

model / 型号 **RC 128M**



A World Brand...From Malaysia

Exported to over 50 countries worldwide



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

Instruction Manual / 说明指示书 / Buku Panduan

Important / 重要 / Mustahak

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

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

Parts Identification / 部件鉴别图 / Pengenalan Bahagian

Lid handle 盖柄
Tangkai Penutup

Air Vent 通风孔
Lubang Wap

Glass Lid 玻璃盖子
Penutup Kaca

Steam Tray 蒸盘
Dulang Pengukus

Stainless Steel Inner Pot 不锈钢内锅
Periuk Dalaman Keluli Tahan Karat

Outer Body 饭锅外壳
Badan Luar

Handle 手柄
Pemegang

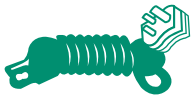
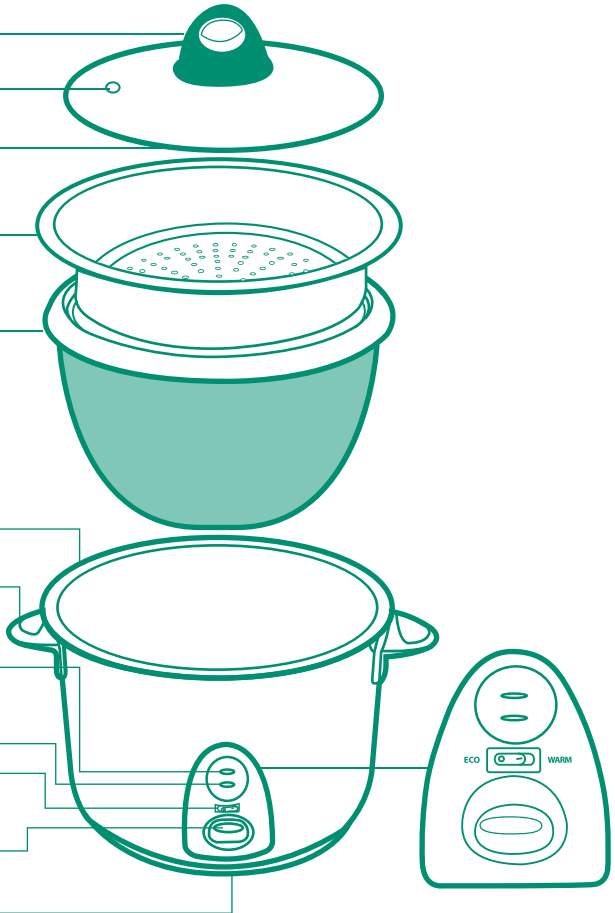
COOKING indicator 烹煮指示灯
Penunjuk Memasak

KEEP WARM indicator 保温指示灯
Penunjuk Memanas

Smart Switch 智能开关
Suis "Smart"

Cook Switch 烹煮按钮
Suis Masak

Base 底盘
Tapak



AC Cord 电源线
Talikod AC



Measuring Cup 测量杯
Cawan Penyukat



Scoop 饭勺
Senduk

Specifications / 规格 / Spesifikasi

Model / 型号 / Model	: RC 128M
Voltage / 电压 / Voltan	: 220-240V~ 50/60Hz
Power / 功率 / Kuasa	: 535-635W
Capacity / 容量 / Kapasiti	: 2.8Litre/公升/Liter
Gross Weight / 毛重 / Berat Kasar	: 4.8Kg

*Specifications are subject to change without prior notice *以上规格有任何的改变，恕无另行通知。

*Perubahan spesifikasi boleh dilakukan tanpa sebarang notis

How to Use / 如何使用

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

(Reference/参考资料)

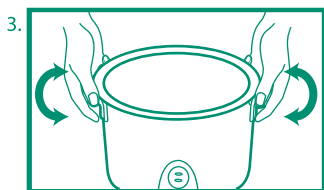
Rice 米 (Cup/s杯)	Smart Switch - ECO function / 智慧型开关的ECO功能	
	WHITE rice 白米	BROWN rice 糙米
	Water水 (Cup/s杯)	Water水 (Cup/s杯)
3	5	4 ½
4	6	5 ½
5	7	6 ½
6	8	7 ½
7	9	8 ½
8	10	9 ½
9	11	10 ½
10	12	11 ½
11	13	12 ½
12	14	13 ½
13	15	-

*Adjust the amount of water to suit your personal taste.

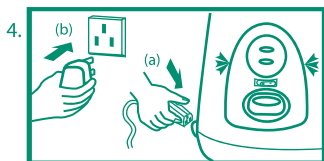
*根据个人的喜爱来调整水量。

Suggestion 建议:

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



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



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



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

How to Use / 如何使用

6. The **SMART SWITCH** gives the user the choice to use its **Eco mode** to save electricity while the fully cooked rice will not stick to the pot nor will it form crust. To use this innovation, just press to engage the **Eco Mode**. Power Supply (electricity) will cut-off automatically after the rice had been fully boiled. To keep rice warm after cooking, press to engage the **Warm Mode** before activating the cook switch.

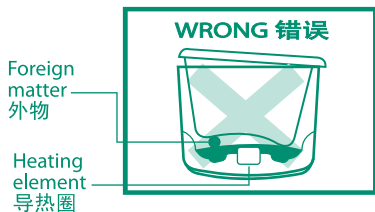
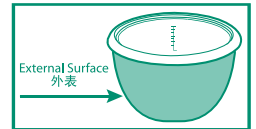
智能开关让用户选择其“ECO”模式以节省电力及煮熟的饭不会粘锅或形成饭焦。欲使用此创新方法，只需要选择“ECO”模式。当饭烹煮熟时，电源（电力）将自动切断。欲保持煮熟的饭的温度，在启动烹煮开关前先按下保温模式。

Tips 贴士

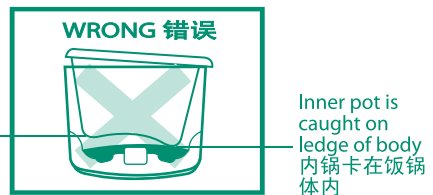
1. It is not advisable to keep warm (rice) for more than 6 hours. The rice may lose moisture and turn yellowish.
不建议保温（饭）超过6个小时。饭可能会遗失水份及变黄。
2. For tastier cooked rice, use filtered or mineral water to wash and cook rice.
欲享用可口的饭，使用过滤或矿泉水来清洗米及烹煮。

Caution

1. Stainless Steel Rice Cooking Inner Pot is an upgraded version from the traditional aluminium pot.
不锈钢内锅是传统的铝锅的升级版。
2. This product is intended for household use only. Not for commercial use.
此产品仅供家庭使用，不可用作商业用途。
3. This is a quality Stainless Steel Rice Cooking Inner Pot with huge health benefits. Over a period of usage, peeling on the external surface is normal. It is harmless, and will not affect the functions of this Inner Pot.
此品质优良的不锈钢内锅拥有巨大的健康效益。超过一段使用期限，外表的脱落是正常且无害的，不会影响内锅的功能。
4. Always keep Inner Pot's bottom and heating element clean and dry.
请常保持内锅底部及导热圈干净。
5. If the Inner Pot is not placed in rice cooker, the switch will not engage. Do not engage or press by force. Note: If Inner Pot is not sitting properly on heating element, the switch cannot be engaged.
当内锅未正确放置于饭锅内，按钮将无法被启动。请勿强硬启动或按压。
注意：如内锅未正确放置于发热盘上将无法启动按钮。



Inner pot is caught on ledge above heating element
内锅卡在导热圈上面



6. Always place rice cooker on flat and stable surface before commencing cooking operation. Do not expose rice cooker to water, humidity or heat sources. Do not expose Inner Pot to direct (naked) flame.
烹煮前请将饭锅放置于稳固的平面上。不可让饭锅接近水源、潮湿或热源体。不可将内锅直接置于火焰上。
7. If the power supply Cord is damaged, please contact manufacturer, dealer or qualified technician for repairs or replacement. Sub-standard repair or replacement parts may cause unwanted accidents.
若电源线损坏，请联络制造商，经销商或合格的技术人员来更换或维修。不合格的更换或维修可能引发意外事故。

Caution

Care & Maintenance 保用及维修

- Clean Inner Pot after use.
使用后请清洗内锅。
- To clean Inner Pot, soak in hot water and wash with sponge.
清洗内锅, 将它浸入热水中并用海棉抹擦。
- To clean rice cooker, wipe with damp cloth. Do not immerse in water.
清洗饭锅, 请用湿布抹擦。不可浸在水里。
- Do not use abrasive cleaner or steel wool for cleaning. Sponge is preferable.
不可使用磨蚀性的清洁液或铁丝清洗。海棉最佳。

TROUBLE SHOOTING 故障处理

Problem	: Rainbow colours may appear on Inner Pot which is harmless.
问题	: 内锅有时会出现无害的彩虹症状。
Reason	: Overheating.
原因	: 过热。
Solution	: Can be removed by lemon juice or stainless steel cleaner.
解决方法	: 可用柠檬或不锈钢清洗剂来移除。

Cara-cara penggunaan

1. Sukat beras dengan Cawan Penyukat yang dibekalkan dan basuh beras di dalam bekas yang berasingan.
2. Masukkan beras yang sudah dibasuh ke dalam Periuk Dalam. Campurkan air mengikut sukatan yang sepadan.

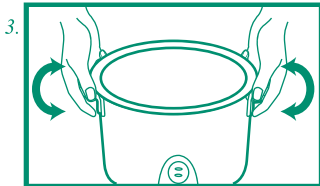
(Rujukan)

Beras (Cawan)	Suis 'Smart' - Fungsi ECO	
	Beras Putih	Beras Perang
	Air (Cawan)	Air (Cawan)
3	5	4 ½
4	6	5 ½
5	7	6 ½
6	8	7 ½
7	9	8 ½
8	10	9 ½
9	11	10 ½
10	12	11 ½
11	13	12 ½
12	14	13 ½
13	15	-

* Sesuaikan kandungan air mengikut kemahuan anda.

Cadangan:

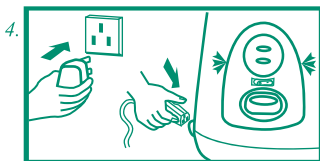
1. Beras perang perlu di rendam dahulu selama 30-60 minit sebelum dimasak.
2. Jika inginkan nasi yg lebih lembut, renjiskan sedikit air ke dalam nasi & tekan butang masak untuk menghangatkannya.



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

Nota Penting:

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



Sambungkan Talikod kuasa kepada

- a) soket yang di tepi badan periuk nasi dan
- b) soket kuasa AC. Penunjuk Memanas akan menyala.



Tekan butang suis untuk memulakan pemasakan. Penunjuk memasak akan menyala.

6. **Suis Pintar** memberi pengguna pilihan untuk menggunakan **pilihan ECO** untuk menjimatkan elektrik dan juga nasi yang sudah dimasak tidak akan melekat pada periuk serta tiada kerak. Untuk menggunakan inovasi ini hanya tekan suis untuk menghidupkan **pilihan ECO**. Bekalan kuasa (elektrik) akan terputus secara automatik selepas nasi yang dimasak sudah mendidih. Untuk mengekalkan nasi kekal hangat selepas memasak, tekan suis untuk menghidupkan **Pilihan Memanas** sebelum mengaktifkan suis memasak.

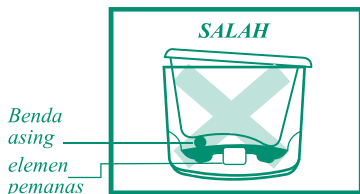
Cara-cara penggunaan

Tip

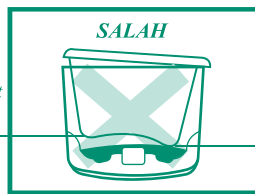
1. Mengekalkan kepanasan nasi melebihi 6 jam adalah tidak digalakkan. Kelembapan nasi akan berkurangan dan bertukar kekuningan.
2. Untuk rasa nasi yang lebih sedap, gunakan air mineral atau air yang telah ditapis untuk membasuh dan memasak nasi.

Perhatian

1. Periuk Dalam Keluli Tahan Karat adalah model yang lebih baik daripada periuk aluminium yang tradisional.
2. Produk ini hanya untuk kegunaan di dalam rumah sahaja. Bukan untuk kegunaan komersial.
3. Ini adalah Periuk Dalam Keluli Tahan Karat yang berkualiti dan bermanfaat pada kesihatan. Selepas digunakan pada satu jangka masa, pengelupasan pada permukaan luar Periuk Dalam adalah normal. Ianya tidak berbahaya, dan tidak akan memberi kesan pada Periuk Dalam.
4. Sentiasa pastikan bahagian bawah Periuk Dalam dan elemen pemanas adalah bersih dan kering.
5. Jika Periuk Dalam tidak diletakkan di dalam periuk nasi, suis tidak akan berfungsi. Jangan tekan suis secara paksa. Nota: Jika Periuk Dalam tidak terletak dengan betul di atas elemen pemanas, suis juga tidak akan berfungsi.



Periuk tersangkut di tepi atas elemen pemanas



Periuk tersangkut di tepi badan

6. Sentiasa letakkan periuk nasi di atas permukaan yang rata dan stabil sebelum mula memasak. Jangan dedahkan periuk nasi pada air, kelembapan atau sumber haba. Jangan dedahkan Periuk Dalam secara terus pada api.
7. Jika Talikod kuasa telah rosak, sila hubungi pengilang, wakil penjual atau juruteknik yang sah untuk membaiki atau penukaran. Pembaikan atau penukaran yang tidak sempurna mungkin menyebabkan kemalangan.

Cara-cara membersihkan

- Bersihkan Periuk Dalam setiap kali selepas digunakan.
- Untuk membersihkan Periuk Dalam, rendam di dalam air panas dan basuh dengan span.
- Untuk membersihkan periuk nasi, lap dengan kain lembap. Jangan rendam di dalam air.
- Jangan gunakan pembersih yang kasar atau berus dawai untuk membersihkan. Span adalah paling sesuai.

MEMBAIKPULIH

- Masalah : Warna pelangi mungkin muncul pada Periuk Dalam yang mana ianya tidak berbahaya.
Sebab : Terlampau panas.
Penyelesaian : Boleh dihilangkan dengan jus limau atau pembersih keluli tahan karat.

Distributed by / Diedarkan oleh:

KHIND-MISTRAL (M) SDN. BHD. (442421-A)

No.2, Jalan Astaka U8/82, Bukit Jelutong, 40150 Shah Alam, Selangor, Malaysia.

www.khind.com.my