

1. Lapisan luar pada periuk dalaman keluli tahan karat mudah untuk dibersihkan tetapi ia tidak tahan calar.
2. Sentiasa pastikan bahagian bawah periuk dalaman dan elemen pemanas adalah bersih dan kering.



3. Sekiranya Periuk dalaman tidak diletakkan di dalam periuk nasi atau di atas elemen pemanas dengan betul, suis memasak tidak akan hidup. Jangan tekan suis secara paksa.



4. Sentiasa letakkan periuk nasi di atas permukaan yang rata dan stabil sebelum mula memasak. Jangan dedahkan periuk nasi pada air, kelembapan atau sumber haba. Jangan dedahkan periuk dalaman secara terus pada api.

5. Produk ini hanya untuk kegunaan di dalam rumah sahaja. Bukan untuk kegunaan komersil.

6. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka. Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

7. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkecualan untuk mengelakan sebarang bahaya.

Maklumat Penting

1. Kesan bintik-bintik perang atau putih serta kesan keperangan yang wujud pada permukaan Periuk Dalaman Keluli Tahan Karat atau pada dinding bekas sebenarnya adalah kesan dari kandungan "mineral" atau "kapur" yang wujud di dalam air paip. Ia bukan tanda-tanda karat, tidak memudaratkan dan sebarang makanan atau minuman dari periuk dalaman adalah selamat untuk digunakan.
2. Bintik-bintik serta kesan keperangan ini boleh dihilangkan dengan mendidihkan larutan Asid Sitrik Kristal (gred makanan). Anda mungkin perlu menggunakan pembersih logam yang baik untuk menanggalkan kesan yang degil. Basuh dengan sabun sebelum menggunakan peralatan tersebut.

Cara-cara membersihkan

- Bersihkan periuk dalaman setiap kali selepas digunakan.
- Untuk membersihkan periuk dalaman, rendam di dalam air panas dan basuh dengan span.
- Untuk membersihkan periuk nasi, lap dengan kain lembap. Jangan rendam di dalam air.
- Jangan gunakan pembersih yang kasar atau berus dawai untuk membersihkan. Span adalah paling sesuai.
- Warna pelangi akan kelihatan pada periuk dalam akibat pemanasan terlampau. Ianya tidak berbahaya dan boleh dihilangkan dengan jus lemon.

1. Sukat beras dengan cawan penyukat yang dibekalkan dan basuh beras di dalam bekas yang berasingan.
2. Letakkan beras yang sudah dibasuh ke periuk dalaman keluli tahan karat selaras dengan jumlah air bersih seperti yang ditunjukkan pada jadual dibawah:

(Rujukan)

Beras (Cawan)	Suis 'Smart'- Fungsi ECO	
	Beras Putih Air (Cawan)	Beras Perang Air (Cawan)
0.5	1	1
1	2	2
2	3	3
3	4.5	4
4	5.5	-

* Sila selaraskan kadar air mengikut kesesuaian anda.

Cadangan:

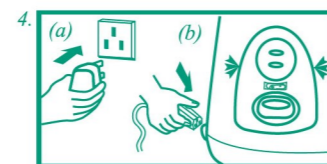
- a. Beras perang perlu direndam dahulu selama 30-60 minit sebelum dimasak.
- b. Jika inginkan nasi yang lebih lembut, renjiskan sedikit air ke dalam nasi & tekan Suis Memasak untuk menghangatkannya.



Letakkan periuk dalaman ke dalam badan periuk. Untuk memastikan periuk dalaman dengan elemen pemanas adalah betul, pusing periuk dalaman ke kiri dan ke kanan dengan cermat.

Nota Penting:

Jika periuk tidak diletakkan secara sempurna di dalam unit, proses memasak tidak akan bermula.



Sambungkan talikod kuasa kepada:
a) soket di tepi badan periuk nasi dan
b) soket kuasa AC

Penunjuk memanans akan menyala.



Pilih Mod ECO pada Suis Smart bagi memasak nasi tanpa kerak.



Tekan Suis Memasak untuk memulakan pemasakan.

Penunjuk memasak akan menyala.

7. Apabila nasi telah masak, suis memasak akan naik secara automatik. Tenaga haba yang masih berada di dalam periuk dalaman akan menyambung proses memasak dengan sempurna.
8. Jika ingin memanaskan nasi semula, percik sedikit air ke atasnya selepas dikacau. Kemudian, tekan suis Smart ke mod "ECO" berserta dengan Suis Memasak.
9. Suis "Smart" memberi banyak faedah kepada pengguna apabila menggunakan mod ECO
a) Hanya sedikit atau tiada langsung kerak.
b) Meminimakan nasi dari melekat di bawah periuk dalaman.
c) Menjimatkan elektrik
10. Untuk mendapat faedah maksima dari mod ECO, jangan mengacau nasi atau buka penutup selepas 20 minit setelah Suis Memasak naik ke atas.

Kekal Hangat

1. Sekiranya ingin mengekalkan nasi kekal hangat selepas memasak, tekan suis untuk menghidupkan Pilihan Memanas sebelum mengaktifkan suis memasak. Tetapi, pengguna tidak dapat menikmati nasi tanpa kerak sekiranya menggunakan mod kekal hangat.
2. Untuk mengelakkan pembentukan nasi kerak yang berlebihan, ia disyorkan percikkan sedikit air ke atas nasi sebelum mengaktifkan fungsi kekal hangat.

Tip

1. Mengekalkan kepanasan nasi melebihi 6 jam adalah tidak digalakkan. Kelembapan nasi akan berkurangan dan bertukar kekuningan.
2. Untuk rasa nasi yang lebih sedap, gunakan air mineral atau air yang telah ditapis untuk membasuh dan memasak nasi.

KHIND
Delivering Happiness



●●● Anshin Rice Cooker / 安心电饭锅 / Periuk Nasi Elektrik Anshin

Instruction Manual / 说明指示书 / Buku Panduan

Important / 重要 / Mustahak

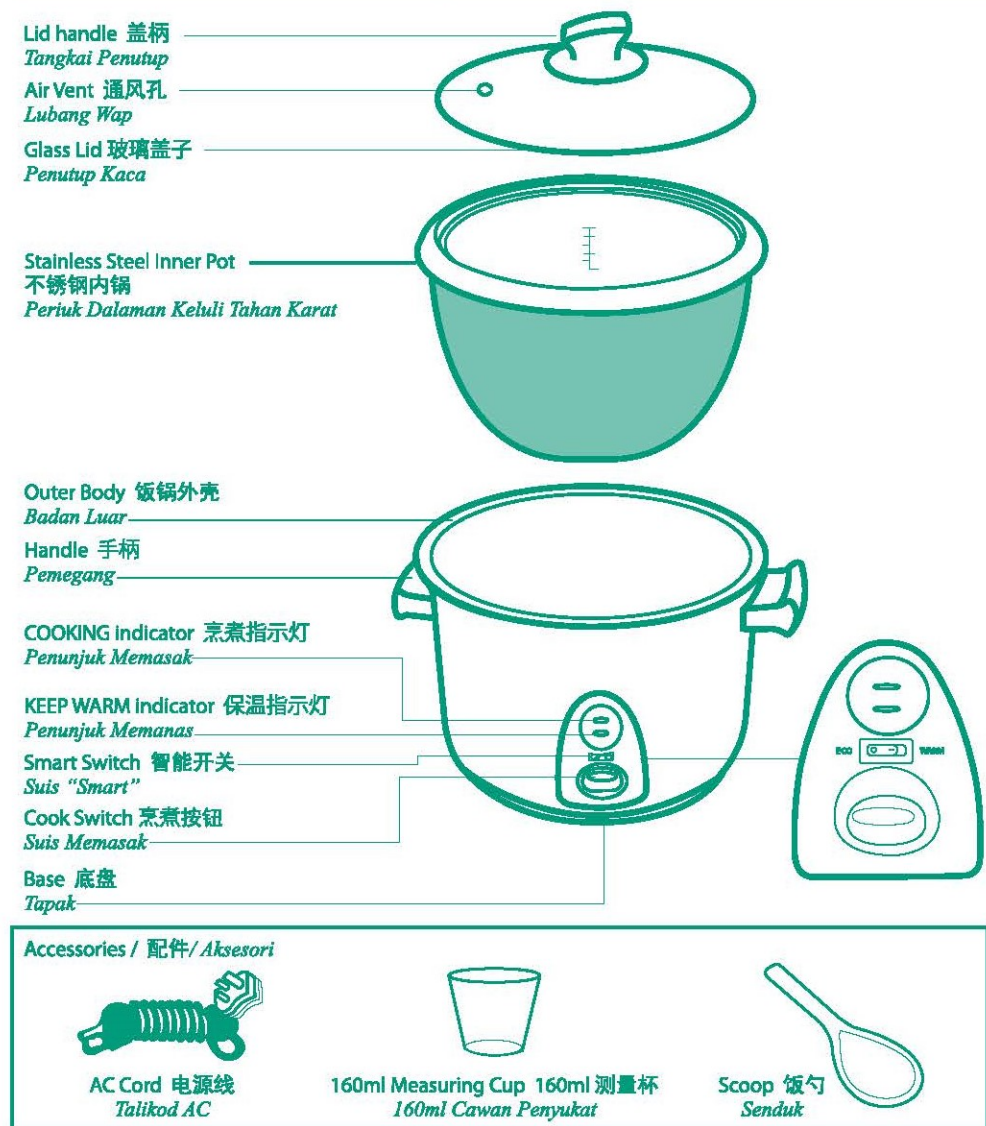
Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for future reference.
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online.

Parts identification / 零件名称 / Pengenalan bahagian



Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / Model	: RC 106M
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50/60Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 250-300W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 0.6Liter/公升/Liter

*Specifications are subject to change without prior notice *以上规格有任何的改变，恕无另行通知。
*Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis

Caution 注意事项

- The outer coating of the stainless steel inner pot is meant for easy cleaning and it's not scratch proof. 不锈钢内锅的外侧涂层是让我们容易清洗，而不是防刮花涂层。
- Always keep Inner Pot's bottom and heating element clean and dry. 请常保持内锅底部及导热圈干净。
- If the Inner Pot is not placed properly in rice cooker or sitting properly on heating element, the switch will not engage. Do not engage or press by force. 当内锅未正确置放于饭锅内或导热圈上，按钮将无法被启动。请勿强硬启动或按压。



- Always place rice cooker on flat and stable surface before commencing cooking operation. Do not expose rice cooker to water, humidity or heat sources. Do not expose Inner Pot to direct (naked) flame. 烹煮前请将饭锅置放于稳固的平面上。不可让饭锅接近水源、潮湿或热源体。不可将内锅直接置于火焰上。
- This product is intended for household use only. Not for commercial use. 此产品只适用于家庭。不可作商业用途。
- 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. 此电器不适合这些人使用；小孩，体力弱及感官，精神上有障碍，缺少经验及知识者；除非有人监督或指示如何操作，并负责操作人的安全。小孩需紧密的监督，此电器严禁被小孩当玩具玩。
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. 当电源线损坏时，请送往维修中心，所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。

Important Information 重要提示

- The presence of either "minerals" or "hard water" in the water piping system, may cause brown or white spots and mineral scale which appear on the surface of the Stainless Steel Inner Pot, could visually resemble rust spots. As these spots are not rust, it is harmless and safe to consume water or food from the inner pot. 自来水管里的“矿物质”或“硬水”，可能会导致不锈钢内锅的表面上出现棕色或白色斑点和矿物质垢，并造成相似生锈的视觉。但这些斑点是不会生锈及无害的，可放心食用内锅里的水或食物。
- These spots can be removed by boiling Citric Acid Crystal Solution (Food Grade) to remove them. For tough stains, you may need to use a good metal cleaner to remove the stubborn stains and then wash off with soap solution before using. 这些斑点可以用沸腾的柠檬酸晶体溶液（食品级）以除去它们。对于强硬的污渍，你可能需要使用金属除污剂以除去顽固污渍，然后在使用此电器前用肥皂液洗掉。

Caution 注意事项

Care & Maintenance 保用及维修

- Clean Inner Pot after use. 使用后请清洗内锅。
- To clean Inner Pot, soak in hot water and wash with sponge. 清洗内锅时，将它浸入热水中并用海绵抹擦。
- To clean rice cooker, wipe with damp cloth. Do not immerse in water. 清洗饭锅时，请用湿布抹擦。不可浸在水里。
- Do not use abrasive cleaner or steel wool for cleaning. Sponge is recommended. 不可使用磨蚀性的清洁剂或铁丝清洗。海绵最佳。
- Rainbow colours may appear on Inner pot due to overheating. It's harmless and can be removed by lemon juice. 由于超热的因素，不锈钢内锅有时会有彩虹症状。这是没有害处的自然现象，可用柠檬来清除。

How to use 使用方法

- Measure and wash the required amount of rice in a separate container with measuring cup provided. 使用供应的测量杯来决定所需的米量，然后放在另外的容器里清洗。
- Put washed rice into stainless steel inner pot with the corresponding amount of fresh water as indicated in the table below: 将所洗的米粒放入不锈钢内锅，再根据以下的图表，加入适量的水：

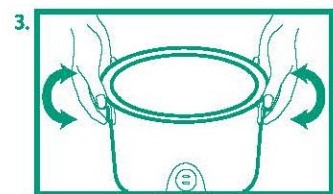
(Reference/参考资料)

Rice 米 (Cup/s杯)	Smart Switch - ECO function / 智慧型开关的ECO功能	
	WHITE rice 白米	BROWN rice 糙米
	Water水 (Cup/s杯)	Water水 (Cup/s杯)
0.5	1	1
1	2	2
2	3	3
3	4.5	4
4	5.5	-

*Adjust the amount of water to suit your personal taste.
*根据自己的喜好，适当地调整水量。

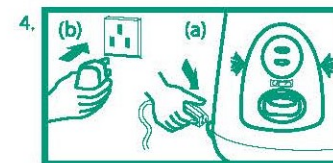
Suggestion 建议:

- Brown rice should be pre-soaked between 30-60 minutes in water before cooking. 烹煮糙米前，应预先把糙米浸泡在水长达30-60分钟。
- Should you want the rice to be softer, just sprinkle a bit of water on the surface of the rice and press the cook lever to reheat it. 如果想要饭粒更柔软，只需洒些水在饭的表面，再按下烹煮杆加热。

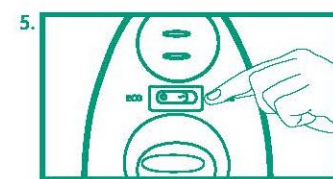


Place inner pot into cooker. To align inner pot with heating element correctly, turn inner pot gently to the right and left. Important Note: If inner pot is not placed properly, cooking will not begin. 把内锅放入饭锅内。轻轻将内锅左右转动，以确保它正确平放在导热圈上。重要提示：倘若内锅放置不当，将无法启动烹煮。

How to use 使用方法



Connect power cord to:
a) the socket located by the side of the rice cooker and
b) the AC power socket. The Keep Warm indicator will light up.
将电线连接至：
a) 饭锅旁的电源插座 b) 电源插座。保温指示灯将亮起。



Select the 'ECO' mode of the Smart Switch for crust free rice cooking. 请把智慧开关按在'ECO'的位置，以便开始无饭焦的煮饭方式。



Engage cooking switch to commence cooking operation. The Cooking indicator will light up. 压下烹煮按钮。烹煮指示灯将亮起。

- When rice is almost cooked, cooking switch will pop up automatically. The heat energy accumulated in the inner pot will continue to cook rice to perfection. 当饭已接近煮熟，烹煮按钮会自动弹起，切断电源。内锅里的高温会继续把饭煮到熟透。
- To reheat the rice, just stir it loose, sprinkle some water on it, and then switch on the ECO mode as well as the Cook Switch. 如果稍后需要把饭加热，请把饭搅松，洒一点水，把智慧型开关按在“ECO”位置，再按下烹煮按钮即可。
- The SMART SWITCH gives the user GREAT BENEFITS when used in its ECO mode. 智慧开关让使用者享有极大的好处，当其烹煮模式设定在“ECO”时。
a) Little or no rice crust at all. 硬饭粒减少或完全没有。
b) Minimise rice sticking to the bottom of the inner pot. 使粘在锅底的饭粒减到最少。
c) Save electricity. 节省电源。
- To derive maximum benefits from this ECO mode, do not stir rice or open the lid 20 minutes after the Cook Switch has cut off. 为了得到最大的ECO烹煮模式好处，当饭煮好后的20分钟内不要搅拌热饭或掀开盖子。

Keep Warm / 保温

- If it is required to keep rice warm after cooking, press to engage the Keep Warm Mode before activating the Cook Switch. However, user will not be able to enjoy the crust free rice cooking when used in Keep Warm Mode. 欲保持煮熟的饭的温度，在启动烹煮按钮前先按下保温模式。但是，保温模式无法让使用者享有无饭焦的煮饭方式。
- To prevent excessive crust formation, it is recommended to sprinkle some water on the rice before performing Keep Warm function. 为了防止形成过度的饭焦，建议在启动保温功能前先洒一点水。

Tips 贴士

- It is not advisable to keep warm (rice) for more than 6 hours. The rice may lose moisture and turn yellowish. 不建议保温（饭）超过6个小时。饭可能会遗失水份及变黄。
- For tastier cooked rice, use filtered or mineral water to wash and cook rice. 欲享用可口的饭，使用过滤或矿泉水来清洗米及煮饭。