

# SHARP®

No.Reg. : I.43.STID1.00401.0816

## KN-H24INA



## HEALSIO

**Pemasak Listrik**

**Penggunaan dalam Rumah Tangga**

**Buku Panduan**

**Electric Cookware**

**Household Use**

**Operation Manual**

**HEALSIO**

Logo HEALSIO dan HEALSIO adalah merek dagang dari Sharp Corporation.  
The Healsio logo and HEALSIO are trademarks of Sharp Corporation.

### Daftar Isi

### Halaman

Petunjuk keselamatan penting .....	id-1	Pengatur waktu .....	id-15
Kegunaan alat ini .....	id-2	Perawatan dan pembersihan .....	id-16
Petunjuk penggunaan .....	id-3	• Panci bagian dalam/Tatakan .....	id-16
Nama bagian dan aksesoris .....	id-5	• Tutup bagian dalam .....	id-17
Panel kendali/Layar .....	id-7	• Penutup lubang uap air .....	id-18
Sebelum mengoperasikan .....	id-8	• Unit pengaduk .....	id-19
Memasak secara otomatis/Manual .....	id-9	• Unit utama/Panel kendali/Sensor suhu/ Piringan panas/Kabel listrik .....	id-19
Kiat untuk memasak secara manual .....	id-13	Mengatasi masalah .....	id-20
Menghangatkan .....	id-14	Spesifikasi .....	id-22
Tetap hangat .....	id-14		


### 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		

# PETUNJUK KESELAMATAN PENTING

PETUNJUK KESELAMATAN PENTING: BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN SEBAGAI REFERENSI DI KEMUDIAN HARI

1. Pembersihan dan pemeliharaan oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.
2. Anak-anak harus diawasi guna memastikan bahwa mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
3. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang memiliki cacat fisik, penurunan kemampuan sensorik atau mental, atau kurangnya pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika orang tersebut telah diberikan pengawasan atau petunjuk tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
4. Tempatkan alat di atas permukaan yang rata dan kokoh. Jangan menempatkan alat di atas atau di dekat gas yang panas atau kompor listrik, atau oven yang sedang dipanaskan. Lihat halaman id-2 tentang pemasangan.
5. Jika rusak, kabel listrik harus diganti dengan kabel khusus yang tersedia pada produsen atau agen servisnya.
6. Alat ini ditujukan hanya untuk digunakan dalam rumah tangga. Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan di lingkungan seperti area dapur pegawai di toko, kantor, rumah pertanian, atau lingkungan kerja lainnya. Tidak juga ditujukan untuk digunakan oleh klien di hotel, motel, tempat tidur, dan sarapan dan jenis lingkungan hunian lainnya.
7. Jangan merendam alat di dalam air atau cairan lain agar tidak terjadi kebakaran, sengatan listrik, dan cedera badan.
8. Lihat petunjuk untuk membersihkan permukaan yang kontak dengan makanan, di halaman id-16.
9. Selalu bersihkan area di sekitar terminal listrik untuk menghindari tumpahan.
10. Cabut dari stopkontak bila tidak digunakan dan sebelum memasang atau melepas bagian alat, dan sebelum membersihkannya. Biarkan menjadi dingin sebelum memasang atau melepas bagian, dan sebelum membersihkan alat.
11. Jangan mengoperasikan alat apa pun dengan kabel atau steker yang rusak atau setelah alat mengalami gangguan fungsi, atau telah rusak apa pun bentuknya. Hubungi PUSAT SERVIS YANG DITUNJUK OLEH SHARP.
12. Jangan sekali-kali menyetel, memperbaiki, atau memodifikasi alat oleh Anda sendiri.
13. Jangan menggunakan alat ini untuk tujuan selain yang dijelaskan dalam panduan.
14. Jangan menyentuh steker dengan tangan basah saat memasukkan atau melepas dari stopkontak. Colokkan ke stopkontak listrik dengan aman dan lepas dengan memegang stekernya. Jangan menarik di bagian kabelnya saja saat mencabut dari stopkontak dinding.
15. Jangan mendekatkan tangan dan wajah di dekat lubang uap air.
16. Jangan menyentuh elemen pemanas ketika alat sedang digunakan atau setelah memasak.
17. Penggunaan perangkat tambahan yang tidak dianjurkan oleh produsen alat dapat mengakibatkan kebakaran, sengatan listrik, atau cedera badan.
18. Jangan menyentuh permukaan yang panas.
19. Saat membuang perangkat, ikuti aturan peralatan listrik limbah, yang ditetapkan oleh undang-undang di negara Anda.
20. Jangan menambahkan air melebihi batas air MAX di panci bagian dalam untuk memasak.
21. Suhu pada permukaan yang dapat dijangkau mungkin saja tinggi ketika alat sedang beroperasi.
22. Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan menggunakan pengatur waktu eksternal atau sistem kendali jarak jauh terpisah.
23.  Simbol ini berarti bahwa permukaan alat akan menerima panas selama digunakan.

#### Peringatan lainnya

1. Sebelum digunakan untuk pertama kalinya, periksa semua bagian dan aksesori. Lembar pelindung di bawah panci bagian dalam tidak diperlukan. Pastikan untuk melepasnya sebelum digunakan. Setelah itu, cuci masing-masing bagian. Lihat Bagian yang dapat dicuci dengan air. Lihat halaman id-5-6.
2. Jangan merusak atau menekuk kabel secara tidak wajar, menarik, memuntir, atau membundelnya, meletakkan benda berat di atasnya, menempatkannya di antara perangkat lain, memodifikasi, atau menempatkannya di dekat bagian alat yang panas.
3. Jangan digunakan jika steker longgar pada stopkontak listrik.
4. Singkirkan debu pada steker listrik dan terminal listrik secara teratur.
5. Jangan membiarkan siapa pun menjilat steker listrik dan terminal listrik.
6. Jangan membiarkan kabel menggantung di tepi meja atau etalase, atau menyentuh permukaan yang panas.
7. Biarkan alat sampai benar-benar dingin sebelum dipindahkan.
8. Jangan membuka bagian tutupnya dengan posisi wajah Anda berada di dekat dengan alat. Jangan menempatkan tangan Anda pada bagian atas tutup. Uap air dari alat dapat menyebabkan luka bakar.
9. Jangan memasukkan benda ke dalam lubang uap air atau celah.
10. Jangan menggunakan alat ini untuk tujuan selain yang dijelaskan dalam panduan. Berikut ini contoh persiapan yang dalam kondisi tersebut alat ini tidak boleh digunakan.
  - Makanan yang menggunakan soda kue, dsb., yang dapat memunculkan busa secara tiba-tiba
  - Makanan yang menggunakan banyak minyak
  - Memanaskan makanan dalam kantong plastik

#### Pemasangan

1. Pastikan bahwa voltase yang tertera pada alat sesuai dengan voltase listrik setempat. Hubungkan steker ke stopkontak listrik rumah tangga standar yang dibumikan (dipasang arde). Dianjurkan agar menyediakan sirkuit yang terpisah khusus untuk alat ini.
2. Tempatkan alat di atas permukaan yang rata dan kokoh. Jangan menempatkan alat di atas atau di dekat gas yang panas atau kompor listrik, atau oven yang sedang dipanaskan.
3. Jangan menempatkan atau menggunakan alat di tempat yang mungkin saja air terpercik ke atasnya.
4. Jangan menempatkan atau menggunakan alat di atas karpet atau di dekat furnitur.
5. Jangan menempatkan atau menggunakan alat di bawah sinar matahari langsung.
6. Jangan menggunakan alat di luar ruangan.

## KEGUNAAN ALAT INI

### Memasak tanpa air

Pada dasarnya, Anda dapat memasak tanpa air. Alat menggunakan air yang terkandung dalam sayuran dan bahan-bahan lain untuk memasak secara perlahan atau merebus makanan. Kondisi ini akan membatasi keluar dan hilangnya nutrisi dan cita rasanya (umami) dari bahan-bahan tersebut, dan hasilnya lezat.



### Memasak dengan pengadukan

Sayap pengaduk bergerak secara otomatis. Hal ini mencegah terbakarnya masakan, dan memastikan cita rasa yang konsisten.

Sayap pengaduk



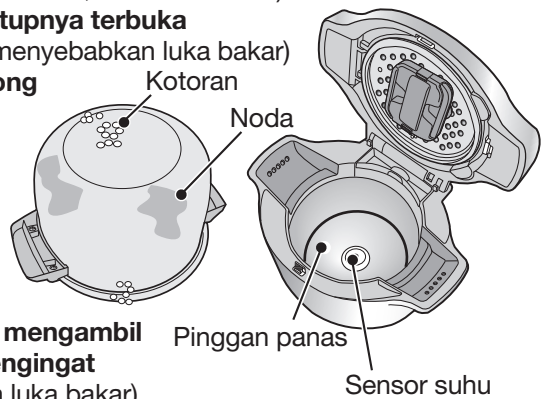
# PETUNJUK PENGGUNAAN

## Lokasi alat

- Tempatkan alat di atas permukaan yang rata dan datar, yang mampu menahan berat alat ditambah item terberat yang akan dimasak.  
(Risiko jatuhnya alat dan menyebabkan cedera atau luka bakar)  
\*Berat maksimumnya kira-kira 12 kg (dengan makanan dan air di dalam panci bagian dalam)
- Jangan digunakan di bawah sinar matahari langsung (Dapat menyebabkan perubahan warna)
- Pastikan uap air tidak masuk ke soket tempat terhubungnya steker listrik (Dapat menyebabkan kerusakan)

## Penggunaan biasa

- Jangan meletakkan benda di atas alat atau menutupi kompor dengan handuk, dsb.  
(Dapat menyebabkan perubahan bentuk, perubahan warna, atau kerusakan)
- Jangan membawa alat dengan kondisi bagian tutupnya terbuka  
(Dapat menyebabkan alat atau makanan jatuh dan menyebabkan luka bakar)
- Jangan mengoperasikan alat dalam kondisi kosong  
(Dapat menyebabkan kerusakan)
- Buang apa pun yang melekat pada alat, jangan sekali-kali digunakan bila kondisinya kotor  
(Dapat menyebabkan uap air bocor ke bagian dasar atau tepi panci bagian dalam, pinggan panas atau sensor suhu di bawah perangkat, yang membuat suhu tidak tersebar merata dan menyebabkan gagalnya masakan atau rusaknya kompor)
- Gunakan handuk kering atau yang serupa ketika mengambil panci bagian dalam begitu selesai memasak, mengingat gagang mungkin saja panas (Dapat menyebabkan luka bakar)
- Setelah mengeluarkan panci bagian dalam, pinggan panas dan sensor suhu di bawah perangkat akan panas. Jangan menyentuhnya sebelum bagian tersebut dingin  
(Dapat menyebabkan luka bakar)



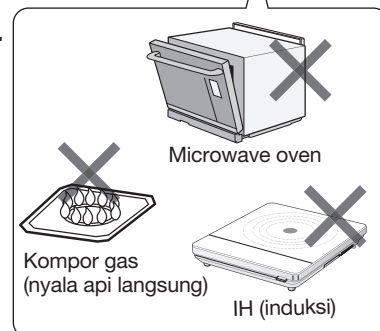
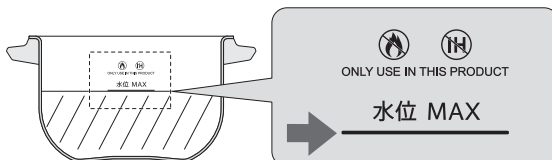
Ketika memasak beberapa kali secara berturut-turut, biarkan bagian tutupnya terbuka selama 5 menit agar alat menjadi dingin. (Tidak melakukan hal tersebut dapat menyebabkan gagalnya masakan)

## Panci bagian dalam

- Jangan menempatkan panci bagian dalam di atas kompor gas, dipanaskan dalam oven microwave, atau digunakan pada kompor IH (induksi)
- Jangan mengikis benda yang keras atau menjatuhkan panci
- Jangan mencuci dengan menggunakan spons keras atau penggosok logam
- Masukkan bahan-bahan dari sisi atas, sehingga tidak menyentuh unit pengaduk ketika bagian tutupnya ditutup.
- Jangan memasukkan air atau saus melebihi garis “水位MAX”. (水位 : batas air)  
(Dapat menyebabkan luka bakar, rebusan terlalu matang, atau kerusakan pada alat)



Panci bagian dalam ditujukan untuk digunakan hanya pada alat ini. Jangan digunakan bersama perangkat pemanas lainnya.



## Agar panci bagian dalam dan tutup lebih awet

Meskipun panci bagian dalam dan tutup kedua-duanya terbuat dari baja tahan karat, mineral yang terkandung dalam air dapat menyebabkan karat. Cuci dan keringkan dengan hati-hati setelah setiap kali digunakan.

- Jangan membiarkan sisa-sisa bahan yang asin atau berminyak (minyak sayur, mentega, mayones, dsb.) ada di dalam panci atau tutup.
- Jangan membiarkan benda logam seperti besi atau aluminium ada di dalam panci. Karat dari barang-barang tersebut dapat melekat pada panci dan juga menyebabkan karat.
- Jangan menggores permukaan dengan benda tajam.

Lihat halaman id-16 tentang Kiat pembersihan jika ada sesuatu yang menempel pada panci, atau terjadi perubahan warna (panci menjadi belang atau bernoda warna putih), atau timbul karat.

## Untuk mencegah menempelnya bau

- Jangan memasukkan atau menyimpan makanan beraroma tajam ke dalam kompor dalam jangka waktu yang lama. Cucilah unit pengaduk, tutup bagian dalam, penutup lubang uap air, tatakan, panci bagian dalam, dan pinggan panas begitu alat sudah dingin.
- Jika baunya masih ada, cobalah cara berikut ini:

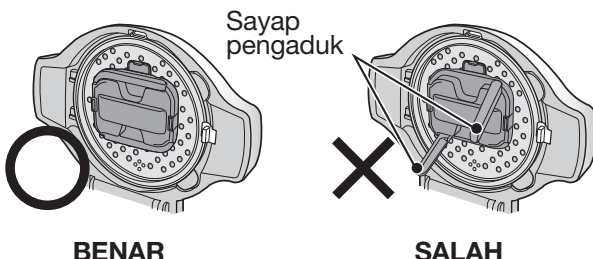
Tuangkan air sebanyak 600 mL ke dalam panci bagian dalam dan panaskan selama 30 menit dengan menggunakan pengaturan memasak secara manual **[4] MENGUKUS**.

Anda dapat menempatkan unit pengaduk di dalam panci bagian dalam selama pemanasan berlangsung. Anda juga dapat memotong lemon menjadi 8 bagian dan memasukkannya ke dalam air agar lebih efektif. Lihat halaman id-11 tentang cara pengoperasian memasak secara manual.

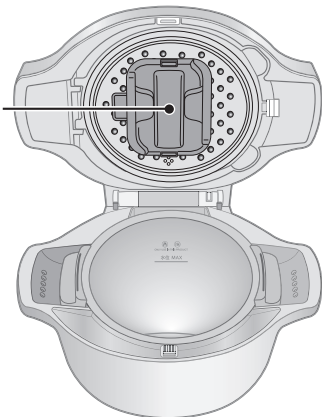
## Unit pengaduk

Pasang unit pengaduk jika menu yang dipilih menampilkan **[STIR]**. Jika Anda lupa memasang unit pengaduk dan kemudian mulai memasak, pesan kesalahan “U1” akan berkedip dan terdengar bunyi bip kesalahan.

- **Pasang unit pengaduk dengan aman**  
(Sebab bila tidak, unit bisa jatuh ke dalam makanan atau patah)
- **Pasang unit dengan kondisi sayap pengaduk ditutup.**



Unit pengaduk



Untuk memasang/melepas unit, lihat **PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN** di halaman id-19.

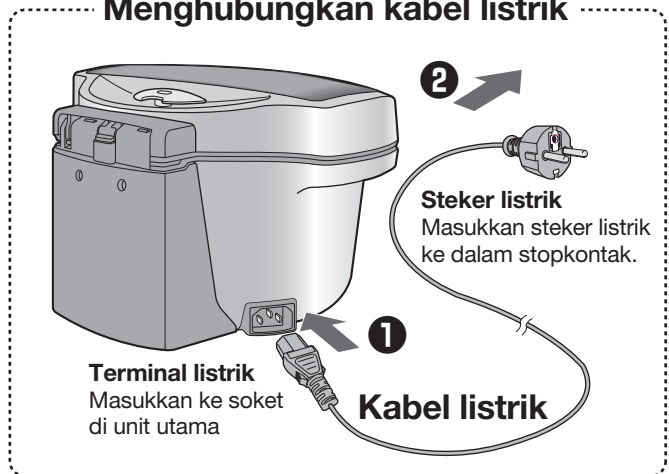
Bahan unit pengaduk yaitu SPS (polistirena sindiotaktik), yang umumnya digunakan untuk sumpit pakai ulang yang digunakan di restoran.

# NAMA BAGIAN DAN AKSESORI

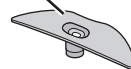
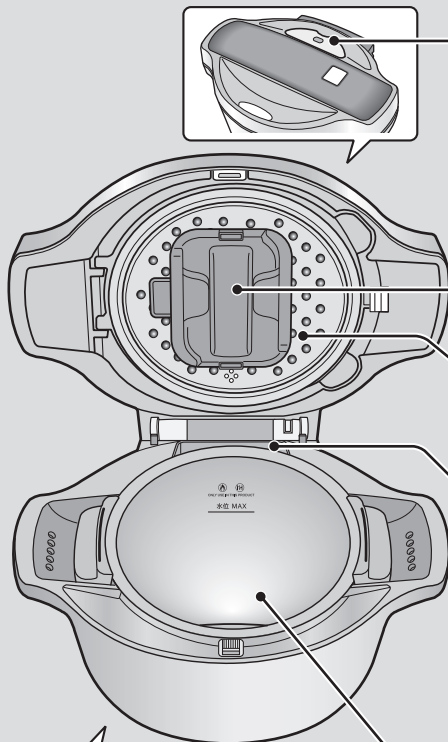
## ■ Unit utama



### Menghubungkan kabel listrik



### Bagian yang dapat dicuci dengan air

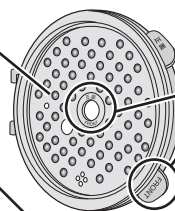


**Penutup lubang uap air**  
(halaman id-18)



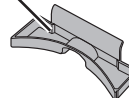
※  
**Unit pengaduk**  
(halaman id-19)

**Sayap pengaduk**

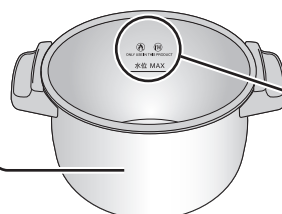


**Tutup bagian dalam**  
(halaman id-17)

Pasang sampai tulisan  
"FRONT" (DEPAN) terlihat

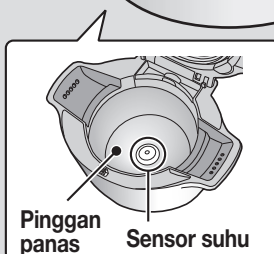


**Tatakan**



**Panci bagian dalam**  
(halaman id-16)

**Garis batas air**  
(halaman id-3)



\*Gambar sedikit berbeda dari produk yang sebenarnya

※Dikemas secara terpisah ketika dikirim dari pabrik

## Sisi atas (tutup)



### Lubang uap air

Jangan mendekatkan tangan atau wajah ke alat selama memasak

### Panel kendali/Layar (halaman id-7)

**Gagang** Saat membawa alat, angkatlah dengan memegang gagang di kedua sisi (unit utama dan tutup).

### Tombol pembuka

Tekan untuk membuka bagian tutup. Alat ini memiliki fungsi pengunci. Tutup tidak akan terbuka selama memasak atau ketika memasak dengan pengatur waktu diatur.

Bilamana membuka bagian tutup tidak dapat dihindari, tekan tombol **STOP** dan tunggu sampai **bunyi bip berhenti sebelum membuka bagian tutup**.

(Hal ini dapat menyebabkan keluarnya uap dan membuat makanan tidak dimasak dengan baik)

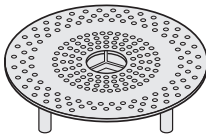
**Pengaturan waktu dibatalkan dengan membuka bagian tutup.** Pengaturan ulang diperlukan setelah menutup bagian tutup.



## ■ Aksesori (Masing-masing 1 buah) Dirancang untuk digunakan hanya pada alat ini.

### Bagian yang dapat dicuci dengan air

#### Pinggan pengukus

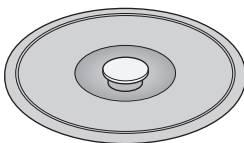


#### [Cara menggunakan]

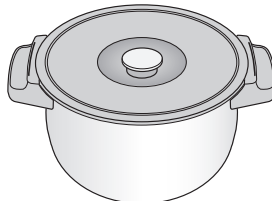


Tuangkan air sebanyak 200 mL, dan kemudian pasang pinggan pengukus.

#### Tutup penyimpanan



#### [Cara menggunakan]



Keluarkan panci bagian dalam dari alat dan letakkan tutup penyimpanan di atasnya. Panci dapat disimpan sementara di dalam lemari pendingin.

**Buku panduan/Buku resep/Kartu garansi**



# PANEL KENDALI/LAYAR

## Panel kendali

### 7 kategori memasak

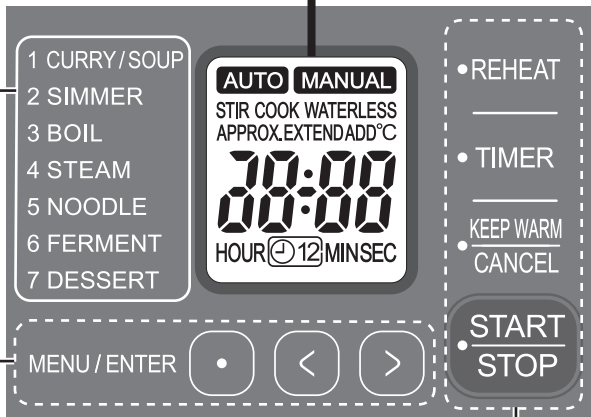
Memungkinkan untuk memilih memasak secara otomatis atau manual untuk masing-masing kategori. Lihat Buku resep dan pilih nomor menu.

### Tombol MENU/ENTER (DAFTAR MAKANAN/MEMASUKKAN)

Gunakan ketika memilih menu, waktu memasak, dan pengaturan lainnya.

Dengan menekan tombol **ENTER** saat memasak maka nomor menu yang dipilih akan ditampilkan di layar.

## Layar



### Tombol REHEAT (MENGHANGATKAN)

Gunakan ketika menghangatkan makanan yang telah dimasak.

### Tombol TIMER (WAKTU)

Gunakan ketika memasak makanan agar siap pada waktu yang telah diatur sebelumnya. Pengatur waktu dapat diatur hingga 12 jam sebelumnya. Lihat Buku resep guna mengetahui masakan yang cocok untuk menggunakan pengatur waktu. (Pengatur waktu dapat digunakan jika tombol **TIMER** berkedip selama pemilihan menu berlangsung)

### Tombol KEEP WARM/CANCEL (TETAP HANGAT/MEMBATALKAN)

- Gunakan tombol ini ketika akan membatalkan pengoperasian. Jika menekan tombol ini selama pengoperasian berlangsung, proses pemanasan akan berhenti.
- Gunakan tombol ini untuk membuat makanan yang telah matang tetap hangat. Lampu berubah menjadi ON selama proses Tetap Hangat berlangsung. Tetap Hangat akan dimatikan secara otomatis setelah 12 jam.
- Gunakan ketika mengoperasikan alat.
- Gunakan ketika ingin menghentikan alat untuk sementara selama pengoperasian berlangsung.

### Tombol START/STOP (MEMULAI/BERHENTI)

CATATAN: Pengingat akan berbunyi ketika Anda menghentikan sementara selama 30 detik di tengah-tengah pengoperasian.

## Layar

Untuk tujuan penjelasan, semua indikator ditampilkan pada Layar dengan gambar di atas.

**AUTO**  
(OTOMATIS)

Menunjukkan proses memasak secara otomatis.

**MANUAL**  
(MANUAL)

Menunjukkan proses memasak secara manual.

**STIR**  
(MENGADUK)

Ditampilkan ketika item menu menggunakan fungsi pengadukan.

**COOK**  
(MEMASAK)

Menunjukkan bahwa pemanasan (memasak) sedang beroperasi.

**WATERLESS**  
(TANPA AIR)

Ditampilkan ketika item menu tidak memerlukan air.

°C

Ditampilkan ketika mengatur suhu untuk **[6] MEMFERMENTASIKAN**

**EXTEND**  
(MEMPERPANJANG)

Ditampilkan selama 3 menit setelah memasak selesai. Waktu memasak dapat diperpanjang.

**ADD**  
(MENAMBAHKAN)

Berkedip saat memasak ketika sudah waktunya untuk menambahkan bahan-bahan.

**1**  
(WAKTU 1)  
**2**  
(WAKTU 2)

Ditampilkan ketika pengatur waktu sedang digunakan. Pengaturan standar pabrik yaitu makanan akan siap pada pukul 06:00 (WAKTU 1) atau 18:00 (WAKTU 2).

**APPROX.**  
(KIRA-KIRA)

Menunjukkan perkiraan sisa waktu. Ketika sisa waktu ditentukan, indikator akan menghilang dan sisa waktu yang tepat akan ditampilkan.

HOUR (JAM), MIN (MENIT), SEC (DETIK)



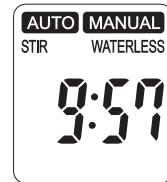
# SEBELUM MENGOPERASIKAN

## ■ PENGATURAN JAM

Alat ini memiliki pengaturan waktu 24 jam.

Jam ini akan bekerja menggunakan baterai internal bila steker listrik dicabut dari stopkontak.

Pastikan waktu yang ditampilkan sudah tepat ketika menyetel pengatur waktu.



[Layar ketika bekerja menggunakan baterai internal]

\* Misalnya, Anda ingin mengatur waktu sekarang yaitu pukul 10:00.

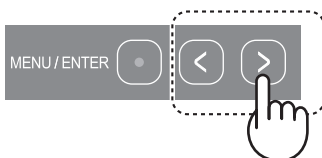
**1** Masukkan terminal listrik ke soket di unit utama, setelah itu colokkan alat ke stopkontak. [STIR] dan [WATERLESS] akan hilang, dan tombol **ENTER** akan berkedip.

**2** Tekan terus selama empat detik sampai terdengar bunyi bip yang singkat.

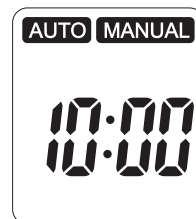


Angka jam akan berkedip.

**3** Atur jam di hari tersebut. Tetap tekan tombol untuk maju cepat.



**4** Konfirmasikan pengaturan.



Angka jam akan berhenti berkedip.

## ■ PENGATURAN BUNYI

Anda dapat menonaktifkan bunyi ketika layar menampilkan angka jam.

Sebelum mengoperasikan, masukkan terminal listrik ke soket unit utama, setelah itu colokkan alat ke stopkontak. Untuk menonaktifkan bunyi, tekan terus tombol **TIMER** selama empat detik sampai terdengar bunyi sinyal dua kali. Untuk mengaktifkan kembali bunyi, tekan terus tombol **TIMER** selama empat detik sampai terdengar bunyi sinyal satu kali.

CATATAN: Bunyi pemberitahuan selama memasak atau kesalahan tidak dapat dinonaktifkan.

# MEMASAK SECARA OTOMATIS/MANUAL ①

## NOMOR MENU, WAKTU MEMASAK, dan PERPANJANGAN WAKTU

### • Nomor menu

**AUTO** (OTOMATIS) Nomor menu terdiri atas nomor kategori dan menu. Pilih kategori, lalu pilih menu.

**MANUAL** (MANUAL) Kategori [1] dan [2] memiliki dua opsi yaitu diaduk atau tanpa diaduk.

[1-1]、[2-1] : MENGADUK

[1-2]、[2-2] : tanpa diaduk

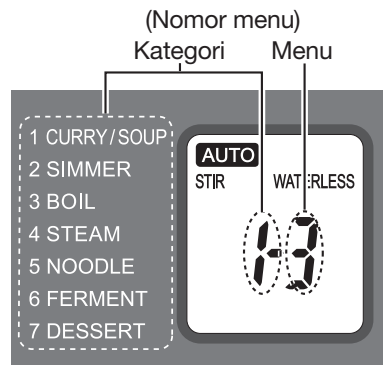
### • Waktu memasak

**AUTO** (OTOMATIS) Setelah Anda memasukkan nomor menu dan menekan tombol **START**, waktu memasak akan ditentukan secara otomatis, tergantung pada banyaknya makanan dan suhu.

**MANUAL** (MANUAL) Masukkan waktu memasak yang diinginkan setelah memilih nomor menu. Kisaran waktunya akan berbeda-beda tergantung pada kategori. Lihat tabel di bawah.

### • Perpanjangan waktu

**AUTO** **MANUAL** Waktu yang dapat diperpanjang akan berbeda-beda tergantung pada kategori. Lihat tabel di bawah.



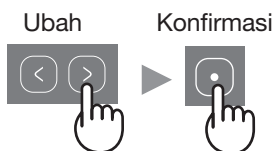
misalnya, menu AUTO [1-3] kari keema

Nomor menu			Kisaran waktu	Waktu yang dapat diperpanjang		Langkah input	
Kategori	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	MANUAL	AUTO	MANUAL
1 CURRY/ SOUP (KARI/SOP)	1-1~10	1-1~2	0~120 menit	0~30 menit		1 menit. (Khusus 6 FERMENT: ~1 jam : 1 menit 1 jam ~ : 1 jam)	
2 SIMMER (MEMASAK DENGAN PERLAHAN-LAHAN)	2-1~22	2-1~2	0~120 menit	0~30 menit			
3 BOIL (MEREBUS)	3-1~9	3	0~60 menit	0~10 menit			
4 STEAM (MENGUKUS)	4-1~5	4	0~60 menit	0~30 menit			
5 NOODLE (MIE)	5-1~7	5	0~30 menit	0~10 menit			
6 FERMENT (MEMFERMENTASIKAN)	6-1~8	6	0~12 jam	0~6 jam			
7 DESSERT (MAKANAN PENCUCI MULUT)	7-1~8	7	0~60 menit	0~30 menit			

## MEMASAK SECARA OTOMATIS

• Ketika menekan tombol **START**, perkiraan waktu memasak akan ditampilkan.

### Untuk mengubah suhu fermentasi



Khusus kategori [6]:

Ketika menekan tombol **START**, suhu yang telah diatur sebelumnya akan berkedip selama 1 menit. Selama angkanya berkedip, Anda dapat mengubah suhu pada kisaran  $\pm 3^{\circ}\text{C}$ .

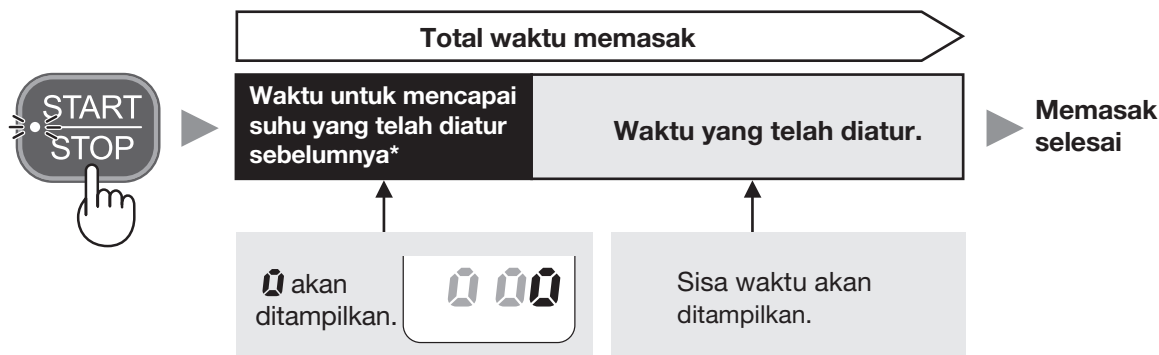
• Beberapa menu mengharuskan penambahan bahan-bahan selama memasak. Ketika terdengar bunyi sinyal dan [ADD] berkedip, buka bagian tutupnya dan tambahkan bahan-bahan. Tidak perlu menekan tombol **STOP** sebelum membuka bagian tutup.

Buka bagian tutupnya dan tambahkan bahan-bahan dengan hati-hati untuk mencegah risiko luka bakar akibat uap. Untuk melanjutkan memasak, pasang tutupnya dan tekan tombol **START**.

• Untuk kategori [3] dan [5]: Sinyal akan berbunyi setiap 1 menit selama 3 kali sebagai pengingat jika bagian tutup tidak dibuka setelah memasak.

## MEMASAK SECARA MANUAL

- Pasang unit pengaduk sebelum memasak untuk nomor menu [1-1] dan [2-1].
- Gunakan unit pengaduk dan pinggan panas tergantung pada menu.
- Kisaran suhu untuk kategori [6] yaitu 35-65 °C (1 °C per langkah)/65-90 °C (5 °C per langkah)
- Total waktu memasak memiliki dua bagian, sehingga waktu memasak yang sebenarnya akan memakan waktu lebih lama dari waktu yang Anda atur. (Lihat gambar di bawah.) Ketika Anda memasak dengan resep yang tidak terdaftar dalam buku resep, masukkan waktu yang mengacu pada menu yang sama di dalamnya.



\* Kategori [1]~[5] : Waktu yang dibutuhkan sampai mendidih.

Kategori [6] : Waktu untuk mencapai suhu yang telah diatur.

Kategori [7] : Waktu untuk mencapai suhu pemanggangan kue dan roti.

CATATAN : Waktu akan berbeda-beda tergantung pada kategori dan banyaknya makanan.

- Beberapa menu mengharuskan penambahan bahan-bahan selama memasak. Ketika terdengar bunyi sinyal dan [ADD] berkedip, buka bagian tutupnya dan tambahkan bahan-bahan. Tidak perlu menekan tombol **STOP** sebelum membuka bagian tutup. Buka bagian tutupnya dan tambahkan bahan-bahan dengan hati-hati untuk mencegah risiko luka bakar akibat uap. Untuk melanjutkan memasak, pasang tutupnya dan tekan tombol **START**.
- Untuk kategori [3] dan [5]: Sinyal akan berbunyi setiap 1 menit selama 3 kali sebagai pengingat jika bagian tutup tidak dibuka setelah memasak.

# MEMASAK SECARA OTOMATIS/MANUAL ②

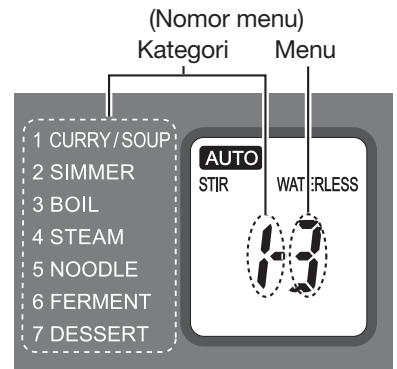
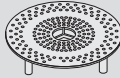
- 1** Masukkan bahan-bahan ke dalam panci bagian dalam. Pasang panci bagian dalam ke unit utama dan pasang tutupnya. Gunakan aksesori tergantung pada menuunya.

- **Unit pengaduk**

Pasang unit dengan kondisi sayap pengaduk ditutup.



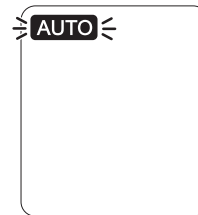
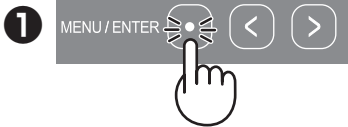
- **Pinggan pengukus**



misalnya, menu AUTO [1-3] kari keema

- 2** Masukkan terminal listrik ke soket di unit utama, setelah itu colokkan alat ke stopkontak.

- 3** Atur nomor menu.



## MEMASAK SECARA OTOMATIS

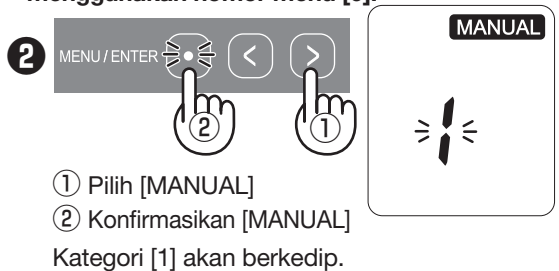
\* Misalnya, Anda ingin memasak dengan nomor menu [2-18] ratatouille.



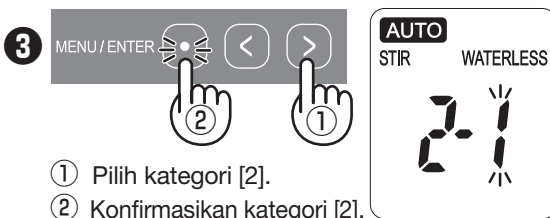
Konfirmasikan [AUTO].  
Kategori [1] akan berkedip.

## MEMASAK SECARA MANUAL

\* Misalnya, Anda ingin memfermentasi adonan roti selama 8 jam pada suhu 45 °C dengan menggunakan nomor menu [6].

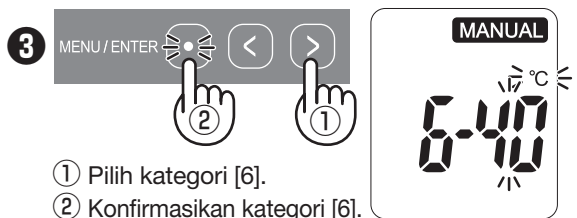


① Pilih [MANUAL]  
② Konfirmasikan [MANUAL]  
Kategori [1] akan berkedip.



① Pilih kategori [2].  
② Konfirmasikan kategori [2].  
Menu [1] akan berkedip.

CATATAN: Anda dapat menghilangkan ① ketika memilih kategori [1].





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


Suhu fermentasi [40 °C] akan berkedip.




CATATAN:

1. Anda dapat menghilangkan ① ketika memilih kategori [1].
2. Lanjutkan ke langkah ⑤, kecuali untuk kategori [6].



**4** MENU/ENTER  

Pilih menu [18].



**4** MENU/ENTER   

① Pilih suhu fermentasi [45 °C].  
② Konfirmasikan suhunya [45 °C].  
Waktu pemanasan [0 MIN] akan berkedip.

**5** MENU/ENTER  

Masukkan waktu pemanasan [8 HOUR].

**4** Mulai memasak.



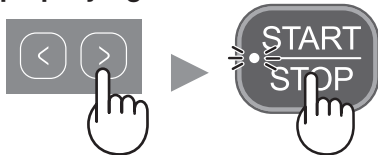
CATATAN: Jika Anda lupa menekan tombol **START**, pengingat akan berbunyi.

**5** Memasak selesai.  
Waktu memasak dapat diperpanjang.  
Setelah digunakan, matikan alat.  
Cabut dan lepaskan terminal listrik dari unit utama.

CATATAN: 1. Jangan membuka bagian tutupnya dengan posisi wajah Anda berada di dekat dengan alat. Jangan menempatkan tangan Anda pada bagian atas tutup. Uap air dari alat dapat menyebabkan luka bakar.  
2. Panci bagian dalam, tutup bagian dalam, dan unit pengaduk dalam kondisi panas.

## Setelah memasak

### Memperpanjang waktu memasak



Hasil memasak dapat bervariasi tergantung pada suhu kamar, suhu awal makanan dan faktor lainnya. Anda dapat menyesuaikan hasil memasak dengan menambah lagi waktu memasak di akhir. Ketika memasak selesai, layar akan menampilkan [EXTEND]. Hanya memungkinkan untuk menambah waktu ekstra selama 10 menit setelah membuka bagian tutupnya.

### Tetap Hangat



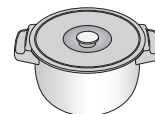
Makanan dapat dibuat tetap hangat hingga 12 jam.  
\*Alat akan beralih secara otomatis ke Tetap Hangat setelah selesai memasak menggunakan pengatur waktu.

### Menghangatkan



Makanan dapat dihangatkan hingga mencapai suhu yang sesuai untuk makan.

### Menyimpan dalam lemari es



Ambil panci bagian dalam dari unit utama, pasang Tutup penyimpanan ke atasnya dan simpan di dalam lemari pendingin.  
\*Pastikan untuk menunggu sampai panci sudah dingin.

# KIAT UNTUK MEMASAK SECARA MANUAL

Gunakan mode memasak secara manual bila tidak ada masakan serupa yang dapat dimasak secara otomatis.

## [1] KARI/SOP, [2] MEMASAK DENGAN PERLAHAN-LAHAN

**1-1 (MENGADUK)** : Memanaskan secara cepat hingga mencapai titik didih, dan setelah itu mengaduk secara perlahan pada panah yang rendah.

**1-2 (Tanpa diaduk)** : Memasak pada panas yang rendah tanpa mengaduk.

- Pilih STIR atau tidak aduk sesuai dengan item menu.

Jangan memanaskan item berikut ini dengan **1-1** atau **2-1**.

- Bahan-bahan yang lembut dan mudah hancur (ikan, tahu, dsb.)
- Bahan-bahan tipis yang mudah terperangkap (irisian gobo, dsb.)
- Masakan dengan banyak bahan-bahan yang halus (sayuran, daging yang dipotong tipis-tipis, dsb.) dengan sedikit cairan.
- Bahan-bahan dalam potongan besar yang lebih berat dari 200 g

## [3] MEREBUS

Sayuran dapat direbus dengan menggunakan air yang terkandung dalam bahan itu sendiri dan sedikit air (untuk mencegah hilangnya nutrisi dan cita rasa).

- Ketika merebus beberapa bahan secara bersamaan, atau menggunakan bahan-bahan yang tidak ada dalam resep otomatis, panaskan menurut tabel perkiraan di bawah.

Jenis	Perkiraan waktu pemanasan	Cara menaruh, ukuran, dsb.	Jumlah penambahan air
Sayuran daun-daunan	1-2 menit	Masukkan ke panci bagian dalam dengan kondisi dibiarkan basah setelah dicuci.	Tidak ada
Sayuran buah-buahan	3-5 menit	Ukuran gigitan	Kira-kira 1 sdm
Sayuran akar-akaran	15-20 menit	Dipotong-potong berukuran 4-5 cm	Kira-kira 3 sdm

\*Ketika memperpanjang waktu setelah memasak selesai, pastikan untuk menambahkan air sebanyak 1-3 sendok makan ke dalam panci bagian dalam jika tidak ada sisa air. Kurangnya air dapat menyebabkan makanan terbakar.

\*Jangan membuka bagian tutup selama pemanasan berlangsung. Uap akan keluar dan makanan tidak dimasak dengan baik.

## [4] MENGUKUS

Anda dapat mengukus sejumlah makanan dengan menuangkan air ke panci bagian dalam.

- Selalu tuangkan air kira-kira 200 mL ke panci bagian dalam ketika menggunakan pinggan panas.

## [5] MIE

Anda dapat merebus mie dalam waktu yang diatur sesuai keinginan.

- Tuangkan air sebanyak 2L (jangan masukkan mie) dan mulai panaskan air. Tambahkan mie begitu terdengar bunyi pemberitahuan.

## [6] MEMFERMENTASIKAN

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

- Sterilkan tutup bagian dalam dan panci dengan alkohol pembersih dapur yang dijual di pasaran atau dengan air mendidih sebelum digunakan. (Pasang unit pengaduk pada tutup bagian dalam untuk masakan yang membutuhkan pengadukan)  
[Jika merebus] Tuangkan air sekitar 200 mL ke panci bagian dalam, panaskan selama 20 menit dengan mode memasak secara manual **[4] MENGUKUS**. Keluarkan panci bagian dalam dari alat, buang air panas, pasang tutup penyimpanan, lalu dinginkan.

## [7] MAKANAN PENCUCI MULUT

Memanaskan pada suhu yang sesuai untuk memanggang kue atau roti.

- Gunakan mode memasak secara otomatis untuk krim kustar, selai, dan hidangan tebal lainnya. Menggunakan mode memasak secara manual dapat berbahaya karena adanya kemungkinan pendidihan yang berlebihan.

CATATAN : Jangan memasak jenis masakan berikut ini, kecuali jika diinstruksikan dalam Buku resep karena akan menyebabkan pendidihan yang berlebihan

- Perkedel ikan yang mengembang ketika dipanaskan.
- Masakan yang menggunakan kertas roti, kertas penyerap minyak, atau bungkus makanan. Namun demikian, ini dapat digunakan seperti yang ditunjukkan dalam Buku resep.

# MENGHANGATKAN

Alat ini dapat menghangatkan secara otomatis makanan yang telah dimasak.

•REHEAT

Tekan sekali : Menghangatkan tanpa diaduk.

Tekan dua kali : Menghangatkan dengan STIR (Pasang unit pengaduk)

\* **Misalnya, Anda ingin menghangatkan 4 porsi (sekitar. 800 g) rebusan yang telah disimpan dalam lemari pendingin.** (Dengan STIR. Waktu pemanasan kira-kira 20 menit)

1

Sebelum mengoperasikan, pastikan bahwa Anda telah menghubungkan kabel listrik dengan benar.



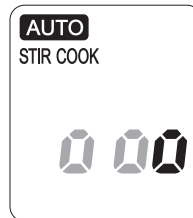
Tekan dua kali.

- Makanan yang lembut dan mudah hancur harus dihangatkan tanpa diaduk.
- Makanan seperti kari, sup, dan saus dianjurkan untuk dihangatkan dengan STIR untuk mempersingkat waktu pemanasan.

2



Tekan sekali.



Sisa waktu akan muncul dari tengah-tengah.

3

Pemanasan selesai.

Waktu pemanasan tidak dapat diperpanjang.

Setelah digunakan, matikan alat. Cabut dan lepaskan terminal listrik dari unit utama.

# TETAP HANGAT

Alat ini dapat membuat makanan tetap hangat setelah dimasak.

Tekan tombol **KEEP WARM** dan lampu akan menyala. Makanan akan dipertahankan pada suhu sekitar 75 °C. Makanan dapat tetap hangat hingga 12 jam.

\* **Misalnya, Anda ingin membuat makanan tetap hangat.**

1

Sebelum mengoperasikan, pastikan bahwa Anda telah menghubungkan kabel listrik dengan benar.



Angka di layar akan bertambah setiap jam. Setelah 12 jam, sinyal suara akan terdengar, dan layar akan menampilkan angka jam, [AUTO] dan [MANUAL].

Setelah digunakan, matikan alat. Cabut dan lepaskan terminal listrik dari unit utama.

CATATAN : 1. Tetap Hangat akan berhenti ketika tutupnya dibuka. Mode ini akan dimulai lagi setelah tutupnya dipasang.



2. Alat akan beralih secara otomatis ke Tetap Hangat setelah memasak menggunakan pengatur waktu selesai.

3. Tergantung pada menu, cita rasanya mungkin akan berkurang jika dibuat tetap hangat dalam jangka waktu yang lama. Segera nikmati masakan Anda.



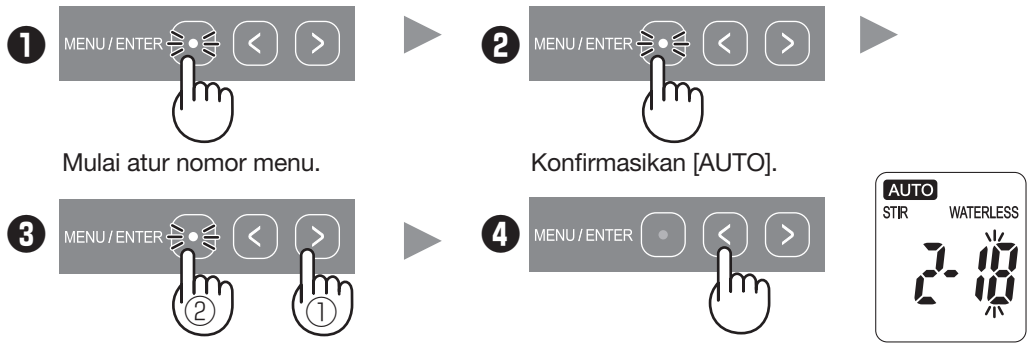
# PENGATUR WAKTU

Alat ini dapat memasak makanan panas dalam waktu yang telah diatur sebelumnya (maksimum 12 jam). Memasak dengan pengatur waktu dapat digunakan untuk menu **AUTO** yang lampu tombol **TIMER**-nya akan berkedip selama mengatur nomor menu. Terdapat dua bank memori untuk Memasak dengan pengatur waktu.

- **TIMER**
- Tekan sekali :  WAKTU 1 (waktu yang telah diatur sebelumnya: pukul 06:00)
- Tekan dua kali :  WAKTU 2 (waktu yang telah diatur sebelumnya: pukul 18:00)

\* **Misalnya, Anda ingin mengatur menu **AUTO** [2-18] ratatouille di bank memori 2 sebagai waktu selesai memasak yaitu pukul 18:30.**

**1** Sebelum mengoperasikan, pastikan bahwa Anda telah menghubungkan kabel listrik dengan benar.  
Atur nomor menu. (Lihat halaman id-11)



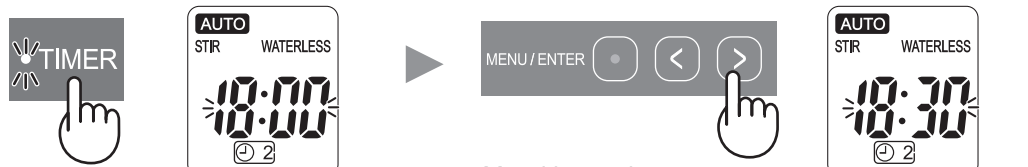
1 Mulai atur nomor menu.

2 Konfirmasikan [AUTO].

3 1 Pilih kategori [2].  
2 Konfirmasikan kategori [2].

4 Pilih menu [18].

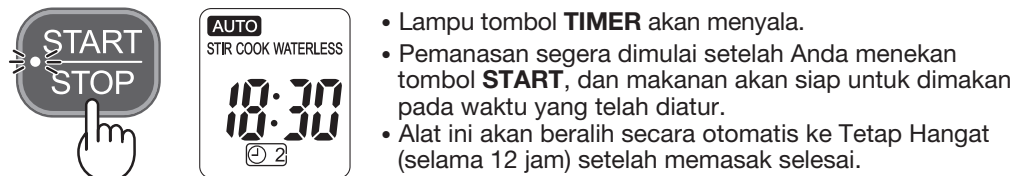
**2** Pilih bank memori dan masukkan waktu selesai memasak..



Pilih bank memori 2.  
Waktu yang telah diatur sebelumnya [18:00] akan berkedip.

Masukkan waktu.  
Waktu dapat diatur dalam interval 10 menit.  
(Pengaturan waktu akan disimpan di bank memori)

**3** Mulai Memasak dengan pengatur waktu.



- Lampu tombol **TIMER** akan menyala.
- Pemanasan segera dimulai setelah Anda menekan tombol **START**, dan makanan akan siap untuk dimakan pada waktu yang telah diatur.
- Alat ini akan beralih secara otomatis ke Tetap Hangat (selama 12 jam) setelah memasak selesai.

Setelah digunakan, matikan alat. Cabut dan lepaskan terminal listrik dari unit utama.

- CATATAN : 1. Jika Anda mencoba untuk mengoperasikan alat dengan pengaturan Pengatur waktu melebihi maksimum 12 jam, Anda akan mendengar bunyi pemberitahuan dan layar akan kembali ke waktu yang memungkinkan untuk menggunakan Pengatur waktu.
2. Jika Anda mengoperasikan alat dengan pengaturan Waktu yang lebih singkat dari waktu memasak yang diperlukan, proses memasak akan segera dimulai dan Anda akan melihat perkiraan sisa waktu sampai memasak selesai.  
(Dalam hal ini, alat tidak akan beralih ke Tetap Hangat setelah memasak selesai)

# PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN Poin Penting - Segera bersihkan jika kotor!

Setelah dibersihkan, matikan alat. Cabut dan lepaskan terminal listrik dari unit utama. Pastikan rongga termasuk sensor suhu dan pinggan panas, masing-masing bagian dan aksesori sudah benar-benar dingin.

**CATATAN:** Jangan menggunakan pembersih yang dijual di pasaran, pembersih yang bersifat abrasif, pembersih yang keras, larutan yang mengandung natrium hidroksida, atau sabut gosok di bagian mana pun pada alat. Mesin pencuci piring tidak dapat digunakan untuk membersihkan alat ini.

## Panci bagian dalam / Tatakan



- Bersihkan setelah setiap kali digunakan.
- Lepaskan tatakan setelah mengeluarkan panci bagian dalam.
- Cuci dengan sabun lunak atau larutan detergen menggunakan spons lembut. Bilas dan keringkan seluruhnya. Air mungkin saja meninggalkan sisa-sisa mineral, yang membuat unit menjadi belang atau bernoda warna putih. Air juga dapat menyebabkan karat.

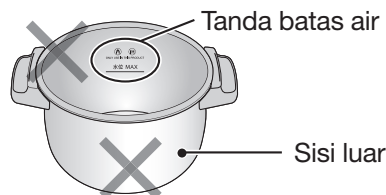
## Kiat pembersihan

Bilas dengan hati-hati setelah dicuci

<b>Kotoran berat</b>	Rendam dengan air panas dan gosok dengan spons. Soda kue dapat digunakan untuk menghilangkan noda yang membandel. Masukkan 10 g soda kue per 200 mL air ke dalam panci bagian dalam, dan atur alat dengan mode MANUAL [1-2] selama 10 menit. Setelah dipanaskan, biarkan panci bagian dalam selama beberapa jam. Setelah itu, gosok menggunakan spons lembut. (Hati-hati jangan sampai terkena air panas setelah dipanaskan)
<b>Belang atau bernoda warna putih</b>	Kondisi ini disebabkan oleh unsur-unsur yang terkandung dalam air dan tidak berbahaya bagi manusia. Anda dapat menggunakan panci sebagaimana adanya. <div>Jika kondisi ini mengganggu Anda, campurkan 1 sendok teh asam sitrat* dengan 1 sendok makan air, oleskan pada spons lembut dan gosok.</div>
<b>Ketika panci sudah berkarat</b>	Campurkan 1 sendok teh asam sitrat * dan sedikit garam dengan 1 sendok makan air, oleskan pada spons lembut dan gosok. Karat bisa saja sulit atau tidak mungkin dihilangkan sepenuhnya.

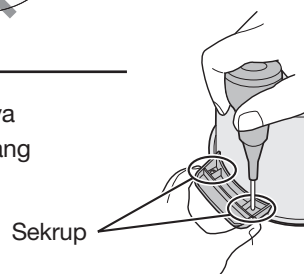
\* Gunakan asam sitrat yang umumnya tersedia di apotek dsb. (tanpa bahan tambahan atau kandungannya lebih dari 99,5%). Jus lemon dapat digunakan sebagai pengganti asam sitrat.

**CATATAN:** Jangan mencuci sisi luar atau sisi dalam tanda batas air dengan krim pembersih dengan atau tanpa spons lembut.



## Jika gagang mulai longgar

Jangan menggunakan panci jika gagangnya longgar. Terdapat risiko jatuhnya panci dan menyebabkan luka bakar. Kencangkan sekrup di sisi bawah gagang sebelum digunakan.



# PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN lanjutan

## Tutup bagian dalam

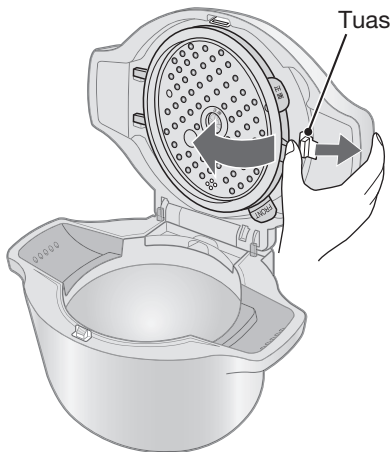


Gasket

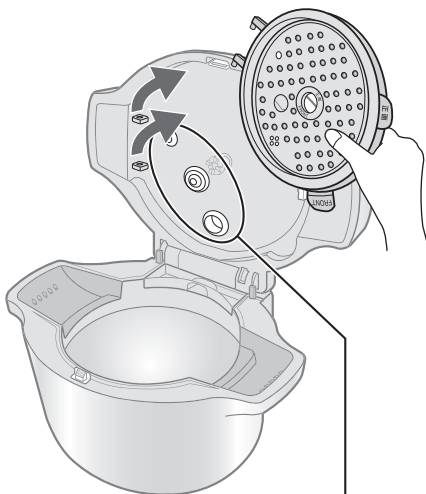
- Bersihkan setiap kali selesai digunakan.
- Cuci dengan sabun lunak atau larutan detergen menggunakan spons lembut. Bilas dan keringkan seluruhnya.
- Jangan melepas gasket (bagian yang mirip karet)

## Melepas unit

- 1 Lepaskan unit pengaduk (lihat halaman id-19). Setelah itu, dorong tuas ke arah luar, maka tutup bagian dalam akan terbuka.

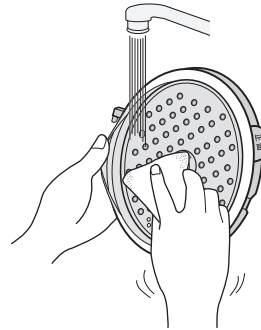


- 2 Tarik ke arah diagonal untuk membebaskan tutup bagian dalam.



Buang air yang ada di dalam gasket

## Kiat pembersihan



Buka gasket sedikit untuk mencucinya.

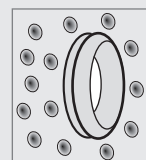
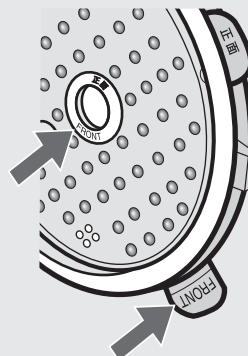
Lihat **Kiat pembersihan panci bagian dalam** jika Anda mengalami kesulitan saat menghilangkan kotoran.

Lihat halaman id-16.

### Jika Anda melepas gasket secara tidak sengaja (bagian yang mirip karet)

- Pastikan bahwa tulisan “FRONT” (DEPAN) pada tutup bagian dalam dan “FRONT” (DEPAN) pada gasket mengarah ke arah yang sama.

(Pasang gasket dengan melipatnya, menempatkannya ke dalam lubang, dan kemudian biarkan gasket membuka) Pemasangan yang salah dapat menyebabkan panel kendali berkabut. Di samping itu, dapat menyebabkan unit pengaduk sulit berputar dan patahnya komponen. (Kabut pada panel kendali akan hilang dengan sendirinya)



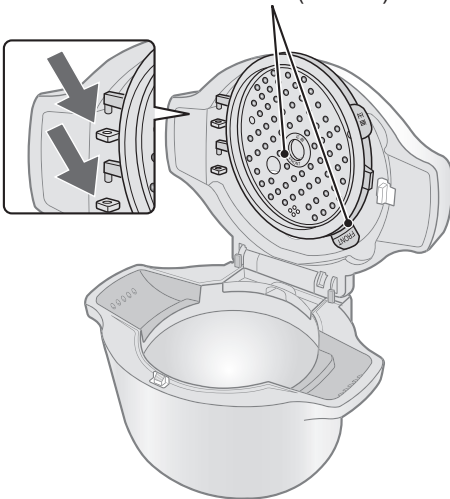
Bagian belakang

Sebelum dipasang, keringkan tutup dengan hati-hati setelah dibersihkan. Berhati-hatilah terutama dengan gasket di bagian tengah. Sisa air dapat menyebabkan karat.

## Cara memasang

- 1 Tempatkan dua tangkai pada masing-masing slot, dengan tulisan "FRONT" (DEPAN) menghadap keluar.

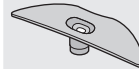
Tulisan "FRONT" (DEPAN) ada di sini



- 2 Tutup tuas untuk memasang bagian tutupnya.



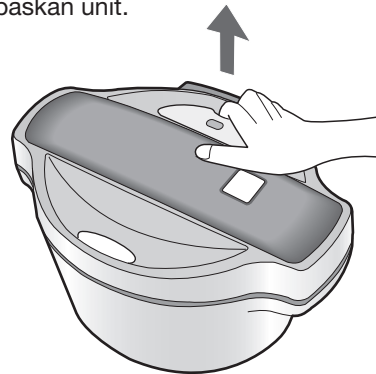
## Penutup lubang uap air



- Bersihkan setiap kali selesai digunakan.
- Cuci dengan sabun lunak atau larutan detergen menggunakan spons lembut. Bilas dan keringkan seluruhnya.
- Jangan melepas gasket (bagian yang mirip karet)

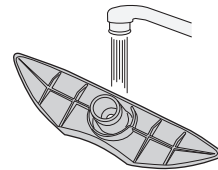
## Melepas unit

Tempatkan jari Anda di bagian berongga, lalu lepaskan unit.



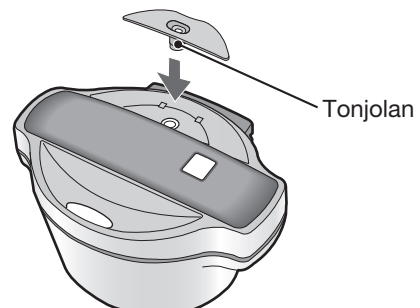
## Kiat pembersihan

Bersihkan kedua sisinya.



## Cara memasang

Masukkan tonjolan penutup lubang uap air ke dalam lubang pada tutup.



# PERAWATAN DAN PEMBERSIHAN lanjutan

## Unit pengaduk



- Bersihkan setiap kali selesai digunakan.
- Cuci dengan sabun lunak atau larutan detergen menggunakan spons lembut. Bilas dan keringkan seluruhnya.

Lepaskan unit pengaduk bila tidak diperlukan untuk memasak masakan - kondisi ini akan memudahkan pembersihan.

### Cara memasang

- 1 Dorong penahan (sisi persegi) sampai berbunyi klik, maka penahan (sisi bulat) pada sisi berlawanan akan keluar.

Penahan (sisi persegi)

Sejajarkan tandanya.

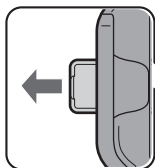
Penahan (sisi bulat)

Poros perangkat tambahan

- 2 Masukkan poros perangkat tambahan ke dalam lubang pemasangan unit pengaduk.

Lubang pemasangan unit pengaduk

- 3 Dorong penahan (sisi bulat) sampai berbunyi klik. Penahan (persegi) di sisi berlawanan akan keluar, dan unit akan terpasang erat.



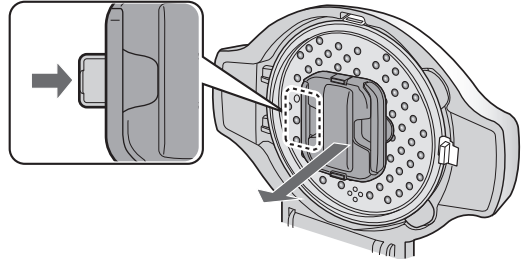
Dorong untuk mengunci unit pada tempatnya.

Klik

Setelah mengunci unit pada tempatnya, cobalah tarik dari tutupnya untuk memastikan bahwa unit tidak bergerak.

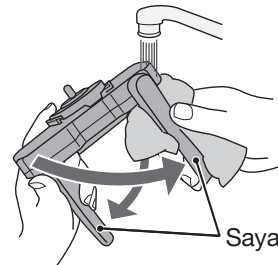
### Melepas unit

Dorong penahan (sisi persegi) maka unit akan bebas.



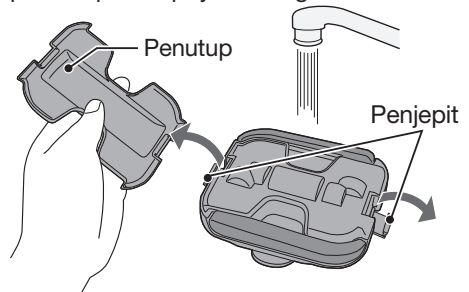
### Kiat pembersihan

- 1 Buka sayap pengaduk dengan pelan-pelan dan bersihkan dari kotoran.



Sayap pengaduk

- 2 Buka penjepit di masing-masing sisi dan lepaskan penutupnya. Buang kotoran.



Penutup

Penjepit

Untuk kotoran yang berat, rendam unit pengaduk di dalam yang diberi larutan detergen ringan. Langkah ini akan memudahkan pembuangan kotoran. (Rendam unit pengaduk tanpa melepas penutupnya)

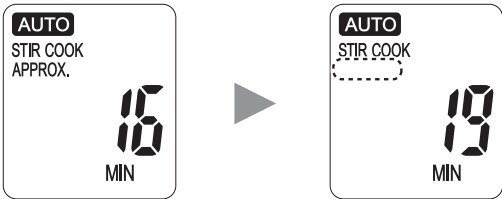


## Unit utama/Panel kendali/Sensor suhu/Pinggan panas/Kabel listrik

Bersihkan bila kotor. Seka menggunakan kain lembut yang dibasahi hanya dengan air.

\* Buang kotoran yang melekat pada pinggan panas secara perlahan dengan ampelas (dengan tingkat kekasaran sekitar 600-Grit), lalu seka menggunakan kain lembut yang dibasahi hanya dengan air.

# MENGATASI MASALAH

Masalah berikut ini merupakan hal yang biasa dan bukan tanda-tanda bahwa alat mengalami gangguan fungsi.

Masalah	Jawaban
<div>Bunyi</div> <p><b>Alat mengeluarkan bunyi selama beroperasi.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anda mungkin akan mendengar bunyi berikut ini selama memasak. Kondisi ini biasa. <ul style="list-style-type: none"> <li>Bunyi saat alat mengendalikan pemanasan.</li> <li>Bunyi saat unit pengaduk bekerja.</li> </ul> </li> <li>Apakah unit pengaduk terpasang dengan benar?</li> </ul>
<p><b>Layar tidak menunjukkan sudah berapa lama Tetap Hangat diaktifkan.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tetap Hangat berakhir dan layar beralih kembali menunjukkan waktu saat ini setelah 12 jam.</li> </ul>
<p><b>Layar berkabut.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Layar bisa saja berkabut tergantung pada lingkungan (suhu ruangan, dsb.). Kabut akan hilang dengan sendirinya.</li> <li>Apakah gasket di tengah-tengah tutup bagian dalam terpasang dengan benar? Apakah Anda dapat melihat tulisan “FRONT” (DEPAN) di atasnya?</li> </ul>
<div>Layar</div> <p><b>Waktu yang ditampilkan selama memasak bertambah dan berkurang secara tiba-tiba, atau berhenti selama beberapa saat.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selama [APPROX.] ditampilkan, waktu yang ditampilkan merupakan perkiraan sisa waktu bagi komputer mikro untuk mengendalikan proses memasak, sehingga setelah sisa waktu dihitung secara akurat maka [APPROX.] akan hilang.</li> </ul> <div>  <p>Waktu yang tersisa dapat bertambah dalam beberapa kondisi.</p> </div>
<p><b>Pengaturan yang telah saya buat tiba-tiba menghilang.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apakah Anda menekan tombol <b>START</b> di akhir pengaturan? Jika Anda lupa menekan tombol <b>START</b>, pengingat akan berbunyi selama 3 menit, yang setelah itu pengaturan akan diatur ulang.</li> </ul>
<p><b>Layar waktu kosong ketika saya mencabut kabel listrik.</b></p>	<p>Jika layar waktu menampilkan [ - : - - ] (berkedip) setelah mencolokkan kabel listrik berarti baterai internal sudah habis. Hubungi Layanan Pelanggan untuk mengganti baterainya. Anda tidak dapat mengganti baterai sendiri. <b>(Jika kabel listrik dicolokkan, alat dapat digunakan seperti biasa meskipun baterainya sudah habis. Namun demikian, Anda harus mengatur waktu saat ini setiap kali Anda menggunakan Pengatur waktu)</b></p> <p><b>Mengenai baterai litium (di dalam alat)</b></p> <p><b>Kegunaan baterai:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Waktu saat ini akan ditampilkan meskipun kabel listrik tidak terpasang.</li> <li>Pengaturan  dan  akan disimpan.</li> </ul> <p><b>Jika baterai internal habis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tampilan waktu dan data Pengatur waktu yang tersimpan akan hilang.</li> </ul> <p>* Baterai tidak akan habis selama steker listrik alat dicolokkan, karena tampilan waktu saat akan beroperasi menggunakan listrik dari steker listrik.</p>



# MENGATASI MASALAH

	Masalah	Jawaban
Selama memasak	Uap akan keluar dari tempat lain selain lubang uap air. Air bocor keluar di antara alat dan tutupnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah tutup bagian dalam dan penutup lubang uap air (dan unit pengaduk) terpasang dengan benar? Lihat halaman id-17-19.</li> <li>● Apakah panci bagian dalam atau tutup bagian dalam penyok?</li> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, tepi panci bagian dalam atau sensor suhu?</li> </ul>
	Mendidih secara berlebihan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah Anda menuangkan air dan saus terlalu banyak (melebihi garis 水位 MAX)? Apakah Anda memasukkan begitu banyak bahan-bahan sehingga unit pengaduk menyentuh bahan-bahan tersebut ketika tutupnya dipasang?</li> <li>● Apakah tutup bagian dalam dan penutup lubang uap air (dan unit pengaduk) terpasang dengan benar? Lihat halaman id-17-19.</li> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, penutup lubang uap air, permukaan luar pada panci bagian dalam atau sensor suhu (atau unit pengaduk)?</li> </ul>
	Makanan terbakar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, penutup lubang uap air, permukaan luar pada panci bagian dalam atau sensor suhu?</li> </ul>
Setelah memasak selesai	Saya menggunakan resep dari Buku resep, tetapi hasilnya tidak bagus. (tidak diaduk dengan benar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah Anda memasak seperti yang ditunjukkan dalam Buku resep?</li> <li>● Apakah tutup bagian dalam dan tutup lubang uap air (dan unit pengaduk) terpasang dengan benar? Lihat halaman id-17-19.</li> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, penutup lubang uap air, permukaan luar pada panci bagian dalam atau sensor suhu?</li> <li>● Apakah ada pemadaman listrik?</li> <li>● Apakah voltasenya tidak stabil? Jika pemanasan tidak cukup, tambah waktu pemanasan sambil mengamati cara kerjanya.</li> </ul>
	Makanannya... keras keras di tengah setengah matang terlalu lembek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah Anda sudah mengatur nomor menu yang benar?</li> <li>● Apakah semua jumlah (bahan) seperti yang tertulis dalam Buku resep?</li> <li>● Apakah tutup bagian dalam dan penutup lubang uap air (dan unit pengaduk) terpasang dengan benar? Lihat halaman id-17-19.</li> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, penutup lubang uap air, permukaan luar pada panci bagian dalam atau sensor suhu?</li> </ul>
	Makanan jatuh berserakan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah Anda memotong bahan sesuai petunjuk yang ada dalam Buku resep?</li> </ul>
Tutup Hangat	Terdapat banyak air di bagian dalam penutup lubang uap air.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah tutup bagian dalam dan tutup lubang uap air (dan unit pengaduk) terpasang dengan benar? Lihat halaman id-17-19.</li> <li>● Apakah ada sesuatu yang menempel pada gasket tutup bagian dalam, permukaan luar panci bagian dalam, atau sensor suhu?</li> </ul>
Pengatur Waktu	Makanan tidak siap pada waktu yang telah diatur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Apakah waktu saat ini di layar sudah benar?</li> <li>● Apakah Anda telah memilih salah satu pengaturan yang benar dari ① 1 dan ② 2?</li> <li>● Apakah ada pemadaman listrik?</li> <li>● Apakah Anda menekan tombol <b>START</b> di akhir pengaturan?</li> </ul>
	Memasak segera dimulai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Di luar pertimbangan mengenai kebersihan makanan, makanan akan segera dipanaskan dan akan siap pada waktu yang dijadwalkan. Ini bukan berarti alat sudah rusak.</li> </ul>



## Masalah

## Jawaban

**Alat mengeluarkan bau.**

- Mungkin terdapat bau seperti bau plastik pada awalnya. Bau akan menghilang seiring penggunaan.
- Masakan beraroma tajam dapat meninggalkan bekas bau. Jangan membiarkan alat begitu saja dalam jangka waktu yang lama, tetapi cucilah unit pengaduk, tutup bagian dalam, tutup lubang uap air, tatakan, panci bagian dalam, dan pinggan pengukus setelah didinginkan. Jika bau tersebut terasa mengganggu, cobalah metode berikut.

Masukkan air sebanyak 600 mL ke dalam panci bagian dalam dan panaskan selama 30 menit dengan menggunakan pengaturan memasak secara manual **[4] MENGUKUS**. Ketika memanaskan dengan menggunakan unit pengaduk, rendam sepenuhnya di dalam air. Anda juga dapat memotong lemon menjadi kira-kira 8 bagian dan memasukkannya ke dalam air agar lebih efektif.

**Unit pengaduk jatuh ke dalam panci bagian dalam.**

- Apakah unit pengaduk sudah terpasang dengan benar? Lihat halaman id-19. Kondisi makanan yang sudah jadi mungkin saja berbeda-beda. Pindahkan makanan ke dalam panci lain dan masaklah sambil mengamati perkembangannya.

Jika alat Anda perlu diservis, lepaskan steker dari stopkontak dan HUBUNGI PUSAT SERVIS TERDEKAT YANG DITUNJUK OLEH SHARP.

## MODE KESALAHAN

Jika pesan KESALAHAN ditampilkan, ikuti petunjuk di bawah. Kesalahan dengan [U] dan [E] akan mengeluarkan bunyi sinyal.

### Pesan kesalahan

### Solusi

**U1**

Unit pengaduk tidak terpasang. Pasang unit pengaduk jika item menu membutuhkan pengadukan.

**U2**

Fermentasi tidak dapat dijalankan karena bagian dalam alat terlalu panas. Buka bagian tutupnya dan biarkan mendingin selama 15 menit.

**E3**

Ada pemadaman listrik. Kualitas masakan mungkin saja berkurang tergantung pada waktu pemadaman listrik.

**C6**

Ada masalah pada unit pengaduk. Pasang unit pengaduk dengan benar. Lihat halaman id-4. Jika Anda memasukkan terlalu banyak makanan ke dalam panci bagian dalam maka kurangi.

Tekan tombol **KEEP WARM/CANCEL** satu kali untuk menghapus pesan kesalahan. Jika pesan kesalahan [C dengan nomor berapa saja] muncul lagi, hubungi pusat servis.

## SPESIFIKASI

Voltase Jaringan AC : Fase tunggal 220 V, 50 Hz

Listrik AC Diperlukan : 800 W

Kisaran suhu (Fermentasi) : 35~90 °C

Dimensi Luar : 395 mm (P) x 240 mm (T) x 305 mm (L)

Kapasitas terukur : 2.4 L

Berat : Kira-kira 6.4 kg


Panjang Kabel Listrik : Kira-kira 1.6 m

Alat ini akan selalu menggunakan listrik ketika steker dicolokkan, meskipun sedang tidak digunakan.

Kondisi ini akan dikenai biaya listrik dan sedikit menghangatkan alat.

# 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

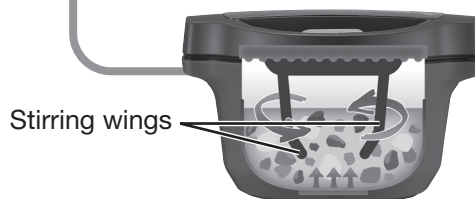
### Cooking without water

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.**

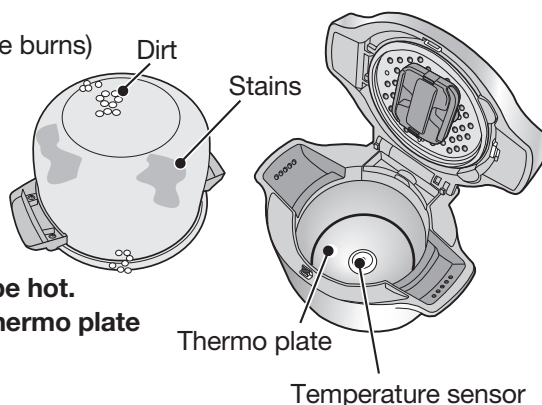
(Risk of the appliance falling and causing injuries or burns)

\*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.**



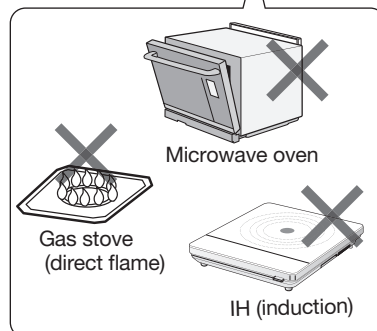
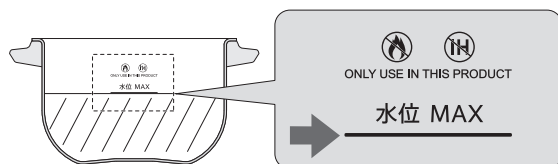
When cooking several times in succession, keep the lid open for 5 minutes to let the appliance cool before starting.

## 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**.

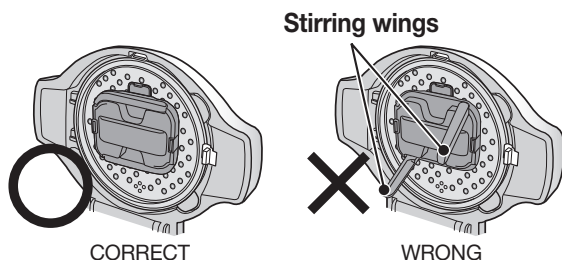
You can place the stirring unit inside the inner pot while heating. You can also cut a lemon into 8 pieces and put them into the water for more effect. See page en-11 for how to operate manual cooking.

## Stirring unit

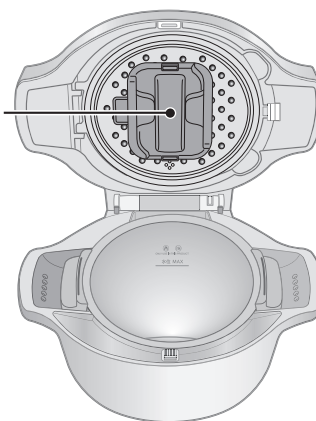
Attach the stirring unit if selected menu displays [STIR]. If you forget to attach the stirring unit and begin cooking, error message [U1] will flash and a reminder sound beeps.

- **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.

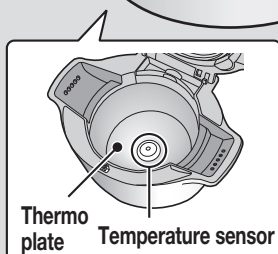
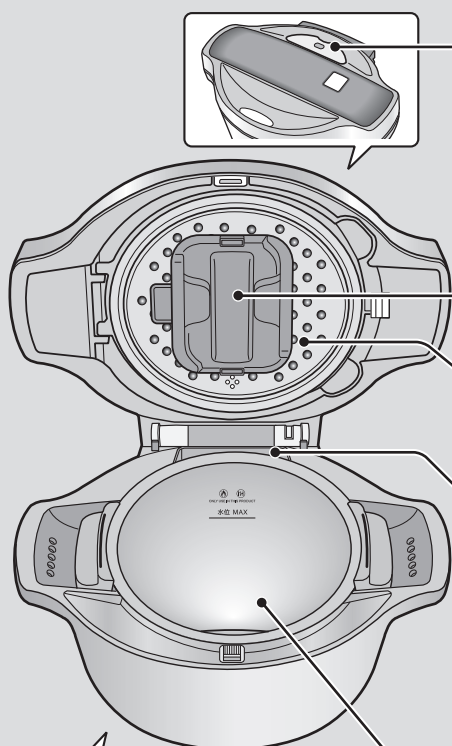
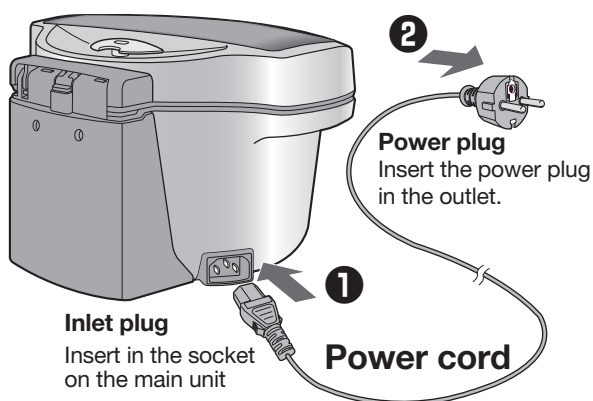
The material of Stirring unit is SPS (syndiotactic polystyrene), which is commonly utilized in reusable chopsticks used in restaurants.

# NAMES OF PARTS AND ACCESSORIES

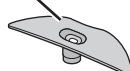
## ■ Main unit



### Connecting the power cord



### Washable parts

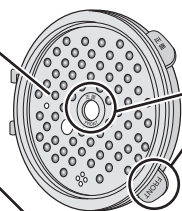


**Steam vent cover**  
(page en-18)



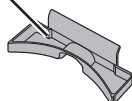
※  
**Stirring unit**  
(page en-19)

**Stirring wings**



**Inner lid** (page en-17)

"FRONT" text



**Drip tray**



**Inner pot**  
(page en-16)

**Water level line**  
(page en-3)

\*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.**

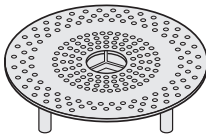
Resetting is necessary after closing the lid.



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

### Washable parts

#### Steam plate

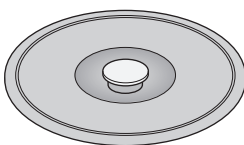


### [How to use]

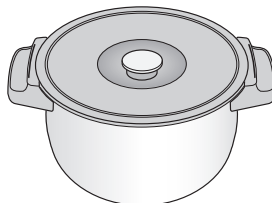


Pour 200mL of water, and then put the steam plate.

#### 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

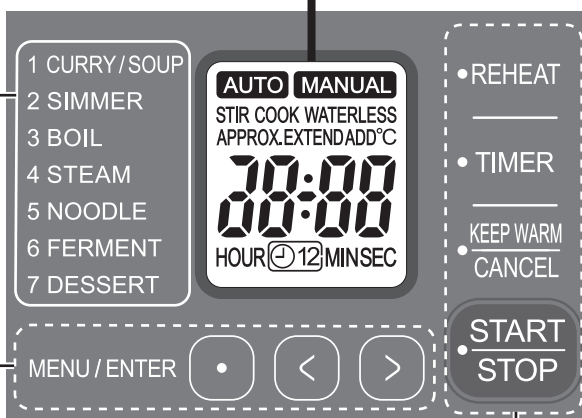
It is possible to choose automatic or manual cooking from each category. See the Menu book and select the menu number.

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

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

**HOUR , MIN , SEC**

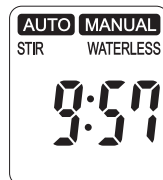
# BEFORE OPERATING

## ■ 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]

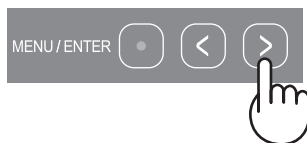
\* Suppose you want to set the present time of day 10:00.

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

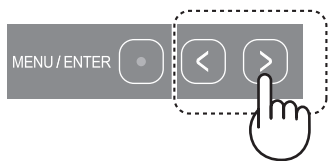
Press and hold for four seconds until a short beep sounds.



The time will flash on and off.

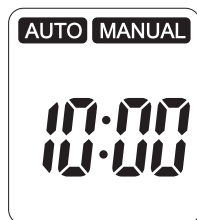
3

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.

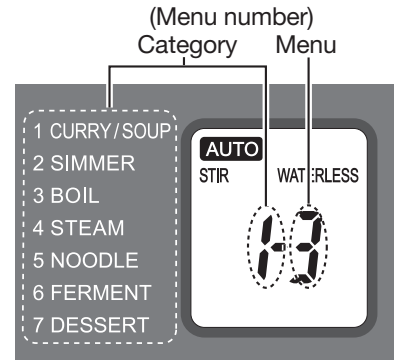
# AUTOMATIC/MANUAL COOKING ①

## 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. e.g. AUTO menu [1-3] keema curry  
The time range differs depending on the categories. See the table below.

### • Extension

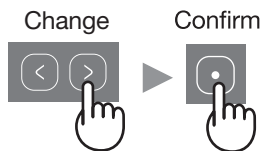
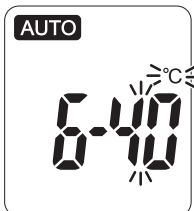
**AUTO** **MANUAL** See the table below.

Menu number			Time range	Extended time		Input step	
Category	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	MANUAL	AUTO	MANUAL
1 CURRY/SOUP	1-1~10	1-1~2	0~120 min.	0~30 min.		1 min. (6 FERMENT only: ~1 hour : 1 min. 1 hour~ : 1 hour)	
2 SIMMER	2-1~22	2-1~2	0~120 min.	0~30 min.			
3 BOIL	3-1~9	3-1~2	0~60 min.	0~10 min.			
4 STEAM	4-1~5	4-1~2	0~60 min.	0~30 min.			
5 NOODLE	5-1~7	5-1~2	0~30 min.	0~10 min.			
6 FERMENT	6-1~8	6-1~2	0~12 hours	0~6 hours			
7 DESSERT	7-1~8	7-1~2	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.

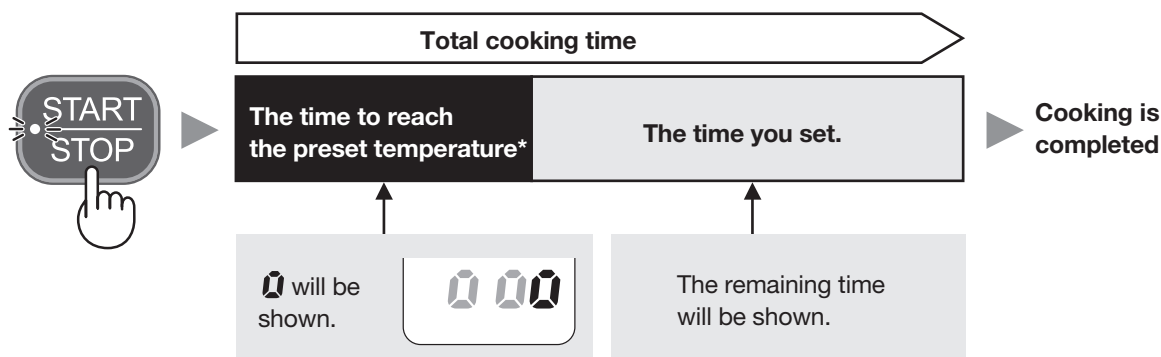
Open the lid and add ingredients carefully to prevent steam burns. To continue the cooking, close the lid and press the **START** button.

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

## 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

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

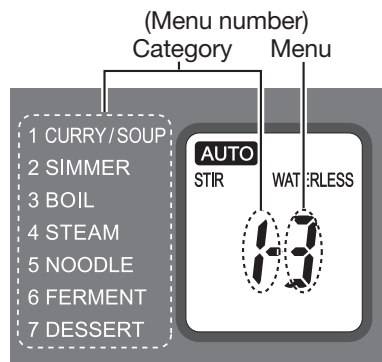
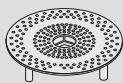
Use accessories depending on the menu.

- **Stirring unit**

Attach the unit with the stirring wings closed.



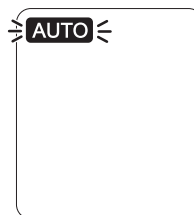
- **Steam plate**



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

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

- Set the cooking mode.

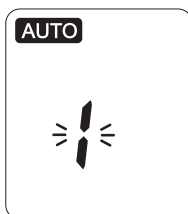


## AUTOMATIC COOKING

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



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

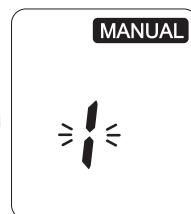


## MANUAL COOKING

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

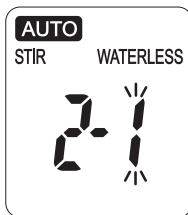


① Select [MANUAL]  
② Confirm [MANUAL]  
The category [1] will flash.



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

The menu [1] will flash.

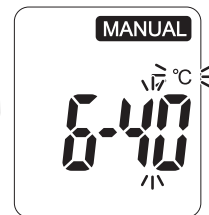


NOTE : You can skip ① when selecting the category [1].



① Select the category [6].  
② Confirm the category [6].

The fermentation temperature [40°C] will flash.

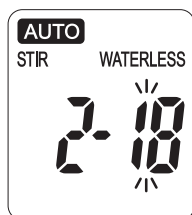


NOTES : 1. You can skip ① when selecting the category [1].  
2. Proceed to the step ⑤ except for the category [6].

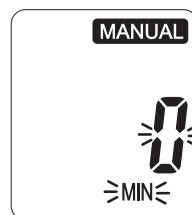
See the Menu book attached and Tips for Manual Cooking on page en-13 before cooking.



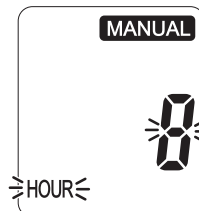
Select the menu [18].



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



Enter the heating time [8 HOUR].



**4**

Start cooking.



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

**5**

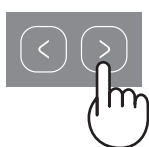
Cooking is completed.  
Cooking time can be extended.

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 display will show [EXTEND]. It is only possible to add time within 10 minutes after opening the lid.

### Keep Warm



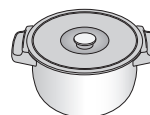
This is to keep warm for up to 12 hours.  
\*The appliance will automatically switch to Keep Warm after the Timer cooking.

### 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.



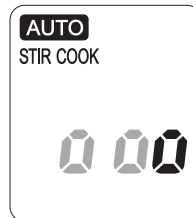
Press twice.

- 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.



Press once : TIMER 1 (preset time: 6:00)

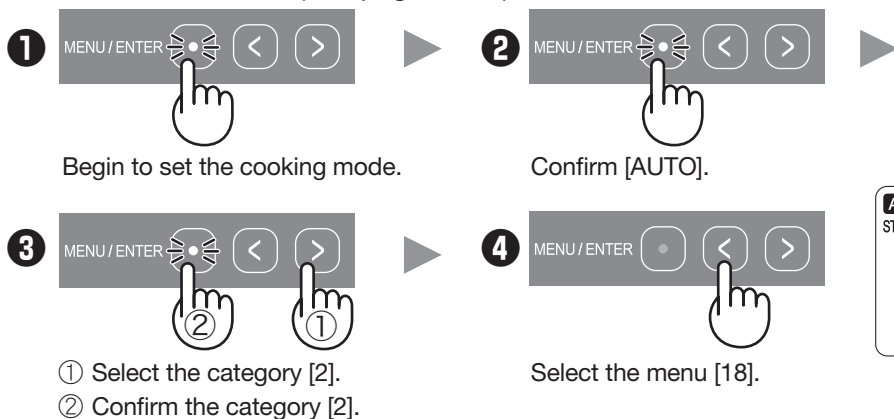
Press twice : TIMER 2 (preset time: 18:00)

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

## 1

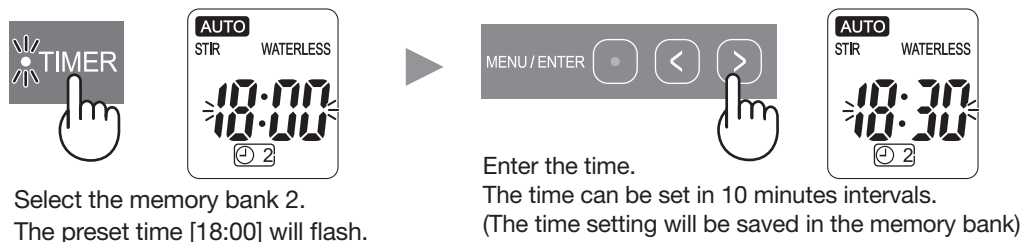
Before operating, make sure to connect the power cord correctly.

Set the menu number. (See page en-11)



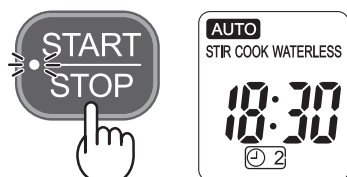
## 2

Select the memory bank and enter the cooking completion time.



## 3

Start Timer cooking.



- 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.

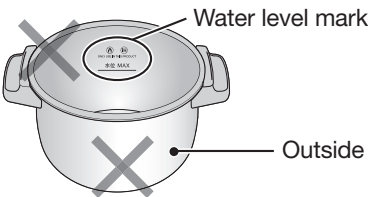
## Cleaning tips

Rinse carefully after washing

<b>Heavy dirt</b>	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)
<b>Iridescent or white discoloration</b>	These are caused by elements contained in water and are not harmful to humans. You can use the pot as it is. <div>If it bothers you, mix 1 teaspoon of citric acid* with 1 tablespoon of water, apply on a soft sponge and rub.</div>
<b>When the pot has become rusty</b>	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.

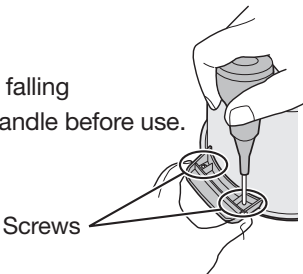
\*Use citric acid that is generally available in pharmacies etc. (without additives or over 99.5%).  
Lemon juice can be used instead of citric acid.

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



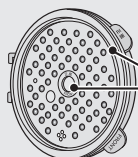
## If the handle becomes loose

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

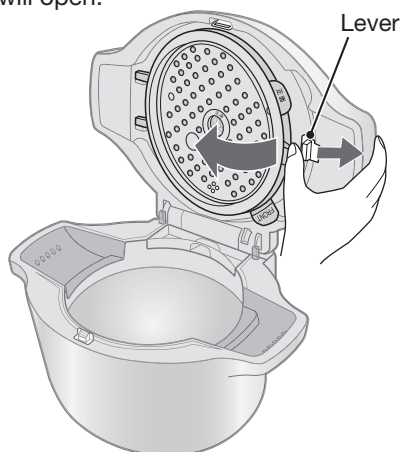


Gasket

- 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)

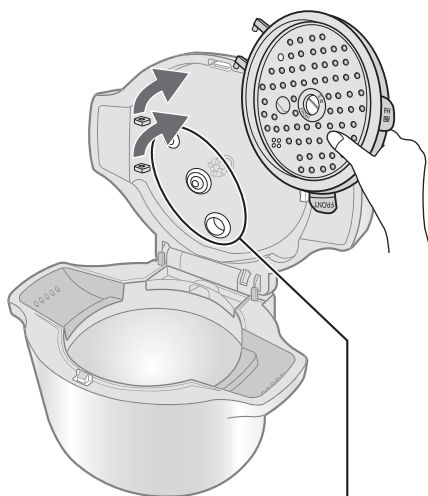
## Removing the unit

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



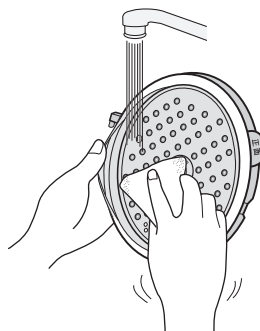
Lever

- 2 Pull diagonally to free the inner lid.



Remove any water from inside the gasket

## Cleaning tips

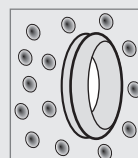
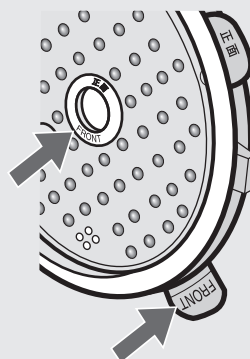


Lightly open the gasket to wash it.

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

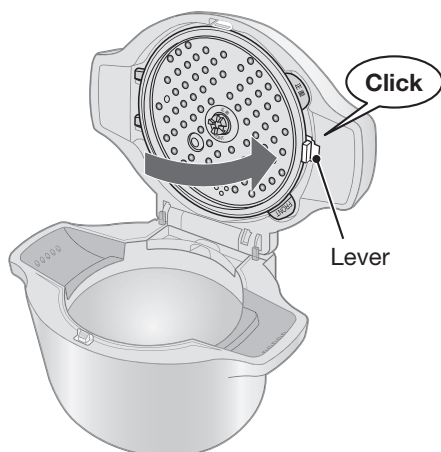
Carefully dry the lid before attaching it after cleaning. Be careful especially with the gasket in the middle. Small amount of water may cause rust.

## How to attach

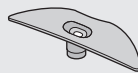
- 1 Place the two extensions in their respective slots, with the text "FRONT" facing out.



- 2 Close the lever to attach the lid.



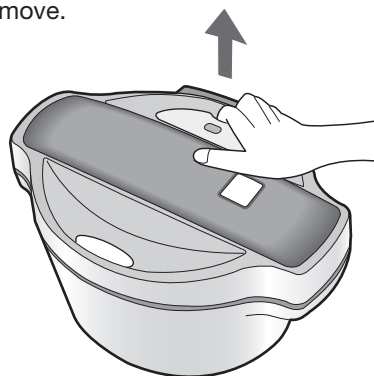
## Steam vent cover



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

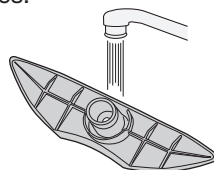
## Removing the unit

Place your fingers in the hollow section and remove.



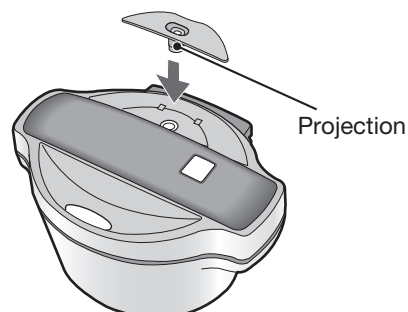
## Cleaning tips

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



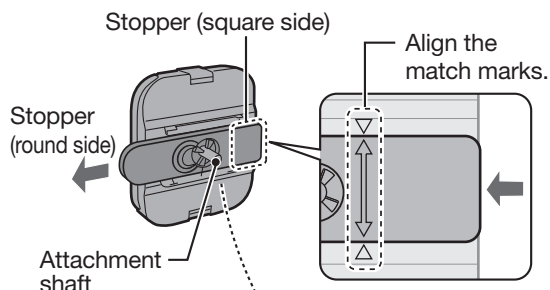
- Clean after every use.
- Wash with mild soap or detergent solution using a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.

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

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

### How to attach

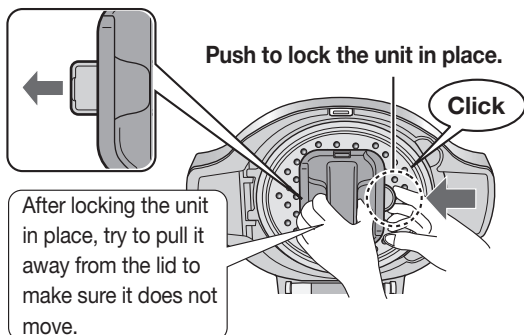
- 1 Push the stopper (square side) until it clicks, and the stopper (round side) on the opposite side will come out.



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

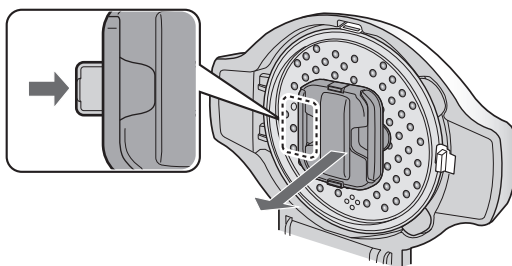
Stirring unit attachment hole

- 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.



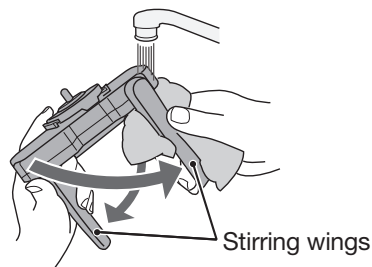
### Removing the unit

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

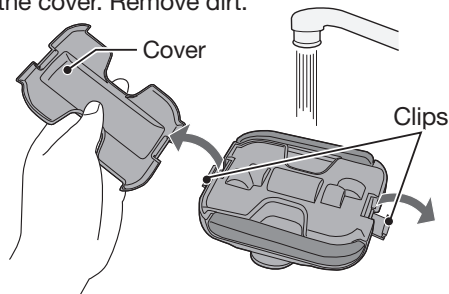


### Cleaning tips

- 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>Sounds</div> <div>The appliance makes sounds during operation.</div>	<ul style="list-style-type: none"><li>You may hear the following sounds during the cooking. It is common.<ul style="list-style-type: none"><li>The sound that the appliance controls the heating.</li><li>The sound that the stirring unit works.</li></ul></li><li>Is the stirring unit attached correctly?</li></ul>
The display doesn't show how long Keep Warm has been on.	<ul style="list-style-type: none"><li>When Keep Warm ends, the display will show the current time after 12 hours.</li></ul>
The display gets foggy.	<ul style="list-style-type: none"><li>The display can become foggy depending on the environment (room temperature etc.). The fog will go away on its own.</li><li>Is the gasket in the center of the inner lid installed correctly? Can you see the engraved "FRONT" on it?</li></ul>
The time displayed during cooking increases, decreases suddenly, or stops for some time.	<div><ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul><div><div><div>AUTO STIR COOK APPROX. 16 MIN</div><div>▶</div><div>AUTO STIR COOK 19 MIN</div></div><div>(Estimated cooking time) (Exact time left)</div><div>Time may increase in some circumstances.</div></div></div>
The settings are disappeared.	<ul style="list-style-type: none"><li>Did you press the <b>START</b> button at the end? If you forget to press the <b>START</b> button a reminder sound will beep for 3 minutes, after which the settings will be reset.</li></ul>
The time display vanishes when I unplug the power cord.	<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><b>(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)</b></p> <div><div><b>Regarding the lithium battery</b> (inside the appliance)</div><div><b>Purpose of the battery:</b><ul style="list-style-type: none"><li>Current time will be displayed even if the power cord is not plugged in.</li><li>⌚1 and ⌚2 settings will be stored.</li></ul></div><div><b>If the internal battery is empty:</b><ul style="list-style-type: none"><li>The time display and stored Timer data will be lost.</li></ul></div><div><i>*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.</i></div></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"> <li>● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19.</li> <li>● Is the inner pot or inner lid deformed?</li> <li>● Is there anything stuck to the inner lid gasket, edge of the inner pot or the temperature sensor?</li> </ul>
	It boils over.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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?</li> <li>● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19.</li> <li>● 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)?</li> </ul>
	The food gets burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?</li> </ul>
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"> <li>● Did you cook as instructed in the Menu book?</li> <li>● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19.</li> <li>● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?</li> <li>● Were there any electricity outages?</li> <li>● Is the voltage unstable? If heating is insufficient, extend the heating while watching how it works.</li> </ul>
	The food is... hard hard in the middle half-done too soft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you set the correct menu number?</li> <li>● Did you cook with the same amount (of ingredients) as written in the Menu book?</li> <li>● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19.</li> <li>● Is there anything stuck to the inner lid gasket, steam vent cover, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?</li> </ul>
	The food falls to pieces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Did you cut the ingredients as instructed in the Menu book?</li> </ul>
Keep Warm	There is a lot of moisture on the inside of the steam vent cover.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Are the inner lid and steam vent cover (and stirring unit) attached properly? See page en-17-19.</li> <li>● Is there anything stuck to the inner lid gasket, the outside surface of the inner pot or temperature sensor?</li> </ul>
Timer	The food is not ready at the set time.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Is the current time on the display correct?</li> <li>● Did you choose the correct one of ① and ②?</li> <li>● Were there any electricity outages?</li> <li>● Did you press the <b>START</b> button at the end?</li> </ul>
	Cooking starts immediately.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>

Problem	Answer
Other	<p><b>The appliance smells.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>There may be smells such as plastic smell at first. The smells will fade gradually.</li> <li>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.</li> </ul> <div> Put 600mL of water in the inner pot and heat for 30 minutes using the manual cooking setting <b>[4] STEAM</b>.  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. </div>
	<p><b>The stirring unit fell into the inner pot.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Was the stirring unit attached properly? See page en-19.</li> </ul>

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
<b>U1</b>	The stirring unit is not attached. Attach the stirring unit if the menu item requires stirring.
<b>U2</b>	Fermentation cannot be started because the inside of the appliance is too hot. Open the lid and let it cool for 15 minutes.
<b>E3</b>	There was a power outage. The result of the cooking may suffer depending on the timing of the power outage.
<b>C6</b>	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 220V, 50Hz	Rated capacity	: 2.4 L
AC Power Required	: 800W	Weight	: Approx. 6.4 kg
Temperature range (Ferment)	: 35~90°C	Length of the Power Cord	: Approx. 1.6 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.

## NOTE

---



# SHARP®

---

PT Sharp Trading Indonesia

Kawasan Industri KIIC, Jl. Harapan Raya Lot LL 1 & 2,  
Gedung No. 01 Desa Sirnabaya,  
Kec. Teluk Jambe Timur, Kabupaten Karawang 41361

TINS-A002KRRZ-IN71  
PRINTED IN CHINA

