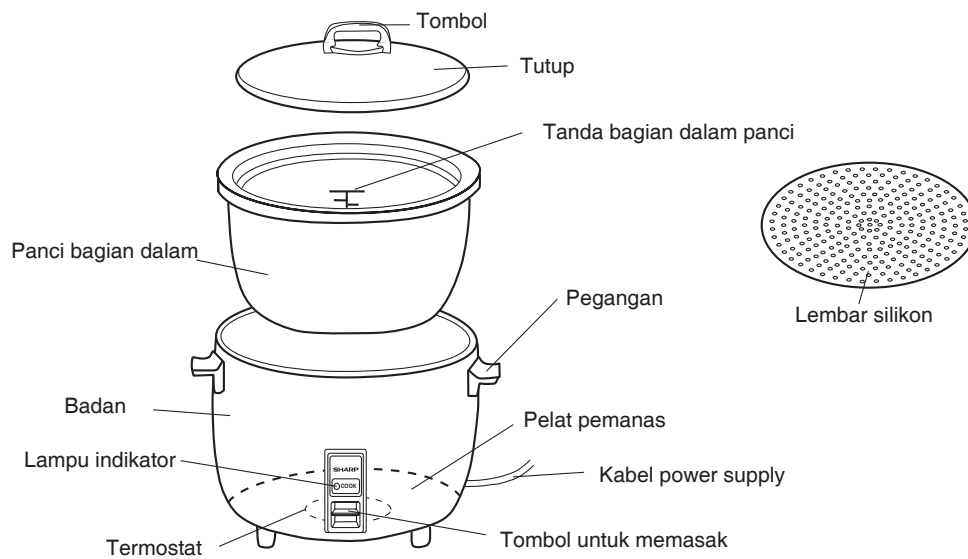
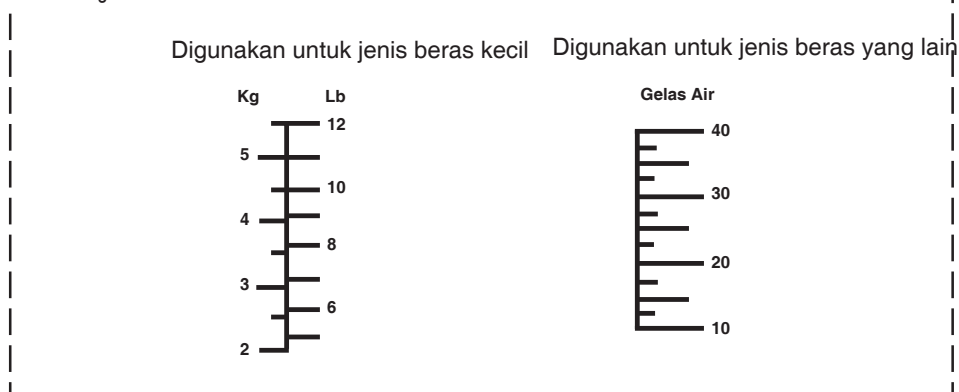


PETUNJUK PEMAKAIAN

NAMA-NAMA BAGIAN



Tanda Bagian Dalam Panci



SPESIFIKASI

Tegangan nominal	120V, 60Hz, AC only
Konsumsi daya	1700 W
Dimensi luar	19 11/16"(W) X 17 11/16"(D) X 13 3/4"
Berat	Approx. 20 lb.
Plug	3-Prong Plug (5-15P)
Receptacle	3-Prong Receptacle (5-15R)

CARA MENGGUNAKAN

METODE UNTUK MEMASAK BUTIR BERAS YANG KECIL

Untuk memastikan keberhasilan memasak butir beras yang kecil, pastikan :

1. Letakkan lembar silikon di dasar panci bagian dalam, untuk mencegah lengket dan berwarna coklat.
2. Periksa bagian luar panci dalam, pastikan dalam keadaan kering dan letakkan ke dalam rice cooker.
Untuk memastikan bahwa panci dalam posisi yang benar pada plat pemanas, putar panci ke kiri dan ke kanan.
3. Ukur jumlah beras yang akan di masak.
4. Hati-hati mencuci beras dalam mangkuk terpisah di bawah air mengalir sampai airnya bersih, tidak berawan.
Alirkan, letakkan beras pada bagian dalam mangkuk.
5. Tambahkan air sampai level yang sesuai ke panci bagian dalam.
Jika anda menggunakan 8 pounds beras, tambahkan air sampai level 8 lb.
6. Tutup dengan penutupnya dan biarkan beras terendam kira-kira 30 menit.
7. Sambungkan kabel pada steker.
8. Tekan ke bawah tombol memasak. Lampu indikator akan menyala dan proses memasak di mulai.
9. Ketika proses memasak sudah selesai, tombol akan naik dan lampu indikator akan mati.
10. Setelah siklus memasak selesai, biarkan tetap dalam keadaan tertutup sedikitnya selama 15 menit untuk mengukus beras. Kemudian aduk merata dengan hati-hati agar tidak merusak lapisan silikon.
11. Menjaga atau memulihkan kehangatan nasi. Lihat petunjuk dibawah untuk menjaga agar tetap hangat.
12. Setelah digunakan, lepaskan kabel dari steker.

METODE UNTUK MEMASAK JENIS BERAS YANG LAIN

Untuk memastikan keberhasilan memasak dengan jenis beras yang lain, pastikan :

1. Letakkan lembar silikon di dasar panci bagian dalam, untuk mencegah lengket dan berwarna coklat.
2. Periksa bagian luar panci dalam, pastikan dalam keadaan kering dan letakkan ke dalam rice cooker.
Untuk memastikan bahwa panci dalam posisi yang benar pada plat pemanas, putar panci ke kiri dan ke kanan.
3. Periksa tabel pada halaman 6 untuk perbandingan beras/air atau ikuti paket atau petunjuk resep untuk menentukan jumlah air. Tuang air sampai jumlah yang tepat ditunjukkan pada tanda air gelas pada panci bagian dalam.
4. Ukur beras menggunakan gelas ukur standar dan letakkan beras ke dalam air yang telah diukur pada panci dalam, pada langkah ke-3. Aduk merata secara hati-hati agar tidak merusak lapisan silikon.
5. Tutup dengan penutupnya dan biarkan beras terendam kira-kira 30 menit.
6. Sambungkan kabel pada steker.
7. Tekan ke bawah tombol memasak. Lampu indikator akan menyala dan proses memasak dimulai.
8. Ketika proses memasak selesai, tombol akan naik dan lampu indikator akan padam.
9. Setelah siklus memasak selesai, biarkan tetap dalam keadaan tertutup sedikitnya selama 15 menit untuk mengukus nasi. kemudian aduk secara merata secara hati-hati agar tidak merusak lapisan silikon.
10. Menjaga atau memulihkan kehangatan nasi. Lihat petunjuk dibawah untuk menjaga agar tetap hangat.
11. Setelah digunakan, lepaskan kabel dari steker.

MENJAGA TETAP PANAS

- Jika rice cooker tetap dibiarkan tersambung ke steker, adakalanya lampu indikator akan menyala untuk menjaga suhu nasi.
- Kualitas terbaik nasi pada akhir proses memasak dan kedudukan waktu 15 menit harus di layani sesegera mungkin.
- Jangan menghangatkan nasi selama lebih dari 5 jam.

CARA MENGGUNAKAN

TABEL MEMASAK

Jenis Beras	Jumlah Gelas Beras Mentah	Perbandingan Beras/Air	Cakupan Waktu Memasak Rata-rata dalam menit
Beras Butir Kecil	10 – 28 gelas	1 gls beras s/d 1 $\frac{1}{4}$ gls air	25 – 55
Beras Butir Sedang	10 – 24 gelas	1 gls beras s/d 1 $\frac{1}{4}$ gls air	30 – 45
Beras Butir Panjang	10 – 24 gelas	1 gls beras s/d 1 $\frac{1}{4}$ gls air	30 – 45
Beras Butir Pjg. Konv.	10 – 24 gelas	1 gls beras s/d 1 $\frac{1}{4}$ gls air	45 – 65
Beras Coklat	10 – 24 gelas	1 gls beras s/d 1 $\frac{1}{2}$ gls air	45 – 85

- Ukurlah selalu secara tepat.
- Penambahan air yang terlalu banyak dapat menyebabkan beras terlalu matang.
- Jika terlalu matang terjadi, untuk selanjutnya kurangi jumlah beras dan air.
- Lamanya memasak bervariasi tergantung jenis dan banyaknya beras yang ditambahkan, ramuan, suhu ruang, suhu air, tegangan, dll.

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

- Jaga selalu rice cooker dalam keadaan bersih.
- Cabut kabel dari steker dan biarkan suhunya turun sebelum dibersihkan.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Badan</div> <ul style="list-style-type: none"> * Jangan membenamkan rice cooker ke dalam air. * Bersihkan bagian luar dengan kain basah dan keringkan dengan kain halus. * Jangan menggunakan bahan pembersih kasar atau sikat gosok sehingga menyebabkan permukaannya rusak dan terjadi karat. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Panci Dalam</div> <ul style="list-style-type: none"> * Pindahkan beras yang telah dimasak sesegera mungkin menggunakan perkakas yang tidak menyebabkan goresan atau kerusakan. * Pindahkan panci dari badan rice cooker. * Rendam panci dalam air panas untuk menghilangkan sisa nasi. * Cuci dalam air panas yang diberi sabun, bilas dengan air bersih dan keringkan. Jangan menggunakan pembersih yang abrasif atau kawat.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Tutup</div> <ul style="list-style-type: none"> * Cuci secara menyeluruh dengan air panas yang diberi sabun, bilas dan keringkan dengan kain halus. 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Lembar Silikon</div> <ul style="list-style-type: none"> * Hilangkan sisa nasi menggunakan sudip karet/plastik. * Rendam dalam air hangat yang diberi sabun sambil ditekan perlahan untuk memastikan lembaran silikon bersih. * Bilas menyeluruh dengan air dingin dan letakkan agar kering.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;">Plat Pemanas / Termostat</div> <ul style="list-style-type: none"> * Bersihkan dengan kain basah dan keringkan dengan kain halus. * Jika masih ada sisa kotoran, gunakan ampelas halus untuk menyemir secara halus. 	

JASA PEMERIKSAAN PANGGILAN

Silahkan periksa berikut ini sebelum memanggil untuk perbaikan.

Masalah	Poin Pengecekan
<ul style="list-style-type: none">• Memasak tidak sempurna• Terlalu mendidih selama proses memasak	<ul style="list-style-type: none">• Jumlah beras atau air tidak seimbang• Masalah asing pada bagian luar panci dalam dan plat pemanas• Tidak ditutup dengan sempurna



– Simbol pada papan nama berarti produk ini diberi sertifikat oleh NSF International(NSF-4).



– Simbol pada papan nama berarti produk ini terdaftar pada Underwriters Laboratories, Inc

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION
Sharp Plaza, Mahwah, New Jersey 07430-2135

99Y1K507U//// Printed in Thailand
2003.10