

Tefal®

EN

VI

MS

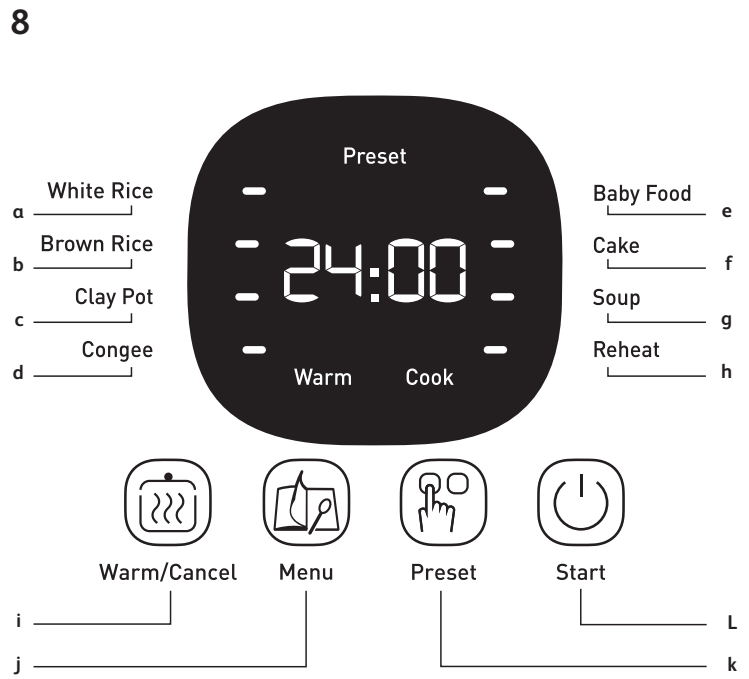
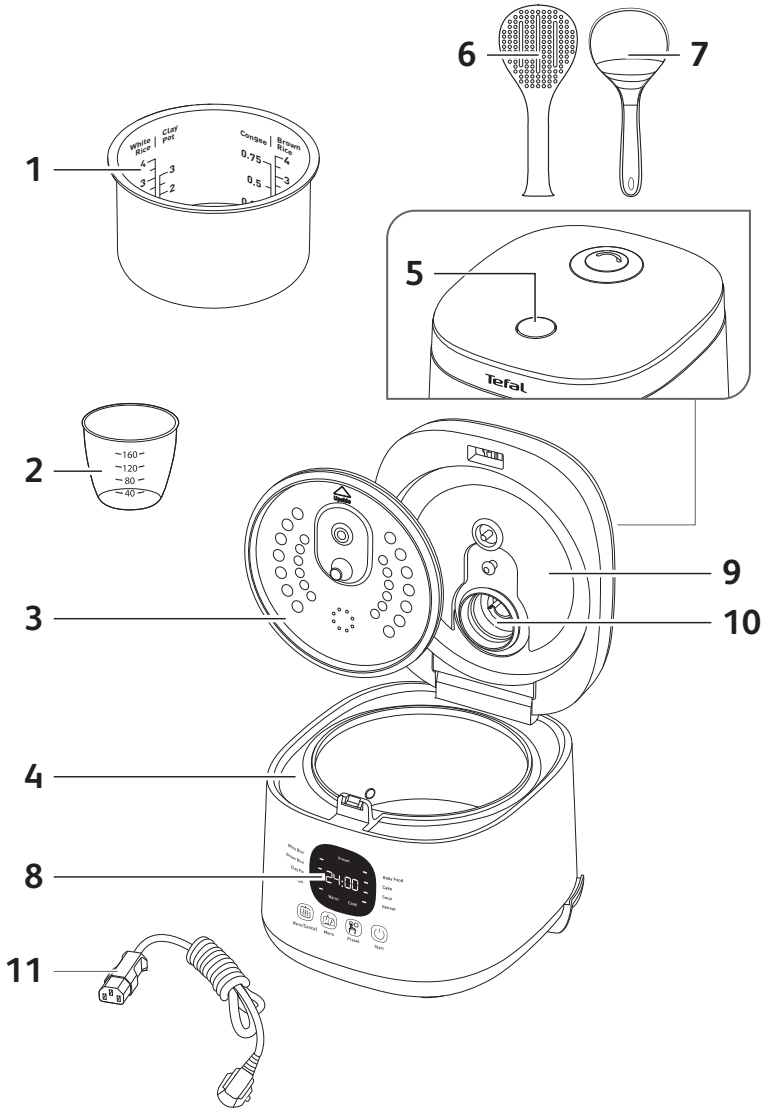
ZH

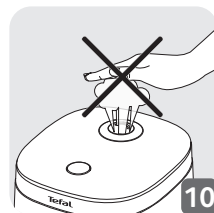
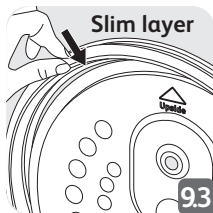
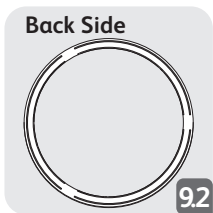
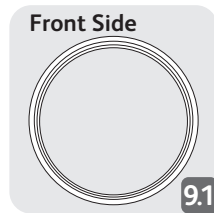
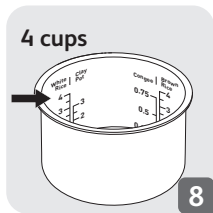
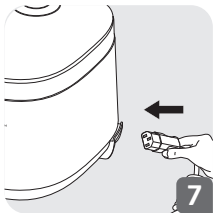
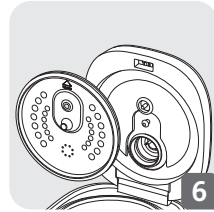
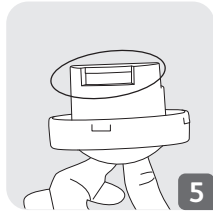
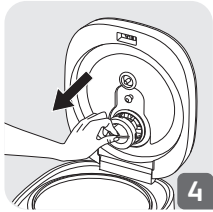
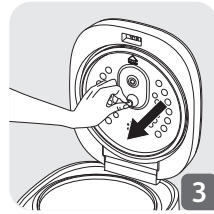
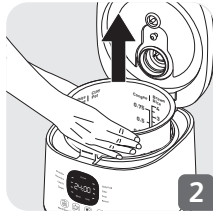
TH



Mini Rice Cooker Rice Mate

www.tefal.com





DESCRIPTION

- | | | | | |
|---|---------------------|------------|---------------|-------------|
| 1 | Cooking Pot | e. | Baby Food | |
| 2 | Measuring cup | f. | Cake | |
| 3 | Removable inner lid | g. | Soup | |
| 4 | Housing | h. | Reheat | |
| 5 | Lid opening button | i. | Warm / Cancel | |
| 6 | Rice spatula | j. | Menu | |
| 7 | Soup spoon | k. | Preset | |
| 8 | Control panel | l. | Start | |
| | a. | White Rice | 9 | Lid |
| | b. | Brown Rice | 10 | Steam valve |
| | c. | Clay Pot | 11 | Power cord |
| | d. | Congee | | |


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 damaged, it

must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with washing up liquid to clean the accessories and parts in contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry carefully.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.

- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our 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 lid – Fig. 1.
- Remove the pot – Fig. 2.
- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. 5) until it is well installed.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Install the detachable cord into the socket on the cooker base Fig. 7.

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 4 cups mark inside the bowl – Fig. 8.
- 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 person
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

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

To cook 0.5cup of white rice, you may add 125ml of water depending on your preference.

COOKING PROGRAMS

EN

All the programs

- Press “ Menu” to choose the programs. The light of the chosen program will be on.
- The digital screen will show the countdown of estimated cooking duration which is based on 2 cups of rice. The actual cooking time will be adjusted automatically according to different amount of rice and environment.
- Press “Start” to start cooking, and the “Cook” indicator will be on.
- After cooking, it will enter keep warm automatically with “Warm” indicator on.

Clay Pot

- Add rice and water firstly, select “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 the “ Cook” indicator flashes.
- 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 to get a more crispy result.

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	Egg (pcs)	Sugar (g)	Milk (g)	Corn Oil (g)	Wheat Powder (g)	Default Baking Time (Min.)
Quantity	4	40	40	40	80	90

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. (You may add several drops of pure lemon juice or white vinegar to have a better foamy effect.)

3. Mix egg yolks, milk, corn oil 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” button, and the light of “Preset” will be on.
- Press to “Preset” button 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, otherwise the product will start cooking immediately.

Keep Warm/ Cancel

- Press “Warm / Cancel” key under standby status, the light of “Warm” key lights up, the screen shows “00:00” and the screen will start to count the duration time of the keeping warm mode.
- 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.

PROGRAMS

Cooking Programs		Cooking time			Preset		Keep Warm
		Default	Range	Step	Range	Step	
1	White Rice	35~50min	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES
2	Brown Rice	65~80min	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES
3	Clay Pot	60~70min	NA	NA	NA	NA	YES
4	Congee	1h 30m	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES
5	Baby Food	1h 30m	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES
6	Cake	60min	NA	NA	NA	NA	YES
7	Soup	1h 30m	NA	NA	Cooking time-24h	10min	YES
8	Reheat	20~25min	NA	NA	NA	NA	YES

CLEANING AND MAINTENANCE

- 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 / 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 valve

- Remove the inner lid by pushing outwards with the knob – Fig. 3. You may also remove the silicon ring of the inner lid for cleaning.
- Remove the steam valve by pushing outwards – Fig. 4.
- Clean them with a sponge and washing up liquid.
- Put the valve back with the steam outlet up (Fig. – 5) until it is well installed.
- Put the silicon ring back: insert the lid with Upside mark in the front to the slim layer(the back layer) of the silicon ring. Make sure the front side facing outside. – Fig 9.1-9.3.
- Put the inner lid back to position with Upside mark in the front. – Fig. 6.

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. 10.**
- **Only use the inner pot provided with the appliance.**
- **Do not pour water or put ingredients in the appliance without the pot inside.**

TROUBLESHOOTING

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
	Silicon ring is not properly installed.	Refer to IFU to install silicon ring correctly.
	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.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : 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

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) 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.

MÔ TẢ

- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------|
| 1 | Nồi cơm | e. | Thức ăn em bé |
| 2 | Cốc đồng | f. | Bánh ngọt |
| 3 | Nắp trong có thể tháo ra | g. | Canh/ Súp |
| 4 | Vỏ | h. | Hâm nóng |
| 5 | Nút mở nắp | i. | Giữ ấm/Hủ |
| 6 | Vá múc cơm | j. | Thực đơn |
| 7 | Thìa súp | k. | Hẹn giờ |
| 8 | Bảng điều khiển | l. | Bắt đầu |
| | a. Gạo trắng | 9 | Nắp |
| | b. Gạo lứt | 10 | Van thoát hơi |
| | c. Cơm niêu | 11 | Dây nguồn |
| | d. Cháo | | |


**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 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 nhân sự có năng lực tương tự thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm.

- Không được nhúng thiết bị này vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào.
- Sử dụng một tấm vải hoặc miếng xấp 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 bọt xấp 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 thiết bị 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 Tử, 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 (dòng 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 đế của thiết bị tiếp xúc với nước.
- Không bao giờ được vận hành thiết bị khi nổi 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.
- Nổi và tấm gia nhiệt phải tiếp xúc trực tiếp. Đảm bảo rằng không có thức ăn hoặc chất lỏng bị dính vào giữa nổi và mâm nhiệt.
- Không được đặt thiết bị gần 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 hướng dẫn trong công thức.
- 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 hẹn giờ và tiêu hủy 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 nắp – Hình 1.
- Lấy nổi ra – Hình 2.
- Tháo nắp trong bằng cách cầm núm rồi đẩy ra ngoài – Hình 3.
- Tháo van thoát hơi bằng cách đẩy ra ngoài – Hình 4.
- Vệ sinh van thoát hơi bằng một miếng bọt xốp và nước rửa chén.
- Lắp lại van trong khi giữ lỗ thoát hơi nước hướng lên (Hình 5) cho đến khi van vào đúng vị trí.
- Đặt nắp bên trong trở lại vị trí với dấu Upside (lộn ngược) ở phía trước. – Hình 6.
- Lau bên ngoài thiết bị và nắp bằng một tấm vải ẩm.
- Lau khô cẩn thận.
- Cắm dây tháo rời vào ổ cắm trên đế nổi Hình 7.

SỬ DỤNG NỒI CƠM CỦA BẠN

Đong gạo - 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 4 cốc bên trong nồi - Hình 8.
- Cốc nhựa đi kèm với thiết bị là để đong gạo và các loại ngũ cốc khác.

HƯỚNG DẪN NẤU - Ví dụ: Gạo trắng

Cốc đong gạo trắng	Mức nước trong nồi (+ gạo)	Số lượng khẩu phần ăn
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

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

Để nấu 0,5 cốc gạo trắng, bạn có thể thêm 125 ml nước tùy theo sở thích.

CHƯƠNG TRÌNH NẤU

Tất cả các chương trình

- Nhấn nút “Thực đơn” để chọn chương trình. Đèn của chương trình được chọn sẽ bật sáng.
- Màn hình điện tử sẽ hiển thị thời gian nấu ước tính đếm ngược dựa trên 2 cốc gạo. Thời gian nấu thực tế sẽ được điều chỉnh tự động theo lượng gạo và môi trường
- Nhấn nút “Bắt đầu” để bắt đầu nấu, khi đó đèn báo “Cook” sẽ bật sáng
- Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm và đèn báo “Warm” sẽ bật sáng.

Cơm niêu

- Đầu tiên, thêm gạo và nước, chọn chương trình “Cơm niêu” và nhấn “Bắt đầu” để nấu.
- Khi nồi cơm điện phát ra tiếng bíp, hãy thêm các nguyên liệu khác vào nồi, chẳng hạn như cá và xúc xích.
- Nồi cơm sẽ phát ra tiếng bíp trong 30 giây và đồng thời chỉ báo “Nấu” nhấp nháy.
- 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 ăn để cơm giòn hơn.

Bánh ngọt

Bạn có thể sử dụng chức năng “Bánh ngọt” có sẵn của nồi cơm điện. Sau đây là ví dụ một cách làm bánh bông lan đơn giản.

Nguyên liệu	Trứng (quả)	Đường (g)	Sữa (g)	dầu ngô (g)	Bột mì (g)	Thời gian nướng mặc định (phút)
Số lượng	4	40	40	40	80	90

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 hỗn hợp nổi bọt và bông lên. (Bạn có thể thêm vài giọt nước cốt chanh hoặc giấm trắng để hỗn hợp bông xốp hơn.)
3. Trộn lòng đỏ trứng, sữa, dầu ngô và bột mì cho đến khi sánh mịn.

- Thêm hỗn hợp từ bước 2 vào bước 3. Chú ý không khuấy mạnh để có thể giữ lại bột.
 - Đổ hỗn hợp vào nồi nấu cơm điện
 - Chọn chức năng “Bánh ngọt”. Đặt thời gian nướng theo lượng bánh.
 - Nhấn “Bắt đầu” để nướng.
 - Khi hết thời gian, nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.
 - Cuối cùng là thưởng thức bánh bông lan mềm xốp ~
- Bạn có thể thêm các loại hạt, vani, dầu hoặc các thành phần khác để hương vị phong phú hơn.

Hẹn giờ – Đặt trước thời gian kết thúc nấu

Bạn có thể đặt trước thời gian kết thúc nấu với 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 “Hẹn giờ” và đèn “Hẹn giờ” sẽ sáng.
- Nhấn nút “Hẹn giờ” 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 hẹn giờ nấu tối thiểu phải lâu hơn thời gian nấu, nếu không nồi sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.

Giữ ấm/Hủy

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

CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình nấu		Thời gian nấu			Hẹn giờ		Giữ ấm
		Mặc định	Khoảng Giới hạn	Bước	Khoảng Giới hạn	Bước	
1	Gạo trắng	35~50 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu 24 giờ	10 phút	CÓ
2	Gạo lứt	65~80 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu-24h	10 phút	CÓ
3	Cơm niêu	60~70 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ
4	Cháo	1 giờ 30 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu-24h	10 phút	CÓ
5	Thức ăn em bé	1 giờ 30 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu-24h	10 phút	CÓ
6	Làm bánh	60 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ
7	Canh/ Súp	1 giờ 30 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	Thời gian nấu-24h	10 phút	CÓ
8	Hâm nóng	20~25 phút	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	KHÔNG CÓ	CÓ

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- 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/ 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 cất 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 nồi bị ăn mòn, không đổ giấm vào nồi.

- Không nên dùng bột tẩy và miếng bụi nhùi ráp.
- Nếu thức ăn bám vào đáy, bạn có thể cho nước vào nổi để ngâm một lúc trước khi rửa.
- Lau khô nổi cẩn thận.

Vệ sinh nắp trong và van

- Tháo nắp trong bằng cách cầm núm rồi đẩy ra ngoài – Hình 3. Bạn cũng có thể tháo vòng đệm silicon của nắp trong để vệ sinh.
- Tháo van thoát hơi bằng cách đẩy ra ngoài – Hình 4.
- Vệ sinh van thoát hơi bằng một miếng bọt xốp và nước rửa chén.
- Lắp lại van trong khi giữ lỗ thoát hơi nước hướng lên (Hình 5) cho đến khi van vào vị trí.
- Lắp lại vòng đệm silicon: Lắp nắp trong khi dấu Upside (lộn ngược) ở phía trước lớp mỏng (lớp sau) của vòng đệm silicon. Đảm bảo mặt trước hướng ra ngoài. – Hình 9.1 - 9.3.
- Đặt nắp trong trở lại vị trí với dấu Upside (lộn ngược) ở phía trước. – Hình 6.

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

- Vệ sinh bên ngoài nổi 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.

LƯU Ý

- 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 xới cơm lên, sau đó để trong nổi thêm vài phút để cơm tươi ngon.
- **Không được chạm vào bộ phận gia nhiệt khi sản phẩm được cắm điện.**
- **Cẩn thận lau bên ngoài nổi (nhất là đáy). Đảm bảo rằng không có cặn hoặc chất lỏng bên dưới nổi 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 10.**
- **Chỉ sử dụng nổi trong được bán kèm thiết bị.**
- **Không được rót nước hoặc bỏ các thành phần nấu ăn vào thiết bị mà không có nổi bên trong.**

XỬ LÝ SỰ CỐ

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 bảo trì ủy quyền để sửa chữa.
Rò rỉ hơi nước trong quá trình sử dụng.	Nắp không được đặt đúng cách.	Mở để đảm bảo nắp đã được đặt đúng cách.
	Van thoát hơi không đúng vị trí hoặc không hoàn chỉnh	Dùng nẩu (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
	Vòng đệm silicon không được lắp đúng cách.	Tham khảo IFU để lắp vòng đệm silicon đúng cách
	Nắp hoặc vòng đệm van thoát hơi bị hỏng.	Gửi đến trung tâm bảo trì ủy quyền để sửa chữa.
Trần	Bảng mạch hoặc cảm biến bị hỏng	
E0	Cảm biến trên nắp hở hoặc bị đoàn mạch.	
E1	Cảm biến dưới đáy hở hoặc bị đoàn mạch.	

KETERANGAN

- | | |
|------------------------------------|--------------------|
| 1 Periuik | d. Bubur |
| 2 Cawan penyukat | e. Makanan Bayi |
| 3 Penutup dalaman boleh
tanggai | f. Kek |
| 4 Tapak | g. Sup |
| 5 Butang pembuka penutup | h. Panaskan Semula |
| 6 Senduk nasi | i. Panas / Batal |
| 7 Sudu sup | j. Menu |
| 8 Panel kawalan | k. Praset |
| a. Nasi Putih | l. Mula |
| b. Beras Perang | 9 Penutup |
| c. Claypot | 10 Injap stim |
| | 11 Kabel kuasa |


PERLINDUNGAN PENTING ARAHAN KESELAMATAN

Baca dan ikut arahan penggunaan. Simpan dengan selamat.

- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan 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 berkelayakan untuk mengelakkan bahaya.

- Perkakas tidak boleh direndam di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Gunakan kain lembap atau span dengan cecair membasuh untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain yang lembap atau span. Keringkan dengan teliti.
- 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 perkakas:**
 - sejurus 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.

MS

PENGUNAAN

- Gunakan permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada sebarang percikan air.
- Jangan biarkan tapak perkakas bersentuhan dengan air.
- Jangan cuba mengendalikannya 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 merosakan perkakas 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 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 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, sentiasa ingat cara 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 penutup – Raj. 1.
- Keluarkan periuk – Raj. 2.
- Keluarkan penutup dalam dengan menolak ke luar menggunakan tombol – Raj. 3.
- Keluarkan injap stim dengan menolak ke luar – Raj. 4.
- Bersihkan perkakas dengan span dan cecair pencuci.
- Letakkan semula injap dengan salur stim menghala ke atas (Raj. 5) sehingga injap terpasang dengan betul.
- Letakkan semula penutup dengan tanda Terbalik di bahagian hadapan. – Raj. 6.
- Lap bahagian luar perkakas dan penutup dengan kain lembap.
- Keringkan dengan teliti.
- Pasang kabel boleh tanggal ke dalam soket pada tapak pemasa Raj. 7.

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 4 cawan di dalam periuk – Rajah 8.
- Cawan plastik yang disediakan dengan perkakas anda adalah untuk menyukat beras dan bijirin lain.

PANDUAN MEMASAK - Contohnya Beras Putih

Cawan penyukat beras putih	Paras air di dalam mangkuk (+ beras)	Kuantiti hidangan
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

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

Untuk memasak 0.5 cawan beras putih, anda boleh menambah 125ml air mengikut kesesuaian anda.

PROGRAM MEMASAK

Semua program

- Tekan “Menu” (Menu) untuk memilih program. Lampu program yang dipilih akan dihidupkan.
- Skrin digital akan menunjukkan pengiraan detik anggaran tempoh memasak untuk 2 cawan beras. Masa memasak sebenar akan dilaraskan secara automatik mengikut jumlah beras dan persekitaran yang berbeza
- Tekan “Start” (Mula) untuk mula memasak dan penunjuk “Cook” (Masak) akan dihidupkan
- Selepas memasak, perkakas akan beralih kepada mod kekal panas secara automatik dan penunjuk “Warm” (Panas) dihidupkan.

Claypot

- Tambahkan beras dan air dahulu, pilih “Clay Pot” (Claypot) dan tekan butang “Start” (Mula) untuk mula memasak.
- Apabila periuk nasi berbunyi bip, tambahkan bahan-bahan lain ke dalam periuk, seperti ikan dan sosej.
- Perkakas akan berbunyi bip selama 30 saat dan penunjuk “Cook” (Masak) akan berkelip.
- 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 untuk mendapatkan hasil yang lebih rangup.

Kek

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

Berikut ialah contoh cara membuat kek span biasa.

Bahan-bahan	Telur (biji)	Gula (g)	Susu (g)	minyak jagung (g)	Serbuk Gandum (g)	Masa Membakar Lalai (Min.)
Kuantiti	4	40	40	40	80	90

Langkah:

1. Pisahkan kuning telur dan putih telur.
2. Pukul putih telur dan tambahkan gula dalam 3 kali. Pukul sehingga berbuih dan gebu. (Anda boleh menambahkan beberapa titik jus lemon tulen atau cuka putih untuk mendapatkan kesan berbuih yang lebih baik.)
3. Gaulkan kuning telur, susu, minyak jagung dan serbuk gandum sehingga bergabung.
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 pot periuk 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 tidak mempunyai fungsi “Praset” (Praset) (lihat carta di bawah)
- Tekan butang “Praset” (Praset) dan lampu “Praset” (Praset) akan dihidupkan.
- Tekan butang “Praset” (Praset) untuk menetapkan masa tamat. Contohnya, jika anda menetapkan “8:00”, ini bermakna nasi/masakan akan siap dalam masa 8 jam.
- Tekan butang “Start” (Mula) untuk menyelesaikan tetapan.
- Anda boleh menikmati hidangan anda pada masa yang anda tetapkan!

Nota: masa pratetap minimum mestilah lebih lama daripada masa memasak, jika tidak, produk akan mula memasak dengan segera.

Kekal Panas/ Batal

- Tekan kekunci “Keep Warm / Cancel” (Kekal Panas/ Batal) di bawah status tunggu sedia, lampu kekunci “Keep Warm” (Kekal Panas) akan menyala, skrin akan memaparkan “00:00” dan skrin akan mula mengira masa mod kekal panas.
- Tekan kekunci “Warm / Cancel” (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.

PROGRAM

Program Memasak	Masa memasak			Praset		Kekal Panas
	Lalai	Julat	Langkah	Julat	Langkah	
1 Beras Putih	35-50min	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA
2 Beras Perang	65-80min	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA
3 Claypot	60-70min	T/B	T/B	T/B	T/B	YA
4 Bubur Nasi	1j 30m	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA
5 Makanan Bayi	1j 30m	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA
6 Kek	60min	T/B	T/B	T/B	T/B	YA
7 Sup	1j 30m	T/B	T/B	Masa memasak-24j	10min	YA
8 Pemanasan Semula	20-25min	T/B	T/B	T/B	T/B	YA

MEMBERSIH DAN MENYELENGGARA

- 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 / Cawan Penyukat) selamat digunakan di dalam mesin basuh 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

- Keluarkan penutup dalam dengan menolak ke luar menggunakan tombol – Raj. 3. Anda juga boleh mengeluarkan gegelang silikon penutup dalam untuk dibersihkan.
- Keluarkan injap stim dengan menolak ke luar – Raj. 4.
- Bersihkan perkakas dengan span dan cecair pencuci.
- Letakkan semula injap dengan salur stim menghala ke atas (Raj. – 5) sehingga injap terpasang dengan betul.
- Letakkan semula gegelang silikon: masukkan penutup dengan tanda Terbalik di hadapan lapisan nipis(lapisan belakang) gegelang silikon. Pastikan bahagian hadapan menghadap ke luar. – Raj. 9.1- 9.3.
- Letakkan semula penutup dengan tanda Terbalik di bahagian hadapan. – Raj. 6.

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.

NOTA

- 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 10.
- Hanya gunakan periuk dalaman yang dibekalkan bersama perkakas.
- Jangan tuang air atau memasukkan bahan-bahan ke dalam perkakas tanpa periuk di dalam perkakas.

PENCARISILAPAN

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
	Gegelang silikon tidak dipasang dengan betul.	Rujuk IFU untuk memasang gelang silikon dengan betul
Melimpah	Penutup atau gasket injap stim rosak	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
	Kerosakan papan litar atau sensor	
E0	Sensor pada penutup terbuka atau mengalami litar pintas.	Hantar ke pusat servis yang diperakui untuk dibaiki.
E1	Sensor pada bahagian bawah terbuka atau mengalami litar pintas.	

描述

- | | |
|---------|----------|
| 1 內膽 | e. 嬰兒餐 |
| 2 量杯 | f. 蛋糕 |
| 3 可拆式內蓋 | g. 煲湯 |
| 4 外殼 | h. 翻熱 |
| 5 開蓋按鈕 | i. 保溫/取消 |
| 6 飯勺 | j. 選單 |
| 7 湯匙 | k. 預設 |
| 8 操控面板 | l. 開始 |
| a. 白米 | 9 煲蓋 |
| b. 糙米 | 10 蒸汽閥 |
| c. 煲仔飯 | 11 電源線 |
| d. 煲粥 | |

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。

- 本裝置不適合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，否則均不適合使用本裝置。
- 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。本裝置不適合供以下場所使用或作以下用途，且相關使用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。請仔細擦乾。
- 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
- 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。
- 切勿阻隔蒸汽排放口。
- 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 2,000 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。切勿自行折開本裝置。
- 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。
- 不要用拉扯電線的方式拔除飯煲的插頭。

使用時

- 使用平坦、穩固、隔熱和不會受水濺的工作表面。
- 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焗爐附近，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，或即將裝嵌、拆開或清潔，請必須先中斷裝置的電源。

保護環境

- 根據設計，本裝置可運作多年。然而，如閣下決定將其更換，請謹記考慮環保因素。
- 在丟棄您的裝置前，請拆除計時器內的電池，然後丟棄至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。

保護環境，人人有責!



① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。

② 請將裝置丟棄到家居垃圾收集中心。

初次使用前

- 按下煲蓋上的開蓋按鈕，打開煲蓋（圖 1）。
- 取出內膽（圖 2）。
- 用手挽向外推，取下內蓋（圖 3）。
- 向外推以取下蒸汽閥（圖 4）。
- 用海綿及洗潔精清潔。
- 將氣閥放回原處並確保蒸汽出口朝上（圖 5），直至氣閥固定好。
- 將內蓋放回原處，「朝上」標記位於前方（圖 6）。
- 用濕布擦拭機身表面及蓋。
- 小心擦乾。
- 將可拆式電線插入電飯煲底座插頭（圖 7）。

使用飯煲

量度材料份量-內膽的最高容量

- 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大水位線（4 杯）（圖 8）。
- 本裝置所附的膠杯可用作量度米及其他穀類。

烹調指南-以白米為例		
白米的杯數	內膽中的水位 (連米)	每人份數
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

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。

如要烹煮 0.5 杯白米，您可以視乎個人喜好加入 125 毫升清水。

烹調程式

所有程式

- 按下「Menu」（選單）按鈕選擇程式。所選程式的指示燈會亮起。
- 數碼螢幕會基於 2 杯米飯的份量估算，顯示倒數計時的預計烹調時間。實際烹調時間會根據米飯份量及環境因素自動調整。
- 按下「Start」（開始）開始烹飪，「Cook」（烹調）指示燈會亮起。
- 煮好飯後，裝置會自動進入保溫狀態，「Warm」（保溫）指示燈會亮起。

煲仔飯

- 先放入米和水，再選擇「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，將其他食材放入內膽之中(如魚和臘腸等)。
- 「嗶」聲將持續 30 秒，同時「Cook」（烹調）指示燈會閃爍。
- 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：落油可以令米飯更酥脆。

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	雞蛋 (隻)	砂糖 (克)	牛奶 (克)	玉米油 (克)	小麥粉 (克)	預設烘烤時間 (分鐘)
份量	4	40	40	40	80	90

步驟：

1. 將蛋黃和蛋白分開。
2. 將蛋白打散，分開 3 次加入砂糖，攪拌至蛋白呈柔細泡沫狀為止。（可以加入幾滴純檸檬汁或白醋，起泡效果更佳。）
3. 將蛋黃、牛奶、融化後的玉米油和 小麥粉混合攪勻。
4. 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。
5. 將混合物倒入電飯煲內膽之中
6. 選擇「Cake」（蛋糕）功能。視乎份量設置烹調時間。
7. 按下「Start」（開始）開始烤焗。

8. 設定好的時間結束後，裝置會自動開啟保溫模式。
 9. 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」（預設）按鈕，指示燈會隨即亮起。
- 按下「Preset」（預設）按鈕以設定完成時間。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，否則電飯煲會立即開始烹調。

保溫/取消

- 在待機狀態下按「Warm / Cancel」（保溫/取消）按鈕，「Warm」（保溫）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。
- 在功能設定或烹調狀態下按「Warm / Cancel」（保溫/取消）按鈕，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。

程式

	烹調程式	烹調時間			預設		保溫
		預設	範圍	步驟	範圍	步驟	
1	白米	35-50 分鐘	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10 分鐘	有
2	糙米	65-80 分鐘	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10 分鐘	有
3	煲仔飯	60-70 分鐘	不適用	不適用	不適用	不適用	有
4	煲粥	1 小時 30 分鐘	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10 分鐘	有
5	嬰兒餐	1 小時 30 分鐘	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10 分鐘	有
6	蛋糕	60 分鐘	不適用	不適用	不適用	不適用	有
7	煲湯	1 小時 30 分鐘	不適用	不適用	烹調時間-24小時	10 分鐘	有
8	翻熱	20-25 分鐘	不適用	不適用	不適用	不適用	有

清潔及保養

- 清潔及保養飯煲前，請確定已拔除電源，而且裝置已徹底冷卻。
- 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）。

保養內膽

請按照以下指示小心使用內膽：

- 為保養內鍋的材質，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，請勿將醋倒入內鍋中。
- 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。

清潔內蓋及氣閥

- 用手挽向外推，取下內蓋（圖 3）。您亦可取下內蓋的矽膠墊圈進行清洗。
- 向外推以取下蒸汽閥（圖 4）。
- 用海綿及洗潔精清潔。
- 將氣閥放回原處並確保蒸汽出口朝上（圖 5），直至氣閥固定好。
- 將矽膠墊圈放回原處：將煲蓋（「朝上」標記位於前方）裝嵌至矽膠墊圈的薄層（後層）上。確保正面朝外（圖 9.1-9.3）。
- 將內蓋放回原處，「朝上」標記位於前方（圖 6）。

其他裝置零件的清潔及保養

- 用濕布擦拭電飯煲外部、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，因為蒸汽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 10）。
- 只可使用隨裝置提供的內膽。
- 裝入內膽前，請勿將水或食材放進裝置內。

疑難排解

異常情況描述	原因	解決方案
有指示燈未亮而且不加熱。	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。
	矽膠墊圈未裝妥。	參考 IFU，了解如何正確安裝矽膠墊圈
	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 หม้อชั้นใน | e. อาหารทารก |
| 2 ถ้วยตวง | f. เค้ก |
| 3 ฝาชั้นในแบบถอดออกได้ | g. ซุป |
| 4 ตัวเครื่อง | h. อุณหภูมิ |
| 5 ปุ่มเปิดฝา | i. อุณหภูมิ / ยกเลิก |
| 6 ทัพพีตักข้าว | j. เมนู |
| 7 ซอนซูป | k. ตั้งเวลาล้างหน้า |
| 8 แผงควบคุม | l. เริ่ม |
| a. ขาวขาว | 9 ฝาปิด |
| b. ขาวกลอง | 10 วาลวไอน้ำ |
| c. ขาวอบหม้อดิน | 11 สายไฟ |
| d. โฉก | |

การป้องกันอันตรายที่สำคัญ
คำแนะนำด้านความปลอดภัย

โปรดอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน เก็บรักษาเครื่องใช้ให้ปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจ อันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ เด็กไม่ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้ด้วยตัวเอง เว้นแต่จะมีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และมีผู้ใหญ่ควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี.

- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น
- เครื่องใช้นี้สำหรับการใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในลักษณะต่อไปนี้ เพราะไม่อยู่ในการรับประกัน:
 - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
 - โรงงาน
 - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยประเภทอื่นๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- **หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟแบบติดกับเครื่อง:** หากสายแหล่งจ่ายไฟได้รับความเสียหาย

- จะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขายของผู้ผลิต หรือบุคคลผู้มีคุณสมบัติคล้ายกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่นๆ
- ใช้ผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำชุบน้ำยาทำความสะอาดเช็ดอุปกรณ์เสริม และชิ้นส่วนต่างๆ ที่สัมผัสกับอาหาร เช็ดด้วยผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดหรือฟองน้ำ เช็ดให้แห้ง
- หากมีสัญลักษณ์  บนเครื่อง หมายความว่า “ระวัง: พื้นผิวอาจร้อนขณะใช้งาน”
- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ระวัง: เสี่ยงต่อการบาดเจ็บจากการใช้เครื่องไม่ถูกต้อง
- ระวัง: หากเครื่องใช้ของคุณมีสายไฟที่ถอดได้ อย่าทำน้ำหกใส่ขั้วต่อ
- ถอดปลั๊กเครื่องออกทุกครั้ง:
 - ทันทีหลังการใช้งาน
 - เมื่อเคลื่อนย้ายตัวเครื่อง
 - ก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาใดๆ
 - หากเครื่องทำงานไม่ถูกต้อง
- อาจเกิดแผลไหม้หากสัมผัสพื้นผิวของเครื่องใช้ที่ร้อน รวมทั้งน้ำ ไอน้ำ หรืออาหารที่ร้อน
- ขณะทำอาหาร จะเกิดความร้อนและไอน้ำ ยาน้ำ ไบหน่าและมือเขาไกล
- อย่ากีดขวางช่องระบายไอน้ำ

TH

- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัย โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ของเรา
- เครื่องใช้นี้ควรรใช้ในระดับความสูงไม่เกิน 2,000 ม.

- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ ณ เวลาที่ผลิต (ข้อกำหนดด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหารได้อย่างปลอดภัย สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสัมพันธ์กับที่แสดงบนเครื่องใช้หรือไม่ (ไฟฟ้ากระแสสลับ)
- เนื่องจากความหลากหลายของมาตรฐานที่บังคับใช้ หากนำเครื่องไปใช้ในประเทศนอกจากประเทศที่ซื้อ ให้นำไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

- ห้ามใช้เครื่อง ถ้า:
 - เครื่องใช้หรือสายไฟเสียหาย
 - เคยทำเครื่องตกหล่น หรือเห็นว่ามี ความเสียหาย หรือทำงานไม่เป็นปกติ
 - ในกรณีดังกล่าว ต้องส่งเครื่องไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง ห้ามแยกส่วนประกอบของเครื่องใช้ด้วยตนเอง
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อยลงมา
- เชื่อมปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าจ่ายไฟฟ้าที่ต่อสายดินเสมอ
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณต้องการใช้ปลั๊กพ่วง คุณต้องใช้ปลั๊กพ่วงที่อยู่ในสภาพดี มีปลั๊กที่ต่อสายดิน และมีกำลังไฟฟ้าที่สอดคล้องกับเครื่องใช้
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องโดยการดึงที่สาย

การใช้งาน



- บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น
- อย่าให้ฐานของเครื่องสัมผัสกับน้ำ
- อย่าพยายามใช้เครื่องขณะไม่มีอาหารในหม้อ หรือขณะไม่มีหม้อ
- ฟังก์ชันและปุ่มต่างๆ ต้องสามารถทำงานได้โดยอิสระ อย่าป้องกันหรือขัดขวางไม่ให้เครื่องเปลี่ยนเข้าสู่ฟังก์ชันอัตโนมัติ
- อย่านำหม้อออกขณะเครื่องกำลังทำงาน

- อย่าวางเครื่องบนพื้นผิวที่ร้อน หรือแหล่งความร้อน หรือเปลวไฟโดยตรง เพราะอาจทำงานผิดพลาดหรืออันตราย
- ควรให้หม้อสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนโดยตรง อย่าให้มีเศษอาหารหรือน้ำตกไปอยู่ระหว่างหม้อและแผ่นทำความร้อน
- อย่าวางเครื่องใกล้แหล่งความร้อน หรือในเตาอบ เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรง
- อย่านำใส่ในหรืออาหารจนกว่าจะวางหม้อเข้าที่
- เติมน้ำตามระดับที่ระบุในสูตรอาหาร
- หากเกิดไฟไหม้ส่วนใดส่วนหนึ่งของเครื่อง อย่าพยายามใช้น้ำดับไฟ ให้ดับไฟโดยใช้ผ้าขนหนูชุบน้ำบิดพอหมาด
- ควรซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองหรือได้รับอนุญาตด้วยอะไหล่เท่านั้น
- ถอดปลั๊กเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้งทีปล่อยเครื่องทิ้งไว้ รวมทั้งก่อนประกอบเครื่อง ก่อนถอดชิ้นส่วนเครื่อง หรือทำความสะอาด

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะซื้อเครื่องใหม่ โปรดอย่าลืมถึงวิธีที่คุณสามารถทำได้เพื่อช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้นี้ คุณควรถอดแบตเตอรี่ออกจากนาฬิกาจับเวลาและนำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

- ①  เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุมีค่าซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ②  นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- เปิดฝาด้วยการกดปุ่มเปิดบนฝา – รูปที่ 1
- นำหม้อออก – รูปที่ 2
- ถอดฝาชั้นในออกโดยการดันออกด้านนอกด้วยลูกบิด – รูปที่ 3
- ถอดวาล์วไอน้ำออกโดยดันออกด้านนอก – รูปที่ 4
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน
- ใส่วาล์วกลับเข้าไปโดยให้ช่องระบายไอน้ำอยู่ด้านบน (รูปที่ 5) จนกว่าจะเข้าที่
- ใส่ฝาชั้นในกลับเข้าที่โดยให้เครื่องหมาย Upside อยู่ด้านบน – รูปที่ 6

- เช็ดภายนอกเครื่องและฝาด้วยผ้าหมาด
- เช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวัง
- ติดตั้งสายไฟที่ถอดออกได้เข้ากับเต้ารับบนฐานหม้อหุงข้าว รูปที่ 7

การใช้งานหม้อหุงข้าว

การตรวจสอบส่วนผสม - ความจุสูงสุดของหม้อ

- ชีตบอกระดับน้ำด้านในหม้อมีหน่วยเป็นถ้วย ใช้วัดปริมาณน้ำในการหุงข้าวและธัญพืชอื่นๆ
- ไม่ควรใส่น้ำและข้าวรวมกันเกินชีตบอกระดับ 4 ถ้วย ในหม้อ – รูปที่ 8
- ถ้วยพลาสติกที่แถมมากับเครื่องนั้นสำหรับตวงข้าวหรือธัญพืชอื่นๆ

คู่มือการทำอาหาร - ตัวอย่างเช่น ข้าวขาว

ถ้วยตวง	ระดับน้ำในหม้อ (รวมข้าว)	จำนวนคน
1	1	1-2
2	2	2-3
3	3	3-4
4	4	4-6

หมายเหตุ: โปรดเติมน้ำตามชีตบอกระดับน้ำ โปรดใส่ข้าวก่อนเสมอ ไม่เช่นนั้นจะมีน้ำมากเกินไป

ในการหุงข้าวขาว 0.5 ถ้วย คุณสามารถเพิ่มน้ำได้ 125 มล. ขึ้นอยู่กับความต้องการของคุณ

โปรแกรมการทำอาหาร

โปรแกรมทั้งหมด

- กด “เมนู” เพื่อเลือกโปรแกรม ไฟของโปรแกรมที่เลือกจะติด
- หน้าจอดิจิทัลจะแสดงการนับถอยหลังของระยะเวลาการ หุงข้าวโดยประมาณ ซึ่งคำนวณจากข้าว 2 ถ้วย เวลาหุงข้าวจริงจะ ถูกปรับโดยอัตโนมัติตามปริมาณข้าวและสภาพแวดล้อม ที่แตกต่างกัน.
- กด “เริ่ม” เพื่อเริ่มหุงข้าว แล้วไฟแสดงสถานะ “หุง” จะติด
- หลังจากที่หุงแล้ว จะเปลี่ยนสถานะเป็นอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติโดยที่ไฟแสดงสถานะ “อุ่น” จะติด

ข้าวอบหม้อดิน

- ต้มข้าวและนำลงไปเป็นลำดับแรก เลือก “ข้าวอบหม้อดิน” จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อเริ่มหุง
 - เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงเตือน ให้เติมส่วนผสมอื่นๆ ลงในหม้อ เช่น กุนเชียงและไส้กรอก
 - เครื่องจะส่งเสียงเตือนเป็นเวลา 30 วินาที และไฟแสดงสถานะ “หุง” จะกะพริบ
 - กดปุ่ม “เริ่ม” เพื่อทำการหุงต่อ หากคุณไม่กดปุ่ม “เริ่ม” หม้อหุงข้าวจะทำการหุงต่อโดยอัตโนมัติภายใน 3 นาที
- เคล็ดลับ: คุณอาจเติมน้ำมันเพื่อเพิ่มความกรอบ

เค้ก

คุณสามารถใช้ฟังก์ชัน “เค้ก” เพื่อทำเค้กแบบโฮมเมดได้ด้วยหม้อหุงข้าวของเรา! นี่คือตัวอย่างวิธีทำสปันจ์เค้ก

ส่วนผสม	ไข่ (ฟอง)	น้ำตาล (กรัม)	นม (กรัม)	น้ำมันข้าวโพด (กรัม)	แป้งสาลี (กรัม)	เวลาอบ ตามค่าเริ่มต้น (นาที)
ปริมาณ	4	40	40	40	80	90

ขั้นตอน:

1. แยกไข่แดงและไข่ขาว
2. ตีไข่ขาวและเติมน้ำตาล 3 ครั้ง ตีจนขึ้นฟอง และฟู (คุณอาจเติมน้ำมันาวาบริสุทธิ์หรือน้ำส้มสายชู กลั่นขาวหลายๆ หยดเพื่อให้เกิดฟองมากขึ้น)
3. ผสมไข่แดง นม น้ำมันข้าวโพด และแป้งสาลีให้เข้ากัน
4. เติมส่วนผสมจากขั้นตอนที่ 2 ลงในขั้นตอนที่ 3 โปรดอย่าคนแรงเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมที่ตีจนขึ้นฟองแล้วเสียหาย

5. เทส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหุงข้าว
6. เลือกฟังก์ชัน “โคก” ตั้งเวลาปรุงอาหารตามปริมาณ
7. กด “เริ่ม” เพื่อเริ่มอบ
8. เมื่อเวลาครบกำหนด สถานะจะเปลี่ยนเป็นอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ
9. เพลิดเพลินกับสปันจ์เค้กนุ่มฟูของคุณได้เลย คุณสามารถเพิ่มถั่ว วานิลลา เบอรัร์ หรือส่วนผสมอื่นๆ เพื่อเพิ่มรสชาติได้

การตั้งเวลาล่วงหน้า – ตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้า

- คุณสามารถตั้งเวลาเสร็จสิ้นการปรุงอาหารล่วงหน้าได้ด้วยฟังก์ชัน “ตั้งเวลา”
- เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร โปรดทราบว่าบางโปรแกรมไม่มี ฟังก์ชัน “ตั้งเวลา” (ดูตารางด้านล่าง)
 - กดปุ่ม “ตั้งเวลา” แล้วไฟตรงคำว่า “ตั้งเวลา” จะติด
 - กดปุ่ม “ตั้งเวลา” เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น หากคุณตั้งเวลาที่ “8:00” นั้นหมายความว่าข้าว/การปรุงอาหารจะพร้อมเสิร์ฟในอีก 8 ชั่วโมง
 - กดปุ่มเริ่มเพื่อยืนยันและสิ้นสุดการตั้งค่า
 - คุณจะจะได้เพลิดเพลินกับอาหารของคุณเมื่อถึงเวลาที่คุณกำหนด!

หมายเหตุ: เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้าขั้นต่ำควรนานกว่าเวลาปรุงอาหาร มิฉะนั้นเครื่องจะเริ่มปรุงอาหารทันที

อุ่นต่อเนื่อง / ยกเลิก

- กดปุ่ม “อุ่นต่อเนื่อง / ยกเลิก” เมื่อเครื่องอยู่ในสถานะสแตนด์บาย ไฟของปุ่ม “อุ่น” จะติดขึ้น หน้าจอจะแสดงเวลา “00:00” และหน้าจอจะเริ่มนับเวลาที่ใช้ไปในโหมดอุ่นต่อเนื่อง
- กดปุ่ม “อุ่นต่อเนื่อง / ยกเลิก” เมื่ออยู่ในสถานะการตั้งค่าฟังก์ชันหรือการทำอาหารเพื่อ ยกเลิกการตั้งค่า
- ขอแนะนำ: เพื่อให้อาหารมีรสชาติที่ดี โปรด อย่าย่ำอาหารทิ้งไว้นานกว่า 12 ชั่วโมง

โปรแกรม

โปรแกรมการทำอาหาร	ระยะเวลาทำอาหาร			ตั้งเวลาล่วงหน้า		อุ่นต่อเนื่อง
	ค่าเริ่มต้น	ระยะเวลา	ขั้นตอน	ระยะเวลา	ขั้นตอน	
1 ข้าวขาว	35-50 นาที	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	มี
2 ข้าวกล้อง	65-80 นาที	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	มี
3 ข้าวหอมดั้น	60-70 นาที	NA	NA	NA	NA	มี
4 โจ๊ก	1 ชม. 30 นาที	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	มี
5 อาหารทารก	1 ชม. 30 นาที	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	มี
6 เค้ก	60 นาที	NA	NA	NA	NA	มี
7 ซุป	1 ชม. 30 นาที	NA	NA	เวลาปรุงอาหาร-24 ชั่วโมง	10 นาที	มี
8 อุณหภูมิ	20-25 นาที	NA	NA	NA	NA	มี

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกและหายร้อนแล้วก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา
- ขอแนะนำให้ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานแต่ละครั้งด้วยฟองน้ำ
- สามารถใช้อุปกรณ์เสริม (ซอน / ทัพพี / ถ้วยตวง) กับเครื่องล้างจานได้ สามารถล้างหม้อชั้นในกับเครื่องล้างจานได้ อย่างไรก็ตาม เพื่ออายุการใช้งานที่ยาวนาน เราขอแนะนำให้คุณล้างด้วยมือโดยใช้น้ำสบู่และฟองน้ำนุ่ม (น้ำยาล้างจานของเครื่องล้างจานบางชนิดมีฤทธิ์กัดกร่อนสูง และชอบหม้ออาจเปลี่ยนรูปทรงได้เมื่อใช้งานในระยะยาว ซึ่งไม่มีผลต่อประสิทธิภาพในการปรุงอาหาร แต่อาจทำให้ความสวยงามลดลง)

การดูแลหม้อ

สำหรับหม้อ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างอย่างระมัดระวัง:

- เพื่อรักษาคุณภาพของหม้อ ไม่แนะนำให้หันอาหารในหม้อ
- ใช้ซอนพลาสติกที่หยาบหรือซอนไม้ (หลีกเลี่ยงซอนโลหะ) เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวของหม้อเสียหาย
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดการกัดกร่อน ห้ามเติมน้ำส้มสายชูลงในหม้อ
- ไม่แนะนำให้ใช้ผงขัดและฟอยขัด

- หากอาหารติดกันหม้อ ให้ใส่น้ำลงในหม้อเพื่อแช่ทิ้งไว้สักครู่ก่อนที่จะล้างออก
- เช็ดหม้อให้แห้งอย่างระมัดระวัง

การทำความสะอาดฝาด้านใน และวาล์ว

- ถอดฝาด้านในออกโดยการดันออกด้านนอกด้วยลูกบิด – รูปที่ 3 คุณสามารถถอดแหวนซิลิโคนของฝาด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้
- ถอดวาล์วไอน้ำออกโดยดันออกด้านนอก – รูปที่ 4
- ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำและน้ำยาล้างจาน
- ใส่วาล์วกลับเข้าไปโดยให้ช่องระบายไอน้ำอยู่ด้านบน (รูปที่ 5) จนกว่าจะเข้าที่
- ใส่แหวนซิลิโคนกลับ: ถอดฝาด้านในโดยให้เครื่องหมาย Upside อยู่ด้านบนหน้าประกบกับชั้นที่บางกว่า (ชั้นด้านหลัง) ของแหวนซิลิโคน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านบน หันหน้าออก – รูปที่ 9.1 - 9.3
- ใส่ฝาด้านในกลับเข้าที่โดยให้เครื่องหมาย Upside อยู่ด้านบนหน้า – รูปที่ 6

การทำความสะอาดและดูแลส่วนอื่นๆ ของเครื่องใช้





- ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าว ด้านในของฝาปิด และสายไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ แล้วเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดตัวเครื่องเนื่องจากอาจทำให้เซ็นเซอร์ความร้อนเสียหายได้





หมายเหตุ

- อย่าเปิดฝาระหว่างการหุง เพราะจะทำให้ไอน้ำรั่วออกมา ซึ่งจะส่งผลต่อเวลาในการหุงและรสชาติ
- เมื่อหุงเสร็จแล้ว และไฟ “อุ่นต่อเนื่อง / ยกเลิก” สว่างขึ้น ให้คนข้าวแล้วปล่อยให้ไอน้ำอีก 2-3 นาที เพื่อให้ได้ข้าวที่สมบูรณ์แบบ รื่นเ็นดีอย่างสวยงาม
- อย่าสัมผัสส่วนทำความสะอาดขณะที่เครื่องยังเปิดอยู่
- เช็ดด้านนอกของหม้ออย่างระมัดระวัง (โดยเฉพาะกันหม้อ) ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งตกค้างแปลกปลอมหรือน้ำอยู่ที่หม้อและบนส่วนทำความสะอาด
- ห้ามเอามือไปอังที่ช่องระบายไอน้ำระหว่างที่หุง เพราะอาจเกิดแผลไหม้ – รูปที่ 10
- ใช้หม้อชั้นในที่มาพร้อมกับตัวเครื่องเท่านั้น
- อย่าเทน้ำหรือใส่ส่วนผสมลงในเครื่อง โดยไม่มีหม้ออยู่ข้างใน

การแก้ปัญหา

คำอธิบายการทำงานผิดปกติ	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก	เครื่องใช้ไม่ได้เสียบปลั๊ก ตรวจสอบว่าเสียบสายไฟเข้ากับเต้ารับและปลั๊กไฟหรือไม
ไม่มีไฟสัญญาณใดๆ ติดและไม่มีความร้อน	แผงวงจรเสียหายหรือมีข้อผิดพลาดในการเชื่อมต่อ E0/E1	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีไอน้ำรั่วขณะใช้งาน	ปิดฝาด้านใน	ให้ทดลองเปิดและตรวจสอบว่าปิดฝาด้านในแล้ว
	วาล์วไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์	หยุดการปรุงอาหาร (ถอดปลั๊กผลิตภัณฑ์) และตรวจสอบวาล์วว่าสมบูรณ์ดี (ทั้ง 2 ส่วนถอดเข้าด้วยกัน) และอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ติดตั้งวงแหวนซิลิโคนไม่ถูกต้อง	ดูคู่มือการใช้งาน เพื่อติดตั้งวงแหวนซิลิโคนอย่างถูกต้อง
	ฝาปิดหรือปะเก็นวาล์วไอน้ำเสียหาย	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
การลั่น	แผงวงจรหรือเซ็นเซอร์เสียหาย	
E0	เซ็นเซอร์ฝาปิดถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	ส่งให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E1	เซ็นเซอร์ไอน้ำถูกเปิดออกหรือเกิดการลัดวงจร	

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+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
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	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
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-пимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이아트타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	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
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	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

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 88 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEderland The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermi Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

			
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123. Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Löfströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vášarfás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Цейбушр ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / 구매일 / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucnes numurs / Gammis numeri / Referencia produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модел / Модел / Умрлј / Модел / Yürüci / 製品リファレンス番号 / 製品번호 / 제품명 / Податок на произволов :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Mütja kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / 賣家名稱及地址 / 賣家名稱及地址 / 賣家名稱及地址 / 賣家名稱及地址 / 賣家名稱及地址 / Название и адрес продавца / Сатылган атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / 販賣店名稱及地址 / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Atpardavas / Pечат spreadawcy / Pечат distributora / Pечат trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilja vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Млрр. / Печат продавца / Сатылган мөр / 販売店印 / 販賣店名稱及地址 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

EN p. 5 – 16

VI p. 17 – 27

MS p. 28 – 39

ZH p. 40 – 49

TH p. 50 – 59