

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung



SD82C



Codici di errore			
Codice di errore	Voce errore	Analisi	Metodi
E1	circuito aperto sul fondo	Connessione del sensore sul fondo allentata	serrare la connessione
		I fili del sensore sul fondo sono tagliati	riparare i fili
		il sensore è rotto	sostituire il sensore
		La PCB è rotta	sostituire la PCB
E2	cortocircuito sul fondo	cortocircuito sul sensore sul fondo	sostituire il sensore
		il sensore è rotto	sostituire il sensore
		La PCB è rotta	sostituire la PCB
E3	surriscaldamento	Il contatto della pentola e della resistenza è debole	sostituire la pentola
		Sporcizia tra pentola e resistenza	rimuovere lo sporco
E4	circuito aperto nel coperchio	Connessione del sensore nel coperchio allentata	serrare la connessione
		I fili del sensore nel coperchio sono tagliati	riparare i fili
		il sensore nel coperchio è rotto	sostituire il sensore
		La PCB è rotta	sostituire la PCB
		i fili nella sede della connessione del coperchio sono rotti	riparare i fili
E5	cortocircuito nel coperchio	cortocircuito sul sensore nel coperchio	sostituire il sensore
		il sensore nel coperchio è rotto	sostituire il sensore
		La PCB è rotta	sostituire la PCB

Avvertenza: Non aprire la macchina senza aver ricevuto la necessaria formazione, contattare i centri di assistenza o il venditore per la manutenzione.

MANUALE DI ISTRUZIONI

Cuociriso commerciale



L'immagine è a solo scopo di riferimento, le specifiche saranno soggette all'apparecchio reale.
Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso.
Conservare per eventuali consultazioni future.

Pagine catalogo

Precauzioni di sicurezza -----	2~4
Nome dei componenti - - - - -	4~5
Specifiche del cuoceriso -----	5
Uso dei tasti funzione-----	6~7
Istruzioni per l'uso - - - - -	7~8
Pulizia e manutenzione -----	9
Risoluzione di problemi semplici-----	10

Punti vendita/Vantaggio

- ❖ Controllo elettronico fuzzy, funzione tieni in caldo tridimensionale
- ❖ Grande capacità, fino a 100 persone in una sola cottura
- ❖ La pentola interna è dotata di maniglie resistenti al calore, per una migliore movimentazione ed evitare scottature
- ❖ Pentola interna con 3,2 mm di spessore, elevata resistenza, riscaldamento uniforme per un gusto perfetto
- ❖ Avvio ritardato fino a 12 ore per controllo intelligente
- ❖ Coperchio e base in acciaio inossidabile, facili da pulire
- ❖ Un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata.

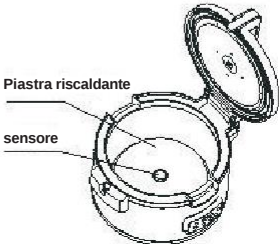
- ❖ Standard di certificazione N.:
- ❖ IEC60335-1 -2010 IEC60335-2-15-2008

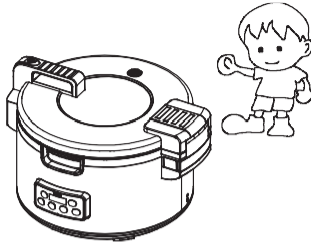
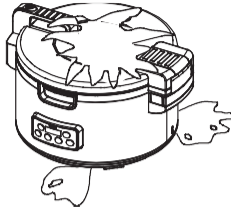
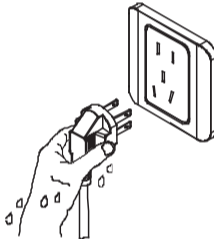
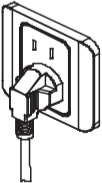
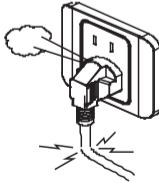
Risoluzione di problemi semplici

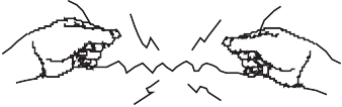
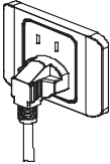
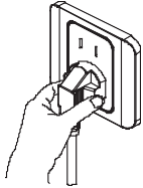
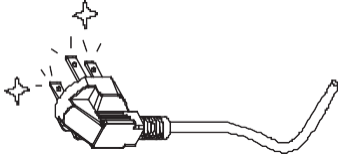
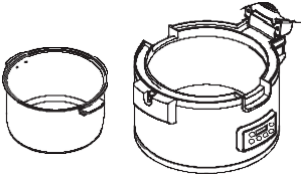
Guasto	Causa	Escludere
Ci sono molte perdite di vapore dal lato del coperchio	1. Il foro di sfiato è bloccato 2. L'anello di tenuta è deformato	1. Pulire il foro di sfiato 2. Contattare il venditore per pezzi di ricambio
Spia o schermo non funzionante	1. Nessuna alimentazione o alimentazione scollegata 2. Display guasto 3. La spina non è inserita correttamente 4. L'interruttore a pulsante non è stato premuto	1. Collegare l'alimentazione 2. Contattare i centri di assistenza qualificati. 3. Ricollegare l'alimentazione 4. Premere il pulsante
La piastra riscaldante non si riscalda	1. La spina non è inserita 2. Guasto della piastra riscaldante 3. Il fusibile è rotto	1. Ricollegare l'alimentazione 2. Contattare i centri di assistenza qualificati. 3. Contattare i centri di assistenza qualificati.
Riso non completamente cotto	1. Proporzione errata di riso e acqua 2. Sensore guasto 3. La pentola interna non è posizionata correttamente	1. Regolare la proporzione tra riso e acqua secondo le istruzioni. 2. Contattare i centri di assistenza qualificati. 3. Riposizionare la pentola interna
Riso cotto asciutto e marrone	1. Oggetti tra la pentola interna e la piastra riscaldante. 2. I chicchi di riso devono essere ben separati	1. Pulire il fondo della pentola interna, la superficie della piastra riscaldante e il sensore. 2. Lavare adeguatamente il riso
Gusto anomalo dopo averlo tenuto in caldo.	1. Spina staccata o corrente assente 2. Coperchio in alluminio mancante	1. Non spegnere durante il riscaldamento. 2. Posizionare il coperchio in alluminio.

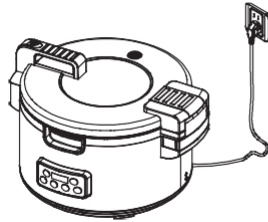
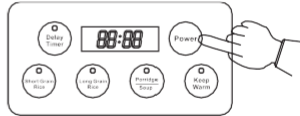
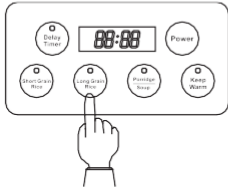
Avvertenza

Non aprire la macchina senza aver ricevuto la necessaria formazione, contattare i centri di assistenza o il venditore per la manutenzione.

Pulizia e manutenzione	
✖ Non utilizzare liquidi corrosivi come solventi, benzina, detersivi né spazzole dure per la pulizia.	
Base esterna, coperchio superiore	
❖ Pulire con un panno asciutto e morbido. ❖ Non usare detersivi da cucina. ❖ Pulire il coperchio superiore dopo ogni uso, poiché la polvere è difficile da rimuovere quando si secca. ❖ Il metallo interno può colorarsi o macchiarsi, senza effetti sulla salute.	
Pentola interna, coperchio interno in alluminio	
❖ Usare un panno morbido, come una spugna, e un detersivo per la pulizia. ❖ Asciugare la pentola interna.	
Misurino capiente, misurino di riso	
❖ Utilizzare una spugna o altro panno morbido e detersivi per la cucina.	
Piastra riscaldante, il sensore	
❖ Chicchi o sporco incrostato, con carta abrasiva fine (circa 320 #) strofinare delicatamente, quindi asciugare con un panno morbido e asciutto.	

Precauzioni di sicurezza	
AVVERTENZA	
	
1. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.	2. Non immergere in liquidi, onde evitare cortocircuiti o scosse elettriche.
	
3. Non toccare la spina con le mani bagnate per evitare scosse elettriche o lesioni.	4. È vietato qualsiasi smontaggio non professionale, in quanto può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
	
5. Utilizzare la presa da 15A e predisporre un sistema di messa a terra	6. Non utilizzare spine danneggiate, poiché potrebbero causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi

 7. Non tirare, torcere o applicare un peso eccessivo sul cavo di alimentazione perché ciò potrebbe causare scosse elettriche e incendi.	 8. Utilizzare una tensione CA compresa tra 220 V e 240 V, in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche e incendi.
Precauzioni di sicurezza	
Richiamo	
 1. Non tirare il cavo di alimentazione quando si stacca la spina, altrimenti potrebbero verificarsi scosse elettriche.	 2. Pulire la lamiera sulla spina se sporca, in caso contrario potrebbero verificarsi scosse elettriche e incendi.
 3. Non utilizzare pentole di altri prodotti perché potrebbero compromettere il funzionamento dell'apparecchio.	 4. Non toccare le aree ad alta temperatura, come il foro di sfiato del vapore, in quanto sussiste il rischio di scottature.

 5. Chiudere il coperchio e accendere.	 6. Premere il tasto "POWER", la spia del display si accenderà.
 7. Premere un pulsante qualsiasi tra "Riso a chicchi piccoli", "Riso a chicchi grandi" o "Porridge/Zuppa": il display digitale mostrerà un "modello".	 8. Il cuoceriso eseguirà il conto alla rovescia degli ultimi 10 minuti di cottura. Una volta terminato il ciclo, emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente in modalità "tieni in caldo".

Proporzione di riso a chicchi grandi e acqua

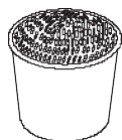
Capacità di riso (misurino da 180 ml)	Capacità acqua	Peso del riso (g)	Peso dell'acqua (g)	Tempo di cottura
15 tazze	Aggiungere acqua in base alla tacca di riferimento nella pentola interna	2270	3065	Circa 60 min
20 tazze		3020	4077	
25 tazze		3780	5103	
30 tazze		4530	6116	Circa 66 min
35 tazze		5290	7142	
40 tazze		6040	8154	
45 tazze		6800	9180	Circa 72 min

Quanto sopra si basa su un misurino da 180 ml
(capacità del misurino 1 tazza 900 ml = capacità del misurino 5 tazze 180 ml)
(a seconda delle diverse varietà, la qualità del riso sarà diversa).

Istruzioni per l'uso

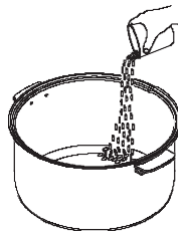


Giusto

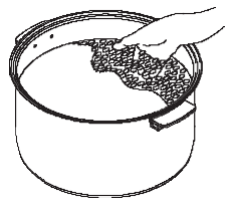


Sbagliato

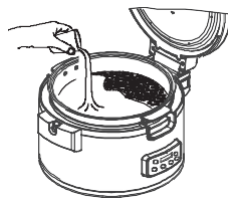
1. Modo corretto per pesare il riso.



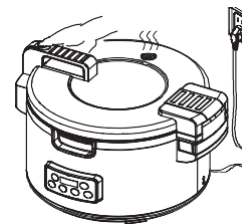
2. Versare la giusta quantità di riso nella pentola interna.



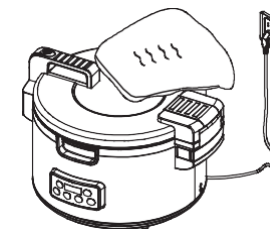
3. Lavare il riso.



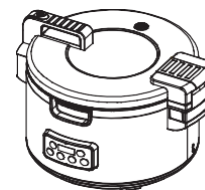
4. Aggiungere acqua in base alla tacca di riferimento.



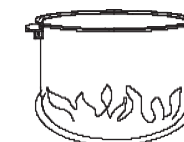
5. Non aprire il coperchio durante la cottura: rischio di scottatura o di riso non cotto.



6. Non utilizzare asciugamani per coprire il foro di sfiato del vapore durante la cottura e tenere in riscaldamento, in quanto potrebbe causare deformazioni e malfunzionamenti.

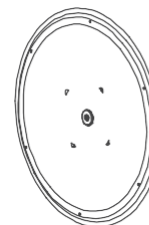


7. Stare lontano da fuoco o acqua, onde evitare scosse elettriche e perdite di corrente

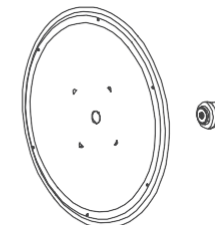


8. Non riscaldare direttamente la pentola sul fuoco, potrebbe deformarsi e comprometterne il funzionamento.

Nome dei pezzi di ricambio



Il coperchio in alluminio può essere rimosso per la pulizia

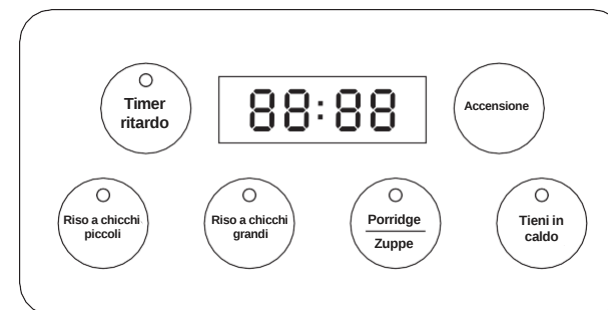


Se la ventosa in silicone cade, inserirla nella sede centrale nella direzione corretta.



SPECIFICHE DEL CUOCIRISO					
Tensione nominale / Frequenza	Potenza cottura uscita nominale	Potenza tieni in caldo uscita nominale	Capacità nominale	Dimensioni prodotto (mm)	Peso (kg)
220V-240V /50Hz-60Hz	2500W	120W	8.2 l/45tazze di riso crudo	548*480*410	14.1
220V-240V /50Hz-60Hz	2250W	120W	8.7 l/38tazze di riso crudo	548*480*375	12.9

Uso dei tasti funzione



1. Timer ritardo

Pulsante per ritardare la cottura di porridge/zuppe di 1,5-4 ore. Il cuoceriso passerà automaticamente in modalità "tieni in caldo" al termine del conto alla rovescia.

2. Riso a chicchi piccoli, riso a chicchi grandi, porridge/zuppa

Premere il tasto funzione desiderato per avviare l'apparecchio. La spia corrispondente si illuminerà e il display digitale mostrerà un "modello"

3. Accensione

Attivare o disattivare l'alimentazione

4. Tieni in caldo

Pulsante per tenere in caldo

Proporzione di riso a chicchi piccoli e acqua				
Capacità di riso (misurino da 180 ml)	Capacità acqua	Peso del riso (g)	Peso dell'acqua (g)	Tempo di cottura
15 tazze	Aggiungere acqua in base alla tacca di riferimento nella pentola interna	2270	3178	Circa 60 min
20 tazze		3020	4288	
25 tazze		3780	5292	
30 tazze		4530	4530	Circa 66 min
35 tazze		5290	7406	
40 tazze		6040	8456	
45 tazze		6800	9520	Circa 72 min

Error Codes			
Error code	Error item	Analysis	Methods
E1	open circuit in the bottom	The connection of sensor in bottom loose	tighten the connection
		The wires to sensor in bottom cut off	repair the wires
		the sensor in bottom is broken	change new sensor
		PCB is broken	change new PCB
E2	short circuit in the bottom	short circuit on sensor in bottom	change new sensor
		the sensor in bottom is broken	change new sensor
		PCB is broken	change new PCB
E3	overheat	The contact of cooking pot and heating element is poor	change new cooking pot
		Dirt between cooking pot and heating element	clean up the dirt
E4	open circuit in the lid	The connection of sensor in the lid loose	tighten the connection
		The wires to sensor in the lid cut off	repair the wires
		the sensor in the lid is broken	change new sensor
		PCB is broken	change new PCB
		wires in the lid connection place is broken	repair the wires
E5	short circuit in the lid	short circuit on sensor in the lid	change new sensor
		the sensor in the lid is broken	change new sensor
		PCB is broken	change new PCB

Warning: Do not open the machine if without training, please contact the technical servers or seller for maintenance purpose.

INSTRUCTION MANUAL

Commercial Rice Cooker



Picture for reference only, specification shall be subject to real object.
Please read carefully the instruction manual before using.
Please keep reading for future reference use.

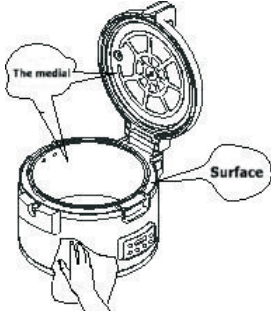
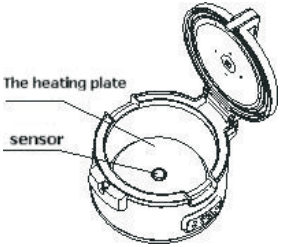
Catalog Pages	
Safety precautions -----	2~4
Component name -----	4~5
Specifcation of Rice cooker -----	5
Function key usage-----	6~7
Use instruction -----	7~8
Clean and Maintenance -----	9
Simple troubleshootin9-----	10

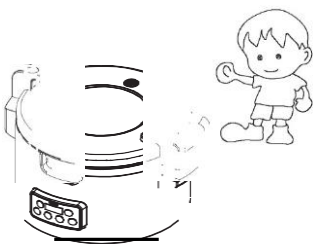
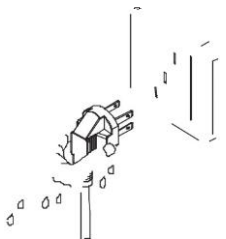
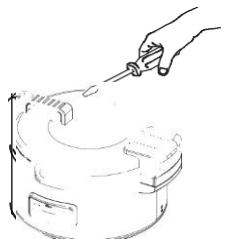
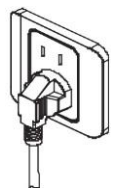
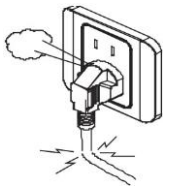
Selling points/ Advantage
Electronic fuzzy contrai, three-dimensional keep warm Large capacity of cooking rice, available for 100 people dining at one time The inner pot is with heat-resistant handles, easy for carrying and prevent scald 3.2 mm thickness inner pot ,high strength, uniform heating for perfect cooking taste 12 hours cooking reservation setting for smart contrai Stainless steel material top cover and body, easy cleaning A beeper sound remind after cooking finish . Certification standard NO.: IEC60335-1-2010 IEC60335-2-15-2008

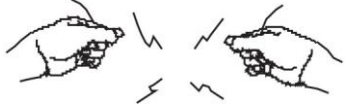
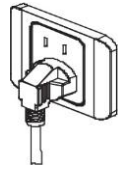
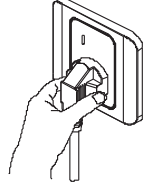
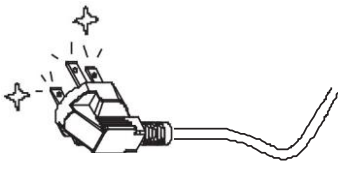
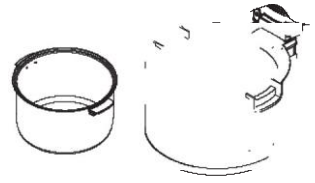
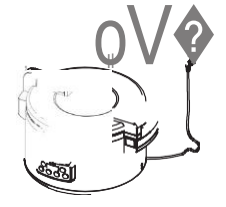
Simple troubleshooting		
Failure phenomenon	Reason	Exclude
There have a lot of steam leakage out of the cover side	1. The vent hole blockage 2. The sealing ring deformation	1. Clean vent hole 2. Contact with seller for spare part.
Pilot lamp or display screen unworking	1. No power or power off 2. Display screen fault 3. The plug is not in the right piace 4. Button switch did not press	1. Connect the power supply 2. Contact with the professional technical servers. 3. Reinsert the power supply 4. Press switch button
The heating plate does not heat	1. The plug is not inserted 2. Heating plate fault 3. The fuse cut off	1. Re insert the power supply 2. Contact with the professional technical servers. 3. Contact with the professional technical servers.
Rice cooked incompletely	1. Wrong rate of rice and water 2. Sensor fault 3. The inner pot cannot be placed correct	1. Adjust the rate of rice and water according to instruction. 2. Contact with the professional technical servers. 3. Re piace the inner pot
Cooked Rice dry and brown	1. Objects between the inner pot and the heating plate. 2. Rice should be fully elutriation	1. Clean the bottom of inner pot, the surface of heating plate and sensor. 2. Rice should be washed adequately
Abnormal taste after keep warm.	1. Plug loose or power failure 2. Attached aluminum cover missed	1. Do not power off during keeping warm. 2. Aluminum cover attach.

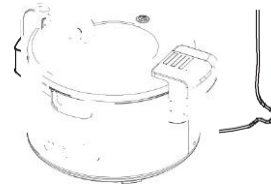
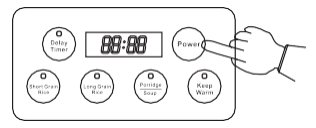
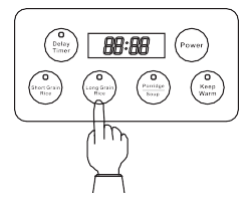
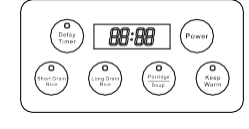
Warning

Do not open the machine if without training, please contact the technical servers or seller for maintance purpose.

Clean and Maintenance	
✱ Do not use corrosive liquids as lacquer thinner, gasoline, abstergent nor hard brush to clean.	
Outer body, Top Cover	
Clean it by dry and soft towl. Do not use kitchen abstergent. Clean the top cover after use every time as the dust is hard to remove when it is dry. The inside metal may become color or appear fleck, no affects on health.	
Inner pot, Inner Aluminium cover	
Use soft cloth like sponge and kitchen abstergent to clean it. Dry the inner pot outside.	
Big measure cup, Rice scoop	
Use sponge and other soft cloth and kitchen detergent.	
The heating plate, sensor	
A grain or dirt adhesion, with fine sand Paper (about 320 #) gently rub, and then soft dry towel to wipe clean.	

Safety precautions	
WARNING	
 1.Please do not use by children and keep away from children.	 2.Do not immerse nor drench in liquid, or it may cause short circuit or electric shock .
 3.Do not use wet hand to touch the plug or it may cause electric shock or physical hurt.	 4.Non-professional disassembly is prohibited, or it may cause fire, electric shock or physical hurt.
 5.Please use the socket with 15A above and must have earth wire protection	 6.Do not use the plug when it is damaged, or it may cause electric shock, short circuit or fire

 7.Do not pull , twist or overweight the power wire excessively or it may cause electric shock and fire.	 8.Please use AC voltage between 220V~240V, or it may cause eclectic shock and fire.
Safety precautions	
Reminding	
 1.Do not pull the power wire when remove the plug, or it may cause electric shock .	 2.Please clean the metal sheet on the plug when it is dirty, or it may cause electric shock and fire.
 3.Do not use pot from other products or it may cause operation abnormity.	 4.Do not touch the high temperature areas like steam hole or it will cause scald.

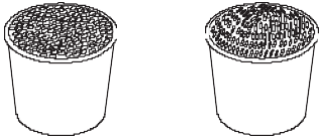
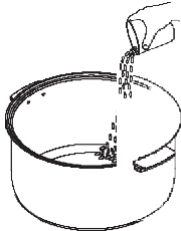
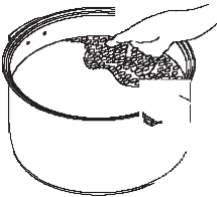
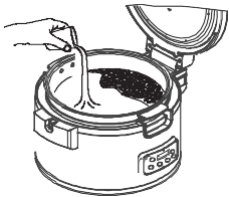
 5.Close the top cover and power on.	 6.Press "POWER" button, the display screen light will illuminate.
 7.Press any one button of "Short Grain Rice""Long Grain Rice" or "Porridge/Soup", the digitai display will show a "chasing" pattern.	 8.The rice cooker will countdown the final 10 minutes of cook time.Once rice is finished, the rice cooker will beep and automatically switch to" keep warm".

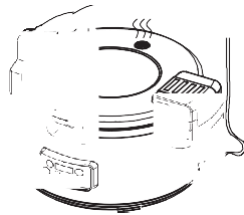
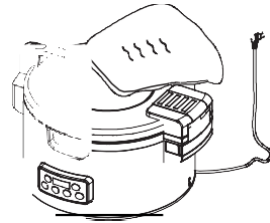
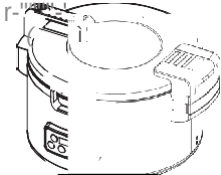
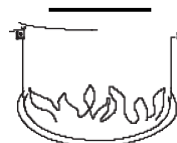
The proportion of Long Grain Rice and water				
Rice capacity(180ml measuring cup)	Water capacity	Rice weight (g)	Water weight (g)	Cooking time
15 cups	Addwater based on water scale line in the inner poi	2270	3065	Around 60mins
20 cups		3020	4077	
25 cups		3780	5103	
30 cups		4530	6116	Around 66mins
35 cups		5290	7142	
40 cups		6040	8154	
45 cups		6800	9180	Around 72mins

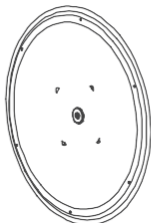
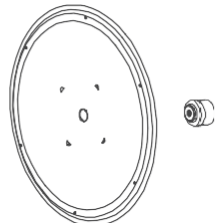
Above based on 180ml capacity measuring cup

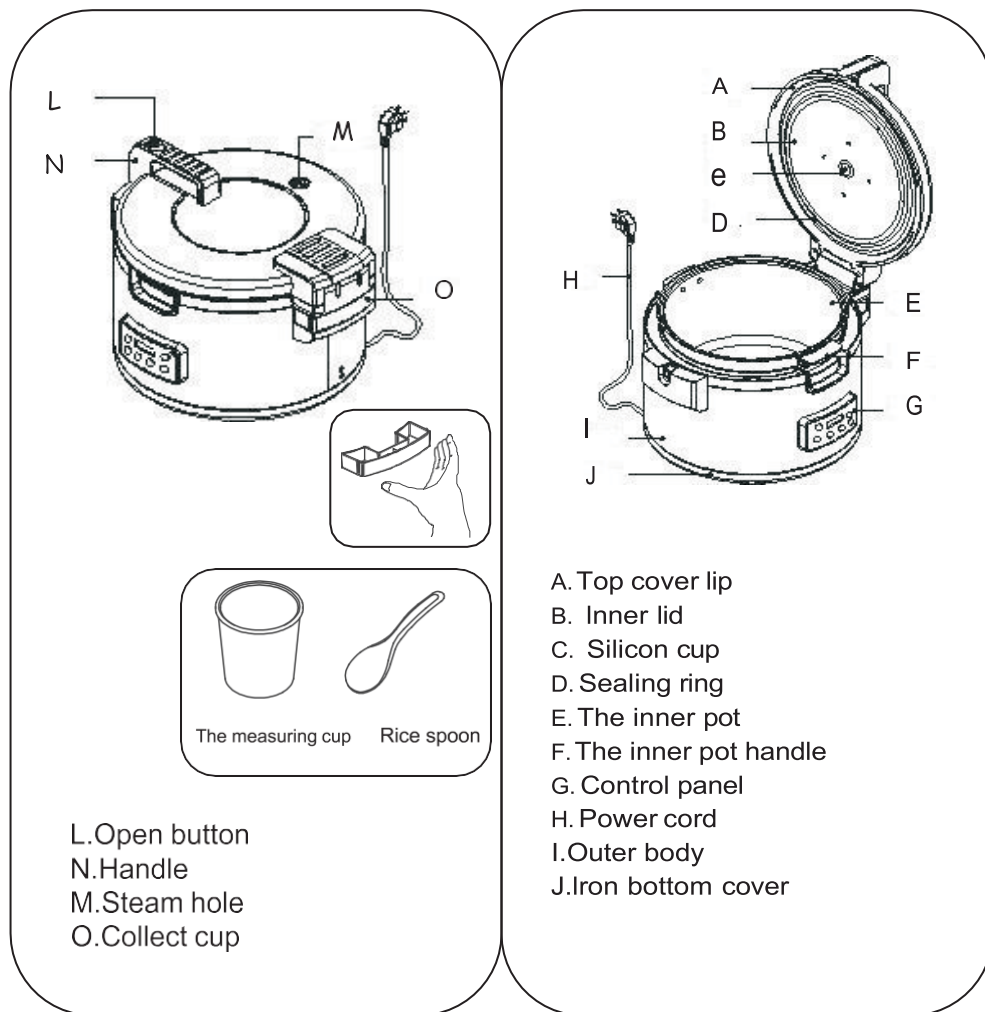
(1 cup 900ml measuring cup capacity = 5cups 180ml measuring cup capacity)

(According to the effects of different cooking rice quality is different .)

Use instruction	
 Right Wrong 1. Correct way far weighing rice.	 2. Put the right amount of rice in the inner pot.
 3. Wash the rice.	 4. Add water following to the water scale line.

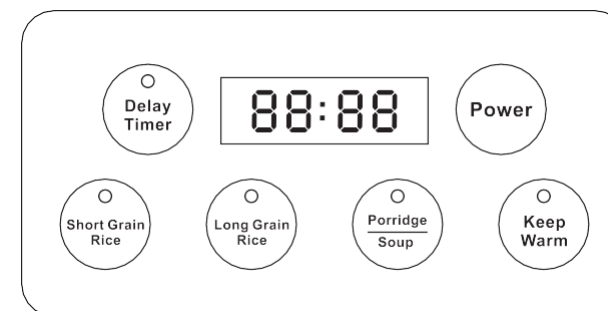
 5. Do not open the cover during cooking or it may cause scald or rice non-cooked.	 6. Do not use towel to cover the steam hole when cooking and keep warming, it may cause deformation and malfunction.
 7. Stay away from fire nor water, or it may cause damage ,electric shock and current leakage	 8. Do not heat the pot on fire directly, it may cause deformation and malfunction.
Spare parts name	

 Attached aluminum cover can be removed for cleaning	 When the silicon cup fall, please press it into the central hold in correct direction.
--	---



SPECIFICATION OF RICE COOKER					
Rated Voltage / frequency	Rated output cooking power	Rated output keep warm power	Rated Capacity	Product dimension (mm)	Product weight (kg)
220V-240V /50Hz-60Hz	2500W	120W	8.2L/45cups uncooked rice	548*480*410	14.1
220V-240V /50Hz-60Hz	2250W	120W	7L/38cups uncooked rice	548*480*375	12.9

Function key usage



1.Delay Timer

Button for reserving porridge/soup time between 1.5-4 hours. The rice cooker will switch to "keep warm" automatically when countdown finishes.

2.Short Grain Rice, Long Grain Rice, Porridge/Soup

Press any one function button you need then it begins to work automatically. The corresponding indicator light will illuminate and the digital display will show a "chasing" pattern

3.Power

Turn on or turn off power

4.Keepwarm

Button for keep warm

The proportion of Short Grain Rice and water				
Rice capacity(180ml measuring cup)	Water capacity	Rice weight (g)	Waterweight (g)	Cooking time
15 cups	Add water based on water scale line in the inner pot	2270	3178	Around 60mins
20 cups		3020	4288	
25 cups		3780	5292	
30 cups		4530	4530	Around 66mins
35 cups		5290	7406	
40 cups		6040	8456	
45 cups		6800	9520	Around 72mins

Codes d'erreur			
Code erreur	Élément d'erreur	Analyse	Procédures
E1	Circuit ouvert dans la partie inférieure	Le raccordement du capteur dans la partie inférieure est desserré	Serrez le raccordement
		Les fils reliés au capteur dans la partie inférieure sont coupés	Réparez les fils
		Le capteur dans la partie inférieure est cassé	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le circuit imprimé est cassé	Remplacez-le par un nouveau circuit imprimé
E2	Court-circuit dans la partie inférieure	Court-circuit sur le capteur de la partie inférieure	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le capteur dans la partie inférieure est cassé	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le circuit imprimé est cassé	Remplacez-le par un nouveau circuit imprimé
E3	surchauffe	Mauvais contact entre la cuve de cuisson et la résistance chauffante	Remplacez par une nouvelle cuve de cuisson
		Saleté entre la cuve de cuisson et la résistance chauffante	Éliminez la saleté
E4	Circuit ouvert dans le couvercle	Le raccordement du capteur dans le couvercle est desserré	Serrez le raccordement
		Les fils reliés au capteur dans le couvercle sont coupés	Réparez les fils
		Le capteur dans le couvercle est cassé	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le circuit imprimé est cassé	Remplacez-le par un nouveau circuit imprimé
		Les fils à l'emplacement de raccordement du couvercle sont cassés	Réparez les fils
E5	Court-circuit dans le couvercle	Court-circuit sur le capteur du couvercle	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le capteur dans le couvercle est cassé	Remplacez-le par un nouveau capteur
		Le circuit imprimé est cassé	Remplacez-le par un nouveau circuit imprimé

Avertissement : N'ouvrez pas la machine si vous n'avez pas reçu de formation à ce sujet. Veuillez contacter les techniciens de service ou le revendeur pour demander une maintenance.

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Cuiseur à riz grand public



Image à titre de référence uniquement, les spécifications sont soumises à un objet réel.
Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
Veuillez le conserver pour toute référence ultérieure.

Pages de catalogue

Précautions de sécurité -----	2~4
Nom du composant - - - - -	4~5
Spécification du cuiseur à riz -----	5
Utilisation des touches de fonction-----	6~7
Instructions d'utilisation-----	7~8
Nettoyage et maintenance -----	9
Dépannage élémentaire -----	10

Arguments de Vente/Avantages

- ❖ Commande électronique graduelle, maintien au chaud tridimensionnel
- ❖ Grande capacité de cuisson du riz, pour 100 personnes en même temps
- ❖ La cuve intérieure est dotée de poignées résistantes à la chaleur, pour un transport facile et une protection contre les brûlures
- ❖ Cuve intérieure d'une épaisseur de 3,2 mm, haute résistance, chauffage uniforme pour une cuisson au goût parfait
- ❖ Réglage avec départ programmé de 12 heures pour une commande intelligente
- ❖ Couvercle supérieur et corps en acier inoxydable, nettoyage facile
- ❖ Signal sonore de rappel après la fin de la cuisson.

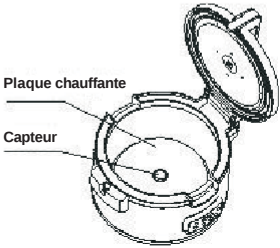
- ❖ Norme de certification NO. :
- ❖ CEI60335-1 -2010 CEI60335-2-15-2008

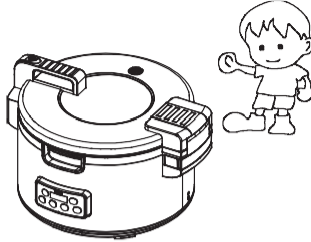
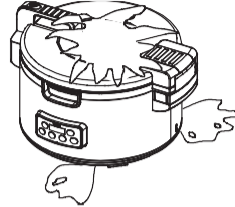
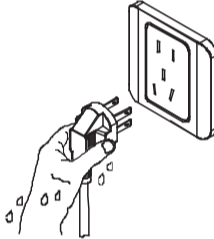
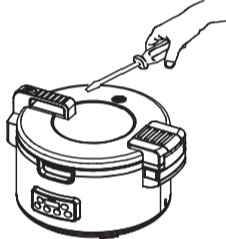
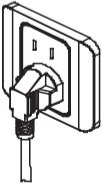
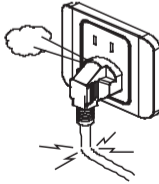
Dépannage élémentaire

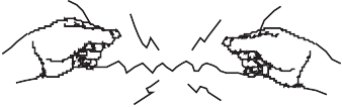
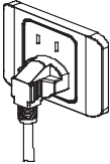
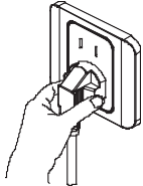
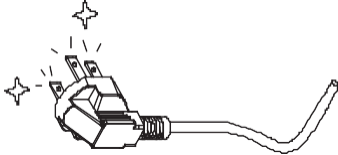
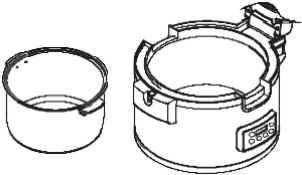
Phénomène de défaillance	Cause	Correction
Il y a beaucoup de fuites de vapeur du côté du couvercle	1. Le trou d'aération est bouché 2. La bague d'étanchéité est déformée	1. Nettoyez le trou d'aération 2. Contactez le vendeur pour obtenir des pièces de rechange.
Le voyant pilote ou l'écran d'affichage ne fonctionnent pas	1. Absence de courant ou mise hors tension 2. Défaut écran d'affichage 3. La prise n'est pas bien branchée 4. Le bouton d'interrupteur n'est pas enfoncé	1. Connectez l'alimentation électrique 2. Contactez les techniciens de service professionnels. 3. Remettez en marche d'alimentation électrique 4. Appuyez sur le bouton d'interrupteur
La plaque chauffante ne chauffe pas	1. La prise n'est pas insérée 2. Défaut de la plaque chauffante 3. Fusible coupé	1. Remettez en marche l'alimentation électrique 2. Contactez les techniciens de service professionnels. 3. Contactez les techniciens de service professionnels.
Cuisson incomplète du riz	1. Mauvaise quantité de riz et d'eau 2. Défaut du capteur 3. La cuve intérieure n'est pas positionnée correctement	1. Ajustez la quantité de riz et d'eau conformément aux instructions. 2. Contactez les techniciens de service professionnels. 3. Remettez en place la cuve intérieure
Riz cuit sec et brun	1. Objets entre la cuve intérieure et la plaque chauffante. 2. Le riz doit être parfaitement nettoyé	1. Nettoyez le fond de la cuve intérieure, la surface de la plaque chauffante et le capteur. 2. Rincez le riz de manière appropriée
Goût anormal après le maintien au chaud.	1. Fiche débranchée ou coupure de courant 2. Absence du couvercle en aluminium fourni	1. N'éteignez pas l'appareil pendant le maintien au chaud. 2. Mettez en place le couvercle en aluminium.

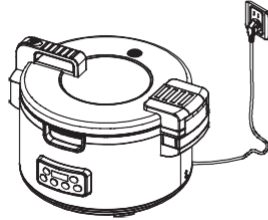
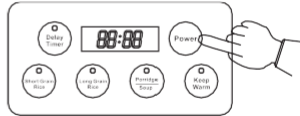
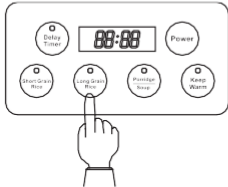
Avertissement

N'ouvrez pas la machine si vous n'avez pas reçu de formation à ce sujet. Veuillez contactez les techniciens de service ou le revendeur pour demander une maintenance.

Nettoyage et maintenance	
※ N'utilisez pas de liquides corrosifs comme diluant de vernis, essence, détergent ou une brosse dure pour le nettoyage.	
Corps extérieur, couvercle supérieur	
❖ Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux et sec. ❖ N'utilisez pas de détergent ménager. ❖ Nettoyez le couvercle supérieur après chaque utilisation car la saleté est difficile à éliminer une fois sèche. ❖ L'intérieur métallique peut se colorer ou présenter des taches, cela n'a aucun effet sur la santé.	
Cuve intérieure, couvercle intérieur en aluminium	
❖ Utilisez un chiffon doux comme une éponge et un détergent ménager pour le nettoyage. ❖ Séchez l'extérieur de la cuve intérieure.	
Grand gobelet doseur, cuillère à riz	
❖ Utilisez une éponge et un autre chiffon doux avec du détergent ménager.	
La plaque chauffante, le capteur	
❖ Frottez doucement toute particule ou salissure adhérente, à l'aide d'un papier abrasif fin (n°320 environ), et essuyez avec un chiffon sec et doux.	

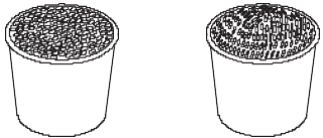
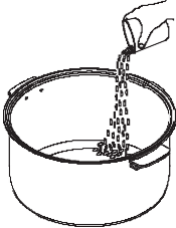
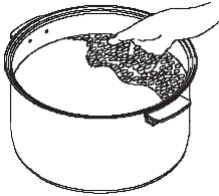
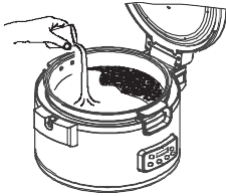
Précautions de sécurité	
AVERTISSEMENT	
	
1. Veuillez ne pas autoriser une utilisation par les enfants et garder hors de portée des enfants.	2. Ne pas immerger ni tremper dans un liquide, car cela pourrait causer un court-circuit ou un choc électrique.
	
3. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées, car cela peut causer un choc électrique ou des blessures physiques.	4. Tout démontage non professionnel est interdit, car il peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures physiques.
	
5. Veuillez utiliser la prise de 15 A et plus et assurer une protection de fil de terre	6. N'utilisez pas la fiche si elle est endommagée, car cela peut causer un choc électrique, un court-circuit ou un incendie

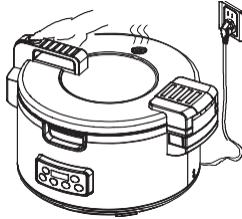
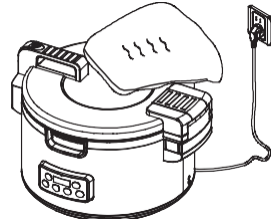
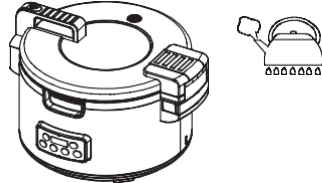
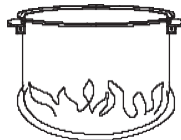
 7. Ne tirez pas, ne tordez pas ou ne surchargez pas excessivement le fil d'alimentation, car cela peut causer un choc électrique et un incendie.	 8. Veuillez utiliser une tension alternative comprise entre 220 V et 240 V, faute de quoi cela peut causer un choc électrique et un incendie.
Précautions de sécurité	
Rappel	
 1. Ne tirez pas sur le fil d'alimentation lorsque vous débranchez la fiche, car cela peut causer un choc électrique.	 2. Veuillez nettoyer la tôle sur la fiche lorsqu'elle est sale, faute de quoi cela peut causer un choc électrique et un incendie.
 3. N'utilisez pas de cuve provenant d'autres produits ou cela peut causer une anomalie de fonctionnement.	 4. Ne touchez pas les zones à haute température telles le trou de vapeur, car cela peut causer des brûlures.

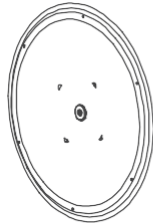
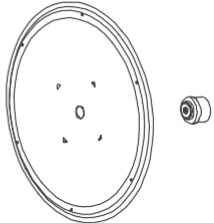
 5. Fermez le capot supérieur et mettez sous tension.	 6. Appuyez sur le bouton « POWER », le voyant de l'écran d'affichage s'allume.
 7. Appuyez sur n'importe quel bouton de « Riz rond », « Riz long » ou « Porridge/Soupe », l'écran numérique affiche un motif correspondant.	 8. Le cuiseur à riz décompte les 10 dernières minutes du temps de cuisson. Une fois la cuisson du riz terminée, le cuiseur à riz sonne et bascule automatiquement sur « maintien au chaud ».

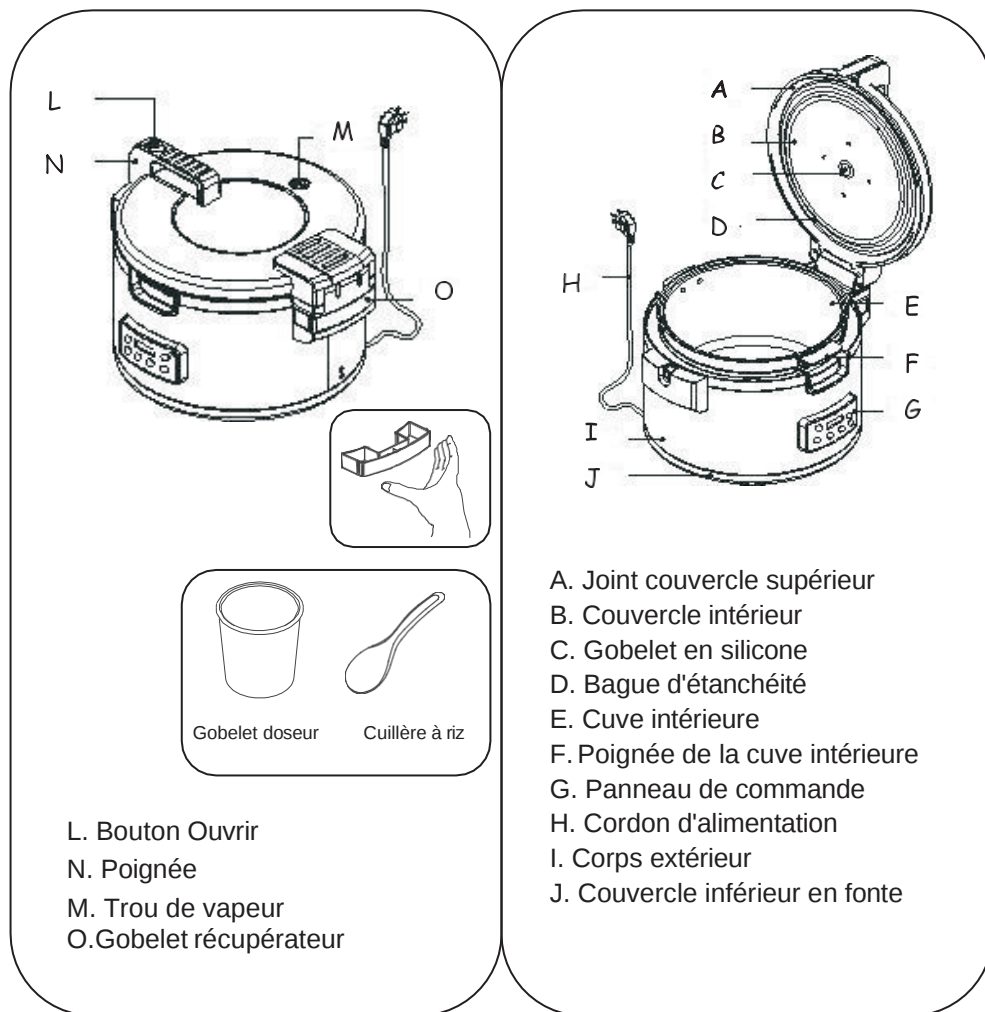
Proportion de riz long et d'eau				
Capacité en riz (gobelet doseur de 180 ml)	Capacité en eau	Poids de riz (g)	Poids d'eau (g)	Temps de cuisson
15 gobelets	Ajoutez de l'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau dans la cuve intérieure	2270	3065	Environ 60 minutes
20 gobelets		3020	4077	
25 gobelets		3780	5103	
30 gobelets		4530	6116	Environ 66 minutes
35 gobelets		5290	7142	
40 gobelets		6040	8154	
45 gobelets		6800	9180	Environ 72 minutes

Les calculs ci-dessus sont effectués sur la base d'un gobelet doseur de 180 ml (1 gobelet doseur de 900 ml = 5 gobelets doseurs de 180 ml)
(En fonction des différentes variétés de riz, la qualité du riz est différente).

Instructions d'utilisation	
 Correct Incorrect 1. Méthode correcte pour peser le riz.	 2. Versez la bonne quantité de riz dans la cuve intérieure.
 3. Rincez le riz.	 4. Ajoutez de l'eau en suivant la ligne de niveau d'eau.

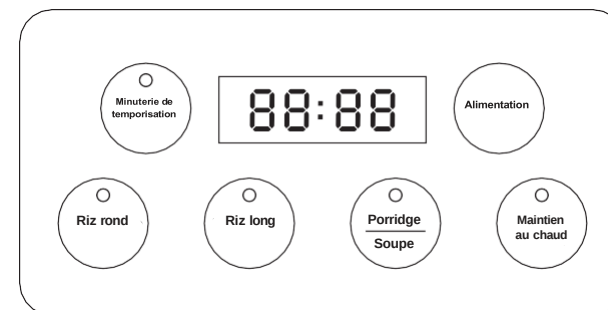
 5. N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson, faute de quoi cela peut causer des brûlures ou un riz qui ne sera pas cuit.	 6. N'utilisez pas de chiffon pour recouvrir le trou de vapeur pendant la cuisson et le maintien au chaud, car cela peut causer une déformation et un dysfonctionnement.
 7. Restez à l'écart du feu ou de l'eau, car cela peut causer des dommages, un choc électrique et une fuite de courant.	 8. Ne chauffez pas la cuve directement sur le feu, car cela peut causer une déformation et un dysfonctionnement.
Nom des pièces de rechange	

 Le couvercle en aluminium fixé peut être retiré pour le nettoyage	 En cas de chute du gobelet en silicone, appuyez sur celui dans le support central dans le bon sens.
--	--



SPÉCIFICATION DU CUISEUR À RIZ					
Fréquence de tension / nominale	Puissance de sortie nominale de la cuisson	Puissance de sortie nominale du maintien au chaud	Capacité nominale	Dimensions produit (mm)	Poids du produit (kg)
220V-240V /50Hz-60Hz	2500W	120W	8,2L/45 gobelets de riz cru	548*480*410	14,1
220V-240V /50Hz-60Hz	2250W	120W	7L/38 gobelets de riz cru	548*480*375	12,9

Utilisation des touches de fonction



1. Minuterie de temporisation

Bouton permettant de réserver le porridge/la soupe pendant une durée comprise entre 1,5 et 4 heures; Le cuiseur à riz passera automatiquement au « maintien au chaud » à la fin du compte à rebours.

2. Riz rond, riz long, porridge/soupe

Appuyez sur n'importe quel bouton de la fonction souhaitée et l'appareil commence à fonctionner automatiquement. Le voyant correspondant s'allume et l'écran numérique affiche un motif correspondant.

3. Alimentation

Mettez sous tension ou hors tension

4. Maintien au chaud

Bouton pour le maintien au chaud

Proportion de riz rond et d'eau				
Capacité en riz (gobelet doseur de 180 ml)	Capacité en eau	Poids de riz (g)	Poids d'eau (g)	Temps de cuisson
15 gobelets	Ajoutez de l'eau en fonction de la ligne de niveau d'eau dans la cuve intérieure	2270	3178	Environ 60 minutes
20 gobelets		3020	4288	
25 gobelets		3780	5292	
30 gobelets		4530	4530	Environ 66 minutes
35 gobelets		5290	7406	
40 gobelets		6040	8456	
45 gobelets		6800	9520	Environ 72 minutes

Fehlercodes			
Fehlercode	Fehler	Analyse	Methoden
E1	Offener Stromkreis im Boden	Der Anschluss des Sensors im Boden ist lose	Anschluss festziehen
		Die Drähte zum Sensor im Boden sind unterbrochen	Drähte reparieren
		Der Sensor im Boden ist defekt	Sensor austauschen
		PCB ist defekt	PCB austauschen
E2	Kurzschluss im Boden	Kurzschluss des Sensors im Boden	Sensor austauschen
		Der Sensor im Boden ist defekt	Sensor austauschen
		PCB ist defekt	PCB austauschen
E3	Überhitzung	Der Kontakt von Kochtopf und Heizelement ist schlecht.	Tauschen Sie den Kochtopf gegen einen neuen aus
		Schmutz zwischen Kochtopf und Heizelement	Schmutz entfernen
E4	Offener Stromkreis im Deckel	Der Anschluss des Sensors im Deckel ist lose	Anschluss festziehen
		Die Drähte zum Sensor im Deckel sind unterbrochen	Drähte reparieren
		Der Sensor im Deckel ist defekt	Sensor austauschen
		PCB ist defekt	PCB austauschen
		Drähte an der Deckelverbindungsstelle sind unterbrochen.	Drähte reparieren
E5	Kurzschluss im Deckel	Kurzschluss des Sensors im Deckel	Sensor austauschen
		Der Sensor im Deckel ist defekt	Sensor austauschen
		PCB ist defekt	PCB austauschen

Warnhinweis: Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Sie keine Fachkraft sind. Bitte kontaktieren Sie den technischen Dienstleister oder den Verkäufer für Wartungszwecke.

BETRIEBSANLEITUNG

Gewerblicher Reiskocher



Bild nur als Verweis, die Produktdaten sind von dem tatsächlichen Gerät abhängig.
Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
Bitte lesen Sie für zukünftige Verweiszwecke weiter.

Katalogseiten	
Sicherheitsmaßnahmen -----	2~4
Bezeichnung der Komponente -----	4~5
Produktdaten des Reiskochers -----	5
Funktion Tastenbedienung -----	6~7
Betriebsanleitung Anwendung -----	7~8
Reinigung und Wartung -----	9
Einfache Fehlerbehebung -----	10

Verkaufspunkte/Vorteile
❖ Elektronische Fuzzy-Regelung, dreidimensionale Warmhaltung ❖ Großes Fassungsvermögen für das Kochen von Reis, verfügbar für 100 Personen, die gleichzeitig essen können. ❖ Der Innentopf ist mit hitzebeständigen Griffen ausgestattet, leicht zu tragen und verhindert Verbrühungen. ❖ 3,2 mm starker Innentopf, hochfest, gleichmäßige Erwärmung für perfekten Kochgeschmack ❖ 12 Stunden Garreservierungs-Einstellung für intelligente Steuerung ❖ Oberer Deckel und Gehäuse aus Edelstahl, leicht zu reinigen. ❖ Am Ende des Kochvorgangs ertönt ein Piepton.
❖ Zertifizierungsstandard Nr.: ❖ IEC60335-1 -2010 IEC60335-2-15-2008

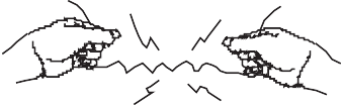
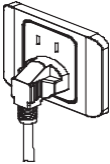
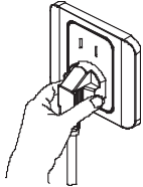
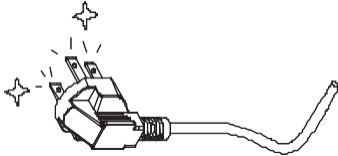
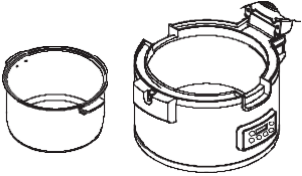
Einfache Fehlerbehebung		
Fehler	Ursache	Ausschluss
Starker Dampfaustritt aus der Deckelseite.	1. Verlegung der Entlüftungsöffnung 2. Verformung des Dichtringes	1. Entlüftungsöffnung reinigen 2. Kontakt mit dem Verkäufer bezüglich der Ersatzteile aufnehmen.
Kontrollleuchte oder Bildschirm nicht funktionsfähig	1. Kein Strom zur Verfügung oder Strom abgeschaltet 2. Fehler Display-Anzeige 3. Der Stecker ist nicht richtig angesteckt 4. Schalter wurde nicht gedrückt	1. Das Netzkabel anschließen 2. Technischen Kundendienst kontaktieren. 3. Das Netzkabel wieder anschließen 4. Schalter betätigen
Die Heizplatte heizt nicht	1. Der Stecker ist nicht richtig angesteckt 2. Fehler Heizplatte 3. Sicherung ist durchgebrannt	1. Das Netzkabel wieder anschließen 2. Technischen Kundendienst kontaktieren. 3. Kontakt mit technischem Kundendienst aufnehmen.
Reis ist nicht vollständig durchgekocht	1. Falsches Verhältnis zwischen Wasser und Reis 2. Fehler Sensor 3. Der innere Topf kann nicht korrekt eingesetzt werden	1. Korrigieren Sie das Verhältnis zwischen Wasser und Reis gemäß der Anleitung. 2. Technischen Kundendienst kontaktieren. 3. Inneren Topf erneut einsetzen
Der gekochte Reis ist braun und trocken	1. Fremdkörper zwischen dem inneren Topf und der Heizplatte. 2. Der Reis sollte vollständig gesäubert sein	1. Reinigen Sie den Boden des Innentopfes, die Oberfläche der Heizplatte und den Sensor. 2. Reis sollte ausreichend gewaschen werden
Ungewöhnlicher Geschmack nach dem Warmhalten.	1. Stecker lose oder Stromausfall 2. Angebrachte Aluminiumabdeckung fehlt	1. Schalten Sie das Gerät nicht während des Warmhaltens aus. 2. Befestigen Sie die Aluminiumabdeckung.

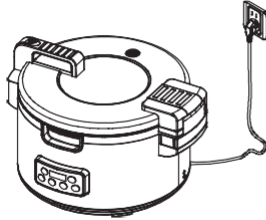
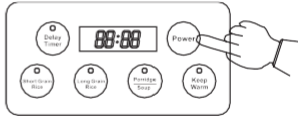
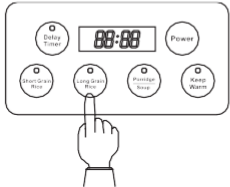
Warnhinweis

Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Sie keine Fachkraft sind. Bitte kontaktieren Sie den technischen Dienstleister oder den Verkäufer für Wartungszwecke.

Reinigung und Wartung	
※ Verwenden Sie keine korrosiven Flüssigkeiten wie Lackverdünner, Benzin, Reinigungsmittel oder harte Bürsten zur Reinigung.	
Außengehäuse, obere Abdeckung	
❖ Mit einem trockenen und weichen Tuch reinigen. ❖ Keine Küchenreinigungsmittel benutzen. ❖ Reinigen Sie die obere Abdeckung nach jedem Gebrauch, da Staub nach dem Trocknen schwer zu entfernen ist. ❖ Das Innenmetall kann Farbe annehmen oder fleckig erscheinen, ohne dadurch die Gesundheit zu beeinträchtigen.	
Innentopf, innere Aluminiumabdeckung	
❖ Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Tuch oder einen Schwamm und Küchenreinigungsmittel. ❖ Trocknen Sie die Außenseite des inneren Topfs.	
Großer Messbecher, Reisschaufel	
❖ Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm und Küchenreinigungsmittel.	
Heizplatte, Sensor	
❖ Eine Partikel- oder Schmutzanhaftung, mit feinem Sandpapier (ca. 320 #) sanft abreiben, und dann mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen.	

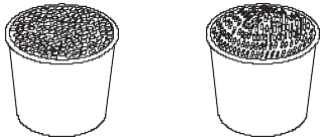
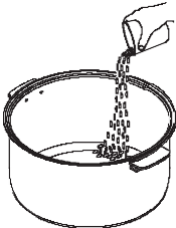
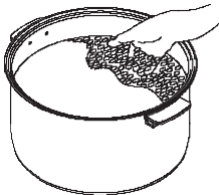
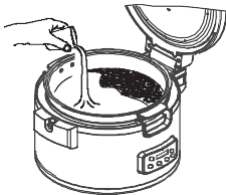
Sicherheitsmaßnahmen	
WARNHINWEIS	
1. Bitte nicht von Kindern bedienen lassen. Von Kindern fernhalten.	2. Nicht in Flüssigkeit tauchen oder nass machen, da dies zu Kurzschlüssen oder Stromschlägen führen kann.
3. Stecker nicht mit feuchten Händen berühren, da dies zu Stromschlägen oder Verletzungen führen kann.	4. Eine nicht fachgerechte Demontage ist verboten, da diese zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen kann.
5. Bitte verwenden Sie die Steckdose mit 15A, diese muss über einen Schutzleiter verfügen.	6. Verwenden Sie den Stecker nicht, wenn er beschädigt ist, da dies einen elektrischen Schlag, Kurzschluss oder Brand verursachen kann.

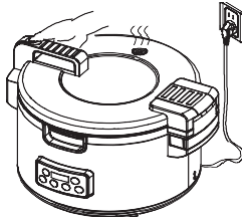
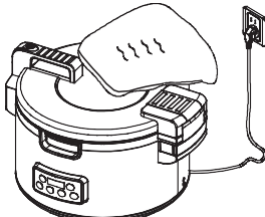
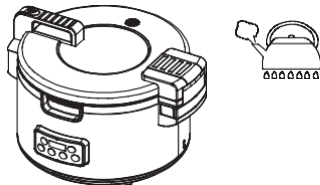
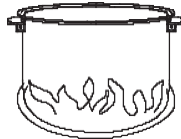
 7. Ziehen, verdrehen oder überlasten Sie das Netzkabel nicht zu stark, da dies zu Stromschlägen und Brand führen kann.	 8. Bitte verwenden Sie Wechselspannung zwischen 220V-240V, andernfalls kann es zu Stromschlägen und Brand kommen.
Sicherheitsmaßnahmen	
Erinnerung	
 1. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, wenn Sie den Stecker abziehen, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.	 2. Bitte reinigen Sie das Metallplättchen auf dem Stecker, wenn es verschmutzt ist, da es sonst zu Stromschlag und Bränden kommen kann.
 3. Verwenden Sie keine Töpfe von anderen Produkten, da dies zu Funktionsstörungen führen kann.	 4. Berühren Sie nicht die Hochtemperaturbereiche wie die Dampföffnung, da dies zu Verbrühungen führen kann.

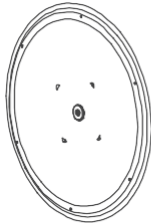
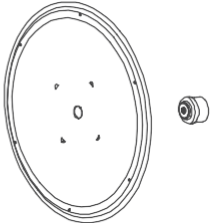
 5. Schließen Sie die obere Abdeckung und schalten Sie den Strom ein.	 6. Drücken Sie die Taste „POWER“, die Displaybeleuchtung leuchtet auf.
 7. Wählen Sie eine beliebige Taste aus „Short Grain Rice“ (Kurz Kornreis), „Long Grain Rice“ (Langkornreis) oder „Porridge/Soup“ (Haferbrei/Suppe) aus und drücken Sie sie, auf der Digitalanzeige erscheint ein „Lauflichtmuster“.	 8. Der Reiskocher zählt die letzten 10 Minuten der Kochzeit, sobald der Reis fertig ist, piept der Reiskocher und schaltet automatisch auf „warmhalten“ um.

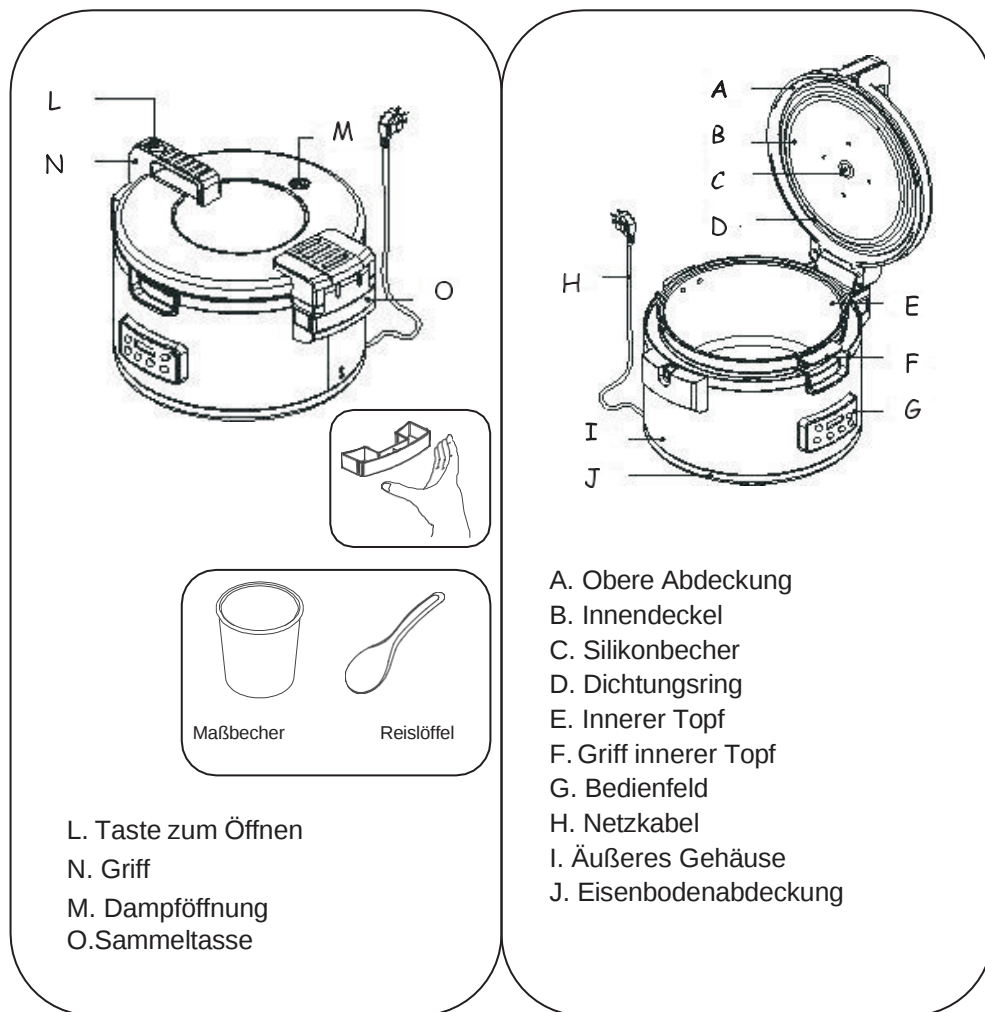
Verhältnis zwischen Langkornreis und Wasser				
Reisfassungsvermögen (180 ml Maßbecher)	Wasser- fassungsver- mögen	Reisgewicht (g)	Wassergewicht (g)	Garzeit
15 Tassen	Fügen Sie Wasser anhand der Wasserskala im Innentopf hinzu.	2270	3065	Ca. 60 min
20 Tassen		3020	4077	
25 Tassen		3780	5103	
30 Tassen		4530	6116	Ca. 66 min
35 Tassen		5290	7142	
40 Tassen		6040	8154	
45 Tassen		6800	9180	Ca. 72 min

Oben basierend auf einem Maßbecher mit 180 ml Fassungsvermögen
 (1 Becher 900 ml, Maßbecher Fassungsvermögen = 5 Becher 180 ml Maßbecher Fassungsvermögen)
 (Die Qualität hängt von der Wirkung der unterschiedlichen Reisarten ab.)

Betriebsanleitung Anwendung	
 Korrekt Falsch 1. Reis korrekt abwiegen.	 2. Die richtige Menge Reis in den Innentopf geben.
 3. Den Reis waschen.	 4. Fügen Sie anhand der Wasserskala Wasser hinzu.

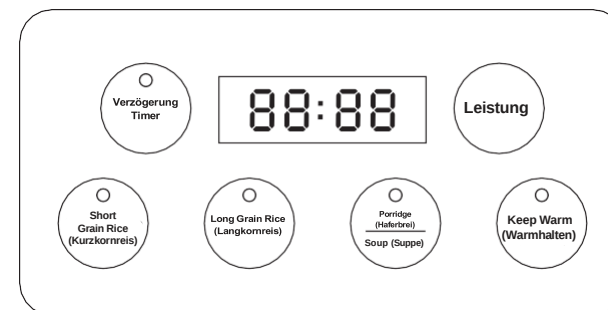
 5. Öffnen Sie die Abdeckung nicht während des Garvorgangs, da dies zu Verbrühungen führen kann und die Gefahr besteht, dass der Reis nicht richtig gekocht wird.	 6. Verwenden Sie beim Kochen oder Warmhalten kein Tuch, um die Dampföffnung abzudecken, da es dadurch zu Verformungen und Fehlfunktionen kommen kann.
 7. Von Feuer und Wasser fernhalten, da diese zu Schäden führen können.	 8. Den Topf nicht direkt auf Feuer erhitzen, da dies zu Verformungen und Fehlfunktionen führen kann.
Bezeichnung Ersatzteile	

 Die angebrachte Aluminiumabdeckung kann zur Reinigung entfernt werden	 Wenn der Silikonbecher herunterfällt, drücken Sie ihn bitte in die mittlere Halterung in die richtige Richtung.
--	--



PRODUKTDATEN DES REISKOCHERS					
Nennspannung / Frequenz	Nennleistung	Nennleistung Warmhalteleistung	Nennkapazität	Produktabmessungen (mm)	Produktgewicht (kg)
220V-240V / 50Hz-60Hz	2500W	120W	8,2 l/45 Tassen ungekochter Reis	548*480*410	14,1
220V-240V / 50Hz-60Hz	2250W	120W	7 l/38 Tassen ungekochter Reis	548*480*375	12,9

Funktion Tastenbedienung



1. Timer Verzögerung

Taste zur Reservierung der Haferbrei/Suppenzeit zwischen 1,5-4 Stunden. Der Reiskocher schaltet nach Beendigung des Countdowns automatisch auf „Warmhalten“ um.

2. Short Grain Rice (Kurz Kornreis), Long Grain Rice (Lang Kornreis), Porridge (Haferbrei)

Betätigen Sie eine dieser Funktionstasten, das Gerät beginnt automatisch den Betrieb. Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf und die Digitalanzeige zeigt ein „Lauflichtmuster“ an.

3. Power (Leistung)

Ein- und Ausschalten der Stromversorgung

4. Keep Warm (Warmhalten)

Taste zum Warmhalten

Verhältnis zwischen Kurz Kornreis und Wasser				
Reisfassungsvermögen (180 ml Maßbecher)	Wasserfassungsvermögen	Reisgewicht (g)	Wassergewicht (g)	Garzeit
15 Tassen	Fügen Sie Wasser anhand der Wasserskala im Innentopf hinzu.	2270	3178	Ca. 60 min
20 Tassen		3020	4288	
25 Tassen		3780	5292	
30 Tassen		4530	4530	Ca. 66 min
35 Tassen		5290	7406	
40 Tassen		6040	8456	
45 Tassen		6800	9520	Ca. 72 min