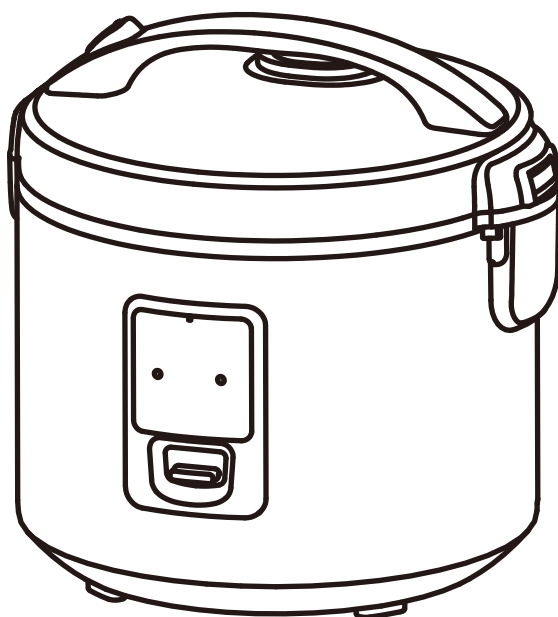


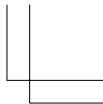
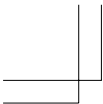


Instruction Manual

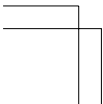
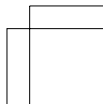
MODEL: MB-10YJ
MB-15YJ
MB-18YJ



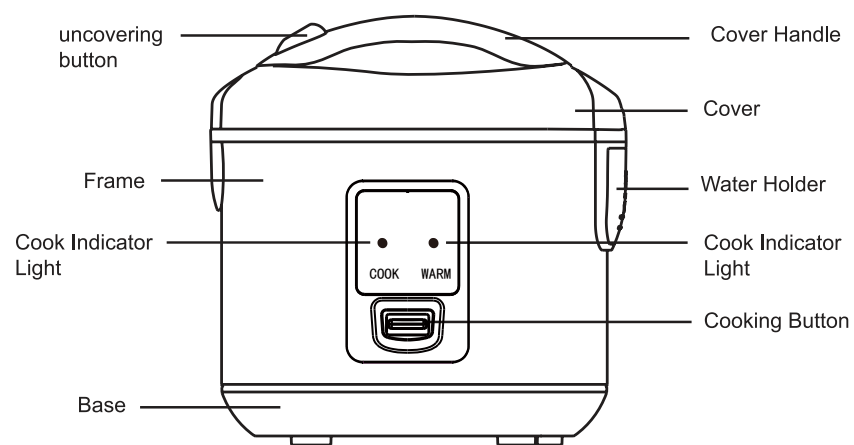
Thank you for purchasing the Midea electric rice cooker. Please read this User's Manual carefully before using and keep it in a good place for future reference.



NOTICE

1. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 2. This appliance is intended to be used in household and similar applications 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.
 3. If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
 4. 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.
- 
- 

PRODUCT SPECIFICATION



PRODUCT SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity	Dimensions(mm)
MB-10YJ	240V ~ 50Hz	500W	3.0L	256X250X240
MB-15YJ	240V ~ 50Hz	650W	4.0L	275×279×249
MB-18YJ	240V ~ 50Hz	650W	5.0L	275×279×279

OPERATION INSTRUCTIONS

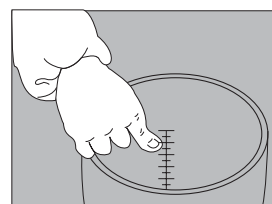
1. Rice metering and washing

- The measuring cup is mainly used to measure the amount of rice. A flat cup of rice is 0.18L (approx.150g)
- Do not wash rice directly with the inner pot to avoid scratching its non-sticky coating, distort it due to collision or result in lower heat efficiency due to poor contact with the electric heating plate.



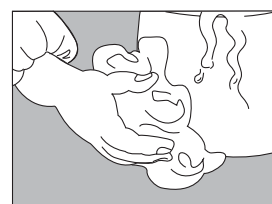
2. Put washed rice into the inner pot and add water to the corresponding level (e.g., add water to high level "3" if 3 cups of rice are to be cooked), add or reduce the amount of water depending your personal taste highest level.

- To steam food off water, add a proper amount of water lest water overflows the steamer when boiling.



3. Mop up the interior and exterior of the inner pot with dry cloth, place it into the cooker body. Turn the inner pot gently for several times to allow its bottom come into contact with the electric heating plate.

- No foreign matter can be allowed between inner pot and electric heating plate.
- The non-sticky coating of inner pot is in conformity with standards of food sanitation and unharmed for human health.

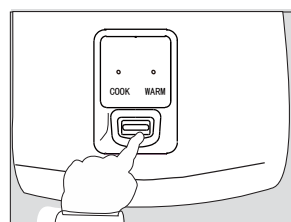


4. Press down the cover until it snaps in place.

- Make sure the cover is properly closed, otherwise the cooking effect may be affected.

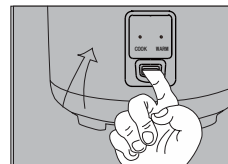
5. Cooking

The "warm" lamp is illuminated after plugging into the outlet. The Rice Cooker are entering the cooking process until you have pressed the "Cooking" Otherwise, the Rice Cooker will be still in warming process (Please ensure that you have pressed the "Cooking" Otherwise, the Rice Cooker will be still in warming process.)



OPERATION INSTRUCTIONS

6. When cooking is finished, the cooking switch will pop up and a "click" will be heard. At the same time, the cooking light will go out and keep warm light will go on.



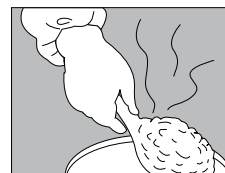
Special Hint:

The eating effect should be the best in 15 minutes after cooking.

7. Food steaming. Put the amount of water into inner pot. The amount of water varies according to the food and its quantity (DO NOT exceed the height of the steam tray)

- Install the steam tray into the pot and place food on the tray.
- Operate the cooker according to the 4,5,6 above said.
- When food steaming is finished, you must turn off the switch button manually (push up). The cooker will automatically keep the food warm until serving.

8. When filling bowl with rice, the attached spoon, not metal spoon, should be used to avoid scuffing the non-sticky coating of inner pot and causing exfoliation of coating, at the same time, dry grain of cooked rice should be removed.

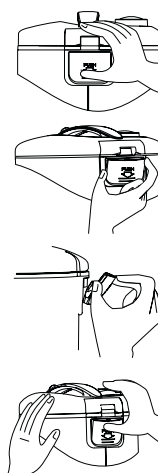


9. In order to keep cleanness and sanitation, please clean up the rice water in water holder after cooking.

WATER HOLDER

1. As the position shown by the right figure, you should place your hand at the position of two lines and put toward till hearing the sound of "click", the water holder can be opened. Note need not to put with a rush force when you put toward, otherwise the water may spill out of the water holder.
2. The water holder can be taken out inclined upward when it is opened to position shown as the right figure. Note you should slowly take the water holder out to prevent water spill out.
3. After washing it, the water holder should be replaced inclined downward into the seat of water case.
4. After placing the water holder in the seat of water holder correctly, you should put it toward with thumb till hearing the sound of "click".

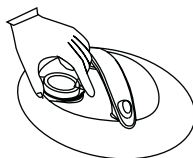
Precautions: The placement of water holder could be felt with tightness at the beginning, but it will be easily after 3 - 5 times.



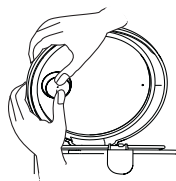
STEAM VALVE

Disassembling Method

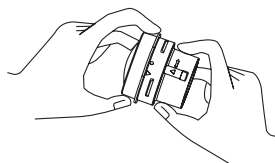
1. Shown as figure, it can be disassembled after rotating it rightward and leftward when pulling it up.



2. If the above method is difficult to disassemble, the method of lightly pushing the steam valve out with hands can be adopted and the concrete steps should refer to figure.

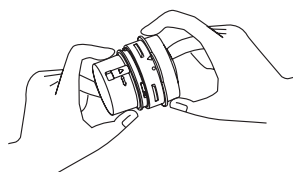


3. The part assembly can be divided by rotating it along with direction of "open" shown as the arrowhead and pull it forward.

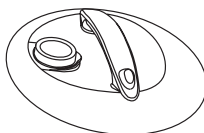


Method of Installation

1. Make the triangle mark (Δ) on seat of steam valve pointed to the position of triangle mark (Δ) on cover of steam valve.



2. Rotate it along the direction of arrowhead "close" till hearing the sound of "click".
3. Insert it correctly in the hole of steam valve and guarantee the position of seal ring in steam valve exactly before placing steam valve. (the edge should be placed into groove, that is the edge of steam valve pointed to the handle)



Cleanness Method

1. The component of steam valve should be washed timely and the cover and seat of steam valve should be washed separately.
2. Wipe the cover, seat and inside of steam valve dryly and cleanly with cloth.

PRECAUTIONS:

1. If there is foreign matter in component of steam valve, it should be removed timely in order to keep the effect of preventing spill over and cooking rice.
2. When washing the component of steam valve, please do not pull and push the seal ring of steam valve at discretion .

PRECAUTIONS

1. The inside pot cannot be heated on any other furnace, otherwise it can be deformed easily.
2. The cooked rice start to keep warm, it is not suitable for eating immediately and it will be more soft and delicious if leave it stewing for 15 minutes.
3. The time of keeping warm don't exceed 12 hours in order to avoid the cooked rice off flavor.
4. The product without function of cooking porridge cannot be used for porridge and soup in order to avoid a large quantity of soup or water overfall from the damaged element.



CLEANNES METHOD

1. take the inner pot out of the electric rice cooker, wash it with domestic liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth.
 - Do not use metal brush or other hard tool to wash inner pot in order to avoid damaging the non-sticking coating on its surface.
2. Take the water holder down and spill over water or soup and then install it after washing clean.
3. The grain of cooked rice or other sundries may attach to electric hot tray, the fine sand paper can be used for grind them away and wipe it with soft cloth to keep the fully contact between inner pot and electric heating plate.



SAFE NOTE

1. The earthed wall socket should be used and the plug must be inserted reliably. Do not use multipurpose socket while using other electric appliance at the same time.
2. When do not use it, please pull the power cord out of the socket.
3. After insert the power cord into socket, it must be inserted to the death; otherwise the element may be burnt out by poor connection.
4. The electric rice cooker can not placed on unstable、wet place near fire otherwise it will be damaged or go wrong.
5. When cooking, the steam port is extremely hot, do not approach it with face or hands to avoid scald.
6. The body and cover of electric rice cooker cannot be washed with water or in water, otherwise the insulator will be damaged and become dangerous.
7. If the power cord is damaged, it must be changed with new power cord produced by the manufacturer.
8. Children are not allowed to operate the product individually. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.

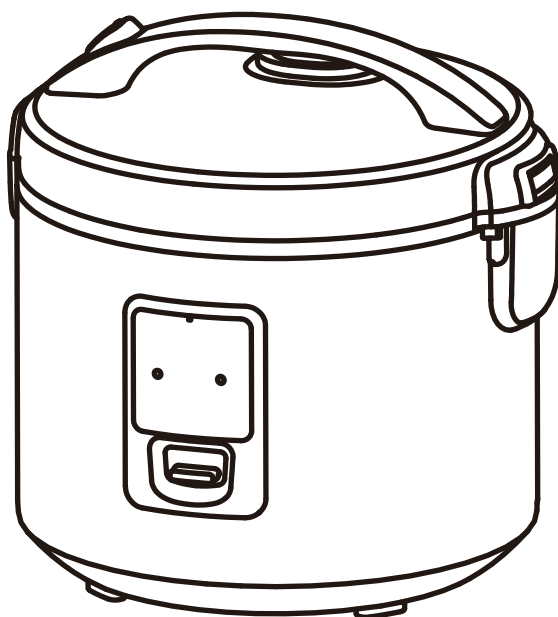
TROUBLESHOOTING

No.	Malfunction		Causes	Solution
1	The light is off	Heating plate is not hot	Circuit of electric rice cooker is not connected with power supply	Inspect whether the switch, plug and socket connector, fuse and leading wire of power supply are in good condition and insert the plug reliably.
		Heating plate is hot	1. Wiring connection of indicator light is loosened 2. Indicator light is damaged	It should be sent to authorized service department for repair.
2	The light is on	Heating plate is not hot	1. Wiring in the middle is loosened 2. Electric-thermal tube is burnt out	
3	Cooked rice is crudity or time of cooking is too long		1. Cooking time is insufficient 2. Heating plate is deformed 3. Inner pot is declined and one side is hanging in the air 4. There is foreign matter between inner pot and heating plate 5. Inner pot is deformed	1. Cook rice according to required conditions 2. The fine sand paper can be used for correcting slight deformation but the severe deformed one should be sent to maintenance department for replacement. 3. Turn the inside pot lightly to make it return to normal 4. Clean it up with fine sand paper 5. Send to designated service department for new inside pot
4	Cook rice burnt or cannot keep warm automatically		1. The buttons of cooking rice and the alnico lever is not do the best work 2. The steel magnet temperature limiter is out of work 3. The thermostat is burnt out or the wires loosen	It should be sent to authorized service department for repair.
5	Overflow		1. Installation of steam valve is poor 2. Steam reflux valve is deformed or has foreign matter	1. Reinstall it according to installation method in this instruction manual 2. Wash it or remove foreign matter as required



Panduan Pengguna

Model: MB-10YJ
MB-15YJ
MB-18YJ

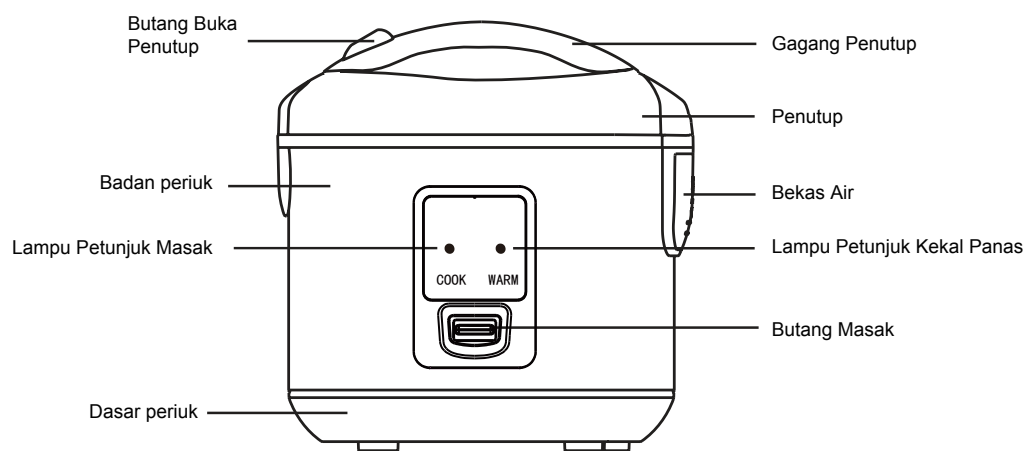


Terima kasih kerana telah membeli Periuk Nasi Elektrik Midea. Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan unit ini. Simpan buku panduan ini untuk rujukan kelak.

NOTIS

1. Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak mempermainkan perkakas ini.
2. Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan yang seumpamanya, seperti:
 - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
 - Rumah ladang;
 - Digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain;
 - Persekitaran inap sarapan
3. Jika kord kuasa sudah rosak, ia mesti ditukar ganti dengan kord yang khas atau komponen yang dibekalkan oleh pengilang atau ejen perkhidmatannya.
4. Unit ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan unit ini oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.

SPESIFIKASI PRODUK



SPESIFIKASI PRODUK

Model	voltan	kuasa	kapasiti	Dimensti(mm)
MB-10YJ	240V~ 50Hz	500W	1.0L	256X250X240
MB-15YJ	240V~ 50Hz	650W	1.5L	275×279×249
MB-18YJ	240V~ 50Hz	650W	1.8L	275×279×279

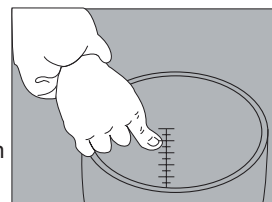
ARAHAN PENGGUNAAN

1. Menyukat dan membasuh beras

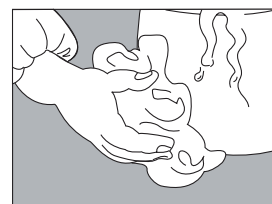
- Cawan penyukat digunakan khas untuk menyukat kuantiti beras. 1 cawan rata beras bersamaan dengan 0.18 liter (kira-kira 150 g).
- Jangan basuh beras di dalam periuk dalaman bagi mengelakkan permukaan tidak melekatnya daripada tercalar, atau berubah bentuknya akibat terhantuk. Ini boleh menyebabkan periuk dalaman tidak dapat bersentuhan rapat dengan plat pemanas elektrik, sekaligus menjejaskan kesan pemanasan.



2. Tuangkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga ke paras air yang berkenaan, (contohnya, untuk memasak 3 cawan beras, air perlu ditambahkan sehingga mencapai tanda 3). Kuantiti air boleh ditambah atau dikurangkan mengikut citarasa individu.



- Untuk mengukus makanan, tambahkan kuantiti air yang bersesuaian bagi mengelakkan air melimpah ke dalam pengukus apabila mendidih.
- 3. Lap permukaan luar periuk dalaman dengan kain kering sebelum dimasukkan ke dalam periuk nasi elektrik. Putar periuk dalaman beberapa kali bagi memastikan bahagian bawahnya bersentuhan kemas dengan plat pemanas elektrik.
- Pastikan tiada sebarang objek asing terselit di antara periuk dalaman dan plat pemanas elektrik.
- Lapisan tidak melekat pada periuk dalaman adalah selaras dengan piawaian kesihatan makanan dan tidak akan memudaratkan kesihatan manusia.

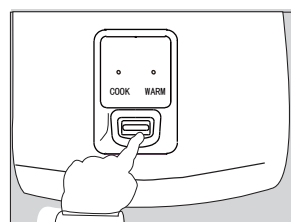


4. Tekan penutup ke bawah sehingga ditutup dengan kemas.

- Pastikan penutup ditutup dengan kemas, jika tidak, kesan memasak mungkin akan terjejas.

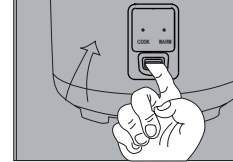
5. Memasak

Bila suis kuasa dipasang, lampu “Kekal Panas” akan bernyala. Tekan butang “Masak” untuk memulakan proses memasak nasi. Butang “Masak” mesti ditekan, jika tidak, unit ini akan kekal pada mod “Kekal Panas”.



Arahan Penggunaan

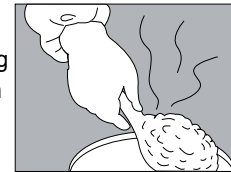
6. Apabila tamatnya proses memasak, suis Masak akan melonjak ke atas dan bunyi “klik” akan kedengaran. Pada masa sama, lampu “Masak” akan padam, manakala lampu “Kekal Panas” akan bernyala, dan unit ini masuk ke mod “Kekal Panas” secara automatik.



Petua khas:

Nasi lebih sedap dimakan jika nasi dibiarkan dalam mod Kekal Panas selama 15 minit setelah tamatnya proses memasak.

7. Untuk mengukus makanan: Tambahkan kuantiti air yang secukupnya ke dalam periuk dalaman. Kuantiti air adalah berbeza berdasarkan jenis makanan dan kuantiti makanan (Paras air jangan melebihi ketinggian dulang pengukus).
- Letakkan dulang pengukus ke dalam periuk dan letakkan makanan di atas dulang.
 - Ulangi langkah 4, 5 dan 6 seperti dinyatakan di atas.
 - Apabila tamatnya proses mengukus, anda mesti matikan butang suis secara manual (tarik ke atas). Dengan itu, unit ini akan masuk ke mod Kekal Panas secara automatik sehingga makanan dihidangkan.

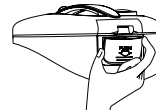
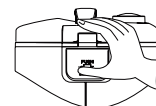


8. Cedok nasi dengan senduk yang dibekalkan. Bersihkan nasi kering yang terlekat pada senduk dan jangan guna senduk logam bagi mengelakkan permukaan tidak melekat pada periuk dalaman daripada tercalar.
9. Untuk menjaga kebersihan, bersihkan air yang tertakung dalam bekas air setiap kali selepas memasak.

BEKAS AIR

1. Letakkan tangan anda pada kedudukan sepertiditunjukkan dalam gambarajah sebelah kanan. Ibu jari diletakkan pada kedudukan dua garis lintang sambil menolak ke dalam hingga kedengaran bunyi “klik” bagi membuka bekas air. Ketika menolak, jangan terlalu kuat bagi mengelakkan air yang tertakung di dalamnya daripada menumpah.
2. Bila bekas air dibuka sepertiditunjukkan dalam gambarajah sebelah kanan, keluarkannya secara menyerong ke atas. Keluarkan bekas air secara perlahan-lahan bagi mengelakkan airnya daripada menumpah.
3. Selepas dicuci dan dibilas, masukkan semula bekas air ke dalam tapaknya dengan cara menyerong ke bawah.
4. Apabila bekas air dipasangkan dengan betul sepertiditunjukkan dalam gambarajah, tolak ia ke dalam dengan ibu jari sehingga kedengaran bunyi “klik”.

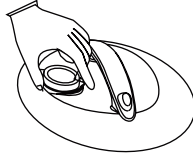
Peringatan: Bekas air mungkin agak ketat dan sukar dapat ditanggalkan bagi beberapa kali pertama. Bagaimanapun, ia akan menjadi lebih mudah dikendalikan setelah ditanggalkan 3 hingga 5 kali.



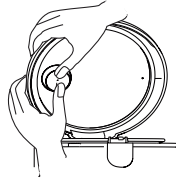
INJAP WAP

Cara-cara menanggalkan injap wap

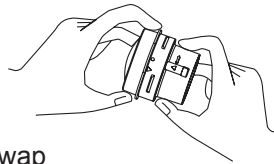
1. Injap wap boleh ditanggalkan dengan cara ditarik ke atas sambil diputar ke kiri dan kanan seperti ditunjukkan dalam gambarajah di bawah.



2. Jika sukar dapat ditanggalkan dengan cara di atas, bolehlah cuba tolak injap wap keluar dari bahagian dalam penutup. Sila rujuk gambarajah di bawah untuk langkah-langkah lebih konkrit.

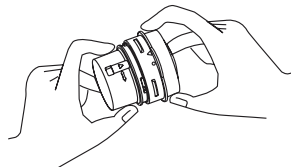


3. Bahagian dasar injap boleh dipisahkan dari penutupnya dengan memutar mengikut arah "Buka" seperti ditunjukkan oleh anak panah dan ditarik ke atas.

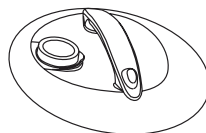


Cara-cara memasang injap wap

1. Padankan tanda segitiga (Δ) pada bahagian dasar injap supaya selaras dengan kedudukan tanda segitiga (Δ) pada penutupnya.



2. Diputar mengikut arah "tutup" seperti ditunjukkan oleh anak panah sehingga kedengaran bunyi "klik".
3. Masukkan semula ke dalam lubang injap wap pada penutup periuk nasi, pastikan gelang pendedap dikemaskan pada kedudukan yang betul (bahagian tepinya harus dimasukkan ke dalam lekuk dan menghala ke arah gagang periuk nasi).



Cara-cara membersihkan injap wap

1. Komponen injap wap harus dibersihkan secara berkala, penutup dan badan injap wap hendaklah dicuci secara berasingan.
2. Lap penutup, badan injap wap dan bahagian dalam injap wap sehingga kering dan bersih dengan kain.

PERINGATAN:

1. Jika terdapat sebarang bendasing di dalam komponen injap wap, ia harus dibuang dengan serta merta bagi mengekalkan kesan mencegah air daripada melimpah keluar dan proses memasak nasi.
2. Apabila mencuci komponen injap wap, jangan tarik atau tolak gelang pendedap injap wap sewenang-wenangnya.

PERINGATAN

1. Periuk dalaman tidak boleh dipanaskan di atas dapur gas yang lain bagi mengelakkan perubahan bentuknya.
2. Nasi tidak sesuai dihidangkan sebaik sahaja unit ini masuk ke mod Kekal Panas apabila tamatnya proses memasak. Nasi akan menjadi lebih lembut dan enak dimakan jika dibiarkan selama 15 minit selepas tamatnya proses memasak.
3. Masa Kekal Panas tidak harus melebihi 12 jam bagi mengelakkan nasi yang dimasak daripada menjadi basi.
4. Unit ini tidak disediakan dengan fungsi memasak bubur. Ia tidak boleh digunakan untuk memasak bubur dan sup bagi mengelakkan kuantiti sup atau air yang banyak daripada melimpah keluar dan mengakibatkan kerosakan.



CARA-CARA PEMBERSIHAN

1. Keluarkan periuk dalaman dari periuk nasi. Gunakan bahan pencuci yang dicair untuk mencuci periuk dalaman dan dibilas dengan air. Lepas itu dilap dengan kain lembut sehingga kering.
 - Jangan sesekali menggosok periuk dalaman dengan berus logam atau alat pencuci yang kesat dan keras bagi mengelakkan permukaan tidak melekat pada periuk dalaman daripada kerosakan.
2. Tanggalkan Bekas Air dan tuangkan air di dalamnya, dicuci dengan sabun dan dibilas dengan air, lepas itu dipasang semula.
3. Nasi atau bendasing mungkin terlekat pada plat pemanas elektrik. Gosok plat dengan kertas pasir halus bagi membuang sebarang bendasing pada plat, lepas itu dilap dengan kain yang bersih bagi memastikan plat pemanas elektrik dapat bersentuhan rapat dengan periuk dalaman.



NOTA KESELAMATAN

1. Gunakan soket dinding yang telah dibumikan dan plag mesti dimasukkan ke dalam soket dengan kemas. Jangan gunakan soket multi kegunaan ketika unit ini digunakan serentak dengan perkakas elektrik lain.
2. Apabila unit ini tidak digunakan, tanggalkan kord kuasa dari soket.
3. Apabila kord kuasa dimasukkan ke dalam soket, ia mesti dimasukkan dengan kemas. Penyambungan yang tidak baik mungkin mengakibatkan elemen di dalamnya terbakar.
4. Jangan letakkan unit ini di tempat yang tidak stabil, basah atau berdekatan dengan api. Jika tidak, ia mungkin menjadi rosak atau tidak dapat berfungsi dengan normal.
5. Dalam proses memasak, bukaan wap adalah teramat panas. Jangan dekatkan muka atau tangan pada bukaan wap bagi mengelakkan kelecuman.
6. Badan dan penutup unit ini tidak boleh dicuci dengan air atau direndam dalam air, jika tidak, insulator akan menjadi rosak dan membahayakan.
7. Jika kord kuasa sudah rosak, ia mesti ditukar ganti dengan kord kuasa baru oleh pengilang.
8. Jangan biarkan kanak-kanak mengendalikan unit ini dengan sendiri. Jauhkan daripada dicapai oleh bayi bagi mengelakkan berlakunya kejutan elektrik, kelecuman dan kemalangan yang lain.

PENYELESAIAN MASALAH

No	Malfungsi		Sebab - sebabnya	Cara - cara penyelesaian
1	Lampu penunjuk tidak bernyala	Plat pemanas tidak panas	Litar kuasa dalam periuk nasi tidak bersambungan dengan bekalan kuasa.	Periksa sama ada suis, plag, soket, fuis dan dawai bekalan kuasa berkeadaan baik dan dipasang dengan baik.
		Plat pemanas panas	1. Wayar yang bersumbungan dengan lampu penunjuk sudah longgar. 2. Lampu penunjuk sudah rosak.	Hantar ke Pusat Perkhidmatan yang ditetapkan untuk dibaiki.
2	Lampu penunjuk bernyala	Plat pemanas tidak panas	1. Wayar di dalamnya sudah longgar. 2. Tiub termal elektrik sudah terbakar.	
3	Nasi masih mentah atau masa memasak terlalu panjang		1. Masa memasak tidak mencukupi. 2. Bentuk plat pemanas elektrik sudah berubah. 3. Periuk dalaman berkedudukan menyerong dan tidak bersentuhan dengan plat. 4. Terdapat bendasing terselit di antara periuk dalaman dan plat pemanas elektrik. 5. Bentuk periuk dalaman sudah berubah.	1. Memasak nasi mengikut keadaan yang diperlukan. 2. Mengilap dengan kertas pasir halus untuk perubahan bentuk yang ringan. Hantar ke Pusat Penyelenggaraan bagi perubahan bentuk yang serius. 3. Putar periuk dalaman untuk mencapai kedudukan yang normal. 4. Bersihkan dengan kertas pasir halus. 5. Hantar ke Pusat Perkhidmatan untuk menukar periuk dalaman yang baru.
4	Nasi menjadi kerak atau tidak dapat masuk ke mod Kekal Panas secara automatik.		1. Butang Masak dan tuil yang bersambungan sudah rosak. 2. Penghad suhu magnet kelulusudah rosak. 3. Termostat sudah rosak atau wayar sudah longgar.	Hantar ke Pusat Perkhidmatan yang ditetapkan untuk dibaiki.
5	Air melimpah keluar		1. Injap wap tidak dipasang dengan baik. 2. Injap refluks pada injap wap sudah berubah bentuknya atau tersumbat oleh bendasing.	1. Dipasang semula mengikut cara pemasangan yang dinyatakan dalam panduan pengguna. 2. Dicuci atau dibuang bendasing di dalamnya jika perlu.