

راهنمای استفاده از پلو پز چند کاره

مدل CRC-86B-393 و CRC-86W-393

- ظرفیت ۵ لیتر
- ظرف داخلی نجسب به ضخامت ۱/۸ میلیمتر
- تکنولوژی هوشمند لمسی
- شیر بزرگ خروج بخار
- دارای ۳۰ کارکرد مختلف
- قابلیت تنظیم شروع به کار از ۲۴ ساعت قبل
- درب جدا شونده جهت شستشوی راحت

نکات مهم ایمنی

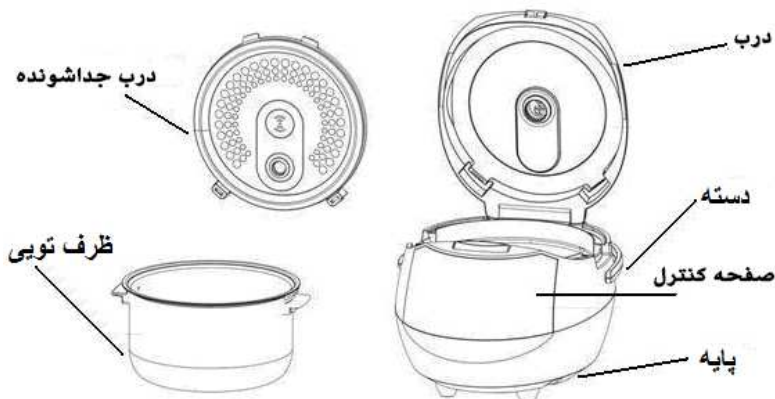
- ۱- لطفاً برای استفاده ایمن از این دستگاه، این دفترچه راهنما را مطالعه و به دستورالعمل های آن به دقت توجه فرمایید.
- ۲- این دستگاه برای استفاده کودکان یا افرادی که جسماً یا ذهناً به تنهایی قادر نیستند موارد ایمنی را رعایت کنند ساخته نشده است.
- ۳- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند. هنگام کار با آن مراقب کودکان باشید.
- ۴- برای پیشگیری از بروز حادثه، هرگز موادی که باعث مسدود شدن مجرای خروج بخار می شوند، با این دستگاه نپزید.
- ۵- برای پیشگیری از سوختگی، هرگز در هنگام کار دستگاه درب آن را باز نکنید و دست و صورت خود را در معرض بخار داغ قرار ندهید.
- ۶- برای پیشگیری از آتش سوزی، از پریز مستقل ۱۰ آمپر استفاده نمایید.
- ۷- این دستگاه برای استفاده خانگی است. دستگاه را روی یک سطح صاف و پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
- ۸- هرگز سیم برق را با شدت تا نکنید. نزدیک سطوح داغ نگذارید و با آن چیزی را نبندید. دوشاخه را تمیز نگهدارید.
- ۹- دوشاخه را به درستی و کامل به پریز وصل کنید. هرگز از سیم برق معیوب و مرطوب استفاده نکنید.
- ۱۰- هرگز با دستان خیس دوشاخه را نگیرید.
- ۱۱- هرگز دستگاه در حال کار را، تکان یا حرکت ندهید.
- ۱۲- از پیاده کردن قطعات و تعمیر دستگاه به وسیله اشخاص نا وارد جلوگیری کرده و در صورت نیاز، دستگاه را برای تعمیر و سرویس به تعمیرگاه مجاز ببرید.
- ۱۳- همیشه دستگاه را دور از آتش و رطوبت نگهداری نمایید. از پاشیدن آب به دستگاه خودداری کنید.
- ۱۴- هرگز هیچ شیئی فلزی و غیر فلزی را در منافذ تهویه دستگاه فرو نکنید.
- ۱۵- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و اجازه ندهید کودکان آن را راه اندازی نمایند.
- ۱۶- هنگام کار دستگاه و پس از آن به ظرف تویبی دست نزنید.
- ۱۷- ظرف تویبی را روی شعله مستقیم نگذارید. دستگاه را در آب فرو نبرید.
- ۱۸- هرگز از ظرف تویبی قر شده استفاده نکنید.
- ۱۹- پیش از استفاده، لطفاً همیشه صفحه گرم کننده و زیر ظرف تویبی دستگاه را تمیز کنید.
- ۲۰- برنج را در ظرف تویبی نشوید.
- ۲۱- مراقب باشید ظرف تویبی به خوبی با صفحه گرم کننده تماس داشته باشد.

- ۲۲- اگر پس از پختن به کارکرد گرم نگهداشتن نیاز ندارید، دوشاخه را به آرامی از برق بکشید.
- ۲۳- در صورت صدمه دیدن سیم برق با تعمیرگاه مجاز تماس بگیرید.
- ۲۴- دستگاه را فقط به وسیله افراد متخصص و یا تعمیرگاه مجاز، تعمیر و سرویس نمایید.
- ۲۵- گرم نگهداشتن غذا در دستگاه برای بیش از ۱۲ ساعت باعث مانده شدن غذا می شود.

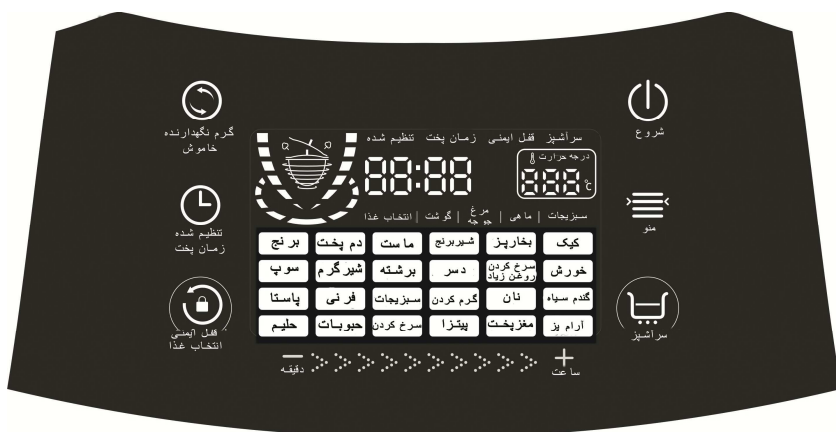
نکات احتیاطی

- تصویر دستگاه در این راهنما ممکن است کمی با دستگاه واقعی متفاوت باشد.
- هنگام قرار دادن ظرف تویی در دستگاه مراقب باشید که محل ظرف و مجرای خروج بخار صحیح باشد.
- هنگام استفاده از دستگاه شنیدن صدای اضافه عادی است.
- بین دو بار پخت متوالی حتماً حداقل ۱۵ دقیقه فاصله بگذارید.
- استفاده مستقیم از آب گرم برای پخت باعث می شود که سیستم کنترل دستگاه درست عمل نکند.
- نسبت آب و برنج را در دستگاه رعایت نمایید.
- در صورت بروز هرگونه اشکال در دستگاه، برق را قطع و دوشاخه را از برق بکشید و با تعمیرگاه تماس بگیرید.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است. از آن استفاده تجاری نکنید.
- درب دستگاه و مجرای خروج بخار را مرتباً تمیز کنید.

قطعات دستگاه



صفحه کنترل



لوازم جانبی

قاشق سوپ خوری، قاشق پلوخوری، پیمانه، ظرف بخار، جای قاشق و سیم برق

مشخصات فنی

ولتاژ: ۲۲۰ ولت ۵۰ هرتز
 قدرت: ۸۶۰ وات
 ظرفیت: ۵ لیتر
 تعداد پیمانه برنج: از ۲ تا ۱۰ پیمانه

راهنمای استفاده

۱. لطفاً پیش از استفاده این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. مراقب باشید پریز مورد استفاده مناسب پلوپز باشد.
۲. لوازم جانبی را از بسته بندی بیرون بیاورید. ظرف تویی، درب جدا شونده و مجرای خروج بخار را قبل از اولین استفاده تمیز کنید.
۳. لوازم را خشک کرده و در جای درست خود در پلوپز قرار دهید.
۴. برنج را در ظرف جداگانه بشویید. هرگز برنج را در ظرف تویی نشویید. برنج شسته شده را در ظرف تویی بریزید.
۵. نسبت آب و برنج باید تقریباً ۱ به ۱ یا ۱ به ۱/۵ باشد. لطفاً به درجه روی ظرف توجه فرمایید. **این نسبت را با تجربه خود اصلاح نمایید.** همیشه سطح آب در ظرف باید از خط حداکثر پایین تر باشد.
۶. پیش از قرار دادن ظرف تویی در پلوپز، اطراف آن را خشک کنید. برنج را در کف ظرف پهن نمایید و از تماس کامل ته ظرف با صفحه گرم کننده مطمئن شوید.
۷. درب پلوپز را به آرامی ببندید تا صدای "کلیک" شنیده شود. اگر درب خوب بسته نشود ممکن است روی پخت اثر نامطلوب بگذارد.
۸. دوشاخه را به برق بزنید. دستگاه در حالت آماده به کار قرار می گیرد. کارکرد مورد نظر خود را انتخاب نموده دکمه "شروع" (Start) را بزنید.

استفاده از دکمه های کارکرد

دکمه شروع - Start

در حالی که پلوپز در حالت آماده به کار قرار دارد برای راه انداختن دستگاه و پخت معمولی برنج دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید. اگر این دکمه را پس از انتخاب یک کارکرد فشار دهید، برنامه انتخاب شده آغاز می شود و چراغ دکمه، روشن باقی خواهد ماند.

دکمه منو - Menu

در حالی که پلوپز در حالت آماده به کار قرار دارد، برای انتخاب یک برنامه پخت ابتدا دکمه "منو" (Menu) را یک یا چند بار فشار دهید. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید. (کارکردهایی که در زیر به آنها اشاره می شود صرفاً جهت اطلاع شماست و بعضی از آنها در بعضی از مدل ها وجود ندارند).

دکمه زمان پخت / تنظیم شده - Cooking Time/ Preset

۱ - زمان پخت - Cooking Time:

با این دکمه شما می توانید برای هر نوع غذایی که انتخاب می کنید، زمان پخت آن را به دلخواه خود تنظیم نمایید.

پس از انتخاب یک برنامه معین (مثل تهیه ماست، سرخ کردن، تهیه پاستا، فرفری، آرام پز، دم پخت، بخارپز، پخت نان، برشته کردن، تهیه سوپ، سبزیجات)، دکمه "زمان پخت/تنظیم شده" (Cooking Time/ Preset) را دوبار فشار دهید. صفحه نمایش زمان پخت را نشان می دهد. در این حالت می توانید زمان پخت را تنظیم کنید. با فشردن دکمه "+ ساعت" (+ Hour) و "- دقیقه" (- Min) زمان پخت را تنظیم کنید. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید.

برای مثال اگر می خواهید پخت نان در دو ساعت انجام شود، ابتدا نوع غذا را مشخص کنید و سپس زمان پخت را تنظیم کنید. برای انتخاب نوع غذا (نان)، دکمه "انتخاب غذا/قفل ایمنی" (Safe lock/Food Selection) را چند بار بزنید تا "نان" (Bake) روی صفحه نمایش ظاهر شود. سپس دکمه "زمان پخت/تنظیم شده" (Cooking Time/ Preset) را دوبار فشار دهید. صفحه نمایش زمان پخت را نشان می دهد. با فشردن دکمه "+ ساعت" (+ Hour) و "- دقیقه" (- Min) زمان ۲:۰۰ ساعت را تنظیم کنید. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید.

۲ - تنظیم شده - Preset:

با این دکمه شما می توانید یک مدت زمانی را در حافظه دستگاه ذخیره کنید، که پس از سپری شدن آن مدت، غذا آماده شده باشد.

پس از انتخاب یک برنامه معین (مانند غذای اصلی، پلو، خورش، سوپ، دم پخت، بخارپز، فرنی، تهیه سبزیجات، گندم برشته، بلغورجو، غلات، آرام پز) دکمه "زمان پخت/تنظیم شده" (Cooking Time/Preset) را یکبار فشار دهید. صفحه نمایش زمان پخت را نشان می دهد. در این حالت شما می توانید زمان پایان پخت را در دستگاه تنظیم نمایید. با فشردن دکمه "+ ساعت" (+ Hour) و "- دقیقه" (- Min) زمان پایان پخت را تنظیم کنید.

برای مثال اگر الان ساعت ۸ صبح است و شما می خواهید در ساعت ۱۲ ظهر پخت به پایان برسد، ابتدا کارکرد مورد نظر را انتخاب نمایید. سپس دکمه "زمان پخت/تنظیم شده" (Cooking Time/Preset) را یکبار فشار دهید و زمان ۴:۰۰ را تنظیم نمایید. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید. صفحه نمایش زمان پایان پخت را نشان می دهد. زمانی که در صفحه نمایش نشان داده می شود، شامل کل زمان پخت به اضافه زمانی است که دستگاه شروع به کار خواهد کرد. با فشردن دکمه "+ ساعت" (+ Hour) و "- دقیقه" (- Min) می توان زمان پخت را تنظیم کرد.

دکمه گرم نگهدارنده/خاموش – Keep warm/Off

با فشردن دکمه "گرم نگهدارنده" (Keep warm/Off) دستگاه به طور خودکار در حالت گرم نگهداشتن در ۷۳ درجه سانتیگراد قرار می گیرد و چراغ روشن می شود. (این وضعیت برای همه برنامه ها قابل اجرا است).
 ملاحظات: در وضعیت گرم نگهدارنده، پلو تا ۵ ساعت خوب و کامل باقی می ماند. بیش از آن ممکن است بیات شود یا رنگ آن تغییر کند. اگر دستگاه ۲۴ ساعت در حالت گرم نگهدارنده قرار بگیرد، پس از آن به طور خودکار از حالت گرم نگهدارنده خارج شده و به حالت آماده به کار باز می گردد.
 هر زمان بخواهید که حالت گرم نگهدارنده را متوقف کنید، با فشردن مجدد این دکمه، برنامه لغو می شود و دستگاه به حالت آماده به کار باز می گردد.

دکمه سر آشپز – Smart chef

در حالتی که دستگاه آماده به کار است با فشردن دکمه "سرآشپز" (Smart chef)، دستگاه با درجه حرارت ۱۰۰ درجه سانتیگراد و زمان پخت ۳۰ دقیقه شروع به کار می کند. چراغ نشانگر روشن شده و صفحه نمایش زمان پخت و درجه حرارت را نشان می دهد. زمان پخت و درجه حرارت قابل تنظیم است، با فشردن دکمه "+ ساعت" (+ Hour) و "- دقیقه" (- Min) زمان پخت یا درجه حرارت را تنظیم کنید. سپس دکمه شروع را فشار دهید.

درجه حرارت دستگاه در محدوده ۳۵ درجه تا ۱۶۵ درجه سانتیگراد قابل تنظیم است .

دکمه + ساعت و - دقیقه - Min and +Hours

برای تنظیم زمان پخت یا درجه حرارت از دکمه های "+ساعت" (+Hours) و "- دقیقه" (- Min) استفاده کنید .
 با فشردن این دکمه ها و نگهداشتن آن ، زمان یا درجه حرارت افزایش می یابد تا به زمان و درجه حرارت مورد نظر برسید . چنانچه از زمان و یا درجه حرارت مورد نظر عنور کردید ، دوباره اعداد از اول شروع می شود .

دکمه انتخاب غذا / قفل ایمنی - Safe lock/Food Selection

این دکمه دو عملکرد متفاوت دارد : (۱) با این دکمه می توانید انواع غذاهایی را که در دستگاه برنامه ریزی شده انتخاب و روش پخت آن را تعیین نمایید . (۲) با این دکمه می توانید قفل ایمنی دستگاه را فعال سازید .

۱. انتخاب غذا - Food Selection

با هر بار فشار دادن دکمه ، یک نوع عملکرد و یا یک نوع غذا در صفحه نمایش نشان داده می شود . غذاها و عملکردها عبارتند از "برنج" (Rice) ، "سوپ" (Soup) ، "پاستا" (Pasts) ، "حلیم" (Oatmeal) ، "دم پخت" (Pilaf) ، "شیر گرم" (Heating Milk) ، "فرنی" (Milk Porridge) ، "حبوبات" (Bean) ، "ماست" (Yogurt) ، "برشته" (Roasted) ، "سبزیجات" (Vegetable) ، "سرخ کردن" (Fried) ، "شیر برنج" (Congee) ، "دسر" (desert) ، "گرم کردن" (Reheat) ، "پیتزا" (Pizza) ، "بخار پز" (Steam) ، "سرخ کردن در روغن زیاد" (Deep fry) ، "نان" (Bake) ، "مغز پخت" (Braised) ، "کیک" (Cake) ، "خورش" (Stew) ، "گندم سیاه" (Buckwheat) و "آرام پز" (Slow Stew) . پس از انتخاب نوع غذا یا عملکرد چراغ نشانگر آن چشمک می زند . دوباره دکمه "انتخاب غذا/قفل ایمنی" (Safe lock/Food Selection) را فشار دهید و نوع مواد غذایی را مشخص کنید . مواد غذایی را که می توانید مشخص کنید شامل "گوشت" (Meat) ، مرغ (Chicken) ، ماهی (Fish) و "سبزیجات" (Vegetables) می باشد . این مواد به ترتیب روی صفحه نمایش ظاهر می شود . پس از انتخاب نوع غذا دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند .

۲. قفل ایمنی - Safe lock

در هر حالتی وقتی دکمه "قفل ایمنی" (Safe lock/Food Selection) را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید ، چراغ نشانگر "قفل ایمنی" (Safe lock) روشن می شود و دستگاه قفل می شود. پس از قفل شدن هیچ دکمه و کارکردی کار نمی کند. برای لغو سیستم قفل ایمنی، این دکمه را

مجدداً ۳ ثانیه فشار دهید . یا به روشی دیگر برای لغو سیستم قفل ایمنی می توانید با انگشت خود روی علامت فلش بر صفحه کنترل از چپ (- دقیقه) به راست (+ساعت) حرکت دهید.

تنظیم تایمر

با استفاده از این کارکرد شما می توانید دستگاه را طوری تنظیم کنید که در ساعت مورد نظر غذا پخته شده باشد و برای مصرف آماده باشد . جهت این کار طبق روش زیر عمل نمایید :

۱. دکمه "منو" (Menu) را فشار دهید و غذای مورد نظر را انتخاب کنید . به طور مثال پلو .

۲. اکنون مشخص کنید چند ساعت و چند دقیقه دیگر می خواهید غذا آماده شده باشد . برای تنظیم زمان ابتدا دکمه "تنظیم شده/زمان پخت" (Preset/Cooking Time) را فشار دهید . سپس با استفاده از دکمه های "+ساعت" (+Hours) و "- دقیقه" (- Min) زمان مورد نظر را تعیین نمایید (پایان زمان پخت). هر بار فشردن دکمه "+ساعت" (+Hours) باعث افزایش یک ساعته و هر بار فشردن دکمه "- دقیقه" (- Min) باعث کاهش ۱۰ دقیقه ای زمان می شود. اگر این دکمه ها را فشار داده و نگهدارید، زمان با سرعت کم و زیاد می شود.

۳. برای راه اندازی دستگاه ، دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید. ساعت روی صفحه نمایش نشان داده می شود و شروع به کم شدن می کند. مثلاً اگر الان ساعت ۱۴:۰۰ بوده و فرار است پلو در ساعت ۱۹:۰۰ آماده گردد، باید زمان را روی ۵:۰۰ ساعت تنظیم نمایید و دکمه شروع را بزنید.

تنظیم زمان پخت

جدول راهنمای زمان پخت (بعضی از کارکرد های جدول زیر ممکن است در بعضی از مدل ها وجود نداشته باشد).

کارکرد	زمان پخت دستگاه	زمان قابل تنظیم
برنج	-	-
سوپ	۱ ساعت	از ۳۰ دقیقه تا ۴ ساعت
پاستا	۸ دقیقه	از ۲ دقیقه تا ۱ ساعت
حلیم	۳۵ دقیقه	از ۲۰ دقیق تا ۲ ساعت
دم پخت	-	-
شیر گرم	۵ دقیقه	از ۱ تا ۳۰ دقیقه
فرنی	۳۵ دقیقه	از ۳۰ دقیقه تا ۲ ساعت
حبوبات	۴۵ دقیقه	از ۵ دقیقه تا ۸ ساعت
ماست	۸ ساعت	از ۶ تا ۱۲ ساعت
برشته	۴۵ دقیقه	از ۱۰ تا ۶۰ دقیقه
سبزیجات	۵ دقیقه	از ۵ تا ۳۰ دقیقه
سرخ کردن	۴۵ دقیقه	از ۵ تا ۶۰ دقیقه
شیر برنج	۶۰ دقیقه	از ۳۰ دقیقه تا ۲ ساعت
دسر	۵۰ دقیقه	از ۱۰ تا ۶۰ دقیقه
گرم کردن	۲۰ دقیقه	
پیتزا	۱۵ دقیقه	از ۵ تا ۶۰ دقیقه
بخار پز	۲۰ دقیقه	از ۵ دقیقه تا ۱ ساعت
سرخ کردن در روغن زیاد	۱۵ دقیقه	از ۵ دقیقه تا ۲ ساعت
نان	۵۰ دقیقه	از ۵ تا ۶۰ دقیقه
مغز پخت	۶۰ دقیقه	از ۳۰ دقیقه تا ۴ ساعت
کیک	۵۰ دقیقه	-
خورش	۲ ساعت	از ۱۰ دقیقه تا ۱۲ ساعت
گندم سیاه	۳۵ دقیقه	از ۲۰ دقیقه تا ۲ ساعت
آرام پز	۳ ساعت	از ۱ تا ۸ ساعت

برای مثال اگر می خواهید در مدت ۱ ساعت پاستا بپزید ، ابتدا دکمه "منو" (Menu) را فشار دهید و برنامه "پاستا" (Pasts) را انتخاب نمایید . سپس برای تنظیم زمان دکمه "تنظیم شده/زمان پخت" (Preset/Cooking Time) را فشار دهید . حال با استفاده از دکمه های "+ساعت" (+Hours) و "-دقیقه" (- Min) زمان را روی ۱ ساعت تنظیم کنید و در انتها دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند .
کارکرد فوق برای پخت برنج، دم پخت و کیک کاربرد ندارد.

طرز تهیه کیک

فقط برای مدل هایی که این کارکرد را دارند.

مواد لازم:

کیک کوچک: شکر ۱۰۰ گرم، پودر کیک ۱۲۰ گرم، تخم مرغ ۳ عدد و کره ۳۰ گرم

کیک بزرگ : شکر ۱۸۰ گرم، پودر کیک ۲۰۰ گرم، تخم مرغ ۵ عدد و کره ۵۰ گرم

استفاده از مواد بیشتر ممکن است روی نتیجه پخت اثر بگذارد یا کیک خوب پخته نشود اما تهیه کیک مناسب برای هر پودر کیک ، متفاوت می باشد .

۱- شکر را در ظرف ریخته و تخم مرغ را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید تا شکر کاملاً حل شود. (نکته: نگهداشتن درجه حرارت تخم مرغ در حدود ۴۰ درجه به پخت بهتر کیک کمک می کند).

۲- پودر کیک را به مخلوط اضافه کرده خوب مخلوط نمایید.

۳- کره را آب کرده و به مخلوط اضافه نموده و خوب هم بزنید. اگر دوست داشتید به مخلوط شیر به مقدار مناسب اضافه کنید.

۴- کف ظرف را با روغن چرب کنید و مخلوط را پیش از آنکه حباب آن از بین برود در ظرف بریزید. درب دستگاه را ببندید.

۵- دکمه "منو" (Menu) را فشار دهید و کارکرد "کیک" (Cake) را انتخاب کنید. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند .

طرز تهیه ماست

مواد لازم:

شیر: یک لیتر

مایه ماست: ۱۰۰ سی سی

۱- ظرف دستگاه را شسته و خشک کنید. مواد را در ظرف بریزید و خوب مخلوط نمایید.

۲- دکمه "منو" (Menu) را فشار دهید تا کارکرد "ماست" (Yogurt) انتخاب گردد. سپس دکمه "شروع" (Start) را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند.

تمیز کردن و نگهداری

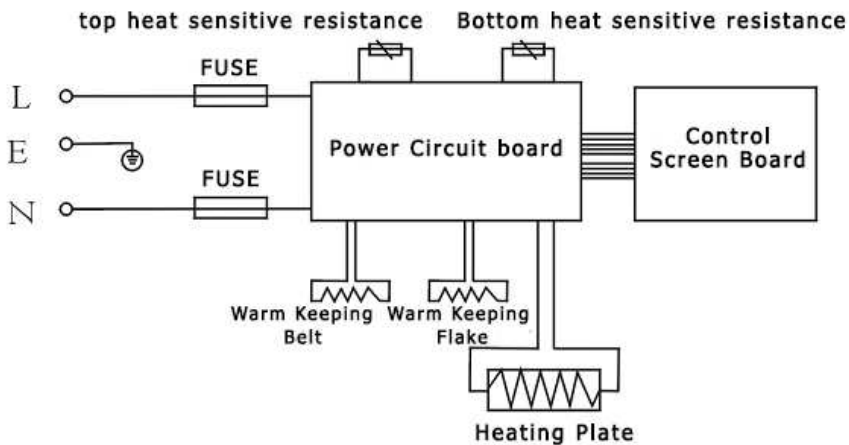
۱- درب دستگاه را باز کرده ، درب جداشونده و واشر آن را از دستگاه بیرون آورده و با آب بشویید و سپس با پارچه خشک نمایید. آنها را به جای خود برگردانید. (ملاحظات: هرگز واشر را با فشار زیاد نکشید. از فرم افتادن واشر ، ممکن است باعث شود آب بندی درب خوب صورت نگردد و نتیجتاً اثر نامطلوبی روی پخت بگذارد).

۲- شیر مجرای خروج بخار را بیرون آورده و با آب شسته و با پارچه خشک نمایید. شیر را به جای خود برگردانید. (ملاحظات: نصب نادرست شیر اثر نامطلوبی روی پخت خواهد گذاشت).

۳- ظرف تویی را از دستگاه خارج ساخته و با پارچه نرم یا اسفنج بشویید و با پارچه نرم خشک نمایید. (ملاحظات: هرگز ظرف را با سیم ظرفشویی یا مشابه آن نشویید).

۴- مواد چسبیده به صفحه گرم کننده را با وسیله مناسب پاک و با پارچه نرم تمیز کنید.

مدار سیم کشی دستگاه



جدول رفع اشکال

ردیف	اشکال	علت احتمالی	رفع اشکال
۱	چراغ روشن نیست		۱- اتصال برق، دوشاخه و فیوز را بررسی کنید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۲	چراغ روشن است		۱- با تعمیرگاه تماس بگیرید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۳	طولانی شدن زمان پخت برنج		۱- در صورت امکان صفحه را صاف کنید یا آن را تعویض نمایید
			۲- ظرف را کمی بچرخانید تا درست قرار گیرد
۴	کارکرد گرم نگهدارنده درست کار نمی کند ، برنج سوخته است		۱- ظرف را کمی بچرخانید تا درست قرار گیرد
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۵	سرریز زیاد هنگام پخت برنج		۱- در صورت امکان صفحه را صاف کنید یا آن را تعویض نمایید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۶	آب جوش نمی آید		۱- در صورت امکان صفحه را صاف کنید یا آن را تعویض نمایید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۷	خطای E1 روی صفحه نمایش		۱- در صورت امکان صفحه را صاف کنید یا آن را تعویض نمایید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید
۸	خطای E2 روی صفحه نمایش		۱- در صورت امکان صفحه را صاف کنید یا آن را تعویض نمایید
			۲- با تعمیرگاه تماس بگیرید

با تعمیرگاه تماس بگیرید	اتصال‌ی مدار سنسور پایین	خطای E3 روی صفحه نمایش	۹
با تعمیرگاه تماس بگیرید	اتصال‌ی مدار سنسور بالا	خطای E4 روی صفحه نمایش	۱۰
۱- با تعمیرگاه تماس بگیرید ۲- ظرف را کمی بچرخانید تا درست قرارگیرد ۳- زیر ظرف را تمیز کنید ۴ و ۵ با تعمیرگاه تماس بگیرید.	۱- قرشدن صفحه گرم کننده ۲- خوب قرارنگرفتن ظرف ۳- چسبیدن چیزی زیر ظرف ۴- قرشدن ظرف ۵- قطع مدار اصلی	خطای E5 روی صفحه نمایش	۱۱

حفظ محیط زیست

در پایان عمر و از کار افتادن کامل دستگاه، آن را با زباله معمولی خانه دور نیندازید و مطابق مقرارت حفظ محیط زیست منطقه مسکونی خود آن را برای بازیافت در اختیار مسئولین مربوطه قراردهید.



