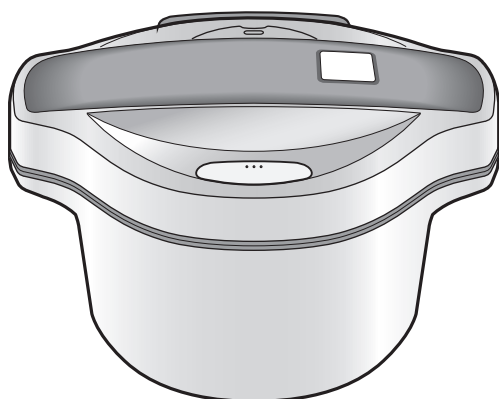


SHARP®

KN-H24VMA



HEALSIO

Electric Cookware

Household Use

Operation Manual

电炖锅

家用

使用说明书

Alat Memasak Elektrik

Kegunaan Isi Rumah

Buku Panduan Operasi

HEALSIO

The Healsio logo and HEALSIO are trademarks of Sharp Corporation.
的标志以及HEALSIO, 是夏普株式会社的商标。

Logo Healsio dan HEALSIO ialah tanda dagangan Sharp Corporation.

Contents

Page

Important Safety Instructions	en-1	Timer	en-15
What this appliance can do	en-2	Care and Cleaning	en-16
Instructions for use	en-3	• Inner pot/Drip tray	en-16
Names of parts and accessories	en-5	• Inner lid	en-17
Control panel/Display	en-7	• Steam vent cover	en-18
Before operating	en-8	• Stirring unit	en-19
Automatic/Manual cooking	en-9	• Main unit/Control panel/Temperature sensor/ Thermo plate/Power Cord	en-19
Tips for manual cooking	en-13	Trouble shooting	en-20
Reheat	en-14	Specifications	en-22
Keep warm	en-14		

目录

页

重要安全注意事项	zh-1	预约	zh-15
该产品能够做到的事情	zh-2	维护与清洁	zh-16
使用注意事项	zh-3	• 内胆/接水盘	zh-16
各部分名称、附属品	zh-5	• 内盖	zh-17
操作部·显示部	zh-7	• 蒸汽阀	zh-18
操作前	zh-8	• 搅拌部件	zh-19
自动/手动烹饪	zh-9	• 主机/操作部/温度传感器/ 加热盘/电源线	zh-19
手动烹饪使用方法要点	zh-13	是否出故障了?	zh-20
重新加热	zh-14	规格参数	zh-22
保温	zh-14		


Kandungan

Halaman

Arahan Keselamatan Penting	ms-1	Waktu	ms-15
Perkara yang boleh dilakukan oleh perkakas ini	ms-2	Penjagaan dan pembersihan	ms-16
Arahan penggunaan	ms-3	• Periuk dalam/Dulang titisan	ms-16
Nama bahagian dan aksesori	ms-5	• Penutup dalam	ms-17
Panel kendalian/Paparan	ms-7	• Penutup lubang wap	ms-18
Sebelum beroperasi	ms-8	• Unit pengadun	ms-19
Memasak secara automatik/manual	ms-9	• Unit utama/Panel kendalian/Suhu sensor/ Pinggan haba/Kabel bekalan kuasa	ms-19
Panduan untuk memasak secara manual	ms-13	Penyelesaian masalah	ms-20
Memanaskan	ms-14	Spesifikasi	ms-22
Sentiasa panas	ms-14		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. Cleaning and user maintenance shall not be performed by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. 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.
4. Place the appliance on a flat and sturdy surface. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven. See page en-2 for the installation.
5. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord available from the manufacturer or its service agent.
6. This appliance is intended to be used in household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens areas in shops, offices, farm houses or other working environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential type environments.
7. Do not immerse the appliance in water or other liquid to protect against fire, electric shock and injury to persons.
8. See instructions for cleaning the surface in contact with food on page en-16.
9. Keep to clean around the inlet plug to avoid spillage.
10. Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact a SERVICE CENTER APPROVED BY SHARP.
12. Never adjust, repair or modify the appliance by yourself.
13. Do not use this appliance for any other purpose than that described in the manual.
14. Do not touch the plug with wet hands when inserting or removing from the outlet. Plug securely into the electric wall socket and remove by gripping the plug. Never pull on just the cord when unplugging from the wall.
15. Do not place your hands and face near the steam vent.
16. Do not touch heating elements while the appliance is in use or after cooking.
17. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
18. Do not touch hot surfaces.
19. When disposing of the device, follow the rules of waste electrical appliances, established by law in your country.
20. Do not add water exceeding the MAX water level on the inner pot for cooking.
21. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
22. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23.  This symbol means that the surfaces of the appliance are liable to get hot during use.

Other warnings

1. Before the first use, check all parts and accessories. The protective sheet under the inner pot is not necessary. Be sure to remove it before use. Then wash each part. Refer to Water washable parts. See page en-5-6.
2. Do not damage the cord or bend it unreasonably, pull, twist, or bundle it, place heavy objects on it, interpose it between other devices, modify it, or place it near hot parts of the appliance.
3. Do not use if the plug is loose in the electric wall socket.
4. Wipe off dust on the power plug and the inlet plug regularly.
5. Do not let anyone lick the power plug and the inlet plug.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
7. Allow the appliance to cool completely before moving.
8. Do not open the lid with your face close to the appliance. Do not leave your hand on top of the lid. Steam from the appliance may cause burns.
9. Do not insert any objects in the steam vent or the gap.
10. Do not use this appliance for any other purpose than that described in the manual. The examples of preparations for which the appliance should not be used are following.
 - Foods that uses baking soda, etc. that may suddenly foam up
 - Foods using a large amount of oil
 - Heating of foods in a plastic bag

Installation

1. Make sure that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage. Securely connect the plug to a standard earthed (grounded) household electrical outlet. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
2. Place the appliance on a flat and sturdy surface. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
3. Do not place or use the appliance anywhere water may splash onto it.
4. Do not place or use the appliance on a carpet or near furniture.
5. Do not place or use the appliance under direct sunlight.
6. Do not use the appliance outdoors.

WHAT THIS APPLIANCE CAN DO

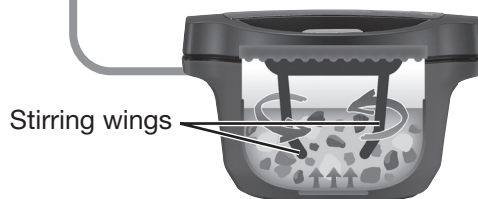
Cooking without water

You can basically cook without water. The appliance uses the water contained in vegetables and other ingredients to simmer or boil the food. This limits the outflow of nutrients and taste (umami) from ingredients, and the result is delicious.



Cooking with stirring

Stirring wings move automatically. This prevents burning, and ensures consistent flavor.



INSTRUCTIONS FOR USE

The placement of the appliance

- Place the appliance on a flat, level surface strong enough to support its weight plus the heaviest item likely to be cooked.

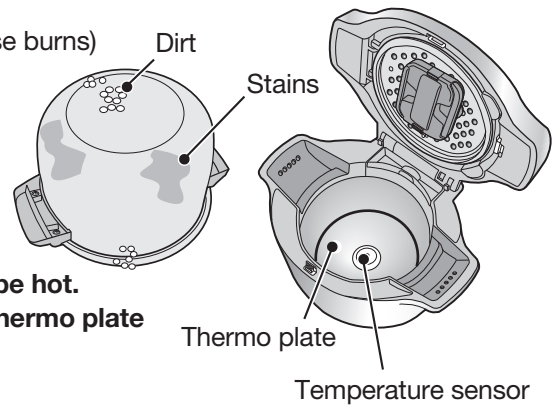
(Risk of the appliance falling and causing injuries or burns)

*Maximum weight is approx. 12kg (with food and water inside a inner pot)

- Do not use in direct sunlight (It may cause discoloration)
- Make sure the steam does not go into the power plug socket (It may cause breakage)

Use

- Do not put anything on the appliance or cover the appliance with a towel etc. (It may cause deformation, discoloration or breakage)
- Do not carry the appliance with the lid open (It may cause the appliance or food to fall and cause burns)
- Do not operate the appliance when empty (It may cause breakage)
- Wipe off the outside of the appliance, never use when it is dirty. (It may lead cooking to fail or the appliance to break)
- Be careful when taking the inner pot out immediately after cooking, as the handles may be hot.
- Be careful after removing the inner pot, as the thermo plate and temperature sensor in the bottom of the device will be hot.



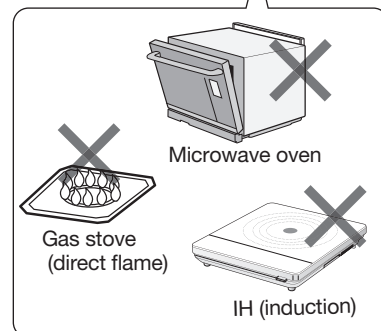
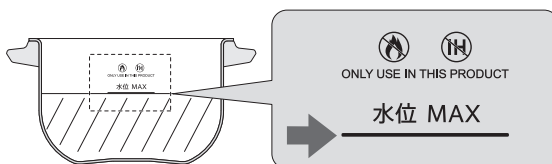
When cooking several times in succession, keep the lid open for 5 minutes to let the appliance cool before starting.

Inner pot

- Do not place the inner pot on a gas stove, heat in a microwave oven, or use on an IH (induction) stove
- Do not scrape hard objects or drop on the pot
- Do not wash with a hard sponge or metallic scrub
- Ingredients should not touch the stirring unit when the lid is closed.
- Do not put amounts of water or sauces above "水位MAX" line. (水位 : water level)



The inner pot is intended for use in this appliance only. Do not use with the other heating devices.



For long use of the inner pot and lid

Even though both the inner pot and lid are made of stainless steel, the minerals contained in water may cause rust. Wash and dry carefully after each use.

- Do not leave salty or oily ingredients (cooking oil, butter, mayonnaise etc.) on the pot or lid.
- Do not leave metallic items such as iron or aluminum in the pot. Rust from such items may stick in the pot, causing itself to rust as well.
- Do not scratch the surface with sharp objects.

See page en-16 for Cleaning tips if something becomes stuck on the pot, or discoloration (iridescent or white patches) or rust develops.

To prevent ingrained smells

- Do not leave or store food with strong flavor in the appliance for long time. Wash the stirring unit, inner lid, steam vent cover, drip tray, inner pot and steam plate as soon as the appliance cools down.
- If the smell persists, try followings:

Pour 600mL of water in the inner pot and heat for 30 minutes using the manual cooking setting [4] STEAM.

You can place the stirring unit inside the inner pot while heating. You can also cut a lemon

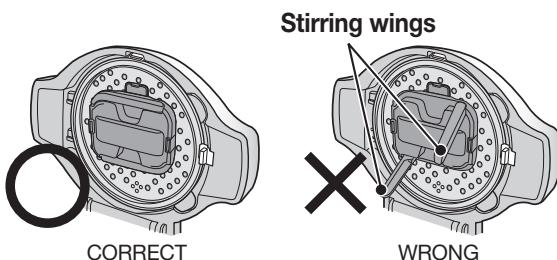
into 8 pieces and put them into the water for more effect. See page en-11 for how to operate manual cooking.

Stirring unit

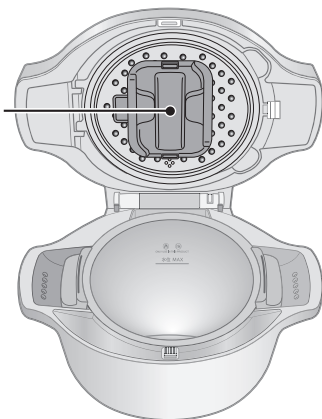
Attach the stirring unit if selected menu displays [STIR]. If you forget to attach the stirring unit and begin cooking, error message [U1] will flash and a reminder sound beeps.

- **Securely attach the stirring unit**
(Otherwise the unit may fall in the food or break)

- **Attach the unit with the stirring wings closed.**



Stirring unit



To attach/remove the unit, see CARE AND CLEANING on page en-19.

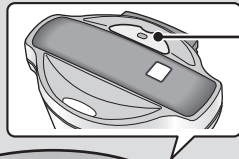
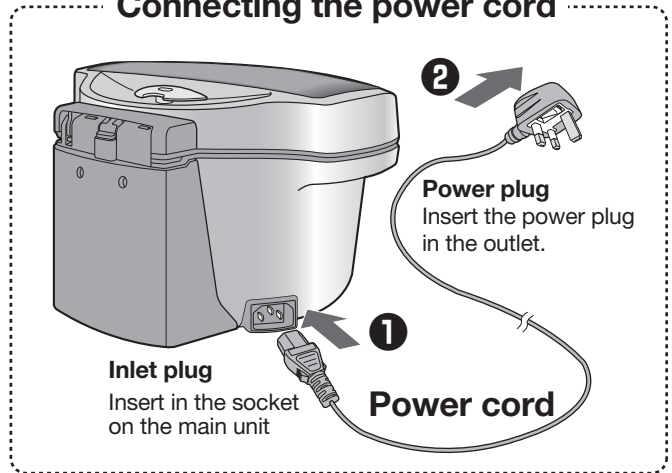
The material of Stirring unit is SPS (syndiotactic polystyrene), which is commonly utilized in reusable chopsticks used in restaurants.

NAMES OF PARTS AND ACCESSORIES

■ Main unit

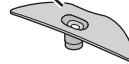


Connecting the power cord



Washable parts

Steam vent cover
(page en-18)

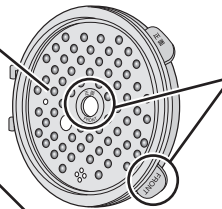


※
Stirring unit
(page en-19)

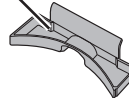


Stirring wings

Inner lid (page en-17)

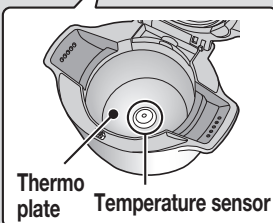
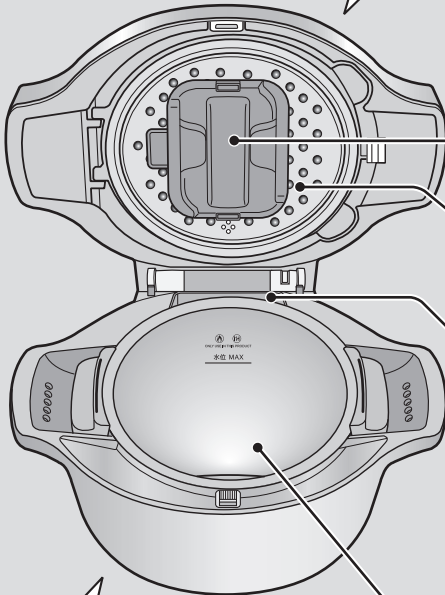
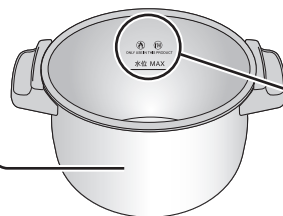


Drip tray



Inner pot

(page en-16)



*The picture differs slightly from the actual product

※Packaged separately when shipped from the factory

Top side (lid)



Steam vent

Do not place hands or face near the appliance during cooking

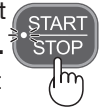
Control panel/Display (page en-7)

Handle When carrying, please hold both sides with the lid closed.

Open button

Press to open. The appliance has a lock function during cooking or when the Timer cooking is set.

To unlock, press the **STOP** button and wait for the **beep to the end before opening the lid.** (It may cause the steam to escape and affect cooking results)



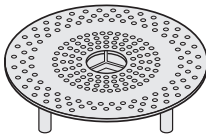
Timer setting is canceled by opening the lid.

Resetting is necessary after closing the lid.

Accessories (1 each) Designed to be used for this appliance only.

Washable parts

Steam plate

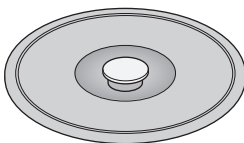


[How to use]

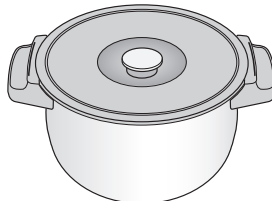


Pour 200mL of water, and then put the steam plate.

Inner pot lid



[How to use]



Take the inner pot out from the appliance and put the inner pot lid on.

The pot can be temporarily stored in a refrigerator.

Operation manual / Menu book / Warranty card

CONTROL PANEL/DISPLAY

Control panel

7 cooking categories

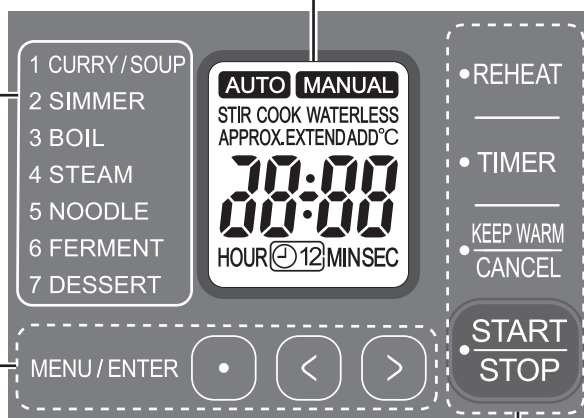
It is possible to choose automatic or manual cooking from each category. See the Menu book and select the menu number.

MENU / ENTER buttons

Use when selecting the menu, cooking time and other settings.

Pressing the **ENTER** button during cooking, the selected menu number is shown on the display.

Display



REHEAT button Use to reheat.

TIMER button Use for food to be ready at a preset time. The timer can be set up to 12 hours beforehand. Consult the Menu book for suitable dishes for using the timer. (Timer can be used if the **TIMER** button light blinks during menu selection)

KEEP WARM / CANCEL button ... •Use this button to cancel the operation. If pressing this button during operation, heating stops.
•Use this button to keep food warm. The light turns ON during Keep Warm. Keep Warm is automatically turned off after 12 hours.

START / STOP button •Use to start the appliance.
•Use to pause the appliance during operation.

NOTE: A reminder sound beeps when you do not operate for 30 seconds.

Display

AUTO Automatic cooking.

MANUAL Manual cooking.

STIR Displayed when the menu item using the stirring unit.

COOK Heating (cooking) is in operation.

WATERLESS Displayed for waterless menu.

°C Displayed when setting the temperature for **[6] FERMENT**

EXTEND Displayed for 3 minutes after cooking is complete. Cooking time can be extended.

ADD Blinks during cooking when it is time to add ingredients.

TIMER 1 (TIMER 1) Displayed when pre-set timer is in use. The factory default setting is 6AM (TIMER 1) or 6PM (TIMER 2).

TIMER 2 (TIMER 2) **APPROX.** Displayed the estimated time remaining. When the remaining time is fixed, the indicator disappears and the exact time remaining is displayed.

HOUR , MIN , SEC

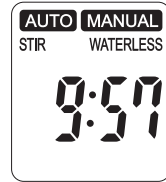
BEFORE OPERATING

■ CLOCK SETTING

This appliance has a 24 hour clock.


The clock works by the internal battery when the power plug is disconnected from an outlet.

Make sure the displayed time is correct when setting the timer.

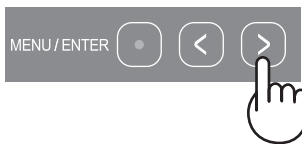


[The display when working by the internal battery]

* **Suppose you want to set the present time of day 10:00.**

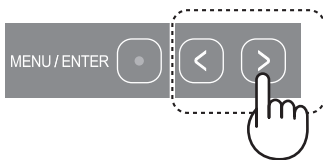
1 Insert the inlet plug in the socket on the main unit, then plug the appliance into an outlet. [STIR] and [WATERLESS] will disappear, and the **ENTER** button  will flash on and off.

2 Press and hold for four seconds until a short beep sounds.

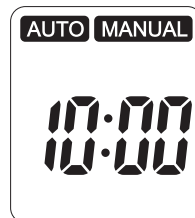


The time will flash on and off.

3 Set the time of day. Keep the button pressed to fast forward.



4 Confirm the setting.



The time of day will stop flashing.

■ SOUND SETTING

You can disable the sound when the display shows the time of day.

Before operating, insert the inlet plug in the socket of the main unit, then plug the appliance into an outlet.

To disable the sound, press and hold the **TIMER** button for four seconds until two audible signals sound.

To restore the sound, press and hold the **TIMER** button for four seconds until an audible signal sounds.

NOTE : The sounds for notification during the cooking or error cannot be disabled.

AUTOMATIC/MANUAL COOKING ①

MENU NUMBER, COOKING TIME and EXTENSION

• Menu number

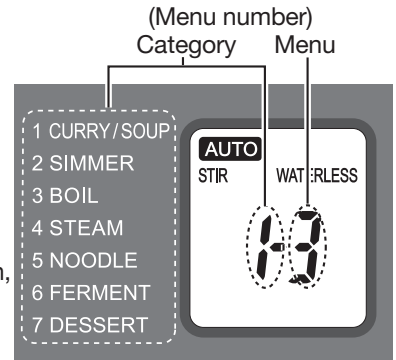
AUTO The menu number consists of a category and a menu.
Choose the category, and then select the menu.

MANUAL Categories [1] and [2] have two options of stir or no-stir.
[1-1]、[2-1] : STIR
[1-2]、[2-2] : no-stir

• Cooking time

AUTO Once you enter the menu number and press the **START** button, the cooking time will be determined automatically depending on the food quantity and temperature.

MANUAL Enter the desired cooking time after choosing the menu number.
The time range differs depending on the categories.
See the table below.



e.g. AUTO menu [1-3] keema curry

• Extension

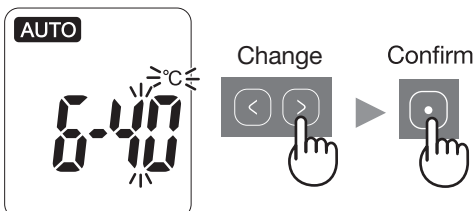
AUTO **MANUAL** See the table below.

Category	Menu number		Time range	Extended time		Input step	
	AUTO	MANUAL		MANUAL	AUTO	MANUAL	AUTO
1 CURRY/SOUP	1-1	1-2	0~120 min.	0~30 min.			1 min. (6 FERMENT only) ~1 hour : 1 min. 1 hour~ : 1 hour
2 SIMMER	2-1	2-2	0~120 min.	0~30 min.			
3 BOIL	3-1	3	0~60 min.	0~10 min.			
4 STEAM	4-1	4	0~60 min.	0~30 min.			
5 NOODLE	5-1	5	0~30 min.	0~10 min.			
6 FERMENT	6-1	6	0~12 hours	0~6 hours			
7 DESSERT	7-1	7	0~60 min.	0~30 min.			

AUTOMATIC COOKING

• After pressing the **START** button, approximate cooking time will be shown.

To change the ferment temperature



For the category [6] only :

When pressing the **START** button, the preset temperature will flash for 1 minute.

While it flashes, you can change the temperature at the range of $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

• Some menus are necessary to add ingredients during the cooking. When reminder sounds beep and [ADD] flashes, open the lid and add the ingredients. There is no need to press the **STOP** button before opening the lid.

Open the lid and add ingredients carefully to prevent steam burns. To continue the cooking, close the lid and press the **START** button.

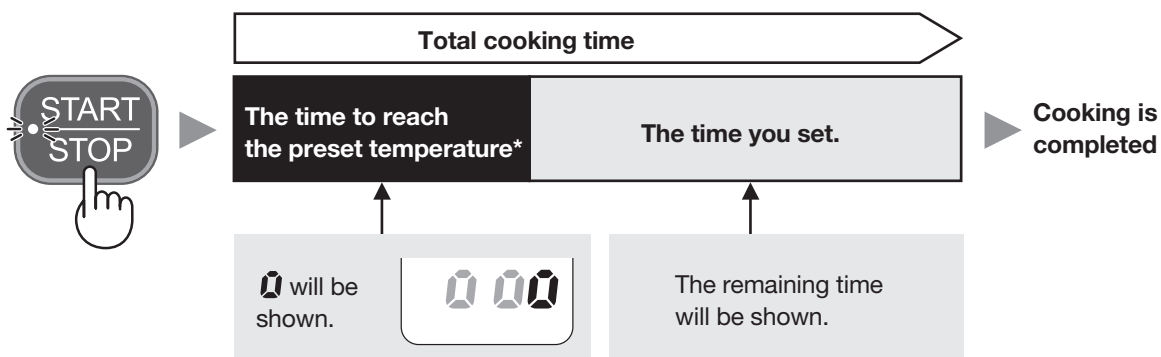
• For the categories [3] and [5]: Reminder sounds will beep every 1 minute for 3 times if the lid is not opened after cooking.

See the Menu book attached and Tips for Manual Cooking on page en-13 before cooking.

MANUAL COOKING

- Attach the stirring unit before cooking for menu number [1-1] and [2-1].
- Use the stirring unit and steam plate depending on the menu.
- The temperature range for category [6] is 35-65°C (1°C per step)/65-90 °C (5°C per step)
- The total cooking time has two parts, so the actual cooking time will take longer than the time you set. (See the figure below.)

When you cook recipes which are not listed in the menu book, enter the time referring to the similar menu.



* Category [1]~[5] : The time to a boil.

Category [6] : The time to reach the temperature you set.

Category [7] : The time to reach the temperature for baking cake and bread.

NOTE : The time will differ depending on the category and the food quantity.

- Some menus are necessary to add ingredients during the cooking. When reminder sounds beep and [ADD] flashes, open the lid and add the ingredients. There is no need to press the **STOP** button before opening the lid. Open the lid and add ingredients carefully to prevent steam burns. To continue the cooking, close the lid and press the **START** button.
- For the categories [3] and [5]: Reminder sounds will beep every 1 minute for 3 times if the lid is not opened after cooking.

AUTOMATIC/MANUAL COOKING ②

- 1** Put ingredients in the inner pot. Place the inner pot in the main unit and close the lid.

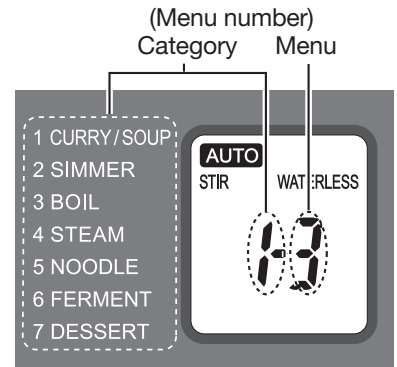
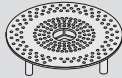
Use accessories depending on the menu.

- **Stirring unit**

Attach the unit with the stirring wings closed.



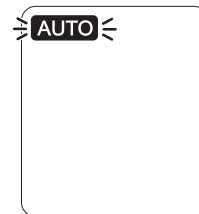
- **Steam plate**



e.g. AUTO menu [1-3] keema curry

- 2** Insert the inlet plug in the socket on the main unit, then plug the appliance into an outlet.

- 3** Set the cooking mode.



AUTOMATIC COOKING

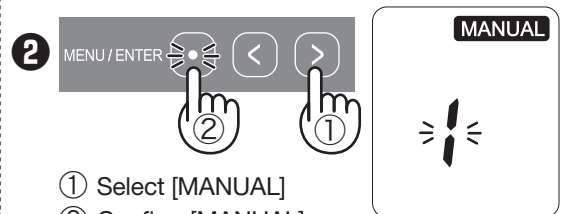
*Suppose you want to cook the menu number [2-18] ratatouille .



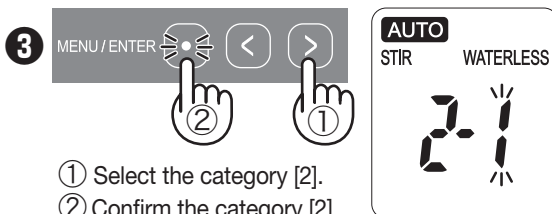
Confirm [AUTO].
The category [1] will flash.

MANUAL COOKING

*Suppose you want to ferment bread dough for 8 hours at 45°C using the menu number [6].

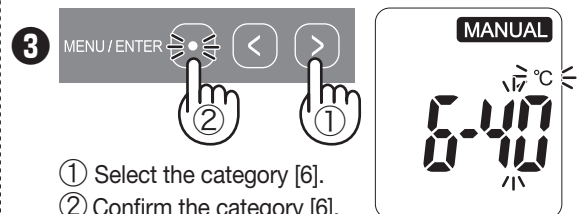


① Select [MANUAL]
② Confirm [MANUAL]
The category [1] will flash.



① Select the category [2].
② Confirm the category [2].
The menu [1] will flash.



NOTE : You can skip ① when selecting the category [1].



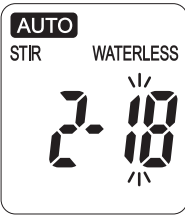
① Select the category [6].
② Confirm the category [6].
The fermentation temperature [40°C] will flash.




NOTES : 1. You can skip ① when selecting the category [1].
2. Proceed to the step ⑤ except for the category [6].

See the Menu book attached and Tips for Manual Cooking on page en-13 before cooking.

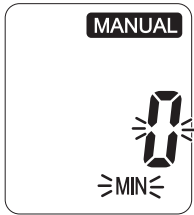
4 MENU / ENTER  



Select the menu [18].




4 MENU / ENTER   

① Select the fermentation temperature [45°C].
② Confirm the temperature [45°C].
The heating time [0 MIN] will flash.




5 MENU / ENTER  

Enter the heating time [8 HOUR].



4 Start cooking.



NOTE : If you forget to press the **START** button, reminder sounds will beep.

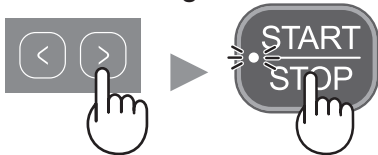
5 Cooking is completed.
Cooking time can be extended.

After use, turn the appliance off.
Unplug and then remove the inlet plug from the main unit.

NOTES : 1. Do not open the lid with your face close.
Do not leave your hand on top of the lid.
Steam from the appliance may cause burns.
2. The inner pot, inner lid and stirring unit will be hot.

After cooking

Extend the cooking time



Cooking results may vary depending on room temperature, initial food temperature or other factors. You can adjust cooking results by adding cooking time.
When cooking is finished, the displayed will show [EXTEND].
It is only possible to add time within 10 minutes after opening the lid.

Keep Warm



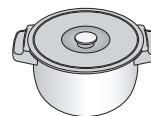
This is to keep warm for up to 12 hours.
*The appliance will automatically switch to Keep Warm after the Timer cooking.

Reheat



The food can be reheated up to suitable temperatures.

Keeping in a refrigerator



Take the inner pot from the main unit, put the inner pot lid on and store in a refrigerator.
*Be sure to wait until the pot cools down.

TIPS FOR MANUAL COOKING

Use manual cooking when no similar dish is available in automatic cooking.

[1] CURRY/SOUP, [2] SIMMER

1-1 **STIR:** Quickly heats up to boiling point, and after that slowly stirs at low heat.

1-2 (No stir): Cooks at low heat without stirring.

- Choose STIR or no stir according to the menu item.

Do not heat the following items with 1-1 or 2-1.

- Ingredients that are soft and easily fall apart (fish, tofu etc.)
- Thin ingredients that become entangled easily (shaved burdock etc.)
- Dishes with many fine ingredients (thinly cut vegetables, meat etc.) under little liquid condition.
- Ingredients in big pieces heavier than 200g

[3] BOIL

Vegetables can be boiled with water contained in the ingredients or a small amount of water (This can prevent loss of nutrients and flavor).

- When boiling multiple ingredients simultaneously, or using ingredients not available in the automatic recipes, refer the approximate heating time in the below table.

Type	Approximate heating time	How to put, size etc.	Amount of water to add
Leaf vegetables	1-2 minutes	Put in the inner pot with the moisture left from washing.	None
Fruit vegetables	3-5 minutes	Bite-size	Approx. 1 tbsp
Root vegetables	15-20 minutes	Cut to 4-5cm pieces	Approx. 3 tbsp

*When you extend cooking time, make sure to add 1-3 tablespoons of water in the inner pot if there is no water left.

Lack of water may cause the food burnt.

*Do not open the lid during heating. Steam will escape and the food will not be cooked properly.

[4] STEAM

You can steam some food with pouring water in the inner pot.

- Always pour approx. 200mL of water in the inner pot when using the steam plate.

[5] NOODLE

You can boil the noodles in your favorite set time.

- Pour 2L of water (do not put the noodles) and start heating. Add noodles once a reminder sound beeps.

[6] FERMENT

Keeps food in the selected temperature (35-90°C)

- Sterilize the inner lid and pot with a cleaning alcohol or by boiling water before use.
(Attach the stirring unit to the inner lid for dishes that require it)
[If boiling] Pour approx. 200mL of water in the inner pot, heat for 20 minutes on manual cooking [4] STEAM. Take the inner pot out of appliance, dispose of the hot water, put the inner pot lid on and cool it.

[7] DESSERT

Heats at a temperature suitable for baking cake or bread.

- Use automatic cooking for custard cream, jams and other thick dishes.

NOTE : Do not cook the following kinds of dishes, unless it is instructed in the Menu book because they will cause boil-over.

- Fishcake that swell when heated.
- Dishes using baking paper or kitchen wrap.

REHEAT

The appliance can reheat food.

•REHEAT

Press once : Reheat with no stir.

Press twice : Reheat with STIR (Attach the stirring unit)

* **Suppose you want to reheat 4 servings (approx. 800g) of stew that has been stored in a refrigerator.** (With STIR. The heating time is approx. 20 min.)

1

Before operating, make sure to connect the power cord correctly.



Press twice.

• The foods that are soft and easily fall apart should be reheated with no stir.

• The foods such as curry, soup and sauce are recommended to reheat with STIR for the shorter heating time.

2



Press once.



The remaining time will appear during reheating.

3

Reheating is completed.

Heating time cannot be extended.

After use, turn the appliance off. Unplug and then remove the inlet plug from the main unit.

KEEP WARM

The appliance can keep food warm after cooking.

Press the **KEEP WARM** button and the lamp will light up. Food will be kept at about 75°C. Food can be kept warm for up to 12 hours.

* **Suppose you want to keep food warm.**

1

Before operating, make sure to connect the power cord correctly.



The display will count every hour.

After 12 hours an audible signal will sound, and the display will show the time of day, [AUTO] and [MANUAL].

After use, turn the appliance off. Unplug and then remove the inlet plug from the main unit.

NOTES : 1. Keep Warm will stop when the lid is opened. It will start again once the lid is closed.

2. The appliance will automatically switch to Keep Warm after Timer cooking completes.

3. Depending on the menu, the flavor may be affected if keep warm is set for long time.

TIMER

The appliance can complete cooking at a preset time (in maximum 12hours)

The Timer cooking can be used for the AUTO menus which the **TIMER** button lamp flashes during setting the menu number. There are two memory banks for the Timer cooking.

- **TIMER** Press once : TIMER 1 (preset time: 6:00)
- Press twice : TIMER 2 (preset time: 18:00)

* **Suppose you want to set AUTO menu [2-18] ratatouille in the memory bank 2 as the cooking completion time is 18:30.**

1 Before operating, make sure to connect the power cord correctly.
Set the menu number. (See page en-11)

1 MENU/ENTER

Begin to set the cooking mode.

2 MENU/ENTER

Confirm [AUTO].

3 MENU/ENTER

① Select the category [2].
② Confirm the category [2].

4 MENU/ENTER

Select the menu [18].

2 Select the memory bank and enter the cooking completion time.

TIMER

Select the memory bank 2.
The preset time [18:00] will flash.

MENU/ENTER

Enter the time.
The time can be set in 10 minutes intervals.
(The time setting will be saved in the memory bank)

3 Start Timer cooking.

START
STOP

TIMER

- The **TIMER** button lamp will be lit.
- Heating starts as soon as you press the **START** button, and the food will be ready to eat at the set time.
- The appliance will automatically switch to Keep Warm (for 12 hours) after the cooking is complete.

After use, turn the appliance off. Unplug and then remove the inlet plug from the main unit.

NOTES : 1. If you attempt to start the appliance with a Timer setting exceeding the maximum of 12 hours, you will hear a reminder sound and the display will return to time that you can set Timer.

2. If you start the appliance with a Timer setting that is shorter than the required cooking time, cooking will start immediately and you will see the approximate time left until cooking is complete.

(In this case, the appliance will not switch to Keep Warm after cooking is complete)

CARE AND CLEANING

Key Point - Clean immediately if it is dirty!

Before cleaning, turn the appliance off. Unplug and then remove the inlet plug from the main unit. Make sure the cavity including the temperature sensor and thermo plate, each parts and accessories are completely cool.

NOTE : Do not use commercial cleaners, abrasive, harsh cleaners, solutions that contain sodium hydroxide, or scouring pads on any part of the appliance. Dishwashers cannot be used to clean the appliance.

Inner pot/Drip tray



- Clean after every use.
- Remove the drip tray after taking the inner pot out.
- Wash with mild soap or detergent solution using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly. Water may leave trace minerals, which make it easier for iridescent or white discoloration to form. Water may also cause rusting.

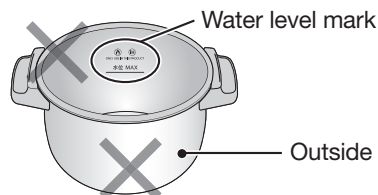
Cleaning tips

Rinse carefully after washing

Heavy dirt	Soak with hot water and rub with a sponge. Baking soda can be used for stubborn stain. Put 10g of baking soda per 200mL of water in the inner pot, and set the appliance with MANUAL [1-2] for 10 minutes. After heating, leave the inner pot for a few hours. Then rub with a soft sponge. (Be careful not to get burned with the hot water after heating)
Iridescent or white discoloration	These are caused by elements contained in water and are not harmful to humans. You can use the pot as it is. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">If it bothers you, mix 1 teaspoon of citric acid* with 1 tablespoon of water, apply on a soft sponge and rub.</div>
When the pot has become rusty	Mix 1 teaspoon of citric acid* and a little salt with 1 tablespoon of water, apply on a soft sponge and rub. Rust can be difficult or impossible to remove completely.

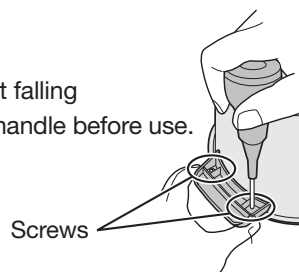
*Use citric acid that is generally available in pharmacies etc. (without additives or over 99.5%). Lemon juice can be used instead of citric acid.

NOTE : Do not wash the outside or the inside water level mark with cream cleanser with or even without a soft sponge.



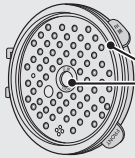
If the handle becomes loose

Do not use the pot if the handle is loose. There is a risk of the pot falling and causing burns. Tighten the screws on the under side of the handle before use.



CARE AND CLEANING continued

Inner lid

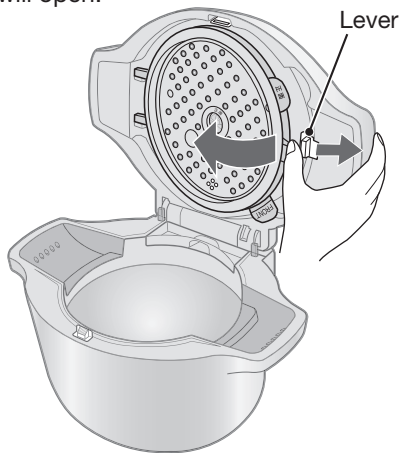


Gasket

- Clean after every use.
- Wash with mild soap or detergent solution using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Do not remove the gaskets (the rubber-like part)

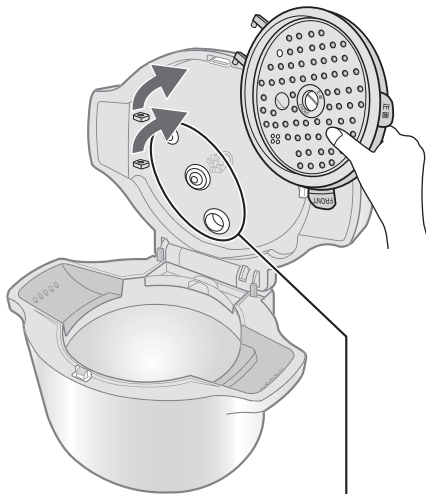
Removing the unit

- 1 Remove the stirring unit (see page en-19)
Then push the lever outwards, then the inner lid will open.



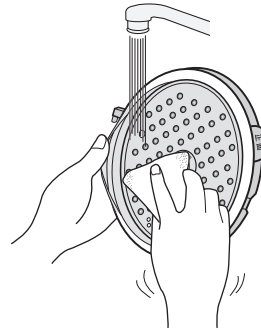
Lever

- 2 Pull diagonally to free the inner lid.



Remove any water from inside the gasket

Cleaning tips

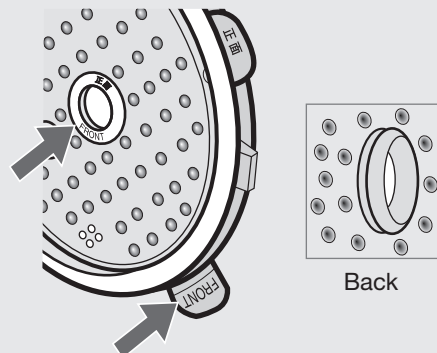


Lightly open the gasket to wash it.

Refer to **Cleaning tips of the inner pot** if you encounter difficult to remove dirt.
See page en-16.

If you accidentally removed the gasket (the rubber-like part)

- Make sure that the "FRONT" on the inner lid and the "FRONT" on the gasket are facing the same way.
(Attach the gasket by folding it, placing it inside the hole and then letting it open)
A wrong installation may cause the control panel to fog up. Also it may cause the Stirrer unit becomes hard to rotate and the parts break. (The fog on the control panel will be gone away after a while.)

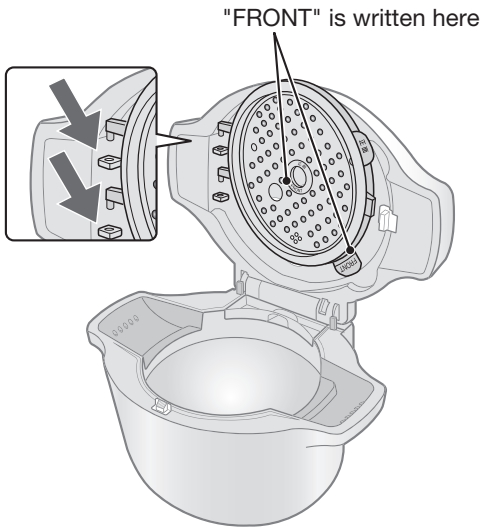


Back

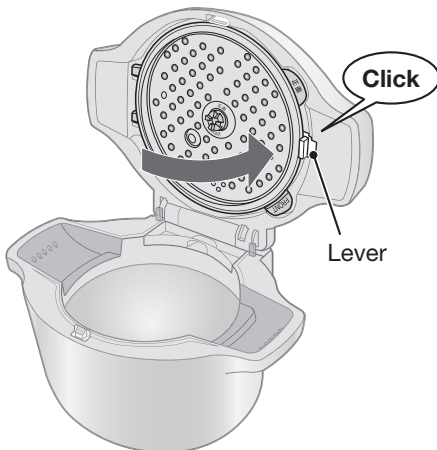
Carefully dry the lid before attaching it after cleaning. Be careful especially with the gasket in the middle. Small amount of water may cause rust.

How to attach

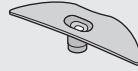
- 1 Place the two extensions in their respective slots, with the text "FRONT" facing out.



- 2 Close the lever to attach the lid.



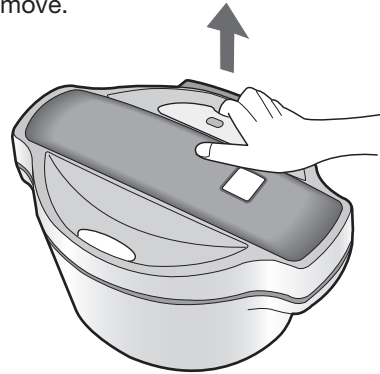
Steam vent cover



- Clean after every use.
- Wash with mild soap or detergent solution using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.

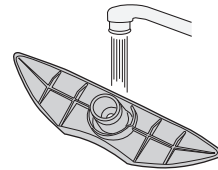
Removing the unit

Place your fingers in the hollow section and remove.



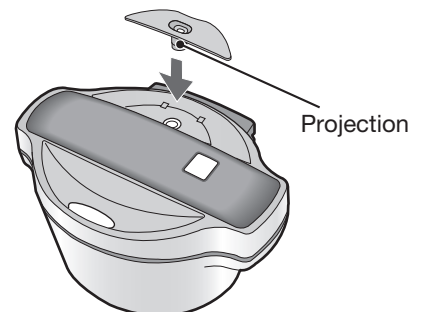
Cleaning tips

Clean both sides.



How to attach

Insert the projection of the steam vent cover into the hole of the lid.



CARE AND CLEANING continued

Stirring unit



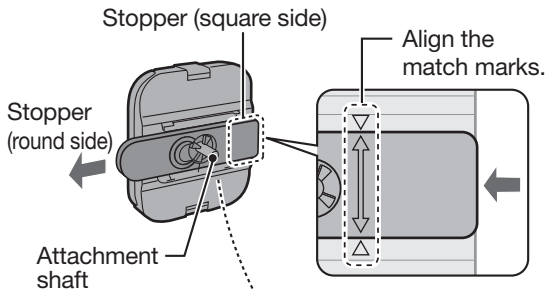
- Clean after every use.
- Wash with mild soap or detergent solution using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.

Dry the unit carefully after cleaning, and assemble it in reverse order as it is removed.

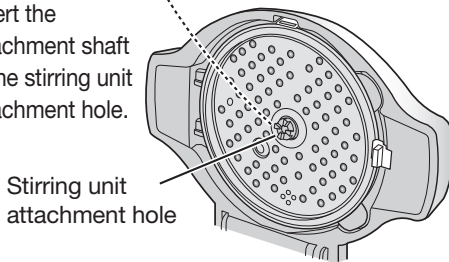
Remove the stirring unit when cooking a dish which does not require it - this makes cleaning it easy.

How to attach

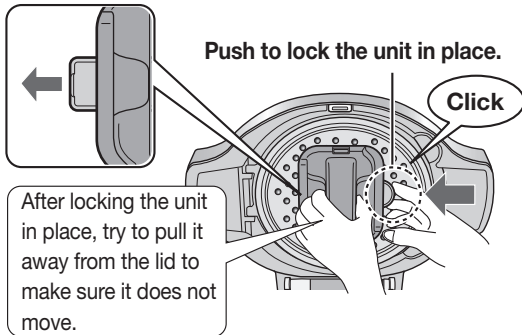
- 1 Push the stopper (square side) until it clicks, and the stopper (round side) on the opposite side will come out.



- 2 Insert the attachment shaft in the stirring unit attachment hole.

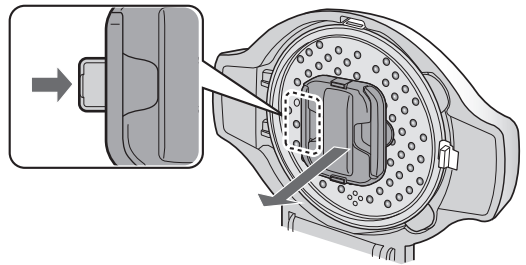


- 3 Push the stopper (round side) until it clicks. The opposite side stopper (square) side will come out, and the unit will be firmly attached.



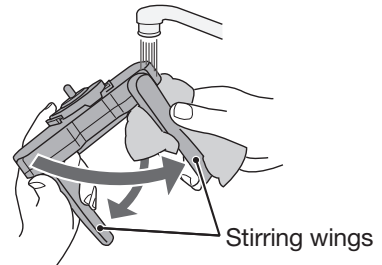
Removing the unit

Push the stopper (square side) and the unit will come free.

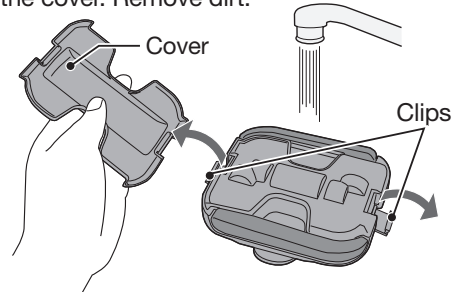


Cleaning tips

- 1 Gently open the stirring wings and remove dirt.



- 2 Open the clips on each side and remove the cover. Remove dirt.



For heavy dirt, soak the stirring unit in water with mild detergent solution. That will make it easier to remove the dirt
(Soak the stirring unit without removing the cover)

Main unit/Control panel/Temperature sensor/Thermo plate/Power cord

Clean when dirty. Wipe with a soft cloth dampened with water only.



*Remove ingrained dirt from the thermo plate lightly with sandpaper (about 600-Grit) and wipe with a soft cloth dampened with water only.

TROUBLE SHOOTING

The following problems are common and are not signs that the appliance is malfunctioning.

Problem	Answer
<div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Sounds</div> <p>The appliance makes sounds during operation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> You may hear the following sounds during the cooking. It is common. <ul style="list-style-type: none"> The sound that the appliance controls the heating. The sound that the stirring unit works. Is the stirring unit attached correctly?
<p>The display doesn't show how long Keep Warm has been on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> When Keep Warm ends, the display will show the current time after 12 hours.
<p>The display gets foggy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> The display can become foggy depending on the environment (room temperature etc.). The fog will go away on its own. Is the gasket in the center of the inner lid installed correctly? Can you see the engraved "FRONT" on it?
<div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Display</div> <p>The time displayed during cooking increases, decreases suddenly, or stops for some time.</p>	<ul style="list-style-type: none"> While [APPROX.] is displayed, the shown time is the estimated cooking time. A micro computer controls the cooking, so once the remaining time has been calculated [APPROX.] will disappear. <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px;"> <p>AUTO STIR COOK APPROX.</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">16</p> <p>MIN</p> </div> <div style="margin: 0 20px;">▶</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px;"> <p>AUTO STIR COOK</p> <p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">19</p> <p>MIN</p> </div> <div style="margin-left: 20px;"> <p>Time may increase in some circumstances.</p> </div> </div> <p>(Estimated cooking time) (Exact time left)</p>
<p>The settings are disappeared.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Did you press the START button at the end? If you forget to press the START button a reminder sound will beep for 3 minutes, after which the settings will be reset.
<p>The time display vanishes when I unplug the power cord.</p>	<p>If the time display shows [- . - -] (blinking) after plugging in the power cord, the internal battery is empty. Contact the Customer Service for changing the battery. You cannot change the battery yourself.</p> <p>(If plugged in, the appliance can be used as usual even if the battery is empty. However, you will have to set the current time every time you use the Timer)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <p>Regarding the lithium battery (inside the appliance)</p> <p>Purpose of the battery:</p> <ul style="list-style-type: none"> Current time will be displayed even if the power cord is not plugged in. ⌚1 and ⌚2 settings will be stored. <p>If the internal battery is empty:</p> <ul style="list-style-type: none"> The time display and stored Timer data will be lost. <p>*The battery will not run out while the appliance is plugged in, as the current time display will operate on electricity from the power plug.</p> </div>

TROUBLE SHOOTING

	Problem	Answer
During cooking	Steam is coming out from places other than the steam vent. Water is leaking out from between the appliance and the lid.	<ul style="list-style-type: none"> ● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19. ● Is the inner pot or inner lid deformed? ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, edge of the inner pot or the temperature sensor?
	It boils over.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you pour too much water and sauce (in excess of the 水位 MAX line)? Did you put so many ingredients that touch the stirring unit when the lid is closed? ● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19. ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor (or stirring unit)?
	The food gets burnt.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?
After cooking is complete	I used a recipe from the Menu book, but the result isn't good. (it's not stirred properly)	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you cook as instructed in the Menu book? ● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19. ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor? ● Were there any electricity outages? ● Is the voltage unstable? If heating is insufficient, extend the heating while watching how it works.
	The food is... hard hard in the middle half-done too soft.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you set the correct menu number? ● Did you cook with the same amount (of ingredients) as written in the Menu book? ● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19. ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?
	The food falls to pieces.	<ul style="list-style-type: none"> ● Did you cut the ingredients as instructed in the Menu book?
Keep Warm	There is a lot of moisture on the inside of the steam vent cover.	<ul style="list-style-type: none"> ● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19. ● Is there anything stuck to the inner lid gasket, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?
Timer	The food is not ready at the set time.	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the current time on the display correct? ● Did you choose the correct one of  1 and  2? ● Were there any electricity outages? ● Did you press the START button at the end?
	Cooking starts immediately.	<ul style="list-style-type: none"> ● Out of concern regarding food hygiene, the food is heated immediately and will be ready at the scheduled time. This does not mean the appliance is broken.

Problem	Answer
The appliance smells.	<ul style="list-style-type: none"> ● There may be smells such as plastic smell at first. The smells will fade gradually. ● Strongly aromatic dishes may leave trace smells. Do not leave it for long periods of time, but wash the stirring unit, inner lid, steam vent cover, drip tray, inner pot and steam plate once they have cooled down. If the smells bother you, try the following method.
	Put 600mL of water in the inner pot and heat for 30 minutes using the manual cooking setting [4] STEAM . When heating with the stirring unit, soak it completely in the water. You can also cut a lemon into roughly 8 pieces and place them in the water for added effect.
The stirring unit fell into the inner pot.	<ul style="list-style-type: none"> ● Was the stirring unit attached properly? See page en-19.

Other

If you still require service, disconnect the plug from the outlet and CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED BY SHARP.

■ ERROR MODE

If ERROR message is displayed, follow the below instructions. The errors with [U] and [E] will sound audible signals.

Error message	Solution
U1	The stirring unit is not attached. Attach the stirring unit if the menu item requires stirring.
U2	Fermentation cannot be started because the inside of the appliance is too hot. Open the lid and let it cool for 15 minutes.
E3	There was a power outage. The result of the cooking may suffer depending on the timing of the power outage.
C6	There is a problem with the stirring unit. Attach the stirring unit properly. See page en-4. If you put too much food in the inner pot, reduce it.

Press the **KEEP WARM/CANCEL** button once to clear the error message. If the error message [C with any number] appears again, call for service.


SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	: Single phase 230-240V, 50Hz	Rated capacity	: 2.4 L
AC Power Required	: 780W (at 230V), 850W (at 240V)	Weight	: Approx. 6.4 kg
Temperature range (Ferment)	: 35~90°C	Length of the Power Cord	: Approx. 1.8 m
Outside Dimensions	: 395 mm(W) x 240 mm(H) x 305 mm(D)		

The appliance will always use electricity when plugged in, even when not in use. This will incur electricity fees and slightly warm up the appliance.

重要安全注意事项

重要安全注意事项：请仔细阅读并妥善保存，以供日后参考

1. 在无监督的情况下，请不要让儿童实施清洁与维护工作。
2. 请对儿童进行监督，确保其不会玩弄本产品。
3. 在没有负责其安全的人员的正确指引和监护下，生理，感觉或者精神上能力受限，缺乏经验和知识的人（包括儿童）请不要自行操作本产品。
4. 请将本产品置于平坦、坚固的表面上。请勿将本产品置于或靠近高温气体、电炉或烤箱。有关安装的详细信息，请参阅第zh-2页。
5. 若电源线受损，需从制造商或其服务代理商处获取专用电源线进行更换。
6. 本产品仅用于家庭用途。请勿在诸如商店、办公室、农舍等工作环境的员工厨房区域内使用。也请勿供酒店、汽车旅馆、提供住宿和早餐的小型家庭旅馆等住宅环境中的顾客使用。
7. 请勿将本产品浸泡在水或其他液体中，以防发生火灾、触电及人身伤害等危险。
8. 有关食品接触面的清洁说明，请参阅第zh-16页。
9. 为防止液体等流入主机上的电源线插口，请保持主机电源线插口周围的清洁。
10. 不使用本产品时，安装或拆卸部件时，以及清理前，应将电源插头从插座中拔出。待电器冷却后，方能安装、拆卸部件及清洁设备。
11. 电器的电线或插头受损、电器出现故障或以任何方式受损后，请勿操作该电器。请联系夏普认可的服务中心。
12. 请勿自行调整、修理或改装本产品。
13. 请勿将本产品用于非本说明书中描述的任何其他目的。
14. 拔插电源插头时，请勿用湿手接触插头。将插头牢固地插入壁式电源插座内或取下时，应握紧插头。将插头从壁式插座上拔下时，严禁仅拔拉电源线。
15. 请勿将双手和面部靠近蒸汽口。
16. 请勿在使用本产品期间或烹调后触摸发热元件。
17. 使用非本产品制造商推荐的附属品可能会导致火灾、触电或人身伤害等危险。
18. 当本产品经使用后，部分部件处于高温状态时，请勿接触本产品的高温表面。
19. 处置本产品时，请遵守您所在国家制定的废旧电器规范。
20. 烹饪时，请勿在内胆中添加超过规定最高水位的水量。
21. 当产品正在使用时表面的温度可能很高。
22. 此产品无法通过外部定时器或单独的远程控制系统的装置进行操作。
23.  此符号表示本产品的表面在使用的过程中容易变热。

其他警告

1. 在初次使用前，请检查所有部件及附属品。铺设在内胆下的保护纸是不需要的。请务必取出。请清洗各部件。请参考“可水洗的物品”。请参阅第zh-5、6页。
2. 请勿损坏或过度弯曲、拽拉、扭曲电源线，也请勿在电源线捆绑的状态下通电。请勿将重物置于电源线上，请勿用物品夹住电源线，请勿改装电源线，请勿将电源线放置在高温物品的附近。
3. 如果插座或插座插口有松动，请勿使用。
4. 定期擦拭电源插头及主机插头上的灰尘。
5. 请勿让任何人舔舐电源插头和主机插头。
6. 请勿将电源线垂挂在桌子或柜台边缘，并且请勿使其接触高温物品。
7. 请在移动电器之前确保其已完全冷却。
8. 请勿在您的面部靠近本产品时打开顶盖。请勿将手停放在顶盖顶部。本产品中发出的蒸汽可能会导致灼伤。
9. 请勿将任何物体插入蒸汽口或间隙内。
10. 除了使用说明书中载明的用途之外，请勿将本产品用作其他用途。例如，请勿用本产品加热下列食品。
 - 添加含有诸如小苏打等会突然起泡的食品添加剂的食品
 - 含大量食用油的食品
 - 加热采用塑料袋包装的食品

安装

1. 确保本产品上标注的电压与当地电源电压一致。牢固地将插头连接至标准接地家用电源插座上。建议采用独立电路向本产品供电。
2. 请将本产品置于平坦、坚固的表面上。请勿将本产品置于或靠近高温气体、电炉或烤箱。
3. 请勿在任何可能会被水溅到的地方放置或使用本产品。
4. 请勿在地毯上或靠近家具的地方放置或使用本产品。
5. 请勿在阳光直射的地方放置或使用本产品。
6. 请勿在室外使用本产品。

该产品能够做到的事情

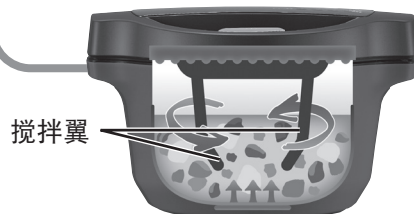
可以无水烹饪

基本不使用水，而是活用蔬菜等食材内含有的水分烹饪食材。
充分锁住食材的鲜味，减少营养流失，制作美味料理。



可以搅拌烹饪

配合加热过程，在相应的时机进行搅拌，防止糊锅，使味道均匀地融入到菜肴之中。
自动开启搅拌翼进行搅拌。



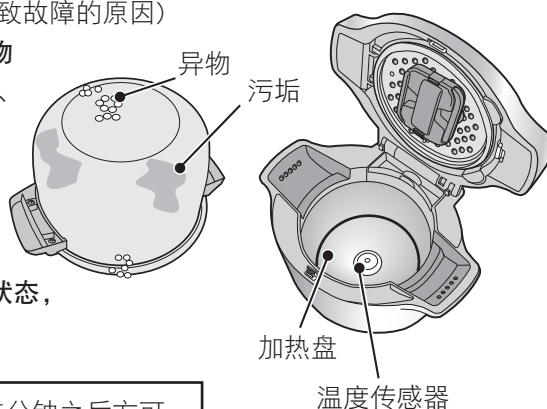
使用注意事项

关于放置场所与环境

- 放置于平稳桌面，请确认负重强度(如果坠落，可能会导致受伤或者烫伤)
※加入最大量的食材或水之后，锅的重量约为12kg。
- 请不要在有阳光直射的场所使用(否则是导致变色的原因)
- 请不要让蒸汽接触到插在插座上的电源插头(否则是导致故障的原因)

关于日常使用方法

- 请不要在顶盖上放置物品，不要用抹布等覆盖在上面(否则是导致变形、变色及故障的原因)
- 请不要在打开顶盖的状态下搬运(如果坠落或者烹饪中的食物溢出，会导致烫伤等)
- 请不要在不做料理的情况下运行本产品。(否则是导致故障的原因)
- 请不要在有异物附着的状态下使用，请务必清除异物
(如果附着于内胆的底面、边缘、主机底部的加热盘、温度传感器等处，则会造成蒸汽泄漏、热量难以传递，从而导致烹饪失败或故障)
- 在烹饪后立即取出内胆时，由于把手可能会变得比较烫，因此请使用干抹布等辅助
- 取出内胆之后，由于加热盘、温度传感器处于高温状态，因此务必在冷却后方可进行清洁和保养



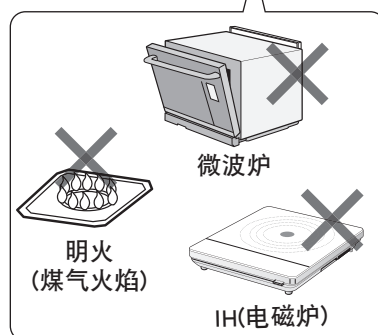
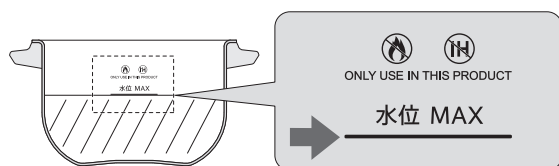
在连续烹饪时，请在打开顶盖的状态下待主机冷却5分钟之后方可进行下一次烹饪。

关于内胆

- 请勿直接放在明火上使用或用微波炉加热，也请勿在IH(电磁炉)上使用
- 请避免触碰硬物、坠落
- 请勿使用硬的海绵、金属钢丝球清洗
- 盖上盖子后，食材不能接触到搅拌部件。
- 水以及调味料请勿超过“水位MAX”线。



内胆为本产品专用锅。请勿在其他加热设备中使用。



为了延长内胆、内盖的使用寿命

内胆、内盖由不锈钢制成，但是水中含有的一些成分依然可能导致其生锈。因此使用后请务必清除污垢，并充分晾干。

- 请勿在附着有盐分、油脂等（食用油、黄油、蛋黄酱等）的状态下放置保管。
- 请勿在内胆中存放有铁、铝等金属制品的状态下放置保管。金属的锈渍会附着在不锈钢的表面，从而导致内胆生锈。
- 请勿使用锐利的工具划伤本产品。

当出现牢牢附着、变色（彩虹色、白斑）或者生锈时，请参考清洗方法的要点尝试进行。请参阅第zh-16页。

为防止有气味

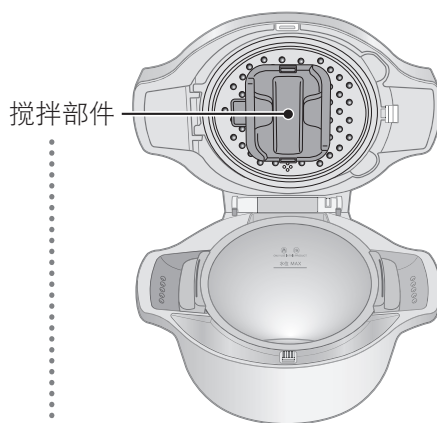
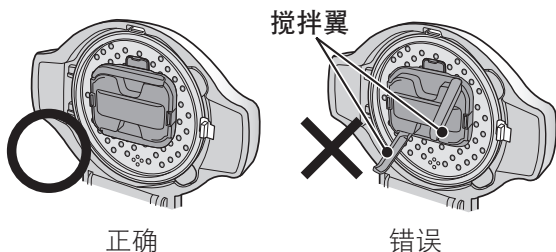
- 对于散发强烈气味的菜品，请不要长时间放置或者保温，应在本产品冷却之后立即清洗搅拌部件、内盖、蒸汽阀、接水盘、内胆与蒸架。
- 如果气味难以清除，请尝试以下方法。

在内胆中放入600mL左右的水，以手动烹饪 [4] 蒸加热30分钟。可以将搅拌部件放入内胆加热。此外，将一个柠檬切成八块左右放入，则效果更佳。手动烹饪的操作方法参见zh-11页。

关于搅拌部件

- 如果选择功能时显示 [STIR]，则安装搅拌部件。如果忘记安装就开始烹饪，则错误信息 [U1] 将会闪烁，并且发出错误提示音的蜂鸣声。
- 请正确安装搅拌部件
(导致烹饪时坠落或者故障)

- 请在闭合状态下进行安装



安装方法、拆卸方法
维护与清洁请参阅第zh-19页。

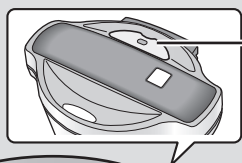
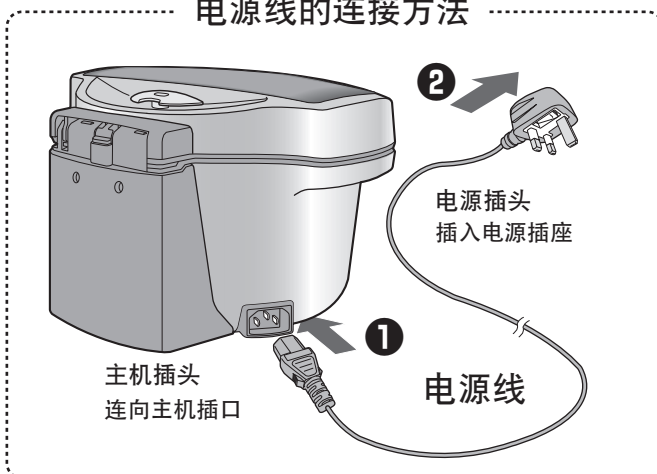
材质为 SPS（间规聚苯乙烯树脂），多用于制造餐饮店、饭馆等处使用的非一次性筷子。

各部分名称、附属品

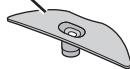
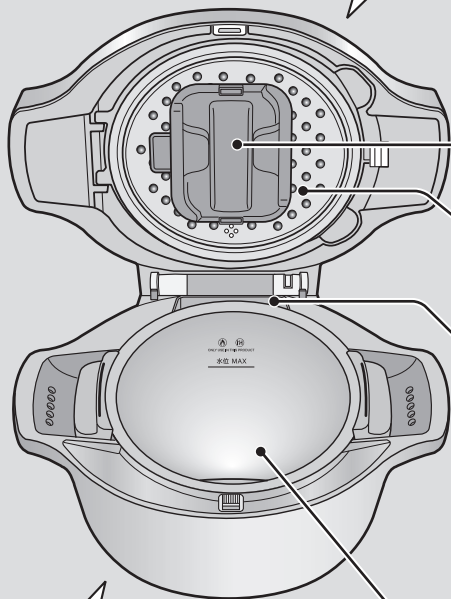
■主机



电源线的连接方法



可水洗的物品

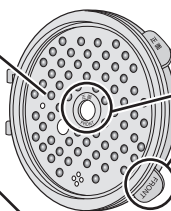


蒸汽阀
(请参阅第zh-18页)



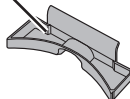
※
搅拌部件
(请参阅第zh-19页)

搅拌翼



内盖 (请参阅第zh-17页)

安装时应能够看到
「正面」的标示。

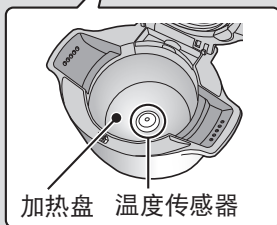


接水盘



内胆 (请参阅第zh-16页)

水位线
(请参阅第zh-3页)



加热盘 温度传感器

※在出厂时，与主机分开单独包装。

插图与实际的形状有若干差异。

顶部（顶盖）



蒸汽口 在烹饪时，脸部和手部请勿靠近。

操作部·显示部 (请参阅第zh-7页)

把手 移动时请紧握两侧的把手（主机及顶盖），将本品拿起。

顶盖开关

按下即会打开顶盖。本产品具有锁定功能。在烹饪期间，或在设置了预约烹饪时，顶盖将不会打开。

如果有必须打开的情况，则按下STOP键，在“哔—”的声音响完后，再打开顶盖。

(如果有蒸汽泄漏，则会影响烹饪效果)

打开顶盖即取消预约设置。

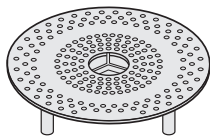
如有必要，请在关闭顶盖后重新设置。



■ 附属品（各1） 请勿用于本产品以外的用途。

可水洗的物品

蒸架

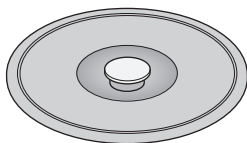


[使用方法]

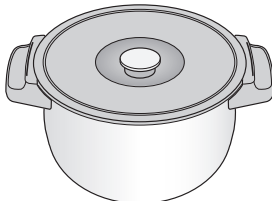


放入200mL左右的水，并放入蒸架。

保存用内胆盖



[使用方法]



可以从主机上取出内胆，盖上保存用内胆盖，放入冰箱内暂时保存。

使用说明书、食谱、保修卡


操作部 · 显示部

操作部

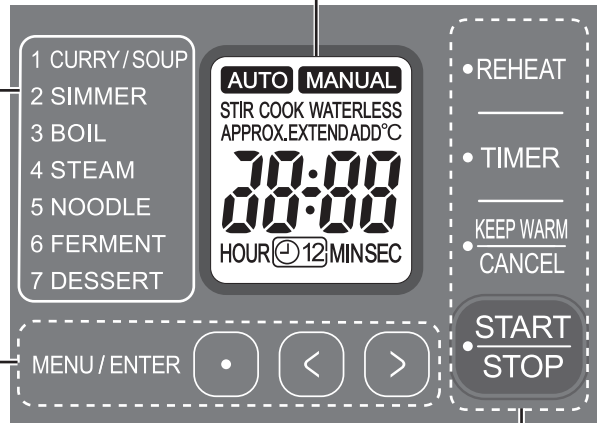
显示7种分类 (请参阅第zh-9页)
可以分别选择自动、手动烹饪。
请边看食谱, 边选择功能编号。

MENU / ENTER键 (功能/选择)

在设定功能、烹饪时间等时使用。

如果在烹饪中按下  **ENTER** 键
则显示烹饪中的功能编号

显示部



- REHEAT 键 (重新加热)** 将已烹饪的食物再加热时使用。
- TIMER 键 (预约)** 希望在设定的时间内完成时使用。
最长可以设定为12小时。
关于可以预约的功能, 请阅读食谱。
(在设定功能时如果**TIMER**键指示灯闪烁则表示可以预约)
- KEEP WARM/CANCEL 键**
(保温/取消) · 取消操作请按此按键。在烹饪过程中按此按键, 加热停止。
· 保温请按此按键。保温状态下指示灯持续亮起。
保温可持续12小时, 之后就会停止。
- START/STOP 键**
(开始/暂停) · 希望开始烹饪时使用。
· 暂停运转时也可使用。

注意: 在操作过程中, 如果您暂停30秒钟, 提示音将响起。

显示部

AUTO (自动) 表示自动烹饪。

MANUAL (手动) 表示手动烹饪。

STIR (搅拌) 在有搅拌过程的功能时显示。


COOK (加热) 在加热中 (烹饪中) 时显示。


WATERLESS (无水) 在无水功能时显示。

°C 在调整 [6] **发酵** 的温度时显示

EXTEND (延长) 烹饪结束后, 显示3分钟。
可延长烹饪时间。

ADD (加料) 在烹饪过程中, 需要加入材料时闪烁,
响起提示音。

 **1** (预约 1) 在进行预约设定时显示。
出厂时预设了两个完成时间, 分别是
预约1的6时00分和预约2的18时00分。

 **2** (预约 2)

APPROX. (剩余约) 显示大致剩余时间。
在剩余时间已精确设定时, 指示内容
消失, 并且显示准确的剩余时间。

HOUR (小时), **MIN** (分), **SEC** (秒)

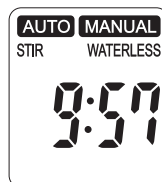
操作前

■ 时钟设置

本产品配备24小时制时钟。


在将电源插头从插座上拔下时，时钟使用内置电池运行。

在设置预约时，请确保显示的时间正确。

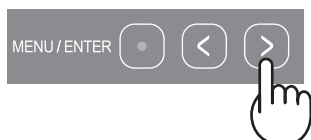


[在使用内置电池运行时的显示]

* 假设您想将当前时间设置为10:00。

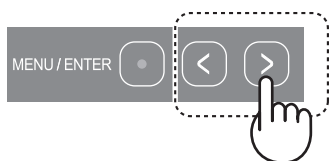
1 将主机插头插入主机的插口内，然后将本产品插入插座中。
[STIR] 和 [WATERLESS] 将消失，并且 **ENTER** 键  将一明一暗闪烁。

2 按下并按住四秒钟，直至短暂蜂鸣声响起。



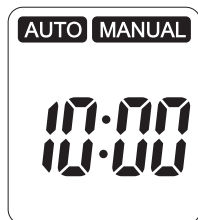
时间将一明一暗闪烁。

3 设置当日时间。
按住键以便快速滚动数字。



当日时间将停止闪烁。

4 确认设置。



■ 声音设置

在显示屏显示当日时间时，您可以禁用声音。

在操作前，将主机插头插入主机的插口内，然后将本产品插入插座中。

要禁用声音，按下并按住 **TIMER** 键四秒钟，直至两声信号音响起。

要恢复声音，按下并按住 **TIMER** 键四秒钟，直至一声信号音响起。

注意：在加热或出现错误期间，无法禁用提示音。

自动/手动烹饪 ①

菜单编号、烹饪时间和延长

● 菜单编号

AUTO 菜单编号包含类别编号和菜单。
选择类别，然后选择菜单。

MANUAL 类别 [1] 和 [2] 拥有搅拌和不搅拌两种选项。
[1-1]、[2-1]: "STIR" 搅拌选项
[1-2]、[2-2]: 不搅拌选项

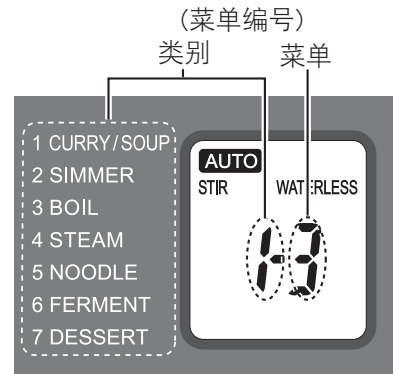
● 烹饪时间

AUTO 一旦您输入了菜单编号并且按下 **START** 键，
根据食物数量和温度，烹饪时间将会自动决定。

MANUAL 在选择菜单编号后选择所需的烹饪时间。
根据类别，时间范围将有所不同。请参见下表。

● 延长

AUTO **MANUAL** 根据类别，延长时间将有所不同。请参见下表。



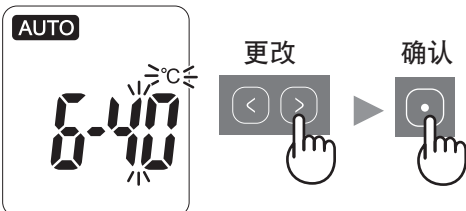
例如：AUTO菜单[1-3]牛肉咖喱饭

类别	菜单编号		时间范围	可延长的时间		输入步骤	
	AUTO	MANUAL		MANUAL	AUTO	MANUAL	AUTO
1 CURRY/ SOUP (咖喱/汤)	1-1	1-2	0~120 分钟	0~30 分钟		1 分钟 (6 FERMENT 仅需: ~1 小时: 1 分钟 1 小时~: 1 小时)	
2 SIMMER (炖/煮)	2-1	2-2	0~120 分钟	0~30 分钟			
3 BOIL (白灼)	3-1	3	0~ 60 分钟	0~10 分钟			
4 STEAM (蒸)	4-1	4	0~ 60 分钟	0~30 分钟			
5 NOODLE (煮面)	5-1	5	0~ 30 分钟	0~10 分钟			
6 FERMENT (发酵)	6-1	6	0~ 12 小时	0~6 小时			
7 DESSERT (点心)	7-1	7	0~ 60 分钟	0~30 分钟			

自动烹饪

● 在按下 **START** 键时，将会显示大约剩余烹饪时间。

要更改发酵温度



仅适用于类别 [6]:
在按下 **START** 键时，预设温度降闪烁1分钟。
在其闪烁期间，您可以在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 的范围内更改温度。

- 某些菜单需要在烹饪过程中添加配料。在信号音响起并且[ADD]闪烁时，打开顶盖并且添加配料。
在打开顶盖之前无需按下 **STOP** 键。
小心打开顶盖并添加配料，以防蒸汽灼伤。要继续烹饪，请关闭顶盖并按下 **START** 键。
- 适用于类别 [3] 和 [5]: 如果在烹饪后顶盖未打开，则信号音将会作为提示每隔1分钟响起，共响起3次。

在烹饪前，请阅读随附的食谱以及第zh-13页中的手动烹饪使用方法要点。

手动烹饪

- 要进行菜单编号 [1-1] 和 [2-1]，请在烹饪前安装搅拌部件。
- 根据菜单，使用搅拌部件和蒸架。
- 类别 [6] 的温度范围为35-65°C（每个步骤1°C）/65-90°C（每个步骤5°C）
- 总体烹饪时间分为两个部分因此实际烹饪时间将会比您所设置的时间更长（请参见下表）
当您所烹饪的菜肴未包含在食谱中时，请参照食谱中类似的菜单选择烹饪时间。



- * 类别 [1]~[5]: 白灼所需时间。
- 类别 [6]: 要达到您设置的温度所需的时间。
- 类别 [7]: 要达到烘烤蛋糕和面包所需温度的时间。
- 注意：根据类别和食物数量，时间将有所不同。

- 某些菜单需要在烹饪过程中添加配料。在信号音响起并且[ADD]闪烁时，打开顶盖并且添加配料。在打开顶盖之前无需按下STOP 键。
小心打开顶盖并添加配料，以防蒸汽灼伤。要继续烹饪，请关闭顶盖并按下START 键。
- 适用于类别 [3] 和 [5]: 如果在烹饪后顶盖未打开，则信号音将会作为提示每隔1分钟响起，共响起3次。

自动/手动烹饪 ②

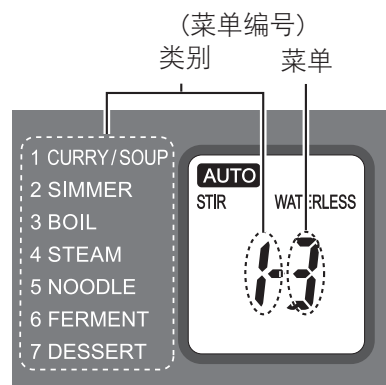
- 1 将配料放入内胆中。将内胆放入主机并关闭顶盖。
根据菜单使用附属品。

• 搅拌部件

在搅拌翼关闭的情况下安装部件。



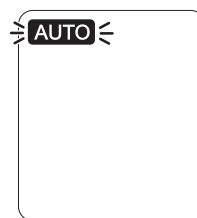
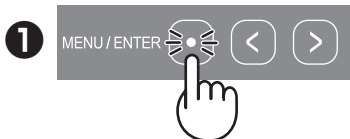
• 蒸架



例如：AUTO菜单[1-3]牛肉咖喱饭

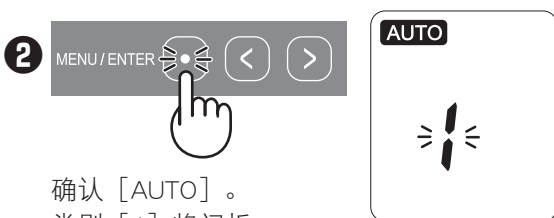
- 2 将主机插头插入主机的插口内，然后将本产品插入插座中。

- 3 设置菜单编号。



自动烹饪

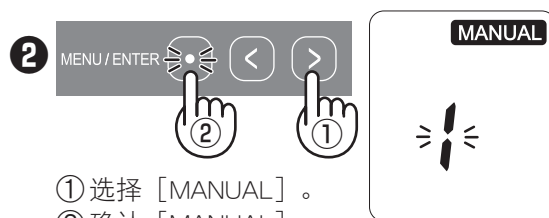
- * 假设您想将烹饪菜单编号 [2-18] 普罗旺斯炖菜。



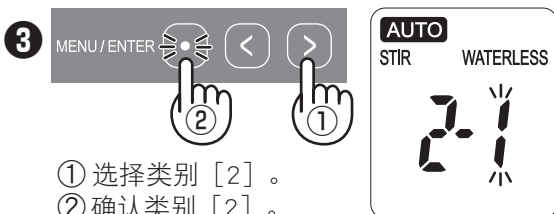
确认 [AUTO]。
类别 [1] 将闪烁。

手动烹饪

- * 假设您想使用菜单编号 [6] 以 45°C 发酵面包面团 8 小时。

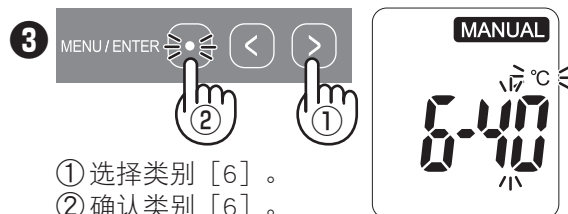


① 选择 [MANUAL]。
② 确认 [MANUAL]。
类别 [1] 将闪烁。



① 选择类别 [2]。
② 确认类别 [2]。
菜单 [1] 将闪烁。

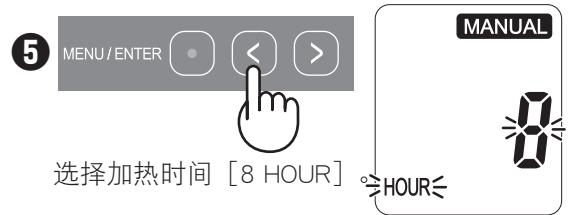
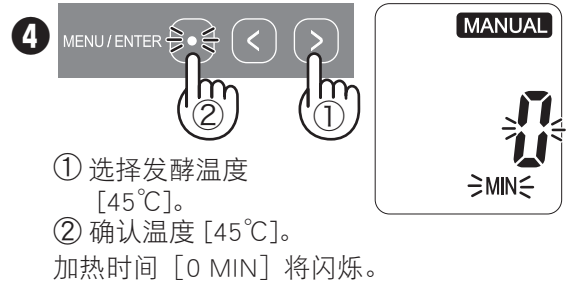
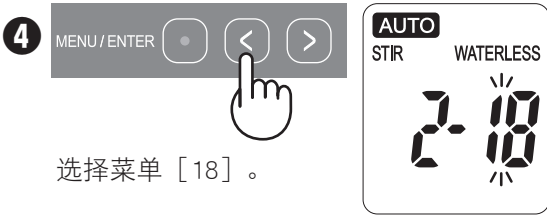
注意：在选择了类别 [1] 时您可忽略 ①。



① 选择类别 [6]。
② 确认类别 [6]。
发酵温度 [40°C] 将闪烁。

注意：1. 在选择了类别 [1] 时您可忽略 ①。
2. 除类别 [6] 外，继续进行至步骤 ⑤。

在烹饪前，请阅读随附的食谱以及第zh-13页中的手动烹饪使用方法要点。



4 开始烹饪。



注意：如果您忘记按下**START**键，提示音将响起。

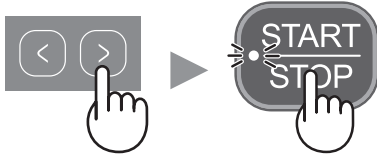
5 烹饪完成。
烹饪时间将延长。

使用后，请将本产品关闭。
拔下插头，然后从主机上
取下主机插头。

注意：1. 请勿在您的面部靠近本产品时打开顶盖。
请勿将手停放在顶盖顶部。
本产品中发出的蒸汽可能会导致灼伤。
2. 内胆、内盖和搅拌部件将会变得很烫。

烹饪后

延长烹饪时间



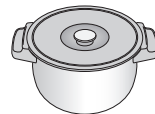
根据室温、食物的初始温度以及其他因素，烹饪效果可能会有所不同。您可以在最后通过增加更多烹饪时间来调整烹饪效果。
在烹饪结束时，显示将出现 [EXTEND]。
在打开盖子后的10分钟内，您可添加额外的时间。

保温



食物可以保温长达12小时。
* 在预约烹饪后，本产品将自动切换至保温。

临时保存



重新加热



食物可以重新加热至适合食用的温度。

从主机中取出内胆，将保存用内胆盖盖上，并放入电冰箱中保存。
* 请确保等待至内胆冷却后再进行。

手动烹饪使用方法要点

在自动功能中，没有与想做的菜品近似的功能时，请使用手动烹饪。

[1] 咖喱/汤, [2] 炖/煮



STIR：大火力加热至沸腾，
(搅拌) 然后在缓慢搅拌的
同时用文火炖煮。



(不搅拌)：不搅拌，而用文火
炖煮。

- 可以根据功能，选择搅拌或不搅拌。

以下食物请勿用 [STIR] 功能加热。

- 容易煮烂的松软食材（鱼、豆腐等）
- 细小的容易缠绕在一起的食材（切片牛蒡等）
- 细小的材料(碎末、薄片等)多，液体调味料少的菜品
- 超过200g以上的大块状食材

[3] 白灼

可以利用食材的水分或者少量的水(避免营养成分与美味流失)
白煮蔬菜。

- 当白灼自动功能的菜谱中没有的食材，或同时白煮几种蔬菜时，
请根据下表进行加热。

种类	大致时间	放入方式、大小等	加水量
叶菜类	1~2分钟	清洗后留有水分的状态下， 放入内胆。	无
果菜类	3~5分钟	切成一口大小。	约1大匙
根菜类	15~20分钟	切成4~5cm左右。	约3大匙

※烹饪结束后要延长时，如果内胆中没有剩余水，请务必加入
1~3大匙左右的水。

如果没有水分，可能会烧焦。

※在加热过程中请勿打开顶盖。如果蒸汽泄漏，则无法成功炖煮。

[4] 蒸

可以在内胆中蒸或炖煮食材。

- 使用蒸架时，务必在内胆中注入200mL左右的水。

[5] 煮面

可以根据喜好设定时间
煮市面上销售的面条。

- 请务必放入2L左右的水(不要放面)开始加热，当中途响起提示
音时，放入面条。

[6] 发酵

保持设定的温度
(范围35-90°C)

- 对于内盖、内胆，请在使用市面上销售的厨房用酒精消毒喷雾
或沸水消毒后再进行烹饪。
(如果是要使用搅拌部件的功能，请在内盖上安装好)
【煮沸清洁时】在内胆中注入200mL左右的水，在手动烹饪
【4】蒸的状态下加热20分钟后，从主机中取出内胆，倒掉
热水，盖上保存用内胆盖，并进行冷却。

[7] 点心

用适合烤蛋糕、面包等的温度
加热。

- 对于卡仕达奶油，果酱等粘度大的食材，请采用自动烹饪。

注意：除了Sharp菜谱指示之外，下述菜肴会引起溢出等，因此切勿烹饪。

- 对如一些膏状的食物在烹饪过程中会膨胀的食材进行加热。
- 使用烹饪纸、保鲜膜加热等。

重新加热

本产品可以自动重新加热已经加热过的食物。

•REHEAT

按一次：进行加热而不搅拌。

按两次：搅拌加热（安装搅拌部件）

* 假设您想加热 4 人份（约 800 克）、已放入电冰箱保存的炖菜。
（进行搅拌。加热时间约为 20 分钟）

1 在操作前，请确保正确连接电源线。



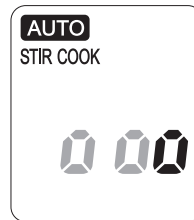
按两次。

- 松软而容易散开的食物在进行重新加热时不应搅拌。
- 如咖喱、汤和酱汁等食物，建议您在重新加热时进行搅拌，以便缩短加热时间。

2



按一次。



剩余时间将从中间开始显示。

3

加热完成。

加热时间无法延长。

使用后，请将本产品关闭。拔下插头，然后从主机上取下主机插头。

保温

本产品可在加热后为食物保温。

按 **KEEP WARM** 键，灯会亮起。食物将被保持在约 75°C。

食物可以保温长达 12 小时。

* 假设您想为食物保温。

1

在操作前，请确保正确连接电源线。



显示将累计每个小时。
在 12 小时后提示音将响起，
显示屏将显示当日时间、
[AUTO] 和 [MANUAL]。

使用后，请将本产品关闭。拔下插头，然后从主机上取下主机插头。

- 注意：
1. 在顶盖打开时保温将暂停。在顶盖关闭后保温将再次开始。
 2. 在预约加热完成后，本产品将自动切换至保温。
 3. 根据菜单，如果保温时间过长，食物风味可能会受到影响。请尽快食用。

预约

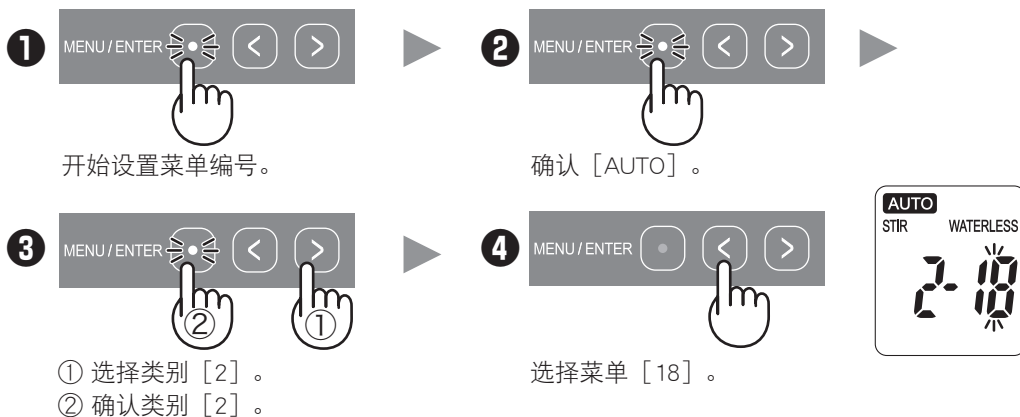
本产品可以在预设时间（最长12小时内）烹饪热食。

预约烹饪可用于自动菜单，而 **TIMER** 键灯在设定菜单编号期间闪烁。预约烹饪具有两个内存库。

- **TIMER**
- 按一次：  TIMER 1（预设时间：6:00）
- 按两次：  TIMER 2（预设时间：18:00）

* 假设您想要设置内存库 2 中的 **AUTO** 菜单 [2-18] 普罗旺斯炖菜（烹饪完成时间为 18:30）。

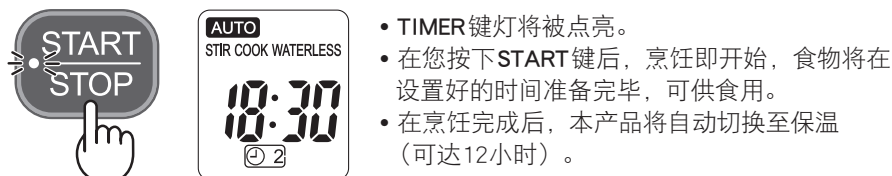
1 在操作前，请确保正确连接电源线。
设置菜单编号。（请参阅第 zh-11 页）



2 选择内存库并选择烹饪完成时间。



3 开始预约烹饪。



使用后，请将本产品关闭。拔下插头，然后从主机上取下主机插头

- 注意：
1. 如果您在预约设置超过最长 12 小时后尝试开启电饭锅，您将听到提示音，并且显示屏将返回至可以使用预约功能的时间。
 2. 如果您以短于所需烹饪时间的预约设置开始电饭锅，则烹饪将立即开始，并且您会看到距离烹饪完成所需的大约剩余时间。
(在此情况下，电饭锅在烹饪完成后将不会切换至保温)

维护与清洁

清洁要点 - 及时和经常！

清洗前，请将本产品的电源关闭。拔下插头，然后从主机上取下主机插头。请确保包括温度传感器和加热盘、各部件和附属品的凹槽部分均已完全冷却。

注意：请勿在本产品的任何部位使用商用清洁剂、研磨剂、强力清洁剂、含氢氧化钠的溶剂或擦洗用钢丝绒。请勿使用洗碗机清洁本产品。

内胆/接水盘



- 使用后请尽早进行清洁。
- 接水盘请在取出内胆后拆下。
- 充分冲洗干净后拭干水分并彻底晾干。
附着了水中含有的矿物质成分，容易出现彩虹色或白色斑痕残留。
并且可能会导致生锈。

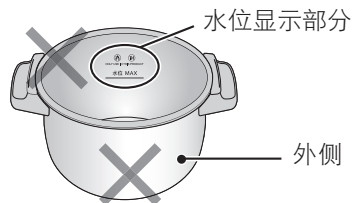
清洗方法的要点

请仔细进行清洁后的冲洗步骤。

顽固黏附的污渍垢	用热水浸泡后，用海绵擦拭。 苏打粉可用于清除顽固污渍。 以每200毫升水添加10克苏打粉的比例，在内胆中放入溶液，并且将本产品设置为MANUAL [1-2] 运行10分钟。 加热后，将内胆静置数小时。然后使用软海绵擦洗。 (请小心不要被加热后的热水烫伤)
彩虹色、白色斑痕	这是水中含有的成分附着而造成的，对人体并无影响。 可以照常使用。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">如果在意， * 可以将约1小匙柠檬酸溶于1大匙的水中，用柔软的海棉蘸上擦拭。</div>
生锈时	* 请将约1小匙柠檬酸及少量盐溶于1大匙的水中，用柔软的海棉蘸上擦拭。 根据生锈情况，可能会无法完全擦掉。

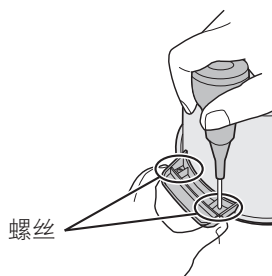
* 请使用在药店等市售的柠檬酸（无添加或者含量在99.5%以上）。
可以用柠檬汁代替柠檬酸。

注意：对于内侧的水位线及外侧部分，
即使是使用柔软的海棉，也请勿蘸擦亮剂
进行清洗。



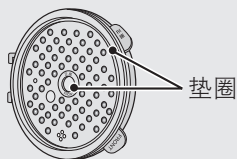
把手松动时

请勿在松动的状态下使用。
否则可能会脱落而造成烫伤。
请拧紧把手内侧的螺丝后再使用。



维护与清洁 接前页

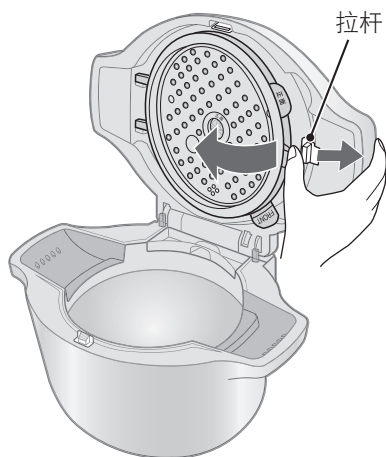
内盖



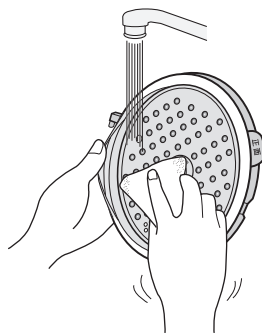
- 每次使用后均进行清洁。
- 使用软海绵，以及中性皂液或清洁剂进行清洗。彻底冲洗并擦干。
- 请勿拆下垫圈(橡胶状物体)。

拆卸方法

- 1 取下搅拌部分（请参见第zh-19页）。
将拉杆按到外侧，将内盖向前打开。



清洗方法的要点



轻轻打开垫圈
内侧进行清洗

对于难以清除的污垢，请阅读内胆的
清洗方法的要点。
请参阅第zh-16页。

- 2 斜向拔出。



如果垫圈内部有积水，
请擦拭干净。

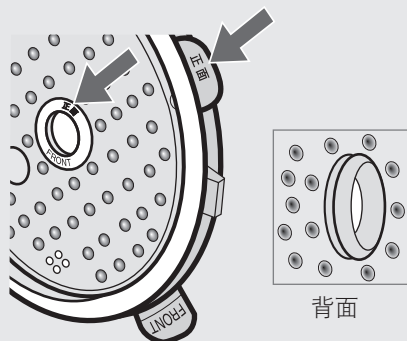
不慎拆掉了中央的垫圈 (橡胶状物体) 时

- 请对准内盖有「正面」标记的一面与垫圈有「正面」标记的一面进行安装。
如果弄错了可能会导致搅拌部件难以旋转或部件损坏。

(垫圈请先叠起然后在孔中展开安装)

若安装错误，可能会让显示部起雾，或会导致搅拌部件难以旋转，容易造成部件损坏。

(如果发生显示部起雾，过些时间水气会自行消失)。

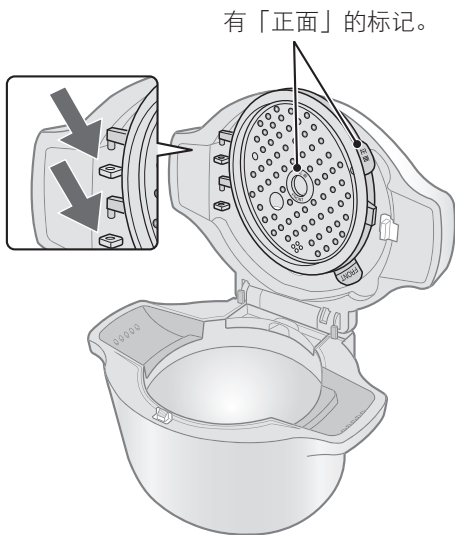


背面

清洁后请充分拭干水分，并安装好内盖。特别是中央的垫圈的部分，请仔细清洁。否则会导致生锈。

安装方法

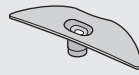
- 1 将「正面」一面朝向身体，将2处突起插入各自对应的孔中。



- 2 按入拉杆并固定。



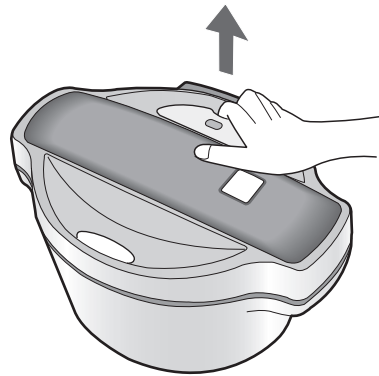
蒸汽阀



- 每次使用后均进行清洁。
- 使用软海绵，以及中性皂液或清洁剂进行清洗。彻底冲洗并擦干。

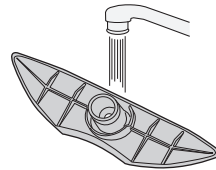
拆卸方法

将手指扣在凹处，拆下。



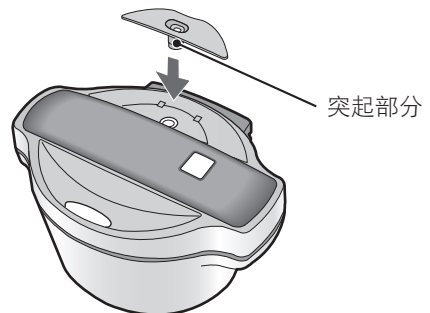
清洗方法的要点

两面均需清洁。



安装方法

将蒸汽阀的突起部分插入顶盖的孔洞中。



维护与清洁 接前页

搅拌部件



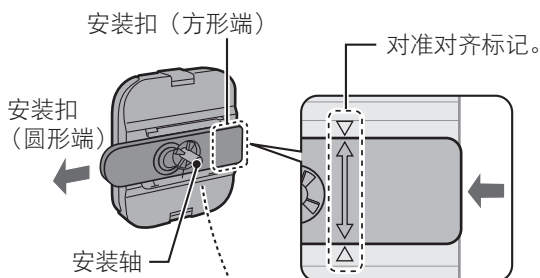
- 每次使用后均进行清洁。
- 使用软海绵，以及中性皂液或清洁剂进行清洗。彻底冲洗并擦干。

使用没有搅拌过程的功能时，建议拆下，清洁会更简便。

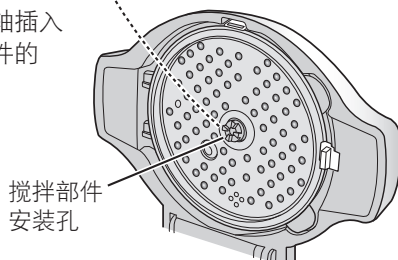
清洁后请充分拭干水分，并按与拆卸相反的步骤进行组装。

安装方法

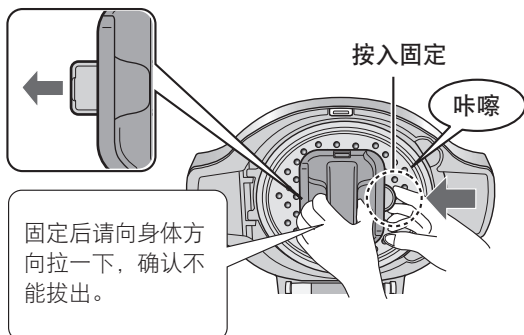
- 1 按入安装扣（方形端），直至听到“咔嚓”声响，另一侧的安装扣（圆形端）会弹出。



- 2 将安装轴插入搅拌部件的安装孔。

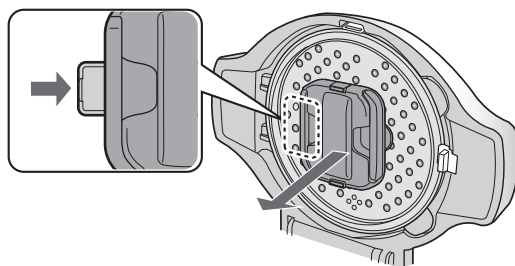


- 3 按入安装扣（圆形端），直至听到“咔嚓”声响，另一侧的安装扣（方形端）会弹出，搅拌部件固定。



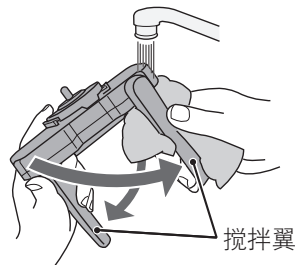
拆卸方法

按入安装扣（方形端），向前拆下。

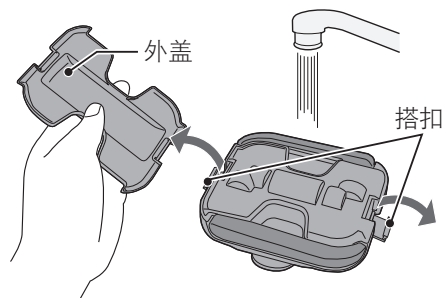


清洗方法的要点

- 1 轻轻打开搅拌翼，清洁污垢。



- 2 打开两侧的搭扣，拆下外盖，清洁污垢。



对于较为严重的污渍，将搅拌部分放入放置了中性清洁剂的水中。这将便于清除污渍。（浸泡搅拌部分时无需取下盖子）

主机/操作部/温度传感器/加热盘/电源线

有污渍时进行清洁。使用仅用水沾湿的软布擦拭。

* 使用砂纸（约600-Grit）从加热盘上轻轻地去除顽固污渍，并且使用仅用水沾湿的软布擦拭。

是否出故障了？

以下问题皆为常见状况，并非本产品出现故障的迹象。

这种时候	请进行检查
声音 使用过程中会有响声	<ul style="list-style-type: none">在加热时，您可能会听到以下声音。此为正常现象。<ul style="list-style-type: none">- 本产品控制加热的声音。- 搅拌部件运行的声音。搅拌部件是否正确安装？
没有显示保温的经过时间	<ul style="list-style-type: none">经过12小时，保温停止，变回时钟显示。
显示部模糊	<ul style="list-style-type: none">根据使用环境（室温等），显示部可能会暂时变得模糊，这种模糊会自然消失。内盖中央的垫圈是否正确安装？ 「正面」反面是否有误？
烹饪过程中显示的时间突然增减或停止一段时间	<ul style="list-style-type: none">显示带有[APPROX.]字的剩余时间为大致时间。本产品会通过微电脑调整烹饪效果，因此剩余时间确定后[APPROX.]字会消失。 <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"><div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px;"><p>AUTO STIR COOK APPROX.</p><p style="font-size: 2em;">16</p><p>MIN</p></div><div style="margin: 0 20px;">▶</div><div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; width: 100px;"><p>AUTO STIR COOK</p><p style="font-size: 2em;">19</p><p>MIN</p></div><div style="margin-left: 20px;">剩余时间可能会增加。</div></div> <p style="text-align: center;">（剩余时间的大致值） （正确的剩余时间）</p>
设定好的操作被取消	<ul style="list-style-type: none">在操作的最后是否按下START键？ 提醒忘记按START键的提示音“哔、哔、哔……”响起3分钟，之后设定会被取消。
拔出电源插头后时钟显示会消失	<p>将电源插头插进插座后，显示（闪烁）“-:--”时，表示内置电池用完。关于电池更换，请联系经夏普认证的服务中心。客户不能自行更换。</p> <p>（即使电池用完，只要将电源插头插进插座，也能照常使用，但每次使用预约功能时请设定现在的时间）</p> <p>关于锂电池(内置于主机中)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"><p>电池的作用：</p><ul style="list-style-type: none">即使拔掉电源插头，也能显示现在的时间。保存 ① ② 的设定。<p>如果电池用完：</p><ul style="list-style-type: none">如果拔掉电源插头，时钟显示和预约时间的保存设置等就会消失。<p>※当电源插头插在插座上时，时钟会通过来自插座的电源运作，因此电池不会消耗。</p></div>

是否出故障了？

这种时候	请进行检查	
烹饪中	蒸汽从蒸汽口以外的地方泄漏并且顶盖与主机之间有水漏出	<ul style="list-style-type: none">● 内盖、蒸汽阀（搅拌部件）是否正确安装？请参阅第zh-17-19页。● 内胆与内盖是否有变形？● 内盖的垫圈、内胆的边缘、温度传感器上是否有异物附着？
	溢出	<ul style="list-style-type: none">● 水或调味料是否有超过“水位MAX”线？ 食物是否放置过多，盖上顶盖后会触碰到搅拌部件？● 内盖、蒸汽阀（搅拌部件）是否正确安装？请参阅第zh17-19页。● 内盖的垫圈、蒸汽阀（搅拌部件）、内胆的外侧、温度传感器上是否有异物附着？
	烧焦	<ul style="list-style-type: none">● 内盖的垫圈、蒸汽阀、内胆的外侧、温度传感器上是否有异物附着？
烹饪效果	按食谱中的菜谱烹饪，但是烹饪效果不好（没有搅拌在一起）	<ul style="list-style-type: none">● 材料、分量、切的方法、配件的使用等是否完全按照食谱记载的内容进行烹饪？● 内盖、蒸汽阀（搅拌部件）是否正确安装？请参阅第zh-17-19页。● 内盖的垫圈、蒸汽阀、内胆的外侧、温度传感器上是否有异物附着？● 是否发生过停电？● 电压是否不稳定？若加热不足，请依据食材的加热情况适当延长加热时间。
	很硬 食材内部还没软 半生不熟 很软	<ul style="list-style-type: none">● 是否正确地设定了所需的功能编号？● 分量是否有按照食谱？● 内盖、蒸汽阀（搅拌部件）是否正确安装？请参阅第zh-17-19页。● 内盖的垫圈、蒸汽阀、内胆的外侧、温度传感器上是否有异物附着？
	煮烂了	<ul style="list-style-type: none">● 材料的切法是否有按照食谱？
保温	蒸汽阀内侧有大量水滴附着	<ul style="list-style-type: none">● 内盖、蒸汽阀（搅拌部件）是否正确安装？请参阅第zh-17-19页。● 内盖的垫圈、内胆的外侧、温度传感器上是否有异物附着？
预约	没有在预约的时间里完成烹饪	<ul style="list-style-type: none">● 时钟是否设定为正确的现在的时间？●  1、 2的选择是否正确？● 是否发生过停电？● 在操作的最后是否按下START键？
	烹饪马上开始	<ul style="list-style-type: none">● 考虑到食材的卫生方面，首先会进行加热至熟的步骤，并会在预约的时间完成烹饪。并非故障。

这种时候

请进行检查

其他

产品上有气味

- 刚开始使用时，有时会有塑料等的气味，随着使用次数增加，气味会逐渐减少。
- 气味强烈的食物会导致气味沾染。
请勿长时间放置，产品冷却后请立即清洗搅拌部件、内盖、蒸汽阀、接水盘、内胆、蒸架。
如果实在在意，请尝试下述方法。

在内胆中放入600mL左右的水，以手动烹饪【4】蒸加热30分钟。
使用搅拌部件加热时，将其彻底浸入水中。此外，将一个柠檬切成八块左右放入，则效果更佳。

搅拌部件掉落到内胆中

- 是否正确安装好搅拌部件？请参阅第zh-19页。

如果您仍需要维修，请从插座上断开插头的连接，并且联系夏普认可的服务中心。

错误模式

如果现实错误信息，请依照以下说明进行操作。带有[U]和[E]的错误将响起提示音。

报错显示与内容

处理方法

U1

没有安装搅拌部件。
如为有搅拌工序的功能时，请安装搅拌部件。

U2

因主机内部温度高，发酵不能开始。
请打开顶盖冷却15分钟左右。

E3

烹饪过程中发生过停电。
根据停止的时机不同，有时可能会导致烹饪效果差。

C6

搅拌部件存在异常。
食物容量是否过多？请减少食物数量。
安装时搅拌翼是否为展开状态？请参阅第zh-4页

按KEEP WARM/CANCEL键一次可清除错误信息。如果错误信息[C加上任意数字]再次出现，请咨询夏普认可的服务中心。


规格参数

额定电压	: 230-240V~ 50Hz	额定容量	: 2.4L
额定输入功率	: 780W (230V), 850W (240V)	重量	: 约6.4kg
设定温度(发酵)	: 35~90°C	电源线长度	: 约1.8m
外型尺寸	: 395 mm (宽) x 240 mm (高) x 305 mm (深)		

插入电源线的状态下，即使是待机状态，电子回路也会运作并消耗电能，主机温度会有所升高。

ARAHAN KESELAMATAN PENTING

ARAHAN KESELAMATAN PENTING: BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN MASA DEPAN

1. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.
2. Kanak-kanak hendaklah diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas tersebut.
3. Perkakas ini tidak dicadangkan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) hilang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas tersebut oleh individu yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
4. Letakkan perkakas itu di atas permukaan yang rata dan kukuh. Jangan letakkan perkakas di atas atau berhampiran gas yang panas atau dapur elektrik, atau ketuhar yang dipanaskan. Lihat halaman ms-2 untuk pemasangan.
5. Jika kabel bekalan kuasa rosak, ia hendaklah digantikan dengan kabel khas yang boleh didapati daripada pengilang atau ejen servisnya.
6. Perkakas ini dicadangkan untuk kegunaan isi rumah sahaja. Ia tidak dicadangkan untuk digunakan dalam persekitaran seperti kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat, rumah ladang atau persekitaran kerja yang lain. Ia juga tidak dicadangkan untuk digunakan oleh pelanggan di hotel, motel, persekitaran berkatil dan bersarapan serta jenis kediaman lain.
7. Jangan rendam perkakas dalam air atau cecair lain untuk melindungi daripada kebakaran, kejutan elektrik dan kecederaan kepada individu.
8. Lihat arahan untuk membersihkan permukaan yang terkena makanan pada halaman ms-16.
9. Pastikan untuk membersihkan di sekeliling plug terminal untuk mengelakkan tumpahan.
10. Cabut plug dari saluran keluar apabila tidak digunakan dan sebelum memasang atau menanggalkan bahagian dan sebelum pembersihan. Biarkan ia sejuk sebelum memasang atau menanggalkan bahagian dan sebelum membersihkan perkakas.
11. Jangan mengendalikan mana-mana perkakas dengan kabel atau plug yang rosak atau selepas perkakas tidak berfungsi, atau telah rosak dalam apa jua keadaan. Hubungi PUSAT SERVIS YANG DILULUSKAN OLEH SHARP.
12. Jangan sekali-kali melaras, membaiki atau mengubah suai perkakas oleh anda sendiri.
13. Jangan gunakan perkakas ini untuk apa-apa tujuan selain daripada yang diterangkan di dalam buku panduan ini.
14. Jangan sentuh plug dengan tangan yang basah semasa memasukkan atau menanggalkan dari saluran keluar. Masukkan plug dengan selamat ke dalam soket dinding elektrik dan tanggalkan dengan menggenggamnya. Jangan sekali-kali menarik kabel sahaja apabila mencabut plug dari dinding.
15. Jangan letakkan tangan dan muka anda berhampiran lubang wap.
16. Jangan sentuh unsur pemanas semasa perkakas sedang digunakan atau selepas memasak.
17. Penggunaan lekapan aksesori tidak disyorkan oleh pengeluar perkakas kerana ia boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik atau kecederaan kepada individu.
18. Jangan sentuh permukaan yang panas.
19. Apabila melupuskan alat, patuhi peraturan sisa perkakas elektrik, yang ditetapkan oleh undang-undang di negara anda.
20. Jangan tambah air melebihi paras air MAKS pada periuk dalam untuk memasak.
21. Suhu permukaan yang boleh dicapai mungkin tinggi apabila perkakas sedang beroperasi.
22. Perkakas ini tidak dicadangkan untuk dikendalikan dengan kaedah pemasa luar atau sistem kawalan jauh berasingan.
23.  Simbol ini bermakna bahawa permukaan perkakas perlu dipanaskan semasa digunakan.

Amaran lain

1. Sebelum menggunakan untuk kali pertama, periksa semua bahagian dan aksesori. Helai pelindung di bawah periuk dalam tidak diperlukan. Pastikan untuk menanggalkannya sebelum digunakan. Kemudian basuh setiap bahagian. Rujuk kepada bahagian yang boleh dibasuh dengan Air. Lihat halaman ms-5-6.
2. Jangan merosakkan kabel atau membengkokkannya secara tidak wajar, menarik, memintal, atau membungkusnya, meletakkan objek yang berat di atasnya, menyelitnya di antara alat lain, mengubah suai, atau meletakkannya berhampiran bahagian panas perkakas.
3. Bersihkan habuk pada plug kuasa dan plug terminal dengan kerap.
4. Bersihkan habuk pada plug kuasa dan plug terminal dengan kerap.
5. Jangan biarkan sesiapa menjilat plug kuasa dan plug terminal.
6. Jangan biarkan kabel tergantung di atas tepi meja atau kaunter, atau terkena permukaan panas.
7. Biarkan perkakas sejuk sepenuhnya sebelum mengalihkannya.
8. Jangan buka tudung dengan muka anda hampir dengan perkakas. Jangan letakkan tangan anda di atas tudung. Wap dari perkakas boleh menyebabkan kulit melecur.
9. Jangan masukkan apa-apa objek ke dalam lubang atau jurang wap.
10. Jangan gunakan perkakas ini untuk apa-apa tujuan selain daripada yang diterangkan di dalam buku panduan ini. Contoh persediaan perkakas yang tidak boleh digunakan adalah seperti berikut.
 - Makanan yang menggunakan serbuk penaik dan sebagainya yang boleh mengembang secara tiba-tiba
 - Makanan yang menggunakan banyak minyak
 - Memanaskan makanan di dalam beg plastik

Pemasangan

1. Pastikan voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan setempat utama. Sambungkan plug dengan selamat ke saluran keluar elektrik isi rumah standard yang dibumikan. Adalah disyorkan menyediakan litar berasingan yang mengendalikan perkakas ini sahaja.
2. Letakkan perkakas itu di atas permukaan yang rata dan kukuh. Jangan letakkan perkakas di atas atau berhampiran gas yang panas atau dapur elektrik, atau ketuhar yang dipanaskan.
3. Jangan meletakkan atau menggunakan perkakas di tempat air boleh memercik ke arahnya.
4. Jangan meletakkan atau menggunakan perkakas di atas permaidani atau perabot berhampiran.
5. Jangan meletakkan atau menggunakan perkakas di bawah cahaya matahari terus.
6. Jangan menggunakan perkakas di luar rumah.

PERKARA YANG BOLEH DILAKUKAN OLEH PERKAKAS INI

Memasak tanpa air

Anda dengan mudah boleh memasak tanpa menggunakan air. Perkakas ini menggunakan air yang terkandung dalam sayuran dan bahan lain untuk memasak dengan perlahan-lahan atau merebus makanan. Ini mengehadkan aliran keluar nutrien dan rasa (umami) dari bahan dan hasilnya memang sedap.



Memasak dengan mengadun

Batang adukan bergerak secara automatik. Ini mencegah pembakaran dan memastikan rasa yang konsisten.

Batang pengadun



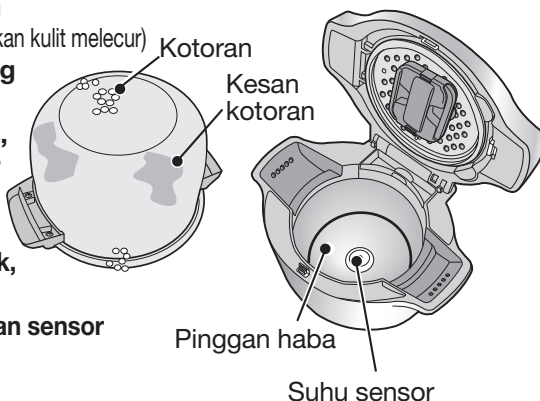
ARAHAN PENGGUNAAN

Lokasi perkakas

- **Letakkan perkakas di atas permukaan yang rata, imbangkan permukaannya supaya ia cukup kuat untuk menyokong beratnya dan item paling berat yang mungkin dimasak.**
(Risiko perkakas jatuh dan menyebabkan kecederaan atau kulit melecur)
*Berat maksimum dianggarkan lebih kurang 12 kg (dengan makanan dan air di dalam periuk dalam)
- **Jangan gunakan dalam keadaan cahaya matahari terus**(Boleh menyebabkan perubahan warna)
- **Pastikan wap tidak memasuki soket plug kuasa yang disambungkan**
(Ini boleh menyebabkan kerosakan)

Penggunaan yang kerap

- **Jangan letakkan objek di atas perkakas atau menutup perkakas dengan tuala dan sebagainya.**
(Boleh menyebabkan perubahan bentuk, warna atau kerosakan)
- **Jangan bawa perkakas dengan penutup terbuka**
(Boleh menyebabkan perkakas atau makanan jatuh dan mengakibatkan kulit melecur)
- **Jangan mengendalikan perkakas semasa kosong**
(Boleh menyebabkan kerosakan)
- **Bersihkan apa-apa yang melekat pada perkakas, jangan sekali-kali menggunakannya semasa kotor**
(La boleh menyebabkan kegagalan untuk memasak atau perkakas pecah)
- **Gunakan tuala kering atau seumpamanya apabila mengeluarkan periuk dalam sejurus selepas memasak, kerana pemegangnya mungkin panas**
- **Selepas mengeluarkan periuk dalam, pinggan haba dan sensor suhu di bawah alat akan menjadi panas.**



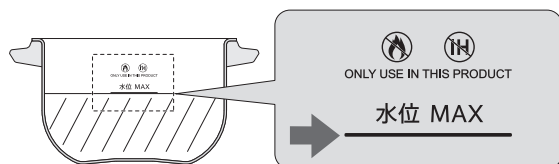
Apabila memasak beberapa kelompok makanan secara berturut-turut, pastikan tudung dibuka selama 5 minit untuk membiarkan perkakas menjadi sejuk.

Periuk dalam

- **Jangan meletakkan periuk dalam di atas dapur gas, memanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro, atau menggunakan di atas dapur IH (aruhan)**
- **Jangan mengikis atau menjatuhkan objek keras pada periuk**
- **Jangan membasuh dengan span keras atau penyental logam**
- **Letakkan bahan di bahagian atas, supaya ia tidak terkena batang pengadun apabila tudung ditutup.**
- **Jangan memasukkan air atau sos yang melebihi garis "水位MAX". (水位 : paras air)**



Periuk dalam dicadangkan untuk kegunaan dalam perkakas ini sahaja. Jangan gunakan dengan alat pemanasan lain.



Untuk kegunaan jangka panjang periuk dalam dan tudung

Walaupun kedua-dua periuk dalam dan tudung diperbuat daripada keluli tahan karat, mineral yang terkandung dalam air boleh menyebabkan karat. Basuh dan keringkan dengan berhati-hati selepas setiap penggunaan.

- Jangan meninggalkan bahan yang masin atau berminyak (minyak masak, mentega, mayones dan sebagainya) di atas periuk atau penutup.
- Jangan tinggalkan barangan logam seperti besi atau aluminium dalam periuk. Karat dari bahan tersebut boleh melekat pada periuk, menyebabkan periuk itu sendiri juga menjadi karat.
- Jangan mencalarakan permukaan dengan objek tajam.

Lihat halaman ms-16 untuk panduan Pembersihan jika sesuatu tersangkut pada periuk, atau perubahan warna (tompok berwarna-warni atau putih) atau terbentuk karat.

Untuk mengelakkan bau yang melekat

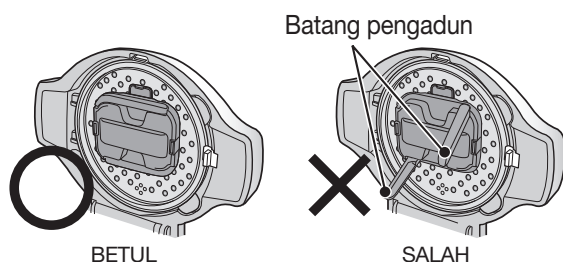
- Jangan meninggalkan atau menyimpan makanan dengan rasa yang kuat dalam perkakas untuk tempoh masa yang lama. Basuh unit adukan, tudung dalam, penutup lubang wap, dulang titisan, perkakas dalam dan pinggan pengukus sebaik sahaja perkakas sejuk.
- Jika bau berterusan, cuba yang berikut:

Tuang 600 mL air ke dalam periuk dalam dan panaskan selama 30 minit menggunakan tetapan memasak manual [4] **MENGUKUS**. Anda boleh meletakkan unit pengadun di dalam periuk dalam semasa pemanasan. Anda juga boleh memotong limau kepada 8 keping dan meletakkannya ke dalam air untuk kesan yang lebih. Lihat halaman ms-11 untuk cara mengendalikan masakan secara manual.

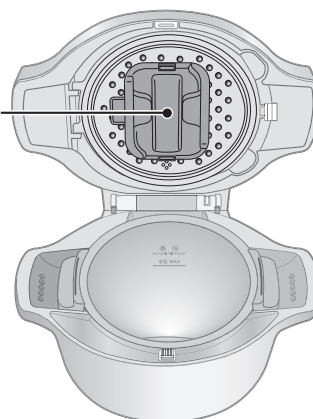
Unit pengadun

Pasang unit pengadun jika menu yang dipilih dipaparkan [STIR]. Jika anda terlupa untuk memasang unit pengadun dan mula memasak, mesej ralat [U1] akan berkelip dan bunyi bip ralat kedengaran.

- **Pasang unit pengadun dengan kukuh**
(Jika tidak unit tersebut boleh jatuh dalam makanan atau rosak)
- **Pasang unit dengan batang pengadun yang tertutup.**



Unit pengadun



Untuk memasang/menanggalkan unit, lihat **PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN** pada halaman ms-19.

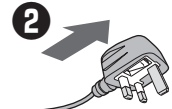
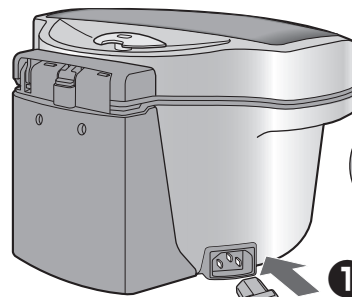
Bahan unit Pengadun ialah SPS (polistirena sindiotaktik), yang biasanya digunakan dalam penyepit boleh digunakan semula yang digunakan di restoran.

NAMA BAHAGIAN DAN AKSESORI

Unit utama



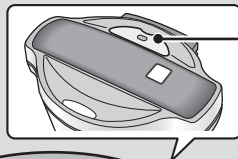
Menyambung kabel bekalan kuasa



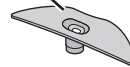
Palam kuasa
Insert the power plug in the outlet.

Plug terminal
Masukkan di dalam
soket pada unit utama

Palam kuasa



Bahagian yang boleh dibasuh dengan air

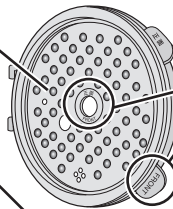


Penutup lubang wap
(halaman ms-18)



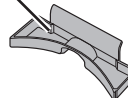
※
Unit pengadun
(halaman ms-19)

Batang pengadun

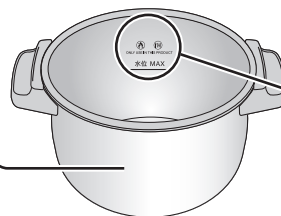


Penutup dalam
(halaman ms-17)

Pasang supaya teks
"FRONT" (DEPAN) boleh
dilihat

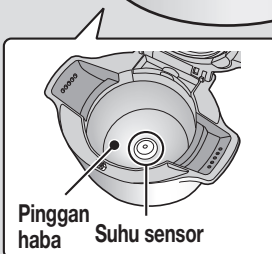
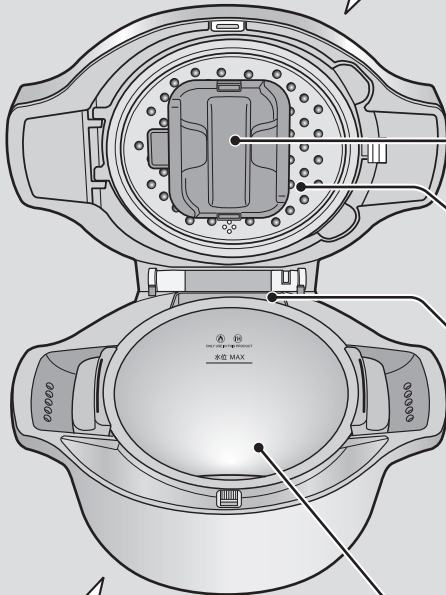


Dulang titisan



Periuk dalam
(halaman ms-16)

Paras air
(halaman ms-3)



Pinggan haba
Suhu sensor

*Gambar sedikit berbeza daripada produk sebenar

※Dibungkus secara berasingan apabila dihantar dari kilang

Bahagian atas (penutup)



Lubang wap

Jangan letakkan tangan atau muka berhampiran perkakas semasa memasak

Panel kendalian/Paparan (halaman ms-7)

Pemegang Apabila membawa, sila angkat dengan pemegang pada kedua-dua bahagian (unit utama dan penutup)

Butang pembuka

Tekan untuk membuka penutup. Perkakas mempunyai fungsi kunci. Penutup tidak akan terbuka semasa memasak atau sewaktu Pemasu memasak ditetapkan.

Sekiranya membuka penutup tidak boleh dilakukan, tekan butang **STOP** dan tunggu **bunyi bip berhenti sebelum membuka penutup**.



(Ia boleh menyebabkan wap keluar dan menghalang makanan daripada dimasak dengan betul)

Tetapan pemasu dibatalkan dengan membuka penutup.

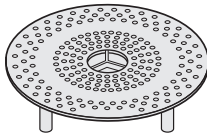
Menetapkan semula adalah perlu selepas menutup penutup.

■ Aksesori (Setiap satu)

Diraksa untuk digunakan bagi perkakas ini sahaja.

Bahagian yang boleh dibasuh dengan air

Pinggan pengukus

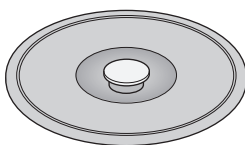


[Cara penggunaan]

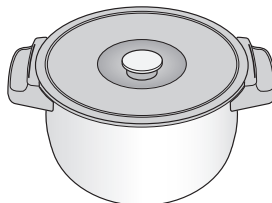


Tuang 200 mL air dan kemudian letakkan pinggan pengukus.

Penutup penyimpanan



[Cara penggunaan]



Keluarkan periuk dalam dari perkakas dan letakkan penutup penyimpanan di atasnya. Periuk boleh disimpan untuk sementara waktu di dalam peti sejuk.

Buku panduan operasi/Buku resipi/Kad jaminan

PANEL KENDALIAN/PAPARAN

Panel kawalan

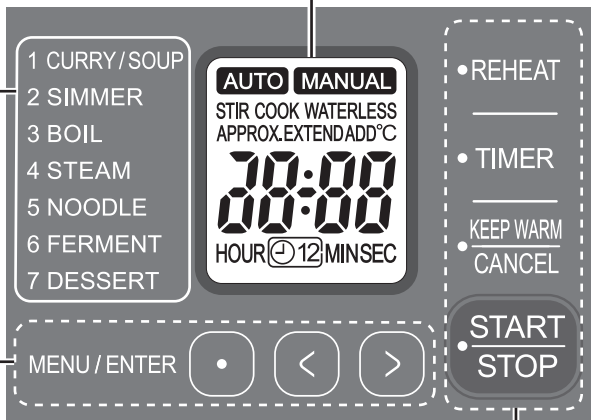
Display

7 kategori memasak (Lihat halaman ms-9)
Memilih memasak secara automatik atau manual bagi setiap kategori boleh dilakukan. Lihat buku Resipi dan pilih nombor resipi.

Butang MENU / ENTER (RESIPI/MEMASUKKAN)

Gunakan apabila memilih resipi, masa memasak dan tetapan lain.

Menekan butang **ENTER** semasa memasak, nombor menu yang dipilih ditunjukkan pada paparan.



Butang REHEAT (MEMANASKAN) ... Gunakan apabila memanaskan semula makanan yang telah dimasak.

Butang TIMER (WAKTU) Gunakan apabila memasak makanan yang akan siap pada masa yang ditetapkan.

Waktu boleh ditetapkan sehingga 12 jam sebelum itu. Rujuk buku Resipi untuk hidangan yang sesuai menggunakan waktu.

(Waktu boleh digunakan jika lampu butang **TIMER** berkelip semasa pemilihan resipi)

Butang KEEP WARM/CANCEL
(SENTIASA PANAS/BATAL)

- Gunakan butang ini apabila membatalkan operasi. Jika menekan butang ini semasa operasi, pemanasan berhenti.
- Gunakan butang ini untuk memastikan makanan yang telah dimasak sentiasa panas. Lampu bertukar HIDUP semasa Sentiasa Panas. Sentiasa Panas dimatikan secara automatik selepas 12 jam.

Butang START/STOP
(MULA/BERHENTI)

- Gunakan apabila menghidupkan perkakas.
- Gunakan apabila menjeda perkakas semasa operasi.

AMBIL PERHATIAN: Peringatan akan berbunyi apabila anda menjeda selama 30 saat semasa sedang beroperasi.

Paparan

AUTO (AUTOMATIK) Menunjukkan memasak secara automatik.

MANUAL (MANUAL) Menunjukkan memasak secara manual.

STIR (MENGADUN) Dipaparkan apabila item resipi yang melibatkan pengadun.

COOK (MEMASAK) Menunjukkan bahawa pemanasan (memasak) sedang beroperasi.

WATERLESS (TANPA AIR) Dipaparkan apabila item resipi tidak memerlukan air.
Dipaparkan apabila menetapkan suhu untuk **[6] MENAPAI**.

EXTEND (MELANJUTKAN) Dipaparkan selama 3 minit selepas memasak selesai. Masa memasak boleh dilanjutkan.

ADD (MENAMBAH) Berkelip semasa memasak apabila tiba masanya untuk menambah bahan.

1 (WAKTU 1) Dipaparkan apabila waktu sedang digunakan. Tetapan lalai kilang adalah untuk makanan akan siap pada 6PG (WAKTU 1) atau 6PTG (WAKTU 2).

2 (WAKTU 2)
APPROX. (ANGGARAN) Menunjukkan anggaran masa yang tinggal. Apabila masa yang tinggal ditentukan, penunjuk hilang dan masa sebenar yang tinggal dipaparkan.

HOUR (JAM), MIN (MINIT), SEC (SAAT)

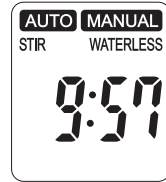
SEBELUM BEROPERASI

■ TETAPAN JAM

Perkakas ini mempunyai jam untuk 24 jam.

Jam berfungsi dengan bateri dalaman apabila plug kuasa dicabut dari saluran keluar.


Pastikan masa yang dipaparkan betul apabila menetapkan waktu.



[Paparannya apabila berfungsi dengan bateri dalaman]

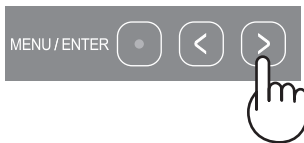
* Andaikan anda mahu menetapkan masa semasa pada pukul 10:00.

1

Masukkan plug terminal di dalam soket pada unit utama, kemudian masukkan plug perkakas ke dalam saluran keluar. [STIR] dan [WATERLESS] akan hilang dan butang **ENTER**  akan berkelip hidup dan mati.

2

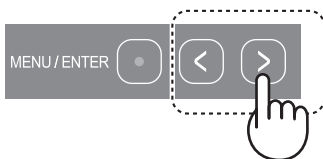
Tekan dan tahan selama empat saat sehingga bunyi bip pendek kedengaran.



Masa akan berkelip hidup dan mati.

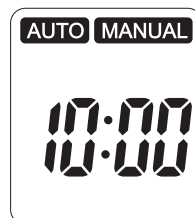
3

Tetapkan masa dalam sehari. Terus menekan butang untuk melajukan ke hadapan.



4

Sahkan tetapan.



Masa dalam sehari ini akan berhenti berkelip.

■ TETAPAN BUNYI

Anda boleh menyahaktifkan bunyi apabila paparan menunjukkan masa dalam sehari.

Sebelum operasi, masukkan plug terminal di dalam soket pada unit utama, kemudian masukkan plug perkakas ke dalam saluran keluar. Untuk menyahaktifkan bunyi, tekan dan tahan butang **TIMER** selama empat saat sehingga dua isyarat yang boleh didengar berbunyi. Untuk mengembalikan bunyi, tekan dan tahan butang **TIMER** selama empat saat sehingga isyarat yang boleh didengar berbunyi.

AMBIL PERHATIAN: Bunyi untuk pemberitahuan semasa memasak atau ralat tidak boleh dinyahaktifkan.

MEMASAK SECARA AUTOMATIK/MANUAL ①

NOMBOR RESIPI, MASA MEMASAK dan LANJUTAN

• Nombor resipi

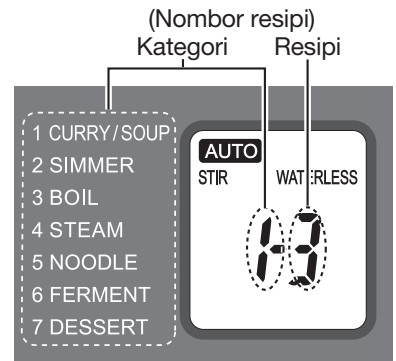
AUTO Nombor resipi terdiri daripada nombor untuk kategori dan menu. Pilih kategori dan kemudian pilih resipi.

MANUAL Kategori [1] dan [2] mempunyai dua pilihan mengadun atau tidak mengadun.
 [1-1]、[2-1] : STIR
 [1-2]、[2-2] : tidak mengadun

• Masa memasak

AUTO Selepas anda memasukkan nombor resipi dan menekan butang **START**, masa memasak akan ditentukan secara automatik bergantung kepada kuantiti dan suhu makanan.

MANUAL Masukkan masa memasak yang dikehendaki selepas memilih nombor resipi. Julat masa berbeza bergantung pada kategori. Lihat jadual di bawah.



contohnya menu AUTO [1-3] kari keema

• Lanjutan

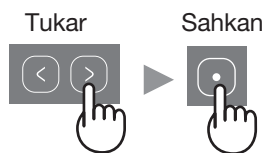
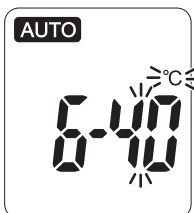
AUTO **MANUAL** Lihat jadual di bawah.

Kategori	Nombor resipi		Julat masa	Masa yang boleh dilanjutkan		Masukkan langkah	
	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	MANUAL	AUTO	MANUAL
1 CURRY/ SOUP (KARI/SUP)	1-1-10	1-1-2	0~120 min.	0~30 min.		1 min. (6 FERMENT sahaja: ~1 jam : 1 min. 1 jam~ : 1 jam)	
2 SIMMER (MEREHEH)	2-1-22	2-1-2	0~120 min.	0~30 min.			
3 BOIL (MEREBUS)	3-1-9	3	0~ 60 min.	0~10 min.			
4 STEAM (MENGUKUS)	4-1-5	4	0~ 60 min.	0~30 min.			
5 NOODLE (MI)	5-1-7	5	0~ 30 min.	0~10 min.			
6 FERMENT (MENAPAI)	6-1-8	6	0~ 12 jam	0~6 jam			
7 DESSERT (PENCUCI MULUT)	7-1-8	7	0~ 60 min.	0~30 min.			

MEMASAK SECARA AUTOMATIK

• Apabila menekan butang **START**, anggaran masa memasak akan ditunjukkan.

Untuk menukar suhu menapai



Bagi kategori [6] sahaja:

Apabila menekan butang **START**, suhu yang ditetapkan akan berkelip selama 1 minut.

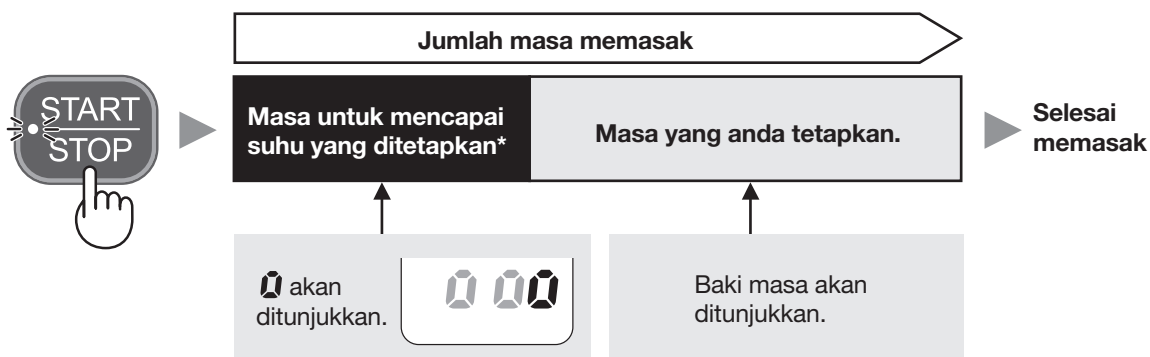
Semasa ia berkelip, anda boleh menukar suhu pada julat ± 3 °C.

- Sesetengah resipi perlu menambah bahan semasa memasak. Apabila isyarat boleh dengar berbunyi dan [ADD] berkelip, buka penutup dan tambah bahan. Tidak perlu menekan butang **STOP** sebelum membuka penutup. Buka penutup dan tambah bahan dengan berhati-hati untuk mengelakkan melecur disebabkan oleh wap. Untuk meneruskan memasak, tutup penutup dan tekan butang **START**.
- Bagi kategori [3] dan [5]: Isyarat boleh dengar akan berbunyi setiap 1 minut sebanyak 3 kali sebagai peringatan jika penutup tidak dibuka selepas memasak.

MEMASAK SECARA MANUAL

- Pasang unit pengadun sebelum memasak untuk nombor resipi [1-1] dan [2-1].
- Gunakan unit pengadun dan pinggan pengukus bergantung pada resipi.
- Julat suhu untuk kategori [6] ialah 35-65°C (1°C bagi setiap langkah)/65-90°C (5°C bagi setiap langkah)
- Jumlah masa memasak mempunyai dua bahagian oleh itu masa memasak yang sebenar akan mengambil masa lebih lama daripada masa yang anda tetapkan. (Lihat rajah di bawah.)

Apabila anda memasak resipi yang tidak disenaraikan di dalam buku resipi, masukkan masa yang merujuk kepada resipi yang sama di dalamnya.



* Kategori [1]~[5] : Masa sehingga merebus.

Kategori [6] : Masa untuk mencapai suhu yang ditetapkan.

Kategori [7] : Masa untuk mencapai suhu untuk membakar kek dan roti.

AMBIL PERHATIAN: Masa yang akan berbeza bergantung pada kategori dan kuantiti makanan.

- Sesetengah resipi perlu menambah bahan semasa memasak. Apabila isyarat boleh dengar berbunyi dan [ADD] berkelip, buka penutup dan tambah bahan. Tidak perlu menekan butang **STOP** sebelum membuka penutup. Buka penutup dan tambah bahan dengan berhati-hati untuk mengelakkan melecur disebabkan oleh wap. Untuk meneruskan memasak, tutup penutup dan tekan butang **START**.
- Bagi kategori [3] dan [5]: Isyarat boleh dengar akan berbunyi setiap 1 minit sebanyak 3 kali sebagai peringatan jika penutup tidak dibuka selepas memasak.

MEMASAK SECARA AUTOMATIK/MANUAL ②

1 Letakkan bahan di dalam periuk dalam. Letakkan periuk dalam di dalam unit utama dan tutup penutup.

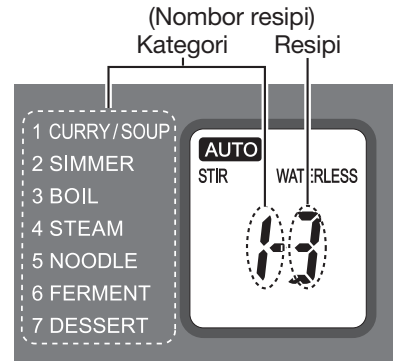
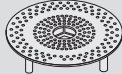
Gunakan aksesori bergantung pada menu.

• **Unit pengadun**

Pasang unit dengan batang pengadun yang tertutup.



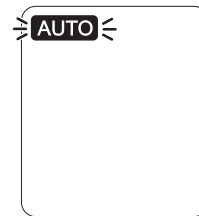
• **Pinggan pengukus**



contohnya menu AUTO [1-3] kari keema

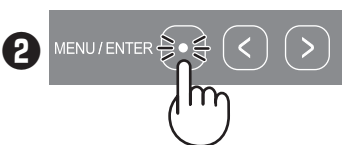
2 Masukkan plug terminal di dalam soket pada unit utama, kemudian masukkan plug perkakas ke dalam saluran keluar.

3 Tetapkan nombor resipi.

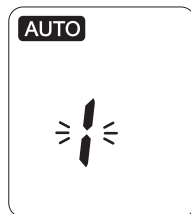


MEMASAK SECARA AUTOMATIK

*Andaikan anda ingin memasak nombor resipi [2-18] ratatouille.

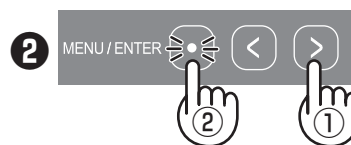


Sahkan [AUTO].
Kategori [1] akan berkelip.

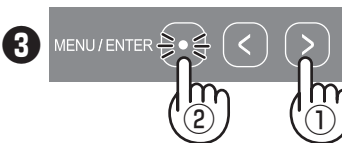
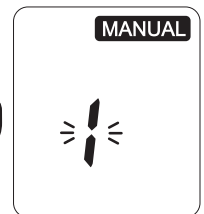


MEMASAK SECARA MANUAL

*Andaikan anda mahu mencapai doh roti selama 8 jam pada suhu 45°C menggunakan nombor resipi [6].



① Pilih [MANUAL]
② Sahkan [MANUAL]
Kategori [1] akan berkelip.

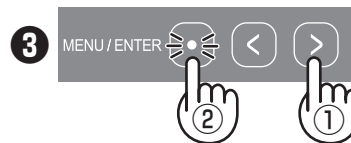


① Pilih kategori [2].
② Sahkan kategori [2].

Resipi [1] akan berkelip.

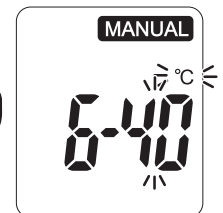


AMBIL PERHATIAN: Anda boleh meninggalkan ① apabila memilih kategori [1].





① Pilih kategori [6].
② Sahkan kategori [6].




Suhu penapaian [40°C] akan berkelip.



AMBIL PERHATIAN :
1. Anda boleh meninggalkan ① apabila memilih kategori [1].
2. Teruskan ke langkah ⑤ kecuali bagi kategori [6].



4 MENU / ENTER  
Pilih resipi [18].

AUTO
STIR WATERLESS
2:18

4 MENU / ENTER   
① Pilih suhu penapaian [45°C].
② Sahkan suhu [45°C].
Masa pemanasan [0 MIN] akan berkelip.

MANUAL
0
MIN



5 MENU / ENTER  
Masukkan masa pemanasan [8 HOUR].

MANUAL
0
HOUR

4 Mula memasak.



AMBIL PERHATIAN: Jika anda terlupa untuk menekan butang **START**, peringatan akan berbunyi.





5 Selesai memasak.
Masa memasak boleh dilanjutkan.
Selepas digunakan, matikan perkakas.
Cabut dan kemudian tanggalkan plug terminal dari unit utama.

AMBIL PERHATIAN:

- Jangan buka tudung dengan muka anda hampir dengan perkakas. Jangan letakkan tangan anda di atas tudung. Wap dari perkakas boleh menyebabkan kulit melecur.
- Periuk dalam, penutup dalam dan unit pengadun akan menjadi panas.


Selepas memasak

Melanjutkan masa memasak

Hasil memasak mungkin berbeza bergantung pada suhu bilik, suhu makanan awal dan faktor lain. Anda boleh melaras hasil memasak dengan menambah lebih banyak masa memasak pada penghujungnya. Apabila selesai memasak, paparan akan menunjukkan [EXTEND]. Masa tambahan hanya boleh ditambah dalam masa 10 minit selepas membuka penutup.

Sentiasa Panas




Makanan boleh disimpan panas sehingga 12 jam.
*Perkakas akan bertukar kepada Sentiasa Panas secara automatik selepas Waktu memasak.

Penyimpanan dalam Peti Sejuk



Memanaskan



Makanan boleh dipanaskan sehingga suhu sesuai untuk dimakan.

Keluarkan periuk dalam dari unit utama, letakkan penutup Penyimpan di atasnya dan simpan di dalam peti sejuk.
*Pastikan anda menunggu sehingga periuk sejuk.

PANDUAN UNTUK MEMASAK SECARA MANUAL

Gunakan memasak secara manual apabila tiada hidangan yang serupa disediakan dengan memasak secara automatik.

[1] KARI/SUP, [2] MERENEH

1-1 STIR (MENGADUN): Memanaskan dengan pantas sehingga takat didih dan selepas itu mengadun dengan perlahan-lahan pada kepanasan rendah.

1-2
2-2 (Jangan mengadun): Masak pada kepanasan rendah tanpa mengadun.

- Pilih STIR atau tidak mengadun menurut item resipi.

Jangan panaskan bahan berikut dengan 1-1 atau 2-1

- Bahan yang lembut dan mudah hancur (ikan, tahu dan sebagainya)
- Bahan yang nipis serta mudah tersangkut (burdock yang ditanggalkan kulit dan sebagainya)
- Hidangan dengan banyak bahan halus (sayur-sayuran, daging yang dipotong nipis dan sebagainya) di bawah keadaan cecair yang sedikit.
- Bahan dalam kepingan besar yang lebih berat daripada 200 g

[3] MEREBUS

Sayuran boleh direbus dengan air yang terkandung dalam bahan itu sendiri dan sedikit air (untuk mengelakkan kehilangan zat makanan dan rasa).

- Apabila merebus pelbagai bahan pada masa yang sama, atau menggunakan bahan yang baginya tiada resipi automatik tersedia, panaskan mengikut jadual anggaran di bawah.

Jenis	Anggaran masa pemanasan	Cara meletakkan, saiz dan sebagainya	Jumlah air yang perlu ditambah
Sayuran daun	1-2 minit	Masukkan ke dalam periuk dalam dengan kelembapan daripada basuhan.	None
Sayuran buah	3-5 minit	Saiz gigitan	Lebih kurang 1 sudu besar
Sayuran akar	15-20 minit	Potong kepada kepingan 4-5 cm	Lebih kurang 3 sudu besar

* Apabila melanjutkan masa selepas selesai memasak, pastikan anda menambah 1-3 sudu besar air ke dalam periuk dalam jika tiada air yang tinggal. Kekurangan air boleh menyebabkan makanan hangus.

* Jangan buka penutup semasa pemanasan. Wap akan terlepas dan makanan tidak akan dimasak dengan betul.

[4] MENGUKUS

Anda boleh mengukus makanan dengan menuang air ke dalam periuk dalam.

- Sentiasa tuang lebih kurang 200 mL air ke dalam periuk dalam apabila menggunakan pinggan pengukus.

[5] MI

Anda boleh merebus mi dalam tetapan masa kegemaran anda.

- Tuang 2L air (jangan masukkan mi) dan mula pemanasan. Tambah mi selepas bunyi pemberitahuan dimainkan.

[6] MENAPAI

Simpan makanan dalam suhu yang dipilih (35-90°C)

- Sterilkan penutup dalam dan periuk dengan alkohol pembersihan dapur atau dengan air mendidih sebelum digunakan. (Pasang unit pengadun kepada penutup dalam untuk hidangan yang memerlukannya) [Jika merebus] Tuang lebih kurang 200 mL air ke dalam perkakas dalam, panaskan selama 20 minit pada memasak secara manual [4] MENGUKUS. Keluarkan periuk dalam dari perkakas, buang air panas, letakkan penutup penyimpanan dan biarkannya menyejuk.

[7] PENCUCI MULUT

Panaskan pada suhu yang sesuai untuk membakar kek atau roti.

- Gunakan memasak secara automatik untuk krim kastard, jem dan hidangan tebal yang lain.

AMBIL PERHATIAN :

Jangan masak jenis hidangan berikut, melainkan jika ia ada diarahkan dalam buku Menu kerana ia akan meruap.

- Kek ikan mengembang apabila dipanaskan.
- Hidangan menggunakan kertas pembakar, atau pembalut dapur.

MEMANASKAN

Perkakas boleh memanaskan makanan yang telah dimasak secara automatik.

•REHEAT

Tekan sekali : Panaskan tanpa mengadun.

Tekan dua kali : Panaskan dengan STIR (Pasang unit pengadun)

* **Andaikan anda ingin memanaskan 4 hidangan (lebih kurang 800g) gulai yang telah disimpan di dalam peti sejuk.** (Dengan MENGADUN. Masa pemanasan ialah lebih kurang 20 min.)

1

Sebelum operasi, pastikan menyambungkan kabel bekalan kuasa dengan betul.



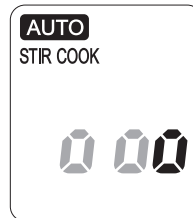
Tekan dua kali.

- Makanan yang lembut dan mudah hancur perlu dipanaskan semula tanpa mengadun.
- Makanan seperti kari, sup dan sos disyorkan untuk dipanaskan semula dengan MENGADUN untuk memendekkan masa pemanasan.

2



Tekan sekali.



Baki masa akan muncul dari tengah.

3

Pemanasan selesai.

Masa pemanasan tidak boleh dilanjutkan.

Selepas digunakan, matikan perkakas. Cabut dan kemudian tanggalkan plug terminal dari unit utama.

SENTIASA PANAS

Perkakas boleh memastikan makanan panas selepas memasak.

Tekan butang **KEEP WARM** dan lampu akan menyala. Makanan akan disimpan pada suhu kira-kira 75°C. Makanan boleh disimpan panas sehingga 12 jam.

* **Andaikan anda mahu memastikan makanan panas.**

1

Sebelum operasi, pastikan menyambungkan kabel bekalan kuasa dengan betul.



Paparan akan mengira setiap jam. Selepas 12 jam, isyarat boleh dengar akan berbunyi dan paparan akan menunjukkan masa dalam sehari, [AUTO] dan [MANUAL].

Selepas digunakan, matikan perkakas. Cabut dan kemudian tanggalkan plug terminal dari unit utama.

AMBIL PERHATIAN :

1. Sentiasa Panas akan berhenti apabila penutup dibuka. Ia akan bermula semula selepas tudung ditutup.
2. Perkakas akan bertukar kepada Sentiasa Panas secara automatik selepas Waktu memasak selesai.
3. Bergantung pada menu, rasa boleh terjejas jika disimpan panas terlalu lama. Nikmati hidangan anda lebih awal.

WAKTU

Perkakas boleh menjadikan makanan panas dimasak pada masa pratetap (dalam 12 jam maksimum) Waktu memasak boleh digunakan untuk menu AUTO di mana lampu butang **TIMER** berkelip semasa menetapkan nombor resipi. Terdapat dua bank ingatan untuk Waktu memasak.

• TIMER

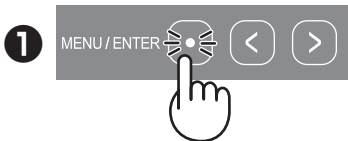
Tekan sekali :  WAKTU 1 (masa pratetap: 6:00)

Tekan dua kali :  WAKTU 2 (masa pratetap: 18:00)

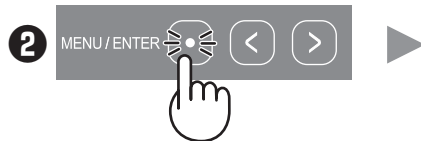
* **Andaikan anda mahu menetapkan resipi AUTO [2-18] ratatouille dalam bank ingatan 2 apabila waktu siap memasak ialah 18:30.**

1

Sebelum operasi, pastikan menyambungkan kabel bekalan kuasa dengan betul. Tetapkan nombor resipi. (Lihat halaman ms-11)



Mula menetapkan nombor resipi.



Sahkan [AUTO].



① Pilih kategori [2].

② Sahkan kategori [2].



Pilih resipi [18].



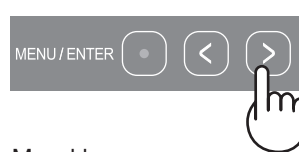
2

Pilih bank ingatan dan masukkan masa siap memasak.



Pilih bank ingatan 2.

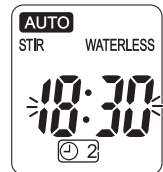
Masa pratetap [18:00] akan berkelip.



Masukkan masa.

Masa boleh ditetapkan dalam selang 10 minit.

(Penetapan masa akan disimpan dalam bank ingatan)



3

Mulakan Waktu memasak.



- Lampu butang **TIMER** akan menyala.
- Pemanasan bermula sebaik sahaja anda menekan butang **START** dan makanan akan sedia untuk dimakan pada masa yang ditetapkan.
- Perkakas akan bertukar kepada Sentiasa Panas (selama 12 jam) secara automatik selepas selesai memasak.

Selepas digunakan, matikan perkakas. Cabut dan kemudian tanggalkan plug terminal dari unit utama.

AMBIL PERHATIAN :

1. Jika anda cuba untuk menghidupkan perkakas dengan tetapan Waktu melebihi maksimum 12 jam, anda akan mendengar bunyi pemberitahuan dan paparan akan kembali ke waktu yang boleh menggunakan Waktu.
2. Jika anda menghidupkan perkakas dengan tetapan Waktu yang lebih pendek daripada masa memasak yang dikehendaki, memasak akan bermula dengan segera dan anda akan lihat masa anggaran yang tinggal sehingga selesai memasak.
(Dalam keadaan ini, perkakas tidak akan bertukar kepada Sentiasa Panas selepas selesai memasak)

PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN Perkara Utama - Bersihkan dengan segera sekiranya kotor!

Selepas pembersihan, matikan perkakas. Cabut dan kemudian tanggalkan plug terminal dari unit utama. Pastikan rongga termasuk suhu sensor dan pinggan haba, setiap bahagian dan aksesori benar-benar sejuk.

AMBIL PERHATIAN : Jangan gunakan pembersih komersial, pelelas, pembersih berbahaya, larutan yang mengandungi natrium hidroksida, atau pad penyental pada mana-mana bahagian perkakas. Pembasuh pinggan mangkuk tidak boleh digunakan untuk membersihkan perkakas anda.

Periuk dalam/Dulang titisan



- Bersihkan selepas setiap penggunaan.
- Keluarkan dulang titis selepas mengambil periuk dalam.
- Basuh dengan sabun lembut atau larutan detergen menggunakan span lembut. Bilas dan keringkan sehingga bersih. Air boleh meninggalkan mineral surih, yang menjadikannya lebih mudah untuk perubahan berwarna-warni atau pelunturan kepada warna putih terbentuk. Air juga boleh menyebabkan karat.

Panduan pembersihan

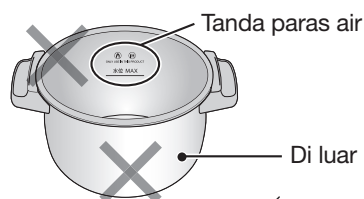
Bilas dengan berhati-hati selepas membersihkannya

Kotoran yang berat	Rendam dengan air panas dan sapu dengan span. Serbuk penaik boleh digunakan untuk kesan degil. Masukkan 10g serbuk penaik bagi setiap 200mL air ke dalam periuk dalam dan tetapkan perkakas kepada MANUAL [1-2] selama 10 minit. Selepas pemanasan, biarkan periuk dalam selama beberapa jam. Kemudian gosok dengan span lembut. (Berhati-hati agar tidak melecur dengan air panas selepas pemanasan)
Perubahan warna-warni atau pelunturan kepada warna putih	Perkara ini disebabkan oleh unsur yang terkandung dalam air dan tidak berbahaya kepada manusia. Anda boleh menggunakan periuk seperti seadanya. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">Jika ia merisaukan anda, campurkan 1 sudu teh asid sitrik* dengan 1 sudu besar air, letakkannya pada span lembut dan gosok.</div>
Apabila periuk telah menjadi karat	Campurkan 1 sudu teh asid sitrik* dan sedikit garam dengan 1 sudu besar air, letakkannya pada span lembut dan gosok. Karat mungkin sukar atau mustahil untuk ditanggalkan sepenuhnya.

*Gunakan asid sitrik yang biasanya boleh didapati di farmasi dan sebagainya (tanpa bahan tambahan atau melebihi 99.5%). Jus lemon boleh digunakan selain daripada asid sitrik.

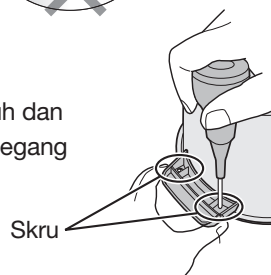
AMBIL PERHATIAN :

Jangan basuh di luar atau di dalam tanda paras air dengan pembersih krim dengan atau tanpa span lembut.



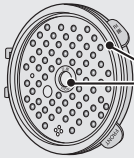
Jika pemegang menjadi longgar

Jangan gunakan periuk jika pemegang longgar. Periuk boleh terjatuh dan menyebabkan kulit melecur. Ketatkan skru di bahagian bawah pemegang sebelum menggunakannya.



PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN bersambung

Penutup dalam

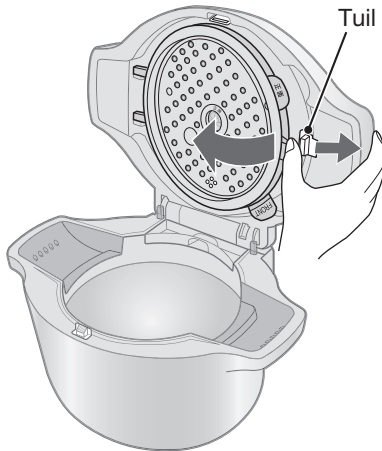


Gasket

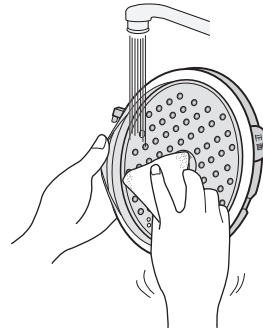
- Bersihkan selepas setiap penggunaan.
- Basuh dengan sabun lembut atau larutan detergen menggunakan span lembut. Bilas dan keringkan sehingga bersih.
- Jangan tanggalkan gasket (bahagian seperti getah)

Menanggalkan unit

- 1 Tanggalkan unit pengadun (lihat halaman ms-19). Kemudian tolak tuil ke arah luar dan penutup dalam akan dibuka.



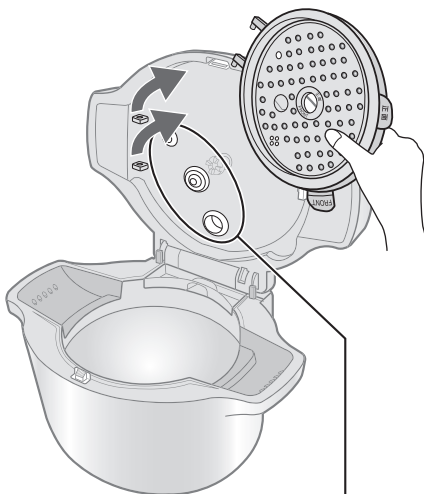
Panduan pembersihan



Buka gasket dengan perlahan untuk membersihkannya.

Rujuk kepada **Panduan pembersihan periuk dalam** jika anda menghadapi masalah untuk menanggalkan kotoran. Lihat halaman ms-16.

- 2 Tarik secara serong untuk melepaskan penutup dalam.

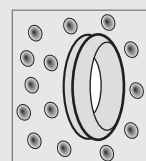
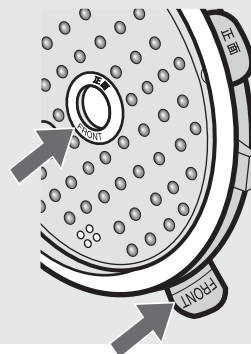


Keluarkan air dari dalam gasket

Jika anda secara tidak sengaja menanggalkan gasket (bahagian seperti getah)

- Pastikan bahagian "FRONT" (DEPAN) pada penutup dalam dan bahagian "FRONT" (DEPAN) pada gasket menghadap arah yang sama. (Pasangkan gasket dengan melipatnya, meletakkannya di dalam lubang dan biarkan ia terbuka)

Pemasangan yang salah boleh menyebabkan panel kendalian berkabus. Di samping itu ia boleh menyebabkan unit Pengadun menjadi sukar untuk berputar dan bahagiannya akan rosak. (Kabus pada panel kendalian akan bersih dengan sendirinya)



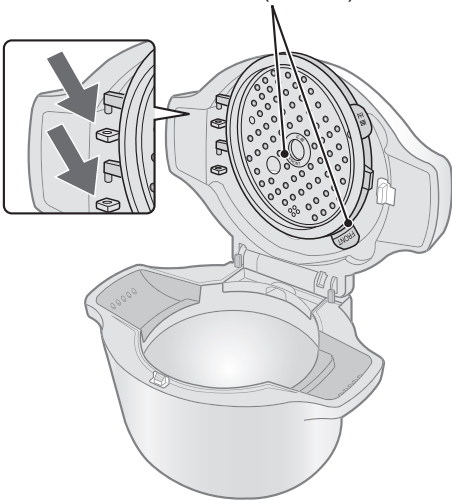
Kembali

Keringkan penutup dengan berhati-hati sebelum memasangnya selepas dibersihkan. Berhati-hati terutamanya dengan gasket di bahagian tengah. Air yang tinggal boleh menyebabkan karat.

Cara memasang

- 1 Letakkan kedua-dua sambungan dalam slot masing-masing, dengan perkataan "FRONT" (DEPAN) menghadap ke luar.

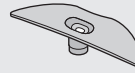
"FRONT" (DEPAN) ditulis di sini



- 2 Tutup tuil untuk memasang penutup.



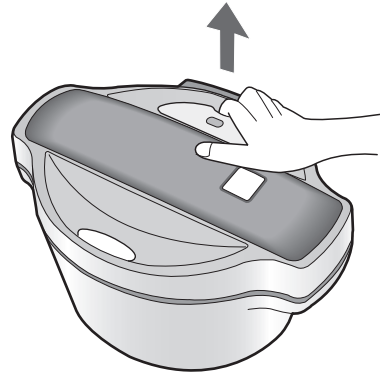
Penutup lubang wap



- Bersihkan selepas setiap penggunaan.
- Basuh dengan sabun lembut atau larutan detergen menggunakan span lembut. Bilas dan keringkan sehingga bersih.

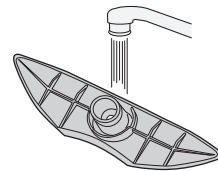
Menanggalkan unit

Letakkan jari anda dalam bahagian berongga dan tanggalkannya.



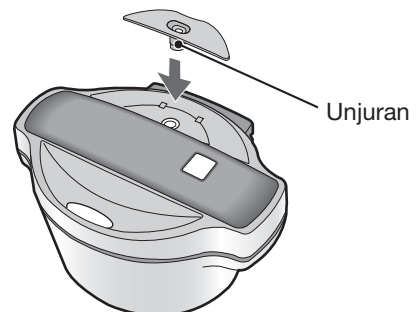
Panduan pembersihan

Bersihkan kedua-dua bahagian.



Cara memasang

Masukkan unjuran penutup lubang wap ke dalam lubang penutup.



PENJAGAAN DAN PEMBERSIHAN bersambung

Unit pengadun



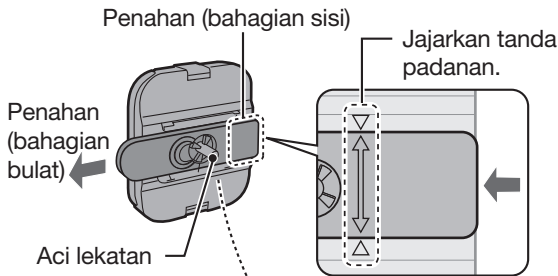
- Bersihkan selepas setiap penggunaan.
- Basuh dengan sabun lembut atau larutan detergen menggunakan span lembut. Bilas dan keringkan sehingga bersih.

Tanggalkan unit pengadun semasa memasak hidangan yang tidak diperlukan - ini membuatkan kerja pembersihan menjadi mudah.

Keringkan unit dengan berhati-hati selepas pembersihan dan lakukan langkah penanggalkan secara urutan terbalik.

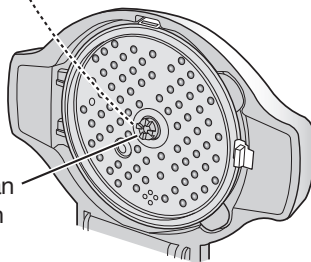
Cara memasang

- 1 Tolak penahan (bahagian sisi) sehingga ia masuk pada tempatnya dan penahan (bahagian bulat) pada bahagian bertentangan yang akan terkeluar.

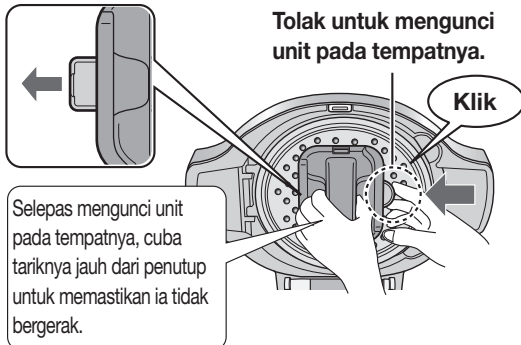


- 2 Masukkan aci lekatan dalam lubang lekatan unit pengadun.

Lubang lekatan unit pengadun

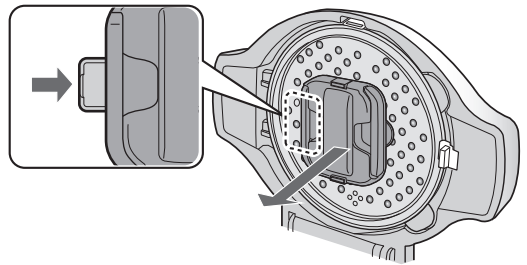


- 3 Tolak penahan (bahagian bulat) sehingga ia masuk pada tempatnya. Penahan bahagian bertentangan (sisi) akan terkeluar dan unit akan dipasang dengan kukuh.



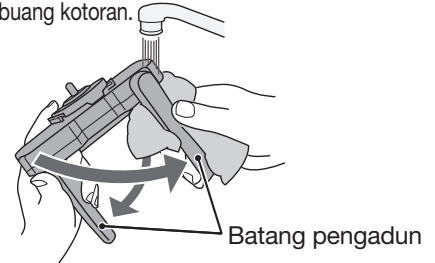
Menanggalkan unit

Tolak penahan (bahagian sisi) dan unit akan dilepaskan.

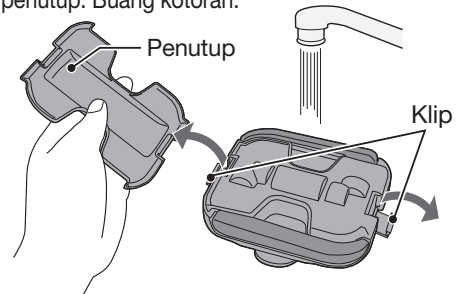


Panduan pembersihan

- 1 Buka batang pengadun dengan perlahan-lahan dan buang kotoran.



- 2 Buka klip pada setiap bahagian dan tanggalkan penutup. Buang kotoran.



Untuk kotoran berat, rendam unit pengadun dalam air dengan larutan detergen lembut. Tindakan tersebut akan menjadikan lebih mudah menghapuskan kotoran. (Rendam unit pengadun tanpa menanggalkan penutup)

Unit utama/Panel kendalian/Suhu sensor/Pinggan haba/Kabel bekalan kuasa

Bersihkan apabila kotor. Lap dengan kain lembut yang dilembapkan dengan air sahaja.

*Hilangkan kotoran yang melekat dari pinggan haba dengan perlahan-lahan menggunakan kertas pasir (kira-kira 600 Grit) dan lap dengan kain lembut yang dilembapkan dengan air sahaja.

PENYELESAIAN MASALAH

Masalah berikut merupakan perkara biasa dan bukan tanda yang perkakas telah rosak.

Masalah	Jawapan
Bunyi Perkakas berbunyi semasa beroperasi.	<ul style="list-style-type: none"> ● Anda boleh mendengar bunyi berikut semasa memasak. Ia adalah perkara biasa. <ul style="list-style-type: none"> -Bunyi yang perkakas mengawal pemanasan. -Bunyi yang menunjukkan unit pengadun berfungsi. ● Adakah unit pengadun dipasang dengan betul?
Paparan tidak menunjukkan tempoh Sentiasa Panas dihidupkan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Sentiasa Panas berakhir dan paparan bertukar kembali untuk menunjukkan waktu semasa selepas 12 jam.
Paparan menjadi berkabus.	<ul style="list-style-type: none"> ● Paparan boleh menjadi berkabus bergantung pada persekitaran (suhu bilik dan sebagainya). Kabus akan hilang dengan sendirinya. ● Adakah gasket di bahagian tengah penutup dalam dipasang dengan betul? Bolehkah anda melihat "FRONT" (DEPAN) terukir di atasnya?
Paparan Masa yang dipaparkan semasa memasak naik atau turun dengan tiba-tiba, atau berhenti untuk beberapa ketika.	<ul style="list-style-type: none"> ● Walaupun [APPROX.] dipaparkan, masa yang ditunjukkan ialah anggaran masa yang tinggal. Komputer mikro mengawal proses memasak, oleh itu sebaik sahaja masa yang tinggal telah dikira dengan tepat, [APPROX.] akan hilang. <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>AUTO STIR COOK APPROX.</p> <p style="font-size: 2em;">16</p> <p>MIN</p> </div> <div style="margin: 0 10px;">▶</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>AUTO STIR COOK</p> <p style="font-size: 2em;">19</p> <p>MIN</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">(Anggaran masa yang tinggal) (Masa sebenar yang tinggal)</p> <p>Masa yang tinggal boleh naik dalam sesetengah keadaan.</p>
Tetapan yang saya buat telah hilang.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah anda menekan butang START pada penghujungnya? Jika anda terlupa untuk menekan butang START, wasiat bunyi peringatan selama 3 minit, selepas itu tetapan akan ditetapkan semula.
Paparan masa hilang apabila saya mencabut kabel bekalan kuasa.	<p>Jika paparan masa menunjukkan [- . -] (berkelip) selepas memasang kabel bekalan kuasa, bateri dalaman menjadi kosong. Hubungi Khidmat Pelanggan untuk menukar bateri. Anda tidak boleh menukar bateri sendiri.</p> <p>(Jika kabel bekalan kuasa disambungkan, perkakas boleh digunakan seperti biasa walaupun bateri kosong. Walau bagaimanapun, anda perlu menetapkan masa semasa semula setiap kali anda menggunakan Waktu)</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px;"> <p>Mengenai bateri litium (di dalam perkakas)</p> <p>Tujuan bateri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Waktu semasa akan dipaparkan walaupun kabel bekalan kuasa tidak dipasang. ● Tetapan 1 dan 2 akan disimpan. <p>Jika bateri dalaman kosong:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Paparan masa dan data Waktu yang disimpan akan hilang. <p>*Bateri tidak akan kehabisan semasa kabel bekalan kuasa perkakas disambungkan, kerana paparan waktu semasa akan beroperasi menggunakan tenaga elektrik dari kabel bekalan kuasa.</p> </div>

PENYELESAIAN MASALAH

	Masalah	Jawapan
Semasa memasak	Wap keluar dari tempat selain daripada lubang wap. Air bocor keluar dari bahagian antara perkakas dan penutup.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah semua jumlah (bahan) seperti yang ditulis di dalam buku Resipi? Lihat halaman ms-17-19. ● Adakah periuk dalam atau penutup dalam berubah bentuk? ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, tepi periuk dalam atau suhu sensor?
	Ia meruap.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah anda menuang terlalu banyak air dan sos (melebihi 水位 MAX line)? Adakah anda memasukkan terlalu banyak bahan yang menyebabkan unit pengadun terkenanya apabila penutup ditutup? ● Adakah semua jumlah (bahan) seperti yang ditulis di dalam buku Resipi? Lihat halaman ms-17-19. ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, penutup lubang wap, permukaan luar periuk dalam atau suhu sensor (atau unit pengadun)?
	Makanan menjadi hangus.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, penutup lubang wap, permukaan luar periuk dalam atau suhu sensor?
Selepas selesai memasak	Saya menggunakan resipi dari buku Resipi, tetapi hasilnya tidak bagus. (Ia tidak diadun dengan betul)	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah anda memasak seperti yang diarahkan di dalam buku Resipi? ● Adakah semua jumlah (bahan) seperti yang ditulis di dalam buku Resipi? Lihat halaman ms-17-19. ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, penutup lubang wap, permukaan luar periuk dalam atau suhu sensor? ● Adakah terdapat sebarang gangguan bekalan elektrik? ● Adakah voltan tidak stabil? Jika pemanasan tidak mencukupi, lanjutkan pemanasan sementara memerhatikan cara ia berfungsi.
	Makanan yang... pejal keras di bahagian tengah separuh masak terlalu lembut.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah anda menetapkan nombor resipi yang betul? ● Adakah semua jumlah (bahan) seperti yang ditulis di dalam buku Resipi? ● Adakah penutup dalam dan penutup lubang wap (dan unit pengadun) dipasang dengan betul? Lihat halaman ms-17-19. ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, penutup lubang wap, permukaan luar periuk dalam atau suhu sensor?
Sentiasa Panas	Makanan jatuh menjadi hancur.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah anda memotong bahan seperti yang diarahkan dalam buku Resipi?
	Terdapat banyak kelembapan di bahagian dalam penutup lubang wap.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah penutup dalam dan penutup lubang wap (dan unit pengadun) dipasang dengan betul? Lihat halaman ms-17-19. ● Adakah apa-apa yang melekat pada gasket penutup dalam, permukaan luar periuk dalam atau suhu sensor?
Waktu	Makanan tidak siap pada masa yang ditetapkan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah waktu semasa pada paparan itu betul? ● Adakah anda memilih  1 and  2 yang betul? ● Adakah terdapat sebarang gangguan bekalan elektrik? ● Adakah anda menekan butang START pada penghujungnya?
	Memasak bermula dengan segera.	<ul style="list-style-type: none"> ● Disebabkan kebimbangan mengenai kebersihan makanan, ia dipanaskan dengan segera dan akan siap pada masa yang dijadualkan. Ini tidak bermakna perkakas rosak.

Masalah	Jawapan
Lain-lain Perkakas mengeluarkan bau.	<ul style="list-style-type: none"> ● Mungkin pada mulanya ada bau seperti bau plastik. Bau akan lenyap dengan penggunaannya. ● Hidangan yang sangat aromatik boleh meninggalkan kesan bau. Jangan biarkan perkakas seperti adanya untuk jangka masa yang lama, tetapi basuh unit adukan, penutup dalam, penutup lubang wap, dulang titisan, periuk dalam dan pinggan haba selepas ia sejuk. Jika bau mengganggu anda, cuba kaedah berikut. <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>Tuang 600 mL air di dalam periuk dalam dan panaskan selama 30 minit menggunakan tetapan memasak secara manual [4] MENGUKUS. Apabila pemanasan dengan unit pengadun, rendam ia sepenuhnya dalam air. Anda juga boleh memotong lemon kepada 8 keping dan meletakkannya ke dalam air untuk kesan tambahan.</p> </div>
	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah unit pengadun telah dipasang dengan betul? Lihat halaman ms-19.
Unit pengadun terjatuh ke dalam periuk dalam.	<ul style="list-style-type: none"> ● Adakah unit pengadun telah dipasang dengan betul? Lihat halaman ms-19.

Jika anda masih memerlukan khidmat, cabut plug dari saluran keluar dan HUBUNGI PUSAT SERVIS BERHAMPIRAN ANDA YANG DILULUSKAN OLEH SHARP.

MOD RALAT

Jika mesej RALAT dipaparkan, ikut arahan di bawah. Ralat dengan [U] dan [E] akan membunyikan isyarat yang boleh didengar.

Mesej ralat	Penyelesaian
U1	Unit pengadun tidak dipasang. Pasang unit pengadun jika bahan resipi perlu diadun.
U2	Penapaian tidak boleh dimulakan kerana bahagian dalam perkakas terlalu panas. Buka penutup dan biarkan ia sejuk selama 15 minit.
E3	Terdapat gangguan bekalan kuasa elektrik. Hasil memasak mungkin terjejas bergantung pada masa gangguan bekalan kuasa elektrik tersebut.
C6	Terdapat masalah dengan unit pengadun. Pasang unit pengadun dengan betul. Lihat halaman ms-4. Jika anda meletakkan terlalu banyak makanan di dalam periuk dalam, kurangkannya.

Tekan butang **KEEP WARM/CANCEL** sekali untuk membuang mesej ralat. Jika mesej ralat [C dengan apa-apa nombor] muncul lagi, hubungi untuk mendapatkan bantuan.

SPESIFIKASI

Voltan Talian AC	: Fasa tunggal 230-240V, 50 Hz	Kapasiti berkadar	: 2.4 L
Kuasa AC Diperlukan	: 780W (230V), 850W (240V)	Berat	: Lebih kurang 6.4 kg
Julat suhu (Menapai)	: 35~90°C	Panjang Kabel Bekalan Kuasa	: Lebih kurang 1.8 m
Ukuran Di luar	: 395 mm(L) x 240 mm(T) x 305 mm(D)		

Perkakas akan sentiasa menggunakan kuasa elektrik apabila dipasang, walaupun tidak digunakan. Ini akan menelan belanja elektrik dan sedikit memanaskan perkakas.

SHARP[®]
SHARP CORPORATION

TINS-A006KRRZ-VM71
PRINTED IN CHINA

