



INSTRUCTION MANUAL

Model **RPCSG38SB**

Please read this instruction manual before using your new pressure cooker

The warranty repair slip is valid with the receipt of purchase, so it is recommended to keep it.

DEAR CUSTOMER

Thank you for choosing our product

The pressure cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the pressure cooker will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the pressure cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

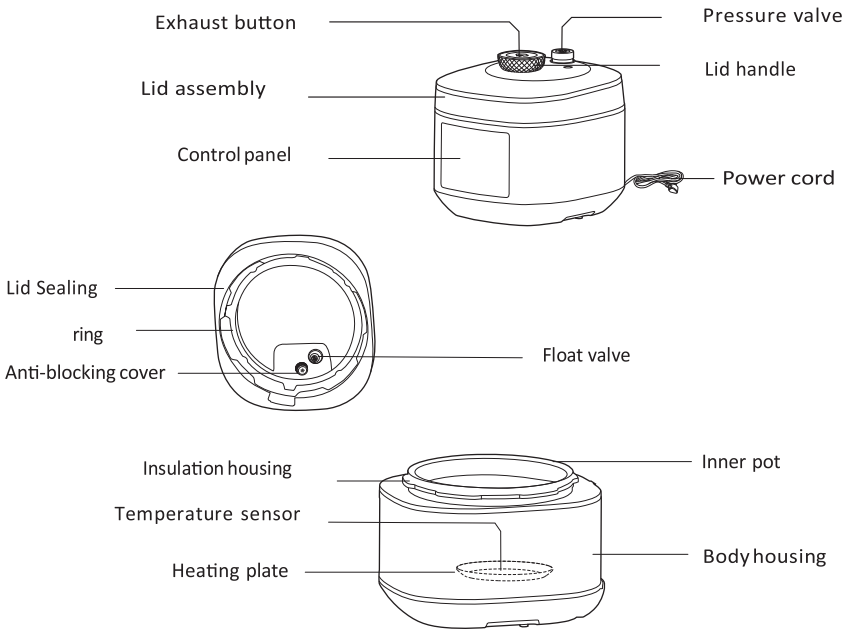
Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

Contents

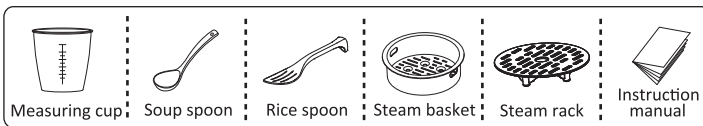
Operation instruction	4
Product Specification	13
Safety Precautions	14
Cleaning and maintenance	17
Troubleshooting.	19
Үйл ажиллагаа	23
Танилцуулга	32
Аюулгүй ажиллагаан заавар.	33
Цэвэрлэгээ	36
Эвдрэл, гэмтэл	38

Operation instruction

1. Product structure



2. Accessories



3. Control panel



4. Operating instructions

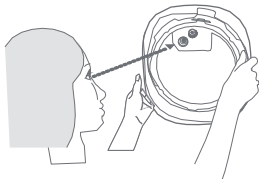
First time use

- 1) Remove all packaging and take out all accessories (see "Accessories").
- 2) Clean all parts that come into direct contact with food with a soft cloth.

Daily use

- Check:**
- 1) Whether the exhaust hole, safety valve and sealing ring are clean;
 - 2) Whether the sealing ring is installed in place.

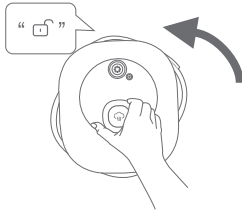
Note: It is recommended to contact after-sales personnel to replace the sealing ring that has been used for more than two years or has seriously discolored.



Open and close the lid

1) Open the lid

Rotate the lid counterclockwise along the direction marked "☞" until it stops, and then lift it up to open the lid.



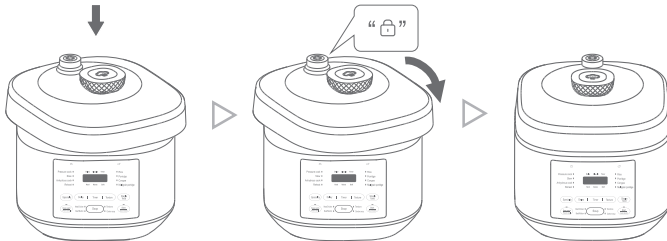
Note:

In the non-working process, when it is confirmed that there is no pressure in the pot: The float valve is stuck and cannot automatically descend (due to lack of regular cleaning), and the lid cannot be opened; Under such circumstances, the user can use chopsticks and other slender objects to poke at the float valve opening to make the float valve drop.



2) Close the lid correctly

Put the lid on the body, and then rotate clockwise along the direction marked "☜" until it stops, that is, the lid is in place. (In the power-on state, there will be "beep" to indicate that the lid is closed)

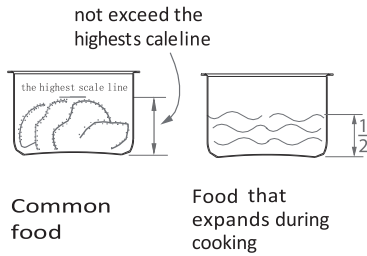


Quick Start Guide

Taking Pressure cook as an example, you can also choose any function in the "Specialty" or "Staple food" menu.

1) Food preparation

Wash and cut the ingredients (such as pork ribs, carrots, etc.) into the inner pot, add water to the corresponding water level and dry the surface of the inner pot, then put the inner pot into the body housing.

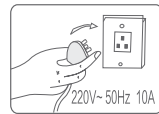


- Total volume of food and water should not exceed the highest scale line of the inner pot.
- For food that expands during cooking, the total volume of food and water should not exceed 1/2 of the volume of the inner pot.

2) Power on

Correctly close the lid in place, turn on the power, and enter the standby state.

- Except for sauce reduction function, must ensure that the lid is closed in place before cooking for other functions.



3) Function selection

Press "Specialty" button and select "Pressure cook" function.



4) Adjust the texture

Press "Texture" button to adjust the texture (such as Soft).



5) Start cooking

Press "Start/Sauce reduction" button to start cooking.



6) Start cooking



After cooking, enter the keep warm state. Note: The lid can only be opened when there is no pressure in the pot (floating valve falls).

Keep warm / Press to cancel

- When selecting functions, press the "Keep warm/ Press to cancel" button to cancel the current function selection and enter standby.
- After starting cooking, long press the "Keep warm/ Press to cancel" button to cancel the current cooking process and enter standby.
- When in standby, press the "Keep warm/ Press to cancel" button, and the display will show "b" to enter the keep warm state.
- After cooking is completed with the "Start/Sauce reduction" function, it will directly enter the standby state without entering the keep warm mode.
- After continuously keeping warm for 24 hours, it will cancel the keeping warm and return to the standby state.

Quick release of the pressure

After cooking, you can press the "Keepwarm/press to cancel" button to cancel the keep warm, and then press the "Release button" above the lid handle to quickly exhaust. After the exhaust is completed (floating valve falls), the lid can be opened.



- When the lid cannot be opened, please first check whether the float valve has fallen? Do not open the lid forcibly, so as not to cause injury!
- When operating, please press the "Release button" from the front to prevent the hot steam from scalding your hands.
- When cooking liquid food such as soup, try not to use the quick exhaust function to avoid food overflowing and scalding your hands.

Function introduction

1) Sauce reduction

The function of sauce reduction is mainly to reduce the sauce and improve the flavor of the food cooked with the "Stew" function, and the effect will be better. It is not recommended to use sauce reduction for other functions.



- ① After the food is cooked, wait until there is no pressure in the pot, press the "Keep warm/Press to cancel" button, and then open the pot lid.
- ② Press the "Start/Sauce reduction" button to enter the heating state.

2) Delay

The delay time is the time when the cooking is completed (for example, if the current time is 12:00, if the cooking is completed at 18:00, set the delay time for 6 hours. The range of the delay time is 2 to 24 hours (it is not recommended to delay for long time steaming). Delay is not available for reheat, sauce reduction and keep warm functions.

① Please refer to the quick start guide to prepare food ingredients and selected function before delay setting (for example Rice).



② Press "Delay" button and set the delay time (for example 2 hours).



③ Press "Start/Sauce reduction" to start delay.



3) Soup function

① Please refer to the quick start guide to prepare food ingredients and press "Soup" button and select "Beef/Mutton" function.



② Press "Texture" button to adjust the texture (such as Soft).



③ Press "Start/Sauce reduction" button to start cooking.



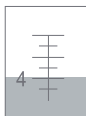
Guidelines for Cooking Rice/Porridge

1) Take rice from a measuring cup, rinse and put it into the inner pot. A measuring cup of rice is about 150 grams.



2) Add water proportionally

- When cooking rice, the ratio of rice to water is 1:0.8~1.2.
- It is recommended that the ratio of rice to water is 1:1 when the amount of rice is less than 4 cups, and the ratio of rice to water is 1:1.2 when the amount of rice is more than 6 cups.
- The amount of water can be increased or decreased according to different types of rice and the degree of softness and hardness of the preferred rice. (Whole grains, mung beans, red beans and other beans need to be soaked in warm water at about 50 degrees for about 3 to 4 hours before cooking with other grains. The recommended ratio of rice to water is 1:1.2~1.4).
- When cooking porridge, the rice water ratio is recommended to be about 1:7, but do not add water beyond the maximum water level of the inner pot.



If cooking with 4 cups of rice, add water to scale 4 (see illustration above).

NOTE

- After function selected, the electric pressure cooker will enter cooking state after pressing "Start/Sauce reduction" button
- When cooking rice in an electric pressure cooker:
 - Due to the difference in the type of rice used, there may be a little darkening of the rice, which is the result of the normal physical and chemical effects of starch, please rest assured.
 - For straight-walled inner pots, in order to make the cooked rice taste softer, it is recommended that the rice should not exceed 8 cups.
 - It is recommended that the keep warm time should not be too long when cooking, and should be less than 8 hours, otherwise the quality of the rice will be affected.
 - The steamer should be placed on a steel pot with steps.
 - The rated volume is the largest volume of the inner pot.
- Comparison table of default cooking time and cooking time adjustment range

Function	Hard	Moderate	Soft	Function	Hard	Moderate	Soft
Pressure cook	25	30	35	Tendons	50	55	60
Stew	35	40	55	Cantonsoup	60	80	100
Anhydrous cook	30	35	40	Porridge	30	35	40
Rice	26	28	32	Congee	23	24	40
Meat/Chicken	35	40	45	Multigrain porridge	35	40	45
Beef/Mutton	40	45	55	Sauce reduction	10		
Reheat	12			Keepwarm	24h		

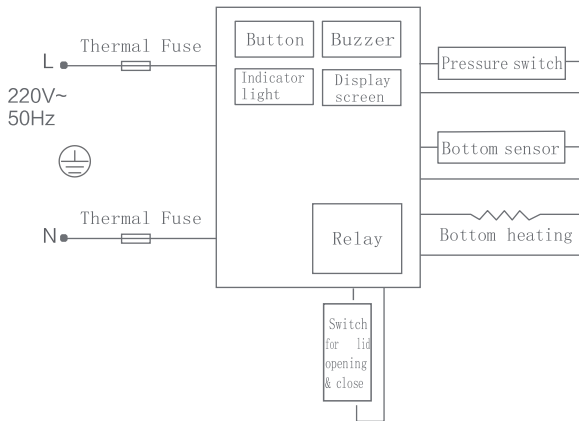
Due to the difference in the amount of food in the pot, the time in the above table will be different from the actual time. Please refer to the actual cooking time. If there is an upgrade, no further notice will be given.

For energy efficiency testing, it is recommended to use the inner pot with the highest rated pressure and longest holding time of the meat function for testing.

Product Specification

Product	Modelno.	Rated capacity	Rated power	Power supply	Rated working pressure
Electric pressure cooker	RPCSG38 SB	5L	900 W	220V~ 50Hz	70kPa

Circuit schematic diagram



Safety Precautions



In order to ensure safe use and avoid injury or property loss to you or others, please strictly abide by the following safety precautions.

icon		Prohibition sign		No disassembly		No contact
meaning		Prohibition of water		Instruction sign		Unplug

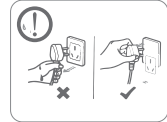
- ⊘ Do not use this pot to cook the following foods, so as not to cause accidents or damage the pot.
 - Flour, fish balls, meatballs and other foods with a large expansion rate after cooking.
 - Use baking soda, etc. that foams up sharply to prepare food.
 - Food that will form mushy or sticky (such as seasoning powder for stew, rice paste, etc.).
 - Foods in flakes (such as seaweed, cabbage), strips (such as kelp), fragments (such as corn dregs, broken rice grains).
 - Deep frying is prohibited.
- ⊘ It is forbidden to boil dry empty inner pot, and it is forbidden to put it on other utensils for heating, so as not to damage the inner pot and affect its use.
- ⊘ It is forbidden to put the inner pot in a dishwasher or other automatic cleaning equipment with alkaline cleaning and active agents for cleaning.
- ⊘ Non-professionals are not allowed to disassemble the cooker, otherwise there is a risk of electric shock injury; if there is a fault, please contact the after sales service.
 - It is forbidden to modify the product (such as an external timer or independent remote control system, etc.) to avoid malfunction.
 - It is forbidden to insert metal shavings, needles and other foreign objects into the gaps of the product to avoid electric shock or abnormal operation.

-
- ⊘ When cleaning, it is strictly forbidden to rinse the product directly with water, or directly immerse it in water or other liquids to avoid electric shock or short circuit of the product.
 - ⊘ This product is not intended to be used 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 regarding use by a person responsible for their safety.
 - Please do not put the product in a place where children can touch to avoid electric shock and burns.
 - ⊘ When the product is working, except for the function of sauce reduction or keeping warm, it is forbidden to open the lid to avoid scalding or undercooking.
 - When the product is working, it is forbidden to move the product to avoid injury. It is forbidden to remove the pressure valve or poke the float valve to avoid burns.
 - After the cooking is completed, the lid must be opened only after the pressure in the pot is fully exhausted to avoid injury.
 - ⊘ The product is strictly forbidden to be placed in a humid place or near a fire source or a heat source (such as a stove), so as not to cause a fire or damage the product.
 - Do not use on inclined, unstable or poorly heat-resistant surfaces, so as not to damage the product or cause a fire.
 - ⊘ When the product is working, it is forbidden to block the steam port, so as not to cause injury or damage the product. The steam port is very hot when it is exhausted, please keep away from it to avoid burns.
 - When the product is working, some parts will become hot. Do not touch the surface of the product to avoid burns.

-
- ⚠ You must use a dedicated inner pot, otherwise it will cause abnormalities
 - If there are foreign objects on the bottom of the inner pot and the surface of the heating plate, they must be cleaned before use.
 - Do not use the inner pot that is deformed or damaged by collision, so as not to damage the pot.
 - ⚠ The sealing ring of this product is a specially designed part for safety considerations. If it is damaged, it can no longer be used. Sealing ring must be procured from and replaced by professionals designated by the company.

- ⚠ The float valve opening and exhaust opening must be checked regularly to ensure that they are not blocked.

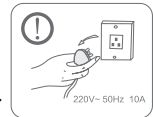
- When unplugging the plug, you must hold the plug handle. Do not insert or pull the plug with wet hands, and do not pull the power cord.



- The power cord must be kept clean and dry. Do not bend the power cord excessively, bundle it, place it near high temperature, squeeze it with heavy objects, or hang it on sharp objects, otherwise the power cord may be damaged and cause fire and electric shock.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.


When using this product, you must use a socket with a rating current above 10A and a grounding wire, and it must not be used in combination with other electrical products.

- Please use a 220V~50Hz AC power outlet.
- Do not use low-quality socket adapters to avoid fire or electric shock.



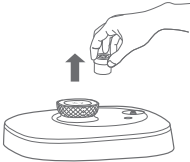
- ⚠ When the product is not in use, it must be unplugged to avoid accidents.
 - The power plug must be unplugged before cleaning and maintenance to avoid electric shock or damage to the product.

Cleaning and maintenance

 **Note:** Please be sure to unplug the power plug first, and then clean and maintain the pot after cooling down.

1. Cleaning of the lid

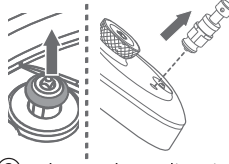
Remove the lid according to the correct way to open the lid. The pressure valve, anti-blocking nut, float valve and sealing ring can be removed for cleaning.



① Pull the pressure valve upwards and out.



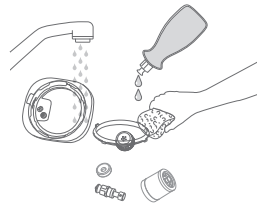
② Unscrew the anti-block nut by turning it counter-clockwise.



③ Take out the ring of the float valve upwards, and then take out the float valve rod from the float valve opening.

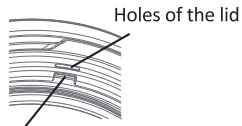


④ Gently pull the buckles of the sealing ring outwards from the holes of the lid. (Note: Do not pull too hard, sealing ring deformation will affect the sealing effect)



⑤ Clean all removed parts.

⑥ After cleaning, install all the disassembled parts back to their original positions. (Align the four buckles of the sealing ring with the four holes of the lid and snap them in. As shown in the right picture)



Buckles of the sealing ring

2. Cleaning of the inner pot

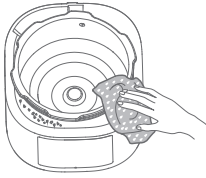


- The inner pot should be handled with care to avoid deformation after collision.
- After serving, it should be cleaned in time, and it should not be soaked for a long time.

When cleaning the inner pot, in order not to damage the inner pot, please do not knock or rub the inner pot, do not put sharp and hard tableware into the inner pot, and do not scrub the inner pot with frictional things such as detergent powder, steel wire balls or nylon brushes.

3. Cleaning of the body

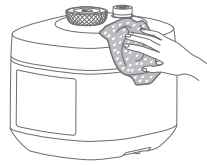
⚠ Note: The body cannot be washed directly with water or immersed in water for cleaning.



① If there is water or dirt on the edge of the body, please wipe it clean with a soft cloth.



② If the heating plate and the inside of the pot are dirty, please wipe it clean with a soft cloth.



③ Wipe off the dirt and water droplets on the outside of the pressure cooker with a soft cloth.

NOTE

- When cleaning, it is recommended to wash with warm water or warm water plus detergent, do not use banana oil, gasoline, alcohol, detergent powder, hard brush, etc. to scrub.
- After cleaning, it is necessary to check again whether the float valve, anti-blocking nut, sealing ring, pressure valve and other parts are correctly installed in place, and put them in a dry and ventilated place for the next use.

Troubleshooting

Common malfunctions	Possible reason	Solution
Can't open the lid	There is pressure in the pot and the pressure is not exhausted	a. Wait until the pressure in the pot is automatically exhausted b. Turn the pressure valve to the exhaust position to exhaust the steam
	Float valve is stuck and cannot drop automatically	a. Use chopsticks and other slender objects to poke at the float valve opening to make it drop. If it is not working, please contact after sales service. b. Before using it again, please clean and wipe the float valve.
Can't close the lid	Hot pot with hot steam pressure inside	Let the pot cool slightly
	The sealing ring is not installed in place	Install the sealing ring in place
	Float valve is stuck and cannot drop automatically	Use chopsticks and other slender objects to poke at the float valve opening to make it drop.
Leaky lid	Damaged sealing ring	Please contact after sales service.
	There is foreign matter in the sealing ring	Remove foreign matter and install in place
	The sealing ring is not installed in place	Install the sealing ring in place
Sealing ring pressure relief	Abnormal control, causing pressure relief	Please contact after sales service.
Pressure valve exhausts violently	Abnormal control, causing pressure relief	Please contact after sales service.
	Pressure valve not installed in place	Correctly install the pressure valve
Float valve continuously exhaust	There is foreign matter in the float valve opening	Clean up foreign objects
	Float valve is stuck	Use chopsticks and other slender objects to poke at the float valve opening to make it drop. Then close the lid.

Common malfunctions	Possible reason	Solution
Float valve exhausts a large amount of steam, then stops	Cool air relief inside the pot	Normal phenomenon. No action required.
It can still work normally when the lid is opened, except for keep warm function	Abnormal control	Please contact after sales service.
The digital screen displays "E1"	Bottom sensor failure	Please contact after sales service.
The digital screen displays "E2"	Lid is closed during sauce reduction	Open the lid
	Lid not closed	Close the lid



ХЭРЭГЛЭГЧИЙН ГАРЫН АВЛАГА

Модел **RPCSG38SB**

Хэрэглэхээс өмнө зааварчилгаатай сайн танилцана уу

Баталгаат засварын хуудас нь худалдан авсан барааны төлбөрийн баримтын хамт хүчинтэй тул анхаарч, хадгалахыг зөвлөж байна.

ХҮНДЭТ ХЭРЭГЛЭГЧ ТАНАА

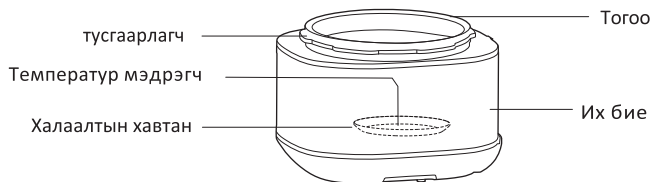
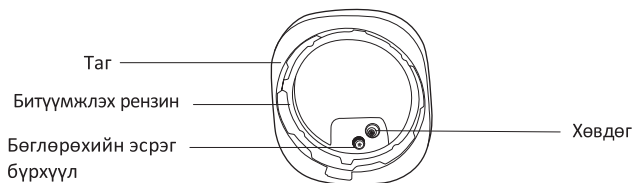
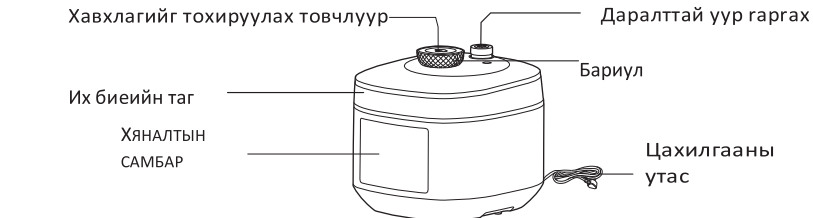
Манай бүтээгдэхүүнийг сонгосон танд баярлалаа.

Бүтээгдэхүүнээс авах сэтгэл ханамжийг нэмэгдүүлэх, хэрэглэгчийн аюулгүй байдал болон бүтээгдэхүүний зөв хэрэглээ, гарч болзошгүй эвдрэл гэмтлийг засварлах талаарх мэдээллийг бүтээгдэхүүн суурилуулж угсрахаас өмнө гарын авлагаас уншиж танилцан, гарын авлагыг цаашдын хэрэглээнд зориулан хадгална уу.

Бүтээгдэхүүний хэрэглэхэд хялбар, хөнгөн байдал, авсаархан загвар, дизайн зэрэг давуу талууд нь таньд таатай байдлыг мэдрүүлэх болно.

Үйл ажиллагаа

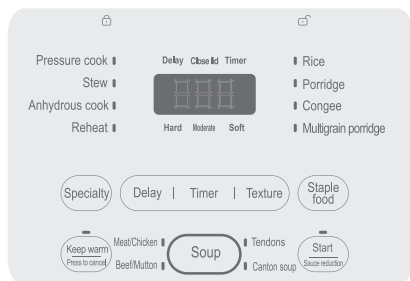
1. Бүтэц



а. Дагалдах хэрэгсэл



b. Хянах самбар



1. Үйл ажиллагааны заавар

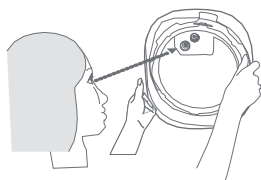
Анх удаа хэрэглэх үед

- 1) Бүх баглаа боодлыг авч, бүх дагалдах хэрэгслийг гаргаж үзнэ үү.
- 2) Зөвлөн даавуугаар хоол хүнстэй шууд холбоотой бүх хэсгийг цэвэрлэнэ.

Өдөр тутмын хэрэглээ

- 1) хавлагийн нүх, битүүмжлэх резин цэвэр эсэхийг шалгана уу;
- 2) битүүмжлэх резинийг байрлуулсан эсэх.

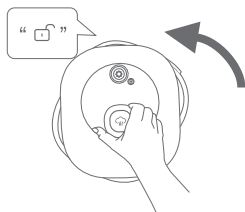
Жич: 2-оос дээш жил ашигласан эсвэл ноцтой зөрүүтэй битүүмжлэх резинийг солихын тулд ажилтнуудтай холбоо барихыг зөвлөж байна.



Нээ , тагийг нь хаа

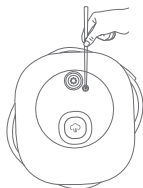
1) Тагийг нээх

Тагийг тултал тэмдэглэгдсэн чигээр нь “☐” эргүүлээд, тагийг нь онгойлгохоор дээш өргөх .

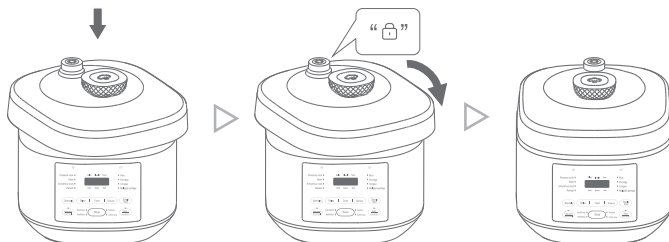


Тайлбар:

Ажиллахгүй байвал ямар ч даралт байхгүй байна гэсэн үг. Энэ нь : Хөвдөг хавхлага нь шууд доош бууж чадахгүй (тогтмол цэвэрлэгээ хийгээгүйн улмаас), таг нээгдэхгүй; Ийм нөхцөлд хэрэглэгч нарийн савх болон бусад нарийн эд зүйлсийг ашиглан онгойлгож болно.



Тагийг нь их бие дээр тавиад цагийн зүүний дагуу зогсох хүртэл эргүүлнэ, өөрөөр хэлбэл таг нь байрандаа очих буюу “☐” тэмдэглэгдсэн тэмдэглэгээн дээр хүрнэ. (Асаалттай үед таг хаалттай байгааг илтгэж "дуу" дуугарах болно)



Эхлэх заавар

Жишээ нь ясыг нь салгасан гүйцэд болсон мах чанахаар бол "Specialty" цэсээс дурын функцийг сонгож болно

1. Орцуудыг (гахайн хавирга, лууван гэх мэт) угааж, хэрчиж тогоонд хийж, усны түвшин заагчийн дагуу ус нэмнэ тогооны гадахууг нойтон байлгаж болохгүй бөгөд хатааж, дараа нь тогог биенд хийнэ.

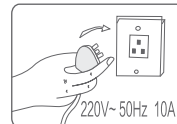


- Хоол, усны нийт хэмжээ нь тогоон дотор заасан хэмжих шугамаас хэтэрч болохгүй.
- Хоол хийх явцад их болж хөөдөг хоолны хувьд хоол, усны нийт хэмжээ нь тогооны 1/2-ээс хэтрүүлж болохгүй.

2. Асаах

Тагийг байранд нь зөв хааж, хүчийг асаагаад, индэрийн байдалд ор.

- Соус хийхээс бусад үед хоол хийхдээ тагаа хаах ёстой .



3. Функц сонголт

"Specialty" товчийг дарж "Pressure cook" функцийг сонгоно.



4. Нэмэлт горим тохируулах

Нэмэлтээр горим тохируулахын тулд "Texture" товчийг дарна уу. Soft буюу зөөлөн галаар болгох гэх мэт)



5. Хоол хийж эхлэх

Хоол хийж эхлэхийн тулд "Start/Sauce reduction" товчийг дарна уу.



6. Хоол хийж эхлэх

Хоол хийсний дараа халуунаар нь хадгална. Тайлбар: Даралт байхгүй үед л таг нээгдэж болно (хөвөгч хавхлага унана).



Халуун хадгалах/ цуцлах

- Функциудыг сонгохдоо "Keep warm/ Press to cancel" товчийг дарж одоогийн функцийг сонголтыг цуцалж, хоолны явц зогсно.
- Хоол хийж эхэлсний дараа одоогийн хоол хийх процессыг цуцалж зогсох горимд шилжихийн тулд "Keep warm/ Press to cancel" товчийг удаан дарна уу.
- Хүлээлгийн горимд байх үед "Keep heat/ Press to cancel" товчийг дарахад дэлгэц дээр "b" гарч ирэх бөгөөд халуунаа хадгалах горимд шилжинэ.
- "Start/Sauce reduction" функцээр хоол хийж дууссаны дараа халуунаа барих горимд шилжихгүйгээр шүүд зогсолтын горимд орно.
- 24 цагийн турш тасралтгүй халуунаа барих горим ажилсны дараа автоматаар горим зогсоно.

Даралтыг чөлөөлөх



- Хоол хийж дууссаны дараа "Keep warm/press to cancel" товчийг дарж халуунаа барих горим цуцална. Дараа нь тагийн бариул дээрх "Release button" дарж хурдан унтарна. Ажиллаж дууссаны дараа (хөвдөг хантааз унана) таг нээгдэх боломжтой.
- Тагийг нээх боломжгүй үед эхлээд хөвдөг хавхлага унасан эсэхийг шалгана уу? Осол гэмтэл учруулахгүйн тулд тагийг нь хүчээр нээж болохгүй!
- Ажиллаж байх үед халуун ууранд гараа түлэхээс сэргийлж үрд талын "Release button"-ыг дарна уу.
- Шөл гэх мэт шингэн хоол хийхдээ хоол хальж, гараа түлэхээс сэргийлж хурдан болгох функцийг ашиглахгүй байхыг хичээгээрэй.

Функцийн танилцуулга

1) Соус багасгах

Соусыг багасгах функц нь голчлон "Stew" функцээр чанаж болгосон хоолны соусыг багасгаж, амтыг сайжруулахад чиглэгддэг бөгөөд үр нөлөө нь илүү сайн байх болно. Соусын бууралтыг бусад функцэд ашиглахыг зөвлөдөггүй.

① Хоолоо болгосоны дараа саванд даралт байхгүй болтол хүлээгээд "Keep heat/Press to cancel" товчийг дарж, дараа нь савны тагийг нээнэ.



② "Start/Sauce Reduction" товчийг дарж халуунаа бхрх төлөв рүү орно.



2) Хойшлуулах

Хоол хийж дуусах хугацааг хойшлуулж болно. Жишээ нь, хэрэв одоогийн цаг 12:00 бол хоол хийх үйл явц 18:00 цагт дуусах бол хоол хийх хугацаа 6 цаг байна. Хойшлуулах хугацааны хязгаар нь 2-24 цаг байна (уураар удаан хугацаагаар халуунаа барих горимыг зөвлөдөггүй), дахин халаах, соусыг багасгах, дулаан байлгах функцийг цагийг хойшлуулах боломжгүй.

① Хоолны орц найрлагыг бэлтгэхийн тулд гарын авлагыг сайтар харна уу, цагийг хойшлуулахын өмнө функцийг сонгоно уу (жишээ нь будаа).



② "Delay" товчийг дараад хоол болох хугацааг тохируулна уу (жишээ нь 2 цаг).



③ Цагийг хойшлуулахын тулд "Start/Saucerduction" товч дээр дарна.



3) Шөлний функц

① Хоолны найрлагыг бэлтгэхийн тулд "soup" товчийг дарж "beef/mutton" функцийг сонгоноу.



② "Texture" товчийг дарж бүтэц тохируулна. (зөөлнөөр болгох гэх мэт)



③ Хоол хийж эхлэхийн тулд "Start/Sauce Reduction" товчийг дарна уу.



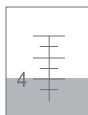
Будаа/ үр тариа болгох

1) Будаагаа угаагаад ,хэмжих аяганд хийнэ. Нэг аяга будаа 150 гр орчим байна.



2) Усыг пропорциональ хэмжээгээр нэмнэ

- Будаа хийх үед будааны усны харьцаа $1:0.8\sim 1.2$ байдаг.
- Будааны хэмжээ 4-өөс ихгүй байх үед $1:1$ -ээр харьцаатай ус нэмэхийг зөвлөж байна. Будааны хэмжээ 6 аягаас их байх үед будааны усны харьцаа $1:1.2$ байна.
- Усны хэмжээг өөр өөр төрлийн будааны хэмжээ болон будааны зөвлөн, хатуурлын хэмжээнээс хамаарч усыг нэмэх, хасах боломжтой. (Бүхэл үр тариа, вандуй, улаан вандуй болон бусад вандуйг хоол хийхээс 3-4 цагийн өмнө 50 орчим градус дулаан усанд дэвтээх хэрэгтэй. Үр тариа болон усны харьцаа $1:1.2\sim 1.4$ байна.
- Будаа их порцтой усны харьцаа $1:7$ орчим байхыг зөвлөж байна. Гэхдээ тогооны дотор заасан дээд хэмжээнээс давсан ус бүү нэм.



Хэрэв 4 аяга будаагаар хоол хийж байгаа бол 4-ийг хэмжих ус нэм (дээрх жишээг үзнэ үү).

Санамж

- Функцийг сонгосны дараа цахилгаан даралтын тогоо нь "Start/Sauce reduction" товчийг дарсны дараа хоол хийх байдалд орно.

Төхөөрөмжинд будаа хийх үед:

- Ашигласан будааны төрлөөс шалтгаалж цардуулын физик, химийн хэвийн үйл ажиллагааны үр дүнд будаа бага зэрэг хатуурах магадлалтай тул анхаарна уу.
- Будааг илүү зөөлөн амттай болгохын тулд тогоонд 8 аягаас хэтрэхгүй будаа хийхийг зөвлөж байна.
- Хоол хийхдээ халуунаа барих хугацаа хэт урт биш, 8 цагаас багагүй байхыг зөвлөж байна, эс тэгвээс будааны чанарт нөлөөлнө.
- Нэрлэсэн хэмжээ нь тогооны хамгийн том эзэлхүүн юм.

Хоол хийх стандарт, цагийг харьцуулсан хүснэгт

Функц	Хурдан шүүрхий болгох	Дунд зэргийн болгох	Гүйцэд зөөлнөөр болгох	Функц	Хурдан шүүрхий болгох	Дунд зэргийн болгох	Гүйцэд зөөлнөөр болгох
Даралтаар хоол хийх	25	30	35	Tendons	50	55	60
Stew	35	40	55	Шөл	60	80	100
Хуурай хоол	30	35	40	Будаа/ үр тариа	30	35	40
Будаа	26	28	32	Зуган	23	24	40
Мах/ тахиа	35	40	45	Хатуу үр тариа	35	40	45
Үхрийн мах	40	45	55	Соус багасгах	10		
Дахин халаах	12			Халуунаа барих	24цаг		

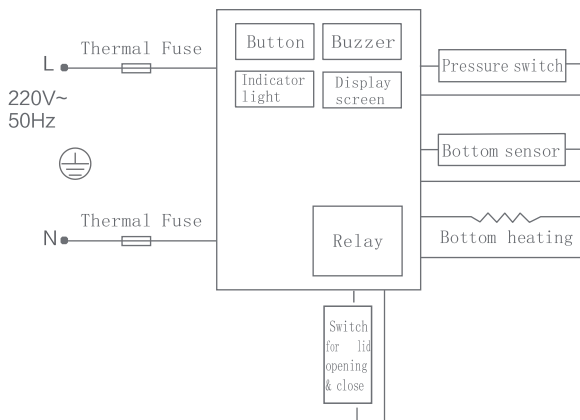
Тогоонд байгаа хүнсний хэмжээ ялгаатай үед дээрх хүснэгтийн цаг нь өөр байж болно. Бодит хоол хийх цагийг тохируулна уу.

Хамгийн өндөр даралттай, махны функцийг хамгийн удаан халуунаа барих горим нь эрчим хүчний хэмнэлтийг түршихыг зөвлөж байна.

Танилцуулга

Бүтээгдэхүүн	Modelno.	Rated capacity	Rated power	Power supply	Rated working pressure
Ухаалаг будаа агшаагч	RPCSG38SB	5л	900Вт	220В~ 50Гц	70кПа

Хэлхээний бүдүүвч диаграмм



Аюулгүй ажиллагаан заавар



Ашиглалтын аюулгүй байдлыг хангах, эд хөрөнгөд гэмтэл гарахаас зайлсхийхийн тулд дараах аюулгүй байдлын зааврыг урьдчилан сэргийлж дагаж мөрдөнө үү.

Тэмдэгт	Хориглох тэмдэг	Задрахгүй	Холбоогүй
Утга	Ус хэрэглэхийг хориглох	Зааварын тэмдэг	Залгуур салгах

- ⊘ Энэ савыг ашиглан дараах хоолыг хийж болохгүй. Ингэснээр савыг осол, гэмтэл учруулахгүй.
 - Гурил, загасны бөмбөлөг, мах бөмбөлгүүдийн болон бусад хоол хийж хоол хийсний дараа их хэмжээний өргөтгөлтэй.
 - Хоол бэлтгэхийн тулд хурцаар пийшин хийх гэх мэт жигнэмэгийн сода хэрэглэ.
 - Мөөгтэй эсвэл наалддаг хоол (шөл, будааны зугаар амтлах үнс гэх мэт).
 - Талхан дахь хүнс (далайн үр, байцаа гэх мэт), тууз (келп гэх мэт), хэсэг (эрдэнэ шишийн дрег, хагархай будааны үр гэх мэт).
 - Их тосонд шарахыг хориглоно.
- ⊘ Дотор талын хуурай хоосон савыг ажлуулж болохгүй. Мөн халаах зориулалттай бусад хэрэгсэл дээр тавиж халаахыг хориглоно.
- ⊘ Дотор сав буюу тогоог аяга таваг угаагч болон бусад автомат цэвэрлэгээний тоног төхөөрөмжөөр гүн цэвэрлэгээ хийх болон цэвэрлэгээний хүчтэй бодисоор цэвэрлэхийг хориглоно.
- ⊘ Мэргэжлийн бус хүмүүс агшаагчийг эд ангиар задлахыг хориглоно, эс тэгвээс цахилгаанд цохиулах эрсдэлтэй; Хэрэв алдаа гарсан мэргэжлийн хүмүүстэй холбоо барина үү.
 - Бүтээгдэхүүний (гадаад цаг хэмжигч эсвэл бие даасан алсын удирдлагын систем г.м)-ийг өөрчлөн, доголдол гаргахгүй байхыг хориглоно.
 - Цахилгаан цочрол, хэвийн бус ажиллагаанаас зайлсхийхийн тулд бүтээгдэхүүний цоорхойд металл хусуур, зүү болон бусад гадны биетүүдийг оруулахыг хориглоно.

-
- Ⓝ Цэвэрлэхдээ бүтээгдэхүүнийг залгуурыг шалган шууд усаар зайлах, ус болон бусад шингэнд шууд дүрэхийг хатуу хориглоно.
 - Ⓝ Энэхүү бүтээгдэхүүнийг бие махбодь, мэдрэл, оюун ухааны чадвар нь багассан, эсвэл туршлага, мэдлэг дутмаг хүмүүс (хүүхдүүдийг оролцуулаад) хэрэглэх зорилгогүй. Хэрэв тэдэнд аюулгүй байдлынх нь төлөө хариуцлага хүлээсэн хүн хэрэглэх талаар хяналт, зааварчилгаа өгөөгүй бол.
 - Цахилгаанд кохиулж, түлэгдэхээс сэргийлж, төхөөрөмжийг хүүхдээс хол тавьн уу.
 - Ⓝ Төхөөрөмж ажиллаж байх үед түлэгдэх, дутуу жигнэхээс зайлсхийхийн тулд тагийг нь нээхийг хориглоно.
 - Төхөөрөмж ажиллаж байх үед гэмтэл учруулахгүйн тулд төхөөрөмжийг хөдөлгөхийг хориглоно. Түлэгдэхээс зайлсхийхийн тулд даралтын хавхлагыг салгах, хөвөх хавхлагыг нугалахыг хориглоно.
 - Хоол хийж дууссаны дараа савны даралтыг бүрэн шавхсны дараа гэмтээхгүйгээр тагийг нээх хэрэгтэй.
 - Ⓝ Бүтээгдэхүүнийг чийгтэй газар, галын эх үүсвэр, дулааны эх үүсвэрийн (зуух гэх мэт) ойролцоо байрлуулахыг хатуу хориглоно, ингэснээр гал түймэр гарах, бүтээгдэхүүнийг гэмтээхгүй байх ёстой.
 - Төхөөрөмжийг гэмтээхгүй, гал гаргахгүйн тулд налуу, тогтворгүй, халуунд тэсвэртэй гадаргуу дээр бүү ашигла.
 - Ⓝ Төхөөрөмж ажиллаж байх үед гэмтэл учруулахгүйн тулд уурын портыг хаахыг хориглоно. Уурын порт нь дууссан үед маш халуун байдаг тул түлэгдэхгүйн тулд түүнээс хол байлгана уу.
 - Төхөөрөмж ажиллаж байх үед зарим хэсэг нь халуун болно. Түлэгдэхээс сэргийлж тулд төхөөрөмжийн гадаргууд бүү хүр.

⚠ Та зориулалтын дотоод савыг ашиглах ёстой, эс тэгвээс энэ нь эрсдэл үүсгэх болно.

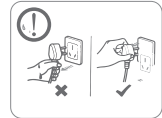
- Дотор савны ёроолд гадны биет байгаа бол халаалтын хавтангийн гадаргууг ашиглахын өмнө тэдгээрийг цэвэрлэх шаардлагатай.

- Савыг гэмтээхгүйн тулд гажигтай, мөргөлдөж гэмтсэн дотоод савыг бүү ашиглаарай.

⚠ Энэ бүтээгдэхүүний битүүмжлэх цагираг нь аюулгүй байдлын үүднээс тусгайлан бүтээсэн хэсэг юм. Хэрэв энэ нь гэмтсэн бол цаашид ашиглах боломжгүй болно. Битүүмжлэх бөгжийг компаниас томилогдсон мэргэжлийн хүмүүсээс худалдан авч, солих ёстой.

⚠ Хөвөгч хавхлага ба уурны гарцыг байнга шалгаж байх ёстой бөгөөд тэдгээр нь бөглөрөөгүй байх ёстой.

- Залгуурыг салгахдаа залгуурын бариулыг барих ёстой. Нойтон гараараа залгуурыг оруулж, татаж болохгүй, цахилгааны утсыг бүү тат.



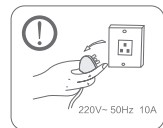
- Цахилгааны утсыг цэвэр, хуурай байлгах ёстой. Цахилгааны утсыг хэт нугалах, боох, өндөр температурын ойролцоо байрлуулах, хүнд зүйлээр шахах, хурц үзүүртэй зүйл дээр өлгөх зэргийг хориглоно.

- Хэрэв цахилгааны утас гэмтсэн бол аюулаас зайлсхийхийн тулд түүнийг үйлдвэрлэгч, үйлчилгээний ажилтан эсвэл ижил төстэй мэргэшсэн хүмүүс солих шаардлагатай.

- Энэ төхөөрөмжийг ашиглахдаа та үнэлгээтэй залгуурыг ашиглах ёстой 10A-аас дээш гүйдэлтэй ба газардуулгын утастай байх мөн бусад цахилгаан бүтээгдэхүүнтэй хамт хэрэглэж болохгүй.

- 220V~50Гц хувьсах гүйдлийн залгуур ашиглана уу.

- Гал болон цахилгаан цочролоос сэргийлэхийн тулд чанар муутай залгуур адаптер ашиглаж болохгүй.



⚠ Төхөөрөмж ийг ашиглаагүй үед ослоос сэргийлэхийлж үүнийг цахилгааны залгуураас салгах шаардлагатай.

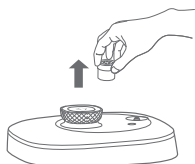
- Цэвэрлэх, засвар үйлчилгээ хийхээс өмнө цахилгааны залгуурыг салгасан байх ёстой.

Цэвэрлэгээ

⚠ Анхаарна уу: Эхлээд цахилгааны залгуурыг салгаж, хөргөсний дараа савыг цэвэрлэж, арчлахаа мартуузай..

1. Тагийг цэвэрлэх

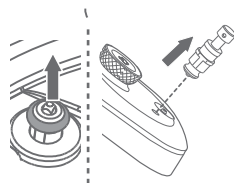
Тагийг онгойлгох зөв аргын дагуу тагийг нь ав. Даралт хавхлага, блокоос хамгаалах самар, хөвөх хавхлага, битүүмжлэх бөгжийг цэвэрлэхийн тулд салгаж болно.



① Даралтын хавхлагыг дээш нь татаж, гаргана.



② Түгжээг тайлахдаа эсрэг хавхлагийг цагийн зүүний эсрэг эргүүлж тайл.

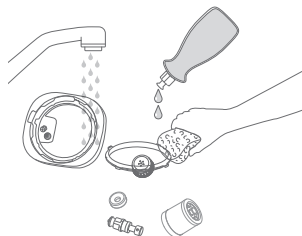


③ Битүүмжлэх резиныг гаргаж ав хөвөх хавхлагыг дээш нь чиглүүлж, дараа нь хөвөх хавхлагын савааг хөвөх хавхлагын нүхнээс гарга.



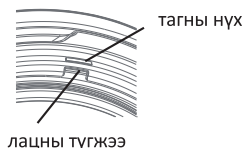
④ Битүүмжлэх цагирагыг ган тээглүүрээс зөөлөн татна.

(Тэмдэглэл: Хэт чанга татаж болохгүй, лацдан холболтын бөгжний хэв гажилт нь битүүмжлэлийн нөлөөнд нөлөөлнө)



⑤ Салгасан бүх хэсгүүдийг цэвэрлэ.

⑥ Цэвэрлэгээ дууссаны дараа бүх задалсан эд ангиудыг байранд нь суулгаж, тэдгээрийг газар дээр нь суурилуулах ёстой. (Дээрх зурагт үзүүлсэн шиг лацдан холболтын резин нь ган зүү дээр түгжигдсэн байх ёстой).



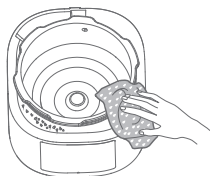
2. Дотор савыг цэвэрлэх

- a. Мөргөлдөөний дараа хэв гажилтаас зайлсхийхийн тулд дотоод ваартай болгоомжтой харьцах хэрэгтэй.
- b. Үйлчилж дууссаны дараа цаг тухайд нь цэвэрлэж, удаан хугацаанд дэвтээж болохгүй.
- c. Дотор савыг цэвэрлэхдээ дотор савыг гэмтээхгүйн тулд савыг тогших, үрэхгүй байх, дотор тогоонд хурц, хатуу аяга таваг хийхгүй байх, дотор савыг угаалгын нунтаг зэрэг үрэлттэй зүйлээр үрэхгүй байх хэрэгтэй. нунтаг, ган утас бөмбөлөг эсвэл нейлон багс.



3. Биеийн цэвэрлэгээ

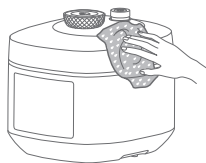
△ Тайлбар: Их иеийг усаар шууд угаах эсвэл усанд дүрж цэвэрлэх боломжгүй



① Биеийн ирмэг дээр үс, шороо байгаа бол зөөлөн даавуугаар арчина.



② Хэрэв халаалтын хавтан болон савны дотор тал бохир байвал зөөлөн даавуугаар арчиж цэвэрлэнэ үү.



③ Даралт агшаагчийн гадна талд байгаа шороо, усны дуслыг зөөлөн даавуугаар арчина.

САНАМЖ

- a. Цэвэрлэхдээ бүлээн үс эсвэл угаалгын нунтаг нэмсэн бүлээн усаар угаахыг зөвлөж байна, гадил жимсний тос, бензин, спирт, нунтаг угаалгын нунтаг, хатуу сойз гэх мэтийг гуужуулж болохгүй.
- b. Цэвэрлэсний дараа хөвөх хавхлага, блокоос хамгаалах самар, битүүмжлэх цагираг, даралтын хавхлага болон бусад эд ангиудыг зөв суурилуулсан эсэхийг дахин шалгаж, дараагийн хэрэглээнд хуурай, агааржуулалттай газар байрлуулна.

Эвдрэл, гэмтэл

Нийтлэг эвдрэл алдаа	Шалтгаан	Шийдэл
Тагийг нээж чадахгүй байх	Тогоонд даралт байгаа бөгөөд даралт нь дуусаагүй байна	а. Тогоон дахь даралт автоматаар дуусах хүртэл хүлээнэ үү б. Даралтын хавхлагыг гадагшлуулахын тулд яндангийн байрлал руу эргүүлнэ үүр
	Хөвөгч хавхлага гацсан бол автоматаар унах боломжгүй	в. Савх болон бусад нарийхан зүйлийг ашиглан хөвөх хавхлагын хөшиж, унагаарай. Хэрэв энэ нь ажиллахгүй бол борлуулалтын дараах үйлчилгээнд хандана уу. г. Үүнийг дахин ашиглахаасаа өмнө хөвөх хавхлагыг цэвэрлэж арчина.
Тагийг нь хааж чадахгүй байх	Дотор нь халуун уурын даралттай халуун тогоо	Савыг бага зэрэг хөргө
	Битүүмжлэх резин байранд нь суулгаагүй	Битүүмжлэх резинийг байранд нь суулга
	Хөвөгч хавхлага гацаж, автоматаар бууж чадахгүй	Савх гэх мэт нарийн эд зүйлсийг ашиглан хөвөгч хавхлагийг онгойлгож унага.
Таг бүрэн таглагдахгүй, гоожих	Эвдэрсэн холболтын резин	Зориулалтын хэрэгсэл зардаг гаураас авч шинээр сольно.
	Битүүмжлэх резинд гадны биет байна	Наалдсан зүйлийг авч, резинийг байранд нь суулгах
	Битүүмжлэх резинийг байранд нь суулгаагүй	Битүүмжлэх резинийг байранд нь суулга
Даралт бууруулах	Хэвийн бус хяналт нь даралтыг бууруулахад хүргэдэг	Засварын ажилтан болон авсан дэлгүүртэй хандана үү
Даралт хэт хүчтэй байх	Хэвийн бус хяналт нь даралтыг бууруулахад хүргэдэг	Засварын ажилтан болон авсан дэлгүүртэй хандана үү
	Даралтын хавхлага суурилуулаагүй.	Даралтын хавхлагаа зөв суулга
Хөвөгч хавхлага тасралтгүй гарах	Хөвөгч хавхлагад гадны биет байна	Гадны биетыг цэвэрлэх
	Хөвөгч хавхлагын хөндий гацсан	Таяг болон бусад бяцхан эд зүйлсийг ашиглан хөвөгч хантаазыг онгойлгож унага. Дараа нь тагийг нь хаа.

Нийтлэг алдаа дутагдал	Шалтгаан	Шийдэл
Хөвөгч хавхлага их хэмжээний ганг шавхаж, дараа нь зогсов	Савны доторх агаарын хөнгөлөлт	Ердийн үзэгдэл. Ямар ч арга хэмжээ авах шаардлагагүй.
Дулаан хадгалахаас бусад горимд тагийг нээхэд хэвийн ажилдаг	Хэвийн бус хяналт	Засварын ажилтан болон авсан дэлгүүртэй хандана уу
Цахим дэлгэц "E1"-ийг дэлгэнэ	Доод мэдрэхүйн бүтэлгүйтэл	Засварын ажилтан болон авсан дэлгүүртэй хандана уу
Цахим дэлгэц "E2"-ыг дэлгэнэ	Соус багасах горимын үед таг хаагдах	Тагийг нээ
	Таг нь хаагдахгүй байх	Тагийг нь хаа