壓閥

- 清洗時，請將微壓閥從煲蓋上取下 **Fig.17**，然後沿「開啓」方向旋轉以將其打開 **Fig.18a**。清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件上的三角形 **Fig.18b**，沿「關閉」方向旋轉，直至「卡」一聲，然後將其放回電飯煲蓋。

電飯煲其他配件的清洗及保養

- 清洗電飯煲前將電源拔除。
- 用濕布擦拭電飯煲外部、煲蓋內側 **Fig.19** 及電源線，然後擦乾。
切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

失靈情況	原因	解決方法
有顯示燈不亮而且不發熱	飯煲未插掣	檢查電源線插頭是否牢固插在飯煲
有顯示燈不亮但發熱	顯示燈的連接問題或顯示燈損壞	送交認可服務中心維修
煮飯顯示燈不亮但保溫顯示燈亮	煮飯鈕並非處於煮飯位置	將煮飯鈕調校至低位(煮飯)
使用時洩漏蒸汽	未妥善蓋上	打開蓋再蓋上
	微壓閥未放好或不完整	停止煮飯(拔掉電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當
	蓋或微壓閥墊片損壞	送交認可服務中心維修
飯半熟或煮飯時間過長	相對於米量放水太多或太少	有關水量的資料可查閱「使用說明」
飯半熟或煮飯時間過長	燉不熟	燉煮可參照「使用說明」的有關段落
自動保溫功能失靈(飯煲維持在煮飯狀態或不發熱)		送交認可服務中心維修
漏水到檯上	沒有安放露水收集器或收集器滿溢	每次使用後必需清空露水收集器，並且檢查收集器是否放妥

註：假如內鍋變了形，切勿使用，送交認可服務中心維修。

การป้องกันที่สำคัญ

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- อ่านและทำตามคำแนะนำการใช้งาน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องตั้งเวลา หรือ รีโมทคอนโทรล เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ผลิตขึ้นตามมาตรฐานความปลอดภัยและสภาวะการใช้งานเพื่อความปลอดภัย (ข้อกำหนดมาตรฐานอุปกรณ์ในระดับแรงดันต่ำ, ความเข้กันไคตามแม่เหล็กไฟฟ้า, ระเบียบความปลอดภัยที่สัมผัสกับอาหาร, สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของตัวจ่ายไฟตรงตามที่แสดงบนเครื่องใช้ (กระแสไฟฟ้าสลับ)
- เมื่อนำเครื่องใช้ไฟฟ้าไปใช้งานนอกประเทศ ต้องนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปตรวจสอบการใช้งานที่เหมาะสมกับประเทศนั้น ที่ศูนย์บริการ ก่อนการใช้งานจริง
- อย่าวางเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้แหล่งให้ความร้อนหรือในเตาไฟร้อน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายอย่างรุนแรงได้
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้ภายในประเทศเท่านั้น บริษัทจะไม่รับประกันความเสียหาย อันเกิดมาจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้สร้างขึ้นเพื่อใช้งานดังต่อไปนี้และไม่รับประกันเมื่อใช้กับ:
 - พื้นที่ในครัวหรือร้านค้า, สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ;
 - โรงงาน;
 - ลูกคาของโรงแรม, โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทอื่นๆ ที่มีผู้อาศัยอยู่;
 - สภาพแวดล้อมที่เป็นห้องพักรวมบริการอาหาร

การเชื่อมต่อกับตัวจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เมื่อ:
 - เครื่องใช้ไฟฟ้าหรือสายไฟชำรุด
 - เครื่องใช้ไฟฟ้าตกลงหรือพบเห็นว่ามีความเสียหายหรือใช้งานไม่ได้ในกรณีดังกล่าว ต้องส่งเครื่องใช้ไฟฟ้าไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองที่ใกล้ที่สุดเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าแยกชิ้นส่วนควยตนเอง
- อย่าแขวนสายไฟทิ้งไว้
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้เข้ากับช่องเสียบปลั๊กไฟที่เดินสายดินไว้เสมอ
- อย่าใช้สายพ่วง แต่หากต้องการใช้ ให้ใช้สายพ่วงที่อยู่ในสภาพดีเท่านั้น โดยเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดินและเหมาะกับกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- อย่าถอดปลั๊ก โดยการดึงที่สายไฟ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าเสมอเมื่อ:
 - หลังใช้งานเสร็จในทันที
 - เมื่อเคลื่อนย้าย
 - ก่อนทำความสะอาดหรือดูแลรักษา
 - เมื่อเครื่องเกิดการทำงานที่ผิดปกติ

การใช้งาน

- ใช้พื้นที่วางที่ราบ มั่นคง ทนต่อความร้อน วางให้ห่างจากน้ำที่กระเด็น
 - อย่าปล่อยให้เครื่องใช้ทำงานโดยไม่ได้เฝ้าดู วางให้ห่างจากเด็ก
 - เครื่องใช้ชนิดนี้มิได้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งาน โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกายและทางประสาทสัมผัสหรือทางจิต
- คลอดจนบุคคลที่ปราศจากความรู้และประสบการณ์ในการใช้งาน ยกเว้นในกรณีที่บุคคลเหล่านี้ได้อยู่ภายใต้การดูแลหรือ ได้รับคำแนะนำในการใช้งานจากผู้ที่มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบ ความปลอดภัยของพวกเขา และปฏิบัติตามคำแนะนำของคู่มือการใช้งาน
- ควรดูแลไม่ให้เด็กเล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
 - อาจถูกเผาไหม้ได้หากสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ หรือ น้ำร้อน หรือ ไอน้ำ หรืออาหาร
 - อย่าใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ในขณะที่หม้อชั้นในไม่มีอาหารอยู่ หรือ ไม่มีหม้อชั้นใน
 - ต้องให้ฟังก์ชันปุ่มประกอบอาหารทำงานด้วยตัวมันเอง อย่าขัดขวางหรือเปลี่ยนไปที่ฟังก์ชันอื่นอาหาร
 - ห้ามนำหม้อชั้นในออกขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงาน
 - ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อนหรือเปลวไฟใดๆ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดความขัดข้องหรือความเสียหายได้
 - หม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนควรสัมผัสกันโดยตรง
 - อย่าใส่อาหารหรือน้ำลงในเครื่องใช้ไฟฟ้าจนกว่าหม้อชั้นในจะถูกล้างในตำแหน่งที่เหมาะสม
 - ปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุในวิธีปรุงอาหาร
 - ในระหว่างการประกอบอาหาร เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะปล่อยความร้อนและไอน้ำออกมา
- เอาหน้าและมือออกห่างจากเครื่องใช้
- อย่าให้หน้าและมือเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำ อย่าขวางช่องระบายไอน้ำ
- อยู่จุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ลงในน้ำหรือเทน้ำลงบนเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ให้เทน้ำลงในหม้อชั้นในเท่านั้น
 - หากชิ้นส่วนใดของเครื่องใช้เกิดไฟไหม้อย่าพยายามที่จะขจัดออกด้วยน้ำ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ด
 - การถอดเคเบิล ควรทำโดยศูนย์บริการที่มีอะไหล่แท้
 - หากสายไฟที่หมักกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบถอดเก็บได้: ในกรณีสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟเฉพาะหรือสายไฟที่ซื้อจากศูนย์บริการแต่งตั้งของที่ฟาล์วเท่านั้น
 - หากสายไฟที่หมักกับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ คือ สายไฟแบบติดมากับตัวเครื่อง: ในกรณีสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนโดยศูนย์บริการแต่งตั้งของที่ฟาล์วหรือบุคคลที่มีประสบการณ์เท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

รักษาสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบให้ใช้งานได้อย่างยาวนาน อย่างไรก็ตามเมื่อต้องการเปลี่ยนใหม่ โปรดคำนึงว่าท่านสามารถช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรถอดแบตเตอรี่ออกจากเครื่องบันทึกเวลาและนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บขยะของท้องถิ่น (ตามคนแบบ)



รักษาสิ่งแวดล้อมเป็นอันดับแรก!

- ① เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ประกอบด้วยวัสดุที่มีค่าซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์หรือนำกลับมาใช้ได้ใหม่
- ➡ ทิ้งไว้ที่จุดเก็บขยะของท้องถิ่น

สวนประกอบ

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. ถาดนึ่งอาหาร | 13. แผงควบคุมการทำงาน |
| 2. มาตรฐานกระดืบน้ำและข้าว | a. ปุ่ม “อุณ/ชกเล็ก” |
| 3. หม้อเซรามิกถอดได้ | b. ปุ่ม “หุงข้าว” |
| 4. ถ้วยตวงข้าว | c. ปุ่ม เลือกเมนู |
| 5. ทัพพีและช้อนชุป | d. ปุ่ม “ประเภทข้าว” |
| 6. สายไฟ | e. หน้าจอ |
| 7. ฟาหม้อ | f. ปุ่ม “▲” |
| 8. ฟาหม้อชั้นใน (ถอดได้) | g. ปุ่ม เริ่มประกอบอาหาร |
| 9. ฟาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว | h. ปุ่ม “▼” |
| 10. ถาดรองไอน้ำ | i. ปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า” |
| 11. คัมจับ | 14. แผ่นความร้อน |
| 12. ปุ่มเปิดฟาหม้อ | 15. เซนเซอร์ |

รายละเอียดฟังก์ชันการทำงาน

- **ปุ่ม “รักษาอุณภูมิ/ชกเล็ก”**
กดปุ่ม “รักษาอุณภูมิ/ชกเล็ก” ในขณะที่อยู่ในโหมดทำงานเพื่อชกเล็กการตั้งค่าทั้งหมดและกลับไปยังสถานะโหมดแสดงบนหน้าจอ LCD จะแสดงเวลาปัจจุบัน
- **ปุ่ม “หุงข้าว” และ “ประเภทข้าว”**
ฟังก์ชัน “หุงข้าว”, “หุงพิลิตัดมัน”, “หุงควน” เป็นตัวเลือกสำหรับประเภทของข้าวและลักษณะของข้าวที่ต้องการหุง
กดปุ่ม “หุงข้าว” และเลือก “ขาวเหนียว → ขาวอบ → สวย”, โคมไฟที่เหมือนกัน ฟังก์ชันหลักคือ “ปกติ”
กดปุ่ม “ประเภทข้าว” และเลือก “นุ่ม → ปกติ → สวย”, โคมไฟที่เหมือนกัน ฟังก์ชันหลักคือ “ปกติ”
- **ปุ่ม “เมนู”**
กดปุ่ม “เมนู” ในขณะที่อยู่ในโหมดแสดงบนหน้าจอ และเมนูของฟังก์ชันจะแสดงขึ้นมา หลังจากนั้นกดปุ่ม “▲” และ “▼” เพื่อเลือกฟังก์ชันการหุงที่ต้องการ
ปุ่ม “เมนู” จะไม่ทำงานในโหมดการทำงาน
- **ปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า”**
เลือกฟังก์ชันที่ต้องการและกดปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า” เพื่อแสดงเวลาในการตั้งเวลาล้างหน้าและระยะเวลาในการหุงข้าว
กดปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า” ภายใต้อิโหมดการทำงานเพื่อตรวจสอบเวลา
- **ฟังก์ชัน “ตั้งเวลาล้างหน้า”**
เลือกฟังก์ชันหุงข้าวที่ต้องการและกดปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า” เพื่อเปลี่ยนไปยังสถานะการปรับเวลาเพื่อตั้งเวลาล้างหน้า, เวลาที่แสดงบนหน้าจอ LCD จะกระพริบ ผู้ใช้งานอาจจะกดปุ่ม “▲” หรือ “▼” เพื่อปรับเวลาสำหรับการตั้งเวลาล้างหน้า
คุณสามารถตั้งเวลาได้ล่วงหน้าสูงสุด 24 ชั่วโมงและการหุงข้าวจะเสร็จสิ้นเมื่อเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าหมดลง
การตั้งเวลาล้างหน้าควรตั้งอยู่บนพื้นฐานของเวลาปัจจุบัน
ถ้าการตั้งเวลาล้างหน้าคือเวลาก่อนเวลาปัจจุบัน, ระบบจะเลื่อนเวลาล้างหน้าไปข้างหน้าต่อไปโดยค่าหลัก
- **ฟังก์ชัน “ตัวจับเวลา”**
(ฟังก์ชัน “หุงข้าว”, “หุงพิลิตัดมัน”, “หุงควน” ไม่สามารถใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาได้)
เลือกฟังก์ชันการหุงข้าวที่ต้องการและกดปุ่ม “ตั้งเวลาล้างหน้า” เพื่อเปลี่ยนไปยังโหมดการปรับเวลา, นาฬิกาดิจิตอลที่หน้าจอจะกระพริบ กดปุ่ม “▲” และ “▼” เพื่อตั้งเวลาการหุงข้าว

เวลาในการหุงข้าวสำหรับฟังก์ชันต่างๆ มีดังต่อไปนี้:

ฟังก์ชันการหุงข้าว	โจ๊ก	ข้าวต้ม	เค้ก	ข้าวกล้อง	ซูป	นึ่ง	อุ่นร้อน
ตัวจับเวลา	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
ขอบเขตที่สามารถปรับเวลาของตัวจับเวลา	01:10 ~ 02:00	01:00 ~ 01:40	00:30 ~ 01:00	01:10 ~ 20:00	00:40 ~ 04:00	00:30 ~ 02:00	00:08 ~ 00:20

- ปุ่ม “▼” และ ปุ่ม “▲”

กดปุ่มต่างๆ เพื่อเปลี่ยนฟังก์ชันภายใต้โหมดการเลือกฟังก์ชัน; กดปุ่มต่างๆ เพื่อปรับเวลภายใต้โหมดการปรับเวลา

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝ้าหม้อ โดยกดปุ่มเปิดฝ้าหม้อคานหนาหน้าเครื่อง – Fig.1

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติ
ตาม
วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเซรามิก – Fig.2 ฝ้าระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์วาล์ว และ ฝ้าหม้อชั้นใน – Fig.3a and 3b
- ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ฝ้าระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์วาล์ว และ ฝ้าหม้อชั้นใน ด้วยน้ำยาล้างจาน และเช็ดออกด้วยฟองน้ำ
- น้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝ้าปิดค้ำยหยาบๆ
- เช็ดหรือล้างให้แห้ง
- วางส่วนประกอบทั้งหมดกลับไปยังตำแหน่งเดิม เสียบสายไฟที่ถอดได้

หม้อหุงข้าว

- หม้อหุงข้าวมีประกอบไปด้วยฟังก์ชันการปรุงอาหารทั้งหมด 12 ฟังก์ชันคือ: หุงข้าว, หุงควน, ปรุงซูป, นึ่ง, หุงข้าวกล้อง, ต้มโจ๊ก, ต้มข้าวต้ม, อบเค้ก, อุ่น, รักษาอุณหภูมิ, ตัวจับเวลาและตั้งเวลาลงหนา
- เมื่อเสร็จสิ้นการหุงหรือปรุงอาหาร หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนไปยังโหมดการรักษาความร้อนโดยอัตโนมัติซึ่งจะรักษาความร้อนได้นานสูงสุด 24 ชั่วโมง

ตั้งเวลา

- หม้อหุงข้าวจะแสดงเวลาในรูปแบบ 24 ชั่วโมง ยกตัวอย่างเช่น: ถ้าหม้อหุงข้าวแสดงเวลา 8:30 ในขณะที่เวลาปัจจุบันคือ 12:30, คุณจะคงทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้: เปิดการใช้งานหม้อหุงข้าวและกดปุ่ม “ตั้งเวลาลงหนา/ตัวจับเวลา” ทางไวสองสามวินาที, เวลาที่หน้าจอจะกระพริบ หลังจากนั้นกดปุ่ม “▲” และ “▼” เพื่อปรับเวลา ทุกๆ ครั้งของการกด

เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงทีละหน่วยเวียนไปเรื่อยๆ 00→01→02→...→23→0 สำหรับชั่วโมงที่ตัวเลขจะหมุนเวียนไปเรื่อยๆ เมื่อกดปุ่ม: 00→01→02→...→59→0 สำหรับนาฬิกาตัวเลขหมุนเวียนไปเรื่อยๆ เมื่อกดปุ่ม: กดปุ่มค้างไว้เพื่อทำการเพิ่มหรือลดตัวเลขอย่างรวดเร็ว หลังจากการตั้งเวลา, กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อเป็นการยืนยัน, มิเช่นนั้น หมอหุงข้าวจะยังคงอยู่ในสถานะของการตั้งเวลาปัจจุบัน

การเตรียมก่อนเริ่มใช้งาน

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

ไมควรรีดส่วนผสมหรือน้ำเกินระดับสูงสุดของมาตรการระดับน้ำและข้าว

- มาตรการระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้สำหรับการหุงข้าว
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวงข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- เติมน้ำจนถึงระดับเครื่องหมายระบุภายในหม้อตามจำนวนถ้วยตวงของข้าวที่ใส่ลงไป ในหม้อ ตัววัดระดับน้ำจะอยู่บนพื้นผิวภายในของหม้อซึ่งให้อ่างอิงสำหรับระดับน้ำสำหรับการหุงข้าว
- ก่อนหุงข้าว, ตวงข้าวด้วยถ้วยตวง, เติงในหม้อและเติมน้ำตามสัดส่วนของข้าวและน้ำ น้ำและข้าวมีสัดส่วนอยู่ที่ 1: 1.0 – 1.2 สำหรับการหุงข้าวและประมาณ 1: 7 สำหรับการคั่วข้าวต้ม
- ผู้ใช้งานอาจจะลดหรือเพิ่มน้ำตามประเภทของข้าวและตามรสชาติของข้าวที่ต้องการ
- ความถี่แรงดันไฟฟ้ามีความแตกต่างกันที่ต่างๆ, การล้นของข้าวและน้ำเล็กน้อยเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นตามปกติ

เมื่อต้องการหุงข้าว

- ไม่ควรหุงข้าวในหม้อชั้นใน เพื่อหลีกเลี่ยงการขีดขีดผิวเคลือบเซรามิก หรือการเปลี่ยนรูปทรงของหม้อชั้นใน และเป็นการรักษาคุณภาพของหม้อชั้นในให้มีประสิทธิภาพที่ยาวนานยิ่งขึ้น
- นำข้าวที่ซาวแล้ว ใส่ลงในหม้อชั้นใน เติมน้ำที่ระดับมาตรการระดับน้ำแบบถ้วยตามจำนวนถ้วยตวงข้าวที่ใส่ลงไป
- ปริมาณน้ำสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามต้องการ

เมื่อต้องการนึ่งอาหาร

- ปริมาณน้ำควรใส่ในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อหลีกเลี่ยงน้ำเดือดล้นถาดนึ่งอาหาร
- วางถาดนึ่งอาหารลงในหม้อชั้นใน – Fig.4
- วางอาหารที่ต้องการนึ่งบนถาดนึ่งอาหาร

สำหรับฟังก์ชันทั้งหมด

- ระวังหม้อชั้นในคานนอกเปือก (โดยเฉพาะบริเวณก้นหม้อ) แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารหรือน้ำติดก้นหม้อชั้นในและบนแผ่นทำความร้อน – Fig.5

- วางหม้อชั้นในลงในเครื่อง แน่วใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง – Fig.6 แน่วใจว่า เซนเซอร์จะชั่งเมื่อ วางหม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว
- แน่วใจว่า ใส่ฝาหม้อชั้นในในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- ปิดฝาครอบจนได้ยินเสียง "คลิก"
- เสียบสายไฟเข้าที่ฐานของช่องเสียบที่ตัวหม้อหุงข้าวและปลั๊กเสียบเข้าที่เคเบิลเสียบไฟฟ้า เปิดใช้งานหม้อหุงข้าว, หม้อหุงข้าวจะพร้อมใช้งานโดยมีเสียงเพลงเริ่มต้นเมื่อเปิดเครื่อง, หน้าจอ LCD จะแสดงเวลาปัจจุบัน (เวลาคือ 12:00) ไฟที่ปุ่ม "เริ่ม" จะกะพริบและไฟแสดงสถานะเปิดใช้งานจะสว่างออกอย่างต่อเนื่อง หม้อหุงข้าวจะอยู่ในโหมดสแตนด์บายและพร้อมสำหรับการเลือกฟังก์ชันในการหุงข้าว
- ไม่ควรเปิดสวิตช์ หากชั้นคอนดีกล่าวข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- ห้ามจับ แขนทำความร้อนเมื่อหม้อหุงข้าวไคเสียบปลั๊กแล้ว

ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำ ระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิด แผลลวกไหม้ หากต้องการเปลี่ยนโปรแกรการทำงาน ทำได้โดยกดปุ่ม "ยกเลิก" และเลือกโปรแกรที่คูดต้องการใหม่ ให้ใช้หม้อชั้นในที่เหมาะสมกับ เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เท่านั้น ห้ามแทนที่หรือส่วนประกอบ อาหารต่างๆ ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ในขณะที่ ไม่มี หม้อชั้นใน

TH

ฟังก์ชันการทำงาน

- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิด อื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตาม ประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยดวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ดวงข้าวขาวหนึ่งถ้วย ดวงและเดิมน้ำที่ระดับหนึ่งถ้วยครึ่ง สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะลิดกันหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยดวง การหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางด้านล่าง
- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 8 ถ้วยตามระดับมาครอบก ระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน - Fig.8 ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้อง ถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

- ข้าวขาวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว

ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยดวง)	น้ำหนักข้าวขาว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ*
2	300 กรัม	2 ถ้วย	3-4 คน	49 นาที
4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	50 นาที
6	900 กรัม	6 ถ้วย	8-10 คน	52 นาที
8	1200 กรัม	8 ถ้วย	13-14 คน	54 นาที

• ชาวขาวก่อนหุง ยกเว้นข้าวไรซ์ชอคโต

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ					
ชนิดข้าว	ปริมาณข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ* หุงคววน
ข้าวขาวอีตาเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	41 นาที
ข้าวขัดสั้น	4	600 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	57 นาที
ข้าวไรซ์ชอคโต (พันธุ์อรบอร์โอ)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	4-5 คน	47 นาที
ข้าวเหนียว	4	620 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	47 นาที
ข้าวแดง	4	570 กรัม	4.5 ถ้วย	5-6 คน	59 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	4	580 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	56 นาที
ข้าวหอม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	59 นาที

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

ฟังก์ชัน "หุงขาว, หุงพิถีพิถัน, หุงคววน"

เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ

- วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
- ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง - Fig.8.
จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) - Fig.9.

- ปิดฝาปิด

หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะได้ปริมาณที่น้อยเกินไป

- กดปุ่ม "เมนู" และปุ่ม "▲" หรือ "▼"
ในขณะที่หม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดแสดงนบายและเลือกฟังก์ชัน "หุงขาว", "หุงพิถีพิถัน" หรือ "หุงคววน", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชันที่คุณเลือก
- หลังจากนั้นกดปุ่ม "หุงขาว" เพื่อเลือกประเภทของข้าวที่คุณต้องการ หุง เช่น "ข้าวเหนียว"
- กดปุ่ม "ประเภทข้าว" เพื่อเลือกรสชาติในการหุงที่คุณต้องการ เช่น "นุ่ม"
- ถ้าไม่ต้องการตั้งเวลาล้างหม้อ กดปุ่ม "START" เพื่อเข้าสู่โหมดการหุงขาวตามฟังก์ชันที่เลือก และเสียงเพลงจะดังขึ้น แสดงถึงความพร้อมในการทำงาน ไฟที่ปุ่ม เริ่ม จะยังคงสว่างอยู่และหน้าจอ LCD แสดงเส้นรอบที่กำลังหมุนรอบ
- หลังจากนั้นน้ำในหม้อแห้ง, เสียงเพลงเตือนจะดังขึ้น
หม้อหุงข้าวจะเริ่มเดือดและหน้าจอจะแสดงเวลานับถอยหลังสำหรับระยะเวลาการรักษารักษาความเดือดตามฟังก์ชันที่เลือก
- หลังจากทำให้เดือดตามที่กำหนด เพลงเตือนจะดังขึ้น
หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่โหมดรักษาความร้อนซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ทำความสะอาดตาครอบไอน้ำ

หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน)

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ความยาวโดยีหน้าไหลผ่านตะแกรง (ยกเว้น ข้าวไรซ์ดอกไม้มองข้าว) จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามควยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แนใจว่า ขวกระจ่ายทั่วหม้อชั้นใน
- เดิมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำดื่มกระดุก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาบิระระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- ข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาค้นข้าวในหม้อและปล่อยให้ไอน้ำในหม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

ฟังก์ชัน "โจก"

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼"
เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ภายในโหมดแสดงเมนูและเลือกฟังก์ชัน "โจก", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "โจก"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักในการต้มโจกที่ "01:30" สำหรับฟังก์ชัน "โจก", กดปุ่ม "ตั้งเวลาลงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและตั้งเวลาลงหน้า
- ถาดร่งนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อสั่งให้ฟังก์ชัน "โจก" เริ่มทำงาน, เพลงเตือนความพร้อมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการต้มโจก เพลงเตือนจะดังขึ้น หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ"
ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "ข้าวต้ม"

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼"
เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ภายในโหมดแสดงเมนูและเลือกฟังก์ชัน "ข้าวต้ม", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "ข้าวต้ม"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "01:00" สำหรับฟังก์ชัน "ข้าวต้ม", กดปุ่ม "ตั้งเวลาลงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาลงหน้า
- ถาดร่งนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อสั่งให้ฟังก์ชัน "ข้าวต้ม" เริ่มทำงาน, เพลงเตือนความพร้อมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการต้มข้าวต้ม เพลงเตือนจะดังขึ้น หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ"
ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "เคก"

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼"
เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ภายในโหมดแสดงเมนูและเลือกฟังก์ชัน "เคก", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "เคก"

- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "00: 45" สำหรับฟังก์ชัน "เดก", กดปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ถาดร่งนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อส่งให้ฟังก์ชัน "เดก" เริ่มทำงาน, เพลงเดือนความพอรอมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการอบเค้ก เพลงเดือนจะดังขึ้น หมอหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ" ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "ข้าวกล้อง"

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼" เมื่อหมอหุงข้าวอยู่ภายในโหมดแสดงเมนูและเลือกฟังก์ชัน "ข้าวกล้อง", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "ข้าวกล้อง"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "01: 30" สำหรับฟังก์ชัน "ข้าวกล้อง", กดปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ถาดร่งนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อส่งให้ฟังก์ชัน "ข้าวกล้อง" เริ่มทำงาน, เพลงเดือนความพอรอมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการหุงข้าวกล้อง เพลงเดือนจะดังขึ้น หมอหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ" ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "ซูป"

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼" เมื่อหมอหุงข้าวอยู่ภายในโหมดแสดงเมนูและเลือกฟังก์ชัน "ซูป", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "ซูป"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "01: 00" สำหรับฟังก์ชัน "ซูป", กดปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ถาดร่งนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อส่งให้ฟังก์ชัน "ซูป" เริ่มทำงาน, เพลงเดือนความพอรอมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการต้มซูป เพลงเดือนจะดังขึ้น หมอหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ" ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "นึ่ง"(สำหรับผัก, ปลา เป็นต้น)

การตวงน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน - Fig.9 หากใส่ น้ำเกินระดับสูงสุด น้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร

การเตรียม

- ใส่ น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน - Fig.10
- วางอาหารในถาดนึ่งอาหาร

วิธีการปรุงอาหารแบบนี้

- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼"
เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดแสดนบายและเลือกฟังก์ชัน "นึ่ง", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "นึ่ง"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "00: 00" สำหรับฟังก์ชัน "นึ่ง", กดปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ถ้าตอนนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อสั่งให้ฟังก์ชัน "นึ่ง" เริ่มทำงาน, เพลงเตือนความพร้อมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการนึ่ง เพลงเตือนจะดังขึ้น หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ" ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "อุ่นร้อน"

การใช้ฟังก์ชัน "อุ่นร้อน" ซ้ำๆ ในกรณีที่มีจำนวนข้าวมากเกินไป หรือมีข้าวเหนียวเกินไปในระหว่างการทำ ซึ่งส่งผลทำให้กินหม้อข้าวไหม้

การอุ่นข้าวคั่วที่เหนียวจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดคราบไหม้เหนียวบริเวณหม้อ

การอุ่นร้อนข้าวที่เสียและเย็นเป็นสาเหตุทำให้เกิดกลิ่นเหม็น

- ห้ามใช้เมนู "อุ่นร้อน" มากกว่า 1 ชั่วโมง หลังจากสิ้นสุดการรักษาอุณหภูมิ
- กดปุ่ม "เมนู" และ "▲" หรือ "▼"
เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดแสดนบายและเลือกฟังก์ชัน "อุ่นร้อน", เครื่องหมายเลือกฟังก์ชัน "▲" จะชี้ไปยังฟังก์ชัน "อุ่นร้อน"
- หน้าจอจะแสดงเวลาหลักอยู่ที่ "00: 10" สำหรับฟังก์ชัน "อุ่นร้อน", กดปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า", "▲", "▼" เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลาและการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ถ้าตอนนี้ไม่ต้องการที่จะตั้งค่าอื่นๆ กดปุ่ม "เริ่ม" เพื่อสั่งให้ฟังก์ชัน "อุ่นร้อน" เริ่มทำงาน, เพลงเตือนความพร้อมจะดังและไฟ "เริ่ม" จะยังคงสว่างอยู่
- หลังจากสิ้นสุดการอุ่น เพลงเตือนจะดังขึ้น หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่โหมด "รักษาอุณหภูมิ" ซึ่งไฟสีเขียวจะสว่างขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาที่เริ่มทำการรักษาความร้อน

ฟังก์ชัน "รักษาอุณหภูมิ/ยกเลิก"

- กดปุ่ม "รักษาอุณหภูมิ/ยกเลิก" ในขณะที่หม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดแสดนบาย หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมด "รักษาอุณหภูมิ" โดยอัตโนมัติ
- ระยะเวลาสูงสุดในการรักษาความร้อนคือ 24 ชั่วโมงและไม่ไครคอมพิวเตอร์จะตัดการรักษาความร้อนหลังจากผ่านไป 24 ชั่วโมงโดยอัตโนมัติ เพื่อรักษาให้ข้าวยังมีรสชาติสดใหม่, โปรดรักษาความร้อนไว้ภายใน 12 ชั่วโมง
- บุ่มอื่นๆ ทั้งหมดจะไม่สามารถใช้งานได้เมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมด "รักษาอุณหภูมิ" หรือในโหมดฟังก์ชัน (ยกเว้นปุ่ม "ตั้งเวลาล่วงหน้า/ตัวจับเวลา" เพื่อตรวจสอบดูเวลาปัจจุบัน วิธีการใช้ฟังก์ชันอื่นๆ, ผู้ใช้งานต้องกดปุ่ม "รักษาอุณหภูมิ/ยกเลิก"
เพื่อยกเลิกค่าปัจจุบันและหม้อหุงข้าวจะกลับไปยังโหมดแสดนบาย
- ถ้าคุณไม่ต้องการรักษาความร้อนหลังจากการปรุง, กดปุ่ม "รักษาอุณหภูมิ/ยกเลิก" เพื่อยกเลิกการรักษาความร้อน, ถอดปลั๊กออกจากเตาเสียบและหลังจากนั้นถอดสายไฟออกจากช่องเสียบที่ตัวหม้อหุงข้าวและนำอาหารออกมาจากหม้อภายใน

อย่าใช้ฟังก์ชันเก็บไว้ในที่อุ่นสำหรับอาหารเย็น

ฟังก์ชัน "ตั้งเวลาลงหนา/ตัวจับเวลา"

- ในระหว่างการปรุงอาหาร, คุณอาจจะกดปุ่ม "รักษาอุณหภูมิ/ชกเล็ก" เพื่อยกเลิกการตั้งคาและกลับไปตั้ง โหมดเสตนบาย
- สำหรับการกดปุ่ม "▲" และ "▼" แต่ละครั้ง, เวลาจะเพิ่มหรือลดทีละ 1 นาที ถากปุ่มค้างไว้จะมีการเพิ่มหรือลดเวลาครั้งละ 10 นาที
- การตั้งเวลาลงหนาคือเวลาที่การปรุงอาหารเสร็จสิ้น ถากตั้งเวลาลงหนานอกวาคเวลาปรุงอาหารของฟังก์ชันนั้นๆ หมอหุงขาวจะเริ่มต้นสร้างความร้อนโดยทันทีและระยะเวลาในการปรุงอาหารจะเป็น เวลาหลักตามระบบหรือมีการกำหนดเป็นเศษจากผู้ใช้งาน
- ถากการตั้งเวลาลงหนาคือเวลาก่อนเวลาปัจจุบัน, ระบบจะเลื่อนเวลาลงหน่าไปยังวันต่อไปโดยทาคหลัก
- ยกตัวอย่างเช่น ถากต้องการต้มชุปก่อนเวลา 8.00 น. และต้องการให้ชุปพร้อมเสิร์ฟในเวลา 12.00 สมมติว่าตัวจับเวลาในการต้มชุปคือ 2 ชั่วโมง รายละเอียดในการต้มชุปมีดังต่อไปนี้:
กดปุ่ม "เมนู" หลังจากนั้นกดปุ่ม "ตั้งเวลาลงหนา/ตัวจับเวลา" และ "▲" เพื่อเพิ่มเวลาเป็น 2 ชั่วโมง
กดปุ่ม "ตั้งเวลาลงหนา/ตัวจับเวลา" อีกครั้งหลังจากนั้นกดปุ่ม "▲" เพื่อตั้งโปรแกรมสิ้นสุดการปรุงอาหารที่เวลา 12.00 น.
หลังจากนั้นกดปุ่ม "เริ่ม"
หมอหุงขาวจะเริ่มต้นต้มชุปเวลา 10.00 น. และสิ้นสุดที่เวลา 12.00 น.

เครื่องทำงานเสร็จ

- เปิดฝาปิด - Fig.11
- ห้ามวางมือไว้ตรงบริเวณที่ระบายไอร้อนในระหว่างการปรุงอาหาร ตรงนี้เป็นอันตรายทำให้คุณถูกความร้อนลวก - Fig.12
- ควรสวมถุงมือกันความร้อนเมื่อต้องหยิบจับหม้อหุงหรือถาดนึ่ง - Fig.13
- การเสิร์ฟอาหาร ให้ใช้ช้อนพลาสติกที่มาพร้อมกับหม้อหุงขาวและทำารปิดฝาอีกครั้ง
- อาหารที่เหลืออยู่ในภาชนะจะยังคงมีความร้อนอยู่จนหลายนาทีในช่วง 24 ชั่วโมงขางหนา
- กดปุ่ม "รักษาอุณหภูมิ/ชกเล็ก"
- ถอดปลั๊กหม้อหุงขาว

โปรดระวัง
ไอน้ำที่ออกมาจากหม้อร้อนมาก

ข้อมูลเบ็ดเตล็ด

- ฟังก์ชัน ขาว มีหน่วยความจำสำหรับการหุง ในกรณีที่เกิดไฟฟ้้าขัดข้อง หม้อหุงขาวจะจดจำสถานะการหุงล่าสุดก่อนที่จะเกิดไฟฟ้้าขัดข้องและจะดำเนินการหุงต่อ เมื่อไฟฟ้้ากลับมาตามปกติภายใน 10 นาที ถากหากไฟฟ้้าขัดข้องนานเกิน 10 นาที หม้อหุงขาวจะยกเลิกการหุงล่าสุดและจะกลับไปตั้ง โหมดเสตนบาย
- อุปกรณ์ใช้งานของเบตเตอรี่มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน เมื่อการจ่ายไฟฟ้้าถูกตัด, การสัมผัสหน้าจอหรือหน้าจอ LCD ไม่แสดงภาพ ตรงนี้แสดงให้ทราบวาคเบตเตอรี่หมดอายุการใช้งาน ถากในกรณีที่ต้องการใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาลงหนา คุณควรเปิดการให้หม้อหุงขาว, ปรับเวลาปัจจุบันถากจำเป็นและหลังจากนั้นทำการปรับเวลาในการตั้งเวลาลงหนาคครั้งนี้เรานแนะนำว่าคุณควรเปลี่ยนเบตเตอรี่ที่หมดอายุที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อมั่นใจวาคหม้อหุงขาวจะใช้งานได้ตามปกติ
- เพื่อทำให้อุ่นใจในประสิทธิภาพของการปรุงอาหารที่ดี, โปรดอย่าเปิดฝาปิดในระหว่างการปรุงอาหารเป็นระยะ

- ถ้าในระหว่างการปรุงอาหารและไม่มีการเลือกฟังก์ชัน โปรแกรมปุ่ม "เริ่ม" เพื่อยืนยันการตั้งค่า มิเช่นนั้น หมอหุงข้าวจะยังคงอยู่ในโหมดการตั้งค่า

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ควรตรวจสอบมันใจว่าปลั๊กไฟได้ถูกถอดออกจากเตาเสียบและตัวหม้อข้าวเย็นตัวแล้วก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา

ถาดรองไอน้ำ

- ถาดรองไอน้ำควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ถอดถาดรองไอน้ำออก - Fig.14

หม้อชั้นใน ตะกร้านึ่ง ถาดรองไอน้ำ ถาดนึ่ง และ ฝาหม้อชั้นใน (Fig.15)

หม้อชั้นในเมื่อใช้ไปนานวัน อาจเกิดรอยขีดข่วนได้ ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งาน

- ใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานและฟองน้ำนุ่มๆ ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดรองไอน้ำ ถาดนึ่งอาหาร และฝาหม้อชั้นใน
ไม่แนะนำให้ใช้แปรงขัดผิวหยาบหรือฟอยซ์ขัดหม้อในการทำความสะอาด
- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสัปดาห์ก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง คุณสามารถทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถาดนึ่งอาหารและฝาหม้อชั้นในด้วยเครื่องล้างจาน โดยวางไว้ตะแกรงกลางของเครื่องล้างจาน

การดูแลรักษาหม้อชั้นใน

สำหรับหม้อชั้นใน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างนี้

- เมื่อวางหม้อชั้นในลงในเครื่องล้างจาน ระวังไม่ให้ผิวเคลือบกันติดเกิดการขูดจาก ตะแกรงของเครื่องล้างจาน
- ไม่ควรหั่นหรือสับอาหารในหม้อชั้นใน เพื่อรักษาคุณภาพของผิวเคลือบเซรามิกให้ใช้งาน ได้ยาวนาน
- แน่ใจว่า ใสหม้อชั้นในลงในเครื่องแล้ว
- ใช้ที่ทิฟฟาลดิกหรือไม้ ไม่ควรใช้ที่ทิฟโหลหะดักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบกันติดขูด - Fig.16
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรรคักผิวเคลือบกันติด ไม่ควรใช้น้ำผสมสบู่เหลวในหม้อชั้นใน
- สีของผิวเคลือบกันติดอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้งานครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีนี้เนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

การทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว

- ถอดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วออกจากฝาหม้อ - Fig.17 เปิดฝาระบายไอน้ำโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง "เปิด" - Fig.18 หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นส่วนตรงกัน จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด" จนกระทั่งได้ยินเสียง "คะ" ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด - Fig.19 และสายไฟด้วยผ้าเปียก หมด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดตู้เครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

ตารางแก้ไขปัญหาคัดข้อง

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว	ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์เขาเป็นอย่างไร
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด	ปุ่มประกอบอาหารไม่อยู่ในสถานะประกอบอาหาร	เลื่อนปุ่มประกอบอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)
ไอน้ำรั่วออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝาปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝาใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดประกอบอาหาร (ถอดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนล้อเขาคูด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	น้ำน้อยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป	เคี้ยวไม่เพียงพอ	ค้นหาเวลาที่กำหนดในส่วนของการประกอบอาหารใน คู่มือ
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน)		ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
น้ำรั่วบนโต๊ะ	ตัวเก็บหยดน้ำสูญหายหรือฉีก	เทน้ำออกจากตัวเก็บหยดน้ำเมื่อใช้เสร็จทุกครั้ง และแน่ใจได้ว่าตัวเก็บหยดน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

หมายเหตุ: หากหม้อหุงข้าวในชนิดรูป ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง

Perlindungan penting

Arahan keselamatan

- **Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan pada tempat yang selamat.**
- Peralatan ini bukan untuk dikendalikan dengan menggunakan penentu masa luar atau sistem kawalan jauh berasingan.
Untuk keselamatan anda, peralatan ini mematuhi peraturan keselamatan dan arahan yang berkuatkuasa semasa ia dikeluarkan (Arahan voltan-rendah, Keserasian Elektromagnet, Peraturan Bahan berkenaan Makanan, Persekitaran...).
- Periksa bahawa voltan bekalan kuasa sepadan dengan yang ditunjukkan pada peralatan (arus ulang-alik).
- Memandangkan terdapat pelbagai standard yang berkuatkuasa, jika peralatan ini digunakan di negara lain selain daripada negara di mana ianya dibeli, dapatkan pemeriksaan daripada pusat servis yang bertauliah.
- Jangan letak peralatan ini berdekatan dengan tempat yang panas atau dalam ketuhar yang panas, kerana kerosakan teruk boleh berlaku.
- Peralatan ini direka untuk kegunaan domestik saja. Sekiranya digunakan secara profesional, secara tidak sesuai atau gagal mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.
- Ianya tidak bertujuan untuk digunakan bagi penggunaan berikut, dan jaminan tidak terpakai untuk:
 - staf bahagian dapur di kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan hotel, motel dan jenis perkitaran kediaman yang lain;
 - jenis persekitaran katil dan sarapan.

MS

Menyambung kepada bekalan kuasa

- Jangan gunakan peralatan ini jika:
 - peralatan atau kordnya telah rosak,
 - peralatan telah jatuh atau menunjukkan kerosakan nyata atau tidak berfungsi dengan betul.
- Dalam kes ini, peralatan mesti dihantar ke pusat servis yang bertauliah yang terdekat dengan anda untuk mengelakkan sebarang kemungkinan bahaya. Jangan leraikan peralatan ini sendiri.
- Jangan tinggalkan kord tergantung.
- Sentiasa pasang peralatan di soket bumi.
- Jangan menggunakan penyambung soket. Jika anda perlu menggunakan penyambung soket, hanya gunakan penyambung soket yang berkeadaan baik, mempunyai palam bumi dan sesuai dengan kuasa peralatan.
- Jangan mencabut palam peralatan dengan menarik kord.
- Sentiasa cabut palam peralatan:
 - sebaik sahaja selesai menggunakan,
 - apabila memindahkannya,
 - sebelum membersihkannya atau menyenggaranya,
 - jika ia gagal berfungsi dengan betul.

Penggunaan

- Guna permukaan kerja yang rata, stabil dan tahan-haba yang jauh dari apa-apa percikan air.
- Jangan tinggalkan peralatan yang masih digunakan tanpa pengawasan. Jauhi daripada kanak-kanak.

- Peralatan ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan peralatan oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan yang mereka tidak bermain dengan peralatan.
- Lecuran boleh berlaku jika permukaan peralatan yang panas, air panas, wap atau makanan panas disentuh.
- Fungsi cuba untuk mengendalikan peralatan apabila mangkuknya kosong atau tanpa mangkuk.
- Fungsi/tombol memasak perlu dibiarkan beroperasi sendiri. Jangan halang atau ganggu fungsinya daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal hangat.
- Jangan alihkan mangkuk semasa peralatan sedang digunakan.
- Jangan letakkan peralatan secara terus di atas permukaan yang panas, atau apa-apa sumber haba atau api yang lain, kerana ia akan menyebabkan kegagalan fungsi atau bahaya.
- Mangkuk dan plat pemanas hendaklah bersentuhan secara terus. Sebarang objek atau makanan yang dimasukkan di antara kedua-dua bahagian ini akan dikendalikan dengan betul.
- Jangan masukkan apa-apa makanan atau air ke dalam peralatan sehingga mangkuk diletakkan di kedudukan yang betul.
- Patuhi tahap yang ditunjukkan dalam resipi.
- Semasa memasak, peralatan akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhkan wajah dan tangan anda. Jangan dekatkan wajah dan tangan dengan saluran keluar wap. Jangan halang saluran keluar wap.
- Jangan rendam badan peralatan dalam air ataupun mencurahkan air ke dalamnya. Air hanya boleh dimasukkan ke dalam mangkuk.
- Jika mana-mana bahagian peralatan anda terbakar, jangan padamkannya dengan air. Untuk memadamkan api, gunakan tuala kecil yang basah.
- Sebarang penukaran peralatan ganti hanya harus dilakukan oleh pusat servis dengan menggunakan peralatan ganti yang asli.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang boleh ditanggalkan:** jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan kord khas atau unit yang boleh didapati dari pusat servis Tefal yang bertauliah.
- **Jika peralatan anda dilengkapi dengan kord kuasa yang kekal:** jika kord bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pusat servis Tefal yang bertauliah atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.

Melindungi alam sekitar

- Peralatan anda telah direka untuk tahan selama beberapa tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda membuat keputusan untuk menukarnya, fikirkan bagaimana anda boleh menyumbang kepada perlindungan alam sekitar.
- Sebelum membuang peralatan anda, anda harus mengeluarkan bateri daripada penentu masa dan lupuskannya di pusat pengumpulan sampah sivik tempatan (mengikut model).



Perlindungan alam sekitar terlebih dulu !

- ① Peralatan anda mengandungi bahan berharga yang boleh didapati semula atau dikitar semula.
- ➞ Tinggalkannya di tempat pengumpulan sampah sivik tempatan.

Keterangan

1. Dulang kukusan
2. Penanda air dan nasi
3. Mangkuk seramik boleh ditanggalkan
4. Cawan penyukat
5. Senduk
6. Wayar kuasa
7. Penutup
8. Pelindungan wap boleh tanggal
9. Injap tekanan mikro
10. Pengumpul wap
11. Pemegang
12. Butang penutup
13. Kotak kawalan
 - a. Kekunci "KEKAL PANAS/BATAL"
 - b. Kekunci "RICE (NASI)"
 - c. Kekunci "MENU"
 - d. Kekunci "RICE TEXTURE (TEKSTUR NASI)"
 - e. Papar
 - f. "▲" kekunci
 - g. Kekunci "START"
 - h. "▼" kekunci
 - i. Kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)"
14. Plat panas
15. Sensor

MS

Keterangan Fungsi

• Kekunci "KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)"

Tekan kekunci "KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)" di bawah mod bekerja untuk membatalkan semua seting dan kembali ke status tunggu sedia. Skrin LCD memaparkan masa semasa.

• Kekunci "RICE (NASI)" dan "RICE TEXTURE (TEKSTUR NASI)"

Fungsi "NORMAL (NORMAL)", "EXPERT (PAKAR)", "QUICK (CEPAT)" adalah untuk pilihan jenis nasi dan tekstur nasi yang dipilih.

Tekan kekunci "RICE (NASI)" dan pilih "STICKY (MELEKAT) → FLAVORED (BERPERISA) → NORMAL (NORMAL)", cahaya lampu sepadan. Fungsi lalai adalah "NORMAL (NORMAL)".

Tekan kekunci "RICE TEXTURE (TEKSTUR NASI)" dan pilih "SOFT (LEMBUT) → NORMAL (NORMAL) → HARD (KERAS)", cahaya lampu sepadan. Fungsi lalai adalah "NORMAL (NORMAL)".

• Kekunci "MENU (MENU)"

Tekan kekunci "MENU (MENU)" di bawah status tunggu sedia, dan menu fungsi akan dipaparkan. Kemudian tekan "▲" dan "▼" untuk memilih fungsi memasak yang diperlukan.

Kekunci "MENU (MENU)" adalah nol di bawah mod bekerja.

• Kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)"

Pilih fungsi yang diperlukan dan kemudian tekan kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)" untuk membuat semula masa praset dan masa memasak.

Tekan kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)" di bawah mod bekerja untuk memeriksakan masa.

- Fungsi "PRESET (PRASET)".

Pilih fungsi memasak yang diperlukan dan tekan kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)" untuk bertukar ke status melaras masa praset, masa yang dipaparkan pada skrin LCD akan berkelip. Pengguna boleh menekan "▲" atau "▼" untuk melaraskan masa praset.

Anda boleh praset masa memasak ke maksimum 24 jam dan masakan akan selesai apabila masa praset sudah sampai masanya.

Masa praset hendaklah berdasarkan masa nyata. Jika jarak masa praset adalah kurang daripada masa fungsi memasak lalai, sistem akan menundakan masa praset ke hari berikutnya mengikut lalai.

- Fungsi “TIMER (PEMASA)”.

(Fungsi “NORMAL (NORMAL)”, “EXPERT (PAKAR)”, “QUICK (CEPAT)” tidak boleh digunakan untuk mengeset pemasa).

Pilih fungsi memasak yang diperlukan dan tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)” untuk bertukar ke Mod Melaraskan Pemasa, jam pada skrin digital akan berkelip. Tekan “▲” dan “▼” untuk mengeset masa memasak.

Masa memasak untuk pelbagai fungsi adalah seperti di bawah:

Fungsi memasak	Bubur	Bubur nasi	Kek	Nasi merah	Sup	Kukus	Memanas Semula
Pemasa	01:30	01:00	00:45	01:30	01:15	00:40	00:10
Skop pemasa boleh dilaraskan	01:10	01:00	00:30	01:10	00:40	00:30	00:08
	~02:00	~01:40	~01:00	~20:00	~04:00	~02:00	~00:20

• “▼” dan “▲” kekunci

Tekan kekunci untuk menukar fungsi di bawah mod pemilihan fungsi; Tekan kekunci untuk melaraskan masa di bawah mod melaraskan masa.

Sebelum penggunaan kali pertama

Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkus dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas peralatan – Fig.1.

Baca arahan dan ikut kaedah penggunaan dengan berhati-hati.

Cuci peralatan

- Keluarkan mangkuk seramik – Fig.2, tanggalkan injap tekanan dan pelindungan wap – Fig.3a and 3b.
- Bersihkan mangkuk, injap tekanan dan pelindungan wap dengan span dan serbuk pencuci.
- Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Letakkan kembali semua bahagian ke kedudukan asal. Pasang kord boleh tanggal.

Peralatan

- Periuik nasi ini dilengkapi dengan 12 fungsi: Masakan nasi, Masakan cepat, Masakan sup, Masakan kukus, Masakan nasi merah, Masakan bubur, Masakan bubur nasi,

Masakan kek, Panaskan semula, Kekal panas, Pemasa dan Praset.

- Pada akhir tempoh masakan, peralatan akan menukar secara automatik ke kekal panas yang akan berakhir sehingga 24j.
- Periuk nasi memapar masa dalam format 24-jam. Contohnya: jika periuk nasi menunjukkan 8:30 manakala masa sebenar adalah 12:30, anda boleh mengikuti langkah-langkah ini:

Hidupkan kuasa dan tekan lama kekunci "PRESET TIMER (PRASET PEMASA)" untuk beberapa saat, dan masa yang dipaparkan akan berkelip. Kemudian tekan "▲" dan "▼" untuk melaraskan masa. Untuk setiap tekanan, masa akan ditambah atau dikurangkan pada satu unit dalam putaran. 00→01→02→...→23→0 untuk putaran jam: 00→01→02→...→59→00 untuk putaran minit. Tekan dan tahan kekunci untuk mencapai tambahan atau kurangkan cepat. Selepas mengeset masa, tekan kekunci "START (MULA)" untuk mengesahkan, jika tidak, periuk nasi akan kekal dalam status seting masa nyata.

Penyediaan sebelum memasak

Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

Jangan tambahkan bahan-bahan masakan atau air melebihi paras air maksimum.

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi.
- Cawan penyukat plastik yang disediakan adalah untuk menyukat beras dan bukan untuk menyukat air. 1 paras sukatan beras adalah bersamaan dengan 150 g.
- Isikan air sehingga ke tanda CAWAN di dalam mangkuk masakan di mana ia adalah sama dengan cawan penyukat yang disertakan di dalam mangkuk. Tolok air di bahagian di permukaan dalaman periuk adalah aras air rujukan untuk memasak nasi.
- Sebelum memasak, sukut beras dengan cawan penyukat, cucikannya dan tambah air mengikut perkadaran beras dan air. Perkadaran beras air adalah 1: 1.0~1.2 untuk memasak nasi dan lebih kurang 1: 7 untuk memasak bubur nasi.
- Pengguna boleh mengurangkan atau menambah air mengikut jenis beras dan pilihan rasa mereka.
- Memandangkan voltan berbeza dalam kawasan berlainan, tumpahan sedikit beras dan air adalah fenomena biasa.

Semasa memasak nasi

- Jangan mencuci beras di dalam mangkuk kerana ia akan merosakkan seramik mangkuk.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dan isikan air sehingga paras air (Petanda pada cawan).
- Kuantiti air boleh diubahsuai mengikut citarasa anda.

Semasa mengukus

- Kuantiti air hendaklah sesuai untuk mengelakkan air melimpah ke dulang kukusan.
- Letakkan dulang kukusan di dasar mangkuk masakan – Fig.4.
- Masukkan bahan-bahan masakan.

Untuk semua fungsi

- Lap bahagian luar mangkuk masakan (terutamanya di bahagian bawah). Pastikan tiada sebarang bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas elemen pemanas – Fig.5.
- Letakkan mangkuk masakan di dalam peralatan dan pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang tepat – Fig.6. Pastikan sensor bergerak apabila anda meletakkan mangkuk masakan ke atasnya.
- Pastikan pelindung wap diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Tutup penutup di tempatnya dengan bunyi “ka”.
- Palam kord kuasa ke dalam soket pada tapak dan kemudian palam ke hujung kord kuasa ke dalam saluran keluar kuasa. Hidupkan periuk nasi, terdapat penggesa muzik pemula, skrin LCD akan memaparkan masa semasa (masa 12:00), lampu “START (MULA)” akan berkelip dan lampu kuasa akan kekal hidup. Periuk nasi adalah pada status tunggu sedia dan bersedia untuk pemilihan fungsi.
- Jangan pasang suis peralatan sehingga semua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dipalamkan.

Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur.

Sekiranya anda hendak menukar menu yang tersalah pilih, tekan kekunci “BATAL” dan pilih menu yang dikehendaki.

Pakai mangkuk nasi yang disediakan sahaja.

Jangan masukkan air atau bahan makanan ke dalam periuk nasi tanpa mangkuk.

Memasak

- Jadual di bawah memberi panduan untuk memasak pelbagai jenis beras. Untuk hasil yang terbaik, kami menyarankan penggunaan beras biasa berbanding jenis beras ‘senang masak’ yang biasanya lebih lembik dan mungkin melekat pada dasar mangkuk. Sekiranya menggunakan jenis beras yang lain seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu diubahsuai seperti jadual di bawah.

- Untuk memasak 1 cawan nasi putih (untuk 2 hidangan kecil atau 1 hidangan besar), gunakan 1 cawan beras putih dan tambah 1 ½ cawan air. Bagi sesetengah jenis beras, adalah normal (biasa) sekiranya sedikit nasi melekat pada dasar mangkuk semasa memasak 1 cawan nasi. Untuk memasak nasi putih dalam kuantiti yang lain, rujuk kepada panduan memasak di bawah.
- Sukatan maksimum air+beras tidak boleh melebihi tanda 8 cawan di dalam mangkuk – Fig.8. Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air perlu diubahsuaikan. Lihat jadual di bawah.

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak.

PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH

Sukatan beras putih (cawan)	Berat beras putih	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak*
2	300 g	Paras 2 cawan	3-4 hidangan	49 min
4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan.	50 min
6	900 g	Paras 6 cawan	8-10 hidangan	52 min
8	1200 g	Paras 8 cawan	13-14 hidangan	54 min

- Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali beras risotto.

PANDUAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS YANG LAIN

Jenis beras	Sukatan beras (cawan)	Berat beras	Paras air dalam mangkuk (+ beras)	Hidangan	Anggaran masa memasak* Memasak nasi
Beras Italian (lebih melekat)	4	600 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	41 min
Beras Gandum	4	600 g	Paras 4.5 cawan	5-6 hidangan	57 min
Beras Risotto	4	600 g	Paras 4 cawan	4-5 hidangan	47 min
Beras Pulut	4	620 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	47 min
Beras Merah	4	570 g	Paras 4.5 cawan	5-6 hidangan.	59 min
Beras Jepun	4	580 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	56 min
Beras Wangi	4	640 g	Paras 4 cawan	5-6 hidangan	59 min

* Periuik nasi akan menentukan masa memasak secara automatik bergantung kepada kuantiti air dan beras di dalam mangkuk.

Fungsi “NORMAL, EXPERT, QUICK (NORMAL, PAKAR, CEPAT)”

Masa memasak yang diberikan dalam jadual hanyalah anggaran dan sebagai panduan sahaja.

- Letakkan peralatan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air dan sumber haba.
- Tuangkan kuantiti beras yang dikehendaki ke dalam mangkuk dengan menggunakan cawan penyukat yang disediakan – Fig.8. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda “CAWAN” di dalam mangkuk tersebut (Silalah rujuk kepada panduan memasak di atas) – Fig.9.
- Tutup penutup.

Nota: Sentiasa masukkan beras terlebih dahulu untuk mengelakkan air yang berlebihan.

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah status tunggu sedia dan pilih fungsi “NORMAL (NORMAL)”, “EXPERT (PAKAR)” atau “QUICK (CEPAT)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan ke fungsi yang dipilih.

Periuik nasi akan menentukan masa memasak bergantung kepada kuantiti air dan bahan-bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (silalah rujuk jadual memasak di atas untuk panduan masa memasak).

- Kemudian tekan kekunci “RICE (NASI)” untuk memilih jenis beras yang anda hendak masak, cth. “STICKY (MELEKAT)”.
- Tekan kekunci “RICE TEXTURE (TEKSTUR NASI)” untuk memilih rasa yang anda pilih, cth. “SOFT (LEMBUT)”.
- Jika tidak perlu untuk praset masa, tekan kekunci “REHEAT/START (PANAS SEMULA/MULA)” untuk memasuki status memasak fungsi terpilih, dan muzik digesa akan berdering, kekunci “mula” akan kekal dihidupkan dan skrin LCD akan memaparkan rangka barisan pemutaran dinamik.
- Selepas air kering dalam periuk, muzik digesa akan berdering, periuk nasi akan mula mereneh dan skrin akan mengira detik masa mereneh fungsi dipilih.
- Selepas mereneh, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status kekal panas dengan lampu hijau dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jamkamas (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersama-sama dengan kuantiti air yang mencukupi.
- Pastikan beras diratakan sepenuhnya di atas permukaan mangkuk untuk masakan yang sekata.
- Tambah garam mengikut rasa.
- Air boleh diganti dengan stok. Jika menggunakan stok, berkemungkinan nasi di bahagian bawah mangkuk akan sedikit perang.
- Jangan buka penutup semasa memasak kerana wap akan keluar dan akan mengganggu masa memasak dan rasa masakan.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk “KEKAL PANAS” menyala, kacau nasi dan biarkan di dalam periuk untuk beberapa minit lagi untuk memperolehi biji-biji nasi yang sempurna.

Fungsi “CONGEE (BUBUR)”

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “CONGEE (BUBUR)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan fungsi “CONGEE (BUBUR)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “01: 30” untuk fungsi “CONGEE (BUBUR)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan praset pemasa.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “CONGEE (BUBUR)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “PORRIDGE (BUBUR NASI)”

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “PORRIDGE (BUBUR NASI)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan ke fungsi “PORRIDGE (BUBUR NASI)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “01: 00” untuk fungsi “PORRIDGE (BUBUR NASI)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan praset pemasa.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “PORRIDGE (BUBUR NASI)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “CAKE (KEK)”

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “CAKE (KEK)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan ke fungsi “CAKE (KEK)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “00: 45” untuk fungsi “CAKE (KEK)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan masa praset.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “CAKE (KEK)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “BROWN RICE (NASI MERAH)”

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “BROWN RICE (NASI MERAH)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan ke fungsi “BROWN RICE (NASI MERAH)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “01: 30” untuk fungsi “BROWN RICE (NASI MERAH)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan masa praset.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “BROWN RICE (NASI MERAH)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.

- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “SOUP (SUP)”

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “SOUP (SUP)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan fungsi “SOUP (SUP)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “01: 15” untuk fungsi “SOUP (SUP)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan masa preset.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “SOUP (SUP)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “STEAM (KUKUS)” (untuk sayur-sayuran, ikan, dll.)

Menyukat bahan-bahan

- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum “CAWAN” yang ditanda pada mangkuk – Fig.9. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air patut lebih rendah daripada dulang kukusan.

Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk tetapi jangan melebihi paras maksimum “CAWAN”.
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk – Fig.10.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan.

Untuk mengukus

- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “STEAM (KUKUS)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan fungsi “STEAM (KUKUS)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “00: 40” untuk fungsi “STEAM (KUKUS)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan masa preset.

- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “STEAM (KUKUS)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “REHEAT (PANAS SEMULA)”

Penggunaan berulang “pemanasan semula” sekiranya berlaku beras berlebihan atau terlalu sedikit beras semasa memasak akan menyebabkan kerak di bawah.

Pemanasan semula bubur nasi pekat boleh menyebabkan kerak melekat di bawah.

Pemanasan semula nasi basi boleh menyebabkan bau busuk.

- Jangan gunakan fungsi panas semula lebih dari 1 jam, selepas fungsi kekal panas.
- Tekan kekunci “MENU (MENU)” dan “▲” atau “▼” di bawah mod tunggu sedia dan pilih fungsi “REHEAT (PANAS SEMULA)”, tanda pilihan fungsi “▲” akan menunjukkan fungsi “REHEAT (PANAS SEMULA)”.
- Skrin memaparkan masa lalai “00: 10” untuk fungsi “Reheat (Panas semula)”, tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”, “▲”, “▼” untuk membuat pemasa dan masa praset.
- Jika tidak perlu untuk membuat apa-apa, tekan kekunci “START (MULA)” untuk memulakan fungsi “REHEAT (PANAS SEMULA)”, muzik digesa akan berdering dan lampu “START (MULA)” akan dihidupkan.
- Pada akhir masakan, muzik digesa akan berdering, periuk akan memasuki status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” dengan lampu dihidupkan dan skrin akan memaparkan masa pegangan.

Fungsi “KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)”

- Tekan kekunci “KEKAL PANAS/ BATAL” semasa dalam status tunggu sedia, peralatan akan tukar ke status “kekal panas” secara automatik.
- Masa maksimum untuk kekal panas adalah 24 jam dan komputer mikro akan membatalkan secara automatik kekal panas selepas maksimum 24 jam. Untuk memastikan rasa nasi segar, sila hadkan masa pegangan dalam tempoh 12 jam.
- Semua kekunci lain adalah nol apabila periuk di bawah status “KEEP WARM (KEKAL PANAS)” atau mod kefungsi (kecuali kekunci PRESET TIMER (PRASET PEMASA) untuk memeriksa masa semasa). Untuk memproses operasi lain, pengguna perlu untuk menekan kekunci “KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)”.
- Jika tidak perlu untuk kekal panas selepas memasak, tekan kekunci “KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)” untuk

Jangan gunakan fungsi kekal hangat pada makanan sejuk.

membatalkan kekal panas, tanggalkan palam kord kuasa dari saluran keluar kuasa dari soket pada tapak periuk dan keluarkan makanan daripada periuk dalaman.

Fungsi “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)”

- Semasa proses mengeset, anda boleh menekan kekunci “KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)” untuk membatalkan semua seting dan kembali ke status tunggu sedia.
- Untuk setiap tekanan “▲” dan “▼”, masa akan ditambah atau dikurangkan sebanyak satu minit. Tekan lama kekunci untuk menambah atau mengurangkan masa sebanyak 10 minit.
- Masa praset adalah masa apabila masakan siap. Jika pemasa praset kurang daripada masa fungsi masakan, periuk akan mula memanaskan dengan segera dan masa masakan adalah masa lalai oleh sistem atau terutamanya disetkan oleh pengguna.
- Jika masa praset adalah sebelum masa semasa, sistem akan menundakan masa praset ke hari berikutnya mengikut lalai.
- Contohnya, jika seseorang mahu memasak sup sebelum 8:00 pg dan ingin mahu sup siap pada 12:00. Katakan pemasa untuk masakan sup adalah 2 jam, langkah-langkah terperinci adalah seperti berikut : Tekan kekunci “MENU (MENU)” kemudian kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)” dan “▲” untuk menambah masa sehingga 2 jam. Tekan kekunci “PRESET TIMER (PRASET PEMASA)” sekali lagi dan “▲” untuk memprogram tamat masakan pada 12:00. Kemudian tekan kekunci “START (MULA)”. Peralatan akan mula memasak sup pada jam 10:00 dan akhir pada jam 12:00.

Setelah selesai memasak

Wap yang keluar adalah sangat panas.

- Buka penutup – Fig.11.
- Jangan sesekali meletakkan tangan di atas corong wap ketika memasak untuk mengelakkan bahaya melecur diri anda – Fig.12.
- Sarung tangan mesti digunakan apabila memanipulasi mangkuk masakan dan dulang kukus – Fig.13.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup semula penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua dalam tempoh 24 jam.
- Tekan “KEEP WARM/CANCEL (KEKAL PANAS/BATAL)”.
- Tanggalkan peralatan.

Maklumat pelbagai

- Beras mempunyai fungsi memori. Sekiranya berlaku putus bekalan, periuk nasi akan mengingati keadaan memasak sebelum kegagalan akan terus proses memasak jika kuasa diteruskan dalam tempoh 10 minit. Jika putus bekalan lebih daripada 10 minit, periuk nasi akan membatalkan masakan sebelum ini dan pulang ke status tunggu sedia.
- Tempoh guna bateri berbeza dalam persekitaran berlainan. Apabila bekalan kuasa dimatikan, getaran atau tidak-paparan skrin LCD menunjukkan bateri haus. Sekiranya kes ini adalah fungsi praset diperlukan, anda hendaklah hiduapkan kuasa, laraskan ke masa nyata jika perlu dan kemudian praset masa sewajarnya. Adalah disarankan anda menukar bateri yang habis di Pusat Perkhidmatan dibenarkan untuk memastikan operasi normal.
- Untuk memastikan kecekapan memasak baik, jangan buka penutup semasa proses memasak mengikut rawak.
- Jika semasa proses operasi set fungsi tidak dipilih, sila tekan kekunci "START (MULA)" untuk mengesahkan seting. Jika tidak, periuk akan kekal dalam status seting.

Mencuci dan menyelenggara

Pastikan palam bekalan kuasa ditanggalkan dan badan utama benar-benar sejuk sebelum bersih dan menyelenggara.

Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya – Fig.14.

Mangkuk, bakul kukusan, pengumpul wap, dulang kukus dan pengadang stim (Fig.15)

Apa sahaja kesan perang dan calar yang mungkin kelihatan selepas beberapa jam digunakan adalah tidak menjadi masalah.

- Gunakan air panas bersabun untuk mencuci mangkuk, pengumpul wap, bakul kukus dan pelindung wap. Serbuk pencuci dan span keluli tidak disarankan
- Jika makanan melekat di dasar mangkuk, rendamkannya seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk masakan dengan berhati-hati.
- Jangan rendamkan peralatan di dalam air atau menuangkan air ke atasnya.

Anda juga boleh mencuci mangkuk, dulang kukusan dan pelindung wap dalam rak paling bawah pencuci pinggan.

Menjaga mangkuk tidak lekat _____

Untuk mangkuk masakan, ikut langkah-langkah di bawah dengan betul:

- Apabila meletakkan mangkuk di dalam mesin pencuci pinggan, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Untuk mengekalkan kualiti saduran seramik mangkuk selama yang mungkin, adalah disarankan agar tidak memotong makanan di dalam mangkuk.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.
- Gunakan alatan memasak plastik atau kayu dan bukan yang diperbuat daripada keluli apabila mengacau atau menghidang makanan untuk mengelakkan permukaan mangkuk daripada sebarang kerosakan – **Fig.16**.
- Untuk mengelakkan mangkuk daripada berkarat, jangan masukkan cuka ke dalamnya.
- Warna permukaan mangkuk mungkin berubah selepas penggunaan kali pertama atau selepas digunakan untuk satu jangkamasa tertentu. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakbalas di antara wap dan air dan tidak akan mengakibatkan sebarang kesan terhadap penggunaan periuk nasi dan tidak membahayakan kesihatan. Ia masih selamat untuk digunakan.

Mencuci injap tekanan mikro

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup – **Fig.17** dan buka dengan memutarnya ke arah “buka” – **Fig.18a**. Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – **Fig.18b**, dan putarkan ke arah “tutup” sehingga bunyi “ka” kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.

Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan _____

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup – **Fig.19** dan wayar dengan kain lembap dan keringkan. Jangan gunakan produk yang kesat.
- Jangan gunakan air untuk mencuci bahagian dalam peralatan kerana ia mungkin mengakibatkan kerosakan kepada sensor haba.

JADUAL PENYELESAI MASALAH

MS

Penerangan Kerosakan	Penyebab	Penyelesaian
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan tidak memanas.	Periuk nasi tidak dicucuh pada palam.	Pastikan palam utama bersambung dengan betul ke badan produk.
Mana-mana lampu penunjuk tidak menyala dan memanas.	Masalah penyambungan lampu penunjuk atau lampu penunjuk rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Lampu penunjuk memasak tidak menyala, lampu kekal panas menyala.	Butang memasak tidak dalam kedudukan memasak.	Letakkan butang memasak di kedudukan rendah (memasak).
Wap bocor semasa penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan tutup semula penutup.
	Injap tekanan mikro tidak diletakkan dengan betul atau tidak lengkap.	Berhenti memasak (cabut palam produk) dan periksa sama ada injapnya lengkap (2 bahagian dilekat bersama) dan diletakkan dengan betul.
	Penutup atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Nasi tidak masak atau hangit.	Air yang terlampau banyak atau tidak mencukupi berbanding kuantiti beras.	Rujuk kepada IFU untuk kuantiti air.
Nasi tidak masak atau hangit.	Tidak direneh secukupnya.	Reneh seperti yang dikehendaki dalam peranggan memasak IFU.
Kekal panas secara automatik gagal berfungsi (produk kekal dalam kedudukan memasak, atau tiada pemanasan).		Hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.
Air bocor pada meja.	Pengumpul embun hilang atau pengumpul embun melimpah.	Kosongkan pengumpul embun untuk setiap penggunaan. Pastikan kedudukan pengumpul embun yang betul.

Catatan : jika bekas dalam cacat bentuk, berhenti menggunakannya dan hantar kepada pusat servis yang bertauliah untuk dibaiki.