

# 重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

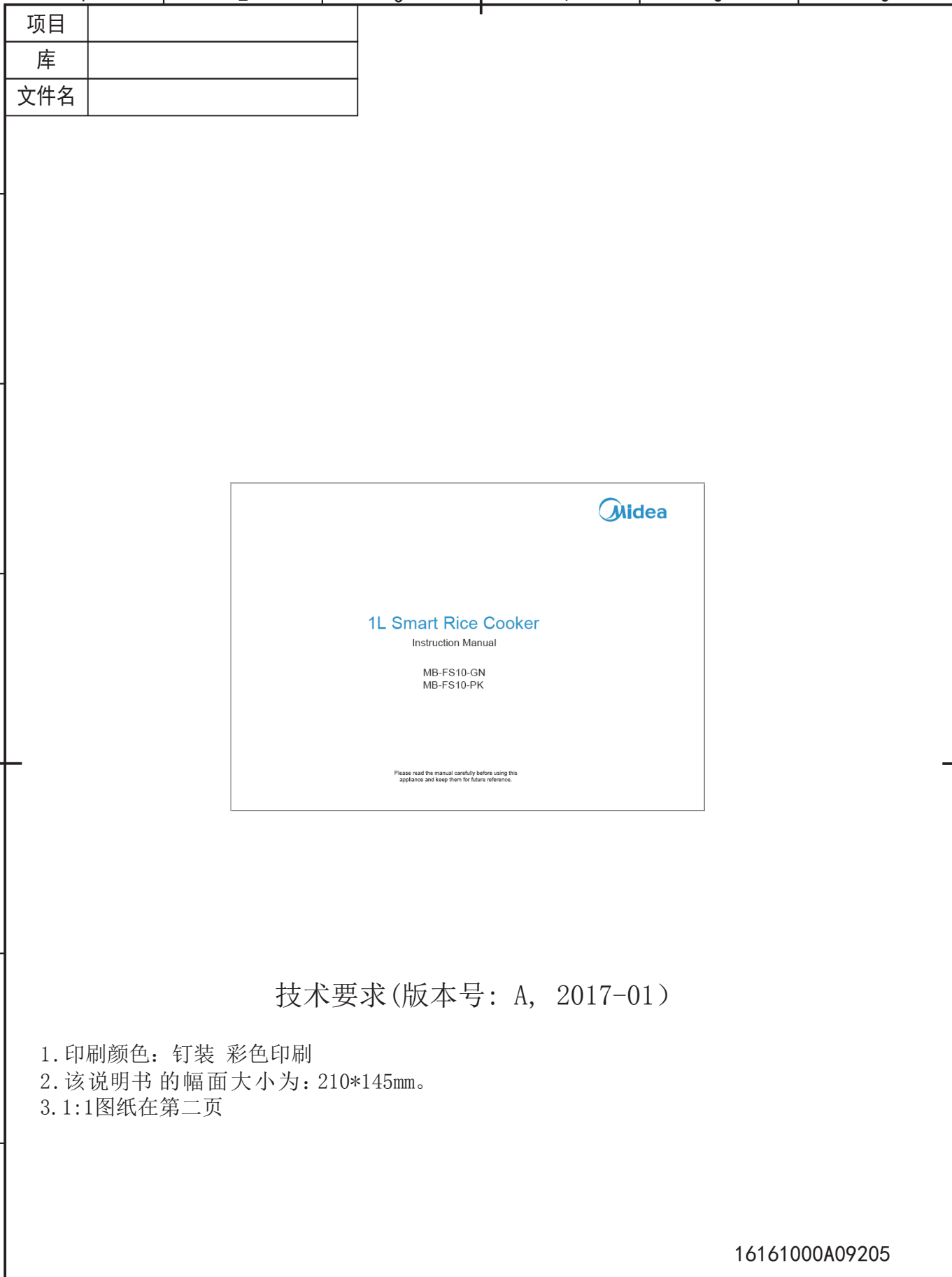
4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率



## 技术要求(版本号: A, 2017-01)

1. 印刷颜色: 钉装 彩色印刷
2. 该说明书的幅面大小为: 210\*145mm。
3. 1:1图纸在第二页

16161000A09205

|    |       |       |          |    |       |   |       |  |  |  |
|----|-------|-------|----------|----|-------|---|-------|--|--|--|
|    |       |       |          |    | 电饭煲   |   |       | MIDEA-FRC1012F (MB-FS10-GN) -0501  |  |  |
|    |       |       |          |    | 说明书   |   |       | 材料:100g双胶纸   |  |  |
| 标记 | 处数    | 更改文件号 | 签字       | 日期 | 图样标记  |   | 重量    |  |  |  |
| 制图 | 贾晓慧   | 审核    | 卢灿飞      |    | K     | / | 1:1   |  广东美的生活电器制造有限公司 |  |  |
| 设计 | ----- | 标准化   | 古广君      |    |       |   |       |  |  |  |
| 校对 | ----- | 审定    | 古广君      |    |       |   |       |  |  |  |
| 会签 | ----- | 日期    | 20190115 |    | 共 1 页 |   | 第 1 页 |  |  |  |

1

2

3

4

5

6



# 1L Smart Rice Cooker

Instruction Manual

MB-FS10-GN

MB-FS10-PK

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

# Table of Contents

|                      |  |    |
|----------------------|--|----|
| Safety warning       | FORBIDDEN,<br>MANDATORY,<br>ATTENTION  | 03 |
| Product overview     | Parts and features                     | 08 |
|                      | Accessories list                       | 09 |
|                      | Operation panel                        | 09 |
| Instructions for use | Quick start guide                      | 10 |
|                      | Functional description                 | 10 |
| Care and Cleaning    | Disassemble the lid plate for cleaning | 13 |
|                      | Steam valve cleaning                   | 13 |
|                      | Cleaning the cooker body               | 13 |
| Service guide        | Technical data of the product          | 14 |
|                      | Circuit principle diagram              | 14 |
|                      | Anomaly self-checking                  | 14 |

# Safety warning

## ● 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. 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.

## Safety warning

- 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 220V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power line damage: Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- In case of power plug damage, do not use the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock and injury to persons.
- During operation, do not move or shake the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is 30cm. Otherwise, damage or accident may happen to the appliance.
- Do not insert pin, iron wire or other articles into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury to persons.

## Safety warning

### ! Represents [MANDATORY] contents

- Don't immerse the appliance in water or drench with water.
- Independently use grounding socket with rated current of above 10A. When used with Others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.
- 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 by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar.
- The appliance is for household use only.

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.

## Safety warning

⚠ 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.
- 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.

🔔 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.
- Before the first usage or after a long time of storage, add water to the steam water level line, select “steam” function and steam for one to two times to clean the interior of the cooker.
- 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.

## Safety warning

- 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 0~2000m.
- 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.
- 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;
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent。
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use。



## Safety warning

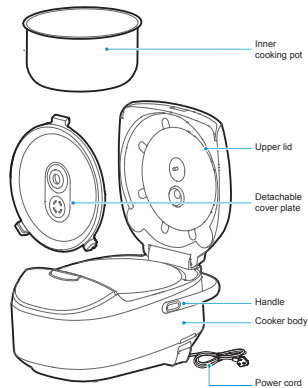
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
- The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Warning: Misuse may cause potential injury.

## Product overview

### Parts and features

#### **Note**

All the drawings in this manual uses MB-FS10 product as an example. They are for functional reference only. There are differences in the physical products due to different product types and batches.



# Product overview

## Accessories list



Rice spoon X1



Hanging soup spoon X1



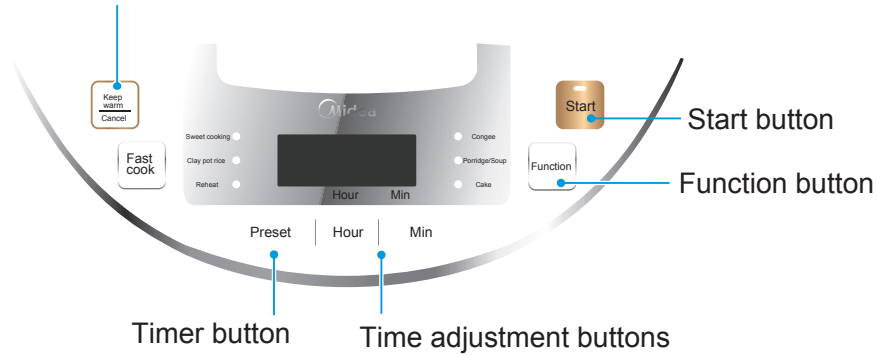
Measurement cup X1



Steamer X1

## Operation panel

Warm/Cancel button



# Instructions for use

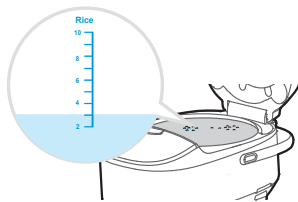
## Quick start guide

### Reserve cooking

For example, pre-set 3 measurement cups of (Simiao) long grain rice for cooking the essence rice, and completes after 8 hours.

#### 1 Prepare rice and water

Eg: Cook 3 cups of (Simiao) long grain rice  
Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to rice amount.



#### 2 Function selection

Close the rice cooker lid, press the "Function" button, select the features you need (such as "Sweet cooking").



#### 3 Set the timer for cooking completion

##### Gentle Reminder:

Display status refers to actual product;  
Press the "Preset" button, enter the pre-set time adjustment mode, then press "Hour" or "Min" button to adjust the pre-set time.



#### 4 Start cooking

Press "Start" button, the cooking will be finished at appointed time.



#### 5 Cancel cooking

Press the "Keep warm/Cancel" button can cancel the selected cooking function.

Keep warm  
Cancel

#### Gentle Reminder:

- The time displayed under preset timer mode is the length of time from the start to the completion of cooking;
- The pre-set the time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the off-flavor may occur;
- To ensure "Cake", "Clay pot Rice", "Reheat" functions do not have pre-set time mode;
- The selected cooking function's preset time should not be less than the cooking time, such as "Porridge", the cooking time is 2 hours, the pre-set time should be more than 2 hours, otherwise cooking will started immediately.

## Functional description

### "Function" buttons user instructions:

Press the "Function" button, the indicated light is at the selected function. After selecting the desired function, Press the "Start" button to start the selected function.

**Function** ▷ Sweet cooking/Congee/Reheat/Porridge/Soup/  
Clay pot rice/Cake/Fast cook

Regarding the special instructions on "Fast cook" (it is only limited to products with this function):

The "Fast cook" function is based on the principle of Midea's rice cooker "Five Trilogy" cooking program. When the amount of rice and other factors are the same, the cooking time is shorter than other modes.

# Instructions for use

## Cake

### 1 Materials preparation:

Small amount: 3 eggs, 100g caster sugar, 120g cake flour (baking powder), 30g butter (not melted);

Large amount: 5 eggs, 180g caster sugar, 200g cake flour (baking powder), 50g butter (not melted).

- 2 Put sugar, add in eggs, stir the eggs with the egg mixer until it foams. Add in cake powder, stir and mix quickly, and before the foams disappears, quickly pour it into the electric cooker to bake.

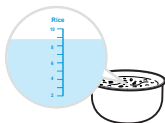
- 3 Press the "Function" button, select the "Cake" function.



- 4 Press the "Start" button to enter the working state.

## Soup

- 1 Prepare soup ingredients (such as pig bone, corn, carrots etc.), 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 lid, press the "Function" button to select the "Soup", then press the "Start" button, and wait for cooking to end.

- 3 Press the "Function" button, select the "Soup" Function.



- 4 Close the rice cooker lid, press the "Start" button, and wait patiently for the function to end.

Start

## Clay pot rice

- 1 Mix and stir the ingredients (such as pork ribs) and seasonings (such as onion, ginger, garlic and soy sauce) evenly, and according to individual's taste, pickle the marinated ingredients for a short time.



- 2 In the measurement cup, put the washed white rice (no more than 4 cups) into the inner pot, add the corresponding amount of water, and add suitable amount of peanut oil and stir with white rice together in the inner pot.



- 3 Press "Function" button to select "Clay pot Rice" function, and press "Start" button.



- 4 During the cooking process, when you hear the notification sound, spread the marinated ingredients on the rice, close the lid, and wait patiently for the function to end.



# Instructions for use

## Reheat

When using Reheat function, the maximum amount of rice cannot exceed Mark 4.

- 1 Loosen the rice; sprinkle 50-80 grams of water on the surface of the rice (take the amount of rice below the Mark 2 as an example).



- 2 Press "Function" button to select the "Reheat" function and press the "Start" button.



▶ Reheat

- 3 After entering the warm-keeping process, please loosen the rice within 30 minutes for a better taste.



## Keep warm

- 1 Press "Keep warm/Cancel" button to enter warm-keeping mode.



- 2 It is recommended that the rice should be loosened within 30 minutes under warm-keeping mode, the taste will be better.

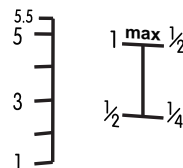


### Gentle Reminder:

- After all functions finished cooking, it will automatically enter the warm-keeping mode;
- During the process of warm keeping, the product will be heated to maintain the temperature above 65 degrees Celsius.
- The product can achieve 24-hours water keeping function;

## The use of water level lines

rice congee porridge



### FS3018B/FS3018R Water Level Line

**Rice:** Refer to the corresponding water level according to the type of rice when adding water.

Note: Clay pot rice can cook up to 4 cups of rice only

### Rice

| Specification | Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------|---------------------|---------------------|
| MB-FS10-GN    | 5.5 cups            | 1 cup               |
| MB-FS10-PK    |                     |                     |

**Congee:** Refer to the congee water line when adding water.

### Congee

| Specification | Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------|---------------------|---------------------|
| MB-FS10-GN    | 1 cup               | 0.5 cups            |
| MB-FS10-PK    |                     |                     |

**Porridge:** Refer to the porridge water line when adding water.

### Porridge

| Specification | Maximum rice amount | Minimum rice amount |
|---------------|---------------------|---------------------|
| MB-FS10-GN    | 0.5 cups            | 0.25 cups           |
| MB-FS10-PK    |                     |                     |

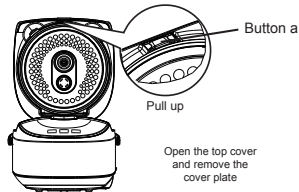
# Care and Cleaning

## Disassemble the lid plate for cleaning

### ⚠ Note

Make sure the product is not connected to power supply when cleaning.

- 1 Press **white button a**, pull outwards and remove the lid.



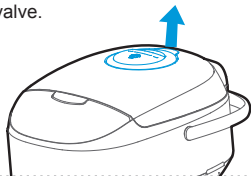
- 2 Rinse the whole cover with water and wipe it dry with cloth;



- 3 Align **top lid slot** band insert the lid, press the lid near the **button a**, when hears a “click” sound then the installation is complete.

## Steam valve cleaning

- 1 Pull it up and remove the steam valve.



- 2 According to the disassembly mark on the steam valve, after dismantling, clean the steam valve inside, then install it according to the disassembly and installation mark.



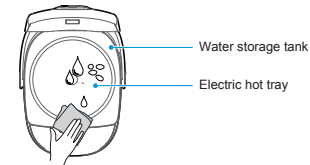
- 3 Simply press the steam valve back in place with strength while installing.

## Cleaning the cooker body

- 1 Wipe the inner lid with a damp cloth; do not wash directly with water.



- 2 Use a clean cloth to clean the water, rice grain and other debris on the water storage tank and heating plate.



- 3 Wipe the bottom and outer surface of the inner pot with a clean cloth.



# Service guide

## Technical data of the product

| Model                    | Rated Voltage/<br>Rated Frequency | Rated Power | Rated Capacity | Rice<br>amount | Product Size Length x<br>Width x Height | Weight |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------|----------------|----------------|---|--------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 220-240V~50/60Hz                  | 605-720W    | 1.0L           | 1-5.5 Cup      | 330*245*198mm                           | 3.00Kg |

## Cooking time for reference

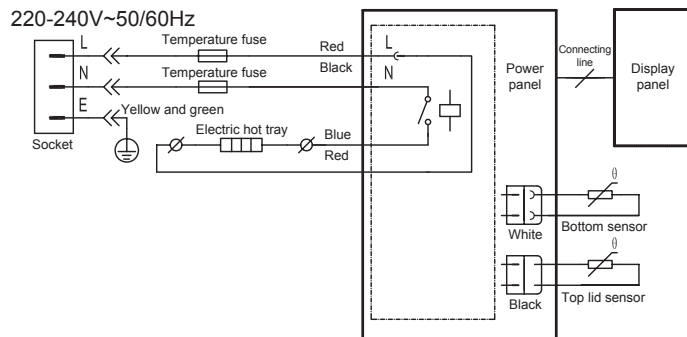
| MB-FS10-GN/MB-FS10-PK   | Quick button | Function Selection Button |               |              |              |              |                          |
|---|--------------|---------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------------------|
| Cooking Mode  | Fast Cook    | Sweet Cook                | clay pot rice | Reheat       | Congee       | Cake         | Porridge/Soup            |
| Cooking Time  | around 30min | around 37min              | around 53min  | around 25min | around 36min | around 43min | adjustable<br>from 1h-4h |
| Cooking time is not adjustable  |              |                           |               |              |              |              | Cooking time adjustable  |
| *The Jasmine rice is based on three cups of Jasmine rice, and the porridge is based on half cups of rice. The congee is based one cup of rice. The above data are for reference only. |              |                           |               |              |              |              |                          |

## Circuit principle diagram

### Reminder

The electrical wiring is subject to change without prior notice.

### MB-FS10 GN/MB-FS10 PK Series



## Anomaly self-checking

When you think that cooking is not normal, please check the following conditions to confirm if it is really a malfunction.

| Abnormal situation  | Fast cook/ Reheat/ Porridge/Soup/Congee |               |                      |                              |                               |                    | Keep warm                     |                                       |                     |                               |               |                     |                |
|---|---|---------------|----------------------|------------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------------------|---------------|---------------------|----------------|
|   | Sweet cook (rice)                       | clay pot rice | Porridge/Soup/Congee | Reheat/ Porridge/Soup/Congee | Warm preservation not working | Not boiling        | Warm preservation not working | Discoloration                         | Rice surface is dry | Water dripping                |               |                     |                |
| Items to check  | Too hard                                | Too soft      | Not cooked           | Odour                        | Rice stuck on pot             | Rice soup overflow | Crisp/burned rice             | Partially burnt/ compressed too thick | Not boiling         | Warm preservation not working | Discoloration | Rice surface is dry | Water dripping |
| Rice and water quantity is incorrect  | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   |                               |               |                     |                |
| Exceed the maximum quantity   | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   |                               |               |                     |                |
| Correct function selection  | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   |                               |               |                     |                |
| Whether the inner pot is deformed or uneven at the bottom                                 | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   |                               |               |                     |                |
| Cooking with hot water or continuous cooking without cooling                              | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   |                               |               |                     |                |
| Rice or foreign objects stick on the bottom of the inner pot, heating plate or thermostat | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   | ○                             | ○             | ○                   | ○              |
| Power outage  | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            | ○                             | ○                  | ○                             | ○                                     | ○                   | ○                             | ○             | ○                   | ○              |
| Stir loose rice after cooking   | ○                                       |               |                      |                              |                               | ○                  |                               |                                       |                     |                               |               | ○                   | ○              |
| Whether the steam valve installed properly  | ○                                       |               |                      |                              |                               |                    |                               | ○                                     |                     |                               |               |                     | ○              |
| Pre-set time too long   | ○                                       |               | ○                    | ○                            |                               |                    |                               | ○                                     |                     |                               |               |                     |                |
| Top lid closed properly   | ○                                       |               | ○                    |                              |                               |                    |                               |                                       |                     | ○                             | ○             | ○                   |                |
| Rice not washed properly  | ○                                       | ○             | ○                    | ○                            |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             | ○                   |                |
| Rice or foreign objects stick on the seal ring or inner pot edge                          |   |               |                      |                              |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             | ○                   |                |
| Warm preservation timer set too long  | ○                                       |               |                      |                              |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             | ○                   | ○              |
| Keep too long with no warm preservation setting   |   |               |                      |                              |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             | ○                   | ○              |
| The inner pot is not washed properly  |   |               |                      | ○                            |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             |                     |                |
| Rice spoon inside the inner pot   |   |               |                      |                              |                               |                    |                               |                                       |                     |                               | ○             | ○                   | ○              |
| Water and rice is not stirred well  |   | ○             |                      |                              |                               |                    |                               |                                       |                     |                               |               |                     |                |

After the inspection of the above conditions, if it is confirmed that there is a malfunction, please send it to the local maintenance network for repairing.

# Periuk Nasi Pintar IL

Panduan Pengguna

MB-FS10-GN

MB-FS10-PK

Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas ini, dan disimpan untuk rujukan kelak.



# KANDUNGAN

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| Amaran keselamatan              | DILARANG<br>DIWAJIBKAN<br>PERHATIAN       | 03 |
| Gambaran keseluruhan produk     | Bahagian dan ciri-ciri                    | 08 |
|                                 | Senarai aksesori                          | 09 |
|                                 | Panel pengendalian                        | 09 |
| Arahan Penggunaan               | Panduan mula cepat                        | 10 |
|                                 | Huraian fungsi                            | 10 |
| Penyelenggaraan dan Pembersihan | Tanggalkan plat penutup untuk pembersihan | 13 |
|                                 | Pembersihan injap wap                     | 13 |
|                                 | Pembersihan badan periuk                  | 13 |
| Panduan perkhidmatan            | Data teknikal produk                      | 14 |
|                                 | Diagram prinsip litar                     | 14 |
|                                 | Pemeriksaan sendiri terhadap Keabnormalan | 14 |

# Amaran Keselamatan

## ● Peringatan

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

## ⚠ Nota

Keadaan yang tidak dipertimbangkan:

- Perkakas ini digunakan oleh kanak-kanak atau orang kurang upaya tanpa pengawasan.
- Perkakas ini dipermainkan oleh kanak-kanak.

## ⊘ Menunjukkan perkara-perkara yang “DILARANG”



Dilarang menggunakan plag kuasa inferior



Dilarang menyentuh dengan tangan basah



Produk mudah terbakar adalah dilarang



Dilarang dikendalikan oleh kanak-kanak

- Jauhkan perkakas ini daripada bahan-bahan mudah terbakar. Semasa pengendalian, jauhkan perkakas ini daripada tirai, langsir, dinding tirai atau benda 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 pada 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 220V AC bagi mengelakkan kebakaran dan renjatan elektrik. Jangan gunakan perkakas ini jika dawai kuasa rosak.
- Jangan kendalikan perkakas ini dengan cara-cara berikut bagi mengelakkan risiko kebakaran dan kejutan elektrik akibat kerosakan kord kuasa: kord kuasa dibengkok secara kasar, disimpan berdekatan dengan suhu tinggi, diikat atau digunakan untuk mengangkat benda yang berat.
- Jangan gunakan perkakas ini jika plag kuasa rosak bagi mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik atau litar pintas.
- Jangan tarik plag dengan tangan yang basah bagi mengelakkan renjatan elektrik dan kecederaan peribadi.
- Semasa pengendalian, jangan alih atau goyang perkakas ini.
- Jauhkan perkakas ini daripada dicapai oleh kanak-kanak atau bayi tanpa pengawasan, bagi mengelakkan bahaya seperti renjatan elektrik dan kelecuman.
- Jangan letakkan perkakas ini di tempat yang tidak stabil dan basah atau berdekatan dengan sumber api dan haba (contohnya dapur gas). Jarak optimum adalah 30cm dan ke atas. Jika tidak, kerosakan atau kemalangan mungkin terjadi pada perkakas ini.
- Jangan cucukkan pin, wayar besi atau benda lain ke dalam bukaan wap di bahagian bawah perkakas ini bagi mengelakkan renjatan elektrik atau kecederaan peribadi.

# Amaran Keselamatan

## ! Menunjukkan perkara-perkara yang “DIWAJIBKAN”

- Jangan rendam perkakas ini di dalam air atau dibasuh di bawah simbahan air.
- Gunakan soket dibumikan dengan bekalan kuasa kadaran 10A secara berasingan. Penggunaan soket yang sama dengan perkakas elektrik lain mungkin menyebabkan soket menjadi rosak dan mencetuskan bahaya seperti kebakaran.
- 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 kepada pusat penyelenggaraan profesional yang ditetapkan oleh Midea bagi mengelakkan bahaya terpendam yang disebabkan oleh penyelenggaraan yang tidak betul atau pemilihan aksesori 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 oleh pakar dari Pengilang, Bahagian Penyelenggaraan atau seumpamanya.
- Perkakas ini hanya untuk kegunaan di rumah.

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

# Amaran Keselamatan

## ⚠ Menunjukkan perkara-perkara perlu diberi [PERHATIAN] yang mungkin menyebabkan 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.
- Sebelum proses memasak dimulakan, lap air pada bahagian luar periuk dalaman bagi mengelakkan malfungsi.
- Sebelum proses memasak dimulakan, bersih sebarang bendasing, termasuk titisan air dan beras bagi mengelakkan pemanasan berlebihan atau litar pintas.

## 💡 Menunjukkan "PETUA" yang disyorkan

- Sebarang perbezaan antara gambarajah dalam buku panduan 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.
- Sebelum penggunaan pertama atau selepas ia disimpan untuk tempoh panjang, tambahkan air hingga mencapai garis paras air kukus, pilih fungsi "Kukus" dan mengukus sebanyak satu hingga dua kali untuk membersihkan bahagian dalam periuk.
- 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 pemanasan menyejuk.
- Jangan masak nasi dengan air panas bagi mengelakkan terjejasnya pertimbangan terhadap kawalan suhu dan memburukkan kesan memasak.

## Amaran Keselamatan

- Sila bersihkan injap wap secara berkala.
- Sila bersihkan tempat di mana perkakas ini diletak secara berkala.
- Skop altitud untuk memastikan perkakas ini berfungsi secara normal adalah antara 0-2000 m.
- Sila kunjung ke pusat penyelenggaraan yang ditetapkan oleh Midea jika perkakas ini perlu diselenggara atau ditukar alat ganti bagi memastikan anda menerima perkhidmatan berkualiti dan profesional. Sila simpan buku panduan dengan baik untuk rujukan kelak.  
Terima kasih.
- Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai cara penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Produk ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan yang seumpamanya, seperti:
  - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
  - Digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain;
  - Rumah ladang;
  - Persekitaran inap sarapan
- Jika kord bekalan rosak, ia mesti ditukar ganti dengan kord yang khas atau komponen khas yang dibeli dari Pengilang atau ejen perkhidmatannya.
- Sila matikan dan cabut plag perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dan bila ia tidak digunakan.

## Amaran Keselamatan

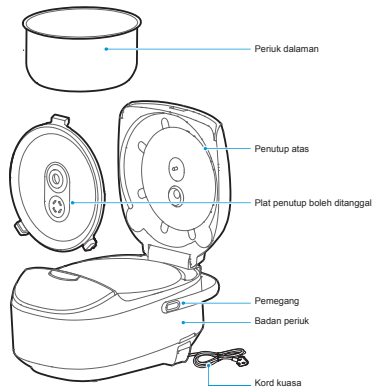
- Jangan rendam mana-mana bahagian perkakas ini di dalam air atau cecair lain.
- Permukaan elemen pemanasan adalah tertakluk kepada haba sisa selepas penggunaan, jangan disentuh.
- Amaran: Elakkan masakan tertumpah pada penyambung.
- Amaran: Penyalahgunaan mungkin mengakibatkan kecederaan.

## Gambaran keseluruhan produk

### Bahagian dan ciri

#### ⚠ Nota

Semua gambarajah di dalam buku panduan ini adalah berasaskan model MB-FS10, dan sebagai rujukan sahaja. Produk sebenar adalah berbeza tertakluk kepada kelompok dan model produk masing-masing.



# Gambaran Keseluruhan Produk

Senarai aksesori



Senduk nasi x1



Senduk sup x1



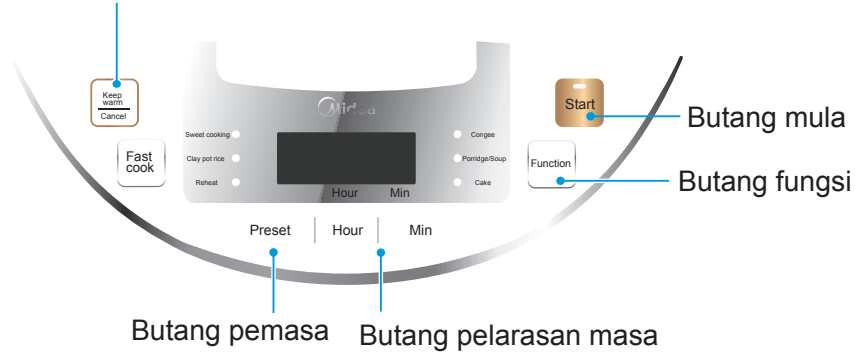
Cawan penyukat x1



Pengukus x1

Panel pengendalian

Butang Kekal Panas / Batal





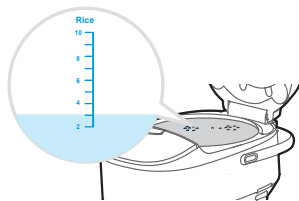
# Arahan Penggunaan

## Panduan Mula Cepat

Memasak dengan pemasa tertunda  
Sebagai contoh, anda boleh tetapkan proses memasak 3 cawan beras bulir panjang (Simiao) supaya selesai selepas 8 jam dengan butang pemasa.

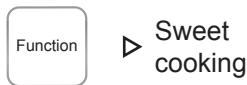
### 1. Sediakan beras dan air

Contohnya: Memasak 3 cawan beras bulir panjang (Simiao)  
Tuangkan beras yang dibasuh ke dalam periuk dalaman dan pilih paras air bersesuaian dengan kuantiti beras.



### 2. Pemilihan fungsi

Tutup penutup periuk nasi, tekan butang "Function", pilih mod memasak yang dikehendaki (contohnya "Sweet cooking").



### 3. Tetapkan pemasa untuk menyiapkan proses memasak

#### Petua:

Status paparan tertuklук kepada produk sebenar;  
Tekan butang "Preset" untuk masuk ke mod pelarasan masa pra-tetapan, kemudian tekan butang "Hour" atau "Min" untuk melaraskan masa pra-tetapan.



### 4. Mulakan proses memasak

Tekan butang "Start", proses memasak akan selesai pada masa yang ditetapkan.



### 5. Batalkan proses memasak

Tekan butang "Keep warm/Cancel" boleh membatalkan fungsi memasak yang dipilih.

Keep  
warm  
Cancel

#### Petua:

- Masa yang dipaparkan di bawah mod pemasa pra-tetapan adalah tempoh masa dari proses memasak bermula hingga selesainya proses memasak;
- Masa pra-tetapan dicadangkan supaya tidak melebihi 12 jam, jika tidak, rasa masakan mungkin terjejas;
- Mod masa pra-tetapan tidak disediakan untuk fungsi "Cake", "Clay pot Rice", "Reheat";
- Masa pra-tetapan untuk fungsi memasak yang dipilih tidak boleh kurang daripada masa memasak, sebagai contoh, untuk memasak "Bubur", masa memasak adalah 2 jam, jadi masa pra-tetapan mesti melebihi 2 jam. Jika tidak, proses memasak akan dimulakan dengan serta merta.

## Huraian fungsi

Arahan pengendalian butang "Function":

Tekan butang "Function", lampu yang ditunjukkan adalah pada fungsi yang dipilih. Setelah memilih fungsi yang dikehendaki, tekan butang "Start" untuk memulakan fungsi yang dipilih.

**Function** ▷ Sweet cooking/Congee/Reheat/Porridge/Soup/  
Clay pot rice/Cake/Fast cook

Berkenaan dengan arahan khas untuk fungsi "Fast cook" (hanya terhad kepada produk yang hadir dengan fungsi ini):  
Fungsi "Fast cook" adalah berdasarkan prinsip program memasak "Five Trilogy" periuk nasi Midea. Sekiranya kuantiti beras dan faktor-faktor lain adalah kekal sama, masa memasak untuk fungsi ini adalah lebih pendek daripada mod yang lain.

# Arahan penggunaan

## Kek

1. Persediaan bahan-bahan:  
Saiz kecil: 3 biji telur, 100g gula halus, 120g tepung kek (serbuk penaik), 30g mentega (tidak dicairkan);  
Saiz besar: 5 biji telur, 180g gula halus, 200g tepung kek (serbuk penaik), 50g mentega (tidak dicairkan).

2. Masukkan gula dan telur, pukul dengan mesin pengadun sehingga berbuih. Tambahkan tepung kek, gaul dengan cepat, dan sebelum buihnya hilang, tuangkan adunan ke dalam periuk elektrik untuk dibakar.

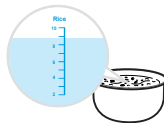
3. Tekan butang "Function", pilih fungsi "Cake".



4. Tekan butang "Start" untuk masuk ke status bekerja.

## Sup

1. Sediakan bahan-bahan sup (seperti tulang rusuk, jagung, lobak merah dan lain-lain), cuci semua bahan dan dipotong kecil, kemudian masukkan semua bahan ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air. Pastikan air yang ditambah tidak melebihi paras air maksimum.



2. Tutup penutup, tekan butang "Function" untuk memilih fungsi "Soup", kemudian tekan butang "Start", dan tunggu sehingga proses memasak berakhir.

3. Tekan butang "Function", pilih fungsi "Soup".



4. Tutup penutup periuk nasi, tekan butang "Start", dan tunggu dengan sabar sehingga fungsinya berakhir.

Start

## Nasi periuk tanah liat

1. Campur dan gaul bahan-bahan (seperti tulang rusuk babi) dengan perisa (seperti bawang, halia, bawang putih dan kicap) sehingga sekata, dan biarkan semua bahan diperap untuk tempoh masa yang pendek mengikut cita rasa individu.



2. Tuangkan beras yang sudah dibasuh (tidak lebih daripada 4 cawan) ke dalam periuk dalaman, tambahkan kuantiti air yang bersesuaian, dan tuang minyak kacang yang sesuai, gaul beras di dalam periuk dalaman hingga sekata.



3. Tekan butang "Function" untuk memilih fungsi "Clay pot Rice", dan tekan butang "Start".



4. Semasa proses memasak, apabila anda mendengar bunyi pemberitahuan, taburkan ramuan yang diperap di atas nasi, lepas itu tutup penutup, dan tunggu sehingga fungsinya berakhir.



# Arahan Penggunaan

## Panaskan semula

Apabila fungsi Panaskan Semula dipilih, kuantiti nasi yang maksimum tidak boleh melebihi Tanda 4

1. Gemburkan nasi; taburkan 50-80 gram air pada permukaan nasi (Contoh ini adalah berdasarkan kuantiti nasi tidak melebihi Tanda 2).



2. Tekan butang "Function" untuk memilih fungsi "Reheat" dan tekan butang "Start".



▷ Reheat

3. Apabila masuk ke proses kekal panas, sila gemburkan nasi dalam masa 30 minit untuk dapatkan rasa nasi yang lebih enak.



## Kekal panas

1. Tekan butang "Keep warm/Cancel" untuk masuk ke mod Kekal Panas.



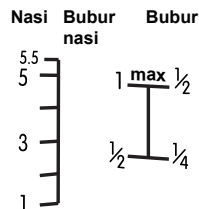
2. Adalah disyorkan nasi digembur dalam masa 30 minit ketika masuk ke mod Kekal Panas untuk dapatkan rasa nasi yang lebih enak.



### Petua:

- Apabila tamatnya proses memasak untuk semua fungsi, perkakas ini akan masuk ke mod kekal panas secara automatik;
- Semasa proses kekal panas, masakan di dalam periuk dalaman akan dipanaskan untuk mengekalkan suhu melebihi 65 darjah Celcius.
- Masakan boleh dikekalkan panas selama 24 jam di bawah fungsi ini;

## Penggunaan garis paras air



### Garis Paras Air untuk MB-FS10-GN /MB-FS10-PK

**Nasi:** Merujuk kepada paras air yang bersesuaian dengan jenis beras apabila air ditambah.

**Nota:** Nasi periuk tanah liat hanya sesuai untuk memasak sebanyak 4 cawan beras.

### Rice

| Spesifikasi              | Kuantiti beras maksimum | Kuantiti beras minimum |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 5.5 cawan               | 1 cawan                |

**Bubur nasi:** Merujuk kepada paras air untuk bubur nasi apabila air ditambah.

### Congee

| Spesifikasi              | Kuantiti beras maksimum | Kuantiti beras minimum |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 1 cawan                 | 0.5 cawan              |

**Bubur:** Merujuk kepada paras air untuk bubur apabila air ditambah.

### Porridge

| Spesifikasi              | Kuantiti beras maksimum | Kuantiti beras minimum |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 0.5 cawan               | 0.25 cawan             |

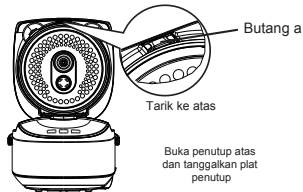
# Penyelenggaraan dan Pembersihan

## Tanggalkan plat penutup untuk pembersihan

### ⚠ Nota:

Pastikan produk ini tidak disambungkan pada bekalan kuasa semasa pembersihan dijalankan.

1. Tekan **Butang putih a**, dan ditarik ke atas untuk menanggalkan penutup.



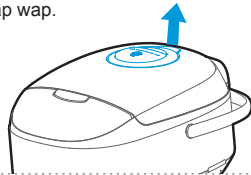
2. Bilas seluruh plat penutup dengan air dan lap kering dengan kain;



3. Selaraskan **slot penutup atas** untuk masukkan plat penutup, tekan plat penutup di bahagian berhampiran dengan **butang a**. Apabila kedengaran bunyi "ketik", maka bermakna ia telah dipasang dengan kemas.

## Pembersihan injap wap

1. Tarik ke atas dan tanggalkan injap wap.



2. Tanggalkan mengikut tanda buka pada injap wap. Selepas ditanggalkan, bersihkan injap wap di dalamnya, kemudian dipasang semula mengikut tanda buka dan pasang.



3. Tekan injap wap ke dalam dengan sedikit kuasa semasa pemasangan.

## Pembersihan badan periuk

1. Lap penutup dalam dengan kain basah; jangan dibilas secara terus dengan air.



2. Gunakan kain bersih untuk membersihkan titisan air, beras dan cebisan lain pada tangki penakung air dan plat pemanasan.



3. Lap permukaan bahagian bawah dan luar periuk dalaman dengan kain yang bersih.



# Panduan perkhidmatan

## Data teknikal produk

| Model                    | Voltan kadaran / Frekuensi kadaran | Kuasa Kadaran | Kapasiti kadaran | Kuantiti beras | Saiz produk Panjang x lebar x tinggi | Berat   |
|--------------------------|------------------------------------|---------------|------------------|----------------|--------------------------------------|---------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 220-240V~50H/60z                   | 605-720W      | 1.0L             | 1-5.5 cawan    | 330 x 245 x 198 mm                   | 3.00 kg |

## Masa memasak untuk rujukan

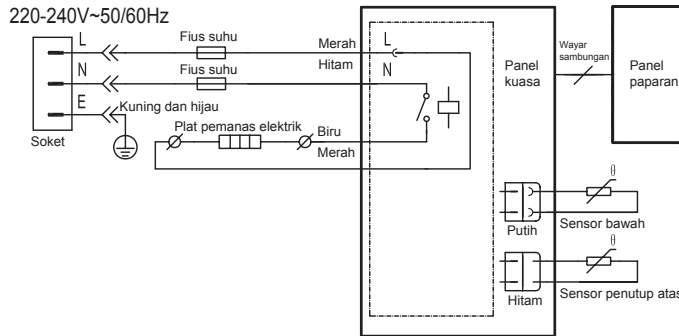
| MB-FS10-GN/MB-FS10-PK  | Butang Cepat     | Butang Pemilihan Fungsi |                       |                  |                  |                   |   |
|--|------------------|-------------------------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|---|
| Mod Memasak  | Masak Segera     | Masak Manis             | Nasi Peruk Tanah Liat | Panaskan semula  | Bubur Nasi       | Kek               | Bubur/Sup   |
| Masa memasak   | Kira-kira 30 min | Kira-kira 37 min        | Kira-kira 53 min      | Kira-kira 25 min | Kira-kira 36 min | Kira-kira 4.3 min | Boleh diselaraskan dan 1-4. Masa memasak boleh diselaraskan |
| Masa memasak tidak boleh diselaraskan  |                  |                         |                       |                  |                  |                   |   |
| *Beras Jasmine adalah berdasarkan 3 cawan beras, dan bubur adalah berdasarkan 1/5 cawan beras. Bubur nasi pula berdasarkan 1 cawan beras. Data di atas hanya untuk rujukan sahaja. |                  |                         |                       |                  |                  |                   |   |

## Diagram prinsip litar

### ⚠ Peringatan

Perondaian elektrik adalah tertakluk kepada perubahan tanpa notis terlebih dahulu.

### Siri MB-FS10-GN & MB-FS10-PK



**Pemeriksaan sendiri terhadap keabnormalan**  
Apabila anda mendapati sebarang keabnormalan dalam proses memasak, sila periksa perkara-perkara seperti berikut untuk mengenal pasti sama ada berlakunya kerosakan.

| Keadaan abnormal   | Masak Segera /Masak manis (nasi) / Nasi peruk tanah liat. /Panaskan semula / Bubur / Sup / Bubur nasi |                 |         |                     | Kekal panas       |   |                                 |                  |                          |             |
|--|---|-----------------|---------|---------------------|-------------------|---|---------------------------------|------------------|--------------------------|-------------|
|  | Tertentu Keras  | Tertentu lembut | Berlebu | Nasi menjadi hangus | Sup/hisi melimpah | Bubur / Sup / Bubur nasi tertentu pekat | Mod Kekal panas tidak berfungsi | Pendalaman warna | Pemakan nasi adan kering | Air menitis |
| Perkara-perkara yang harus diperiksa   |   |                 |         |                     |                   |   |                                 |                  |                          |             |
| Kuantiti beras dan air tidak betul   | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Melebihi kuantiti maksimum   | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Pemilihan fungsi yang betul  | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Sama ada bahagian bawah peruk dalam berubah bentuk atau tidak rata                             | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Memasak dengan air panas atau memasak secara berterusan tanpa penyejukan                       | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Beras atau objek asing terlekat pada bahagian bawah peruk dalam, plat pemanasan atau termostat | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               | ○                | ○                        | ○           |
| Gangguan bekalan elektrik  | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               | ○                | ○                        | ○           |
| Gemburkan nasi selepas proses memasak  | ○   |                 |         |                     | ○                 |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Sama ada injap wap dipasang dengan betul   | ○   |                 |         |                     |                   | ○                                       |                                 |                  |                          | ○           |
| Tempoh masa pra-tetapan terlalu lama   | ○   | ○               | ○       | ○                   | ○                 | ○                                       | ○                               |                  |                          |             |
| Penutup atas ditutup dengan baik   |   |                 | ○       |                     |                   | ○                                       | ○                               | ○                | ○                        | ○           |
| Nasi tidak dibasuh dengan betul  | ○   |                 |         |                     | ○                 | ○                                       |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Beras atau objek asing terlekat pada gelang pengedap atau pinggir peruk dalam                  |   |                 |         |                     |                   |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Masa kekal panas yang diletakkan terlalu lama  | ○   |                 |         |                     |                   |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Disimpan terlalu lama tanpa tetapkan masa kekal panas  |   |                 |         |                     |                   |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Peruk dalam tidak dicuci dengan betul  |   |                 | ○       |                     |                   |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Senduk nasi diletak di dalam peruk dalam   |   |                 |         |                     |                   |   |                                 |                  | ○                        | ○           |
| Air dan beras tidak digaul dengan sekata   |   |                 | ○       |                     |                   |   |                                 |                  |                          |             |

Selepas pemeriksaan seperti di atas dijalankan, jika dikenal pasti berlakunya kerosakan, sila hantar perkakas ini ke pusat penyelenggaraan tempatan untuk dibaiki.



# 1L智能电饭煲

说明书

MB-FS10-GN

MB-FS10-PK

使用本设备前请仔细阅读说明书，并妥善保管，以备日后查询。

# 目录

|       |            |    |
|-------|------------|----|
| 安全警告  | 禁止、强制和注意事项 | 03 |
| 产品概述  | 部件及功能      | 08 |
|       | 配件清单       | 09 |
|       | 操作面板       | 09 |
| 使用说明  | 快速启动指南     | 10 |
|       | 功能说明       | 10 |
| 保养及清洁 | 拆下盖板，进行清洁  | 13 |
|       | 蒸汽阀清洁      | 13 |
|       | 清洁电饭煲本体    | 13 |
| 服务指南  | 产品技术数据     | 14 |
|       | 电路原理图      | 14 |
|       | 异常自检       | 14 |

# 安全警告

## ● 提示

为保证使用安全，避免对您或他人造成伤害和/或财产损失，请务必遵守以下基本安全注意事项。

## △ 注意

本产品未考虑以下情况：  
无人照看的儿童或残疾人使用本设备。  
儿童玩耍本设备的情况。

## ⊘ 表示[禁止]的内容



禁止使用劣质插头



禁止湿手触摸



禁止使用可燃产品



禁止儿童操作

- 请保持设备远离可燃物。在工作过程中，远离窗帘、挂帘或类似物品，以免引起火灾危险。
- 切勿用本设备做可能引起排气孔堵塞的食物：叶片状食物（如紫菜和白菜）、带状食物（如海带）和碎片状食物（如玉米渣），以免引起事故，造成设备损坏。
- 工作过程中，请勿将手或脸靠近蒸汽口，以免造成烫伤。



# 安全警告

- 工作过程中，请勿用布等遮盖蒸汽口，以免引起事故，造成设备损坏。
- 请勿改造本设备：除维修技术人员以外，其他人不得拆卸或维修本设备，以免引起火灾危险、触电或人员伤害。
- 请勿用于除交流电220V以外的任何电压，以免造成火灾危险和触电。如电源线破损，请勿使用本设备。
- 请勿用以下方式操作，以免造成电源线破损引起火灾危险和触电：电源线强行折弯、靠近高温物体、捆绑或承载重物等。
- 如电源插头损坏，请勿使用本设备，以免引起火灾危险、触电和短路
- 请勿用湿手拔插插头，以免触电和受伤。
- 工作过程中，禁止移动或晃动本设备。
- 请将本设备放在无人照看的儿童和幼儿够不到的地方，以免引起触电、烧伤等危险事故。
- 请勿将本设备放在不平稳、潮湿或者靠近其他火源、热源（如，火炉）的地方。最佳距离为30cm，否则本设备会受到损坏或发生事故。
- 请勿向本设备底部的排气孔中插入大头针、铁丝或其他物品，避免触电和受伤。

## 安全警告

### ❗ 表示[强制]的内容

- 请勿将本设备泡水或浸水。
- 须单独使用额定电流10A以上的带接地线插座。如与其他电器合用，插座会发生异常，引起火灾等危险。
- 如电源线太短，应使用插排连接。请勿使用劣质插座。本设备的耗电量不得超过插排的最大负荷。
- 清洁本设备电源线和插头两端的灰尘和水分，以免引起火灾危险、触电和短路。
- 如需进行产品维修或更换组建，请将本产品发送至授权的专业服务中心，由美的进行维修，避免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。
- 插头需彻底插入插座，以免造成火灾危险、触电和短路。
- 如电源软线损坏，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 本设备仅供室内使用。

注：一

些重要配件，包括保险丝等维修不当或私自短接可能使本设备的保护失效，导致过热或火灾。

## 安全警告

### △ 可能造成轻伤或者财产损失的表示[注意]事项

- 本设备只能使用原配内锅，以免造成过热和异常。
- 内锅勿摔，以免变形。
- 请勿将坚硬物体碰撞内锅，以免变形。
- 使用中或刚使用完毕后，请勿用手直接接触内锅，以免高温烫伤。
- 饭煲开始工作前，务必将内锅外部的水分擦干，以免造成故障。
- 饭煲开始工作前，请清除内锅与线圈盘之间的水滴、米粒等异物，以免造成过热或者短路。

### ● 表示[温馨提示]的内容

- 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。
- 饭煲开始工作前，请检查内锅、蒸汽阀是否到位，以免引起事故。
- 首次使用前或长时间储存后，请加水至蒸汽水位线，选择“蒸汽”功能，蒸1~2分钟，以清洁饭煲内部。
- 在产品使用过程中的轻微滴答声或嘶嘶声是产品工作的正常声音，请不必惊慌。
- 请勿煮完饭后立即再使用本设备，请按下“关”按钮，等待15分钟以上，以便加热板冷却。
- 请勿用热水煮饭，否则会影响温控器的温度判断，煮饭效果变差。

## 安全警告

- 请定期清洁蒸汽阀。
- 请定期清洁本设备的放置台面。
- 设备正常工作的海拔高度范围为0~2000米。
- 如需进行维修或更换组建，请将本产品发送至授权的专业服务中心，由美的进行维修，以获得专业的质量服务。请保管好本说明书，以便日后使用过程中查阅。

谢谢。

- 本设备不适合身体、知觉或精神上有缺陷或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，在其安全负责人的监护或指导下使用除外。
- 儿童应受到监督，以确保不会玩耍本设备。
- 本设备不适用于以下家庭和类似用途：
  - 商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区域；
  - 农家院；
  - 客户在宾馆、汽车旅馆等居住环境中使用；
  - 食宿环境中；
- 如电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或服务代理人买到的专用组件来更换。
- 清洁、维护或移动之前，请关闭设备，并拔下插头，不论是否在使用中。

## 安全警告

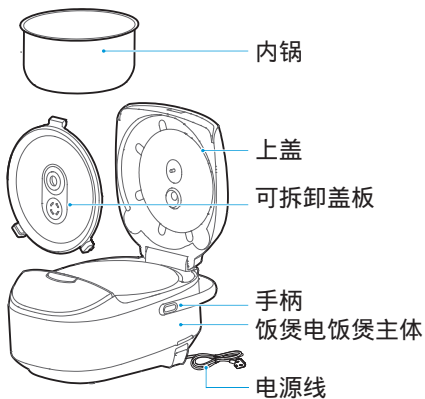
- 请勿将本设备的任何部分浸入水或其他液体中。
- 使用后，加热元件表面有余热，请勿触摸。
- 警告：避免溢流在连接器上。
- 警告：误用可能会导致潜在伤害。

## 产品概述

### 部件及功能

#### △ 注

本说明书内的所有图纸均以MB-FS10产品为例。仅用于功能性参考。由于产品类型和批次不同，实际产品存在差异。



# 产品概述

## 配件列表



饭勺X1



汤勺X1

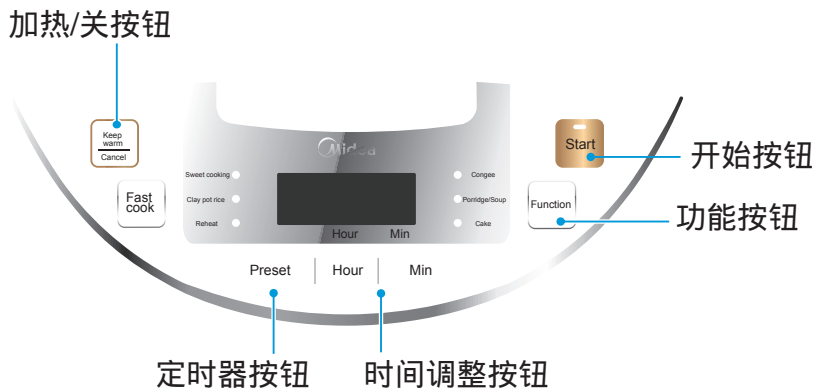


量杯X1



蒸架X1

## 操作面板



# 使用说明

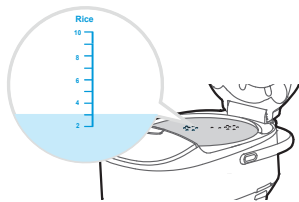
## 快速启动指南

预约烹调

例如，预置3量杯（Simiao）长粒大米，进行煮精米操作，8小时后结束。

### 1 准备大米和水。

例如：煮3量杯（Simiao）长粒大米  
将冲洗过的大米放入内锅，并根据米量选择适当的水量。



### 2 功能选择

盖好电饭煲盖，按下“Function”按钮，选择所需的功能（如“Sweet cooking”）。



### 3 设定完成烹调的定时器。

**温馨提示：**

显示状态系指实际产品；按下“Preset”按钮，进入时间调整定时模式，然后按下“Hour”或“Minute”按钮，调整定时时间。



### 4 开始烹调

按下“Start”按钮，将在指定的时间完成烹调。



### 5 关闭烹调

按下“Keep warm/Cancel”按钮，可关闭选择的烹调功能。

Keep warm  
Cancel

### 温馨提示：

- 预置定时器模式下显示的时间是烹调开始至结束的时间；
- 建议预置时间不超过12小时，否则会产生异味；
- 确保“Cake”、“Clay pot Rice”和“Reheat”功能无预置时间模式；
- 选择的烹调功能的预置时间不得低于烹调时间，如“粥”，烹调时间为2小时，则预置时间不得低于2小时，否则将立即开始烹调。

## 功能说明

“Function”按钮使用说明：

按下“Function”按钮，指示灯处于所选的功能。选择所需的功能后，按下“Start”按钮，开始所选的功能。

**Function** ▷ Sweet cooking/Congee/Reheat/Porridge/Soup/  
Clay pot rice/Cake/Fast cook

有关“Fast cook”的特殊说明（仅限于具备本功能的产品）

“超快煮”功能以美的电饭煲的“五三步”烹调程序原理为基础。当米量和其他因素相同时，烹调时间短于其他模式的时间。

# 使用说明

## 蛋糕

### 1 材料准备：

小量：3个鸡蛋、100g细砂糖、120g蛋糕粉（发酵粉）、30g黄油（非融化）；

大量：5个鸡蛋、180g细砂糖、200g蛋糕粉（发酵粉）、50g黄油（非融化）。

- 2 放入细砂糖，加入鸡蛋，使用打蛋器将鸡蛋拌匀，直到起泡。加入蛋糕粉，快速搅拌均匀，并在气泡尚未消失前，迅速倒入电饭煲内进行制作。

- 3 按下“Function”按钮，选择“Cake”功能。



- 4 按下“Start”按钮，进入工作状态。

Start

- 4 盖好电饭煲盖，按下“Start”按钮，耐心等待功能结束

## 煲仔饭

- 1 混合并将材料（如猪肋排）和调味品（如洋葱、姜、大蒜和酱油）搅拌均匀，根据个人口味，将材料浸泡在卤汁中一小段时间。



- 2 利用测量杯，将洗净的精白米（不超过4杯）放入内锅中，加入适量的水，加入适量的花生油，与内锅中的精白米搅拌均匀在一起。



- 3 按下“Function”按钮，选择“Clay pot rice”按钮，按下“Start”按钮。

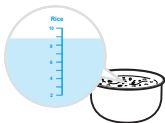


- 4 在烹调过程中，当听到通知声音时，将浸泡在卤水中的材料撒在米饭上，盖上盖，耐心等待功能结束。



## 汤

- 1 准备汤材料（如猪骨、谷物、胡萝卜等），洗净所有材料并切碎，然后放入内锅中并加水，不得超过最大水位线。



- 2 盖好盖，按下“Function”按钮，选择“Soup”，然后按下“Start”按钮，等待烹调结束。

- 3 按下“Function”按钮，选择“Soup”功能。





# 使用说明

## 热饭

使用热饭功能时，最大米量不得超过标记4。

- 1 打松米饭；在米饭表面洒上50~80g水（以米量低于标记2为例）。



- 2 按下“Function”按钮，选择“Reheat”功能，再按下“Start”按钮。



▷ Reheat

- 3 进入保温程序后，为了能吃上美味的米饭，请在30分钟内将米饭翻松。



## 保温

- 1 按下“Keep warm/Cancel”按钮，进入保温模式。



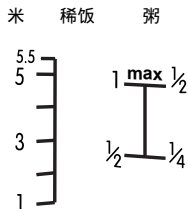
- 2 建议在进入保温状态30分钟内将米饭翻松，味道更佳。



### 温馨提示

- 所有功能烹调结束后，都会自动进入保温功能；
- 在保温过程中，会进行加热，以维持温度在65摄氏度以上。
- 本产品可实现24小时的保水功能

## 水位线的使用



### MB-FS10 GN/MB-FS10 PK水位线

- 米： 系指加水时根据米的类型选择的对应水位。  
注：对于煲仔饭，仅可烹调4杯米。

### 米

| 规格                       | 最大米量 | 最小米量 |
|--------------------------|------|------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 5.5杯 | 1杯   |

- 稀饭： 系指加水时的稀饭水位线。

### 稀饭

| 规格                       | 最大米量 | 最小米量 |
|--------------------------|------|------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 1杯   | 0.5杯 |

- 粥： 系指加水时的粥水位线。

### 粥

| 规格                       | 最大米量 | 最小米量  |
|--------------------------|------|-------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 0.5杯 | 0.25杯 |

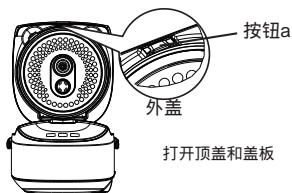
# 保养及清洁

## 拆下盖板，进行清洁



清洁时，确保已断开电源。

- 1 按下**白色按钮a**，外拉并将盖拆下。



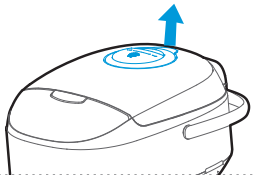
- 2 用水冲洗整个罩，用布擦干；



- 3 对准**盖槽带**，将盖插入，按下靠近盖的**按钮a**，听到“**咔哒**”声时，安装完成。

## 蒸汽阀清洁

- 1 拔出并取下蒸汽阀



- 2 根据蒸汽阀上的拆卸标记，拆开后，清洁蒸汽阀内部，然后根据拆卸和安装标记，进行安装。



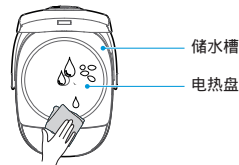
- 3 安装时，用力将蒸汽阀按回原位。

## 清洁电饭煲本体

- 1 用湿布擦拭内盖；不得直接用水清洗。



- 2 用干净的布清洁储水槽和加热板上的水分、米粒等杂质。



- 3 用干净的布擦拭内锅底部和外部表面。



# 服务指南

## 产品技术数据

| 型号                       | 额定电压/<br>额定频率    | 额定功率     | 额定容量 | 米量        | 产品尺寸<br>(长x宽x高) | 重量     |
|--------------------------|------------------|----------|------|-----------|-----------------|--------|
| MB-FS10-GN<br>MB-FS10-PK | 220-240V~50/60Hz | 605-720W | 1.0L | 1-1.5 Cup | 330*245*198mm   | 3.00Kg |

## 烹调参考时间

| MB-FS10-GN/MB-FS10-PK | 快速按钮    | 功能选择按钮 |        |        |        |        |         |
|-----------------------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
|                       |         | 超快煮    | 香甜煮    | 煲仔饭    | 热饭     | 稀饭     | 蛋糕      |
| 烹调模式                  | 约30min  | 约37min | 约53min | 约25min | 约36min | 约43min | 1h-4h可调 |
| 烹调时间                  | 烹调时间不可调 |        |        |        |        |        |         |

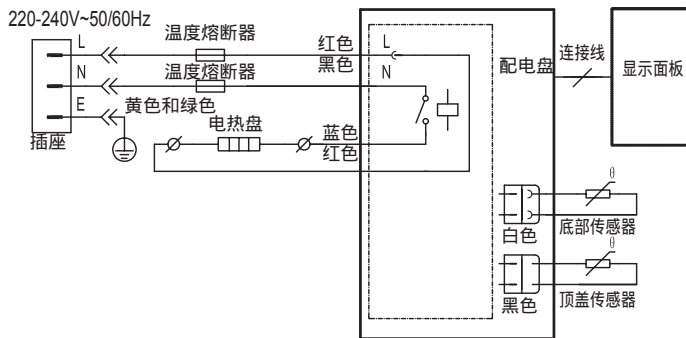
\*香米以3杯为基础，粥以半杯米为基础。稀饭以一杯米为基础。以上数据仅供参考。

## 电路原理图

### 提示

电气布线如有变更，恕不另行通知。

### MB-FS10 GN/MB-FS10 PK 系列



## 异常检测

当您认为烹饪不正常时，请检查以下条件确认是否是故障。

| 异常情况                  | 超快煮/香甜煮(米)/煲仔饭/<br>热饭/粥/汤/稀饭 |    |    |          |      |          | 保温  |       |    |        |    |
|-----------------------|------------------------------|----|----|----------|------|----------|-----|-------|----|--------|----|
|                       | 大便                           | 太软 | 气味 | 附着在锅上的米粒 | 米饭溢出 | 粥/汤/稀饭太浓 | 不沸腾 | 保温不工作 | 变色 | 米饭表面干燥 | 汤水 |
| 检查项目                  |                              |    |    |          |      |          |     |       |    |        |    |
| 米量和水量错误               | ○                            | ○  | ○  | ○        | ○    | ○        | ○   |       |    |        |    |
| 超过最大量                 | ○                            | ○  | ○  | ○        | ○    | ○        |     |       |    |        |    |
| 纠正功能选择                | ○                            | ○  | ○  | ○        | ○    | ○        |     |       |    |        |    |
| 内锅底部是否有变形或不均匀         | ○                            | ○  |    | ○        |      |          | ○   |       |    |        |    |
| 用热水烹调或在未冷却的情况下连续烹调    | ○                            | ○  | ○  |          |      |          | ○   |       |    |        |    |
| 米粒或异物附着在内锅底部、加热板或恒温器上 | ○                            | ○  | ○  | ○        | ○    |          | ○   | ○     | ○  | ○      |    |
| 断电                    | ○                            | ○  | ○  | ○        | ○    |          | ○   | ○     | ○  | ○      | ○  |
| 烹调后搅拌翻松的米饭            | ○                            |    |    |          | ○    |          |     |       | ○  | ○      | ○  |
| 蒸汽阀的安装是否正确            | ○                            |    |    |          |      | ○        |     |       |    |        | ○  |
| 预置时间过长                | ○                            | ○  | ○  |          |      |          |     |       |    |        |    |
| 盖好上盖                  | ○                            | ○  | ○  |          | ○    |          |     |       | ○  | ○      |    |
| 未正确清洗米                | ○                            | ○  | ○  |          | ○    |          |     |       | ○  | ○      |    |
| 米粒或异物附着在密封环或内锅边缘      | ○                            |    |    |          |      |          |     |       | ○  | ○      |    |
| 保温定时器设定的时间过长          | ○                            |    |    |          |      |          |     |       | ○  | ○      | ○  |
| 保存时间过长(无保温设置)         |                              |    |    |          |      |          |     |       | ○  | ○      | ○  |
| 未正确清洗内锅               |                              |    | ○  |          |      |          |     |       | ○  | ○      | ○  |
| 内锅内有饭勺                |                              |    |    |          |      |          |     |       | ○  | ○      | ○  |
| 未充分拌匀水和米              |                              | ○  |    |          |      |          |     |       |    |        |    |

检查上述条件后，如确认有故障，请发送至本地维修网点，进行维修。