

# Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

## Instruction Manual

## คู่มือการใช้งาน



**RICE COOKER**

**MODEL : RBSRC18DT**

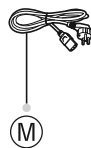
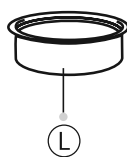
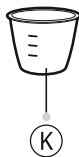
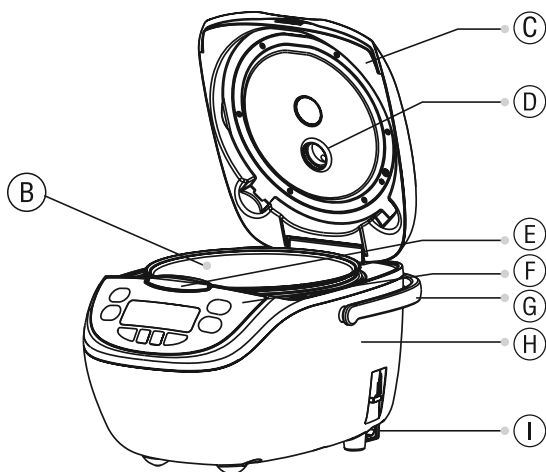
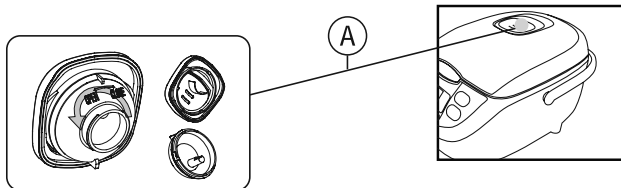
**POWER : 685W 220V~ 50Hz**



มอก.1039-2547

ทำขึ้นโดย บริษัท เบลโก้ กรุ๊ป จำกัด





## หม้อหุงข้าวไฟฟ้า รุ่น RBSRC18DT

685 วัตต์ 220 โวลต์ 50 เฮิร์ตซ์



## ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ของเรา ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ถูกออกแบบและผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้ และให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพมาตรฐานของสินค้า ตลอดจนคุณประโยชน์ใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าท่านจะมีความสุขกับการใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของท่านทำงานด้วยประสิทธิภาพสูงสุดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน

**ขอแนะนำให้ปฏิบัติดังนี้ :** โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด ก่อนการใช้งานในครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น รวมถึงป้ายฉลากและคำเตือนต่างๆ ที่ติดอยู่บนตัวเครื่อง ควรเก็บรักษาคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไปในอนาคต หากต้องการนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการใช้งานนี้ไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วย

## ส่วนประกอบเครื่อง

## A. ช่องระบายไอน้ำแบบถอดได้

**หมายเหตุ:** เศษอาหารที่ตกค้างอยู่ในช่องระบายไอน้ำอาจทำให้หม้อหุงข้าวทำงานผิดปกติ ควรดูแลทำความสะอาดช่องระบายไอน้ำให้สะอาดอยู่เสมอ

## B. หม้อชั้นใน

ห้ามใช้งานหม้อชั้นในโดยวางลงบนเตาโดยตรงเพื่อหลีกเลี่ยงการบิดเบี้ยวผิดรูปจากความร้อน นำหม้อชั้นในออกจากหม้อหุงข้าว ล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างจาน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง หลังจากนั้นใช้ผ้านุ่มเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้แปรงขัดโลหะ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพื่อป้องกันหม้อชั้นในชำรุดเสียหาย เมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง สีของหม้อชั้นในอาจมีการเปลี่ยนแปลง หรืออาจมีร่องรอยจากการใช้งาน ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ใช้

- |                      |                         |             |
|----------------------|-------------------------|-------------|
| C. ฝาปิดด้านบน       | G. มือจับ               | K. ถ้วยตวง  |
| D. ช่องระบายไอน้ำ    | H. ตัวเครื่อง           | L. ชั้นนึ่ง |
| E. ปุ่มกดเปิดฝาหม้อ  | I. เบ้ารับปลັ็กและสายไฟ | M. ปลັ็กไฟ  |
| F. แผงควบคุมการทำงาน | J. ทัพพีตักข้าว         |             |



### คำแนะนำที่สำคัญเพื่อความปลอดภัย

เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอุบัติเหตุ หรือการบาดเจ็บต่อผู้บริโภค บุคคลอื่น หรือทรัพย์สิน  
 ชำรุดเสียหาย กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ :

#### ความหมายของสัญลักษณ์ต่างๆ

⊖ สัญลักษณ์แสดงว่า “ห้ามปฏิบัติ”

❗ สัญลักษณ์แสดงถึงสิ่งที่ต้องปฏิบัติตาม

⚠ คำเตือน: แสดงอันตรายที่อาจเป็นสาเหตุถึงแก่ชีวิต หรือการบาดเจ็บสาหัส

⚠ ข้อควรระวัง: แสดงถึงอันตรายที่อาจเป็นสาเหตุทำให้บุคคลบาดเจ็บ หรือทรัพย์สิน  
 เสียหาย

#### คำเตือน

⊖ ห้ามใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทำอาหารที่อาจจะไปอุดตันช่องระบายไอน้ำ เช่น ผักที่  
 เป็นพืชใบซ้อน สาหร่าย หรือผักกะหล่ำ หรืออาหารอาหารที่เป็นเส้น เช่น สาหร่าย  
 ทะเล และอาหารที่เป็นชิ้นๆ เช่น เมล็ดข้าวโพด เพราะอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุ หรือ  
 ทำให้หม้อหุงข้าวชำรุดเสียหาย

⊖ ในระหว่างการใช้งาน ห้ามยื่นใบหน้า, มือ หรือส่วนของร่างกายเข้าไปใกล้ช่องระบาย  
 ไอน้ำ เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนลวก

❗ ควรเสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับบนผนัง หากมีความจำเป็นต้องใช้สายพ่วง  
 ไม่ควรเสียบปลั๊กใช้งานร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าเครื่องอื่น เพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้  
 เต้ารับควรมีคุณสมบัติรองรับกระแสไฟฟ้าขั้นต่ำ 10 แอมป์

- ⊗ ในระหว่างการใช้งาน ห้ามใช้ผ้าหรือวัสดุใดๆ คลุมช่องระบายไอน้ำ เพราะอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดอุบัติเหตุ หรือทำให้หม้อหุงข้าวได้รับความเสียหาย
- ⊗ ห้ามปรับแต่งกลไกการทำงานของหม้อหุงข้าวนี้ การถอด, ตรวจสอบ, ซ่อมแซมและบำรุงรักษาหม้อหุงข้าว ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการ หรือช่างที่มีความชำนาญเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต หรือการบาดเจ็บต่อบุคคล
- ⊗ หากไม่ได้ใช้งานเครื่องร่วมกับกระแสไฟฟ้า 220 โวลต์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวหากปลั๊กไฟ และสายไฟชำรุดเสียหาย
- ⊗ ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวในสถานการณ์ดังต่อไปนี้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ไฟฟ้าช็อต ได้แก่ เมื่อสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด ระหว่างการเปลี่ยนสายไฟ สายไฟถูกทับหรือหักงอ สายไฟสัมผัสกับอุณหภูมิสูงเกินไป สายไฟพันกัน มีวัสดุหนักแขวนอยู่บนสายไฟ ฯลฯ
- ❗ ควรทำความสะอาดกำจัดฝุ่นออกจากเบ้ารับปลั๊กไฟอย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันเพลิงไหม้
- ❗ ควรเสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้แน่นสนิท เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือไฟฟ้าลัดวงจร
- ⊗ ห้ามใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้าหากสายไฟและปลั๊กไฟชำรุด หรือเต้ารับเปียก เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้, ไฟฟ้าช็อต หรือลัดวงจร
- ⊗ ห้ามสัมผัสหรือถอดปลั๊กโดยใช้มือเปียก เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ⊗ ห้ามเคลื่อนย้าย หรือเขย่าหม้อหุงข้าวในขณะที่กำลังทำงาน
- ⊗ ห้ามปล่อยให้เด็กใช้งานหม้อหุงข้าวโดยลำพัง เก็บหรือวางใช้งานเครื่องให้พ้นมือเด็ก หรือในบริเวณที่เด็กเอื้อมไม่ถึง เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บจากความร้อน และอุบัติเหตุที่อาจเป็นอันตราย
- ⊗ ห้ามวางหม้อหุงข้าวไว้บนโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ที่ไม่สม่ำเสมอ หรือบริเวณที่เปียกชื้น หรือในบริเวณใกล้เปลวไฟ หรือใกล้แหล่งความร้อน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดชำรุดเสียหายหรืออุบัติเหตุ

## คำเตือน

- ⊗ ห้ามแช่หรือจุ่มหม้อหุงข้าวไฟฟ้าลงในน้ำหรือของเหลวทุกชนิด
- ⊗ ห้ามสอดหรือใส่เข็มหมุด, สายไฟ หรือวัสดุอื่นใดที่มีลักษณะเดียวกัน เข้าไปในบารับสายไฟ และช่องระบายไอน้ำของตัวเครื่องเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต
- ❗ หากสายไฟของเครื่องชำรุดเสียหาย ต้องเปลี่ยนโดยใช้อะไหล่แท้ที่จัดจำหน่ายโดยผู้ผลิตหรือศูนย์บริการเท่านั้น

## ข้อควรระวัง

- ❗ ใช้งานหม้อหุงข้าวร่วมกับหม้อชั้นในที่มาเป็นชุดเดียวกันเท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความร้อนสูงเกิน หรือเครื่องทำงานผิดปกติ
- ⊗ รมั้ดระวังไม่ให้หม้อชั้นในตกหรือหล่น เพราะอาจทำให้หม้อบิดเบี้ยวผิดรูปได้
- Ⓢ ในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน หรือหลังจากที่เพิ่งใช้งานเสร็จ ไม่ควรสัมผัสหม้อชั้นในด้วยมือเปล่า เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความร้อนสูง
- ⊗ รมั้ดระวังไม่กระทกหม้อชั้นในด้วยวัตถุแข็ง เพื่อป้องกันหม้อในบุบหรือเบี้ยวผิดรูป
- Ⓢ ก่อนเสียบปลั๊กของหม้อหุงข้าวเข้ากับเต้ารับ หรือเปิดสวิตซ์การทำงาน ควรแน่ใจว่าเช็ดน้ำที่ด้านนอกของหม้อในจนแห้งสนิทดีแล้ว เพื่อป้องกันการการทำงานผิดปกติ
- ❗ ก่อนเปิดให้หม้อหุงข้าวทำงาน ควรทำความสะอาด เช็ดหยดน้ำ นำเมล็ดข้าว หรือเศษอาหารที่ติดอยู่ระหว่างแผ่นทำความร้อนกับก้นหม้อชั้นในออก เพื่อหลีกเลี่ยงเศษอาหารไหม้, อุณหภูมิสูงเกินไป หรือไฟฟ้าลัดวงจร

## เคล็ดลับในการใช้งาน

- ก่อนใช้งานหม้อหุงข้าว ตรวจสอบหม้อชั้นในและวาล์วระบายไอน้ำให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง เพื่อป้องกันเครื่องทำงานผิดปกติ
- ในระหว่างใช้งาน จะมีเสียงดังเบาๆ ออกมาจากตัวเครื่อง ซึ่งเป็นเสียงปกติที่เกิดขึ้นในระหว่างที่หม้อหุงข้าวกำลังทำงาน และไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้
- หลังจากหุงข้าวสุกเรียบร้อยแล้ว ไม่ควรใช้งานต่อเนื่องทันที ควรรอประมาณ 15 นาที เพื่อให้แผ่นทำความร้อนเย็นลง ก่อนเริ่มใช้งานหุงข้าวอีกครั้ง

- ห้ามหุงข้าวโดยใช้น้ำร้อน เพราะจะมีผลกระทบต่อการทำงานของเทอร์โมสตัทควบคุมอุณหภูมิ และจะทำให้คุณภาพของข้าวที่หุงแล้วแยลง
- ควรทำความสะอาดช่องระบายไอน้ำอย่างสม่ำเสมอ
- หม้อหุงข้าวนี้เหมาะสำหรับการใช้งานเหนือระดับน้ำทะเลระหว่าง 0-2000 เมตร สำหรับการทำงานตามปกติ
- การตรวจสอบ ซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ และการเปลี่ยนอะไหล่ ควรดำเนินการโดยช่างที่มีความชำนาญ หรือศูนย์บริการแต่งตั้ง เพื่อให้ได้รับการบริการคุณภาพสูง กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้เพื่ออ้างอิงต่อไปในอนาคต

เครื่องใช้นี้ไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกล แยกต่างหาก



## วิธีการใช้งาน

คำแนะนำในการใช้งานปุ่มฟังก์ชันการทำงาน:

ปุ่มเริ่มการทำงาน “START”:



กดปุ่ม “START” เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการทำงานของปุ่มฟังก์ชันการทำงาน ไฟแสดงการทำงานที่ปุ่ม “START” จะติดสว่างขึ้นและปรากฏขึ้นบนหน้าจอแสดงการทำงาน

ปุ่มตั้งเวลาทำอาหาร “COOKING TIME”:



กดปุ่ม “COOKING TIME” เพื่อตั้งเวลาในการทำงาน ท่านสามารถตั้งเวลาทำงานได้เฉพาะโปรแกรม โจ๊ก/ซุพ (Porridge/Soup) และการนึ่ง (Steaming)

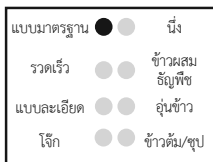


### ปุ่มปิดเครื่อง “OFF”:



กดปุ่ม “OFF” เพื่อเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งาน หลังจากนั้นหม้อหุงข้าวจะตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ

### ปุ่มเลือกเมนู “MENU”:



กดปุ่ม “MENU” ไปยังเมนูที่ต้องการ ไฟแสดงการทำงานบนปุ่มเมนูที่เลือกจะติดสว่างขึ้น หลังจากเลือกเมนูแล้ว กดปุ่ม “START” เพื่อให้หม้อหุงข้าวทำงานในเมนูที่เลือกไว้

### ปุ่มอุ่นอัตโนมัติ “KEEP WARM”:



หลังจากหุงข้าวสุกเรียบร้อยแล้ว หม้อหุงข้าวจะเข้าสู่สถานะการอุ่นอัตโนมัติ

### ปุ่ม “ชม”, “นาฬิกา” “HRS”, “MIN”:



กดปุ่ม “HRS”, “MIN” เพื่อปรับตั้งเวลา

### ปุ่มตั้งการทำงานล่วงหน้า “TIMER”:

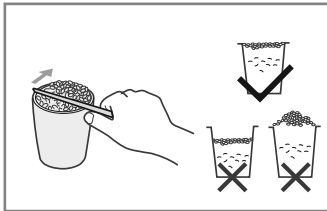


กดปุ่ม “TIMER” เพื่อเริ่มการตั้งเวลา โดยตั้งเวลาล่วงหน้าที่ต้องการให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน เมนูที่ตั้งเวลาล่วงหน้าได้: หุงข้าวตามมาตรฐาน (Standard), หุงอย่างรวดเร็ว (Super Quick Cooking), หุงข้าวอย่างละเอียด (Refined cooking), โจ๊ก (Congee), ข้าวต้ม/ซุพ (Porridge/Soup), นึ่งอาหาร (Steaming), ธัญพืช (Minor cereals) เมนูการทำงานที่ไม่สามารถตั้งเวลาล่วงหน้า ได้แก่ อุ่นข้าว (Cold rice heating)

## คำแนะนำในการใช้งาน

### วิธีการใช้งาน

- ถ้วยตวงที่มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวนี้ใช้สำหรับการตวงปริมาณข้าวสารสำหรับหุง (1 ถ้วยตวงบรรจุข้าวสารประมาณ 150 กรัม)
  - ไม่ควรขยี้ข้าวสารในหม้อदानใน เพราะอาจทำให้หม้อในที่เคลือบสารกันติดมีรอยขีดข่วน
  - ธัญพืช : สำหรับธัญพืชเนื้อแข็ง เช่น ถั่วแดง ควรแช่น้ำเดือดประมาณ 2-3 ชั่วโมง ก่อนนำไปใส่ในหม้อหุงข้าว
- ใส่ข้าวสารที่ล้างน้ำแล้วลงในหม้อदानใน แล้วเติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสมกับปริมาณข้าวสาร (เช่น ถ้าต้องการหุงข้าวสาร 3 ถ้วย ให้เติมน้ำจนถึงขีดบอกระดับ “3”) ท่านสามารถเพิ่มหรือลดปริมาณน้ำที่เติม โดยขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคล ลักษณะของข้าวสุกที่ต้องการ และชนิดของข้าวสาร

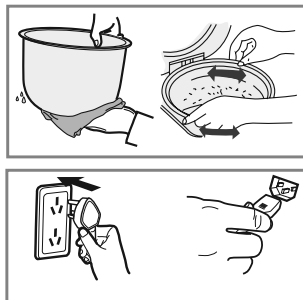


| หุงข้าว : |                                |                            |
|-----------|--------------------------------|----------------------------|
| รุ่น      | ปริมาณข้าวสาร<br>สูงสุด (ถ้วย) | ปริมาณข้าวต่ำสุด<br>(ถ้วย) |
| RBSRC18DT | 10                             | 1                          |

| ข้าวต้ม / จูบ : |                                |                            |
|-----------------|--------------------------------|----------------------------|
| รุ่น            | ปริมาณข้าวสาร<br>สูงสุด (ถ้วย) | ปริมาณข้าวต่ำสุด<br>(ถ้วย) |
| RBSRC18DT       | $1\frac{1}{2}$                 | $\frac{1}{2}$              |

| โจ๊ก :    |                                |                            |
|-----------|--------------------------------|----------------------------|
| รุ่น      | ปริมาณข้าวสาร<br>สูงสุด (ถ้วย) | ปริมาณข้าวต่ำสุด<br>(ถ้วย) |
| RBSRC18DT | 3                              | 1                          |

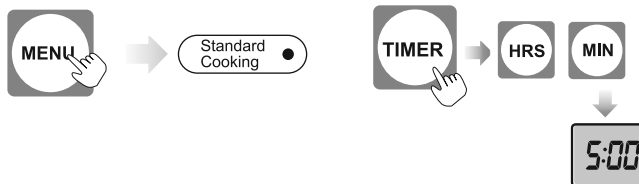
- เช็ดด้านนอกของหม้อชั้นในโดยใช้ผ้าแห้ง วางลงในตัวหม้อหุงข้าว ขยับหม้อชั้นในเบาๆ จนกระทั่งกันหม้อสัมผัสกับแผ่นทำความร้อน
- ปิดฝาหม้อหุงข้าวโดยกดเบาๆ ให้ลงล็อค
- เสียบปลั๊กสายไฟของเครื่องเข้ากับเบ้ารับบนตัวเครื่อง แล้วเสียบอีกด้านเข้ากับเต้ารับบนผนัง
- กดปุ่ม “MENU” เพื่อไปยังเมนูที่ต้องการเลือก



## การตั้งเวลาทำงานล่วงหน้า

### วิธีที่ 1

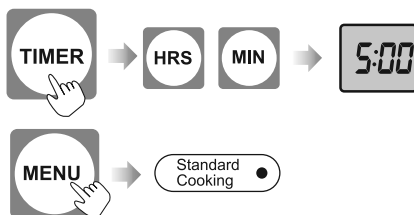
- กดปุ่ม “MENU” เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการ
- กดปุ่ม “TIMER” เพื่อไปยังการตั้งเวลาการทำงาน ท่านสามารถปรับลดหรือเพิ่มเวลาที่ต้องการ โดยกดที่ปุ่ม ชั่วโมง “HRS” หรือ ปุ่มนาที “MIN” แล้วกดปุ่ม “START” เมื่อตั้งเวลาการทำงานเสร็จ



**ตัวอย่างเช่น:** ณ ปัจจุบันเป็นเวลา 14.00 (2 pm) และท่านต้องการรับประทานอาหารเย็นเวลา 19.00 น.(7pm.) ดังนั้นท่านต้องตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า 5 ชม.

## วิธีที่ 2

- กดปุ่ม “TIMER” เพื่อไปยังการตั้งเวลาการทำงาน ท่านสามารถปรับลดหรือเพิ่มเวลาที่ต้องการ โดยกดที่ปุ่ม ชั่วโมง “HRS” หรือ ปุ่มนาที “MIN”
- กดปุ่ม “START” เมื่อตั้งเวลาการทำงานเสร็จ
- กดปุ่ม “MENU” เพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม “START” เพื่อให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน

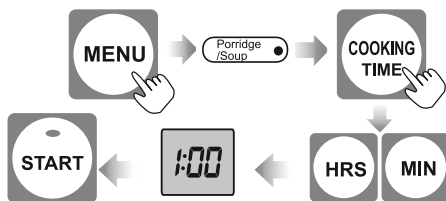


**ตัวอย่างเช่น:** ณ ปัจจุบันเป็นเวลา 14.00 (2 pm) และท่านต้องการรับประทานอาหารเย็นเวลา 19.00 น.(7pm.) ดังนั้นท่านต้องตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า 5 ชม.

### การตั้งเวลาทำงาน

ท่านสามารถตั้งเวลาในการทำงานได้เฉพาะเมนู โจ๊ก/ซุพ “Porridge/Soup”, นึ่งอาหาร Steaming ค่าเวลาเริ่มต้นสำหรับเมนู โจ๊ก/ซุพ “Porridge/Soup” คือ 2 ชั่วโมง โดยที่สามารถปรับตั้งเวลาทำงานได้ตั้งแต่ 1-4 ชั่วโมง ค่าเวลาเริ่มต้นสำหรับเมนู นึ่งอาหาร “Steaming” คือ 30 นาที โดยที่สามารถปรับตั้งเวลาทำงานได้ตั้งแต่ 30 นาที -2 ชั่วโมง 30 นาที

**ตัวอย่างเช่น:** ต้องการต้มโจ๊กเป็นเวลา 1 ชั่วโมง กดปุ่มเมนู “MENU” เพื่อเลือกเมนูการทำ โจ๊ก/ซุพ (Porridge/Soup) กดปุ่มตั้งเวลาการทำงาน “COOKING TIME” เพื่อปรับตั้งเวลาการทำงานโดยการกดที่ปุ่ม ชั่วโมง “HRS” หรือ นาที “MIN”

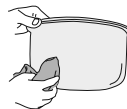
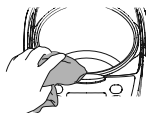


หลังจากตั้งเวลาทำงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว กดปุ่มให้หม้อหุงข้าวเริ่มทำงาน “START”



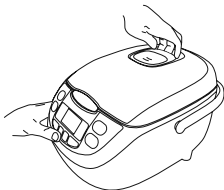
### การทำความสะอาดและการเก็บรักษา

- ใช้ผ้าแห้งเช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องภายนอก ใช้น้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อยช่วยทำความสะอาดคราบสกปรก แต่ห้ามนำไปล้างในน้ำ
- เช็ดทำความสะอาดน้ำในช่องรองรับไอน้ำให้แห้งโดยใช้ผ้าหมาดๆ
- นำเมล็ดข้าวออกโดยใช้ไม้จิ้มฟันช่วยเขี่ยออก หรือเช็ดทำความสะอาดโดยใช้ผ้า
- ถ้ามีหยดน้ำติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน (ฮีตเตอร์) ใช้ผ้าแห้งเช็ดทำความสะอาด รวมทั้งเช็ดเศษข้าวที่ติดอยู่บนแผ่นทำความร้อน หรือใช้ฟองน้ำช่วยทำความสะอาดเศษอาหาร
- ก่อนใส่หม้อชั้นในลงในตัวเครื่อง ควรแน่ใจว่าก้นด้านนอกของหม้อชั้นในแห้งสนิท และไม่มีเศษอาหารติดอยู่

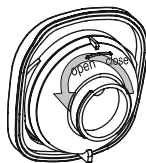


## วิธีถอดและทำความสะอาดวาล์วระบายไอน้ำ

- ใช้มือจับวาล์วระบายไอน้ำจากด้านหลัง แล้วยกขึ้น



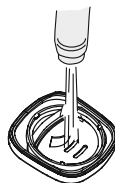
- หมุนถอดฝาล่างของวาล์วระบายไอน้ำ โดยหมุนตามลูกศรทวนเข็มนาฬิกา



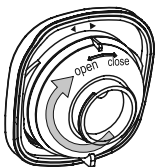
- ดึงฝาล่างออก



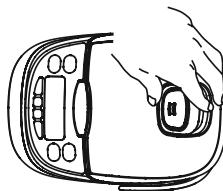
- หลังนำฝาล่างออกแล้ว นำไปล้างทำความสะอาด ถ้าซีลยางรองด้านใต้หลุดออก ให้ประกอบกลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม



- ประกอบฝาล่างของวาล์วกลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม หมุนฝาล่างให้ล็อกตามลูกศรตามเข็มนาฬิกา จนกระทั่งมีได้ยินเสียงล็อก



- นำวาล์วใส่กลับเข้าไปด้านบนของฝาหม้อหุงข้าว ในช่องระบายไอน้ำ



## วิธีการแก้ไขปัญหเบื้องต้น

ท่านสามารถตรวจสอบและแก้ไขปัญหเบื้องต้นดังต่อไปนี้

| ปัญหา<br><br>วิธีการตรวจสอบ/<br>สาเหตุที่อาจเป็นไปได้                               | การรุกรแบบมาตรฐาน/การรุกรแบบรวดเร็ว/การรุกรแบบละเอียด/ข้าวต้ม/จ๊าก |               |            |             |                    |                                  |         |                  |                       | การอุ่นอัตโนมัติ |               |          |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|------------|-------------|--------------------|----------------------------------|---------|------------------|-----------------------|------------------|---------------|----------|----------|
|                                                                                     | ข้าวแข็งเกินไป                                                     | ข้าวมีกลิ่นไป | ข้าวไม่สุก | ข้าวมีกลิ่น | ข้าวไหม้ติดกันหม้อ | น้ำข้าวล้นออกมาจาก<br>ภายนอกหม้อ | ข้าวแฉะ | น้ำเดือดไม่มากพอ | ไม่ทำงานอุ่นอัตโนมัติ | ข้าวมีกลิ่น      | ข้าวเปลี่ยนสี | ข้าวแข็ง | มีน้ำหยด |
| ปริมาณข้าวสารและปริมาณ<br>น้ำไม่ถูกต้อง                                             | ●                                                                  | ●             | ●          |             | ●                  | ●                                | ●       | ●                |                       |                  |               |          |          |
| ใส่ข้าวสารมากเกินไป                                                                 | ●                                                                  | ●             | ●          |             | ●                  | ●                                | ●       |                  | ●                     |                  |               |          |          |
| เลือกเมนูไม่ถูกต้อง                                                                 | ●                                                                  | ●             | ●          |             | ●                  | ●                                | ●       | ●                | ●                     |                  |               |          |          |
| กันหม้อชั้นในไม่สม่ำเสมอ                                                            | ●                                                                  | ●             | ●          |             | ●                  | ●                                |         |                  | ●                     |                  |               |          |          |
| หุงข้าวโดยใช้ความร้อน หรือเริ่ม<br>ใช้งานทันทีหลังจากหุงข้าวสุก<br>โดยไม่พักเครื่อง | ●                                                                  | ●             | ●          |             | ●                  |                                  |         |                  | ●                     |                  |               |          |          |
| มีวัตถุแปลกปลอมไปติดอยู่ที่<br>ด้านบนของหม้อชั้นใน หรือ<br>บนเซนเซอร์อุณหภูมิ       | ●                                                                  | ●             | ●          | ●           | ●                  | ●                                |         |                  | ●                     |                  | ●             | ●        | ●        |
| ไฟฟ้าดับหรือไฟตก                                                                    | ●                                                                  | ●             | ●          | ●           | ●                  | ●                                |         | ●                | ●                     | ●                | ●             |          |          |
| ไม่ได้คนข้าวหลังจากหุงสุก                                                           | ●                                                                  |               |            |             |                    | ●                                |         |                  |                       |                  |               | ●        | ●        |
| ไม่ได้ใส่วาล์วระบายไอน้ำ                                                            | ●                                                                  |               |            |             |                    |                                  | ●       | ●                |                       |                  |               |          |          |
| ตั้งเวลาในการทำงาน<br>นานเกินไป                                                     | ●                                                                  |               | ●          | ●           |                    |                                  |         | ●                |                       |                  |               |          |          |
| ไม่ได้ปิดฝา                                                                         |                                                                    |               | ●          |             |                    |                                  | ●       | ●                |                       |                  | ●             | ●        | ●        |
| ไม่ได้ข้าวข้าวก่อนหุง                                                               | ●                                                                  |               | ●          | ●           |                    | ●                                | ●       |                  |                       |                  | ●             | ●        |          |
| อุ่นนานเกินไป                                                                       | ●                                                                  |               |            |             |                    |                                  |         |                  |                       |                  | ●             | ●        | ●        |
| ไม่ได้ตั้งฟังก์ชันอุ่นอัตโนมัติ                                                     |                                                                    |               |            |             |                    |                                  |         |                  |                       | ●                | ●             | ●        | ●        |
| หม้อชั้นในไม่สะอาด                                                                  |                                                                    |               |            | ●           |                    |                                  |         |                  |                       |                  | ●             |          |          |
| ข้าวกับน้ำไม่ผสมเข้ากัน                                                             |                                                                    |               | ●          |             |                    |                                  |         |                  |                       |                  |               |          |          |



## เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สัญญาการรับประกันมีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ซื้อสินค้า
- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัทเท่านั้น ทางเราจะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้ได้แต่ขาดรวมถึงการแตกหัก การสึกหรอจากการใช้งาน
- หากท่านดัดแปลง เปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆ ที่ไม่ใช่อุปกรณ์ที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์ การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที
- หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหายแล้วอยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน ท่านสามารถส่งเครื่องซ่อมที่ศูนย์ตัวแทนจัดจำหน่ายได้ โดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์ให้เรียบร้อย แล้วเขียนชื่อ ที่อยู่ เบอร์ โทรศัพท์ และเขียนสาเหตุที่ส่งเครื่องว่าเป็นเพราะสาเหตุใดพร้อมแนบสัญญาการรับประกันมาด้วย



## สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

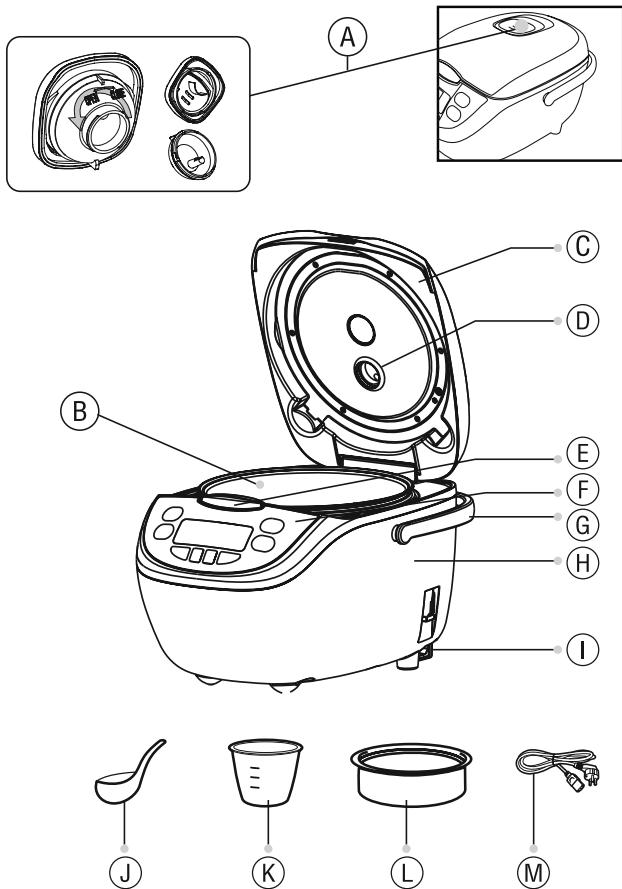
- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำ หรือ ขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือ ชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า



## หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น (รับประกันเฉพาะฮิเตอร์/แผงควบคุม)
- เพื่อเป็นการพัฒนาสินค้า บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของคู่มือการใช้และคุณสมบัติสินค้าโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- การรับประกันจะสิ้นสุดลงทันที ในกรณีนำสินค้าไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือใช้งานผิดประเภทนอกเหนือจากคู่มือการใช้งานเล่มนี้





## RICE COOKER MODEL : RBSRC18DT

685W 220V~ 50HZ



Dear Customer

Thank you for having choosing Cuizimate appliance. design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

**Introduction** : Carefully read and understand this manual and any label attached to the tool before use. Keep these instructions with the product for future reference. Ensure all persons who use and service this product are acquainted with this manual.

## DESCRIPTION

### A. Steam valve

Removable steam valve

**Note:** Residue that may remain in the steam valve cause malfunction. Please keep the area clean.

### B. Inner pot

Never heat the inner pot on other stoves to avoid deformation. Take the inner pot out of the electric rice cooker, wash it with household liquefied detergent and rinse with fresh water and then wipe it dry with soft cloth. Never use a metal brush or other harsh tools to wash in order to avoid damage to the inner pot. According to frequency of use, the inner pot may be a phenomenon of discoloration or markings, but does not affect the health and use of.

- |                   |               |                  |
|-------------------|---------------|------------------|
| C. Upper cover    | G. Handle     | K. Measuring cup |
| D. Steam assembly | H. Body       | L. Steamer       |
| E. Open button    | I. Socket     | M. Power cord    |
| F. Control panel  | J. Rice scoop |                  |



## SAFETY PRECAUTION

To prevent accidents or injury to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below:

⊘ This symbol mean prohibition.

❗ This symbol mean requirement that must be followed.

⚠ **WARNING:** Indicates hazard that may cause death or severe injury.

⚠ **CAUTION:** Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

### Warning

- ⊘ Never use this appliance to cook any food that may jam the steam vent: Foliaceous food (e.g.laver, cabbage)or strip food(e.g.kelp) and fragmentary foods(e.g.corn grit), as this may cause accidents or damage to the rice cooker.
- ⊘ During operation, never have your face or hands close to the steam port in order to avoid scald.
- ❗ Please use an individual socket of 10A rated current and if use of the same socket with other appliance may cause fire.
- ⊘ In operation, never cover the steam port with a cloth or other items, as this may cause accident or damage to the rice cooker.
- ⊘ No reconstruction Any person other than a repair technician is not allowed to dismantle or repair the appliance to avoid fire, electric shock or injury.
- ⊘ Fire or electric shock may be caused if 220V AC is not used. Never use a damage power cord.

- ⊘ Never use the following modes for operation to avoid fire and electric shock due damage power cords: Power cord proces-sing, forced bending, approach to high temperature, binding, bearing heavy objects, etc.
- ❗ Any dust in the plug must be cleaned in a timely manner to avoid fire.
- ❗ The plug must be inserted into the socket thoroughly to avoid fire, electric shock or short circuit.
- ⊘ When the power cord plug is damaged or socket becomes wet, never use the appliance to avoid fire, electric shock or short circuit.
- ⊘ Never pull off the plug with a wet hand to avoid electric shock.
- ⊘ During operation do not move or shake the rice cooker.
- ⊘ Do not let a child operate the product unattended. Put it out of the reach of babies to avoid electric shock, scald and other dangerous accidents.
- ⊘ Do not place the rice cooker on a location which is unstable or wet or approaches to fire or heat source. Otherwise this may because damage or accident.

### **Warning**

- ⊘ Never soak or dip the rice cooker in water.
- ⊘ Never insert a pin, wire or other object into the intake hole and steam vent on the bottom of the appliance to avoid electric shock.
- ❗ The damaged power cord shall be replaced with a special flexible cord or a special compoment bought from the manufacturer or service agency.

### **Caution**

- ❗ The rice cooker must match the supplied inner pot to avoid overheat or abnormal circumstance.
- ⊘ Do not have the inner pot to fall off, which may cause deformation.
- ⚡ During use or immediately after use, do not touch inner pot with hands to avoid scald due to high-temperature.
- ⊘ Do not hit the inner pot with a hard object to avoid deformation.

- ⚠ Before the rice cooker works, be sure to wipe away the water inside the inner pot to avoid any fault.
- ❗ Before the rice cooker works, please remove water drops, rice grains or other object between the inner pot and heating plate to avoid overheat or short circuit.

### **Warn tips**

- Before the rice cooker works, check the inner pot and steam valve for in-place to avoid any malfunction.
- During use, the product may generate tiny sound of “click” or “sizz”, which is a normal sound of operation, and do not have panic.
- Never have the rice cooker to operate again immediately after cooking. Wait at least for 15 minutes so as to have the heating plate cool down.
- Never cook rice with hot water as this may affect the temperature judgment by the thermostat thus degrade cooking effect.
- Please clean the steam valve on a regular basis.
- The height above sea level for normal operation of the product is within 0-2000m.
- Please repair the product and replace part in a professional maintenance agency authorized by Midea to get professional and high-quality service. Please keep this manual in good place. Thank you!

**This appliance is not intended to work with outside timer or separate remote control.**



## **OPERATING INSTRUCTION**

### **Instructions for using the functionkeys:**

#### **Key “START”:**



Press the “START” key to enter the working process of a corresponding function. The “START” indicator lights up and appears on the display.

### **Key “COOKING TIME”:**



Press the “COOKING TIME” key to set cooking timer.  
Cooking timer can be set only in Porridge/Soup, Steaming.

### **Key “OFF”:**



Press the “OFF” key to enter state of standby and then cut off the power.

### **Key “MENU”**



|                     |   |                   |
|---------------------|---|-------------------|
| Standard Cooking    | ● | Steaming          |
| Super-quick Cooking | ● | Minor Cereals     |
| Refined Cooking     | ● | Cold Rice Heating |
| Congee              | ● | Porridge /Soup    |

Press the “MENU” key is done, the lights only fuction selection. After selection, press the “START” to start cooking.

### **Key “KEEP WARM”:**



After cooking,the unit enters the warm-keeping state automatically.

### **Key “HRS ”, “MIN”**



Press the “HRS”, “MIN” key to adjust the time.

## **Key “TIMER”:**



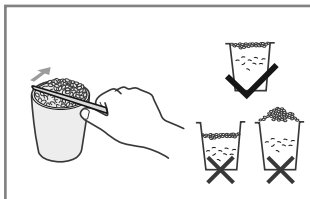
Press the “TIMER” key to start timer setting. Set up an appointment time is the end time work. Can set up an appointment time for functions: Standard cooking, Super-quick cooking, Refined cooking, Congee, Porridge/Soup, Steaming, Minor cereals. Can not set up an appointment time for function: Cold rice heating.

## **Operating method**

- The measuring cup is mainly used to measure the amount of rice.

(A measuring cup of rice is about 150g)

1. Do not wash rice directly with the inner pot to avoid scratching its non stick layer.
2. Minor cereals: If hard dried beans need to soak the beans in boiling water for 2 to 3 hours.



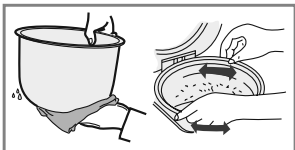
- Put washed rice into the inner pot and add water to corresponding level(add water to level “3” if 3 cups rice are to be cooked)add or reduce the amount of water depending your personal taste highest level.

| Cook Rice: |                |                |
|------------|----------------|----------------|
| MODEL      | Rice Max (Cup) | Rice Min (Cup) |
| RBSRC18DT  | 10             | 1              |

| Porridge/ Soup: |                |                |
|-----------------|----------------|----------------|
| MODEL           | Rice Max (Cup) | Rice Min (Cup) |
| RBSRC18DT       | $1\frac{1}{2}$ | $\frac{1}{2}$  |

| Congee:   |                |                |
|-----------|----------------|----------------|
| MODEL     | Rice Max (Cup) | Rice Min (Cup) |
| RBSRC18DT | 3              | 1              |

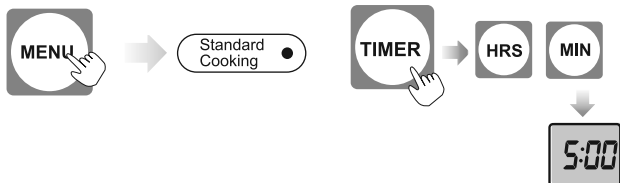
- Mop up the interior of the inner pot with dry cloth, place it into the cook body. Turn the inner pot gently for several times to allow its bottom come into contact with the electric heating plate.
- Press down the cover until it snaps in place.
- Insert the power plug and power connector.
- Press the “MENU” key to select functions cooking.



## **Timer setting**

### **Method 1**

- Press the “MENU” key to select functions cooking.
- Press the “TIMER” key to start timer setting. To adjust the time press “HRS” or “MIN” key. Press the “START” key when complete the timer setting.



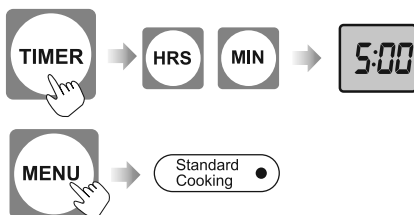
- Example: The time now is 2 pm ,you want to have dinner at 7pm

### **Method 2**

- Press the “TIMER” key to start timer setting. To adjust the time press “HRS” or “MIN” key.
- Press the “START” key when complete the timer setting.



- Press the “MENU” key to select functions cooking. Press the “START” to start cooking.

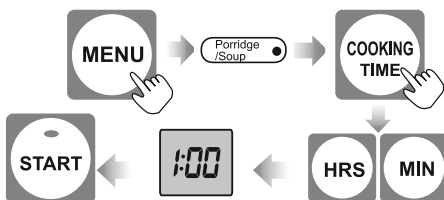


Example: The time now is 2 pm , you want to have dinner at 7pm.

### **Setting The Cooking Timer**

Cooking timer can be set only in Porridge/Soup, Steaming. The default time for cooking time Porridge/Soup: 2H, the cooking time Porridge/Soup can be set from 1hour to 4 hours. The default time for cooking time Steaming: 30 min, the cooking time Steaming can be set from 30 min to 2 hours 30 min.

Example: Cooking porridge in 1 hour. Press the “MENU” key to select function cooking porridge/soup. Press the “COOKING TIME” key, to adjust the time press “HRS” or “MIN” key.



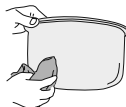
Press the “START” key when complete the timer setting.



## CLEANING AND CARE

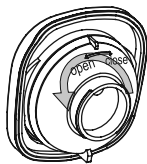
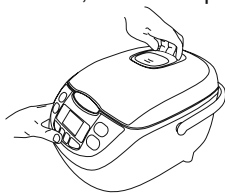
### Cleaning

- Wipe the appearance with a dry rag. Use diluted household detergent, but never wash it with water directly.
- The water in the water storage tank can be wiped dry with a semi-dry rag.
- Rice grains can be removed with a toothpick or rag.
- Any water on the heating plate can be wiped dry with a rag. The grains of cooked rice may be removed with steel wool or sand paper.
- Before putting in the inner pot, be sure to wipe away the water and rice grains around and on the bottom.



### How to remove and clean the steam valve

- With a hand, hold the rear side, and lift it up.
- Open it by pushing the snap inwards.



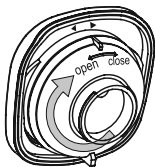
- A sketch of opening.



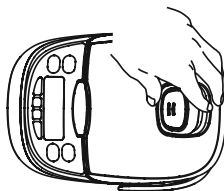
- Wash it with water after opening. If the gasket falls off, push it in.



- Fold and press it firmly. When a clear sound is heard, it indicates completion of assembly.



- Press down forcibly to install the steam valve.



## TROUBLESHOOTING

Please check the following items.

| Problem<br><br>Items to Be checked                                                          | Standard cooking/super-quick cooking/ refined Cooking/congee/porridge |          |            |             |                                                   |                               |            |                      | Keep warm              |             |                  |          |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------|------------|-------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|------------|----------------------|------------------------|-------------|------------------|----------|----------------|
|                                                                                             | Too Hard                                                              | Too Soft | Not Cooked | Smelly Rice | Rice inside Bottom of the Cooker Wasteribly burnt | Bolling Milky Water Over Flow | Paste Rice | Insufficient Boiling | Keep Warm not function | Smelly Rice | Discoloured Rice | Dry Rice | Water Dripping |
| Amount of rice and Water level was wrong                                                    | ●                                                                     | ●        | ●          |             | ●                                                 | ●                             | ●          | ●                    |                        |             |                  |          |                |
| Too much rice                                                                               | ●                                                                     | ●        | ●          |             | ●                                                 | ●                             | ●          |                      | ●                      |             |                  |          |                |
| Select function Cooking was incorrect                                                       | ●                                                                     | ●        | ●          |             | ●                                                 | ●                             | ●          | ●                    | ●                      |             |                  |          |                |
| The bottom of inner Pot was not smooth                                                      | ●                                                                     | ●        | ●          |             | ●                                                 | ●                             |            |                      | ●                      |             |                  |          |                |
| Cook rice with hot water Or have the rice cooker to Operate again immediately After cooking | ●                                                                     | ●        | ●          |             | ●                                                 |                               |            |                      | ●                      |             |                  |          |                |
| There were some foreign Objects on the outside inner Pot or on the temperature Sensor       | ●                                                                     | ●        | ●          | ●           | ●                                                 | ●                             |            |                      | ●                      |             | ●                | ●        | ●              |
| Power outage                                                                                | ●                                                                     | ●        | ●          | ●           | ●                                                 | ●                             |            | ●                    | ●                      | ●           | ●                |          |                |
| Did not stir the rice After cooking finished                                                | ●                                                                     |          |            |             |                                                   | ●                             |            |                      |                        |             |                  | ●        | ●              |
| Not install the steam Valve                                                                 | ●                                                                     |          |            |             |                                                   |                               | ●          | ●                    |                        |             |                  |          |                |
| Set cooking timer too Long                                                                  | ●                                                                     |          | ●          | ●           |                                                   |                               |            | ●                    |                        |             |                  |          |                |
| Not close the lid                                                                           |                                                                       |          | ●          |             |                                                   |                               | ●          | ●                    |                        |             | ●                | ●        | ●              |
| Not wash rice                                                                               | ●                                                                     |          | ●          | ●           |                                                   | ●                             | ●          |                      |                        |             | ●                | ●        |                |
| Keep warm too long time                                                                     | ●                                                                     |          |            |             |                                                   |                               |            |                      |                        |             | ●                | ●        | ●              |
| No set for function keep Warm                                                               |                                                                       |          |            |             |                                                   |                               |            |                      |                        | ●           | ●                | ●        | ●              |
| Did not fully clean inner Pot                                                               |                                                                       |          |            | ●           |                                                   |                               |            |                      |                        |             | ●                |          |                |
| The rice do not mixed with Water                                                            |                                                                       |          | ●          |             |                                                   |                               |            |                      |                        |             |                  |          |                |



## WARRANTY

### Warranty Heater/Main board Only

- Damage or defective from manufacturer, dealer & service.
- 2 Year warranty for household use only.
- Use according to this instruction carefully.



### WARRANTY IS EXPIRED WHEN (VOID OF WARRANTY)

- Damage or defect from misunderstand how to use or service from non-authorized people.
- Electrical shock or electrical problem.
- Lost or damage some part by accident or natural damage
- Warranty only in service area.
- Company reserved the right to change all details before notice.



## NOTE

- Warranty only in service area.
- This instruction may be changed without prior notices.
- Company reserved the right to change all details before notice.

# Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

## จัดจำหน่ายโดย

บริษัท โรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถนนพระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

## ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก้ กรุ๊ป จำกัด 12/429 ซอยนวลจันทร์ 36 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม  
กรุงเทพฯ 10230 โทรศัพท์ 0-2055-9116-7