

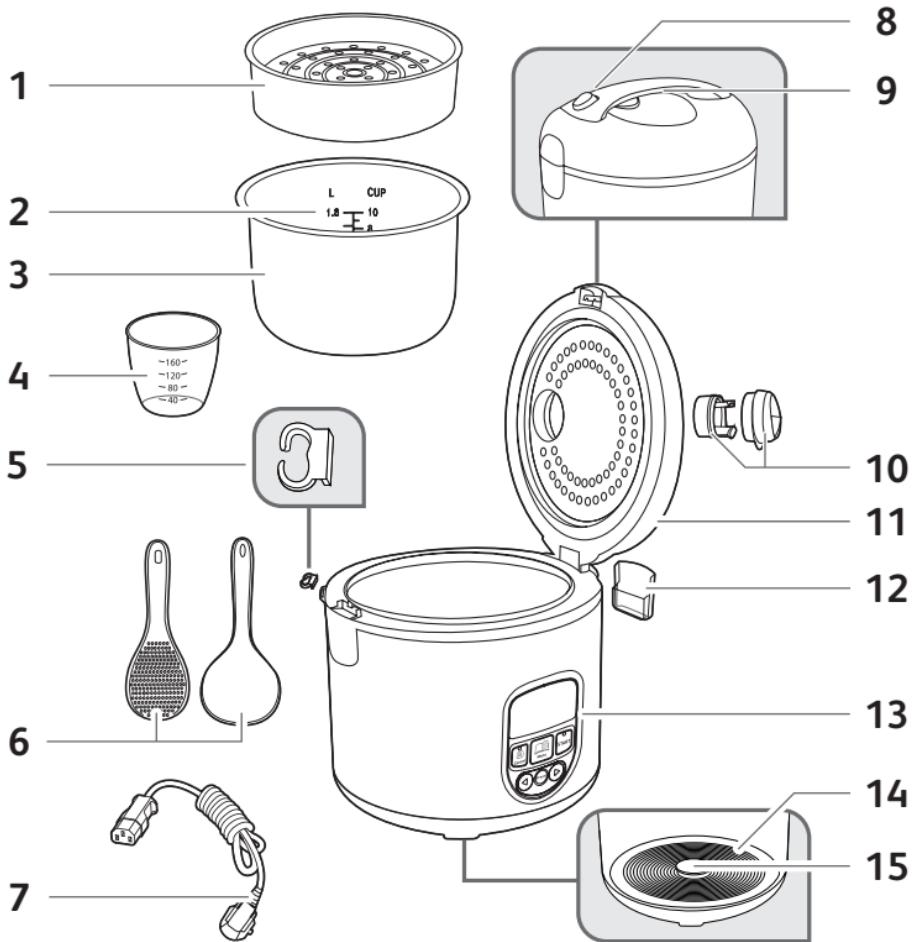
Tefal®

EN
MS
ID
TH
ZH

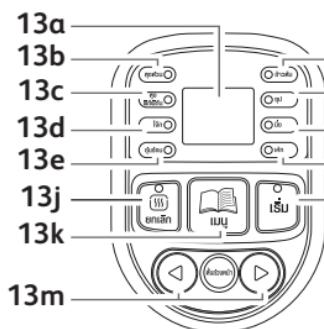
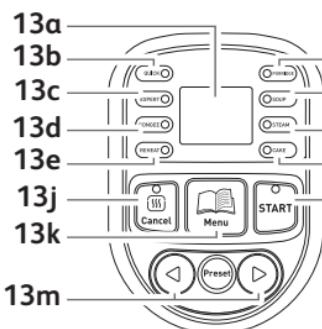


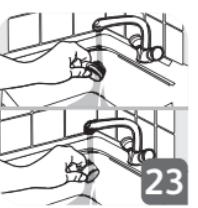
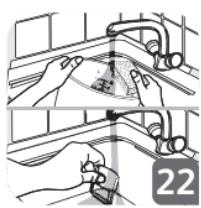
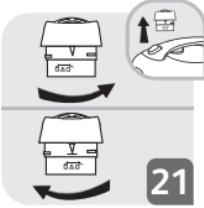
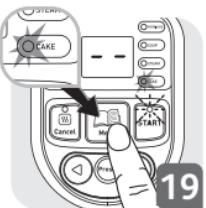
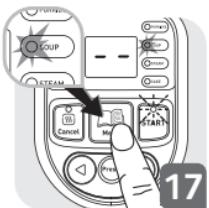
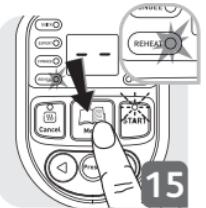
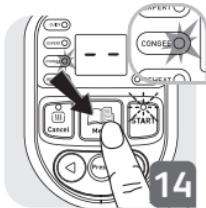
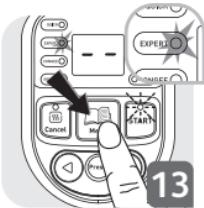
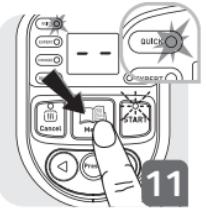
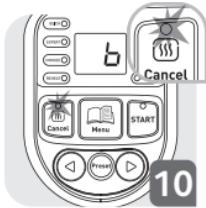
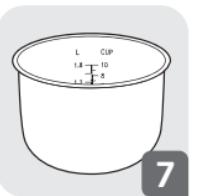
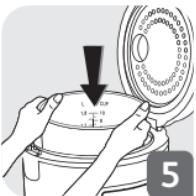
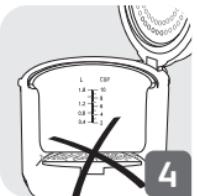
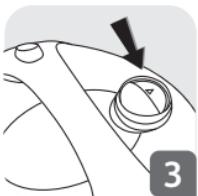
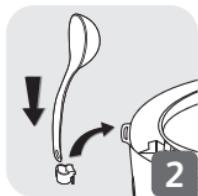
Microcomputer

www.tefal.com



Control box / 控制面板 / แผงควบคุมการทำงาน / Kotak kawalan





DESCRIPTION

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

MS

- 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

SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

Keluarkan peralatan

- Alikan 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 cangkul 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

- Alikan 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 sehingga larah 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 parsa 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 $1\frac{1}{2}$ 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 menangguh 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.

Menangguh 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 merenah secara otomatik.
- 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 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

MS

- 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 memanas 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 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 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 merendidih 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.

MS

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.

MENCUCI DAN MENYELENGGARA

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 memutarnya 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 betul.

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

DESKRIPSI

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

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

Buka kemasan perkakas

- Ambil perkakas dari kemasan dan buka kemasan semua aksesoris 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

ID

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

24

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 menyeluruh 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* Memasak nasi
Beras putih bulat (Beras Italia - sering kali beras lebih lengket)	4	600 g	tanda gelas 4	5 - 6 orang	40 mnt
Gandum utuh Beras merah	4	600 g	tanda gelas 4,5	5org.-6org.	41 mnt
Beras risotto (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.)

ID

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.

MEMBERSIKAN 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 menggunakanannya.

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 memanas.	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 menggunakan lagi dan dapatkan mangkuk pengganti dari pusat layanan resmi untuk perbaikan.

ส่วนประกอบ

- | | | | |
|-----------|---------------------------------------|-----------|------------------------------|
| 1 | ถ่านไฟฟ้า | b | ไฟแสดงสถานะการหุงด่วน |
| 2 | มาตรฐานระดับน้ำ | c | ไฟแสดงสถานะทุบพิถีพิถัน |
| 3 | หม้อเชรามิกก็อตได้ | d | ไฟแสดงสถานะการทำข้าวต้ม/โจ๊ก |
| 4 | ถ้วยตวงข้าว | e | ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร |
| 5 | ที่เก็บหัพพี | f | ไฟแสดงสถานะทำโจ๊ก |
| 6 | หัพพี | g | ไฟแสดงสถานะการทำขุป |
| 7 | สายไฟ | h | ไฟแสดงสถานะการทำนึ่ง |
| 8 | ปุ่มเปิดฝา | i | ไฟแสดงสถานะทำเค้ก |
| 9 | ด้ามจับฝา | j | ปุ่ม “อุ่น/ยกเลิก” |
| 10 | ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์
วาล์ว | k | ปุ่ม เลือกเมนู |
| 11 | ฝาปิด | l | ปุ่ม เริ่มประกอบอาหาร |
| 12 | ถอดรองไอน้ำ | m | ปุ่ม “ดึงค่า” |
| 13 | แผงควบคุมการทำงาน | 14 | แผ่นความร้อน |
| a | หน้าจอแสดงเวลา | 15 | เซนเซอร์ |

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การถอดตัวเครื่อง

- นำตัวเครื่อง อุปกรณ์เสริม และเอกสารต่างๆ ออกจากกล่อง
- เปิดฝาปิดโดยกดปุ่มเปิดฝาบริเวณด้านจับฝา - Fig.1.
- ใส่ที่เก็บหัพพี โดยเกี่ยวตัวของพลาสติกของที่เก็บหัพพีเข้ากับห่วงวงแหวน และกดลง - Fig.2.

อ่านคู่มือการใช้งานและปฏิบัติตาม

วิธีการใช้งานอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาด

- ถอดหม้อเชรามิกและไมโครเพรสเซอร์วาล์ว
- ทำความสะอาดหม้อข้นในและฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์วาล์วด้วยฟองน้ำและ
- น้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องและส่วนที่เป็นโลหะของฝาปิดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ
- ปล่อยทิ้งไว้ให้แห้ง
- แนใจว่า ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง - Fig.3.

การใช้งานหม้อหุงข้าว

สำหรับ 8 โปรแกรมการทำงาน

- เช็คทำความสะอาดภายในหม้อชั้นใน (โดยเฉพาะกันหม้อ)
ด้วยความระมัดระวัง
แน่ใจว่า ไม่มีรัตภูดิๆ หรือน้ำออยู่ใต้กันหม้อและบนแผ่นทำความร้อน - Fig.4.
- วางหม้อชั้นในข้างในตัวเครื่อง - Fig.5 แน่ใจว่า วางในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หมุนหม้อชั้นในไปทางซ้ายและขวา เพื่อแน่ใจว่า กันหม้อชั้นในสัมผัสถักบันแผ่นทำความร้อน
- ตรวจสอบว่า ถาดรองไอน้ำออยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ถ้าไม่ถูกต้อง ให้นำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วตันให้แน่น - Fig.6.
- ปิดและล็อกฝาปิด
- เสียบปลั๊ก
- ไม่ควรเปิดสวิตช์ หากขันตอนดังกล่างข้างตันไม่เสร็จสมบูรณ์
- ห้ามสัมผัสแผ่นทำความร้อนในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเสียบปลั๊กอยู่
ไม่ควรวางมือบนช่องระบายน้ำ ระหว่างเครื่องทำงาน เพราะอาจเกิด
ผลลัพธ์ใหม่ หากคุณเด้งการเปลี่ยนโปรแกรมการทำงาน ทำได้โดย
กดปุ่ม “ยกเลิก” และเลือกโปรแกรมที่คุณต้องการใหม่
ห้ามหัวดามจับไปมา ในขณะที่มีอาหาร อยู่เต็ม
ให้ใช้หม้อชั้นในที่นำมา กันเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เท่านั้น
ห้ามเทน้ำหรือส่วนประกอบ อาหารต่างๆ ลงในเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ใน
ขณะที่ “ไม่มี” หม้อชั้นใน

โปรแกรมหุงข้าว

การตวง – ความจุสูงสุดของหม้อชั้นใน

- มาตรบอกระดับน้ำภายในหม้อชั้นในแสดงทั้งแบบลิตรและแบบถ้วยใช้สำหรับการหุงข้าว - Fig.7.
- ถ้วยตวงข้าวพลาสติกมาพร้อมกับตัวเครื่อง ใช้สำหรับตวงข้าวที่ต้องการหุง หนึ่งถ้วยตวง ข้าวมีน้ำหนักประมาณ 150 กรัม
- ตารางด้านล่างนี้เป็นค่าแนะนำสำหรับการหุงข้าวชนิดต่างๆ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดแนะนำให้ใช้ข้าวทั่วไปในการหุงข้าว สำหรับข้าวชนิดอื่นๆ เช่น ข้าวแดง หรือข้าวป่า ปริมาณน้ำจำเป็นต้องถูกปรับตามประเภทของข้าว กรณีดูตารางด้านล่าง
- การหุงข้าวขาวหนึ่งถ้วยตวง (สำหรับเลิร์ฟ 2 ที่เล็ก หรือ 1 ที่ใหญ่) ตวงข้าวขาวหนึ่งถ้วย ตวงและเติมน้ำที่ระดับหนึ่งถ้วยครึ่ง

สำหรับข้าวบางชนิดเป็นเรื่องปกติที่ข้าวจะติดกันหม้อเล็กน้อย เมื่อหุงข้าวหนึ่งถ้วยตวง การหุงข้าวขาวที่ปริมาณต่างๆ กรุณาดูตารางด้านล่าง

- ปริมาณสูงสุดของน้ำและข้าวไม่ควรเกินที่ระดับ 5,5 หรือ 10 ถ้วยตวงระดับมาตรฐาน ก្នុងหม้อชั้นใน - Fig.7

ขึ้นอยู่กับชนิดของข้าว ปริมาณของน้ำอาจจำเป็นต้องถูกปรับ กรุณาดูตารางด้านล่าง

ข้าวขาวก่อนหุง

ตารางแนะนำการหุงข้าวขาว

ปริมาณข้าวขาว (ถ้วยตวง)	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 ยกเว้นข้าวไรซ์คอตโต้

ตารางแนะนำการหุงชนิดต่างๆ

ชนิดข้าว	ปริมาณ ข้าว (ถ้วยตวง)	น้ำหนักข้าว	ระดับน้ำในหม้อชั้น ใน (รวมข้าว)	เสิร์ฟ	เวลาที่ใช้ในการหุงโดย ประมาณ* หุงด่วน
ข้าวขาวอิตาเลียน (Round white rice)	4	600 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	40 นาที
ข้าวชัดสีน้ำเงิน	4	600 กรัม	4,5 ถ้วย	5-6 คน	41 นาที
ข้าวชิซ็อตโต้ (พันธุ์อาร์บอริโอ)	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
ข้าวห้อม	4	640 กรัม	4 ถ้วย	5-6 คน	42 นาที

*หม้อหุงข้าวจะกำหนดเวลาที่ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำ และข้าวที่ใส่ลงในหม้อชั้นใน

หุ่นข้าวโดยการตั้งเวลาเริ่ม - พังก์ชัน “PRESET”

- คุณสามารถหุ่นข้าวโดยการตั้งเวลาหุงได้
 - กดปุ่ม “Menu” จนกว่าไฟแสดงสถานะของพังก์ชันที่ต้องการจะสว่างขึ้น และล็อกกดปุ่ม “Preset”
และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเวลาตั้งล่วงหน้าต่อสุดของพังก์ชันที่เลือก (เวลาตั้งล่วงหน้าจะรีบ แสดงว่ายังไม่ได้เลือกเวลาตั้งล่วงหน้า) - Fig.8.
กด เพื่อกำหนดเวลาตั้งล่วงหน้า และล็อกกดปุ่ม “Start”
(เวลาตั้งล่วงหน้าจะรวมเวลาในการหุง ก่อการต้ม จะสิ้นสุดการหุงเมื่อหมดเวลาตั้งล่วงหน้า) - Fig.9.
 - หลังจากการหุง ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm”
จะสว่างขึ้นและจะส่งเสียงเตือนหากครั้ง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” แสดงว่าถึงเวลาเปิดไฟและตักข้าวได้ - Fig.10.
 - เวลาตั้งสูงสุดคือ 15 ชั่วโมง หลังจากถึง 15 ชั่วโมง
เวลาจะกลับไปเป็นจำนวนชั่วโมงที่ตั้งต่อสุดตามค่าเริ่มต้น
- การหุงโดยการตั้งเวลาเริ่มให้สำนึก**
รับ วิธีหุงดังต่อไปนี้: หุงด่วน
หุงพิเศษ กับ ข้าวต้ม ขุ่น และ
น้ำ

หุ่นข้าวและหุงด่วน

- เวลาที่ใช้ในการหุงตามตารางเป็นเพียงเวลาประมาณเพื่อเป็นคำแนะนำสำหรับคุณ
- วางแผนการหุงพิเศษที่ทราบเรียน มั่นคง ทนความร้อน ห่างจากน้ำและความร้อน
 - ใส่ข้าวในหม้อข้นในโดยใช้ถ้วยดูงในการตวง
จากนั้นใส่น้ำในหม้อโดยดูระดับน้ำจากมาตรฐานของระดับน้ำภายในหม้อ
(ดูตารางแนะนำการหุงด้านบน) - Fig.7.
 - ปิดไฟปิด

หมายเหตุ: การใส่ข้าวลงในหม้อก่อน มิฉะนั้นคุณจะใส่น้ำมากเกินไป

- พังก์ชัน “Quick” เป็นพังก์ชันสำหรับการหุงข้าวเท่านั้น
สามารถใช้การตั้งเวลาได้
โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menu” ใต้สถานะรอบกว่าไฟแสดงสถานะ “Quick” จะสว่างขึ้น
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start”. จะกะพริบ
- Fig.11.
- กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการหุงแบบ “Quick” ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” - Fig.12.
- เมื่อหม้อด้านในแห้ง หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้ง หน้าจอติดจิตอล
จะแสดงเป็น “12” และถึงการนับถอยหลัง 12 นาทีสำหรับการหุงเดือด
แบบอัตโนมัติ

- หลังจากการนับถอยหลัง “ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้นและหน้าจอหุ่งข้าวจะส่งเสียงเตือน helycring และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” เปิดฝ่า ใช้ทัพพีคนข้าวเพื่อไม่ให้เกะเป็นก้อน สามารถตักข้าวที่หุงสกูในทันทีหรืออุ่นไว้ในเวลาที่เหมาะสม รูปที่ 10 - Fig.10.

- คุณลักษณะของฟังก์ชันนี้ทำให้ระยะเวลาในการหุงสันลง และสะดวกสำหรับผู้ใช้ที่เร่งรีบ เหมาะสำหรับการหุงข้าวที่มีปริมาณปานกลาง

- หลังการใช้แต่ละครั้ง ทำความสะอาดถาดรองไอน้ำ

หน้าจอหุ่งข้าวจะกำหนดเวลาที่

ใช้ในการหุงอย่างอัตโนมัติ
ขั้นอยู่กับปริมาณน้ำและข้าวที่
ใส่ลงในหม้อชั้นใน (ดูตาราง
แนะนำการหุงด้านบน)

คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อผลลัพธ์การหุงข้าวที่ดี

- นำข้าวที่ต้องมาขาวโดยให้น้ำในหลอดระแกรง (ยกเว้น ข้าวไรซ์อตโตไม่ต้องขาวข้าว) จากนั้น นำข้าวใส่ในหม้อชั้นในตามด้วยปริมาณน้ำที่แนะนำ
- แนะนำ ข้าวกระเจียดหัวหม้อชั้นใน
- เติมเกลือเล็กน้อย ตามความชอบ
- นำอาจใช้น้ำด้มกระดูก ซึ่งอาจทำให้ข้าวมีสีน้ำตาลเล็กน้อย
- ไม่ควรเปิดฝาปิดระหว่างหุงข้าว เนื่องจากไอน้ำจะออกมากจากหม้อซึ่งมีผลต่อเวลาในการหุงข้าวและรสชาติของข้าว
- ข้าวสก เมื่อไฟแสดงสถานะการอุ่นปรากฏ เปิดฝาคนข้าวในหม้อและปล่อยทิ้งไว้ในหม้อหุงข้าวประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สวยเป็นเม็ดๆ

การหุงพิเศษพิเศษ

- ฟังก์ชัน “Expert” เป็นฟังก์ชันสำหรับการหุงข้าวเท่านั้น สามารถใช้การตั้งเวลาได้ โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menu” ใต้สถานะรอบกว่าไฟแสดงสถานะ “Expert” จะสว่างขึ้น หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ - Fig.13. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการหุงแบบ “Expert” ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” - Fig.12.

- เมื่อมือด้านในแห้ง หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนหนึ่งครั้ง
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “20” และถึงการนับถอยหลัง 20
นาทีสำหรับการหุงเดือดแบบอัตโนมัติ
- หลังจากการนับถอยหลัง “ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm”
จะสว่างขึ้นและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycrung
และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” เปิดฝา
ใช้ท้าพเพื่อนข้าวเพื่อไม่ให้ເກະเป็นก้อน
สามารถตักข้าวที่หุงสุกในทันทีหรืออุ่นไว้ในเวลาที่เหมาะสม - Fig.10.
- ฟังก์ชันการหุงน้ำใช้เวลาในการหุงนานขึ้นเล็กน้อย
แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือข้าวที่หุงสุกจะนุ่มและอร่อย
เป็นฟังก์ชันที่สำหรับข้าวที่หุงยาก

โปรแกรมข้าวต้ม/โจ๊ก

การทำข้าวต้ม/โจ๊ก

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Congee”
โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menu” ใต้สถานะรอจนกว่า “ไฟแสดงสถานะ “Congee” จะสว่างขึ้น
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
- Fig.14. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ “Congee”
ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--”
- Fig.12.
- เมื่ออุณหภูมิของน้ำในหม้อถึงค่าที่ตั้งไว้ หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “40”
แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 40 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง “ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้น
หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycrung และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b”
แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.
- ฟังก์ชันนี้ใช้เวลาในการหุงนานขึ้นเล็กน้อย
แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือโจ๊กที่มีรสมชาติตามที่ต้องการ

ฟังก์ชันการอุ่นร้อน

- ไม่สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Reheat”
- กดปุ่ม “Menu” ใต้สถานะรอจนกว่า “ไฟแสดงสถานะ “Reheat” จะสว่างขึ้น
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
- Fig.15. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ “Reheat”
ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--”
- Fig.12.
- หลังจากการอุ่นร้อน “ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้น
หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycrung และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b”
แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

โปรแกรมข้าวต้ม

การทำข้าวต้ม

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Porridge” โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menub” ได้สถานะร้อนกว่าไฟแสดงสถานะ “Porridge” จะสว่างขึ้น หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
 - Fig.16. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ “Porridge” ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” - Fig.12.
- เมื่ออุณหภูมิของน้ำในหม้อถึงค่าที่ตั้งไว้ หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “20” แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 20 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycrung และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.
- ฟังก์ชันนี้ใช้เวลาในการหุงสั้นกว่า แต่ผลลัพธ์ที่ได้ในที่สุดคือข้าวต้มที่มีรสชาติดีตามที่ต้องการ

โปรแกรมซุป

การทำซุป

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Soup” โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 4 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menub” ได้สถานะร้อนกว่าไฟแสดงสถานะ “Soup” จะสว่างขึ้น หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
 - Fig.17. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ “Soup” ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” - Fig.12.
- หลังจากการตุนส่องชั่วโมง หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “60” แสดงว่าหม้อหุงข้าวเริ่มนับถอยหลังจาก 60 นาที
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้น หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycrung และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

โปรแกรมนึง (สำหรับผัก ปลา ฯลฯ)

การตวงน้ำ

- ปริมาณน้ำที่สามารถใส่ได้สูงสุดไม่ควรเกินระดับสูงสุดตามมาตรฐานของตัวน้ำข้างในหม้อชั้นใน - Fig.7
หากใส่น้ำ เกินระดับสูงสุดน้ำอาจล้นหม้อระหว่างการใช้งาน
- ระดับน้ำควรต่ำกว่าถ้วยสามถ้วย

การเตรียม

- ใส่น้ำลงในหม้อชั้นใน อย่าให้เกินระดับสูงสุด
- วางถ้วยสามถ้วยในหม้อชั้นใน - Fig.20.
- วางอาหารในถ้วยสามถ้วย

การนึ่ง

- สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Steam”
โดยมีช่วงการตั้งเวลาระหว่าง 2 ถึง 15 ชั่วโมง
- กดปุ่ม “Menu” ได้สถานะรอจิตร์ไฟแสดงสถานะ “Steam” จะสว่างขึ้น
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
- Fig.18. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการ “Steam”
ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง
และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น - Fig.12.
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง “ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm” จะสว่างขึ้น
หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycring และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b”
แสดงว่าถึงเวลาเปิดฝาและตักข้าวได้ - Fig.10.

โปรแกรมเด็ก

การทำเค้ก

- กดปุ่ม “Menu” ได้สถานะรอจิตร์ไฟแสดงสถานะ “Cake” จะสว่างขึ้น
หน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “--” และไฟแสดงสถานะ “Start” จะกะพริบ
- Fig.19. กดปุ่ม “Start” หม้อหุงข้าวจะป้อนรูปแบบการทำ “Cake”
ไฟแสดงสถานะ “Start” ยังคงสว่าง และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น
- Fig.12.
- หลังจากการทำ “Cake” ไฟแสดงสถานะ “Keep Warm”
จะสว่างและหม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือน helycring
และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” หม้อหุงข้าวจะป้อนสถานะ
“Keep Warm” - Fig.10.

ฟังก์ชันการอุ่นอัตโนมัติ

- ไม่สามารถใช้การตั้งเวลาได้สำหรับฟังก์ชัน “Keep Warm/Cancel”
- กดปุ่ม “Keep Warm/Cancel” ได้สถานะร้อนกว่าไฟแสดงสถานะ “Keep Warm/Cancel” จะสว่างขึ้น และหน้าจอติดจิตอลจะแสดงเป็น “b” หม้อหุงข้าวจะป้อนสถานะ “Keep Warm” รูปที่ 10 - Fig.10.
- กดปุ่ม “Keep Warm/Cancel”
ให้สถานะการตั้งฟังก์ชันหรือรูปแบบการทำงานเพื่อยกเลิกการตั้งค่าทั้งหมด และกลับไปยังสถานะรอ

TH

อย่าใช้ฟังก์ชันเก็บไว้ในท่ออุ่นสำหรับอาหารเย็น

เครื่องทำงานเสริจ

- เปิดฝาปิด
- ตักอาหารโดยใช้ทพพิพลาสติกซึ่งมาร่วมกับตัวเครื่อง และปิดฝาปิด
- อาหารที่เหลืออยู่ในหม้อข้นในจะยังคงอุ่น
- อย่าลืมกดปุ่ม “ยกเลิก” หลังจากการใช้ฟังก์ชันการอุ่น

โปรดระวัง ไอน้ำที่ออกมากจากหม้อร้อนมาก

ห้ามจับหม้อข้นในด้วยมือเปล่า

ควรใส่ถุงมือก่อนจับ
หม้อข้นในทุกครั้งหลังจาก
ประกอบอาหารเสริจ

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

การดูดของไอน้ำ

- สามารถดูดไอน้ำครู่เท่านั้นทึ้งและทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ถอดสามารถดูดไอน้ำออก
- ใส่กลับเข้าที่เดิม โดยนำไปใส่ที่ช่องด้านข้างตัวเครื่องแล้วดันให้แน่น

หม้อข้นใน การดูดของไอน้ำ ฝาระบายไอน้ำ

ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว และถอดนึงอาหาร

- เมื่อทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว ให้ถอดออกจากฝาปิด และเปิดโดยหมุนไปที่ตำแหน่ง “เปิด” - Fig.21 หลังจากทำความสะอาดฝาระบายไอน้ำเสร็จ เช็ดให้แห้ง และประกอบฝาระบายไอน้ำโดยให้

สัญลักษณ์สามเหลี่ยมของห้องส่องชี้ส่วนตรงกัน
จากนั้นหมุนไปที่ตำแหน่ง “ปิด” - Fig.21. จนกระทั่ง “ไดยันเสียง “ค่ะ”
ใส่ฝาระบายไอน้ำกลับเข้าที่เดิม

- ใช้น้ำร้อน น้ำยาล้างจานและฟองน้ำ ทำความสะอาดหม้อข้นใน การดูดของไอน้ำ - Fig.22 ฝาระบายไอน้ำ ไมโคร-เพรสเซอร์ วาล์ว - Fig.23
ทพพิและถ่ายดู “ไมแนะนำให้ใช้แผ่นขัดผิวหยาในการทำความสะอาด

- หากมีอาหารดิตที่กันหม้อข้นในให้แบ่งหม้ออุ่นน้ำสักพักก่อนล้างทำความสะอาด
- เช็ดหม้อข้นในให้แห้งด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ หรือเทน้ำใส่เครื่อง ยกเว้นหม้อข้นในเท่านั้น

การดูแลผิวเคลือบสารกันติดของหม้อข้นใน

- ไม่ควรหันอาหารในหม้อข้นใน เพื่อรักษาคุณภาพของสารเคลือบเชรามิก ของหม้อข้นในให้ยาวนาน
- ใช้ท้าพพลาสติกหรือไม้ ไม่ควรใช้ท้าพพีโลหะตักอาหาร เนื่องจากอาจทำให้ผิวเคลือบได้รับความเสียหาย
- หลีกเลี่ยงความเสี่ยงของกรดกัดผิวเคลือบ ไม่ควรใช้น้ำส้มสายชูเทลงในหม้อ
- สีของผิวหม้อข้นในอาจเปลี่ยนได้ หลังจากใช้ครั้งแรกหรือใช้ไปนานวัน การเปลี่ยนสีเนื่องจากปฏิกิริยาของไอน้ำและน้ำ ไม่มีผลต่อหม้อหุงข้าวและไม่เป็นอันตราย ปลอดภัยสำหรับการใช้งาน

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาสำหรับชั้นส่วนอื่นๆ ของเครื่อง

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

ตารางแก้ไขปัญหาขัดข้อง

TH

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
หลอดไฟไม่ติดและตัวทำความร้อนไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กหน้มอหุงข้าว	ตรวจสอบว่าปลั๊กหลักต่อเข้ากับตัวผู้ผลิตภัณฑ์เป็นอย่างตี
หลอดไฟไม่ติดแต่ตัวทำความร้อนทำงาน	ปัญหาการเชื่อมต่อของหลอดไฟแสดงสถานะหรือหลอดไฟแสดงสถานะเสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ไฟแสดงสถานะขณะประกอบอาหารไม่ติด ไฟแสดงการอุ่นอาหารติด	ปุ่มประกอบอาหารไม่มีอยู่ในสถานะประกอบอาหาร	เลื่อนปุ่มประกอบอาหารให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำกว่า (ประกอบอาหาร)
ไม่น้ำร้อนออกมาระหว่างการใช้งาน	ฝาปิดไม่สนิท	เปิดและปิดฝาใหม่
	วาล์วไมโครเพรสเซอร์อยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดประกอบอาหาร (กดปุ่มล็อก) และตรวจสอบวาล์วให้เรียบร้อย (2 ส่วนล็อกเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาหรือวงแหวนวาล์วไมโครเพรสเซอร์เสีย	ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
ข้าวติด หรือสุกเกินไป	น้ำมอยหรือมากเกินไปเมื่อเทียบกับปริมาณข้าว	ดูเรื่องปริมาณน้ำจาก คู่มือ
ข้าวติด หรือสุกเกินไป	เดียวไม่เที่ยงพอ	ตั้งตามที่กำหนดในส่วนของการประกอบอาหารใน คู่มือ
การอุ่นโดยอัตโนมัติไม่ทำงาน (ผลิตภัณฑ์อยู่ในสถานะประกอบอาหาร หรือตัวทำความร้อนไม่ทำงาน)		ส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง
น้ำร้อนวน道士	ตัวเก็บ热度น้ำสูญหายหรือล้น	เทน้ำออกจากตัวเก็บ热度น้ำ เมื่อใช้เสร็จ ทุกครั้ง และแนใจได้ว่าตัวเก็บ热度น้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

หมายเหตุ: หากหม้อข้นในผิดรูปให้เลิกใช้โดยเด็ดขาดและส่งซ่อมที่ศูนย์บริการแต่งตั้ง

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 (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 (量杯)	白米 重量	內鍋中的水位 (加入米) 可供享用人	可供享用 人數	大約烹調時 間* 煮飯功能
圓白大米 (意大利大米 - 通常為較黏 身米)	4	600 克	4 杯刻度	5 到 6 人	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 (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)

ZH

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

精煮

- “Expert”(精煮)功能只用於煮飯。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“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。
- 煲湯兩小時後，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。

ZH

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“咗”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