

	1	2	3	4	5	6		
重点 校对项	项目							
	库							
1. 版面尺寸	A	文件名						
2. 材质标注	B							
3. 物料编码								
4. 颜色标注								
5. 客户型号								
6. 产品名称	C	 Intelligent Electric Rice Cooker Instruction Manual MB-DR5011GL						
7. 重量标注	D							
8. 电压功率								
9. 说明书装订要求								
10. 警句/认证标志高度	E	Please read the manual carefully before using this appliance and keep them for future reference.						
11. 档位、控制面板一致性	F	技术要求(版本号:B, 2020-01)						
		1. 文字图案印刷颜色为: <u> 四色 </u> , 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起; 2. 该说明书的幅面大小为: <u> A5 </u> , 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v; 3. 该说明书的装订方式为: <u> 钉装 </u> ; [70P以下为钉装, 70P以上为胶装(特殊要求除外)] 4. 说明书警句及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警句部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母字高不小于1/12”(2.11mm), 小写字母字高不小于1/16”(1.6mm), “IMPORTANT SAFEGUARDS”, “SAVE THESE INSTRUCTIONS”等词, 其字高不小于3/16”(4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。 5. 产品应符合QMG-J53. 021《产品说明书技术条件》的有关要求。 6. 有ROHS指令要求的物料应符合美的企业标准QML-J11. 006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。						
	G							
	H				电饭煲 MIDEA-MB-RS5080W (MB-DR5011GL) -0501			
					说明书 材料:100g双胶纸			
		标记	处数	更改文件号	签字	日期		
		制图	刘灿	审核	卢灿飞	图样标记	重量	比例
		设计	-----	标准化	古广君	K	/	1:1
		校对	-----	审定	古广君	共 1 页		第 1 页
	会签	-----	日期	2020-10-27	 广东美的生活电器制造有限公司			
	1	2	3	4	5	6		



Intelligent Electric Rice Cooker

Instruction Manual

MB-DR5011GL

Please read the manual carefully before using this appliance and keep them for future reference.

Safety warning

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Warning: Misuse may cause potential injury.
- Don't immerse the appliance in water or drench with water.

Safety warning

- The appliance is for household use only.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.

⚡ Reminder

Basic safety precautions should always be followed to ensure secure use and avoid injury and/or property loss to user and others.

⚠ Note

Conditions unconsidered:

The appliance is used by unsupervised children or the disabled.
The appliance is played with by children.

🚫 Represents [FORBIDDEN] content



Prohibit the use of inferior plugs



Prohibit wet hands from touching



Prohibit combustible products



Prohibit children from operating

- Keep the appliance away from combustibles. During operation, stay away from curtains, drapes, curtain or in similar articles to avoid the risk of fire.
- Do not use the appliance for food that may cause vent clogging: food in sheets (e.g. laver and Chinese cabbage), food in bands (e.g.

Safety warning

kelp), food in pieces(e.g.corn dregs), to avoid accident and damage to the appliance.

- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- During operation, do not cover the steam vent with cloth or other articles to avoid accident and damage to the appliance.
- Do not reform the appliance: except for maintenance technicians, persons are not allowed to disassemble or repair the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and injury to persons.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220 - 240 AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.

❗ Represents [MANDATORY] contents

- Independently use grounding socket with rated current of above 13 A. When used with others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.

Safety warning

- If the power line is too short, user should use an extension socket for connection. Please do not use poor-quality socket. The power consumption of the appliances must not exceed the maximum load of the extension socket.
- Clean the dust and water on both ends of the power line and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service centre for maintenance of Midea. to avoid hidden dangers caused by improper maintenance or improper selection of accessories.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- In case of supply cord damage, the cord should be replaced with a special cord or specialized component purchased from the Manufacturer or the Maintenance Department.

Safety warning

Note: Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.

⚠ Represents [ATTENTION] Matters that may cause minor injuries or property loss

- The appliance can only use the original cooking pot to avoid overheating and anomaly.
- Do not drop the cooking pot to avoid deformation.
- Do not impact the cooking pot with hard materials to avoid deformation.
- When operation is being performed or just finished, do not directly touch the inner cooking pot to avoid burns.

Safety warning

- Before operation, wipe dry the water outside the cooking pot to avoid malfunction.
- Before operation, clean the foreign materials including water drops and rice to avoid overheating and short circuit.

Safety warning

💡 Represents [GENTLE REMINDER] content

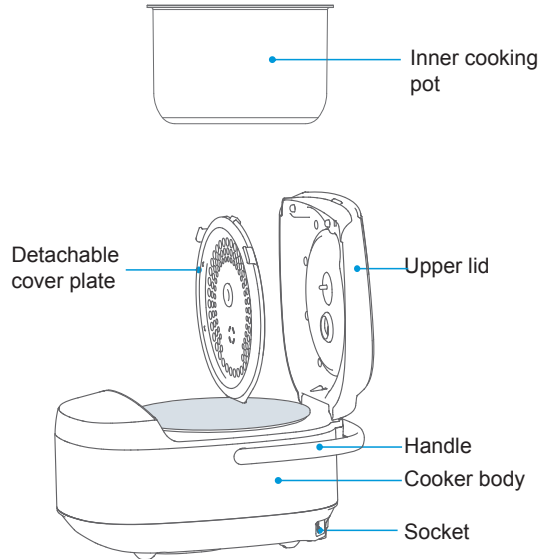
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accident.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Do not use the appliance immediately after the first cooking, press the “Cancel” button and wait above 15 minutes for the heating plate to cool down.
- Do not boil rice with hot water to avoid affecting the judgement of the temperature control and worsening the result.
- Please regularly clean the steam valve.
- Please regularly clean the countertop on which the appliance is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0 ~2000 m.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized service centre for maintenance of Midea to obtain professional quality service. Please keep the manual for future reference. Thank you.

Product overview

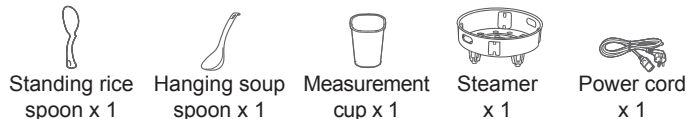
Parts and Features

Note

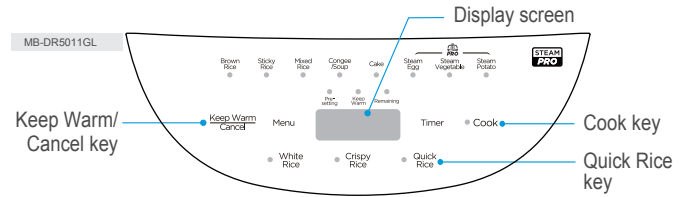
All pictures in this manual are subject to material objects, and are only used for function display reference.



Accessories list



Control panel



Press "Menu" key to select "Brown Rice, Sticky Rice, Mixed Rice, Congee/Soup, Cake, Steam Egg, Steam Vegetable, Steam Potato".

Instructions for use

Rice-water ratio

1 Rice measuring method

1 Measuring appropriate volume of rice can cook 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm

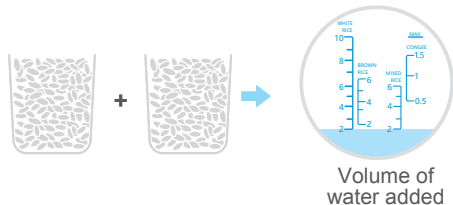


Instructions for use

Rice-water ratio

2 Put in the rice and water

Take boiling 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2.



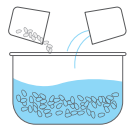
Quick start guide (For specific functions, please refer to the physical panel for selective reference)

Rice

1 Cooking preparation

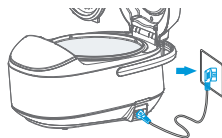
Put the washed rice into the inner pot, inject the water according to the rice-water ratio, then put the inner pot into the pot body, and close the upper cover of the rice pot until the "click" sound is heard.

Note: The amount of water can be increased or decreased according to personal preference.



2 Connect the power cord

Push in the plug hard to make sure it is inserted to the bottom. Insert the power plug.



Quick start guide (For specific functions, please refer to the physical panel for selective reference)

3 Choosing function

Press the "Menu" key to select a function (e.g. "Brown Rice").



4 Start cooking

Press the "Cook" key to start the cooking state.



5 Cooking state

After cooking starts, the indication lights will be on, followed by a countdown to cooking time.



6 Cooking completed

After cooking, the heat preservation state starts. If the preservation function is not needed, press the "Keep Warm/Cancel" key to exit the heat preservation standby.



Note:

1. Press "White Rice, Crispy Rice, Quick Rice" shortcut key to enter the cooking state;
2. After cooking, it will automatically trigger the heat preservation function;
3. During the preservation process, the product will be heated to maintain the rice in a state suitable for eating;
4. The product can achieve 12-hours water keep warm;
5. In order to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours;
6. Smart countdown: The rice function has a full countdown display, the cooking time for the amount of small and medium-sized rice is selected by default.

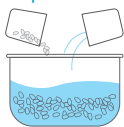
Instructions for use

Functional description (For specific functions, please refer to the physical panel for selective reference)

Timer (take cooking rice as an example)

- 1 Add rice and water (refer to rice-water ratio)

Note: The amount of water can be increased or decreased according to personal preference.



- 3 Pre-set timer setting
Press the "Timer" key, adjust appointment time.

(If the preset time is 8 hours)

Note: Display status refers to actual product.



- 2 Choosing function
Press the "Menu" key to select a function (e.g. "Brown Rice").



- 4 Start cooking
Press the "Cook" key to preset the cooking state.

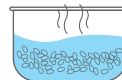


Note:

1. The preset time is the time to finish cooking.
2. After selecting the preset function, 10 minutes will be added for each time when you press the preset key, and the long press will continuously add 1hour;
3. The pre-set the time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the off-flavor Possible may occur.

Brown Rice

- 1 Will wash clean within meters into the pot, add water to the corresponding water level.
- 2 Close the cover, press the "Menu" key, select "Brown Rice", and then press the "Cook" key to start cooking.



- 3 When cooking completed, open the lid to stir the cooked mixture evenly and ventilate the vapour.



Sticky Rice

- 1 Put sticky rice that is washed clean into the inner pot, with the proposed rice-water ratio of 1 : 1.15 ~ 1:1.25. Add water, and adjust water amount according to personal preferences.
- 2 Press the "Menu" button to select "Sticky Rice" function, then press the "Cook" button.



Note:

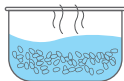
Rice-water proportion: a cup of rice is about 150g, so the suitable water amount should be $150\text{g} \times 1.25 = 188\text{g}$, which can be appropriately adjusted according to personal preferences. When cooking sticky rice, the minimum rice amount is 2 cup, and the maximum amount is 6 cups. 2 cups proposed rice-water ratio of 1 : 1.25, and other cups proposed rice-water ratio of 1 : 1.15.

Instructions for use

Functional description (For specific functions, please refer to the physical panel for selective reference)

Mixed Rice

- 1 Soak cereals in hot water for 2-3 hours, put them into an inner pot together with washed rice, and add water to the corresponding water level line. Close the cover, press the "Menu" key, select "Mixed Rice", and then press the "Cook" key to start cooking.



- 3 When cooking completed, open the lid to stir the cooked mixture evenly and ventilate the vapour.



Congee

- 1 Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the congee and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.
- 2 Close the cover, press the "Menu" key, select "Congee/Soup", and then press the "Cook" key to start cooking.



- Note:** 1. No injected water can be beyond the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal congee can be adjusted according to the actual situation.

Soup

- 1 Prepare soup ingredients (such as pig bone, corn, carrots), wash all ingredients and cut into small pieces, then put them into the inner pot, and add water no more than maximum water line.
- 2 Close the cover, press the "Menu" key to select "Congee/Soup", and then press the "Cook" key. After cooking, you can eat.



Cake

1 Material preparation

Volume	Sugar	Self-raising powder	Egg	Plant oil
Small amount	100g	120g	3	30g
Large amount	180g	200g	5	50g

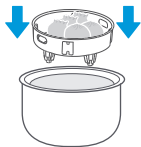
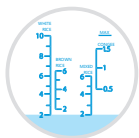
- 3 Close the cover, press the "Menu" key, select "Cake", and then press the "Cook" key to start cooking.

- 2 Add sugar, eggs, whisk with eggbeater until frothy. Then add self-raising flour, stir well with a wooden spoon, add melted butter and mix quickly. Put the mixture into the pot before the foam disappears.



Steam

- 1 Add water to the "Steam" scale in the inner pot, put the food on the steamer or steaming rack that will be put into the inner pot.
- 2 Close the cover of the rice pot, press the "Menu" key, select "Steam Egg, Steam Vegetable, Steam Potato, and press the "Cook" key to wait for the cooking to be completed.



Cooking reference water level, can be adjusted according to the portion size

MB-RS50E203W1

Menu

Steam Egg
Steam Vegetable
Steam Potato

Cook

MB-RS50E203W2

Menu

Steam

Cook

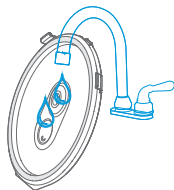
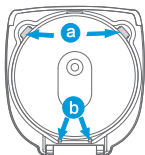
Note: For food that is difficult to cook, it is recommended to cook it again; For easy-to-cook food, the food can be taken out in advance after cooking for an appropriate time according to personal taste preferences.

Care and cleaning

Note: Please make sure the appliance is unplugged before cleaning!

1 Disassemble the lid plate for cleaning

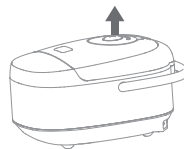
- At the same time, pull the position "a" of "ears" on both sides of the cover plate to remove the plate.
- Rinse the whole cover plate with water and dry it.



- Insert the cover plate at the concave position "b", push it into the upper cover, press it near the button "a", and hear "click" sound, and then the installation is completed.

2 Cleaning the Steam valve

- Pull up and remove the steam valve
- After cleaning the inside of the steam valve, install it again



3 Cleaning the cooker body

- It is necessary to clean water, rice, sundries and others on the coil; The casing cover has water storage function. Please keep it clean.
- Clean and dry the bottom of inner pot.



Service guide

Technical data of the product

Product Model	Voltage Frequency	Rated Power (W)	Rice Amount (Cup)	Heating Method	Product Dimensions Length X Width X Height (mm)	Weight (kg)
MB-DR5011GL	220-240V~50Hz	780-928	1.8L	Heat Plate	L417 *W309 *H279	5.6

Operation Manual

White Rice, Quick Rice

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
Model 50	10 cups	2cup

Crispy Rice

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
Model 50	5 cups	2cup

Brown Rice / Mixed Rice

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
Model 50	6 cups	2 cup

Congee

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
Model 50	1.5 cups	0.5 cup

Sticky Rice

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
Model 50	6 cups	2cup

Water may be added during steaming process in according to the actual situation. The amount shall be moderate so that the water doesn't flow over the steamer or steaming rack when water is boiled. The amount cannot be too little also, otherwise there might be empty burning situation in the pot.

Note 1: For the water level mark of maximum and minimum rice quantity, please refer to the water level marks in the inner pot. The above parameters are only for reference.

Anomaly self-checking

Display the cause of the abnormality ,Please contact your local dealer or service network for repair or installation.

Indicator state	Abnormal display	Possible Reason	Solutions
Light on	E8	Main thermistor (bottom sensor) open circuit	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Light on	E2	Main thermistor (bottom sensor) short circuit	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Light on	E9	Top lid sensor (handle thermistor) open circuit	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Light on	E6	Top lid sensor (handle thermistor) short circuit	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Light on	E0	Communication error	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.
Flash	E1	Communication error	Pull out and re-connect the power cord, the display still shows same message, please send the cooker to your local after-sales service centre for maintenance.

Periuk Nasi Elektrik Pintar

Manual Pengguna

MB-DR5011GL

Amaran keselamatan

- Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas ini telah diberi oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di dalam 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.
- Sila matikan dan cabut keluar plag perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dan pada bila-bila masa ia tidak digunakan.

Amaran keselamatan

- Jangan sentuh permukaan elemen pemanasan yang masih mengandungi sisa haba selepas penggunaan.
- Amaran: Elakkan makanan tertumpah pada penyambung.
- Amaran: Penyalahgunaan boleh menyebabkan kecederaan.
- Jangan rendamkan perkakas ini di dalam air atau disimbah dengan air.
- Perkakas ini hanya untuk kegunaan di rumah.
- Jika kord kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan kord kuasa yang khas atau yang disediakan oleh pengilang atau ejen penyelenggaraannya.

Peringatan

Langkah-langkah keselamatan asas hendaklah dipatuhi bagi memastikan penggunaan yang selamat dan mengelakkan pengguna dan orang lain daripada kecederaan peribadi dan/atau kerosakan harta benda

Note

Conditions unconsidered:
The appliance is used by unsupervised children or the disabled.
The appliance is played with by children.

Amaran keselamatan

🚫 Mewakili isi kandungan yang [DILARANG]



Dilarang menggunakan plag berkualiti rendah



Dilarang sentuh dengan tangan yang basah



Dilarang berhampiran dengan produk mudah terbakar



Dilarang dikendalikan oleh kanak-kanak

- Jauhkan perkakas ini daripada bahan mudah terbakar. Semasa pengendalian, jauhkan perkakas ini daripada tirai, langsir atau objek yang seumpamanya bagi mengelakkan risiko kebakaran.
- Jangan gunakan perkakas ini untuk memasak makanan yang mudah menyebabkan bukaan wap tersumbat: makanan berbentuk kepingan (contohnya rumpai air, kubis Cina), makanan berbentuk jalur (contohnya kelp), makanan berbentuk cebisan (contohnya hampas jagung) bagi mengelakkan kemalangan dan kerosakan perkakas.
- Semasa pengendalian, jangan dekatkan muka atau tangan anda dengan bukaan wap bagi mengelakkan kelecuman.

Amaran keselamatan

- Semasa pengendalian, jangan tutup bukaan wap dengan kain atau bahan lain bagi mengelakkan kemalangan atau kerosakan perkakas.
 - Jangan mengubah suai perkakas ini: Perkakas ini dilarang dibaiki atau dirungkai oleh sesiapa pun, melainkan juruteknik penyelenggaraan, bagi mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik atau kecederaan peribadi.
 - Jangan gunakan voltan yang selain daripada 220 - 240 AC bagi mengelakkan kebakaran dan renjatan elektrik. Jangan gunakan perkakas ini jika dawai kuasa rosak.
- ### 📌 Mewakili isi kandungan yang [DIWAJIBKAN]
- Gunakan soket dibumikan dengan bekalan kuasa kadaran melebihi 13A secara berasingan. Penggunaan soket yang sama dengan perkakas elektrik lain mungkin menyebabkan soket menjadi rosak dan mencetuskan bahaya seperti kebakaran.

Amaran Keselamatan

- Jika kord kuasa terlalu pendek, pengguna harus gunakan soket sambungan untuk penyambungan. Jangan gunakan soket yang berkualiti rendah. Penggunaan kuasa bagi perkakas ini tidak harus melebihi muatan maksimum soket sambungan.
- Bersihkan habuk atau air pada kedua-dua hujung kord kuasa dan soket perkakas ini bagi mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik atau litar pintas.
- Jika penyelenggaraan atau penggantian alat ganti diperlukan, sila hantarkan produk ke pusat penyelenggaraan profesional yang ditetapkan oleh Midea bagi mengelakkan bahaya terpendam yang disebabkan oleh pembaikan yang tidak sesuai atau pemilihan alat ganti yang tidak sesuai.
- Plag mesti dimasukkan ke dalam soket dengan sepenuhnya bagi mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik atau litar pintas.
Jika kord bekalan rosak, ia mesti ditukar ganti dengan kord yang khas atau komponen khas yang dibeli dari Pengilang atau Bahagian Penyelenggaraan.

Amaran Keselamatan

Nota: Sesetengah alat ganti yang penting termasuk fius jika dibaiki dengan tidak betul, atau sambungan singkat tanpa kelulusan mungkin mengakibatkan kegagalan perlindungan pada perkakas ini dan menyebabkan berlakunya pemanasan berlebihan atau kebakaran.

⚠ Mewakili perkara yang perlu diberi [PERHATIAN] yang mana mungkin mengakibatkan kecederaan ringan atau kehilangan harta benda

- Perkakas ini hanya boleh digunakan dengan periuk dalaman asli bagi mengelakkan pemanasan berlebihan atau kejadian yang luar biasa.
- Jangan jatuhkan periuk dalaman bagi mengelakkan perubahan bentuk.
- Jangan hantuk periuk dalaman dengan objek yang keras bagi mengelakkan perubahan bentuk.
- Semasa atau sebaik sahaja tamatnya proses memasak, jangan sentuh periuk dalaman bagi mengelakkan kelecuman.

Amaran Keselamatan

- Sebelum proses memasak dimulakan, lap air pada bahagian luar periuk dalaman bagi mengelakkan malfungsi.
- Sebelum proses memasak dimulakan, bersihkan sebarang bendasing, termasuk titisan air dan beras bagi mengelakkan pemanasan berlebihan atau litar pintas.
- **Mewakili isi kandungan sebagai “PERINGATAN”**
- Sebarang perbezaan antara gambarajah dalam manual ini dengan produk adalah tertakluk kepada objek sebenar.
- Periksa sama ada periuk dalaman dan injap wap berkeadaan baik sebelum proses memasak bagi mengelakkan sebarang kemalangan.
- Bunyi detikan atau desiran yang kedengaran semasa penggunaan adalah fenomena yang normal. Sila bawa bertenang.
- Jangan gunakan perkakas ini sebaik sahaja tamatnya proses memasak pertama, tekan butang "Batal" dan tunggu selama 15 minit untuk membiarkan plat pemanas menyejuk.

Safety warning

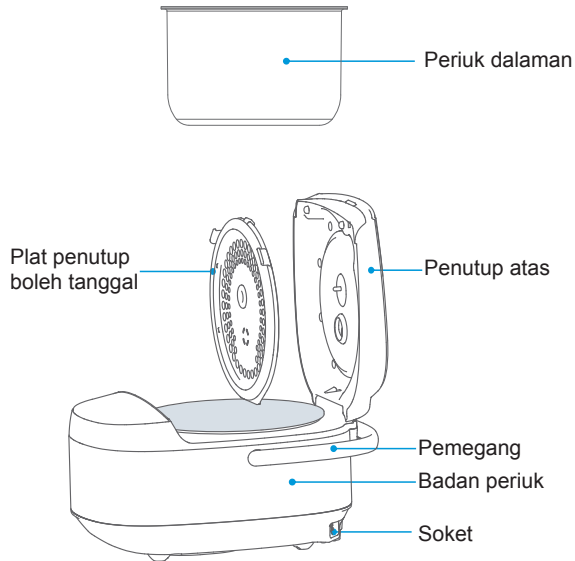
- Jangan memasak nasi dengan air panas bagi mengelakkan terjejasnya pertimbangan kawalan suhu dan memburukkan hasil masakan.
- Sila bersihkan injap wap secara berkala.
- Sila bersihkan tempat di mana perkakas ini diletak secara berkala.
- Perkakas ini berfungsi secara normal dalam lingkungan ketinggian (altitud) antara 0-2000 m.
- Jika penyelenggaraan atau penggantian alat ganti diperlukan, sila hantarkan produk ke pusat penyelenggaraan yang ditetapkan oleh Midea untuk mendapatkan perkhidmatan profesional yang berkualiti. Sila simpan manual ini dengan baik untuk rujukan kelak.
Terima kasih.

Gambaran keseluruhan produk

Komponen-komponen dan Ciri-cirinya

⚠️ Note

Semua gambar dalam manual ini tertakluk kepada objek sebenar, dan hanya digunakan sebagai rujukan untuk memaparkan fungsinya.

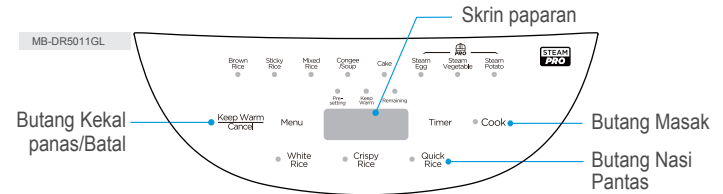


Senarai Aksesori



5

Panel Kawalan



Tekan butang "Menu" untuk memilih fungsi "Nasi Perang, Nasi Pulut, Nasi Campuran, Bubur/Sup, Kek, Telur Kukus, Sayuran Kukus, Ubi Kentang Kukus".

Arahan Penggunaan

Nisbah air dan beras

1. Cara menyukat beras

- 1 cawan beras boleh memasak
- 2 mangkuk nasi kukus (untuk mangkuk berdiameter kira-kira 11.5 cm)

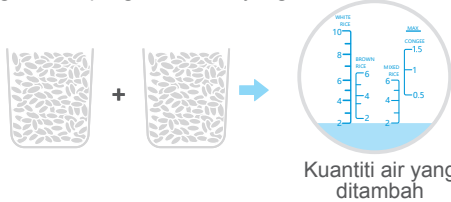


Arahan Penggunaan

Nisbah air dan beras

2 Masukkan beras dan air

Contohnya untuk memasak 2 cawan beras, masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga mencapai garis skala 2 yang berkenaan.



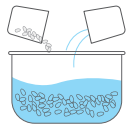
Quick start guide (For specific functions, please refer to the physical panel for selective reference)

Nasi

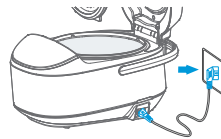
1 1.Persediaan untuk memasak 2 Sambungkan kord kuasa

Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambahkan air mengikut nisbah air dan beras, kemudian letakkan periuk dalaman ke dalam badan periuk, dan tutup penutup atas periuk nasi sehingga kedengaran bunyi "klik".

Nota: Kuantiti air boleh ditambah atau dikurangkan mengikut citarasa peribadi.



Tolak plag kuasa dengan kuat untuk memastikan ia dimasukkan ke dalam soket di bahagian bawah. Sambungkan plag kuasa pada soket dinding.



Panduan Mula Pantas (Untuk fungsi tertentu, sila rujuk kepada panel sebenar sebagai rujukan pilihan)

3 Memilih fungsi

Tekan butang "Menu" untuk memilih fungsi yang dikehendaki (contohnya "Nasi Perang").

Menu ▶ Nasi Perang

4 Mula memasak

Tekan butang "Masak" untuk memulakan mod memasak.

Masak

5 Mod memasak

Apabila proses memasak bermula, lampu petunjuk akan menyala, diikuti dengan proses menghitung mundur masa memasak.



6 Tamatnya proses memasak

Apabila tamatnya proses memasak, proses kekal panas akan bermula. Jika fungsi kekal panas tidak diperlukan, tekan butang "kekal panas/Batal" untuk keluar dari mod kekal panas.

Kekalpanas
batal

Nota:

1. Tekan butang pintasan "Nasi Putih, Nasi Garing, Nasi Pantas" untuk masuk ke mod memasak;
2. Apabila tamatnya proses memasak, perkakas ini akan masuk ke mod kekal panas secara automatik;
3. Semasa proses kekal panas, perkakas ini akan dipanaskan untuk mengekalkan nasi pada keadaan yang sesuai untuk dimakan;
4. Perkakas ini disediakan dengan fungsi kekal panas selama 12 jam;
5. Bagaimanapun, masa maksimum untuk kekal panas tidak harus melebihi 5 jam bagi mengekalkan rasa dan tekstur nasi yang asal;
6. Hitung mundur pintar: Fungsi nasi hadir dengan paparan hitung mundur yang sepenuhnya, masa memasak untuk kuantiti beras yang sedikit dan sederhana adalah mengikut masa tetapan asal.

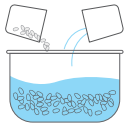
Arahan Penggunaan

Penerangan fungsi (Untuk fungsi tertentu, sila rujuk kepada panel sebenar sebagai rujukan pilihan)

Pemasa (Contohnya untuk memasak nasi)

- 1 1. Masukkan beras dan air (sila rujuk nisbah air dan beras)

Nota: Kuantiti air boleh ditambah atau dikurangkan mengikut citarasa peribadi.

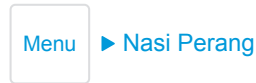


- 3 Tetapkan pemasa preset
Tekan butang "pemasa" untuk melaraskan masa yang diperlukan. (Jika masa preset adalah 8 jam)

Nota: Status paparan tertakluk kepada produk sebenar.



- 2 2. Memilih fungsi
Tekan butang "Menu" untuk memilih fungsi yang dikehendaki (contohnya "Nasi perang").



- 4 Mula memasak
Tekan butang "Masak" untuk menetapkan terlebih dahulu mod memasak.

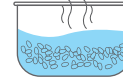


Nota:

- Masa preset merujuk kepada masa tamatnya proses memasak.
- Apabila fungsi preset dipilih, masa 10 minit akan ditambah setiap kali butang preset ditekan, dan masa 1 jam akan ditambah jika ia ditekan secara berterusan;
- Masa preset adalah disyorkan supaya tidak melebihi 12 jam bagi mengelakkan perubahan rasa nasi.

Nasi Perang

- 1 Masukkan beras perang yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambahkan air sehingga mencapai paras air yang berkenaan.
- 2 Tutup penutup, tekan butang "Menu" untuk memilih "Nasi Perang", kemudian tekan butang "Masak" untuk memulakan proses memasak.

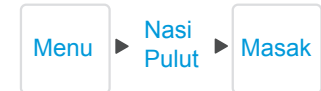
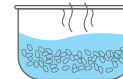


- 3 Apabila tamatnya proses memasak, buka penutup untuk mengaduk nasi yang dimasak secara sekata dan membiarkan wap dibebaskan.



Nasi Pulut

- 1 Masukkan beras pulut yang dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambahkan air mengikut nisbah air dan beras yang dicadangkan, iaitu 1: 1.15 ~ 1:1.25. Tambahkan air, dan selaraskan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.
- 2 Tekan butang "Menu" untuk memilih fungsi "Nasi Pulut", kemudian tekan butang "Masak".



Nota:

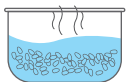
Nisbah air dan beras: secawan beras adalah kira-kira 150g, jadi kuantiti air yang sesuai adalah $150 \text{ g} \times 1.25 = 188 \text{ g}$. Kuantiti air boleh disesuaikan mengikut citarasa peribadi. Semasa memasak beras pulut, kuantiti beras minimum adalah 2 cawan, dan maksimum 6 cawan. Nisbah air dan beras dicadangkan untuk 2 cawan adalah 1:1.25, nisbah air dan beras dicadangkan untuk kuantiti cawan yang lain adalah 1:1.15.

Arahan penggunaan

Penerangan fungsi (Untuk fungsi tertentu, sila rujuk kepada panel sebenar sebagai rujukan pilihan)

Nasi Campuran

- 1 Rendam bijirin di dalam air panas selama 2-3 jam. Masukkan bijirin yang telah direndam ke dalam periuk dalaman bersama dengan beras yang telah dibasuh, dan tambahkan air sehingga mencapai paras air yang berkenaan.
- 2 Tutup penutup, tekan butang "Menu" untuk memilih "Nasi Campuran", kemudian tekan butang "Masak" untuk memulakan proses memasak.

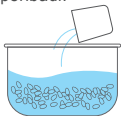


3. Apabila tamatnya proses memasak, buka penutup untuk mengaduk nasi campuran yang dimasak secara sekata dan membiarkan wap dibebaskan.



Bubur

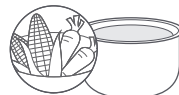
- 1 Masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, sila rujuk kepada nisbah air dan beras untuk menambah kuantiti air mengikut paras air bubur. Anda boleh tambah atau kurangkan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.
- 2 Tutup penutup, tekan butang "Menu" untuk memilih "Bubur/Sup", kemudian tekan butang "Masak" untuk memulakan proses memasak.



Nota: 1. Jangan tambah air sehingga melebihi garis skala tertinggi.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk bubur kacang atau bijirin boleh disesuaikan mengikut keadaan sebenar.

Sup

1. Sediakan ramuan sup (seperti tulang babi, jagung, lobak merah), cuci semua bahan dan dipotong kecil, kemudian dimasukkan ke dalam periuk dalaman, dan tambahkan air yang sesuai tetapi jangan melebihi paras air maksimum.
2. Tutup penutup, tekan butang "Menu" untuk memilih "Bubur/Sup", kemudian tekan butang "Masak". Sup sedia dihidangkan apabila tamatnya proses memasak.



Kek

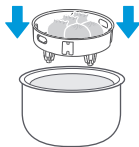
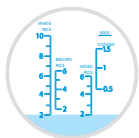
- 1 Persediaan ramuan
2. Masukkan gula dan telur, pukul dengan pemukul telur sehingga berbuih. Kemudian tambah tepung naik sendiri, gaul dengan sudu kayu, campurkan mentega yang cair dan digaul dengan cepat. Tuang campuran ke dalam periuk dalaman sebelum buihnya hilang.
3. Tutup penutup, tekan butang "Menu" untuk memilih "Kek", kemudian tekan butang "Masak" untuk memulakan proses memasak.

Model Produk	Gula	Tepung Naik Sendiri	Telur	Minyak Sayuran
Saiz kecil	100g	120g	3	30g
Saiz besar	180g	200g	5	50g



Kukus

- 1 Tambahkan air sehingga mencapai paras "Kukus" pada periuk dalaman, letakkan makanan di atas pengukus atau rak kukus yang akan dimasukkan ke dalam periuk dalaman.
- 2 Tutup penutup periuk nasi, tekan butang "Menu" untuk memilih "Telur Kukus, Sayuran Kukus, Ubi Kentang Kukus", kemudian tekan butang "Masak" untuk melengkapkan proses memasak.



MB-RS50E203W1

Menu

Telur Kukus
Sayuran Kukus
Ubi Kentang Kukus

Masak

MB-RS50E203W2

Menu

Kukus

Masak

Paras air hanya sebagai rujukan dan boleh dilaraskan mengikut saiz hidangan.

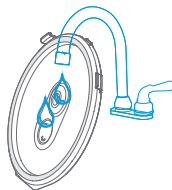
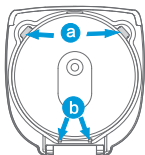
Nota: Untuk makanan yang sukar dimasak, disyorkan supaya mengulangi proses memasak; Untuk makanan yang cepat dimasak, makanan boleh diambil keluar terlebih dahulu setelah dimasak untuk masa yang bersesuaian mengikut citarasa peribadi.

Penyelenggaraan dan pembersihan

Nota: Sila pastikan plag perkakas ini telah dicabut keluar sebelum kerja pembersihan!

1 Menanggalkan plat penutup untuk dibersihkan

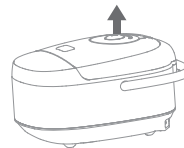
- Tarik "telinga" di kedua-dua sisi plat penutup pada bahagian "a" secara serentak untuk menanggalkan plat penutup.
- Bilas keseluruhan plat penutup dengan air dan dikeringkan.



- Masukkan plat penutup di bahagian "b" yang cekung, tekan ia ke dalam penutup atas, tekan di bahagian berdekatan dengan butang "a" sehingga kedengaran bunyi "klik, dengan itu pemasangan dianggap lengkap.

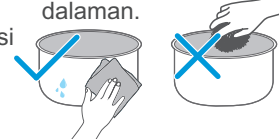
2 2.Membersihkan injap Wap

- Tarik ke atas untuk menanggalkan injap wap.
- Bersihkan bahagian dalam injap wap, lepas itu dipasang semula.



3 3.Membersihkan badan periuk

- Air, beras, dan sebarang bendasing di gegelung perlu dibersihkan; Penutup pelindung mempunyai fungsi penyimpanan air dan perlu sentiasa dijaga bersih.
- Bersih dan keringkan bahagian bawah periuk dalaman.



Panduan penyelenggaraan

Data teknikal produk

Model produk	Voltan/ Frekuensi	Kuasa kadaran (W)	Kuantiti Beras (Cawan)	Kaedah Pemanasan	Dimensi produk Panjang x Lebar x Tinggi (mm)	Berat (kg)
MB-DR5011GL	220-240V~50Hz	780-928	1.8L	Plat pemanasan	L417 *W309 *H279	5.6

Manual Pengendalian

Nasi Putih, Nasi Pantas

Spesifikasi	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras minimum
Model 50	10 cawan	2cawan

Nasi Garing

Specification	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras minimum
Model 50	5 cawan	2cawan

Nasi Perang, Nasi Campur

Specification	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras maksimum
Model 50	6 cawan	2 cawan

Bubur

Specification	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras maksimum
Model 50	1.5 cawan	0.5 cawan

Nasi Pulut

Specification	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras maksimum
Model 50	6 cawan	2cawan

Air boleh ditambah semasa proses mengukus dijalankan mengikut keadaan sebenar. Kuantiti air hendaklah sederhana bagi memastikan air tidak melimpah masuk ke dalam pengukus atau rak kukus apabila mendidih. Kuantiti air juga tidak boleh terlalu sedikit bagi mengelakkan pembakaran kosong di dalam periuk.

Nota 1: Berkenaan dengan tanda paras air untuk kuantiti beras maksimum dan minimum, sila rujuk tanda paras air pada periuk dalaman. Parameter di atas hanya sebagai rujukan.

Pemeriksaan keabnormalan dengan sendiri

Jadual berikut menyatakan sebab-sebab yang mungkin untuk paparan abnormal berkenaan. Sila hubungi pengedar atau pusat penyelenggaraan tempatan untuk pembaikan atau pemasangan.

Keadaan Petunjuk	Paparan abnormal	Sebab-sebab yang mungkin	Penyelesaian
Menyala	EE	Termistor utama (sensor bawah) mengalami litar terbuka	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan
Menyala	E2	Termistor utama (sensor bawah) mengalami litar pintas	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan
Menyala	ES	Sensor penutup atas (termistor pemegang) mengalami litar terbuka	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan
Menyala	EE	Sensor penutup atas (termistor pemegang) mengalami litar pintas	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan
Menyala	EE	Kesilapan komunikasi	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan
Berkelip	EU	Kesilapan komunikasi	Cabut keluar dan sambung semula kord kuasa, jika paparan masih menunjukkan mesej yang sama, sila hantarkan periuk nasi ke pusat khidmat selepas jualan tempatan anda untuk penyelenggaraan