

Olla arrocera cuadrada inteligente instrucción

ESTÁNDARES DE IMPLEMENTACIÓN: GB4706.1-2005 GB4706.19-2008 GB4343.1-2009 GB17625.1-2012

Gracias por comprar nuestra olla arrocera. Lea atentamente este manual antes de utilizarlo .
Guarde las instrucciones para referencia futura.

producto en especie

- Cubierta superior de aluminio
- Mascarilla
- Agujeros de vapor
- Olla interior
- Central
- Manos arriba
- OpenCov
- bulton
- Cuerpo principal del cuerpo de la olla
- Panel de funciones
- disco de calor
- Sonda de límite de temperatura
- Diagrama del panel de operaciones
- Especificaciones
- yoo y vamos
- taza de conteo:
- vapor fpqd
- cable de alimentación

Anexo:

producto en especie

1. Utilice la cantidad adecuada de arroz en la taza, lave el arroz en otros recipientes y viértalo en la Olla interior. No lave el arroz directamente en la olla interior, para que la superficie de la olla interior no esté pegajosa. El revestimiento está dañado.

2. Agregue una cantidad adecuada de agua al olla interior. Por ejemplo, al cocinar 4

tazas de arroz, agregue agua. A la posición donde la escala del nivel del agua en la olla interior es "4". Nota: Nivel de agua en el recipiente interior La escala jff —0 es una cantidad estándar de agua que se puede ajustar según los gustos individuales.

3. Seque el agua fuera de la olla interior y colóquela en la olla para que el arroz se nivele uniformemente. Coloque

en el fondo de la olla interior, luego gire suavemente la olla interior para hacer que el interior La parte inferior de la olla esté en pleno contacto con la placa eléctrica.

4. Primero coloque la cubierta superior hacia abajo lentamente y luego presione la cubierta superior para escuchar el sonido de "clic", lo que indica que la cubierta superior ha sido cubierta, ya que la cubierta de la maceta de frutas no está bien cubierta , el efecto de la cocción se verá afectado. .

5. Encienda la alimentación, presione el botón "función", presione repetidamente este botón para seleccionar repetidamente su propia función "gachas / sopa", "al vapor ", "guisado", "pastel",

"gachas", después de seleccionar la función requerida , presione la tecla "inicio" , segundo flash digital de cuatro bits, esta función en el programa automático, si necesita volver a seleccionar, presione la tecla "aislamiento de nutrientes, cancelar", cancele el programa en curso para volver a seleccionar la función, el método de operación es "cocinado" como ejemplo: presione el botón "cocinar", las luces indicadoras "cocinar" y "estándar", y presione el botón "cocinar".

La segunda opción de "cocción rápida" y " arroz arroz " presiona el botón "gustar", y puede elegir "suave" y "estándar". "Hard", después de seleccionar la función, presione la tecla "start", la máquina ingresa al estado de funcionamiento, una vez que se completa el programa, La luz indicadora de aislamiento es brillante y se puede comer en unos 15 minutos. Otras funciones son similares:

6. Se utiliza la función de aislamiento térmico.

Después de completar el programa automático de la función seleccionada, se transferirá al programa de aislamiento térmico. La luz indicadora de "aislamiento térmico" se encenderá si no se requiere.

Con este procedimiento, presione la tecla "aislamiento / cancelación de nutrientes", la luz de aislamiento térmico se apaga, la función de aislamiento térmico se cancela.

/.Función de reserva

Seleccione la "función" requerida en estado de espera y presione la tecla "cita". En este momento, puede usar "+" según sea necesario. Ajuste el tiempo requerido para hacer una cita, presione el botón Inicio y la máquina ingresa a la cuenta regresiva En el estado, la máquina ingresa al estado de funcionamiento cuando la cuenta regresiva llega a cero.

8. Gachas de arroz, gachas / sopa, al vapor, a fuego lento, uso de la función de pastel Presione la tecla "función" en estado de espera, seleccione las funciones anteriores y presione la tecla "iniciar" cuando se seleccione. El dispositivo se pone a trabajar.

二. Escala de nivel de agua

Nivel máximo de agua

Uso de jaulas de vapor.

1. Agregue una cantidad adecuada de agua a la olla interior (pero no exceda el plano al vapor) y presione el vaporizador a una posición determinada. Coloque la olla interior.

2. Coloque la comida encima de la vaporera, cúbrala y presione el interruptor de botón. Se puede cocinar al vapor.

Dependiendo del grado de dificultad en la cocción de los alimentos, el nivel del agua es adecuado .

Puntos de atención

- 1、 No comparta un enchufe de orificios múltiples con otros aparatos eléctricos .
- 2、 La cantidad de agua en la olla interior no puede exceder la equilibrado escala máxima, de lo contrario puede desbordarse.
- 3、 Úselo en un lugar estable. No deje la olla arrocera en un lugar húmedo y cerca de la fuente de calor.
- 4、 No remoje ni duche las ollas arroceras para evitar dañar su aislamiento eléctrico.
- 5、 No lave arroz en la olla interior ni choque con la olla interior.

olla para no causar la deformación de la olla interior Can

No trabaje de cerca con termostatos magnéticos de acero y discos calefactores para afectar los

efectos de cocción.

6、 No use electricidad cuando no esté colocada en la olla interior o cuando no haya agua en la olla interior.

7、 Este producto no es adecuado para niños o personas con discapacidades.

8、 Cuando sirva comidas, debe usar la cuchara de arroz que lo acompaña (o cuchara de arroz de madera); no use cucharas de metal para evitar raspar la olla interior. La olla no debe calentarse en otras estufas.

9 、 Al cocinar, la boca de vapor está muy caliente, no la toque con las manos; ¡nunca ! Cubra la salida de vapor con un paño para evitar problemas.

10 、 No toque la placa caliente recién terminada de cocinar, para no quemarse.

11> No tire ni tuerza demasiado el cable de alimentación; No enchufe el cable de alimentación cuando la mano esté mojada; dibujar Cuando enchufe, debe sacar el enchufe con la mano, no solo tirar del cable de alimentación.

12、 Antes de usar, verifique el enchufe y el cable de alimentación en busca de daños, en caso de descarga eléctrica o peligro de incendio; Cuando lo use, no coloque artículos inflamables cerca de la toma de corriente.

Desenchufe el cable de alimentación cuando no esté en uso.

No intente quitar o reparar la olla arrocera usted mismo.

Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable de alimentación específico o ponerse en contacto con el punto de mantenimiento de la empresa o el distribuidor.

Métodos de mantenimiento

1、 Cuando limpie esta máquina, apague primero la alimentación (debe desconectar la fuente de alimentación antes de enchufar el cable de alimentación de la fuente de alimentación. La toma de corriente de la olla arrocera está desconectada)

2、 Retire la olla interior del cuerpo principal de la olla arrocera, lávela con detergente doméstico y luego séquela con un paño seco.

3 、 Después de cada comida cocinada, retire la caja de almacenamiento de agua, vierta el agua almacenada en ella y luego lávela con agua. Para recargar (algunos productos no tienen una caja de almacenamiento de agua) después del secado.

4、 Después de cada uso, limpie la arrocera con un paño limpio y suave .

5、 Los granos de arroz u otros artículos diversos pueden adherirse a una placa caliente y deben retirarse para mantener la sartén y el cabello en su lugar. Contacto total con el disco caliente.

6、 Después de cada uso, lave la placa de cubierta con agua y limpie la placa del asiento de aislamiento y el anillo de sellado con un paño suave.

7、 Cuando limpie la olla interior, evite frotar con un cepillo de metal u otro equipo áspero. La olla interior, para no dañar el revestimiento no adhesivo de la olla interior, causando arroz pegajoso.

8、 Cuando no esté en uso, seque el cuerpo y guárdelo en un lugar seco .

Atención a la conservación del calor.

1、 No deje la cuchara ni ningún otro objeto en la olla cuando la mantenga caliente.

2、 Cuando se mantenga caliente, cubra bien la tapa para evitar que se seque el arroz.

3、 No mezcle alimentos fríos, sobrantes u otros alimentos con comidas recién cocinadas para mantener el calor.

4、 Un largo período de conservación del calor cambiará el color y el sabor del arroz, por lo

tanto. Manténgalo caliente por no más de seis horas.

Coma temprano como sea posible.

- Este producto cumple con los requisitos de las "Medidas Administrativas para la Restricción del Uso de Sustancias Peligrosas en Productos Eléctricos y Electrónicos".
- Durante el período de uso ambiental, los consumidores no liberarán sustancias nocivas durante el uso normal. Las fugas, precipitaciones y otros problemas que afectan la salud del consumidor se pueden usar con confianza.;
- El producto de la empresa es respetuoso con el medio ambiente durante 10 años, solo en las circunstancias normales descritas en este manual. Cuando se utiliza este producto bajo las circunstancias, el "período de uso ambiental" es efectivo.

Nombre y contenido de
sustancias peligrosas en los productos

I Esta tabla se basa en las disposiciones de SJ/T11364:

I 0: Indica que el contenido de la sustancia peligrosa en todos los homogéneos ! Los materiales del componente son los requisitos de límite de GB/T 26572 a continuación

X: Representa la presencia de la sustancia peligrosa en al menos una material homogéneo del componente Volumen superior a GBH- 26572; límite requisitos

Observaciones: Algunos de los componentes marcados con "X" arriba contienen I nocivo sustancias

Debido al limitado nivel técnico actual de la industria, no es posible

I para lograr la sustitución o reducción por el momento.

Análisis de fallas comunes

El problema no es un fallo. Consulte la siguiente tabla para la inspección:

no se puede descartar el problema , póngase en contacto con nuestro punto de reparación o con el distribuidor.

Los no profesionales tienen estrictamente prohibido desinstalar esta máquina.