

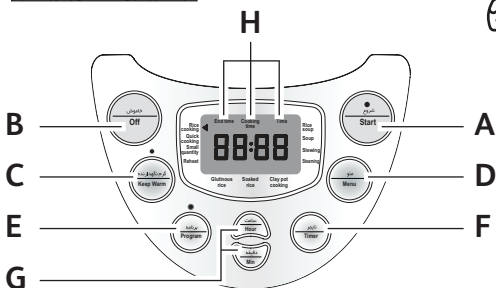
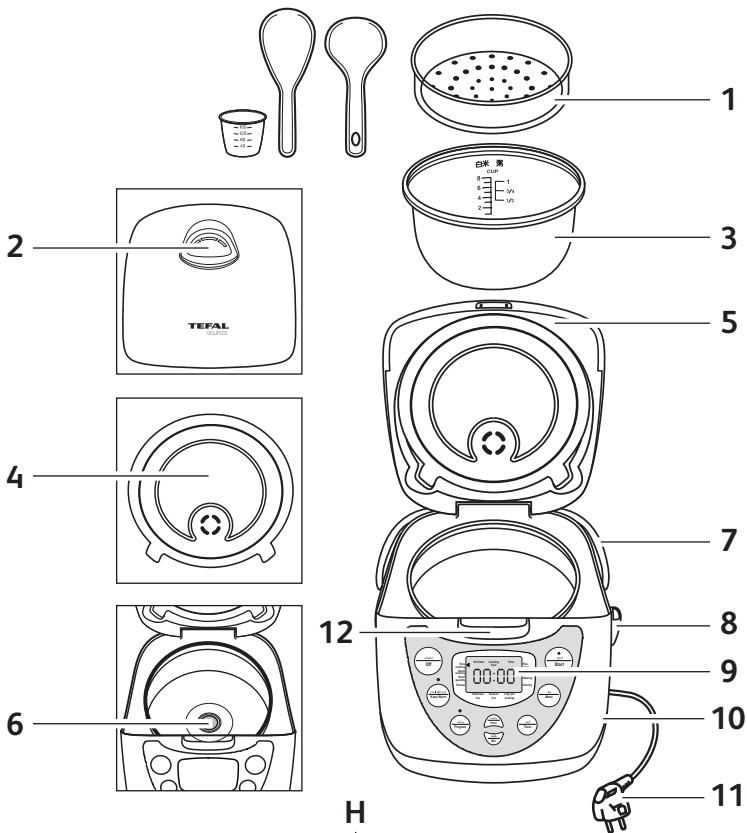
EN

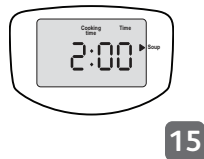
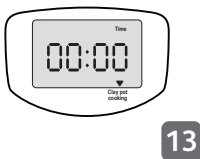
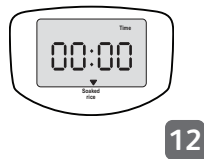
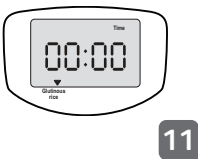
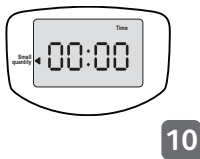
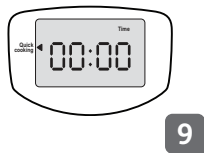
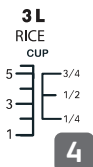
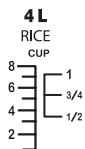
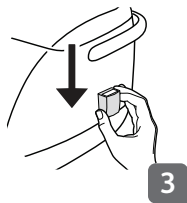
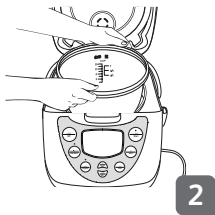
AR

FA

FR







13

14

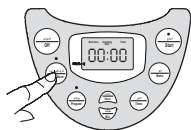
15



16



17



18



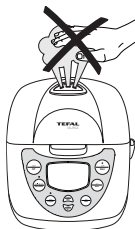
19



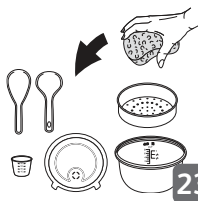
20



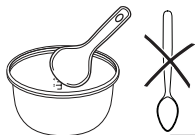
21



22



23



24



25

DESCRIPTION OF THE DRAWING

- | | | | |
|---|--|----|--------------------------|
| 1 | Accessories : spoon, measuring cup, plastic inner steam basket, soup ladle | 6 | Sensor and heating plate |
| 2 | Removable steam valve | 7 | Handle |
| 3 | Detachable non-stick coated bowl with water and rice graduations | 8 | Spoon holder |
| 4 | Removable metallic steam shield | 9 | Control panel |
| 5 | Lid | 10 | Housing (coolwall) |
| | | 11 | Detachable cord |
| | | 12 | Opening button |

DESCRIPTION OF FUNCTIONS

- A Start:** Starts the selected cooking menu (the light switches on). Default start: simply press Start button and Rice cooking will start automatically.
- B OFF:** Stops the appliance.
- C Keep warm:** This function works automatically after each cooking period.
- D Menu:** Press this button to select the wished menu : Rice cooking, Quick cooking, Small quantity cooking, Glutinous rice, Soaked rice, Clay pot rice, Congee/Rice soup, Soup cooking, Stew cooking, Steam cooking, Reheating indicated by the arrow on the screen.
- E Program:** Selection of the delayed start. The time chosen will be the cooking end time. When you press the button Program, the latest time you have programmed will appear on the screen. Use the Hour and Minute buttons. The setting for Minutes is in 5 minute increments each press.
- F Timer:** Selection of the cooking time for Congee/Rice soup, Soup, Stew or Steam menu. A default time appears, you can modify this time thanks to the Hour and Minute buttons. The setting for minutes is 1 minute for each press. Press this button continuously can increase the number faster.
- G Hour and Minute:** Allows the adjustment of the cooking time and the delayed start. Press the Minute button continuously to increase the number faster.
- H From left to right:** End time(Program), cooking time (Timer) and time.

For Keep warm , the screen only shows the keep warm time and switches to the current time only when you press Hour or Minute, then after 1 minute returns to the keep warm time.

For Congee/Rice soup, Soup, Steam, Stew, Soaked rice and Reheating: When you press Start, the LCD indicates the remaining cooking time with count down by each minute. To see the current time , press the Hour or Minute button and it changes to current time after 1 minute.

Sudden power off: If there is a sudden power off less than 2 hours, the set program can be continued automatically and do not need reset manually.

This rice cooker is equipped with 13 functions: Rice cooking, Quick cooking, Small quantity cooking, Glutinous rice, Soaked rice, Clay pot rice, Congee/Rice soup, Soup, Stew cooking, Steam cooking, Keep warm, Reheating and Program-Delayed start.
At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

BEFORE FIRST USE

Read the instructions and carefully follow the operating method.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories as well as the printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button located on the housing. Fig. 1
- Remove the non-stick bowl, the steam valve and the steam shield. Fig. 2
- Clean the bowl, the steam valve and the steam shield with a sponge and washing-up liquid.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position.

Install the detachable cord.

Install the spoon holder.

- Install the spoon holder in the hole on the side of the rice cooker. Fig. 3

Do not switch on until the previous steps have been completed.

Measuring the ingredients-max capacity of the container.

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in litres and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice and Congee/Rice soup. The graduations in cups are used for rice and the graduations in litres are used for Congee/Rice soup. Fig. 4
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs 150g .
- Fill with water up to the CUP mark printed in the bowl corresponding to the number of measuring cups put in the bowl.
 - The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest level mark inside the bowl.

ADJUSTMENT OF THE TIME

Press Hour or Minute more than 3 seconds. The time flashes on the screen. Adjust the time thanks to the Hour and Minute buttons. Press OFF to quit the setting mode or do nothing for one minute and the appliance will automatically set to the time you have entered.

PREPARATION BEFORE COOKING

When cooking rice:

- It is better not to rinse rice directly inside the bowl in order to avoid scuffing non-sticking coating of inner pot or deformation of pot body by impact.
- Put the already rinsed rice into the bowl and fill it with water to a corresponding water level.
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.
- Never add water higher than the highest level mark.

When steam cooking:

- The quantity of water must be appropriate to avoid water overflowing into the food steamer bowl.
- Place the steam basket on top of the bowl. Fig. 5
- Add the ingredients.

For all uses:

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues underneath the bowl and on the heating element.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned. Fig. 6
- Slightly rotate the bowl in both directions, so as to ensure good contact between the bottom of the bowl, the sensor and the heating plate.

Make sure that the sensor moves when you put the bowl on it.

- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close and lock the lid. Fig. 7
- Plug in the appliance.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

COOKING

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 Rice cooking menu | 8 Soup cooking menu |
| 2 Quick cooking menu | 9 Stew cooking menu |
| 3 Small quantity menu | 10 Steam cooking menu |
| 4 Glutinous rice menu | 11 Keep warm function |
| 5 Soaked rice menu | 12 Reheating function |
| 6 Clay pot rice menu | 13 Program-Delayed start function |
| 7 Congee/Rice soup menu | |

Cooking Menus	Number of measuring cups of rice	Weight of rice	Level of water in the bowl*	Number of persons	Indicative cooking time
White rice	5	750 g	5	6 to 7	55 min
Quick cooking	5	750 g	5	6 to 7	35 min
Small quantity cooking	1	150 g	1	1 to 2	28 min
Brown rice	5	750 g	5	6 to 7	55 min
Mixed rice	5	750 g	5	6 to 7	55 min
Glutinous rice	5	750 g	specific markings inside the bowl	6 to 7	50 min
Soaked rice	5	750 g	5	6 to 7	30 min
Clay pot rice**	3	450 g	3	4 to 5	1 h 15 min
Congee/ Rice soup	0.75	112.5 g	specific markings inside the bowl	2 to 4	1-4 hours (depending on taste)
Soup	–	–	–	2 to 3	1-4 hours (depending on taste)

Cooking Menus	Number of measuring cups of rice	Weight of rice	Level of water in the bowl*	Number of persons	Indicative cooking time
Steam cooking (vegetables, fish, eggs)	–	–	4 (max)	–	20-25 min

* Please refer to white rice markings for all types of rice except Glutinous rice and Congee/ Rice soup.

** The rice capacity when making Clay pot rice should not exceed 3 measuring cups of rice for the 3L version and 5 measuring cups of rice for the 4L version.

1. Rice cooking - Fig. 8

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Rice cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

2. Quick cooking - Fig. 9

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Quick cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

3. Small quantity of rice - Fig. 10

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Small quantity using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

4. Glutinous rice - Fig. 11

- Use the specific markings inside the bowl.
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Glutinous rice using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

5. Soaked rice - Fig. 12

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Soaked rice using the menu button, the cursor indicates this.

- Press start. The appliance will switch on.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

6. Clay pot rice - Fig. 13

- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Clay pot rice using the menu button, the cursor indicates this.
- Press start. The appliance will switch on.
- The menu starts. A sonic alert tells you when you can add other ingredients.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

7. Congee/Rice soup - Fig. 14

- Use the specific markings inside the bowl.
- Pour the required quantities of rice and water into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Congee/Rice soup using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h30. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 4 hours. The Timer range is 1 to 4 hours.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by minute. To see the current time, press the Hour or Minute button, it will return to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

8. Soup cooking - Fig. 15

- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Soup Cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2 hours. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 4 hours. The Timer range is 1 to 4 hours.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

9. Stew cooking - Fig. 16

- Pour the ingredients into the bowl.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Stew cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 2 hours. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute . The cooking time cannot exceed 12 hours. The Timer range is 1 to 12 hours.
- Press start. The appliance will switch on.

- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

10. Steam cooking - Fig. 17

- Pour water into the bowl.
- Put the ingredients into the steam basket.
- Close the lid.
- Plug in the appliance.
- Choose the menu Steam cooking using the menu button, the cursor indicates this.
- Adjust the cooking time. The cooking time indicated by default is of 1h. You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute. The cooking time cannot exceed 1h 30. The Timer range is up to 1h30.
- Press start. The appliance will switch on.
- After pressing Start, the LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm.

11. Keep warm function - Fig. 18

- On completion of cooking, irrespective of the cooking mode chosen, the rice cooker passes automatically to the Keep warm function.
- The food is thus kept warm and ready to serve until 24 hours.
- To switch off this function at any time, press OFF.
- The Keep warm function can be started manually by pressing the button.

12. Reheating function - Fig. 19

- Use this function only to reheat cooked rice or cooked soups.
- Do not exceed the 1/2 level mark.
- Always add 1/2 cup of water to rice.
- Choose the menu Reheating thanks to the Menu button and to the cursor.
- After pressing Start, 00:25 appears on the screen. Indicative reheating time: 25 minutes. The LCD indicates the remaining time of cooking with count down by each minute. To see the current time, press the Hour or Minute button and it will change to remaining cooking time after 1 minute.
- Stir the rice during or at the end of reheating.
- Never use this function to reheat other foods.

13. Program-Delayed start function - Fig. 20

- You have the possibility to adjust the time of the end of the cooking period by pressing the Program button.
- Choose the Menu, press Program and then select the end of cooking time with Hour and Minute buttons.
- You can choose the cooking time by pressing Timer and Hour and Minute.
- Press start to commence the programme.
- The light of the Program button switches on.

The screen will automatically change every minute between the end time and the current time (with the light above the Program button on).

When the cooking starts, the light of the Program button switches off and the screen shows the current time (as normal cooking).

On completion of cooking

- Open the lid. Fig. 21

The escaping steam is very hot.

Never place your hand on the steam exhaust during cooking, as there is a danger to burn yourself. Fig. 22

If the bowl is not properly in place in the appliance, The cooker switches to keep warm.

- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving.
- Press OFF.
- Unplug the appliance.

Some recommendations for better results with the cooking of rice:

- Measure out the rice and wash it under running water in a separate receptacle. Then place the rice into the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the Rice cooker, in order to allow even cooking.
- On completion of cooking, when the Keep warm function is selected, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfectly cooked rice.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the bowl, the steam basket and the steam shield. Fig. 23

- Use hot water liquid soap and a sponge to clean the bowl and the steam shield. Scouring powders and metal sponges are not recommended.
 - If food has stuck to the bottom, allow the bowl to soak for a while before washing it.
 - Dry the bowl carefully.
 - Do not immerse the appliance in water nor pour water into it.
- You can also wash the bowl, the steam basket and the steam shield in the bottom shelf of a dishwasher.

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- When putting into the machine, be careful not to damage the inside coating on the dishwasher racks.
- So as to keep the non stick quality for as long as possible, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the rice cooker.

IMPORTANT

The brown marks and scratches that may appear after many hours of use are not a problem. We guarantee that the non stick coating COMPLIES WITH THE RULES on materials suitable for contact with food.

Taking care of the bowl

- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal one so as to avoid damaging the bowl surface. Fig. 24
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the Rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the Rice cooker, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use aggressive or abrasive products. Fig. 25
- Do not use water to clean the inside of the appliance.

TROUBLESHOOTING

How to solve problems you can have with your Rice cooker ?

Malfunction	Causes	Solution
Indicator light is not alight: heating plate does not heat.	<ol style="list-style-type: none">1. Circuit of electric rice cooker is not connected to power supply.2. Power wiring board is damaged.3. Circuit connection break down.4. Master circuit board is damaged.	Check that the product is plugged in. Send to the designated service department for maintenance.
Indicator light is alight: Heating plate is not warm.	<ol style="list-style-type: none">1. Failure of the master temperature controller.2. Components of the electric hot tray are burnt out.3. Circuit board disconnects partially.4. Power circuit board is damaged.	Send to the designated service department for maintenance.

Malfunction	Causes	Solution
Rice is crude.	1. Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
	2. Heating plate is deformed.	Send to the designated service department for maintenance.
	3. Bowl is sloping and one side is hanging in the air.	Turn the interior pot lightly to make it return to normal. Check the sensor.
	4. There is foreign matter between the bowl and heating plate.	Wipe it without water.
	5. Bowl is deformed.	Send to the designated service department for a new interior pot.
	6. Master circuit board is damaged.	Send to the designated service department for maintenance.
	7. Master temperature is not working.	Send to the designated service department for maintenance.
Cooked rice is burnt.	1. Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
	2. Master circuit board is damaged.	Send to the designated service department for maintenance.
	3. Master temperature controller is not working.	
Overflow happens when making Congee/ Rice soup.	Problems of quantities.	Make sure that the total volume of rice and water should lie between the max and min water level markings.
LCD display shows E1, E2, E3 or E4.	Electronical problem.	Send to the designated service department for maintenance.

الأعطال	الأسباب	الأعطال
ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للتصليح.	<ol style="list-style-type: none"> 1. فشل في أداء المُتحكم الرئيسي بالحرارة. 2. مكونات من لوحة التسخين الإلكترونية محترق. 3. لوحة الدائرة الألكترونية تنفصل جزئياً. 4. لوحة الدائرة الألكترونية الرئيسية معطلة. 	المؤشر الضوئي مُضاء: لوحة التسخين غير ساخنة.
تأكد ان يكون إجمالي حجم الأرز و الماء بين علامتي المستويين الأدنى والأقصى.	1. مشاكل في الكميات.	الأرز خام.
ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للتصليح.	2. لوحة التسخين فقدت شكلها الأساسي.	
ادر الوعاء الداخلي قليلاً لإرجاعه الى الوضع الطبيعي تأكد من صلاحية المجسّ الإستشعاري.	3. الوعاء ينزلق، وأحد جانبيه معلق بالهواء.	
امسح المكان بدون استعمال الماء.	4. يوجد جسم غريب بين الوعاء ولوحة التسخين.	
ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للحصول على وعاء داخلي جديد.	5. الوعاء فقد شكله الأساسي.	
ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للتصليح.	6. لوحة الدائرة الألكترونية الرئيسية معطلة.	
ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للتصليح.	7. المُتحكم الرئيسي بالحرارة لا يعمل.	
تأكد ان يكون مجمل حجم الأرز و الماء بين علامتي المستويين الأدنى والأقصى.	<ol style="list-style-type: none"> 1. مشاكل في الكميات. 2. لوحة الدائرة الألكترونية الرئيسية معطلة. 3. المُتحكم الرئيسي بالحرارة لا يعمل. 	الأرز المطهو محروق.
يُرجى الحرص على أن يكون حجم الأرز والماء بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى.	مُشكلة في الكميات.	يحدث الفيضان عند تحضير شوربة الأرز/ كورنجي.
اعرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد.	مُشكلة كهربائية.	تعرض الشاشة الرقمية E1, E2, E3 أو E4.

تنظيف الوعاء، سلة البخار وسائر البخار. شكل 23

- استعمل الماء الساخن والصابون وإسفنجة لتنظيف الوعاء سائر البخار. لا ننصح باستعمال الإسفنجات المعدنية والمساحيق الكاشطة.
- إذا التصق الطعام في قعر الوعاء، انقع الوعاء بالماء لفترة قبل القيام بتنظيفه.
- جفف الوعاء بعناية.
- لا تغمر المنتج بالماء ولا تسكب الماء بداخله.
- يمكنك غسل الوعاء، سلة البخار و سائر البخار في الرف السفلي في جلاية الصحون.
- للوعاء، يُرجى اتباع التعليمات الواردة أدناه:
- عندما تضعه في جلاية الصحون، يُرجى الحرص أن لا تُتلف الطلاء عن الجوانب في رفّ جلاية الصحون.
- لكي تحافظ على جودة الطلاء الغير لاصق، نوصي بعدم تقطيع الطعام عليه.
- تأكد أن تُعيد الوعاء الى طباخ الأرز.

هام

الخدوش واللطخات البنية اللون التي قد تظهر بعد ساعات عديدة من الإستعمال لا تُشكل أية مشكلة نحن نضمن أن الطلاء الغير لاصق يخضع لقوانين المواد التي لها اتصال مباشر بالطعام

العناية بالوعاء

- استعمل الملعقة البلاستيكية المرفقة أو ملعقة خشبية وليس معدنية لكي تتجنب إعطاب سطح الوعاء. شكل 24
- لكي تتجنب أي خطر من الكشط، لا تسكب الخل في الوعاء.
- قد يتغير لون سطح الوعاء بعد الإستعمال للمرة الأولى، أو بعد فترة أطول من الإستعمال التغير في اللون يعود الى تأثير البخار المتصاعد، وليس له أي تأثير سلبي على إستعمال طباخ الأرز، ولا يُشكل أي خطر على صحتك. من المُفضل متابعة استعماله.

التنظيف والعناية ببقية أجزاء المنتج

- يُنظف الهيكل الخارجي لطباخ الأرز، الجزء الداخلي من الغطاء والسلك الكهربائي لقطعة قماش رطبة ثم تجفف. لا تستعمل مواد التنظيف الكاشطة أو الحارقة. شكل 25
- لا تستعمل الماء لتنظيف المنتج من الداخل.

استكشاف الأعطال

كيف تجد الحلول للمشاكل التي قد تواجهها في طباخ الأرز؟

الأعطال	الأسباب	الأعطال
تأكد أن المنتج موصول بالتيار الكهربائي. ارسل المنتج الى مركز خدمة معتمد للتصليح.	1. التوصيلات الكهربائية التابعة لطباخ الأرز منفصلة عن التيار الكهربائي. 2. السلك الكهربائي التابع للدائرة الكهربائية تلف. 3. التوصيل بالدائرة الكهربائية معطل. 4. لوحة الدائرة الألكترونية الرئيسية معطلة.	المؤشر الضوئي ليس مُضاء: لوحة التسخين لا تسخن.

- أضف دائماً ½ كوب ماء للأرز.
- اختر قائمة إعادة التسخين.
- بعد الضغط على زر التشغيل، سوف يُعرض على الشاشة هذا الرمز 00:25 دليل وقت إعادة التسخين: 25 دقيقة: يُعرض على الشاشة الرقمية الوقت الباقي من مدة الطهي مع العد العكسي دقيقة بدقة. لمشاهدة الوقت الحالي، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق، سوف تعود الشاشة لعرض الوقت الباقي من مدة الطهي بعد دقيقة واحدة.
- حرّك الأرز أثناء أو بعد انتهاء إعادة التسخين.
- لا تستعمل هذه الوظيفة لإعادة تسخين أنواع أخرى من الطعام.

13. برنامج – التشغيل المؤجل – شكل 20

- لديك الإحتمالية لتعديل وقت نهاية الطهي بالضغط على زر البرنامج.
- اختر القائمة، اضغط على البرنامج ثم اختر وقت انتهاء الطهي بواسطة زر الساعة و زر الدقائق.
- يمكنك اختيار مدة الطهي بالضغط على المؤقت و زر الساعة و زر الدقائق.
- اضغط على زر التشغيل لبدء البرنامج.
- سوف يُضاء زر البرنامج.

سوف تتغير شاشة العرض أوتوماتيكياً كل دقيقة بين نهاية الوقت والوقت الحالي (مع ضوء فوق زر البرنامج).

عندما يبدأ الطهي، يُطفأ ضوء زر برنامج ويظهر على الشاشة الوقت الحالي (كما في الطهي العادي).

عند الانتهاء من الطهي

- افتح الغطاء شكل 21

البخار المتسرب شديد الحرارة.

لا تضع يدك على البخار المتصاعد أثناء الطهي، ذلك يسبب خطر الإصابة بالحروق. شكل 22

إن لم يأخذ الوعاء موقعه الصحيح في المنتج، سوف يتحول الطباخ الى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

- قدم الطعام باستعمال الملعقة البلاستيكية المرفقة مع المنتج، وأعد إغلاق الغطاء.
- الطعام الباقي في الحاوية سوف يبقى ساخناً لحين التقديم التالي.
- اضغط على زر الإيقاف.
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- بعض التوصيات لنتائج أفضل في طهي الأرز
- بعد قياس كمية الأرز، ضع الأرز تحت الماء الجاري في وعاء منفصل ثم ضع الأرز في الوعاء مع كمية الماء المناسبة.
- يُرجى الحرص أن يُوزّع الأرز على كامل سطح طباخ الأرز لكي تضمن طهيهاً متساوياً للأرز.
- عند الانتهاء من الطهي، وعند اختيار وظيفة الحفاظ على الطعام ساخناً يُحرك الأرز ثم يُترك في الطباخ لبطع دقائق إضافية من أجل الحصول على الأرز المطبوخ بشكل مثالي.

- عدل مدة الطهي الوقت الافتراضي المُعطى هو 2 ساعة يمكنك اختيار وقت الطهي بالضغط على زر المؤقت وزر الساعة وزر الدقائق لا يمكن أن تزيد مدة الطهي عن 4 ساعات نطاق المؤقت من 1 ساعة إلى 4 ساعات اضغط على مفتاح التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- بعد الضغط على زر التشغيل، يُعرض على الشاشة الرقمية الوقت الباقي من مدة الطهي مع العد العكسي دقيقة بدقة. لمشاهدة الوقت الحالي، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق، سوف تعود الشاشة لعرض الوقت الباقي من مدة الطهي بعد دقيقة واحدة.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفظ على الطعام ساخناً.

9. الطهي البطيء – شكل 16

- اسكب المكونات في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الطهي البطيء باستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- عدل مدة الطهي الوقت الافتراضي المُعطى هو 2 ساعة يمكنك اختيار وقت الطهي بالضغط على زر المؤقت وزر الساعة وزر الدقائق لا يمكن أن تزيد مدة الطهي عن 12 ساعة نطاق المؤقت من 1 إلى 12 ساعة اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- بعد الضغط على زر التشغيل، يُعرض على الشاشة الرقمية الوقت الباقي من مدة الطهي مع العد العكسي دقيقة بدقة. لمشاهدة الوقت الحالي، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق، سوف تعود الشاشة لعرض الوقت الباقي من مدة الطهي بعد دقيقة واحدة.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفظ على الطعام ساخناً.

10. الطهي على البخار – شكل 17

- اسكب الماء في الوعاء.
- ضع المكونات في سلة البخار.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الطهي على البخار باستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- عدل مدة الطهي الوقت الافتراضي المُعطى هو ساعة واحدة يمكنك اختيار وقت الطهي بالضغط على زر المؤقت وزر الساعة وزر الدقائق لا يمكن أن تزيد مدة الطهي عن 1 ساعة و 30 دقيقة نطاق المؤقت لغاية 1 ساعة و 30 دقيقة.
- اضغط على زر التشغيل سيبدأ تشغيل المنتج.
- بعد الضغط على زر التشغيل، يُعرض على الشاشة الرقمية الوقت الباقي من مدة الطهي مع العد العكسي دقيقة بدقة. لمشاهدة الوقت الحالي، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق، سوف تعود الشاشة لعرض الوقت الباقي من مدة الطهي بعد دقيقة واحدة.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفظ على الطعام ساخناً.

11. خاصية الحفظ على الطعام ساخناً – شكل 18

- عند الانتهاء من الطهي، وبصرف النظر عن طريقة الطهي المختارة، سوف يتحول الطبخ أوتوماتيكياً لوضع الحفظ على الطعام ساخناً.
- وبذلك يبقى الأرز دافئاً وجاهزاً للتقديم لغاية 24 ساعة.
- لإيقاف هذه الخاصية في أي وقت، اضغط على زر الإيقاف.
- يمكن تفعيل خاصية الحفظ على الطعام ساخناً بالضغط على الزر.

12. وظيفة إعادة التسخين – شكل 19

- استعمل هذه الوظيفة لإعادة تسخين الأرز أو الشوربات المطهية.
- لا تتعدى 1/2 علامة المستوى.

4. الأرز الدبق – شكل 11

- استعمل العلامات المحددة داخل الوعاء.
- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الأرز الدبق بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

5. ارز منقوع – شكل 12

- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الأرز المنقوع بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

6. وعاء كلاي للأرز – شكل 13

- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة وعاء كلاي للأرز بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على مفتاح التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- تبدأ القائمة بالعمل إشارة صوتية تُطلق للإشارة الى متي يمكنك إضافة مكونات أخرى.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

7. شوربة الأرز/كونجي – شكل 14

- استعمل العلامات المحددة داخل الوعاء.
- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة شوربة الأرز/كونجي بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- عدل مدة الطهي الوقت الافتراضي المُعطى هو 1 ساعة و 30 دقيقة يمكنك اختيار وقت الطهي بالضغط على زر المؤقت وزر الساعة وزر الدقائق لا يمكن أن تزيد مدة الطهي عن 4 ساعات نطاق المؤقت من 1 ساعة الى 4 ساعات.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- بعد الضغط على زر التشغيل، يُعرض على الشاشة الرقمية الوقت الباقي من مدة الطهي مع العد العكسي بالدقائق. لمشاهدة الوقت الحالي ، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق، سوف تعود الشاشة لعرض الوقت الباقي من مدة الطهي بعد دقيقة واحدة.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

8. طهي الشورية – شكل 15

- اسكب المكونات في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة طهي الشورية بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.

وقت الطهي الإرشادي	عدد الأشخاص	مستوى الماء في الوعاء*	وزن الأرز	عدد أكواب الأرز التي تم قياسها	قوائم الطهي
1 ساعة 15 دقيقة	4 إلى 5	3	450 جرام	3	وعاء كلاي للأرز**
1-4 ساعات (حسب المذاق)	2 إلى 4	علامات محددة داخل الوعاء	112.5 جرام	0.75	شوربة الأرز/ كونجي
1-4 ساعات (حسب المذاق)	2 إلى 3	-	-	-	شوربة
20-25 دقيقة	-	4 (الحد الأقصى)	-	-	الطهي على البخار (خضار، سمك، بيض)

* يُرجى الرجوع الى علامات الأرز الأبيض لجميع أنواع الأرز ماعدا الأرز الدبق وكونجي/شوربة الأرز.
** إن حجم الأرز عند تحضير وعاء كلاي للأرز يجب أن لا يزيد عن 3 مقاييس من أكواب الأرز لكل 3 لترات، و 5 أكواب من الأرز لكل 4 لترات.

1. طهي الأرز - شكل 8

- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة طهي الأرز بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفاظ على الطعام ساخناً.

2. الطهي السريع - شكل 9

- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الطهي السريع بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفاظ على الطعام ساخناً.

3. الكميات القليلة من الأرز - شكل 10

- اسكب الكميات المقررة من الأرز والماء في الوعاء.
- أغلق الغطاء.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر قائمة الكميات القليلة من الأرز بإستعمال زر القائمة، المؤشر يشير الى ذلك.
- اضغط على زر التشغيل سوف يبدأ تشغيل المنتج.
- عند انتهاء مدة الطهي، سوف يتحول المنتج أوتوماتيكياً لوضع الحفاظ على الطعام ساخناً.

جميع الإستعمالات:

- امسح هيكل الوعاء الخارجي بعناية (خصوصاً القعر) يُرجى التأكد والحرص من عدم وجود جسم غريب تحت الوعاء وعلى عناصر التسخين.
- ضع الوعاء في المنتج ، مع التأكد بأنه يأخذ موقعه الصحيح. شكل 6
- أدر الوعاء قليلا في كلا الاتجاهين، وذلك لضمان اتصال جيد بين الجزء السفلي من الوعاء، ومجسّ الاستشعار ولوحة التسخين.
- يُرجى التأكد بأن المجسّ الإستشعاري يتحرك عند وضع الوعاء عليه.
- يُرجى التأكد بأن سائر البخار يأخذ موقعه الصحيح.
- اعلق الغطاء واقفله. شكل 7
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- لا تُشغل المنتج قبل أن تكتمل الخطوات السابقة.

الطهي

- | | | | |
|---|-------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | قائمة طهي الأرز | 8 | قائمة طهي الشورية |
| 2 | قائمة الطهي السريع | 9 | قائمة الطهي البطيء |
| 3 | قائمة الكميات القليلة | 10 | قائمة الطهي على البخار |
| 4 | قائمة الأرز الدبق | 11 | خاصية الحفاظ على الطعام ساخناً |
| 5 | قائمة الأرز المنقوع | 12 | وظيفة إعادة التسخين |
| 6 | قائمة أرز وعاء كلاي | 13 | وظيفة برنامج التشغيل المؤجل |
| 7 | قائمة شوربة الأرز/كونجي | | |

قوائم الطهي	عدد أكواب الأرز التي تم قياسها	وزن الأرز	مستوى الماء في الوعاء* الوعاء	عدد الأشخاص	وقت الطهي الإرشادي
الأرز الأبيض	5	750 جرام	5	6 الى 7	55 دقيقة
طهي سريع	5	750 جرام	5	6 الى 7	35 دقيقة
طهي كمية قليلة	1	150 جرام	1	1 الى 2	28 دقيقة
أرز أسمر	5	750 جرام	5	6 الى 7	55 دقيقة
أرز مخلوط	5	750 جرام	5	6 الى 7	55 دقيقة
أرز دبق	5	750 جرام	علامات محددة داخل الوعاء	6 الى 7	50 دقيقة
أرز منقوع	5	750 جرام	5	6 الى 7	30 دقيقة

اقرأ التعليمات واتبع أسلوب التشغيل بعناية.

انزع التغليف عن المنتج

- اخرج المنتج من التغليف وانزع التغليف عن الملحقات واخرج جميع الملصقات والنشرات المطبوعة.
- افتح الغطاء بالضغط على زر الفتح الموجود على هيكل المنتج. شكل 1
- افصل الوعاء الغير لاصق، صمام البخار وسائر البخار. شكل 2
- نظف الوعاء، صمام البخار وسائر البخار بالإسفنجة وسائل التنظيف.
- جفف بعناية.
- ضع جميع العناصر في أماكنها الصحيحة.
- ركب السلك الكهربائي القابل للفصل.
- ركب حامله الملعقة.
- ركب حامله الملعقة في الفتحة الموجودة في جانب طباح الأرز. شكل 3

لا تُشغل المنتج قبل أن تكتمل الخطوة الأخيرة

قياس الحد الأقصى لحجم المكونات في الوعاء

- علامات القياس المتدرجة على جانب الوعاء مُعطاة بالليترات والأكواب، وتستعمل هذه القياسات المتدرجة لقياس كميات الماء أثناء طهي الأرز، و أرز كونجي/شورية الأرز تُستعمل القياسات المتدرجة في الأكواب لقياس كميات الأرز، والقياسات المتدرجة في الليترات لقياس أرز كونجي/شورية الأرز. شكل 4
- الكوب البلاستيكي المرفق مع المنتج هو فقط لقياس الأرز وليس لقياس الماء المستوى 1 من مقياس كوب الأرز بزن 150 جرام.
- املا الماء لغاية علامة الكوب المطبوعة على الوعاء التي تقابل عدد أكواب القياس التي وضعت في الوعاء.
- - الكمية القصوى من الماء والأرز يجب أن لا تتعدى مستوى أعلى علامة في داخل الوعاء.

تعديل الوقت

اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق لأكثر من 3 ثوان يبدأ الوقت بالوميض على الشاشة يتم تعديل الوقت بواسطة زر الساعة وزر الدقائق اضغط على زر الإيقاف OFF للخروج من الوضعية أو لا تفعل شيئاً وبعد دقيقة واحدة سوف يُضبط المنتج أوتوماتيكياً على الوقت الذي تم إدخاله سابقاً.

التحضير قبل الطهي

عند طهي الأرز:

- من الأفضل عدم غسل الأرز مباشرة داخل الوعاء من أجل تجنب إتلاف الطلاء الداخلي أو تشويه هيكل الوعاء بالتأثير.
- ضع الأرز المغسول في الوعاء واملأ الوعاء بالماء حسب المستوى المناسب.
- يمكن تعديل كمية الماء حسب الرغبة.
- لا تُضف الماء فوق علامة الحد الأقصى.

عند الطهي على البخار:

- يجب أن تكون كمية المياه مناسبة لتجنب فيضان المياه في وعاء الطباخ.
- ضع سلة البخار على قمة الوعاء. شكل 5
- أضف المكونات.

وصف الرسومات

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | الملحقات: ملعقة، كوب للقياس، سلة بخار داخلية من البلاستيك، مغرفة للشوربة | 6 | مجسّ استشعار ولوحة تسخين مقبض |
| 2 | صمام بخار قابل للفصل | 7 | حاملة للملعة |
| 3 | وعاء غير لاصق قابل للفصل بتدرجات قياسية للماء والأرز | 8 | لوحة التحكم |
| 4 | ساتر معدني للبخار قابل للفصل | 9 | الهيكل الخارجي (بارد الجوانب) |
| 5 | غطاء | 10 | سلك كهربائي قابل للفصل |
| | | 11 | زر الفتح |
| | | 12 | |

وصف الوظائف

- A** التشغيل: شغل قائمة الطهي المختارة (بضياء المؤشر الضوئي) البدء الإقتراضي: ببساطة، اضغط زر التشغيل، فيبدأ طهي الأرز أوتوماتيكياً.
- B** إيقاف : أوقف تشغيل المنتج.
- C** الحفاظ على الطعام ساخناً : تُفعل هذه الخاصية أوتوماتيكياً بعد كل فترة طهي.
- D** القائمة: اضغط على هذا الزر لإختيار القائمة المرغوبة طهي الأرز، طهي سريع، طهي كميات قليلة، الأرز الدبق، الأرز المنقوع ، الأرز في وعاء كلاي، شوربة الأرز/ كونجي ، طهي الشوربة، الطهي البطيء، الطهي على البخار، إعادة التسخين يشير إليها السهم على الشاشة.
- E** البرنامج: اختيار وقت التشغيل المؤجل الوقت الذي تم اختياره سوف يكون نهاية وقت الطهي عندما تضغط على زر البرنامج، سيظهر على شاشة العرض الوقت الأخير الذي تمت برمجته استعمل أزرار الساعات والدقائق. ضبط الدقائق يكون 5 دقائق في كل مرة تضغط فيها على الزر.
- F** مؤقت: اختيار وقت الطهي من قائمة الأرز/ كونجي ، الشوربة، الطهي البطيء، الطهي على البخار، يُعرض الوقت الإقتراضي، يمكنك تعديل هذا الوقت بواسطة أزرار الساعات والدقائق ضبط الدقائق هو دقيقة واحدة لكل كبسة الضغط على الزر باستمرار سوف يُسرّع التعداد.
- G** ساعة ودقيقة : يُتيح تعديل مدة الطهي و وقت التشغيل المؤجل الضغط على زر الدقائق باستمرار سوف يُسرّع التعداد.
- H** من اليسار الى اليمين: نهاية الوقت (برنامج)، مدة الطهي (المؤقت) والوقت.

الحفاظ على الطعام ساخناً، تعرض الشاشة الرقمية فقط الرقم المتعلق بهذه الخاصية، وتتحول الى الوقت الحالي فقط عندما يتم الضغط على زر الساعة أو الدقائق، ثم بعد دقيقة واحدة تعود لعرض الوقت المتعلق بالحفاظ على الطعام ساخناً.

لشوربة الأرز/كونجي، الشوربة، الطهي على البخار، الطهي البطيء، الأرز الدبق وإعادة التسخين: عندما تضغط على زر التشغيل، يُعرض على الشاشة الرقمية المدة الباقية من وقت الطهي مع العد العكسي بالدقائق. لمشاهدة الوقت الحالي، اضغط على زر الساعة أو زر الدقائق فيتغير العرض الى الوقت الحالي بعد دقيقة واحدة.

الإنتطاع الفجائي للكهرباء: في حال حدوث انقطاع فجائي للكهرباء لمدة تقل عن الساعتين، فإن البرنامج سوف يتابع عمله أوتوماتيكياً ولا توجد ضرورة لإعادة التشغيل يدوياً.

جُهِز هذا المنتج ب 13 وظيفة: طهي الأرز، الطهي سريع، طهي كميات صغيرة، الأرز الدبق، الأرز المنقوع، أرز وعاء كلاي، شوربة الأرز/كونجي، الشوربة، الطهي البطيء، الطهي على البخار، الحفاظ على الطعام ساخناً، إعادة التسخين وبرمجة مدة التشغيل المؤجل.

عند انتهاء فترة الطهي، سوف يتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن التشغيل ويتحول الى وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً.

راه حل	علت	ایراد
مقدار آب و برنج ریخته شده در پلوپز باید بین نشانگر حداکثر و حداقل باشد.	1. عدم استفاده از مقدار مناسب آب و برنج	پلوی پخته شده سوخته است.
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	2. برد اصلی خراب شده است.	
	3. سیستم کنترل اصلی دما کار نمی‌کند.	
مقدار آب و برنج ریخته شده در پلوپز باید بین نشانگر حداکثر و حداقل باشد.	عدم استفاده از مقدار مناسب آب و برنج.	در هنگام پخت سوپ برنج/کنجی غذا سرریز می‌شود.
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	مشکل الکترونیکی.	صفحه نمایشگر LCD علائم زیر را نشان می‌دهد. E1، E2، E3 یا E4

چگونه می‌توان برخی ایرادات به وجود آمده را در پلویز حل نمود؟

راه حل	علت	ایراد
بررسی کنید که دوشاخه دستگاه به پریز برق وصل باشد. دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 1. مدار الکتریکی به برق متصل نیست. 2. برد سیم برق آسیب دیده است. 3. مدار اتصال خراب شده است. 4. برد اصلی آسیب دیده است. 	<p>نشانگر نورانی روشن نمی‌شود:</p> <p>صفحه گرم‌کننده گرم نمی‌شود.</p>
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 1. سیستم کنترل اصلی دما خراب شده است. 2. اجزا سینی گرم‌کننده برقی آسیب دیده‌اند. 3. برد مدار، اتصال برقرار نمی‌کند. 4. برد منبع تغذیه آسیب دیده است. 	<p>نشانگر نورانی روشن است: صفحه گرم‌کننده گرم نمی‌شود.</p>
مقدار آب و برنج ریخته شده در پلویز باید بین نشانگر حداکثر و حداقل باشد.	<ol style="list-style-type: none"> 1. عدم استفاده از مقدار مناسب آب و برنج 	برنج خام است.
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 2. صفحه گرم‌کننده تغییر شکل یافته است. 	
قابلمه را کمی بچرخانید تا در جای صحیح قرار گیرد. سنسور را کنترل کنید.	<ol style="list-style-type: none"> 3. تماس قابلمه با صفحه گرم‌کننده به درستی صورت نگرفته است. 	
سطح تماس را با یک پارچه خشک تمیز کنید.	<ol style="list-style-type: none"> 4. شیء خارجی بین ته قابلمه و صفحه گرم‌کننده قرار گرفته است. 	
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 5. قابلمه تغییر شکل یافته است. 	
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 6. برد اصلی خراب شده است. 	
دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز خدمات ببرید.	<ol style="list-style-type: none"> 7. سیستم کنترل اصلی دما کار نمی‌کند. 	

در صورت عدم قرارگیری صحیح قابلمه داخل پلوپز، دستگاه در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

- با استفاده از قاشق پلاستیکی عرضه شده همراه دستگاه، غذا را سرو کنید و سپس درپوش را مجدداً ببندید.
- غذای باقی مانده داخل قابلمه برای استفاده‌های بعدی گرم نگهداشته می‌شود.
- دکمه OFF را فشار دهید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید.
- **توصیه‌های دیگری برای حصول نتیجه بهتر در هنگام پخت پلو**
- مقداری برنج را در ظرف جداگانه‌ای بشویید. سپس به همراه آب کافی آنها را داخل قابلمه پلوپز بریزید.
- به منظور پخت یکدست دقت کنید که برنج بطور یکنواخت در داخل قابلمه قرار گیرد.
- بعد از تکمیل مرحله پخت، زمانیکه پلوپز در حالت عملکرد گرم نگهداشتن قرار می‌گیرد، دقایقی صبر کنید تا پلو کاملاً دم بکشد.

FA

نحوه تمیز کردن و نگهداری

تمیز کردن قابلمه، سبد بخار و محافظه بخار. شکل 23

- با استفاده از محلول آب داغ و مایع ظرفشویی و اسفنج، قابلمه و محافظ بخار را تمیز کنید.
- استفاده از پودرهای شوینده و اسفنج‌های فلزی به هیچ وجه توصیه نمی‌شود.
- در صورت چسبیدن غذا به ته قابلمه، قبل از شستن، آن را برای مدتی در آب بخیسانید.
- قابلمه را به دقت خشک کنید.
- از فرو کردن دستگاه داخل آب و یا ریختن آب روی آن خودداری نمایید.
- شما همچنین می‌توانید قابلمه، سبد بخار و محافظ بخار را در طبقه زیرین ماشین ظرفشویی قرار داده و آن‌ها را بشویید.
- **در هنگام تمیز کردن قابلمه لطفاً مطابق دستورالعمل‌های ذیل عمل کنید.**
- در هنگام قرار دادن قابلمه داخل ماشین ظرفشویی مراقب باشید به پوشش داخلی قابلمه در اثر تماس با جاذرفی ماشین ظرفشویی آسیب وارد نشود.
- به منظور حفظ پوشش نچسب قابلمه برای دوام طولانی، توصیه می‌شود که از بریدن مواد غذایی در داخل آن اجتناب نمایید.
- بعد از تمیز کردن قابلمه حتماً آن را داخل پلوپز قرار دهید.

نکته مهم

رنگ قهوه‌ای و خش روی قابلمه بعد از چندین ساعت استفاده امری طبیعی است و عیب محسوب نمی‌شود. شرکت تقال تضمین می‌کند که پوشش نچسب داخل قابلمه با استانداردهای مرتبط با ایمنی فلزات در تماس با مواد غذایی مطابقت دارد.

مراقبت از قابلمه

- برای جلوگیری از آسیب دیدن سطح قابلمه فقط از قاشق پلاستیکی عرضه شده و یا قاشق چوبی و غیرفلزی استفاده کنید. شکل 24
- برای جلوگیری از خطر پوسیدگی از ریختن سرکه داخل قابلمه پرهیز نمایید.
- ممکن است رنگ سطح قابلمه بعد از استفاده برای اولین بار و یا بعد از استفاده طولانی تغییر کند. این پدیده در اثر عملکرد بخار و آب بوجود آمده و هیچ تاثیری در روند کار پلوپز نداشته و همچنین خطری برای سلامتی شما ندارد. بدون نگرانی از پلوپز استفاده کنید.
- **تمیز کردن و نگهداری سایر اجزاء دستگاه**
- قسمت خارجی پلوپز، داخل درپوش و سیم برق دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید و سپس آن را خشک نمایید. از بکارگیری لوازم پاک‌کننده زیر خودداری کنید. شکل 25
- هرگز از آب برای تمیز کردن داخل دستگاه استفاده نکنید.

- می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های Hour، Timer و Minute زمان پخت را انتخاب نمایید. زمان پخت نمی‌تواند از 1:30 ساعت تجاوز کند. دامنه زمانی تا 1:30 ساعت است.
- بعد از فشار دکمه Start، صفحه نمایشگر زمان باقی‌مانده پخت را بصورت شمارش معکوس بر حسب دقیقه نشان می‌دهد. جهت مشاهده زمان کنونی، دکمه Hour یا Minute را فشار دهید. پس از گذشت 1 دقیقه صفحه نمایشگر مجدداً به حالت نمایش زمان باقی‌مانده پخت باز می‌گردد.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

11. عملکرد گرم نگهدارنده (Keep Warm) - شکل 18

- بعد از تکمیل مرحله پخت، دستگاه بدون توجه به حالت پخت انتخاب‌شده، بطور خودکار در حالت عملکرد گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.
- بنابراین غذا گرم نگه داشته می‌شود و تا 24 ساعت آماده سرو است.
- برای غیرفعال کردن این عملکرد تنها کافی است دکمه OFF را فشار دهید.
- عملکرد گرم نگه داشتن می‌تواند با فشار دادن دکمه به صورت دستی شروع شود.

12. عملکرد گرم کردن مجدد (Reheating) - شکل 19

- این عملکرد همچنین برای گرم کردن مجدد غذاهای از قبل آماده شده نیز به کار می‌رود.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه گرم کردن مجدد (Reheating) را انتخاب کنید.
- بعد از فشار دکمه Menu زمان 00:25 روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. زمان تعیین‌شده برای گرم کردن مجدد 25 دقیقه می‌باشد. صفحه نمایشگر LCD زمان باقی‌مانده را بصورت شمارش معکوس بر حسب دقیقه نشان می‌دهد. برای مشاهده زمان کنونی، دکمه Hour یا Minute را فشار دهید. پس از گذشت 1 دقیقه صفحه نمایشگر مجدداً زمان باقی‌مانده را نشان می‌دهد.

13. عملکرد برنامه‌اش شروع به کار تاخیری (Program-Delayed) - شکل 20

- این امکان برای شما وجود دارد تا زمان پایان مدت پخت را با فشار دادن دکمه Program تنظیم کنید.
- ابتدا حالت پخت را انتخاب نموده و بعد دکمه Program را فشار دهید. سپس پایان زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های Hour و Minute تعیین نمایید.
- شما می‌توانید با فشار دکمه‌های Hour، Timer و Minute زمان پخت را انتخاب کنید.
- برای شروع به کار برنامه، دکمه Start را فشار دهید.
- نشانگر نوری دکمه Program روشن می‌شود.

صفحه نمایشگر بطور خودکار در هر دقیقه بین نمایش زمان پایان پخت و زمان کنونی تغییر می‌کند (با روشن شدن نشانگر نوری بالای دکمه Program)

با شروع عملکرد پخت، نشانگر نوری دکمه Program خاموش می‌شود و صفحه نمایشگر زمان کنونی را نشان می‌دهد (در حالت پخت معمولی)

پس از تکمیل عملکرد پخت

- درپوش را باز کنید. شکل 21

بخار در حال خارج شدن بسیار داغ است.

هرگز در حین پخت دستهای خود را روی خروجی بخار قرار ندهید زیرا خطر سوختگی وجود دارد.
شکل 22

- زمان پخت را تنظیم کنید. زمان پخت بر اساس تنظیم کارخانه روی 1:30 تنظیم شده است. شما می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های Hour، Timer و Minute زمان پخت را انتخاب نمایید.
- زمان پخت نمی‌تواند از 4 ساعت تجاوز کند. دامنه زمانی تایمر بین 1 تا 4 ساعت است.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- بعد از فشار دکمه Start، صفحه نمایشگر زمان باقی‌مانده پخت را بصورت شمارش معکوس بر حسب دقیقه نشان می‌دهد. جهت مشاهده زمان کنونی، دکمه Hour یا Minute را فشار دهید. پس از گذشت 1 دقیقه صفحه نمایشگر مجدداً به حالت نمایش زمان باقی‌مانده پخت باز می‌گردد.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

8. پخت سوپ (Soup Cooking) - شکل 15

- مواد لازم را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه پخت سوپ (Soup Cooking) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- زمان پخت را تنظیم کنید. زمان پخت بر اساس تنظیم کارخانه‌ای روی 2 ساعت تنظیم شده است. شما می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های Hour، Timer و Minute زمان پخت را انتخاب نمایید. زمان پخت نمی‌تواند از 4 ساعت تجاوز کند. دامنه زمانی تایمر بین 1 تا 4 ساعت است.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- بعد از فشار دکمه Start، صفحه نمایشگر زمان باقی‌مانده را بصورت شمارش معکوس بر حسب دقیقه نشان می‌دهد. جهت مشاهده زمان کنونی، دکمه Hour یا Minute را فشار دهید. پس از گذشت 1 دقیقه صفحه نمایشگر مجدداً به حالت نمایش زمان باقی‌مانده پخت باز می‌گردد.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگه دارنده قرار می‌گیرد.

9. پخت خورش (Stew Cooking) - شکل 16

- مواد لازم را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه پخت خورش (Stew Cooking) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- شما می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های Hour، Timer و Minute زمان پخت را انتخاب نمایید. زمان پخت نمی‌تواند از 12 ساعت تجاوز کند. دامنه زمانی تایمر بین 1 تا 12 ساعت است.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- بعد از فشار دکمه Start، صفحه نمایشگر زمان باقی مانده پخت را بصورت شمارش معکوس (دقیقه‌ای) نشان می‌دهد. جهت مشاهده زمان کنونی، دکمه Hour یا Minute را فشار دهید. پس از گذشت 1 دقیقه صفحه نمایشگر مجدداً به حالت نمایش زمان باقی مانده پخت باز می‌گردد.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

10. پخت با بخار (Steam Cooking) - شکل 17

- مقداری آب داخل قابلمه بریزید.
- مواد لازم را داخل سبد بخار قرار دهید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پریزی برق وصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه پخت با بخار (Steam Cooking) را انتخاب کنید.
- علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- زمان پخت را تنظیم کنید. زمان پخت بر اساس تنظیم کارخانه‌ای روی 1 ساعت تنظیم شده است. شما

3. پخت مقدار کم برنج (Small quantity of Rice) - شکل 10

- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پرز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu، گزینه پخت مقدار کم برنج (Small quantity of Rice) را انتخاب کنید.
- علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start، را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

4. برنج شفته (Glutinous Rice) - شکل 11

- از علائم نشانگر داخل قابلمه استفاده کنید.
- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پرز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu، گزینه برنج شفته (Glutinous Rice) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

5. خیساندن برنج (Soaked Rice) - شکل 12

- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پرز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu، گزینه خیساندن برنج (Soaked Rice) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

6. برنج دیگی (Clay Pot Rice) - شکل 13

- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پرز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه برنج دیگی (Clay Pot Rice) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- پلوپز مطابق منوی انتخابی شروع به کار می‌کند. شما با شنیدن صدای زنگ مخصوص مطلع می‌شوید که مواد دیگر را به قابلمه اضافه نمایید.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

7. سوپ برنج/کانجی (Congee/Rice Soup) - شکل 14

- از علائم نشانگر داخل قابلمه استفاده کنید.
- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پرز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu گزینه سوپ/کانجی (Congee/Rice Soup) را انتخاب کنید.
- علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.

حالت پخت	تعداد پیمانه انداز مگیری برنج	وزن برنج	سطح آب داخل قابلمه*	تعداد نفرات	زمان پخت
برنج شفته	5	750 گرم	مطابق با علامت حک شده در داخل قابلمه	6 تا 7	50 دقیقه
خیساندن برنج	5	750 گرم	5	6 تا 7	30 دقیقه
برنج دیگی	3	450 گرم	3	4 تا 5	1 ساعت و 15 دقیقه
سوپ برنج/ کاجی	75/0	5/112 گرم	مطابق با علامت حک شده در داخل قابلمه	2 تا 4	1-4 ساعت (بنابر ذائقه)
سوپ	-	-	-	2 تا 3	1-4 ساعت (برنابر ذائقه)
پخت با بخار (سبزیجات، ماهی، تخم مرغ)	-	-	4 (حداکثر)	-	20-25 دقیقه

* لطفاً به علائم مربوط به برنج سفید برای تمام انواع برنج به استثناء برنج شفته و سوپ برنج کاجی مراجعه شود.

** مقدار برنج در هنگام پخت برنج دیگی نباید از 3 پیمانه در مدل 3 لیتری و 5 پیمانه در مدل 4 لیتری تجاوز کند.

1. پخت برنج (Rice Cooking) - شکل 8

- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu، گزینه پخت برنج (Rice Cooking) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start، را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

2. پخت سریع (Quick Cooking) - شکل 9

- مقادیر لازم برنج و آب را داخل قابلمه بریزید.
- درپوش را ببندید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق متصل نمایید.
- با استفاده از دکمه Menu، گزینه پخت سریع (Quick Cooking) را انتخاب کنید. علامت پیکان روی صفحه نمایشگر مقابل این گزینه قرار می‌گیرد.
- دکمه Start، را فشار دهید. دستگاه روشن می‌شود.
- در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگهدارنده قرار می‌گیرد.

در هنگام پخت با بخار:

- جهت جلوگیری از سرریز شدن آب به داخل ظرف بخار، مقدار آب باید بطور مناسب تنظیم شود.
- سبب بخار را روی قابلمه قرار دهید. شکل 5
- مواد لازم را داخل آن بریزید.

برای تمام موارد استفاده

- قسمت خارجی قابلمه (خصوصاً ته آن) را با دستمال تمیز کنید. اطمینان حاصل نمایید که هیچ شئی خارجی مابین قابلمه و المنت گرمایی قرار نگرفته باشد.
- قابلمه را داخل پلوپز گذاشته و مطمئن شوید که بطور صحیح در جایش قرار گیرد. شکل 6
- بمنظور حصول اطمینان از تماس مطلوب ته قابلمه با سنسور و صفحه گرم کننده، کمی قابلمه را به هر دو طرف بچرخانید.
- مطمئن شوید که با قرار گرفتن قابلمه روی سنسور، این قطعه حرکت کند.
- از قرارگیری صحیح محافظ بخار در جایش اطمینان حاصل نمایید.
- درپوش را ببندید. شکل 7
- دوشاخه دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
- لطفاً قبل از تکمیل مراحل فوق از روشن کردن پلوپز پرهیز نمایید.

حالت‌های پخت

- | | | | |
|---|------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | منوی پخت برنج | 8 | منوی پخت سوپ |
| 2 | منوی پخت سریع | 9 | منوی پخت خورش |
| 3 | منوی پخت مقدار کم برنج | 10 | منوی پخت با بخار |
| 4 | منوی پخت برنج شفته | 11 | عملکرد گرم نگهدارنده |
| 5 | منوی خیساندن برنج | 12 | عملکرد گرم کردن مجدد |
| 6 | منوی برنج دیگی | 13 | عملکرد برنامه‌ای/شروع به کار تأخیری |
| 7 | منوی سوپ برنج/کماجی | | |

حالت پخت	تعداد پیمانه انداز مگیری برنج	وزن برنج	سطح آب داخل قابلمه*	تعداد نفرات	زمان پخت
پخت برنج	5	750 گرم	5	6 تا 7	55 دقیقه
پخت سریع	5	750 گرم	5	6 تا 7	35 دقیقه
پخت مقدار کم	1	150 گرم	1	2 تا 1	28 دقیقه
برنج قهوه‌ای	5	750 گرم	5	6 تا 7	55 دقیقه
برنج مخلوط	5	750 گرم	5	6 تا 7	55 دقیقه

این پلویز مجهز به 13 عملکرد می باشد: پخت برنج، پخت سریع، پخت مقدار کم، برنج چسبناک، برنج خیس خورده، برنج دیگ سفالی، کونجی/سوپ برنج، سوپ، پخت خورش، بخار پز کردن، گرم نگه داشتن، گرم کردن مجدد و شروع برنامه با تاخیر. در پایان زمان پخت، دستگاه بطور خودکار در حالت گرم نگه داشتن قرار می‌گیرد.

FA قبل از استفاده برای اولین بار

دفتر چه راهنما را به دقت مطالعه فرمایید و مطابق دستورالعملهای ذکر شده عمل نمایید.

جعبه بسته‌بندی دستگاه را باز کنید.

- دستگاه را از داخل جعبه بسته‌بندی بیرون آورید و تمام وسایل جانبی را نیز از داخل کارتن خارج نمایید. همچنین برچسبهای چاپی را از روی دستگاه جدا کنید.
- با فشار دادن دکمه **Open** که روی بدنه قرار دارد، درپوش پلویز را باز کنید. شکل 1
- قابلمه نچسب، سوپاپ بخار و محافظ بخار را از داخل دستگاه بیرون آورید. شکل 2
- قابلمه نچسب، سوپاپ بخار و محافظ بخار را با استفاده از اسفنج و مایع ظرفشویی تمیز نمایید.
- سپس آنها را به دقت خشک کنید.
- تمام اجزا را بطور صحیح در جاهای خود قرار دهید.
- **سیم برق متحرک را وصل نمایید.**
- **نصب نگه دارنده قاشق.**
- نگه‌دارنده قاشق را در سوراخ واقع در کنار پلویز نصب کنید. شکل 3

قبل از انجام مراحل فوق از روشن کردن پلویز خودداری نمایید.

مقدار حداکثر ظرفیت مواد داخل قابلمه.

- علائم درجه‌بندی حک شده روی دیواره داخلی قابلمه حاکی از لیتر و پیمانه می‌باشند. این درجه‌بندی‌ها برای اندازه‌گیری مقدار آب در هنگام پخت برنج، سوپ برنج/کنجی کاربرد دارند. درجه‌بندی با واحد پیمانه برای اندازه‌گیری مقدار برنج و درجه‌بندی با واحد لیتر برای اندازه‌گیری سوپ برنج/کنجی به کار برده می‌شوند. شکل 4
- پیمانه اندازه‌گیری پلاستیکی عرضه شده به همراه دستگاه برای اندازه‌گیری مقدار برنج و نه آب استفاده می‌شود. یک پیمانه اندازه‌گیری معادل 150 گرم برنج می‌باشد.
- مطابق با تعداد پیمانه اندازه‌گیری مورد نظر، تا نشانه **Cup** حک شده داخل قابلمه آب بریزید.
- حداکثر مقدار آب + برنج نباید از سطح علامت حداکثر حک شده در داخل قابلمه تجاوز نماید.

تنظیم زمان

ساعات یا دقیقه را بیش از 3 ثانیه فشار دهید. زمان بر روی صفحه نمایش چشمک می‌زند. برای ترک حالت را فشار دهید یا برای یک دقیقه هیچ کاری **OFF** تنظیم، نکنید و دستگاه به طور خودکار به زمانی که شما ثبت کرده اید تنظیم خواهد شد.

آماده‌سازی قبل از شروع پخت

در هنگام پخت برنج:

- توصیه می‌شود که برای جلوگیری از ایجاد خراش روی پوشش نچسب قابلمه و یا تغییر شکل پیدا کردن بدنه قابلمه در اثر ضربه برنج را مستقیماً داخل قابلمه نشویید.
- برنج شسته شده را داخل قابلمه بریزید و مطابق با مقدار برنج به آن آب اضافه نمایید.
- مقدار آب بنابر ذائقه شما قابل تنظیم است.
- هرگز بیشتر از نشانگر حداکثر، آب داخل قابلمه نریزید.

شرح اجزاء دستگاه

- 1 لوازم جانبی: قاشق، پیمانه اندازه‌گیری، سبد بخار پلاستیکی، ملاقه سوپ
- 2 سویاپ بخار متحرک
- 3 قابلمه دارای پوشش نجسب جداشدنی و درجه‌بندی آب و برنج
- 4 محافظ بخار فلزی متحرک
- 5 درپوش
- 6 سنسور و صفحه گرم کننده دسته
- 7 دسته
- 8 نگهدارنده قاشق
- 9 صفحه کلید کنترل
- 10 بدنه (دیواره سرد)
- 11 سیم برق جداشدنی
- 12 دکمه باز کردن درپوش

شرح عملکردها

- A Start:** مطابق با منوی انتخاب شده شروع به کار می‌کند (نشانگر نورانی روشن می‌شود). شروع به کار با تنظیم کارخانه‌ای: به صادگی با فشار دکمه **Start** پخت برنج بطور خودکار آغاز می‌شود.
- B OFF:** برای توقف کار دستگاه بکار می‌رود.
- C Keep Warm:** این عملکرد بطور خودکار بعد از سپری شدن هر مرحله پخت فعال می‌شود.
- D Menu:** این دکمه را فشار دهید تا منوی دلخواه را انتخاب کنید: پخت برنج، پخت سریع، پخت مقدار کم، برنج چسبناک، برنج خیس خورده، برنج دیگ سفالی، کونجی/سوپ برنج، پخت سوپ، پخت خورش، بخارپز کردن، گرم کردن مجدد نشان داده شده با پیکان بر روی صفحه نمایش.
- E Program:** برای انتخاب شروع به کار تاخیری کاربرد دارد. زمان انتخابی زمان پایان عملکرد پخت خواهد بود. هنگامیکه شما دکمه **Program** را فشار دهید، آخرین زمان برنامه‌ریزی شده توسط شما روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. برای تنظیم از دکمه‌های **Hour** و **Minute** (ساعت و دقیقه) استفاده نمایید. با هر بار فشار دادن دکمه **Minute** مقدار زمان 5 دقیقه افزایش می‌یابد.
- F Timer:** جهت انتخاب زمان پخت برای منوی سوپ برنج/ کانجی، سوپ، خورش یا پخت با بخار بکار می‌رود. در حالت عادی زمان تنظیم شده توسط کارخانه روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود، اما شما می‌توانید با استفاده از دکمه‌های **Hour** و **Minute** این زمان را تغییر دهید. با هر بار فشار دادن دکمه **Minute** مقدار دقیقه یک عدد افزایش می‌یابد. با فشار دادن دائم این دکمه افزایش عدد سریعتر انجام می‌گیرد.
- G Hour&Minute:** این دکمه‌ها امکان تنظیم زمان پخت و همچنین شروع به کار تاخیری را فراهم می‌کنند. با فشار دادن دائم دکمه **Minute** افزایش عدد سریعتر انجام می‌گیرد.
- H از چپ به راست:** زمان پایان (Program)، زمان پخت (Timer) و ساعت.

در حالت گرم نگهدارنده (Keep Warm) صفحه نمایشگر زمان گرم نگه داشتن را نشان می‌دهد و هنگامیکه دکمه‌های **Hour** یا **Minute** فشار داده شوند، نمایشگر زمان کنونی (ساعت) را نمایش می‌دهد.

برای کونجی/سوپ برنج، سوپ، بخارپز، خورش، برنج خیس خورده و گرم کردن مجدد: وقتی شما شروع را زمان باقیمانده پخت و پز را با **LCD** فشار دهید، شمارش معکوس در هر دقیقه نشان می‌دهد. برای دیدن زمان جاری، دکمه ساعت یا دقیقه را فشار دهید و آن پس از 1 دقیقه به زمان جاری تغییر می‌کند.

قطع ناگهانی برق: چنانچه برق به مدت کمتر از 2 ساعت قطع شود، دستگاه قادر است به طور خودکار مطابق با تنظیمات انجام‌شده، مجدداً شروع به کار نماید و نیازی به برنامه‌ریزی دوباره ندارد.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | | | |
|---|--|----|----------------------------------|
| 1 | Accessoires : cuillère, verre doseur, panier vapeur interne en plastique, cuillère à soupe | 6 | Capteur et plaque chauffante |
| 2 | Valve vapeur amovible | 7 | Poignée |
| 3 | Cuve anti-adhésive amovible avec graduations riz et eau | 8 | Porte-cuillère |
| 4 | Pare-vapeur métallique amovible | 9 | Panneau de contrôle |
| 5 | Couvercle | 10 | Boîtier (parois froides) |
| | | 11 | Cordon d'alimentation détachable |
| | | 12 | Bouton d'ouverture |

FR

DESCRIPTION DES FONCTIONS

- A Démarrer :** Démarrer le menu de cuisson sélectionné (le voyant s'allume). Démarrage par défaut : Appuyez simplement sur la touche Démarrer, la cuisson du riz démarre automatiquement.
- B Arrêt :** Éteindre l'appareil.
- C Maintien au chaud :** Cette fonction s'active automatiquement après chaque cuisson.
- D Menu :** Sélectionner le menu désiré : Cuisson riz, Cuisson rapide, Cuisson petite quantité, Riz glutineux, Soupe de riz, Riz braisé, Congee/Bouillie de riz, Cuisson soupe, Cuisson ragoût, Cuisson vapeur, Réchauffer (menu indiqué par la flèche sur l'écran).
- E Programme :** Sélectionner le démarrage différé. L'heure réglée correspond à l'heure de fin de cuisson. Quand vous appuyez sur la touche Programme, l'heure précédemment programmée s'affiche sur l'écran. Utilisez les touches Heures et Minutes. Le réglage des minutes augmente de 5 minutes à chaque pression.
- F Minuterie :** Régler la durée de cuisson pour le menu Congee/Bouillie de riz, Soupe, Ragoût ou Vapeur. Une durée par défaut s'affiche, vous pouvez la modifier avec les touches Heures et Minutes. Le réglage des minutes augmente de 1 minute à chaque pression. Maintenez la touche appuyée pour que le nombre augmente plus vite.
- G Heures et Minutes :** Régler la durée de cuisson et le démarrage différé. Maintenez la touche Minutes appuyée pour que le nombre augmente plus vite.
- H De gauche à droite :** Heure de fin (Programme), Durée de cuisson (Minuterie) et Heure.

Dans le mode Maintien au chaud, l'écran affiche uniquement la durée de maintien au chaud, il n'affiche l'heure actuelle que lorsque vous appuyez sur la touche Heures ou Minutes, puis après 1 minute il affiche à nouveau la durée de maintien au chaud.

Pour les menus Congee/Bouillie de riz, Soupe, Vapeur, Ragoût, Soupe de riz et Réchauffer : Quand vous appuyez sur Démarrer, l'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, l'heure actuelle s'affiche après 1 minute.

Coupage de courant : En cas de coupure de courant de moins de 2 heures, le programme réglé reprend automatiquement et il n'est pas nécessaire de le réinitialiser manuellement.

Ce cuiseur à riz comporte 13 fonctions : Cuisson riz, Cuisson rapide, Cuisson petite quantité, Riz glutineux, Soupe de riz, Riz braisé, Congee/Bouillie de riz, Soupe, Cuisson ragoût, Cuisson vapeur, Maintien au chaud, Réchauffer et Programme-Démarrage différé.

À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez les instructions et respectez soigneusement la méthode d'utilisation.

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de son emballage et déballez tous les accessoires et les documents imprimés.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton d'ouverture du boîtier. Fig. 1
- Retirez la cuve anti-adhésive, la valve vapeur et le pare-vapeur. Fig. 2
- Nettoyez la cuve, la valve vapeur et le pare-vapeur avec une éponge et du liquide vaisselle.
- Séchez-les soigneusement.
- Remettez tous les éléments dans leur position d'origine.

Installer le cordon d'alimentation amovible.

Installer le porte-cuillère.

- Installez le porte-cuillère dans le trou sur le côté du cuiseur à riz. Fig. 3

N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué les étapes précédentes.

Mesurer les ingrédients - capacité maximale de la cuve.

- Les graduations sur la paroi intérieure de la cuve sont en litres et en verre-doseurs, elles servent à mesurer la quantité d'eau pour la cuisson de riz ou de congee/bouillie de riz. Les graduations en verre-doseurs servent pour le riz et les graduations en litres servent pour le congee/bouillie de riz. Fig. 4
- Le verre-doseur en plastique fourni avec votre appareil sert à mesurer la quantité de riz et non la quantité d'eau. 1 graduation du verre-doseur correspond à 150 g de riz.
- Remplissez avec de l'eau jusqu'à la graduation verre-doseur interne de la cuve correspondant au nombre de verre-doseurs mis dans la cuve.
 - La quantité maximale d'eau + riz ne doit pas dépasser la graduation la plus haute de l'intérieur de la cuve.

RÉGLER L'HEURE

Appuyez sur la touche Heures ou Minutes plus de 3 secondes. L'heure clignote à l'écran. Réglez l'heure avec les touches Heures et Minutes. Appuyez sur la touche Arrêt pour quitter le mode de réglage ou ne faites rien pendant une minute pour que l'appareil mémorise automatiquement l'heure que vous avez réglée.

PRÉPARATION AVANT LA CUISSON

Pour la cuisson du riz :

- Il est préférable de ne pas rincer directement le riz dans la cuve pour éviter de rayer le revêtement anti-adhésif interne de la cuve ou de déformer la cuve à cause d'impacts.
- Placez le riz déjà rincé dans la cuve, puis remplissez-la d'eau jusqu'à la graduation d'eau correspondante.
- La quantité d'eau peut être adaptée en fonction de vos préférences.
- N'ajoutez jamais de l'eau au-dessus de la graduation la plus haute.

Pour la cuisson vapeur :

- La quantité d'eau doit être appropriée afin d'éviter que l'eau ne déborde dans le panier vapeur à aliments.

- Placez le panier vapeur au-dessus de la cuve. Fig. 5
- Ajoutez les ingrédients.

Pour toutes les utilisations :

- Essayez précautionneusement l'extérieur de la cuve (notamment le dessous). Veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus étrangers sur le dessous de la cuve ni sur l'élément chauffant.
- Placez la cuve dans l'appareil en veillant à la positionner correctement. Fig. 6
- Tournez légèrement la cuve dans les deux sens pour garantir un bon contact entre le fond de la cuve, le capteur et la plaque chauffante.

Vérifiez que le capteur bouge quand vous mettez la cuve dessus.

- Vérifiez que le pare-vapeur est correctement positionné.
- Refermez et verrouillez le couvercle. Fig. 7
- Branchez l'appareil.
- N'allumez pas l'appareil tant que vous n'avez pas intégralement effectué toutes les étapes précédentes.

FR

CUISSON

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Menu Cuisson riz | 8 | Menu Cuisson soupe |
| 2 | Menu Cuisson rapide | 9 | Menu Cuisson ragoût |
| 3 | Menu Petite quantité | 10 | Menu Cuisson vapeur |
| 4 | Menu Riz glutineux | 11 | Maintien au chaud |
| 5 | Menu Soupe de riz | 12 | Réchauffer |
| 6 | Menu Riz braisé | 13 | Programme-Démarrage différé |
| 7 | Menu Congee/Bouillie de riz | | |

Menus de cuisson	Nombre de verre-doseurs de riz	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve*	Nombre de personnes	Durée de cuisson indicative
Riz blanc	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Cuisson rapide	5	750 g	5	6 à 7	35 min
Menu petite quantité	1	150 g	1	1 à 2	28 min
Riz complet	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Mélange de riz	5	750 g	5	6 à 7	55 min
Riz glutineux	5	750 g	Graduations spécifiques dans la cuve	6 à 7	50 min
Soupe de riz	5	750 g	5	6 à 7	30 min
Riz braisé**	3	450 g	3	4 à 5	1 h 15 min
Congee/ Bouillie de riz	0,75	112,5 g	Graduations spécifiques dans la cuve	2 à 4	1-4 heures (selon les préférences)

Menus de cuisson	Nombre de verre-doseurs de riz	Poids de riz	Niveau d'eau dans la cuve*	Nombre de personnes	Durée de cuisson indicative
Soupe	–	–	–	2 à 3	1-4 heures (selon les préférences)
Cuisson vapeur (légumes, poisson, œufs)	–	–	4 (max)	–	20-25 min

* Utilisez les graduations pour le riz blanc pour tous les types de riz sauf le riz glutineux et le congee/bouillie de riz.

** La capacité de riz lors de la préparation de riz braisé ne doit pas dépasser 3 verre-doseurs de riz pour le modèle 3 L et 5 verre-doseurs de riz pour le modèle 4 L.

1. Cuisson riz - Fig. 8

- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Cuisson riz avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

2. Cuisson rapide - Fig. 9

- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Cuisson rapide avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

3. Petite quantité de riz - Fig. 10

- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Petite quantité avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

4. Riz glutineux - Fig. 11

- Utilisez les graduations spécifiques internes de la cuve.
- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Riz glutineux avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

5. Soupe de riz - Fig. 12

- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Soupe de riz avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

6. Riz braisé - Fig. 13

- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Riz braisé avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- Le menu démarre. Une alerte sonore vous indique que vous pouvez ajouter les autres ingrédients.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

7. Congee/Bouillie de riz - Fig. 14

- Utilisez les graduations spécifiques dans la cuve.
- Versez les quantités de riz et d'eau requises dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Congee/Bouillie de riz avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Régler la durée de cuisson La durée de cuisson indiquée par défaut est de 1 h 30. Vous pouvez régler la durée de cuisson avec les touches Minuterie, Heures et Minutes. La durée de cuisson maximale est de 4 h. La minuterie est réglable entre 1 et 4 heures.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- Après avoir appuyé sur la touche Démarrer, l'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, la durée de cuisson restante s'affiche à nouveau après 1 minute.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

8. Cuisson soupe - Fig. 15

- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Cuisson soupe avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Régler la durée de cuisson La durée de cuisson indiquée par défaut est de 2 h. Vous pouvez régler la durée de cuisson avec les touches Minuterie, Heures et Minutes. La durée de cuisson maximale est de 4 h. La minuterie est réglable entre 1 et 4 heures.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- Après avoir appuyé sur la touche Démarrer, l'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, la durée de cuisson restante s'affiche à nouveau après 1 minute.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

9. Cuisson ragoût - Fig. 16

- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.

- Sélectionnez le menu Cuisson ragoût avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Régler la durée de cuisson La durée de cuisson indiquée par défaut est de 2 h. Vous pouvez régler la durée de cuisson avec les touches Minuterie, Heures et Minutes. La durée de cuisson maximale est de 12 h. La minuterie est réglable entre 1 et 12 heures.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- Après avoir appuyé sur la touche Démarrer, l'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, la durée de cuisson restante s'affiche à nouveau après 1 minute.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

10. Cuisson vapeur - Fig. 17

- Versez de l'eau dans la cuve.
- Mettez les ingrédients dans le panier vapeur.
- Refermez le couvercle.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez le menu Cuisson vapeur avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Régler la durée de cuisson La durée de cuisson indiquée par défaut est de 1 h. Vous pouvez régler la durée de cuisson avec les touches Minuterie, Heures et Minutes. La durée de cuisson maximale est de 1 h 30. La minuterie est réglable jusqu'à 1 h 30.
- Appuyez sur Démarrer. L'appareil s'allume.
- Après avoir appuyé sur la touche Démarrer, l'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, la durée de cuisson restante s'affiche à nouveau après 1 minute.
- À la fin de la durée de cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Maintien au chaud.

11. Maintien au chaud - Fig. 18

- Une fois la cuisson terminée et quel que soit le mode de cuisson choisi, le cuiseur à riz active automatiquement la fonction Maintien au chaud.
- Les aliments sont donc maintenus chauds et prêts à être servis pour une durée allant jusqu'à 24 h.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur la touche Arrêt.
- La fonction Maintien au chaud peut être démarrée manuellement en appuyant sur la touche correspondante.

12. Réchauffer - Fig. 19

- Utilisez cette fonction uniquement pour réchauffer du riz cuit ou des soupes cuites.
- Ne dépassez pas la graduation 1/2.
- Ajoutez toujours 1/2 verre-doseur d'eau au riz.
- Sélectionnez le menu Réchauffer avec la touche Menu, le curseur indique la sélection.
- Appuyez sur la touche Démarrer, l'écran affiche « 00:25 ». Durée de réchauffage indicative : 25 minutes. L'écran affiche la durée de cuisson restante en la décomptant toutes les minutes. Pour afficher l'heure actuelle, appuyez sur la touche Heures ou Minutes, la durée de cuisson restante s'affiche à nouveau après 1 minute.
- Remuez le riz pendant ou à la fin du réchauffage.
- N'utilisez jamais cette fonction pour réchauffer d'autres aliments.

13. Programme - Démarrage différé - Fig. 20

- Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson avec la touche Programme.
- Sélectionnez le menu, appuyez sur la touche Programme, puis réglez l'heure de fin de cuisson avec les touches Heures et Minutes.
- Vous pouvez régler l'heure avec les touches Minuterie, Heures et Minutes.
- Appuyez sur la touche Démarrer pour démarrer le programme.

- Le voyant de la touche Programme s'allume.

L'écran bascule automatiquement toutes les minutes entre l'heure de fin et l'heure actuelle (avec le voyant au-dessus de la touche Programme allumé).

Quand la cuisson démarre, le voyant de la touche Programme s'éteint et l'écran affiche l'heure actuelle (comme pour une cuisson normale).

Quand la cuisson est terminée

- Ouvrez le couvercle. Fig. 21

La vapeur qui s'échappe est brûlante.

Ne placez jamais vos mains sur la zone de sortie de la vapeur pendant la cuisson, car vous risquez de vous brûler. Fig. 22

Si la cuve n'est pas correctement installée dans l'appareil, le cuiseur bascule dans le mode Maintien au chaud.

- Servez avec la cuillère en plastique fournie avec votre appareil et refermez le couvercle.
- Les aliments restants dans la cuve sont maintenus au chaud afin de permettre un deuxième service.
- Appuyez sur la touche Arrêt.
- Débrancher l'appareil.

Recommandations d'optimisation de la cuisson du riz :

- Mesurez la quantité de riz et lavez-le à l'eau courante dans un récipient séparé. Puis mettez le riz dans la cuve avec la quantité d'eau correspondante.
- Veillez à ce que le riz soit bien réparti dans l'ensemble de la surface du cuiseur à riz pour que la cuisson soit uniforme.
- Une fois la cuisson terminée et quand la fonction Maintien au chaud est activée, mélangez le riz et laissez-le dans l'appareil quelques minutes de plus pour qu'il soit parfaitement cuit.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la cuve, le panier vapeur et le pare-vapeur. Fig. 23

- Nettoyez la cuve et le pare-vapeur avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. Il est recommandé de ne pas utiliser de poudre à récurer ni d'éponge métallique.
- Si des aliments ont collé au fond, laissez la cuve tremper un moment avant de la laver.
- Séchez soigneusement la cuve.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne versez pas d'eau dessus.

Vous pouvez également laver la cuve, le panier vapeur et le pare-vapeur dans le panier inférieur d'un lave-vaisselle.

Pour la cuve, respectez scrupuleusement les instructions suivantes :

- Lorsque vous la mettez dans un lave-vaisselle, veillez à ne pas endommager son revêtement intérieur sur les paniers du lave-vaisselle.
- Afin de préserver la qualité du revêtement anti-adhésif le plus longtemps possible, il est recommandé de ne pas couper d'aliment dedans.
- Veillez à remettre la cuve dans le cuiseur à riz.

IMPORTANT

Des marques marron et des rayures peuvent apparaître après de nombreuses heures d'utilisation, elles ne sont pas un problème. Nous garantissons que le revêtement anti-adhésif EST CONFORME AUX RÈGLEMENTS relatifs aux matériaux appropriés pour le contact alimentaire.

Prenez soin de la cuve.

- Utilisez la cuillère en plastique fourni ou une cuillère en bois, n'utilisez pas de cuillère en métal pour éviter d'endommager le revêtement de la cuve. Fig. 24
- Pour éviter un risque de corrosion, ne mettez pas de vinaigre dans la cuve.
- La couleur de la surface de la cuve peut changer après la première utilisation ou après une durée d'utilisation plus longue. Ce changement de couleur est dû à l'action de la vapeur et de l'eau, il n'a aucun effet sur l'utilisation du cuiseur à riz et n'est pas dangereux pour votre santé. Il est parfaitement sûr de continuer de l'utiliser.

Nettoyage et entretien des autres pièces de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide, puis essuyez-les pour les sécher. N'utilisez pas de produit agressif ou abrasif. Fig. 25
- N'utilisez pas d'eau pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

DÉPANNAGE

Comment régler les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre cuiseur à riz ?

Problème	Causes	Solution
Le voyant n'est pas allumé : la plaque chauffante ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Le circuit électrique du cuiseur à riz n'est pas connecté à une alimentation électrique.2. La plaquette d'alimentation électrique est endommagée.3. La connexion du circuit est coupée.4. Le circuit imprimé principal est endommagé.	Vérifiez que l'appareil est branché. Envoyez-le au service de réparation spécifié pour le faire réviser.
Le voyant est allumé : La plaque chauffante ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none">1. Dysfonctionnement du contrôleur de température maître.2. Des composants de la plaque chauffante électrique ont grillé.3. Le circuit imprimé est partiellement déconnecté.4. La plaquette d'alimentation est endommagée.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser.

Problème	Causes	Solution
Le riz est cru.	1. Problème avec les quantités.	Veillez à ce que le volume total de riz et d'eau se trouve entre les graduations d'eau max et min.
	2. La plaque chauffante est déformée.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser maintenance.
	3. La cuve est inclinée et l'un de ses côtés est suspendu en l'air.	Tournez légèrement la cuve intérieure pour la remettre dans la position normale normal. Contrôlez le capteur.
	4. Il y a des matières étrangères entre la cuve et la plaque chauffante.	Essuyez-les sans eau.
	5. La cuve est déformée.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié afin d'obtenir une nouvelle cuve interne new interior pot.
	6. Le circuit imprimé principal est endommagé.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser maintenance.
	7. Le contrôleur de température maître ne fonctionne pas.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser maintenance.

Problème	Causes	Solution
Le riz cuit est brûlé.	1. Problème avec les quantités.	Veillez à ce que le volume total de riz et d'eau soit entre les graduations d'eau max et min.
	2. Le circuit imprimé principal est endommagé.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser.
	3. Le contrôleur de température maître ne fonctionne pas.	
La préparation déborde lors de la cuisson de congee/ bouillie de riz.	Problème avec les quantités.	Veillez à ce que le volume total de riz et d'eau soit compris entre les graduations d'eau max et min.
L'écran affiche E1, E2, E3 ou E4.	Problème électronique.	Envoyez l'appareil au service de réparation spécifié pour le faire réviser.

EN p. 1 – 9

AR p. 18 – 10

FA p. 28 – 19

FR p. 29 – 38