



# Electrolux

Explore 7  
Rice Cooker  
E7RC1-550K  
E7RC1-650K



EN INSTRUCTION BOOK

ID Buku Panduan

TH คู่มือแนะนำการใช้งาน

VN Sách Hướng Dẫn

CNS 说明书

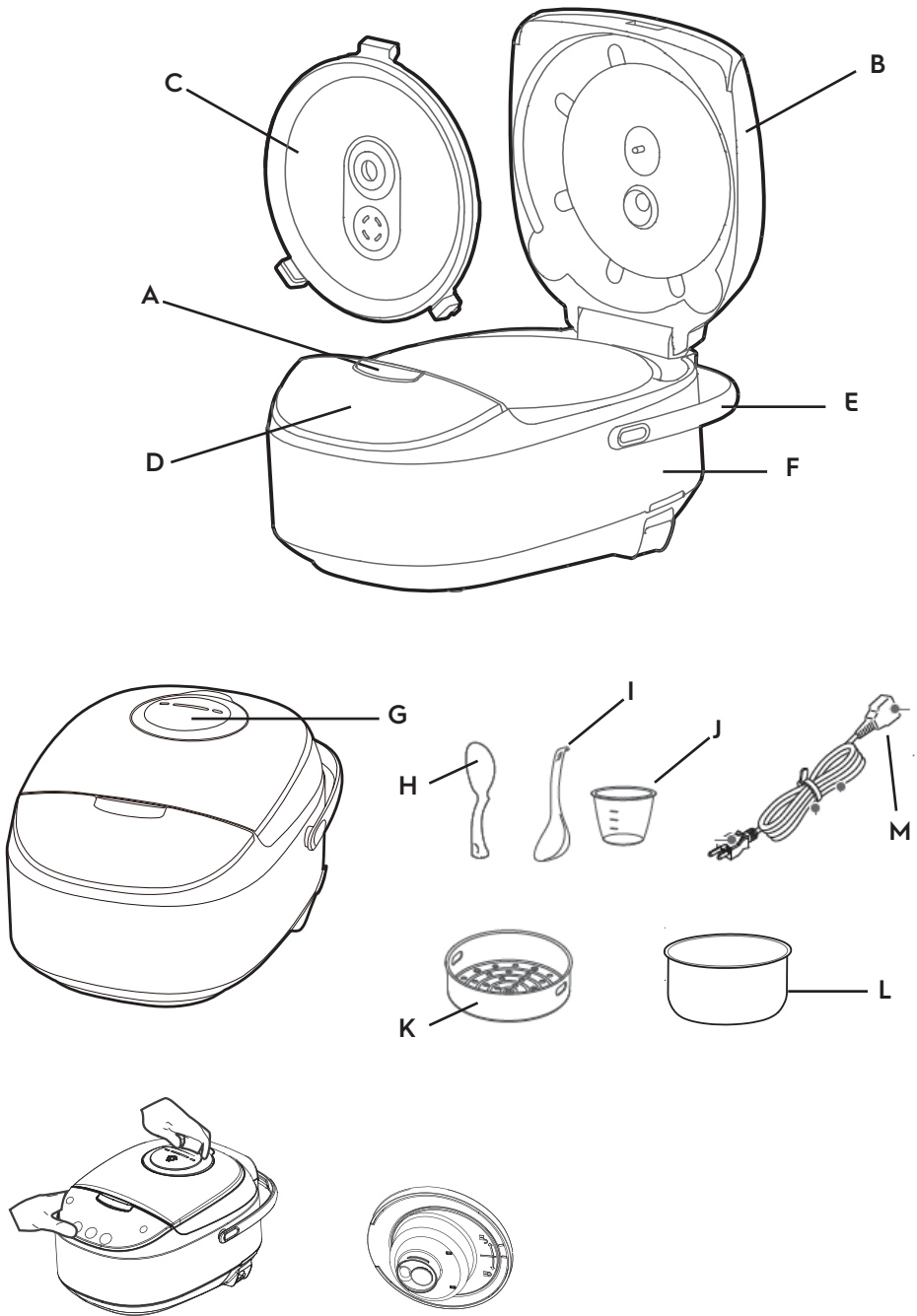


Fig. 1



Model	MAX
E7RC1-550K	5.5
E7RC1-650K	10

## INSTRUCTION MANUAL

Graphics and drawings in this manual are solely for illustration purposes and are subject to variations from actual product

Read all instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep this manual for future reference.

## COMPONENTS

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| <b>A.</b> Push button            | <b>H.</b> Rice paddle   |
| <b>B.</b> Top lid                | <b>I.</b> Soup ladle    |
| <b>C.</b> Inner lid              | <b>J.</b> Measuring cup |
| <b>D.</b> Control panel          | <b>K.</b> Steam tray    |
| <b>E.</b> Handle                 | <b>L.</b> Inner pot     |
| <b>F.</b> Body                   | <b>M.</b> Power cord    |
| <b>G.</b> Pressure control valve |                         |

## SAFETY ADVICE

- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
- The appliance can only be connected to a power supply which voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or rice cooker in water or any other liquid.
- Unplug rice cooker from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before adding or taking parts off.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug it in if the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer or appointed service agent for examination, repair, or adjustment
- Do not use outdoors.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not place on, or near, a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate the rice cooker when the inner pot is empty as this may cause overheating.
- Do not fill water way above the indicated water level scale. It is recommended to keep within 2 mm against the indicated water level scale.
- When opening the lid after cooking, beware of steam or hot water dripping from the inner lid.
- As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in, or tripping, over a longer cord.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized Electrolux technicians.
- If the power supply cord is damaged, it should be replaced by a qualified technician from Electrolux.
- Warning! There may be residual heat after use on heater plate. Do not touch the heater plate immediately after use.
- Warning! Do not use the appliance other than intended use, which may cause potential injury.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

**WARNING! DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE AND AVOID SPILLAGE ON THE CONNECTOR.**

## GETTING STARTED

- Before using the appliance for the first time, clean the parts of the rice cooker thoroughly. Make sure all the parts are completely dry before you start using the appliance.
- To prevent the damage of the non-stick coating in the inner pot, use a separate container to wash the rice.
- Measure the rice using the measuring cup provided. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot
- Place the washed rice into the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. (You may adjust the water level according to your preference. However, it is recommended to keep within 2mm against the indicated scale.)
- Dry the outside of the inner pot. Make sure that the outside of the inner pot is dry and clean and there is no foreign residue on the heating element or the magnetic switch.
- Place the inner pot in the rice cooker.
- Close the lid of the rice cooker until a 'click' sound is heard.
- Plug in the power cord into the rice cooker and to the wall socket and switch on the mains.
- Choose the cooking function to start the cooking cycle:
  - For Jasmine Rice, Congee/Porridge, Brown Rice, press the respective function button to start the cooking cycle. Light indicator on the selected function button and "Cook" will light up.
  - For other functions, Press [Menu] to toggle and select the function, then press [Cook] button to start the cooking cycle. Light indicator on the selected function button and "Cook" button will light up.

NOTE: If no selection is done by 2 minutes, the rice cooker will go into "Standby" mode.
- When cooking cycle is about to complete, the LED panel will display countdown timer and switches to keep warm mode when cooking cycle is completed. Light indicator on "Cancel/Keep Warm" will light up.
- When cooking cycle is completed, open the lid and stir the rice to loosen it. For best results, do this just after the rice cooker has switched to keep-warm mode. Then close the lid firmly. Stirring the rice allows excess steam to escape. This will give fluffier rice.
- Switch off the mains and remove the mains plug from the wall socket
- Use the rice paddle provided to serve the cooked rice. Do not use metal utensil to avoid scratching and damaging the inner pot's non-stick coat

## TIPS ON COOKING DELICIOUS RICE

- Use the measuring cup provided and level-filled the rice in the cup.  
NOTE: Do not shake the measuring cup as shaking will result in using more rice.
- Do not wash rice with hot water or wash for too long. Washing with hot water or washing slowly may cause a bad odour of rice bran.
- Wash gently and avoid smashing the rice grains. Lightly rub the rice grains against each other. (Cracked or broken rice tends to get mushy and sticky when cooked.)
- Adjust water level according to preference.

Rice type	Water level
Preference for harder cooked rice	Below the indicated scale
Preference for softer cooked rice	Above the indicated scale (recommended to keep within 2mm)
Freshly-harvested rice	Slightly below the indicated scale
Whole rice	According to the indicated scale
Old Rice (Rice during rainy season to summer)	Slightly over the indicated scale
Wheat	Slightly over the indicated scale

NOTE: The condition and quality of each kind of rice is different, depending on brands, places of origin, storage conditions. We recommend adjusting according to your preference.

- When cooking cycle is completed, stir the cooked rice to let the excess steam to escape. This will give fluffier rice.
- Prevent oxidation by keeping uncooked rice grains in a tightly closed container and store it in a dark, cool place.
- Do not leave the rice in a colander after washing. The rice grains may get cracked resulting in becoming mushy and sticky when cooked.

8. Do not use hard mineral water as it may result in hard and dry cooked rice.
9. Do not use ionized water over pH9 as it may result in mushy and sticky rice.
10. Do not use water more than 30oC for cooking rice as high temperature water may result in unpleasant odour.
11. Do not keep rice in the pot for a prolonged period after stopping "Keep warm" function as it may result in unpleasant odour.
12. Clean the rice cooker immediately after use. Dirty rice cooker may cause bad smell.

## COOKING FUNCTION AND COOKING REFERENCE CHART

Function	Amount of raw rice	Water level indication in inner pot	Estimated cooking time
Jasmine Rice	2 cups	2	40 min
	5 cups	5	50 min
	10 cups	10	60 min
Congee/ Porridge	1 cups	See marking on inner pot	90 min
	1.5 cups		90 min
Brown Rice*	2 cups	2	70 min
	5 cups	5	80 min
	10 cups	10	90 min
Quick Cook	2 cups	2	30 min
Sticky Rice	2 cups	2	50 min
	5 cups	5	60 min
Japanese Rice	2 cups	2	40 min
	5 cups	5	50 min
	10 cups	10	60 min
Chicken Rice	2 cups	2	40 min
	5 cups	5	50 min
	10 cups	10	60 min

\* Please pre-soak the brown rice up to 2 hours before cooking

## REHEAT FUNCTION

The reheat function is for chilled overnight cooked food.

Pour the chilled overnight cooked food into the inner pot. Add some water.

NOTE: Do not fill up more than half of the pot

Press [Menu] till "Reheat" is selected, then press [Cook] button to start the cooking cycle. Light indicator on "Reheat" and "Cook" will light up.

**Note:** For best result when reheating cooked rice, use STEAM function.

## SOUP FUNCTION

Add the ingredients and appropriate amount of water into the inner pot

Press [Menu] till "Soup" is selected, then press [Cook] button to start the cooking cycle. Light indicator on "Soup" and "Cook" will light up.

The timing for soup function is 1 hour.

Press [Hr] and [Min] to adjust the cooking time. The hour goes up by 1 with every press, the minute goes up by 5 with every press.

If you would like to cancel the setting, press [Cancel/Keep Warm].

The LED panel will display countdown timer and switches to keep warm mode when cooking cycle is

completed. Light indicator on “Cancel/Keep Warm” will light up.

## STEAM FUNCTION

Add appropriate amount of water into the inner pot. The amount of water varies according to the quantity of food to be steamed. Ensure that the water level does not exceed the height of the steam tray. Insert the steam tray into the inner pot and place the food on a plate or on the steam tray.

Press [Menu] till “Steam” is selected, then press [Cook] button to start the cooking cycle. Light indicator on “Steam” and “Cook” will light up.

The timing for steam function is 30 minutes.

Press [Hr] and [Min] to adjust the cooking time. The hour goes up by 1 with every press, the minute goes up by 5 with every press.

If you would like to cancel the setting, press [Cancel/Keep Warm].

The LED panel will display countdown timer during cooking cycle and switches to keep warm mode when cooking cycle is completed. Light indicator on “Cancel/Keep Warm” will light up.

## CAKE FUNCTION

Add the cake pre-mix batter into the inner pot.

Press [Menu] till “Cake” is selected, then press [Cook] button to start the cooking cycle. Light indicator on “Cake” and “Cook” will light up.

The timing for cake function is 40 minutes.

The LED panel will display countdown timer during cooking cycle.

Remove the cake from the inner pot and allow the cake to cool for 10 minutes before serve.

## KEEP WARM FUNCTION

When any mode of cooking is completed, the cooker automatically switches to keep warm mode.

To activate keep warm function, press [Cancel/Keep Warm] when the “Quick Cook” light indicator is flashing. “Cancel/Keep Warm” will light up.

The LED panel will display the keep warm time in hours.

Press [Cancel/Keep Warm] again to cancel keep warm function.

## DELAY END

The rice cooker has a timer function that allows you to delay the cooking of rice that you have prepared.

Note: The time set is the delay time for the food to be ready. Example: if the timer is set to 5 hours, it means it will take 5 hours for the food to be ready.

Press [Delay End] to enter timer setting mode.

Press [Menu] to select the desired cooking function, then press [Hr] and [Min] to set the time. The hour goes up by 1 with every press, the minute goes up by 10 with every press. Finally press [Cook], Jasmine Rice], [Congee/Porridge] or [Brown Rice] button to active delay end. “Delay end” and the selected function light indicator will light up. The LED panel will display the countdown timer.


## CLEANING AND CARE

1. Unplug the rice cooker before you start cleaning it. Wait until the rice cooker has cooled down sufficiently before cleaning.
2. Remove the steam tray and the inner pot from the body of the appliance.
3. Clean the inner pot, steam tray, rice paddle and steam valve with a sponge or a cloth in warm water with some washing liquid.
4. To protect the non-stick coating of the inner pot, do not use the inner pot for washing dishes or put vinegar in the pot.  
Do not use abrasive cleaning agents, scouring pad or metal utensils to clean the inner pot as these will damage the non-stick coating.
5. Cleaning the pressure control valve: Detach the steam valve from the rice cooker. Twist and turn to unlock the valve. After cleaning, lock the valve and attach it back to the rice cooker (see Fig. 1)

## TROUBLESHOOTING

<i>Symptoms</i>	<i>Possible Causes</i>	<i>Solutions</i>
The indicator light does not light up.	The circuit of electric rice cooker is not connected to power supply.	Check that the switch, plug and socket, fuse and leading wire of the power supply are in good condition and properly connected to the mains and if plug is inserted firmly into the wall socket.
The heater plate is not warm.	The power wiring board is damaged.	Contact authorized service center.
The KEEP WARM light does not light up when the cooking process is completed.	The circuit connection breaks down.	
	The master circuit board is damaged.	
	The heater plate is burnt out	
	The light is defective.	
The rice is not cooked or the cooking time is taking too long.	Not enough water is added.	Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
	Incorrect function is selected.	Press [MENU] till desired function is selected, then press [COOK] to start the cooking cycle.
	The inner pot is not properly in contact with the heater plate.	Make sure there is no foreign residue on the heater plate.
	Possible foreign matter between the inner pot and heater plate.	
	The heater plate is damaged.	Contact authorized service center.
The rice is too hard or too soft	Not enough or too much water has been added.	Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used.
The rice is scorched.	The rice has not been rinsed well.	Rinse the rice until water runs clear.
	The master temperature controller is defective.	Contact authorized service center.
The rice cooker does not automatically switch to keep warm mode.	The master temperature controller is defective.	Contact authorized service center.
There is no timer display on the LED panel.	The timer battery has run out	Contact authorized service center.

## DISPOSAL

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available: **Model, PNC, Serial Number.**

The information can be found on the rating plate.

*Due to the Electrolux policy of continual product development; specifications, colours, and details of our products and those mentioned in this manual are subject to change without notice.*

EN

ID

TH

VN

CNS

## PETUNJUK PENGGUNAAN

Grafis dan gambar dalam petunjuk penggunaan ini hanya dimaksudkan sebagai ilustrasi dan dapat berbeda dengan produk sebenarnya.

Bacalah semua petunjuk dengan cermat sebelum menggunakan perangkat ini untuk pertama kalinya. Simpan petunjuk ini untuk acuan di masa mendatang.

## KOMPONEN

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| <b>A.</b> Tombol pembuka         | <b>H.</b> Sendok nasi   |
| <b>B.</b> Tutup atas             | <b>I.</b> Sendok sup    |
| <b>C.</b> Tutup dalam            | <b>J.</b> Cangkir ukur  |
| <b>D.</b> Panel kontrol          | <b>K.</b> Baki uap      |
| <b>E.</b> Pegangan               | <b>L.</b> Panci pemasak |
| <b>F.</b> Badan Penanak Nasi     | <b>M.</b> Kabel daya    |
| <b>G.</b> Pressure control valve |                         |

## Saran keselamatan

**Ketika menggunakan perangkat listrik, langkah pencegahan dasar harus selalu diikuti, termasuk yang berikut ini:**

- Bacalah seluruh petunjuk sebelum menggunakan perangkat ini.
- Jangan menyentuh permukaan panas. Gunakan pegangan.
- Untuk melindungi dari sengatan listrik, jangan merendam kabel, steker, atau penanak nasi di dalam air atau cairan lainnya.
- Perangkat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, indera, atau mental yang kurang, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka telah diberi petunjuk atau diawasi dalam menggunakan perangkat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan perangkat ini.
- Cabut penanak nasi dari stopkontak listrik bila sedang tidak digunakan dan sebelum dibersihkan. Biarkan perangkat menjadi dingin sebelum menambahkan atau melepas bagian-bagiannya.
- Jangan mengoperasikan perkakas dengan kabel yang rusak atau menancapkannya ke stopkontak jika perangkat mengalami malfungsi, atau mengalami kerusakan apa pun. Kembalikan perkakas kepada produsen atau agen servis yang ditunjuk untuk diperiksa, diperbaiki, atau disetel.
- Jangan gunakan di luar ruangan.
- Jangan biarkan kabel listrik tergantung di tepi meja atau menyentuh permukaan panas.
- Jangan menempatkan di atas, atau di dekat kompor gas atau kompor listrik panas, atau dalam oven yang panas.
- Anda harus ekstra hati-hati ketika memindahkan perangkat yang berisi minyak panas atau cairan panas lainnya.
- Jangan mengoperasikan penanak nasi jika panci pemasak kosong, karena dapat menyebabkan panas berlebih.
- Jangan menambahkan air melebihi skala ketinggian air. Disarankan jumlah air kurang lebih 2 mm dari skala ketinggian air.
- Hati-hati saat membuka tutup setelah selesai menanak, karena ada hembusan uap atau air panas yang menetes dari tutup bagian dalam.
- Sebagai fitur keamanan, produk ini dilengkapi dengan steker berarde (dibumikan). Sambungan konduktor yang kurang baik dapat menimbulkan risiko sengatan listrik. Konsultasikan dengan teknisi listrik yang berkualifikasi jika Anda ragu apakah stopkontak Anda berarde.
- Kabel catu daya yang pendek disediakan untuk mengurangi risiko yang timbul akibat terjatet, atau tersandung kabel yang panjang.
- Jika menggunakan kabel ekstensi, rating listrik yang tertera pada perangkat kabel atau kabel ekstensi harus paling tidak sama besar dengan rating listrik perkakas, dan kabel harus diatur sedemikian sehingga tidak akan menggantung pada permukaan meja sehingga dapat ditarik oleh anak-anak atau membuat tersandung.
- Untuk mengurangi risiko kebakaran atau sengatan listrik, jangan mencoba melepaskan penutup luar perangkat. Tidak ada komponen yang dapat diservis oleh pengguna di bagian dalam perkakas. Perbaikan harus dilakukan hanya oleh teknisi Electrolux resmi.
- Jika kabel catu daya rusak, kabel ini harus diganti oleh teknisi yang berkualifikasi dari Electrolux.
- Peringatan! Bisa ada sisa panas setelah penggunaan pada permukaan elemen pemanas. Jangan menyentuh permukaan elemen pemanas segera setelah penggunaan.

- Peringatan! Jangan menggunakan perangkat selain untuk penggunaan yang dimaksudkan, yang dapat menyebabkan kemungkinan cedera.
- Perangkat ini dimaksudkan untuk digunakan dalam skala rumah tangga atau untuk aplikasi serupa seperti di:
  - area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
  - rumah tinggal;
  - klien di hotel, motel dan lingkungan tipe domisili lainnya;
  - lingkungan tipe penginapan dengan dapur kecil.

**PERINGATAN! JANGAN MERENDAM PERANGKAT dan HINDARI TUMPAHAN PADA KONEKTOR**

**MEMULAI**

1. Sebelum menggunakan perangkat ini untuk pertama kalinya, bersihkan dulu bagian-bagian penanak nasi secara menyeluruh. Pastikan bahwa semua komponen telah benar-benar kering sebelum Anda mulai menggunakan perangkat.
  2. Untuk mencegah kerusakan lapisan anti-lengket panci pemasak, gunakan wadah terpisah untuk mencuci beras.
  3. Takar beras menggunakan cangkir ukur yang disediakan. Jangan melebihi jumlah yang ditunjukkan dalam panci pemasak.
  4. Masukkan beras yang sudah dicuci ke dalam panci pemasak.
  5. Tambahkan air sampai ke tingkat yang ditunjukkan di dalam panci pemasak sesuai dengan jumlah cangkir beras yang dimasak. (Anda dapat mengatur jumlah air sesuai selera. Namun, disarankan menambahkan air kurang lebih 2 mm dari skala ketinggian air.)
  6. Keringkan bagian luar panci pemasak. Pastikan bagian luar panci pemasak kering dan bersih serta tidak ada benda asing yang menempel pada elemen pemanas atau sakelar magnetik.
  7. Masukkan panci pemasak ke dalam penanak nasi.
  8. Tutupkan tutup penanak nasi sampai suara ‘klik’ terdengar.
  9. Tancapkan kabel daya ke penanak nasi dan ke stopkontak dinding, lalu hidupkan listrik.
  10. Pilih fungsi [COOK] untuk memulai proses menanak:
    - a) Untuk Jasmine Rice (Beras Melati), Congee/Porridge (Bubur), Brown Rice (Beras Merah), tekan tombol fungsi yang sesuai untuk memulai proses menanak. Lampu indikator pada tombol fungsi yang dipilih dan tombol “Cook” akan menyala.
    - b) Untuk fungsi lainnya, tekan [Menu] untuk memilih fungsi, lalu tekan tombol [Cook] untuk memulai proses menanak. Lampu indikator pada tombol fungsi yang dipilih dan tombol “Cook” akan menyala.
- CATATAN: Jika dalam 2 menit tidak ada pilihan yang ditekan, penanak nasi akan masuk ke mode “Siaga”.
11. Saat proses menanak hampir selesai, panel LED akan menampilkan penghitung waktu mundur, mode akan beralih ke penghangat setelah proses menanak selesai. Lampu indikator pada tombol “Cancel/Keep Warm” akan menyala.
  12. Setelah proses memasak selesai, buka tutup dan aduk nasi agar tidak menggumpal. Untuk hasil terbaik, aduk-aduk nasi tepat setelah penanak nasi masuk ke mode penghangat, lalu tutup rapat perabot. Mengaduk nasi bertujuan untuk menghilangkan sisa uap agar nasi lebih pulen.
  13. Matikan aliran listrik dan cabut steker dari stopkontak.
  14. Gunakan centong nasi yang disediakan untuk menyajikan nasi. Jangan gunakan perkakas dari logam agar tidak menggores dan merusak lapisan anti-lengket panci pemasak.

**TIPS MEMASAK NASI YANG ENAK**

1. Gunakan cangkir ukur yang disediakan dan ambil beras sesuai takaran.
- CATATAN: Jangan menggoyangkan cangkir ukur agar beras tidak memadat dan terlalu banyak.
2. Jangan cuci beras terlalu lama atau dengan air panas, karena dapat menyebabkan bau apek seperti sekam.
  3. Cuci dengan cara mengaduknya perlahan, jangan diremas. (Butiran beras yang pecah atau rusak biasanya hasilnya akan menjadi lembek dan lengket setelah dimasak.)
  4. Tambahkan air dengan takaran sesuai selera.

Jenis beras	Takaran air
Untuk nasi yang pera	Kurang dari skala ketinggian air
Untuk nasi yang pulen	Di atas skala ketinggian air (disarankan tidak melebihi 2 mm)
Untuk beras baru panen	Sedikit di bawah skala ketinggian air

Untuk beras tidak disosoh	Sesuai skala ketinggian air
Beras kawak (Beras yang ditanam di musim hujan hingga musim panas)	Sedikit di atas skala ketinggian air
Gandum	Sedikit di atas skala ketinggian air

CATATAN: Kondisi dan kualitas setiap jenis beras berbeda-beda, tergantung merek, daerah asal, dan kondisi penyimpanan. Disarankan Anda mengatur takaran air sesuai selera.

- Setelah proses menanak selesai, aduk nasi agar sisa uap dapat keluar dan nasi menjadi lebih pulen.
- Untuk mencegah oksidasi, simpan beras dalam wadah yang tertutup rapat dan taruh di tempat gelap dan sejuk.
- Jangan membiarkan beras terlalu lama di dalam baskom penirisan setelah dicuci. Bulir beras bisa pecah dan akan menghasilkan nasi yang lembek dan lengket setelah dimasak.
- Jangan gunakan air sadah untuk memasak karena dapat menyebabkan nasi menjadi keras dan kering.
- Jangan gunakan air ionisasi dengan pH di atas 9 karena dapat menyebabkan nasi menjadi lengket dan lembek.
- Jangan gunakan air bersuhu di atas 30oC untuk menanak karena air bersuhu tinggi dapat menyebabkan aroma tidak sedap.
- Jangan simpan nasi di dalam panci pemasak dalam waktu yang lama setelah mematikan fungsi "Keep warm" karena dapat menyebabkan aroma tidak sedap.
- Segera bersihkan penanak nasi setelah digunakan. Penanak nasi yang kotor dapat menyebabkan bau tidak sedap.

## FUNGSI MEMASAK DAN BAGAN REFERENSI MEMASAK

Fungsi	Jumlah beras	Indikasi ketinggian air dalam panci pemasak	Perkiraan waktu memasak
Jasmine Nasi	2 cangkir	2	40 men
	5 cangkir	5	50 men
	10 cangkir	10	60 men
Congee/ Porridge	1 cangkir	lihat menandai pada pot dalam	90 men
	1.5 cangkir		90 men
Brown Nasi *	2 cangkir	2	70 men
	5 cangkir	5	80 men
	10 cangkir	10	90 men
Quick Cook	2 cangkir	2	30 men
Sticky Nasi	2 cangkir	2	50 men
	5 cangkir	5	60 men
Japanese Nasi	2 cangkir	2	40 men
	5 cangkir	5	50 men
	10 cangkir	10	60 min
Ayam Nasi	2 cangkir	2	40 men
	5 cangkir	5	50 men
	10 cangkir	10	60 men

\* Rendamlah dahulu beras pecah kulit/beras merah hingga selama 2 jam sebelum dimasak.

## FUNGSI REHEAT (MEMANASKAN KEMBALI)

Fungsi reheat adalah untuk makanan yang dimasak pada hari sebelumnya dan sudah didinginkan. Tuangkan makanan yang dimasak pada hari sebelumnya dan sudah didinginkan ke dalam panci pemasak. Tambahkan air.

**CATATAN:** Jangan menambahkan air lebih dari separuh ketinggian panci.

Tekan tombol [Menu] sampai menyorot opsi "Reheat", lalu tekan tombol [Cook] untuk memulai proses memasak. Lampu indikator pada opsi "Reheat" dan "Cook" akan menyala. Take out on yellow high-lighted.

**CATATAN:** Untuk hasil terbaik ketika memanaskan kembali nasi, gunakan fungsi STEAM.

## FUNGSI SOUP (SUP)

Masukkan bahan-bahan dan sejumlah air yang sesuai ke dalam panci pemasak.

Tekan tombol [Menu] sampai menyorot opsi "Soup", lalu tekan tombol [Cook] untuk memulai proses memasak. Lampu indikator pada opsi "Soup" dan "Cook" akan menyala.

Durasi waktu untuk fungsi sup adalah 1 jam.

Tekan [Hr] dan [Min] untuk menyetel waktu masak. Satu kali menekan akan menambah 1 jam untuk opsi jam atau 5 menit untuk opsi menit.

Untuk membatalkan pengaturan, tekan [Cancel/Keep Warm].

KTake out panel LED akan menampilkan selama proses memasak dan berpindah ke mode keep warm (menghangatkan) setelah siklus pemasakan selesai. Lampu indikator pada opsi "Cancel/Keep Warm" akan menyala.

## FUNGSI STEAM (UAP)

Tambahkan sejumlah air yang sesuai ke dalam panci pemasak. Jumlah air berbeda-beda sesuai dengan jumlah makanan yang akan dikukus. Pastikan bahwa tingkat air tidak melebihi tinggi baki uap. Masukkan baki uap ke dalam panci pemasak dan tempatkan makanan di atas piring atau pada baki uap. Tekan [MENU] sampai fungsi STEAM terpilih. Tekan [COOK] untuk memulai siklus pengukusan. Lampu indikator pada opsi "Steam" dan "Cook" akan menyala.

Durasi waktu fungsi mengukus adalah 30 menit.

Tekan [Hr] dan [Min] untuk menyesuaikan waktu masak. Satu kali menekan akan menambah 1 jam untuk opsi jam atau 5 menit untuk opsi menit.

Untuk membatalkan pengaturan, tekan [Cancel/Keep Warm].

Panel LED akan menampilkan penghitung waktu mundur dan berpindah ke mode keep warm (menghangatkan) setelah siklus memasak selesai. Lampu indikator pada opsi "Cancel/Keep Warm" akan menyala.

## FUNGSI CAKE (KUE)

Tambahkan adonan kue pra-campur ke dalam panci pemasak.

Tekan [MENU] sampai fungsi CAKE terpilih. Tekan [COOK] untuk memulai siklus pemanggangan. Lampu indikator pada opsi "Cake" dan "Cook" akan menyala.

Durasi waktu fungsi cake adalah 40 menit.

Panel LED akan menampilkan penghitung waktu mundur selama siklus memasak.

Keluarkan kue dari panci pemasak dan biarkan kue mendingin selama 10 menit sebelum disajikan.

## FUNGSI KEEP WARM (MENGHANGATKAN)

Ketika salah satu mode pemasakan (Take out) selesai, penanak nasi secara otomatis berpindah ke mode keep warm (menghangatkan). [OFF/KEEP WARM] akan menyala ketika penanak nasi berada dalam mode keep warm.

Untuk mengaktifkan fungsi penghangat, tekan tombol [Cancel/Keep Warm] saat lampu indikator "Quick Cook" berkedip. Tombol "Cancel/Keep Warm" akan menyala.

Panel LED akan menampilkan durasi waktu menghangatkan dalam hitungan jam.

Tekan lagi [Cancel/Keep Warm] untuk membatalkan fungsi penghangat.

## Delay end (Tambah waktu memasak)

Penanak nasi ini memiliki fungsi pengatur waktu yang memungkinkan Anda menunda pemasakan nasi yang sudah Anda persiapkan.

**Catatan:** Waktu yang disetel merupakan waktu tunda bagi makanan untuk menjadi siap disajikan. Contoh: jika pengatur waktu disetel ke 5 jam, berarti akan dibutuhkan waktu 5 jam sebelum makanan siap disajikan.

Tekan tombol [Delay End] untuk membuka mode pengaturan waktu.

Tekan [Menu] untuk memilih fungsi memasak yang diinginkan, lalu tekan [Hr] dan [Min] untuk menyetel waktu. Satu kali menekan akan menambah 1 jam untuk opsi jam atau 10 menit untuk opsi menit. Terakhir, tekan tombol [Cook], [Jasmine Rice], [Congee/Porridge], atau [Brown Rice] untuk mengaktifkan penambahan waktu memasak. Lampu tombol "Delay end" dan fungsi yang dipilih akan menyala. Panel LED akan menampilkan penghitung waktu mundur.


## PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

1. Cabut steker penanak nasi sebelum Anda mulai membersihkannya. Tunggu penanak nasi sampai menjadi cukup dingin sebelum membersihkannya.
2. Keluarkan baki uap dan panci pemasak dari dalam perangkat ini.
3. Bersihkan panci pemasak, baki uap, sendok nasi, dan katup uap dengan busa atau kain yang telah dicelupkan ke dalam air hangat yang telah diberi cairan pencuci.
4. Untuk melindungi lapisan anti-lengket panci pemasak, jangan gunakan panci pemasak untuk mencuci beras atau memasukkan cuka ke dalam panci ini.  
Jangan gunakan bahan pembersih abrasif, atau serabut penggosok, atau perkakas logam untuk membersihkan panci pemasak karena benda-benda ini akan merusak lapisan anti-lengketnya.
5. Untuk membersihkan katup pengatur tekanan: Lepaskan katup uap dari penanak nasi. Membersihkan penahan air: Lepaskan penahan air dari penanak nasi. Setelah dibersihkan, pasang kembali penahan air pada penanak nasi (Lihat Gbr. 1)


## PEMECAHAN MASALAH

<i>Gejala</i>	<i>Kemungkinan Penyebab</i>	<i>Solusi</i>
Lampu indikator tidak menyala.  Piring pemanas tidak hangat.	Sirkuit listrik penanak nasi tidak terhubung ke sumber listrik.	Periksa dan pastikan bahwa saker, steker dan stopkontak, sekering dan kabel utama catu daya berada dalam kondisi yang baik dan dihubungkan dengan baik ke jala-jala listrik dan steker telah ditancapkan dengan kuat ke dalam stopkontak dinding.
Lampu KEEP WARM tidak menyala ketika proses memasak selesai.	Papan pengawatan daya rusak.	Hubungi pusat servis resmi.
	Koneksi sirkuit rusak.	
	Papan sirkuit induk rusak.	
	Piring pemanas terbakar.	
	Lampu rusak.	
Nasi tidak matang atau waktu memasak terlalu lama.	Air yang ditambahkan tidak cukup.	Tambahkan air sampai ke tingkat yang ditunjukkan di dalam panci pemasak sesuai dengan jumlah cangkir beras yang dimasak.
	Fungsi yang dipilih tidak tepat.	Tekan [MENU] sampai fungsi yang diinginkan terpilih, lalu tekan [COOK] untuk memulai siklus pemasakan.
	Panci pemasak tidak bersentuhan dengan benar dengan piring pemanas.	Pastikan tidak ada sisa benda asing pada piring pemanas.
	Kemungkinan ada benda asing di antara panci pemasak dan piring pemanas.	
	Piring pemanas rusak.	Hubungi pusat servis resmi.
Nasi terlalu keras atau terlalu lunak.	Air yang ditambahkan kurang atau terlalu banyak.	Tambahkan air sampai ke tingkat yang ditunjukkan di dalam panci pemasak sesuai dengan jumlah cangkir beras yang dimasak.
Nasi h Angus.	Beras tidak dibilas dengan baik.	Cuci beras sampai air cucuannya jernih.
	Pengatur suhu utama rusak.	Hubungi pusat servis resmi.
Penanak nasi tidak secara otomatis beralih ke mode keep warm (menghangatkan).	Pengatur suhu utama rusak.	Hubungi pusat servis resmi.
Tidak ada tampilan pengatur waktu pada panel LED.	Baterai pengatur waktu habis.	Hubungi pusat servis resmi.

## PEMBUANGAN

Daur ulang bahan yang memiliki simbol ini . Masukkan kemasan dalam wadah yang sesuai untuk mendaur ulangnya. Bantu lindungi lingkungan dan kesehatan manusia dan daur ulang limbah perangkat listrik dan elektronik.



Jangan membuang perangkat yang ditandai dengan simbol ini  bersama sampah rumah tangga. Kembalikan produk ke fasilitas daur ulang setempat atau hubungi kantor pemerintah daerah.

## SERVIS DAN LAYANAN PELANGGAN

Ketika menghubungi bagian Servis, pastikan bahwa Anda menyediakan data berikut ini: **Model, PNC, Nomor Seri.**

Informasi dapat ditemukan pada pelat rating.

*Karena kebijakan pengembangan produk yang terus menerus dari Electrolux, spesifikasi, warna, dan detail produk kami dan yang disebutkan dalam petunjuk ini bisa berubah tanpa pemberitahuan.*

Product Desc./Produk info: Penanak Nasi  
Model No.: E7RC1-550K/E7RC1-650K  
Importer/Importir: PT. Electrolux Indonesia, Jakarta  
No. DEPdag: IMKG.2084.09.2020



## คู่มือการใช้งาน

กราฟิกและภาพในคู่มือนี้มีไว้เพื่อเป็นภาพประกอบเท่านั้น และอาจแตกต่างจากผลิตภัณฑ์จริง อ่านคำแนะนำต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนที่จะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

## ส่วนประกอบ

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| A. ปุ่มต้น           | H. ทัพพีตักข้าว |
| B. ฝาปิดด้านบน       | I. ทัพพีตักซูป  |
| C. ฝาด้านบน          | J. ถ้วยตวง      |
| D. แผงควบคุม         | K. ถาดนึ่ง      |
| E. มือจับ            | L. หม้อใน       |
| F. ตัวหม้อ           | M. สายไฟ        |
| G. วาล์วควบคุมแรงดัน |                 |

## คำแนะนำด้านความปลอดภัย

ขณะใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า ควรระมัดระวังด้านความปลอดภัยเบื้องต้น รวมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

- อ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งาน
- ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน ไม้จับที่มีมือจับ
- เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต อย่าให้สายไฟ ปลั๊ก หรือหม้อหุงข้าวจุ่มลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้เพื่อการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย การรับรู้สัมผัสหรือจิตประสาท หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับคำแนะนำหรืออยู่ภายใต้การควบคุมดูแลเกี่ยวกับการใช้เครื่อง โดยผู้ที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น เด็กควรมีผู้ดูแลขณะใช้งาน เพื่อให้แน่ใจว่าเด็กจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวจากเต้ารับเมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด รอให้เครื่องเย็นก่อนใส่หรือนำส่วนประกอบใดออก
- ห้ามเปิดใช้งานเครื่องที่สายไฟหรือปลั๊กไฟเสียหาย หรือในกรณีที่เครื่องทำงานผิดพลาด หรือมีลักษณะเสียหายใดๆ ส่งเครื่องคืนให้แก่ผู้ผลิตหรือผู้ให้บริการที่ได้รับแต่งตั้งเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับตั้ง
- ห้ามใช้งานในที่โล่งแจ้ง
- อย่าให้สายไฟห้อยเหนือขอบโต๊ะหรือสัมผัสโดนพื้นผิวที่มีความร้อน
- อย่าวางไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าที่มีความร้อนหรือในเตาอบที่ร้อนอยู่
- ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องขณะที่มีน้ำมันร้อนหรือของเหลวความร้อนสูงอื่นๆ
- ห้ามใช้หม้อหุงข้าวหากหม้อชั้นในว่างเปล่าเพราะจะทำให้หม้อหุงข้าวร้อนเกินไป
- ห้ามเติมน้ำเกินระดับที่ระบุไว้สำหรับการเติมน้ำ แนะนำให้เติมน้ำให้อยู่ภายในระยะ 2 มม. ของสเกลระดับน้ำที่ระบุ
- เมื่อเปิดฝามือหลังจากหุงข้าวเสร็จแล้ว โปรดระวังไอน้ำหรือน้ำร้อนที่หยดจากฝาปิดชั้นใน
- เพื่อความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์จึงติดตั้งมาพร้อมก้านสายดิน การต่อตัวนำไฟฟ้าลงดิน ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้ หากมีข้อสงสัยว่าตัวรับไฟฟ้าต่อสายดินถูกต้องหรือไม่ กรุณาสอบถามกับช่างไฟที่มีความเชี่ยวชาญ
- สายไฟที่จัดมาให้เป็นแบบสั้นเพื่อลดความเสี่ยงอุบัติเหตุที่เกิดจากสายยาวพันกันหรือสะดุดล้ม
- หากใช้สายต่อพ่วง พิกัดทางไฟฟ้าของชุดสายไฟหรือสายต่อพ่วงจะต้องไม่น้อยกว่าพิกัดทางไฟฟ้าของเครื่องใช้ และสายไฟจะต้องไม่พาดบนเคาน์เตอร์หรือโต๊ะซึ่งเด็กอาจดึงเส้นหรือสะดุดล้มโดยไม่ตั้งใจได้
- เพื่อลดความเสี่ยงจากการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อต อย่าถอดฝาครอบด้านบนออกออก ชิ้นส่วนอะไหล่ภายในไม่สามารถซ่อมบำรุงโดยผู้ใช้เอง ควรให้ช่างไฟที่ได้รับอนุญาตจาก Electrolux เป็นผู้ซ่อมแซมเท่านั้น
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย ให้เปลี่ยนสายใหม่โดยช่างไฟของ Electrolux

- คำเตือน! พื้นผิวส่วนทำความร้อนอาจยังคงร้อนอยู่หลังจากใช้งานแล้ว ห้ามสัมผัสพื้นผิวส่วนทำความร้อนทันทีหลังจากใช้งาน
- คำเตือน! ห้ามใช้เครื่องนอกเหนือจากวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ เพราะอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ผลิตภัณฑ์นี้ผลิตขึ้นเพื่อใช้ภายในบ้านและการใช้งานที่คล้ายๆ กัน เช่น: ส่วนที่กันเป็นคว่ำสำหรับพนักงานภายในร้าน สำนักงานและสถานที่ทำงานอื่นๆ ฟาร์มเฮาส์

ลูกค้าในโรงแรม หอพักและที่พักอาศัยประเภทอื่น

โรงแรมพร้อมเสิร์ฟอาหารเช้า

**คำเตือน! ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ และหลีกเลี่ยงอย่าให้น้ำกระเด็นไปที่หัวต่อ**

**คำเตือน : ห้ามเปิดฝาขณะน้ำเดือด**

## เริ่มต้นใช้งาน

1. ก่อนใช้เครื่องเป็นครั้งแรก ให้ทำความสะอาดส่วนต่างๆ ของหม้อหุงข้าวให้ทั่ว และก่อนเริ่มใช้งานเครื่อง จะต้องแน่ใจว่าส่วนประกอบทุกชิ้นของหม้อหุงข้าวแห้งสนิทดีแล้ว
  2. เพื่อป้องกันความเสียหายต่อชั้นเคลือบผิวภายในของหม้อใน ให้ใช้ภาชนะอื่นเพื่อชามข้าว
  3. ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่จัดมาให้ อย่าให้เกินขีดที่กำหนดปริมาณที่อยู่ด้านในของหม้อใน
  4. ใส่ข้าวที่ชามแล้วลงในหม้อใน
  5. เติมน้ำลงในหม้อในตามจำนวนถ้วยตวงข้าว โดยดูที่ขีดบอกระดับด้านใน (คุณอาจปรับระดับน้ำตามแบบการหุงที่คุณชอบ แต่แนะนำให้เติมน้ำให้อยู่ภายในระยะ 2 มม. ของสเกลระดับน้ำที่ระบุ)
  6. เช็ดด้านนอกของหม้อในให้แห้ง ด้านนอกของหม้อชั้นในต้องแห้งและสะอาด และไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่ บริเวณส่วนประกอบที่ทำให้ความร้อนหรือสวิตช์แม่เหล็ก
  7. วางหม้อในลงในหม้อหุงข้าว
  8. ปิดฝาหม้อหุงข้าวลงจนกระทั่งได้ยินเสียง “คลิก”
  9. เสียบสายไฟเข้าที่หม้อหุงข้าวฝั่งหนึ่ง และอีกฝั่งหนึ่งเสียบเข้ากับเต้ารับที่ผนัง จากนั้นจึงเปิดสวิตช์หลัก
  10. เลือกฟังก์ชันการปรุงอาหารเพื่อเริ่มวงจรการปรุงอาหาร:
    - a) สำหรับข้าวหอมมะลิ โจ๊ก/ข้าวต้ม ข้าวกล้อง ให้กดปุ่มการทำงานที่เหมาะสมเพื่อเริ่มหุงข้าว เครื่องหมายไฟบนปุ่มฟังก์ชันที่เลือกและคำว่า “Cook” จะติดสว่าง
    - b) สำหรับฟังก์ชันอื่น ให้กด [Menu] เพื่อสลับและเลือกฟังก์ชัน และกดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มวงจรการหุงข้าว เครื่องหมายไฟบนปุ่มฟังก์ชันที่เลือกและคำว่า “Cook” จะติดสว่าง
- หมายเหตุ: หากไม่ทำการเลือกใดใน 2 นาที หม้อหุงข้าวจะกลับไปโหมด “เตรียมพร้อม”
11. เมื่อหุงข้าวใกล้สุกแล้ว แฉก LED จะแสดงการนับถอยหลังและสลับไปใช้โหมดอุ่นข้าวเมื่อหุงข้าวเสร็จแล้ว เครื่องหมายไฟบน “Cancel/Keep Warm” จะสว่างขึ้น
  12. เมื่อหุงข้าวสุกแล้ว ให้เปิดฝามือและใช้ทัพพีค่อยๆ คนข้าว เพื่อให้ข้าวออกมาสวยน่ารับประทาน ให้คนข้าวเมื่อหม้อหุงข้าวสลับไปโหมดอุ่นแล้วเท่านั้น ก่อนเปิดฝานี้ให้แน่น การคนข้าวคือการกำจัดไอน้ำที่อาจมีมากเกินไป เพื่อทำให้ข้าวขึ้นหม้อมากขึ้น
  13. ปิดสวิตช์ไฟและถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวออกจากช่องรับไฟ
  14. ใช้ทัพพีตักข้าวที่มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวเพื่อตักข้าวสวยเสิร์ฟ ห้ามใช้ทัพพีที่ทำจากโลหะเพราะจะทำให้ส่วนที่เคลือบไว้แบบนอนสติคตรงหม้อชั้นในเป็นรอยและซารุดเสียหายได้

## เคล็ดลับวิธีหุงข้าวให้อร่อย

1. ใช้ถ้วยตวงที่มาพร้อมหม้อหุงข้าวเพื่อตวงข้าว หมายเหตุ: ห้ามเขย่าถ้วยตวงเพราะการเขย่าจะทำให้ตักข้าวสารได้มากขึ้น
2. ห้ามใช้น้ำร้อนชามข้าวสารหรือชามนานเกินไป การชามด้วยน้ำร้อนหรือชามข้าวๆ เนิบๆ อาจทำให้ได้กลิ่นเหม็นของรำข้าว ข้าวอย่างเบามือและเสียงไม่ให้เม็ดข้าวหัก
3. ถูข้าวสารเข้าด้วยกันไปมาเบาๆ (เม็ดข้าวที่เปราะหรือหักจะทำให้ข้าวที่หุงได้แฉะและเหนียวได้)

4. เติมน้ำลงไปตามที่ต้องการ

ประเภทของข้าวสาร	ระดับน้ำ
สำหรับผู้ที่ชอบข้าวแข็ง	ต่ำกว่าระดับที่กำหนด
สำหรับผู้ที่ชอบข้าวอ่อน	สูงกว่าระดับที่กำหนด (แนะนำว่าควรเติมน้ำภายในระดับ 2 มม.)
ข้าวใหม่	ต่ำกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ข้าวกล้อง	ตามที่กำหนดไว้บนสเกล
ข้าวเก่า (ข้าวในฤดูฝนถึงฤดูร้อน)	สูงกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย
ข้าวสาลี	สูงกว่าระดับที่กำหนดเล็กน้อย

หมายเหตุ: ลักษณะและคุณภาพของข้าวแต่ละชนิดจะแตกต่างกัน ตามยี่ห้อ สถานที่ปลูก ลักษณะการจัดเก็บ เราจึงให้ปรับระดับน้ำที่ใช้หุงข้าวตามความชื้นชอบ

1. เมื่อหุงข้าวสุกแล้ว ให้คนข้าวเพื่อกำจัดไอน้ำส่วนเกิน เพื่อทำให้ข้าวขึ้นหม้อมากขึ้น
2. ป้องกันการเกิดกระบวนการออกซิเดชันได้ด้วยการเก็บข้าวสารไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทและวางไว้ในที่ๆ มืดและเย็น
3. ไม่ควรทิ้งข้าวที่ขาวแล้วไว้ในกระชอน เม็ดข้าวอาจหักทำให้ข้าวแฉะและเหนียวเมื่อหุง
4. ห้ามใช้น้ำแร่เข้มข้นเพราะอาจทำให้ข้าวที่หุงแล้วแข็งและแห้ง
5. ห้ามใช้น้ำไอออนที่ค่าพีเอชเกิน 9 เพราะอาจทำให้ข้าวที่หุงได้แฉะและเหนียว
6. ห้ามใช้น้ำที่อุณหภูมิเกิน 30 องศาเซลเซียส หุงข้าวเพราะน้ำอุณหภูมิสูงอาจทำให้ได้กลิ่นไม่พึงประสงค์
7. ห้ามเก็บข้าวที่หุงแล้วคว่ำไว้ในหม้อติดต่อกันเป็นเวลานานหลังจากหยุดใช้ฟังก์ชัน “อุ่นข้าว” เพราะจะทำให้ข้าวมีกลิ่นได้
8. ล้างหม้อหุงข้าวทันทีเมื่อใช้เสร็จ หม้อข้าวที่สกปรกเป็นสาเหตุของกลิ่น

**ฟังก์ชันการปรุงอาหารและแผนภูมิแสดงการปรุงอาหารในแบบที่ชอบ**

ฟังก์ชัน	ปริมาณข้าวสาร	ชนิดบอกระดับน้ำภายในหม้อใน	เวลาหุงโดยประมาณ
ข้าวหอมมะลิ	2 ถ้วย	2	40 นาที
	5 ถ้วย	5	50 นาที
	10 ถ้วย	10	60 นาที
ข้าวต้ม	1 ถ้วย	ดูเครื่องหมายบนหม้อด้านใน	90 นาที
	1.5 ถ้วย		90 นาที
ข้าวกล้อง *	2 ถ้วย	2	70 นาที
	5 ถ้วย	5	80 นาที
	10 ถ้วย	10	90 นาที
หุงด่วน	2 ถ้วย	2	30 นาที
ข้าวเหนียว	2 ถ้วย	2	50 นาที
	5 ถ้วย	5	60 นาที
ข้าวญี่ปุ่น	2 ถ้วย	2	40 นาที
	5 ถ้วย	5	50 นาที
	10 ถ้วย	10	60 นาที
ข้าวมันไก่	2 ถ้วย	2	40 นาที
	5 ถ้วย	5	50 นาที
	10 ถ้วย	10	60 นาที

\* โปรดแช่ข้าวกล้องในน้ำไม่เกิน 2 ชั่วโมงก่อนหุง

## ฟังก์ชันอุ่นใหม่

ฟังก์ชันอุ่นใหม่ใช้สำหรับอาหารปรุงสุกที่แช่เย็นค้างคืน

ใส่อาหารปรุงสุกที่แช่เย็นค้างคืนลงในหม้อใน เติมน้ำเล็กน้อย

หมายเหตุ: ห้ามเติมน้ำเกินครึ่งหม้อ

กด [Menu] จนคำว่า “อุ่นซ้ำ” ถูกเลือก แล้วกดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มวงจรการปรุงอาหาร เครื่องหมายไฟบน “Reheat” และ “Cook” จะสว่างขึ้น

**หมายเหตุ:** เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่ออุ่นข้าวสุกให้ร้อนอีกครั้ง ให้ใช้ฟังก์ชันนี้

## ฟังก์ชันซุบ

ใส่ส่วนผสมต่างๆ และเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมลงในหม้อใน

กด [Menu] จนคำว่า “ซุบ” ถูกเลือก แล้วกดปุ่ม [Cook] เพื่อเริ่มวงจรการปรุงอาหาร เครื่องหมายไฟบน “Soup” และ “Cook” จะสว่างขึ้น

เวลาในการปรุงซุบคือ 1 ชั่วโมง

กด [Hr] และ [Min] เพื่อปรับเวลาปรุง จำนวนชั่วโมงจะปรับขึ้นทีละ 1 เมื่อกดแต่ละครั้ง และจำนวนนาทีจะปรับขึ้นทีละ 5 เมื่อกดแต่ละครั้ง

หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่า ให้กด [ยกเลิก/อุ่นร้อน]

แผง LED จะแสดงผลเป็นนาฬิกา นับถอยหลัง และเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นร้อน เมื่อต้มเสร็จแล้ว ไฟ “ยกเลิก/อุ่นร้อน” จะสว่างขึ้น

## ฟังก์ชันนึ่ง

เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมลงในหม้อใน ปริมาณน้ำจะแตกต่างกันไปตามปริมาณอาหารที่ต้องการนึ่ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับน้ำไม่สูงท่วมถาดนึ่ง ใส่ถาดนึ่งลงในหม้อในและวางอาหารบนจานหรือบนถาดนึ่ง กด [Menu] จนกระทั่งเลือกฟังก์ชันนึ่ง กด [หุงข้าว] เพื่อเริ่มการนึ่ง เครื่องหมายไฟบน “Steam” และ “Cook” จะสว่างขึ้น

เวลาในการปรุงซุบคือ 30 นาที

กด [Hr] และ [Min] เพื่อปรับเวลาปรุง จำนวนชั่วโมงจะปรับขึ้นทีละ 1 เมื่อกดแต่ละครั้ง และจำนวนนาทีจะปรับขึ้นทีละ 5 เมื่อกดแต่ละครั้ง

หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่า ให้กด [ยกเลิก/อุ่นร้อน]

แผง LED จะแสดงผลเป็นนาฬิกา นับถอยหลัง และเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นร้อนเมื่อนึ่งเสร็จแล้ว เครื่องหมายไฟบน “Cancel/Keep Warm” จะสว่างขึ้น

## ฟังก์ชันเค้ก

ใส่แป้งเค้กที่ผสมแล้วลงในหม้อใน

กด [Menu] จนกระทั่งเลือกฟังก์ชันเค้ก กด [หุงข้าว] เพื่อเริ่มการอบ เครื่องหมายไฟบน “Cake” และ “Cook” จะสว่างขึ้น

เวลาในการทำเค้กคือ 40 นาที

แผง LED จะแสดงผลเป็นนาฬิกา นับถอยหลังในระหว่างหุงข้าว

นำเค้กออกจากหม้อใน แล้วปล่อยให้เค้กเย็นลงประมาณ 10 นาที ก่อนเสิร์ฟ

## ฟังก์ชันอุ่นร้อน

เมื่อโหมดการทำอาหารใดๆ เสร็จแล้ว หม้อหุงข้าวจะเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นร้อนโดยอัตโนมัติ ไฟที่ [ปิด/อุ่น] จะติดสว่างเมื่อหม้อหุงข้าวอยู่ในโหมดอุ่นร้อน

หากต้องการใช้ฟังก์ชันอุ่นซ้ำ ให้กด [Cancel/Keep Warm] และไฟแสดง “หุงข้าว” จะกะพริบ “Cancel/Keep Warm” จะสว่างขึ้น

แผง LED จะแสดงเวลาอุ่นเป็นชั่วโมง

กด [Cancel/Keep Warm] อีกครั้งเพื่อยกเลิกฟังก์ชันอุ่น

สิ้นสุดการหุงเวลา

หลังจากที่อยู่ในโหมดอุ่นร้อน 24 ชั่วโมงแล้ว หม้อหุงข้าวจะปิดสวิตช์ และเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย

**หมายเหตุ:** ฟังก์ชันอุ่นร้อนไม่สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันเค้ก

กด [Delay End] เพื่อเข้าสู่โหมดการตั้งค่าเครื่องจับเวลา กด [Menu] เพื่อเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหารที่ต้องการ แล้วกด [Hr] และ [Min] เพื่อตั้งเวลา

จำนวนชั่วโมงจะปรับขึ้นทีละ 1 เมื่อกดแต่ละครั้ง และจำนวนนาฬิกาจะปรับขึ้นทีละ 10 เมื่อกดแต่ละครั้ง แล้วกดปุ่ม [Cook], [Jasmine Rice], [Congee/Porridge] หรือ [Brown Rice] เพื่อใช้ฟังก์ชันสิ้นสุดการหุงเวลา คำว่า "Delay end" และไฟแสดงฟังก์ชันที่เลือกจะติดสว่าง

แผง LED จะแสดงเครื่องจับเวลาภายหลัง

## การทำความสะอาดและการดูแลรักษา


1. ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวก่อนที่คุณจะเริ่มทำความสะอาด รอให้หม้อหุงข้าวเย็นลงพอสมควรก่อนทำความสะอาด
2. นำถาดนึ่งและหม้อในออกจากตัวเครื่อง
3. ทำความสะอาดหม้อใน ถาดนึ่ง ทัพพี และวาล์วระบายไอน้ำด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน
4. เพื่อป้องกันกลิ่นเคลือบของหม้อใน ห้ามใช้หม้อในสำหรับล้างจานหรือเติมน้ำส้มสายชูลงในหม้อ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผอ่ยขัด หรือวัสดุโลหะเพื่อทำความสะอาดหม้อใน เนื่องจากจะทำให้ชั้นเคลือบเสียหาย
5. การทำสะอาดวาล์วควบคุมแรงดัน: นำวาล์วไอน้ำออกจากหม้อหุงข้าว หมุนเพื่อปลดล๊อควาล์ว หลังทำความสะอาด หมุนล๊อคและติดกลับไปที่หม้อหุงข้าวดังเดิม (ดูรูปภาพที่ 1)

## ปัญหาและวิธีการแก้ไข

อาการผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ไฟแสดงไม่ติดสว่าง	วงจรไฟฟ้าของหม้อหุงข้าวไม่ได้ต่อกับแหล่งจ่ายไฟ	ตรวจสอบสวิตช์ ปลั๊กและเต้ารับไฟฟ้า ฟิลล์และสายไฟว่าอยู่ในสภาพดีหรือไม่ และต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหรือเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าแน่นอนหรือไม่ได้
แผ่นทำความร้อนไม่ร้อน	แผงวงจรไฟฟ้าเสียหาย	ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ไฟอุ่นร้อนไม่ติดสว่างแม้ว่าจะทำอาหารเสร็จแล้ว	การเชื่อมต่อวงจรไม่สมบูรณ์	
	แผงวงจรหลักเสียหาย	
	แผ่นทำความร้อนไหม้	
ไฟแสดงผิดปกติ		
ข้าวไม่สุกหรือใช้เวลาหุงนานเกินไป	ใส่น้ำน้อยเกินไป	เติมน้ำลงในหม้อในตามจำนวนถ้วยตวงข้าว โดยดูที่ขีดบอกระดับด้านใน
	เลือกฟังก์ชันที่ไม่ถูกต้อง	กด [เมนู] จนกระทั่งเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ จากนั้นกด [หุงข้าว] เพื่อเริ่มหุง
	หม้อในไม่ได้สัมผัสกับแผ่นทำความร้อนอย่างถูกต้อง	จะต้องไม่มีสิ่งแปลกปลอมตกค้างอยู่ในแผ่นทำความร้อน
	อาจมีสิ่งแปลกปลอมคั่นระหว่างหม้อในกับแผ่นทำความร้อน	
แผ่นทำความร้อนเสียหาย		ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ข้าวแข็งหรือแฉะเกินไป	เติมน้ำน้อยหรือมากเกินไป	เติมน้ำลงในหม้อในตามจำนวนถ้วยตวงข้าว โดยดูที่ขีดบอกระดับด้านใน
ข้าวไหม้	ข้าวข้าวไม่ดี	ซาวข้าวจนกระทั่งน้ำใสสะอาด
	ส่วนควบคุมอุณหภูมิหลักทำงานผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

หม้อหุงข้าวไม่เปลี่ยนเป็น โหมดอุ่นร้อนโดยอัตโนมัติ	ส่วนควบคุมอุณหภูมิหลักทำงาน ผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
ไม่มีการแสดงตัวตั้งเวลาที่แผง LED	แบตเตอรี่ของตัวตั้งเวลาหมด	ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

## การกำจัดทิ้ง

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์  ทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในภาชนะที่เหมาะสมเพื่อรีไซเคิล ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมและ  
สุขภาพของมนุษย์ อีกทั้งยังเป็นการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์

ห้ามทิ้งเครื่องปั้นใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์รีไซเคิล  ร่วมกับขยะในครัวเรือน ให้นำผลิตภัณฑ์ไปยังจุดรับ  
รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณ หรือติดต่อสำนักงานเทศบาล

## การดูแลและบริการลูกค้า

เมื่อติดต่อศูนย์บริการลูกค้า ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณมีข้อมูลต่อไปนี้พร้อมแล้ว: รุ่น, PNC, หมายเลข  
ผลิตภัณฑ์

ซึ่งดูข้อมูลได้ที่ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค

เนื่องจากนโยบายการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของอีเลคโตรลักซ์ ข้อมูลทางเทคนิค สี และรายละเอียดต่างๆ ของ  
ผลิตภัณฑ์ รวมถึงข้อมูลต่างๆ ที่ระบุในคู่มือนี้ อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Hình ảnh sử dụng trong hướng dẫn này chỉ mang tính chất minh họa và có thể khác so với sản phẩm thực tế. Đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Vui lòng giữ lại hướng dẫn sử dụng này để tham khảo về sau.

### CẤU TẠO

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| <b>A.</b> Núm nhấn               | <b>I.</b> Muỗng canh |
| <b>B.</b> Nắp đậy                | <b>J.</b> Cốc đong   |
| <b>C.</b> Nắp bên trong          | <b>K.</b> Khay hấp   |
| <b>D.</b> Bảng điều khiển        | <b>L.</b> Lòng nồi   |
| <b>E.</b> Tay cầm                | <b>M.</b> Dây điện   |
| <b>F.</b> Thân nồi               |                      |
| <b>G.</b> Van điều khiển áp suất |                      |
| <b>H.</b> Muỗng xới cơm          |                      |

### Lời khuyên về an toàn

**Khi sử dụng các thiết bị điện, cần luôn luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản, bao gồm như sau:**

- Thiết bị chỉ hoạt động khi sử dụng nguồn điện và tần số thích hợp như thông số ghi nhận trên tem phía dưới đáy nồi.
- Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm của nồi.
- Để bảo vệ khỏi điện giật, không nhúng dây điện, phích cắm, hoặc nồi cơm điện vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc thần kinh, thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Để thiết bị và dây nguồn của thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em, trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này. Không để trẻ em tự ý vệ sinh sản phẩm khi không có sự giám sát của người lớn.
- Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi làm sạch. Để nguội trước khi đưa vào hoặc lấy các bộ phận ra.
- Không vận hành bất kỳ thiết bị nào khi dây điện, phích cắm bị hư hại hoặc thiết bị gặp trục trặc hay đã bị hư hỏng dưới mọi hình thức. Gửi trả thiết bị cho nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành được chỉ định để được kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Không được dùng ngoài trời.
- Không treo dây điện lên cạnh bàn hoặc để dây chạm vào các bề mặt nóng.
- Không đặt lên trên hoặc đặt gần nguồn khí nóng, bếp điện hay trong lò đun nóng.
- Phải cực kỳ thận trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu ăn nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- Không bật nồi cơm điện khi lòng nồi trống vì điều này có thể gây quá nhiệt.
- Không đổ nước cao hơn thang đo mực nước đã chỉ định. Nên giữ trong khoảng 2 mm so với thang đo mực nước đã chỉ định.
- Khi mở nắp nồi sau khi nấu, hãy cẩn thận với hơi nước hoặc nước nóng chảy ra từ nắp trong.
- Một trong những tính năng an toàn là sản phẩm này được trang bị phích cắm tiếp đất. Việc kết nối dây dẫn tiếp đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ điện giật.
- Tham khảo ý kiến thợ điện có trình độ nếu bạn nghi ngờ về việc liệu ổ điện có được tiếp đất đúng cách hay không.
- Dây dẫn điện ngắn sẽ giúp giảm rủi ro do việc bị vướng hoặc vấp vào dây điện dài hơn.
- Nếu sử dụng dây điện kéo dài, thông số điện được ghi nhận cho bộ dây điện hoặc dây điện kéo dài tối thiểu cần lớn bằng thông số điện của thiết bị và cần bố trí dây điện sao cho dây sẽ không nằm trên mặt đất hoặc mặt bàn, nơi trẻ em có thể bị giật hoặc vô tình vướng vào dây.
- Để giảm nguy cơ cháy hoặc điện giật, không được tháo bỏ lớp vỏ bọc ngoài. Không có bộ phận bên trong nào người dùng có thể bảo dưỡng. Việc sửa chữa chỉ nên do các kỹ thuật viên được ủy quyền của Electrolux thực hiện.
- Nếu dây dẫn điện bị hư hại, việc thay thế nên được thực hiện bởi kỹ thuật viên đủ năng lực của Electrolux.
- Cảnh báo! Mặt bộ phận gia nhiệt có thể vẫn còn nóng sau khi sử dụng. Không được tiếp xúc với mặt bộ phận gia nhiệt ngay sau khi sử dụng.
- Cảnh báo! Không sử dụng thiết bị cho các mục đích khác để đề phòng nguy cơ chấn thương.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như:
  - Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - Trang trại;

- Để khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường cư trú khác;
- Môi trường cung cấp chỗ nghỉ qua đêm có phục vụ bữa sáng.

**CẢNH BÁO KHÔNG NHÚNG THIẾT BỊ VÀO NƯỚC VÀ TRÁNH LÀM ĐÓ NƯỚC LÊN PHÍCH CẨM**

**BẮT ĐẦU**

1. Trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên, làm sạch kỹ các bộ phận của nồi cơm điện. Đảm bảo rằng tất cả các bộ phận hoàn toàn khô trước khi bạn bắt đầu sử dụng thiết bị.
2. Để ngăn ngừa hư hại đối với lớp mạ chống dính của lòng nồi, hãy vo gạo với dụng cụ khác trước khi cho vào lòng nồi.
3. Đong gạo bằng cách sử dụng cốc đong đi kèm. Lượng gạo không vượt quá thang đo ở mặt trong lòng nồi.
4. Cho gạo đã vo vào bên trong lòng nồi.
5. Thêm nước theo thang đo hướng dẫn ở mặt trong lòng nồi tương ứng với số cốc gạo được nấu. (Bạn có thể điều chỉnh mức nước tùy theo ý của mình. Tuy nhiên, nên giữ trong khoảng 2mm so với thang đo đã chỉ định.)
6. Lau khô mặt ngoài của lòng nồi. Đảm bảo bên ngoài lòng nồi khô, sạch và không có cặn bám bám trên bộ phận phát nhiệt hoặc công tắc từ.
7. Đặt lòng nồi vào nồi cơm điện.
8. Đóng nắp nồi cơm điện cho đến khi nghe thấy tiếng 'cách'.
9. Cắm dây điện vào nồi cơm điện rồi cắm vào ổ cắm trên tường và ấn nút nấu.
10. Chọn chức năng nấu để bắt đầu chu trình nấu:
  - a) Đối với Gạo Việt Nam, Cháo Gạo Trắng/Cháo Đặc, Gạo Lứt, nhấn nút chức năng tương ứng để bắt đầu chu trình nấu. Đèn báo trên nút chức năng đã chọn và nút "Cook" sẽ sáng lên.
  - b) Đối với các chức năng khác, Nhấn [Menu] để chuyển đổi và chọn chức năng, sau đó nhấn nút [Cook] (Nấu) để bắt đầu chu trình nấu. Đèn báo trên nút chức năng đã chọn và nút "Cook" sẽ sáng lên.

LƯU Ý: Nếu không có lựa chọn nào được thực hiện trong vòng 2 phút, nồi cơm điện sẽ chuyển sang chế độ "Standby" (Chờ).

11. Khi sắp hoàn thành chu trình nấu, bảng đèn LED sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược và chuyển sang chế độ giữ ấm khi hoàn thành chu trình nấu. Đèn báo trên nút "Cancel/Keep Warm" (Hủy/Giữ Ấm) sẽ sáng lên.
12. Khi đã hoàn thành xong chu trình nấu, mở nắp và xới cơm để cơm tơi đều. Để có kết quả tốt nhất, hãy làm điều này ngay sau khi nồi cơm điện đã chuyển sang chế độ giữ ấm. Sau đó đóng chặt nắp. Xới cơm để hơi nước thừa thoát ra ngoài. Công đoạn này sẽ giúp cho cơm dẻo hơn.
13. Tắt nguồn điện và rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
14. Sử dụng muỗng xới cơm đi kèm để tránh các dụng cụ bằng kim loại để tránh làm xước và hỏng lớp chống dính của lòng nồi.

**MÈO NẤU CƠM NGON**

1. Sử dụng cốc đong gạo đi kèm và đổ gạo vào cốc theo các mức.

LƯU Ý: Không lắc cốc đong gạo vì lắc sẽ làm tổn nhiều gạo hơn.

2. Không vo gạo bằng nước nóng hoặc vo quá lâu. Vo bằng nước nóng hoặc vo chậm có thể khiến cám gạo có mùi hôi.
3. Vo nhẹ nhàng và tránh làm nát hạt gạo. Chà nhẹ để các hạt gạo va vào nhau. (Gạo bị nứt hoặc vỡ có xu hướng nhão và dính khi nấu chín.)
4. Điều chỉnh mức nước theo ý muốn.

Loại gạo	Mức nước
Mức nước thích hợp cho loại gạo cứng	Dưới thang đo được chỉ định
Mức nước thích hợp cho loại gạo mềm	Trên thang đo được chỉ định (nên ở trong khoảng 2mm)
Gạo mới thu hoạch	Dưới thang đo được chỉ định một chút
Gạo nguyên cám	Bằng thang đo được chỉ định
Gạo cũ (gạo trong khoảng mùa mưa đến mùa hè)	Trên thang đo được chỉ định một chút
Lúa mì	Trên thang đo được chỉ định một chút

LƯU Ý: Tình trạng và chất lượng của mỗi loại gạo là khác nhau tùy thuộc vào nhãn hiệu, nguồn gốc xuất xứ, điều kiện bảo quản. Chúng tôi đề xuất điều chỉnh mức nước tùy theo ý muốn của bạn.



5. Khi đã hoàn thành xong chu trình nấu, xới cơm chín để hơi nước thừa thoát ra ngoài. Công đoạn này sẽ giúp cho cơm dẻo hơn.
6. Ngăn chặn quá trình oxy hóa bằng cách bảo quản gạo trong thùng chứa kín và để ở nơi tối, thoáng mát.
7. Không để gạo trong rây sau khi vo. Hạt gạo có thể bị nứt, dẫn đến nhão và dính khi nấu chín.
8. Không dùng nước chứa hàm lượng khoáng cao vì có thể làm cơm bị khô, cứng.
9. Không dùng nước ion có độ pH trên 9 vì có thể làm cơm bị nhão, dính.
10. Không dùng nước trên 30°C để nấu cơm vì nước ở nhiệt độ cao có thể gây ra mùi khó chịu.
11. Không ủ cơm trong nồi quá lâu sau khi ngừng chức năng "Keep warm"(Giữ Ấm) vì có thể gây ra mùi khó chịu.
12. Vệ sinh nồi cơm điện ngay sau khi sử dụng. Nồi cơm bẩn sẽ có thể gây ra mùi hôi.

## CHỨC NĂNG NẤU VÀ BẢNG THAM KHẢO CÁCH NẤU

Chức năng	Lượng gạo sống	Vạch báo mực nước trong lòng nồi	Thời gian nấu dự tính
Gạo Việt Nam	2 cốc	2	40 phút
	5 cốc	5	50 phút
	10 cốc	10	60 phút
Cháo	1 cốc	xem đánh dấu trên nồi trong	90 phút
	1.5 cốc		90 phút
Gạo lứt *	2 cốc	2	70 phút
	5 cốc	5	80 phút
	10 cốc	10	90 phút
Nấu Nhanh	2 cốc	2	30 phút
Xôi	2 cốc	2	50 phút
	5 cốc	5	60 phút
Gạo Nhật	2 cốc	2	40 phút
	5 cốc	5	50 phút
	10 cốc	10	60 phút
Cơm gà	2 cốc	2	40 phút
	5 cốc	5	50 phút
	10 cốc	10	60 phút

\* Trước khi nấu, vui lòng ngâm gạo lứt trong vòng tối đa 2 giờ.

## CHỨC NĂNG REHEAT (HÂM LẠI)

Chức năng hâm lại được dùng cho thức ăn đã nấu để lạnh qua đêm.

Cho thức ăn đã nấu để lạnh qua đêm vào lòng nồi. Thêm một chút nước.

LƯU Ý: Không để quá nửa nồi.

Nhấn [Menu] cho đến khi "Reheat" (Hâm Nóng) được chọn, sau đó nhấn nút [Cook] (Nấu) để bắt đầu chu trình nấu. Đèn báo trên nút "Reheat" (Hâm Nóng) và nút "Cook" (Nấu) sẽ sáng lên. Màn hình LED sẽ hiển thị hẹn giờ đếm ngược 10 phút trước khi chương trình kết thúc và chuyển sang chế độ giữ ấm khi nấu xong. Đèn báo trên nút "Cancel/Keep Warm" (Hủy/Giữ Ấm) sẽ sáng lên.

**Lưu ý:** Để đạt kết quả tối ưu khi hâm lại cơm đã nấu, hãy sử dụng chức năng STEAM.

## CHỨC NĂNG SOUP (NẤU SOUP)

Cho các nguyên liệu và lượng nước phù hợp vào lòng nồi.

Nhấn [MENU] cho đến khi "Soup" (Súp) được chọn, sau đó nhấn nút [Cook] (Nấu) để bắt đầu chu trình nấu.

Đèn báo trên nút "Soup" (Súp) và "Cook" (Nấu) sẽ sáng lên.

Thời gian cho chức năng nấu súp là 1 tiếng.

Nhấn nút [Hr] (Giờ) và [Min] (Phút) để điều chỉnh thời gian nấu. Đối với giờ, mỗi lần nhấn sẽ tương đương với 1 giờ, còn với phút mỗi lần nhấn tương đương với 5 phút.

Nếu quý vị muốn hủy cài đặt, hãy nhấn [Hủy/Giữ Ấm].

Màn hình LED sẽ hiển thị hện giờ đếm ngược 10 phút trước khi chương trình kết thúc và chuyển sang chế độ giữ ấm khi nấu xong. Đèn báo trên nút "Cancel/Keep Warm" (Hủy/Giữ Ấm) sẽ sáng lên.

## CHỨC NĂNG STEAM (HẤP)

Đổ lượng nước phù hợp vào lòng nồi. Lượng nước có thể khác nhau tùy theo lượng thức ăn cần hấp. Không được để mức nước vượt quá chiều cao của khay hấp. Đặt khay hấp vào trong nồi và cho thức ăn lên một chiếc đĩa hoặc lên khay hấp.

Nhấn [MENU] cho đến khi chức năng STEAM được chọn. Nhấn [COOK] để bắt đầu quá trình hấp. Đèn báo trên nút "Steam" (Hấp) và "Cook" (Nấu) sẽ sáng lên.

Thời gian cho chức năng hấp là 30 phút.

Nhấn nút [Hr] (Giờ) và [Min] (Phút) để điều chỉnh thời gian nấu. Đối với giờ, mỗi lần nhấn sẽ tương đương với 1 giờ, còn với phút mỗi lần nhấn tương đương với 5 phút.

Nếu quý vị muốn hủy cài đặt, hãy nhấn [Hủy/Giữ Ấm].

Màn hình LED sẽ hiển thị hện giờ đếm ngược và chuyển sang chế độ giữ ấm khi nấu xong. Đèn báo trên nút "Cancel/Keep Warm" (Hủy/Giữ Ấm) sẽ sáng lên.

## CHỨC NĂNG CAKE (NƯỚNG BÁNH)

Cho bột làm bánh trộn sẵn vào nồi bên trong.

Nhấn [MENU] cho đến khi chức năng CAKE được chọn. Nhấn [COOK] để bắt đầu quá trình nướng bánh. Đèn báo trên nút "Cake" (Nướng Bánh) và "Cook" (Nấu) sẽ sáng lên.

Thời gian cho chức năng nướng bánh là 40 phút.

Màn hình LED sẽ hiển thị hện giờ đếm ngược trong chu trình nấu.

Lấy bánh khỏi nồi và chờ bánh nguội trong khoảng 10 phút trước khi ăn.

## CHỨC NĂNG KEEP WARM (GIỮ ẤM)

Khi hoàn tất bất kỳ chế độ nấu nào (trừ chế độ cake - nướng bánh), nồi sẽ tự động chuyển về chế độ keep warm (giữ ấm). [OFF/KEEP WARM] sẽ sáng lên khi nồi đang ở chế độ keep worm (giữ ấm).

Để kích hoạt chức năng giữ ấm, nhấn [Cancel/Keep Warm] (Hủy/Giữ Ấm) khi đèn báo "Quick Cook" (Nấu Nhanh) nhấp nháy. Nút "Cancel/Keep Warm" (Hủy/Giữ Ấm) sẽ sáng lên.

Bảng LED sẽ hiển thị thời gian giữ ấm theo giờ.

Nhấn [Cancel/Keep Warm] (Hủy/Giữ Ấm) một lần nữa để hủy bỏ chức năng giữ ấm.

## HẸN GIỜ

Nồi cơm điện có chức năng hẹn giờ cho phép bạn giảm thời gian nấu cơm mà bạn đã chuẩn bị trước đó

**Lưu ý:** Thời gian cài đặt là thời gian trì hoãn để nấu xong thức ăn. Ví dụ: nếu hẹn giờ được cài đặt là 5 giờ, điều này có nghĩa là mất 5 giờ để nấu xong.

Nhấn [Delay End] (Hẹn giờ) để vào chế độ cài đặt hẹn giờ.

Nhấn [Menu] để chọn chức năng nấu tùy thích, sau đó nhấn [Hr] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian. Đối với giờ, mỗi lần nhấn sẽ tương đương với 1 giờ, còn với phút mỗi lần nhấn tương đương với 5 phút. Cuối cùng

nhấn nút [Cook] (Nấu), [Jasmine Rice] (Gạo Jasmine), [Congee/Porridge] (Cháo Gạo Trắng/Cháo Đặc) hoặc [Brown Rice] (Gạo Lứt) để kích hoạt chế độ hẹn giờ. Nút "Delay end" (Hẹn giờ) và đèn báo chức năng đã chọn sẽ sáng lên. Bảng đèn LED sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược.

## VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

1. Rút phích cắm nồi cơm điện trước khi bạn bắt đầu vệ sinh. Đợi đến khi nồi cơm điện nguội hẳn trước khi vệ sinh nồi.
2. Lấy khay hấp và lòng nồi ra khỏi thân nồi cơm điện.
3. Rửa sạch lòng nồi, khay hấp, muống xối cơm và van hấp bằng miếng bọt biển hoặc giẻ ngâm nước ấm cùng với một chút dung dịch làm sạch.
4. Để bảo vệ lớp phủ chống dính bên trong lòng nồi, không sử dụng lòng nồi để đựng và rửa bát đĩa hoặc cho giấm vào nồi.


Không sử dụng chất tẩy rửa ăn mòn, miếng cọ rửa hoặc đồ dùng kim loại để làm sạch lòng nồi vì có thể làm hỏng lớp phủ chống dính.

5. Vệ sinh van điều chỉnh áp suất: Tháo van thoát hơi ra khỏi nồi cơm điện. Xoay và quay vặn qua để mở khóa van. Sau khi vệ sinh, khóa van và lắp lại vào nồi cơm điện. (Xem Hình 1)


## XỬ LÝ SỰ CỐ

<b>Hiện tượng</b>	<b>Nguyên nhân có thể</b>	<b>Giải pháp</b>
Đèn chỉ báo không sáng lên.  Tấm gia nhiệt không nóng.	Mạch điện của nồi cơm điện không nối với nguồn điện.	Kiểm tra để chắc chắn công tắc, phích cắm và ổ cắm, cầu chì và dây dẫn của nguồn điện ở điều kiện tốt và được kết nối đúng cách với nguồn điện và xem phích cắm có được cắm chặt vào ổ cắm trên tường hay không.
Đèn KEEP WARM (giữ ấm) không sáng khi nấu cơm xong.	Bảng nối dây điện bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền.
	Kết nối mạch điện bị đứt.	
	Bảng mạch chính bị hỏng.	
	Tấm gia nhiệt bị cháy. Đèn bị hỏng.	
Cơm không chín hoặc thời gian nấu quá lâu.	Không cho đủ nước.	Thêm nước tới mực được chỉ định trên thang chia ở mặt trong lòng nồi tương ứng với số cốc gạo được nấu.
	Đã chọn sai chức năng.	Nhấn [MENU] cho đến khi chọn được chức năng mong muốn rồi nhấn [COOK] để bắt đầu quá trình nấu.
	Lòng nồi không tiếp xúc đúng cách với tấm gia nhiệt Có thể có dị vật giữa lòng nồi và tấm gia nhiệt.	Đảm bảo rằng không có các dị vật lạ trên tấm gia nhiệt.
	Tấm gia nhiệt bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền.
Cơm quá cứng hoặc quá nhão.	Cho vào quá ít hoặc quá nhiều nước.	Thêm nước tới mực được chỉ định trên thang chia ở mặt trong lòng nồi tương ứng với số cốc gạo được nấu.
Cơm bị khê.	Gạo không được vo kỹ.	Vo gạo cho đến khi nước vo gạo trong.
	Nút điều khiển nhiệt độ chính bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền.
Nồi cơm điện không tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.	Nút điều khiển nhiệt độ chính bị hỏng.	Liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền.
Không hiển thị hện giờ trên màn hình LED.	Hện giờ hết pin.	Liên hệ trung tâm bảo hành được ủy quyền.

## TIÊU HỦY SẢN PHẨM

Tái chế các vật liệu có ký hiệu . Đặt vào thùng chứa phù hợp để tái chế. Hành động này giúp bảo vệ môi trường và sức khỏe mọi người, đồng thời để tái chế rác thải từ các thiết bị điện-điện tử.



Không vứt các thiết bị có ký hiệu  cùng với rác thải gia đình. Gửi sản phẩm đến cơ sở tái chế tại địa phương hoặc liên hệ với văn phòng thành phố.

## CHĂM SÓC KHÁCH HÀNG VÀ DỊCH VỤ

Khi liên hệ với bộ phận Dịch vụ, hãy đảm bảo rằng bạn có sẵn các dữ liệu sau: **Kiểu thiết bị, PNC, Số Seri**. Có thể tìm thấy thông tin trên nhãn thiết bị.

*Theo chính sách liên tục phát triển sản phẩm của Electrolux; thông số kỹ thuật, màu sắc và chi tiết sản phẩm của chúng tôi và những thông tin đề cập trong hướng dẫn sử dụng này có thể thay đổi mà không cần thông báo.*

## 说明手册

手册内的插图仅做说明使用，可能与实际产品不同。  
首次使用本产品前，请仔细阅读所有的使用说明。  
保留此说明书以便将来参考。

## 组件

- |           |        |
|-----------|--------|
| A. 锅盖释放按钮 | H. 饭勺  |
| B. 顶盖     | I. 汤勺  |
| C. 内盖     | J. 量杯  |
| D. 控制面板   | K. 蒸煮盘 |
| E. 手柄     | L. 内锅  |
| F. 机身     | M. 电源线 |
| G. 压力控制阀  |        |

## 安全建议

- 本产品不可由肢体伤残、感觉或精神障碍以及缺乏相关经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非有负责其安全的人员对其进行看管或指导。
- 将本产品及其电源线放在儿童够不到的地方。应对儿童加以看管，请看管儿童以防将本产品当作玩具。
- 除非在有人监管的情况下，否则儿童不应清洁或维护本产品。
- 本产品只能连接电压和频率均符合铭牌上规定的电源。
- 请勿触摸烫热的表面。请使用手柄。
- 以防电击，切勿将电器、电源线或电源插头浸泡在水中或其他液体中。
- 未使用时或清洁前，务必拔下电饭煲电源插头。等产品充分冷却后再进行清洁。
- 请勿使用损坏的电源线或插头来操作本产品。如本产品故障或有任何损坏，请尽快与生产商或指定服务代理商进行检验、修理或调整。
- 请勿在户外使用。
- 不要让电源线接触到高温表面，不要将电源线挂在桌子或操作台的边缘。
- 请勿在锅内为空时操作使用电饭煲，否则可能会因过热而发生危险。
- 注入水量请勿超过锅内所示的水位刻度，建议在锅内所示的水位刻度之下保持2毫米。
- 完成烹饪打开盖子时，请小心蒸汽和从内盖滴落的热水，以免烫伤。
- 请勿在靠近热气、火炉、电炉或加热的烤炉的位置使用或放置本产品。
- 当移动装有热油或其他高温液体的产品时，务必格外小心。
- 作为一个安全装置，本产品配备了一个接地插头。接地导体连接不当可能导致触电危险。如果您有任何疑问，请咨询合格的电工已确认该插座是否正确接地。
- 提供短电源线，以减少被较长电源线纠结或绊倒的风险。
- 如果使用延长线，可拆卸电源线或延长线的额定值应至少与产品的额定值一样大。请勿将电源线悬挂在台面或桌面，避免无意间绊倒儿童。
- 为减少火灾或电击的危险，不要试图移除产品外壳。产品中没有用户可自行维修的部件。维修应仅由伊莱克斯技术人员授权。
- 如果本产品或电源线受损，必须由 Electrolux 或维修代理进行更换，以免发生危险。
- 警告！加热板使用后尚有余热，请勿触摸。
- 警告！请勿将本产品用于本手册中说明以外的任何其他用途，否则可能造成潜在伤害。
- 本器具适用于家庭和类似用途，如：
  - 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房；
  - 农舍；

- 供酒店、汽车旅馆以及服务公寓等其他商业住宅的住户使用；
- 住宿加早餐型环境；

**警告！请勿将本产品浸没，避免在接头处泄漏。**

## 开始使用

1. 在首次使用本产品前，彻底清洁电饭煲的各个部分。在您开始使用本产品前，请确定所有零件都完全干燥。
  2. 为防止损伤内锅中的不粘涂层，请使用单独的容器清洗大米。
  3. 请用测量杯测量米量，请勿超过内锅规定煮米量标准。
  4. 将洗净的米倒入内锅。
  5. 将与所用米量相当的水添加至内锅所示的水位刻度。（您可以根据自己的喜好调整水位，但是建议在锅内所示的水位刻度之下保持2毫米。）
  6. 擦干内锅的外边。确保内锅的外部干燥和清洁，并且保持加热元件和电磁开关上都没有异物残留。
  7. 将内锅放入电饭煲。
  8. 关闭电饭煲盖，直至听到“喀哒”声响。
  9. 将电源线插头插入电饭煲，接通电源插座并打开电源开关。
  10. 选择烹饪功能，开始烹饪程序：
    - a) 烹煮香米、粥/稀饭、糙米时，按下相应功能按钮，开始烹饪程序。所选功能按钮上的指示灯和烹饪指示灯将会亮起。
    - b) 如需使用其他功能，按[Menu]（菜单）选定所需功能，然后按[Cook]（烹饪）开始烹饪程序。所选功能按键上的指示灯和烹饪指示灯将会亮起。
- 注意：如果2分钟内没有做出选择，电饭煲将进入“待机”模式。
11. 烹饪程序即将结束时，LED板将会显示时间倒计时，并在烹饪完成后自动切换为保温模式。[Cancel/Keep Warm]（关闭/保温）指示灯将会亮起。
  12. 烹饪周期完成后，打开盖子，搅散米饭。为了使米饭的口感更好，应该在电饭煲切换到保温模式后立即搅散米饭，然后关紧盖子。搅散米饭可以散掉多余的蒸汽，米饭也将变得更松软。
  13. 关闭电源，然后从壁式插座上拔下电源插头。
  14. 请使用附带的饭勺盛米饭。请勿使用金属器具，以免刮擦和损坏内锅的不粘涂层。

## 烹饪美味米饭的小贴士

1. 使用附带的量杯，倒入一平杯大米。  
注意：请勿摇晃量杯，因为这样会装入更多大米。
2. 请勿用热水淘米或淘米时间过久，这样会使米糠散发难闻的气味。
3. 轻轻淘米，尽量不要碾碎米粒，让米粒彼此轻轻摩擦。（碾碎的米粒煮熟后会变成黏黏的糊状。）
4. 根据喜好调整水位。

米饭类型	水位
偏硬口感的米饭	低于指示水位
偏软口感的米饭	高于指示水位（建议不超过2毫米）
新米	略微低于指示水位
全米	按指示水位注入
陈米（雨季至夏季产出的大米）	略微高于指示水位
小麦	略微高于指示水位

注意：每种大米的品牌、产地、储存条件不同，所以其状况和质量都有所不同。我们建议您根据您的喜好进行调整。

5. 烹饪程序完成后，搅散米饭，散掉多余的蒸汽，米饭将变得更松软。
6. 将未煮的大米保存在密闭的容器中，避免大米氧化，并将其存放在阴凉处。
7. 淘米后请勿将大米遗留在滤锅中。米粒在煮熟后可能会开裂，变成黏黏的糊状。
8. 请勿使用硬质矿泉水煮饭，煮出来的米饭会又硬又干。
9. 请勿使用pH值超过9的电离水煮饭，煮出来的米饭会变成黏黏的糊状。
10. 请勿使用超过30°C的水煮饭，高温会让大米散发难闻的气味。
11. 关闭“保温”功能后，请勿将米饭长时间保存在锅中，以免产生异味。
12. 使用完毕后应立即清洗电饭煲，以免产生异味。

## 烹饪功能和烹饪参考表

功能	生米量	内锅水量刻度	预估烹饪时间
茉莉花米	2杯	2	40分钟
	5杯	5	50分钟
	10杯	10	60分钟
粥	1杯	查看内锅上的标记	90分钟
	1.5杯		90分钟
糙米*	2杯	2	70分钟
	5杯	5	80分钟
	10杯	10	90分钟
快煮	2杯	2	30分钟
糯米饭	2杯	2	50分钟
	5杯	5	60分钟
日本大米	2杯	2	40分钟
	5杯	5	50分钟
	10杯	10	60分钟
鸡饭	2杯	2	40分钟
	5杯	5	50分钟
	10杯	10	60分钟

\* 烹饪前，请将糙米浸泡长达2个小时。

## 再热功能

再热功能适用于冷冻隔夜熟食。

将冷冻隔夜熟食倒入内锅里。加水。

注意：注入的水量不要超过锅的一半。

按[Menu] (菜单) 直至“Reheat (再热)”功能选定后，按[Cook] (烹饪) 开始再热程序。“再热”和“烹饪”指示灯将会亮起。“Cancel/Keep Warm (关闭/保温)”指示灯将会亮起。

**备注：使用“蒸汽”功能再热熟米饭最佳。**

## 煲汤功能

将配料和适量的水倒入内锅里。

按[Menu] (菜单) 直至“Soup (汤)”功能选定，再按[Cook] (烹饪) 开始烹饪程序。“汤”和“烹饪”指示灯将会亮起。

煲汤功能需用一小时。

按[时]和[分]调整烹饪时间。每按一次对应按键就增加1小时，或增加5分钟。

如果要取消设置，[关闭/保温]。

LED将会显示时间倒计时并在烹饪完成后自动切换为保温模式。“关闭/保温”指示灯将会亮起。

## 蒸煮功能

倒入适量的水于锅内。水位量根据食物量而定。确保水位不超过蒸煮盘的高度。将蒸煮盘插入内锅中，将食物放在盘子上或蒸煮盘上。

按[菜单]直至“蒸煮”功能选定。按[烹饪]开始烹饪程序。“蒸煮”和“烹饪”指示灯将会亮起。

煲汤功能需用30分钟。

按[时]和[分]调整烹饪时间。每按一次对应按键就增加1小时，或增加5分钟。

如果要取消设置，请在显示屏闪烁时按[小时]。

离烹饪结束还有10分钟时，LED将会显示时间倒计时并在烹饪完成后自动切换为保温模式。“关闭/保温”指示灯将会亮起。

## 烤蛋糕功能

将蛋糕混合料倒入内锅里。

按[菜单]直至“蛋糕”功能选定。按[烹饪]开始烘烤程序。“蛋糕”和“烹饪”指示灯将会亮起。

蛋糕功能需用40分钟。

烹饪期间，LED将会显示时间倒计时。

将蛋糕从内锅里取出，享用前让蛋糕冷却10分钟。

## 保温功能

当任何模式的烹饪（除烤蛋糕外）完成后，电饭煲将会自动切换为保温模式。当电饭煲处于保温模式时，[关闭/保温]指示灯将会亮起。

要启动保温功能，请在“Quick Cook（加速）”指示灯闪烁时按[Cancel/Keep Warm]（关闭/保温）。“

关闭/保温”指示灯将会亮起。

LED板将以小时为单位显示保温的时间。

再按一次[关闭/保温]来关闭保温功能。

## 延时定时器功能

该电饭煲的定时功能允许您延长原本设定的煮饭时间。

**备注：**设定的时间为食物准备所需的延长时间。举例：如果时间设定为5个小时，这就意味着食物需要5个小时准备。

按[Delay End]（定时器）进入定时器设置模式。

按[菜单]选定所需的烹饪功能，然后按[时]和[分]设置烹饪时间，每按一次对应按键就增加1小时，或增加5分钟。最后按[烹饪]，[香米]、[粥/稀饭]或[糙米]启动定时器功能。“定时器”和所选功能的指示灯将会亮起。LED板将会显示时间倒计时。

## 清洁和护理

1. 在您开始清洁前，请拔下电饭煲的电源线。并等待电饭煲充分冷却后再进行清洁。

2. 将蒸煮盘和内锅从产品本体拆下。

3. 使用海面或布浸入温水并蘸少许洗涤剂清洁内锅、蒸煮盘、饭勺和蒸汽阀。

4. 为保护内锅的不粘涂层，请勿使用内锅清洗碗盘或在锅中倒入醋。为避免损伤不粘涂层，请勿使用磨料清洁剂、清洁垫或金属器皿清洁内锅。


5. 清洁压力控制阀：将蒸汽阀门从电饭煲拆下。清洁水支架：将水支架从电饭煲拆下。清洁后，将水支架安装回电饭煲（请参考图1）。




## 故障修理

症状	潜在原因	解决方案
指示灯不亮	电饭煲的电路没有接通电源。	检查电源的开关、插头、插座、保险丝和引线是否完好，如插头已插入插座，则已正确连接电源。
加热板不热	电源接线板损坏。	联系官方授权的服务中心。
烹饪完成后，“保温”指示灯不亮	电路连接中断。	
	主电路板损坏。	
	加热板烧坏。	
	指示灯损坏。	
米饭未熟或煮米时间过长	水量不足。	将与所用米量相当的水添加至内锅所示的水位刻度。
	烹饪时间不足。	按 [ 菜单 ] 直到所需的功能被选中，然后按 [ 烹饪 ] 开始烹饪程序。
	内锅与加热板接触不良。	确保加热板上没有残留物。
	内锅与加热板之间可能隔有异物。	
	加热板损坏。	联系官方授权的服务中心。
米饭口感过硬或过软	添加的水量不足或过多。	将与所用米量相当的水添加至内锅所示的水位刻度。
米饭煮焦	米清洁不净。	将米洗净，直至米水清澈为止。
	温度控制器有缺陷。	联系官方授权的服务中心。
电饭煲不自动切换到“保温”模式	温度控制器有缺陷。	联系官方授权的服务中心。
LED板没有显示计时器	计时器电池电量已用完。	联系官方授权的服务中心。

## 弃置

标有  标识的产品均可以回收。您可将产品所有部件放入适当的容器内再回收。为了营造健康宜人的生活环境，请配合并回收废弃的电器用品。

请勿将标有  记号的产品当作家庭垃圾丢弃。回收时，请将产品交由当地回收服务厂商处理，或联络当地政府机构寻求协助。

## 客户服务

联系客服部门时，请确保您已掌握了以下信息：**型号、PNC、序列号**。

此类信息可在铭牌上找到。

由于Electrolux坚持持续开发产品的政策，本手册之中提及的产品规格、颜色、详细信息等等均可能随时更改，恕不另行通知。



## 中国

伊莱克斯（中国）电器有限公司 上海小家电分公司  
中国，上海，静安区共和新路1968号大宁国际广场  
8号楼606室  
办公电话: +86 21 3178 1000  
传真: +86 21 3387 0368  
售后服务: +86 9510 5801  
网站: www.electrolux.com.cn

## 台湾

新加坡商伊莱克斯股份有限公司 台湾分公司  
22065新北市板橋區縣民大道2段68號9F  
免付費客服專線: 0800-888-259  
傳真: 886-2-8964-5269  
電郵: service@electrolux.com.tw  
網站: www.electrolux.com.tw

## KOREA

Electrolux Korea limited  
9F, Pine Avenue B,  
100 Euljiro, Jung-gu, Seoul, Korea 04551  
Korea  
Tel : +82 2 6020-2200  
Fax: +82 2 6020-2271-3  
Customer Care Services : +82 1566-1238  
Email : homecare.krh@electrolux.com  
Website: www.electrolux.co.kr

## INDONESIA

PT. Electrolux Indonesia  
Electrolux Building 2nd Floor  
Jl. Abdul Muis No 34,  
Jakarta Pusat 10160  
Indonesia  
Tel: +62 21 5081 7303  
Fax: +62 21 5081 8069  
Customer Care Services: 0804111 9999  
SMS : 0812-8088-8863  
WA : 0811-8339-777  
Email: customercare@electrolux.co.id  
Website: www.electrolux.co.id

## PHILIPPINES

Electrolux Philippines, Inc.  
10th Floor. W5th Avenue Building  
5th Avenue Corner 32nd Street  
Bonifacio Global City,  
Taguig Philippines 1634  
Trunkline: +63 2 737 4756  
Domestic Toll Free: 1 800 10 845 care 2273  
Customer Care Services: +63 2 845 care 2273  
Email: wecare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.ph

## THAILAND

Electrolux Thailand Co Ltd  
Electrolux Building  
14th Floor 1910 New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok 10310  
Thailand  
Tel: +66 2 725 9100  
Fax: +66 2 725 9299  
Customer Care Services: +66 2 725 9000  
Email: customercarethai@electrolux.com  
Website: www.electrolux.co.th

## VIETNAM

Electrolux Vietnam Ltd  
Floor 9th, A&B Tower  
76 Le Lai Street  
Ben Thanh Ward - District 1  
Ho Chi Minh City  
Vietnam  
Tel: +84 8 3910 5465  
Fax: +84 8 3910 5470  
Customer Care Services: 1800-58-8899  
Email: vncare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.vn

## MALAYSIA

Electrolux Home Appliances Sdn Bhd  
Lot C6, No. 28, Jalan 15/22,  
Taman Perindustrian Tiong Nam,  
40200 Shah Alam, Selangor  
Malaysia  
Customer Care Services Tel: +60 3 5525 0800  
Customer Care Services Fax: +60 3 5524 2521  
Email: malaysia.customercare@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.my

## SINGAPORE

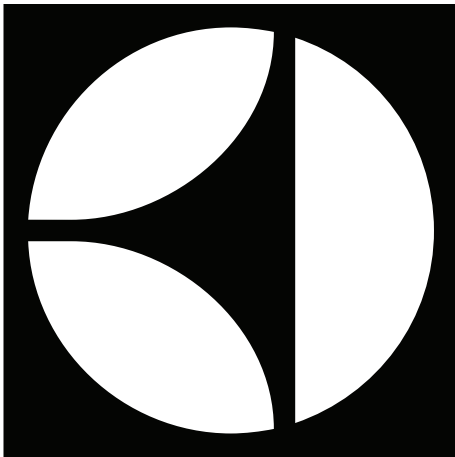
Electrolux SEA Pte Ltd  
1 Fusionopolis Place, Galaxis  
#07-10 (West Lobby)  
Singapore 138522  
Customer Care Services: +65 6727 3699  
Fax: +65 6727 3611  
Email: customer-care.sin@electrolux.com  
Website: www.electrolux.com.sg

## AUSTRALIA

Electrolux Home Products Pty Ltd  
ABN 51 004 762 341  
163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, Australia  
Customer Service Phone: 1300 365 305  
Website: www.electrolux.com

## NEW ZEALAND

Electrolux Small Appliances  
A division of Electrolux (NZ) Limited  
3-5 Niall Burgess Road, Mt. Wellington, Auckland,  
New Zealand  
Phone: (09) 9573 2220  
Customer Service Phone: 0508 730 730  
Website: www.electrolux.com



Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)