

Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện



Hệ thống nhiệt 3D, đa chiều cho cơm chín đều và ngon hơn

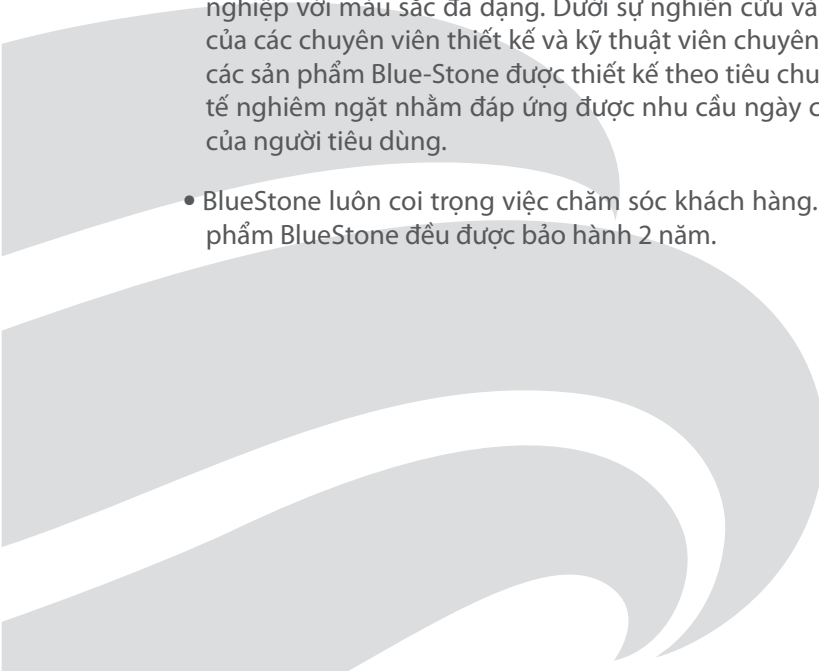
Lòng nồi dày 1.5mm phủ lớp chống dính, siêu bền và dễ dàng vệ sinh

Tiện lợi với chức năng nấu cháo



Hãy giữ lại Hướng Dẫn Sử Dụng vì sự an toàn của bạn.

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
 - Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
 - Sản phẩm BlueStone được công ty đối tác Mỹ Great American Appliance (GAA Corp) tư vấn về quản lý và quy trình. GAA là công ty được thành lập và hoạt động theo luật pháp Mỹ theo Giấy chứng nhận thành lập số 3089043 do văn phòng thư ký bang California cấp có trụ sở chính tại 7809 Michigan Ave Oakland, CA 94605, Hoa Kỳ.
 - Sản phẩm BlueStone được thiết kế theo kiểu dáng công nghiệp với màu sắc đa dạng. Dưới sự nghiên cứu và thiết kế của các chuyên viên thiết kế và kỹ thuật viên chuyên nghiệp, các sản phẩm Blue-Stone được thiết kế theo tiêu chuẩn quốc tế nghiêm ngặt nhằm đáp ứng được nhu cầu ngày càng cao của người tiêu dùng.
 - BlueStone luôn coi trọng việc chăm sóc khách hàng. Các sản phẩm BlueStone đều được bảo hành 2 năm.
- 

MỤC LỤC

THÔNG SỐ KỸ THUẬT	04
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	04
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	05
HẤP THỨC ĂN	06
NẤU CHÁO/ SÚP	08
VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ	09
CHÚ Ý AN TOÀN	11
NHỮNG LỖI THƯỜNG GẶP	13
CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	14

CONTENTS

SPECIFICATION	17
GENERAL DESCRIPTION	17
INSTRUCTION FOR USE	18
STEAMING	19
PORRIDGE/ SOUP FUNCTION	21
CLEANING AND MAINTENANCE	22
SAFETY NOTICE	24
MALFUNCTION EXAMINE	26
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	27

- Tiêu chuẩn kỹ thuật nhà sản xuất có thể thay đổi mà không cần báo trước
- Manufacturer has right to replace technical standard or specification without any notice.

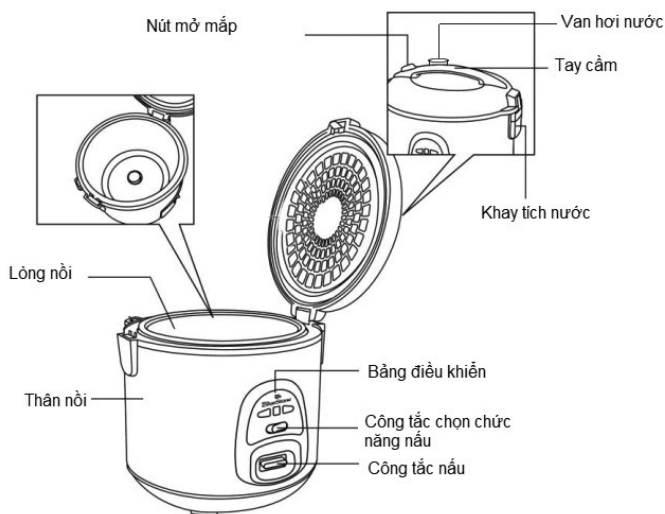
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

► **Model: RCB-5568**

Điện áp/Tần số	Công suất	Gạo (cốc)	Dung tích	Trọng lượng (kg)
220V~50Hz	650W	2-10	1.8L	2.8

Lưu ý: Cơm chín ngon ở điện áp 180-220V

MÔ TẢ TỔNG QUÁT



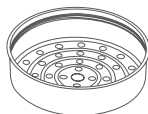
Phụ kiện



Muỗng múc cơm



Cốc đong



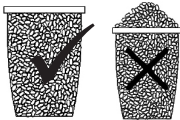
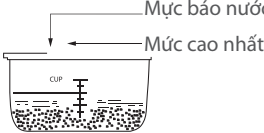
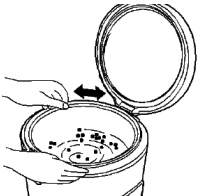
Xung hấp

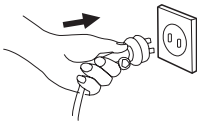
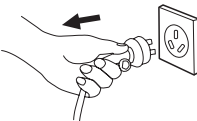


Dây điện

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

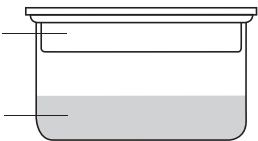
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	LƯU Ý
1 Đong gạo bằng cốc đo. Việc vo gạo nên được tiến hành trong một nồi chứa khác. 	• Không nên vo gạo trong lòng nồi, tránh gây trầy xước trên bề mặt.
2 Bỏ gạo đã vo vào nồi và đổ nước vào. Ví dụ: Với 6 cốc gạo, mức nước cần thiết để nấu cơm nên ở mức số 6 theo bên trong lòng nồi chỉ dẫn. 	• Có thể cân đối mức nước nấu tùy thuộc vào thói quen sử dụng và khẩu vị.
3 Lắp van hơi nước vào mặt trên của nắp nồi và bỏ lòng nồi vào bên trong. Xoay nhẹ lòng nồi từ phải sang trái cho tới khi khít chặt và tiếp xúc trực tiếp với bộ phận gia nhiệt ở phần đáy nồi. 	• Lau mặt ngoài lòng nồi trước khi sử dụng. Nếu ướt thì sẽ có tiếng nổ lách tách khi nấu. Điều này có thể làm ảnh hưởng đến tuổi thọ của nồi.
4 Đóng nắp lại, ấn nhẹ cho đến khi nghe tiếng "Cạch", báo hiệu nắp nồi đã được cài chặt. 	• Cơm sẽ không được nấu chín nếu nắp đặt không chặt. • Không nên mở nắp khi đang nấu. • Không dùng vải hay vật thể khác đặt lên van hơi nước khi đang nấu.

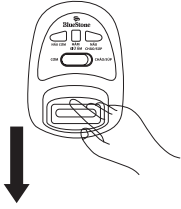
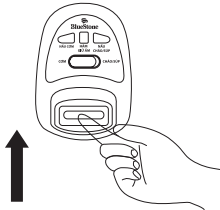
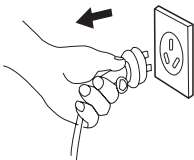
5	Cắm đầu điện nối vào nồi cơm. Sau đó cắm đầu phích cắm vào ổ điện rồi bật công tắc.		• Không bật công tắc điện khi chưa sẵn sàng nấu.
6	Tháo phích cắm khi không sử dụng.		• Chức năng giữ ấm chỉ giành cho nấu cơm.
7	Khi gần thu hơi nước đã đầy, tháo ra bằng cách nắm 2 cạnh của nó, kéo ra nhẹ nhàng theo chiều mũi tên như hình vẽ.		• Lấy nắp thu hơi nước và đổ nước ra sau khi sử dụng.

GHI CHÚ:

- **Để cơm nấu được sốt dẻo và thơm ngon, hãy chú ý những điều sau:**
- Gạo nên được vo thật sạch, đảm bảo khi nấu không bị tạp chất ảnh hưởng đến mùi vị.
 - Chế độ giữ ấm cơm không nên quá 5 tiếng. Nếu sau 5 tiếng, cơm có thể sẽ đổi màu và mùi vị.
 - Nếu lượng cơm được giữ ấm ít hơn một chén, cơm sẽ khô và mất đi hương vị ban đầu.
 - Không đặt muỗng cơm vào bên trong lòng nồi khi nồi đang nóng.
 - Để cơm chín ngon hơn, nên để nồi tiếp tục giữ ấm thêm 15 phút nữa sau khi đèn báo giữ ấm được bật lên.
 - Chức năng giữ ấm chỉ dành cho nấu cơm.

HẤP THỨC ĂN

1	Xung hấp Nước 	• Đổ nước vào • Đặt xung hấp ngay ngắn trên đỉnh lòng nồi. • Xếp thức ăn đều đặn trên bề mặt của xung hấp. • Đóng nắp nồi
---	---	--

1 Đóng nắp nồi lại. Nồi được đóng chặt khi có tiếng “Cạch” phát ra khi đóng nắp. 	• Chất lượng cơm nấu sẽ bị ảnh hưởng nếu nắp không được đóng chặt • Hạn chế mở nắp khi đang nấu. • Không dùng vải hay vật thể khác đặt lên van hơi nước khi đang nấu.
2 Cắm phích điện vào ổ cắm và bật công tắc. Đèn báo hiệu hấp sẽ sáng, báo hiệu chức năng hấp đã bắt đầu hoạt động  Ấn xuống	• Vui lòng không bật công tắc khi chưa sẵn sàng nấu.
3 Sau khi hấp, chuyển công tắc sang chế độ giữ ấm.  Đẩy lên	• Với chế độ hấp, vui lòng lưu ý rằng nồi sẽ hoạt động liên tục cho đến khi người sử dụng chủ động tắt. • Bộ phận chuyển nhiệt sẽ kích hoạt sang chế độ “giữ ấm” khi lượng nước trong nồi bốc hơi hoàn toàn.
4 Rút điện sau khi sử dụng. 	

GHI CHÚ:

- Bảng tỉ lệ lượng nước và lượng gạo như bên dưới có thể dùng để tham khảo với các loại gạo khác nhau

Món	Lượng gạo	Lượng nước tương ứng
Cơm	1 cốc	1 cốc
Xôi	1 cốc	0.8 cốc
Cháo	1 cốc	6 cốc
Cơm gạo lứt	1 cốc	1¼ cốc

Để cơm chín ngon hơn, nên ngâm gạo lứt trong nước trước khi nấu khoảng 1 tiếng đồng hồ.

Trong khi nấu, nếu xảy ra trường hợp nước tràn ra ngoài từ van thoát hơi nước, mở nắp nồi cho đến khi hơi nước thoát đi một ít và đóng nắp nồi để tiếp tục nấu.

NẤU CHÁO/ SÚP

- Bỏ gạo đã vo hoặc nguyên liệu cần nấu vào nồi. Sau đó, thêm nước vào theo mực nước quy định (có thể tham khảo tỷ lệ nước ở bảng 1)
- Xoay nhẹ lòng nồi cho tới khi khít chặt và tiếp xúc trực tiếp với bộ phận gia nhiệt ở đáy nồi.
- Đóng nắp lại và cắm dây nguồn.
- Bật công tắc chức năng nấu ở chế độ “Cháo/Súp” và bật công tắc nấu. Đèn báo hiệu sẽ sáng, báo hiệu nồi đang hoạt động
- Khi cháo đã nấu xong, khuấy đều và rút phích cắm điện. Không nên để cháo ở chế độ giữ ấm quá lâu.
- Với chế độ nấu súp, vui lòng tắt công tắc nấu khi súp đã chín. Mở nắp nồi ra và rút phích cắm điện. Không nên để súp ở chế độ giữ ấm lâu.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Trước khi lau chùi và bảo trì, tháo phích cắm ra khỏi ổ điện. Tuyệt đối không ngâm phần thân nổi vào trong nước.
- Không dùng : Xăng, bột giặt và chổi cứng để vệ sinh nổi.

1 VAN HƠI NƯỚC

Cách vệ sinh:

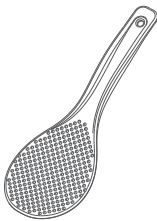
Sau khi đã sử dụng, van hơi nước cần được vệ sinh định kỳ. Để vệ sinh, tháo van rời ra khỏi nắp nổi và lau với nước, sau đó lau khô lại bằng vải.

GHI CHÚ:

- Cần thường xuyên chú ý đến van hơi nước. Nếu phát hiện có vật thể lạ/van đóng cặn, cần thực hiện vệ sinh ngay để tránh ảnh hưởng đến chất lượng nấu.

2 PHỤ KIỆN

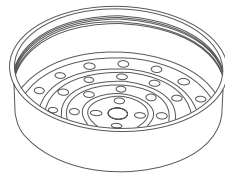
- Cần rửa muỗng xúc cơm, cốc đo và xúng hấp bằng nước thật kĩ và lau khô trước khi sử dụng.



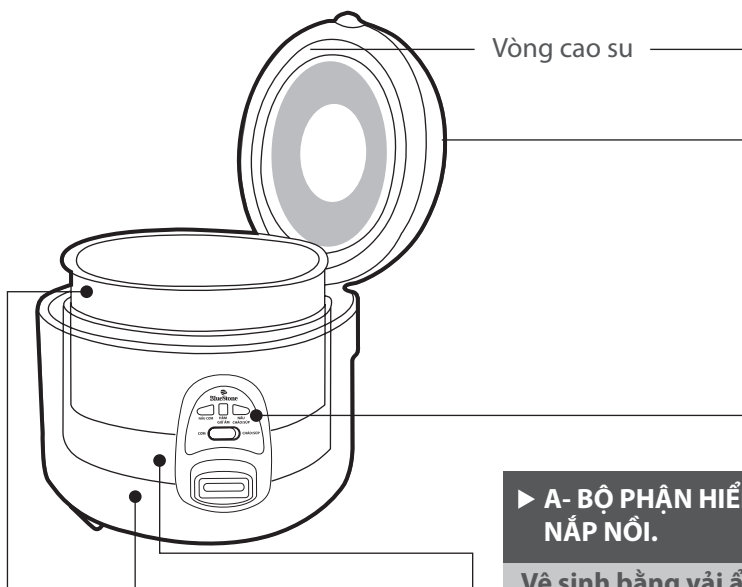
Muỗng xúc cơm



Cốc đo



Xúng hấp



► B- LÒNG NỒI

- Lau bằng miếng xốp và nước, lau phía ngoài lòng nồi bằng vải khô.
- Lớp phủ của lòng nồi có thể bị đốm, mất màu sau nhiều lần sử dụng. Điều này không có hại cho sức khỏe và không ảnh hưởng đến quá trình sử dụng.

► A- BỘ PHẬN HIỂN THỊ - NẤP NỒI.

Vệ sinh bằng vải ẩm.

- Sử dụng miếng cọ rửa chuyên dùng cho thiết bị nhà bếp.
- Nên vệ sinh nắp nồi ngay sau khi sử dụng. Nếu tấm nhiệt hay khung bảo vệ bị mất màu hoặc xuất hiện chấm nhỏ thì không gây hại cho sức khỏe và quá trình sử dụng.
- Không nên tháo vòng cao su ra khỏi vị trí trên nắp nồi.

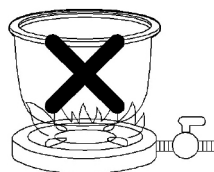
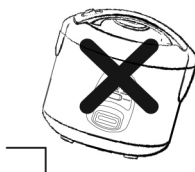
► C- BỘ PHẬN GIA NHIỆT VÀ TẮM CẤP NHIỆT

- Nếu có bất kỳ vật lạ bám vào bộ phận trên, vui lòng lau nhẹ bằng vải khô hoặc giấy nhám.

CHÚ Ý AN TOÀN

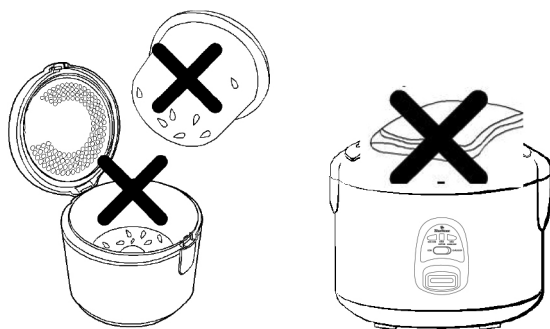
- 1 Bảo đảm điện thế ghi trên sản phẩm phù hợp với nguồn điện tại nhà.
- 2 Không ngâm nổi cơm vào nước.
- 3 Sử dụng ổ cắm điện trên tường dẫn từ đường dây điện chính. Không nên sử dụng ổ cắm điện chung với thiết bị khác cùng lúc để tránh gây cháy nổ.
- 4 Để nổi cơm trên bề mặt bằng phẳng, khô ráo. Không để gần thiết bị phát nhiệt khác. Không đặt lòng nổi trực tiếp lên trên lửa.
- 5 Lòng nổi cần phải luôn được đặt đúng quy cách khi tiếp xúc với mâm gia nhiệt, tránh gây hư tổn cho mâm gia nhiệt.
- 6 Không dùng chức năng giữ ấm để hâm lại cơm nguội.
- 7 Không mở nắp khi nước đang sôi.
- 8 Không dùng lòng nổi để nấu trên bếp lửa, hoặc thay thế bằng một loại nổi khác.
- 9 Chỉ dùng khăn ẩm để lau chùi lòng nổi, chùi rửa nổi bằng miếng xốp mềm để tránh làm trầy lớp chống dính.

* Sau khi sử dụng một thời gian, lớp chống dính có thể bị tróc đi một ít nhưng sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng khi tiếp tục sử dụng.



- 10 Không nấu thức ăn có chứa axit, kiềm hoặc các chất tương tự gây bào mòn lòng nổi.
- 11 Luôn giữ tấm nhiệt và phần đáy bên ngoài lòng nổi được sạch và khô ráo. Không đổ gạo và nước trực tiếp vào khung bảo vệ mà không có lòng nổi. Sự cố có thể sẽ xảy ra nếu có bất kỳ vật lạ nào nằm giữa khung đốt nóng và lòng nổi.

- 12 Để xa tầm tay trẻ em, tránh không để trẻ nhỏ chơi đùa xung quanh khi nồi đang hoạt động.
- 13 Không để tay lên nồi khi đang nấu cơm và tránh đưa mặt trực tiếp vào bộ phận thoát hơi.
- 14 Không dùng vải phủ lên nắp nồi, khi nồi đang hoạt động.



- 15 Rút phích cắm trước khi lấy lòng nồi ra. Điện áp cao trong vỏ thiết bị có thể gây giật điện cho người sử dụng.
- 16 Không tự sửa chữa, lắp ráp nồi cơm.
- 17 Không nên để dây điện bị đan hoặc xoắn lại.
- 18 Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng liên lạc với đại lý bảo hành gần nhất để được hỗ trợ và thay thế bằng dây nguồn chính hãng.
- 19 Không giật dây điện ra khi tay đang ẩm ướt.
- 20 Để tránh xảy ra sự cố, sau khi sử dụng xong và cần rút dây điện khỏi ổ, lưu ý chỉ nắm ở đầu phích cắm và rút ra nhẹ nhàng.
- 21 Không được nhúng dây điện, phích cắm và nồi vào trong nước hoặc chất lỏng khác.
- 22 Thiết bị này không thích hợp cho người tàn tật, thiếu năng trí tuệ, hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em) sử dụng trực tiếp, trừ khi được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.

NHỮNG LỖI THƯỜNG GẶP

Những lỗi thường gặp Kiểm tra	Nấu cơm					Giữ nóng			Không có phản ứng gì với thao tác của công tắc	Có tiếng động lạ
	Quá cứng	Chín không đều	Quá nhanh	Nước nấu cơm bị tràn	Cơm cháy ở đáy nồi	Có mùi không bình thường	Thay đổi màu	Trở nên quá khô		
Lượng gạo và nước không đúng	●	●	●	●	●				Chưa cắm điện hoặc cắm chưa chặt	Tiếng “lách tách” khi nấu cơm là tiếng nổ của những giọt nước dính dưới đáy mặt ngoài của lòng nồi.
Gạo không được vo kỹ				●	●	●				
Đáy nồi bị lõm không bằng phẳng	●	●			●					
Có vật lạ dính vào mặt ngoài lòng nồi hay bên trong bộ cảm ứng	●	●	●	●	●	●	●			
Van hơi nước hoạt động không bình thường	●			●		●				
Cơm chiêm	●	●								
Cơm chưa được xới lên sau khi nấu	●		●							
Chế độ hâm nóng trên 5 giờ hoặc lượng gạo quá ít						●	●	●		
Lượng gạo quá ít trong chế độ hâm nóng							●			
Giữ nóng đối với cơm nguội						●	●			
Nắp ngoài đậy không chặt hoặc lòng nồi trong không sạch						●	●			
Dây nguồn bị rút ra hoặc công tắc bị tắt trong khi nấu.			●				●			

1) Những tình huống trên thường thấy trong thực tế.

2) Không được tự ý sửa chữa hoặc bảo trì tại nhà.

GHI CHÚ:

Nếu các lỗi như trên vẫn tiếp diễn, vui lòng liên lạc với trung tâm dịch vụ và bảo hành gần nhất để được trợ giúp.

KHÔNG ĐƯỢC TỰ Ý SỬA CHỮA, THAY THẾ LINH KIỆN BÊN TRONG SẢN PHẨM

CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương. Khi không còn sử dụng được, không nên vứt bỏ chung với những rác thải gia đình. Hãy đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp.

BlueStone

Model
RCB-5568

User manual

Rice cooker



Smart 3D system enable heat distribution from multi-direction, delivering great tasting rice

1.5mm thick inner pot with non-stick coating, durable and easy-to-clean

Dual benefits with porridge cooking function



Always keep manual for your safety

CB

• **Standard Compliance**

BlueStone products are manufactured under the Standards and the technical rules for product safety design and testing.

BlueStone products and associated accessories intended for professional, industrial process under CB Standards and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test.

• **Trademark**

BlueStone manufactured products are based on the consultation by Great American Appliance (GAA Corp) a company incorporated and existing under the laws of United States of America under Certificate of Incorporation No. 3089043 in the secretary office located in the state of California in Michigan, Ave Oakland, CA 94605, USA.

• **Industrial design**

Bluestone provides products with industrial design and color variations offering a broad range of possibilities for customers. Through the experienced designers and technicians, Bluestone design has highly reliable solutions so the customers are assured of quality designed systems that meet stringent industry and international compliance regulations.

• **After sales service**

After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

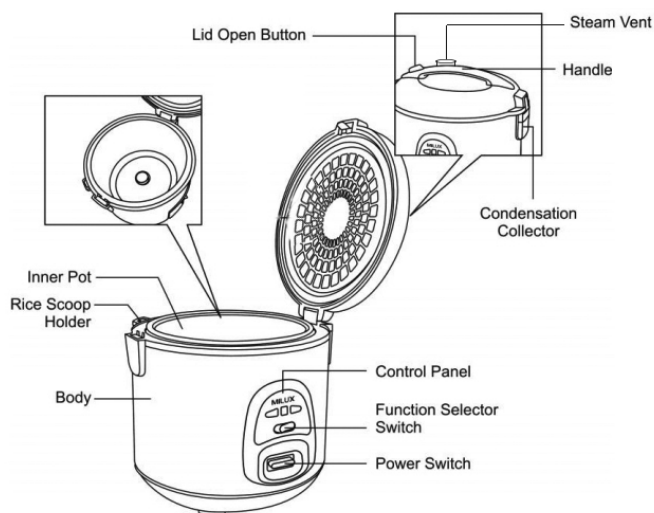
SPECIFICATION

► Model: RCB-5568

Voltage/Rated Frequency	Rated Power	Rice (cup)	Capacity	Weight (kg)
220V~50Hz	650W	2-10	1.8L	2.8

NOTICE: Perfectly cooked rice with sustainable voltage at 180-220V

GENERAL DESCRIPTION



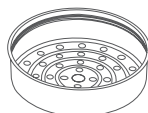
Accessories



Ladle



Measuring Cup



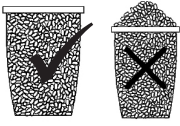
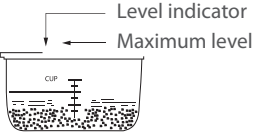
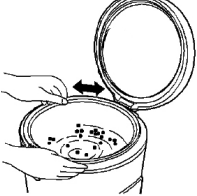
Steam Tray

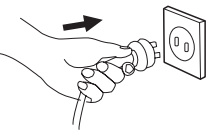
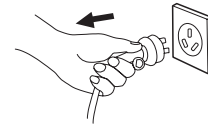


Power cord

INSTRUCTION FOR USE

PREPARING BEFORE COOKING

INSTRUCTION	IMPORTANT NOTE
1 Measure rice with the provided measuring cup. Rinse rice in a separate pot until the water becomes relatively clear. 	It's not advised to rinse rice with the inner pot as this will cause the non-stick surface to be abraded.
2 Place rinsed rice into the inner pot. Add water accordingly. For example: For 6 cups of rice, it's suggested to fill the water up to the level indicated. 	The quantity of water can be adjusted according to your taste/cooking experience.
3 Set the steam valve onto the top cover and put the inner pot into the body. Turning the inner pot slightly from right to left until it settles properly making sure that it directly touches the heating plate. 	Make sure to thoroughly dry the outer surface of the pot before use. If used when the surface is moist, noise can be heard when the cooker is operational. This can potentially reduce the lifespan of the product.
4 Firmly close the lid before turning the cooker on. A "Click" sound can be heard when the lid has been closed properly. 	- Rice won't be cooked properly if the lid is not firmly closed. - Do not open the top cover when in use. - Do not cover the steam valve with cloth or other object as this will damage the cooker.

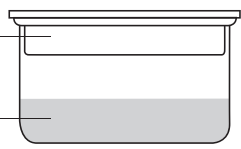
5	Insert the input head into the rice cooker. Then insert the other end into the socket before switching on.		• Do not switch on the cooker until ready to use.
6	Remove the plug from the socket when it is not in use.		• The "Keep Warm" function is only used for rice.
7	The steam collector can be removed by pressing the two sides together before pulling outward.		• Ensure to remove the steam collector when it's full, pour out the water before inserting it back into the cooker.

NOTICE:

► To ensure that great tasting rice can be delivered, please note the following tips:

- Please rinse the rice thoroughly before cooking to remove any unwanted residue.
- If "Warm" mode is active for more than 5 hours, the kept-warm rice's texture and taste will change negatively.
- If there's less than a bowl of rice in the cooker during "Warm" mode, the rice will go dry.
- Do not place the ladle within the inner pot while the cooker is operational/ in "Warm" mode.
- For best tasting rice, allow the cooked rice to remain in "Warm" mode for 15 minutes after the "Keep Warm" light is triggered.
- The "Keep Warm" function is only used for rice cooking.

STEAMING

1	Steam Tray Water 	• Add water • Place the steam tray on top • Place the food onto the steam tray • Close the top lid
---	--	---

1

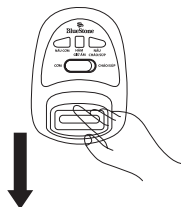
Firmly close the lid before turning the cooker on. A "Click" sound can be heard when the lid has been closed properly.



- Rice won't be cooked properly if the lid is not firmly closed.
- Do not open the top cover when in use.
- Do not cover the steam valve with cloth or other object as this will damage the cooker .

2

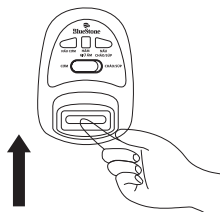
Plug the rice cooker into an electrical outlet and turn it on by pressing down on the switch. The light indicator will turn on, signaling that the cooker is operational.



- Please don't switch on until you are ready to cook.

3

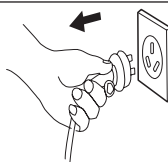
After steaming is done, manually pull up the switch to enter keep "Keep Warm" mode.



- The steaming function will not automatically stop. Please manually activate the switch to stop steaming accordingly.
- The cooker will automatically switch to "Keep Warm" mode when the vapor produces by the steaming process completely escape the cooker.

4

After use, please gently unplug the cord from the outlet.



NOTICE:

- The below table shows the recommended ratio between rice and water per cup based on different types of grain:

	Rice (cup)	Water (cup)
White rice	1 cup	1 cup
Glutinous rice	1 cup	0.8 cup
Porridge	1 cup	6 cups
Brown rice	1 cup	1¼ cups

- For brown rice, it's highly recommended to immerse the grain for about 1 hour before cooking for the best taste.
- When operational, if water is found leaking through the steam vent, please gently open the lid to allow some of the vapor to escape and then close the lid to continue cooking.

PORRIDGE/ SOUP FUNCTION

- 1 Place the rinsed rice or ingredients inside the inner pot
- 2 Turn the inner pot slightly until it settles properly to make sure that it directly touches the heating plate
- 3 Firmly close the lid and plug in.
- 4 Press the function selector switch to "CHÁO/SÚP" and push down the power switch. The indicator light will turn on, signalling that the cooker is operational.
- 5 When cooking is complete, open the lid and gently stir the cooked porridge. Cooked porridge can not be kept warm for extended duration.
- 6 For soup cooking, you can manually switch off the cooker once you are satisfied. Once done, open the lid and unplug the cooker. Cooked soup can not be kept warm for extended duration.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning & maintenance, please make sure to unplug the cooker first. Avoid immersing the cooker in water or any kind of liquid.
- Do not use gasoline, detergents or hard brush to clean the cooker.

1 STEAM VALVE

Instruction:

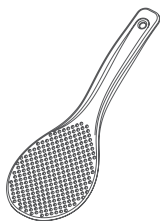
After using for a period of time, please disassemble the steam valve and clean with water, then wipe with dry cloth.

NOTICE:

- It's very important to regularly check the steam vent for strange object/ obstruction. If found, please immediately remove to avoid negative effects as the steam can't escape the cooker properly.

2 ACCESSORIES

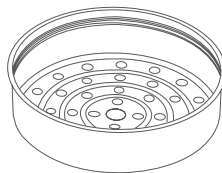
- Clean the ladle, measuring cup, steam tray with soft cloth and scouring pad.



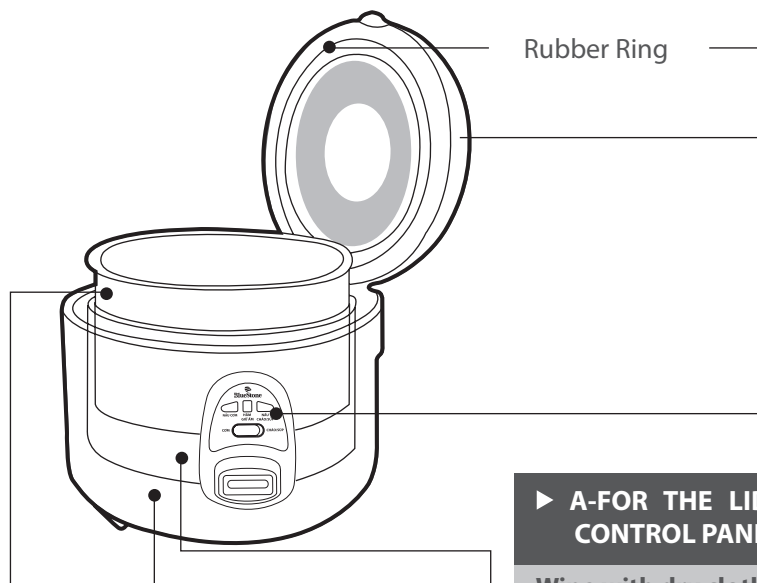
Ladle



Measuring cup



Steam Tray



► B- INNER POT

- Clean with soft sponge soaked in water, make sure to dry the outer layer of the pot with dry cloth.
- The coating layer of the pot can have black dots appearing or discoloring after multiple uses. If this happen, the cooker can still function normally without any health hazard.

► A-FOR THE LID AND CONTROL PANEL

Wipe with dry cloth.

- It's advised to use kitchen appliance's friendly scouring pad to clean the cooker.
- Regularly clean the inner surface of the lid after each use. If discoloring or black dots appear on the surface of the heating plate or the safeguard frame, the cooker can still function normally without any health hazard.
- Do not remove the sealing rubber ring.

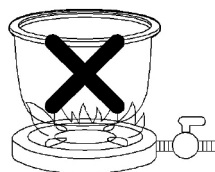
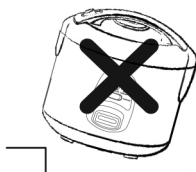
► C- TRANSDUCER AND HEATING PLATE

- If strange object appear to be stuck on the surface, please wipe with dry cloth or sand paper slightly.

SAFETY NOTICE

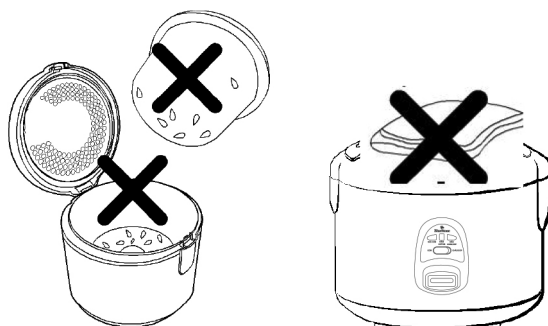
- 1 Please be fully aware about the voltage compatibility of the cooker with your local power source.
- 2 Do not immerse the rice cooker in water.
- 3 Please make sure to plug the cooker into the walled power socket with proper grounding mechanics. Avoid sharing electrical outlet with other appliances to prevent overcurrent, causing fire hazard.
- 4 Make sure to always place the rice cooker on a dry and stable surface. Do not put near other heat source. Do not use the inner pot for any other purpose than with this cooker.
- 5 Align the inner pot with the heating board properly to avoid damage to the heating board.
- 6 Do not reheat cool rice with "Warm" function.
- 7 Do not open the lid when the water is boiling.
- 8 Do not use the inner pot for cooking with direct fire, or replace the inner pot with another one not made for this cooker.
- 9 Only use the ladle provided with this cooker. Please clean the inner pot with damp soft sponge to avoid scratching the non-stick coating.

* For extended period of usage, the non-stick coating may wear away. This will not have any negative health effect on the cooked rice.



- 10 Do not cook any food with concentrated acidic content or with abrasive nature to avoid wearing the non-stick coating.
- 11 Always keep the outer layer of the pot and the heating plate clean and dry. Please don't pour the rice or water directly into the safeguard frame without inner pot. Any objects between them will cause the rice cooker to malfunction.

- 12 Keep the appliances away from children's reach at all times. Do not allow children to play nearby while the cooker is operational.
- 13 Avoid placing your hands on the cooker during operation. Do not place your face anywhere near the steam vent to avoid unwanted accident.
- 14 Do not cover the lid with cloth or any other substances during operation.



- 15 Make sure that the cooker is unplugged before removing the inner pot out of the cooker.
- 16 Do not attempt to repair, disassemble or modify the rice cooker by yourself. High electrical voltage found inside the cooker's body can cause electrical shock with improper handling.
- 17 Do not twist or knotted the power cord.
- 18 If the power cord is damaged, please contact warranty service for support & replacement.
- 19 Unplug the power cord from electrical outlet by holding onto the head and gently pull out to avoid damage to the cord.
- 20 Do not immerse the cord, plug or any parts of the rice cooker in water or any other liquid to avoid electrical shock.
- 21 The 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.

MALFUNCTION EXAMINATION

Malfunction Examine	Rice Cooking					Warming			Switch is non-reactive	Strange noise is heard
	Too hard	Un-boiled	Too fast	Water Overflow	Bottom is scorched	Unusual smell	Discolor	Dry		
Incorrect quantity of rice and water	●	●	●	●	●				Yet to be plugged-in or loosely plugged.	Popping sounds are caused when the water on the outside of the pot is heated
Rice is not rinsed properly				●	●	●				
Bottom surface of the pot is dent/become uneven	●	●			●					
Strange object is found on the outer pot surface and sensor pad	●	●	●	●	●	●	●			
The steam valve is not assembled properly	●			●		●				
Fried rice	●	●								
Rice not stirred properly for proper heat distribution after cook	●		●							
Keep warm for more than 5 hours, or rice quantity too little.						●	●	●		
Rice quantity is too little							●			
Lid is not firmly closed, or the inner pot is dirty / Keeping Warm function.						●	●			
Power cord is unplugged while cooker is operational.			●				●			

- 1) Above the judge an examination of unusual malfunction.
- 2) Please do not discharge or maintain by yourself for avoiding dangers.

NOTE:

If the above problems persist, please contact a qualified technician or after sales service center for repair.

DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE APPLIANCE BY YOURSELF.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: Hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

