



SMARTHOME *Beyond*

SMART SOLUTION ตอบสนองรูปแบบชีวิตแนวใหม่

คู่มือการใช้งาน หม้อหุงข้าวแรงดัน

รุ่น : SM-RCD913

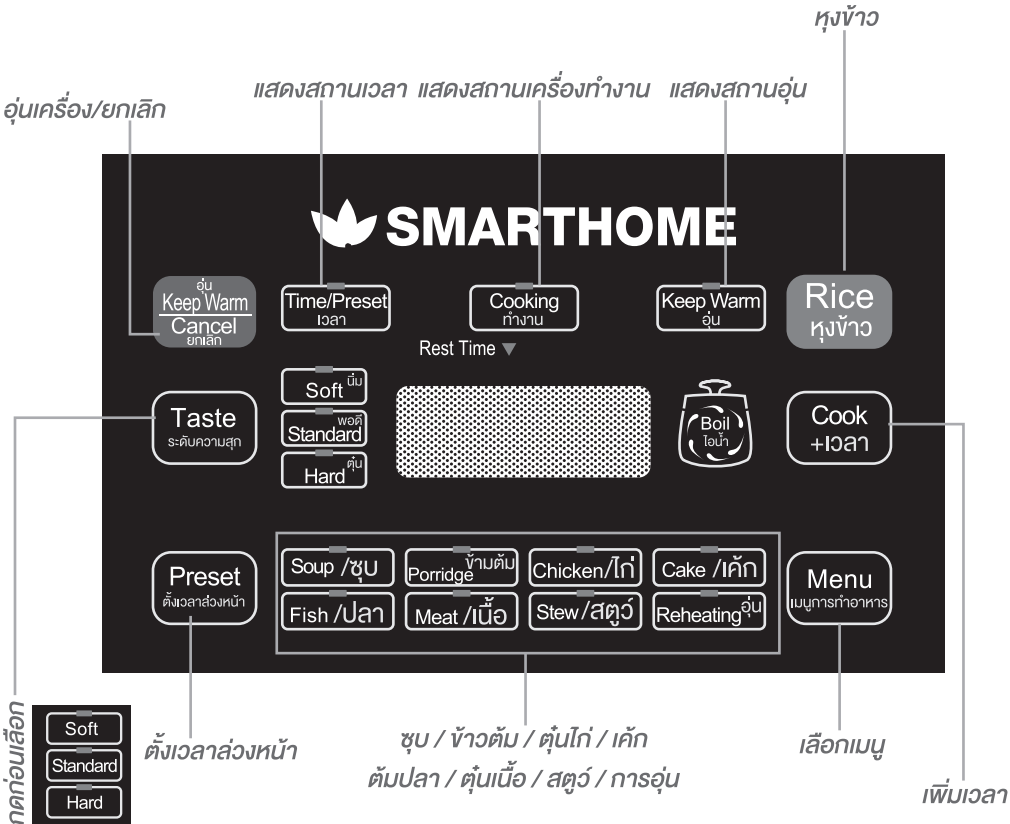


ถึงลูกค้าที่รัก
ขอบคุณสำหรับการซื้อสินค้า SMART HOME เพื่อการใช้งานและการบำรุงรักษาที่เหมาะสม โปรดอ่าน
คำแนะนำอย่างระมัดระวังก่อนใช้งานและเก็บคู่มือนี้ไว้สำหรับการอ้างอิงในอนาคต เนื้อหาและรูปภาพใน
คู่มือนี้ทำหน้าที่เป็นเครื่องนำทางเท่านั้น หากคุณพบปัญหาและปัญหายังคงอยู่ โปรดติดต่อเรา
ตัวแทนจำหน่ายหรือบริการลูกค้าเพื่อขอความช่วยเหลือ

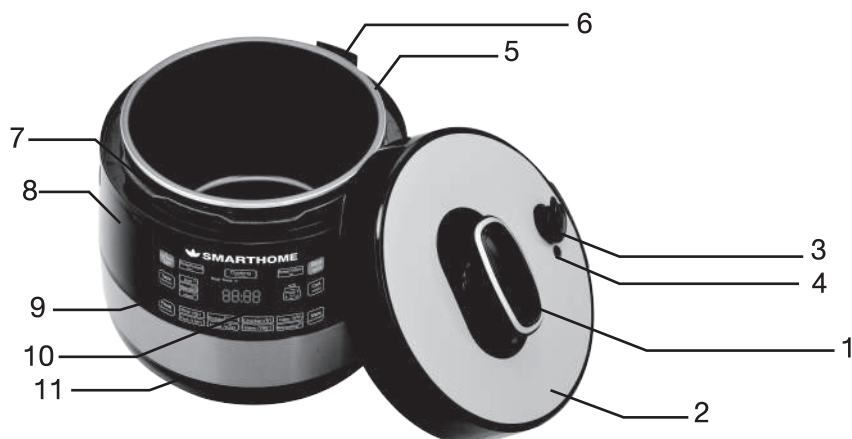
ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

รุ่น	SM-RCD913
แรงดันไฟฟ้า	220V~ , 50Hz
กำลังไฟ	900W
ความจุ	5 L ความจุในการหุงข้าว 1.8L
แรงดันในการทำงาน	40-80 kpa
อุณหภูมิในการทำงาน	60°C – 80°C
ตั้งเวลาการทำงาน	0.5 – 24 ชม.

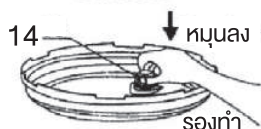
แผนควบคุม



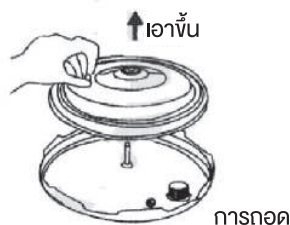
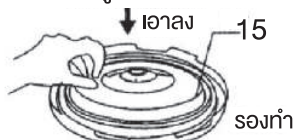
ชื่อของแต่ละส่วนของผลิตภัณฑ์



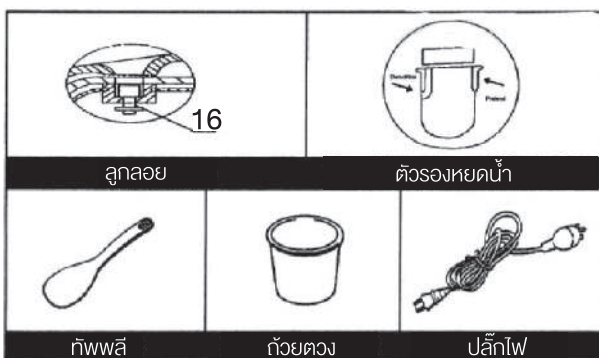
ภาพประกอบสำหรับการรื้อและประกอบแฉกกัน



การประกอบแผ่นอะลูมิเนียมและการถอดชิ้นส่วน



การถอด



1. ตัวจับ	4. ระบายไอน้ำ	7. เติมน้ำ	10. จอแสดงสถานะ	13. ฝาครอบ	15. ฝาครอบในฝา
2. ฝาครอบหม้อ	5. หม้อใน	8. หม้อนอก	11. ขาหม้อ	14. ล็อคกันไอน้ำ	16. ลูกกลิ้ง
3. วาล์วไอน้ำ	6. ตัวรองหยดน้ำ	9. แผงควบคุม	12. ตัวฝาครอบทรงเตาอาหาร	ระบายไอน้ำ	

หม้อหุงข้าวแรงดัน เป็นหม้อแรงดันไฟฟ้าที่สามารถหุงข้าวได้และทำอาหารได้หลากหลายเมนู ใช้งานง่าย ประหยัดเวลา ประหยัดพลังงานเหมาะสำหรับครอบครัวสมัยใหม่ และบุคคลที่ไม่ต้องการความยุ่งยาก ที่บ่งหาความสะดวกสบายโดยที่หม้อสามารถช่วยให้ถึงอากาศนอกรอบของวัตถุดิบออกมา

1. หม้ออบเนกประสงค์ใบนี้นำมาซึ่งความสะดวกสบายมากมายกับฟังก์ชันต่างๆ เช่น การทำอาหารทั่วไป การปรุงโรตีส, ซุปสตูว์, อบและอื่น ๆ อีกมากมาย เมื่อปรับเวลาการทำงาน การปรุงอาหาร กระบวนการจะเสร็จสมบูรณ์โดยอัตโนมัติ มันจะเข้าสู่ขั้นตอนอุ่น ๆ ในตอนท้ายของกระบวนการปรุงอาหาร โดยที่ผู้ใช้ไม่จำเป็นต้องเฝ้าหม้อแรงดัน
2. ทำให้การปรุงอาหารของคุณเร็วขึ้นช่วยให้คุณประหยัดเวลา และพลังงานโดยใช้การปรุงอาหารที่มีอุณหภูมิสูงดังนั้นอาหาร สามารถปรุงอาหารได้อย่างรวดเร็วในระยะเวลานั้น ๆ เมื่อเทียบกับหม้อไฟฟ้ามาตรฐาน
3. เทคโนโลยีการปรุงอาหารแบบปิดผนึกอย่างเต็มที่ช่วยรักษาโภชนาการและรสชาติของอาหาร
4. คุณลักษณะด้านความปลอดภัยในกรณีที่เกิดไฟไหม้และโอเวอร์ฮีตจำนวนมากจะไม่สามารถเปิดฝาได้ และคุณจะไม่สามารถเปิดฝาได้หากวางหม้อด้านในไม่ถูกต้อง อุปกรณ์จะ "ล็อก" ไม่อนุญาตให้เปิดฝาทิ้ง หม้อหุงข้าวหากยังมีแรงดันภายในหม้อ

- อุปกรณ์นี้มีความปลอดภัยในการป้องกันการอุดตันไม่ให้อาหารปิดกั้นช่องระบายไอน้ำ
- อุปกรณ์นี้มีความปลอดภัยโดยอัตโนมัติเมื่อแรงดันเกินจำกัดของหม้อหุงต้ม ในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร.
- อุปกรณ์นี้ควบคุมอุณหภูมิมีความไวต่ออุณหภูมิในระหว่างกระบวนการปรุงอาหารป้องกันการเผาไหม้อาหารเกิดขึ้น; จะตัดไฟออกโดยอัตโนมัติเมื่อหม้อภายในว่างเปล่าหรือได้รับความร้อนและเมื่อมีการตรวจพบอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้นผิดปกติ
- ระบบปล่อยแรงดันฉุกเฉินเพื่อความปลอดภัย ถูกติดตั้งไว้ให้ทำงานเมื่อระบายไอน้ำด้านบนทำงานผิดปกติ วาล์วจะระบายไอน้ำโดยอัตโนมัติเพื่อระบายแรงดัน เมื่อความดันภายในหม้อถึงจุดที่กำหนดไว้
- มีการติดตั้งเครื่องวัดแรงดันความปลอดภัยเพื่อปลดปล่อยแรงดันเมื่อสิ่งกีดขวางมาข้างต้นล้มเหลว ฝาจะปิดผนึก ซิลยางรอบตัวฝาจะเปิดออกเล็กน้อยเพื่อปลดปล่อยแรงดันเมื่อมันถึงถึงจำกัดแรงดัน อุปกรณ์ควบคุมความร้อนเกินจะตัดไฟโดยอัตโนมัติเมื่อเกิดความร้อนเกิน

คำแนะนำ

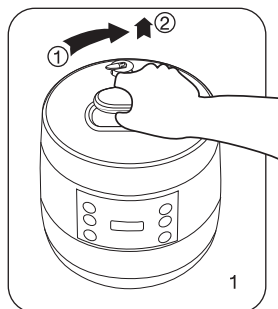
(1)การเตรียมการปรุงอาหาร

การเปิด:

อย่างแรก เอามือจับฝาหม้อไว้

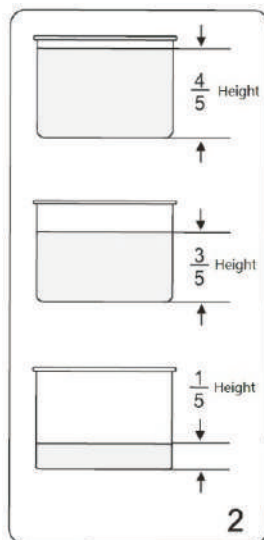
หมุนฝาหม้อตามเข็มนาฬิกาไปยังขอบจำกัด ยกหม้อขึ้น

เปิดขึ้น (ดูรูปที่ 1)



บ. การจัดวางส่วนผสม:

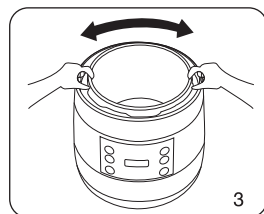
- เอาหม้อชั้นในออกมา แล้วใส่อาหารและน้ำเข้าไปในหม้อชั้นในหม้ออาหารและน้ำรวมกันไม่ควรเกิน $\frac{4}{5}$ ของความสูงของหม้ออาหารที่ขยายได้งายในน้ำควรมีไม่เกิน $\frac{3}{5}$ ของความสูงของหม้อชั้นใน อาหารและน้ำรวมกันไม่ควรน้อยกว่า $\frac{1}{5}$ ของความสูงของหม้อใน (ดูรูปที่ 2)



- เมื่อหุงข้าวให้ใช้อัตราส่วนข้าวต่อน้ำ 1:1 ปรับค่าปริมาณน้ำตามความชอบส่วนตัว ความจุ 5 ลิตรหม้อหุงข้าวต้มสูงสุด 10 ถ้วย

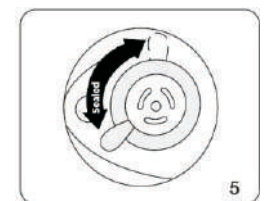
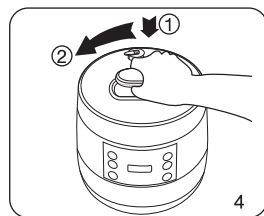
ค. การวางหม้อชั้นใน

- เช็ดด้านล่างของหม้อในและพื้นผิวของหม้อใน ทำความสะอาดแผ่นทำความร้อนก่อนใส่หม้อชั้นในเข้าไปในด้านล่างหม้อในบิตหม้อชั้นในอย่างนุ่มนวลเพื่อให้แน่ใจว่าการสัมผัสที่เหมาะสมกับจานทำความร้อน (ดูรูปที่ 3)



ด. การปิดฝา

- ก่อนปิดฝา ตรวจสอบว่าแหวนปิดผนึกแล้ววางอย่างเหมาะสมในส่วนที่ครอบไอน้ำของหม้อค้ำกัน และวางฝาครอบไอน้ำไว้ด้านล่าง
- หมุนวงแหวนที่ปิดผนึกไว้รอบ ๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดฝาครอบไอน้ำลงล็อกแน่นหนา
- ถือที่จับของฝามือวางบนและแบนลงบนขอบหม้อฝามือทวนเข็มนาฬิกาไปที่รอยต่อตำแหน่ง คุณควรได้ยินเสียง "คลิก" ถ้าหน้าปัดบนรู้สึกลดอยู่ ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนถูกวางอย่างถูกต้องหรือไม่ อย่าฝืนให้ตรวจเช็คด้วยเพื่อความปลอดภัย (ดูรูปที่ 4)
- วางวาล์วไอน้ำ หมุนไปที่ตำแหน่งปิดผนึกและตรวจสอบไม่ว่าวาล์วจะอยู่ในตำแหน่งหย่อนลงหรือไม่ (อยู่ในตำแหน่งที่เลื่อนลงก่อนกระบวนการปรุงอาหาร) (ดูรูปที่ 5)



(2) การเลือกฟังก์ชัน

ก. คุณสมบัติ

- มีหน้าที่ในการปรุงอาหารหลากหลายและถือแบบปรับได้เวลาในการปรับแต่งกระบวนการทำอาหารตามความชอบส่วนบุคคล

- คุณลักษณะฟรีซีต 24 ชั่วโมง
 - รักษาฟังก์ชันอุ่นอัตโนมัติได้ถึง 24 ชั่วโมง
 - มีคุณสมบัติด้านความปลอดภัย เช่น อุปกรณ์ตรวจจับความร้อนมากเกินไป
- เซ็นเซอร์วงจรแตก การป้องกันความร้อนแห้ง ความดัน
- จำกัดอุปกรณ์ตรวจจับ
- เสียงบี๊เซอร์ตอบกลับเกี่ยวกับฟังก์ชันที่เลือก
- หน่วยความจำปิด

บ. คำแนะนำในการใช้งาน

- เปิดเครื่องและหน้าจอแสดงผลอยู่ในโหมดสแตนด์บาย

เวลา 00:00 น. (ดูรูปที่ 6)

- กดปุ่มฟังก์ชันการปรุงอาหารที่เหมาะสม

หน้าจอแสดงผลแสดงเวลาที่เก็บความดันเริ่มต้นของ

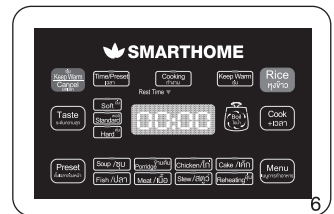
ฟังก์ชันที่เลือก (เช่น ข้าวหุงแสดง P12) และ

กระพับ หลังจากไม่กี่วินาที มันจะเข้าสู่ระบบโดยอัตโนมัติ

เข้าสู่โหมดความร้อน ตัวเลขสองตัวแรกบ่งบอกถึงฟังก์ชันของมิน

กำลังทำงานอยู่ และเลขแสดงสองตัวสุดท้ายแสดงเป็น

12. (หากเลือกปุ่มอุ่น/ยกเลิก ณ จุดนี้ ข้อมูลจะเข้าสู่สถานะอุ่น)



ค. การเลือกเวลาในการเก็บความดัน

- เมื่อเลือกฟังก์ชันที่สอดคล้องกัน ภายใต้สถานการณ์ปกติ โปรแกรมจะเริ่มอัตโนมัติ

ทำงานตามเวลาที่เก็บความดันเริ่มต้นและเพียงพอที่จะปรุงส่วนผสม

อย่างไรก็ตาม เวลาทำอาหารสามารถปรับได้ตามความชอบส่วนตัวและประสบการณ์

การปรับเวลาที่เก็บความดัน: หลังจากเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหารที่เหมาะสมแล้ว เมื่อ

หมายเลขหน้าจอแสดงผลยังคงกระพับ กดปุ่ม Cook เพื่อเพิ่มเวลา

และกดปุ่มย้ายไปสไลด์เพื่อลดเวลา

- เมื่อถึงแรงกดดันในการทำงาน กระบวนการปรุงอาหารเข้าสู่การนับถอยหลัง (ตัวเลขบน

หน้าจอแสดงผลลดลงเป็นนาทีก) จะมีเสียง "Bi Bi" เมื่อการนับถอยหลังเสร็จสิ้น

ในขณะเดียวกัน ไฟซ์ฟังก์ชันจะปิด ปุ่มอุ่นไว้จะสว่างขึ้น แฉง

แสดง "bb" และกระบวนการปรุงอาหารจะสิ้นสุดและเข้าสู่โหมดเก็บความดัน

ด. ฟังก์ชันที่ตั้งไว้ล่วงหน้า

วิธีการตั้งล่วงหน้า: ในสถานะสแตนด์บาย 00:00 กดปุ่ม "นัดหมาย/เวลา" ซ้ำ ๆ การแสดงผล

เวลาบนหน้าจอแสดงผลจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 30 นาที เมื่อครบ 24 ชั่วโมงสูงสุด

โดยจะกลับสู่เวลา 00:00 น. ในขณะที่ไฟ "นัดหมาย/กำหนดเวลา" ติดสว่าง

เวลาที่ตั้งไว้คือจุดเริ่มต้นของการปรุงอาหาร

เวลา. หลังจากตั้งเวลาล่วงหน้าแล้ว ให้เลือกฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องตามข ข้างบน. หลังจาก

การเลือกฟังก์ชันเสร็จสิ้น เวลานัดหมาย จะแสดงบนหน้าจอแบบนับถอยหลัง

โหมด. ไฟแสดงฟังก์ชันที่เลือกและไฟจับเวลาจะสว่างขึ้น เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง

กระบวนการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ

จอแสดงผล	E1	E2	E3	E4
ความผิดพลาด	เซ็นเซอร์ทำงานผิดพลาด	เซ็นเซอร์ทำงานผิดพลาด	ความร้อนเกิน	สวิตช์ควบคุมแรงดันผิดพลาด

(3) การเข้าถึง

a. เปิดฝารวดเร็ว (สำหรับอาหารที่ไม่ใช่อาหารเหลว)

- ถอดปลั๊ก
- หมุนวาล์วไอน้ำไปยังตำแหน่งไอน้ำ (รูปที่ 8) จนกระทั่ง วาล์วเปิด
- จับที่จับฝามือให้แน่น หมุนตามเข็มนาฬิกาไปที่จำกัดขอบและจากนั้นยกฝามือขึ้น



b. การเปิดฝามือทั่วไป

- เมื่อปรุงอาหารเหลว (เช่น โจ๊ก ของเหลวหนืด) เมื่อกระบวนการปรุงอาหารสิ้นสุดลง อย่าเปิดวาล์วไอน้ำเสียทันทีเพื่อปลดปล่อยแรงดัน ปิดแหล่งจ่ายไฟและปล่อยให้เย็นลง โดยธรรมชาติจนกว่าวาล์วจะลดลงและหลังจากนั้นหมุนเพื่อเปิดฝามือ มีฉะนั้นอาหารอาจถูกดันปล่อยผ่านวาล์วไอน้ำ
- เคล็ดลับ: อาจใช้ผ้าเปียกหมาดปิดฝามือเพื่อระงับเวลาในกระบวนการทำความเย็น

ตารางอ้างอิงการรักษารองดัน

เวลาพักกับแรงดันสามารถปรับได้ตามตารางต่อไปนี้:

	Menu เมนู	Rice หุงข้าว	Soup ซุบ	Porridge ข้าวต้ม	Chicken ตุ๋นไก่	Cake เค้ก	Fish ปลา	Meat ตุ๋นเนื้อ	Stew สตูว์	Reheating การอุ่น
Taste	กดปุ่ม Soft	08 นาที	20 นาที	15 นาที	20 นาที	20 นาที	03 นาที	15 นาที	20 นาที	05 นาที
	กดปุ่ม Standard	12 นาที	25 นาที	30 นาที	30 นาที	35 นาที	05 นาที	20 นาที	40 นาที	10 นาที
	กดปุ่ม Hard	15 นาที	50 นาที	45 นาที	50 นาที	45 นาที	10 นาที	35 นาที	60 นาที	15 นาที
	กดปุ่ม Cook	ยกเว้นฟังก์ชันคัก การกดปุ่ม Cook สำหรับฟังก์ชันอื่นๆสามารถปรับเวลากำอาหารได้อย่างอิสระตั้งแต่ 01 ถึง 99 นาที								

หลังจากเข้าสู่สถานะกดค้าง นาฬิกาที่อยู่ตรงกลางหลอดดิจิตอลจะเริ่มกระพริบที่ความถี่ 1 ครั้งต่อวินาที และแสดงการนับเวลาถอยหลังที่คูณตั้งเวลาไว้

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

1. ถูณาถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาด
2. นำหม้อและฝาदानในออกและทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและล้างด้วยน้ำและเช็ดด้วยผ้าแห้ง
3. ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดฝาหม้อหุงข้าว อย่าจับตัวเครื่องและฝาหม้อลงในน้ำหรือล้างภายใต้ก๊อกน้ำ
4. นำหม้อในออกเพื่อล้างและเช็ดให้แห้งก่อนติดตั้งกลับ
5. อย่าใช้ฝอยขัดหม้อขัดหม้อदानใน

หมายเหตุ: ถอดปลั๊กทุกครั้ง และปล่อยให้เย็นลงเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากความร้อน ก่อนทำความสะอาด

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในสภาพแวดล้อมที่ชื้นหรือใกล้กับสื่อที่ติดไฟได้เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟไหม้เกิดขึ้น
- ในระหว่างกระบวนการทำอาหารใส่น้ำตามระดับน้ำที่ระบุไว้ใน 'การเตรียมอาหาร' เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารปรุงไม่สุกหรือเกิดข้อผิดพลาดระหว่างการใช้งาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ห้ามใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ ที่อาจความสามารถหรือขาดประสบการณ์และความรู้แน่ชัดจะได้รับการควบคุมดูแลหรือสั่งสอนจากผู้ปกครอง
- จำเป็นต้องมีการดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้แน่ใจว่าเด็ก ๆ จะไม่เล่นอุปกรณ์นี้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เมื่อทำงานไม่ถูกต้อง ปิดเครื่องแล้วดึงปลั๊กออก
- อย่าพยายามซ่อมแซมหรือดัดแปลงผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง โปรดไปที่ศูนย์บริการที่ระบุไว้เพื่อรับบริการ
- เช็ดทำความสะอาดหม้อขึ้นนอกด้วยผ้า อย่างนุ่มนวลขึ้นนอกลงในน้ำหรือใต้ก๊อกน้ำ
- ใช้ที่บ้านเดียว 220V ห้ามใช้ปลั๊กร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่พอดิบกับหม้อหุงข้าวและตัวรับต้องต่อสายดิน
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยสายไฟหรือปลั๊กที่เสียหาย หรือหลังจากที่เครื่องทำงานผิดปกติ หรือมีเหตุขัดข้องได้รับความเสียหายแต่อย่างใด ส่งอุปกรณ์กลับไปที่ศูนย์บริการของเราเพื่อแก้ไขปัญห
- อย่าใช้นิ้วมือจับปลั๊กไฟ หรือถอดปลั๊กออก ให้ดึงปลั๊กไฟ ห้ามดึงสายไฟ ต้องจับที่หัวปลั๊กไฟและดึงออกจากตัวรับ
- อย่าเปิดฝาทากวาล์วสูญลอยอย่าไม่ตกลง เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำร้อนลวก
- ตรวจสอบว่าวาล์วสูญลอย วาล์วไอน้ำ และป้องกันการอุดตันไม่ให้มีเศษอาหารอุดตันวาล์วไอน้ำ อย่างวาว วัตถุหนักที่ด้านบนของวาล์วไอน้ำหรือแทนที่ด้วยวาล์วอื่น
- อย่างวามือหรือวามหันไ้ใกล้กับวาล์วไอน้ำและฝาปิดระหว่างปรุงอาหารเพื่อป้องกันอันตรายจากการโดนน้ำร้อนลวก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลายสายไฟเสียบเข้ากับขั้วต่อไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์จนสุดแล้ว เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนสูงเกินไปเนื่องจากการเชื่อมต่อที่ไม่เหมาะสม
- ถอดปลั๊กทุกครั้งเมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไ้บนพื้นผิวที่ไ้ระดับ เก็บให้ห่างจากแหล่งความร้อน (เช่น ไฟ) ในระหว่างการใช้งาน
- อย่าเสียบปลั๊กเมื่อมีอาหารหรือน้ำอยู่ข้างใน
- อย่างวามเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นหรือหม้อขึ้นไ้บนพื้นผิวหรือตาไ้ให้ความร้อนโดยตรง เพราะอาจส่งผลไ้ไฟไหม้ไ้เป็นอันตราย
- ใช้เฉพาะหม้อขึ้นไ้ที่ไ้มาเท่านั้น ห้ามใช้หม้อขึ้นไ้จากยี่ห้ออื่นเพื่อหลีกเลี่ยงการทำงานผิดพลาดหรืออันตราย
- ถิ่นหม้อขึ้นไ้และแผ่นทำความสะอาดต้องรักษาความสะอาดตลอดเวลา ให้ปราศจากเศษอาหาร
- จับที่จับหม้อหุงข้าวแทนฝาหม้อหุงข้าวเมื่อเคลื่อนย้าย
- อย่าปิดฝาหม้อหุงข้าวและदानข้างด้วยผ้าเพื่อความปลอดภัย
- อย่างวามอาหารลงในภาชนะदानนอกโดยตรง

- ถังจับและฝาปิดหม้อชั้นในอาจมีความร้อนในระหว่างกระบวนการทำความร้อน ให้ใช้ผ้าหรือฉนวนเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ถูกความร้อนลวก
- การเปลี่ยนสี "สีน้ำเงิน" หรือ "สายรุ้ง" เป็นเรื่องปกติที่เกิดขึ้นกับเครื่องครัวสแตนเลส มันมีสาเหตุมาจากแร่ธาตุหรือเกลือในอาหารและน้ำ ทำความสะอาดและขัดให้แห้งหลังการใช้งาน
- ก่อนทำความสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กไฟออกแล้วและเครื่องเย็นลงแล้ว
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แปรงโลหะ หรือฝอยขัดหม้อในการทำความสะอาดหม้อชั้นใน
- ถอดปลั๊กออกและเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ในที่แห้งและโปร่งสบายหากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน
- อย่าให้สายไฟห้อยกันขบโต๊ะหรือเก้าอี้ตัวอื่น ซึ่งเด็กอาจดึงเส้นหรือกองสายอาจทำให้สะดุดล้มได้
- ผลิตภัณฑ์นี้มิได้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

แก้ไขปัญห

S/N	ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
1	ไม่สามารถปิดได้	1. ไม่ได้วางแหวนปิดผนึกอย่างถูกต้อง 2. วาล์วลูกกลอยทำให้ก้านกดติดขัด	1.วางแหวนปิดผนึกอย่างถูกต้อง 2. ดึงก้านกดเบา ๆ ด้วย มือของคุณ
2	ไม่สามารถเปิดฝาได้	1. วาล์วลอยยังไม่ตก 2. ยังคงมีแรงดันอยู่ในหม้อ	1. กดวาล์วลอยด้วยตะเกียบ 2. เปิดเฉพาะเมื่อแรงดันหมด
3	แรงดันไอน้ำมีการรั่วไหล	1. แหวนเดียวไม่ปิดผนึกลงล็อก 2. เศษอาหารติดอยู่กับแหวนเดียวล็อก 3. แหวนเดียวล็อกปิดผนึกเสียหาย 4. ปิดฝาไม่ถูกต้อง	1. วางแหวนเดียวปิดผนึกให้ลงล็อก 2. ทำความสะอาดด้วยแหวนปิดผนึก 3. เปลี่ยนแหวนเดียวล็อกปิดผนึกใหม่ 4. ปิดฝาให้สนิทตามที่กำหนดค่าแนะนำ
4	วาล์วลูกกลอยควบคุมแรงดันไอน้ำรั่ว	1. ปะเก็นวาล์วลอยมีด้วยเศษอาหารติดอยู่ 2. ตะแกรงกั้นวาล์วลูกกลอยเกิดการเสียหาย	1. ทำความสะอาดวาล์วลูกกลอย 2. เปลี่ยนตะแกรงกั้นวาล์วลูกกลอย
5	วาล์วลูกกลอยไม่ดันขึ้น	1. มีอาหารและน้ำน้อยเกินไป 2. แรงดันอากาศของหม้อปราศและวาล์วไอน้ำรั่ว	1. เติมน้ำและอาหาร 2. หยุดใช้แล้วส่งเข้าสู่ศูนย์บริการหลังการขาย
6	วาล์วไอน้ำปล่อยแรงดันอากาศอย่างต่อเนื่องในขณะที่เครื่องทำงาน	1. วาล์วไอน้ำไม่ได้ปิดผนึกถูกตำแหน่ง 2. การควบคุมแรงดันผิดพลาด	1. ปรับวาล์วไอน้ำให้เป็นตำแหน่งปิดผนึก 2. หยุดใช้แล้วส่งเข้าสู่ศูนย์บริการหลังการขาย
7	ไฟไม่ติด	การสัมผัสกับปลั๊กไฟไม่ดี	ตรวจสอบส่วนการเชื่อมต่อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟ/และตัวรับเชื่อมต่ออย่างถูกต้อง
8	ข้าวสุก/แข็งเกินไป	1.น้ำน้อยเกินไป 2.เปิดไฟเร็วเกินไป	1.เติมน้ำตามความเหมาะสม 2.เมื่อกระบวนการปรุงอาหารเสร็จสิ้นควรรออย่างน้อย 5 นาทีก่อนจึงเปิดฝา

			ดินและเปิดฝา
9	ข้าวต้มกินไป ข้าวแฉะ	ใส่น้ำมากเกินไป	ลดปริมาณน้ำลง

สูตรอาหารตัวอย่าง

ไก่ตุ๋นสมุนไพร

ส่วนผสม: ไก่สด 500g, rehmannia glutinosa 15g, กระดูกหมู 100g, จิง 15g

เครื่องปรุง: เกลือ 10g, ผงไก่ 10g, น้ำตาล 3g, ไวน์ Shaoxing นิดหน่อย

ขั้นตอน:

- ทำความสะอาดไก่และหั่นเป็นชิ้นใหญ่; กระดูกหมูสับเป็นชิ้นใหญ่; rehmannia กลูติโนซาแช่ในน้ำจนสะอาด เอาหนังทิ้งออกและหั่นมัน
- ใส่น้ำลงในหม้อแล้วนำมาต้ม ใส่ชิ้นไก่และกระดูกเพื่อเอาเลือดออก และล้างเจือปน นำไก่และกระดูกออกและล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนใช้
- เพิ่มชิ้นไก่ กระดูก เรมันเนีย กลูติโนซา จิง และไวน์ชาอ็อกซิงลงในแรงดันไฟฟ้าต้มและเติมน้ำให้เพียงพอ ปิดและลือคฝาเมื่อปิดเครื่อง ปรับเวลาการทือเป็นเวลา 15 นาทีหรือกดปุ่มฟังก์ชัน "เนื้อ" ปุ่ม Meat
- เมื่อหม้อต้มแรงดันไฟฟ้าเข้าสู่โหมดเก็บความร้อนและความดันได้รับการปลดปล่อย เปิดฝาและปรุงรสด้วยเกลือ ผงไก่และน้ำตาล ผสมเข้ากันและเสิร์ฟให้ร้อน

ซูปริม

ส่วนผสม: วอลนัท 12g, วูส์ฟเบอร์รี่ 12g, ขวนซือจง 3g, เนื้อพอม 300g, เกลาสด 1 ถ้วย

ปรุงรส : เกลือตามรสชาติ

ขั้นตอน:

- หั่นเนื้อพอมเป็นชิ้นเล็ก ๆ แปรงพินในน้ำร้อนและล้างในน้ำเย็น ระบายน้ำให้แห้ง
- ล้างเเกลสด แช่ในน้ำจนนุ่ม จัดชั้นบางด้านนอกของผิวออก
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อต้มแรงดันไฟฟ้า เติมน้ำให้เพียงพอ ปิดและลือคฝา, เปิดเปิดเครื่อง ปรับเวลาการทือเป็นเวลา 20 นาที หรือกดปุ่มฟังก์ชัน "ซูป" ปุ่ม Soup
- เมื่อหม้อต้มแรงดันไฟฟ้าเข้าสู่โหมดเก็บความร้อนและความดันได้รับการปลดปล่อย เปิดฝาและปรุงรสด้วยเกลือ ผสมให้เข้ากันและพริ้ว

ตุ๋นยาจีนสมุนไพร 8 อย่าง

ส่วนผสม: เห็ดแห้งจิง 25g เห็ดหิมะ 25g ทังโกะ 25g มะเดื่อ 6 ชิ้น ส่วักคก 6 ชิ้น

เมล็ดบัว 50 กรัม ข้าวบาร์เลย์ 25 กรัม แยมจัน 25 กรัม วูส์ฟเบอร์รี่ 15 กรัม

ปรุงรส : เกลือตามรสชาติ

ขั้นตอน:

- แช่เห็ดจนนุ่มและเอาต้นออก แช่ซ้อราหิมะจนนุ่มเอารากออก
- เปลือกต้นแปะก๊วยและเนื้อ

2. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อต้มแรงดันไฟฟ้า เติมน้ำให้เพียงพอ ปิดและล็อกฝา, เปิดเครื่อง ปรับเวลาการก๊อเป็นเวลา 20 นาที หรือกดปุ่มฟังก์ชัน "ซูป" ปุ่ม Soup
3. เมื่อหม้อต้มแรงดันไฟฟ้าเข้าสู่โหมดเก็บความร้อนและความดันได้รับการปลดปล่อย เปิดฝาและปรุงรสด้วยเกลือ ผสมให้เข้ากันและพร้อม