



HAWONKOO

헛기있는 안국 생활 가전



# Moon Collection Yuba

INDUCTION HEATING

RICE COOKER RCH-152-IH-GR

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và giữ lại cho lần tham khảo sau.

# Instruction Manual Induction Heating Rice Cooker

## USER MANUAL

### CONTENT

Safety warning .....	2
Product overview .....	6
Accessories list.....	6
Technical Specification.....	7
Quick start guide.....	7
User tips.....	9
Care and cleaning.....	14
Frequently Asked Questions .....	15

#### IMPORTANT NOTE:

1. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. 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
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance responsible for their safety.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - In bed and breakfast type environments.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
7. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
8. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.

# Safety warning

## ● Reminder

Safety precautions below should always be followed to ensure secure use and avoid injury or property loss. Any misuse that violates the security warning may lead to accidents.

## ⚠ Warning

Conditions unconsidered: The appliance is used by unsupervised children or the disabled. The appliance is played with by children.

## ⊘ Represents [ FORBIDDEN ] contents



Prohibit the use of inferior plugs



Prohibit wet hands from touching



Prohibit combustible products



Prohibit children from operating

- It is forbidden to modify the usage and functions of products without permission.
- Do not reform the appliance: Except for maintenance technicians, persons are not allowed to disassemble or repair the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and injury to persons.
- Do not use the appliance on any voltage except for 220V AC to avoid the risk of fire and electric shock. In case of power wire damage, do not use the appliance.
- Do not operate the appliance in the following ways to avoid fire risk and electric shock due to power cord damage, Forcibly bend the power cord, keep it close to high-temperature objects, tie up the line or use it to carry weights.
- If the power cord is too short it is recommended to use high-quality sockets instead of inferior sockets to avoid fire, electric shock or short circuit.
- Do not pull the plug with wet hands to avoid electric shock or injury.

- Keep the appliance out of the reach of unsupervised children and babies to avoid dangerous accidents such as electric shock and burns.
- Keep the appliance away from combustibles. During operation, stay away from curtains, drapes, or similar cloth to avoid the risk of fire.
- Do not put the appliance in unsteady, damp places or close to other fire and heat sources (e.g. stove). The optimum distance is above 30 cm. Otherwise, damage or accidents may occur.
- Do not insert pin, iron wire or other objects into the steam vent at the bottom of the appliance to avoid electric shock and injury.
- During operation, do not move or shake the appliance.
- During operation, do not place your hands or face close to the steam vent to avoid burns.
- During operation, do not cover the steam vent with cloth or other objects to avoid accidents and damage to the appliance.
- It is forbidden to close the lid to cook food that may cause blockage of the steam vent: such as flaky food (e.g. laver and cabbage) or banded food (e.g. kelp) and fragmented food (e.g. corn grits), so as not to cause accidents or damage to the rice cooker.

**!** Represents [MANDATORY] contents

- Do not immerse the appliance in water or drench the appliance with water.
- During the operation of the appliance, certain surface may become hot and cause high temperature. Please pay attention to these areas to avoid burns. Do not touch the hot plate and the product surface by hand.
- The appliance is for household use only.
- Do not use the appliance when connected to an external timer or an independent remote control system.
- Separately use a grounding socket with a rated current above 10 A. When used with others electrical appliances, the socket will go wrong and this may even lead to dangers such as fire disasters.
- The plug should be thoroughly inserted into the socket to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.

**!** Represents [MANDATORY] contents

- Clean the dust and water on both ends of the power cord and the socket of the appliance to avoid the risk of fire, electric shock and short circuit.
- When maintenance or parts replacement is necessary, please deliver the product to the authorized professional service center for maintenance to avoid potential operation risk caused by inadequate repair or improper selection of accessories.
- In case of supply cord damage, the cord should be replaced with a special cord or specialized components purchased from the manufacturer or the maintenance center.

**⚠** Represents [NOTE] Matters that may cause minor injuries or property loss

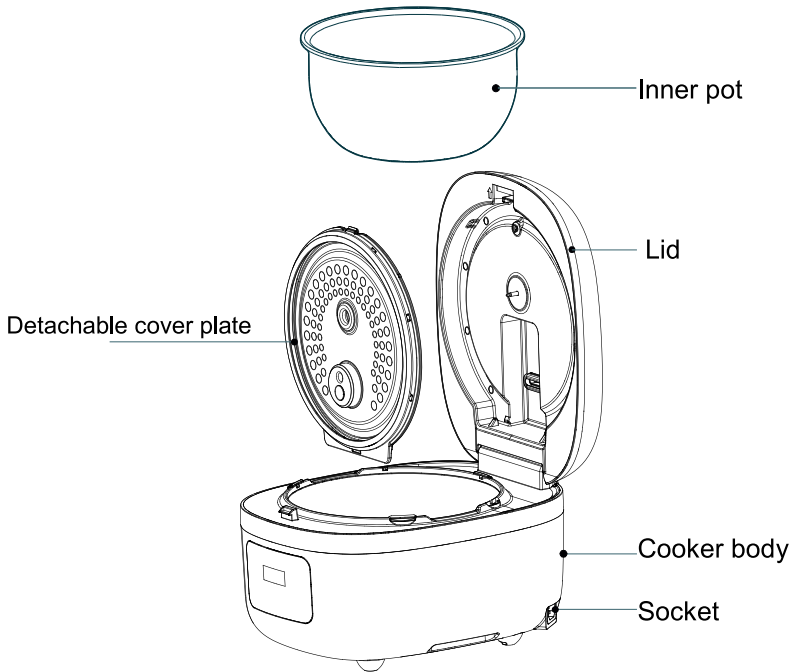
- This electric cooker can only be heated with the original inner pot. For products with metal steamer, the steamer can not be used as a separate container to avoid overheating, plastic melting or even fire.
- Before placing the inner pot, please ensure that there is no metal foreign matter (such as beer covers and easy-to-pull covers) above the coil, so as not to cause product damage or even fire.
- Do not drop the inner pot, and do not use hard objects to hit against the inner pot to avoid deformation. A deformed inner pot must be replaced.
- To avoid high temperature burns, do not directly touch the inner pot and the coil plate with your hands during cooking or just after use.
- Improper repair or short-circuiting without permission of some important accessories including the fuse may lead to protection failure of the appliance and cause overheating or fire.
- When the appliance is used by persons with cardiac pacemakers or implanted cochleae, please consult the authorized medical personnel and refer to the instructions of the medical device provider.

● Represents [GENTLE REMINDER] content





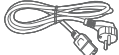

- Please read the manual carefully before using this appliance and keep it for future reference.
- Any discrepancy between the picture and the product is subject to the actual product.
- Under indoor circumstance of insufficient grounding devices, sensitive individuals may feel faradism. We recommend you to check whether the grounding device is reliable, and never touch the metal housing and inner cooking pot after connecting to the power supply.
- The altitude scope for the appliance to properly function is 0-2000 m.
- Before using the rice cooker, please clear the water, rice and other foreign objects between the inner pot and coil plate to avoid overheating or short circuit.
- Before using the electric cooker, it is necessary to wipe off the moisture outside the inner pot to avoid malfunction.
- Before operation, check whether the cooking pot and steam valve are in place to avoid accidents.
- You may hear the whirring of the heat dissipation fan rotating during the cooking process, which is a normal phenomenon.
- Please do not cook again immediately after cooking. You shall wait for more than 15 minutes so that the coil plate can cool down.
- If your rice cooker without the quick rice function, do not boil rice with hot water to avoid affecting the temperature control judgment and worsening the result.
- In order to ensure the best result achieved, when cooking more than 4 cups of rice, do not use the steamer to steam food. at the same time.
- Please disconnect the main power supply before cleaning the appliance or performing maintenance, otherwise accidents may occur.
- Do not use volatile oil, alcohol, diluent, etc. to clean the appliance, otherwise the product may be damaged.
- Please regularly clean the steam valve, movable cover and the table where the product is placed.
- If this product is not in use for a long time, please unplug the power cord.

---

## Product overview



## Accessories list

 Rice spoon ×1	 Soup ladle ×1	 Measurement cup ×1
 Steamer ×1	 Power cord ×1	 Manual ×1

---

# Technical Specification

Rated Voltage 220 V ~ Rated Frequency 50 Hz

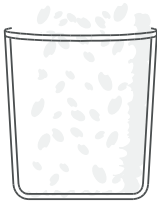
Rated Power 1300 W Rated Volume 1.5 L

- Gentle Reminder

This information and picture is for reference only, please refer to the actual product for details. If there is any technical improvement of the product, it will be compiled into this manual. If there is any difference between the product in this manual and the actual product, then please refer to the actual product.

## Quick start guide

a. Rice measuring

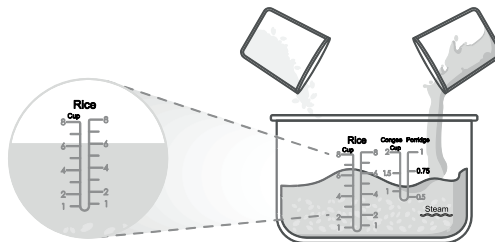


The wrong rice measuring method



The correct rice measuring method

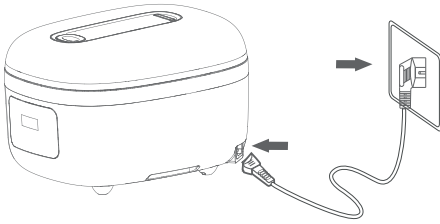
b. Add water to the corresponding water level



\*Water level line is only for reference, which is subject to the actual product  
E.g. Cook 6 cups of long grain rice

Put the washed rice into the inner pot, refer to the rice-water ratio and add water according to the Simiao long grain water level line 6, or increase or decrease the water volume according to personal preference.

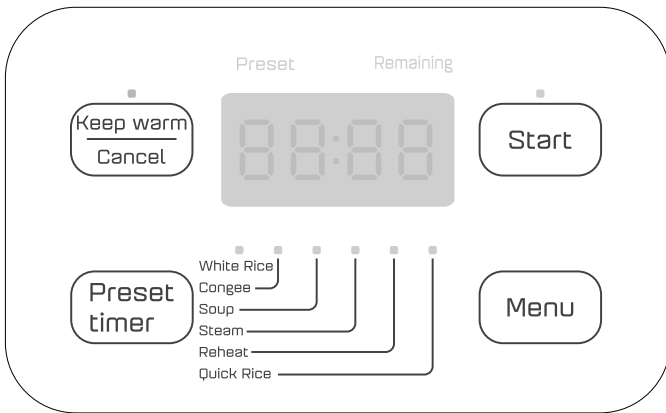
c. Connect the power



② Plug in the power supply

① Connect the socket

d. Select the function to start cooking



Click on the "Menu" button to select "White Rice"

Click the "Start" button to start cooking.



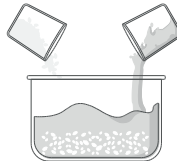
- Gentle Reminder
- After cooking, it will automatically trigger the heat preservation function;
- During the preservation process, the product will be heated to maintain the rice in a state suitable for eating;
- The product can keep warm for as long as 24 hours;
- In order to maintain the food taste and appearance, the heat preservation time is suggested within 5 hours;

- Smart countdown: The whole countdown display is enabled for rice cooking functions, with the medium millet volume as the default time. And the display time shall be intelligently judged and adjusted according to different rice volume at the initial stage of cooking;

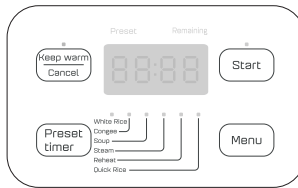
## User tips

### Reservation

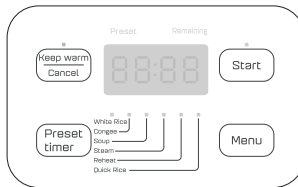
- Prepare rice and water.



- Close the Lid and select "Congee".



- Press the "Preset Timer" button, the time display turn into flashing status, then press the "Preset timer" button again to adjust the time. Short press to adjust minutes, long press to adjust hours. (e.g. Preset cooking Congee to be completed after 8 hours), and press the "Start" button to enter the reservation cooking state.

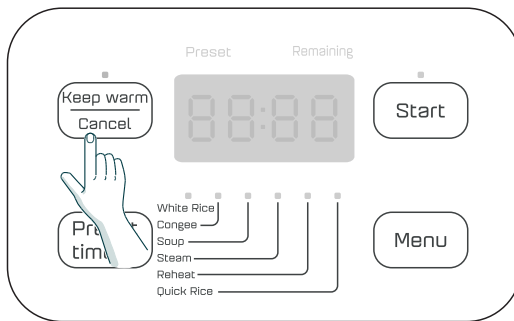


- Gentle Reminder

- 
- The reservation time is the time when cooking is completed. (Reservation unavailable for: Reheat);
  - The reservation time is suggested for no more than 12 hours, otherwise the rice may smell bad.

## Keep Warm/Cancel

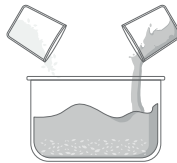
- a. Press "Keep Warm/Cancel" to cancel the selected function under working state; In the standby state, press the "Keep Warm/Cancel" button to enter the heat preservation state. During the heat preservation process, the product will be heated to maintain the rice in a state suitable for eating (the product can realize 24-hour heat preservation, but it is recommended that the heat preservation should not exceed 5 hours to prevent the rice turning yellow or smelling bad).



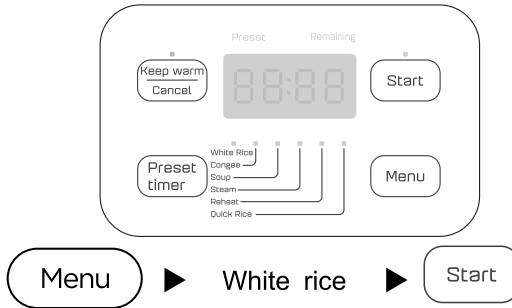
---

## White rice

- a. Prepare rice and water.



- b. Close the Lid and select the “White Rice” function to enter the cooking state.

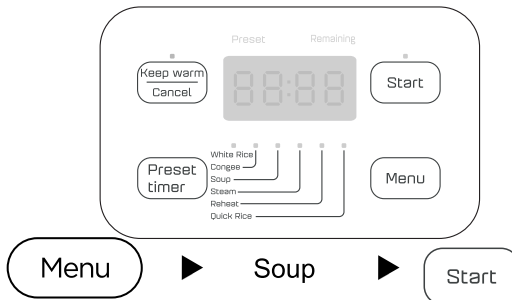


## Soup

- a. Prepare soup ingredients (such as pork rib, corn, carrots), wash all ingredients and cut them into small pieces, then put them into the inner pot, and add water no more than maximum water line.



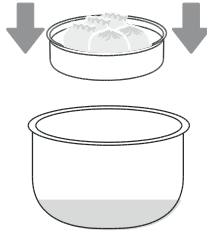
- b. Close the Lid and select the “Soup” function and press the “Start” button to enter the cooking state.



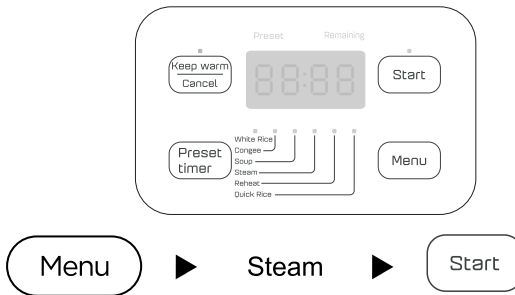
- Gentle Reminder
- The default time for cooking soup is 2 hours;
- The cooking time can be adjusted from 1 hour and 30 minutes to 4 hours. After selecting the "Soup" function, the cooking time can be adjusted by pressing the "Hr" and "Min" buttons according to personal tastes and ingredients, and then press the "Start" button to enter the cooking state.

## Steam

- a. Add water to the "Steam" level mark, and put the food on the steamer , then put the steamer into the inner pot.



- b. Close Lid and select the "Steam" function and press the "Start" button to enter the cooking state.

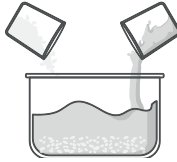


### Gentle Reminder

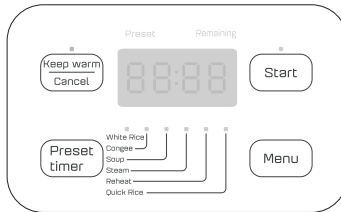
- The default steam time is 30 minutes and the time displayed is the time from water boiling to cooking completion, but not the time required for the steam function;
- For easily steamed food, the food can be taken out in advance after cooking for an appropriate time according to personal tastes . For food that is difficult to steam, it is recommended to add water and steam it again.

# Congee

- a. Prepare rice and water referring to the water level for the Congee.



- b. Close Lid and select the "Congee" function and press the "Start" button to enter the cooking state.



---

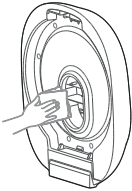
# Care and cleaning

## a. Disassemble the lid plate for cleaning



1. Push up the cover buckle at place a and remove the cover.
2. Rinse the cover with water and wipe.
3. Align the top lid slot b to insert the lid board, press the lid board near the button a, and when hearing a "click" sound then the installation is complete.

## b. Steam valve cleaning



Clean the inside of the steam valve with a clean soft cloth.

## c. Cleaning the cooker body



Use a clean cloth to clean the water, rice and grain, etc.,

## Frequently Asked Questions

Fault	Possible reasons	Coping methods
Too soft, too hard, too thick, too thin, not cooked, burnt rice, rice soup overflowing and insufficient boiling	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Not add water according to the water level line</li> <li>2. Wrong selection of the function</li> <li>3. There are foreign objects on the coil plate</li> <li>4. Deformation of the inner pot</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Add water according to the water level line</li> <li>2. Select the corresponding function</li> <li>3. Remove foreign objects on the coil plate and cook again</li> <li>4. Contact after-sales to replace the inner pot</li> </ol>
Peculiar smell, discolouration and dryness during heat preservation	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The sealing ring and the edge of the inner pot are mixed with foreign objects</li> <li>2. Product air leakage</li> <li>3. Too long warm preservation time</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the foreign objects</li> <li>2. Contact the after sales center to replace the sealing ring</li> <li>3. It is recommended that the heat preservation shall be within 5 hours</li> </ol>
Abnormal noises in the working process	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Water on the inner pot has not been dried</li> <li>2. On and off sound in the operation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wipe off the water on the inner pot before using</li> <li>2. Normal phenomenon</li> </ol>

Fault	Possible reasons	Coping methods
Abnormal code is always on	E1: Open circuit of bottom sensor E2: Short circuit of bottom sensor E3: IGBT sensor open circuit E4: IGBT sensor short circuit E5: Open circuit of upper housing sensor E6: Short circuit of upper housing sensor EU: Communication receiving failure C2: IGBT overheating protection C4: No pot protection C6: Stepper motor is damaged C7: Electromagnet is damaged	C2: Check whether the air inlet and outlet are blocked and whether the fan rotates smoothly. Power on after debugging and send it to the after-sales service center for maintenance if there is still a fault. C4: Check to ensure that the inner pot is placed and power on. If there is still a fault, send it to the after-sales service center for maintenance. Other abnormal code: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.
Abnormal code flicking	EU: Communication sending failure	EU: Pull out and re-connect the power cord, if the display still shows the same message, please send the cooker to your local after-sales service center for maintenance.

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN

## MỤC LỤC

Cảnh báo an toàn	2
Cấu trúc sản phẩm	6
Phụ kiện đi kèm	6
Thông số kỹ thuật	7
Hướng dẫn nhanh	7
Mẹo sử dụng	9
Vệ sinh và bảo trì	14
Các câu hỏi thường gặp	15

## LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Không sử dụng ngoài trời.
- Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi một người có thể chịu trách nhiệm về sự an toàn cho họ.
- Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các môi trường tương tự như:
  - Khu vực bếp trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - Trang trại;
  - Trong các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dân cư khác;
  - Có thể sử dụng tại bàn ăn sáng hoặc trên giường ngủ.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bằng dây chuyên dụng được cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất.
- Vui lòng tắt và rút phích cắm của thiết bị trước khi vệ sinh, bảo trì hoặc di dời và bất cứ khi nào không dùng đến thiết bị.
- Không nhúng bất kỳ bộ phận nào của thiết bị vào nước hoặc các chất lỏng khác.
- Bề mặt bộ phận gia nhiệt của thiết bị có thể còn tồn lượng nhiệt dư sau khi nấu, vui lòng không chạm vào.

# CẢNH BÁO AN TOÀN

## ● Lưu ý

Các biện pháp phòng ngừa an toàn dưới đây phải luôn được tuân thủ để đảm bảo an toàn khi sử dụng và tránh bị thương hoặc mất mát tài sản. Bất kỳ hành động nào vi phạm cảnh báo an toàn đều có thể dẫn đến tai nạn.

## ⚠ Cảnh báo

Các điều kiện sau đây chưa được xem xét: Trẻ em hoặc người khuyết tật sử dụng thiết bị mà không được giám sát. Trẻ em chơi đùa với thiết bị.

## 🚫 Biểu tượng biểu thị nội dung cấm



Cấm sử dụng  
phích cắm chất  
lượng kém



Cấm sử dụng  
tay ướt chạm  
vào thiết bị



Cấm các sản  
phẩm dễ gây  
cháy



Cấm trẻ em vận  
hành thiết bị

- Không được phép sửa đổi tính năng và cách sử dụng của các sản phẩm mà không có sự cho phép.
- Không cải tiến/thay đổi thiết bị: Ngoại trừ kỹ thuật viên bảo trì, người dùng không được phép tháo rời hoặc sửa chữa thiết bị để tránh rủi ro hỏa hoạn, điện giật và thương tích.
- Không sử dụng thiết bị ở bất kỳ điện áp nào ngoại trừ 220V AC để tránh nguy cơ cháy và điện giật. Trong trường hợp dây nguồn bị hỏng, vui lòng không sử dụng thiết bị.
- Không vận hành thiết bị theo những cách sau để tránh nguy cơ hỏa hoạn và điện giật do dây nguồn bị hỏng, bề cong dây nguồn, để dây nguồn tiếp xúc gần vật có nhiệt độ cao, sử dụng dây nguồn để buộc hoặc mang vác vật nặng.
- Nếu dây nguồn quá ngắn, bạn nên sử dụng ổ cắm chất lượng tốt để tránh cháy, điện giật hoặc đoản mạch.
- Không kéo phích cắm bằng tay ướt để tránh điện giật hoặc thương tích.

- Để thiết bị tránh xa tầm tay của trẻ em để tránh các tai nạn nguy hiểm như điện giật hoặc bỏng.
- Để thiết bị tránh xa các chất dễ cháy. Trong quá trình hoạt động, giữ thiết bị cách xa rèm, màn, hoặc các loại vải tương tự để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
- Không đặt thiết bị ở những nơi không vững chắc, ẩm ướt hoặc gần lửa và nguồn nhiệt khác (ví dụ: bếp). Khoảng cách tối ưu là trên 30 cm. Nếu không, thiệt hại hoặc tai nạn có thể xảy ra.
- Không đặt ghim, dây sắt hoặc các vật khác vào lỗ thoát hơi ở đáy của thiết bị để tránh điện giật và thương tích.
- Khi thiết bị đang hoạt động, vui lòng không di chuyển hoặc lắc thiết bị.
- Khi thiết bị đang hoạt động, không để tay hoặc mặt gần lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng.
- Khi thiết bị đang hoạt động, không che lỗ thoát hơi bằng vải hoặc vật liệu khác để tránh tai nạn và hư hỏng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị để nấu những thực phẩm có thể gây tắc lỗ thoát hơi chẳng hạn như thực phẩm dạng mảnh (ví dụ như táo hoặc bắp cải), thực phẩm có dạng dài (ví dụ: táo bẹ) và thức ăn vụn (ví dụ như bột ngô), để không gây tai nạn hoặc làm hỏng nồi cơm điện.

### **! Biểu tượng biểu thị các nội dung “bắt buộc” phải thực hiện**

- Không nhúng hoặc ngâm thiết bị vào nước.
- Khi thiết bị đang hoạt động, một số bề mặt có thể trở nên nóng và có nhiệt độ cao. Hãy chú ý đến những khu vực này để tránh bị bỏng. Không chạm vào bộ phận gia nhiệt và bề mặt sản phẩm bằng tay.
- Thiết bị này được thiết kế sử dụng chỉ trong gia đình.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng với một bộ hẹn giờ hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Sử dụng riêng ổ cắm nối đất có dòng điện danh định trên 10 A. Nếu sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị điện khác, ổ cắm có thể gặp trục trặc, thậm chí có thể dẫn đến những nguy hiểm như chập cháy và hỏa hoạn.
- Phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm để tránh nguy cơ cháy nổ, điện giật và đoản mạch.

### **❗ Biểu tượng biểu thị các nội dung “bắt buộc” phải thực hiện**

- Làm sạch bụi và nước trên cả hai đầu của dây nguồn và ổ cắm của thiết bị để tránh nguy cơ hỏa hoạn, điện giật và đoản mạch.
- Khi cần bảo trì hoặc thay thế phụ tùng, vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm dịch vụ chuyên nghiệp được ủy quyền để bảo trì nhằm tránh rủi ro tiềm ẩn do không đủ năng lực sửa chữa hoặc lựa chọn phụ kiện không phù hợp.
- Trong trường hợp dây nguồn bị hỏng, dây phải được thay thế bằng dây chuyên dụng hoặc các bộ phận chuyên dụng được mua từ nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành.

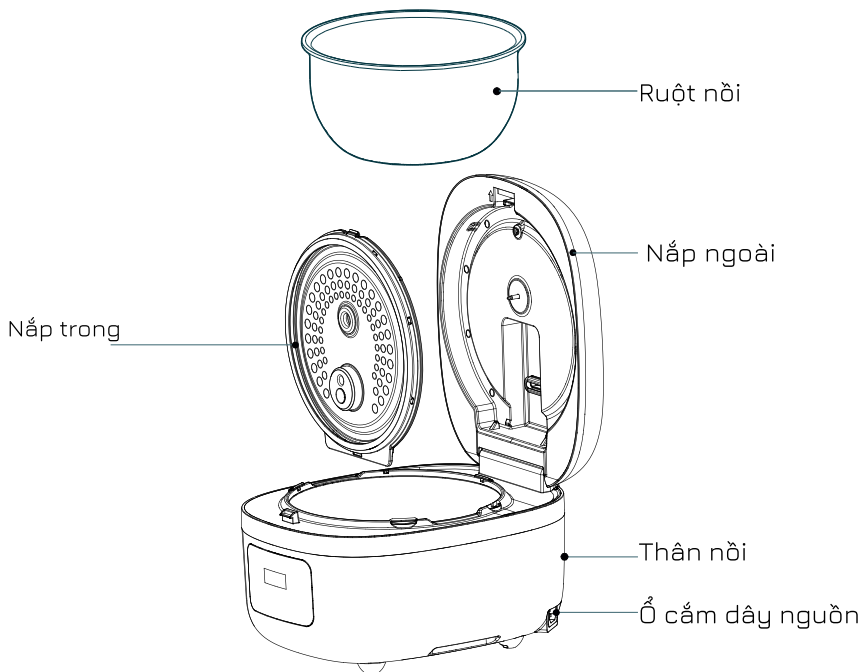
### **⚠ Biểu tượng biểu thị các vấn đề có thể gây thương tích hoặc thiệt hại tài sản**

- Nồi cơm điện này chỉ có thể được làm nóng nếu sử dụng đúng ruột nồi tương thích. Nếu sử dụng nồi hấp bằng kim loại, không nên sử dụng xửng hấp như một dụng cụ riêng biệt để nấu nhằm tránh quá nhiệt, chảy nhựa hoặc thậm chí bị cháy.
- Trước khi đặt ruột nồi vào, phải đảm bảo rằng không có dị vật bằng kim loại (chẳng hạn như nắp lon bia hoặc các loại nắp dễ kéo khác) ở trên mâm từ nhằm tránh gây ra hư hỏng hoặc thậm chí cháy sản phẩm.
- Không làm rơi ruột nồi, không dùng vật cứng đập vào ruột nồi để tránh biến dạng. Nếu ruột nồi biến dạng thì cần được thay thế.
- Để tránh bị bỏng do nhiệt độ cao, không dùng tay chạm trực tiếp vào ruột nồi và mâm từ trong khi nấu hoặc ngay sau khi sử dụng.
- Sửa chữa không đúng cách hoặc sự cố đoản mạch mà không có thiết bị bảo vệ như cầu chì có thể dẫn đến hỏng thiết bị, gây ra quá nhiệt hoặc cháy.
- Khi thiết bị được sử dụng bởi những người có máy trợ tim hoặc cấy ghép ốc tai, vui lòng tham khảo ý kiến của nhân viên y tế có thẩm quyền và tham khảo hướng dẫn của nhà cung cấp thiết bị y tế.





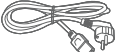

## ● Biểu tượng biểu thị các nội dung cần lưu ý

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và lưu giữ tài liệu này để tham khảo về sau.
- Nếu có bất kỳ sự khác biệt nào giữa hình ảnh và sản phẩm thực tế, vui lòng thao tác trên sản phẩm thực tế.
- Nếu không đủ điều kiện để nối đất thiết bị, những người nhạy cảm có thể cảm nhận được điện cảm ứng. Chúng tôi khuyên bạn nên kiểm tra thiết bị nối đất có đáng tin cậy hay không và không nên chạm vào phần vỏ kim loại và ruột nối bên trong sau khi thiết bị được kết nối với nguồn điện.
- Phạm vi độ cao để thiết bị hoạt động bình thường là 0-2000 m.
- Trước khi sử dụng nồi cơm điện, vui lòng loại bỏ nước, gạo và các dị vật giữa ruột nối và mâm từ để tránh hiện tượng quá nhiệt hoặc đoản mạch.
- Trước khi sử dụng nồi cơm điện, cần phải lau sạch hơi ẩm bên ngoài ruột nối để tránh sự cố.
- Trước khi vận hành, kiểm tra xem ruột nối và lỗ thoát hơi đã được lắp đặt đúng cách chưa để tránh tai nạn.
- Bạn có thể nghe thấy tiếng vù vù của quạt tản nhiệt khi nồi đang hoạt động, đó là hiện tượng bình thường.
- Vui lòng không nấu lại ngay sau khi nấu. Bạn cần đợi hơn 15 phút để mâm từ nguội hẳn đi.
- Nếu nồi cơm điện của bạn không có chức năng nấu nhanh, không nên nấu cơm với nước nóng để tránh ảnh hưởng đến phán đoán kiểm soát nhiệt độ và có thể làm giảm hiệu quả nấu của nồi.
- Để đảm bảo đạt được kết quả tốt nhất, nếu nấu nhiều hơn 4 cốc đong, không dùng xứng hấp để hấp thức ăn cùng lúc.
- Vui lòng ngắt kết nối nguồn điện chính trước khi vệ sinh thiết bị hoặc thực hiện bảo trì, nếu không, tai nạn có thể xảy ra.
- Không sử dụng dầu dễ bay hơi, cồn, chất pha loãng, v.v. để làm sạch thiết bị, nếu không sản phẩm có thể bị hỏng.
- Hãy thường xuyên làm sạch van thoát hơi, nắp nồi và bàn đặt sản phẩm.
- Nếu sản phẩm này không được sử dụng trong một thời gian dài, vui lòng rút phích cắm.

# Cấu trúc sản phẩm



## Phụ kiện đi kèm

 Thìa x 1	 Muôi cơm x 1	 Cốc đong x 1
 Xung hấp x 1	 Dây nguồn x 1	 Hướng dẫn sử dụng x 1

# Thông số kỹ thuật

Điện áp danh định 220V ~ 50Hz

Công suất danh định 1300W

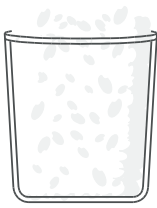
Dung tích 1.5L

## Lưu ý:

Thông tin và hình ảnh này chỉ mang tính chất tham khảo, vui lòng tham khảo thực tế sản phẩm để biết thêm thông tin chi tiết. Nếu có bất kỳ cải tiến kỹ thuật nào của sản phẩm, thông tin sẽ được cập nhật trong sách hướng dẫn này. Nếu có bất kỳ sự khác biệt nào giữa sản phẩm trong sách hướng dẫn này và sản phẩm thực tế, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế.

## Hướng dẫn nhanh

a. Đong gạo

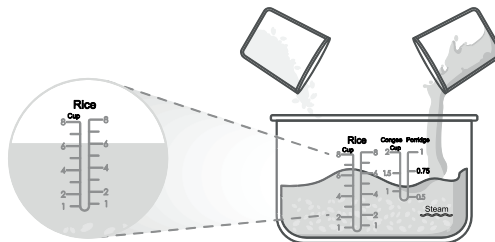


Phương pháp đong sai



Phương pháp đong đúng

b. Thêm nước vào theo vạch chia sẵn

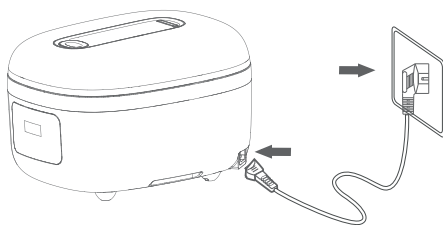


Mức nước trên ruột nồi chỉ dùng để tham khảo, phụ thuộc vào lượng gạo nấu thực tế.

**Ví dụ:** Nấu 6 cốc gạo hạt dài

Cho gạo đã vo vào nồi bên trong, tham khảo tỷ lệ gạo và nước và thêm nước đến vạch 6 (dành cho gạo hạt dài), có thể tăng hoặc giảm lượng nước tùy theo sở thích cá nhân.

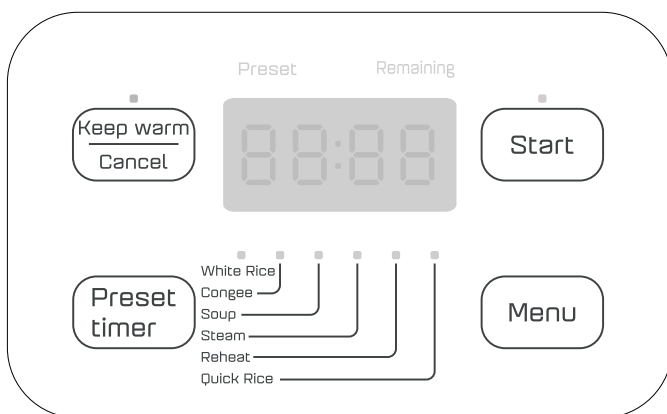
c. Kết nối dây nguồn



② Kết nối dây nguồn với nguồn điện

① Cắm dây nguồn vào ổ cắm trên nồi cơm

d. Lựa chọn chức năng nấu



Bấm chọn “Menu” để lựa chọn tính năng “White rice” (cơm trắng)  
Nhấn “Start” để bắt đầu nấu



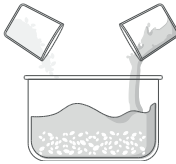
- Sau khi nấu, thiết bị sẽ tự động kích hoạt chức năng giữ nhiệt;
- Trong quá trình giữ nhiệt, nồi sẽ được gia nhiệt giúp cơm luôn nóng;
- Nồi có thể giữ nhiệt lâu đến 24 giờ;
- Để duy trì mùi vị và hình thức đồ ăn, nhà sản xuất khuyến cáo chỉ nên giữ nhiệt trong vòng 5 giờ;

● Đếm ngược thông minh: Tính năng hiển thị đếm ngược được áp dụng khi nấu cơm, với lượng gạo trung bình và thời gian mặc định. Thời gian hiển thị sẽ được đánh giá và điều chỉnh thông minh tùy theo khối lượng gạo nấu ở giai đoạn đầu

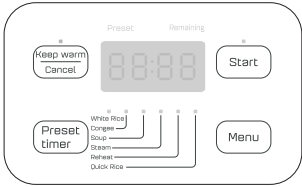
# Mẹo sử dụng

## Cài đặt thời gian

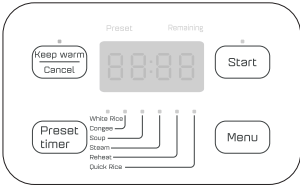
a. Chuẩn bị gạo và nước



b. Đóng nắp nồi và chọn chế độ “Congee” (Cháo)



c. Nhấn nút "Preset Timer" (cài đặt hẹn giờ), màn hình hiển thị thời gian chuyển sang trạng thái nhấp nháy, sau đó nhấn lại nút "Preset Timer" để điều chỉnh thời gian. Bấm nhanh để điều chỉnh số phút, bấm giữ để điều chỉnh giờ. (Ví dụ: Cài đặt nấu Congee sẽ hoàn thành sau 8 giờ), và nhấn nút "Start" (Khởi động) để bắt đầu chương trình.



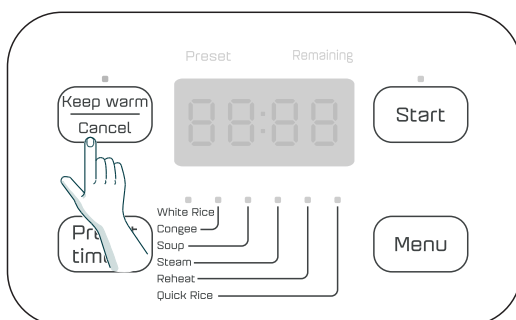
---

## Lưu ý:

- Tính năng cài đặt thời gian chỉ áp dụng khi nấu thực phẩm, không áp dụng để hâm nóng lại thực phẩm.
- Thời gian cài đặt được đề xuất không quá 12 giờ, nếu không cơm có thể có mùi hôi.

## Giữ ấm/Hủy bỏ

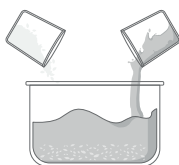
a. Nhấn "Keep Warm / Cancel" để hủy chức năng đã chọn khi nồi đang hoạt động; Ở trạng thái chờ, nhấn nút "Keep warm/Cancel" để vào trạng thái giữ nhiệt. Trong suốt quá trình giữ nhiệt, nồi sẽ được gia nhiệt liên tục giúp giữ cho cơm luôn nóng (nồi có thể giữ nhiệt lên đến 24 giờ, tuy nhiên nhà sản xuất khuyến cáo không nên giữ nhiệt quá 5 giờ để cơm không bị chuyển sang màu vàng hoặc có mùi hôi).



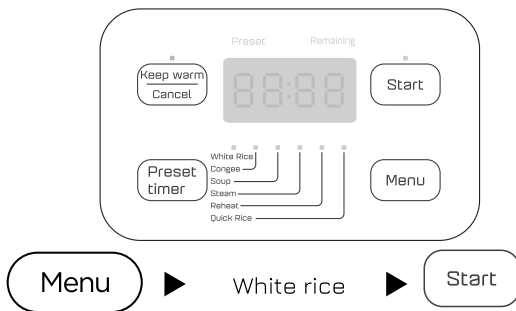
---

## Cơm trắng

a. Chuẩn bị nước và gạo



b. Đóng nắp nồi và lựa chọn tính năng “White rice” (Cơm trắng) để vào chế độ nấu

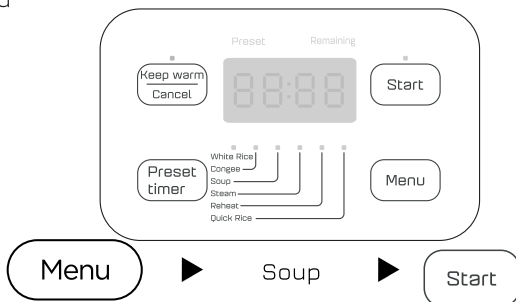


## Nấu súp

a. Chuẩn bị các nguyên liệu nấu canh (như sườn heo, ngô, cà rốt), rửa sạch nguyên liệu và cắt thành từng miếng nhỏ, sau đó cho nguyên liệu vào bên trong và thêm nước không quá vạch nước tối đa.



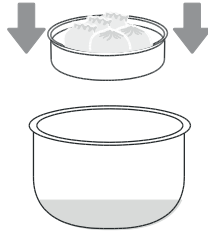
b. Đóng nắp nồi và lựa chọn tính năng “Soup” (nấu súp) và nhấn “Start” để vào chế độ nấu



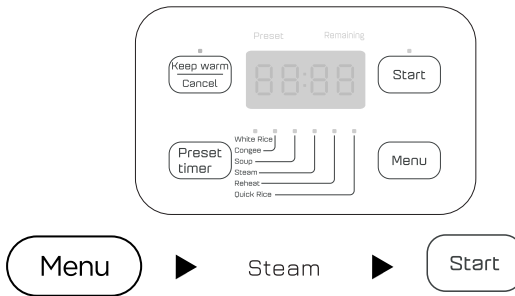
- Thời gian mặc định để nấu súp là 2 giờ;
- Có thể điều chỉnh thời gian nấu từ 1 giờ 30 phút đến 4 giờ.
- Sau khi chọn chức năng "Soup", thời gian nấu có thể được điều chỉnh bằng cách nhấn các nút "Hr" và "Min" tùy theo sở thích cá nhân và nguyên liệu thực tế, sau đó nhấn nút "Start" để vào trạng thái nấu.

# Hấp

a. Thêm nước đến mức "Steam" (Hấp) và đặt thực phẩm vào xúng hấp, sau đó đặt xúng hấp vào ruột nồi bên trong.



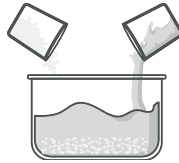
b. Đóng nắp nồi và chọn chức năng "Steam" (Hấp) và nhấn nút "Start" để vào trạng thái nấu.



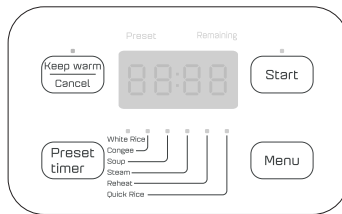
- Thời gian hấp mặc định là 30 phút và thời gian hiển thị là thời gian từ khi đun sôi nước đến khi nấu xong, mức mặc định này không phải là thời gian cần thiết để hấp, mà phải tùy theo loại thực phẩm;
- Đối với thực phẩm dễ chín, người dùng có thể lấy ra trước thời gian mặc định này tùy theo sở thích cá nhân. Đối với thức ăn lâu chín, người dùng nên thêm nước và hấp tiếp cho đến khi chín.

# Congee (Cháo)

- a. Chuẩn bị gạo và nước, cho nước đến mức tương ứng khi nấu cháo



- b. Đóng nắp nồi và lựa chọn chức năng “Congee” (Cháo) và nhấn “Start” để vào chế độ nấu



---

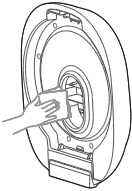
# Vệ sinh và bảo trì

## a. Tháo nắp nồi để làm sạch



1. Đẩy khóa nắp lên ở vị trí a và tháo nắp ra.
2. Rửa sạch nắp bằng nước và khăn lau.
3. Căn chỉnh để cài nắp trong khớp với nắp ngoài đến khi nghe thấy tiếng “click” chứng tỏ bạn đã lắp đúng cách.

## b. Làm sạch van thoát hơi



Làm sạch van thoát hơi bằng khăn sạch và ẩm

## c. Làm sạch thân nồi



Sử dụng khăn sạch để lau sạch nước đọng, gạo và các vết bẩn, ...

---

## Các câu hỏi thường gặp

Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Cơm nhão, khô, cơm sống, cơm bị cháy, nước cơm bị trào	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Không thêm nước đến mực nước chia sẵn</li><li>2. Chọn sai chức năng tương ứng</li><li>3. Có dị vật trên mâm từ</li><li>4. Ruột nồi bị biến dạng</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Thêm nước đến mực nước đã được chia sẵn</li><li>2. Lựa chọn chức năng phù hợp</li><li>3. Loại bỏ dị vật trên mâm từ và bật lại chế độ</li><li>4. Liên hệ dịch vụ sau bán hàng để yêu cầu thay thế ruột nồi</li></ol>
Mùi lạ, cơm đổi màu và bị khô trong thời gian giữ ấm	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Có dị vật giữa gioăng cao su nắp nồi và mép ruột nồi.</li><li>2. Nắp nồi bị hở</li><li>3. Thời gian giữ ấm quá dài</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Loại bỏ dị vật</li><li>2. Liên hệ dịch vụ sau bán hàng để thay thế gioăng cao su.</li><li>3. Lưu ý khuyến cáo chỉ nên giữ nhiệt không quá 5 giờ đồng hồ.</li></ol>
Có âm thanh bất thường phát ra trong quá trình nấu	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vẫn còn nước đọng trên ruột nồi.</li><li>2. Âm thanh bật tắt trong quá trình vận hành</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lau sạch nước đọng trên ruột nồi trước khi nấu</li><li>2. Hiện tượng bình thường</li></ol>

Lỗi	Nguyên nhân	Cách khắc phục
<p>Hiện mã lỗi</p>	<p>E1: Hở mạch cảm biến đáy nồi  E2: Đoản mạch cảm biến đáy nồi  E3: Hở mạch cảm biến rò công suất IGBT  E4: Đoản mạch cảm biến rò công suất IGBT  E5: Hở mạch cảm biến nắp nồi  E6: Đoản mạch cảm biến nắp nồi  EU: Lỗi giao tiếp bản mạch  C2: Bảo vệ quá nhiệt rò công suất IGBT  C4: Không có nồi bên trong  C6: Hỏng động cơ bước  C7: Hỏng nam châm điện</p>	<p>C2: Kiểm tra lỗ thoát nhiệt có bị chặn không và quạt có quay không. Bật lại nguồn sau khi xử lý lỗi. Trường hợp nồi vẫn báo lỗi, hãy mang nồi đến trung tâm bảo hành.  C4: Kiểm tra lại để đảm bảo rằng ruột nồi được đặt đúng cách và đã bật nguồn. Trường hợp nồi vẫn báo lỗi, hãy mang nồi đến trung tâm bảo hành.  Mã lỗi khác: Rút phích cắm và bật lại nguồn. Trường hợp nồi vẫn báo lỗi, hãy mang nồi đến trung tâm bảo hành</p>
<p>Mã lỗi nhấp nháy</p>	<p>EU: Lỗi giao tiếp bản mạch</p>	<p>EU: Rút phích cắm và bật lại nguồn. Trường hợp nồi vẫn báo lỗi, hãy mang nồi đến trung tâm bảo hành</p>



HAWONKOO

옛지있는 만큼 생활 가전

 1900 232396

 [hawonkoo.com.vn](http://hawonkoo.com.vn)

By  BTP