

# Tefal®

EN

VI

MS

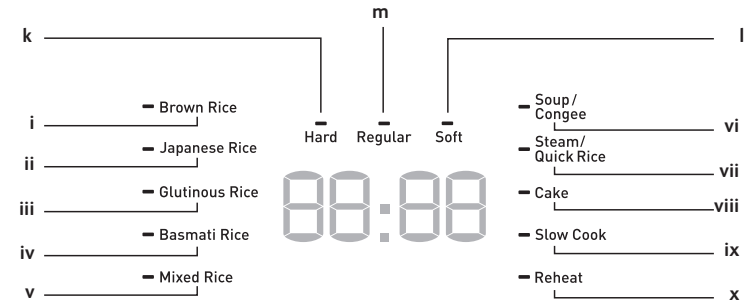
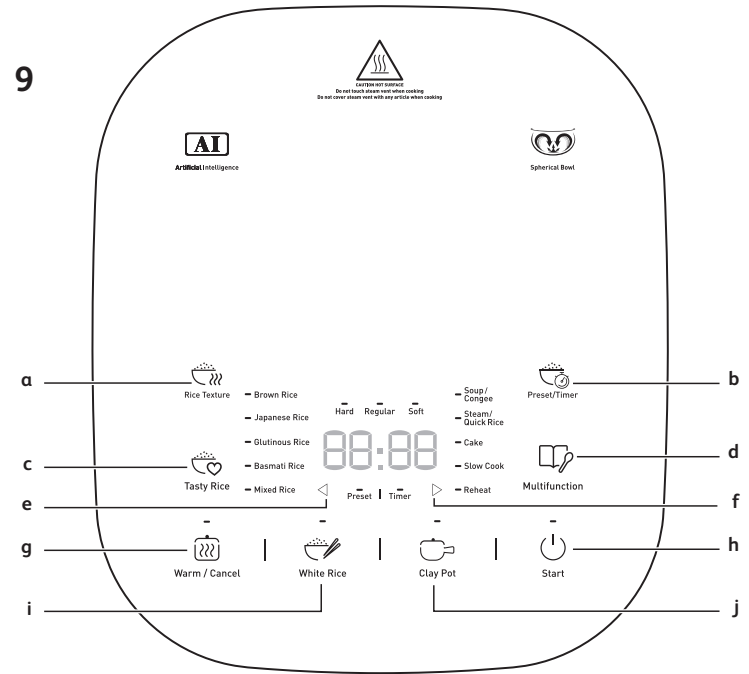
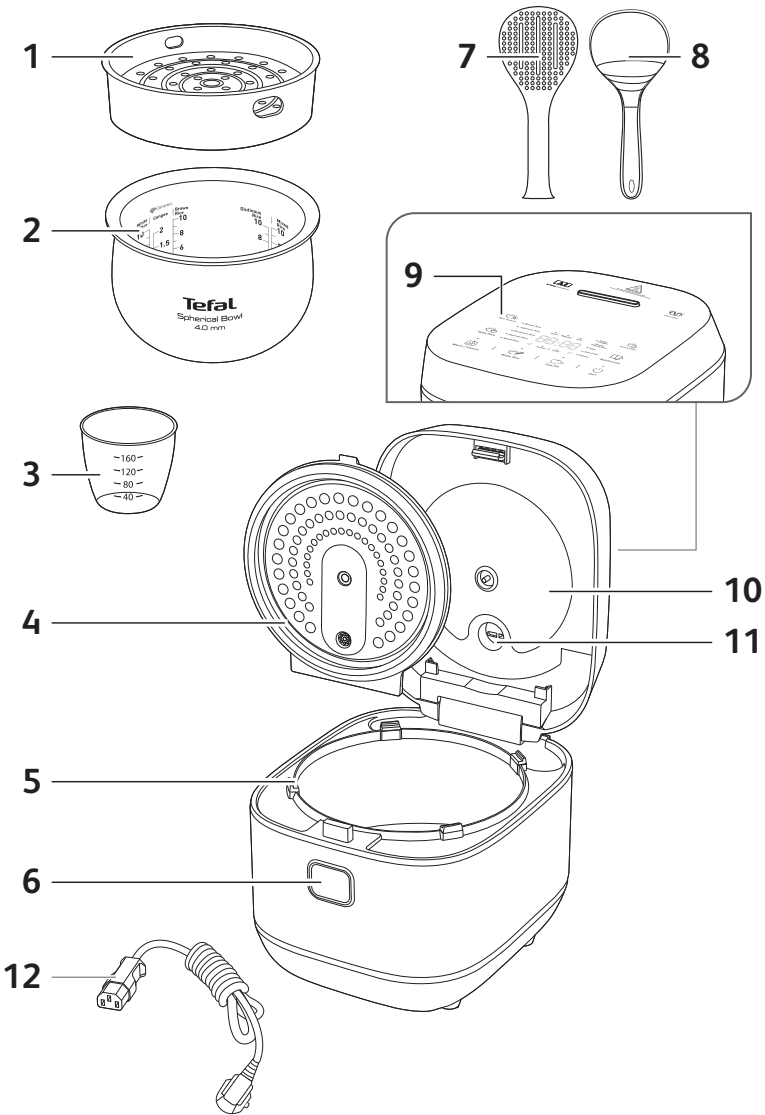
ZH

TH



## Spherical Pot Rice Cooker Delirice Plus

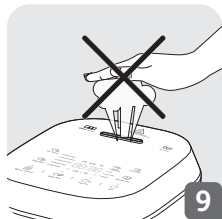
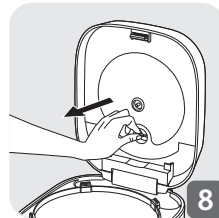
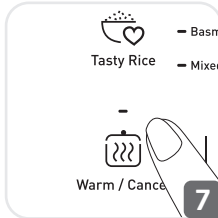
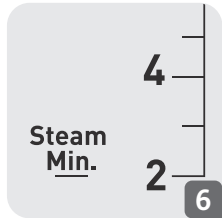
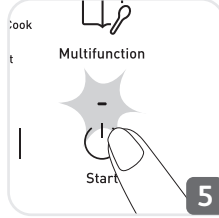
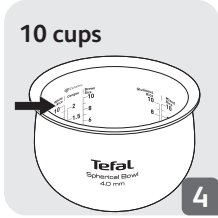
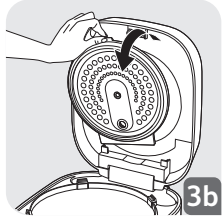
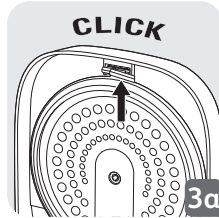
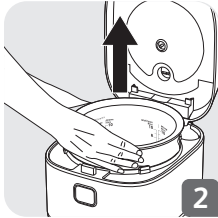
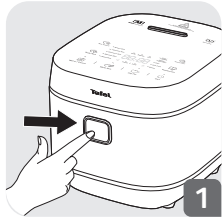
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



**CAUTION: HOT SURFACE**  
 Do not touch directly after cooking.  
 Do not cover steam vent with any article when cooking.

**AI**  
 Artificial Intelligence

**Spherical Bowl**



## DESCRIPTION

- 1 Steam basket
  - 2 Cooking Pot
  - 3 Measuring cup
  - 4 Removable inner lid
  - 5 Housing
  - 6 Lid opening button
  - 7 Rice spatula
  - 8 Soup spoon
  - 9 Control panel
    - a Rice texture
    - b Preset/Timer
    - c Tasty rice
      - (i) Brown rice
      - (ii) Japanese rice
      - (iii) Glutinous rice
      - (iv) Basmati rice
      - (v) Mixed rice
    - d Multifunction
      - (vi) Soup/Congee
      - (vii) Steam/Quick rice
      - (viii) Cake
      - (ix) Slow cook
      - (x) Reheat
- e ◀ Decrease  
 f ▶ Increase  
 g Warm/Cancel  
 h Start  
 i White rice  
 j Clay pot  
 k Hard  
 l Soft  
 m Regular
- 10 Lid
  - 11 Steam valve
  - 12 Power cord

## IMPORTANT SAFEGUARDS SAFETY INSTRUCTIONS

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


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

hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

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

– By clients in hotels, motels and other such kind of residential type environments

– Bed and breakfast type environments

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

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

### CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged.
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.
  - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved service centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.

- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, use only an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

### USING

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

### PROTECT THE ENVIRONMENT

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

## Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.  
➔ Leave it at a local civic waste collection point.

## BEFORE FIRST USE

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

## USING YOUR RICE COOKER

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

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and other cereals.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the 10 cups mark inside the bowl – Fig. 4.
- The plastic cup provided with your appliance is for measuring rice and other cereals.

COOKING GUIDE - White Rice For Example		
Measuring cups of white rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serving per person
2	2 cup white rice mark	3-4
4	4 cup white rice mark	5-6
6	6 cup white rice mark	8-10
8	8 cup white rice mark	11
10	10 cup white rice mark	13

Note: Add water following up the water level mark. Always add the rice first otherwise you will have too much water.

## COOKING PROGRAMS

### White Rice

Press “White Rice” button directly, and then press start button to start cooking. – Fig 5

It will enter keep warm automatically after cooking.

### Clay Pot

- Add rice and water firstly, press “Clay Pot” and then press start button to start cooking.
  - When the rice cooker beeps, add other ingredients in the pot, for example, fish and sausage.
  - It will beep for 30 seconds and you may press “Clay Pot” to cancel the sound if you think it is noisy.
  - Press “Start” button to resume cooking. If you don’t press “start”, the rice cooker will automatically resume cooking in 3 minutes.
- Tips: you may add some oil in the first step to get a more crispy result.

### Brown Rice, Japanese Rice, Glutinous Rice, Basmati Rice, Mixed Rice

- Programs on the left of the control panel are related to 5 different rice types.
- Press “Tasty Rice” button to choose rice type. When the program is chosen the light of the program lights up.
- The default rice texture is “Regular”, press “Rice Texture” to change to “Soft” or “Hard” according to your preference.
- Then press “Start” button to start the cooking program.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter into the keep warm status with the “Warm / Cancel” indicator turning on and the screen will start to count the duration time of the keeping warm mode.

Tips: To cook Mixed Rice, soaking in water before cooking is recommended (some rice grains taste better by pre-soaking before cooking).

### Soup/Congee, Steam/Quick Rice, Cake, Slow Cook, Reheat

- Programs on the right of the control panel are related to multi-functional cooking.
- Press “Multifunction” button to choose program. When the program is chosen, the light of program lights up and then press “Start” button to start the program.

–At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter into the keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the duration time of the keeping warm mode.

**Note:** When using “Steam” function, please add water above the minimal water level marked inside the pot to avoid dry heating – Fig. 6.

### Cake

You may use “Cake” function to make homemade cakes with our rice cooker!

Here is an example of how to make a plain sponge cake.

Ingredient Quantity	Egg (pcs)	Sugar (g)	Milk (g)	Butter (g)	Wheat Powder (g)	Suggest Baking Time (Min.)
Small Quantity	6	80	100	20	100	45
Medium Quantity	9	120	150	30	150	55
Large Quant	12	160	200	40	200	60

### Steps:

1. Separate egg yolk and egg white.
2. Whisk egg white and add sugar in 3 times. Whisk until it gets foamy and fluffy.
3. Mix egg yolks, milk, melted butter and wheat powder until smoothy.
4. Add the step 2 mixture to the step 3 mixture. Be careful not to stir hard, so that the foams can be protected.
5. Pour the mixture to the rice cooker cooking pot.
6. Select “Cake” function. Set the cooking time according to the quantity.
7. Press “start” to start baking.
8. When is time elapsed, it will turn into keep warm status automatically.
9. Enjoy your fluffy spongy cake~  
You may add nuts, vanilla, berries or other ingredients to enrich the flavour.

### Preset – Preset cooking finish time

You may set the cooking finish time in advance with “Preset” function.

- Choose the cooking programs. Note some programs do not have “Preset” function (see the chart below)
- Press “Preset/Timer” button, and the light of “Preset” will be on.
- Press ◀or▶ to set the finish time. For example, if you set “8:00”, that means the rice/cooking will be ready in 8 hours.
- Press start button to complete the setting.
- You may enjoy your meal at the time you set!

**Note:** the minimum preset time should be longer than cooking time.

### Timer – Adjust cooking duration

You may adjust the cooking duration with “Timer” function.

- Choose the cooking programs. Note some programs do not have “Timer” function (see the chart below)
- Press “Preset/Timer” button twice, and the light of “Timer” will be on. The digital screen will show the default cooking time.
- Press ◀or▶ to adjust the cooking time. For example, if you set “1:30” for “Congee” that means it will take 1.5 hours to cook congee.
- Press start button to start cooking.

### Keep Warm/ Cancel

- Press “Warm / Cancel” key under standby status, the light of “Warm / Cancel” key lights up, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the duration time of the keeping warm mode – Fig. 7.
- Press “Warm / Cancel” key under function setting or cooking status to cancel the setting.
- Recommendation: in order to keep the quality of food taste, please limit the holding time within 12h.

### Memory Function

- This product is specially equipped with “Memory Function”
- For the rice programs on the left of the control panel, the machine can automatically remember what is the last selection, in terms of rice types and rice texture.
- For example, if your last chosen selection was “Japanese rice”, “soft” texture, the next time, the default will be “Japanese rice” and ‘soft’ texture.

## COOKING PROGRAM TABLE

Cooking Programs	Cooking time			Preset		Rice Texture Selection **	Timer	Keep Warm	Memory Function	
	Default	Range	Step	Range	Step					
1	White Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	NA
2	Clay Pot	Auto	NA	NA	NA	NA	NA	NA	YES	NA
3	Brown Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	YES
4	Japanese Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	YES
5	Glutinous Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	YES
6	Basmati Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	YES
7	Mixed Rice	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES	NA	YES	YES
8	Congee/Soup	2h	1.5-3h	10min	Cooking time-24h	10min	NA	YES	YES	NA
9	Steam	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	NA	NA	YES	NA
10	Quick Rice*	Auto	NA	NA	Cooking time-24h	10min	NA	NA	YES	NA
11	Cake	40min	0.5-1h	1min	NA	NA	NA	YES	YES	NA
12	Slow Cook	4h	4-12h	10min	Cooking time-24h	10min	NA	YES	YES	NA
13	Reheat	Auto	NA	NA	NA	NA	NA	NA	YES	NA
14	Keep Warm	Auto	NA	NA	NA	NA	NA	NA	/	NA

### Note:

\*Please do not use “quick rice” function to cook brown rice, mixed rice or glutinous rice.

\*\* The cooking duration for different rice textures are different, however, the taste difference may be very subtle, especially for mixed rice and brown rice.

## CLEANING AND MAINTENANCE

EN

- Please ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The accessories (Spoon / Spatula / Steam Basket / Measuring Cup) are dishwasher safe. The cooking pot can be washed in the dishwasher, however to ensure its durability, we recommend you to use hand washing with soapy water and soft sponge. (Some dishwasher detergents are very corrosive and the edge of your pot could slightly change its aspect over time. This does not affect the cooking performances but could damage its cosmetic.)

### Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon (avoid metal spoon) so as to avoid damaging the pot surface.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
- Scouring powders and abrasive sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the pot to soak for a while before washing.
- Dry the pot carefully.

### Cleaning the inner lid and steam valve

- Remove the inner lid by lifting the red button on the head of the upper lid – Fig 3a-3b.
- Pull out the steam valve. - Fig 8
- Clean them with a sponge or wet cloth.
- Put back the steam valve.
- Put the inner lid back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed.

### Cleaning and care of the other parts of the appliance

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



## NOTE

- 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 “Warm / Cancel” indicate light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.
- **Do not touch the heating element when the product is powered on.**
- **Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element.**
- **Never place your hand on the steam outlet during cooking, as there is a danger of burns– Fig. 9.**
- **Only use the inner pot provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.**
- **The air pump will produce a large sound in the process of work, is a normal phenomenon.**

## TROUBLESHOOTING

EN

Malfunction description	Cause	Solution
Any indicator light off and no heating.	Appliance not plugged in.	Appliance not plugged in. Check the power cord is plugged in the socket and on the mains.
Any indicator light off and no heating.	Circuit board damage or has a connection error E0/E1.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is not properly closed.	Open and ensure the lid is closed properly.
	Steam valve incorrectly position or incomplete	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned
	Lid or steam valve gasket is damaged	Send to the authorized service center for repair.
Overflow	Circuit board or sensor damage	
E0	The sensor on the lid open or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

# TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

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

This product is repairable by TEFAL/T-FAL\*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **The Guarantee\*\***

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries\*\*\* as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

## **Conditions & Exclusions**

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use
- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

## **Consumer Statutory Rights**

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

\*\*\*Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

\*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

### **\*\*For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

**\*\*For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 Xứng hấp                 | (viii) Bánh ngọt                 |
| 2 Nồi cơm                  | (ix) Nấu chậm                    |
| 3 Cốc đong                 | (x) Hâm nóng                     |
| 4 Nắp trong có thể tháo ra | e ◀ Giảm                         |
| 5 Vỏ                       | f ▶ Tăng                         |
| 6 Nút mở nắp               | g Hủy                            |
| 7 Vá múc cơm               | h Bắt đầu                        |
| 8 Thìa súp                 | i Chỉ báo Bình thường            |
| 9 Bảng điều khiển          | j Chỉ báo Dẻo                    |
| a Chọn gạo                 | k Giờ                            |
| b Nhiều chức năng nấu      | l Phút                           |
| c Gạo ngon                 | m chỉ báo bắt đầu trễ            |
| (i) Gạo lứt                | n chỉ báo thời gian nấu mặc định |
| (ii) Gạo Nhật              |                                  |
| (iii) Gạo nếp              | 10 Nắp                           |
| (iv) Gạo Basmati           | 11 Van thoát hơi                 |
| (v) Gạo hỗn hợp            | 12 Dây nguồn                     |
| d Định giờ nấu/Hẹn giờ     |                                  |
| (vi) Canh/Cháo             |                                  |
| (vii) Hấp/Nấu nhanh        |                                  |

## BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN

**Đọc và thực hiện theo các hướng dẫn sử dụng. Bảo quản cẩn thận.**


- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng đồng hồ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được vệ

sinh và bảo dưỡng trừ khi các em trên 8 tuổi và có người giám sát. Để thiết bị này và dây điện tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi người có khả năng thể lực, giác quan hoặc tâm thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm trẻ em) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị.
- Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng tại gia. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp sau đây, và bảo hành sẽ không áp dụng cho:
  - Khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
  - Trang trại
  - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi

trường dạng dân cư khác

– Môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng

- **Nếu thiết bị của bạn được lắp dây nguồn cố định:** nếu dây nguồn bị hỏng, phải để hãng sản xuất, bộ phận dịch vụ hậu mãi của hãng sản xuất hoặc người đủ năng lực tương tự thay thế để tránh nguy hiểm.
- Không được nhúng thiết bị này vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
- Sử dụng một tấm vải hoặc miếng xốp ẩm với nước rửa chén để vệ sinh các phụ kiện và bộ phận có tiếp xúc với đồ ăn. Rửa bằng một miếng vải hoặc miếng xốp ẩm. Lau khô cẩn thận.
- Nếu biểu tượng  được đánh dấu trên thiết bị, biểu tượng này có nghĩa là “Thận trọng: các bề mặt có thể nóng lên trong quá trình sử dụng”.
- Thận trọng: bề mặt của bộ gia nhiệt có thể còn nhiệt tồn dư sau khi sử dụng.
- Thận trọng: nguy cơ bị thương do sử dụng thiết bị không đúng cách.
- Thận trọng: nếu thiết bị của bạn có dây nguồn có thể tháo ra, không được đổ chất lỏng lên đầu nối.
- Luôn rút phích cắm của thiết bị:
  - ngay sau khi sử dụng
  - khi di chuyển thiết bị
  - trước khi vệ sinh hoặc bảo dưỡng
  - nếu nó không hoạt động chính xác

- Có thể bị bỏng nếu chạm vào bề mặt nóng của thiết bị, nước nóng, hơi nước hoặc thức ăn.
- Trong khi nấu, thiết bị phát ra nhiệt và hơi nước. Để mặt và bàn tay tránh xa thiết bị.
- Không được làm tắc lỗ thoát hơi nước.
- Nếu bạn gặp bất kỳ vấn đề hay có thắc mắc nào về phẩm, vui lòng liên hệ với Đội ngũ chăm sóc hậu mãi hoặc tham khảo trang web của chúng tôi.
- Thiết bị có thể được sử dụng ở độ cao 2000 m.

- Vì sự an toàn của bạn, thiết bị này tuân thủ các quy định và chỉ thị về an toàn có hiệu lực tại thời điểm sản xuất (Chỉ Thị về Điện Áp Thấp, Tính Tương Thích Điện Từ, Các Quy Định về Vật Liệu Tiếp Xúc Với Thực Phẩm, Môi Trường...).
- Kiểm tra xem điện áp nguồn điện có tương ứng với điện áp được biểu thị trên thiết bị hay không (đòng điện xoay chiều).
- Dựa trên các chuẩn hiện hành khác nhau, nếu sử dụng thiết bị này ở một quốc gia khác với quốc gia nơi mua, hãy nhờ trung tâm bảo trì được phép tiến hành kiểm tra.

## KẾT NỐI BỘ NGUỒN

- Không được sử dụng thiết bị nếu:
  - thiết bị hoặc dây điện bị hư hỏng.
  - thiết bị đã bị rơi hoặc có dấu hiệu hư hỏng hoặc không hoạt động đúng cách.
  - Trong trường hợp trên, phải gửi thiết bị đến trung tâm dịch vụ được cấp phép. Không được tự tháo rời thiết bị.
- Không được treo dây nguồn lên.
- Luôn cắm phích cắm của thiết bị vào một ổ cắm có nối đất.
- Không được sử dụng đầu dây nối dài. Nếu bạn chịu trách nhiệm pháp lý khi làm như thế, chỉ sử dụng đầu dây nối dài trong tình trạng hoạt động tốt, có phích cắm nối đất và thích hợp với công suất của thiết bị.
- Không được rút phích cắm thiết bị bằng cách kéo dây nguồn.

## SỬ DỤNG

- Sử dụng một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chống nhiệt, cách xa bất kỳ nguồn nước bắn nào.
- Không được để cửa của thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không bao giờ được vận hành thiết bị khi nồi còn trống hoặc không có nổi.
- Chức năng/núm nấu phải có thể vận hành tự do. Không ngăn chặn hoặc cản trở chức năng tự động chuyển sang chức năng giữ ấm.
- Không được tháo nổi trong khi thiết bị đang hoạt động.
- Không đặt thiết bị trực tiếp lên bề mặt nóng hoặc bất kỳ nguồn nhiệt hoặc lửa nào khác, vì làm như vậy sẽ gây ra hỏng hóc hoặc nguy hiểm.
- Nồi và tấm gia nhiệt phải tiếp xúc trực tiếp. Đảm bảo rằng không có thức ăn hoặc chất lỏng bị dính vào giữa nồi và tấm gia nhiệt.
- Không được đặt thiết bị gần một nguồn nhiệt hoặc trong lò nóng, vì có thể xảy ra hư hỏng nghiêm trọng.
- Không cho thức ăn hoặc nước vào thiết bị cho đến khi nổi vào đúng vị trí.
- Tuân thủ các mức được cho biết trong công thức nấu ăn.
- Nếu bất kỳ bộ phận nào của thiết bị bị cháy, không được tìm cách dập lửa bằng nước. Để dập lửa, hãy sử dụng một tấm vải ẩm.
- Mọi sự can thiệp chỉ nên được thực hiện bởi trung tâm dịch vụ được cấp phép hoặc ủy quyền với các phụ tùng thay thế chính hãng.
- Luôn tháo thiết bị ra khỏi nguồn điện chính nếu không có người trông chừng và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh.

## BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

- Thiết bị của bạn được thiết kế để vận hành trong nhiều năm. Tuy nhiên, khi bạn quyết định thay thiết bị, hãy nhớ suy nghĩ về việc bạn có thể góp phần bảo vệ môi trường bằng cách nào.
- Trước khi thải bỏ thiết bị của bạn, bạn nên tháo pin ra khỏi bộ hện giờ và tiêu hủy nó tại trung tâm thu gom rác thải dân dụng địa phương (tùy theo mẫu).

### Bảo vệ môi trường là trên hết!



- ① Thiết bị của bạn có chứa kim loại quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.
- ➡ Hãy thải bỏ thiết bị tại địa điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương.

## TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU

- Mở nắp bằng cách nhấn nút mở trên vỏ – Hình 1.
- Lấy nồi – Hình 2 và nắp trong – Hình 3a-3b.
- Vệ sinh nồi, van thoát hơi bằng một miếng xốp và nước rửa chén.
- Lau bên ngoài thiết bị và nắp bằng một tấm vải ẩm.
- Lau khô cẩn thận.
- Đặt tất cả các bộ phận trở lại vị trí ban đầu của chúng. Lắp dây có thể tháo rời vào ổ cắm trên để nối.

## SỬ DỤNG NỒI CƠM CỦA BẠN

### Đong nguyên liệu - Dung tích tối đa của nồi

- Các vạch chia độ ở bên trong nồi được xác định theo cốc, được sử dụng để đo mức nước khi nấu cơm và các loại ngũ cốc khác.
- Lượng nước + gạo tối đa không được vượt quá vạch 10 cốc bên trong nồi - Hình 4.
- Cốc nhựa đi kèm với thiết bị là để đong gạo và các loại ngũ cốc khác.

HƯỚNG DẪN NẤU - Ví dụ: Gạo trắng

Measuring cups of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Số lượng khẩu phần ăn
2	Vạch 2 cốc gạo trắng	3 - 4
4	Vạch 4 cốc gạo trắng	5 - 6
6	Vạch 6 cốc gạo trắng	8-10
8	Vạch 8 cốc gạo trắng	11
10	Vạch 10 cốc gạo trắng	13

Lưu ý: Thêm nước theo vạch mức nước. Luôn cho gạo trước, nếu không sẽ bị dư nước.

## CHƯƠNG TRÌNH NẤU

### Gạo trắng

Nhấn trực tiếp nút “Gạo trắng”, sau đó nhấn nút Bắt đầu để bắt đầu nấu. – Hình 5

Nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm sau khi nấu.

## Cơm niêu

- Trước tiên, thêm gạo và nước, nhấn nút chọn chương trình “Cơm niêu” và nhấn “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.
- Khi nồi cơm điện phát ra tiếng bip, hãy thêm các nguyên liệu khác vào nồi, chẳng hạn như cá và xúc xích.
- Nồi sẽ phát ra tiếng bip trong 30 giây và bạn có thể nhấn “Cơm niêu” để tắt âm thanh nếu thấy ồn ào.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để tiếp tục nấu. Nếu bạn không nhấn “Bắt đầu”, nồi cơm sẽ tự động tiếp tục nấu sau 3 phút.
- Mẹo: bạn có thể thêm một ít dầu ở bước đầu tiên để cơm thêm giòn.

### Gạo lứt, Gạo Nhật, Gạo nếp, Gạo Basmati, Gạo hỗn hợp

- Các chương trình ở bên trái bảng điều khiển liên quan đến 5 loại gạo khác nhau.
- Nhấn nút “Gạo ngon” để chọn loại gạo. Khi chương trình được chọn, đèn của chương trình đó sẽ bật sáng.
- Kết cấu hạt gạo mặc định là “Vừa”, nhấn “Kết cấu hạt gạo” để chuyển sang “Dẻo” hoặc “Ráo” tùy theo sở thích.
- Sau đó, nhấn nút “Bắt đầu” để khởi động chương trình nấu.
- Khi nấu xong, chuông báo sẽ phát ra 5 tiếng “bip”, nồi cơm sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm với chỉ báo “Giữ Ấm/Hủy” bật lên và màn hình sẽ bắt đầu đếm thời gian của chế độ giữ ấm.
- Mẹo: Để nấu Gạo hỗn hợp, hãy ngâm gạo trong nước trước khi nấu (một số hạt gạo sẽ ngon hơn khi được ngâm trong nước trước khi nấu).

### Canh/Cháo, Hấp/Nấu nhanh, Bánh ngọt, Nấu chậm, Hâm nóng

- Các chương trình ở bên phải bảng điều khiển liên quan đến nhiều chức năng nấu.
- Nhấn nút “Nhiều chức năng” để chọn chương trình. Khi chương trình được chọn, đèn của chương trình đó sẽ bật sáng, sau đó nhấn nút “Bắt đầu” để khởi động chương trình.
- Khi nấu xong, chuông báo sẽ phát ra 5 tiếng “bip”, nồi cơm sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm với chỉ báo “Giữ Ấm” bật lên và màn hình sẽ bắt đầu đếm thời gian của chế độ giữ ấm.

Lưu ý: Khi sử dụng chức năng “Hấp”, vui lòng cho nước vào trên vạch mức nước tối thiểu được đánh dấu bên trong nồi để tránh đun khô - Hình 6.

## **Bánh ngọt**

Bạn có thể sử dụng chức năng “Bánh ngọt” để tự làm bánh bằng nồi cơm điện!

Sau đây là ví dụ một cách làm bánh bông lan đơn giản.

Nguyên liệu Lượng	Trứng (quả)	Đường (g)	Sữa (g)	Bơ (g)	Bột mì (g)	Thời gian nướng gọi ý (phút)
Nhỏ	6	80	100	20	100	45
Vừa	9	120	150	30	150	55
Lớn	12	160	200	40	200	60

### **Bước:**

1. Tách riêng lòng đỏ trứng và lòng trắng trứng.
2. Đánh bông lòng trắng trứng và thêm đường vào đánh 3 lần. Đánh bông cho đến khi nổi bọt và bông lên.
3. Trộn lòng đỏ trứng, sữa, bơ tan chảy và bột mì cho đến khi mịn.
4. Thêm hỗn hợp từ bước 2 vào hỗn hợp từ bước 3. Chú ý không khuấy mạnh để có thể giữ lại bọt.
5. Đổ hỗn hợp vào nồi nấu cơm điện.
6. Chọn chức năng “Bánh ngọt”. Đặt thời gian nướng theo lượng bánh.
7. Nhấn “Bắt đầu” để bắt đầu nướng.
8. Khi hết thời gian, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.
9. Đến lúc thưởng thức bánh bông lan mềm xốp rồi ~  
Bạn có thể thêm các loại hạt, vani, dầu hoặc các thành phần khác để hương vị phong phú hơn

### **Định giờ nấu - Đặt trước thời gian kết thúc nấu**

Bạn có thể đặt trước thời gian kết thúc nấu với chức năng “Định giờ nấu”.

- Chọn chương trình nấu. Lưu ý một số chương trình không có chức năng “Định giờ nấu” (xem bảng bên dưới)
- Nhấn nút “Định giờ nấu/Hẹn giờ” và đèn “Định giờ nấu” sẽ sáng.
- Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để đặt thời gian kết thúc. Ví dụ: nếu bạn đặt “8:00” thì cơm/món ăn sẽ sẵn sàng sau 8 giờ.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để hoàn thành cài đặt.
- Bạn có thể thưởng thức bữa ăn của mình vào thời gian đặt trước!

**Lưu ý:** thời gian đặt trước tối thiểu phải lâu hơn thời gian nấu.

### **Hẹn Giờ - Điều chỉnh thời gian nấu**

Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng chức năng “Hẹn giờ”.

- Chọn chương trình nấu. Lưu ý một số chương trình không có chức năng “Hẹn giờ” (xem bảng bên dưới)
- Nhấn nút “Định giờ nấu/Hẹn giờ” hai lần và đèn “Hẹn giờ” sẽ sáng. Màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định.
- Nhấn nút ◀ hoặc ▶ để điều chỉnh thời gian nấu. Ví dụ: nếu bạn đặt “1:30” cho chương trình “Cháo” thì nghĩa là nồi sẽ nấu cháo trong 1,5 giờ.
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu.

### **Giữ ấm/Hủy**

- Nhấn phím “Ấm/Hủy” ở chế độ chờ, đèn của chỉ báo “Ấm/Hủy” sẽ bật sáng, màn hình hiển thị “00:00” và màn hình sẽ bắt đầu đếm thời gian của chế độ giữ ấm Fig- 7.
- Nhấn phím “Ấm/Hủy” ở thiết lập chức năng hoặc trạng thái nấu sẽ hủy mọi thiết lập.
- Lời khuyên: để giữ chất lượng hương vị món ăn, vui lòng hạn chế thời gian chờ trong vòng 12 giờ.

### **Chức năng bộ nhớ**

- Sản phẩm này được đặc biệt trang bị “Chức năng Bộ nhớ”
- Đối với các chương trình nấu cơm ở bên trái của bảng điều khiển, máy có thể tự động ghi nhớ lựa chọn cuối cùng về loại gạo và kết cấu hạt gạo.
- Ví dụ: nếu lựa chọn cuối cùng của bạn là “gạo Nhật”, kết cấu hạt gạo là “đeo” thì lần sau mặc định sẽ là “gạo Nhật” và kết cấu hạt gạo “đeo”.

## BẢNG CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Chương trình nấu	Thời gian nấu			Định giờ nấu		Chọn kết cấu hạt gạo **	Hẹn giờ	Giữ ấm	Chức năng Bộ nhớ
	Mặc định	Khoảng Giới hạn	Bước	Khoảng Giới hạn	Bước				
1 Gạo trắng	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
2 Cơm niêu	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
3 Gạo lứt	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ
4 Gạo Nhật	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ
5 Gạo nếp	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ
6 Gạo nếp	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ
7 Gạo hỗn hợp	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ
8 Cháo/Canh	2 giờ	1.5-3 giờ	10 phút	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
9 Hấp	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
10 Nấu nhanh*	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
11 Bánh ngọt	40 phút	0.5-1 giờ	1 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
12 Nấu chậm	4 giờ	4-12 giờ	10 phút	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	KHÔNG CÓ	CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
13 Hâm nóng	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ	KHÔNG CÓ
14 Giữ ấm	Tự động	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	/	KHÔNG CÓ

### Lưu ý:

\*Vui lòng không sử dụng chức năng “nấu nhanh” để nấu cơm gạo lứt, gạo hỗn hợp hoặc gạo nếp.

\*\* Thời gian nấu đối với các kết cấu gạo khác nhau là khác nhau, tuy nhiên, sự khác biệt về hương vị có thể rất nhỏ, đặc biệt là đối với gạo hỗn hợp và gạo lứt.

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

VI

- Vui lòng đảm bảo nồi cơm đã được rút phích cắm và nguội hoàn toàn trước khi thực hiện vệ sinh và bảo dưỡng.
- Bạn nên vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng bằng miếng xốp.
- Các phụ kiện (Muỗng / Vá múc cơm/ Xung hấp / Cốc đong) có thể rửa bằng máy rửa chén. Nồi cơm có thể rửa được bằng máy rửa chén, tuy nhiên để đảm bảo độ bền cho nồi, bạn nên rửa bằng tay với nước xà phòng và miếng bọt xốp mềm. (Một số chất tẩy rửa dùng cho máy rửa chén rất dễ ăn mòn và bề mặt cạnh nồi có thể thay đổi đôi chút theo thời gian. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm nhưng có thể làm mất thẩm mỹ.)

### Bảo quản nồi

Đối với nồi, hãy cẩn thận làm theo các hướng dẫn bên dưới:

- Để đảm bảo duy trì chất lượng nồi, bạn không nên cắt thức ăn trong nồi.
- Sử dụng thìa nhựa bán kèm hoặc thìa gỗ (không dùng thìa kim loại) để tránh làm hỏng bề mặt nồi.
- Để tránh mọi nguy cơ nổi bị ăn mòn, không đổ giấm vào nồi.
- Không nên dùng bột tẩy và miếng bọt nhùi ráp.
- Nếu thức ăn bám vào đáy, bạn có thể cho nước vào nồi để ngâm một lúc trước khi rửa.
- Lau khô nồi cẩn thận.

### Vệ sinh nắp trong và van thoát hơi

- Tháo nắp trong bằng cách nhấn nút màu đỏ trên đầu của nắp trên - Hình 3a-3b.
- Kéo van thoát hơi ra. - Hình 8
- Vệ sinh bằng mút rửa chén hoặc khăn ướt.
- Lắp lại van thoát hơi.
- Đốt để nắp trong vào lại phía sau 2 gọng và đẩy nó lên trên cho đến khi cố định.

### Vệ sinh và chăm sóc các bộ phận khác của thiết bị

- Vệ sinh bên ngoài nồi cơm, bên trong nắp và dây điện bằng một tấm vải ẩm và lau khô. Không được sử dụng các sản phẩm mài mòn.
- Không được sử dụng nước để vệ sinh bên trong thân thiết bị vì nước có thể làm hỏng cảm biến nhiệt.



- Không mở nắp trong khi nấu vì hơi nước sẽ thoát ra ngoài và điều này sẽ ảnh hưởng đến thời gian nấu và độ ngon của cơm.
- Sau khi nấu xong, khi đèn chỉ báo “Giữ ấm/Hủy” bật sáng, hãy khuấy gạo lên, sau đó để trong nồi thêm vài phút để cơm tới ngon.
- **Không được chạm vào bộ phận gia nhiệt khi sản phẩm được cắm điện.**
- **Cẩn thận lau bên ngoài nồi (nhất là đáy). Đảm bảo rằng không có cặn hoặc chất lỏng bên dưới nồi và trên bộ phận gia nhiệt.**
- **Không bao giờ đặt tay bạn lên lỗ thoát hơi trong khi nấu, vì có nguy cơ bị bỏng – Hình 9.**
- **Chỉ sử dụng nồi trong được bán kèm thiết bị.**
- **Không được rót nước hoặc bỏ các thành phần nấu ăn vào thiết bị mà không có nồi bên trong.**
- **Bơm hơi sẽ tạo ra âm thanh lớn trong quá trình hoạt động, đây là hiện tượng bình thường.**

Mô tả sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn chỉ báo tắt và không gia nhiệt.	Chưa cắm điện cho thiết bị.	Chưa cắm điện cho thiết bị. Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm vào ổ cắm và nguồn điện chính chưa.
Đèn chỉ báo tắt và không gia nhiệt.	Bảng mạch bị hỏng hoặc có lỗi kết nối E0/E1.	Gửi đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để sửa chữa.
Rò rỉ hơi nước trong quá trình sử dụng.	Nắp không được đẩy đúng cách.	Mở để đảm bảo nắp đã được đẩy đúng cách.
	Van thoát hơi không đúng vị trí hoặc không hoàn chỉnh	Dừng nấu (rút phích cắm sản phẩm ra) và kiểm tra xem van đã hoàn chỉnh (2 bộ phận bị khóa lại với nhau) và được đặt đúng vị trí chưa
	Nắp hoặc vòng đệm van thoát hơi bị hỏng.	Gửi đến trung tâm dịch vụ được ủy quyền để sửa chữa.
Tràn	Bảng mạch hoặc cảm biến bị hỏng	
E0	Cảm biến trên nắp hở hoặc bị đoản mạch.	
E1	Cảm biến dưới đáy hở hoặc bị đoản mạch.	

## KETERANGAN

1	Bakul stim	(Beras pulut)
2	Periuk	(vii) Congee (Bubur nasi)
3	Cawan penyukat	(viii) Soup (Sup)
4	Penutup dalaman boleh tanggal	(ix) Steam (Stim)
5	Tapak	(x) Clay pot (Claypot)
6	Butang pembuka penutup	(xi) Reheat
7	Senduk nasi	(Pemanasan semula)
8	Sudu sup	(xii) 1-cup rice
9	Panel kawalan	(1 cawan beras)
a	Nasi Xpress	e ◀ Kurangkan
b	Berbilang masakan	f ▶ Tingkatkan
c	Tasty rice (Nasi lazat)	g Batal
	(i) Brown rice	h Mula
	(Beras perang)	i Penanda biasa
	(ii) White rice (Beras putih)	j Penanda lembut
	(iii) Jasmine rice	k Jam
	(Beras Jasmine)	l Minit
	(iv) Mixed rice	m penanda permulaan tertunda
	(Beras campur)	n penanda masa memasak lalai
	(v) Japanese rice	10 Penutup
	(Beras Jepun)	11 Injap stim
d	Praset/Pemasa	12 Kabel kuasa
	(vi) Glutinous rice	


## PERLINDUNGAN PENTING ARAHAN KESELAMATAN

**Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan dengan selamat.**

- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan penggunaan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur 8 tahun ke atas jika mereka diawasi

atau telah diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berumur 8 tahun ke atas dan diawasi. Simpan perkakas dan kabel jauh daripada jangkauan kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun.

- Perkakas boleh digunakan oleh orang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak mestilah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

- Perkakas ini hanya untuk penggunaan dalam rumah sahaja. Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan walaupun dalam penggunaan yang berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
  - Ruang dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain
  - Rumah ladang
  - Oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran penginapan lain
  - Persekitaran inap sarapan
- **Jika perkakas anda dilengkapi kabel kuasa tetap:** jika kabel sumber kuasa rosak, kabel mestilah digantikan oleh pengilang, jabatan perkhidmatan selepas jualan pengilang atau mereka yang layak untuk mengelakkan bahaya.
- Perkakas tidak boleh direndam di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Gunakan kain lembap atau span dengan cecair pencuci untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain yang lembap atau span. Keringkan dengan berhati-hati.
- Jika terdapat simbol bertanda  pada perkakas, simbol ini bermaksud “Amaran: permukaan mungkin panas ketika penggunaan”.
- **Awas:** permukaan elemen pemanasan tertakluk pada sisa haba selepas digunakan.

- **Awas:** risiko kecederaan disebabkan oleh penggunaan perkakas yang tidak betul.
- **Awas:** jika perkakas anda mempunyai kabel kuasa boleh tanggal, jangan tumpahkan cecair pada penyambung.
- **Sentiasa cabut kabel perkakas:**
  - sejeurus selepas digunakan
  - semasa menggerakkan perkakas
  - sebelum sebarang pembersihan atau penyelenggaraan
  - jika perkakas gagal berfungsi dengan betul
- Kelecuran boleh berlaku dengan menyentuh permukaan panas pada perkakas, air panas, stim atau makanan.
- Semasa memasak, perkakas akan mengeluarkan haba dan stim. Jauhkan daripada muka dan tangan.
- Jangan halang alur keluar stim.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan, sila hubungi Perkhidmatan Selepas Jualan kami atau rujuk laman web kami.
- Perkakas boleh digunakan sehingga ketinggian altitud 2000 m.
- Untuk keselamatan anda, perkakas ini mematuhi peraturan dan arahan keselamatan yang berkuat kuasa pada waktu pengeluaran (Arahan Voltan Rendah, Keserasian Elektromagnet, Peraturan Bahan Sentuh Makanan, Persekitaran...).
- Pastikan voltan sumber kuasa bersesuaian dengan voltan yang ditunjukkan pada perkakas (arus ulang alik).

- Memandangkan terdapat pelbagai standard yang ditetapkan, jika perkakas digunakan di negara lain selain negara tempat perkakas dibeli, semak dengan pusat perkhidmatan yang diperakui.

### MENYAMBUNG KEPADA SUMBER KUASA

- Jangan gunakan perkakas jika:
  - perkakas atau kabel rosak.
  - perkakas telah terjatuh atau menunjukkan kerosakan yang jelas atau tidak berfungsi dengan betul.
  - Jika perkara di atas berlaku, perkakas mestilah dihantar ke pusat perkhidmatan yang diperakui. Jangan buka perkakas sendiri.
- Jangan biarkan kabel tergantung.
- Sentiasa pasang palam perkakas ke dalam soket yang dibumikan.
- Jangan gunakan wayar sambungan. Jika anda menerima tanggungjawab untuk berbuat demikian, hanya gunakan wayar sambungan yang berada dalam keadaan baik, mempunyai palam yang dibumikan dan sesuai dengan kuasa perkakas.
- Jangan cabut perkakas dengan menarik kabel.

### PENGGUNAAN

- Gunakan permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada sebarang percikan air.
- Jangan biarkan tapak perkakas bersentuhan dengan air.
- Jangan cuba mengendalikan perkakas apabila periuk kosong atau tanpa periuk.
- Fungsi/tombol memasak mestilah dibenarkan untuk beroperasi dengan bebas. Jangan cegah atau halang fungsi daripada bertukar secara automatik kepada fungsi kekal panas.
- Jangan keluarkan periuk semasa perkakas sedang beroperasi.
- Jangan letakkan perkakas terus pada permukaan yang panas atau sebarang sumber haba atau api lain kerana ini boleh menyebabkan kerosakan atau bahaya.
- Periuk dan plat pemanas seharusnya bersentuhan secara langsung. Pastikan tiada makanan atau cecair yang berada di antara periuk dengan plat pemanas.
- Jangan letakkan perkakas berdekatan dengan sumber haba atau di dalam ketuhar yang panas kerana ini boleh menyebabkan kerosakan teruk.

- Jangan masukkan makanan atau air ke dalam perkakas sehingga periuk diletakkan dengan betul.
- Ikut paras yang ditunjukkan dalam resipi.
- Jika mana-mana bahagian perkakas anda terbakar, jangan cuba padamkan dengan air. Gunakan pengelap pinggan yang lembap untuk memadamkan api.
- Sebarang sokongan seharusnya dibuat oleh pusat perkhidmatan yang diluluskan atau diperakui dengan barang-barang ganti yang asli.
- Sentiasa cabut perkakas daripada sumber kuasa alat jika dibiarkan dan sebelum memasang, membuka atau membasuh.

### LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Perkakas anda telah direka bentuk untuk beroperasi selama bertahun-tahun. Walau bagaimanapun, apabila anda membuat keputusan untuk menggantikan perkakas, ingat untuk memikirkan bagaimana anda boleh menyumbang kepada perlindungan alam sekitar.
- Sebelum membuang perkakas, anda mestilah mengeluarkan bateri daripada pemasa dan melupuskan bateri di pusat pengumpulan buangan sivik tempatan (mengikut model).

#### Utamakan perlindungan alam sekitar!



- ① Perkakas anda mengandungi bahan penting yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.
- ➡ Bawa perkakas ke pusat pengumpulan buangan sivik tempatan.

### SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Buka penutup dengan menekan butang pembuka pada tapak – Rajah. 1.
- Keluarkan periuk – Rajah 2, penutup dalaman – Rajah 3a-3b.
- Bersihkan periuk dan penutup dalaman dengan span dan cecair membasuh.
- Lap bahagian luar perkakas dan penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Letakkan semua bahagian pada kedudukan asal. Pasang kabel boleh tanggal ke dalam soket pada tapak pemasak.

## MENGGUNAKAN PEMASAK NASI ANDA

### Menyukat bahan-bahan - Kapasiti maksimum periuk

- Penandaan bersengat pada bahagian dalam periuk adalah dalam sukatan cawan, tanda ini digunakan untuk mengukur jumlah air apabila memasak nasi dan bijirin lain.
- Kuantiti maksimum air + beras tidak boleh melebihi 10 cawan di dalam periuk – Rajah 4.
- Cawan plastik yang disediakan dengan perkakas anda adalah untuk mengukur beras dan bijirin lain.

PANDUAN MEMASAK - Contohnya Beras Putih

Cawan penyukat beras	Paras air di dalam periuk (+ beras)	Hidangan untuk setiap orang
2	Penanda 2 cawan beras putih	3-4
4	Penanda 4 cawan beras putih	5-6
6	Penanda 6 cawan beras putih	8-10
8	Penanda 8 cawan beras putih	11
10	Penanda 10 cawan beras putih	13

Nota: Tambahkan air mengikut penanda paras air. Sentiasa masukkan beras dahulu, jika tidak air akan melebihi jumlah yang disyorkan.

## PROGRAM MEMASAK

### Beras Putih

Tekan butang “Nasi Putih”, kemudian tekan butang mula untuk mula memasak. - Rajah 5

Perkakas akan memasuki mod kekal panas secara automatik selepas memasak.

### Claypot

- Tambahkan beras dan air dahulu, tekan “Clay Pot” (Claypot) dan tekan butang mula untuk mula memasak.
- Apabila pemasak nasi berbunyi bip, tambahkan bahan-bahan lain ke dalam periuk, seperti ikan dan sosej.
- Perkakas akan berbunyi bip selama 30 saat dan anda boleh menekan “Clay Pot” (Claypot) untuk menghentikan bunyi jika anda merasakan

bunyi tersebut bising.

- Tekan butang “Start” (Mula) untuk meneruskan proses memasak. Jika anda tidak menekan “Start” (Mula), pemasak nasi akan meneruskan proses memasak secara automatik dalam masa 3 minit. Petua: anda boleh menambahkan sedikit minyak dalam langkah pertama untuk mendapatkan hasil yang lebih rangup.

### Beras Perang, Beras Jepun, Beras Pulut, Beras Basmati, Beras Campur

- Program di bahagian kiri panel kawalan berkaitan dengan 5 jenis beras yang berbeza.
- Tekan butang “Tasty Rice” (Nasi lazat) untuk memilih jenis beras. Apabila program dipilih, lampu program akan beryala.
- Tekstur beras lalai ialah “Regular” (Biasa), tekan “Rice Texture” (Tekstur Beras) untuk menukar kepada “Soft” (Lembut) atau “Hard” (Keras) menurut keutamaan anda.
- Kemudian tekan butang “Start” (Mula) untuk memulakan programmemasak.
- Pada akhir proses memasak, penggera akan berbunyi “bip” sebanyak lima kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penanda “Warm/Cancel” (Panas/Batal) menyala dan skrin akan mula mengira masa mod kekal panas. Petua: Untuk memasak Beras Campur, anda disyorkan untuk merendam beras di dalam air sebelum memasak (sesetengah jenis bijirin beras akan terasa lebih sedap jika direndam sebelum memasak).

### Sup/Bubur nasi, Stim/Nasi Pantas, Kek, Masak Perlahan, Panaskan Semula

- Program di bahagian kanan panel kawalan berkaitan dengan memasak berbilang fungsi.
- Tekan butang “Multifunction” (Berbilang fungsi) untuk memilih program. Apabila program dipilih, lampu program menyala dan tekan butang “Start” (Mula) untuk memulakan program.
- Pada akhir proses memasak, penggera akan berbunyi “bip” sebanyak lima kali, periuk pemasak nasi akan memasuki status kekal panas dengan penanda “Keep Warm” (Kekal Panas) menyala dan skrin akan mula mengira masa mod kekal panas.

Nota: Apabila menggunakan fungsi “Steam” (Stim), sila tambahkan air di atas paras air minimum yang ditandakan di dalam periuk untuk mengelakkan pemanasan kering – Rajah 6.

## Kek

Anda boleh menggunakan fungsi “Cake” (Kek) untuk membuat kek buatan sendiri dengan pemasak nasi kami!

Berikut ialah contoh cara membuat kek span biasa.



Bahan-bahan Kuantiti	Telur (bijji)	Gula (g)	Susu (g)	Mentega (g)	Serbuk Gandum (g)	Cadangan Masa Membakar (Min.)
Kuantiti Kecil	6	80	100	20	100	45
Kuantiti Sederhana	9	120	150	30	150	55
Kuantiti Besar	12	160	200	40	200	60

## Langkah:

1. Pisahkan kuning telur dan putih telur.
2. Pukul putih telur dan tambahkan gula dalam 3 kali. Pukul sehingga berbuih dan gebu.
3. Campurkan kuning telur, susu, mentega cair dan serbuk gandum sehingga halus.
4. Tambahkan campuran langkah 2 kepada campuran langkah 3. Berhati-hati agar tidak mengacau terlalu kuat, agar busa dapat dilindungi.
5. Tuangkan campuran ke dalam periuk pemasak nasi.
6. Pilih fungsi “Cake” (Kek). Tetapkan masa memasak mengikut kuantiti.
7. Tekan “Start” (Mula) untuk mula memasak.
8. Apabila masa berlalu, perkakas akan beralih kepada status kekal panas secara automatik.
9. Nikmati kek span yang gebu~  
Anda boleh menambahkan kacang, vanila, beri atau bahan-bahan lain untuk menambahkan perisa

## Praset – Praset masa tamat memasak

Anda boleh menetapkan masa tamat memasak lebih awal dengan fungsi “Praset” (Praset).

- Pilih program memasak. Harap maklum bahawa sesetengah program tiada fungsi “Praset” (Praset) (lihat carta di bawah)
- Tekan butang “Praset/Timer” (Praset/Pemasa) dan lampu “Praset” (Praset) akan dihidupkan.
- Tekan  atau  untuk menetapkan masa tamat. Contohnya, jika



anda menetapkan “8:00”, ini bermakna nasi/masakan akan siap dalam masa 8 jam.

- Tekan butang mula untuk menyelesaikan tetapan.
- Anda boleh menikmati hidangan anda pada masa yang anda tetapkan!

**Nota:** masa praset minimum mestilah lebih lama daripada masa memasak.

## Pemasa – Laraskan tempoh memasak

Anda boleh melaraskan tempoh memasak dengan fungsi “Timer” (Pemasa).

- Pilih program memasak. Harap maklum bahawa sesetengah program tiada fungsi “Timer” (Pemasa) (lihat carta di bawah)
- Tekan butang “Praset/Timer” (Praset/Pemasa) dua kali dan lampu “Timer” (Pemasa) akan dihidupkan. Skrin digital akan menunjukkan masa memasak lalai.
- Tekan  atau  untuk melaraskan masa memasak. Contohnya, jika anda menetapkan “1:30” untuk “Congee” (Bubur Nasi), ini bermaksud bubur nasi akan dimasak selama 1.5 jam.
- Tekan butang mula untuk mula memasak.

## Kekal Panas/ Batal

- Tekan kekunci “Warm / Cancel” (Kekal Panas/ Batal) di bawah status tunggu sedia, lampu kekunci “Warm / Cancel” (Kekal Panas/ Batal) akan menyala, skrin akan memaparkan “00:00” dan skrin akan mula mengira masa mod kekal panas Rajah 7.
- Tekan kekunci “Warm / Cancel” (Kekal Panas/ Batal) di bawah tetapan fungsi atau status memasak untuk membatalkan tetapan.
- Cadangan: untuk mengekalkan kualiti rasa makanan, sila hadkan masa pegangan dalam tempoh 12j.

## Fungsi Memori

- Produk ini dilengkapkan secara khusus dengan “Fungsi Memori”
- Untuk program beras di bahagian kiri panel kawalan, mesin boleh mengingati pilihan terakhir anda secara automatik, dari segi jenis dan tekstur beras.
- Contohnya, jika pilihan terakhir anda ialah “Japanese rice” (Beras Jepun), tekstur “lembut”, pilihan lalai yang seterusnya akan menjadi “Japanese rice” (Beras Jepun), dan tekstur “lembut”.

## JADUAL PROGRAM MEMASAK

Program Memasak	Masa memasak			Praset		Pilihan Tekstur Beras **	Pemasak	Kekal Panas	Fungsi Memori
	Lalai	Julat	Langkah	Julat	Langkah				
1 Beras Putih	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	T/B
2 Claypot	Automatik	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	YA	T/B
3 Beras Perang	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	YA
4 Beras Jepun	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	YA
5 Beras Pulut	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	YA
6 Beras Basmati	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	YA
7 Beras Campur	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA	T/B	YA	YA
8 Bubur Nasi/ Sup	2j	1.5-3j	10min	Masa memasak-24j	10min	T/B	YA	YA	T/B
9 Stim	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	T/B	T/B	YA	T/B
10 Nasi Pantas*	Automatik	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	T/B	T/B	YA	T/B
11 Kek	40min	0.5-1j	1min	T/B	T/B	T/B	YA	YA	T/B
12 Masak Perlahan	4j	4-12j	10min	Masa memasak-24j	10min	T/B	YA	YA	T/B
13 Pemanasan Semula	Automatik	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	YA	T/B
14 Kekal Panas	Automatik	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	T/B	/	T/B

### Nota:

\*Jangan gunakan fungsi “quick rice” (beras pantas) untuk memasak nasi perang, beras campur atau beras pulut.

\*\* Tempoh memasak untuk tekstur beras adalah berbeza. Walau bagaimanapun, perbezaan rasa mungkin sangat sedikit, terutamanya untuk beras campur dan beras perang.

## MEMBERSIH DAN MENYELENGGARA

MS

- Sila pastikan palam pemasak nasi telah dicabut dan disejukkan sepenuhnya sebelum pembersihan dan penyelenggaraan.
- Anda dinasihatkan agar membersihkan perkakas selepas setiap penggunaan dengan span.
- Aksesori (Sudu / Spatula / Bakul Stim / Cawan Penyukat) selamat digunakan di dalam pembasuh pinggan mangkuk. Periuk boleh dibasuh di dalam pembasuh pinggan mangkuk. Walau bagaimanapun, untuk memastikan periuk tahan lama, kami mengesyorkan pencucian dengan tangan menggunakan air sabun dan span lembut. (Sesetengah detergen pembasuh pinggan mangkuk adalah sangat mengakis dan pinggir periuk anda mungkin berubah sedikit dari masa ke masa. Ini tidak mempengaruhi prestasi memasak tetapi boleh menjejaskan rupa periuk.)

### Penjagaan periuk

Untuk periuk, ikut arahan di bawah dengan teliti:

- Untuk memastikan kualiti penyelenggaraan periuk, anda disyorkan agar tidak memotong makanan di dalam periuk.
- Gunakan sudu plastik yang dibekalkan atau sudu kayu (elakkan sudu besi) agar permukaan periuk tidak rosak.
- Untuk mengelakkan sebarang risiko pengakisan, jangan tuang cuka ke dalam periuk.
- Serbuk gosok dan span yang kasar tidak disarankan.
- Jika makanan melekat di bahagian bawah, anda boleh memasukkan air ke dalam periuk untuk direndam buat seketika sebelum mencuci periuk.
- Keringkan periuk dengan berhati-hati.

### Membersihkan penutup dalaman dan injap stim

- Keluarkan penutup dalaman dengan mengangkat butang merah pada kepala penutup bahagian atas – Rajah 3a-3b.
- Tarik keluar injap stim. - Rajah 8
- Bersihkan dengan span atau kain basah.
- Letakkan semula injap stim.
- kemudian pasang penutup dalaman di belakang 2 tulang rusuk dan tekan ke atas sehingga terpaku.

### Membersih dan menjaga bahagian lain perkakas

- Bersihkan bahagian luar Pemasak Nasi, bahagian dalam penutup dan kabel dengan kain lembap dan lap kering. Jangan gunakan produk yang menghakis.
- Jangan gunakan air untuk membersihkan bahagian dalam badan perkakas kerana ini boleh merosakkan sensor haba.

- Jangan buka penutup semasa memasak kerana stim akan keluar dan ini akan menjejaskan masa memasak dan rasa.
- Setelah nasi masak, apabila lampu penanda “Warm / Cancel” (Panas/ Batal) menyala, kacau nasi dan biarkan dalam pemasak nasi selama beberapa minit lagi untuk mendapatkan nasi yang sempurna dengan bijirin yang terpisah.
- **Jangan sentuh elemen pemanas apabila produk dihidupkan.**
- **Lap bahagian luar periuk dengan berhati-hati (terutamanya di bahagian bawah). Pastikan tiada sisa asing atau cecair di bawah periuk dan pada elemen pemanas.**
- **Jangan sekali-kali letakkan tangan anda pada salur stim semasa memasak kerana terdapat bahaya kelecuman – Rajah 9.**
- **Hanya gunakan periuk dalaman yang dibekalkan bersama perkakas.**
- **Jangan tuang air atau memasukkan bahan-bahan ke dalam perkakas tanpa periuk di dalam perkakas.**
- **Pam udara akan menghasilkan bunyi yang kuat semasa berfungsi, ini perkara biasa.**

Keterangan kerosakan	Punca	Penyelesaian
Sebarang lampu penanda tidak menyala dan tiada pemanasan.	Palam perkakas tidak dipasang.	Palam perkakas tidak dipasang. Periksa sama ada kabel kuasa dipasang pada soket dan sesalur kuasa.
Sebarang lampu penanda tidak menyala dan tiada pemanasan.	Kerosakan papan litar atau terdapat ralat sambungan E0/E1.	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
Kebocoran stim ketika penggunaan.	Penutup tidak ditutup dengan betul.	Buka dan pastikan penutup ditutup dengan betul.
	Injap stim tidak diletakkan dengan betul atau tidak lengkap	Hentikan memasak (cabut palam produk) dan pastikan injap lengkap (2 bahagian terkunci bersama-sama) dan berada pada kedudukan yang baik
	Penutup atau gasket injap stim rosak	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
Melimpah	Kerosakan papan litar atau sensor	
E0	Sensor pada penutup terbuka atau mengalami litar pintas.	
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau mengalami litar pintas.	



## 描述

- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| 1 蒸盤                  | d 預設/計時     |
| 2 內膽                  | (vii) 粥     |
| 3 量杯                  | (viii) 湯    |
| 4 可拆式內蓋               | (ix) 蒸      |
| 5 外殼                  | (x) 煲仔飯     |
| 6 開蓋按鈕                | (xi) 翻熱     |
| 7 飯勺                  | (xii) 一杯米   |
| 8 湯匙                  | e ◀ 減少      |
| 9 操控面板                | f ▶ 增加      |
| a 「Xpress rice」(米飯種類) | g 取消        |
| b 「Multi cook」(多功能烹調) | h 開始        |
| c 米飯種類                | i 正常指示燈     |
| (i) 糙米                | j 柔軟指示燈     |
| (ii) 白米               | k 小時        |
| (iii) 茉莉香米            | l 分鐘        |
| (iv) 多穀米              | m 延遲開始指示燈   |
| (v) 日本米               | n 預設烹調時間指示燈 |
| (vi) 糯米               | 10 煲蓋       |
|                       | 11 蒸汽閥      |
|                       | 12 電源線      |

重要安全事項：  
安全指引

請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。

- 本裝置不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 凡年滿8歲以上的小童均可使用本裝置，但必須在監督下或已得知如何安全地使用本裝置的情況下使用。使用本裝置的小童必須清楚明白使用時的相關風險。小孩不應為本裝置進行清潔及修理，除非年滿8歲及受到監督。本裝置及電源線應遠離8歲以下兒童。

- 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用本裝置，但他們必須在監督下或已得知如何安全地使用裝置的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。
- 兒童不可把玩本裝置。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。
- 兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 本裝置僅作家居用途。本裝置不適宜作以下用途，且以下用途將不在保養範圍之內：
  - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工茶水間區域
  - 農舍
  - 供酒店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用
  - 住宿加早餐類型的環境
- **如裝置的電源線為固定式：**為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、售後服務部門，或具有相同資格的人士更換。
- 請勿將本裝置浸入水中或其他液體。
- 使用濕布或沾有清潔劑的海綿擦拭裝置配件及與食物接觸的部分。以濕布或海綿清洗。小心抹乾。

- 如果裝置上標有△標籤，代表「小心：使用時表面會發熱」。
- 小心：加熱元件的表面在使用後會有餘熱。
- 小心：如不當使用本裝置，可能會有受傷的風險。
- 注意：本裝置配備可拆式電源線，切勿令連接部分沾上液體。
- 請記住在以下情況拔掉裝置插頭：
  - 使用後立即拔除
  - 移動本裝置時
  - 清潔或修理前
  - 裝置無法正常運作
- 觸摸裝置正在發熱的表面、熱水、蒸汽或食物，可能會引致灼傷。
- 裝置正在烹調時會釋出熱力和蒸汽。面部及雙手須保持遠離。
- 切勿阻隔蒸汽出口。
- 如有任何問題或查詢，請聯絡我們的售後服務中心或瀏覽本公司網站。
- 本裝置最高可在海拔2000米使用。
- 為保閣下安全，本裝置在製造時遵照了有關安全法規和指令（低電壓指令、電磁兼容性、食品接觸材料法規、環境……）。
- 請檢查電源的電壓與裝置上顯示的電壓是否相符（交流電）。
- 基於不同的有效標準，如果閣下在購買國家以外的地區使用本裝置，請務必將裝置交由授權服務中心進行檢查。

## 連接電源

- 如發生以下情況，請勿使用本裝置：
  - 裝置或電源線已損壞。
  - 裝置發生故障、可見明顯損壞或無法正常運作。
  - 如發生上述情況，請務必將本裝置交回認可的服務中心。切勿自行拆開本裝置。
- 切勿讓電源線處於垂在半空的閒置狀態。
- 請記得將本裝置插入接地插座。
- 切勿使用延長導線。如閣下願自行承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好的延長導線，並具有接地插頭，而且與本裝置的電源相符。
- 不要用拉扯電源線的方式拔除裝置插頭。

## 使用時

- 使用平坦、穩定、隔熱的工作表面，避開水濺。
- 裝置底部不可接觸水。
- 當裝置內膽無任何材料，或內膽未裝上時，切勿嘗試操作裝置。
- 烹飪功能/旋鈕必須能夠自由操作。請勿阻止或妨礙裝置自動轉至保溫功能。
- 本裝置運作時，切勿拆除內膽。
- 切勿直接將本裝置放在發熱表面，或任何其他熱源或火焰之上，以免損壞或發生危險。
- 內膽及發熱板須保持直接接觸。確保內膽和發熱板之間沒有食物或液體。
- 請勿將本裝置放在熱源或熱爐附近，否則可能會引起嚴重損害。
- 裝上內膽前，切勿將任何食材或水放入裝置內。
- 請遵照烹調說明所建議的材料份量。
- 如果裝置有任何部分起火，切勿嘗試用水撲滅。應用濕毛巾悶熄火焰。
- 任何維修或零件更換措施都必須交由認可或授權服務中心以原裝零件進行。
- 如裝置無人看管，或將要裝嵌、拆開或清理，請務必先中斷裝置的電源。

## 保護環境

- 根據設計，本裝置可運作多年。如果您要更換裝置，請考慮如何為環境保護出一分力。
- 在丟棄您的裝置前，請將計時器內的電池拆除後，丟棄至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。

環境保護最為優先！



① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。

➡ 請將裝置丟棄到家居垃圾收集中心

## 初次使用前

- 按下裝置外殼的開蓋按鈕，打開煲蓋（圖1）。
- 用海綿及洗潔精清洗內膽和內蓋。
- 用海綿及洗潔精清洗內膽和氣閥。
- 用濕布擦拭機身表面及蓋。
- 小心擦乾。
- 將所有組件放回原位。將可拆式電源線插入裝置底座插頭。

## 使用飯煲

### 量度材料份量-內膽的最高容量

- 內膽內的刻度以杯為單位。刻度可幫助量度煮飯及其他穀類時的水量。
- 米和水的總量最多不應超過內膽內的最高水位線（10杯）（圖4）。
- 本裝置所附的膠杯用作量度米及其他穀類。

烹調指南-以白米為例

米的杯數	內膽中的水位（連同米）	每人份數
2	2杯白米的刻度	3-4
4	4杯白米的刻度	5-6
6	6杯白米的刻度	8-10
8	8杯白米的刻度	11
10	10杯白米的刻度	13

注意：請加水至相應的水位標記處。煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

## 烹調程式

### 白米

直接按下「White Rice」（白米）按鈕，再按「Start」（開始）按鈕開始烹調（圖5）。

煮好飯後，裝置會自動進入保溫狀態。

### 煲仔飯

- 先放入米和水，再按下「Clay Pot」（煲仔飯），然後按「Start」（開始）按鈕開始烹調。
  - 待電飯煲發出嗶聲後，將魚和臘腸等其他食材放入內膽之中。
  - 嗶嗶聲將持續30秒鐘，如果您覺得太吵，可以按「Clay Pot」（煲仔飯）將裝置靜音。
  - 按下「Start」（開始）按鈕繼續烹調。如果未有按下「Start」（開始），電飯煲將於3分鐘內自動恢復烹調。
- 貼士：在第一步落油可以令成品更酥飽。

### 糙米、珍珠米、糯米、印度香米、多穀米

- 控制面板左側的程式與5種不同類型的米相關。
  - 按「Tasty rice」（米飯種類）按鈕來選擇米飯類型。選擇好程式後，相應指示燈會亮起。
  - 預設的飯質為「Regular」（正常），您可以按「Rice texture」（米飯口感）更改為「Soft」（柔軟）（軟身）或「Hard」（硬身）。
  - 再按「Start」（開始）鍵啟動烹調程式。
  - 烹調完畢後，裝置會發出五下「嗶」聲，並進入保溫狀態；「Warm / Cancel」（保溫/取消）指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。
- 貼士：煮多穀米時，建議先浸泡在水中一段時間（某些穀物在烹調前先浸泡，味道更佳）。

### 湯/粥、蒸煮/快速煮飯、蛋糕、慢煮、翻熱

- 控制面板右側的程式與多功能烹調相關。
- 按「Multifunction」（多功能烹調）鍵選擇程式。選擇好程式後，相應指示燈會亮起，按「Start」（開始）鍵啟動程式。
- 烹調完畢後，裝置會發出五下「嗶」聲，並進入保溫狀態；

「Keep Warm」（保溫）指示燈會亮起，螢幕開始計算保溫時間。

注意：使用「Steam」（蒸煮）功能時，請加水至最低水位標記處上方，以免水份過少燒壞內鍋（圖6）。

## 蛋糕

您可以使用「Cake」（蛋糕）功能，用我們的電飯煲自製蛋糕！以下步驟示範如何製作原味海綿蛋糕。

材料 份量	雞蛋（隻）	砂糖（克）	牛奶（克）	牛油（克）	小麥粉（克）	建議烘烤時間 （分鐘）
小份量	6	80	100	20	100	45
標準份量	9	120	150	30	150	55
大份量	12	160	200	40	200	60

## 步驟：

- 將蛋黃和蛋清分開。
- 將蛋清打散，分開3次加入砂糖，攪拌至蛋清呈柔細泡沫狀為止。
- 將蛋黃、牛奶、融化後的牛油和小麥粉混合攪勻。
- 將第2步製成的混合物倒入第3步的混合物中。注意切忌用力攪拌，以防泡沫爆破。
- 將混合物倒入電飯煲內膽之中。
- 選擇「Cake」（蛋糕）功能。視乎份量設置烹調時間。
- 按下「Start」（開始）開始烤焗。
- 設定好的時間結束後，裝置會自動開啟保溫模式。
- 享受鬆軟美味的海綿蛋糕吧！  
您可以添加堅果、香草、乾果或其他材料，令口感更為豐富

## 預設—預設完成烹調時間

您可以使用「Preset」（預設）功能預先設定完成烹調的時間。

- 選取烹調程式。請注意，部分程式不設「Preset」（預設）（見下表）
- 按下「Preset/Timer」（預設/計時）按鈕，「Preset」（預設）指示燈會隨即亮起。
- 按下 ◀ 或 ▶ 以更改完成時間。例如：如果您將時間設定為「8:00」，米飯/菜式將於8小時後完成。

- 按下「Start」（開始）按鈕以完成設置。
- 現在，您可以於所選時間享用美食！

注意：最短預設時間不得短於烹飪時間。

## 計時—調節烹調時間

您可以使用「Timer」（計時）功能調節烹調時間。

- 選取烹調程式。請注意，部分程式不設「Timer」（計時）功能（見下表）
- 按下「Preset/Timer」（預設/計時）按鈕兩次，「Timer」（計時）指示燈會隨即亮起。數碼螢幕會顯示預設烹調時間。
- 按下 ◀ 或 ▶ 以更改烹調時間。例如：如果您將「Congee」（粥）的烹調時間設定為「1:30」，裝置就會用1.5小時煮粥。
- 按下「Start」（開始）按鈕開始烹調。

## 保溫/取消

- 在待機狀態下按「Warm / Cancel」（保溫/取消）鍵，「Warm / Cancel」（保溫/取消）的指示燈會亮起，螢幕會顯示「00:00」並開始計算保溫模式的持續時間（圖7）。
- 在功能設定或烹調狀態下按「Warm / Cancel」（保溫/取消）鍵，會取消設定。
- 建議：為保持食物美味可口，請將保溫時間控制在12小時以內。

## 記憶功能

- 為了使用戶操作更加方便，本產品特別配備了「記憶功能」。
- 針對控制面板左側的煮飯程式，本裝置可以自動記住您最近選擇的米飯類型和飯質。
- 例如，如果您上次選擇的是「珍珠米」和「軟身」飯質，則下一次煮飯時亦將預設為選擇「珍珠米」和「軟身」飯質。

烹調程式	烹調時間			預設		選取米飯 口感**	計時	保溫	記憶功能
	預設	範圍	步驟	範圍	步驟				
1 白米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	不適用
2 煲仔飯	自動	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	有	不適用
3 糙米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	有
4 珍珠米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	有
5 糯米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	有
6 印度香米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	有
7 多穀米	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	有	不適用	有	有
8 粥/湯	2小時	1.5-3 小時	10分 鐘	烹調時間-24小時	10分鐘	不適用	有	有	不適用
9 蒸煮	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	不適用	不適用	有	不適用
10 快速煮飯*	自動	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10分鐘	不適用	不適用	有	不適用
11 蛋糕	40分鐘	0.5-1 小時	1分鐘	不適用	不適用	不適用	有	有	不適用
12 慢煮	4小時	4-12 小時	10分鐘	烹調時間-24小時	10分鐘	不適用	有	有	不適用
13 翻熱	自動	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	有	不適用
14 保溫	自動	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	不適用	/	不適用

**注意：**

\*請勿使用「快速煮飯」功能來烹調糙米、多穀米或糯米。

\*\*不同米飯口感的烹調時間各有不同，但味道差異可能相距不大，尤其是多穀米和糙米的口感。

- 清潔及保養飯煲前，請確定電源已拔除，而且本裝置已徹底冷卻。
- 建議每次使用本裝置後都用海綿清潔。
- 配件（湯匙/飯勺/蒸籃/量杯）可以使用洗碗機清洗。內膽可以使用洗碗機清洗，但我們建議您使用肥皂水和軟海綿清潔，以延長部件壽命（部分洗碗機清潔劑腐蝕性較強，長期使用可能會導致內膽邊緣略微變形。這並不影響烹飪性能，但可能會有損外觀）。

**小心處置內膽**

請按照以下指示小心使用內膽：

- 為保養內膽的材質，建議避免在裏面切食物。
- 請使用附送的膠匙或木匙；避免使用金屬器具，以免損壞內膽表層。
- 為防止腐蝕，請勿將醋倒入內膽中。
- 不建議使用砂粉及研磨海綿。
- 如有食物黏在鍋底，可在清洗前先浸水一段時間。
- 小心擦乾內膽。

**清潔內蓋及蒸汽閥**

- 從頂蓋的上端向外推，取下內蓋（圖3a-3b）。
- 拉出蒸汽閥（圖8）。
- 請用海綿或濕布清潔它們
- 放回蒸汽閥。
- 然後將內蓋放回2個卡位的後面，然後將其推到頂部直到固定。

**其他裝置零件的清潔及保養**

- 用濕布擦拭飯煲外部、煲蓋內側及電源線，然後擦乾。切勿使用腐蝕性或具磨損性的清潔產品。
- 切勿用水清洗裝置內部，以免損壞熱力感應器。

## 注意：

- 煮食時請勿打開煲蓋，因為蒸氣溢出會影響烹調時間和米飯的味道。
- 當飯煮好，「Warm / Cancel」（保溫/取消）指示燈亮著時，攪拌米飯，然後讓米飯留在鍋中數分鐘，可令米飯粒粒分明。
- 開啟電源後，請勿觸摸本裝置的發熱元件。
- 小心擦拭內膽外面部分（特別是底部）。確定內膽底下或發熱元件上無任何殘餘食材或液體。
- 切勿在烹調期間將手放近蒸汽排放口，以免燙傷（圖9）。
- 只可使用隨裝置提供的內膽。
- 裝上內膽前，請勿將水或食材放進裝置內。
- 氣泵在運作過程中會產生很大的聲音，這屬於正常現象。

## 疑難排解

異常情況描述	原因	解決方案
有指示燈未亮而且不加熱。	裝置未插上電源。	裝置未插上電源。 檢查裝置電源線是否已插上底座插頭及電源。
有指示燈未亮而且不加熱。	電路板損壞或出現連接錯誤 E0/E1。	送交授權服務中心維修。
裝置運作期間有蒸汽洩漏。	煲蓋未正確關上。	打開並確保蓋子已關好。
	蒸汽閥位置錯誤或不完整。	停止烹調（拔除電源線）並檢查閥是否完整（兩部分互相緊鎖）和安放妥當。
	煲蓋或蒸汽出口閥墊片損壞。	送交授權服務中心維修。
溢出	電路板或感應器損壞	
E0	蓋上的感應器斷路或短路。	送交授權服務中心維修。
E1	底部的感應器斷路或短路。	

## คำอธิบาย

- |       |                      |                   |
|-------|----------------------|-------------------|
| 1     | ตะกร้าหนึ่ง          | (vii) นึ่ง/หุงต้ม |
| 2     | หม้อชั้นใน           | (viii) เคก        |
| 3     | ถ้วยตวง              | (ix) ดูน          |
| 4     | ฝาชั้นในแบบถอดออกได้ | (x) อนุอาหาร      |
| 5     | ตัวเครื่อง           | e ◀ ลด            |
| 6     | ปุ่มเปิดฝา           | f ▶ เพิ่ม         |
| 7     | ทัพพีตักข้าว         | g อนุ/ยกเล็ก      |
| 8     | ช้อนชุป              | h เริ่ม           |
| 9     | แผงควบคุมการทำงาน    | i ขาวขาว          |
| a     | ลักษณะข้าว           | j ขาวอบหม้อดิน    |
| b     | ตั้งเวลา/ปรับเวลา    | k แข็ง            |
| c     | หุงข้าว              | l นุ่ม            |
| (i)   | ข้าวกล้อง            | m ธรรมดา          |
| (ii)  | ข้าวญี่ปุ่น          | 10 ฝาปิด          |
| (iii) | ข้าวเหนียว           | 11 วาลวไอน้ำ      |
| (iv)  | ข้าวหมก              | 12 สายไฟ          |
| (v)   | ข้าวผสม              |                   |
| d     | ปรุงอาหาร            |                   |
| (vi)  | ชุป/จิ้ม             |                   |


## การป้องกันอันตรายที่สำคัญ คำแนะนำด้านความปลอดภัย

### โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน เก็บรักษาเครื่องใช้ให้ปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก.
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เด็กไม่ควรทำความสะอาด

และบำรุงรักษาเครื่องใช้ด้วยตัวเอง เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และมีผู้ใหญ่ควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี.

- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้.
- เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น.
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจ นำเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย.
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น.
- เครื่องใช้นี้สำหรับการใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในลักษณะต่อไปนี้ เพราะไม่อยู่ในการรับประกัน:
  - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
  - โรงงูนา
  - ผู้เช่าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยประเภทอื่นๆ

- สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- **หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟแบบติดกับเครื่อง:** หากสายแหล่งจ่ายไฟได้รับความเสียหาย จะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขายของผู้ผลิต หรือบุคคลผู้มีคุณสมบัติคล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นๆ.
- ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำยาทำความสะอาดเช็ดอุปกรณ์เสริม และชิ้นส่วนต่างๆ ที่สัมผัสกับอาหาร เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำ เช็ดให้แห้ง.
- หากมีสัญลักษณ์  บนเครื่อง หมายความว่า “ระวัง: พื้นผิวอาจร้อนขณะใช้งาน”.
- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการูใช้งาน.
- ระวัง: หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟที่ถอดได้ อย่าทำน้ำหกใส่ขั้วต่อ.
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทุกครั้ง:
  - ทันทีหลังการูใช้งาน
  - เมื่อเคลื่อนย้ายตัวเครื่อง
  - ก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาใดๆ
  - หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้อง
- อาจเกิดแผลไหม้หากสัมผัสพื้นผิวของเครื่องใช้ที่ร้อน รวมทั้งน้ำ ไขมัน หรืออาหารที่ร้อน
- ขณะทำอาหาร จะเกิดความร้อนและไอน้ำ อย่างนำไบนานาและมือเข้าใกล้.

- อย่ากีดขวางช่องระบายไอน้ำ.
- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัย โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา.
- เครื่องใช้นี้ควรวางในระดับความสูงไม่เกิน 2,000 ม.
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ ณ เวลาที่ผลิต (ข้อกำหนดด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร ได้อย่างปลอดภัย สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสัมพันธ์กับที่แสดงบนเครื่องใช้หรือไม่ (ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องจากความหลากหลายของมาตรฐานที่บังคับใช้ หากนำเครื่องไปใช้ในประเทศนอกจากประเทศที่ซื้อ ให้นำไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง.

#### การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เครื่อง ถ้า:
  - เครื่องใช้หรือสายไฟเสียหาย
  - เคยทำเครื่องตกหล่น หรือเห็นว่ามี ความเสียหาย หรือทำงานไม่เป็นปกติ.
  - ในกรณีดังกล่าว ต้องส่งเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง ห้ามแยกส่วนประกอบของเครื่องใช้ด้วยตนเอง.
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อยลงมา.
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าจ่ายไฟฟ้าที่ต่อสายดินเสมอ.
- ห้ามใช้ปลั๊กพวง หากคุณต้องการใช้ปลั๊กพวง คุณต้องใช้ปลั๊กพวงที่อยู่ในสภาพดี มีปลั๊กที่ต่อสายดิน และมีกำลังไฟฟ้าที่สอดคล้องกับเครื่องใช้.
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยการดึงที่สาย.



## การใช้งาน

- บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น.
- อย่าให้ฐานของเครื่องสัมผัสกับน้ำ.
- อย่าพยายามใช้เครื่องขณะไม่มีอาหารในหม้อ หรือขณะไม่มีหม้อ.
- ฟังก์ชันและปุ่มต่างๆ ต้องสามารถทำงานได้โดยอิสระ อย่าป้องกันหรือขัดขวางไม่ให้เครื่องเปลี่ยนเขาสู่ฟังก์ชันอื่นต่อเนื่อง.
- อย่านำหม้อออกขณะเครื่องกำลังทำงาน.
- อย่าวางเครื่องบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อน หรือเปลวไฟโดยตรง เพราะอาจทำงานผิดพลาดหรืออันตราย.
- ควรให้หม้อสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนโดยตรง อย่าให้มีเศษอาหารหรือน้ำตกไปอยู่ระหว่างหม้อและแผ่นทำความร้อน.
- อย่าวางเครื่องใกล้แหล่งความร้อน หรือในเตาอบ เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรง.
- อย่าใส่ น้ำหรืออาหารจนกว่าจะวางหม้อเข้าที่.
- เติมน้ำตามระดับที่ระบุในสูตรอาหาร.
- หากเกิดไฟไหม้ส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่อง อย่ายพยายามใช้น้ำดับ ให้ดับโดยใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำบิดพอหมาด.
- ควรซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองหรือได้รับอนุญาตด้วยอะไหล่แท้เท่านั้น.
- ถอดปลั๊กเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งที่ปล่อยเครื่องทิ้งไว้ รวมทั้งก่อนประกอบเครื่อง ก่อนถอดชิ้นส่วนเครื่อง หรือทำความสะอาด.

## ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะซื้อเครื่องใหม่ โปรดอย่าลืมนึกถึงวิธีที่คุณสามารถทำได้เพื่อช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม.
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้นี้ คุณควรถอดแบตเตอรี่ออกจากนาฬิกาจับเวลาและนำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น (ขึ้นอยู่กับรุ่น).

## การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



- ① เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุรีไซเคิลที่สามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้.
- ➔ นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

## ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- เปิดฝาด้วยการกดปุ่มเปิดบนตัวเครื่อง – รูปที่ 1.
- นำหม้อ – รูปที่ 2 และฝาชั้นใน – รูปที่ 3a-3b ออก
- ทำความสะอาดหม้อและฝาชั้นในด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน.
- เช็ดภายนอกเครื่องและฝาปิดด้วยผ้าหมาด.
- เช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง.
- ประกอบชิ้นส่วนทั้งหมดให้อยู่ในตำแหน่งเดิม ติดตั้งสายไฟที่ถอดออกได้เข้ากับเตารับบนฐานหม้อหุงข้าว.

## การใช้งานหม้อหุงข้าว

### การตรวจสอบผสม - ความจุสูงสุดของหม้อ

- ขีดบอกระดับน้ำด้านในหม้อมีหน่วยเป็นถ้วย ใช้วัดปริมาณน้ำในการหุงข้าวและธัญพืช.
- ไม่ควรใส่น้ำและข้าวรวมกันเกินขีดบอกระดับ 10 ถ้วย ในหม้อ – รูปที่ 4Z.
- ถ้วยพลาสติกที่แนบมากับเครื่องนั้นสำหรับตวงข้าวหรือธัญพืชอื่นๆ.

คู่มือการทำอาหาร - ตัวอย่างเช่น ข้าวขาว

ถ้วยตวง	ระดับน้ำในหม้อ (รวมข้าว)	ปริมาณตอน
2	2 ขีดบอกระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาว	3-4
4	4 ขีดบอกระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาว	5-6
6	6 ขีดบอกระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาว	8-10
8	8 ขีดบอกระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาว	11
10	10 ขีดบอกระดับน้ำสำหรับหุงข้าวขาว	13

หมายเหตุ: โปรดเติมน้ำตามขีดบอกระดับน้ำ โปรดใส่ข้าวก่อนเสมอ ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำมากเกินไป.

**ข้าวขาว**

กดปุ่ม “ข้าวขาว” แล้วกดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มหุง – รูปที่ 5  
หม้อหุงข้าวจะทำการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติหลังจากหุงเสร็จ

**ข้าวอบหม้อดิน**

- เติมน้ำและน้ำลงไปเป็นลำดับแรก กด “ข้าวอบหม้อดิน” จากนั้นกดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มหุง.
- เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงเตือน ให้เติมส่วนผสมอื่นๆ ลงในหม้อ เช่น ปลาและไส้กรอก.
- หม้อหุงข้าวจะส่งเสียงเตือนเป็นเวลา 30 วินาที และคุณสามารถกดปุ่ม “ข้าวอบหม้อดิน” เพื่อยกเลิกเสียงเตือนได้หากเสียงดังกล่าวยาวเกิน.
- กดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อทำการหุงต่อ หากคุณไม่กดปุ่ม “เริ่ม” หม้อหุงข้าวจะทำการหุงต่อโดยอัตโนมัติภายใน 3 นาที.

เคล็ดลับ: คุณอาจเติมน้ำมันในขั้นตอนแรกเพื่อเพิ่มความกรอบ.

**ข้าวกล้อง ข้าวญี่ปุ่น ข้าวเหนียว ข้าวหมก ข้าวผสม**

- โปรแกรมทางด้านซ้ายของแผงควบคุมเป็นโปรแกรมการหุงข้าว 5 ประเภทที่แตกต่างกัน.
- กดปุ่ม “หุงข้าว” เพื่อเลือกประเภทของข้าว เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว ไฟของโปรแกรมก็จะติด.
- ค่าเริ่มต้นของลักษณะข้าวคือ “ธรรมดา” ให้กดปุ่ม “ลักษณะข้าว” เพื่อเปลี่ยนเป็น “นุ่ม” หรือ “แข็ง” ตามความต้องการของคุณ.
- จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อเริ่มโปรแกรมหุง.
- เมื่อหุงเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียงเตือนห้าครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยที่สัญญาณไฟ “อุ่น / ยกเลิก” จะสว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มแสดงระยะเวลาของโหมดอุ่นต่อเนื่อง.

เคล็ดลับ: ในการหุงข้าวผสม แนะนำให้แช่ข้าวในน้ำก่อนหุง (ข้าวบางชนิดจะมีรสชาติดีกว่าเมื่อแช่น้ำก่อนหุง).

**ซบ/โจ๊ก, นึ่ง/หุงด่วน, เค้ก, ตุ่น, อุ่นอาหาร**

- โปรแกรมทางด้านขวาของแผงควบคุมเป็นโปรแกรมสำหรับการปรุงอาหาร หลากหลายเมนู.

- กดปุ่ม “ปรุงอาหาร” เพื่อเลือกโปรแกรมที่ต้องการปรุง เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว ไฟของโปรแกรมจะติดขึ้น แล้วจากนั้นให้กดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อเริ่มโปรแกรม.
- เมื่อปรุงอาหารเสร็จ สัญญาณเตือนจะส่งเสียงเตือนห้าครั้ง หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะอุ่นต่อเนื่อง โดยที่สัญญาณไฟ “อุ่นต่อเนื่อง” จะสว่างขึ้น และหน้าจอจะเริ่มแสดงระยะเวลาของโหมดอุ่นต่อเนื่อง.

**หมายเหตุ:** เมื่อใช้ฟังก์ชัน “นึ่ง” โปรดเติมน้ำให้สูงกว่าขีดแสดงระดับน้ำต่ำสุดภายในหม้อ เพื่อไม่ให้ไหม้แห้ง – รูปที่ 6

**เค้ก**

คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “เค้ก” เพื่อทำเค้กแบบโฮมเมดได้ด้วยหม้อหุงข้าวของเรา!



นี่คือตัวอย่างวิธีทำสปันจ์เค้ก

ส่วนผสม / ปริมาณ	ไข่ (ฟอง)	น้ำตาล (กรัม)	นม (กรัม)	เนย (กรัม)	แป้งสาลี (กรัม)	เวลาอบที่แนะนำ (นาที)
ปริมาณน้อย	6	80	100	20	100	45
ปริมาณปานกลาง	9	120	150	30	150	55
ปริมาณมาก	12	160	200	40	200	60

**ขั้นตอน:**



1. แยกไข่แดงและไข่ขาว.
2. ตีไข่ขาวและเติมน้ำตาล 3 ครั้ง ตีจนขึ้นฟองและฟู.
3. ผสมไข่แดง นม เนยละลาย และแป้งสาลีให้เข้ากัน.
4. เติมน้ำมันผสมจากขั้นตอนที่ 2 ลงในขั้นตอนที่ 3 โปรดอย่าคนแรงเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมที่ตีจนขึ้นฟองแล้วเสียหาย.
5. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหุงข้าว.
6. เลือกฟังก์ชัน “เค้ก” ตั้งเวลาปรุงอาหารตามปริมาณ.
7. กด “เริ่ม” เพื่อเริ่มอบ.
8. เมื่อเวลาครบกำหนด สถานะจะเปลี่ยนเป็นอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ.
9. เพลิดเพลินกับสปันจ์เค้กนุ่มฟูของคุณได้เลย  
คุณสามารถเพิ่มถั่ว วานิลลา เบอร์รี่ หรือส่วนผสมอื่นๆ เพื่อเพิ่มรสชาติได้

## การตั้งเวลาล่วงหน้า – ตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้า

- คุณสามารถตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ด้วยฟังก์ชัน “ตั้งเวลา”.
- เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร โปรดทราบว่าบางโปรแกรมไม่มีฟังก์ชัน “ตั้งเวลา” (ดูตารางด้านล่าง)
  - กดปุ่ม “ตั้งเวลา/ปรับเวลา” แล้วไฟตรงคำว่า “ตั้งเวลา” จะติด.
  - กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น หากคุณตั้งเวลาที่ “8:00” นั้นหมายความว่าข้าว/การปรุงอาหารจะพร้อมเสิร์ฟในอีก 8 ชั่วโมง.
  - กดปุ่มเริ่มเพื่อยืนยันและสิ้นสุดการตั้งค่า.
  - คุณจะไต่เพิลดเพลินกับอาหารของคุณเมื่อถึงเวลาที่คุณกำหนด!

**หมายเหตุ:** เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าขั้นต่ำควรมากกว่าเวลาปรุงอาหาร

## การปรับเวลา – เลือกปรับเวลาปรุงอาหารตามต้องการ

- คุณสามารถปรับเวลาปรุงอาหารด้วยฟังก์ชัน “ปรับเวลา”.
- เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร โปรดทราบว่าบางโปรแกรมไม่มีฟังก์ชัน “ปรับเวลา” (ดูตารางด้านล่าง)
  - กดปุ่ม “ตั้งเวลา/ปรับเวลา” สองครั้ง แล้วไฟตรงคำว่า “ปรับเวลา” จะติด หมายความว่าจอจะแสดงระยะเวลาปรุงอาหารที่เริ่มต้น.
  - กด  หรือ  เพื่อปรับเวลาในการปรุงอาหารตามต้องการ ตัวอย่างเช่น หากคุณปรับเวลาที่ “1:30” สำหรับ “โจ๊ก” นั้นหมายความว่าเวลาในการปรุงโจ๊ก 1.5 ชั่วโมง.
  - กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มปรุงอาหาร.

## อุ่นต่อเนื้อ/ ยกเลิก

- กดปุ่ม “อุ่นต่อเนื้อ / ยกเลิก” เมื่อเครื่องอยู่ในสถานะสแตนด์บาย ไฟของปุ่ม “อุ่นต่อเนื้อ / ยกเลิก” จะติดขึ้น หมายความว่าจอจะแสดงเวลา “00:00” และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาที่ไขว้ไปในโหมดอุ่นต่อเนื้อ – รูปที่ 7.
- กดปุ่ม “อุ่นต่อเนื้อ / ยกเลิก” เมื่ออยู่ในสถานะการตั้งค่าฟังก์ชันหรือการหุงอาหารเพื่อยกเลิกการตั้งค่า.
- ข้อแนะนำ: เพื่อให้อาหารมีรสชาติที่ดี โปรดอย่าปล่อยอาหารทิ้งไว้นานกว่า 12 ชั่วโมง.

## ฟังก์ชันหน่วยความจำ

- ผลิตภัณฑ์นี้มี “ฟังก์ชันหน่วยความจำ”
- สำหรับโปรแกรมชาวดานชายของแผงควบคุม เครื่องจะจดจำประเภทของข้าวและลักษณะข้าวที่คุณเลือกไว้ล่าสุดโดยอัตโนมัติ.
- ตัวอย่างเช่น หากสิ่งที่คุณเลือกล่าสุดคือ “ข้าวญี่ปุ่น” เนื้อ “นุ่ม” ในครั้งถัดไป ค่าเริ่มต้นจะเป็น “ข้าวญี่ปุ่น” และเนื้อ “นุ่ม”

## ตารางแสดงโปรแกรมการทำอาหาร

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาทำอาหาร			ตั้งเวลาล่วงหน้า		เลือกลักษณะข้าว**	ปรับเวลาทำอาหาร	อุ่นต่อเนื้อ	ฟังก์ชันหน่วยความจำ
	ค่าเริ่มต้น	ระยะเวลา	ขั้นต่ำ	ระยะเวลา	ขั้นต่ำ				
1 ข้าวขาว	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	NA
2 ข้าวหอมห่อดิน	อัตโนมัติ	NA	NA	NA	NA	NA	NA	ใช่	NA
3 ข้าวกล้อง	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	ใช่
4 ข้าวญี่ปุ่น	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	ใช่
5 ข้าวเหนียว	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	ใช่
6 ข้าวหมก	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	ใช่
7 ข้าวผสม	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	ใช่	NA	ใช่	ใช่
8 โจ๊ก/ซุป	2 ชั่วโมง	1.5-3 ชั่วโมง	10 นาที	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	NA	ใช่	ใช่	NA
9 ึ่ง	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	NA	NA	ใช่	NA
10 หุงคั่ว*	อัตโนมัติ	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	NA	NA	ใช่	NA
11 เค้ก	40 นาที	0.5-1 ชั่วโมง	1 นาที	NA	NA	NA	ใช่	ใช่	NA
12 ตุ่น	4 นาที	4-12 ชั่วโมง	10 นาที	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	NA	ใช่	ใช่	NA
13 อุ่นอาหาร	อัตโนมัติ	NA	NA	NA	NA	NA	NA	ใช่	NA
14 อุ่นต่อเนื้อ	Auto	NA	NA	NA	NA	NA	NA	/	NA

**หมายเหตุ:**

\* โปรดอย่าใช้ฟังก์ชัน “หุงคั่ว” เพื่อหุงข้าวกล้อง ข้าวผสม หรือข้าวเหนียว.

\*\*ระยะเวลาหุงข้าวจะแตกต่างกันออกไปตามลักษณะข้าวที่เลือก อย่างไรก็ตาม รสชาติอาจแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับข้าวผสมและข้าวกล้อง.

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกและหายร้อนแล้วก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา.
- ขอแนะนำให้ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้งด้วยฟองน้ำ.
- สามารถใช้อุปกรณ์เสริม (ซอน / ทัพพี / ตะกรานึ่ง / ถ้วยตวง) กับเครื่องล้างจานได้ สามารถล้างหม้อขึ้นในกับเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม เพื่ออายุการใช้งานที่ยาวนาน เราขอแนะนำให้คนล้างด้วยมือโดยใช้น้ำสบู่น้ำเย็น และฟองน้ำนุ่ม (น้ำยาล้างจานของเครื่องล้างจานบางชนิดมีฤทธิ์กัดกร่อนสูง และชอบหม้ออาจเปลี่ยนรูปทรงได้เมื่อใช้งานในระยะยาว ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการปรุงอาหาร แต่อาจทำให้ความสวยงามลดลง)

### การดูแลหม้อ

สำหรับหม้อ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างอย่างระมัดระวัง::

- เพื่อรักษาคุณภาพของหม้อ ไม่แนะนำให้ทานอาหารในหม้อ.
- ใช้ซอนพลาสติกที่นิ่มหรือซอนไม้ (หลีกเลี่ยงซอนโลหะ) เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวของหม้อเสียหาย.
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากการกัดกร่อน ห้าม.
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากการกัดกร่อน ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในหม้อ.
- หากอาหารติดก้นหม้อ ให้ใส่น้ำลงในหม้อเพื่อแช่ทิ้งไว้สักครู่ก่อนที่จะล้างออก.
- เช็ดหม้อให้แห้งอย่างระมัดระวัง.

### การทำความสะอาดฝาชั้นในและวาล์วไอน้ำ

- ถอดฝาชั้นในออกด้วยการยกปุ่มสีแดงที่ส่วนบนของฝาปิด – รูปที่ 3a-3b.
- ดึงวาล์วไอน้ำออก - รูปที่ 8
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหรือผ้าเปียก.
- ใส่วาล์วไอน้ำกลับเข้าไป.
- ใส่วาล์วชั้นในกลับเข้าไปด้านหลังตัวล็อค 2 ซี่ แล้วดันชั้นด้านบนจนกระทั่งเข้าที่.

### การทำความสะอาดและดูแลส่วนอื่นๆ ของเครื่องใช้





- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ด้านในของฝาปิด และสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน.
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดตัวเครื่อง เนื่องจากอาจทำให้เซ็นเซอร์ความร้อนเสียหายได้.

## หมายเหตุ

- อย่าเปิดฝาระหว่างการหุงเพราะจะทำให้ไอน้ำรั่วออกมา ซึ่งจะส่งผลต่อเวลาในการหุงและรสชาติ.
- เมื่อหุงเสร็จแล้ว และไฟ “อุ่นต่อเนื่อง / ยกเลิก” สว่างขึ้น ให้คนข้าวแล้วปล่อยให้ทิ้งไว้อีก 2-3 นาที เพื่อให้ไอน้ำที่สมบูรณ์แบบ เรียงเม็ดอย่างสวยงาม.
- อย่าสัมผัสส่วนทำความสะอาดขณะที่เครื่องยังเปิดอยู่.
- เช็ดด้านนอกของหม้ออย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะก้นหม้อ) ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งตกค้างแปลกปลอมหรือน้ำยาดินหม้อและบนส่วนทำความสะอาด.
- ห้ามเอามือไปอังที่ช่องระบายไอน้ำระหว่างที่หุง เพราะอาจเกิดแผลไหม้ – รูปที่ 9.
- ใช้หม้อชั้นในที่มาพร้อมกับตัวเครื่องเท่านั้น.
- อย่าเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่อง โดยไม่มีหม้ออยู่ข้างใน.
- บับระบายอากาศจะมีเสียงดังในระหว่างที่ทำงาน ถือว่าเป็นเรื่องปกติ.

## การแก้ปัญหา

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก ตรวจสอบว่าเสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับและปลั๊กไฟหรือไม่
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	แผงวงจรเสียหายหรือมีข้อผิดพลาดในการเชื่อมต่อ E0/E1	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีไอน้ำรั่วขณะใช้งาน	ปิดฝาไม่สนิท	ให้ทดลองเปิดและตรวจสอบว่าปิดฝาสนิทแล้ว
	วาล์วไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดการปรุงอาหาร (ถอดปลั๊กผลิตภัณฑ์) และตรวจสอบวาล์วว่าสมบูรณ์ดี (ทั้ง 2 ส่วนล็อคเขาด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ฝาปิดหรือปะเก็นวาล์วไอน้ำเสียหาย	
การลั่น	แผงวงจรหรือเซนเซอร์เสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E0	เซนเซอร์ฝาปิดถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	
E1	เซนเซอร์ไต้ป้ถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	

			
<b>EESTI ESTONIA</b>	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>SUOMI FINLAND</b>	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
<b>FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin</b>	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
<b>ELLADA GREECE</b>	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
<b>香港 HONG KONG</b>	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
<b>INDIA</b>	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
<b>INDONESIA</b>	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
<b>ITALIA ITALY</b>	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
<b>日本 JAPAN</b>	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館 4階
<b>الأردن JORDAN</b>	5665505	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
<b>한국 KOREA</b>	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이아트타워 B동 14층 03142
<b>الكويت KUWAIT</b>	1807777 Ext :2104	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LATVIJA LATVIA</b>	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
<b>لبنان LEBANON</b>	4414727	1 year	<a href="http://www.tefal-me.com">www.tefal-me.com</a>
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw







**EN** p. 5 – 18

**VI** p. 19 – 31

**MS** p. 32 – 45

**ZH** p. 46 – 57

**TH** p. 58 – 70