

Tefal[®]

EN

MY

TH

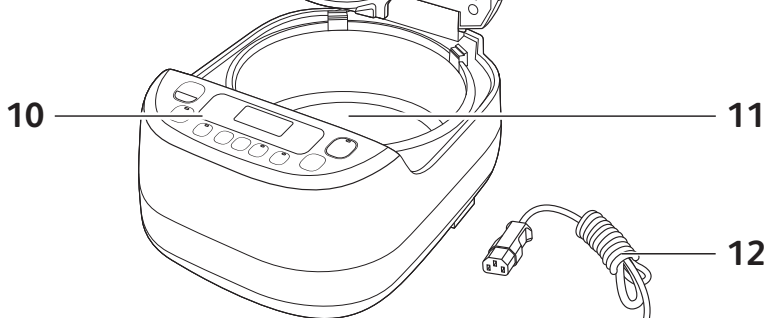
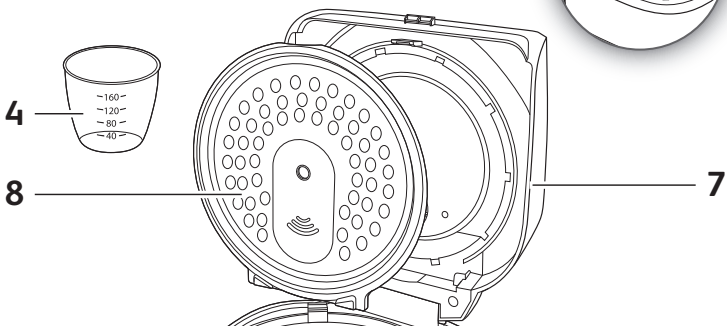
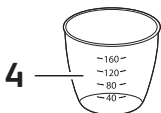
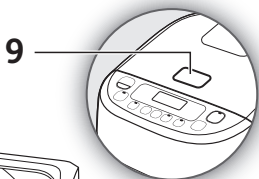
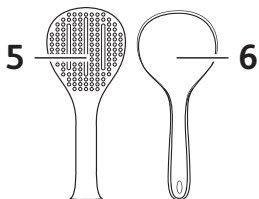
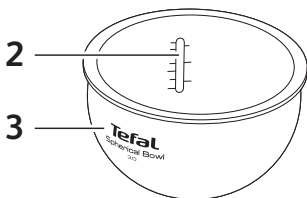
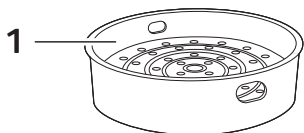
ZH

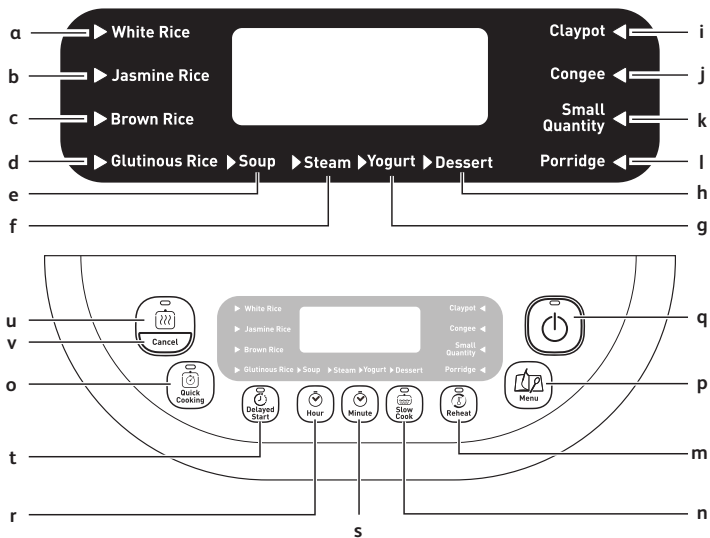
CN

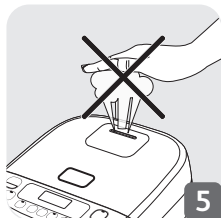
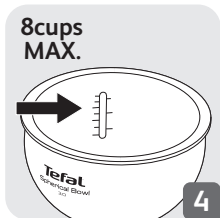
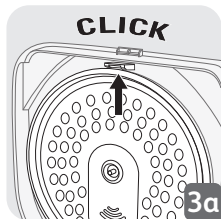
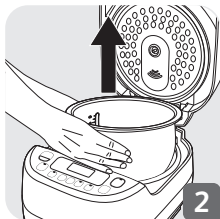


Delirice Pro Rice Cooker

www.tefal.com







DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1 Steam basket | h Dessert |
| 2 Graduation for water and rice | i Clay pot |
| 3 Removable Non Stick bowl | j Congee |
| 4 Measuring cup | k Small quantity |
| 5 Rice spatula | l Porridge |
| 6 Soup spoon | m Reheat |
| 7 Lid | n Slow Cook |
| 8 Removable inner lid | o Quick cooking |
| 9 Lid opening button | p Menu |
| 10 Control panel | q Start |
| a White rice | r Hour |
| b Jasmine rice | s Minute |
| c Brown rice | t Delayed start/ timer |
| d Glutinous rice | u Keep warm |
| e Soup | v cancel |
| f Steam | 11 Housing |
| g Yogurt | 12 Power cord |

IMPORTANT SAFEGUARDS
SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are

older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments

- Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:**
if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with washing up liquid to clean the accessories and parts in contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry carefully.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly

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

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the pot is empty or without the pot.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the pot while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The pot and the heating plate should be in direct contact. Ensure that no food or liquid is inserted between the pot and heating plate.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the pot is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp teatowel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

PROTECT THE ENVIRONMENT

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

Environment protection first!



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



➡ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE FIRST USE

- Open the lid by pressing the opening button on the housing – Fig. 1.
- Remove the pot – Fig. 2, the inner lid – Fig. 3a-3b.
- Clean the pot and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

USING YOUR RICE COOKER

Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and other cereals. There are 3 kinds of water level marks for 3 different kinds of rice: white rice, brown rice, jasmine rice (the same water level marks : jasmine rice and glutinous rice). And one water level mark for porridge and congee.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 8 cups mark inside the bowl – Fig. 4.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add 1½ measuring cup of water. To cook other quantity of rice, refer to cooking guide below.

COOKING GUIDE -White RICE For Example

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

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

COOKING PROGRAMS

White Rice, Jasmine Rice, Brown Rice, Glutinous Rice, Congee, Small Quantity, Porridge, Soup, Steam, Yogurt, Dessert

- Press “Menu” button to choose program. When the program is chosen the light of program lights up and then press start button to start the program.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm . When users use “Yogurt” program, at the end of cooking, it will not jump to keep warm and will stop heating.

Clay Pot

- Users need to add rice and water firstly and use “Menu” button to choose clay pot program and press “Start” to start cooking. Add other kinds of ingredients, like salted fish, sausage when the appliance “bip”, and press “Start” button again to continue cooking progress. At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Quick Cooking, Reheat, Slow Cook

- Press the program button directly. When the program is chosen, the light of program lights up and then press start button to start the program.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Delayed Start

- When the cooking program you desired is chosen (except “Clay Pot”, “Yogurt”, “Dessert”, “Slow Cook”, “Reheat” and “Keep Warm”), press the “Delayed Start” button, the light of delayed start program lights up and then press “Hour”, “Minute” button to change the delayed start time.
- Press “Start” button when the time is set.
- When preset time is elapsed, the appliance will finish working in the selected cooking mode automatically.

Adjust cooking time

- The cooking time of some of the programs can be adjusted (see the chart below). When these programs are chosen, LED screen will show the default cooking time. Users can press “Hour”, “Minute” button to change cooking time.

Keep Warm/ Cancel

- Press “Keep Warm / Cancel” key under standby status, the light of “Keep Warm / Cancel” key lights up, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press “Keep Warm / Cancel” key under function setting or cooking status will cancel all setting data and back to standby status.
- Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 12h.

SF40HC633A Programs		Cooking time		Temperature	Delayed Start	Keep warm
		Default	Range	Default		
1	White Rice	Auto	NA	Auto	24h	12h
2	Jasmine Rice	Auto	NA	Auto	24h	12h
3	Brown Rice	Auto	NA	Auto	24h	12h
4	Glutinous Rice	Auto	NA	Auto	24h	12h
5	Quick Cooking	Auto	NA	Auto	24h	12h
6	Congee	1h30min	1h-2h	Auto	24h	12h
7	Porridge	1h	45min-1h10min	Auto	24h	12h
8	Soup	2h	1h30min-3h	Auto	24h	12h
9	Steam	1h	30min-1h30min	Auto	24h	12h
10	Clay Pot	Auto	NA	Auto	NA	12h
11	Small Quantity	Auto	NA	Auto	24h	12h
12	Yogurt	8h	1h-12h	40°C	NA	NA
13	Dessert	40min	40min/2h	130°C	NA	12h
14	Slow Cook	6h	2h-10h	95°C	NA	12h
15	Reheat	Auto	NA	Auto	NA	12h
16	Keep warm	12h	NA	Auto	NA	-

Note: It takes around 44 minutes to cook 4 cups of white rice under the normal condition and if you use Quick Cooking function you will save around 16 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The pot, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe.

Pot, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.

Cleaning the inner lid

- Remove the inner lid by pushing outwards on the head of the upper lid – Fig 3a-3b. Clean it with a sponge and washing up liquid. Then wipe dry and put it back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

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

- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- On completion of cooking, when the “KEEP WARM” indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in.
- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element.
- Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns– Fig. 5.
- Only use the inner pot provided with the appliance.
- Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

TROUBLESHOOTING

Malfunction description	Cause	Solution
Any indicator light off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the power cord is plugged in the socket and on the mains.
Any indicator light off and heating.	Indicator light is damaged or has a connection error.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is not properly closed.	Open and ensure the lid is closed properly.
	Micro pressure valve incorrectly position or incomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the lid open or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	
E5	No bowl detection	

PERIHALAN

- 1 Bakul kukus
- 2 Penanda untuk air dan nasi
- 3 Mangkuk Tidak Melekat boleh tanggal
- 4 Cawan penyukat
- 5 Senduk nasi
- 6 Senduk sup
- 7 Tudung
- 8 Tudung dalaman mudah alih
- 9 Butang pembuka tudung
- 10 Panel kawalan
 - a White rice (Beras putih)
 - b Jasmine rice (Beras Jasmine)
 - c Brown rice (Beras perang)
 - d Beras pulut
 - e Soup (Sup)
 - f Steam (Kukus)
 - g Yogurt
 - h Dessert (Pencuci Mulut)
 - i Clay pot (Periuk Tanah)
 - j Congee (Bubur Nasi)
 - k Small quantity (Kuantiti sedikit)
 - l Porridge (Bubur)
 - m Reheat (Panas semula)
 - n Slow Cook (Masak Perlahan)
 - o Quick cooking (Memasak segera)
 - p Menu
 - q Start (Mula)
 - r Hour (Jam)
 - s Minute (Minit)
 - t Delayed start/ timer (Masa tertunda/ pemasa)
 - u Kekal panas
 - v cancel (batal)
- 11 Perumah
- 12 Kord kuasa

KESELAMATAN PENTING ARAHAN KESELAMATAN

Baca dan ikuti arahan untuk kegunaan. Simpan dengan selamat.

- Alat perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Alat perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas jika mereka diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat

dan jika mereka faham akan bahaya yang terlibat. Penyelenggaraan pembersihan dan penggunaan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak kecuali mereka berumur 8 tahun ke atas dan diselia. Simpan alat perkakas dan kordnya jauh daripada jangkauan kanak-kanak berumur kurang daripada 8 tahun.

- Alat perkakas boleh digunakan oleh seseorang yang kurang upaya secara fizikal, sensori atau keupayaan mental atau kurang berpengalaman jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahayanya.
- Kanak-kanak tidak patut bermain dengan alat perkakas.
- Alat perkakas ini tidak bertujuan digunakan oleh seseorang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, sensori atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
- Kanak-kanak patut diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat perkakas.

- Perkakas ini adalah untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Ia tidak bertujuan untuk digunakan walaupun dalam penggunaan berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
 - Kakitangan dapur di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja
 - Rumah ladang
 - Oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis persekitaran kediaman
 - Persekitaran untuk tempat menginap
- **Jika perkakas anda dilengkapi kod kuasa:** jika kod bekalan kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, jabatan khidmat selepas jualan pengilang atau individu yang mempunyai kelayakan yang sama untuk mengelakkan sebarang bahaya.
- Perkakas tidak boleh direndam di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Gunakan kain lembap atau span dengan cecair pencuci untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain lembap atau span. Keringkan dengan teliti.
- Jika terdapat simbol bertanda  pada alat perkakas, simbol ini bermaksud “Awat: permukaan mungkin panas ketika digunakan”.

- Awas: permukaan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.
- Awas: terdapat risiko disebabkan oleh penggunaan alat perkakas.
- Awas: jika alat perkakas anda mempunyai kord kuasa boleh tanggal, jangan tumpahkan cecair pada penyambung.
- Selalu cabut alat perkakas daripada soket:
 - selepas digunakan
 - apabila menggerakkannya
 - sebelum membasuh atau penyelenggaraan
 - jika ia gagal untuk berfungsi dengan betul
- Lecur mungkin berlaku dengan memegang permukaan panas pada alat perkakas, air panas, wap atau makanan.
- Ketika memasak, alat perkakas akan mengeluarkan haba dan wap. Jauhi dari muka dan tangan.
- Jangan halang saluran keluar wap.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan, sila hubungi Pasukan Hubungan Pelanggan kami atau rujuk tapak web kami.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga altitud 2000 m.

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

SAMBUNG KEPADA SUMBER KUASA

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

PENGUNAAN

- Guna permukaan yang rata, penambat haba yang jauh dari percikan air.
- Jangan biarkan tapak perkakas bersentuhan dengan air.
- Jangan cuba menggunakan alat perkakas apabila periuk kosong atau tanpa periuk.
- Fungsi/tombol memasak harus dibenarkan untuk beroperasi dengan bebas. Jangan mencegah atau menghalang fungsi daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal panas.
- Jangan keluarkan periuk ketika alat perkakas sedang berfungsi.
- Jangan letak alat perkakas terus kepada permukaan panas atau lain-lain sumber haba atau api, ia boleh menyebabkan kegagalan atau bahaya.

- Periuk dan plat pemanasan sepatutnya bersentuhan secara langsung. Pastikan tiada makanan atau cecair terselit antara periuk dan plat pemanas.
- Jangan letak alat perkakas berdekatan sumber haba atau di dalam ketuhar panas, kerana ia boleh menyebabkan kerosakan yang teruk.
- Jangan letakkan sebarang makanan atau air ke dalam perkakas sehingga periuk berada di tempatnya.
- Ikuti tahap yang ditunjukkan dalam resipi.
- Jika sebarang bahagian alat perkakas anda terbakar, jangan cuba padamkan dengan air. Untuk mengurangkan api gunakan tuala basah.
- Sebarang campur tangan sepatutnya dibuat hanya oleh pusat perkhidmatan dengan alat ganti asal.
- Sentiasa mencabut alat perkakas daripada sumber kuasa jika dibiarkan dan sebelum memasang, membuka atau membasuh.

LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Alat perkakas anda telah direka untuk penggunaan selama beberapa tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda memutuskan untuk menggantikannya, jangan lupa untuk memikirkan cara anda boleh menyumbang bagi melindungi alam sekitar.
- Sebelum membuang alat perkakas anda keluarkan bateri daripada pemasa dan lupuskan di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

Utamakan perlindungan alam sekitar!



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



- ➡ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Buka tudung dengan menekan butang pembuka pada perumah – Rajah 1.
- Keluarkan periuk – Rajah 2, tudung dalaman – Rajah 3a-3b.
- Bersihkan periuk dan tudung dalaman dengan span dan cecair pencuci.
- Lap bahagian luar alat perkakas dan tudung menggunakan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Letakkan semua elemen balik kepada tempat asalnya. Pasang kord boleh tanggal kepada soket pada tapak pemasak.

MENGGUNAKAN PEMASAK NASI ANDA

Menyukat bahan-bahan - Kapasiti maksimum mangkuk

- Penanda aras di dalam mangkuk adalah dalam cawan, ini digunakan untuk menyukat jumlah air apabila memasak nasi dan bijirin lain. Terdapat 3 jenis penanda paras air untuk 3 jenis beras: beras putih, beras perang, beras jasmine (penanda paras air yang sama : beras jasmine dan beras pulut). Tambah satu penanda paras air untuk bubur dan bubur nasi.
- Kuantiti maksimum air + beras seharusnya tidak melebihi 8 penanda cawan di dalam mangkuk – Rajah 4.
- Cawan plastik disediakan bersama perkakas untuk menyukat beras dan bijirin lain.
- Untuk memasak 1 cawan beras putih (hidangan 2 kecil atau 1 bahagian besar), guna 1 cawan penyukat beras putih dan tambah 1½ cawan penyukat air. Untuk memasak kuantiti beras putih yang lain, rujuk pada jadual memasak di bawah.

PANDUAN MEMASAK -Contohnya BERAS Putih

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

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

PROGRAM MEMASAK

White Rice (Beras Putih), Jasmine Rice (Beras Jasmine), Brown Rice (Beras Perang), Glutinous Rice (Beras Pulut), Congee (Bubur Nasi), Small Quantity (Kuantiti Sedikit), Porridge (Bubur), Soup (Sup), Steam (Kukus), Yogurt, Dessert (Pencuci Mulut)

- Tekan butang "Menu" untuk memilih program. Apabila program dipilih, lampu program menyala dan kemudian tekan butang mula untuk memulakan program.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" lima kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Kekal Panas" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas . Apabila pengguna menggunakan program "Yogurt", pada penghujung memasak, ia tidak akan melompat ke kekal panas dan akan menghentikan pemanasan.

Clay Pot (Periuk Tanah)

- Pengguna perlu menambah beras dan air terlebih dahulu dan menggunakan butang "Menu" untuk memilih program periuk tanah dan menekan "Start (Mula)" untuk mula memasak. Tambah jenis bahan yang lain seperti ikan masin, sosej apabila perkakas berbunyi "bip" dan tekan butang "Start (Mula)" sekali lagi untuk terus memasak. Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi "bip" lima kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk "Kekal Panas" menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

Quick Cooking (Memasak Segera), Reheat (Panas Semula), Slow Cook (Masak Perlahan)

- Tekan butang program secara terus. Apabila program dipilih, lampu program menyala dan kemudian tekan butang mula untuk memulakan program.
- Pada penghujung memasak, pembaz akan berbunyi “bip” lima kali, periuk memasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penunjuk “Kekal Panas” menyala dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.

Delayed Start (Mula Tertunda)

- Apabila program memasak yang anda kehendaki dipilih (kecuali “Clay Pot (Periuk Tanah)”, “Yogurt”, “Dessert (Pencuci Mulut)”, “Slow Cook (Masak Perlahan)”, “Reheat (Panas Semula)” dan “Kekal Panas”), tekan butang “Delayed Start (Masa Tertunda)”, butang masa tertunda akan menyala dan kemudian tekan butang “Hour (Jam)”, “Minute (Minit)” untuk mengubah masa mula tertunda.
- Tekan butang “Start (Mula)” apabila masa ditetapkan.
- Apabila masa pratetap berlalu, perkakas akan menamatkan kerja dalam mod memasak yang dipilih secara automatik.

Laraskan masa memasak

- Masa memasak bagi beberapa program boleh dilaraskan (lihat carta di bawah). Apabila program ini dipilih, skrin LED akan menunjukkan masa memasak lalai. Pengguna boleh menekan butang “Hour (Jam)”, “Minute (Minit)” untuk mengubah masa memasak.

Kekal Panas/ Cancel (Batal)

- Tekan kekunci “Kekal Panas / Cancel (Batal)” di bawah status tunggu sedia, lampu kekunci “Kekal Panas / Cancel (Batal)” menyala, skrin menunjukkan “00:00” dan skrin akan mula mengira masa mengekalkan panas.
- Tekan kekunci “Kekal Panas / Cancel (Batal)” di bawah tetapan fungsi atau status memasak akan membatalkan semua data tetapan dan kembali kepada status tunggu sedia.
- Pengesyoran: untuk mendapatkan rasa makanan yang segar, sila hadkan masa menyimpan dalam tempoh 12 jam.

JADUAL PROGRAM MEMASAK

Program SF40HC633A		Masa memasak		Suhu	Mula Tertunda	Kekal panas
		Lalai	Julat	Lalai		
1	White Rice (Beras Putih)	Auto	NA	Auto	24j	12j
2	Jasmine Rice (Beras Jasmine)	Auto	NA	Auto	24j	12j
3	Brown Rice (Beras Perang)	Auto	NA	Auto	24j	12j
4	Glutinous Rice (Beras Pulut)	Auto	NA	Auto	24j	12j
5	Quick Cooking (Memasak Segera)	Auto	NA	Auto	24j	12j
6	Congee (Bubur Nasi)	1j30min	1j-2j	Auto	24j	12j
7	Porridge (Bubur)	1j	45min-1j10min	Auto	24j	12j
8	Soup (Sup)	2j	1j30min-3j	Auto	24j	12j
9	Steam (Kukus)	1j	30min-1j10min	Auto	24j	12j
10	Clay Pot (Periuk Tanah)	Auto	NA	Auto	NA	12j
11	Small Quantity (Kuantiti Sedikit)	Auto	NA	Auto	24j	12j
12	Yogurt	8j	1j-12j	40°C	NA	NA
13	Dessert (Pencuci Mulut)	40min	40min/2j	130°C	NA	12j
14	Slow Cook (Masak Perlahan)	6j	2j-10j	95°C	NA	12j
15	Reheat (Panas semula)	Auto	NA	Auto	NA	12j
16	Kekal panas	12j	NA	Auto	NA	-

Nota: Kira-kira 44 minit diperlukan untuk memasak 4 cawan beras putih di bawah keadaan normal dan jika anda menggunakan fungsi Quick Cooking (Memasak Segera), anda akan menjimatkan kira-kira 16 minit.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

- Untuk memastikan periuk pemasak nasi telah dicabut palam dan disejukkan sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Dinasihatkan untuk membersihkan perkakas setiap penggunaan dengan span.
- Periuk, cawan serta senduk nasi dan sup adalah selamat digunakan di dalam mesin pencuci pinggan.

Periuk, bakul kukus

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

Penjagaan periuk

Untuk periuk, ikut arahan di bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan penyelenggaraan kualiti periuk, dicadangkan tidak memotong makanan di dalamnya.
- Guna senduk plastik yang disediakan atau senduk kayu dan bukan jenis logam untuk mengelakkan kerosakan pada permukaan periuk.
- Untuk mengelak sebarang risiko berkarat, jangan masukkan cuka ke dalam periuk.

Membersihkan tudung dalaman

- Tanggalkan tudung dalam dengan menolak keluar kepala tudung atas – Rajah 3a-3b. Bersihkannya dengan span dan cecair pencuci. Kemudian, lap hingga kering dan masukkannya semula di belakang 2 rusuk dan tekan di bahagian atas sehingga ia tetap.

Pembersihan dan penjagaan bahagian perkakas yang lain

- Bersihkan luaran Pemasak Nasi, bahagian dalam tudung dan kord dengan kain lembap dan lap hingga kering. Jangan gunakan produk yang kasar.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan bahagian dalam badan perkakas kerana ia boleh merosakkan sensor haba.

- Jangan membuka tudung semasa memasak kerana wap akan terkeluar dan ini akan memberi kesan pada masa memasak dan rasa.
- Setelah selesai memasak, apabila lampu penunjuk "KEEP WARM (KEKAL PANAS)" menyala, kacau nasi dan kemudian biarkan ia di dalam pemasak nasi beberapa minit lagi untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butiran yang berasingan.
- Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dipasang atau selepas produk dipalam masuk.
- Lap bahagian luar periuk dengan berhati-hati (terutama sekali di bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah mangkuk dan pada elemen pemanas.
- Jangan letakkan tangan anda pada lubang kukus semasa memasak, bahaya terbakar– Rajah 5.
- Hanya gunakan periuk dalaman yang disediakan dengan perkakas.
- Jangan tuang air atau meletakkan bahan-bahan masakan dalam perkakas tanpa mangkuk di dalam.

MENYELESAIKAN MASALAH

Perihalan pincang tugas	Punca	Penyelesaian
Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan tiada pemanasan.	Alat perkakas tidak pasang.	Periksa sama ada kord kuasa dipasang pada soket dan sesalur.
Sebarang lampu penunjuk tidak menyala dan ada pemanasan.	Lampu penunjuk rosak atau mempunyai ralat sambungan.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Kebocoran wap semasa penggunaan.	Tudung atas tidak ditutup dengan betul.	Buka dan pastikan tudung ditutup dengan betul.
	Injap tekanan mikro tidak pada kedudukan baik atau tidak lengkap.	Hentikan memasak (cabut palam produk) dan periksa injap lengkap (2 bahagian terkunci bersama) dan berada pada kedudukan baik.
	Tudung atau gasket injap tekanan mikro rosak.	Hantar ke pusat servis untuk diperbaiki.
Nasi kurang masak atau terlebih masak.	Terlebih atau berkurangan air berbanding dengan kuantiti beras.	Rujuk jadual kuantiti air.
Kegagalan mengekalkan hangat automatik (produk terus dalam kedudukan memasak, atau tidak memanaskan).		Hantar ke pusat perkhidmatan diiktiraf untuk dibaiki.
E0	Sensor pada tudung terbuka atau litar pintas.	
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau litar pintas.	
E5	Mangkuk tidak dikesan	

คำอธิบาย

- | | | | |
|----|------------------|----|--------------------------------|
| 1 | ถาดนึ่ง | h | ของหวาน |
| 2 | ระดับน้ำ | i | ข้าวอบหม้อดิน |
| 3 | หม้อทรงกลมถอดได้ | j | โจ๊ก |
| 4 | ถ้วยตวง | k | หุงปริมาณน้อย |
| 5 | ทัพพีตักข้าว | l | ข้าวต้ม |
| 6 | ช้อนตักซุป | m | อุ่นอาหาร |
| 7 | ฝาหม้อ | n | ตุ๋น |
| 8 | ฝาชั้นในถอดได้ | o | หุงด่วน |
| 9 | ปุ่มเปิดฝา | p | เมนู |
| 10 | แผงควบคุม | q | เริ่มต้น |
| a | ข้าวขาว | r | ข้าวโม่ง |
| b | ข้าวหอมมะลิ | s | นาฬิกา |
| c | ข้าวกล้อง | t | ตั้งเวลาหุงล่วงหน้า/ตัวจับเวลา |
| d | ข้าวเหนียว | u | อุ่นต่อเนื่อง |
| e | ซุป | v | ยกเลิก |
| f | นึ่ง | 11 | ตัวเครื่อง |
| g | โยเกิร์ต | 12 | สายไฟ |

การป้องกันความปลอดภัยที่สำคัญ คำแนะนำด้านความปลอดภัย

อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย

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

สายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี

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

คุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

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

ฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์หรือเข้าดูเว็บไซต์ของเรา

- เครื่องใช้นี้ใช้ได้ในพื้นที่ที่มีความสูงจากพื้นดินไม่เกิน 2,000 ม.

- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องกับข้อบังคับและระเบียบด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ ณ เวลาที่ผลิต (ข้อกำหนดระดับกำลังไฟฟ้า ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า ข้อบังคับวัสดุที่สัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสอดคล้องกับค่าแรงดันไฟฟ้าที่ปรากฏบนเครื่อง (ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องจากมีมาตรฐานต่าง ๆ ที่กำหนดใช้ หากนำเครื่องไปใช้งานภายนอกประเทศที่ซื้อมา กรุณานำเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

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

การใช้งาน

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

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

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

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



- ① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า ซึ่งนำกลับมาใช้หรือรีไซเคิลได้
- ➞ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในพื้นที่

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- เปิดฝาท่อโดยกดปุ่มเปิดบนตัวเครื่อง - ภาพที่ 1
- ถอดหม้อ - ภาพที่ 2 ฝาชั้นใน - ภาพที่ 3a - 3b
- ทำความสะอาดหม้อและฝาชั้นในด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาด
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดด้านนอกของเครื่องและฝา
- เช็ดให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- นำส่วนประกอบทั้งหมดใส่กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม ติดตั้งสายแบบถอดได้ในช่วงเสียบที่อยู่บนฐานหม้อหุงข้าว

การใช้หม้อหุงข้าว

ตรวจสอบผสม - ความจุสูงสุดของหม้อ

- ชีตแบ่งระดับภายในหม้อมีหน่วยเป็นถ้วย ใช้ในการตวงปริมาณน้ำเมื่อหุงข้าวและธัญพืชอื่น ๆ มีขีดระดับน้ำ 3 ขีดสำหรับข้าว 3 ชนิด: ข้าวขาว ข้าวกล้อง ข้าวหอมมะลิ (ขีดระดับน้ำเดียวกัน: ข้าวหอมมะลิและข้าวเหนียว) และขีดระดับน้ำหนึ่งขีดสำหรับข้าวต้มและโจ๊ก
- ปริมาณสูงสุดของน้ำ + ข้าวไม่ควรเกินกว่าขีดแบ่งระดับ 8 ถ้วยภายในหม้อ - ภาพที่ 4
- ถ้วยพลาสติกที่มาพร้อมกับเครื่อง มีไว้เพื่อตวงข้าวและธัญพืชต่าง ๆ
- ในการหุงข้าวขาว 1 ถ้วย (สำหรับ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ใช้ข้าวขาว 1 ถ้วย ตวง จากนั้นเติมน้ำ $1\frac{1}{2}$ ถ้วยตวง ในการหุงข้าวขาวปริมาณอื่น ให้อ้างอิงคู่มือหุงข้าวด้านล่างนี้

คำแนะนำในการหุง - ตัวอย่างโดยใช้ข้าวขาว

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

หมายเหตุ: ใส่ข้าวก่อนเสมอ มิฉะนั้นจะมีน้ำมากเกินไป

โปรแกรมการปรุงอาหาร

ข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ ข้าวกล้อง ข้าวเหนียว โจ๊ก หุงปริมาณน้อย **ข้าวต้ม ซุป นึ่ง โยเกิร์ต ของหวาน**

- กดปุ่ม "เมนู" เพื่อเลือกโปรแกรม เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว ไฟของโปรแกรมจะสว่างขึ้น จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มโปรแกรม
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว สัญญาณเตือนจะดัง "บี๊บ" ห้าครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง เมื่อผู้ใช้ใช้โปรแกรม "โยเกิร์ต" ปรุงอาหารเสร็จแล้ว โปรแกรมจะไม่ข้ามเป็นอุ่นต่อเนื่องและจะหยุดทำความร้อน

ข้าวอบหม้อดิน

- ผู้ใช้จำเป็นต้องใส่ข้าวและเติมน้ำก่อนแล้วใช้ปุ่มเมนูเพื่อเลือกโปรแกรมข้าวอบหม้อดิน จากนั้นกด "เริ่ม" เพื่อเริ่มการปรุงอาหาร เติมน้ำมันส่วนอื่น ๆ เช่น ปลาเค็ม ไข่กรอก เมื่อเครื่องมีเสียงดัง "บี๊บ" แล้วกดปุ่ม "เริ่ม" อีกครั้งเพื่อปรุงอาหารต่อ เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว สัญญาณเตือนจะดัง "บี๊บ" ห้าครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

การหุงด่วน อุ่น ตุ่น

- กดปุ่มโปรแกรมโดยตรง เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว ไฟของโปรแกรมจะสว่างขึ้น จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มโปรแกรม
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จแล้ว สัญญาณเตือนจะดัง "บี๊บ" ห้าครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่องโดยมีสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาการอุ่นต่อเนื่อง

ตั้งเวลาหุงล่วงหน้า

- เมื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ต้องการแล้ว (ยกเว้น "ข้าวอบหม้อดิน", "โยเกิร์ต", "ของหวาน", "ตุ๋น", "อุ่นอาหาร" และ "อุ่นต่อเนื่อง") กดปุ่ม "ตั้งเวลาหุงล่วงหน้า" ไฟโปรแกรมตั้งเวลาหุงล่วงหน้าจะสว่างขึ้น จากนั้นกดปุ่ม "ชั่วโมง", "นาที" เพื่อเปลี่ยนเวลาการตั้งเวลาหุงล่วงหน้า
- กดปุ่ม "เริ่ม" เมื่อตั้งเวลา
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเวลาที่ตั้งค่าล่วงหน้า เครื่องจะหยุดทำงานในโหมดการปรุงอาหารที่เลือกไว้โดยอัตโนมัติ

ปรับเวลาการปรุงอาหาร

- สามารถปรับเวลาการปรุงอาหารในบางโปรแกรมได้ (ดูตารางด้านล่าง)
เมื่อเลือกโปรแกรมเหล่านี้ หน้าจอ LED จะแสดงค่าเริ่มต้นเวลาการปรุงอาหาร ผู้ใช้สามารถกดปุ่ม "ชั่วโมง", "นาที" เพื่อเปลี่ยนเวลาการปรุงอาหาร

TH

อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก

- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" ภายใต้สถานะสแตนด์บาย ไฟของปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" จะสว่างขึ้น หน้าจอจะแสดง "00:00" และหน้าจอจะเริ่มจับเวลาในการอุ่นต่อเนือง
- กดปุ่ม "อุ่นต่อเนือง/ยกเล็ก" ภายใต้การตั้งค่าฟังก์ชันหรือสถานะการปรุงอาหาร จะเป็นการยกเลิกข้อมูลการตั้งค่าทั้งหมด และกลับเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย
- คำแนะนำ: ในการคงรสชาติอาหารให้อร่อย กรุณาลำกัลดเวลาการเก็บอาหารภายใน 12 ชั่วโมง

ตารางโปรแกรมการปรุงอาหาร

โปรแกรม SF40HC633A		เวลาการปรุงอาหาร		อุณหภูมิ	เริ่มแบบ หน่วยเวลา	อุ่นต่อเนื่อง
		ค่าเริ่มต้น	ช่วงเวลา	ค่าเริ่มต้น		
1	ข้าวขาว	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
2	ข้าวหอมมะลิ	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
3	ข้าวกล้อง	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
4	ข้าวเหนียว	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
5	ตั้งเวลาหุงล่วงหน้า	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
6	โจ๊ก	1 ชม. 30 นาที	1 - 2 ชม.	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
7	ข้าวต้ม	1 ชม.	45 นาที - 1 ชม. 10 นาที	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
8	ซุป	2 ชม.	1 ชม. 30 นาที - 3 ชม.	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
9	นึ่ง	1 ชม.	30 นาที - 1 ชม. 30 นาที	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
10	ข้าวอบหม้อดิน	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	12 ชม.
11	หุงปริมาณน้อย	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	24 ชม.	12 ชม.
12	โยเกิร์ต	8 ชม.	1-2 ชม.	40 °C	ไม่ระบุ	ไม่ระบุ
13	ของหวาน	40 นาที	40 นาที/ 2 ชม.	130 °C	ไม่ระบุ	12 ชม.
14	ตุ๋น	6 ชม.	2 ชม. - 10 ชม.	95 °C	ไม่ระบุ	12 ชม.
15	อุ่นอาหาร	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	12 ชม.
16	อุ่นต่อเนื่อง	12 ชม.	ไม่ระบุ	อัตโนมัติ	ไม่ระบุ	-

หมายเหตุ: การหุงข้าวขาว 4 ถ้วยใช้เวลาประมาณ 44 นาทีในสภาพปกติ และหากใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารแบบเร็ว เวลาจะลดลงประมาณ 16 นาที

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวและเครื่องเย็นสนิทแล้ว ก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- แนะนำให้ทำความสะอาดเครื่องภายหลังการใช้งานในแต่ละครั้งด้วยฟองน้ำ
- หม้อ ถ้วย ข้อนข้าว และข้อนตักขุ่น สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

TH

หม้อ ถาดนึ่ง

- ไม่แนะนำให้ใช้ผงขัดและฟอยขัดที่เป็นโลหะ
- หากมีอาหารติดอยู่ที่ก้นหม้อ แนะนำให้เติมน้ำลงในหม้อเพื่อแช่ทิ้งไว้สักพัก ก่อนทำความสะอาด
- เช็ดหม้อให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

การดูแลรักษาหม้อ

ปฏิบัติตามคำแนะนำการดูแลรักษาหม้อด้านล่างนี้ด้วยความระมัดระวัง

- ไม่แนะนำให้หั่นอาหารในหม้อ เพื่อเป็นการรักษาคุณภาพของหม้อ
- ใช้ข้อนพลาสติกที่มาพร้อมกับเครื่อง หรือข้อนไม้ และที่ไม่ใช่ข้อนโลหะ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อพื้นผิวหม้อ
- ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในหม้อ เพื่อการหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากการกัดกร่อน

การทำความสะอาดฝาด้านใน

- ถอดฝาด้านในออกโดยดันด้านบนของฝาด้านนอก - ภาพที่ 3a-3b ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาทำความสะอาด จากนั้น เช็ดให้แห้ง และใส่กลับในตำแหน่งเดิมที่ด้านหลังโครงทั้ง 2 ข้าง แล้วกดลงจนกว่าจะเข้าที่

การทำความสะอาดและการดูแลรักษาชิ้นส่วนอื่น ๆ ของเครื่อง

- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ด้านในของฝา และสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ขัดลอก
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในของตัวเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้เซ็นเซอร์ตรวจจับความร้อนเสียหาย

หมายเหตุ

- ห้ามเปิดฝาค้างในระหว่างการหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะระเหยออกมาแล้ว ส่งผลต่อระยะเวลาในการหุงข้าวและรสชาติ
- เมื่อข้าวสุกและสัญญาณ "อุ่นต่อเนื่อง" สว่างขึ้น ให้คนข้าวและปล่อยไว้ในหม้อหุงข้าวเป็นเวลาสองถึงสามนาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยและไม่ติดกัน
- ห้ามสัมผัสส่วนทำความร้อนขณะเสียบปลั๊ก
- เช็ดหม้อด้านนอกด้วยความระมัดระวัง (โดยเฉพาะส่วนฐาน) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งตกค้างหรือของเหลวแปลกปลอมอยู่ใต้หม้อและบนส่วนทำความร้อน
- ห้ามวางมือบนช่องระบายไอน้ำระหว่างการทำอาหาร เพราะอาจได้รับอันตรายจากการลวก - ภาพที่ 5
- ใช้หม้อชั้นในที่มาพร้อมกับเครื่องเท่านั้น
- ห้ามเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่องโดยไม่มีหม้ออยู่ด้านใน

การแก้ไขปัญหา

คำอธิบายเกี่ยวกับความผิดปกติของเครื่อง	สาเหตุ	วิธีแก้ไข
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างและไม่ทำความร้อน	ไม่ได้เสียบปลั๊กเครื่อง	ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กสายไฟในเต้ารับ และในไฟฟ้ากระแสหลัก
ไฟสัญญาณต่าง ๆ ไม่สว่างแต่มีการทำความร้อน	ไฟสัญญาณเสียหายหรือเกิดข้อผิดพลาดในการเชื่อมต่อ	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีไอน้ำรั่วระหว่างการใช้งาน	ปิดฝาค้างไม่ถูกต้อง	เปิดและตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาค้างอย่างถูกต้อง
	วาล์วแรงดันไมโครอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดการปรุงอาหาร (ถอดปลั๊กเครื่อง) และตรวจสอบว่าวาล์วอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ (2 ส่วนล็อกเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	วงแหวนของฝาค้างหรือวาล์วแรงดันไมโคร ได้รับความเสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
ข้าวไม่สุกหรือสุกเกินไป	ปริมาณน้ำมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ เมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูตารางแสดงปริมาณน้ำ
ฟังก์ชันเก็บความร้อนอัตโนมัติได้รับความเสียหาย (เครื่องอยู่ในสถานะปรุงอาหาร หรือไม่มีความร้อน)		ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E0	เซ็นเซอร์บนฝาไม่สัมผัสกันหรือลัดวงจร	
E1	ตัวตรวจจับความร้อนบนส่วนฐานไม่สัมผัสกันหรือลัดวงจร	
E5	ไม่พบหม้อ	

描述

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 蒸盤 | i 「Clay Pot」(煲仔飯) |
| 2 水量及米量刻度 | j 「Congee」(粥) |
| 3 可拆式易潔內鍋 | k 「Small Quantity」(少量) |
| 4 量杯 | l 「Porridge」(稀飯) |
| 5 飯勺 | m 「Reheat」(翻熱) |
| 6 湯匙 | n 「Slow Cook」(慢煮) |
| 7 蓋 | o 「Quick」快煮 |
| 8 可拆式內蓋 | p 「Menu」(選單) |
| 9 開蓋按鍵 | q 啟動 |
| 10 控制面板 | r 「Hour」(時) |
| a 「White Rice」(白米) | s 「Minute」(分) |
| b 「Jasmine Rice」(茉莉香米) | t 「Delayed Start」(延遲開
始)/計時 |
| c 「Brown Rice」(糙米) | u 保溫 |
| d 「Glutinous Rice」(糯米) | v 「Cancel」(取消) |
| e 「Soup」(湯) | 11 外殼 |
| f 「Steam」(蒸) | 12 電源線 |
| g 「Yogurt」(乳酪) | |
| h 「Dessert」(甜品) | |

安全注意事項： 安全操作說明

請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。

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

的人都可使用飯煲，但他們必須在監管下或已得知如何安全地使用飯煲的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。

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

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

連接電源

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

ZH

使用時

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

保護環境

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

環境保護最為優先！



❶ 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。

➡ 請將裝置丟棄到市區垃圾收集中心

初次使用前

- 按機頂的開蓋鍵，打開煲蓋 - 圖1。
- 拆出內膽-圖2，內蓋-圖3a-4。
- 用海綿及洗潔精清洗內膽及內蓋。
- 用濕布擦拭機身表面及蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有組件裝回原位。將可拆式電線插入電飯煲底座的插口。

使用電飯煲

量度材料分量 - 內膽最高容量

- 內膽內側的刻度以杯為單位。刻度可用作量度煮飯或其他穀類的水量。內膽有3組煮飯用的水位刻度，適合3種米：白米、糙米、茉莉香米（茉莉香米與糯米的水位刻度相同）。另有一組刻度是為米粥及稀飯而設。
- 米連水的總量最多不應超過內鍋內側8杯水位線-圖4。
- 飯煲所附的塑膠量杯僅適用於量米及其他穀類。
- 煮1杯白米（等於2小份或1大份）時，以1量杯白米配1.5量杯水。如要煮其他分量的白米，請參考以下烹調建議。

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

注意：煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

烹調模式

「White Rice」(白米)、「Jasmine Rice」(茉莉香米)、「Brown Rice」(糙米)、「Glutinous Rice」(糯米)、「Congee」(粥)、
「Small Quantity」(少量)、「Porridge」(稀飯)、「Soup」(湯)、
「Steam」(蒸)、「Yogurt」(乳酪)、「Dessert」(甜品)

- 按「Menu」(選單)鍵選擇烹調模式。選好烹調模式後，該模式的指示燈會亮起，此時可按開始鍵啟動烹調模式。
- 烹調完畢，會有五下「嗶」聲響起；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。如選擇「Yogurt」(乳酪)模式，烹調結束時電飯煲會停止加熱，不會跳到「Keep Warm」(保溫)。

「Clay Pot」(煲仔飯)

- 使用本模式前應先放米及水進飯煲，然後按「Menu」(選單)鍵選用「Clay Pot」(煲仔飯)模式，並按開始鍵開始烹調。當飯煲發出「嗶」聲後，放入食材，如鹹魚、臘腸等其他材料，然後再按開始鍵，繼續烹調程序。烹調完畢，會有五下「嗶」聲響起；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

「Quick Cooking」(快煮)、「Reheat」(翻熱)、「Slow Cook」(慢煮)

- 直接按模式鍵。選好烹調模式後，該模式的指示燈會亮起，此時可按開始鍵啟動烹調模式。
- 烹調完畢，會有五下「嗶」聲響起；電飯煲進入保溫狀態，「Keep Warm」(保溫)指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

「Delayed Start」(延遲開始)

- 選好烹調模式 (除了「Clay Pot」(煲仔飯)、「Yogurt」(乳酪)、「Dessert」(甜品)、「Slow Cook」(慢煮)、「Reheat」(翻熱)及「Keep Warm」(保溫)以外) 後，按「Delayed Start」(延遲開始) 鍵，此時延遲開始的指示燈會亮起；按「Hour」(時)、「Minute」(分)鍵更改延遲啟動時間。
- 設定好時間後按開始鍵。
- 預設時間過去，電飯煲會自動進入所選的烹調模式，直至烹調結束。

調校烹調時間

- 部分模式的烹調時間可以調整 (見下表) 。選擇這些程序後，LED 螢幕會顯示預設烹調時間。按「Hour」(時)及「Minute」(分)鍵可更改烹調時間。

保溫/取消

- 在待機狀態下按「Keep Warm/Cancel」(保溫/取消)鍵，此時鍵上的指示燈會亮起，螢幕會顯示「00:00」並開始計算保溫時間。
- 在功能設定或烹調狀態下按「Keep Warm/Cancel」(保溫/取消)鍵，所有設定會取消並回到待機狀態。
- 建議：為保持食物美味，請將保溫時間控制在十二個小時以內。

烹調模式表

SF40HC633A的烹調模式		烹調時間		溫度	延遲開始	保溫
		預設	範圍	預設		
1	「White Rice」 (白米)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
2	「Jasmine Rice」 (茉莉香米)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
3	「Brown Rice」 (糙米)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
4	「Glutinous Rice」 (糯米)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
5	「Quick Cooking」 (快煮)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
6	「Congee」(粥)	1小時30分	1小時– 2小時	自動	24小時	12小時
7	「Porridge」 (稀飯)	1小時	45分鐘– 1小時10分鐘	自動	24小時	12小時
8	「Soup」(湯)	2小時	1小時30分– 3小時	自動	24小時	12小時
9	「Steam」(蒸)	1小時	30分鐘– 1小時30分	自動	24小時	12小時
10	「Clay Pot」 (煲仔飯)	自動	不適用	自動	不適用	12小時
11	「Small Quantity」(少量)	自動	不適用	自動	24小時	12小時
12	「Yogurt」(乳酪)	8小時	1小時– 12小時	40°C	不適用	不適用
13	「Dessert」(甜品)	40分鐘	40分鐘/ 2小時	130°C	不適用	12小時
14	「Slow Cook」 (慢煮)	6小時	2小時– 10小時	95°C	不適用	12小時
15	「Reheat」(翻熱)	自動	不適用	自動	不適用	12小時
16	保溫	12小時	不適用	自動	不適用	-

注意：正常情況下，煮4杯白米約需44分鐘。如使用「Quick Cooking」(快煮)功能，可節省約16分鐘。

清潔及保養

- 清潔及保養電飯煲前，請確定電源已拔除，而且電飯煲已徹底冷卻。
- 建議每次使用後都用海綿清潔。
- 內膽、量杯、飯勺、湯匙可用洗碗機清洗。

內膽及蒸盤

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

小心保護內膽

請按照以下指示小心使用內膽：

- 為保養內膽的材質，建議勿在裏面切食物。
- 請使用附送的膠匙或木匙，盡量避免使用金屬器具，以免損壞內膽表面。
- 為防止腐蝕，請勿將醋倒入內膽中。

清潔內蓋

- 將內蓋往頂蓋的反方向拉出-圖3a-3b。用海綿及洗潔精清潔。然後擦乾，並裝回勾位後方，再向上按至固定為止。

其他配件的清洗及保養

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

注意：

- 煮飯時請勿打開煲蓋，因為蒸氣溢出會影響烹調時間及飯的味道。
- 當飯煮好，「Keep Warm」保溫指示燈亮著時，可攪拌飯，然後讓飯留在煲中數分鐘，令飯的顆粒分明。
- 插上電源後，請勿觸摸電飯煲的發熱元件。
- 小心擦拭內鍋外面部分(特別是底部)。確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體。
- 切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷-圖5。
- 只可使用隨電飯煲提供的內膽。
- 未裝回內膽前，請勿將水或食材放進電飯煲內。

疑難排解

異常情況描述	原因	解決方案
有指示燈未亮而且不加熱。	飯煲未插上電源。	檢查電飯煲電源線是否已插上底座插頭以及電源。
有指示燈未亮但加熱。	指示燈損壞或連接有問題。	送交授權服務中心維修。
電飯煲運作期間有蒸氣洩漏。	煲蓋未蓋好。	開蓋並重新蓋好。
	微壓閥放置錯誤或未完全裝好。	停止烹調(拔除電源線)並檢查閥是否完整(兩部分互相緊鎖)和安放妥當。
	蓋或微壓閥墊片損壞。	送交授權服務中心維修。
飯未熟或過熟。	相對於米量放水太多或太少。	參閱使用水量表。
自動保溫失靈(電飯煲停留在烹調狀態，或不加熱)		送交授權服務中心維修。
E0	底部的感應器斷路或短路。	
E1	底部的感應器斷路或短路。	
E5	內膽感應失效	

ZH

描述

- | | |
|----------|------------|
| 1 蒸篮 | h 甜品 |
| 2 水和米的刻度 | i 砂煲 |
| 3 移动式不粘碗 | j 粥 |
| 4 量杯 | k 小量 |
| 5 饭勺 | l 稀饭 |
| 6 汤勺 | m 重新加热 |
| 7 盖子 | n 慢煮 |
| 8 移动式内盖 | o 快煮 |
| 9 盖子打开按钮 | p 功能表 |
| 10 控制面板 | q 启动 |
| a 白米 | r 小时 |
| b 茉莉香米 | s 分钟 |
| c 糙米 | t 延迟启动/计时器 |
| d 糯米 | u 保温 |
| e 汤 | v 取消 |
| f 蒸煮 | 11 外壳 |
| g 酸奶 | 12 电源线 |

重要保障措施 安全说明

阅读并遵循使用说明。请安全保管这些说明书。

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

监督和指导，以及了解所涉及的危险，他们也可以使用本设备。

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

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

连接电源

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

使用

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

保护环境

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

环保第一！



① 您的设备包含可以回收或循环利用的宝贵材料。

➡ 请将它送往当地的城市垃圾收集处。

CN

第一次使用之前

- 按下位于外壳上的打开按钮将盖子打开 – 图1。
- 取出锅子 – 图2，内盖 – 图3a-3b。
- 用海绵和洗碗液清理锅子和内盖。
- 用湿布擦拭设备外部和盖子。
- 小心擦干。
- 将所有元件放回其原有位置。将可拆卸式电线安装到电饭锅底座上的插座中。

使用您的电饭锅

测量成分 – 碗的最大容量

- 碗内部的刻度标记以杯为单位，用于测量煮饭和其他谷物时的水量。共有3种不同的水位标记用于3种不同的米：白米、糙米、茉莉香米（相同水位标记：茉莉香米和糯米）。还有一个水位标记用于稀饭和粥。
- 最大的水量 + 米量不应超过碗内的8杯标记 – 图4。
- 设备随附的塑料杯用于测量米和其他谷物。
- 若要煮1杯白米（2小份或1大份），请使用1量杯的白米然后再加1½量杯的水。若要煮煮他数量的米，请参阅下列烹煮指南。

烹煮指南 - 例如, 白米

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

备注: 始终先加入米, 否则会有太多的水。

烹煮程序

白米、茉莉香米、糙米、糯米、粥、小量、稀饭、汤、蒸煮、酸奶、甜品

- 按下“Menu”（功能表）按钮选择程序。选定某个程序后，该程序的灯将会亮起，然后按下“Start”（启动）按钮启动该程序。
- 烹煮结束时，蜂鸣器将会发出五个“哔声”，电饭锅将进入保温状态且“Keep Warm”（保温）指示灯将会亮起，显示画面将开始保温计时。若用户使用“Yogurt”（酸奶）程序，当烹煮结束时，它不会跳到保温并将停止加热。

砂煲

- 用户需要先加入米和水并使用“Menu”（功能表）按钮来选择砂煲程序，然后按下“Start”（启动）开始烹煮。当设备发出“哔声”时，加入其他类型的食材，例如咸鱼、腊肠等，然后再次按下“Start”（启动）按钮继续烹煮流程。烹煮结束时，蜂鸣器将会发出五个“哔声”，电饭锅将进入保温状态且“Keep Warm”（保温）指示灯将会亮起，显示画面将开始保温计时。

快煮、重新加热、慢煮

- 直接按下程序按钮。选定某个程序后，该程序的灯将会亮起，然后按下“Start”（启动）按钮启动该程序。
- 烹煮结束时，蜂鸣器将会发出五个“哔声”，电饭锅将进入保温状态且“Keep Warm”（保温）指示灯将会亮起，显示画面将开始保温计时。

延迟启动

- 选定您想要的烹煮程序后（除了“Clay Pot” [砂煲]、“Yogurt” [酸奶]、“Dessert” [甜品]、“Slow Cook” [慢煮]、“Reheat” [重新加热]和“Keep Warm” [保温]之外），按下“Delayed Start”（延迟启动）按钮，延迟启动程序的指示灯将会亮起，然后按下“Hour”（小时）、“Minute”（分钟）按钮即可更改延迟启动时间。
- 设定时间后，按下“Start”（启动）按钮。
- 当预设时间结束时，设备将会自动以选定的烹煮模式完成工作。

CN

调整烹煮时间

- 可以调整某些程序的烹煮时间（请参阅以下图表）。选定这些程序时，LED画面将会显示预设烹煮时间。用户可以按下“Hour”（小时）、“Minute”（分钟）按钮来更改烹饪时间。

保温/取消

- 在待机状态下按下“Keep Warm/Cancel”（保温/取消）键，“Keep Warm/Cancel”（保温/取消）键将会亮起，显示画面将显示“00:00”并开始保温计时。
- 在功能设置或烹煮状态下按下“Keep Warm/Cancel”（保温/取消）键，将取消所有设置数据并返回待机状态。
- 建议：为了保持食物的美味，请将保持时间限制在12小时内。

烹煮程序表

SF40HC633A程序		烹煮时间		温度	延迟启动	保温
		预设	范围	预设		
1	白米	自动	NA	自动	24h	12h
2	茉莉香米	自动	NA	自动	24h	12h
3	糙米	自动	NA	自动	24h	12h
4	糯米	自动	NA	自动	24h	12h
5	快煮	自动	NA	自动	24h	12h
6	粥	1h30min	1h-2h	自动	24h	12h
7	稀饭	1h	45min-1h10min	自动	24h	12h
8	汤	2h	1h30min-3h	自动	24h	12h
9	蒸煮	1h	30min-1h30min	自动	24h	12h
10	砂煲	自动	NA	自动	NA	12h
11	小量	自动	NA	自动	24h	12h
12	酸奶	8h	1h-12h	40° C	NA	NA
13	甜品	40min	40min/2h	130° C	NA	12h
14	慢煮	6h	2h-10h	95° C	NA	12h
15	重新加热	自动	NA	自动	NA	12h
16	保温	12h	NA	自动	NA	-

备注：在正常情况下煮4杯白米需要大约44分钟，若您使用快煮功能，将可节省大约16分钟。

清理和保养

- 清理和保养电饭锅之前，务必拔下其电源线并让它完全冷却。
- 强烈建议每次使用后用海绵清理本设备。
- 锅子、量杯、米勺和汤勺可以使用洗碗机安全清洗。

锅子、蒸篮

- 不建议使用去污剂粉末和金属海绵。
- 若食物粘在底部，可以在锅内加水浸泡一会儿然后再清洗。
- 小心擦干锅子。

保养锅子

对于锅子，请小心遵循以下指示：

- 为了保持锅子的质量，建议不要在锅内切食物。
- 使用随附的塑料勺子或木制勺子而不使用金属类型的勺子，以避免损坏锅子表面。
- 为了避免任何腐蚀风险，请勿将醋倒入锅内。

清理内盖

- 向上推动上盖顶部，取出内盖 – 图3a-3b。用海绵和洗碗液进行清洗。然后擦干并将它放回2个肋条后面并将它推到顶部直到它固定。

清理和保养设备的其他部分

- 清理电饭锅的外部、盖子的内部和电源线然后擦干。请勿使用研磨性的产品。
- 请勿用水清洗设备主体内部，否则可能会损坏热传感器。

备注

- 在烹煮过程中请勿打开盖子，因为蒸汽会逸出，从而影响烹煮时间和味道。
- 完成烹煮后，当“KEEP WARM”（保温）指示灯亮起时，搅拌米饭，然后将它留在电饭锅内几分钟，如此即可获得粒粒分明的完美米饭。
- 插接设备的电源后，请勿触碰加热元件。
- 小心擦拭锅子的外部（尤其是底部）。确保锅子的下面和加热元件上没有异物残留或液体 – 图3。
- 在烹煮过程中，切勿将手放在蒸汽孔上，否则会有灼伤的危险 – 图5。
- 只能使用设备随附的内锅。
- 必须先将锅子放入设备，才可倒入水或放入食材。

故障排除

故障描述	原因	解决方案
任何指示灯熄灭且没有加热。	未插接设备。	检查并确认电源线已插入插座和电源。
任何指示灯熄灭但有加热。	指示灯损坏或连接错误。	请送往授权服务中心进行维修。
使用过程中蒸汽泄漏。	盖子未正确关闭。	打开并确保正确关闭盖子。
	微压阀不正确或不完整定位。	停止烹煮（拔下设备电源插头）并检查阀门是否完整（2个部件锁定在一起）且位置正确。
	盖子或微压阀垫片损坏。	请送往授权服务中心进行维修。
饭不熟或过熟。	相对与米量，水量过多或不足。	请参阅水量表。
自动保温失效（设备保持在烹煮位置，或没有加热）。		请送往授权服务中心进行维修。
E0	盖子上的传感器开路或短路。	
E1	底部的传感器开路或短路。	
E5	无法检测碗	

EN p. 5 – 17

MY p. 18 – 31

TH p. 32 – 43

ZH p. 44 – 54

CN p. 55 – 65