

Tefal®



TH

VI

CN

EN

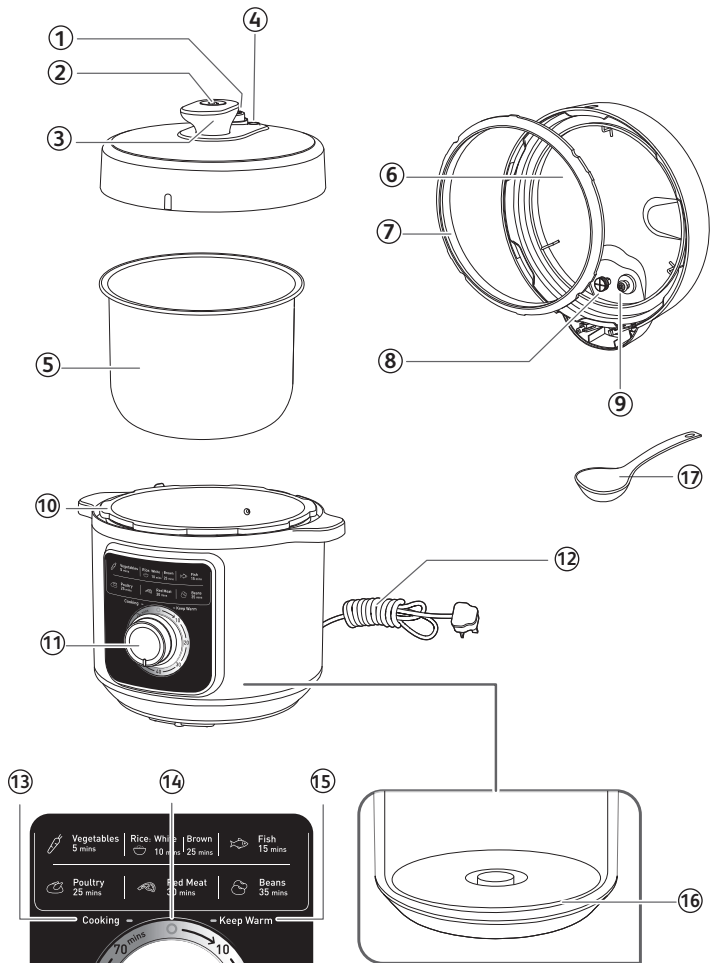
MS

ZH

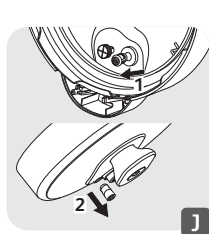
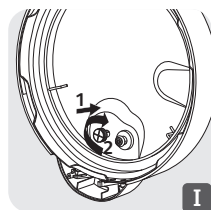
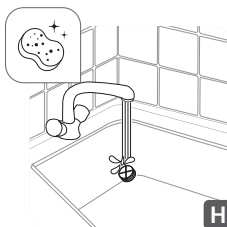
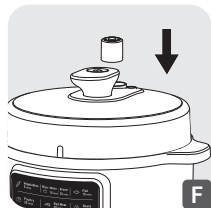
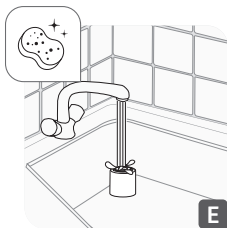
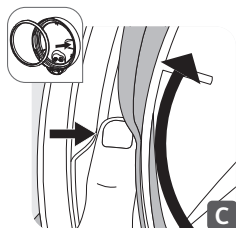
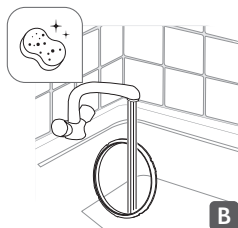
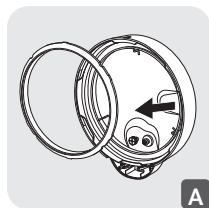
ID

EFFI COOK CY21

www.tefal.com



	TH	VI	ZH	EN	MS	CN	ID
①	วาล์วจำกัดแรงดัน	Van điều áp	限压阀	Pressure limit valve	Injap had tekanan	限壓閥	Katup batas tekanan
②	ปุ่มปล่อยแรงดัน	Nút xả áp suất	压力释放按钮	Pressure release button	Butang pelepas tekanan	壓力釋放按鈕	Tombol pelepas tekanan
③	ที่จับฝา	Tay cầm trên nắp	锅盖把手	Lid handle	Pemegang penutup	開蓋手柄	Pegangan tutup
④	วาล์วลอย	Van phao	浮子阀	Float valve	Injap apung	浮閥	Katup pelampung
⑤	หม้อชั้นใน	Lòng nấu	煮锅	Cooking pot	Periuk	內膽	Panci masak
⑥	ฝา	Nắp	锅盖	Lid	Penutup	煲蓋	Penutup
⑦	ปะเก็นกันรั่ว	Gioăng làm kín	密封垫圈	Sealing gasket	Gasket pengedap	密封墊圈	Gasket penyegelan
⑧	ฝาวาล์วแรงดัน	Nắp van điều áp	压力阀盖	Pressure valve cover	Penutup injap tekanan	壓力閥蓋	Penutup katup tekanan
⑨	ปะเก็นวาล์วลอย	Gioăng van phao	浮子阀衬垫	Float valve gasket	Gasket injap apung	浮閥墊片	Paking katup pelampung
⑩	หูจับ	Tay cầm	把手	Handles	Pemegang	把手	Pegangan
⑪	ปุ่มควบคุม	Núm điều chỉnh	控制旋钮	Control knob	Tombol kawalan	控制旋鈕	Knob pengaturan
⑫	สายไฟ	Dây nguồn	电源线	Power cord	Kabel kuasa	電源線	Kabel listrik
⑬	ไฟแสดงสถานะ 'ปรุงอาหาร'	Đèn báo 'Đang nấu'	"正在烹饪"指示灯	'Cooking' light indicator	Lampu penunjuk 'Cooking' (Memasak)	烹調指示燈	Indikator "Memasak"
⑭	ตำแหน่ง 'เปิด'	Vị trí 'Bật'	"开"位置	'On' position	Posisi 'On' (Hidup)	「開啟」位置	Posisi 'On'
⑮	ไฟแสดงสถานะ 'อุ่นต่อเนื่อง'	Đèn báo 'Giữ ấm'	"保温"指示灯	'Keep warm' light indicator	Lampu penunjuk 'Keep warm' (Kekal panas)	「保温」指示燈	Indikator lampu 'Tetap hangat'
⑯	แผ่นทำความร้อน	Mâm nhiệt	加热板	Heating plate	Plat pemanas	發熱板	Pelat pemanas
⑰	ช้อนตักซุป	Muôi múc	汤勺	Soup ladle	Senduk sup	湯匙	Sendok sup



คำแนะนำด้านความปลอดภัย

โปรดสละเวลาอ่านคำแนะนำต่อไปนี้อย่างละเอียด และเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

- การใช้งานเครื่องใช้และอุปกรณ์เสริมที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องและทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- เครื่องใช้นี้จะประกอบอาหารโดยใช้แรงดัน การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการถูกลวกเนื่องจากไอน้ำ
- เพื่อความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องทั้งหมด (ข้อกำหนดด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ, ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า, วัสดุที่ปลอดภัยต่อการสัมผัสอาหาร, สิ่งแวดล้อม และอื่นๆ)
- มีแหล่งความร้อนที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหารรวมอยู่ในเครื่องใช้

1. ใช้งานที่ไหนจึงจะปลอดภัย

- ใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในสถานที่ต่อไปนี้ เนื่องจากการรับประกันจะไม่ครอบคลุม:
 - บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
 - โรงงาน
 - ใช้โดยผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยประเภทอื่นๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักร่วมอาหารเช้า
- ห้ามวางเครื่องใช้ไว้ในเตาอบที่มีความร้อนหรือบนเตาที่ร้อน ห้ามวางเครื่องไว้ใกล้กับเปลวไฟหรือวัตถุไวไฟ
- ใช้บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ในบริเวณที่ห่างไกลจากน้ำกระเด็น

2. ใครจะใช้ได้อย่างปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต

หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว

- เครื่องใช้ที่สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องใช้นี้ เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น
- โปรดเก็บเครื่องใช้ให้พ้นมือเด็กเล็ก โดยเฉพาะระหว่างการใช้งานและระหว่างรอให้เครื่องเย็นลงหลังใช้งานเสร็จ

3. วิธีใช้งานให้ปลอดภัย – การใช้งานทั่วไป

- ห้ามใช้เครื่องใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- เมื่อปรุงอาหารที่มีความเหนียวหนืด ให้เขย่าเครื่องเบาๆ ก่อนเปิดฝา เพื่อหลีกเลี่ยงการพุ่งออกมาของอาหาร
- เครื่องใช้นี้ไม่ใช่เครื่องฆ่าเชื้อ ห้ามใช้ในการฆ่าเชื้อเหยือก
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- ในการถือเครื่องใช้ ให้ใช้หูจับทั้งสองด้านของตัวเครื่องอยู่เสมอ สวมถุงมือกันความร้อนหากเครื่องใช้มีความร้อน เพื่อเพิ่มความปลอดภัย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ล็อกฝาปิดก่อนขนย้ายเครื่องใช้
- ควรให้ด้านล่างของหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนสัมผัสกันโดยตรง นำวัตถุดิบหรือเศษอาหารที่ติดอยู่ระหว่างหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนออกให้หมด เพราะอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน
- โปรดทราบว่าอาหารบางประเภท เช่น ซอสแอปเปิ้ล แครนเบอร์รี่ รูบาร์บ ข้าวบาร์เลย์มุก ข้าวโอ๊ตหรือซีเรียลชนิดอื่นๆ ถั่วเขียวผัสดกเส้นบะหมี่ หรือพาสต้า อาจก่อให้เกิดฟอง เสียประกายในหม้อ และการอุดตันวาล์วได้ โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารประเภทเหล่านี้ และทำความสะอาดวาล์วให้ทั่วทั้งหลังจากใช้งาน

- โปรดทราบว่าสูตรอาหารบางสูตร อาทิเช่นนม อาจก่อให้เกิดฟอง เสียประกายในหม้อ และการอุดตันวาล์วได้ โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารสูตรเหล่านี้ และทำความสะอาดวาล์วให้ทั่วทั้งหลังจากใช้งาน
- หลังจากปรุงเนื้อสัตว์ซึ่งมีชิ้นผิวหนังชั้นนอก (เช่น ล้นวัว) ซึ่งอาจขยายตัวเนื่องจากผลกระทบของแรงดัน อย่าเจาะที่บริเวณหนึ่งที่ยาวตัวแล้วหลังจากปรุงเสร็จ เพราะอาจทำให้คุณถูกลวกได้ ให้เจาะก่อนทำการปรุง
- ห้ามใช้เครื่องใช้ในขณะที่วางเปล่าโดยไม่มีหม้อชั้นในหรือไม่มีส่วนผสมอยู่ในหม้อชั้นใน การทำเช่นนี้อาจทำให้เครื่องใช้เสียหายรุนแรง
- ห้ามใช้เครื่องใช้ภายใต้แรงดันโดยไม่ได้เติมน้ำ เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายรุนแรงต่อเครื่องใช้ได้
- ห้ามเติมวัตถุบดลงในเครื่องใช้โดยไม่มีหม้อชั้นใน
- ข้อควรระวัง: ห้ามทำของเหลวหกลงบนปลั๊ก และขั้วต่อ
- ห้ามทำความร้อนให้กับหม้อชั้นในด้วยแหล่งความร้อนอื่นที่ไม่ใช่แผ่นทำความร้อนของเครื่องใช้เอง และห้ามใช้หม้อชั้นในอื่นที่ไม่ได้ให้มาด้วยกัน ห้ามใช้หม้อชั้นในกับเครื่องใช้อื่นๆ
- ใช้หม้อชั้นในภายในเครื่องใช้เท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในการปรุงอาหารบนเตาตั้งพื้น ในเตาอบ ฯลฯ
- ใช้ช้อนพลาสติกหรือช้อนไม้เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเคลือบสารกันติดของหม้อชั้นในเสียหาย ห้ามหั่นอาหารในหม้อชั้นในโดยตรง
- ห้ามสัมผัสวาล์ว ยกเว้นในขณะที่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้ตามคำแนะนำที่ระบุไว้
- ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมใดๆ ลงในวาล์วและปั๊มปล่อยแรงดัน ห้ามเปลี่ยนวาล์ว
- ตรวจสอบท่อในวาล์วที่ทาหน้าที่ปล่อยไอน้ำอย่างเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าท่อไม่อุดตัน
- ห้ามนำผ้าหรือวัตถุอื่นๆ มากั้นระหว่างฝาปิดกับตัวเครื่องเพื่อเปิดแง้มฝา การทำเช่นนี้อาจทำให้ปะเก็นกันรั่วเสียหายโดยถาวรได้
- ห้ามปล่อยให้สายไฟห้อยลงจากขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อน
- ห้ามทำอาหารเมื่อฝาเปิดอยู่

4. วิธีใช้งานให้ปลอดภัย – ก่อนการปรุงอาหาร

- ก่อนใช้งานเครื่องใช้ ให้ตรวจสอบว่าวาล์วลูกลอยและวาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในสภาพที่สะอาด
- ก่อนใช้งานเครื่องใช้ โปรดตรวจสอบว่าได้ติดตั้งปะเก็นกันรั่วบนฝาอย่างถูกต้องแล้ว
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านล่างของหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนสะอาดอยู่เสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนกลางของแผ่นทำความร้อนเคลื่อนที่ได้
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในจนเกินเครื่องหมาย MAX
- โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับปริมาณอาหารและน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการเดือดจนล้น ซึ่งอาจทำให้เครื่องใช้เสียหายและก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเครื่องใช้อย่างถูกต้องก่อนที่เครื่องจะเริ่มสร้างแรงดัน

5. วิธีใช้งานให้ปลอดภัย – ระหว่างปรุงอาหาร

- อย่าพยายามเปิดฝานกว่าแรงดันจะลดลงอย่างเพียงพอ อย่าพยายามเปิดฝานกว่าวาล์วลูกลอยจะลดตัวลง
- ห้ามใช้แรงเพื่อฝืนเปิดเครื่องใช้
- ในระหว่างการปรุงอาหารและการปล่อยแรงดันเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร เครื่องจะปล่อยความร้อนและไอน้ำร้อนออกมา อย่างนำใบหน้าและมือเข้าใกล้ตัวเครื่องเพื่อป้องกันการถูกลวก ห้ามสัมผัสฝาระหว่างทำอาหาร
- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ที่อยู่ภายใต้แรงดัน ใช้หุจับเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ และสวมถุงมือกันความร้อน หากจำเป็น ห้ามใช้ที่จับฝาในการยกเครื่องใช้
- อย่างนำหม้อชั้นในออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

6. วิธีใช้งานให้ปลอดภัย – หลังการปรุงอาหาร

- ทุกครั้งที่คุณเปิดฝา ให้จับบริเวณที่จับฝาเสมอ จัดตำแหน่งแขนของคุณให้ขนานกับหุจับด้านข้าง น้ำเดือดอาจติดค้างอยู่ระหว่างปะเก็นกันรั่วกับฝาปิด และอาจทำให้เกิดแผลถูกลวกได้

- โปรดระมัดระวังความเสี่ยงในการถูกลวกจากไอน้ำที่ออกมาจากเครื่องเมื่อคุณเปิดฝา อันดับแรก เปิดฝาลึกน้อยเพื่อปล่อยไอน้ำออกมาทีละน้อย
- อย่าสัมผัสส่วนที่ร้อนของเครื่อง หลังการใช้งาน พื้นผิวของแผ่นทำความร้อนอาจยังคงร้อนอยู่เป็นเวลาถึง 2 ชั่วโมง
- ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด ปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนที่จะประกอบหรือถอดชิ้นส่วนต่างๆ

7. วิธีใช้งานให้ปลอดภัย – การทำความสะอาด

- เช็ดทำความสะอาดกันหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ลงในน้ำ
- สำหรับการทำความสะอาดเครื่องใช้ โปรดดูคำแนะนำในการใช้งาน คุณสามารถล้างหม้อชั้นในและฝาด้วยน้ำร้อนผสมสบู่ได้ แต่ห้ามใช้กับเครื่องล้างจาน ทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

8. จะทำอย่างไรในกรณีมีความเสียหาย

- มีเฉพาะบุคลากรที่ได้รับอนุญาตในศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่สามารถซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ได้
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ใดๆ ที่มีสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย หรือมีการทำงานที่ผิดปกติอื่นๆ หรือได้รับความเสียหายไม่ว่าในลักษณะใดๆ ส่งเครื่องใช้คืนไปยังศูนย์ให้บริการที่ได้รับอนุญาตที่อยู่ใกล้ที่สุดเพื่อรับการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยน
- หากสายไฟเสียหาย ต้องเปลี่ยนที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ห้ามนำสายไฟอื่นๆ มาเปลี่ยนแทนสายไฟที่ให้มา
- ห้ามทำให้ปะเก็นกันรั่วเสียหาย หากอุปกรณ์ชำรุดเสียหาย ให้เปลี่ยนอุปกรณ์ในศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- เปลี่ยนปะเก็นกันรั่วทุก 2 ปีหรือเร็วกว่านั้น หากคุณเห็นว่าปะเก็นกันรั่วสึกหรอหรือจำเป็นต้องเปลี่ยนใหม่
- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนอะไหล่ที่เหมาะสมกับรุ่นของคุณเท่านั้น สิ่งนี้มีความสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับปะเก็นกันรั่วและหม้อชั้นใน

- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนอะไหล่ที่จำหน่ายในศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่เป็นไปตามคำแนะนำของผู้ผลิตเครื่องใช้ อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ห้ามใช้หม้อชั้นในอื่นๆ แทนหม้อชั้นในที่ให้มา เปลี่ยนหม้อชั้นในด้วยอะไหล่แท้ที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์นี้เท่านั้น
- ตามข้อบังคับในปัจจุบัน ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์ที่ไม่ต้องการใช้งานอีกต่อไป ต้องทำให้เครื่องใช้อยู่ในสภาพที่ไม่สามารถทำงานได้ (ด้วยการถอดปลั๊กและตัดสายไฟออก)

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



- ① เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุมีค่าซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ๖ นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

9. การรับประกันจะมีผลเมื่อใด

- การรับประกันไม่ครอบคลุมถึงความสึกหรอและการแตกหักที่ผิดปกติของหม้อชั้นใน
- อ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องใช้ครั้งแรก การใช้งานใดๆ ที่ไม่เป็นไปตามคำแนะนำเหล่านี้จะเป็นการละเว้นความผิดให้กับผู้ผลิตและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบและรับประกันหากมีการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำทุกรูปแบบ

คำแนะนำในการใช้งาน

โปรดดูรูปที่ระบุเป็น (รูปที่ x) ในหน้า 4

1. แกะบรรจุภัณฑ์

- นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์และโปรดสละเวลาอ่านคู่มือแนะนำวิธีการใช้งานก่อนการใช้งานครั้งแรก

2. การเปิดฝา

- ในการเปิดฝา ให้จับที่จับฝา หมุนทวนเข็มนาฬิกา และยกฝาขึ้น
- หมายเหตุ:** ขณะยกฝาขึ้น เป็นไปได้ที่หม้อชั้นในอาจยังติดอยู่กับฝาปิด กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ และแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถปิดฝาได้อย่างสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อชั้นในตกลงบนตัวผลิตภัณฑ์อย่างหนักเมื่อเปิดฝา ให้เปิดฝาย่างเบาๆ เสมอ

3. ทำความสะอาดทุกชิ้นส่วนของเครื่องใช้

3a. ทำความสะอาดฝา หม้อชั้นใน และอุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดฝาและหม้อชั้นในด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำสบู่อ่อน
- ทิ้งไว้ให้แห้งสนิท
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ลงในน้ำ
- หากคุณนำเครื่องใช้ไปจุ่มลงในน้ำโดยไม่ได้ตั้งใจหรือทำน้ำหก ลงบนแผ่นทำความร้อนโดยตรง ให้นำเครื่องไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อทำการซ่อมแซม

3b. ทำความสะอาดปะเก็นกันรั่ว

- ถอดปะเก็นกันรั่วออกจากฝาและทำความสะอาดปะเก็นด้วย ฟองน้ำนุ่มและน้ำสบู่อ่อน (รูป A และ B)
- ทิ้งไว้ให้แห้งสนิท
- วางปะเก็นกันรั่วไว้เหนือชั้นวางปะเก็นกันรั่วและกดให้เข้าที่ (รูป C) กดลงให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีรอยย่น และปะเก็นกันรั่วเข้าไป อยู่ในตำแหน่งหลังชั้นวางปะเก็นกันรั่วอย่างแน่นหนา

คำเตือน: ห้ามใช้เครื่องใช้ของคุณโดยไม่มีปะเก็นกันรั่ว

3c. ทำความสะอาดวาล์ว

- ถอดวาล์วจำกัดแรงดันออกและทำความสะอาดด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำสบู่ร้อน (รูป D และ E)
- เมื่อแห้งแล้ว ให้ตรวจสอบว่าช่องระบายอากาศของท่อนั้นสะอาดก่อนที่จะใส่วาล์วจำกัดแรงดันกลับเข้าไปในท่อที่ด้านบนของฝา (รูป F)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ซึ่งจะต้องสามารถเลื่อนขึ้นและลงได้
- หมุนฝาวาล์วจำกัดแรงดันออกและทำความสะอาดด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำสบู่ร้อน (รูป G และ H)
- เมื่อแห้งแล้ว ให้ตรวจสอบว่าช่องระบายอากาศของท่อนั้นสะอาดก่อนที่จะหมุนกลับเข้าไป (รูป I)
- สำหรับวาล์วลูกกลอย ให้ถอดปะเก็นวาล์วลูกกลอยจากด้านในของฝาด้านนอก พลิกฝาเพื่อให้วาล์วลูกกลอยสามารถออกมาจากฝาได้ ทำความสะอาดปะเก็นวาล์วลูกกลอยและวาล์วลูกกลอยด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำสบู่ร้อน (รูป J และ K)
- เมื่อแห้งแล้ว ให้ใส่วาล์วลูกกลอยกลับเข้าไปในฝาและใส่ปะเก็นวาล์วลูกกลอยกลับเข้าที่ (รูป L)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวาล์วลูกกลอยอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ซึ่งจะต้องสามารถเลื่อนขึ้นและลงได้

4. ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าระดับของอาหารและของเหลวไม่เกินระดับสูงสุดที่ทำเครื่องหมายไว้บนหม้อชั้นใน
- เมื่อปรุงอาหารด้วยส่วนผสมที่ขยายตัวได้ง่าย เช่น ข้าว ปริมาณของส่วนผสม + น้ำไม่ควรเกิน $\frac{1}{2}$ ของความจุหม้อ

5. ปิดและล็อกฝา

- ตรวจสอบว่าปะเก็นกันรั่วได้วางอยู่บนฝาให้เข้าที่
- จับที่จับฝา วางฝาลงบนเครื่องใช้ และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อก

6. เปิดเครื่องใช้

- ตรวจสอบว่าปุ่มควบคุมอยู่ในตำแหน่ง 'เปิด' คลายสายไฟทั้งหมดและเสียบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก ไฟแสดงสถานะ 'ปรุงอาหาร' ติดขึ้น เครื่องเริ่มทำความร้อน

7. เลือกระยะเวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดัน

- หมุนฝาควบคุมตามเข็มนาฬิกาเพื่อเลือกระยะเวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดัน
- ระยะเวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดันที่แนะนำ:

 Vegetables 5 mins	 Rice: White 10 mins	 Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins	

หมายเหตุ:

- ระยะเวลาทำอาหารทั้งหมด = เวลาอุ่นเครื่อง + เวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดัน
- เมื่อทำการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องใช้จะเริ่มปรุงอาหารแบบใช้แรงดัน และตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง
- ปรับระยะเวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดันตามอาหารประเภทต่างๆ และความต้องการของคุณ
- เมื่อเวลาปรุงอาหารแบบใช้แรงดันครบกำหนด เครื่องใช้จะ สลับเป็นโหมดอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติที่จะรักษาอุณหภูมิที่ประมาณ 70°C ปุ่มควบคุมกลับสู่ตำแหน่ง 'เปิด' และไฟแสดงสถานะ 'อุ่นต่อเนื่อง' จะติดขึ้น
- โหมด "อุ่นต่อเนื่อง" ไม่ได้เปิดใช้งานแค่หลังสิ้นสุดการปรุงอาหารเท่านั้น ตรารูปไต้ยังเสียบปลั๊กอยู่ เครื่องจะยังอยู่ในโหมด "อุ่นต่อเนื่อง" โดยอัตโนมัติ โปรดถอดปลั๊กเมื่อไม่ได้ใช้งานเครื่องแล้ว

8. การปล่อยแรงดันและเปิดฝา

- ห้ามพยายามเปิดฝาทหากล่าวลุลูกลอยยกตัวขึ้น
- ในการเปิดฝา ให้แขนของคุณขนานกับหูจับด้านข้าง จับที่จับฝามุมทวนเข็มนาฬิกา และยกฝาชขึ้น

คำเตือน: ระวังไอน้ำร้อนที่ออกมาจากหม้อชั้นใน

9. ถอดปลั๊กเครื่อง

- หลังการใช้งาน ให้ถอดปลั๊กและปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนทำความสะอาด

10. การทำความสะอาดหลังใช้งาน

- ทำความสะอาดเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- สำหรับคำแนะนำในการทำความสะดวก โปรดดูส่วนที่ 3

11. เคล็ดลับการบำรุงรักษา

- เพื่อให้มั่นใจถึงความทนทานของหม้อชั้นในเมื่อเวลาผ่านไป ห้ามหั่นอาหารภายในหม้อ
- อย่าใช้ข้อสอดโลหะเนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบกันติดในหม้อเสียหายได้
- เปลี่ยนปะเก็นกันรั่วทุก 2 ปีหรือก่อนหน้านั้นในกรณีที่เกิดความเสียหาย

คู่มือการแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
ไม่สามารถเปิดฝาได้	ไม่สามารถเปิดฝาได้เนื่องจากแรงดันในหม้อชั้นใน	กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อปล่อยแรงดันภายในหม้อชั้นใน อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกจนหมด
	แรงดันในหม้อชั้นในถูกปล่อยออกมาจนหมด แต่ลวลูกลอยค้างอยู่เนื่องจากวาล์วสกปรกเกินไปจนไม่สามารถเคลื่อนลงได้	a. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปล่อยแรงดันภายในทั้งหมดโดยการให้เครื่องเย็นตัวลงอย่างน้อย 2 ชั่วโมง b. ดันวาล์วลูกลอยลงเบาๆ โดยการเสียบไม้เสียบหรือวัตถุที่ยาวเข้าไปในช่อง วาล์วลูกลอย หากยังไม่ได้ผล โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต c. สำหรับการใช้งานครั้งต่อไป ให้ทำความสะอาดและเช็ดวาล์วลูกลอยให้แห้งสนิท
ไม่สามารถปิดฝาได้	ติดตั้งปะเก็นกันรั่วไม่ถูกต้อง	ติดตั้งปะเก็นกันรั่วให้ถูกต้อง
	หม้อชั้นในมีส่วนผสมร้อนที่ก่อให้เกิดไอน้ำ	รอให้ส่วนผสมในหม้อชั้นในเย็นลงก่อนที่จะพยายามปิดฝ่อีกครั้ง
	วาล์วลูกลอยค้างอยู่เนื่องจากวาล์วสกปรกเกินไปจนไม่สามารถเคลื่อนลงได้	a. ดันวาล์วลูกลอยลงเบาๆ โดยการเสียบไม้เสียบหรือวัตถุที่ยาวเข้าไปในช่อง วาล์วลูกลอย หากยังไม่ได้ผล โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต b. สำหรับการใช้งานครั้งต่อไป ให้ทำความสะอาดและเช็ดวาล์วลูกลอยให้แห้งสนิท
	ตำแหน่งและ/หรือทิศทางของการปิดฝาไม่ถูกต้อง	ปิดฝาในทิศทางที่ถูกต้องตามคู่มือแนะนำวิธีการใช้งาน
เมื่อเปิดฝา หม้อชั้นในยังคงติดอยู่กับ ฝา	ปะเก็นกันรั่วทำให้เกิดแรงดูด	หม้อชั้นในจะหลุดออกจากฝาดังเอง กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ และแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถปิดฝาดได้อย่างสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อชั้นในตกลงบนตัวผลิตภัณฑ์อย่างหนัก เมื่อเปิดฝา ให้เปิดฝาดังเบาๆ เสมอ

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
มีการปล่อยแรงดันออกจาก วาล์วจำกัดแรงดันอย่างรุนแรง	แรงดันภายในเกินแรงดันใช้งาน หรือแรงดันภายในเกินค่าแรงดันที่ปลอดภัย	ทำความสะอาดวาล์วจำกัดแรงดัน วาล์วลูกลอยและฝาปิดอย่างทั่วถึง หากวาล์วลูกลอยยังคงมีไอน้ำออกมา โปรดนำเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุดเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยนโดยบุคลากรที่ได้รับอนุญาต
	วาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง	หมุน/กดวาล์วจำกัดแรงดันอย่างระมัดระวังเพื่อให้วาล์วอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ระวังไอน้ำที่มีความร้อน จัดตำแหน่งของคุณอย่างปลอดภัยและสวมถุงมือกันความร้อน
	การควบคุมแรงดันที่บกพร่องจะส่งผลให้เกิดการปล่อยแรงดัน	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีการปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องออกจากวาล์วลูกลอย	แรงดันภายในเกินแรงดันใช้งาน หรือแรงดันภายในเกินค่าแรงดันที่ปลอดภัย	ทำความสะอาดวาล์วจำกัดแรงดัน วาล์วลูกลอยและฝาปิดอย่างทั่วถึง หากวาล์วลูกลอยยังคงมีไอน้ำออกมา โปรดนำเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุดเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยนโดยบุคลากรที่ได้รับอนุญาต
	มีเศษอาหารตกค้างในวาล์วลูกลอย	- กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อปล่อยแรงดันภายในหม้อชั้นในออก อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกมาจนหมด - ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง - ทำความสะอาดและปล่อยให้วาล์วลูกลอยแห้งก่อนเริ่มการทำความสะอาด
	วาล์วลูกลอยติดค้าง	- กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อปล่อยแรงดันภายในหม้อชั้นในออก อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกมาจนหมด - ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง - ทำความสะอาดและปล่อยให้วาล์วลูกลอยแห้งก่อนเริ่มการทำความสะอาด

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ปัญหา
มีไอน้ำรั่วออกจากฝา	ติดตั้งปะเก็นกันรั่วไม่ถูกต้อง	ถอดปะเก็นกันรั่วออก ทำความสะอาดและติดตั้งกลับเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ปะเก็นกันรั่วสกปรก	ถอดปะเก็นกันรั่วออก ทำความสะอาดและติดตั้งกลับเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ปะเก็นกันรั่วเสียหายหรือขอบของหม้อชั้นในเสียหาย	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
อาหารไม่สุก	อัตราส่วนของส่วนผสมของแข็ง/ของเหลวไม่ถูกต้อง	ลองอีกครั้งโดยทำตามปริมาณในสูตรอย่างแม่นยำ
	ไม่มีกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟ	ตรวจสอบวงจรไฟฟ้าในบ้านของคุณ

HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Dành thời gian đọc kỹ tất cả hướng dẫn dưới đây và lưu giữ để tiện tham khảo sau này.

- Sử dụng thiết bị và phụ kiện không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị và gây thương tích.
- Thiết bị nấu chín thực phẩm bằng áp suất. Sử dụng không đúng cách có thể gây ra nguy cơ bị bỏng do hơi nước.
- Để đảm bảo an toàn, sản phẩm này tuân thủ tất cả tiêu chuẩn và quy định hiện hành (Chỉ thị về điện áp thấp, Khả năng tương thích điện từ, Vật liệu phù hợp với thực phẩm, Môi trường v.v).
- Nguồn nhiệt cần để nấu ăn có sẵn trong thiết bị.

1. Nơi sử dụng an toàn?

- Chỉ sử dụng trong nhà.
- Thiết bị này được thiết kế chỉ để dùng trong hộ gia đình. Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng trong các trường hợp dưới đây và bảo hành sẽ không áp dụng cho:
 - khu vực phòng bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác;
 - nhà vườn;
 - khách hàng sử dụng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
 - môi trường kiểu nhà nghỉ B&B.
- Không đặt thiết bị trong lò nướng đã làm nóng hoặc trên bếp nóng. Không đặt thiết bị gần ngọn lửa trần hoặc vật dễ cháy.
- Sử dụng trên bề mặt phẳng, ổn định, chịu nhiệt tránh xa bất kỳ nơi nào có thể bị bắn nước.

2. Ai sẽ sử dụng an toàn?

- Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi được người có

trách nhiệm đảm bảo an toàn cho người dùng giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.

- Người có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc thần kinh suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được các mối nguy liên quan.
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị này. Để thiết bị và dây nguồn của thiết bị tránh xa tầm với của trẻ.
- Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không nghịch phá thiết bị.
- Để thiết bị xa tầm tay trẻ nhỏ, đặc biệt trong quá trình sử dụng và lúc để nguội.

3. Cách sử dụng an toàn – thông thường?

- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác ngoài mục đích được thiết kế.
- Khi nấu thức ăn dạng bột, hãy lắc nhẹ nổi trước khi mở nắp để tránh thức ăn trào ra ngoài.
- Thiết bị này không phải là máy tiết trùng. Không sử dụng thiết bị để tiết trùng bình.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng.
- Luôn sử dụng hai tay cầm ở hai bên vỏ để di chuyển thiết bị. Sử dụng gang tay bếp nếu thiết bị đang nóng. Đảm bảo khóa nắp trước khi di chuyển thiết bị để an toàn hơn.
- Đáy lòng nổi và mâm nhiệt phải tiếp xúc trực tiếp với nhau. Loại bỏ mọi vật thể hoặc cạnh thức ăn nằm giữa lòng nổi và mâm nhiệt, các vật thể và cạnh này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất
- Lưu ý rằng một số loại thực phẩm có thể tạo bọt, sủi bọt, bắn tung toé và làm tắc nghẽn van như sốt táo, nam việt quất, đại hoàng, lúa mạch ngọc trai, bột yến mạch hoặc ngũ cốc khác, đậu Hà Lan tách, mì sợi hoặc pasta. Sử dụng thận trọng khi nấu những loại thực phẩm này và rửa thật sạch van sau khi sử dụng.

- Lưu ý rằng một số công thức chế biến có sữa có thể tạo bột, sủi bọt, làm trào và làm tắc nghẽn van. Sử dụng thận trọng khi nấu theo các công thức chế biến này và rửa thật sạch van sau khi sử dụng.
- Sau khi nấu thịt có lớp da bên ngoài (như lưỡi bò) có thể phồng lên do tác động của áp suất, không chọc vào lớp da đó sau khi nấu nếu trông có vẻ bị phồng lên: bạn có thể bị bỏng. Hãy chọc lớp da trước khi nấu.
- Không sử dụng thiết bị rỗng mà không có lòng nổi hoặc không có nguyên liệu bên trong lòng nổi. Cách sử dụng này có thể gây hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị để nấu bằng áp suất mà không thêm nước vì có thể gây hư hỏng nghiêm trọng cho thiết bị.
- Không cho đầy thực phẩm vào thiết bị nếu không có lòng nổi.
- CẢNH BÁO: không để phích cắm và đầu nối bị ẩm.
- Không làm nóng lòng nổi bằng bất kỳ nguồn nhiệt nào khác ngoài mâm nhiệt của thiết bị và không sử dụng bất kỳ lòng nổi nào khác. Không được sử dụng lòng nổi cho các thiết bị khác.
- CHỈ sử dụng lòng nổi trong thiết bị. Không sử dụng lòng nổi để nấu trên mặt bếp, trong lò nướng, v.v.
- Dùng thìa nhựa hoặc gỗ để tránh làm hỏng lớp chống dính của lòng nổi. Không thái thực phẩm thực tiếp trong lòng nổi.
- Không chạm vào các van, trừ lúc vệ sinh và bảo trì thiết bị theo hướng dẫn đính kèm.
- Không đặt bất kỳ vật lạ nào vào van và nút xả áp suất. Không được thay van.
- Thường xuyên kiểm tra các ống dẫn thoát hơi nước trong van để đảm bảo ống dẫn không bị tắc.
- Không sử dụng vải hoặc bất kỳ vật gì khác giữa nắp và vỏ thiết bị khiến nắp mở hé. Hành động này có thể làm hỏng vĩnh viễn gioăng làm kín.
- Không để dây nguồn treo trên mép bàn hoặc quầy; không chạm vào bề mặt nóng.
- Không nấu nguyên liệu khi nắp đang mở.

4. Cách sử dụng an toàn – trước khi nấu?

- Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem van phao và van điều áp đã sạch chưa.
- Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem gioăng làm kín đã được lắp vào nắp đúng cách chưa.
- Đảm bảo đáy lòng nổi và mâm nhiệt luôn sạch. Đảm bảo phần trung tâm của mâm nhiệt có thể di động.
- Không cho thực phẩm vào thiết bị quá vạch MAX (Tối đa) trong lòng nổi.
- Vui lòng làm theo khuyến nghị về lượng thực phẩm và nước để tránh nguy cơ bị sôi trào, có thể làm hỏng thiết bị và gây thương tích.
- Đảm bảo đóng thiết bị đúng cách trước khi tăng áp suất.

5. Cách sử dụng an toàn – trong khi nấu?

- Không được cố mở nắp cho đến khi áp suất giảm xuống mức thích hợp. Không được cố mở nắp cho đến khi van phao hạ xuống.
- Tuyệt đối không dùng lực mở thiết bị.
- Trong khi nấu và khi xả hơi nước khi kết thúc quy trình nấu, thiết bị sẽ tỏa nhiệt và hơi nước. Giữ mặt và tay tránh xa thiết bị để tránh bị bỏng. Không chạm vào nắp trong khi nấu.
- Không di chuyển thiết bị khi đang nấu bằng áp suất. Sử dụng tay cầm khi di chuyển thiết bị và đeo găng tay bếp nếu cần. Không sử dụng núm trên nắp để nhấc thiết bị.
- Không tháo lòng nổi ra khi thiết bị đang hoạt động.

6. Cách sử dụng an toàn – sau khi nấu?

- Khi mở nắp, luôn giữ nắp bằng núm trên nắp. Đặt cánh tay song song với tay cầm bên. Nước sôi có thể đọng lại giữa gioăng làm kín và nắp và có thể gây bỏng.

- Hãy cẩn thận với nguy cơ bị bỏng do hơi nước thoát ra từ thiết bị khi mở nắp. Trước tiên, mở nhẹ nắp ra để hơi nước thoát ra từ từ.
- Không chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Sau khi sử dụng, bề mặt mâm nhiệt có thể vẫn nóng trong tối đa 2 giờ.
- Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.

7. Cách sử dụng an toàn – vệ sinh?

- Lau sạch đáy lòng nồi và mâm nhiệt sau mỗi lần sử dụng.
- Không được nhúng thiết bị vào trong nước.
- Vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng để vệ sinh thiết bị. Bạn có thể rửa lòng nồi và nắp bằng nước xà phòng nóng, không rửa bằng máy rửa bát. Lau sạch vỏ thiết bị bằng vải ẩm.

8. Cần làm gì trong trường hợp hư hỏng?

- Chỉ người được ủy quyền tại Trung tâm dịch vụ được phê duyệt mới có thể sửa chữa sản phẩm.
- Không vận hành thiết bị bằng dây nguồn hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc sau khi thiết bị trục trặc hoặc hư hỏng dưới mọi hình thức. Gửi thiết bị về Trung tâm dịch vụ được phê duyệt gần nhất để kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
- Nếu bị hỏng, dây nguồn phải do Trung tâm dịch vụ được phê duyệt thay thế nhằm tránh gây nguy hiểm. Không thay dây nguồn đi kèm bằng các dây khác.
- Không làm hư hỏng gioăng làm kín. Nếu gioăng làm kín bị hư hỏng, hãy đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để thay.
- Thay gioăng làm kín 2 năm một lần hoặc sớm hơn nếu bạn thấy gioăng làm kín bị mòn hoặc cần được thay.
- Chỉ sử dụng linh kiện thay thế phù hợp cho mẫu thiết bị của bạn. Điều này đặc biệt quan trọng với gioăng làm kín và lòng nồi.

- Chỉ sử dụng linh kiện thay thế được bán tại Trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Sử dụng phụ kiện gắn nồi không được nhà sản xuất thiết bị khuyến dùng có thể gây chấn thương.
- Không sử dụng lòng nồi khác cho thiết bị thay lòng nồi được cấp. Chỉ thay lòng nồi bằng linh kiện thay thế chính hãng được thiết kế để sử dụng cùng sản phẩm này.
- Theo quy định hiện hành, trước khi thải bỏ thiết bị không cần dùng nữa thì phải đưa thiết bị vào trạng thái dừng hoạt động (bằng cách rút phích cắm và cắt dây nguồn).

Bảo vệ môi trường là trên hết!



① Thiết bị của bạn có chứa kim loại quý có thể được tái chế hoặc tái sử dụng.

➔ Hãy thải bỏ thiết bị tại điểm thu gom rác thải dân dụng ở địa phương.

9. Khi nào được áp dụng bảo hành?

- Bảo hành không bao gồm tình trạng hao mòn khác thường của lòng nồi.
- Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị lần đầu. Mọi trường hợp sử dụng không tuân thủ hướng dẫn này sẽ miễn trừ trách nhiệm pháp lý của nhà sản xuất và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Trong trường hợp sử dụng thương mại, sử dụng không phù hợp hoặc không tuân thủ hướng dẫn, nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm và bảo hành không được áp dụng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Bạn có thể tham khảo hình minh họa là (Hình x) ở trang 4.

1. Tháo bao bì ra

- Lấy thiết bị ra khỏi bao bì và vui lòng dành thời gian đọc hướng dẫn sử dụng trước khi dùng lần đầu.

2. Mở nắp ra

- Để mở nắp, hãy giữ núm trên nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp lên.

Lưu ý: Khi nhấc nắp lên, lòng nổi có thể vẫn gắn vào nắp. Đây là điều bình thường và chỉ cho thấy sản phẩm có độ kín hơi tốt. Luôn mở nắp nhẹ nhàng để tránh lòng nổi rơi mạnh lên sản phẩm khi mở nắp.

3. Vệ sinh tất cả bộ phận của thiết bị

3a. Vệ sinh nắp, lòng nổi và các phụ kiện

- Vệ sinh nắp và lòng nổi bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng.
- Làm khô nắp và lòng nổi thật kỹ.
- Không được nhúng thiết bị vào trong nước.
- Nếu bạn vô tình nhúng thiết bị vào nước hoặc làm đổ nước trực tiếp lên mâm nhiệt, hãy mang thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để sửa chữa.

3b. Vệ sinh gioăng làm kín

- Tháo gioăng làm kín ra khỏi nắp và vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình A & B).
- Làm khô kỹ gioăng làm kín.

- Đặt gioăng làm kín lên giá gioăng làm kín và ấn vào đúng vị trí (Hình C). Ấn mạnh xuống để đảm bảo không có nếp nhăn và gioăng làm kín nằm khít sau giá gioăng làm kín.

CẢNH BÁO: Tuyệt đối không sử dụng thiết bị mà không có gioăng làm kín.

3c. Vệ sinh van

- Tháo van điều áp ra và vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình D & E).
- Sau khi khô, hãy cẩn thận làm sạch ống dẫn trước khi cắm van điều áp trở lại ống trên nắp (Hình F).
- Đảm bảo đặt van điều áp vào đúng vị trí sao cho van này phải có thể di chuyển lên xuống.
- Tháo nắp van điều áp ra và vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình G & H).
- Sau khi đã khô, hãy cẩn thận làm sạch ống dẫn trước khi vặn lại ống (Hình I).
- Đối với van phao, hãy tháo gioăng van phao khỏi mặt trong nắp, lật nắp để van phao có thể rơi khỏi nắp. Vệ sinh gioăng van phao và van phao bằng miếng bọt biển mềm và nước xà phòng nóng (Hình J & K).
- Sau khi đã khô, lắp lại van phao vào nắp và đặt gioăng van phao vào vị trí (Hình L).
- Đảm bảo đặt van phao vào đúng vị trí sao cho van này phải có thể di chuyển lên xuống.

4. Cho nguyên liệu vào lòng nổi

- Đảm bảo rằng mức thực phẩm và chất lỏng không vượt quá vạch mức tối đa trên lòng nổi.

VI

- Khi nấu nguyên liệu dễ nổ như cơm, nguyên liệu + lượng nước không được vượt quá ½ dung tích lòng nồi.

5. Đóng và khóa nắp

- Kiểm tra xem gioăng làm kín có đặt chắc chắn trên nắp không.
- Giữ nút trên nắp, đẩy nắp lên thiết bị và xoay theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp.

6. Bật thiết bị

- Kiểm tra đảm bảo nút điều chỉnh đang ở vị trí 'Bật', gỡ hoàn toàn dây nguồn ra và cắm vào nguồn điện. Đèn báo 'Đang nấu' sáng lên. Thiết bị bắt đầu làm nóng.

7. Chọn thời gian nấu bằng áp suất

- Xoay nút điều chỉnh theo chiều kim đồng hồ để chọn thời gian nấu bằng áp suất.
- Thời gian nấu bằng áp suất được khuyến nghị:

 Vegetables 5 mins	Rice: White 10 mins Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins

Lưu ý:

- Tổng thời gian nấu = Thời gian làm nóng trước + Thời gian nấu bằng áp suất
- Sau khi hoàn tất quá trình làm nóng trước, thiết bị sẽ bắt đầu nấu bằng áp suất và bộ hẹn giờ bắt đầu đếm ngược.
- Điều chỉnh thời gian nấu bằng áp suất theo các loại thức ăn khác nhau và theo sở thích của riêng bạn.

- Khi thời gian nấu bằng áp suất đã hết, thiết bị tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, duy trì nhiệt độ khoảng 70°C. Nút điều chỉnh trở về vị trí 'Bật' và đèn báo 'Giữ ấm' sáng lên.
- "Giữ ấm" không chỉ được kích hoạt khi nấu xong. Sau khi cắm điện, sản phẩm sẽ tự động khởi động chế độ "giữ ấm", vui lòng rút phích cắm khi không sử dụng máy.

VI

8. Xả áp suất và mở nắp ra

- Không cố gắng mở nắp nếu van phao đang ở trên.
- Để mở nắp, đặt cánh tay song song với tay cầm bên, giữ nút trên nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp lên.

CẢNH BÁO: Hãy cẩn thận với hơi nước nóng thoát ra từ lòng nồi.

9. Rút phích cắm của thiết bị

- Sau khi sử dụng, hãy rút phích cắm của thiết bị ra khỏi ổ điện và để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ trước khi vệ sinh.

10. Vệ sinh sau khi sử dụng

- Vệ sinh thiết bị sau mỗi lần sử dụng.
- Tham khảo phần 3 để biết hướng dẫn vệ sinh.

11. Mẹo bảo trì

- Không được thái thực phẩm trong lòng nồi để đảm bảo độ bền theo thời gian.
- Không được sử dụng bất kỳ dụng cụ kim loại nào vì có thể làm hư hỏng lớp chống dính trong lòng nồi.
- Thay gioăng làm kín 2 năm một lần hoặc sớm hơn trong trường hợp hư hỏng.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ KỸ THUẬT

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Không thể mở nắp	Không thể mở do áp suất trong lòng nổi.	Nhấn liên tục nút xả áp suất để giảm áp suất bên trong lòng nổi. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất.
	Áp suất trong lòng nổi được xả ra hoàn toàn nhưng van phao bị kẹt vì quá bẩn, do đó không thể di chuyển xuống.	a. Đảm bảo xả hết áp suất bằng cách để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ. b. Nhẹ nhàng đẩy van phao xuống bằng cách nhét một que xiên hoặc một vật dài vào van phao đang mở. Nếu không có tác dụng, hãy gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt. c. Vui lòng vệ sinh và làm khô van phao thật sạch cho lần sử dụng tiếp theo.
Không thể đóng nắp	Gioăng làm kín không được lắp đúng cách.	Lắp gioăng làm kín đúng cách.
	Lòng nổi chứa nguyên liệu nóng tạo ra hơi nước.	Chờ cho nguyên liệu trong lòng nổi nguội rồi thử đóng nắp lại.
	Van phao bị kẹt vì quá bẩn, do đó không thể di chuyển xuống.	a. Nhẹ nhàng đẩy van phao xuống bằng cách nhét một que xiên hoặc một vật dài vào van phao đang mở. Nếu không có tác dụng, hãy gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt. b. Vui lòng vệ sinh và làm khô van phao thật sạch cho lần sử dụng tiếp theo.
	Vị trí và hoặc hướng đóng nắp không chính xác.	Đóng nắp đúng hướng như trong hướng dẫn sử dụng.
Khi mở nắp, lòng nổi vẫn được gắn vào nắp.	Gioăng làm kín tạo ra hiệu ứng hút.	Lòng nổi sẽ tự tách ra khỏi nắp. Đây là điều bình thường và chỉ cho thấy sản phẩm có độ kín hơi tốt. Luôn mở nắp nhẹ nhàng để tránh lòng nổi rơi mạnh lên sản phẩm khi mở nắp.

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Áp suất xả mạnh từ van điều áp.	Áp suất bên trong vượt quá áp suất làm việc hoặc áp suất bên trong vượt quá áp suất an toàn.	Vệ sinh van điều áp, van phao và nắp thật sạch. Nếu van phao vẫn còn hơi nước thoát ra, vui lòng gửi thiết bị về lại Trung tâm dịch vụ được phê duyệt gần nhất để người được ủy quyền kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
	Van điều áp không đúng vị trí.	Cẩn thận xoay/nhấn van điều áp để van vào vị trí. Hãy cẩn thận với hơi nước nóng. Đứng ở nơi an toàn và đeo găng tay bếp.
	Điều khiển áp suất bị lỗi dẫn đến việc xả áp.	Gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để sửa chữa.
Xả áp suất liên tục từ van phao.	Áp suất bên trong vượt quá áp suất làm việc hoặc áp suất bên trong vượt quá áp suất an toàn.	Vệ sinh van điều áp, van phao và nắp thật sạch. Nếu van phao vẫn còn hơi nước thoát ra, vui lòng gửi thiết bị về lại Trung tâm dịch vụ được phê duyệt gần nhất để người được ủy quyền kiểm tra, sửa chữa hoặc điều chỉnh.
	Cặn trong van phao.	a. Nhấn liên tục vào nút xả áp suất để xả áp suất bên trong lòng nổi. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất. b. Để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ. c. Vệ sinh và làm khô van phao trước khi bắt đầu nấu lại.
	Van phao bị kẹt.	a. Nhấn liên tục vào nút xả áp suất để xả áp suất bên trong lòng nổi. Có thể mất vài phút để xả hết áp suất. b. Để thiết bị nguội trong ít nhất 2 giờ. c. Vệ sinh và làm khô van phao trước khi bắt đầu nấu lại.

VI

Sự cố	Nguyên nhân có thể xảy ra	Giải pháp
Rò rỉ hơi nước từ nắp.	Gioăng làm kín không được lắp đúng cách.	Tháo gioăng làm kín ra, vệ sinh và lắp lại vào đúng vị trí.
	Gioăng làm kín bị bẩn.	Tháo gioăng làm kín ra, vệ sinh và lắp lại vào đúng vị trí.
	Gioăng làm kín bị hư hỏng hoặc cạnh lòng nổi bị hư hỏng.	Gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để sửa chữa.
Thức ăn không chín	Tỷ lệ nguyên liệu rắn/lỏng không chính xác.	Hãy thử lại bằng cách nấu đúng số lượng trong công thức.
	Nguồn điện không có điện.	Kiểm tra mạch điện tại nhà.

安全说明

请花时间仔细阅读以下所有说明，并妥善保存以供日后参考。

- 不恰当地使用本电器及其附件可能会损坏本电器并造成伤害。
- 本电器用于在加压的情况下烹饪食物。不正确的使用可能会因蒸汽而导致烫伤。
- 本产品符合所有适用的标准和法规（低电压指令、电磁兼容、食品相容性材料、环境等）。
- 本电器包含烹饪所需的热源。

1. 在哪里可以安全使用？

- 仅限室内使用。
- 本电器仅供在家中使用。它不适合以下应用场景，并且在这些场景下不适用保修：
 - 商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区域；
 - 农舍；
 - 酒店、汽车旅馆和其他住宿类型环境中的客户；
 - 过夜加早餐服务类环境。
- 请勿将本电器放在加热的烤箱或灶上。请勿将本电器放在明火或易燃物体附近。
- 请在平坦、稳定、耐热的工作面上使用，远离水溅。

2. 谁可以安全使用？

- 本电器不适合身体、感官或心智能力不足或缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，除非在负责其安全的人员监督下，或者在本电器的使用方面对其提供指导的情况下使用。
- 身体、感官或心智能力不足或缺乏经验和知识的人在受到监督，或者在本电器的安全使用方面得到指导并了解相关危险的情况下可以使用本电器。
- 儿童不得使用本电器。将本电器及其电源线放在儿童接触不到的地方。

- 儿童不得玩耍本电器。
- 应对儿童进行监督，以确保他们不会玩耍本电器。
- 将设备放在幼儿接触不到的地方，尤其是在电器使用和冷却期间。

3. 一般用途下如何安全使用？

- 请勿将本电器用于非预期用途。
- 在烹饪面团类食物时，打开锅盖前应轻轻摇晃烹锅，以避免食物喷出。
- 本电器不是消毒器。请勿用来对罐子进行消毒。
- 本电器不能用外部定时器或单独的遥控系统来操作。
- 携带本电器时，请务必使用本电器外壳上的两个侧把手。如果本电器很热，请戴上烤箱手套。为了提高安全性，在搬运本电器之前，请确保锅盖已锁定。
- 烹锅的底面应和加热板直接接触。清除烹锅和加热板之间的物体或食物残渣，否则会影响性能
- 请注意，某些类型的食物，如苹果酱、蔓越莓、大黄、大麦米、燕麦片或其他谷物片、豌豆、面条或意大利面食可能会起泡、发泡和溅射，并堵塞阀门。在烹饪这些类型的食物时要小心，并在使用后彻底清洁阀门。
- 请注意，在按照某些食谱烹饪含牛奶的食物时，可能会起泡、发泡、溢出并堵塞阀门。在烹饪这些食物时要小心，并在使用后彻底清洁阀门。
- 在烹饪完有外皮的肉（如牛舌）后，外皮可能会因压力而膨胀，如果外皮胀起，请勿在烹饪后刺破外皮：否则可能会引起烫伤。应在烹饪前刺破外皮。
- 请勿在未安装烹锅或烹锅内没有食材的情况下使用本电器。这样会严重损坏本电器。
- 请勿在未加水的情况下加压使用本电器，否则会导致本电器严重损坏。
- 请勿在没有烹锅的情况下在本电器中加入食物。
- 注意：请勿让液体洒在插头和连接器上。

- 请勿使用本电器的加热板以外的任何其他热源加热烹锅，同时请勿使用别的锅。请勿将烹锅与其他电器一起使用。
- 烹锅只能放在本电器中使用。请勿在炉灶、烤箱等电器上使用烹锅烹饪。
- 使用塑料勺或木勺，以防止损坏烹锅的不粘涂层。请勿直接在烹锅内切食物。
- 除非按照提供的说明清洁和维护本电器时需要触摸阀门，否则请勿触摸阀门。
- 请勿在阀门和压力释放按钮中放入任何异物。请勿更换阀门。
- 定期检查阀门中的蒸汽释放管道，以确保没有堵塞。
- 请勿在锅盖和外壳之间塞入布或其他物体，使锅盖半开。这样可能会永久损坏密封垫圈。
- 请勿让电源线悬挂在桌子或厨房台面的边缘外；或使其接触热表面。
- 请勿在锅盖开着的情况下烹饪食材。

4. 烹饪前如何安全使用？

- 在使用本电器前，请检查浮子阀和限压阀是否干净。
- 在使用本电器前，请检查锅盖上的密封垫圈是否正确安装。
- 确保烹锅的底面和加热板始终保持清洁。确保加热板的中央部分是活动的。
- 在本电器中加入的食物请勿超出“最大”标记。
- 请按照建议的用量加入食物和水，以避免沸腾溢出风险，否则可能会损坏本电器并造成伤害。
- 确保本电器在加压前已正确闭合。

5. 在烹饪过程中如何安全使用？

- 在压力没有充分释放前，请勿尝试打开锅盖。在浮子阀降下之前，请勿尝试打开锅盖。
- 切勿强行打开本电器的锅盖。

- 在烹饪过程中以及烹饪结束时释放蒸汽时，本电器会释放出热量和蒸汽。您的脸和手应远离本电器，以免烫伤。烹饪过程中请勿触摸锅盖。
- 在加压的情况下请勿移动本电器。移动时请使用把手，必要时戴上烤箱手套。请勿用锅盖的旋钮提起本电器。
- 在本电器工作时，请勿取出烹锅。

6. 烹饪后如何安全使用？

- 在打开锅盖时，应始终握住锅盖的旋钮。手臂的位置应与侧把手平行。密封垫圈和锅盖之间滞留的沸水可能导致烫伤。
- 在打开锅盖时，还要注意本电器中冒出的蒸汽可能造成烫伤。首先稍微打开锅盖，让蒸汽缓缓逸出。
- 请勿触摸本电器上热的部分。加热板的表面在使用后最长 2 小时仍是热的。
- 不用时和清洁前，请从插座上拔下插头。在冷却后再安装或取下零件。

7. 在清洁时如何安全使用？

- 每次使用后，请将烹锅的底面和加热板擦净。
- 请勿将本电器浸入水中。
- 关于本电器的清洁，请参阅使用说明。您可以用热肥皂水清洗烹锅和锅盖，请勿将其放入洗碗机中清洗。用一块湿布清洁本电器的外壳。

8. 损坏了该怎么办？

- 只有认可的服务中心的授权人员才可以维修本产品。
- 请勿在电源线或插头损坏，或本电器发生故障或以任何方式发生损坏的情况下操作本电器。将本电器送回最近的认可的服务中心进行检查、维修或调整。
- 如果电源线损坏，必须由认可的服务中心更换，以避免发生危险。请勿用其他电源线替换随附的电源线。

- 请勿损坏密封垫圈。如果密封垫圈损坏，请到认可的服务中心更换。
- 每 2 年更换一次密封垫圈，如果发现密封垫圈磨损或需要更换，请提前更换。
- 请务必使用与您的型号对应的配件。这对于密封垫圈和烹锅尤为重要。
- 请务必使用认可的服务中心出售的配件。
- 使用非本电器制造商推荐的配件可能会导致伤害。
- 请勿在本电器中使用其他烹锅代替随附的烹锅。请务必使用专为本产品设计的原装配件更换烹锅配件。
- 根据现行法规，在处理不再需要的电器之前，必须使其无法运行（拔下电源插头并切断电源线）。

环保第一！



① 本电器采用了可回收或可再利用的贵重材料。

➤ 请将其放在本地的市政垃圾收集点。

9. 适用保修的情况？

- 保修范围不包括烹锅的异常磨损。
- 首次使用本电器前，请仔细阅读使用说明。不按说明使用，将使制造商免于承担责任并将使保修失效。
- 如果用于商业用途、使用不当或不遵守说明，则制造商不承担任何责任，并且不适用保修。

请随时参考第 4 页所示的图片 (图 x)。

1. 拆除包装

- 从包装中取出本电器，并在首次使用前花时间阅读使用说明书。

2. 打开锅盖

- 要打开锅盖，请握住锅盖的旋钮，然后逆时针旋转并提起锅盖。

注意：在提起锅盖时，烹锅可能仍会附着在锅盖上。这是正常现象，只是表明产品气密性良好。为避免打开锅盖时烹锅重重地掉落在产品上，请务必轻轻打开。

3. 清洁本电器的所有部件

3a. 清洁锅盖、烹锅和配件

- 用软海绵和热肥皂水清洁锅盖和烹锅。
- 彻底晾干。
- 请勿将本电器浸入水中。
- 如果您不小心将本电器浸入水中或将水直接洒在加热板上，请将其送至认可的服务中心进行维修。

3b. 清洁密封垫圈

- 从锅盖上取下密封垫圈，用软海绵和热肥皂水清洁 (图 A 和 B)。
- 彻底晾干。
- 将密封垫圈放在密封垫圈架上并将其按入正确的位置 (图 C)。用力向下按，确保没有皱起，并且密封垫圈紧贴在密封垫圈架的后面。

警告：切勿在没有密封垫圈的情况下使用本电器。

3c. 清洁阀门

- 拆下限压阀并用软海绵和热肥皂水清洁 (图 D 和 E)。
- 晾干后，确保孔内管道清洁，然后将限压阀重新插回锅盖顶部的孔内 (图 F)。
- 确保限压阀安装到位，阀必须能上下移动。
- 拧下限压阀盖，用软海绵和热肥皂水清洁 (图 G 和 H)。
- 晾干后，确保孔内管道清洁，然后再将其拧回 (图 I)。
- 对于浮子阀，从锅盖内取出浮子阀衬垫，翻转锅盖，使浮子阀可以从锅盖中拔出。用软海绵和肥皂热水清洁浮子阀衬垫和浮子阀 (图 J 和 K)。
- 晾干后，将浮子阀重新插回锅盖上，并将浮子阀衬垫放回原位 (图 L)。
- 确保浮子阀安装到位，阀必须能上下移动。

4. 将食材放入烹锅

- 确保食物和液体的位置不超出烹锅上的最高位置标记。
- 在烹饪易膨胀的食材 (如米饭) 时，食材 + 水的量不应超过锅容量的 $\frac{1}{2}$ 。

5. 盖上锅盖并锁紧

- 检查密封垫圈是否牢固地贴在锅盖上。
- 握住锅盖旋钮，将锅盖放在本电器上并顺时针旋转以将其锁紧。

6. 打开本电器

- 检查控制旋钮是否处于“开”的位置，完全解开缠绕的电源线并将其插入电源。“正在烹饪”指示灯亮起。本电器开始加热。

7. 选择加压烹饪的时间

- 顺时针转动控制旋钮，选择加压烹饪时间。
- 推荐的加压烹饪时间：

 Vegetables 5 mins	Rice: White  10 mins	Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins	

注意：

- 总烹饪时间 = 预热时间 + 加压烹饪时间
- 预热完成后，本电器将开始加压烹饪，同时定时器开始倒计时。
- 按照不同类型的食物和您自己的偏好调整加压烹饪时间。
- 在加压烹饪时间结束后，本电器将自动切换到保温模式，将温度保持在 70°C 左右。控制旋钮返回“开”位置，“保温”指示灯亮起。
- “保温”不仅在烹饪结束时激活。插上电源后，产品会自动启动“保温”模式，请在机器不使用时拔下插头。

8. 释放压力并打开锅盖

- 如果浮子阀处于升起位置，请勿尝试打开锅盖。
- 要打开锅盖，手臂的位置应与侧把手平行，握住锅盖旋钮，逆时针旋转并提起锅盖。

警告：小心从烹饪锅中冒出的热蒸汽。

9. 拔掉本电器的插头

- 使用后拔掉本电器的插头，让其冷却至少 2 小时后再进行清洁。

10. 使用后的清洁

- 每次使用本电器后要进行清洁。
- 关于清洁说明，请参阅第 3 部分。

11. 维护提示

- 为确保煮锅的耐久性，请勿在锅内切食物。
- 请勿使用任何金属器皿，否则可能会损坏锅内的不粘涂层。
- 每 2 年或更换一次密封垫圈，如果发生损坏，则应提前更换。

技术故障排除指南

问题	可能的原因	解决方法
无法打开锅盖	由于煮锅中的压力而无法打开。	持续按下压力释放按钮以释放煮锅内的压力。压力完全释放可能需要几分钟。
	煮锅中的压力已完全释放，但浮子阀因太脏而卡住，因此无法向下移动。	a. 让本电器冷却至少 2 小时，确保压力完全释放。 b. 在浮子阀的开口插入一根钎子或长物体，轻轻向下推 浮子阀。如果这样不起作用，请将本电器送至认可的服务中心。 c. 下次使用时，请彻底清洁并晾干浮子阀。
无法关闭锅盖	密封垫圈安装不正确。	正确安装密封垫圈。
	煮锅中有热的食材，因而产生蒸汽。	等煮锅中的食材冷却后再尝试关闭锅盖。
	浮子阀因太脏而卡住，因此无法向下移动。	a. 在浮子阀的开口插入一根钎子或长物体，轻轻向下推 浮子阀。如果这样不起作用，请将本电器送至认可的服务中心。 b. 下次使用时，请彻底清洁并晾干浮子阀。
	锅盖关闭的位置和/或方向不正确。	按照说明书以正确的方向关闭锅盖。

CN

问题	可能的原因	解决方法
打开锅盖时，烹饪锅仍然附着在锅盖上。	密封垫圈产生抽吸效应。	烹锅会自动从锅盖上脱离。这是正常现象，只是表明产品气密性良好。为避免打开锅盖时烹锅重重地掉落在产品上，请务必轻轻打开。
限压阀剧烈释放压力。	内部压力超过工作压力，或内部压力超过安全压力。	彻底清洁限压阀、浮子阀和锅盖。如果浮子阀仍有蒸汽冒出，请将设备送回最近的认可服务中心，由授权人员进行检查、维修或调整。
	限压阀的位置不正确。	小心转动/按下限压阀，使其下降到位。小心热蒸汽。让自己处于安全的位置并戴上烤箱手套。
	压力控制故障导致压力释放。	将本电器送至认可的服务中心进行维修。
浮子阀持续释放压力。	内部压力超过工作压力，或内部压力超过安全压力。	彻底清洁限压阀、浮子阀和锅盖。如果浮子阀仍有蒸汽冒出，请将设备送回最近的认可服务中心，由授权人员进行检查、维修或调整。
	浮子阀中有残留物。	- 持续按下压力释放按钮，以释放烹锅内的压力。压力完全释放可能需要几分钟。 - 让本电器冷却至少 2 小时。 - 重新开始烹饪之前先清洁和晾干浮子阀。
	浮子阀卡住。	- 持续按下压力释放按钮，以释放烹锅内的压力。压力完全释放可能需要几分钟。 - 让本电器冷却至少 2 小时。 - 重新开始烹饪之前先清洁和晾干浮子阀。

问题	可能的原因	解决方法
锅盖上有蒸汽泄漏。	密封垫圈安装不正确。	取下密封垫圈，清洁并重新安装到正确位置。
	密封垫圈脏了。	取下密封垫圈，清洁并重新安装到正确位置。
	密封垫圈损坏或烹锅的边缘损坏。	将本电器送至认可的服务中心进行维修。
食物未煮熟。	固/液食材比不正确。	严格按照食谱中的用量再次尝试。
	电源不供电。	检查您的家庭电路。

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food-Compliant Materials, Environment, etc.).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in stores, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - use by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed and breakfast-type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable heat-resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who can use safely?

- 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.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Keep the appliance out of reach from young children, particularly during use and cool down.

3. How to use safely – general usage

- Do not use the appliance for anything other than the intended purpose.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food being ejected.
- This appliance is not a sterilizer. Do not use it to sterilize jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate because it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as apple sauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals,

split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food, and clean valves thoroughly after use.

- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and clean valves thoroughly after use.
- After cooking meat with an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not use the appliance under pressure without adding water, which could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug and connector.
- Do not heat the cooking pot with any heat source other than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stove tops, in the oven, etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check the ducts in the valves allowing the escape of steam regularly to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.

- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not cook ingredients when the lid is open.

4. How to use safely – before cooking

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over, which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

5. How to use safely – during cooking

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.

6. How to use safely – after cooking

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. Open the lid very slightly at first to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, the heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in hot, soapy water; do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage

- Only authorized personnel from an Approved Service Center can repair the product.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest Approved Service Center for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Center in order to avoid a hazard. Do not replace the supplied power cord with other cords.

- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced by an Approved Service Center.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Center.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
 - ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

9. When does the warranty apply?

- The warranty does not cover abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

INSTRUCTIONS FOR USE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) page 4.

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn counter-clockwise and lift the lid up.

Note: When lifting the lid, the cooking pot may remain attached to the lid. This is normal and simply demonstrates good hermeticity. To prevent the cooking pot from falling heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid and the cooking pot with a soft sponge and hot, soapy water.
- Dry them off thoroughly.
- Do not immerse the appliance in water.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Center for repair.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and hot, soapy water (Fig. A & B).
- Dry it off thoroughly.

- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig. C). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket.

3c. Clean the valves

- Remove the pressure limit valve and clean it with a soft sponge and hot, soapy water (Fig. D & E).
- Once dry, ensure that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig. F).
- Ensure that the pressure limit valve is correctly positioned: it must be able to move up and down.
- Unscrew the pressure limit valve cover and clean it with a soft sponge and hot, soapy water (Fig. G & H).
- Once dry, ensure that the duct of the pipe is clean before screwing it back (Fig. I).
- For the float valve, remove the float valve gasket from inside the lid, and flip the lid so that the float valve can come out. Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and hot, soapy water (Fig. J & K).
- Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig. L).
- Ensure that the float valve is correctly positioned: it must be able to move up and down.

EN

4. Place ingredients in the cooking pot

- Ensure that the level of food and liquids never exceed the MAX level marking on the cooking pot.
- When cooking easy-to-expand ingredients such as rice, ingredients + water quantity should not exceed ½ of the pot capacity.

5. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid.
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it.

6. Switch on the appliance

- Check that the control knob is in the 'On' position, fully unwind the power cord and plug it into the mains. The 'Cooking' light indicator lights up. The appliance starts heating.

7. Select a pressure-cooking time

- Turn the control knob clockwise to select a pressure-cooking time.
- Recommended pressure-cooking time:

 Vegetables 5 mins	 Rice: White 10 mins	 Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins	

Note:

- Total cooking time = Pre-heating time + Pressure-cooking time
- Once pre-heating is completed, the appliance starts pressure-cooking and the timer starts counting down.

- Adjust the pressure-cooking time according to different types of food and your own preference.
- When the pressure-cooking time has elapsed, the appliance automatically switches to 'Keep warm' mode, maintaining a temperature of around 70°C. The control knob returns to the 'On' position and the 'Keep warm' light indicator lights up.
- "Keep warm" is not just activated at the end of cooking. Once plugged in, the product will automatically start "keep warm" mode, Please unplug when the machine is not in use.

8. Release pressure and open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up.
- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn counter-clockwise and lift the lid up.

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- For cleaning instructions, refer to part 3.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot over time, do not cut food in it.
- Do not use any metallic utensil as it could damage the non-stick coating in the pot.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Hold down the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	- Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. - Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Center. - For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	- Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Center. - For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. This is normal and simply demonstrates good hermeticity. To prevent the cooking pot from falling heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds the working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by an authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Center for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	The inner pressure exceeds the working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by an authorized person.
	Residue in the float valve.	- Hold down the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. - Let the appliance cool down for at least 2 hours. - Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
	The float valve is stuck.	- Hold down the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. - Let the appliance cool down for at least 2 hours. - Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Center for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again, making sure to follow the recipe quantities precisely.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.

ARAHAN KESELAMATAN

Luangkan masa untuk membaca semua arahan berikut dengan teliti dan simpan arahan ini untuk rujukan masa depan.

- Penggunaan yang tidak betul terhadap perkakas dan aksesoriya boleh merosakkan perkakas dan menyebabkan kecederaan.
- Perkakas ini memasak makanan di bawah tekanan. Penggunaan yang salah boleh menyebabkan risiko kelecuman akibat stim.
- Untuk keselamatan anda, produk ini mematuhi semua standard dan peraturan yang berkenaan (Arahan Voltan Rendah, Keserasian Elektromagnet, Bahan Patuh Makanan, Alam Sekitar, ...).
- Sumber haba yang diperlukan untuk memasak disertakan dalam perkakas.

MS

1. Di manakah untuk menggunakannya dengan selamat?

- Penggunaan di dalam bangunan sahaja.
- Perkakas ini hanya untuk penggunaan dalam rumah. Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam keadaan berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
 - ruang dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran kerja lain;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran penginapan lain;
 - persekitaran inap sarapan.
- Jangan letakkan perkakas di dalam ketuhar yang panas atau di atas hob yang panas. Jangan letakkan perkakas berhampiran dengan nyalaan api terbuka atau objek mudah terbakar.
- Gunakan di atas permukaan yang rata, stabil, tahan panas dan jauh daripada percikan air.

2. Siapakah yang boleh menggunakannya dengan selamat?

- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh orang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas secara selamat dan jika mereka memahami bahaya yang mungkin berlaku.
- Perkakas ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak. Simpan perkakas dan kabel kuasanya jauh daripada jangkauan kanak-kanak.
- Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas ini.
- Kanak-kanak mestilah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Jauhkan peralatan elektrik ini daripada kanak-kanak, semasa peralatan ini masih panas atau dalam proses penyejukan.

3. Bagaimanakah cara menggunakan dengan selamat – penggunaan umum?

- Jangan gunakan perkakas selain tujuan yang ditetapkan.
- Semasa memasak makanan seperti doh, goncangkan periuk dengan perlahan-lahan sebelum membuka penutup untuk mengelakkan makanan terkeluar.
- Perkakas ini bukan pensteril. Jangan gunakannya untuk mensterilkan balang.
- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.

- Untuk mengangkat perkakas, gunakan pemegang di kedua-dua sisi perumah perkakas. Pakai sarung tangan ketuhar jika perkakas panas. Untuk lebih selamat, pastikan penutup dikunci sebelum mengangkut perkakas.
- Bahagian bawah periuk dan plat pemanas hendaklah bersentuhan secara langsung. Keluarkan apa-apa objek atau sisa makanan yang ada di antara periuk dengan plat pemanas kerana ini boleh menjejaskan prestasi perkakas.
- Ambil perhatian bahawa sesetengah jenis makanan, seperti sos epal, kranberi, rubarb, beras barli, mil oat atau bijirin lain, kacang pea belah, mi atau pasta boleh berbuih, berbusa dan menggerutup lalu menyumbat injap. Berhati-hati semasa memasak makanan jenis ini dan bersihkan injap dengan teliti selepas digunakan.
- Ambil perhatian bahawa resipi tertentu yang menggunakan susu boleh berbuih, berbusa, melimpah dan menyumbat injap. Berhati-hati semasa memasak resipi ini dan bersihkan injap dengan teliti selepas digunakan.
- Setelah memasak daging yang mempunyai lapisan luar kulit (seperti lidah lembu), yang boleh menggelembung akibat tekanan, jangan cucuk kulit setelah dimasak jika kulit itu kelihatan menggelembung: anda boleh melecur. Cucuk sebelum memasaknya.
- Jangan gunakan perkakas yang kosong, tanpa periuk atau tanpa bahan-bahan di dalam periuk. Tindakan ini boleh menyebabkan kerosakan yang serius pada perkakas.
- Jangan gunakan perkakas di bawah tekanan tanpa menambahkan air, ini boleh menyebabkan kerosakan yang serius pada perkakas.
- Jangan isi perkakas anda tanpa periuk.
- Awas: jangan tumpahkan cecair pada palam dan konektor.
- Jangan panaskan periuk dengan apa-apa sumber haba selain plat pemanas perkakas dan jangan gunakan mana-mana periuk lain. Jangan gunakan periuk dengan perkakas lain.

- Gunakan periuk di dalam perkakas ini SAHAJA. Jangan gunakan perkakas untuk memasak di atas dapur, di dalam ketuhar dll.
- Gunakan sudu plastik atau kayu untuk mengelakkan apa-apa kerosakan pada salutan tidak melekat periuk. Jangan potong makanan terus di dalam periuk.
- Jangan sentuh injap, kecuali semasa membersihkan dan menyenggarakan perkakas mengikut arahan yang diberikan.
- Jangan letakkan apa-apa objek asing di dalam injap dan butang pelepas tekanan. Jangan tanggalkan injap.
- Periksa dengan kerap salur di dalam injap yang membenarkan stim keluar untuk memastikan salur itu tidak tersekat.
- Jangan gunakan kain atau apa-apa objek di antara penutup dengan perumah untuk membuka sedikit penutup. Tindakan ini boleh menyebabkan kerosakan kekal pada gasket pendedap.
- Jangan biarkan kabel kuasa terjuntai di tepi meja atau kaunter; atau menyentuh permukaan panas.
- Jangan masak bahan semasa penutup terbuka.

4. Bagaimanakah cara menggunakan dengan selamat – sebelum memasak?

- Sebelum menggunakan perkakas anda, pastikan injap apung dan injap had tekanan adalah bersih.
- Sebelum menggunakan perkakas anda, pastikan gasket pendedap telah dipasang dengan betul pada penutup.
- Pastikan bahagian bawah periuk dan plat pemanas sentiasa bersih. Pastikan bahagian tengah plat pemanas boleh bergerak.
- Jangan isikan perkakas anda melebihi tanda MAX pada periuk.
- Sila ikuti saranan bagi isi padu makanan dan air untuk mengelakkan risiko melimpah keluar semasa mendidih

yang boleh merosakkan perkakas anda dan menyebabkan kecederaan.

- Pastikan perkakas ditutup dengan betul sebelum menetapkan tekanannya.

5. Bagaimanakah cara menggunakan dengan selamat – semasa memasak?

- Jangan cuba membuka penutup sehingga tekanan telah turun secukupnya. Jangan cuba membuka penutup sehingga injap apung turun ke bawah.
- Jangan sekali-kali membuka perkakas dengan paksaan.
- Semasa memasak dan pada akhir proses memasak apabila stim dilepaskan, perkakas melepaskan haba dan stim. Jauhkan muka dan tangan anda daripada perkakas untuk mengelakkan kelecuman. Jangan sentuh penutup semasa memasak.
- Jangan gerakkan perkakas semasa perkakas di bawah tekanan. Gunakan pemegang semasa menggerakkan perkakas dan pakai sarung tangan ketuhar, jika perlu. Jangan gunakan tombol penutup untuk mengangkat perkakas.
- Jangan keluarkan periuk semasa perkakas sedang beroperasi.

6. Bagaimanakah cara menggunakan dengan selamat – selepas memasak?

- Apabila anda membuka penutup, pastikan anda memegang tombolnya. Letakkan lengan anda selari dengan pemegang sisi. Air yang mendidih boleh terperangkap di antara gasket pendedap dengan penutup dan boleh menyebabkan kelecuman.
- Sila berhati-hati juga terhadap risiko kelecuman akibat stim yang keluar daripada perkakas semasa anda membuka penutup. Mula-mula, buka penutup sedikit agar stim boleh keluar dengan perlahan.

- Jangan sentuh permukaan perkakas yang panas. Selepas digunakan, permukaan plat pemanas boleh kekal panas hingga 2 jam.
- Cabut palam daripada salur keluar apabila tidak digunakan dan sebelum dibersihkan. Biarkan perkakas sejuk sebelum memasang atau menanggalkan bahagian perkakas.

7. Bagaimanakah cara menggunakan dengan selamat – pembersihan?

- Lap dengan bersih bahagian bawah periuk dan plat pemanas setiap kali selepas digunakan.
- Jangan rendam perkakas di dalam air.
- Untuk membersihkan perkakas anda, sila rujuk arahan penggunaan. Anda boleh mencuci periuk dan penutup di dalam air panas yang bersabun, jangan masukkan ke dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Bersihkan perumah perkakas dengan kain lembap.

8. Apakah yang perlu dilakukan sekiranya berlaku kerosakan?

- Hanya orang yang diberi kuasa di Pusat Perkhidmatan Diperakui boleh membaiki produk.
- Jangan kendalikan mana-mana perkakas yang kabel kuasa atau palamnya rosak atau apabila perkakas tidak berfungsi atau telah rosak dalam apa-apa jua cara. Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui yang terdekat untuk pemeriksaan, pembaikan atau pelarasan.
- Jika kabel kuasa rosak, kabel itu mesti digantikan oleh Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk mengelakkan bahaya. Jangan gantikan kabel kuasa yang dibekalkan dengan kabel lain.
- Jangan rosakkan gasket pengedap. Jika rosak, dapatkan alat ganti di Pusat Perkhidmatan Diperakui.
- Gantikan gasket pengedap setiap 2 tahun atau lebih awal jika anda melihat gasket pengedap haus atau perlu diganti.

- Gunakan hanya alat ganti yang sesuai untuk model anda. Alat ganti yang sesuai ini penting terutamanya untuk gasket pengedap dan periuk.
- Hanya gunakan alat ganti yang dijual di Pusat Perkhidmatan Diperakui.
- Penggunaan aksesori lekapan tidak disarankan oleh pengilang perkakas kerana mungkin boleh menyebabkan kecederaan.
- Jangan gunakan periuk lain di dalam perkakas sebagai ganti periuk yang dibekalkan. Hanya gantikan periuk dengan alat ganti asli yang direka bentuk untuk digunakan dengan produk ini.
- Menurut peraturan semasa, sebelum melupuskan perkakas yang tidak lagi diperlukan, perkakas mestilah dijadikan tidak boleh beroperasi (dengan mencabut palam dan memutuskan kabel kuasa).

MS

Utamakan perlindungan alam sekitar!



- ① Perkakas anda mengandungi bahan penting yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.
- ➔ Bawa perkakas ke pusat pengumpulan buangan sivik tempatan.

9. Bilakah jaminan terpakai?

- Jaminan tidak merangkumi kesan haus dan lusuh yang tidak normal pada periuk.
- Baca arahan penggunaan dengan teliti sebelum menggunakan perkakas anda buat kali pertama. Apa-apa kegunaan yang tidak mematuhi arahan ini akan membebaskan pengilang daripada apa-apa liabiliti dan membatalkan jaminan.
- Jika berlaku penggunaan untuk tujuan komersial, penggunaan tidak wajar atau kegagalan untuk mematuhi arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.

Anda boleh merujuk gambar yang ditandakan sebagai (Raj. x) pada halaman 4.

1. Buka bungkus

- Keluarkan perkakas anda daripada bungkus dan luangkan masa untuk membaca manual arahan sebelum menggunakannya.

2. Buka penutup

- Untuk membuka penutup, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas.

Nota: Ketika mengangkat penutup, boleh jadi periuk akan tetap melekat pada penutup. Perkara ini biasa berlaku dan hanya menunjukkan bahawa produk ini mengedap udara dengan baik. Untuk mengelakkan daripada periuk terjatuh kuat pada produk semasa membuka penutup, pastikan anda membuka penutup dengan lembut.

3. Bersihkan semua bahagian perkakas

3a. Bersihkan penutup, periuk dan aksesori

- Bersihkan penutup dan periuk menggunakan span lembut dan air panas bersabun.
- Keringkan sepenuhnya.
- Jangan rendam perkakas di dalam air.
- Jika anda merendam perkakas anda di dalam air tanpa sengaja atau air tertumpah mengenai plat pemanas, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.

3b. Bersihkan gasket pengedap

- Tanggalkan gasket pengedap daripada penutup dan bersihkan menggunakan span lembut dan air panas bersabun (Raj. A & B).

- Keringkan sepenuhnya.
- Tempatkan gasket pengedap di atas rak gasket pengedap dan tekan di tempatnya (Raj. C). Tekan dengan teguh untuk memastikan tiada kedutan dan bahawa gasket pengedap telah dipasang dengan kukuh di belakang rak gasket pengedap.

AMARAN: Jangan sekali-kali menggunakan perkakas anda tanpa gasket pengedap.

3c. Bersihkan injap

- Tanggalkan injap had tekanan dan bersihkan menggunakan span lembut dan air panas bersabun (Raj. D & E).
- Setelah kering, pastikan salur paip bersih sebelum memasang semula injap had tekanan pada paip di bahagian atas penutup (Raj. F).
- Pastikan injap had tekanan dipasang dengan betul di tempatnya, injap hendaklah dapat bergerak ke atas dan ke bawah.
- Buka skru penutup injap had tekanan dan bersihkan menggunakan span lembut dan air panas bersabun (Raj. G & H).
- Setelah kering, pastikan salur paip bersih sebelum menskru semula penutup tersebut (Raj. I).
- Untuk injap apung, tanggalkan gasket injap apung daripada bahagian dalam penutup, terbalikkan penutup sehingga injap apung boleh keluar daripada penutup. Bersihkan gasket injap apung dan injap apung menggunakan span lembut dan air panas bersabun (Raj. J & K).
- Setelah kering, masukkan semula injap apung pada penutup dan letakkan gasket injap apung kembali di tempatnya (Raj. L).
- Pastikan injap apung dipasang dengan betul di tempatnya, injap hendaklah dapat bergerak ke atas dan ke bawah.

4. Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk

- Pastikan paras makanan dan cecair tidak melebihi penanda paras maksimum pada periuk.
- Apabila memasak bahan yang mudah kembang seperti nasi, bahan + kuantiti air tidak boleh melebihi $\frac{1}{2}$ daripada kapasiti periuk.

5. Tutup dan kunci penutup

- Pastikan bahawa gasket pengedap telah dipasang dengan kukuh pada penutup.
- Pegang tombol penutup, letakkan penutup pada perkakas dan putar mengikut arah jam untuk menguncinya.

6. Hidupkan perkakas

- Periksa sama ada tombol kawalan berada pada posisi 'On' (Hidup), buka lilitan kabel kuasa sepenuhnya dan masukkan palam ke dalam sesalur kuasa. Lampu penunjuk 'Cooking' (Memasak) menyala. Perkakas mula menjadi panas.

7. Pilih masa untuk memasak bertekanan

- Putar tombol kawalan mengikut arah jam untuk memilih masa pemasakan bertekanan.
- Masa pemasakan bertekanan yang disyorkan:

 Vegetables 5 mins	 Rice: White 10 mins	 Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins	

Nota:

- Jumlah masa memasak = Masa prapemanasan + Masa pemasakan bertekanan

- Setelah prapemanasan selesai, perkakas akan memulakan pemasakan bertekanan dan pemasa akan memulakan pengiraan detik.
- Laraskan masa pemasakan bertekanan mengikut jenis makanan yang berbeza dan keutamaan anda.
- Apabila masa untuk pemasakan bertekanan telah berlalu, perkakas akan beralih kepada mod kekal panas secara automatik bagi mengekalkan suhu kira-kira 70°C. Tombol kawalan kembali ke posisi 'On' (Hidup) dan lampu penunjuk 'Keep warm' (Kekal panas) akan menyala.
- Peralatan elektrik ini akan memulakan mode "keep warm" setelah butang suis ditekan. Sila pastikan suis selalu ditutup apabila tidak digunakan.

8. Lepaskan tekanan dan buka penutup

- Jangan cuba membuka penutup jika injap apung naik ke atas.
- Untuk membuka penutup, letakkan lengan anda selari dengan pemegang sisi, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas.

AMARAN: Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari periuk.

9. Cabut palam perkakas

- Selepas penggunaan, cabut palam perkakas dan biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam sebelum membersihkannya.

10. Bersihkan selepas digunakan

- Bersihkan perkakas anda setiap kali selepas digunakan.
- Untuk arahan pembersihan, rujuk bahagian 3.

11. Petua penjagaan

- Untuk memastikan ketahanan jangka hayat periuk, jangan potong makanan di dalam periuk.
- Jangan gunakan alat logam kerana alat ini boleh merosakkan salutan tidak melekat di bahagian dalam periuk.
- Tukar gasket pengedap setiap 2 tahun atau lebih awal jika terdapat kerosakan.

PANDUAN PENCARISILAPAN TEKNIKAL

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Tidak dapat membuka penutup	Tidak dapat membuka penutup kerana tekanan di dalam periuk.	Tekan butang pelepas tekanan secara berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Pelepasan tekanan ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya.
	Tekanan di dalam periuk telah dilepaskan sepenuhnya tetapi injap apung tersekat kerana terlalu kotor dan tidak dapat turun ke bawah.	a. Pastikan tekanan dilepaskan sepenuhnya dengan membiarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam. b. Tolak injap apung dengan lembut dengan memasukkan pencucuk atau objek panjang ke dalam bukaan injap apung. Jika tidak berhasil, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui. c. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan keringkan injap apung dengan teliti.
Tidak dapat menutup penutup	Gasket pengedap tidak dipasang dengan betul.	Pasang gasket pengedap dengan betul.
	Periuk mengandungi bahan-bahan panas yang mengeluarkan stim.	Tunggu bahan-bahan di dalam periuk menyejuk sebelum mencuba untuk menutup penutup sekali lagi.
	Injap apung tersekat kerana terlalu kotor dan tidak dapat bergerak ke bawah.	a. Tolak injap apung dengan lembut dengan memasukkan pencucuk atau objek panjang ke dalam bukaan injap apung. Jika tidak berhasil, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui. b. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan keringkan injap apung dengan teliti.
	Kedudukan dan arah penutup ditutup adalah salah.	Tutup penutup ke arah yang betul mengikut manual arahan.

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Apabila membuka penutup, periuk melekat pada penutup.	Gasket pengedap menghasilkan kesan sedutan.	Periuk akan tertanggal daripada penutup dengan sendirinya. Perkara ini biasa berlaku dan hanya menunjukkan bahawa produk ini mengedap udara dengan baik. Untuk mengelakkan daripada periuk terjatuh kuat pada produk semasa membuka penutup, pastikan anda membuka penutup dengan lembut.
Pelepasan tekanan yang amat kuat daripada injap had tekanan.	Tekanan dalaman melebihi tekanan kerja atau tekanan dalaman melebihi tekanan keselamatan.	Bersihkan injap had tekanan, injap apung dan penutup dengan teliti. Jika stim masih keluar daripada injap apung, sila hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui yang terdekat untuk diperiksa, dibaiki atau dilaraskan oleh orang yang diluluskan.
	Injap had tekanan berada pada kedudukan yang salah.	Putar/tekan injap had tekanan dengan berhati-hati untuk menjatuhkannya ke tempatnya. Berhati-hati dengan stim panas. Pastikan kedudukan anda selamat dan pakai sarung tangan ketuhar.
	Kawalan tekanan yang rosak mengakibatkan pelepasan tekanan.	Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.

MS

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Tekanan dilepaskan secara berterusan daripada injap apung.	Tekanan dalaman melebihi tekanan kerja atau tekanan dalaman melebihi tekanan keselamatan.	Bersihkan injap had tekanan, injap apung dan penutup dengan teliti. Jika stim masih keluar daripada injap apung, sila hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui yang terdekat untuk diperiksa, dibaiki atau dilaraskan oleh orang yang diluluskan.
	Sisa di dalam injap apung.	a. Tekan butang pelepas tekanan dengan berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Pelepasan tekanan ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya. b. Biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam. c. Bersihkan dan keringkan injap apung sebelum memulakan semula proses memasak.
	Injap apung tersekat.	a. Tekan butang pelepas tekanan dengan berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Pelepasan tekanan ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya. b. Biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam. c. Bersihkan dan keringkan injap apung sebelum memulakan semula proses memasak.
Kebocoran stim daripada penutup.	Gasket pengedap tidak dipasang dengan betul.	Tanggalkan gasket pengedap, bersihkan dan pasang semula pada kedudukan yang betul.
	Gasket pengedap kotor.	Tanggalkan gasket pengedap, bersihkan dan pasang semula pada kedudukan yang betul.
	Gasket pengedap telah rosak atau bibir periuk rosak.	Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.
Makanan tidak masak	Nisbah bahan-bahan pepejal/ cecair tidak betul.	Cuba lagi dengan mengikut kuantiti resipi dengan tepat.
	Tiada bekalan elektrik.	Periksa litar elektrik rumah anda.

安全指引

請花時間仔細閱讀以下全部指引，並將說明書妥為保存，以供日後參考。

- 本家電與其配件若使用不當可能會導致家電受損並造成傷害。
- 本裝置採用壓力原理烹調食物。若使用不當可能有遭蒸氣燙傷的風險。
- 為了您的安全著想，本產品遵循所有適用標準及法規（包括低電壓指令、電磁相容性、食品相容材料、環境法規等等）。
- 本裝置已內置烹調所需的熱源。

1. 在哪裡使用才安全？

- 僅限在室內使用。
- 本家電僅供居家使用。下列應用不在保固範圍內，不得使用：
 - 商店、辦公室或其他工作環境的員工廚房區；
 - 農舍；
 - 供飯店、汽車旅館和其他住宅類型環境中的客戶使用；
 - 民宿（住宿加早餐）類型的環境。
- 請勿將家電放在加熱的烤箱內或開火的爐灶上。請勿將裝置放在明火或易燃物品附近。
- 請在平坦、穩定、隔熱的工作表面使用，並避開水濺。

2. 誰人使用才安全？

- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗或知識不足的人士（包括兒童），除非有負責其安全的人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本裝置。

- 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人士可使用本裝置，但他們必須在監督之下，或已得知如何安全地使用裝置的情況下使用，而且亦須瞭解使用時的相關風險。
- 兒童不應使用本家電。本裝置及其電源線應遠離兒童可觸及的位置。
- 兒童不可把玩本裝置。
- 兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本裝置當作玩具。
- 請將設備放置在幼童無法觸及的地方，特別是在使用過程中及冷卻期間。

3. 如何使用才安全（一般使用）？

- 請勿將本家電用於其他非指定用途。
- 在烹調麵團類食品時，請在打開煲蓋前輕輕搖晃鍋具，以免食物彈出。
- 本家電非消毒器具。請勿用來為器皿消毒。
- 本裝置不適宜配合外置的計時開關（即外置計時器或獨立的遙控系統）使用。
- 搬運本裝置時，請始終使用其外部兩側的把手。如果本裝置依然燙熱，請戴上隔熱手套。為以防萬一，請在移動家電前確定鍋蓋已扣緊。
- 內膽底部及發熱板須保持直接接觸。請清除在內膽及發熱板之間的任何物件或食物殘渣，因為這可能會影響其性能。
- 請注意，某些類型的食物（如蘋果醬、小紅莓、大黃、洋薏米、燕麥或其他穀物、去皮豌豆、麵條或意粉）在烹調時可能會起泡、起沫及噴濺，並堵塞氣閥。烹調這些類型的食物時要格外小心，並要在使用後徹底清潔氣閥。
- 請注意，某些含有牛奶的菜式在烹調時可能會起泡、起沫、溢出並堵塞氣閥。烹調這些類型的菜式時要格外小心，並要在使用後徹底清潔氣閥。
- 烹調有外皮的肉（如牛舌）後，壓力可能會令其腫脹；如烹調後看似已腫脹，請勿刺破外皮，以免燙傷。應在烹調之前先刺孔。

- 煲內中空、未裝內膽或無材料在內時，請勿使用。這可能會導致裝置嚴重損壞。
- 請勿在沒有加水的情況下以壓力模式使用裝置，因為這可能會導致裝置嚴重損壞。
- 裝置如未裝內膽，請勿放入食材。
- 注意：請勿將液體濺到插頭和連接器上。
- 請勿用除了家電本身的加熱板以外的任何其他熱源來加熱調理鍋，且不可使用任何其他內鍋。請勿將調理鍋用於其他家電。
- 請僅在本裝置中使用此內膽。切勿在爐灶上或焗爐等地方使用此內膽煮食。
- 請使用塑膠或木勺以防止對內膽的防竊底塗層造成任何損壞。請勿直接在調理鍋內切食物。
- 除非是按照給予的指引清潔及維修裝置，否則切勿觸摸氣閥。
- 切勿在氣閥及壓力釋放按鈕中放置任何異物。請勿更換閥門。
- 請定期檢查氣閥中允許蒸汽釋出的管道，以確保沒有堵塞。
- 請勿在鍋蓋與外殼之間放置抹布或任何其他物品，以讓鍋蓋微微打開。這會永久損壞密封墊圈。
- 請勿將電源線懸掛在桌子或枱面邊緣上，或讓電源線接觸到發熱表面。
- 切勿在打開煲蓋時烹調食材。

4. 如何使用才安全（煮食之前）？

- 在使用您的裝置之前，請檢查浮閥及限壓閥是否潔淨。
- 在使用您的裝置之前，請檢查密封墊圈是否已正確安裝在煲蓋之上。
- 請確保內膽底部及發熱板始終保持清潔。確定發熱板中間部分可以移動。
- 所裝食材不應超過內膽的「MAX」刻度。

- 請遵循關於食材和水的份量建議，以避免沸騰溢出，導致家電受損並造成傷害。
- 請確定裝置在加壓前已關妥。

5. 如何使用才安全（煮食期間）？

- 在氣壓充分降低之前，切勿嘗試揭開煲蓋。在浮閥完全下降之前，切勿嘗試揭開煲蓋。
- 切勿強行打開家電。
- 在烹調期間及烹調結束後蒸汽釋放時，裝置會釋放熱氣及蒸汽。面部及雙手應遠離裝置，以免燙傷。烹調期間請勿觸摸煲蓋。
- 裝置正在加壓時切勿移動它。移動裝置時應使用煲邊把手，如有需要可戴上隔熱手套。請勿用煲頂手挽提起裝置。
- 裝置運作時，切勿拆除內膽。

6. 如何使用才安全（煮食之後）？

- 揭開煲蓋時務必握着煲頂手挽。雙臂應與煲側的把手保持平行。密封墊圈及煲蓋之間可能會藏有滾水，並可能導致燙傷。
- 另外，揭開煲蓋時應小心裝置所噴出的蒸汽，避免燙傷。請先稍稍打開煲蓋，讓蒸汽慢慢釋出。
- 請勿觸碰本家電會發燙的部分。使用裝置後，其發熱板的表面可能會保持熱燙達 2 小時。
- 不使用本裝置時或在清潔本裝置之前，請從電插座拔除插頭。裝上或除下部件前請先讓機身冷卻。

7. 如何使用才安全（清潔期間）？

- 每次使用後，請擦乾淨內膽底部及發熱板。
- 切勿將裝置浸在水裡。
- 如要清潔裝置，請參閱有關指引。您可以使用加入肥皂的熱水清洗內膽及煲蓋，但切勿將它們放入洗碗機之中。請用濕布清潔機身表面。

8. 如發生損壞應怎樣做？

- 產品僅應由認可服務中心內的授權人士修理。
- 如電源線或插頭受損、裝置出現故障或以任何方式造成損壞，切勿使用裝置。請將裝置送到最近的認可服務中心以進行檢查、修理或調整。
- 如電源線已受損，則務必由認可服務中心更換，以免發生危險。請勿以其他電線來更換隨附的電源線。
- 請勿損壞密封墊片。若有受損，請在核准的服務中心進行更換。
- 請每 2 年更換一次密封墊圈，如果您發現密封墊圈有磨損或有需要更換，請提早更換。
- 請僅使用與裝置型號相配の後備零件。這對密封墊圈及內膽而言尤為重要。
- 請僅使用由認可服務中心出售の後備零件。
- 使用裝置製造商不建議的配件可能會引致受傷情況。
- 請勿在裝置中使用其他內膽來代替原本隨附的內膽。請僅以專門為本產品設計的原裝後備零件來更換內膽。
- 根據現行法例，在處置不再需要的裝置前，必須先令裝置無法運作（拔除插頭並切斷電源線）。

保護環境，人人有責！



- ① 本裝置含有可回收或循環使用的貴重物料。
- ② 請將裝置丟棄到本地相關家居垃圾收集中心。

9. 保養何時適用？

- 調理鍋的異常磨損不包含在保固範圍內。
- 首次使用本家電時，請先詳讀使用說明。製造商無須對任何未遵照本安全須知的使用方式負任何責任，亦不包含在保固範圍內。
- 如將本裝置用於商業或不當用途，或不依照相關指引使用，製造商將概不負責，而產品保養亦會無效。

請參考第四頁中標示為 (圖 x) 的圖片。

1. 除去包裝

- 請將您的裝置從包裝中取出，並在首次使用前先花時間閱讀使用說明書。

2. 打開煲蓋

- 如想打開煲蓋，請握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋。

注意： 拿起煲蓋時，內膽可能會仍然附在煲蓋之上。這是正常現象，並且只是表明了產品具有良好的密封性。為避免在打開煲蓋時內膽大力跌落在產品之上，請始終以輕力打開。

3. 清潔裝置的所有部件

3a. 清潔煲蓋、內膽及配件

- 以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗煲蓋及內膽。
- 將它徹底抹乾。
- 切勿將裝置浸在水裡。
- 如不慎將裝置浸入水中，或有水直接濺到發熱板上，請將裝置帶到認可服務中心維修。

3b. 清潔密封墊圈

- 從煲蓋上取下密封墊圈，並以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 A 及 B)。
- 將它徹底抹乾。
- 請將密封墊圈置於密封墊圈架之上，然後將之壓入其位置 (圖 C)。用力壓下以確保沒有皺起，而且密封墊圈已緊貼在密封墊圈架的後方。

警告： 切勿在沒有密封墊圈的情況下使用裝置。

3c. 清洗氣閥

- 取下限壓閥，並以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 D 及 E)。
- 乾透後，在將限壓閥塞回煲蓋頂部的管道前，請留意管道是否乾淨 (圖 F)。
- 請確保限壓閥已安裝妥當，限壓閥必須能上下移動。
- 擰下限壓閥蓋，並以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 G 及 H)。
- 晾乾後，請注意管道的清潔，然後再將其擰上 (圖 I)。
- 如要清潔浮閥，請從煲蓋內側拆下浮閥墊圈，並翻轉煲蓋，讓浮閥可以從煲蓋中掉出。以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗浮閥墊圈及浮閥 (圖 J 及 K)。
- 乾透後，將浮閥插回煲蓋之上並將浮閥墊圈放回原位 (圖 L)。
- 請確保浮閥已安裝妥當，浮閥必須能上下移動。

4. 將材料放入內膽之中

- 確保內膽所裝的食物及液體絕不可超過內膽內側的「MAX」刻度。
- 烹調米等容易膨脹的食材時，食材 + 水量不得超過煲容量的 $\frac{1}{2}$ 。

5. 蓋上煲蓋並鎖緊

- 檢查密封墊圈是否已牢固地安裝在煲蓋上。
- 握住煲頂手挽，將煲蓋放在裝置上並順時針旋轉以鎖緊。

6. 啟動裝置

- 檢查控制旋鈕是否處於「開啟」位置，將電源線徹底拉出，插入插座。「烹調」指示燈亮起。裝置開始加熱。

7. 選擇一個加壓烹調時間

- 順時針轉動控制旋鈕，選擇烹調時間。
- 建議加壓烹調時間：

 Vegetables 5 mins	Rice: White 10 mins Brown 25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins

注意：

- 總烹調時間 = 預熱時間 + 加壓烹調時間
- 預熱完成後，裝置開始加壓烹飪，而計時器會開始倒數。
- 依照不同的食物種類和自己的喜好調整加壓烹調時間。
- 當壓力烹調時間結束後，裝置會自動切換到保溫模式，保持溫度在 70°C 左右。控制旋鈕會返回「開啟」位置，而「保溫」指示燈會亮起。
- 「保溫」功能不僅在烹飪結束時啟動。插電後，產品會自動進入「保溫」模式。請在機器未使用時拔掉插頭。

8. 釋放壓力並打開煲蓋

- 如浮閥在升起狀態，切勿嘗試揭開煲蓋。
- 如想打開煲蓋，您的雙臂應與煲側的把手保持平行，再握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋。

警告：請小心從內膽中冒出的熱蒸汽。

9. 拔除電源插頭

- 使用完畢後，請拔除裝置的電源插頭，並讓其冷卻至少 2 小時，然後再進行清潔。

10. 使用後進行清潔

- 請在每次使用後清潔您的裝置。
- 有關清潔裝置的指引，請參閱第 3 部分。

11. 保養小貼士

- 為了讓內膽能經久耐用，切勿在裏面切食物。
- 請勿使用任何金屬器具，因可能會令內膽的防竊底塗層受損。
- 密封墊圈要每 2 年更換，如有損壞則應提早更換。

技術疑難排解

問題	可能理由	解決方法
無法揭開煲蓋	由於內膽已加壓，因此煲蓋無法揭開。	連續按下壓力釋放鈕以釋放烹飪煲內的壓力。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。
	內膽裡的氣壓已徹底釋放，但浮閥因為太髒而被堵塞，所以無法下降。	a. 讓裝置冷卻至少 2 小時，以確保氣壓已完全釋放。 b. 將叉或長身物體插進浮閥的開口，以輕輕將浮閥向下推。如果這方法沒有用，便將裝置送交認可服務中心。 c. 為方便下次使用，請徹底清潔浮閥並讓其乾透。
無法關上煲蓋	密封墊圈未有裝妥。	將密封墊圈裝妥。
	內膽裡含有產生蒸汽的熱燙食材。	先等內膽裡的食材冷卻，然後再嘗試關上煲蓋。
	浮閥因為太髒而被堵塞，所以無法下降。	a. 將叉或長身物體插進浮閥的開口，以輕輕將浮閥向下推。如果這方法沒有用，便將裝置送交認可服務中心。 b. 為方便下次使用，請徹底清潔浮閥並讓其乾透。
	煲蓋關閉的位置或方向不正確。	請根據使用說明書的指示以正確的方向關上煲蓋。

問題	可能理由	解決方法
打開煲蓋時，內膽仍然附在煲蓋之上。	密封墊圈產生了抽吸效果。	內膽會自行從煲蓋鬆脫。這是正常現象，並且只是表明了產品具有良好的密封性。為避免在打開煲蓋時內膽大力跌落在產品之上，請始終以輕力打開。
限壓閥劇烈釋放氣壓。	內裡氣壓超過正常氣壓，或內裡氣壓超過安全氣壓。	徹底清潔限壓閥、浮閥及煲蓋。如果浮閥仍有蒸汽溢出，請將裝置送回最近的認可服務中心，由授權人員進行檢查、修理或調整。
	限壓閥位置不正確。	小心轉動/按下限壓閥，令其下降到正確位置。請小心熱蒸汽。請保持處於安全的位置並戴上隔熱手套。
	壓力控制系統有問題，令氣壓釋出。	請將裝置送交認可服務中心維修。
浮閥不斷釋放氣壓。	內裡氣壓超過正常氣壓，或內裡氣壓超過安全氣壓。	徹底清潔限壓閥、浮閥及煲蓋。如果浮閥仍有蒸汽溢出，請將裝置送回最近的認可服務中心，由授權人員進行檢查、修理或調整。
	浮閥內有殘餘物。	- 連按壓力釋放按鈕，以釋放內膽裡的氣壓。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。 - 請至少讓裝置先冷卻 2 小時。 - 在再次開始烹調之前請清潔並擦乾浮閥。
	浮閥已被堵塞。	- 連按壓力釋放按鈕，以釋放內膽裡的氣壓。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。 - 請至少讓裝置先冷卻 2 小時。 - 在再次開始烹調之前請清潔並擦乾浮閥。

問題	可能理由	解決方法
煲蓋洩漏蒸汽。	密封墊圈未有裝妥。	取下密封墊圈進行清潔並重新安裝到正確的位置。
	密封墊圈太髒。	取下密封墊圈進行清潔並重新安裝到正確的位置。
	密封墊圈受損，或內膽邊緣受損。	請將裝置送交認可服務中心維修。
食物未煮熟	固體/液體食材比例不正確。	請嚴格按照食譜的份量再試煮一次。
	供電系統無電力。	檢查您家中的電源。

PETUNJUK KESELAMATAN

Luangkan waktu untuk membaca semua petunjuk berikut dengan saksama dan simpan sebagai referensi pada masa mendatang.

- Penggunaan alat dan aksesoris secara tidak tepat dapat merusak alat dan menyebabkan cedera.
- Alat ini memasak makanan menggunakan tekanan uap (presto). Penggunaan yang salah dapat menyebabkan risiko luka bakar akibat uap.
- Untuk keselamatan Anda, produk ini telah mematuhi semua standar dan peraturan yang berlaku (Pedoman Voltase Rendah, Kompatibilitas Elektromagnetik, Bahan yang Aman untuk Makanan, Lingkungan, ...).
- Sumber panas yang diperlukan untuk memasak disertakan dalam alat.

1. Di mana tempat penggunaan yang aman?

- Hanya ditujukan untuk penggunaan di dalam ruangan.
- Alat ini hanya ditujukan untuk keperluan rumah tangga (domestik). Alat ini tidak ditujukan untuk penggunaan berikut dan garansinya juga tidak akan berlaku untuk:
 - penggunaan di area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
 - penggunaan di rumah peternakan;
 - penggunaan oleh klien di hotel, motel, dan lingkungan tempat tinggal lainnya;
 - penggunaan di tempat sewa kamar yang menyediakan sarapan (bed and breakfast).
- Jangan letakkan alat di dalam oven yang dipanaskan atau di atas kompor panas. Jangan letakkan alat di dekat nyala api atau benda yang mudah terbakar.
- Gunakan alat di permukaan yang datar, stabil, tahan panas, dan jauh dari cipratan air.

2. Siapa yang dapat menggunakannya dengan aman?

- Alat ini tidak untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki keterbatasan kemampuan fisik, sensoris, atau

mental, atau oleh orang yang kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan tentang alat, kecuali mereka diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.

- Alat ini dapat digunakan oleh orang yang memiliki keterbatasan kemampuan fisik, sensoris atau mental, atau oleh orang yang kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan tentang alat hanya jika mereka diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan alat ini dengan cara yang aman dan memahami bahayanya.
- Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak. Jauhkan alat dan kabel dayanya dari jangkauan anak-anak.
- Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.
- Anak-anak harus diawasi agar tidak bermain-main dengan alat ini.
- Mohon jauhkan alat dari jangkauan anak kecil, terutama saat digunakan dan pada masa pendinginan.

3. Bagaimana cara menggunakannya dengan aman - penggunaan umum?

- Jangan gunakan alat ini selain untuk tujuan yang dimaksud.
- Saat memasak makanan berbentuk adonan, goyangkan alat presto secara perlahan sebelum membuka tutupnya agar makanan tidak tumpah.
- Alat ini bukanlah pensteril. Jangan gunakan untuk mensterilkan stoples.
- Alat ini tidak untuk dioperasikan dengan timer eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Saat mengangkat alat, selalu pegang kedua sisi gagang pada bodi alat. Kenakan sarung tangan oven jika alat masih panas. Agar lebih aman, pastikan tutupnya terkunci sebelum mengangkat alat.
- Bagian bawah panci masak dan pelat pemanas harus bersentuhan langsung. Jangan sampai ada benda atau sisa-sisa makanan di antara panci masak dan pelat pemanas karena bisa memengaruhi kinerja alat.
- Perhatikan bahwa jenis makanan tertentu, seperti saus apel, kranberi, rhubarb, biji jali-jali, oatmeal atau sereal lainnya, kacang polong, mi, atau pasta dapat berbusa, berbuih dan menyembur, dan menyumbat katup. Harap berhati-hati

saat memasak jenis makanan ini. Bersihkan katup secara menyeluruh setelah penggunaan.

- Perhatikan juga bahwa resep makanan tertentu yang mengandung susu dapat berbuih, berbusa, meluap, dan menyumbat katup. Harap berhati-hati saat memasak jenis resep ini. Bersihkan katup secara menyeluruh setelah penggunaan.
- Jika memasak daging yang memiliki lapisan kulit luar (seperti lidah sapi), yang bisa menggelembung akibat efek tekanan, jangan menusuk-nusuk kulitnya setelah dimasak karena ini bisa membuat kulit Anda melepuh. Tusuk-tusuk daging sebelum memasaknya.
- Jangan gunakan alat dalam keadaan kosong tanpa panci pemasaknya atau tanpa bahan di dalam panci masak. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan serius pada alat.
- Jangan menggunakan alat presto tanpa menambahkan air karena hal ini dapat menyebabkan kerusakan serius pada alat.
- Jangan mengisi air ke dalam alat tanpa panci pemasaknya.
- Perhatian: jangan menumpahkan cairan pada lubang sumbat.
- Jangan memanaskan panci masak dengan sumber panas lain selain pelat pemanas alat dan jangan gunakan panci lain. Jangan gunakan panci masak dengan peralatan lain.
- Gunakan panci masak HANYA pada alat ini. Jangan menggunakannya untuk memasak di atas kompor, di oven, dsb.
- Gunakan sendok plastik atau kayu agar lapisan anti-lengket pada panci masak tidak rusak. Jangan memotong makanan langsung di dalam panci masak.
- Jangan memegang katup, kecuali saat membersihkan dan merawat alat sesuai dengan petunjuk yang diberikan.
- Jangan letakkan benda asing di katup dan tombol pelepas tekanan. Jangan ganti katup.
- Periksa saluran di katup tempat keluarnya uap untuk memastikan tidak ada yang menyumbat di dalamnya.
- Jangan gunakan kain atau benda apa pun di antara tutup dan bodi untuk mengganjal tutup. Hal ini dapat merusak gasket segel secara permanen.
- Jangan biarkan kabel daya menggantung di tepi meja atau rak atau terkena permukaan yang panas.
- Jangan memasak bahan makanan saat tutup alat terbuka.

4. Bagaimana cara menggunakannya dengan aman – sebelum memasak?

- Sebelum menggunakan alat, periksa apakah katup uap dan katup pengatur tekanan sudah bersih.
- Sebelum menggunakan alat, periksa apakah gasket segel telah dipasang dengan benar pada tutup.
- Pastikan bagian bawah panci masak dan pelat pemanas selalu bersih. Pastikan bagian tengah pelat pemanas bisa bergerak.
- Jangan mengisi alat melebihi tanda MAX pada panci masak.
- Harap ikuti rekomendasi volume makanan dan air untuk menghindari risiko meluap karena mendidih yang dapat merusak alat dan menyebabkan cedera.
- Pastikan alat sudah ditutup dengan benar sebelum mulai memresto.

5. Bagaimana cara menggunakannya dengan aman - saat memasak?

- Jangan coba-coba membuka tutupnya sampai tekanan hampir habis. Jangan coba-coba membuka tutupnya sampai katup uap turun.
- Jangan sekali-kali membuka alat secara paksa.
- Selama memasak dan pelepasan uap pada akhir proses memasak, alat akan mengeluarkan panas dan uap. Jauhkan wajah dan tangan Anda dari alat untuk menghindari luka bakar. Jangan menyentuh tutupnya saat memasak.
- Jangan pindahkan alat saat sedang memresto. Pegang kedua handel saat memindahkannya dan kenakan sarung tangan oven, jika perlu. Jangan gunakan kenop tutup untuk mengangkat alat.
- Jangan keluarkan panci masak saat alat sedang bekerja.

6. Bagaimana cara menggunakannya dengan aman - setelah memasak?

- Saat Anda membuka tutup, selalu pegang dengan kenop tutupnya. Posisikan lengan Anda sejajar dengan gagang samping. Air mendidih bisa jadi masih ada di antara gasket segel dan tutup, dan dapat menyebabkan luka bakar.

- Harap berhati-hati terhadap risiko luka bakar akibat uap yang keluar dari alat saat Anda membuka tutupnya. Pertama-tama, buka tutupnya sedikit agar uap dapat keluar perlahan-lahan.
- Jangan menyentuh bagian alat yang panas. Sesudah digunakan, permukaan pelat pemanas bisa jadi masih panas hingga 2 jam setelahnya.
- Cabut steker dari stopkontak saat alat tidak digunakan dan sebelum alat dibersihkan. Biarkan alat mendingin sebelum memasang atau melepas komponennya.

7. Bagaimana cara menggunakannya dengan aman - saat membersihkan?

- Lap dan bersihkan bagian bawah panci masak dan pelat pemanas setelah setiap penggunaan.
- Jangan merendam alat di dalam air.
- Untuk mengetahui cara membersihkan alat, lihat petunjuk penggunaan. Anda dapat mencuci panci masak dan tutupnya dengan air sabun yang panas. Jangan memasukkannya ke dalam mesin cuci piring. Bersihkan bodi alat menggunakan kain lembap.

8. Apa yang harus dilakukan jika terjadi kerusakan?

- Perbaikan produk hanya dapat dilakukan oleh petugas resmi di Pusat Servis Resmi.
- Jangan mengoperasikan alat apa pun dengan kabel daya atau steker yang rusak atau setelah terjadi malafungsi atau kerusakan pada alat dengan cara apa pun. Bawa alat ke Pusat Servis Resmi terdekat untuk diperiksa, diperbaiki, atau disetel.
- Kabel daya yang rusak harus diganti oleh Pusat Servis Resmi untuk menghindari bahaya. Jangan ganti kabel daya yang disertakan dengan kabel lain.
- Jangan merusak gasket segel. Jika rusak, ganti di Pusat Servis Resmi.
- Ganti gasket segel setiap 2 tahun sekali, atau lebih awal jika Anda melihat gasket segel sudah usang atau perlu diganti.

- Hanya gunakan suku cadang yang sesuai untuk model alat Anda. Hal ini sangat penting, terutama untuk gasket segel dan panci masak.
- Hanya gunakan suku cadang yang dijual di Pusat Servis Resmi.
- Penggunaan aksesoris yang tidak direkomendasikan oleh produsen alat dapat menyebabkan cedera.
- Jangan gunakan panci masak lain di alat sebagai pengganti panci masak yang disediakan. Hanya ganti panci masak dengan suku cadang asli yang didesain untuk produk ini.
- Sesuai dengan peraturan yang berlaku, alat yang tidak lagi digunakan harus dianggap tidak berfungsi (dengan mencabut steker dan memotong kabel listrik) sebelum dibuang.

Utamakan perlindungan lingkungan!



- ① Alat ini terdiri dari material bermanfaat yang dapat diperbaiki atau didaur ulang.
- ➔ Bawa alat ke tempat pembuangan sampah.

9. Kapan garansi berlaku?

- Garansi tidak mencakup kondisi usang yang tidak wajar pada panci masak.
- Baca petunjuk penggunaan ini dengan cermat sebelum menggunakan alat untuk pertama kalinya. Setiap penggunaan yang tidak sesuai dengan petunjuk ini akan membebaskan produsen dari segala tanggung jawab dan membatalkan garansi.
- Dalam hal penggunaan komersial, penggunaan yang tidak pantas, atau kegagalan untuk mematuhi petunjuk, produsen tidak bertanggung jawab dan garansi tidak berlaku.

PETUNJUK PENGGUNAAN

Silakan merujuk pada gambar yang ditunjukkan pada (Gbr. x) halaman 4.

1. Membuka kemasan

- Keluarkan alat dari kemasannya dan luangkan waktu untuk membaca buku petunjuk sebelum penggunaan pertama.

2. Membuka tutup

- Untuk membuka tutup, pegang kenop pada tutup, putar berlawanan arah jarum jam, lalu angkat tutup.

Catatan: Saat mengangkat tutup, panci masak bisa jadi ikut terangkat bersama tutup. Hal ini wajar terjadi untuk menunjukkan bahwa produk benar-benar kedap udara. Agar panci masak tidak jatuh ke atas produk saat tutup dibuka, pastikan untuk selalu membuka tutup secara perlahan.

3. Membersihkan semua bagian alat

3a. Membersihkan tutup, panci masak, dan aksesorinya

- Bersihkan tutup dan panci masak dengan spons lembut dan air sabun hangat.
- Keringkan secara menyeluruh.
- Jangan merendam alat di dalam air.
- Jika Anda tidak sengaja merendam alat di dalam air atau menumpahkan air langsung pada pelat pemanas, bawa alat ke Pusat Servis Resmi untuk memperbaikinya.

3b. Membersihkan gasket segel

- Lepaskan gasket segel dari tutup, lalu bersihkan dengan spons lembut dan air sabun hangat (Gbr. A & B).
- Keringkan secara menyeluruh.

- Letakkan gasket segel ke tempat gasket segel, lalu tekan sampai terpasang (Gbr. C). Tekan dengan kuat untuk memastikan tidak ada lipatan dan gasket segel terpasang masuk ke tempatnya.

PERINGATAN: Jangan sekali-kali menggunakan alat tanpa gasket segel.

3c. Membersihkan katup

- Lepaskan katup pengatur tekanan dan bersihkan dengan spons lembut dan air sabun hangat (Gbr. D & E).
- Setelah kering, pastikan saluran pipa sudah bersih sebelum memasang kembali katup pengatur tekanan pada pipa di bagian atas tutup (Gbr. F).
- Pastikan katup pengatur tekanan telah terpasang dengan benar dan dapat bergerak naik dan turun.
- Buka penutup katup pengatur tekanan dan bersihkan dengan spons lembut dan air sabun hangat (Gbr. G & H).
- Setelah kering, pastikan saluran pipa sudah bersih sebelum memasangnya kembali (Gbr. I).
- Untuk katup uap, lepaskan gasket katup uap dari dalam tutup, kemudian balik tutupnya sehingga katup uap dapat keluar dari tutup. Bersihkan katup uap serta gasketnya dengan spons lembut dan air sabun hangat (Gbr. J & K).
- Setelah kering, masukkan gasket katup uap dan pasang kembali katup uap ke tempatnya (Gbr. L).
- Pastikan katup uap telah terpasang dengan benar dan dapat bergerak naik dan turun.

4. Memasukkan bahan makanan ke dalam panci masak

- Pastikan volume makanan dan cairan tidak melebihi batas maksimum pada panci masak.

- Saat memasak bahan makanan yang mudah mengembang, seperti beras, jumlah bahan makanan ditambah air tidak boleh melebihi ½ kapasitas panci.

5. Menutup dan mengunci tutup

- Periksa apakah gasket segel telah terpasang dengan aman pada tutup.
- Pegang kenop tutup, pasang tutup ke alat, lalu putar searah jarum jam untuk menguncinya.

6. Menghidupkan alat

- Periksa apakah kenop kontrol sudah berada di posisi 'On'. Panjangkan kabel daya dan colokan ke stopkontak. Indikator lampu 'Cooking' akan menyala. Alat akan mulai menghantarkan panas.

7. Memilih waktu masak presto

- Putar kenop kontrol searah jarum jam untuk memilih waktu masak presto.
- Rekomendasi waktu masak presto:

 Vegetables 5 mins	Rice: White  10 mins	Brown  25 mins	 Fish 15 mins
 Poultry 25 mins	 Red Meat 30 mins	 Beans 35 mins	

Catatan:

- Total waktu memasak = Waktu pemanasan awal + Waktu masak presto
- Setelah pemanasan awal selesai, alat mulai mempresto dan timer mulai menghitung mundur.

- Sesuaikan waktu masak presto dengan berbagai jenis makanan dan preferensi Anda.
- Jika waktu mempresto telah selesai, alat akan otomatis beralih ke mode 'Keep warm' dengan suhu sekitar 70 °C. Kenop kontrol akan kembali ke posisi 'On' dan indikator lampu 'Keep warm' akan menyala.
- "Keep warm" tidak hanya diaktifkan pada akhir memasak. Saat tersambung dengan listrik, moda "keep warm" akan diaktifkan secara otomatis. Harap cabut kabelnya jika tidak digunakan.

8. Melepas tekanan dan membuka tutup

- Jangan coba-coba membuka tutup saat katup uap masih terangkat.
- Untuk membuka tutup, posisikan lengan Anda sejajar dengan gagang samping, pegang kenop tutupnya, putar berlawanan arah jarum jam, lalu angkat tutupnya.

PERINGATAN: Hati-hati dengan uap panas yang keluar dari panci masak.

9. Mencabut steker alat dari stopkontak

- Setelah penggunaan, cabut steker alat dari stopkontak. Biarkan alat mendingin selama minimal 2 jam sebelum membersihkannya.

10. Pembersihan setelah penggunaan

- Bersihkan alat setiap kali selesai digunakan.
- Untuk petunjuk pembersihan, lihat bagian 3.

11. Tip perawatan

- Untuk memastikan panci masak awet dan tahan lama, jangan memotong makanan di dalamnya.
- Jangan gunakan peralatan logam apa pun karena dapat merusak lapisan anti-lengket di panci.
- Ganti gasket segel setiap 2 tahun sekali atau lebih awal jika terjadi kerusakan.

PANDUAN PEMECAHAN MASALAH TEKNIS

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Tutup tidak dapat dibuka	Tutup tidak dapat dibuka karena adanya tekanan di dalam panci masak.	Tekan lama tombol pelepas tekanan untuk mengeluarkan tekanan di dalam panci masak. Proses pelepasan tekanan bisa memakan waktu beberapa menit.
	Tekanan dalam panci masak sudah dilepaskan sepenuhnya, tetapi katup uap macet karena terlalu kotor sehingga tidak dapat bergerak turun.	- Pastikan tekanan dilepaskan sepenuhnya dengan membiarkan alat mendingin selama minimal 2 jam. - Tekan katup uap secara perlahan dengan memasukkan tusuk sate atau benda berukuran panjang ke dalam lubang katup uap. Jika solusi ini gagal, bawa alat ke Pusat Servis Resmi. - Untuk penggunaan berikutnya, bersihkan dan keringkan katup uap secara menyeluruh.
Alat tidak bisa menutup	Gasket segel tidak dipasang dengan benar.	Pasang gasket segel dengan benar.
	Panci masak berisi bahan panas yang menghasilkan uap.	Tunggu hingga bahan makanan yang ada di dalam panci masak mendingin sebelum memasang tutup kembali.
	Katup uap macet karena terlalu kotor sehingga tidak dapat bergerak turun.	- Tekan katup uap secara perlahan dengan memasukkan tusuk sate atau benda berukuran panjang ke dalam lubang katup uap. Jika solusi ini gagal, bawa alat ke Pusat Servis Resmi. - Untuk penggunaan berikutnya, bersihkan dan keringkan katup uap secara menyeluruh.
	Posisi atau arah untuk menutup salah.	Tutup ke arah yang benar sesuai dengan buku petunjuk.
Saat membuka tutup, panci masak tetap menempel pada tutupnya.	Gasket segel menyebabkan efek terisap.	Panci masak akan terlepas sendiri dari tutup. Hal ini wajar terjadi untuk menunjukkan bahwa produk benar-benar kedap udara. Agar panci masak tidak jatuh ke atas produk saat tutup dibuka, pastikan untuk selalu membuka tutup secara perlahan.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Pelepasan tekanan yang intens dari katup pengatur tekanan.	Tekanan di dalam melebihi tekanan fungsi, atau tekanan di dalam melebihi tekanan dalam batas keselamatan.	Bersihkan katup pengatur tekanan, katup uap, dan tutup secara menyeluruh. Jika katup uap masih mengeluarkan uap, harap bawa alat ke Pusat Servis Resmi terdekat untuk diperiksa, diperbaiki, atau disetel oleh petugas resmi.
	Katup pengatur tekanan ada di posisi yang salah.	Putar atau tekan katup penahan tekanan secara perlahan untuk menempatkannya pada posisi yang tepat. Berhati-hatilah dengan uap panas. Posisikan diri Anda dengan aman dan kenakan sarung tangan oven.
	Kerusakan pada kontrol tekanan mengakibatkan bocornya tekanan.	Bawa alat ke Pusat Servis Resmi untuk diperbaiki.
Tekanan terus-terusan keluar dari katup uap.	Tekanan di dalam melebihi tekanan fungsi, atau tekanan di dalam melebihi tekanan dalam batas keselamatan.	Bersihkan katup pengatur tekanan, katup uap, dan tutup secara menyeluruh. Jika katup uap masih mengeluarkan uap, harap bawa alat ke Pusat Servis Resmi terdekat untuk diperiksa, diperbaiki, atau disetel oleh petugas resmi.
	Kotoran pada katup uap.	- Tekan lama tombol pelepas tekanan untuk mengeluarkan tekanan di dalam panci masak. Proses pelepasan tekanan bisa memakan waktu beberapa menit. - Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 2 jam. - Bersihkan dan keringkan katup apung sebelum memasak kembali.
	Katup uap macet.	- Tekan lama tombol pelepas tekanan untuk mengeluarkan tekanan di dalam panci masak. Proses pelepasan tekanan bisa memakan waktu beberapa menit. - Biarkan alat mendingin selama kurang lebih 2 jam. - Bersihkan dan keringkan katup apung sebelum memasak kembali.

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Kebocoran uap dari tutup.	Gasket segel tidak dipasang dengan benar.	Lepaskan gasket segel, lalu bersihkan dan pasang kembali pada posisi yang benar.
	Gasket segel kotor.	Lepaskan gasket segel, lalu bersihkan dan pasang kembali pada posisi yang benar.
	Gasket segel atau bagian tepi panci masak rusak.	Bawa alat ke Pusat Servis Resmi untuk diperbaiki.
Makanan tidak matang	Perbandingan komposisi bahan padat/cair salah.	Coba lagi dengan mengikuti jumlah komposisi yang tepat.
	Tidak ada aliran listrik dari catu daya.	Periksa sirkuit listrik rumah Anda.

Tefal®
www.tefal.com