

# Tefal<sup>®</sup>

EN

MS

ID

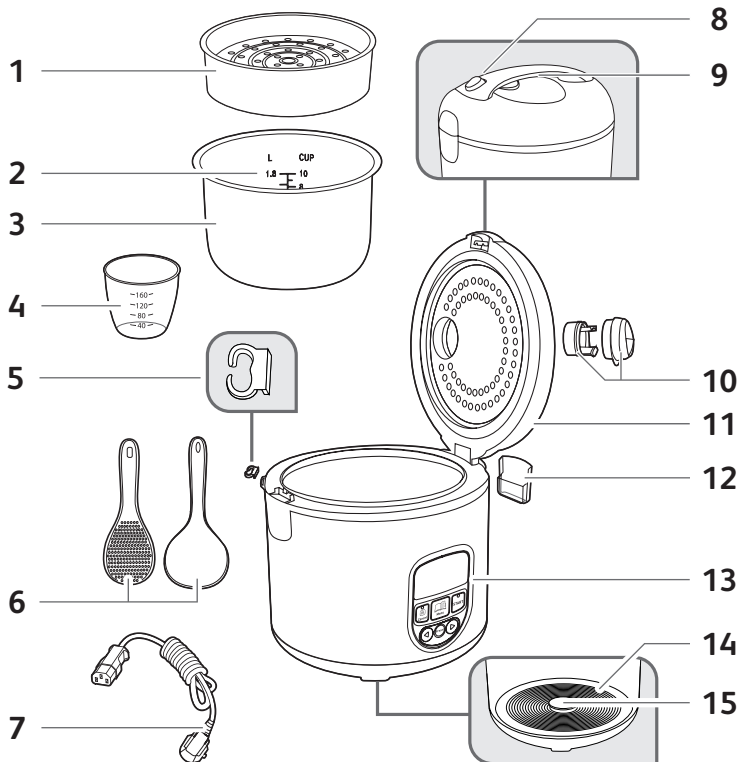
TH

ZH

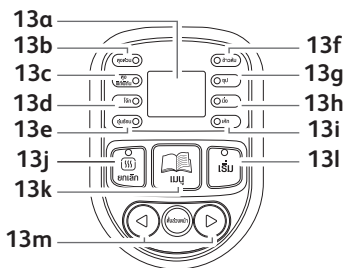
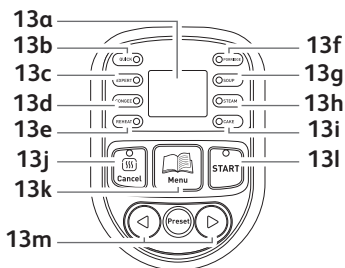


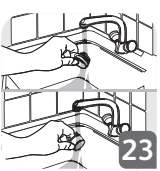
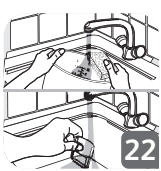
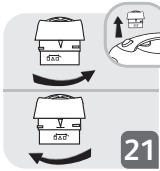
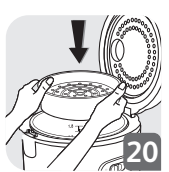
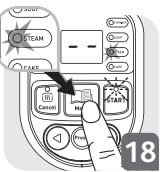
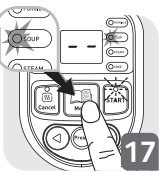
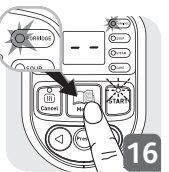
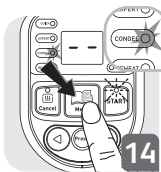
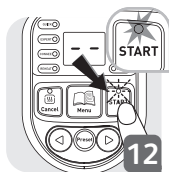
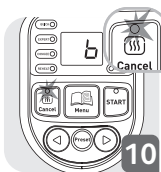
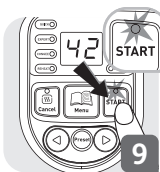
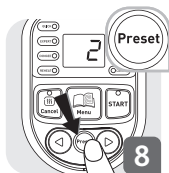
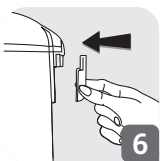
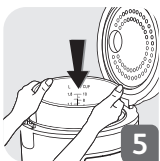
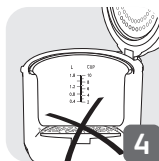
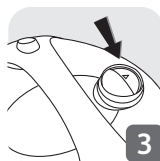
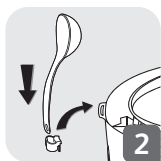
## Microcomputer

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



Control box / 控制面板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak kawalan





## DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Graduation for water and rice
- 3 Removable non-stick bowl
- 4 Measuring cup
- 5 Spoon support
- 6 Spoons
- 7 Power cord
- 8 Lid opening button
- 9 Lid Handle
- 10 Micro pressure valve
- 11 Lid
- 12 Condensation collector
- 13 Control box
  - a Display of finishing time and the condition of keep warm
- b Quick cooking indicator light
- c Expert cooking indicator light
- d Congee cooking indicator light
- e Reheat indicator light
- f Porridge cooking indicator light
- g Soup cooking indicator light
- h Steam cooking indicator light
- i Cake cooking indicator light
- j “KEEP WARM/CANCEL” key
- k “MENU” key
- l “START” key
- m “PRESET” key
- 14 Hotplate
- 15 Sensor

## 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 pressing the opening button located on the handle – Fig.1.
- Install the spoon support: insert the plastic hook of the support in the hole located under product ring, and slide it downwards – Fig.2.

### Read the instructions and carefully follow the operating method.

### Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl and the micro pressure valve.
- Clean the bowl and the micro pressure valve with a sponge and washing-up liquid. Wipe the outside of the appliance and the metal parts of the lid with a damp cloth.
- Dry carefully.
- Make sure the micro pressure valve is correctly placed in position – Fig.3.

## For all 8 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 hotplate – Fig.4.
- Place the bowl into the appliance – Fig.5, making sure that it is correctly positioned.
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl and the hotplate.
- Check that the condensation collector is correctly placed in position, if not, please install it by pushing firmly into the groove – Fig.6.
- Close and lock the lid.
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all of the above stages have been completed.
- Do not touch the heating plate 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.**

**Never use the lid handle to transport the full product.**

**Only use the inner pot provided with the appliance.**

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

## RICE COOKING

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

- 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 – Fig.7.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and the table states the quantity of rice required for the number of servings. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- The table below gives a guide to cooking different kinds 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 5,5 or 10 cup mark inside the bowl – Fig.7. 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 -10 CUPS

| 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.  | 38 min                      |
| 4                            | 600 g                | 4 cup mark                           | 5per.-6per.  | 42 min                      |
| 6                            | 900 g                | 6 cup mark                           | 8per.-10per. | 46 min                      |
| 8                            | 1200 g               | 8 cup mark                           | 11per.       | 50 min                      |
| 10                           | 1500 g               | 10 cup mark                          | 13per.       | 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*<br>Rice cooking |
|---|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|-------------|---|
| Round white rice (Italian rice - often a stickier rice) | 4                     | 600 g                | 4 cup mark                           | 5per.-6per. | 40 min                                      |
| Whole grain Brown rice                                  | 4                     | 600 g                | 4,5 cup mark                         | 5per.-6per. | 41 min                                      |
| Risotto rice (Arborio type)                             | 4                     | 600 g                | 4 cup mark                           | 4per.-5per. | 41 min                                      |
| Glutinous rice  | 4                     | 620 g                | 4 cup mark                           | 5per.-6per. | 38 min                                      |
| Brown rice  | 4                     | 570 g                | 4,5 cup mark                         | 5per.-6per. | 51 min                                      |
| Japanese rice   | 4                     | 580 g                | 4 cup mark                           | 5per.-6per. | 32 min                                      |
| Fragrant rice   | 4                     | 640 g                | 4 cup mark                           | 5per.-6per. | 42 min                                      |

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

- It is possible to delay the time for starting cooking.
- Press “Menu” key until the indicator light of the required function turns on; then press “Preset” key, and then digital screen will display the minimum preset time of the selected function (the preset time flickers, indicating preset time is not selected yet) – Fig.8. Press ◀ ▶ to set required preset time and the press “Start” key (preset time will include cooking time, i.e. it will end cook when the preset time is over) – Fig.9.
- After cooking, the “Keep Warm” indicator light will turn on and beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time to open the lid and serve the rice – Fig.10.
- The maximum preset time is 15 hours. After reaching 15 hours, it will return to the defaulted minimum preset hours.

**Cooking with delayed start is for the following modes: Quick, Expert, Congee, Porridge, Soup and Steam.**

## QUICK COOKING

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. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl (See cooking guide above) – Fig.7.
- Close the lid.

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

- The “Quick” Function is for rice cooking only; preset of time available, with preset time range of between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Quick” indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.11. Press the “Start” key, the cooker will enter “Quick” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- When the inner pot is dry, the cooker will beep once, the digital screen will display “12”, indicating the 12 minutes countdown for automatic simmering.

- After the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on and the cooker will beep for several times and the digital screen will display “b”. Open the lid; stir the rice with paddle to avoid lumping. The cooked rice can either be served immediately or kept warm for a proper duration – Fig.10.
- This function features short cooking time and is convenient for users who are in a hurry. It is suitable for cooking moderate volume of rice.
- After each use empty and clean the condensation collector.

**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).**

### **Some recommendations for best results when cooking rice**

- Measure out 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” 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.

### **EXPERT COOKING**

- The “Expert” Function is for rice cooking only; preset of time is available, with the preset time range of between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Expert” indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.13. Press the “Start” key, the cooker will enter “Expert” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- When the inner pot is dry, the cooker will beep once and the digital screen will display “20”, indicating 20 minutes countdown for automatic simmering.



- After the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on and the cooker will beep for several times and the digital screen will display “b”. Open the lid; stir the rice with paddle to avoid lumping. The cooked rice can either be served immediately or kept warm for a proper duration – Fig.10.
- This cooking function takes slightly longer cooking time but the end result is the cooked rice become fluffy and tasty, it is especially working well for delicate rice type that is not easily cooked.

## CONGEE COOKING

### To cook congee

- The preset of time is available for the “Congee” Function, with the preset time range of between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Congee” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “--“ and the “Start” indicator light will flicker – Fig.14. Press the “Start” key, the cooker will enter “Congee” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- When the temperature of the water in the pot reaches the setting value, the digital screen will display “40”, indicating the cooker starts to count down from 40 minutes.
- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the cooker will beep for several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the congee – Fig.10.
- This function takes slightly longer cooking time but the end result is desired taste of congee.

## REHEAT FUNCTION

- The preset of time is not available for the “Reheat” Function.
- Press “Menu” key under standby status until the “Reheat” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.15. Press the “Start” key, the cooker will enter “Reheat” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- After reheating, the “Keep Warm” indicator light turns on, the cooker will beep for several times and the digital screen will display “b”, indicating its time to open the lid and serve the rice – Fig.10.

## PORRIDGE COOKING

### To cook porridge

- The preset of time is available for the “Porridge” Function, with the preset time range of between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Porridge” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “--” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.16. Press the “Start” key, the cooker will enter “Porridge” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- When the temperature of the water in the pot reaches the setting value, the digital screen will display “20”, indicating the cooker starts to count down from 20 minutes.
- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the cooker will beep for several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the porridge – Fig.10.
- This function takes shorter cooking time and the end result is desired taste of porridge.

## SOUP COOKING

### To cook soup

- The preset of time is available for the “Soup” Function, with the preset time range of between 4 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Soup” cooking indicator light turns on, the digital screen will display “3” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.17. Press the “Start” key, the cooker will enter 3 hours’ “Soup” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- After two hours’ stewing, the digital screen will display “60”, indicating the cooker starts to count down from 60 minutes.
- At the end of the countdown, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the cooker will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the soup – Fig.10.

## 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.7. Exceeding this level may cause overflow during use.
- The water level should be lower than the steam basket.

## Preparation

- Pour water into the bowl, never exceed the maximum CUP mark.
- Place the steam basket in the bowl – Fig.20.
- Add the ingredients in the steam basket.

## To steam cook

- The preset of time is available for the “Steam” Function, with the preset time range of between 2 to 15 hours.
- Press “Menu” key under standby status until the “Steam” indicator light turns on, the digital screen will display “1” and the “Start” indicator light will flicker – Fig.18. Press the “Start” key, the cooker will enter 1 hour’s “Steam” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- After steaming for an hour, the “Keep Warm” indicator light will turn on, the cooker will beep several times and the digital screen will display “b”, indicating it’s time for opening the lid and serving the food – Fig.10.

## CAKE COOKING

### To cook cake

- Press “Menu” key under standby status until the “cake” indicator light turns on, the digital screen will display “--“ and the “Start” indicator light will flicker – Fig.19. Press the “Start” key, the cooker will enter “Cake” cooking model, the “Start” indicator light will remain on and the digital screen will display “--” – Fig.12.
- After “Cake” cooking, the “Keep Warm” indicator light will turn on and beep for several times and the digital screen will display “b”, the cooker will enter “Keep Warm” status – Fig.10.

## AUTOMATIC KEEP WARM FUNCTION

- The preset of time is not available for the “Keep Warm/Cancel” Function.
- Press “Keep Warm/Cancel” key under standby status, the “Keep Warm/Cancel” indicator light turns on and the digital screen will display “b”, indicating the cooker enters keep warm status – Fig.10.
- Press “Keep Warm/Cancel” key under function setting status or working model to cancel all the setting and return to standby status.

**Do not use keep warm function on cold food.**

### **On completion of cooking**

- Open the lid.
- Serve the food using the plastic spoon supplied with the appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the bowl will keep warm for any second servings.
- Don't forget to press “CANCEL” key after keep warm.

**The escaping steam is very hot.**

**Never remove the bowl after cooking without protective oven gloves.**

## 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.
- To put the plastic cover back, push firmly into the groove.

### **Bowl, steam basket, condensation collector, micro pressure valve and the steam basket**

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid and open it by rotating in the direction of “open” – Fig.21.
- After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together – Fig.21, and rotate it in the direction of “close” until you heard “ka”, then put it back to the lid of the rice cooker.
- Use hot water, washing up liquid and a sponge to clean the bowl, the condensation collector – Fig.22, the micro pressure valve – Fig.23, the spoons and the cup. 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, only into the bowl.

### **Taking care of the ceramic bowl**

- To keep the ceramic coating quality of the bowl for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Use plastic or wooden utensils and not metal ones when stirring or serving food to avoid damaging the bowl surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The colour of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in colour 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 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.24 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 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.  |
|   | Micropressure 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 micropressure valve gasket is damaged.                                 | Send to authorized service center for repair.  |
| Rice half cooked or overtime cooking.   | Too much or not enough water compared to rice quantity.                       | Refer to IFU for water quantity.   |
| Rice half cooked or overtime cooking.   | Not sufficiently simmered.  | Send to the authorized service center for repair.  |
| 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 bowl from the authorized service center for repair.

## KETERANGAN

- 1 Bakul kukusan
- 2 Penanda air dan nasi
- 3 Mangkuk seramik boleh ditanggalkan
- 4 Cawan penyukat
- 5 Pemegang senduk
- 6 Senduk
- 7 Wayar kuasa
- 8 Butang penutup
- 9 Pemegang penutup
- 10 Injap tekanan mikro
- 11 Penutup
- 12 Pengumpul wap
- 13 Kotak kawalan
  - a Paparan masa penamat dan keadaan kekal panas
  - b Lampu penunjuk memasak Ringkas
  - c Lampu penunjuk memasak pakar
  - d Lampu penunjuk memasak Bubur
  - e Lampu penunjuk panas semula
  - f Lampu penunjuk memasak bubur
  - g Lampu penunjuk memasak Sup
  - h Lampu penunjuk mengukus
  - i Lampu penunjuk memasak kek
  - j Kekunci “KEKAL PANAS/ BATAL”
  - k butang “MENU”
  - l butang “START”
  - m Kekunci “PRESET”
- 14 Plat panas
- 15 Sensor

MS

## SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

### Keluarkan peralatan

- Alihkan peralatan daripada bungkusan dan keluarkan kesemua aksesori dan dokumen.
- Buka penutup dengan menekan butang pembuka yang terletak di atas pemegang – Fig.1.
- Pasang pemegang senduk: masukkan cangkuk plastik pemegang ke dalam lubang di bawah gegelang produk dan tolak ke bawah – Fig.2.

### Baca arahan dan ikut kaedah memasang dengan berhati-hati.

### Cuci peralatan

- Alihkan mangkuk seramik dan injap tekanan mikro.
- Cuci mangkuk dan injap tekanan mikro dengan span dan cecair pencuci. Lap bahagian luar peralatan dan bahagian logam penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan berhati-hati.
- Pastikan injap tekanan mikro berada pada kedudukan yang betul – Fig.3.

## MENGGUNAKAN PERIUK NASI ANDA

### Untuk kesemua 8 fungsi

- Lap bahagian luar mangkuk (terutama bahagian bawah) dengan berhati-hati. Pastikan tidak ada bendasing atau cecair di bawah mangkuk dan di atas plat panas – Fig.4.
- Letakkan mangkuk ke dalam peralatan – Fig.5, pastikan ia diletakkan pada kedudukan yang betul.
- Pusingkan sedikit mangkuk ke kedua-dua belah arah untuk memastikan bahagian bawah mangkuk bersentuhan dengan plat panas.
- Periksa sama ada pengumpul wap diletakkan dengan betul, jika tidak sila tekan dengan kemas ke dalam alurnya – Fig.6.
- Tutup dan kunci penutup.
- Pasangkan plag peralatan.
- Jangan buka suis peralatan sehinggalah kesemua langkah di atas telah dilengkapkan.
- Jangan sentuh plat panas semasa peralatan sedang digunakan.

**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.**

**Jangan menggunakan pemegang penutup untuk mengangkat produk sewaktu ianya penuh.**

**Pakai mangkuk nasi yang disediakan sahaja. Jangan masukkan air atau bahan makanan ke dalam periuk nasi tanpa mangkuk.**

## MEMASAK NASI

### Menyukat bahan-bahan – Kapasiti mangkuk yang maksimum

- Penanda di dalam mangkuk adalah dalam ukuran liter dan cawan untuk mengukur sukatan air semasa memasak nasi – Fig.7.
- Cawan plastik yang disertakan adalah untuk menyukat beras dan jadual di bawah menyatakan kuantiti beras yang diperlukan untuk jumlah hidangan. 1 paras sukatan beras mempunyai berat lebih kurang 150g.
- 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 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 5,5 atau 10 cawan di dalam mangkuk – Fig.7. Bergantung kepada jenis beras, kuantiti air perlu diubahsuai. 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  | 38 min                 |
| 4                           | 600 g             | Paras 4 cawan                     | 5-6 hidangan. | 42 min                 |
| 6                           | 900 g             | Paras 6 cawan                     | 8-10 hidangan | 46 min                 |
| 8                           | 1200 g            | Paras 8 cawan                     | 11 hidangan   | 50 min                 |
| 10                          | 1500 g            | Paras 10 cawan                    | 13 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       | Tanda 4 cawan                     | 5-6 hidangan | 40 min                              |
| Beras Gandum                  | 4                     | 600 g       | Tanda 4.5 cawan                   | 5-6 hidangan | 41 min                              |
| Beras Risotto                 | 4                     | 600 g       | Tanda 4 cawan                     | 4-5 hidangan | 41 min                              |
| Beras Pulut                   | 4                     | 620 g       | Tanda 4 cawan                     | 5-6 hidangan | 38 min                              |
| Beras Merah                   | 4                     | 570 g       | Tanda 4.5 cawan                   | 5-6 hidangan | 51 min                              |
| Beras Jepun                   | 4                     | 580 g       | Tanda 4 cawan                     | 5-6 hidangan | 32 min                              |
| Beras Wangi                   | 4                     | 640 g       | Tanda 4 cawan                     | 5-6 hidangan | 42 min                              |

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

## MEMASAK DENGAN PERMULAAN BOLEH TANGGUH - FUNGSI "PRASET"

- Adalah tidak mustahil untuk menanggguh masa untuk mula memasak.
- Tekan kekunci "Menu" sehingga lampu penunjuk fungsi yang dikehendaki menyala; kemudian tekan kekunci "Praset", dan skrin digital akan memaparkan masa praset minimum bagi fungsi yang dipilih (masa praset akan berkelip, menunjukkan masa praset masih belum dipilih) – Fig.8. Tekan ◀ ▶ untuk mengeset masa praset yang dikehendaki dan tekan kekunci "Mula" (masa praset akan merangkumi masa memasak, i.e. ia akan tamat memasak apabila masa praset tamat) – Fig.9.
- Apabila memasak lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan berbunyi beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan yang nasi sudah masak dan boleh dihidangkan – Fig.10.
- Masa praset maksimum ialah 15 jam. Selepas 15 jam, ia akan kembali ke masa lalai praset minimum.

**Menanggguh memasak adalah untuk modmod berikut: Segera, Pakar, Bubur, Sup dan Kukus.**

### MASAK SEGERA

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. Kemudian isikan air sejuk sehingga ke tanda "CAWAN" di dalam mangkuk tersebut. (Sila rujuk kepada panduan memasak di atas) – Fig.7.
- Tutup penutup.

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

- Fungsi "Segera" hanya untuk memasak nasi sahaja; praset masa tersedia, dengan masa boleh diprasetkan di antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Segera" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.11. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Segera", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.

- Apabila bekas dalamnya kering, periuk akan berbunyi sekali, skrin digital akan memaparkan "12", menunjukkan pengiraan detik 12 minit untuk mereneh secara automatik.
- Selepas pengiraan detik, lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan periuk akan berbunyi untuk beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b". Buka penutup; kacau nasi dengan senduk untuk mengelakkan berketul. Nasi yang siap dimasak boleh dihidangkan sama ada serta merta atau dikekalkan panas untuk tempoh yang sewajarnya – Fig.10.
- Fungsi ini menonjolkan masa memasak yang pendek dan sesuai untuk pengguna yang sentiasa tergesa-gesa. Ia sesuai untuk memasak jumlah nasi yang sederhana.
- Setiap kali selepas penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul wap.

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

## **Saranan untuk mendapatkan hasil terbaik apabila memasak nasi**

- Sukat nasi dan dengan menggunakan penapis, cuci dengan sempurna di bawah air yang mengalir untuk satu jangkamasa (kecuali beras risotto yang tidak perlu dibilas). Kemudian masukkan beras ke dalam mangkuk bersamasama 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.

## MEMASAK PAKAR

- Fungsi "Pakar" adalah untuk memasak nasi saja; praset masa tersedia, dengan masa praset di antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Pakar" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.13. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Pakar", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Apabila bekas dalamnya kering, periuk akan berbunyi sekali, skrin digital akan memaparkan "20", menunjukkan pengiraan detik 10 minit untuk mereneh secara automatik.
- Selepas pengiraan detik, lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan periuk akan berbunyi untuk beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b". Buka penutup; kacau nasi dengan senduk untuk mengelakkan berketul. Nasi yang siap dimasak boleh dihidangkan sama ada serta merta atau dikedalkan panas untuk tempoh yang sewajarnya – Fig.10.
- Fungsi memasak ini mengambil masa memasak yang lebih lama sedikit tetapi hasilnya nasi yang masak menjadi gebu dan lazat, ianya sesuai untuk jenis beras yang lembut dan susah dimasak.

## MEMASAK BUBUR

### Untuk memasak bubur

- Praset masa tersedia untuk fungsi "Bubur", dengan masa praset di antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Bubur" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.14. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Bubur", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Apabila suhu air dalam periuk mencapai nilai yang disetkan, skrin digital akan memaparkan "24", menunjukkan periuk memulakan pengiraan detik dari 40 minit.
- Selepas pengiraan detik, lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan periuk akan berbunyi untuk beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan masanya telah tiba untuk membuka periuk dan menghidangkan nasi – Fig.10.
- Fungsi memasak ini mengambil masa memasak yang lebih lama sedikit tetapi hasilnya adalah bubur lazat yang diinginkan.

## FUNGSI PANAS SEMULA

- Praset masa tidak tersedia untuk Fungsi "Panas Semula".
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Panas Semula" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.15. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Panas Semula", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Selepas memanaskan semula, lampu penunjuk "Panas Semula" akan menyala, periuk akan berbunyi beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan masanya telah tiba untuk membuka periuk dan menghidangkan nasi – Fig.10.

## MEMASAK BUBUR

### Untuk memasak bubur

- Praset masa tersedia untuk fungsi "Bubur", dengan masa praset di antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Bubur" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.16. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Bubur", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Apabila suhu air dalam periuk mencapai nilai yang ditetapkan, skrin digital akan memaparkan "24", menunjukkan periuk memulakan pengiraan detik dari 40 minit.
- Selepas pengiraan detik, lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan periuk akan berbunyi untuk beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan masanya telah tiba untuk membuka periuk dan menghidangkan nasi – Fig.10.
- Fungsi memasak ini mengambil masa memasak yang lebih pendek tetapi hasilnya adalah bubur lazat yang diinginkan.

## MEMASAK SUP

### Untuk memasak sup

- Praset masa tersedia untuk fungsi "Sup", dengan masa praset di antara 4 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Sup" menyala, skrin digital akan memaparkan "3" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.17. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Sup" 3 jam, lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Selepas merendih selama dua jam, skrin digital akan memaparkan "60" menunjukkan periuk memulakan pengiraan detik dari 60 minit. Selepas pengiraan detik, lampu penunjuk "Kekal Panas" akan menyala dan periuk akan berbunyi untuk beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan masanya telah tiba untuk membuka periuk dan menghidangkan nasi – Fig.10.

## MENGUKUS (UNTUK SAYURAN, IKAN DAN SEBAGAINYA)

### Menyukat bahan-bahan

- Kuantiti air yang maksimum di dalam mangkuk tidak boleh melebihi paras maksimum "CAWAN" yang ditanda pada mangkuk – Fig.7. Melebihi paras ini mungkin mengakibatkan limpahan semasa penggunaan.
- Paras air sepatutnya lebih rendah daripada bakul kukusan.

### Penyediaan

- Masukkan air ke dalam mangkuk tetapi jangan melebihi paras maksimum "CAWAN".
- Letakkan bakul kukusan ke dalam mangkuk – Fig.20.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam bakul kukusan.

### Untuk mengukus

- Praset masa tersedia untuk fungsi "Kukus", dengan masa praset di antara 4 hingga 15 jam.
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Kukus" menyala, skrin digital akan memaparkan "1" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.18. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Kukus" 1 jam, lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.

- Selepas mengukus selama satu jam, lampu penunjuk "Panas Semula" akan menyala, periuk akan berbunyi beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan masanya telah tiba untuk membuka periuk dan menghidangkan nasi – Fig.10.

## MEMASAK KEK

### Untuk memasak kek

- Praset masa tidak tersedia untuk Fungsi "Panas Semula".
- Tekan kekunci "Menu" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "kek" menyala, skrin digital akan memaparkan "--" dan lampu penunjuk "Mula" akan berkelip – Fig.19. Tekan kekunci "Mula", periuk akan memasukkan model memasak "Kek", lampu penunjuk "Mula" akan kekal menyala dan skrin digital akan memaparkan "--" – Fig.12.
- Selepas memasak "Kek", lampu penunjuk "Panas Semula" akan menyala dan berbunyi beberapa kali dan skrin digital akan memaparkan "b", periuk akan berada di status "Kekal Panas" – Fig.10.

## FUNGSI KEKAL PANAS OTOMATIK

- Praset masa tidak tersedia untuk Fungsi "Panas Semula/Batal".
- Tekan kekunci "Kekal Panas/Batal" di bawah status tunggu sedia sehingga lampu penunjuk "Kekal Panas/Batal" menyala dan skrin digital akan memaparkan "b", menunjukkan periuk berada di status kekal panas – Fig.10.
- Tekan kekunci "Kekal Panas/Batal" di bawah status fungsi mengeset atau model tugas untuk membatalkan semua seting dan kembali ke status tunggu sedia.

**Jangan gunakan fungsi kekal hangat pada makanan sejuk.**

### Setelah selesai memasak

- Buka penutup.
- Hidangkan makanan dengan menggunakan senduk plastik yang dibekalkan bersama-sama dengan peralatan dan tutup penutup.
- Baki makanan yang berada di dalam mangkuk akan kekal panas untuk hidangan kedua.
- Jangan lupa untuk menekan kekunci "BATAL" selepas kekal panas.

**Wap yang keluar adalah sangat panas.**

**Jangan keluarkan mangkuk selepas memasak tanpa memakai sarung tangan ketuhar.**

### Pengumpul wap

- Pengumpul wap perlu dikosongkan dan dicuci selepas setiap penggunaan.
- Untuk membuka pengumpul, tekan kedua-dua belah penutup plastik dan keluarkannya.
- Untuk memasang kembali penutup plastik, tekan dengan ketat ke dalam alur.

### Mangkuk, bakul kukusan, pengumpul wap dan injap tekanan mikro

- Apabila mencuci injap tekanan mikro, sila alihkan daripada penutup dan buka dengan memutarinya ke arah “buka” – Fig.21. Selepas mencuci, sila keringkannya dan cantumkan kedua-dua segitiga bersama – Fig.21, dan putarkan ke arah “tutup” sehingga bunyi “ka” kedengaran kemudian letakkan ia kembali ke dalam penutup periuk nasi.
- Gunakan air panas, cecair pencuci dan span untuk mencuci mangkuk, pengumpul wap – Fig.22, injap tekanan mikro – Fig.23, senduk dan cawan. Serbuk penyental dan span keluli tidak disarankan.
- Sekiranya makanan terlekat di dasar, rendamkan mangkuk seketika sebelum mencuci.
- Keringkan mangkuk dengan berhati-hati.
- Jangan rendam peralatan di dalam air atau tuangkan air ke atasnya, hanya ke dalam mangkuk.

### Menjaga mangkuk seramik

- Untuk mengekalkan kualiti saduran seramik mangkuk selama yang mungkin, adalah disarankan agar tidak memotong makanan di dalamnya.
- Apabila meletakkan mangkuk ke dalam mesin, berhati-hati supaya tidak merosakkan lapisan tidak lekat.
- Setelah dicuci beberapa kali di dalam mesin pencuci pinggan, untuk menjadikan permukaan kelihatan baru semula, adalah disarankan untuk mengelap keseluruhan permukaan dalam mangkuk dengan sedikit minyak sayuran yang disapu ke atas tuala kertas.
- Pastikan anda meletakkan kembali mangkuk ke dalam periuk nasi.

### Mencuci dan menjaga bahagian-bahagian lain peralatan

- Tanggalkan plag peralatan sebelum mencuci.
- Cuci bahagian luar periuk nasi, bahagian dalam penutup – Fig.24 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.

## DESKRIPSI

- 1 Keranjang kukus
- 2 Pembagian untuk air dan beras
- 3 Mangkuk anti-lengket yang dapat dilepas
- 4 Gelas ukur
- 5 Penahan sendok nasi
- 6 Sendok nasi
- 7 Kabel daya
- 8 Tombol pembuka tutup
- 9 Pegangan tutup
- 10 Katup tekanan mikro
- 11 Tutup
- 12 Pengumpul kondensasi
- 13 Kotak pengontrol
  - a Tampilan waktu selesai dan kondisi menjaga tetap hangat
  - b Lampu indikator memasak cepat
  - c Lampu indikator memasak ahli
  - d Lampu indikator memasak bubur nasi
  - e Lampu indikator memanaskan kembali
  - f Lampu indikator memasak bubur
  - g Lampu indikator memasak sup
  - h Lampu indikator mengukus
  - i Lampu indikator memasak kue
  - j Tombol “KEEP WARM/CANCEL”
  - k Tombol “MENU”
  - l Tombol “START”
  - m Tombol “PRESET”
- 14 Pelat panas
- 15 Sensor

## SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

### Buka kemasan perkakas

- Ambil perkakas dari kemasan dan buka kemasan semua aksesori dan dokumen cetak.
- Buka tutup dengan menekan tombol pembuka yang terletak pada pegangan – Gbr. 1.
- Pasang penahan sendok nasi: masukkan pengait plastik penahan dalam lubang yang terletak di bawah cincin produk, dan geser ke bawah – Gbr. 2.

### Baca petunjuk dan ikuti metode pengoperasian dengan saksama.

### Bersihkan perkakas

- Lepas mangkuk keramik dan katup tekanan mikro.
- Bersihkan mangkuk dan katup tekanan mikro dengan spons dan cairan pencuci. Lap bagian luar perkakas dan bagian logam dari tutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan hati-hati.
- Pastikan katup tekanan mikro diletakkan pada posisi yang benar – Gbr. 3.

## CARA MENGGUNAKAN PEMASAK NASI

### Untuk semua 8 fungsi

- Dengan hati-hati lap bagian luar mangkuk (khususnya bagian bawah). Pastikan tidak ada residu asing atau cairan di bawah mangkuk dan di atas pelat panas – Gbr. 4.
- Letakkan mangkuk ke dalam perkakas – Gbr. 5, pastikan diletakkan pada posisi yang benar.
- Putar sedikit mangkuk dalam kedua arah, untuk memastikan kontak yang benar antara bagian bawah mangkuk dan pelat panas.
- Periksa apakah pengumpul kondensasi telah dipasang dengan benar, jika tidak, harap memasangnya dengan mendorong kuat masuk ke lekukan – Gbr. 6.
- Tutup dan kunci tutupnya.
- Colokkan perkakas.
- Jangan menyalakan perkakas hingga semua tahapan di atas telah diselesaikan.
- Jangan menyentuh pelat pemanas saat produk dicolokkan.

**Jangan pernah meletakkan tangan di atas lubang kukus selama memasak, karena bisa terbakar. Jika Anda ingin mengubah menu memasak yang dipilih karena eror, tekan tombol “CANCEL” dan pilih menu yang Anda inginkan.**

**Jangan pernah menggunakan pegangan tutup untuk memindahkan produk saat penuh.**

**Hanya gunakan panci dalam yang disediakan bersama perkakas.**

**Jangan menuangkan air atau meletakkan bahan ke dalam perkakas tanpa mangkuk di dalamnya.**

## MEMASAK NASI

### Mengukur bahan - Kapasitas maks. mangkuk

- Tanda pembagian di bagian dalam mangkuk diberikan dalam liter dan gelas, tanda ini digunakan untuk mengukur jumlah air ketika memasak nasi – Gbr. 7.
- Gelas plastik disediakan bersama perkakas untuk mengukur beras dan tabel itu menunjukkan jumlah beras yang diperlukan untuk jumlah penyajian. Beras sebanyak 1 level gelas ukur berbobot sekitar 150 g.
- Tabel di bawah memberikan pedoman untuk memasak berbagai jenis beras. Untuk hasil terbaik, kami merekomendasikan menggunakan beras biasa ketimbang jenis beras 'mudah masak' yang cenderung

menghasilkan nasi yang lebih lengket dan dapat menempel pada dasar. Dengan beras jenis lainnya, seperti beras merah atau beras liar, jumlah air perlu disesuaikan, lihat tabel di bawah ini.

- Untuk memasak 1 gelas beras putih (penyajian 2 porsi kecil atau 1 porsi besar), gunakan 1 gelas ukur beras putih lalu tambahkan 1 1/2 gelas ukur air. Dengan beberapa jenis beras, normal bila sedikit nasi melekat pada dasar ketika memasak 1 gelas beras. Untuk memasak jumlah lainnya dari beras putih, lihat pada pedoman memasak di bawah.
- Jumlah maksimum air + beras tidak boleh lebih dari 5,5 atau 10 tanda gelas di dalam mangkuk – Gbr. 7. Tergantung pada jenis beras, jumlah air mungkin perlu disesuaikan. Lihat tabel di bawah ini.

Cuci beras menyalurur sebelum memasak.

#### PEDOMAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH - 10 GELAS

| Gelas ukur beras putih | Bobot beras putih | Level air di dalam mangkuk (+ beras) | Porsi        | Perkiraan waktu memasak* |
|------------------------|-------------------|--------------------------------------|--------------|--------------------------|
| 2                      | 300 g             | tanda gelas 2                        | 3 - 4 orang  | 38 mnt                   |
| 4                      | 600 g             | tanda gelas 4                        | 5 - 6 orang  | 42 mnt                   |
| 6                      | 900 g             | tanda gelas 6                        | 8 - 10 orang | 46 mnt                   |
| 8                      | 1200 g            | tanda gelas 8                        | 11 orang     | 50 mnt                   |
| 10                     | 1500 g            | tanda gelas 10                       | 13 orang     | 54 mnt                   |

Cuci beras sepenuhnya sebelum memasak kecuali untuk beras risotto.

#### PEDOMAN MEMASAK UNTUK JENIS BERAS LAINNYA

| Jenis beras   | Gelas ukur beras | Bobot beras putih | Level air di dalam mangkuk (+ beras) | Porsi       | Perkiraan waktu memasak*<br>Memasak nasi |
|---|------------------|-------------------|--------------------------------------|-------------|--|
| Beras putih bulat<br>(Beras Italia - sering kali beras lebih lengket) | 4                | 600 g             | tanda gelas 4                        | 5 - 6 orang | 40 mnt                                   |
| Gandum utuh<br>Beras merah  | 4                | 600 g             | tanda gelas 4,5                      | 5org.-6org. | 41 mnt                                   |
| Beras risotto<br>(Jenis Arborio)                                      | 4                | 600 g             | tanda gelas 4                        | 4 - 5 orang | 41 mnt                                   |
| Beras lengket   | 4                | 620 g             | tanda gelas 4                        | 5org.-6org. | 38 mnt                                   |
| Beras merah   | 4                | 570 g             | tanda gelas 4,5                      | 5 - 6 orang | 51 mnt                                   |
| Beras Jepang  | 4                | 580 g             | tanda gelas 4                        | 5 - 6 orang | 32 mnt                                   |
| Beras wangi   | 4                | 640 g             | tanda gelas 4                        | 5org.-6org. | 42 mnt                                   |

\* Pemasak nasi akan secara otomatis menentukan waktu memasak yang tepat tergantung pada jumlah air dan beras yang dimasukkan dalam mangkuk.

## MEMASAK DENGAN PENUNDAAN START - FUNGSI “PRESET”

- Memungkinkan untuk menunda waktu mulai memasak.
- Tekan tombol “Menu” hingga lampu indikator fungsi yang diperlukan menyala; lalu tekan tombol “Preset”, dan lalu layar digital akan menampilkan waktu preset minimum dari fungsi yang dipilih (waktu preset berkedip, menunjukkan waktu preset belum dipilih) – Gbr. 8. Tekan ◀ ▶ untuk mengatur waktu preset yang diperlukan dan tekan tombol “Start” (waktu preset akan termasuk waktu memasak yang akan menghentikan proses memasak ketika waktu preset telah berlalu) – Gbr. 9.
- Setelah memasak, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala dan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan sudah waktunya membuka tutup dan menyajikan nasi – Gbr. 10.
- Waktu preset maksimum adalah 15 jam. Setelah mencapai 15 jam, perkakas akan kembali ke jam preset minimum default.

**Memasak dengan penundaan start adalah untuk program memasak berikut ini: Cepat, Ahli, Bubur Nasi, Bubur, Sup, Kukus.**

## MEMASAK CEPAT

Waktu memasak yang diberikan dalam tabel hanyalah perkiraan dan untuk pedoman Anda.

- Letakkan perkakas pada permukaan yang datar, stabil, tahan panas, jauh dari cipratan air dan sumber panas lainnya.
- Tuangkan jumlah beras yang diperlukan ke dalam mangkuk menggunakan gelas ukur yang disediakan. Lalu isi dengan air dingin hingga tanda “CUP” terkait yang tertera di dalam mangkuk (Lihat pedoman memasak di atas) – Gbr. 7.
- Tutup tutupnya.

**Catatan: Selalu masukkan berasnya dulu, jika tidak akan kebanyakan air.**

- Fungsi “Quick” hanya untuk memasak nasi; preset waktu tersedia, dengan preset, kisaran waktu antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Quick” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 11. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki mode memasak “Quick”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.
- Ketika panci dalam kering, pemasak akan berbunyi bip sekali, layar digital akan menampilkan “12”, menunjukkan hitung mundur 12 menit

untuk pendidihan otomatis.

- Setelah hitung mundur, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala dan pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”. Buka tutupnya; aduk nasi dengan sendok nasi untuk menghindari penggumpalan. Nasi masak dapat segera disajikan atau dijaga tetap hangat selama durasi yang tepat – Gbr. 10.
- Fungsi ini menampilkan waktu memasak pendek dan ini cocok untuk pengguna yang terburu-buru. Ini sesuai untuk memasak jumlah beras yang sedang.
- Setelah setiap penggunaan, kosongkan dan bersihkan pengumpul kondensasi.

**Pemasak nasi akan menentukan sendiri waktu memasak yang tepat tergantung pada jumlah air dan bahan yang dimasukkan ke dalam mangkuk (lihat tabel memasak di atas untuk pedoman waktu).**

## **Beberapa rekomendasi untuk hasil terbaik saat memasak nasi**

- Ukur beras dan cuci bersih di bawah air mengalir dalam saringan untuk waktu yang lama (kecuali untuk beras risotto yang tidak boleh dicuci). Lalu masukkan beras ke dalam mangkuk dengan jumlah air terkait.
- Pastikan beras tersebar merata di seluruh permukaan mangkuk, agar masak merata.
- Tambahkan garam menurut selera Anda jika diperlukan.
- Air bisa diganti dengan kaldu. Jika menggunakan kaldu, ada risiko beras menjadi sedikit cokelat di bagian bawah.
- Jangan membuka tutup selama memasak sebab uap akan keluar dan ini akan memengaruhi waktu memasak dan rasa.
- Saat selesai memasak, lampu indikator “KEEP WARM” menyala, aduk nasi dan tinggalkan di dalam pemasak nasi selama beberapa menit lebih lama untuk mendapatkan nasi sempurna dengan butir-butir yang terpisah.

### **MEMASAK AHLI**

- Fungsi “Expert” hanya untuk memasak nasi; preset waktu tersedia, dengan preset, kisaran waktu antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Expert” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 13. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki model memasak “Expert”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.

- Ketika panci dalam kering, pemasak akan berbunyi bip sekali, layar digital akan menampilkan “20”, menunjukkan hitung mundur 20 menit untuk pendidihan otomatis.
- Setelah hitung mundur, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala dan pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”. Buka tutupnya; aduk nasi dengan sendok nasi untuk menghindari penggumpalan. Nasi masak dapat segera disajikan atau dijaga tetap hangat selama durasi yang tepat – Gbr. 10.
- Fungsi memasak ini membutuhkan waktu memasak sedikit lebih lama tetapi hasil akhirnya adalah nasi masak menjadi lembut dan lezat, khususnya bagus untuk jenis beras lembut yang tidak mudah dimasak.

## MEMASAK BUBUR NASI

### Cara memasak bubur nasi

- Preset waktu tersedia untuk fungsi “Congee”, dengan preset, kisaran waktu antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Congee” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 14. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki mode memasak “Congee”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.
- Ketika panci dalam kering, pemasak akan berbunyi bip sekali, layar digital akan menampilkan “40”, menunjukkan hitung mundur 40 menit untuk pendidihan otomatis.
- Pada akhir hitung mundur, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan waktu untuk membuka tutup dan menyajikan bubur nasi – Gbr. 10.
- Fungsi memasak ini membutuhkan waktu memasak sedikit lebih lama tetapi hasil akhirnya adalah rasa bubur nasi seperti yang diinginkan.

## FUNGSI MENJAGA TETAP HANGAT

- Waktu preset tidak tersedia untuk Fungsi “Reheat”.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Reheat” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 15. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki mode memasak “Reheat”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.

- Setelah memanaskan kembali, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan waktu untuk membuka tutup dan menyajikan bubur nasi – Gbr. 10.

## MEMASAK BUBUR

### Cara memasak bubur

- Preset waktu tersedia untuk fungsi “Porridge”, dengan preset, kisaran waktu antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Porridge” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 16. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki mode memasak “Porridge”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.
- Ketika panci dalam kering, pemasak akan berbunyi bip sekali, layar digital akan menampilkan “20”, menunjukkan hitung mundur 20 menit untuk pendidihan otomatis.
- Pada akhir hitung mundur, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan waktu untuk membuka tutup dan menyajikan bubur – Gbr. 10.
- Fungsi ini membutuhkan waktu memasak lebih pendek dan hasil akhirnya adalah rasa bubur seperti yang diinginkan.

## MEMASAK SUP

### Cara memasak sup

- Preset waktu tersedia untuk fungsi “Soup”, dengan preset, kisaran waktu antara 4 hingga 15 jam.
- Tekan tombol “Menu” di bawah status standby hingga lampu indikator “Soup” menyala, layar digital akan menampilkan “--” dan lampu indikator “Start” akan berkedip – Gbr. 17. Tekan tombol “Start”, pemasak akan memasuki mode memasak “Soup”, lampu indikator “Start” akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan “--” – Gbr. 12.
- Setelah dua jam merebus, layar digital akan menampilkan “60”, menunjukkan hitung mundur 60 menit untuk pendidihan otomatis.
- Pada akhir hitung mundur, lampu indikator “Keep Warm” akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan waktu untuk membuka tutup dan menyajikan sup – Gbr. 10.



## MENGUKUS (UNTUK SAYURAN, IKAN, DLL.)

### Mengukur bahan

- Jumlah maksimum air di dalam mangkuk tidak boleh lebih dari tanda GELAS maksimum yang tertera dalam "CUP" pada mangkuk – Gbr. 7. Melebihi level ini dapat mengakibatkan air meluber selama penggunaan.
- Level air harus lebih rendah ketimbang keranjang kukus.

### Persiapan

- Tuangkan air ke dalam mangkuk, jangan pernah melebihi tanda GELAS maksimum.
- Letakkan keranjang kukus ke dalam mangkuk – Gbr. 20.
- Tambahkan bahan ke dalam keranjang kukus.

### Cara mengukus

- Preset waktu tersedia untuk fungsi "Steam", dengan preset, kisaran waktu antara 2 hingga 15 jam.
- Tekan tombol "Menu" di bawah status standby hingga lampu indikator "Steam" menyala, layar digital akan menampilkan "1" dan lampu indikator "Start" akan berkedip – Gbr. 18. Tekan tombol "Start", pemasak akan memasuki mode memasak "Steam", lampu indikator "Start" akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan "--" – Gbr. 12.
- Setelah mengukus, lampu indikator "Keep Warm" akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan "b", menunjukkan waktu untuk membuka tutup dan menyajikan makanan – Gbr. 10.

## MEMASAK KUE

### Cara memasak kue

- Tekan tombol "Menu" di bawah status standby hingga lampu indikator "Cake" menyala, layar digital akan menampilkan "--" dan lampu indikator "Start" akan berkedip – Gbr. 19. Tekan tombol "Start", pemasak akan memasuki mode memasak "Cake", lampu indikator "Start" akan tetap menyala dan layar digital akan menampilkan "--" – Gbr. 12.
- Setelah memasak kue, lampu indikator "Keep Warm" akan menyala, pemasak akan berbunyi bip beberapa kali dan layar digital akan menampilkan "b", pemasak akan memasuki status "Keep Warm" – Gbr. 10.

## FUNGSI MENJAGA TETAP HANGAT SECARA OTOMATIS

- Preset waktu tidak tersedia untuk fungsi “Keep Warm/Cancel”.
- Tekan tombol “Keep Warm/Cancel” di bawah status standby, lampu indikator “Keep Warm/Cancel” menyala dan layar digital akan menampilkan “b”, menunjukkan pemasak memasuki status menjaga tetap hangat – Gbr. 10.
- Tekan tombol “Keep Warm/Cancel” di bawah status pengaturan fungsi atau model kerja untuk membatalkan semua pengaturan dan kembali ke status standby.

**Jangan menggunakan fungsi menjaga tetap hangat pada makanan dingin.**

### **Saat selesai memasak**

- Buka tutupnya.
- Sajikan makanan menggunakan sendok plastik yang disediakan bersama perkakas dan tutup kembali tutupnya.
- Makanan yang tersisa dalam mangkuk akan tetap hangat untuk penyajian kedua.
- Jangan lupa menekan tombol “CANCEL” setelah menjaga tetap hangat.

**Uap yang keluar sangat panas.**

**Jangan pernah melepaskan mangkuk setelah memasak tanpa sarung tangan pelindung oven.**

## MEMBERSIHKAN DAN MEMELIHARA

### **Pengumpul kondensasi**

- Pengumpul kondensasi harus dikosongkan dan dibersihkan setelah setiap penggunaan.
- Untuk melepaskan pengumpul, tekan setiap sisi dari tutup plastik dan lepaskan.
- Untuk memasang tutup plastik kembali, tekan dengan kuat ke dalam lekukan.

### **Mangkuk, keranjang kukus, pengumpul kondensasi, katup tekanan mikro dan keranjang kukus**

- Saat membersihkan katup tekanan mikro, lepaskan dari tutupnya dan buka dengan memutar ke arah “open” – Gbr. 21.

- Setelah membersihkan, lap hingga kering dan pertemukan dua segitiga dalam dua bagian bersama-sama – Gbr. 21, dan putar ke arah “close” hingga Anda mendengar bunyi “ka”, lalu pasang kembali ke tutup pemasak nasi.
- Gunakan air panas, cairan pencuci, dan spons untuk membersihkan mangkuk, pengumpul kondensasi – Gbr. 22, katup tekanan mikro – Gbr. 23, sendok, dan gelas. Bubuk gosok dan spons logam tidak dianjurkan.
- Jika makanan menempel di bagian bawah, rendam mangkuk beberapa saat sebelum mencucinya.
- Keringkan mangkuk dengan hati-hati.
- Jangan merendam perkakas ke dalam air, atau menuangkan air ke dalamnya, hanya ke dalam mangkuk.

### **Merawat mangkuk keramik**

- Untuk menjaga kualitas lapisan keramik mangkuk selama mungkin, direkomendasikan untuk tidak memotong makanan di dalamnya.
- Gunakan alat plastik atau kayu dan bukan logam saat mengaduk atau menyajikan makanan untuk menghindari merusak permukaan mangkuk.
- Untuk menghindari risiko korosi, jangan menuangkan cuka ke dalam mangkuk.
- Warna permukaan mangkuk dapat berubah setelah penggunaan pertama kalinya atau setelah penggunaan dalam waktu lama. Perubahan warna ini karena uap dan air dan tidak berpengaruh pada penggunaan Pemasak Nasi, atau membahayakan kesehatan Anda. Sangat aman untuk tetap menggunakannya.

### **Membersihkan dan memelihara bagian lain dari perkakas**

- Cabut colokan perkakas sebelum membersihkan.
- Bersihkan bagian luar Pemasak Nasi, bagian dalam tutup – Gbr. 24 dan kabel dengan kain lembap dan lap hingga kering. Jangan menggunakan produk abrasif.
- Jangan menggunakan air untuk membersihkan bagian dalam badan perkakas karena dapat merusak sensor panas.

## PEDOMAN PEMECAHAN MASALAH TEKNIS

| Deskripsi malfungsi  | Penyebab  | Solusi   |
|--|---|--|
| Lampu indikator mati dan tidak ada pemanasan.  | Pemasak nasi tidak dicolokkan.  | Verifikasi colokan utama terhubung dengan baik dalam badan produk.   |
| Lampu indikator mati dan memanans.   | Masalah koneksi lampu indikator atau lampu indikator rusak.           | Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.  |
| Lampu indikator memasak mati, indikator menjaga tetap hangat hidup.                              | Tombol memasak tidak dalam posisi memasak.                            | Tekan tombol memasak di posisi bawah (memasak).  |
| Kebocoran uap selama penggunaan.   | Tutup tidak tertutup sempurna.  | Buka dan tutup kembali tutupnya.   |
|  | Katup tekanan mikro tidak dalam posisi benar atau tidak lengkap.      | Berhenti memasak (cabut colokan produk) dan periksa apakah katup telah lengkap (2 bagian terkunci bersama) dan dalam posisi benar. |
|  | Gasket tutup atau katup tekanan mikro rusak                           | Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.  |
| Nasi setengah masak atau pemasakan terlalu lama  | Terlalu banyak atau tidak cukup air dibandingkan dengan jumlah beras. | Lihat pada IFU untuk jumlah air.   |
| Nasi setengah masak atau pemasakan terlalu lama  | Tidak cukup mendidih.   | Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.  |
| Penghangatan otomatis terus jatuh (produk tetap dalam posisi memasak, atau tidak ada pemanasan). |   | Kirimkan ke pusat layanan resmi untuk diperbaiki.  |
| Kebocoran air di meja.   | Pengumpul embun hilang atau pengumpul embun kebanjiran.               | Kosongkan pengumpul embun untuk setiap penggunaan, verifikasi posisi yang benar dari pengumpul embun.                              |

Catatan: jika mangkuk bagian dalam cacat, jangan menggunakannya lagi dan dapatkan mangkuk pengganti dari pusat layanan resmi untuk perbaikan.

## ส่วนประกอบ

- 1 ถาดนึ่งอาหาร
- 2 มาตรฐานกระต๋บน้ำ
- 3 หม้อเซรามิกถอดได้
- 4 ถ้วยตวงข้าว
- 5 ที่เก็บทัพพี
- 6 ทัพพี
- 7 สายไฟ
- 8 ปุ่มเปิดฝา
- 9 ต่อมจับฝา
- 10 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว
- 11 ฝาปิด
- 12 ถาดรองไอน้ำ
- 13 แผงควบคุมการทำงาน
  - a หน้าจอแสดงเวลา
- b ไฟแสดงสถานะการหุงต้ม
- c ไฟแสดงสถานะหุงพิถีพิถัน
- d ไฟแสดงสถานะการทำข้าวต้ม/โจ๊ก
- e ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร
- f ไฟแสดงสถานะทำโจ๊ก
- g ไฟแสดงสถานะการทำซุป
- h ไฟแสดงสถานะนึ่ง
- i ไฟแสดงสถานะทำเค้ก
- j ปุ่ม "อุ่น/ยกเล็ก"
- k ปุ่ม เลือกรเมนู
- l ปุ่ม เริ่มประกอบอาหาร
- m ปุ่ม "ตั้งค่า"
- 14 แผ่นความร้อน
- 15 เซนเซอร์

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

### การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาระเบียงด้ามจับฝา - Fig.1.
- ใส่ที่เก็บทัพพี โดยเกี่ยวตะขอพลาสติกของที่เก็บทัพพีเข้ากับห่วงวงแหวนและกดลง - Fig.2.

### อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตาม

### วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

### การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเซรามิกและไมโครเพรสเซอร์วาล์ว
- ทำความสะอาดหม้อชั้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์วาล์วด้วยฟองน้ำและ
- น้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปลดอยทิ้งไว้ให้แห้ง
- แน่ใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - Fig.3.

## การใช้งานหม้อหุงข้าว

### สำหรับ 8 โปรแกรมการทำงาน

- เช็ดทำความสะอาดภายนอกหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะกันหม้อ) ด้วยความระมัดระวัง  
แน่ใจว่า ไม่มีวัตถุใดๆ หรือน้ำอยู่ใต้กันหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - Fig.4.
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง - Fig.5  
แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า  
กันหม้อชั้นในสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง  
ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น - Fig.6.
- ปิดและล็อกฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่ควรเปิดสวิทช์ หากชั้นตอนดั่งกลางข้างต้นไม่เสร็จสมบูรณ์
- ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียบปลั๊กอยู่

**ไม่ควรวางมือบนช่องระบายไอน้ำ ระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิดแผลลวกไหม้ หากคุณต้องการเปลี่ยนโปรแกรมการทำงาน ทำได้โดยกดปุ่ม"ยกเลิก"และเลือกโปรแกรมหุ่นที่คุณต้องการใหม่**

**ห้ามหิ้วด้ามจับไปมา ในขณะที่มีอาหาร อยู่เต็ม**

**ให้ใช้หม้อชั้นในที่ให้มา กับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น**

**ห้ามเทน้ำหรือส่วนประกอบ อาหารต่างๆ ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใน  
ขณะที่ "ไม่มี หม้อชั้นใน"**

## โปรแกรมหุงข้าว

### การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- มาตรฐานระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้  
สำหรับการหุงข้าว - Fig.7.
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง  
ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยตวง  
ข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- ตารางด้านล่างนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้  
ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิด  
อื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตาม  
ประเภทของข้าว กรุณาดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเสิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่)  
ตวงข้าวขาวหนึ่งถ้วย  
ตวงและเติมน้ำที่ระดับหนึ่งถ้วยครึ่ง

สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดกันหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยดวง การหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางด้านล่าง

- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5,5 หรือ 10 ถ้วยตามระดับมาตรฐาน  
ระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน - Fig.7  
ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

### ข้าวขาวก่อนหุง

| ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว |                |                                |         |                              |
|-------------------------|----------------|--------------------------------|---------|------------------------------|
| ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยดวง) | น้ำหนักข้าวขาว | ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว) | เสิร์ฟ  | เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ* |
| 2                       | 300 กรัม       | 2 ถ้วย                         | 3-4 คน  | 38 นาที                      |
| 4                       | 600 กรัม       | 4 ถ้วย                         | 5-6 คน  | 42 นาที                      |
| 6                       | 900 กรัม       | 6 ถ้วย                         | 8-10 คน | 46 นาที                      |
| 8                       | 1200 กรัม      | 8 ถ้วย                         | 11 คน   | 54 นาที                      |
| 10                      | 1500 กรัม      | 10 ถ้วย                        | 13 คน   | 54 min                       |

### ข้าวขาวก่อนหุง ยกเว้นข้าวรีซอดโต้

| ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ           |                      |             |                                |        |                                      |
|-------------------------------------|----------------------|-------------|--------------------------------|--------|--------------------------------------|
| ชนิดข้าว                            | ปริมาณข้าว (ถ้วยดวง) | น้ำหนักข้าว | ระดับน้ำในหม้อชั้นใน (รวมข้าว) | เสิร์ฟ | เวลาที่ใช้ในการหุงโดยประมาณ* หุงด่วน |
| ข้าวขาวอีตาเลียน (Round white rice) | 4                    | 600 กรัม    | 4 ถ้วย                         | 5-6 คน | 40 นาที                              |
| ข้าวซัดสีน้อย                       | 4                    | 600 กรัม    | 4,5 ถ้วย                       | 5-6 คน | 41 นาที                              |
| ข้าวรีซอดโต้ (พันธุ์อาร์บอร์โอ)     | 4                    | 600 กรัม    | 4 ถ้วย                         | 4-5 คน | 41 นาที                              |
| ข้าวเหนียว                          | 4                    | 620 กรัม    | 4 ถ้วย                         | 5-6 คน | 38 นาที                              |
| ข้าวแดง                             | 4                    | 570 กรัม    | 4,5 ถ้วย                       | 5-6 คน | 51 นาที                              |
| ข้าวญี่ปุ่น                         | 4                    | 580 กรัม    | 4 ถ้วย                         | 5-6 คน | 32 นาที                              |
| ข้าวหอม                             | 4                    | 640 กรัม    | 4 ถ้วย                         | 5-6 คน | 42 นาที                              |

\*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

## หุงข้าวโดยการตั้งเวลาเริ่ม - ฟังก์ชัน "PRESET"

- คุณสามารถหุงข้าวโดยตั้งเวลาหุงได้
- กดปุ่ม "Menu" จนกว่าไฟแสดงสถานะของฟังก์ชันที่ต้องการจะสว่างขึ้นแล้วจึงกดปุ่ม "Preset" และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเวลาตั้งล่วงหน้าต่ำสุดของฟังก์ชันที่เลือก (เวลาตั้งล่วงหน้ากะพริบ แสดงว่ายังไม่ได้เลือกเวลาตั้งล่วงหน้า) - Fig.8. กด ◀ ▶ เพื่อกำหนดเวลาตั้งล่วงหน้า แล้วจึงกดปุ่ม "Start" (เวลาตั้งล่วงหน้าจะรวมเวลาในการหุง กล่าวคือ จะสิ้นสุดการหุงเมื่อหมดเวลาตั้งล่วงหน้า) - Fig.9.
- หลังจากการหุง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้นและจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.
- เวลาตั้งสูงสุดคือ 15 ชั่วโมง หลังจากถึง 15 ชั่วโมง เวลาจะกลับไปเป็นจำนวนชั่วโมงที่ตั้งต่ำสุดตามค่าเริ่มต้น

### การหุงโดยการตั้งเวลาเริ่มใช้สำหรับ

รับ วิธีหุงดังต่อไปนี้: หุงด่วน

หุงฟิล์ฟิกัน โจ๊ก ข้าวต้ม ซุป และ  
นึ่ง

## หุงข้าวและหุงด่วน

- เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ
- วางเครื่องบนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
  - ใส่ข้าวในหม้อชั้นในโดยใช้ถ้วยตวงในการตวง จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยระดับน้ำจากมาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อ (ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) - Fig.7.
  - ปิดฝาปิด

### หมายเหตุ: ควรใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใช้เวลานานเกินไป

- ฟังก์ชัน "Quick" เป็นฟังก์ชันสำหรับการหุงข้าวเท่านั้น สามารถใช้การตั้งเวลาได้ โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Quick" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" .จะกะพริบ - Fig.11.
- กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการหุงแบบ "Quick" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.
- เมื่อหม้อด้านในแห้ง หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้ง หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "12" แสดงถึงการนับถอยหลัง 12 นาทีสำหรับการหุงเดือดแบบอัตโนมัติ



- หลังจากการนับถอยหลัง "ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดีจิดอลจะแสดงเป็น "b" เปิดฝา ใช้ทัพพีคนข้าวเพื่อไม่ให้เกาะเป็นก้อน สามารถกักข้าวที่หุงสุกในทันทีหรืออุ่นไว้ในเวลาที่เหมาะสม รูปที่ 10 - Fig.10.
- คุณลักษณะของฟังก์ชันนี้ทำให้ระยะเวลาในการหุงสั้นลง และสะดวกสำหรับผู้ใช้ที่เร่งรีบ
- เหมาะสำหรับการหุงข้าวที่มีปริมาณปานกลาง
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ

### หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่ ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตาราง แนะนำการหุงด้านบน)

### คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ตวงมาช้าวโดยให้น้ำไหลผ่านตะแกรง (ยกเว้น ข้าวรีซอตโตไม่ต้องช้าวข้าว)
- จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แน่ใจว่า ข้าวกระจายทั่วหม้อชั้นใน
- เติมนเกลือกเล็กน้อย ตามความชอบ
- น้ำอาจใช้น้ำต้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝापี่ระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- ข้าวสุก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาคคนข้าวในหม้อและปล่อยให้ทิ้งไว้ในหม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

### การหุงฟิวส์ฟิลัน

- ฟังก์ชัน "Expert" เป็นฟังก์ชันสำหรับการหุงข้าวเท่านั้น สามารถใช้การตั้งเวลาได้ โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Expert" จะสว่างขึ้น หน้าจอดีจิดอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.13. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการหุงแบบ "Expert" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดีจิดอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.

- เมื่อหม้อदानในแห้ง หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้ง หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "20" แสดงถึงการนับถอยหลัง 20 นาทีสำหรับการหุงเดือดแบบอัตโนมัติ
- หลังจากการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" เปิดฝา ใช้ทัพพีคนข้าวเพื่อไม่ให้เกาะเป็นก้อน สามารถตักข้าวที่หุงสุกในทันทีหรืออุ่นไว้ในเวลาที่เหมาะสม - Fig.10.
- ฟังก์ชันการหุงนี้ใช้เวลาในการหุงนานขึ้นเล็กน้อย แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือข้าวที่หุงสุกจะนุ่มและอร่อย เป็นฟังก์ชันที่ดีสำหรับข้าวที่หุงยาก

## โปรแกรมข้าวต้ม/โจ๊ก

### การทำข้าวต้ม/โจ๊ก

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Congee" โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Congee" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.14. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ "Congee" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.
- เมื่ออุณหภูมิของน้ำในหม้อถึงค่าที่ตั้งไว้ หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "40" แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 40 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.
- ฟังก์ชันนี้ใช้เวลาในการหุงนานขึ้นเล็กน้อย แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือโจ๊กที่มีรสชาติตามที่ต้องการ

## ฟังก์ชันการอุ่นร้อน

- ไม่สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Reheat"
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Reheat" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.15. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการ "Reheat" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.
- หลังจากการอุ่นร้อน ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

## โปรแกรมข้าวต้ม

### การทำข้าวต้ม

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Porridge" โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Porridge" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.16. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ "Porridge" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.
- เมื่ออุณหภูมิของน้ำในหม้อถึงค่าที่ตั้งไว้ หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "20" แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 20 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.
- ฟังก์ชันนี้ใช้เวลาในการหุงสั้นกว่า แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือข้าวต้มที่มีรสชาติตามที่ต้องการ

## โปรแกรมซุพ

### การทำซุพ

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Soup" โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 4 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Soup" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.17. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ "Soup" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "--" - Fig.12.
- หลังจากการอุ่นสองชั่วโมง หน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "60" แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 60 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิตอลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

## โปรแกรมนี้ (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)

### การตวงน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรบอกระดับน้ำข้างในหม้อชั้นใน - Fig.7
- หากใส่น้ำ เกินระดับสูงสุดนี้อาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถาดนึ่งอาหาร

### การเตรียม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถาดนึ่งอาหารในหม้อชั้นใน - Fig.20.
- วางอาหารในถาดนึ่งอาหาร

### การนึ่ง

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Steam" โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Steam" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.18. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการ "Steam" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น - Fig.12.
- เมื่อสิ้นสุดการนึ่งถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น "b" แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

## โปรแกรมเค้ก

### การทำเค้ก

- กดปุ่ม "Menu" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Cake" จะสว่างขึ้น หน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น "--" และไฟแสดงสถานะ "Start" จะกะพริบ - Fig.19. กดปุ่ม "Start" หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ "Cake" ไฟแสดงสถานะ "Start" ยังคงสว่าง และหน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น - Fig.12.
- หลังจากการทำ "Cake" ไฟแสดงสถานะ "Keep Warm" จะสว่างและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหลายครั้ง และหน้าจอดิจิทัลจะแสดงเป็น "b" หม้อหุงข้าวจะป้อนสถานะ "Keep Warm" - Fig.10.

## ฟังก์ชันการอุ่นอัตโนมัติ

- ไม่สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน "Keep Warm/Cancel"
- กดปุ่ม "Keep Warm/Cancel" ได้สถานะรอจนกว่าไฟแสดงสถานะ "Keep Warm/Cancel" จะสว่างขึ้น และหน้าจอดีจิดอลจะแสดงเป็น "b" หม้อหุงข้าวจะป้อนสถานะ "Keep Warm" รูปที่ 10 - Fig.10.
- กดปุ่ม "Keep Warm/Cancel" ได้สถานะการตั้งฟังก์ชันหรือรูปแบบการทำงานเพื่อยกเลิกการตั้งค่าทั้งหมด และกลับไปยังสถานะรอ

TH

### อย่าใช้ฟังก์ชันเก็บไว้ในที่อุ่นสำหรับอาหารเย็น

### เครื่องทำงานเสร็จ

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหารโดยใช้ทัพพีพลาสติกซึ่งมาพร้อมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อชั้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าสัมผัสกดปุ่ม "ยกเลิก" หลังจากการใช้ฟังก์ชันการอุ่น

### โปรดระวัง ใอน้ำที่ออกมาจากหม้อร้อนมาก

### ห้ามจับหม้อชั้นในด้วยมือเปล่า

### ควรใส่ถุงมือก่อนจับ

### หม้อชั้นในทุกครั้งหลังจาก

### ประกอบอาหารเสร็จ

## การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

### ถอดรองไอน้ำ

- ถอดรองไอน้ำควรเทน้ำทิ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ถอดถอดรองไอน้ำออก
- ใส่กลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

### หม้อชั้นใน ถอดรองไอน้ำ ฝาระบายไอน้ำ

### ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว และถาดนึ่งอาหาร

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง "เปิด" - Fig.21 หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของทั้งสองชิ้นส่วนตรงกัน จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง "ปิด" - Fig.21. จนกระทั่งได้ยินเสียง "คะ" ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม
- ใช้นําร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำ ทำความสะอาดหม้อชั้นใน ถอดรองไอน้ำ - Fig.22 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว - Fig.23 ทัพพีและถ้วยตวง ไมแนะนำให้ใช้แผ่นขัดผิวหยาบในการทำความสะอาด

- หากมีอาหารติดที่ก้นหม้อชั้นใน ให้แช่หม้อในน้ำสัปดาห์ก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อชั้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อชั้นในเท่านั้น

### **การดูแลผิวเคลือบสารกันติดของหม้อชั้นใน**

- ไม่ควรหันอาหารในหม้อชั้นใน เพื่อรักษาคุณภาพของสารเคลือบเซรามิกของหม้อชั้นในให้ยาวนาน
- ใช้ทัพพีพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ทัพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อชั้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

### **การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชิ้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง**

- ถอดปลั๊กไฟก่อนทำความสะอาด
- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ข้างในฝาปิด - Fig.24. และสายไฟด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ และเช็ดให้แห้ง ไม่ควรขัดถูเครื่อง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง เนื่องจากเซนเซอร์ความร้อนอาจชำรุด

## ตารางแก้ไขปัญหาคัดข้อง

| คำอธิบายการทำงานผิดปกติ   | สาเหตุ  | การแก้ปัญหา   |
|---|---|---|
| หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน  | ไม่ได้เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าว                                 | ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดี  |
| หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน   | ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดง สถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย | ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง   |
| ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด                                   | ปุ่มประกอบอาหารไม่อยู่ในสถานะประกอบอาหาร                    | เลื่อนปุ่มประกอบอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)   |
| ไอน้ำรั่วออกมาระหว่างการใช้งาน  | ฝาปิดไม่สนิท  | เปิดและปิดฝาใหม่  |
|   | วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ | หยุดประกอบอาหาร (ถอดปลั๊ก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนล็อคเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง |
|   | ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์ เสีย                        | ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง   |
| ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป   | น้ำน้อยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว                 | ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ   |
| ข้าวดิบ หรือสุกเกินไป   | เคี้ยวไม่เพียงพอ  | ค้นตามที่กำหนดในส่วนของ การประกอบอาหารใน คู่มือ   |
| การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน) |   | ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง   |
| น้ำรั่วบนโต๊ะ   | ตัวเก็บหยดน้ำสูญหายหรือล้น                                  | เทน้ำออกจากตัวเก็บหยดน้ำเมื่อใช้เสร็จ ทุกครั้ง และแน่ใจได้ว่าตัวเก็บหยดน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง         |

หมายเหตุ: หากหม้อขึ้นในฉีดยุโรป ให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง

TH

## 目錄

- |    |               |    |           |
|----|---------------|----|-----------|
| 1  | 蒸籠            | b  | 快煮指示燈     |
| 2  | 水和米刻度         | c  | 精煮指示燈     |
| 3  | 陶晶內鍋          | d  | 煲粥指示燈     |
| 4  | 量杯            | e  | 翻熱指示燈     |
| 5  | 湯勺支架          | f  | 稀飯指示燈     |
| 6  | 飯勺和湯勺         | g  | 煲湯指示燈     |
| 7  | 電源線           | h  | 蒸煮指示燈     |
| 8  | 開蓋按鈕          | i  | 焗蛋糕指示燈    |
| 9  | 煲蓋手挽          | j  | “保溫/取消” 鍵 |
| 10 | 微壓閥           | k  | 選項鍵       |
| 11 | 煲蓋            | l  | 開始鍵       |
| 12 | 露水收集器         | m  | “預設” 鍵    |
| 13 | 控制面板          | 14 | 發熱板       |
|    | a 完成時間顯示和保溫狀態 | 15 | 感應器       |

## 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。
- 按下手挽上的按鈕，打開電飯煲蓋 Fig.1。
- 安裝湯勺支架：將架的勾插入固定環下的洞中，然後向下滑動 Fig.2。

**閱讀使用書，按照操作方法小心操作。**

### 清洗電飯煲

- 移除陶晶內鍋和微壓閥。
- 用海綿及洗潔精清洗陶晶內鍋和微壓閥。用濕布擦拭產品外部及煲蓋的金屬部份。
- 小心擦乾。
- 確保微壓閥位置正確 Fig.3。



## 使用電飯煲

### 使用全部8種功能

- 仔細擦拭陶晶內鍋外部(尤其是煲底)。確保煲底和發熱板上沒有異物或液體 Fig.4。
- 將陶晶內鍋放入電飯煲 Fig.5，確保內鍋位置正確。
- 輕輕將陶晶內鍋朝兩邊轉動，確保煲底和發熱板接觸良好。
- 檢查露水收集器的位置是否正確。如否，請將露水收集器穩固地裝入安裝槽內。
- 關上並扣好電飯煲蓋。
- 電飯煲插上電源。
- 以上步驟全部完成後電飯煲方可通電。
- 當電源接通時請勿接觸發熱板。

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。

盛滿食物時切勿持著蓋柄運送。

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。

## 煮飯

### 量度米和水 – 陶晶內鍋的最大容量

- 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 Fig.7。
- 電飯煲附帶塑膠杯用來量米。表中列出不同人數所需的米量。1量杯平杯的米約重150克。
- 下表提供不同類型的米的煮法。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，所需水量應亦應有所調節，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5.5或10杯水位線 Fig.7，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<br>(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  | 38 分鐘   |
| 4       | 600 克  | 4 杯刻度           | 5 到 6 人  | 42 分鐘   |
| 6       | 900 克  | 6 杯刻度           | 8 到 10 人 | 46 分鐘   |
| 8       | 1200 克 | 8 杯刻度           | 11 人     | 50 分鐘   |
| 10      | 1500 克 | 10 杯刻度          | 13 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<br>(量杯) | 白米<br>重量 | 內鍋中的水位<br>(加入米)<br>可供享用人 | 可供享用<br>人數 | 大約烹調時<br>間* 煮飯功能 |
| 圓白大米<br>(意大利大米<br>- 通常為較黏<br>身米) | 4            | 600 克    | 4 杯刻度                    | 5 到 6 人    | 40 分鐘            |
| 全麥糙米                             | 4            | 600 克    | 4,5 杯刻度                  | 5 到 6 人    | 41 分鐘            |
| 意大利米<br>(短圓梗米)                   | 4            | 600 克    | 4 杯刻度                    | 4 到 5 人    | 41 分鐘            |
| 糯米                               | 4            | 620 克    | 4 杯刻度                    | 5 到 6 人    | 38 分鐘            |
| 糙米                               | 4            | 570 克    | 4,5 杯刻度                  | 5 到 6 人    | 51 分鐘            |
| 日本米                              | 4            | 580 克    | 4 杯刻度                    | 5 到 6 人    | 32 分鐘            |
| 香米                               | 4            | 640 克    | 4 杯刻度                    | 5 到 6 人    | 42 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。

## 預約煮飯 - "預設" 鍵(PRESET)

- 開始煮飯時間可預約。
- 按 "Menu" (選項) 鍵至所需功能的顯示燈亮起，然後按 "Preset" (預設) 鍵。此時數碼顯示屏會顯示選定功能的最少預設時間(預設時間閃動表示還未選取預設時間) Fig.8。按 ◀ ▶ 以設定所需時間，然後按 "Start" (開始) 鍵(預設時間包括烹煮時間，即預設時間過後會停止烹煮) Fig.9。
- 煮好後 "Keep Warm" (保溫) 顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，數碼顯示屏會顯示 "b"。這表示飯已做好，可以開啟煲蓋 Fig.10。
- 最多可以預設時間至15小時。15小時後飯煲會回復最少設定時間。

**預約烹煮功能適用於以下模式：快煮、精煮、煲粥、稀飯、煲湯和蒸煮**

## 快煮

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。然後將凍水加入至內鍋中相應的水位(詳見上表) Fig.7。
- 蓋上煲蓋。

**注意：先加米以防水加太多。**

- "Quick" (快煮) 功能只適用於煮飯。此功能可以預設時間，時間是2至15小時。
- 在待機狀態下按 "Menu" (選項) 鍵，直至 "Quick" (快煮) 功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示 "--"，"Start" (開始) 顯示燈會閃動 Fig.11。按下開始鍵，飯煲會進入 "快煮" 模式，"開始" 顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示 "--" Fig.12。
- 內鍋無水時飯煲會鳴響一次，顯示屏會顯示 "12"，這表示倒數12分鐘後自動燉飯。
- 倒數完畢 "保溫" 顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示 "b"。打開煲蓋以飯勺攪飯以防結塊。此時可以立刻享用或將飯作適當時間保溫 Fig.10。
- 這項功能是短時間烹煮，時間緊迫時最合用，適合煮一般份量的飯。
- 每次使用後，清空及清洗露水收集器。

**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)。**

## 達到煮飯最佳效果的建議

- 米量好後，用笊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。

### 精煮

- “Expert” (精煮)功能只用於煮飯。此功能可以預設時間，時數是2至15小時。
- 在待機狀態下按“Menu”(選項)鍵，直至“Expert”(精煮)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“--”，“Start”(開始)顯示燈會閃動 Fig.13。按下開始鍵，飯煲會進入“精煮”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 內鍋無水時飯煲會鳴響一次，顯示屏會顯示“20”，這表示倒數20分鐘後自動燉飯。
- 倒數完畢“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”。打開煲蓋以飯勺攪飯以防結團。此時可以立刻用飯或將飯作適當時間保溫 Fig.10。
- 雖然這項烹煮功能需時稍長，但煮出的飯鬆軟可口，尤其適合煮不易熟的米種。

### 煲粥

#### 煲粥

- “Congee”(煲粥)功能可以預設時間，時間是2至15小時。
- 在待機狀態下按“Menu”(選項)鍵，直至“Congee”(粥)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“--”，“Start”(開始)顯示燈會閃動 Fig.14。按下開始鍵，飯煲會進入煮“粥”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 鍋內的水溫達至設定值時顯示屏會顯示“40”，這表示飯煲開始倒數40分鐘。
- 倒數完畢“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”，這表示可開啟煲蓋和享用 Fig.10。
- 雖然這項烹煮功能需時稍長，但可以煮出美味的粥。

## 翻熱功能

- “Reheat” (翻熱)功能不可以預設時間。
- 在待機狀態下按“Menu” (選項)鍵，直至“Reheat” (翻熱)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“--”，“Start” (開始)顯示燈會閃動 Fig.15。按下開始鍵，飯煲會進入“翻熱”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 翻熱後“保溫”顯示燈會亮起，並且鳴響數次，而數碼顯示屏會顯示“b”，這表示食物已翻熱好，可以開啟煲蓋和享用 Fig.10。

ZH

## 烹調稀飯

### 煮稀飯

- “Porridge” (稀飯)功能可以預設時間，時間是2至15小時。
- 在待機狀態下按“Menu” (選項)鍵，直至“Porridge” (稀飯)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“--”，“Start” (開始)顯示燈會閃動 Fig.16。按下開始鍵，飯煲會進入煮“稀飯”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 鍋內的水溫達至設定值時顯示屏會顯示“20”，這表示飯煲開始倒數20分鐘。
- 倒數完畢“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”。這表示稀飯已做好，可以開啟煲蓋和享用 Fig.10。
- 這項烹煮功能需時較短，而且可以煮出美味的稀飯。

## 煲湯

### 煲湯

- “Soup” (煲湯)功能可以預設時間，時間是4至15小時。
- 在待機狀態下按“Menu” (選項)鍵，直至“Soup” (煲湯)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“3”，“Start” (開始)顯示燈會閃動 Fig.17。按下開始鍵，飯煲會進入3小時的煲“湯”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 燉湯兩小時後，數碼顯示屏會顯示“60”，這表示飯煲開始倒數60分鐘。
- 倒數完畢“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”。這表示湯已做好，可以開啟煲蓋和享用 Fig.10。

## 蒸煮(如蔬菜、魚類等)

### 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.7。超過該水位有可能導致煮食過程中溢出水。
- 水面應低於蒸籠。

### 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.20。
- 將材料放入蒸籠。

### 蒸煮

- “Steam” (蒸煮)功能可以預設時間，時間是2至15小時。
- 在待機狀態下按“Menu” (選項)鍵，直至“Steam” (蒸煮)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“1”，“Start” (開始)顯示燈會閃動 Fig.18。按下開始鍵，飯煲會進入1小時的“蒸煮”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 蒸煮一小時後，“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”。這表示食物已蒸好，可以開啟煲蓋和享用 Fig.10。

## 蛋糕的蒸焗

### 蒸焗蛋糕

- 在待機狀態下按“Menu” (選項)鍵，直至“Cake” (蛋糕)功能顯示燈亮起。此時顯示屏會顯示“--”，“Start” (開始)顯示燈會閃動 Fig.19。按下開始鍵，飯煲會進入“蛋糕”模式，“開始”顯示燈會一直亮著，顯示屏會顯示“--” Fig.12。
- 蛋糕做好後，“保溫”顯示燈會亮起，飯煲會鳴響數次，顯示屏會顯示“b”，飯煲會進入“保溫”狀態 Fig.10。

## 自動保溫功能

- “Keep Warm/Cancel” (保溫/取消)功能不可以預設時間。
- 在待機狀態下按“Keep Warm/Cancel” (保溫/取消)鍵，直至“保溫/取消”功能顯示燈亮起及顯示屏顯示“b”。這表示飯煲進入保溫狀態Fig.10。
- 在功能設置或工作狀態中，按“保溫/取消”鍵可取消所有設置，回到待機狀態。

請勿將保溫功能用在冷食上。

## 烹調完成

- 打開煲蓋。
- 用電飯煲附設的膠湯勺將食物取出，然後再蓋上煲蓋。
- 煲內的食物將處於保溫狀態，可再次享用。
- 保溫完成後切記按“取消”鍵。

溢出的蒸汽非常高溫。

烹飪結束時，請不要在沒戴手套的情況下直接觸碰內鍋。

## 清潔和保養

### 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。
- 將露水收集器穩固地插回固定槽中。

### 內鍋、蒸籠、露水收集器及微壓閥

- 清洗微壓閥時，請將微壓閥從煲蓋上取下，然後沿“開啟”方向旋轉，將微壓閥打開 Fig.21。清洗完畢後，擦乾微壓閥，並對準兩個配件中的三角形 Fig.21，沿“關閉”方向旋轉，直到發出“咔”聲，然後將其放回電飯煲蓋。
- 用熱水、洗潔精及海綿清洗內鍋、露水收集器 Fig.22、微壓閥 Fig.23、湯勺及量杯。不建議使用去污粉及金屬百潔布。
- 如果煲底上黏上食物，清洗前先將內鍋浸泡一會兒。
- 小心擦乾內鍋。
- 切勿將電飯煲放在水中，或將水倒入其中，只能將水倒入內鍋中。

### 陶晶內鍋保養

- 建議勿在陶晶內鍋內切食物，好使塗層能盡量長久保持完好。
- 攪拌食物或取出食物時請使用塑膠或木制器具，切勿使用金屬器具，以免損壞內鍋表面。
- 為防止腐蝕，切勿將醋加入內鍋。

- 初次使用或多次使用後，內鍋表面的顏色可能會產生變化。這是由於蒸汽及水的作用造成，不會影響電飯煲的使用，亦不會對人體有害。電飯煲仍可繼續放心使用。

## 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.24 及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗電飯煲內部，以免損壞熱力感應器。

### 技術疑難排解

| 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



**EN** p. 1 – 11

**MS** p. 12 – 22

**ID** p. 23 – 33

**TH** p. 34 – 44

**ZH** p. 45 – 53