

Tefal[®]

EN

MY

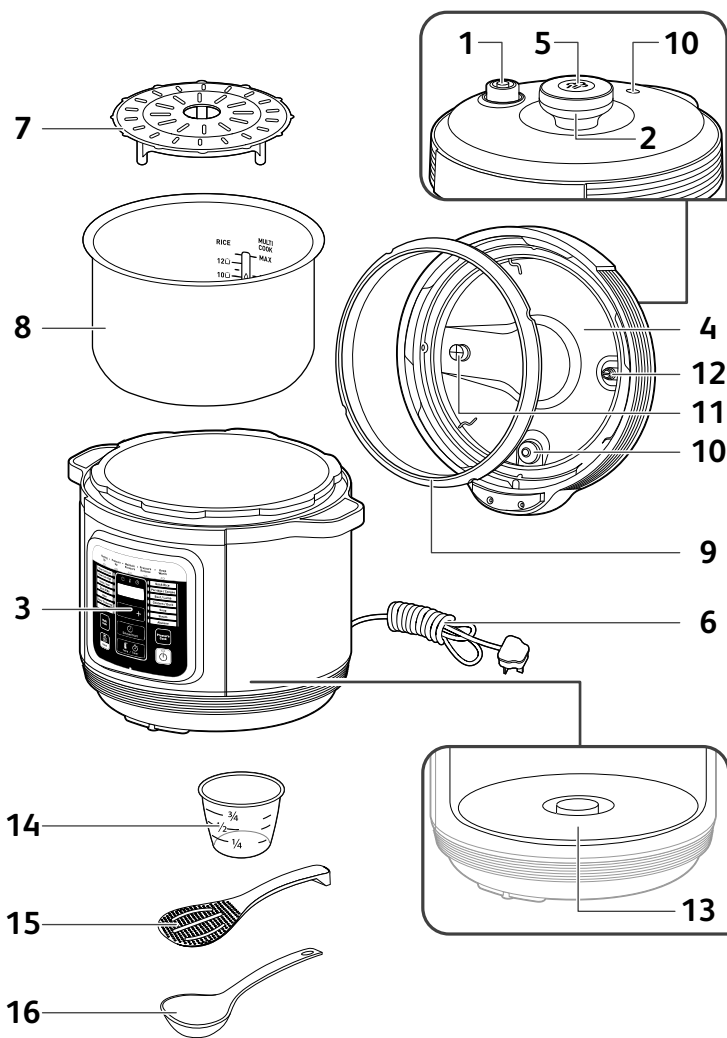
ZH

CN

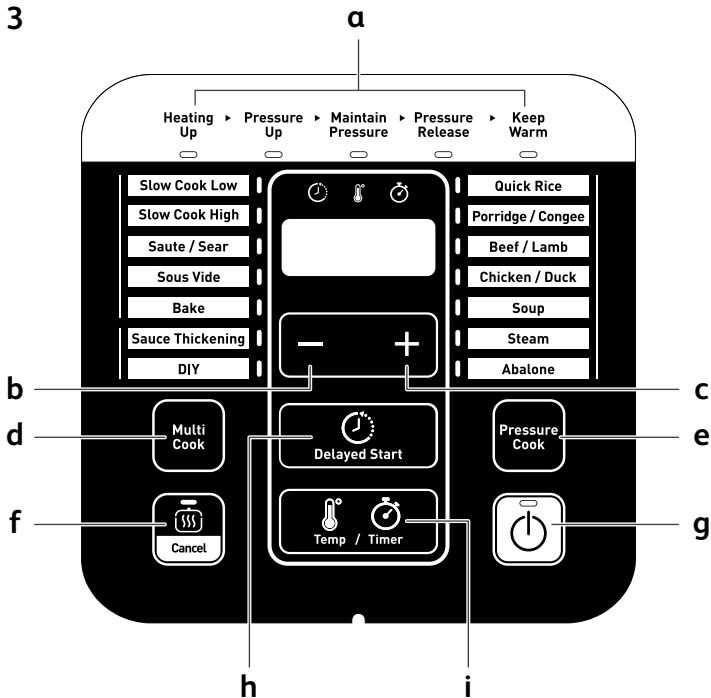


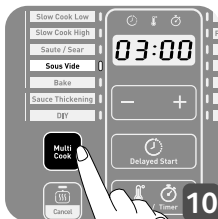
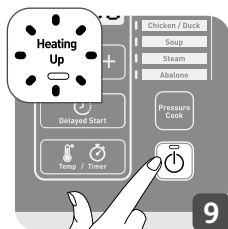
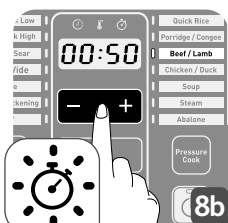
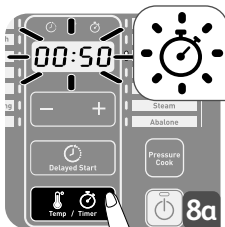
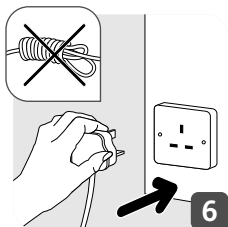
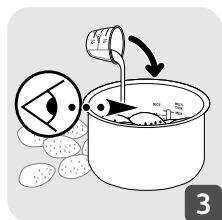
HOME CHEF
Smart Multicooker

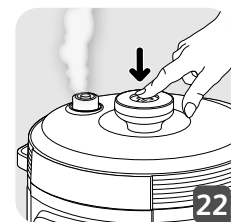
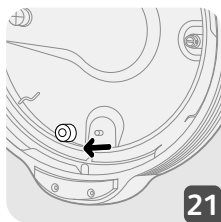
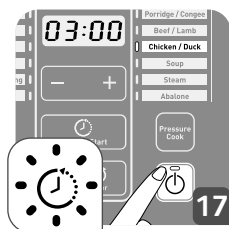
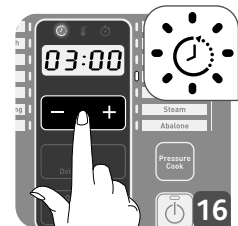
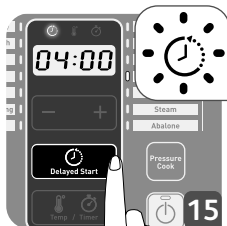
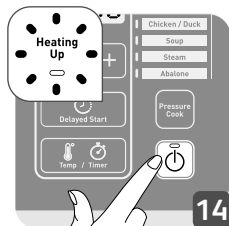
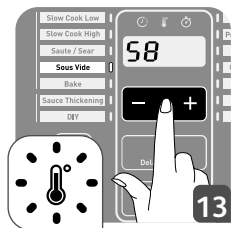
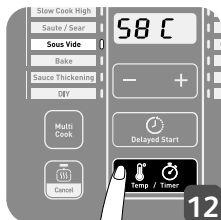
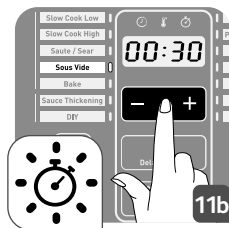
www.tefal.com

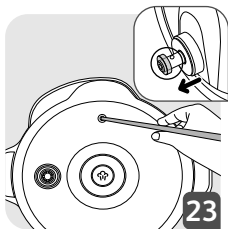


3









SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations, (Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- 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 shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances 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.

- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the 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.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not

open the lid when the product is under pressure.
To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- 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.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects 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 to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. The food may get stuck in the float valve and cause damage to the appliance and stop the pressure from being released properly.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.

- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the 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 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 supply 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.

DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Pressure limit valve | 4 Lid |
| 2 Lid knob | 5 Pressure Release button |
| 3 Control panel | 6 Power cord |
| a Cooking process indicator | 7 Steam trivet |
| b Reduce key | 8 Cooking pot |
| c Increase key | 9 Sealing gasket |
| d Multi cook selection button | 10 Float valve |
| e Pressure cook selection button | 11 Duct pressure limit valve cover |
| f Keep warm/Cancel button | 12 Spring valve |
| g Start button | 13 Heating plate |
| h Delayed start button | 14 Measuring cup |
| i Temperature/Timer selection button | 15 Rice ladle |
| | 16 Soup spoon |

BEFORE FIRST USE

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise – Fig. 1
- Remove all packaging materials from the inside of the appliance – Fig. 2
- Clean the parts of the appliance thoroughly before using it for the first time.
- Dry off carefully.

Note: For more details, see “Cleaning and Maintenance” paragraph. Page 19.

PREPARATIONS BEFORE COOKING

1. Open the lid and put ingredients in the pot, wipe the outside and bottom of the cooking pot dry. Place the cooking pot in the appliance – Fig. 3. Do not use your appliance without the cooking pot.
2. Turn the lid knob clockwise to lock the lid. When the appliance is charged, it will beep twice if the lid is locked and the appliance is charged – Fig. 4.
3. Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place – Fig. 5.
4. Unroll the power cord; connect it to the earthed socket – Fig. 6.

Note:

- The level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot – Fig. 3.
- Do not use the appliance to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. The food may get stuck in the float valve and cause damage to the appliance and stop the pressure from being released properly.
- When cooking rice and other sticky ingredients, use nonstick inner pot to avoid stick.
- After the cooking process is started, you can long press “Keep Warm/Cancel” button to terminate the current program and the appliance goes to standby mode.

Cooking Program - Multi-cook Programs								
	Default cooking temperature	Adjustable cooking temperature	Default cooking time	Adjustable cooking time	Delayed start	Lid Status		
								
Slow Cook Low	70 °C	/	8 hours	2 ~ 12 hours	•		•	
Slow Cook High	90 °C	/	6 hours	2 ~ 12 hours	•		•	
Saute /Sear	150 °C	/	2 minutes	2 ~ 59 minutes	/			•
Sous Vide	58 °C	58-90°C	3 hours	10 minutes ~ 20 hours	/		•	
Bake	120 °C	120-150 °C	45 minutes	40 ~ 59 minutes	•		•	
Sauce Thickening	Auto	/	8 minutes	5 ~ 15 minutes	/			•
DIY	100 °C	60 ~ 150 °C	30 minutes	5 minutes ~ 4 hours	/	•	•	•

Note:

- The preheat time of “Saute/Sear” may take up to 5 minutes.
- To use “Sauce Thickening” and “Saute/Sear” program, you need to open lid and start the program.

DIY:

- Thanks to this function, you are free of choice regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.

- Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 100 to 120 degrees). Also the lid must be closed and locked. If you don't respect all those conditions, the appliance will start cooking without pressure, at the selected temperature.

Cooking Program - Pressure cook programs									
		Default pressure keeping time	Adjustable pressure cooking time	Default pressure	Adjustable pressure range	Delayed start	Lid Status		
									
Quick Rice		14 minutes	9~20min	70 kPa	/	•	•		
Porridge/Congee		20 minutes	15 ~ 30 minutes	70 kPa	/	•	•		
Beef/Lamb		30 minutes	30 ~ 59 minutes	70 kPa	/	•	•		
Chicken/Duck		15 minutes	12 ~ 29 minutes	70 kPa	/	•	•		
Soup		20 minutes	20 ~ 59 minutes	70 kPa	/	•	•		
Steam*		8 minutes	3 ~ 20 minutes	70 kPa	/	•	•		
Abalone	Small	5 hours 25 minutes	/	70 kPa	/	•	•		
	Big	9 hours 55 minutes	/	70 kPa	/	•	•		

Note:

- For Abalone program, you can press “+,-”button to shift between two kinds of setting.

GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- An EPC (electrical pressure cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the stiff foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone. For DIY function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked.
- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The

lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).

- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate "b".
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

Opening the lid after pressure cooking

- After cooking under pressure, steam will be released automatically, it will take from a few seconds to 10 minutes depending on the quantity of liquid inside.
- To open the lid, take hold of the handle, turn it anticlockwise, and push the opening button -1-2. Unplug the power cord.

Note: Be careful of the hot steam coming out from the lid. Keep your face and hands away from the steam flow.

PRESSURE COOKING

Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone are Pressure Cooking programs.

1. Follow the steps in "Preparations before cooking".
2. Press "Pressure Cook" to choose cooking programs. The chosen programs lights up, the default pressure cooking time is displayed on the screen – Fig. 7.
3. Press "Temp/Timer" button, the light of timer blinks – Fig. 8a.
4. Press "+/-" to change the pressure cooking time – Fig. 8b.

5. Press “Start” to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of “Heating Up” lights up – Fig. 9. Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).
6. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to the pressure cooking phase, and the time previously set starts to countdown.
7. When the pressure cooking time has elapsed, the appliance beeps.
8. When the pressure time has elapsed, “F” is displayed on the screen. The pressure release needs to be done manually :
 - a Push the pressure release button to release the pressure – Fig. 22.
 - b Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam.
 - c To remove lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and lift the lid.
 - d Unplug the power cord.
9. The appliance will jump to “Keep Warm” automatically when the appliance cools down and the pressure releases completely.

RICE COOKING

1. Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

2. For best results, we recommend using ordinary rice rather than “easy cook” type of rice which tend to give a stickier rice and may adhere to the housing. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.
3. If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the housing when cooking 1 cup of rice.
4. If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.

- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE			
Rice measurement in cups	Weight	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	2 - 4 pers.
4	600 g	4 cup mark	4 - 8 pers.
6	900 g	6 cup mark	6 - 12 pers.
8	1200 g	8 cup mark	8 - 16 pers.
10	1500 g	10 cup mark	10 - 20 pers.
12	1800 g	12 cup mark	12 - 22 pers.

MULTI-COOK

Slow Cook Low, Slow Cook High, Saute/Sear, Sous Vide, Bake, Sauce Thickening, DIY are Multi-Cook programs.

- Follow the steps in "Preparations before cooking"
- Press "Multi Cook" to choose cooking programs. The chosen programs lights up, the default cooking time is displayed on the screen – Fig. 10.
- Press "Temp/Timer" button, the light of timer lights up – Fig. 11a.
- Press "+/-" to change the cooking time – Fig. 11b.
- Press "Pressure/Temp" to change the cooking temperature. The default cooking temperature is displayed on the screen – Fig. 12.
- Press "+/-" to change the cooking temperature – Fig. 13.
- Press "Start" to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of "Heating Up" lights up – Fig. 14.
- When you use "Slow Cook Low", "Slow Cook High", "Sauce Thickening" and "DIY" programs, the time previously set starts to countdown from the beginning of program. When you use "Sous Vide", "Bake" and "Sauté/Sear" program, the appliance starts to countdown when the temperature reaches the previously set parameter.
- When the cooking time has elapsed, the appliance beeps and switches to "Keep Warm" mode automatically except "Saute/Sear", "Sous Vide", "DIY" and "Bake". You can unlock and open the top lid.

Note:

1. Some programs's cooking time or cooking temperature can't be changed. Please see the detail in the Multi-cook Programs chart.
2. Sous Vide Cooking program
 - The key for sous vide cooking is to create a vacuum seal. Vacuum sealing foods prevents evaporation and allows for the most efficient transfer energy from the water to the food. To do so, simply place your seasoned food in a plastic bag and squeeze out all the air and then seal the bag. Add water into the inner pot first and then submerge the food into water.
 - If cooking temperature is at or below 60°C, cooking duration can be programmed from 10mins to 6 hours.
 - If cooking temperature is above 60°C, cooking duration can be programmed up to 20 hours.

DELAYED START

Delay start is not available only in “Saute/Sear”, “Sous Vide”, “Sauce Thickening” and “DIY”.

1. Follow the steps of pressure cook or multi-cook, choose the cooking program and time/temperature parameters you need.
2. Press “Delayed Start” and the light of delayed start lights up – Fig. 15.
3. Press “+,-” to set time – Fig. 16.
4. Press “Start” to confirm the preset time. When preset time is elapsed, the appliance starts working in the selected cooking mode automatically – Fig. 17.

KEEP WARM**Keeping warm state**

If pressing “Keep Warm/Cancel” key at standby mode, it enters keep warm function, the digital screen indicates “b”, and key button indicator lights. After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby mode.

1. It is recommended to clean your appliance after each use. Before cleaning let your appliance cool down for at least 2 hours.
2. You can wash the accessories in the dishwasher. The cooking bowl can be washed in soapy hot water. To ensure the durability of the cooking bowl, it's not recommended to be washed in the dishwasher. Do not put the appliance into dishwasher:
 - a Remove the pressure limit valve to clean it, rinse it under water and dry – Fig. 18.
 - b Remove the cooking pot from the appliance, rinse it and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot – Fig. 19.
 - c Do not immerse the appliance in water or pour water into it, clean the housing with a damp cloth – Fig. 20.
3. Taking care of the pot
 - a To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
 - b Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface
 - c To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
4. Once all the components you just cleaned are perfectly dried, place them all in their original position.
5. Always use the cooking pot provided.
6. Make sure to clean the float valve after each use. You may not be able to open the lid or it can be dangerous if the float valve is very dirty and stuck – Fig. 21.
7. Press on the spring valve and remove the duct pressure limit valve cover to check they are functional and clean.
8. Do not pour water or food directly into the appliance. If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a. Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot. Then let the appliance cool down for at least 2 hours and then press the external part of the float valve – Fig. 23. b. For next use, please clean and wipe the float valve.
Unable to close lid	Hot pot with steam inside.	Wait for the pot to be cool.
	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a. Press the external part of the float valve (when the lid is cold) – Fig. 23. b. For next use, please clean and wipe the float valve.
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Close lid in the correct direction according to the instruction manual.
Food is uncooked.	Rice : water ratio is incorrect.	Use the required rice : water ratio.
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.
Steam leakage from lid	Sealing gasket is broken.	Send to repair and maintenance department.
	Residue in the sealing gasket.	Clean and remove the residue.
	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from pressure limit valve	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place.
Continuous pressure release from float valve	Residue in the float valve.	Clean and remove the residue.
	Float valve is stuck.	Stop the appliance and wait for the appliance to cool down. Then clean and wipe the float valve, before restarting the cooking.
"E0", "E1" displayed on digital screen		Send to repair and maintenance department.
"E2" displayed on digital screen.	The lid is not in the position defined for the selected cooking mode.	Please refer to the cooking table to check the right position of the lid for the program you have selected.
	Lid switch sensor does not function.	Send to repair and maintenance department.

ARAHAN KESELAMATAN

Luangkan masa untuk membaca semua arahan berikut dengan teliti.

- Perkakas ini tidak dimaksudkan untuk dikendalikan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Kegunaan dalaman sahaja.
- Untuk membersihkan perkakas anda, sila rujuk arahan penggunaan. Anda boleh mencuci mangkuk memasak dan bakul kukus di dalam air panas bersabun. Bersihkan badan perkakas menggunakan kain yang lembap.
- Jangan rendam perkakas di dalam air.
- Penggunaan perkakas dan aksesori yang tidak betul mungkin akan merosakkan perkakas dan menyebabkan kecederaan.
- Jangan sentuh permukaan perkakas yang panas. Permukaan elemen pemanas mungkin mempunyai baki haba selepas penggunaan.
- Untuk keselamatan anda, produk ini mematuhi semua piawaian dan kawalan yang diguna pakai, (Keserasian Elektromagnetik, Bahan Patuh Makanan, Alam Sekitar, ...).
- 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, kecuali jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

- Jika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang yang berkelayakan bagi mengelakkan bahaya. Jangan gantikan kord bekalan kuasa yang dibekalkan dengan kord lain.
- Perkakas ini dimaksudkan untuk penggunaan dalam rumah sahaja.

Ia tidak dimaksudkan untuk digunakan dalam penggunaan yang berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:

- kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja;
- rumah ladang;
- oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis persekitaran kediaman;
- persekitaran untuk tempat menginap.
- Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. Pastikan perkakas dan kabel berada jauh daripada jangkauan kanak-kanak.

- Perkakas boleh digunakan oleh mereka yang kurang upaya daripada segi fizikal, sensori, atau keupayaan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka faham apa bahaya yang terlibat.
- Kanak-kanak tidak patut bermain dengan perkakas.
- Jangan isikan perkakas anda lebih daripada tanda MAX pada periuk.
- Sila ikut pengesyoran tentang isipadu makanan dan air untuk mengelakkan risiko mendidih keluar yang boleh merosakkan perkakas anda dan menyebabkan kecederaan.
- Awas: jangan tumpahkan cecair pada penyambung.
- Sebelum menggunakan perkakas anda, pastikan bahawa injap apung dan injap had tekanan adalah bersih (lihat bahagian Pembersihan dan penyelenggaraan).
- Jangan letakkan sebarang objek asing dai dalam sistem pelepasan tekanan. Jangan gantikan injap.
- Apabila anda membuka tudung, sentiasa memegang pada tombol tudung tersebut. Pastikan lengan anda sejajar dengan pemegang

pembawa sisi. Air mendidih boleh terus terperangkap antara sokongan gasket dan tudung yang boleh menyebabkan lecur.

- Juga berhati-hati tentang risiko melecur akibat wap yang keluar daripada perkakas apabila anda membuka tudungnya. Buka tudung sedikit dahulu untuk membiarkan wap terlepas keluar dengan perlahan.
- Jangan buka perkakas secara paksa. Pastikan bahawa tekanan di dalam telah kembali kepada normal. Jangan buka tudung apabila produk di bawah tekanan. Untuk berbuat demikian, lihat arahan untuk kegunaan.
- Gunakan hanya alat ganti yang sesuai untuk model anda. Ini sangat penting untuk gasket pengedap, periuk memasak dan tudung logam.
- Jangan rosakkan gasket pengedap. Jika ia rosak, gantikannya di Pusat Servis Yang Diluluskan.
- Sumber haba yang perlu untuk memasak disertakan di dalam perkakas.
- Jangan letakkan perkakas di dalam ketuhar yang dipanaskan atau di atas hob yang panas. Jangan letakkan perkakas hampir dengan nyala api terbuka atau objek mudah terbakar.
- Jangan panaskan periuk memasak dengan sebarang sumber haba lain selain plat pemanas perkakas dan jangan gunakan sebarang periuk lain. Jangan gunakan periuk memasak dengan perkakas lain.
- Jangan alihkan perkakas ketika ia di bawah tekanan. Jangan sentuh permukaan yang panas. Gunakan pemegang pembawa apabila mengalihkannya dan pakai sarung tangan ketuhar, jika perlu. Jangan gunakan tombol tudung untuk mengangkat perkakas.
- Jangan gunakan perkakas untuk tujuan selain yang dimaksudkan.
- Perkakas ini bukan pensteril. Jangan gunakan perkakas untuk mensteril balang.

- Perkakas memasak makanan di bawah tekanan. Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan risiko melecur disebabkan wap.
- Pastikan bahawa perkakas ditutup dengan betul sebelum meletakkannya di bawah tekanan (lihat Arahan untuk penggunaan).
- Jangan gunakan perkakas yang kosong, tanpa periuknya atau tanpa cecair di dalam periuk. Ini boleh menyebabkan kerosakan yang serius kepada perkakas.
- Selepas memasak daging yang mempunyai lapisan kulit luar (seperti lidah lembu jantan), yang boleh mengembang disebabkan kesan tekanan, jangan cucuk kulit tersebut selepas memasak jika ia kelihatan mengembang: anda boleh melecur. Cucuk kulit tersebut sebelum memasak.
- Jangan gunakan perkakas untuk memasak makanan (seperti kacang, mi atau makanan kering dsb.) yang mengembang semasa memasak. Ia mungkin menyekat injap apung dan menyebabkan bahaya.
- Jangan gunakan perkakas untuk mengeringkan makanan dalam minyak. Hanya pemerangan dibenarkan.
- Dalam mod pemerangan, berhati-hati dengan risiko melecur yang disebabkan oleh percikan apabila anda menambah makanan atau ramuan ke dalam periuk yang panas.
- Semasa memasak dan pembebasan wap automatik pada penghujung memasak, perkakas membebaskan haba dan wap. Pastikan muka dan tangan anda jauh daripada perkakas untuk mengelakkan melecur. Jangan sentuh tudung semasa memasak.
- Jangan gunakan kain atau apa-apa yang lain antara tudung dan perumah untuk membiarkan tudung terbuka sedikit. Ini boleh merosakkan gasket secara kekal.
- Jangan sentuh peranti keselamatan, kecuali ketika membersihkan dan menyelenggarakan perkaran mengikut arahan yang diberikan.
- Pastikan bahawa bahagian bawah periuk memasa dan elemen pemanas sentiasa bersih. Pastikan bahawa bahagian tengah plat pemanasan boleh bergerak.
- Jangan isikan perkakas anda tanpa periuk memasaknya.
- Gunakan sudip plastik atau kayu untuk mengelakkan sebarang kerosakan kepada salutan tak melekat periuk. Jangan potong makanan secara terus di dalam periuk memasak.

- Jika wap yang banyak dibebaskan daripada jaringan tudung, cabut palam kord kuasa sekaligus dan periksa sama ada perkakas bersih atau tidak. Jika perlu, hantar perkakas ke Pusat Servis Yang Diluluskan untuk dibaiki.
- Jangan bawa perkakas dengan memegang tombol tudungnya. Pakai sarung tangan ketuhar jika perkakas panas. Untuk lebih selamat, pastikan bahawa tudung dikunci sebelum mengangkat perkakas.
- Jika tekanan dibebaskan secara berterusan melalui injap perkakas (lebih daripada 1 minit) ketika memasak dengan tekanan, hantar perkakas ke pusat servis untuk dibaiki.
- Jangan gunakan perkakas yang rosak. Bawa ia ke pusat servis anda yang diluluskan.

SIMPAN ARAHAN INI DENGAN BERHATI-HATI.

- Gunakan hanya alat ganti yang dijual di pusat servis yang diluluskan.
- Waranti tidak meliputi keadaan haus dan lusuh periuk memasak yang tidak normal.
- Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas anda buat pertama kali. Sebarang penggunaan yang tidak mematuhi arahan ini akan melepaskan pengilang daripada sebarang liabiliti dan membatalkan waranti.
- Mengikut peraturan semasa, sebelum melupuskan perkakas yang tidak lagi diperlukan, perkakas mesti dikemukakan dalam keadaan tidak berfungsi (dengan mencabut palamnya dan memotong kord kuasanya).



Utamakan perlindungan alam sekitar!

- ① Perkakas anda mengandungi bahan bernilai yang boleh didapati semula atau dikitar semula.
- ➔ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.

PENERANGAN

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Injap had tekanan | 4 Tudung |
| 2 Tombol tudung | 5 Butang Pelepas Tekanan |
| 3 Panel kawalan | 6 Kord kuasa |
| a Penunjuk proses memasak | 7 Tungku besi kukus |
| b Kekunci pengurangan | 8 Periuk memasak |
| c Kekunci peningkatan | 9 Gasket pengedap |
| d Butang pilihan berbilang masakan | 10 Injap apung |
| e Butang pilihan masakan tekanan | 11 Penutup injap had tekanan salur |
| f Butang Kekal panas/Batal | 12 Injap spring |
| g Butang Mula | 13 Plat pemanasan |
| h Butang Mula tertunda | 14 Cawan penyukat |
| i Burang pilihan Suhu/Pemasa | 15 Senduk nasi |
| | 16 Sudu sup |

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

- Untuk membuka tudung, pegang tombol tudung, putarkan melawan arah jam – Rajah 1
- Keluarkan semua bahan dalam bungkusan dari dalam perkakas – Rajah 2
- Bersihkan bahagian perkakas sepenuhnya sebelum menggunakannya buat pertama kali.
- Keringkan dengan teliti.

Nota: Untuk butiran lanjut, lihat perenggan "Pembersihan dan Penyelenggaraan". Muka 36.

PERSEDIAAN SEBELUM MEMASAK

1. Buka tudung dan masukkan ramuan ke dalam periuk, lap bahagian luar dan bawah periuk memasak hingga kering. Letakkan periuk memasak di dalam perkakas – Rajah 3. Dilarang menggunakan perkakas anda tanpa periuk memasak.
2. Putar tombol tudung ikut arah jam untuk mengunci tudung. Apabila perkakas dicas, ia akan berbunyi bip dua kali jika tudung berkunci dan perkakas dicas – Rajah 4.
3. Tetapkan injap had tekanan dan pastikan ia berbunyi klik masuk ke tempatnya. – Rajah 5.

4. Leraikan kord kuasa, sambungkanya ke soket yang dibumikan – Rajah 6.

Nota:

- Paras makanan dan cecair tidak boleh melebihi penanda paras maksimum pada periuk memasak – Rajah 3.
- Jangan gunakan perkakas untuk memasak makanan (seperti kacang, mi atau makanan kering dsb.) yang mengembang semasa memasak. Ia mungkin menyekat injap apung dan menyebabkan bahaya.
- Apabila memasak nasi dan ramuan lain yang melekit, gunakan periuk dalaman yang tidak melekat untuk mengelakkan melekat.
- Selepas proses memasak bermula, anda boleh tekan butang “Kekal Panas/Batal” seketika untuk membatalkan program semasa dan perkakas akan masuk ke mod siap sedia.

Program memasak - Program Berbilang Masakan								
	Suhu Memasak Lalai	Boleh Laras suhu memasak:	Lalai Masa memasak	Masa masak boleh dilaraskan	Mula tertunda	Status Tudung		
								
Masak perlahan rendah	70 °C	/	8 jam	2 ~ 12 jam	•		•	
Masak perlahan tinggi	90 °C	/	6 jam	2 ~ 12 jam	•		•	
Saute /Layur	150 °C	/	2 minit	2 ~ 59 minit	/			•
Sous vide	58 °C	58-90°C	3 jam	10 minit ~ 20 jam	/		•	
Bakar	120 °C	120-150 °C	45 minit	40 ~ 59 minit	•		•	
Pemekatan sos	Auto	/	8 minit	5 ~ 15 minit	/			•
DIY	100 °C	60 ~ 150 °C	30 minit	5 minit ~ 4 jam	/	•	•	•

Nota:

- Masa prapanas "Saute/Layur" mungkin mengambil masa sehingga 5 minit.
- Untuk menggunakan program "Pemekatan Sos" dan "Saute/Layur", anda perlu membuka tudung dan mulakan program.

DIY:

- Dengan fungsi ini, anda bebas untuk memilih masa dan suhu memasak, termasuk kedudukan penutup/
- Berwaspada apabila menggunakan pemasak tekanan, harus ada cecair dalam periuk memasak dan suhu harus tinggi daripada sesetengah suhu (antara 100 hingga 200 darjah). Penutup juga harus ditutup dan dikunci. Jika anda tidak mematuhi peraturan ini, perkakas akan mula memasak tanpa tekanan, pada suhu yang dipilih.

Program memasak - Program Masa Dengan Tekanan

		Masa mengekalkan Tekanan Lalai	Masa memasak Tekanan Boleh Laras	Tekanan Lalai	Boleh Laras Julat tekanan	Mula tertunda	Status Tudung		
									
Nasi Segera		14 minit	9 ~ 20 minit	70 kPa	/	•	•		
Bubur nasi/ Bubur		20 minit	15 ~ 30 minit	70 kPa	/	•	•		
Daging Lembu/ Kambing		30 minit	30 ~ 59 minit	70 kPa	/	•	•		
Ayam/Itik		15 minit	12 ~ 29 minit	70 kPa	/	•	•		
Sup		20 minit	20 ~ 59 minit	70 kPa	/	•	•		
Kukus*		8 minit	3 ~ 20 minit	70 kPa	/	•	•		
Abalone	Kecil	5 jam 25 minit	/	70 kPa	/	•	•		
	Besar	9 jam 55 minit	/	70 kPa	/	•	•		

Nota:

- Untuk program Abalone, anda boleh menekan butang "+, -" untuk menukar antara dua jenis tetapan.

MAKLUMAT AM UNTUK MEMASAK DENGAN TEKANAN

- EPC (Periuk Tekanan Elektrik) adalah periuk elektrik dengan penutup hermetik dan injap khas, yang membolehkan makanan dimasak menggunakan tekanan, yang menjimatkan masa memasak dan menjadikan makanan yang sengit lembut.
- Program-program berikut memasak secara automatik di bawah tekanan: Nasi dimasak cepat, Bubur, Daging / Daging Kambing, Ayam / Itik, Sup, Stim, Abalone. Untuk fungsi DIY, perkakas ini akan memasuki keadaan tekanan memasak jika anda memilih sekurang-kurangnya 100°C dengan penutup tertutup dan terkunci.
- Sebaik sahaja tekanan telah dibina dalam perkakas, sistem mekanisme kunci diaktifkan dan kemudian tudung tidak dapat dibuka semasa memasak (jadi semua bahan mesti ditambah pada awal memasak).
- Jangan cuba membuka tudung semasa memasak tekanan. Apabila tekanan untuk memasak dicapai, perkakas beralih secara automatik ke fasa memasak, dan masa yang ditetapkan sebelum ini mula dikira.
- Apabila makanan dimasak di bawah tekanan, selepas proses memasak, perkakas akan beralih untuk mengekalkan keadaan hangat. Skrin digital akan menunjukkan "b".
- Apabila menggunakan periuk tekanan untuk beberapa kali pertama, anda mungkin melihat kebocoran wap kecil dari tudung. Ini adalah normal dan akan berlaku apabila tekanan membesar. Sedikit kebocoran dari injap had tekanan juga boleh berlaku semasa memasak.
- Adalah normal untuk kebocoran sedikit stim semasa memasak (kerana perkakas ini menggunakan injap keselamatan).

Membuka penutup selepas memasak dibawah tekanan

- Selepas memasak di bawah tekanan, wap akan dikeluarkan secara automatik, ia akan mengambil dari beberapa saat hingga 10 minit bergantung kepada kuantiti cecair di dalamnya.
- Untuk membuka penutup, putar arah pemegang lawan jam, dan tekan butang pembukaan -1-2. Cabut palam kuasa.

Nota: Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari penutup. Pastikan muka dan tangan anda jauh dari aliran stim.

MEMASAK DENGAN TEKANAN

Nasi Segera, Bubur/Bubur Nasi, Daging Lembu/Kambing, Ayam/Itik, Abalone ialah program Masak Dengan Tekanan.

MY

1. Ikut langkah dalam "Persediaan sebelum memasak".
2. Tekan "Masak Dengan Tekanan" untuk memilih program memasak. Program yang dipilih menyala, masa memasak dengan tekanan lalai dipaparkan pada skrin – Rajah 7.
3. Tekan butang "Suhu/Pemasa", lampu pemasa akan berkelip. – Rajah 8a.
4. Tekan "+/-" untuk mengubah masa memasak dengan tekanan – Rajah 8b.
5. Tekan "Mula" untuk memulakan program memasak. Perkakas mula memanaskan. Lampu "Sedang Memanas" menyala – Rajah 9. Setelah anda memilih program anda, masa untuk mencapai tekanan akan bergantung pada jumlah makanan dan cecair di dalam periuk memasak. Tudung mesti ditutup dan dikunci untuk mencapai keadaan tekanan: oleh kerana perkakas tidak ditutup dengan kedap, apabila suhu meningkat, cecair di dalam membentuk wap yang meningkatkan tekanan dalam periuk (oleh itu apabila menyediakan tekanan, sepatutnya sentiasa ada cecair di dalam mangkuk).
6. Apabila tekanan untuk memasak dicapai, perkakas bertukar secara automatik kepada fasa memasak dengan tekanan dan masa yang ditetapkan sebelum ini mulakan kiraan detik. Setelah tekanan terbina di dalam perkakas, sistem mekanisme kunci diaktifkan dan oleh itu, tudung tidak akan dapat dibuka semasa memasak (jadi, semua ramuan mesti ditambahkan pada permulaan memasak). Jangan sekali-kali cuba membuka tudung semasa memasak dengan tekanan.
7. Apabila masa memasak dengan tekanan telah berlalu, perkakas berbunyi bip.
8. Jika masa tekanan berlalu tanpa sebarang sebab, "F" akan dipapar di atas skrin. Tekanan didalam periuk hendaklah dilepasi secara manual.
 - a Tekan butang tekanan untuk melepaskan tekanan – Rajah 22.
 - b Pastikan tangan anda berapa jauh dari injap tekanan semasa tekanan dilepaskan.
 - c Untuk mengeluarkan penutup, pegang tudung periuk dan putar ikut arah anti jam dan angkat penutup.
 - d Keluarkan plug kuasa daripada punca kuasa.

9. Perkakas ini akan terus lompat ke fungsi “ kekal panas” secara automatik apabila suhu menurun dan tekanan didalam periuk ditahap yang lengkap.

MEMASAK NASI

1. Tuang jumlah beras yang diperlukan ke dalam periuk menggunakan cawan penyukat yang diberikan. Kemudian isi dengan air sejuk sehingga penanda "CAWAN" di dalam mangkuk.

Nota: Sentiasa menambah beras dahulu jika tidak anda mungkin mempunyai air yang banyak.

2. Untuk hasil terbaik, kami mencadangkan untuk menggunakan beras biasa dan bukannya beras jenis 'mudah masak' yang kerap memberi nasi yang lebih melekit dan boleh melekat pada perumah. dengan jenis beras yang lain, seperti beras perang atau beras liar, kuantiti air perlu dilaraskan.
3. Jika anda hanya mahu memasak 1 cawan beras putih (hidangan 2 kecil atau 1 bahagian besar), guna 1 cawan penyukat beras putih dan tambah satu setengah cawan penyukat air. Dengan beberapa jenis beras, ia adalah biasa bagi sedikit nasi melekat pada bahagian tapak semasa memasak 1 cawan beras.
4. Untuk memasak 2 cawan beras putih (hidangan 4 bahagian kecil atau 3 bahagian besar), guna 2 cawan penyukat beras putih dan tambah satu setengah cawan penyukat air.
5. Kuantiti maksimum air + beras tidak boleh melebihi penanda tertinggi di dalam mangkuk. Bergantung pada jenis beras, kuantiti air perlu disesuaikan.

PANDUAN MEMASAK UNTUK NASI

Cawan untuk menyukat beras	Berat	Sukat air dalam mangkuk (+beras)	Hidangan
2	300 g	2 tanda cawan	2 - 4 orang.
4	600 g	4 tanda cawan	4 - 8 orang.
6	900 g	6 tanda cawan	6 - 12 orang.
8	1200 g	8 tanda cawan	8 - 16 orang.
10	1500 g	10 tanda cawan	10 - 20 orang.
12	1800 g	12 tanda cawan	12 - 22 orang.

BERBILANG MASAKAN

Masak Perlahan Rendah, Masak Perlahan Tinggi, Saute/Layur, Sous Vide, Bakar, Pemekatan Sos, DIVY ialah program Berbilang Masakan. MY

1. Ikut langkah dalam "Persediaan sebelum memasak"
2. Tekan "Berbilang Masakan" untuk memilih program memasak. Program yang dipilih menyala, masa memasak lalai dipaparkan pada skrin – Rajah 10.
3. Tekan butang "Suhu/Pemasa", lampu pemasa menyala – Rajah 11a.
4. Tekan "+/-" untuk mengubah masa memasak – Rajah 11b.
5. Tekan "Tekanan/Suhu" untuk mengubah suhu memasak. Suhu memasak lalai dipaparkan pada skrin – Rajah 12.
6. Tekan "+/-" untuk mengubah suhu memasak – Rajah 13.
7. Tekan "Mula" untuk memulakan program memasak. Perkakas mula memanaskan. Lampu "Sedang Memanaskan" menyala – Rajah 14.
8. Apabila anda menggunakan program "Masak Perlahan Rendah", "Masak Perlahan Tinggi", Pemekatan sos" dan "DIY", masa yang ditetapkan sebelum ini memulakan kiraan detik dari permulaan program. Apabila anda menggunakan program "Sous Vide", "Bakar" dan "Sauté/Layur", perkakas memulakan kiraan detik apabila suhu mencapai parameter yang ditetapkan sebelum ini.
9. Apabila masa memasak sudah berlalu, perkakas berbunyi bip dan bertukar kepada mod "Kekal Panas" secara automatik kecuali "Saute/Layur", "Sous Vide", "DIY" dan "Bakar". Anda boleh membuka kincir dan membuka tudung atas.

Nota:

1. Sesetengah masa memasak program atau suhu memasak tidak boleh diubah. Sila lihat butiran dalam carta Program Berbilang Masakan.
2. Program Memasak Sous Vide
 - Kunci untuk memasak sous vide adalah untuk mencipta kedap vakum. Makanan pengedap vakum mengelakkan pemeluwapan dan membolehkan pemindahan tenaga yang lebih cekap daripada air kepada makanan. Untuk berbuat demikian, letakkan sahaja makanan berperisa di dalam beg plastik dan keluarkan semua udaran dan kemudian kedapkan beg tersebut. Tambah air ke dalam periuk dalaman dahulu dan kemudian tenggelamkan makanan di dalam air.

- Jika suhu memasak pada atau di bawah 60°C, tempoh memasak dapat diprogramkan dari 10 minit hingga 6 jam.
- Jika suhu memasak melebihi 60°C, tempoh memasak dapat diprogramkan selama 20 jam.

MULA TERTUNDA

Mula tunda tidak tersedia hanya dalam "Saute/Layur", "Sous Vide", "Pemekatan Sos" dan "DIY".

1. Ikut langkah masakan dengan tekanan atau berbilang masakan, pilih program memasak dan parameter masa/suhu yang anda perlukan.
2. Tekan "Mula Tertunda" dan lampu mula tertunda mula menyala – Rajah 15.
3. Tekan "+,-" untuk menetapkan masa – Rajah 16.
4. Tekan "Mula" untuk mengesahkan masa praset. Apabila masa praset telah berlalu, perkakas mula bekerja dalam mod memasak yang dipilih secara automatik – Rajah 17.

KEKAL PANAS

Kedadaan mengekalkan panas

Jika menekan kekunci "Kekal Panas/Batal" pada mod tunggu sedia, ia memasuki fungsi kekal panas, skrin digital menunjukkan "b" dan penunjuk butang kekunci menyala. Selepas 24 jam berikut, fungsi ini akan dibatalkan secara automatik dan ia kembali ke mod tunggu sedia.

MEMBERSIH DAN MENYELENGGARA

1. Anda disyorkan agar membersihkan perkakas selepas setiap penggunaan. Sebelum membersihkan, biarkan perkakas anda menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam.
2. Anda boleh mencuci aksesori di mesin cuci pinggan mangkuk. Mangkuk memasak boleh dicuci dengan air sabun panas. Untuk memastikan ketahanan mangkuk memasak, adalah tidak digalakkan cuci di mesin cuci pinggan mangkuk. Jangan masukkan peralatan ke mesin cuci pinggan mangkuk:
 - a Tanggalkan injap had tekanan untuk membersihkannya, bilas di bawah air dan keringkan – Rajah 18.
 - b Tanggalkan periuk memasak daripada perkakas, bilas dan keringkan sepenuhnya. Jangan gunakan pengikis kerana ini boleh

merosakkan salutan tidak melekat di dalam periuk – Rajah 19.

- c Jangan rendam perkakas dalam air atau tuangkan air kepadanya, bersihkan perumah dengan kain lembap. – Rajah 20.

3. Menjaga periuk

- a Untuk memastikan kualiti penyelenggaraan periuk, adalah disarankan jangan memotong makanan di dalamnya.
 - b Gunakan sudu plastik yang dibekalkan atau sudu kayu dan bukan jenis besi untuk mengelak daripada merosakkan permukaan periuk
 - c Untuk mengelak sebarang risiko hakisan, jangan tuang cuka ke dalam periuk.
4. Setelah semua komponen yang baru sahaja anda bersihkan kering sepenuhnya, letakkan semuanya di tempat asalnya.
5. Sentiasa gunakan periuk memasak yang diberikan.
6. Pastikan untuk membersihkan injap apung selepas setiap penggunaan. Anda mungkin tidak dapat membuka tudung dan keadaan akan menjadi berbahaya jika injap apung sangat kotor dan tersekat – Rajah 21.
7. Kita perlu tekan pada injap spring dan keluarkan penutup injap tahap tekanan saluran untuk memeriksa ia berfungsi dan tidak kotor.
8. Jangan tuang air atau makanan secara terus ke dalam perkakas. Jika anda merendam perkakas anda secara tidak sengaja atau tertumpah air terus ke atas elemen pemanasan (ketika periuk tiada di tempatnya), bawa perkakas ke pusat servis untuk dibaiki.

PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH TEKNIKAL

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Tidak dapat membuka tudung	Tidak dapat dibuka disebabkan tekanan di dalam periuk memasak.	Tekan dan tahan butang pelepas tekanan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk memasak.
	Tekanan di dalam periuk dibebaskan sepenuhnya tetapi injap apung tersekat kerana ia terlalu kotor dan oleh itu tidak dapat dijatuhkan.	a. Tekan dan tahan butang pelepas tekanan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk memasak. Kemudian biarkan produk menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam dan akhirnya tekan bahagian dalaman injap apung – Rajah 24. b. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan lap injap apung.
Tidak dapat menutup tudung	Periuk panas dengan wap di dalamnya.	Tungg sehingga periuk menyejuk.
	Gasket pengedap tidak dipasang dengan betul.	Pasang gasket pengedap dengan betul.
	Injap apung tersekat kerana ia terlalu kotor dan oleh itu tidak dapat dijatuhkan.	a. Tekan bahagian dalaman injap apung (apabila tudung sejuk) – Rajah 23. b. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan lap injap apung.
	Arah tudung ditutup tidak betul.	Tutup tudung dalam arah yang betul mengikut manual arahan.
Makanan tidak masak.	Nasi: nisbah air tidak betul.	Gunakan beras yang diperlukan : nisbah air.
	Tiada saluran elektrik daripada sumber kuasa grid.	Periksa litar elektrik.

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Kebocoran wap daripada tudung	Gasket pengedap rosak.	Hantar ke jabatan pembaikan dan penyelenggaraan.
	Sisa dalam gasket pengedap.	Bersihkan dan buang sisa tersebut.
	Gasket pengedap tidak dipasang dengan betul.	Pasang gasket pengedap dengan betul.
Bebaskan tekanan yang sangat tinggi daripada injap had tekanan	Kawalan tekanan yang tidak betul menyebabkan pembebasan tekanan.	Hantar ke jabatan pembaikan dan penyelenggaraan.
	Injap had tekanan tidak jatuh ke dalam tempatnya.	Putar/tekan dengan berhati-hati injap had tekanan untuk membuat ia jatuh ke tempatnya.
Pembebasan tekanan yang berterusan daripada injap apung	Sisa dalam injap apung.	Bersihkan dan buang sisa tersebut.
	Injap apung tersekat.	Perkakas perlu dihentikan, tunggu produk menyejuk, bersihkan dan lap injap apung sebelum mula memasak semula
"E0", "E1" dipaparkan pada skrin digital		Hantar ke jabatan pembaikan dan penyelenggaraan.
"E2" dipaparkan pada skrin digital	Tudung tidak berada di kedudukan yang ditakrifkan untuk mod memasak yang dipilih.	Sila rujuk jadual memasak untuk memeriksa kedudukan tudung yang betul untuk program yang telah anda pilih.
	Sensor suis tudung tidak berfungsi.	Hantar ke jabatan pembaikan dan penyelenggaraan.

安全指引

請花時間仔細閱讀以下全部說明。

ZH

- 本產品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。
- 只供室內使用。
- 如要清潔本產品，請參考使用說明。內膽及蒸籃可用熱肥皂水清洗。請用濕布清潔本產品主機。
- 切勿將本產品浸在水裡。
- 如不當使用本產品及其配件，可能會令本產品損壞及引致人身受傷。
- 請勿觸摸本產品的發熱部分。使用本產品後，其發熱元件的表面會有餘熱。
- 為安全起見，本產品已通過所有適用標準及規例（電磁兼容性、食品安全材料、環境等等）。
- 肢體、感官或心智能力較弱，或者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產品的使用指示，否則均不適宜使用本產品。
兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本產品當作玩具。
- 為免發生危險，如電源線受損，必須交由生產商、服務代理，或具有相同資格的人士更換。
請勿以其他電線替換電源線。
- 本產品僅適合家居室內使用。
本產品不適宜作以下用途，且以下用途將不在

保用範圍之內：

- 店舖、辦公室及其他工作環境的廚房區域；
- 農舍；
- 供酒店、汽車旅館及其他住宿環境的客人使用；
- 民宿（住宿加早餐）類型環境。
- 本產品不適合兒童使用。請將本產品及電源線放置在遠離兒童之處。
- 肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人士仍可使用本產品，唯他們必須在有人從旁監督或已得知如何安全地使用本產品的情況下使用，而且亦須了解所牽涉的風險。
- 兒童不可把玩本產品。
- 所裝材料不應超過內膽的「MAX」刻度。
- 請遵循有關食材及水量的建議，避免材料溢出導致煲損壞及人身受傷。
- 注意：請勿將液體濺到接口上。
- 使用本產品前，請檢查浮閥及限壓閥是否乾淨（參考「清潔及保養」一節）。
- 請勿在壓力釋放系統中放置任何異物。請勿更換氣閥。
- 揭開煲蓋時務必握着煲頂手挽。
- 雙臂應與煲兩邊手挽保持水平。墊圈架與煲蓋之間可能仍藏有沸水，並可能導致燙傷。
- 另外，揭開煲蓋時應小心煲所噴出的蒸氣，避免燙傷。可先稍為揭開煲蓋，讓蒸氣慢慢逸出。
- 切勿強行揭開煲蓋。應先確定內壓已回復正常

水平。當煲正在加壓時，請勿揭開煲蓋。如要揭開，請參考使用說明。

- 僅可使用與本產品型號相配の後備零件。此點對於密封墊圈、內膽、金屬內蓋尤其重要。
- 請勿令密封墊圈受損。如墊圈有損壞，應交由認可服務中心更換。
- 本產品已內置烹調所必須的熱源。
- 請勿將煲放入已加熱的焗爐或放在熱爐頭上。請勿將煲放在明火或易燃物品附近。
- 除本產品本身的發熱板外，請勿用任何其他熱源為內膽加熱；請勿使用任何其他內膽。請勿在其他裝置上使用本內膽。
- 本產品正在加壓時勿移動本產品。請勿接觸發熱表面。移動本產品時應使用煲邊手挽，如有需要可戴上隔熱手套。請勿用煲頂手挽提起本產品。
- 除預定用途外，請勿將本產品用作其他用途。
- 本產品並非消毒器，請勿用來為器皿消毒。
- 本產品採用壓力原理烹調食物。使用不當或會引致蒸氣燙傷。
- 請確定煲蓋在加壓前已關妥（參考使用說明）。
- 本產品中空、未裝內膽或無液體在內時，請勿使用。上述情況之下使用可導致本產品嚴重受損。
- 烹調有外皮的肉（如牛舌）後，壓力可能令其腫脹；如烹調後看似已腫脹，請勿刺破外皮，以免被燙傷；應在烹調之前先刺孔。
- 請勿用本產品烹調會在烹調過程中膨脹的食物（例如豆類、麵、乾燥食物等等）。此類食物或會堵塞浮閥，引致危險。
- 請勿使用本產品油炸食物；只可用來將食物烤至金黃色。
- 在香煎模式中，當要將食物或材料加入內膽時，小心被濺出的材料灼傷。
- 烹調期間及烹調結束後蒸氣自動釋放時，本產品會釋放熱氣及蒸氣。此時面部及雙手應遠離本產品，避免燙傷。烹調期間請勿觸摸煲蓋。
- 請勿在煲蓋與機身之間用布或任何其他物品將煲蓋墊高。這樣會令墊圈永久受損。
- 除依照說明進行清潔及保養之時外，請勿觸摸安全裝置。
- 確定內膽底部與發熱元件之間一直保持乾淨。確定發熱板中間部分可以移動。
- 本產品如未裝內膽，請勿放入食材。

- 為免內膽的防竊塗層受損，請使用塑膠或木製匙羹。切勿直接在內膽上切食物。
- 如煲蓋邊緣有大量蒸氣噴出，請即時拔除插頭，檢查本產品是否乾淨。如有需要，可將本產品送交認可服務中心維修。
- 請勿用煲頂手挽提起本產品移動。如本產品尚熱，可戴上隔熱手套。為充分確保安全，請在移動本產品前確定煲蓋已經關緊。
- 如本產品在加壓烹調過程中不斷（超過1分鐘）有壓力從煲的閥門釋出，請將本產品送交服務中心維修。
- 本產品如已損壞，請勿使用。請送交至認可服務中心。

請小心保存本說明書。

- 只可使用認可服務中心所售的備用零件。
- 保用範圍不包括內膽的不正常損耗。
- 初次使用本裝置前，請細閱本說明書。製造商將毋須對任何不符合說明書的使用方式負責，且保用亦將失效。
- 根據現行法規，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的供電）。



環境保護最為優先！

- ① 本裝置包含可回收或循環使用的貴重物料。
- ➡ 請將裝置丟棄到市區垃圾收集站。

描述

- | | |
|----------------------|----------|
| 1 限壓閥 | 4 煲蓋 |
| 2 煲頂手挽 | 5 壓力釋放鍵 |
| 3 控制面板 | 6 電源線 |
| a 烹調程序指示燈 | 7 蒸架 |
| b 「-」減鍵 | 8 內膽 |
| c 「+」加鍵 | 9 密封墊圈 |
| d 「Multi cook」 | 10 浮閥 |
| (多功能烹調) 選擇鍵 | 11 限壓閥管蓋 |
| e 「Pressure cook」 | 12 彈簧閥 |
| (壓力烹調) 選擇鍵 | 13 發熱板 |
| f 「Keep warm/Cancel」 | 14 量杯 |
| (保溫/取消) 鍵 | 15 飯勺 |
| g 開始鍵 | 16 湯匙 |
| h 「Delayed Start」 | |
| (延遲開始) 鍵 | |
| i 「Temp/Timer」 | |
| (溫度/計時器) 選擇鍵 | |

初次使用前

- 打開煲蓋時，握住煲頂手挽，逆時針旋轉 - 圖1
- 將本產品內所有包裝物料移除 - 圖2
- 初次使用前，徹底清潔本產品的各部分。
- 小心擦乾。

注意：有關詳情，請參考「清潔及保養」一節。第51頁。

烹調前準備

1. 揭開煲蓋，將材料放入內膽，將內膽外面及底部擦乾。將內膽放入本產品 - 圖3。請勿在沒有內膽的情況下，使用本設備。
2. 順時針轉動煲頂手挽，將煲蓋擰緊。通電後，如煲蓋已擰緊且本產品已通電，本產品會發出兩聲「嗶」 - 圖4。
3. 裝上限壓閥，留意是否已安裝到位 - 圖5。
4. 攤開電源線；將插頭插上接地插座 - 圖6。

注意：

- 內膽所裝的食物及液體絕不可超過內膽內側的「MAX」刻度 - 圖3。
- 請勿用本產品烹調會在烹調過程中膨脹的食物（例如豆類、麵、乾燥食物等等）。此類食物或會堵塞浮閥，引致危險。
- 煮飯或烹調其他有黏性材料時，為防止藕底，應使用防藕底內膽。
- 烹調程序開始後，長按「Keep Warm/Cancel」（保溫/取消）鍵可終止當前程式。裝置會進入待機模式。

烹調程式 - 「Multi-cook」（多功能烹調）程式

	預設烹調溫度	烹調溫度範圍	預設烹調時間	烹調時間範圍	延遲開始	煲蓋位置		
								
「Slow cook low」 (低溫慢煮)	攝氏70度	/	8小時	2至12小時	•		•	
「Slow cook high」 (高溫慢煮)	攝氏90度	/	6小時	2至12小時	•		•	
「Saute/Sear」 (香煎)	攝氏150度	/	2分鐘	2至59分鐘	/			•
「Sous vide」 (低溫烹調)	攝氏58度	攝氏58至90度	3小時	10分鐘至20小時	/		•	
「BAKE」 (焗)	攝氏120度	攝氏120至150度	45分鐘	40至59分鐘	•		•	
「Sauce thickening」 (熬汁)	自動	/	8分鐘	5至15分鐘	/			•
「DIY」 (自訂)	攝氏100度	攝氏60至150度	30分鐘	5分鐘至4小時	/	•	•	•

注意：

- 「Saute/Sear」（香煎）程式的預熱時間可長達5分鐘。
- 使用「Sauce thickening」（熬汁）及「Saute/Sear」（香煎）程式時，須開蓋然後開始程式。

「DIY」（自訂）：

- 此功能可隨意選擇烹調時間及溫度，以及煲蓋位置。
- 請注意，如要使用壓力烹調，內膽中必須有液體，且溫度會高於指定溫度（100至120度之間）。此外，煲蓋亦必須關閉並鎖緊。如未符合上述所有條件，裝置將在所選溫度下以無壓力開始烹調。

		預設加壓時間	壓力烹調時間範圍	預設壓力	壓力範圍	延遲開始	煲蓋位置		
									
「Quick rice」 (快速煮飯)		14分鐘	9至20分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Porridge/ Congee」 (稀飯/粥)		20分鐘	15至30分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Beef/Lamb」 (牛/羊)		30分鐘	30至59分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Chicken/ Duck」 (雞/鴨)		15分鐘	12至29分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Soup」 (湯)		20分鐘	20至59分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Steam」 (蒸) *		8分鐘	3至20分鐘	70 kPa	/	•	•		
「Abalone」 (鮑魚)	小	5小時 25分鐘	/	70 kPa	/	•	•		
	大	9小時 55分鐘	/	70 kPa	/	•	•		

注意：

- 使用「Abalone」(鮑魚) 程式時，可按「+」/「-」鍵在兩種設定間變換。

壓力烹調的一般信息

- EPC (電壓力鍋) 是帶有密封蓋和專用閥門的電鍋，可在烹調時加壓烹煮食物，從而節省烹調時間並使食物變軟。
- 以下程序在加壓後會自動烹飪：快速煮飯，稀飯/粥，牛/羊，雞/鴨，湯，蒸，鮑魚。DIY功能，你需輸入烹調壓力，選擇溫度如最少100°C，蓋上蓋子並鎖上。
- 選好了烹調程序，達至所需壓力的時間將取決於鍋中的食物和液體的份量。蓋子必須關閉並鎖上才能達到壓力狀態：設備密閉時，當溫度上升，內部的液體會形成蒸氣，從而提高鍋內的壓力 (因此，在加壓時，鍋內必須有液體)。

- 設備產生壓力時，鎖定系統就會啟動，在烹調過程中蓋子將無法打開（因此必須在烹調開始時添加所有材料）。切勿嘗試在加壓烹調過程中打開蓋子。當達到烹調所需壓力時，設備自動切換到烹調階段，先前設置的時間開始倒數計時。
- 當食物在壓力下完成烹調後，設備將切換到保溫狀態。屏幕將顯示“b”。
- 最初幾次使用電壓力鍋時，您可能會注意到蓋子上有輕微的蒸氣逸出。這是正常的，當壓力增加時會發生。在烹調期間也可能會發生，在烹調過程中有少量蒸氣逸出是正常的（因為閥門是安全閥）。

打開加壓烹調後的蓋子

- 在壓力下烹調後，蒸氣會自動釋放，根據內部的液體份量，需要幾秒到10分鐘。
- 要打開蓋子，請握住手柄，逆時針轉動，然後按下開啟按鈕1-2下。拔下電源線。

注意：小心從蓋子流出的熱蒸氣。保持臉和手遠離蒸氣。

「PRESSURE COOKING」（壓力烹調）

「Quick Rice」（快速煮飯）、「Porridge/Congee」（稀飯/粥）、「Beef/Lamb」（牛/羊）、「Soup」（湯）、「Steam」（蒸）、「Abalone」（鮑魚）均為「Pressure Cook」（壓力烹調）程式。

1. 請依照「烹調前準備」一節所述的步驟。
2. 按「Pressure Cook」（壓力烹調）鍵，選擇烹調程式。所選的程式會亮燈；螢幕會顯示預設的壓力烹調時間 - 圖7。
3. 按「Temp / Timer」（溫度/計時）鍵，計時器指示燈開始閃動。
- 圖8a。
4. 按「+」/「-」鍵更改壓力烹調時間 - 圖8b。
5. 按「開始」鍵開始烹調程式。本產品會開始加熱。「Heating Up」（加熱）燈會亮起 - 圖9。選擇程式後，加壓所需時間會視乎內膽的材料及液體量而有所不同。煲蓋必須關上並擰緊才可進入加壓狀態：當本產品密閉時，溫度升高會令內部的液體形成蒸氣，從而提升內膽的壓力（因此，進行壓力烹調時內膽必須持續裝有液體）。
6. 達到烹調所需壓力後，本產品會自動進入壓力烹調狀態；先前所選的時間會開始倒數。本產品內的壓力生成後，鎖蓋系統會啟動，令煲蓋在烹調期間無法揭開（因此必須在烹調開始前加入所有材料）。切勿試圖在壓力烹調期間揭開煲蓋。

7. 當壓力烹調時間結束後，本產品會發出「嗶」聲。
8. 當壓力烹煮時間結束時，屏幕上會顯示“F”。需要手動釋放壓力：
 - a 按下壓力釋放按鈕以釋放壓力。
 - b 釋放蒸氣時，請將手遠離壓力閥 - 圖22。
 - c 如要取下煲蓋，請抓著煲蓋旋鈕，逆時針旋轉，並提起煲蓋。
 - d 拔下電源線。
9. 當電飯煲已冷卻，且壓力完全釋放後，電飯煲會自動進入「Keep Warm」（保溫）狀態。

煮飯

1. 用本產品隨附的量杯將所需的米倒入內膽中。然後將凍水加至內膽內側的相應「CUP」（量杯）刻度。

注意：煮飯時要先放米再放水，否則水量會太多。

2. 為達到最佳效果，我們建議使用普通米，不使用「快熟」米，因為快熟米的黏性較強，有可能黏底。至於其他米類，例如糙米或野米，所用水量須要調整。
3. 煮1杯白米（等於2小份或1大份）時，每1量杯白米配1.5量杯水。某些米類在只煮1杯時會有少量黏底的情況，此乃正常。
4. 煮2杯白米（等於4小份或3大份）時，每2量杯白米配2量杯水。
5. 米與水的總量最多不應超過內鍋內側最高水位線。須根據米類的不同調校水量。

煮飯指南

米量（量杯）	重量	內膽水位（連米）	分量
2	300克	2量杯刻度	2至4人
4	600克	4量杯刻度	4至8人
6	900克	6量杯刻度	6至12人
8	1200克	8量杯刻度	8至16人
10	1500克	10量杯刻度	10至20人
12	1800克	12量杯刻度	12至22人

「MULTI-COOK」(多功能烹調)

「Slow cook high」(高溫慢煮)、「Slow cook low」(低溫慢煮)、「Saute/Sear」(香煎)、「Sous Vide」(低溫烹調)、「Bake」(焗)、「Sauce Thickening」(熬汁)、DIY(自訂)均為「Multi-Cook」(多功能烹調)程式。

1. 請依照「烹調前準備」一節所述的步驟。
2. 按「Multi Cook」(多功能烹調)選擇鍵，選擇烹調程式。所選的程式會亮燈；螢幕會顯示預設烹調時間 - 圖10。
3. 按「Temp/Timer」(溫度/計時器)鍵，此時計時器燈會亮起 - 圖11a。
4. 按「+」/「-」鍵更改烹調時間 - 圖11b。
5. 按「Pressure/Temp」(壓力/溫度)鍵更改烹調溫度。螢幕會顯示預設烹調溫度 - 圖12。
6. 按「+」/「-」鍵更改烹調溫度 - 圖13。
7. 按「開始」鍵開始烹調程式。本產品會開始加熱。「Heating Up」(加熱)燈會亮起 - 圖14。
8. 使用「Slow cook low」(低溫慢煮)、「Slow cook high」(高溫慢煮)、「Sauce thickening」(熬汁)、「DIY」(自訂)程式時，先前設定的時間會在程式開始時進入倒數。使用「Sous vide」(低溫烹調)、「Bake」(焗)、「Saute/Sear」(香煎)程式時，本產品會在溫度達到先前所選條件後開始倒數。
9. 當烹調時間結束後，本產品會發出「嗶」聲，然後自動進入「Keep Warm」(保溫)模式。(「Saute/Sear」(香煎)、「Sous Vide」(低溫烹調)、「DIY」(自訂)、「Bake」(焗)程式除外)此時可擰開煲頂手挽，揭開煲蓋。

注意：

1. 部分程式的烹調時間或烹調溫度無法更改。詳情請參考「Multi-cook」(多功能烹調)程式表。
2. 「Sous vide」(低溫烹調)烹調程式
 - 低溫烹調的重點是真空密封。將食物真空密封可防止水蒸發，令能量最有效率地從水轉移至食物之上。做法簡單：將已醃好的食物放入膠袋，擠出空氣，然後將膠袋密封。在內膽加水，再將食物放入水中。
 - 如果烹調溫度為攝氏60度以下，可調整之烹調時間為10分鐘至6小時。
 - 如果烹調溫度為攝氏60度以上，可調整之烹調時間可至20小時。

延遲開始

「Sauce thickening」（熬汁）、「Saute/Sear」（香煎）、「Sous Vide」（低溫烹調）、「DIY」自訂均不支援延遲開始功能。

1. 按照「Pressure Cook」（壓力烹調）或「Multi Cook」（多功能烹調）的步驟，選擇所需的烹調程式及時間/溫度參數。
2. 按「Delayed Start」（延遲開始）鍵，此時延遲開始的燈會亮起 - 圖15。
3. 按「+」/「-」鍵設定時間 - 圖16。
4. 按「開始」鍵確定預設時間。當預設時間結束時，本產品會自動開始已選烹調模式 - 圖17。

ZH

保溫

「Keeping warm」（保溫）狀態

待機模式之下，按「Keep Warm/Cancel」（保溫/取消）鍵會進入保溫功能；數碼螢幕上會顯示「b」，鍵上的指示燈會亮起。保溫功能會在連續24小時後自動取消；本產品進入待機模式。

清潔及保養

1. 建議每次使用本產品後清洗乾淨。清洗前最少讓本產品冷卻2小時。
2. 您可使用洗碗機清洗配件。然而，為確保內鍋之耐用性，不建議使用洗碗機清洗。您可以使用混和了洗碗精的溫水清洗內鍋。切勿將萬用鍋機身置入洗碗機中：
 - a 清洗限壓閥時，應先拆出、然後用水沖、擦乾 - 圖18。
 - b 取出本產品的內膽，用水沖洗，然後徹底擦乾。鋼絲刷會令內膽的防鏽底塗層受損，請勿使用 - 圖19。
 - c 請勿將本產品浸在水中或直接沖水；應使用濕布清潔 - 圖20。
3. 小心處置內膽
 - a 為保護內膽的材質，應避免在裏面切食物。
 - b 應使用隨附的膠匙或木匙；避免使用金屬器具，以免損壞內膽表面。
 - c 為防止腐蝕，請勿將醋倒入內膽中。
4. 徹底清潔及擦乾所有元件後，將其裝回原來位置。
5. 務必使用本產品隨附的內膽。
6. 每次使用本產品後，應記得清洗浮閥。如浮閥非常髒或堵塞，煲蓋可能會無法打開，或會造成危險 - 圖21。
7. 按下彈簧閥，並取出限壓閥管蓋，檢查兩者是否正常可用及無污垢。
8. 請勿直接將水或食物倒入本產品內。如本產品不慎被浸入水，或有水直接濺到發熱元件上（未裝上內膽時），應送交服務中心維修。

技術疑難排解

問題	可能原因	解決辦法
無法揭開煲蓋	內膽已加壓，因此煲蓋無法揭開。	按住壓力釋放鍵，釋放內膽的壓力。
	內膽的壓力已徹底釋放，但浮閥因為太髒而堵塞，所以無法下降。	a. 按住壓力釋放鍵，釋放內膽的壓力。讓本產品冷卻最少2小時，然後按下浮閥的外露部分 - 圖24。 b. 為方便下次使用，請清洗浮閥然後擦乾。
無法關蓋。	內膽內尚有蒸氣。	等待內膽冷卻。
	密封墊圈未正確裝妥。	將密封墊圈正確裝妥。
	浮閥因為太髒而堵塞，所以無法下降。	a. 待煲蓋冷卻後按下浮閥的外露部分 - 圖23。 b. 為方便下次使用，請清洗浮閥然後擦乾。
	煲蓋的關閉位置不正確。	按照說明書所示將煲蓋正確關上。
食物未煮熟。	米/水比例不正確。	使用正確的米/水比例。
	電源供應並沒有電力。	檢查電源。
煲蓋洩漏蒸氣。	密封墊圈已損壞。	送交至維修部門。
	密封墊圈內有殘餘物。	清理並移除殘餘物。
	密封墊圈未正確裝妥。	將密封墊圈正確裝妥。
限壓閥劇烈地釋放氣壓。	壓力控制系統有問題，令氣壓釋出。	送交至維修部門。
	限壓閥未完全降到位。	小心轉動/按下限壓閥，令其下降到位。
浮閥不斷釋放壓力。	浮閥上有殘餘物。	清理並移除殘餘物。
	浮閥已堵塞。	停止本產品的運作，等待其冷卻，然後清洗浮閥並將其擦乾；再重新開始烹調。
數碼螢幕上顯示「E0」、「E1」。		送交至維修部門。
數碼螢幕上顯示「E2」。	煲蓋不處於所選烹調程式要求的位置。	請參考烹調表，上有所選程式的正確煲蓋位置。
	煲蓋感應器失靈。	送交至維修部門。

安全说明

请仔细详读以下所有说明。

- 本设备不适合通过外部计时器或个别的遥控系统进行操作。
- 仅供室内使用。
- 如需清理您的设备，请参阅使用说明。您可以在热肥皂水中清洗煮锅和蒸篮。用湿布清理设备本体。
- 请勿将设备浸入水中。
- 不当使用本设备及其配件可能会损坏本设备并造成人身伤害。
- 请勿触碰设备的热烫部分。使用设备后，加热元件的表面会在使用后产生余热。
- 为了您的安全，本产品符合所有适用的标准和规定（电磁兼容性、符合食品的材料、环境、...）。
- 本设备不适合下列人士（包括儿童）使用：身体功能、感官功能或心智功能退化者，或者缺乏经验和常识者。他们只能在负责其安全的人员监督或指导如何使用本设备的情况下使用。应对儿童进行监督，确保他们不将本设备当做玩具。
- 如果电源线损坏，必须由制造商、其服务代理商或类似的合格人员更换以避免危险。请勿用其他电源线更换本设备随附的电源线。

- 本设备仅供家庭使用。
它不适用于以下应用范围，否则，将导致保证无效：
 - 商店、办公室和其他工作环境中的职员厨房区；
 - 农舍；
 - 酒店、汽车旅馆和其他住宅类型环境的客户
 - 民宿类型的环境。
- 儿童不得使用本设备。将本设备及其电源线放在儿童接触不到的地方。
- 如果身体功能、感官功能或心智功能退化者，或者缺乏经验和常识者，获得有关安全使用的监督和指导，以及了解所涉及的危险，他们也可以使用本设备。
- 禁止儿童将本设备当做玩具。
- 倒入设备的食材不得超过锅子上的MAX（最大容量）标记。
- 请遵循食材和水量的建议，以避免沸腾的风险，从而损坏您的设备并造成伤害。
- 小心：请勿让液体洒在连接器上。
- 使用您的设备之前，检查浮子阀和限压阀是否清洁（请参阅“清理和保养”部分）。
- 请勿将任何异物放入压力释放系统。请勿更换阀门。
- 打开盖子时，始终通过盖子旋钮握住盖子。将手臂与侧面提手对齐。沸腾的水可能会滞留在垫圈支架和盖子之间，并可能导致灼伤。
- 同时，还需注意打开盖子时从设备中流出的蒸

气导致烫伤的风险。首先稍微打开盖子，让蒸气慢慢逸出。

- 切勿强行打开设备。确保内部压力已恢复到正常水平。请勿在产品内部有压力时打开盖子。若要这样做，请参阅使用说明。
- 仅使用适合您的型号的适当备件。这对于密封垫圈、煮锅和金属盖尤其重要。
- 请勿损坏密封垫圈。若损坏，请让认可的服务中心予以更换。
- 烹饪所需的热源已包含在设备中。
- 请勿将本设备放在加热的烤箱或热炉架上。请勿将本设备放在明火或易燃物体附近。
- 除了本设备的加热板之外，请勿使用任何其他热源来加热煮锅，也不要使用任何其他锅子。请勿将煮锅用于其他设备。
- 当设备内部有压力时，请勿将它移动。请勿触碰热烫表面。移动设备时请使用提手，并在必要时戴上烤箱手套。请勿使用盖子旋钮来抬起设备。
- 除了预期目的之外，请勿将本设备用于其他用途。
- 本设备不是消毒器。请勿将它用于对罐子进行消毒。
- 本设备利用压力来烹煮食物。不当使用可能会导致蒸气灼伤。
- 将设备升压之前，确保已正确关闭设备（请参阅使用说明）。
- 请勿在没有锅子或锅子内没有液体的情况下使用空的设备。否则，可能会导致设备严重受损。
- 烹煮有外皮（例如牛舌）并且由于压力的效应而会膨胀的肉类时，若烹煮后的肉类出现膨胀的现象，请勿戳刺外皮，否则，您可能会被烫伤。请在烹煮前戳刺外皮。
- 请勿使用本设备来烹煮会在烹煮过程中膨胀的食材（例如豆类、面条或干粮等）。否则，可能会卡住浮子阀并导致危险。
- 请勿使用本设备来油炸食材。只能用于煸炒。
- 在煸炒模式下，将食材或配料倒入热锅中时，请小心避免飞溅食物导致的灼伤事故。
- 在烹煮和结束烹煮时自动释放蒸气的过程中，设备会释放热量和蒸气。让脸部和手远离设备以避免烫伤。在烹煮过程中请勿触碰盖子。
- 请勿在盖子和外壳之间用布或任何其他东西来使盖子半开。否则，将会永久损坏垫圈。

- 除了根据所提供的指示清理和维护设备的情况之外，请勿触碰安全装置。
- 确保煮锅的底部和加热元件始终干净。确保加热板的中间部分可以移动。
- 当设备内没有煮锅时，请勿倒入食材。
- 使用塑料或木勺，防止损害锅子的不粘涂层。请勿直接在煮锅内切割食材。
- 若盖子边缘释放大量蒸气，请立即拔下电源线并检查设备是否干净。如有必要，将设备送往认可的服务中心进行维修。
- 搬运设备时，请勿通过盖子旋钮来将它握住。若设备很热，请戴上烤箱手套。为了更加安全，请确保在运输设备之前将盖子锁定。
- 在加压烹煮过程中，若压力通过设备的阀门持续释放（超过1分钟），请将设备送往服务中心进行维修。
- 请勿使用损坏的设备。将设备送往认可的服务中心。

请谨慎保存这些说明。

- 请仅使用认可服务中心售卖的备件。
- 煮锅的异常磨损不包括在保修范围内。
- 第一次使用您的设备之前，请仔细阅读这些说明。任何不符合这些说明的使用将免除制造商的任何责任并使保修失效。
- 根据现行法规，处置不再需要的设备之前，必须使该设备失效（通过拔下电源线并将它切断）。



环保第一！

- ① 您的设备包含可以回收或循环利用的宝贵材料。
- 请将它送往当地的垃圾收集处。

描述

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 限压阀 | 4 盖子 |
| 2 盖子旋钮 | 5 Pressure Release
(释放压力)按钮 |
| 3 控制面板 | 6 电源线 |
| a 烹煮流程指示灯 | 7 蒸煮三脚架 |
| b 减少键 | 8 煮锅 |
| c 增加键 | 9 密封垫圈 |
| d Multi cook
(多功能烹煮)选择按钮 | 10 浮子阀 |
| e Pressure cook
(加压烹煮)选择按钮 | 11 管道限压阀盖 |
| f Keep warm/Cancel
(保温/取消)按钮 | 12 弹簧阀 |
| g Start (启动)按钮 | 13 加热板 |
| h Delayed start
(延迟启动)按钮 | 14 量杯 |
| i Temperature/Timer
(温度/计时器)选择按钮 | 15 饭勺 |
| | 16 汤勺 |

第一次使用之前

- 若要打开盖子，请握住盖子旋钮，将它逆时针转动 – 图1
- 从设备内部取出所有包装材料 – 图2
- 第一次使用本设备之前，彻底洗净它的所有部件。
- 仔细擦干。

备注：如需详细信息，请参阅“清理和保养”段落。第64页。

烹煮前的准备工作

1. 打开盖子并将配料放入锅子，擦干煮锅的外部 and 底部。将煮锅放入设备 – 图3。请勿在没有内锅的情况下使用本电器。
2. 顺时针转动盖子旋钮将盖子锁定。将食材放入设备后，若盖子已经锁定且设备内有食材，它将发出两声哔声 – 图4。
3. 放置限压阀并确保它卡入定位 – 图5。
4. 展开电源线；将它连接到接地型插座 – 图6。

备注:

- 食材和液体的量位不得超过煮锅的最大容量位标记 – 图3。
- 请勿使用本设备来烹煮会在烹煮过程中膨胀的食材（例如豆类、面条或干粮等）。否则，可能会卡住浮子阀并导致危险。
- 煮饭和烹煮其他粘性配料时，请使用不粘内锅以避免沾粘。
- 烹煮流程启动后，您可以长按 "Keep Warm/Cancel"（保温/取消）按钮终止当前的程序，设备将进入待机模式。

烹煮程序 – Multi-cook（多功能烹煮）程序

	预设烹煮温度	可调烹煮温度	预设烹煮时间	可调压力保持时间	Delayed start (延迟启动)	盖子状态		
								
Slow cook low (低温慢煮)	70 ° C	/	8小时	2 ~ 12小时	•		•	
Slow cook high (高温慢煮)	90 ° C	/	6小时	2 ~ 12小时	•		•	
Saute/Sear (炒/煎)	150 ° C	/	2分钟	2 ~ 59分钟	/			•
Sous vide (真空低温烹调)	58 ° C	58-90 ° C	3小时	10分钟 ~ 20小时	/		•	
Bake (烘烤)	120 ° C	120-150 ° C	45分钟	40 ~ 59分钟	•		•	
Sauce thickening (酱汁增稠)	Auto (自动)	/	8分钟	5 ~ 15分钟	/			•
DIY (手动)	100 ° C	60-150 ° C	30分钟	5分钟 ~ 4小时	/	•	•	•

备注:

- "Saute/Sear" (炒/煎) 的预热时间可能需要5分钟。
- 若要使用 "Sauce Thickening" (酱汁增稠) 和 "Saute/Sear" (炒/煎) 程序，您需要打开盖子然后启动该程序。

DIY (自选):

- 这一功能可供您自由选择烹煮时间和温度，以及盖子位置。
- 请注意，若使用“pressure cooking”（加压烹煮），锅子内必须装有液体，同时温度必须高于特定温度（100至120度之间）。此外，还应关闭并锁定盖子。如果你不遵守上述条件，设备将根据选定的温度进行非加压烹煮。

煮煮程序 - Pressure Cook (加压煮) 程序

		预设压力保持时间	可调加压煮时间	预设压力	可调压力范围	Delayed start (延迟启动)	盖子状态		
									
Quick rice (快速煮饭)		14分钟	9 ~ 20分钟	70 kPa	/	•	•		
Porridge/Congee (稀饭/粥)		20分钟	15 ~ 30分钟	70 kPa	/	•	•		
Beef/Lamb (牛肉/羊肉)		30分钟	30 ~ 59分钟	70 kPa	/	•	•		
Chicken/Duck (鸡肉/鸭肉)		15分钟	12 ~ 29分钟	70 kPa	/	•	•		
Soup (汤)		20分钟	20 ~ 59分钟	70 kPa	/	•	•		
Steam (蒸煮) *		8分钟	3 ~ 20分钟	70 kPa	/	•	•		
Abalone (鲍鱼)	Small (小)	5小时25分钟	/	70 kPa	/	•	•		
	Big (大)	9小时55分钟	/	70 kPa	/	•	•		

备注:

- 对于Abalone (鲍鱼) 程序, 您可以按下"+、-"按钮在两种设置之间切换。

压力烹饪的一般信息

- EPC (电压力锅) 是一种带有密封盖和特殊阀门的电锅, 可以在压力下烹饪食物, 从而节省烹饪时间并使坚硬的食物变软。
- 以下程序在压力下自动烹饪: 快煮, 稀饭/粥, 牛肉/羊肉, 鸡肉/鸭肉, 汤, 蒸, 鲍鱼。对于DIY功能, 当设置温度高于100度, 锅盖盖住并锁住, 此时会进入压力烹饪状态。
- 一旦您选择了烹饪程序, 进入压力状态的时间取决于内锅中食物及液体的量。锅盖必须合上且锁住, 才能进入带压状态: 当机器密封, 温度上升, 液体形成蒸汽, 使得锅内压力上升。(因此当准备压力烹饪时, 内锅里应始终有液体存在。)
- 一旦机器内部产生压力, 锁定机制就会启动, 盖子在烹饪过程中无法打开。(所以必须在烹饪开始时添加所有的材料)。切勿尝试在压力烹饪时打开锅盖。当压力达到烹饪要求时, 机器会自动切换到烹饪阶段, 之前设置的时间开始进入倒计时。

- 当食物在压力烹饪下，烹饪程序结束后会切换到保温状态。电子显示屏会指示“b”。
- 最初几次使用电压力锅时，您可能会注意到盖子上有轻微的蒸汽泄漏。这是正常的，当压力增加时会发生。在烹饪期间也可能发生来自压力限制阀的一些泄漏。
- 在烹饪过程中少量蒸汽逸出是正常的（因为阀门是安全阀）。

压力烹饪后开盖

- 压力烹饪后，蒸汽会自动释放，根据锅内液体量的不同，需要几秒到10分钟的时间。
- 开盖时，请握住手柄，逆时针方向转动，然后按开启按钮1-2下。拔下电源线。

注意：小心开盖时跑出的热蒸汽。保持脸与手远离蒸汽。

加压烹煮

煮饭、稀饭/粥、牛肉/羊肉、鸡肉/鸭肉、汤、蒸煮、鲍鱼都是加压烹煮程序。

1. 请按照“烹煮前的准备工作”所述的步骤执行。
2. 按下“Pressure Cook”（加压烹煮）选择烹煮程序。选定的程序将会亮起，画面上将会显示预设加压烹煮时间 - 图7。
3. 按下“Temp/Timer”（温度/计时器）按钮，计时器的灯将会闪烁 - 图8a。
4. 按下“+/-”可更改加压烹煮时间 - 图8b。
5. 按下“Start”（启动）以启动该烹煮程序。设备将开始加热。“Heating Up”（加热）灯将会亮起 - 图9。一旦选择您的程序，达到加压所需的时间将取决于煮锅内的食材和液体的量。必须关闭并锁定盖子才可达到加压状态：在设备密闭的情况下，当温度升高时，内部的液体会形成蒸气，从而提高锅内的压力（因此，在准备加压烹煮时，碗内应始终有液体。）
6. 达到烹煮压力时，设备将自动切换到加压烹煮阶段，并且之前设置的时间将会开始倒计时。一旦设备中产生压力，锁定机制系统就会启动，并且无法在烹煮过程中打开盖子（因此必须在烹煮开始时加入所有配料）。切勿在加压烹煮过程中试图打开盖子。
7. 当加压烹煮时间结束时，设备将会发出哔声。
8. 当压力烹饪时间结束时，屏幕上显示“F”。需要手动释放压力：
 - a 按下压力释放按钮以释放压力。
 - b 释放蒸汽时，请将手远离压力限制阀 - 图22。

c 如要打开盖子，请握住盖子旋钮，逆时针旋转并抬起盖子。

d 拔下电源线。

9. 当设备冷却并完全释放压力后，设备将会自动跳到"Keep Warm" (保温)。

煮饭

1. 使用随附的量杯，将所需的米量倒入煮锅。然后，加入冷水到碗内刻印的相应"CUP"标记处。

备注：始终先加入米，否则会有太多的水。

2. 为了获得最佳效果，我们建议使用普通米而不是"易煮"类的米，这种米往往会产生粘性的饭，并且可能会粘在外壳上。对于其他米类，例如糙米或稻，需要调整水量。
3. 如果只需煮1杯白米（2小份或1大份），请使用1量杯的白米然后再加一个半量杯的水。对于某些米类，在烹煮1杯米时，些许饭粒粘在外壳上是正常的。
4. 如果只需煮2杯白米（4小份或3大份），请使用2量杯的白米然后再加两个量杯的水。
5. 最大的水量 + 米量不应超过碗内的最高标记。根据米的种类，可能需要调整水量。

大米烹饪说明

大米量取杯数	重量	加水量碗数 (+ 大米)	用餐人数
2	300克	2量杯刻度	2 - 4人份
4	600克	4量杯刻度	4 - 8人份
6	900克	6量杯刻度	6 - 12人份
8	1200克	8量杯刻度	8 - 16人份
10	1500克	10量杯刻度	10 - 20人份
12	1800克	12量杯刻度	12 - 22人份

多功能烹煮

低温慢煮、高温慢煮、炒/煎、真空低温烹调、烘烤、酱汁增稠、手动都是多功能烹煮程序。

1. 请按照"烹煮前的准备工作"所述的步骤执行。
2. 按下 "Multi Cook" (多功能烹煮) 选择烹煮程序。选定的程序将会亮起，画面上将会显示预设烹煮时间 - 图10。
3. 按下 "Temp/Timer" (温度/计时器) 按钮，计时器的灯将会闪烁 - 图11a。
4. 按下 "+/-" 可更改烹煮时间 - 图11b。
5. 按下 "Pressure/Temp" (压力/温度) 可更改烹煮温度。画面上将会显示预设烹煮温度 - 图12。
6. 按下 "+/-" 可更改烹煮温度 - 图13。
7. 按下 "Start" (启动) 以启动该烹煮程序。设备将开始加热。"Heating Up" (加热) 灯将会亮起 - 图14。
8. 当您使用"低温慢煮"、"高温慢煮"、"酱汁增稠"和"手动"程序时，之前设置的时间将会从程序开始时开始倒计时。当您使用"真空低温烹调"、"烘烤"和"炒/煎"程序时，设备将会在温度达到先前设置的参数时开始倒计时。
9. 当烹煮时间结束时，除了"炒/煎"、"真空低温烹调"、DIY 和 "烘烤"之外，设备将会发出哔声并自动切换到"Keep Warm" (保温) 模式。您可以解锁并打开顶盖。

备注：

1. 某些程序的烹煮时间或烹煮温度不能更改。请参阅多功能烹煮程序表中的细节。
2. Sous Vide Cooking (真空低温烹调) 程序
 - 真空低温烹调的关键在于制造一个真空密封。真空密封食材可以防止蒸发，并允最有效地将能量从水转移到食材。若要实现此功能，只需将已经调味的食材放入塑料袋中，挤出所有空气，然后将袋子密封即可。先在内锅中加水，然后将食材浸入水中。
 - 如果烹煮温度设为60度或低于60度，可调烹煮时间为10分钟至6小时。
 - 如果烹煮温度设为高于60度，可调烹煮时间可至20小时。

DELAYED START (延迟启动)

只有在"炒/煎"、"酱汁增稠"、"真空低温烹调"和"手动"模式下，不能使用延迟启动功能。

1. 按照加压烹煮或多功能烹煮的步骤执行，选择您需要的烹煮程序和时间/温度参数。
2. 按下"Delayed Start"（延迟启动），延迟启动的灯将会亮起 – 图15。
3. 按下 "+"、"-" 设置时间 – 图16。
4. 按下 "Start"（启动）确认预设时间。当预设时间结束时，设备将会自动以选定的烹煮模式开始操作 – 图17。

KEEP WARM (保温)

保温状态

若在待机模式下按下 "Keep Warm/Cancel" (保温/取消)键，设备将进入保温功能，数码屏幕将标示"b"，并且按键按钮指示灯将会亮起。在连续的24小时后，将会自动取消此功能并返回待机模式。

清理和保养

1. 建议每次使用设备后予以清理。清理之前，让设备冷却至少2小时。
2. 您可以使用洗碗机清洗配件。然而，为确保内锅的耐用性，不建议使用洗碗机清洗。您可以使用混和了洗碗液的温水清洗内锅。请勿将多功能锅机身放入洗碗机中：
 - a 取下限压阀进行清理、在水下冲洗并擦干 – 图18。
 - b 从设备上取下煮锅，冲洗干净并彻底擦干。请勿使用洗刷物品，因为它会损坏锅中的不粘涂层 – 图19。
 - c 请勿将设备浸入水中，也不要将水倒入其中，用湿布清理外壳 – 图20。
3. 保养锅子
 - a 为了确保锅子的质量，建议不要在锅内切割食材。
 - b 使用随附的塑料勺子或木制勺子而不使用金属类型的勺子，以避免损坏锅子表面。
 - c 为了避免任何腐蚀风险，请勿将醋倒入锅中。
4. 一旦刚清理的所有组件完全干燥后，将它们放回其原来的位置。
5. 始终使用随附的煮锅。
6. 每次使用后务必清理浮子阀。若浮子阀变得非常脏和卡住，您可能无法打开盖子或者会出现危险状况 – 图21。
7. 我们需要按住弹簧阀和管道限压阀盖，确定两者皆可正常运行，没有污垢。
8. 请勿直接将水或食材倒入设备。如果您意外将设备浸入水中或直

接将水洒在加热元件上（当锅子未到位时），请将设备送往服务中心进行维修。

技术故障排除指南

问题	可能的原因	解决方案
无法打开盖子	由于煮锅内的压力而无法打开。	按住释放压力按钮清除煮锅内的压力。
	已经完全释放锅子内的压力，但浮子阀由于太肮脏而卡住，因此无法降下。	a. 按住释放压力按钮清除煮锅内的压力。然后让产品冷却至少2小时，最后按压浮子阀的外部 - 图24。 b. 清理并擦拭浮子阀以备下次使用。
无法关闭盖子	热锅内有压力。	等待锅子冷却。
	密封垫圈未正确安装。	正确安装密封垫圈。
	浮子阀由于太肮脏而卡住，因此无法降下。	a. 按压浮子阀的外部（当盖子冷却后）- 图23。 b. 清理并擦拭浮子阀以备下次使用。
	关闭盖子的方向不正确。	按照说明手册，以正确的方向关闭盖子。
食材煮不熟。	米：水的比例不正确。	使用所需的米：水比例。
	电源没电供应。	检查电路。
蒸气从盖子泄漏	密封垫圈破损。	送往维修和保养部门。
	密封垫圈内有残留物。	清理并去除残留物。
	密封垫圈未正确安装。	正确安装密封垫圈。
限压阀强烈释放压力	压力控制错误导致压力释放。	送往维修和保养部门。
	限压阀脱离原位。	小心旋转/按压限压阀使它回归原位。
浮子阀持续释放压力	浮子阀内有残留物。	清理并去除残留物。
	浮子阀卡住。	需要停止设备，等待产品冷却，清理并擦拭浮子阀然后再重新开始烹煮。
数码屏幕上显示"E0"、"E1"。		送往维修和保养部门。
数码屏幕上显示"E2"。	盖子未处于选定烹煮模式所定义的位置。	请参阅烹饪表，检查选定程序的正确盖子位置。
	盖子开关传感器未正常操作。	送往维修和保养部门。

CN

EN

p. 7 – 22

MY

p. 23 – 40

ZH

p. 41 – 53

CN

p. 54 – 66