

RICE COOKER

# USER MANUAL

MB-FS5020

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

## THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

# CONTENTS







THANK YOU LETTER .....	01
SAFETY INSTRUCTIONS .....	02
SPECIFICATIONS .....	08
PRODUCT OVERVIEW .....	09
QUICK START GUIDE .....	10
OPERATION INSTRUCTIONS .....	12
CARE AND CLEANING .....	18
TROUBLESHOOTING .....	19
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	20
DATA PROTECTION NOTICE .....	21

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

## Explanation of Symbols

	<b>Danger</b> This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	<b>Warning of electrical voltage</b> This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	<b>Warning</b> The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	<b>Caution</b> The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	<b>Attention</b> The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	<b>Observe instructions</b> This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **Caution**

- Read Rules for Safe Operation and Instructions Carefully.
- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire.
- Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- To avoid high temperature burns, do not directly touch the inner pot and heating plate (coil plate) with your hands during operating or just after use.
- 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.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochlearly, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accident.
- During use, it is normal that the appliance slightly ticks or fizzes. Please do not panic.
- Please do not cook again immediately after cooking. You shall wait for more than 15 minutes after stopping so that the heating plate (coil plate) can cool down.

For products with hot water cooking function, please follow the instructions in the Quick Start Guide; do not cook with hot water for products without hot water cooking function, otherwise the temperature judgement of the thermostat will be affected, resulting in poor cooking effect.

- Please clean and check the steam valve and movable cover regularly. Please also clean and check the countertop regularly where the product is placed.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0~2000 m.
- In order to ensure the best result achieved, led when cooking more than 4 cups of rice, do not use steamer to steam food.
- Under indoor circumstance of insufficient grounding device, sensitive individuals may feel faradism. We recommend you to check whether grounding device is reliable, or never touch metal housing and inner cooking pot.
- Before using the rice cooker, please clear the water, rice and other foreign objects appears in between inner pot and heating coil to avoid overheating or in short circuit.
- Before using the electric cooker, it is necessary to wipe dry the exterior of the inner pot to avoid malfunction.
- 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.

## **⚠ Warning**

- During operation, do not cover the steam valve with cloth, and placing the product near flammable materials is strictly prohibited. When using the product, keep it away from window curtains, drapes, door curtains or similar materials to prevent causing a fire.
- Do not use this pot to make food that is easy to block the vent, such as flaky food (such as laver and cabbage) or banded food (such as kelp) and fragmented food (such as corn grits), so as not to cause accidents or damage to rice cookers.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- Do not reform the appliance: only the maintenance personnel are allowed to disassemble or repair it in case of the fire, electric shock or injury.
- 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. If the power line is too short, user should use an extension socket for. Please do not use poor-quality socket.
- 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 30 cm. 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.
- Don't immerse the appliance in water or drench with water.
- Independently use grounding socket with rated current of above 10 A. When used with Others electrical appliances, the socket will go wrong and lead to dangers such as fire disaster.
- 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.
- For type X connectors: If the power cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or with a dedicated component purchased from the manufacturer or maintenance department. For type Y connectors: In case of supply cord damage, the cord should be replaced by professionals of the Manufacturer, the Maintenance Department or similar departments.

- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to a timer or an independent remote control system.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.

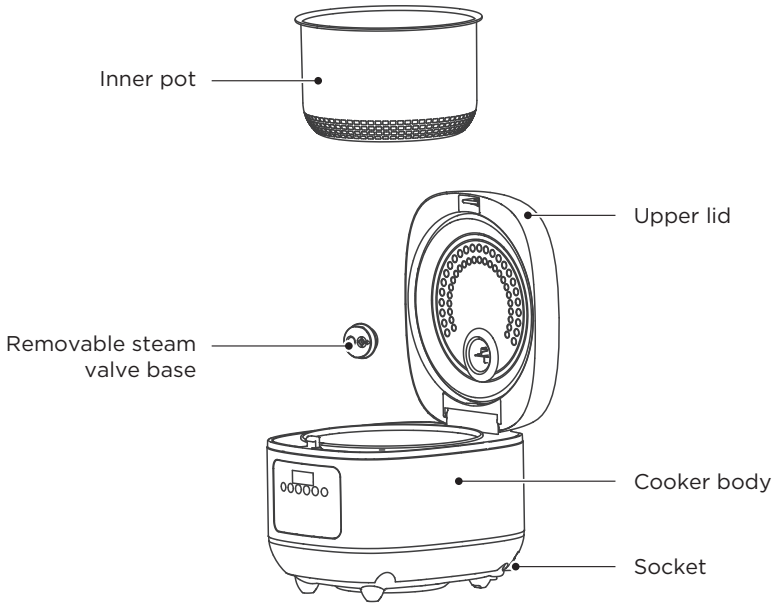


# SPECIFICATIONS

<b>Product Model</b>	<b>MB-FS5020</b>
Voltage	220-240V~
Frequency	50/60Hz
Power	760-905W
Capacity	1.8L

# PRODUCT OVERVIEW

## Component Name



## Parts List



Standing rice spoon × 1



Measurement cup × 1



Steamer × 1



Power cord × 1



Manual × 1

### NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject. Remove parts from the component before performing installation.

# QUICK START GUIDE

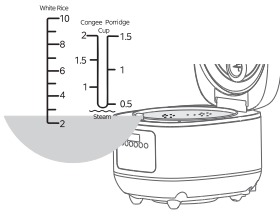
## Instructions For Use

### Quick Start Guide

#### Reservation

**For example: Make an appointment to finish cooking in 8 hours.**

- 1 Prepare rice and water  
Place the rinsed rice into the inner pot and choose the appropriate water level according to the rice amount.
- 2 Close the cover of the rice pot and select functions, such as "QUICKRICE".



▶ QUICK RICE

- 3 Set the timer for cooking completion  
Press the "TIMER" button, the Time Display flashes, and then press the button "TIMER" again to adjust the displayed reservation time.
- 4 Start cooking  
Press the "START" button, the cooking will be finished at the appointed time.



▶ 8:00



#### Gentle Reminder:

Display status refers to actual product.

- 5 Cancel cooking  
Pressing the "KEEP WARM/CANCEL" button can cancel the selected cooking function.

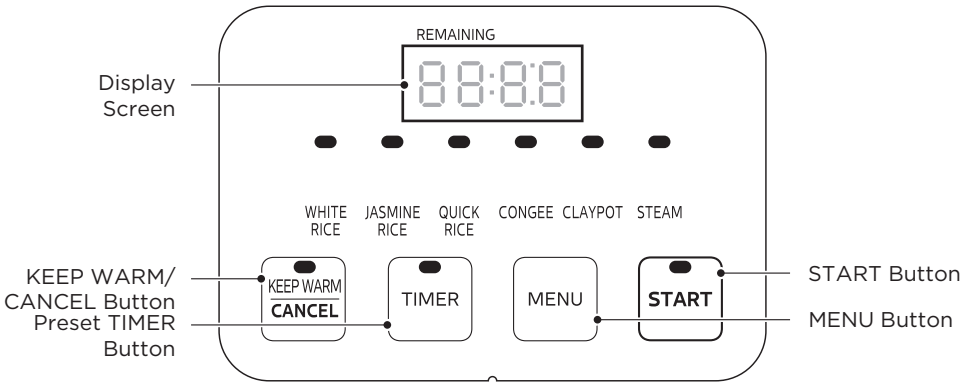


**Gentle Reminder:**

1. The time displayed under pre-set timer mode is the length of time from the start to the completion of cooking;
2. The pre-set time is suggested not for more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad;
3. The pre-set time of the selected cooking function's should not be less than the cooking time. For example, if the reservation time for "CONGEE" is less than 2 hours then cooking will started immediately because the cooking time is pre-set as 2 hours.

# OPERATION INSTRUCTIONS

## Operation Part



## Instructions for Use

### Rice-water Ratio

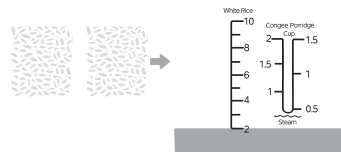
#### 1. Rice measuring method

1 measuring cup of rice can be cooked into 2 bowls of steamed rice, and the diameter of the bowl is about 11.5 cm.



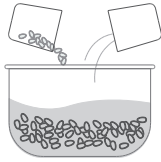
#### 2. Put in the rice and water

Take cooking 2 cups of rice as an example, put the washed rice into the inner pot and add water to the corresponding scale line 2 (the water level line shall be subject to the actual object, and the function of Low-sugar Rice shall refer to the water level line in the sugar draining container to put in water).



## QUICK RICE

- 1 Put the cleaned rice into the inner pot, and add water according to the water level.



- 2 lose the lid of the rice cooker, press the “QUICK RICE” shortcut key, the rice cooker enters the cooking state.

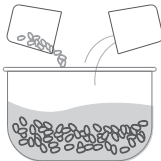


## Function Description

(For specific functions, please refer to the actual panel for selective reference)

### WHITE RICE

- 1 Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the WHITE RICE and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.



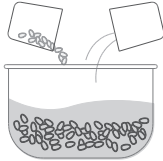
- 2 Close the cover and select the “WHITE RICE” cooking function (subject to the actual panel).

### NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal white rice can be adjusted according to the actual situation.

## JASMINE RICE

1 Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the Jasmine Rice and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.



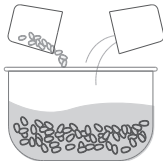
2 Close the cover and select the “JASMINE RICE” cooking function (subject to the actual panel).

### NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal jasmine rice can be adjusted according to the actual situation.

## QUICK RICE

1 Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the Quick Rice and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.



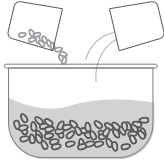
2 Close the cover and select the “QUICK RICE” cooking function (subject to the actual panel).

### NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal quick rice can be adjusted according to the actual situation.

## CONGEE

1 Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and inject the water according to the congee and water level line, or increase or decrease the water quantity according to personal preference.



2 Close the cover and select the “Congee” cooking function (subject to the actual panel).

### NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal congee can be adjusted according to the actual situation.

## CLAYPOT

1 Mix ingredients (such as spare ribs) and condiments (such as scallions, ginger, garlic, light soy sauce) evenly, and marinate for a little time according to personal taste.

2 Put the measured rice into the inner pot, and add proper amount of peanut oil and 100 meters into the inner pot and mix well.

3 Close the lid, press the MENU key, select “CLAYPOT” and start cooking.

4 After about 40 minutes, a sound will sound (depending on the actual time) and the prepared ingredients will be added, close the lid and continue until finished cooking.



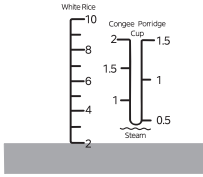
### NOTE

1. The water shall not exceed the highest scale line.
2. For example, the rice-water ratio for bean or cereal claypot can be adjusted according to the actual situation.

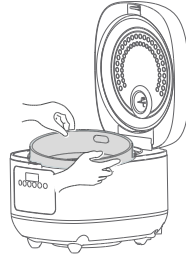


## STEAM

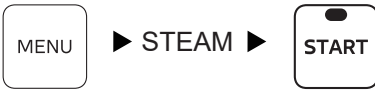
- 1 According to the cooking time, add water to the inner pot water level for steaming.



- 2 Put food ingredients in the steamer or sugar-draining container, then put the steamer or sugar-draining container into the pot.



- 3 Press the "MENU" button to select the "STEAM" function, and press the "START" button to enter the cooking state.



## KEEP WARM/CANCEL

- 1 Press "KEEP WARM/CANCEL" button to enter warm-keeping mode.

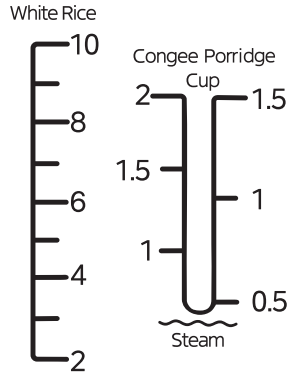
- 2 It is recommended to loosen the rice within 30 minutes of keeping warm for better taste.



### Gentle Reminder:

1. After cooking, it will automatically trigger the heat preservation function;
2. During the process of warm keeping, the product will be heated to maintain the temperature above 65 degrees Celsius;
3. The product can keep warm for as long as 24-hours;
4. In order to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours.

## The Use of Water Level Lines



Rice: When adding water, for Essence Rice, Firewood Rice, Quick Rice, Mixed Rice, the water level line depends on the water level line scale of the rice.

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
MB-FS5020	10	2 cups

Porridge: Refer to the porridge water line when adding water.  
Cooking porridge, Quick Porridge.

Specification	Maximum rice amount	Minimum rice amount
MB-FS5020	1.5 cup	0.5 cup

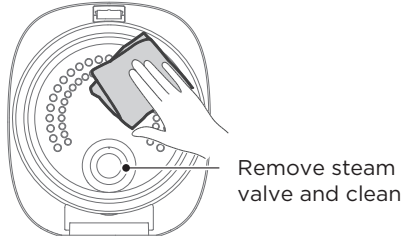
Steam: When steaming, please add water according to the inner pot steaming Cooking water line, too much water will cause water overflowing when it is boiling, and too little water will cause the food to become undercooked.

# CARE AND CLEANING

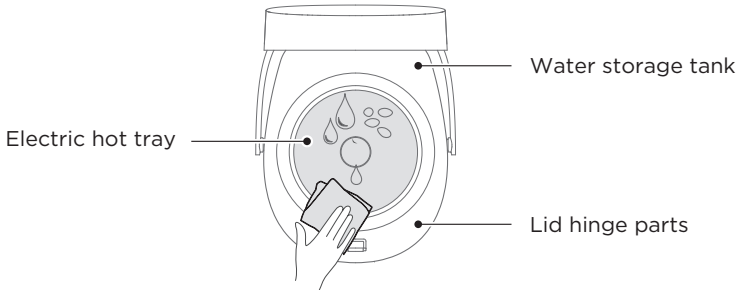
Make sure that the product is not powered on during cleaning and maintenance.

## Cleaning The Cooker Body

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



2 If there is water, rice grains, and debris in the water storage tank, electric heating plate, and lid hinge parts, all must be cleaned up.



3 Please clean and dry the bottom and sides of the inner pot.




# TROUBLESHOOTING

When you think the product has a malfunction, please check and confirm the following situations before taking it to service center.

Abnormal situation	Possible reasons	Solutions
<p>Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Not add water according to the water level line</li> <li>• Wrong selection of the function</li> <li>• There is foreign matter on coil plate</li> <li>• No proper installation of the steam valve</li> <li>• Deformation of inner pot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add water according to the water level line</li> <li>• Select the corresponding function</li> <li>• Remove foreign matters on the heating plate (coil plate) and cook again</li> <li>• Steam valve is installed in place</li> <li>• Contact customer replace the inner pot</li> </ul>
<p>Peculiar smell, discolouration and dry during heat preservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign matters</li> <li>• Product air leakage</li> <li>• Too long warm preservation time</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the foreign objects</li> <li>• Contact customer service center to replace the sealing ring</li> <li>• It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours</li> </ul>
<p>Abnormal noise in the working process</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water on the inner pot has not been dried</li> <li>• On and off sound in the operation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dry the water on the inner pot before using</li> <li>• Normal phenomenon</li> </ul>

# TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

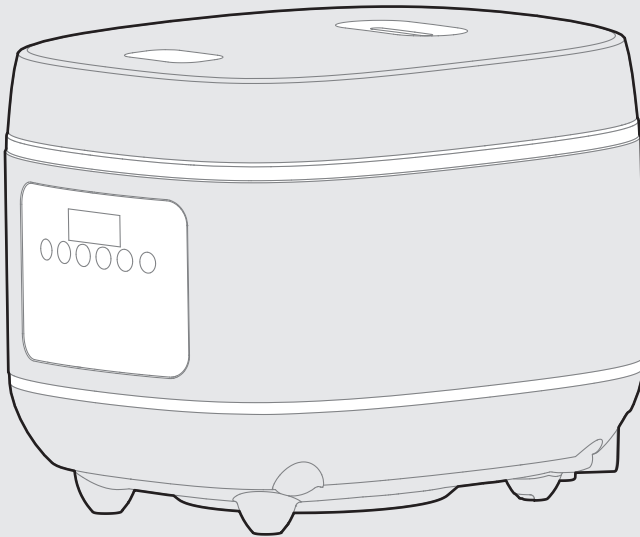
All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

# DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.



PERIUK NASI

# MANUAL PENGGUNA

MB-FS5020

Notis amaran: Sebelum menggunakan produk ini, sila baca manual ini dengan teliti dan disimpan untuk rujukan kelak.

Reka bentuk dan spesifikasi produk adalah tertakluk kepada perubahan untuk penambahbaikan produk tanpa diberikan notis terlebih dahulu.

Sila dapatkan nasihat daripada pengedar atau pengilang anda untuk maklumat lebih terperinci.

Gambar rajah di atas hanya untuk rujukan. Sila jadikan penampilan produk sebenar sebagai standard.

## **SURAT UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kerana memilih Midea! Sebelum menggunakan produk Midea baharu anda, sila baca manual ini dengan teliti untuk memastikan anda tahu bagaimana cara mengendalikan ciri dan fungsi yang disediakan oleh perkakas baharu anda dengan cara yang selamat.

# KANDUNGAN

<b>SURAT UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	01
<b>ARAHAN KESELAMATAN</b> .....	02
<b>SPESIFIKASI</b> .....	08
<b>GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK</b> .....	09
<b>PANDUAN MULA PANTAS</b> .....	10
<b>ARAHAN PENGENDALIAN</b> .....	12
<b>PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN</b> .....	18
<b>PENYELESAIAN MASALAH</b> .....	19
<b>TANDA DAGANGAN, HAK CIPTA DAN KENYATAAN UNDANG-UNDANG</b> .....	20
<b>NOTIS PERLINDUNGAN DATA</b> .....	21



# ARAHAN KESELAMATAN

## Penggunaan Yang Dimaksudkan

Garis panduan keselamatan seperti berikut bertujuan untuk mengelakkan risiko atau kerosakan di luar jangkaan akibat pengendalian perkakas yang tidak selamat atau tidak betul. Sila periksa pembungkusan dan perkakas semasa produk diterima untuk memastikan semuanya dalam keadaan sempurna demi memastikan pengendalian yang selamat. Jika anda dapati terdapat sebarang kerosakan, sila hubungi peruncit atau pengedar. Sila ambil perhatian bahawa pengubahsuaian atau perubahan terhadap perkakas adalah tidak dibenarkan demi keselamatan peribadi anda. Penggunaan yang tidak dimaksudkan boleh menyebabkan bahaya dan tuntutan waranti menjadi tidak sah.

## Penjelasan Simbol-simbol

	<b>Bahaya</b> Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya terhadap nyawa dan kesihatan orang akibat gas yang sangat mudah terbakar.
	<b>Amaran voltan elektrik</b> Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya terhadap nyawa dan kesihatan orang akibat voltan.
	<b>Amaran</b> Kata isyarat yang menunjukkan terdapat bahaya dengan tahap risiko sederhana yang mungkin mengakibatkan kematian atau kecederaan serius jika tidak dielakkan.
	<b>Berhati-hati</b> Kata isyarat yang menunjukkan terdapat bahaya dengan tahap risiko rendah yang mungkin mengakibatkan kecederaan ringan atau sederhana jika tidak dielakkan.
	<b>Perhatian</b> Kata isyarat yang menunjukkan maklumat penting (misalnya kerosakan terhadap harta benda) tetapi tidak berbahaya.
	<b>Patuhi Arahan</b> Simbol ini menunjukkan bahawa juruteknik hanya boleh mengendalikan dan menyelenggarakan perkakas ini mengikut arahan pengendalian.

Sila baca arahan pengendalian ini dengan teliti sebelum menggunakan/mengawal unit ini, dan disimpan di tempat berhampiran dengan tapak pemasangan atau unit ini untuk kegunaan kelak!

# SILA SIMPAN ARAHAN INI

## **Berhati-hati**

- Baca Peraturan untuk Arahan dan Pengendalian Yang Selamat dengan teliti.
- Periuk elektrik ini hanya boleh dipanaskan dengan periuk dalaman yang asli. Untuk produk hadir dengan pengukus logam, pengukus tidak boleh digunakan sebagai bekas yang berasingan untuk mengelakkan pemanasan berlebihan, plastik mencair atau kebakaran.
- Jangan jatuhkan periuk dalaman, dan jangan hantuk periuk dalaman dengan objek yang keras bagi mengelakkan perubahan bentuk. Periuk dalaman yang berubah bentuk mesti ditukar ganti.
- Jangan sentuh periuk dalaman dan plat pemanas (plat gegelung) secara langsung dengan tangan anda semasa atau sebaik sahaja selepas perkakas ini digunakan bagi mengelakkan kelecuman akibat suhu tinggi.
- 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.
- Apabila perkakas ini digunakan oleh individu yang memakai perentak jantung atau implan koklea, sila rujuk kepada pegawai perubatan yang diberi kuasa dan rujuk kepada arahan pembekal peranti perubatan. Sebarang perbezaan antara gambar dan produk adalah tertakluk kepada objek sebenar.
- Sebelum pengendalian, sila periksa sama ada periuk memasak dan injap wap berkeadaan baik untuk mengelakkan kemalangan.

- Bunyi detikan atau desiran yang kedengaran semasa penggunaan adalah fenomena yang normal. Sila bawa bertenang.
- Jangan gunakan perkakas ini sebaik sahaja tamatnya proses memasak pertama. Tunggu sekurang-kurangnya 15 minit selepas proses memasak berhenti bagi membolehkan plat pemanas (plat gegelung) menyejuk.
- Untuk produk hadir dengan fungsi masak menggunakan air panas, sila ikuti arahan dalam Panduan Mula Pantas; jangan masak dengan air panas untuk produk yang tanpa fungsi masak menggunakan air panas bagi mengelakkan pertimbangan suhu termostat terjejas dan memburukkan kesan memasak.
- Sila bersihkan dan periksa injap wap dan penutup boleh tanggal secara berkala. Dan juga bersihkan dan periksa permukaan meja di mana produk ini diletak secara berkala.
- Skop altitud untuk memastikan perkakas ini berfungsi secara normal adalah antara 0-2000 m.
- Untuk memastikan kesan memasak terbaik dicapai, jangan gunakan pengukus untuk mengukus makanan jika anda memasak lebih daripada 4 cawan beras.
- Di bawah keadaan dalam rumah dengan peranti pembumian yang tidak mencukupi, individu yang sensitif mungkin dapat merasakan arus elektrik (faradisme). Kami mengesyorkan anda supaya memeriksa sama ada peranti pembumian anda boleh dipercayai, atau jangan sekali-kali menyentuh pelindung logam dan periuk memasak dalaman.
- Sebelum menggunakan periuk nasi, sila bersihkan air, beras dan bendasing lain yang terlekat di antara periuk dalaman dan gegelung pemanas untuk mengelakkan pemanasan berlebihan atau litar pintas.

- Sebelum menggunakan periuk elektrik, adalah wajar untuk mengelap bahagian luar periuk dalaman sehingga kering untuk mengelakkan kerosakan.
- 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 untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

### **⚠ Amaran**

- Semasa pengendalian, jangan tutup injak wap dengan kain, dan dilarang meletakkan produk ini berhampiran dengan bahan mudah terbakar. Apabila menggunakan produk ini, jauhkan ia daripada langsir tingkap, tirai, langsir pintu atau bahan seumpamanya bagi mengelakkan kebakaran.
- Jangan gunakan periuk ini untuk memasak makanan yang mudah menyebabkan bukaan tersumbat, contohnya makanan berbentuk kepingan (seperti rumpai air dan kubis) atau makanan berbentuk jalur (seperti kelp) dan makanan berbentuk cebisan (seperti hampas jagung) bagi mengelakkan kemalangan atau kerosakan periuk nasi.
- Semasa pengendalian, jangan dekatkan muka atau tangan anda pada bukaan wap bagi mengelakkan kelecuman.
- Jangan mengubah bentuk perkakas ini: hanya juruteknik penyelenggaraan dibenarkan membaiki atau merungkai perkakas ini 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. Jika kord kuasa terlalu pendek, pengguna harus gunakan soket sambungan untuk penyambungan. Jangan gunakan soket yang berkualiti rendah.
- 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 jangkauan kanak-kanak atau bayi tanpa pengawasan, bagi mengelakkan bahaya seperti renjatan elektrik dan kelecuman.
- Jangan letakkan perkakas ini di tempat yang tidak stabil, basah atau berdekatan dengan sumber api dan haba (contohnya dapur gas). Jarak optimum adalah 30cm. 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.
- Jangan rendam perkakas ini di dalam air atau dibasuh di bawah simbah air.
- Gunakan soket dibumikan dengan bekalan kuasa kadar melebihi 10A secara berasingan. Penggunaan soket yang sama dengan perkakas elektrik lain mungkin

menyebabkan soket menjadi rosak dan mencetuskan kebakaran seperti kebakaran.

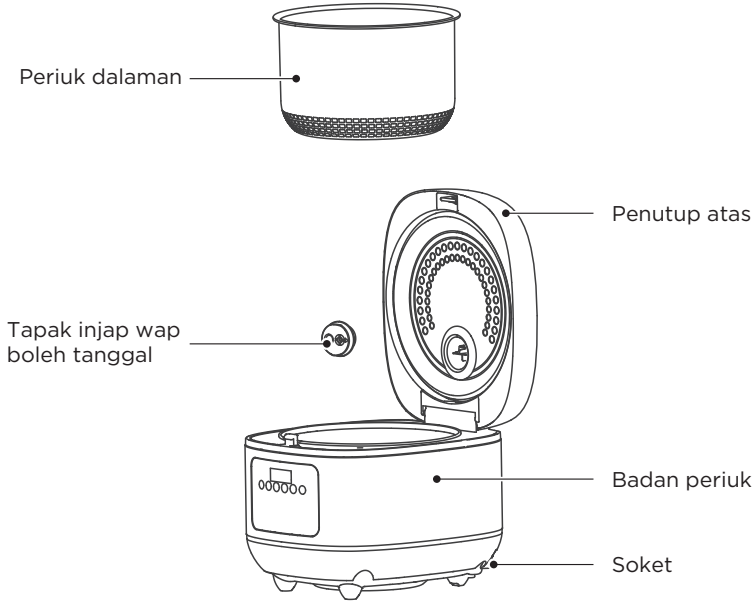
- Bersihkan habuk atau air pada kedua-dua hujung kord kuasa dan soket perkakas ini bagi mengelakkan kebakaran, renjatan elektrik atau litar pintas.
- Jika penyelenggaraan atau penggantian alat ganti diperlukan, sila hantarkan produk kepada pusat penyelenggaraan profesional yang ditetapkan oleh Midea bagi mengelakkan kebakaran 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.
- Untuk penyambung jenis X: Jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti dengan kord khas atau dengan komponen khas yang dibeli daripada pengilang atau bahagian penyelenggaraan. Untuk penyambung jenis Y: Jika kord kuasa rosak, kord mesti digantikan oleh pakar daripada pengilang, bahagian penyelenggaraan atau bahagian yang seumpamanya.
- Perkakas ini hanya untuk kegunaan di rumah.
- Jangan gunakan perkakas apabila disambungkan kepada pemasa atau sistem kawalan jauh bebas.
- Semasa pengendalian perkakas ini, permukaan tertentu mungkin menjadi panas dan menyebabkan suhu tinggi. Sila beri perhatian kepada kawasan ini untuk mengelakkan terbakar. Jangan sentuh plat panas dan permukaan produk dengan tangan.

# SPESIFIKASI

<b>Model Produk</b>	<b>MB-FS5020</b>
Voltan	220-240V~
Frekuensi	50/60Hz
Kuasa	760-905W
Kapasiti	1.8L

# GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK

## Nama Komponen



## Senarai Aksesori



Senduk nasi berdiri × 1



Cawan sukat × 1



Pengukus × 1



Kord kuasa × 1



Manual × 1

### ● NOTA

Semua gambar dalam manual ini adalah untuk tujuan penjelasan sahaja. Sebarang perbezaan antara objek sebenar dan ilustrasi dalam lukisan adalah tertakluk kepada subjek sebenar.

Sila keluarkan aksesori daripada komponen sebelum melakukan pemasangan.



# PANDUAN MULA PANTAS

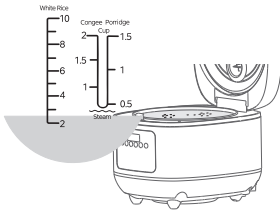
## Arahan Penggunaan

### Panduan Mula Pantas

#### Pra-tetapan

**Contohnya: Tetapkan pemasa untuk menyiapkan proses memasak dalam masa 8 jam.**

- 1 Sediakan beras dan air  
Tuangkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman dan pilih paras air bersesuaian dengan kuantiti beras.



- 2 Tutup penutup periuk nasi dan pilih Fungsi, contohnya "NASI PANTAS".



▶ NASI PANTAS

- 3 Tetapkan pemasa untuk menyiapkan proses memasak  
Tekan butang "PEMASA", Paparan Masa akan berkelip, lepas itu tekan butang "PEMASA" sekali lagi untuk melaraskan masa pra-tetapan yang dipaparkan.



▶ 8:00

- 4 Mulakan proses memasak  
Tekan butang "MULA", proses memasak akan selesai pada masa yang ditetapkan.



#### Petua:

Status paparan adalah tertakluk kepada produk sebenar.

- 5 Batalkan proses memasak  
Tekan butang "KEKAL PANAS/BATAL" untuk membatalkan fungsi memasak yang dipilih.

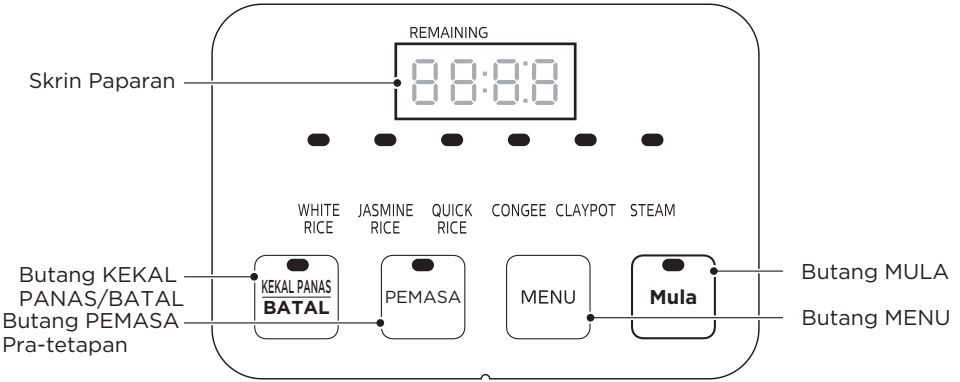


**Petua:**

1. Masa yang dipaparkan di bawah mod pemasa pra-tetapan menunjukkan tempoh masa dari proses memasak bermula sehingga selesainya proses memasak;
2. Masa pra-tetapan dicadangkan supaya tidak melebihi 12 jam, jika tidak, rasa masakan mungkin terjejas;
3. Masa pra-tetapan untuk fungsi memasak yang dipilih tidak boleh kurang daripada masa memasak. Sebagai contoh, jika masa pra-tetapan untuk memasak "Bubur" adalah kurang daripada 2 jam, maka proses memasak akan dimulakan dengan serta-merta kerana masa memasak tetapan lalai adalah 2 jam.

# ARAHAN PENGENDALIAN

## Bahagian Pengendalian



## Arahan Penggunaan

### Nisbah Air Dan Beras

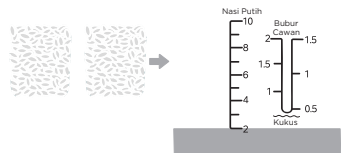
#### 1. Cara menyukat beras

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



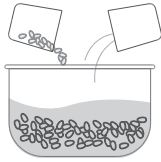
#### 2. Masukkan beras dan air

Contohnya untuk memasak 2 cawan beras, masukkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman dan tambah air sehingga mencapai garis skala 2 yang berkenaan (garisan paras air adalah tertakluk kepada objek sebenar, dan untuk fungsi Nasi Rendah Gula, air yang ditambah harus merujuk kepada garisan paras air pada bekas penyaring gula).



## NASI PANTAS

- 1 Tuangkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman dan tambah air mengikut paras air yang ditetapkan.



- 2 Tutup penutup periuk nasi, tekan butang pintasan "NASI PANTAS", dengan itu periuk nasi akan masuk ke mod memasak berkenaan.

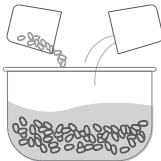


## Penerangan Fungsi

(Untuk fungsi tertentu, sila rujuk kepada panel sebenar untuk rujukan terpilih)

### NASI PUTIH

- 1 Tuangkan beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambah air mengikut nisbah beras dan air untuk NASI PUTIH dan garis paras air. Anda boleh tambah atau kurangkan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.



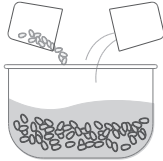
- 2 Tutup penutup dan pilih fungsi memasak "NASI PUTIH" (tertakluk kepada panel sebenar).

### NOTA

1. Air tidak boleh melebihi garis skala maksimum.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk memasak nasi putih kacang atau bijirin boleh diselaraskan mengikut keadaan sebenar.

## NASI JASMINE

- 1 Tuang beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambah air mengikut nisbah beras dan air untuk NASI JASMINE dan garis paras air. Anda boleh tambah atau kurangkan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.



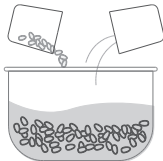
- 2 Tutup penutup dan pilih fungsi memasak "NASI JASMINE" (tertakluk kepada panel sebenar).

### ● NOTA

1. Air tidak boleh melebihi garis skala maksimum.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk memasak nasi jasmine kacang atau bijirin boleh diselaraskan mengikut keadaan sebenar.

## NASI PANTAS

- 1 Tuang beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambah air mengikut nisbah beras dan air untuk NASI PANTAS dan garis paras air. Anda boleh tambah atau kurangkan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.



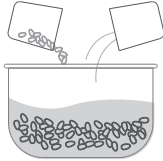
- 2 Tutup penutup dan pilih fungsi memasak "NASI PANTAS" (tertakluk kepada panel sebenar).

### ● NOTA

1. Air tidak boleh melebihi garis skala maksimum.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk memasak nasi pantas kacang atau bijirin boleh diselaraskan mengikut keadaan sebenar.

## BUBUR

1 Tuang beras yang telah dibasuh ke dalam periuk dalaman, tambah air mengikut nisbah beras dan air untuk BUBUR dan garis paras air. Anda boleh tambah atau kurangkan kuantiti air mengikut citarasa peribadi.



2 Tutup penutup dan pilih fungsi memasak "BUBUR" (tertakluk kepada panel sebenar).

### NOTA

1. Air tidak boleh melebihi garis skala maksimum.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk memasak bubur kacang atau bijirin boleh diselaraskan mengikut keadaan sebenar.

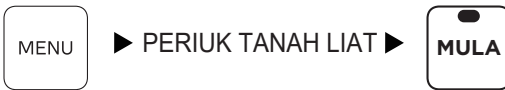
## PERIUK TANAH LIAT

1 Gaul ramuan (seperti tulang rusuk) dan bahan perasa (seperti bawang, halia, bawang putih, kicap) hingga sekata, dan perap seketika mengikut citarasa peribadi.

2 Tuang beras yang disukat ke dalam periuk dalaman, dan tambah kuantiti minyak kacang tanah yang bersesuaian ke dalam periuk dalaman dan gaul rata.

3 Tutup penutup, tekan butang MENU dan pilih "PERIUK TANAH LIAT" untuk memulakan proses memasak.

4 Kira-kira 40 minit kemudian, satu bunyi akan dikeluarkan (bergantung kepada masa sebenar), masukkan ramuan yang telah disediakan, tutup penutup dan teruskan proses memasak tamatnya masa memasak.

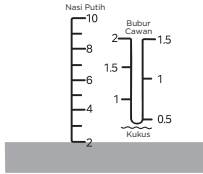


### NOTA

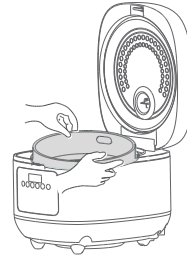
1. Air tidak boleh melebihi garis skala maksimum.
2. Sebagai contoh, nisbah beras dan air untuk memasak Nasi Periuk Tanah Liat kacang atau bijirin boleh diselaraskan mengikut keadaan sebenar.

## KUKUS

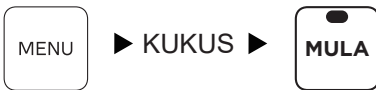
- 1 Tambah air ke dalam periuk dalaman hingga ke paras air untuk mengukus mengikut masa memasak.



- 2 Letakkan bahan makanan ke dalam pengukus atau bekas penyaring gula, lepas itu masukkan pengukus atau bekas penyaring gula ke dalam periuk.



- 3 Tekan butang “MENU” untuk memilih fungsi “KUKUS”, dan tekan butang “MULA” untuk masuk ke mod memasak yang berkenaan.



## KEKAL PANAS/BATAL

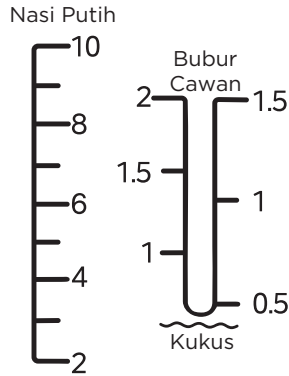
- 1 Tekan butang “KEKAL PANAS/BATAL” untuk masuk ke mod kekal panas.
- 2 Adalah disyorkan nasi digembur dalam masa 30 minit apabila ia masuk ke mod Kekal Panas untuk dapatkan rasa nasi yang lebih enak.



### Petua:

1. Apabila tamatnya proses memasak, ia akan masuk ke fungsi kekal panas secara automatik;
2. Dalam proses kekal panas, masakan di dalam periuk dalaman akan dipanaskan untuk mengekalkan suhu melebihi 65°C;
3. Produk ini boleh kekal memanaskan makanan selama 24 jam;
4. Untuk mengekalkan rasa dan penampilan makanan, masa kekal panas disyorkan supaya tidak melebihi 5 jam.

## Penggunaan Garis Paras Air



Nasi: Apabila menambah air untuk memasak Nasi Pati, Nasi Kayu Api, Nasi Pantas, Nasi Campur, garis paras air adalah bergantung kepada skala garis paras air untuk nasi.

Spesifikasi	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras minimum
MB-FS5020	10 cawan	2 cawan

Bubur: Rujuk kepada garis air untuk bubur semasa menambah air.  
Masak bubur, Bubur Pantas.

Spesifikasi	Kuantiti beras maksimum	Kuantiti beras minimum
MB-FS5020	1.5 cawan	0.5 cawan

Kukus: Apabila mengukus, sila tambah air mengikut garis air untuk mengukus pada periuk dalaman. Terlalu banyak air yang ditambah akan menyebabkan air melimpah apabila ia mendidih, terlalu sedikit air pula akan menyebabkan makanan menjadi tidak cukup masak.

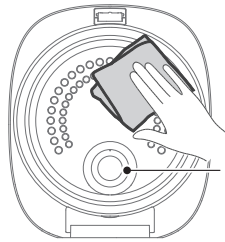


# PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN

Pastikan kuasa produk ini tidak dihidupkan semasa kerja pembersihan dan penyelenggaraan dijalankan.

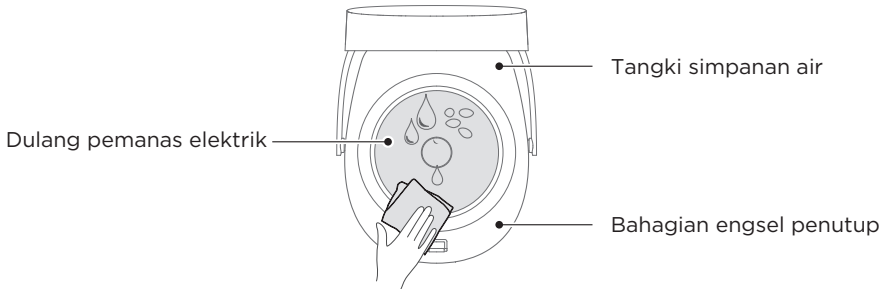
## Membersihkan Badan Periuk

1 Lap penutup dalaman dengan kain basah; jangan dibasuh secara terus dengan air.



Tanggalkan injap wap dan dibersihkan

2 Bersihkan air, butiran beras, dan sisa nasi yang terdapat di dalam tangki simpanan air, plat pemanas elektrik, dan bahagian engsel penutup, jika ada.



3 Sila bersihkan dan keringkan bahagian bawah dan sisi periuk dalaman.




# PENYELESAIAN MASALAH

Jika anda dapati produk ini mengalami kerosakan, sila periksa untuk mengenal pasti masalah seperti berikut sebelum anda membawanya ke pusat penyelenggaraan.

Keadaan Abnormal	Sebab-sebab yang mungkin	Langkah penyelesaian
<p>Nasi terlalu lembut, terlalu keras, terlalu tebal, terlalu nipis, tidak cukup masak, nasi hangus, sup nasi melimpah dan pendidihan tidak mencukupi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak menambah air mengikut garis paras air</li> <li>• Pemilihan fungsi yang salah</li> <li>• Terdapat bendasing pada plat gegelung</li> <li>• Pemasangan injap wap tidak betul</li> <li>• Periuk dalaman berubah bentuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tambah air mengikut garis paras air</li> <li>• Pilih fungsi yang sepadan</li> <li>• Bersihkan bendasing pada plat pemanas (plat gegelung) dan masak semula</li> <li>• Pastikan injap wap dipasang dengan baik</li> <li>• Hubungi pusat khidmat pelanggan untuk menggantikan periuk dalaman</li> </ul>
<p>Berbau pelik, perubahan warna dan menjadi kering dalam proses kekal panas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terdapat bendasing terlekat pada gelang pengedap dan tepi periuk dalaman.</li> <li>• Kebocoran angin pada produk</li> <li>• Masa Kekal Panas terlalu lama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bersihkan bendasing</li> <li>• Hubungi pusat khidmat pelanggan untuk menggantikan gelang pengedap</li> <li>• Masa Kekal Panas disyorkan supaya tidak melebihi 5 jam</li> </ul>
<p>Bunyi abnormal kedengaran semasa proses memasak</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Air pada periuk dalaman belum dikeringkan</li> <li>• Bunyi hidupkan dan matikan kuasa semasa mengendalikan produk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keringkan air pada periuk dalaman sebelum digunakan</li> <li>• Ini adalah fenomena yang normal</li> </ul>

# TANDA DAGANGAN, HAK CIPTA DAN KENYATAAN UNDANG-UNDANG

 Midea logo, tanda perkataan, nama dagangan, penampilan perdagangan dan semua versinya adalah aset Kumpulan Midea dan/atau sekutunya (“Midea”) yang amat berharga. Midea memiliki tanda dagangan, hak cipta dan hak harta intelek lain, dan semua reputasi yang diperolehi daripada penggunaan mana-mana tanda dagangan Midea. Penggunaan tanda dagangan Midea untuk kegunaan komersil tanpa kebenaran bertulis daripada Midea boleh membentuk tindakan pelanggaran tanda dagangan atau persaingan tidak adil yang melanggar undang-undang berkenaan.

Manual ini dicipta oleh Midea dan Midea memiliki semua hak ciptanya. Mana-mana entiti atau individu tidak boleh menggunakan, menduplikasi, mengubah suai, mengedarkan keseluruhan atau sebahagian daripada manual ini, atau menghimpun atau menjual bersama dengan produk lain tanpa mendapatkan kebenaran bertulis daripada Midea terlebih dahulu.

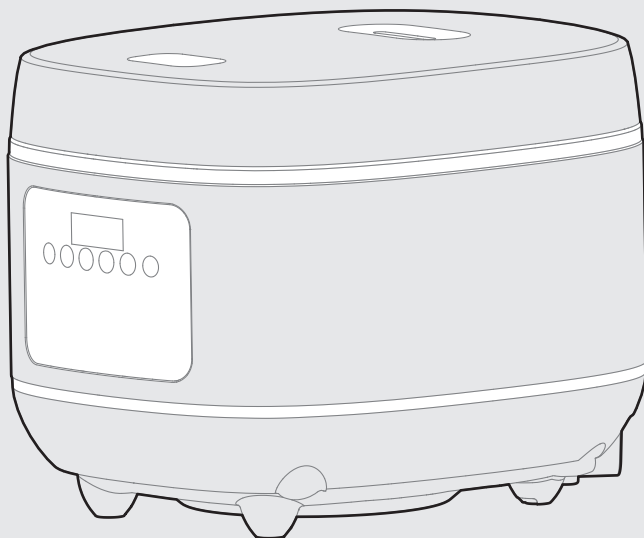
Semua fungsi dan arahan yang dinyatakan adalah kemas kini semasa percetakan manual ini. Bagaimanapun, produk sebenar mungkin berbeza disebabkan oleh penambahbaikan fungsi dan reka bentuk.

# NOTIS PERLINDUNGAN DATA

Untuk menyediakan perkhidmatan yang dipersetujui kepada pelanggan, kami bersetuju untuk mematuhi semua ketetapan undang-undang perlindungan data yang terpakai dan selaras dengan negara di mana perkhidmatan dipersetujui ditawarkan kepada pelanggan, serta, jika berkenaan, Peraturan Perlindungan Data Umum (GDPR) Kesatuan Eropah.

Secara amnya, pemprosesan data kami adalah untuk memenuhi kewajipan kami di bawah kontrak dengan anda dan atas sebab keselamatan produk demi melindungi hak anda yang berkaitan dengan jaminan dan soalan pendaftaran produk. Dalam sesetengah kes, tetapi hanya jika perlindungan data yang sesuai dipastikan, data peribadi mungkin dipindahkan kepada penerima yang berada di luar Kawasan Ekonomi Eropah.

Maklumat lanjut akan disediakan atas permintaan. Anda boleh hubungi Pegawai Perlindungan Data kami melalui **MideaDPO@midea.com**. Untuk melaksanakan hak anda seperti hak untuk membantah data peribadi anda diproses untuk tujuan pemasaran langsung, sila hubungi kami melalui **MideaDPO@midea.com**. Untuk dapatkan maklumat lanjut, sila imbas Kod QR.



电饭煲

# 用户手册

MB-FS5020

警告：在使用本产品之前，请仔细阅读本手册，并妥善保存以供日后参考。因产品改进进行的设计和规格，如有变更，恕不另行通知。

详情请咨询您的经销商或制造商。

上图仅供参考。请以实物外观为准。

## 感谢信

感谢您选用美的产品! 在使用新的美的产品之前, 请充分阅读本手册, 确保知晓如何以安全的方式来操作您的电器所附带的特性和功能。

# 目录

<b>感谢信</b>	01
<b>重要安全说明</b>	02
<b>规格</b>	07
<b>产品概览</b>	08
<b>快速入门指南</b>	09
<b>操作说明</b>	11
<b>清洁与保养</b>	17
<b>故障诊断</b>	18
<b>商标、版权和法律声明</b>	19
<b>数据保护声明</b>	20

# 重要安全说明

## 预期用途

以下安全指南旨在防止因不安全或不当操作本设备而造成不可预见的风险或损害。请在收货时仔细检查包装和设备情况，确保一切完好，保证操作安全。若发现任何损坏，请联系零售商或经销商。请注意，为了您的安全考虑，不允许对设备进行改装或改动。将本设备用于其他用途可能会造成危险，并造成设备不满足保修要求。

## 符号说明



### 危险

此符号表示极度易燃气体对人员的生命和健康造成危险。



### 电器电压警告

此符号表示电器电压对人的生命和健康造成危险。



### 警告

此符号表示中度危险，如不加以避免，可能导致死亡或严重人身伤害。



### 小心

此符号表示低度危险，如不加以避免，可能导致轻度或中度人身伤害。



### 注意

此符号表示重要信息（如财产损失），但不表示一定存在危险。



### 遵守说明

此符号表示维修技术人员只能根据操作说明操作和维护本设备。

在使用/调试本设备之前，请仔细地阅读这些操作说明，并将其保存在安装现场或设备附近处，以备日后使用！

# 请妥善保管本说明书！

## ⚠ 注意

- 请仔细阅读《安全操作规则和说明》。
- 此电饭煲只能用原装内锅加热。对于配有金属蒸笼的产品，不能将蒸笼作为加热容器烹饪，以免出现过热、塑料融化甚至起火事故。
- 内锅勿掉落，也勿将坚硬物体碰撞内锅，以免变形。内锅变形后必须更换。
- 使用中或刚使用完毕，请勿用手直接接触内锅和发热盘（线圈盘），以免高温烫伤。
- 一些重要零部件，如保险丝等维修不当或私自短接可能使产品保护失效，导致过热或火灾。
- 装有心脏起搏器的人士或助听器、植入耳蜗的使用者，在使用本产品时，请咨询授权医疗人员并参考医疗设备提供商的说明。
- 如产品图片与实物不一致，请以产品实物为准。
- 在电饭煲工作前，请检查内锅、蒸汽阀是否安装到位，以免引起事故。
- 使用过程中，产品会有轻微的跳动或颤动，属正常现象。请不要惊慌。
- 请勿煮完饭立即再煮下一锅，应该取消后等待15分钟以上，以便发热盘（线圈盘）冷却。  
有热水快（速）饭功能的产品，请按《快速入门指南》的说明进行操作；无热水快（速）饭功能的产品请勿用热水煮饭，否则会影响温控器的温度判断，导致煮饭效果变差。
- 请定期清洁和清理蒸汽阀、活动盖板，产品放置的台面也需定时清洁和清理。



- 产品正常工作的海拔高度范围0~2000米。
- 为保证米饭效果，当煮饭超过4杯米的时，请勿使用蒸笼进行蒸食物。
- 室内接地装置不充分的条件下，敏感人士可能会感应到电，建议检查室内接地装置是否可靠，或通电后勿触及金属外壳及内锅。
- 饭煲使用前，先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。
- 饭煲使用前，务必将内锅外部水分擦干，以免造成故障。
- 除非由安全监护人就本产品进行监督或指导，否则身体、感官或智力障碍者，或者缺乏相关经验和知识的人士（包括儿童）请勿使用本电器。
- 年幼小孩应受到监督，确保他们不会耍玩本产品。

## ▲ 警告

- 工作过程中，请勿用布等遮盖蒸汽口，禁止将产品靠近易燃物。使用本产品时注意远离窗帘、布帘、幕帘或者类似物品，以防造成火灾。
- 切勿用此煲做可能引起排气孔堵塞的食物：如片状食物（如紫菜、白菜）或者带状食物（如海带），碎片状食物（如玉米渣），以免引起事故或者造成饭煲损坏。
- 工作过程中，请勿将手或脸靠近蒸汽口，以免造成烫伤。
- 请勿改造：除专业的维护技术人员外，其他人不得分解或维修电饭煲，以免发生火灾、触电和人身伤害的风险。
- 请勿用除交流电220V以外的电压，以免造成火灾、触电。电源线破损勿使用。
- 请勿用以下方式操作以免造成电源线破损引起火灾、触电：电源线强行折弯、靠近高温、捆绑、承载重物等。
- 如果电源插头损坏，请勿使用本产品，以免发生火灾、触电和短路。如果电源线过短，建议使用优质插座，而非劣质插座。
- 勿用湿手拔插插头，以免触电、受伤。
- 工作过程中，禁止移动或晃动电饭煲。
- 请将本产品放在婴幼儿不能接触的地方，以避免触电、烫伤等危险事故的发生。
- 电饭煲不要放在不平稳、潮湿、或者靠近其他火源、热源（如炉具）的地方，距离最好是30cm以上，否则会受到损坏或发生事故。
- 请勿向电饭煲底部的排气孔插入大头针、铁丝或其他物品，以免触电、受伤。
- 请勿将电饭煲浸入水中或淋水。

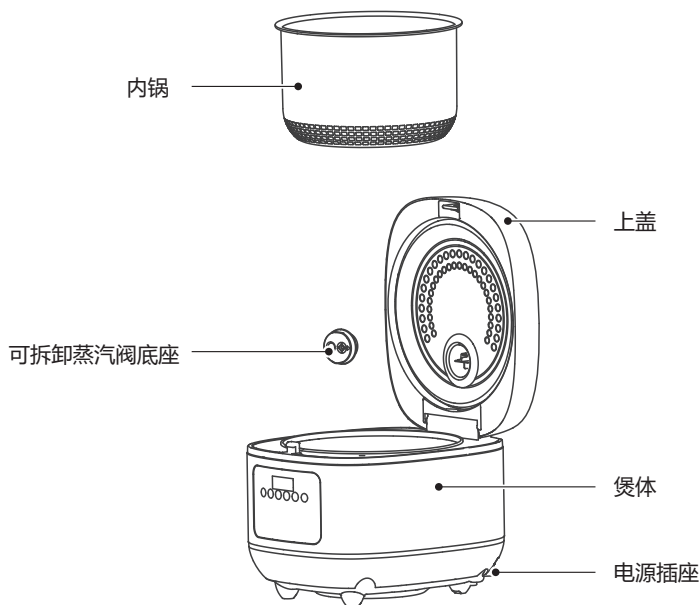
- 要单独使用额定电流10A以上的带接地线插座，如果与其他电器合用，插座会发生异常而引起火灾等危险。
- 电源线插头、插尾以及产品插座如有灰尘或水迹，请及时洁理，以免引起火灾、触电或短路。
- 如需进行产品维修或更换零件，请到美的指定的专业维修网点。以免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。
- 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电、短路等现象。
- X型连接器具：如果电源软线损坏,必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。Y型连接器具：如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 本产品仅限于家用。
- 此电饭煲不能通过外部定时器或单独的远程控制系统进行操作。
- 电饭煲工作期间，某些表面可能会变热产生高温。请注意这些区域，避免烫伤。不要用手触摸加热板和产品表面。

# 规格

<b>产品型号</b>	<b>MB-FS5020</b>
电压	220-240V~
频率	50/60Hz
功率	760-905W
容量	1.8L

# 产品概览

## 各部件名称



## 配件清单



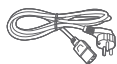
可立饭勺 × 1



量杯 × 1



蒸笼 × 1



电源线 × 1



手册 × 1

### ● 注

本手册中的所有图片仅作解释之用。如实物与图示之间有任何差异，请以实物为准。在进行安装之前，请将配件从组件上取下。

# 快速入门指南

## 使用说明

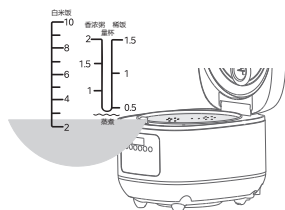
## 快速入门指南

### 预约

举例：预约在8小时内完成烹饪。

#### 1 备好米和水

将淘洗净的米放入内锅，根据米量选择合适的水位。



#### 2 合上盖子并选择功能，如“快煮饭”。



▶ 快煮饭

#### 3 设置烹饪完成时间，按下“预约”按钮，时间显示进度条闪烁，然后再次按下“预约”按钮，调整显示的预约时间。



8:00



#### 4 开始烹饪

按下“开始”按钮，烹饪将在指定时间结束。

### 温馨提示：

显示状态是指实物产品的显示状态。

#### 5 取消烹饪

按下“保温/取消”按钮可取消所选烹饪功能。

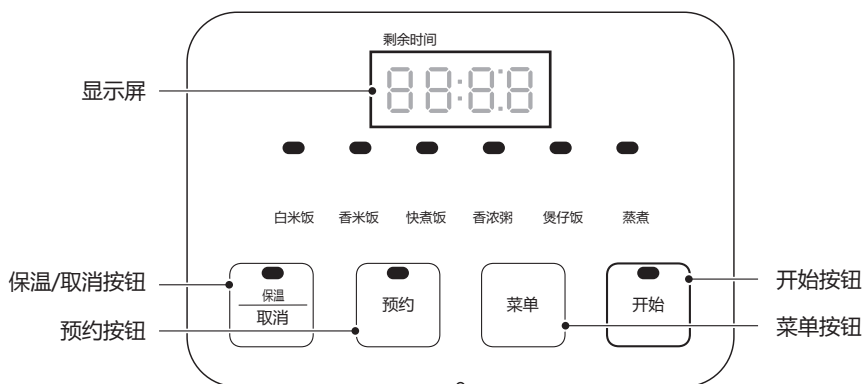


**温馨提示:**

1. 预约模式下显示的时间是指从烹饪开始到结束的时间;
2. 建议预约时间不要超过12小时, 否则米饭会出现异味;
3. 所选烹饪功能预约时间不能小于烹饪时长, 比如“香浓粥”, 调节烹饪时间为2小时, 预约时间要大于2小时, 否则将马上开始烹饪。

# 操作说明

## 操作面板



## 使用说明

### 米水配比

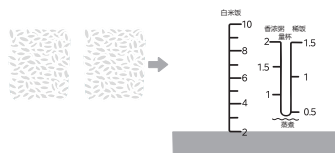
#### 1. 量米方法

1杯米通常可煮出2碗蒸米饭，选用的碗直径约11.5厘米。



#### 2. 倒入米和水

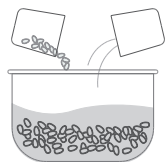
以煮2杯米为例，首先将淘洗干净的米放入内锅，加水至对应的“2”刻度（水位线以实物为准，“低糖米饭”水位线是指脱糖容器中倒水的水位线）。





## 快煮饭

1 将洗净的米倒入内锅中，再根据米量选择合适的水位线。



2 合上电饭煲盖，选择“快煮饭”功能，电饭煲进入烹饪状态。

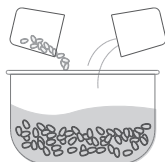


## 功能描述

(具体功能请参考实物面板)

### 白米饭

1 将洗净的米放入内锅，参照米水比，按“白米饭”及对应水位线加水，也可根据个人喜好增减水量。



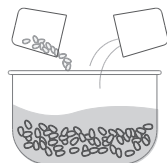
2 合上盖，选择“白米饭”功能（以实物面板为准）。

### 注：

1. 水位不得超过最高刻度线。
2. 例如：豆类或谷类白米饭的米水比例可根据实际情况进行调整。

## 香米饭

- 1 将洗净的米放入内锅，参照米水比，按“香米饭”及对应水位线加水，也可根据个人喜好增减水量。
- 2 合上盖，选择“香米饭”功能（以实物面板为准）。

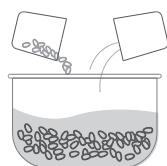


### ● 注

1. 水位不得超过最高刻度线。
2. 例如：豆类或谷类香米饭的米水比例可根据实际情况进行调整。

## 快煮饭

- 1 将洗净的米放入内锅，参照米水比，按“快煮饭”及对应水位线加水，也可根据个人喜好增减水量。
- 2 合上盖，选择“快煮饭”功能（以实物面板为准）。

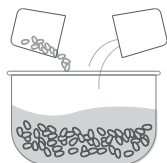


### ● 注

1. 水位不得超过最高刻度线。
2. 例如：豆类或谷类快煮饭的米水比例可根据实际情况进行调整。

## 香浓粥

- 1 将洗净的米放入内锅，参照米水比，按“香浓粥”及对应水位线加水，也可根据个人喜好增减水量。
- 2 合上盖，选择“香浓粥”功能（以实物面板为准）。

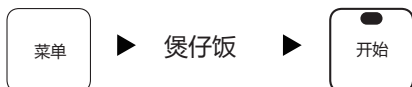


### 注

1. 水位不得超过最高刻度线。
2. 例如：豆类或谷类米粥的米水比例可根据实际情况进行调整。

## 煲仔饭

- 1 将食材（如排骨）和调料（如葱、姜、蒜、酱油）混合在一块，按照个人口味喜好腌制一段时间。
- 2 将量好的米放入内锅，在内锅中加入适量花生油，和大米一起搅拌均匀。
- 3 合上盖，按“菜单”按键，选择“煲仔饭”功能，开始煮饭。
- 4 大约40分钟后，当提示音响起时，将腌制好的食材铺在米饭上，合上盖子，等待烹饪结束。

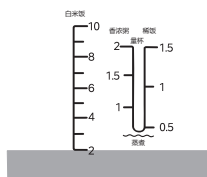


### 注

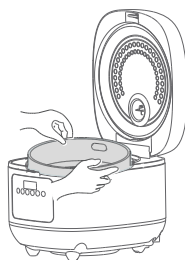
1. 水位不得超过最高刻度线。
2. 例如：豆类或谷类煲仔饭的米水比例可根据实际情况进行调整。

## 蒸煮

1 根据烹饪时间，加水到内锅对应水位，开始蒸煮。



2 将食材放入蒸笼或脱糖容器，然后将蒸笼或脱糖容器放入锅中。



3 按“功能”键选择“蒸煮”功能，再按“开始”键进入烹饪状态。



## 保温/取消

1 按“保温/取消”按钮，进入保温模式。

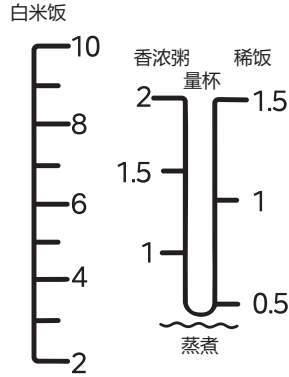
2 建议在保温的30分钟内翻松下米饭，这样口感会更好。



## 温馨提示:

1. 烹饪完成后，会自动触发保温功能。
2. 保温过程中，煮熟后食材还会被继续加热，使温度保持在65°C以上。
3. 煮熟后食材的保温时间可长达24小时。
4. 为保持食物的口感和外观，建议保温时间在5小时以内。

## 水位线的使用



米饭：加水时，“精华饭”、“柴火饭”、“快煮饭”、“什锦饭”等功能，水位线取决于大米对应的刻度线。

规格	最大米量	最小米量
MB-FS5020	10 杯	2 杯

稀饭：加水时请参考稀饭的水位线。  
煮稀饭。

规格	最大米量	最小米量
MB-FS5020	1.5 杯	0.5 杯

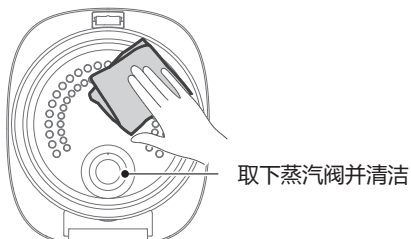
蒸煮：蒸煮时，请根据内锅标注的蒸煮水位线加水，加水太多会导致水沸腾时溢出，太少会导致食物煮不熟。

# 保养与清洁

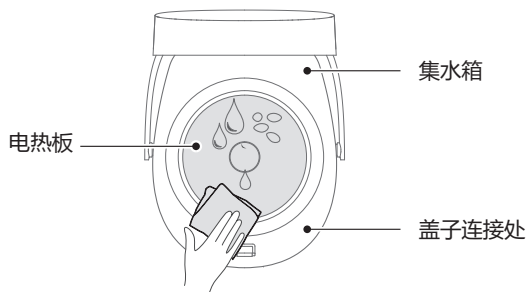
确保产品在清洁和维护期间处于断电状态。

## 清洁煲身

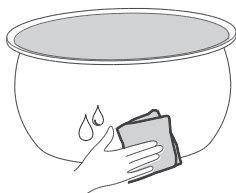
1 用湿布擦拭内盖；请勿直接用水清洗。



2 集水箱、电热板、盖子连接处的水滴、米粒、杂物都要清理干净。



3 清洁并擦干内锅底部和侧面。




# 故障诊断

当显示屏上出现故障代码时，可按下表进行判断和处理。如果问题仍不能解决，请联系售后服务部门进行维修。

异常情况	可能原因	解决方法
过软、过硬、过稠、过稀、没煮熟、焦饭、米汤溢出、沸腾不足	<ul style="list-style-type: none"><li>• 没按照水位线加水</li><li>• 功能选择错误</li><li>• 电热盘上有异物</li><li>• 蒸汽阀没有安装好</li><li>• 内锅变形</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 按照水位线加水</li><li>• 选择对应的功能</li><li>• 清除电热盘（线圈盘）上的异物，重新烹饪</li><li>• 蒸汽阀安装到位</li><li>• 联系售后更换内锅</li></ul>
保温时有异味、变色、发干	<ul style="list-style-type: none"><li>• 密封圈与内锅边沿有异物夹杂</li><li>• 产品漏气</li><li>• 保温时间过长</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 清除异物</li><li>• 联系售后中心更换密封圈</li><li>• 建议保温时间在5小时内为佳</li></ul>
工作过程中有异响	<ul style="list-style-type: none"><li>• 内锅上有水未擦干</li><li>• 工作中继电器有通断声音</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 使用前将内锅上的水擦干</li><li>• 这对电器而言属正常现象</li></ul>

# 商标、版权和法律声明

美的集团和/或其附属公司（下称“美的”）的  标识、字词商标、商品名、商业包装及其所有版本均系美的的宝贵财产，美的拥有商标、版权和其他知识产权，以及因使用美的的商标的任何部分而产生的所有商誉。未经美的事先书面同意，将美的的商标用于商业用途可能构成商标侵权或违反相关法律的不正当竞争。

本手册由美的的公司制作，美的的公司保留其所有版权。未经美的的公司事先书面同意，任何单位或个人不得使用、复制、修改、分发本手册的全部或部分内容，或与其他产品捆绑销售。

打印本手册时，手册中所述的功能和说明均是最新的。但由于功能和设计方面的改进，实物可能会有所不同。



# 数据保护声明

为了提供与客户约定的服务，我们同意不受限制地遵守将向客户提供服务涉及的国家的适用数据保护法的一切规定，同时在适用情况下，还须遵守欧盟《通用数据保护条例》（GDPR）的规定要求。

我们的数据处理旨在履行我们对您订立的合同义务，并出于产品安全原因，维护您在保修和产品注册问题方面的权利。某些情况下，但只有在确保充分的数据保护的情况下，我们才会向欧洲经济区以外的接收方披露您的个人信息。

如有需要，您可以索取相关更多信息。您可以通过**MideaDPO@midea.com**联系我们的数据保护官。要行使您的权利，例如反对出于直接营销目的处理您的个人资料，请通过**MideaDPO@midea.com**与我们联系。更多信息，请扫描二维码。







*make yourself at home*



[www.midea.com](http://www.midea.com)

© Midea 2022 all rights reserved