



**A World Brand...From Malaysia**

*Exported to over 50 countries worldwide*



●●● Electric Rice Cooker / 电饭锅 / *Periuk Nasi Elektrik*

Instruction Manual / 说明指示书 / *Buku Panduan*

**Important / 重要 / *Mustahak***

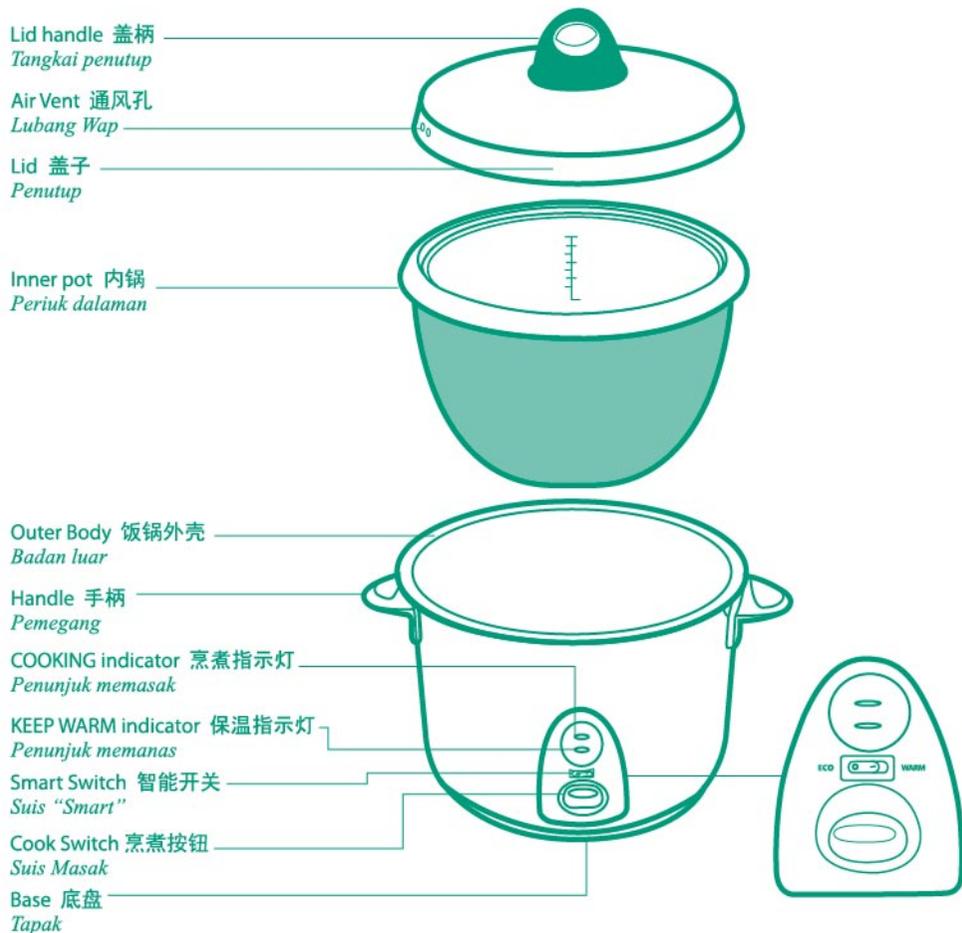
Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.  
请在使用此产品前, 详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

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



This manual also available online.

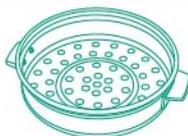
Parts identification / 零件名称 / Pengenalan bahagian



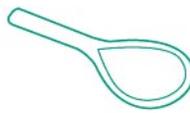
AC Cord 电源线  
Talikod AC



160ml Measuring Cup 160毫升测量杯  
160ml Cawan Penyukat



Steam Tray 蒸盘  
Dulang Pengukus



Scoop 饭勺  
Senduk

Specification / 规格 / Spesifikasi

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Model / 型号               | : RC 928            |
| Voltage / 电压 / Voltan    | : 220-240V~ 50/60Hz |
| Power / 功率 / Kuasa       | : 565-670W          |
| Capacity / 容量 / Kapasiti | : 2.8L              |

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

## How to use / 使用方法

1. Measure and wash the required amount of rice in a separate container with measuring cup provided.  
使用测量杯来测量所需的米量，并清洗米粒于另外的容器。
2. Put washed rice into inner pot with the corresponding amount of fresh water as indicated in the Table below. 将所洗的米粒放入内锅，依照下面的表并倒入适量的净水。

| Rice (Cup)<br>米 (杯) | White Rice water quantity (Cup)<br>白米的水量 (杯) | *Brown Rice water quantity (Cup)<br>*糙米的水量 (杯) |
|---------------------|--|--|
| 2                   | 2 ½  | 4  |
| 3                   | 3 ½  | 6  |
| 4                   | 4 ½  | 8  |
| 5                   | 5 ½  | 10   |
| 6                   | 6 ½  | 12   |
| 7                   | 7 ½  | 14   |
| 8                   | 8 ½  | 16   |
| 9                   | 9 ½  | 18   |
| 10                  | 10 ½   | 20   |
| 11                  | 11 ½   | -  |
| 12                  | 12 ½   | -  |
| 13                  | 13 ½   | -  |
| 14                  | 14 ½   | -  |

(Reference)  
(参考资料)

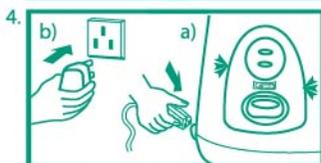
- \*Reminder: i) For brown rice, the correct amount of water is two times that of white rice.  
ii) Please do not cook less than 2 cups of rice in order to enjoy the crust free benefit.  
iii) Please pre-soak your brown rice for 30 minutes before cooking & do not cook more than 10 cups of brown rice.

\*提示: i) 煮糙米时的加水量是白米的两倍。 ii) 请勿煮少于2杯米与享用防饭焦功能。  
iii) 预先浸泡糙米30分钟。而且不可煮超过10杯糙米。

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



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



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 if the warm mode in the smart switch is engaged.  
将电线连接至  
a) 饭锅旁的电插座 b) 电源插座。保温指示灯将亮起，假如智能开关是在保温位置。



Press cook switch button to commence cooking operation.  
The Cooking indicator will light up.  
压下烹煮按钮启动操作。  
烹煮指示灯将启亮。

6. The **SMART SWITCH** gives the user GREAT BENEFITS when used in its **Eco mode**  
智能开关让使用者享有极大的好处，当烹煮模式设定在ECO时。

1. Minimise rice sticking to the bottom of the inner pot. 使黏在锅底的饭粒减到最少。
2. Little or no rice crust at all. 硬饭粒减少或完全没有。
3. Save electricity. 节省电源。

## How to use / 使用方法

To derive maximum benefits from this ECO mode, do not stir rice or open lid 20 minutes after the cook lever has tripped. 为了得到最大的ECO烹煮模式好处，当饭煮好后的20分钟内不要搅拌热饭或掀开盖子。

To Reheat rice and avoid having crust or minimise rice sticking to the pot, follow these instructions.

欲把饭加热同时不让饭黏在锅底或有硬粒，请依照以下作法。

1. Stir to loosen rice. 搅拌饭，变松。
2. Sprinkle a bit of water on rice. 撒些水在饭里。
3. Engage Cook Lever and ECO mode. 按下烹煮开关及切换到ECO模式。
4. Wait a few minutes after Cook Lever trips before consuming reheated rice.  
等待数分钟，待烹煮开关跳起就可以享用热饭。

### Tips 贴士

1. It is not advisable to keep warm (rice) for more than 6 hours. The rice will lose moisture and turn yellowish.  
请勿保温（饭）超过6小时。饭粒将失水分及变黄若超过6小时。
2. For tastier cooked rice, use filtered or mineral water to wash and cook rice.  
欲要煮美味可口的熟饭，请使用过滤或矿泉水来洗米和煮饭。

## Caution / 注意事项

1. This product is intended for household use only. Not for commercial use.  
此产品只适用于家庭。不可作营业用途。
2. 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。
3. 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.

当内锅未放置于饭锅内，烹煮按钮将无法被启动。请勿强硬启动或按压。

提示：假若内锅没妥当平置于导热圈上，烹煮按钮也将无法被启动。



4. 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.  
请在烹煮前将饭锅放置于稳固的平面上。不可将饭锅浸在水里，暴露在潮湿或热源体。不可将内锅直接置于火焰上。
5. 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.  
假若电线损坏，请联系制造商，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。

### Care & Maintenance 保用及维持

- Clean Inner Pot after use.  
烹煮完毕后清洗内锅。
- To clean Inner Pot, soak in hot water and wash with sponge.  
欲要清洗内锅，将之浸入热水并用海棉抹擦。
- To clean rice cooker, wipe with damp cloth. Do not immerse in water.  
欲要清洗饭锅，用湿布抹擦。不可浸在水里。
- Do not use abrasive cleaner or steel wool for cleaning. Sponge is preferable.  
不可使用刺激性的清洁剂或铁丝清洗。海棉最佳。

## Cara-cara penggunaan

- Sukat beras dengan cawan penyukat yang dibekalkan dan basuh beras di dalam bekas yang berasingan.
- Masukkan beras yang sudah dibasuh ke dalam periuk dalaman. Campurkan air mengikut sukatan yang sepadan.

| Beras (Cawan) | Kuantiti air untuk Beras Putih (Cawan) | *Kuantiti air untuk Beras Perang (Cawan) |
|---------------|--|--|
| 2             | 2 ½                                    | 4  |
| 3             | 3 ½                                    | 6  |
| 4             | 4 ½                                    | 8  |
| 5             | 5 ½                                    | 10                                       |
| 6             | 6 ½                                    | 12                                       |
| 7             | 7 ½                                    | 14                                       |
| 8             | 8 ½                                    | 16                                       |
| 9             | 9 ½                                    | 18                                       |
| 10            | 10 ½                                   | 20                                       |
| 11            | 11 ½                                   | -  |
| 12            | 12 ½                                   | -  |
| 13            | 13 ½                                   | -  |
| 14            | 14 ½                                   | -  |

(Rujukan)

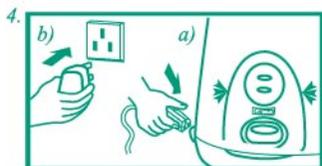
- \*Peringatan: i) Bagi beras perang, jumlah air yang betul adalah dua kali ganda dari beras biasa.  
 ii) Jangan memasak nasi kurang daripada 2 cawan bagi menikmati hasil nasi tidak berkerak.  
 iii) Sila rendam beras perang anda selama 30 minit sebelum memasak dan jangan masak lebih dari 10 cawan beras perang.

Sesuaikan kandungan air mengikut kemahuan anda.



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

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



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

Penunjuk pemanas akan menyala sekiranya mod pemanas pada suis "Smart" dihidupkan.



Tekan butang suis untuk memulakan pemasakan.

Penunjuk memasak akan menyala.

6. Suis "Smart" memberi banyak faedah kepada pengguna apabila menggunakan mod ECO

- Meminimumkan nasi dari melekat dibawah periuk dalaman.
- Hanya sedikit atau tiada langsung kerak.
- Menjimatkan elektrik

Untuk mendapat faedah maksima dari mod ECO, jangan mengacau nasi atau buka penutup selepas 20 minit setelah tuil memasak naik keatas.

## Cara-cara penggunaan

Untuk memanaskan nasi dan mengelakkan kerak atau meminimumkan nasi dari melekat pada periuk, sila patuhi panduan berikut.

1. Kacau nasi.
2. Renjiskan sedikit air pada nasi.
3. Tekan tuil memasak dan mod ECO.
4. Tunggu beberapa minit selepas tuil memasak ter naik sebelum menyambung semula memanaskan nasi.

### 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. Produk ini hanya untuk kegunaan rumah sahaja bukan untuk komersil.
2. Sentiasa pastikan bahagian bawah periuk dalaman dan elemen pemanas adalah bersih dan kering.
3. Jika periuk dalaman tidak diletakkan di dalam periuk nasi, suis tidak akan berfungsi. Jangan tekan suis secara paksa.  
Nota: Jika periuk dalaman tidak terletak dengan betul di atas elemen pemanas, suis juga tidak akan berfungsi.



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

### Cara-cara membersihkan

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