

# BlueStone

Model  
RCB-5988

## Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện tử



Thiết kế lòng nồi "Niêu" đặc đáo, tạo dòng sôi tuần hoàn giúp cơm chín đều thơm ngon.

Công Nghệ IH (cao tần) với công suất cao lên đến 1200W

Tiện dụng với 12 chế độ nấu cài đặt sẵn



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 Châu Âu CE (The European Conformity) 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 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 BlueStone 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

---

HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÍ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ	04
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	05
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	05
BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ	06
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN	06
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU	08
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	08
CHÚ Ý AN TOÀN	09
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	11
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	12

## CONTENTS

---

SPECIFICATION	15
GENERAL DESCRIPTION	15
CONTROL PANEL	16
INSTRUCTION MANUAL	16
BEFORE COOKING	18
CLEANING AND MAINTENANCE	19
SAFETY NOTICE	20
FAULT DETECTION	21
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	23

- 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.

## HƯỚNG DẪN ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Sau khi mua sản phẩm BlueStone, khách hàng có thể đăng ký Bảo Hành Điện Tử bằng một trong những cách dưới đây:

### Cách 1: Kích hoạt bằng tin nhắn SMS

1 Soạn tin nhắn theo cú pháp:

**TARA** **␣** Số Seri máy **␣** Họ và tên khách hàng viết không dấu

“␣”: Khoảng cách

2 Gửi đến Tổng đài **6089** (cước phí 1,000đ/tin nhắn).

*Tin nhắn xác nhận kích hoạt thành công sẽ được gửi lại ngay sau khi khách hàng gửi tin nhắn kích hoạt bảo hành sản phẩm.*

\* **Kiểm tra bảo hành:** Soạn tin nhắn gửi đến Tổng đài **6089** theo cú pháp:

**TARA** **␣** Số Seri máy

### Cách 2: Kích hoạt bằng App trên điện thoại Smartphone

1 Tìm ứng dụng “**BlueStone Care**” trên AppStore (hỗ trợ từ IOS 10), GooglePlay (hỗ trợ từ Android 7.0)



Hoặc quét mã QR để tải ứng dụng:

2 Truy cập ứng dụng **BlueStone Care**, tại giao diện chính chọn mục **Kích hoạt bảo hành** và nhập thông tin theo yêu cầu bắt buộc trên màn hình.

3 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Hệ thống sẽ trả kết quả ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

### Cách 3: Kích hoạt trên website BlueStone

1 Truy cập vào trang website **www.bluestone.com.vn**.

2 Chọn mục **Hỗ trợ & Bảo hành** trên thanh công cụ.

3 Tìm và chọn mục **Đăng ký bảo hành điện tử**.

4 Sau khi điền đầy đủ thông tin, bấm chọn **Kích hoạt** để hoàn tất đăng ký.

*Cửa sổ xác nhận kích hoạt thành công sẽ hiện ra ngay sau khi bấm **Kích hoạt**.*

Thắc mắc vui lòng liên hệ Trung tâm Bảo Hành BlueStone để được hỗ trợ:

☎ Tổng đài hỗ trợ khách hàng: **1800.54.54.94**

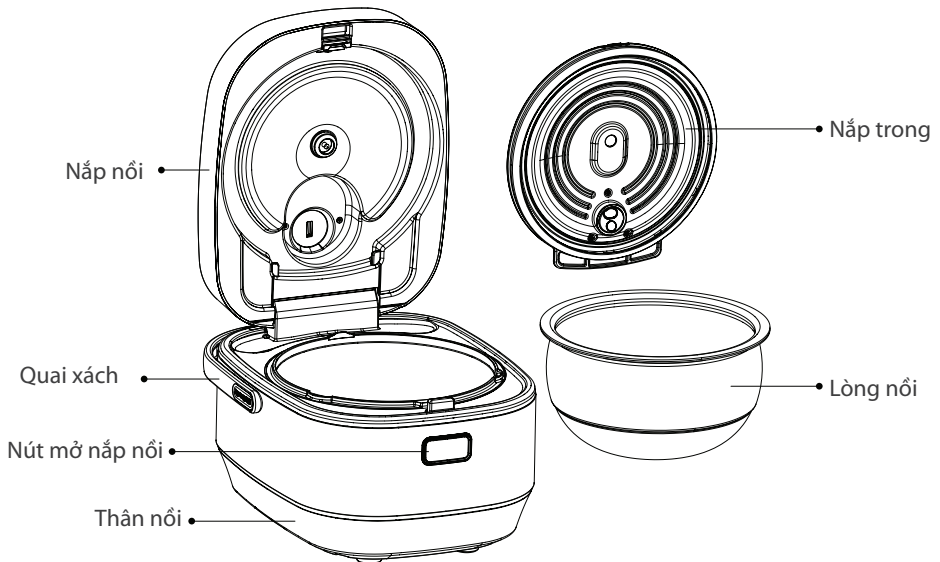
✉ Email: **1800545494@tara.com.vn**

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Dung tích
RCB-5988	220V~50Hz	1200W	1.5L

## MÔ TẢ TỔNG QUÁT

## Model RCB-5988



## PHỤ KIỆN

Muỗng múc cơm



Muỗng múc canh



Cốc đong



Xửng hấp



Dây nguồn



## BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG AN TOÀN

## Model RCB-5988

Ở mỗi chức năng, lượng nước không nên đổ quá vạch mực nước tối đa của nồi cơm. Không nên vo gạo trực tiếp trong lòng nồi vì có thể làm mòn lớp phủ.

## 1 Giữ ấm

- Sau khi nấu xong, nồi cơm sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Hoặc cũng có thể nhấn phím “Giữ ấm” cho nồi thực hiện chức năng này.
- Thời gian giữ ấm tối đa là 8 tiếng.

## 2 Cài đặt thời gian

Chế độ cài đặt thời gian áp dụng cho chức năng: Tiêu chuẩn, nấu ngon, nấu nhanh, đun nóng cơm niêu, hạt ngũ cốc, nấu cháo, cháo trẻ em, cháo ngũ cốc, nấu súp, hầm luộc và làm bánh.

Trong thời gian cài đặt, mỗi lần nhấn phím “Cài đặt thời gian” sẽ tăng thêm 10 phút. Nhấn giữ phím “Cài đặt thời gian” trong 2 giây thời gian sẽ tăng nhanh hơn.

Thời gian cài đặt lâu nhất là 24 giờ. Không khuyến khích cài đặt thời gian hơn 12 giờ.

- Ví dụ:

Cài đặt thời gian cho món Cháo trẻ em. Nếu muốn món ăn sẵn sàng vào lúc 6 giờ sáng ngày hôm sau: Vào 10 giờ tối hãy cài đặt thời gian là 8 tiếng (thời gian được tính từ thời điểm hiện tại đến thời gian gạo được nấu chín).

- Cho gạo đã vo sạch vào lòng nồi và đổ nước theo vạch chỉ định.
- Mở nắp nồi, nhấn phím “Chức năng” để lựa chọn chức năng nấu cháo trẻ em.
- Nhấn phím “Cài đặt thời gian” để chuyển thành sang “Cài đặt thời gian” và tiếp tục nhấn giữ phím “Cài đặt thời gian” để đặt giờ.
- Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng cài đặt thời gian nấu cháo và cháo sẽ được nấu chín trong thời gian đã được cài đặt.

### 3 Đun nóng

- Đổ cơm nguội vào lòng nồi và đảo đều. Thêm lượng nước vừa phải vào.
- Chọn chức năng “Đun nóng” và nhấn phím “Bắt đầu” khởi động chức năng đun nóng.

### 4 Cơm niêu

- Cho gạo đã được vo sạch vào lòng nồi và đổ nước theo vạch chỉ định.
- Chọn chức năng “Cơm niêu” và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu cơm niêu.
- Khi nghe âm báo trong lúc nấu, cho nguyên liệu đã chuẩn bị và gia vị vào cơm, đóng nắp nồi và đợi cho cơm nấu xong.

### 5 Hạt ngũ cốc

- Ngâm ngũ cốc trước hoặc qua đêm. Hoặc ngâm vào buổi sáng nếu dự định nấu vào buổi trưa.
- Sau khi vo gạo, trộn với ngũ cốc và đổ hỗn hợp vào trong lòng nồi.
- Đổ nước vào lòng nồi theo vạch chỉ định.
- Chọn chức năng “Hạt ngũ cốc” và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng này.

### 6 Cháo/Cháo ngũ cốc

- Chuẩn bị nguyên vật liệu (Hạt kê/gạo lứt ngũ cốc) và cho vào lòng nồi.
- Cho lượng gạo và nước vừa phải theo vạch nước chỉ định.
- Đóng nắp nồi, chọn chức năng “Nấu cháo” hoặc “Cháo ngũ cốc” và nhấn vào phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu.

### 7 Súp

- Rửa nguyên vật liệu, cắt nhỏ, cho vào lòng nồi, đổ nước vào dưới mức tối đa trên vạch chỉ định Cháo
- Đóng nắp nồi, chọn chức năng “Súp” bằng phím chức năng và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu.

**8 Hầm luộc**

Đổ nước vào lòng nồi theo vạch chỉ định 2 cốc nhưng bên dưới xứng hấp. Trước khi đặt xứng hấp với thức ăn vào trong nồi. Đóng nắp nồi, chọn chức năng “Hầm/Luộc” bằng phím chức năng và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu.

**9 Làm bánh**

- Phết dầu thực vật lên thành và đáy của lòng nồi.
- Cho hỗn hợp bánh vào lòng nồi và đóng nắp lại.
- Sử dụng chức năng “Làm bánh” và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu.

**10 Bảng thời gian cần thiết cho các chức năng nấu nhanh, nấu tiêu chuẩn và nấu ngon:**

Lượng gạo \ Chức năng	Hai cốc gạo	Bốn cốc gạo	Tám cốc gạo
Nấu nhanh	Khoảng 35 phút	Khoảng 40 phút	Khoảng 45 phút
Nấu tiêu chuẩn	Khoảng 45 phút	Khoảng 50 phút	Khoảng 55 phút
Nấu ngon	Khoảng 55 phút	Khoảng 60 phút	Khoảng 65 phút

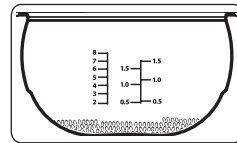
**CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU**

**1** Sử dụng cốc đong để đo lượng gạo.



**2** Thêm nước vào.

Khi nấu 4 cốc gạo, hãy cho nước tới vạch số 4.

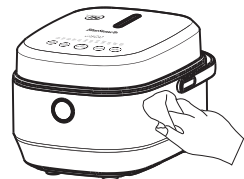


**VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG**

**Chú ý:**

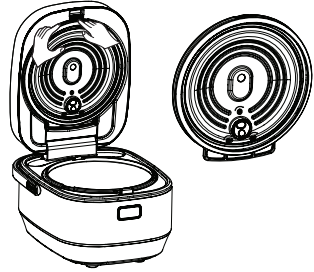
Khi vệ sinh, hãy đảm bảo rằng nồi cơm đã được rút điện. Hãy cẩn thận khi lấy hoặc bỏ lòng nồi vào để tránh va chạm và gây bỏng. Không nên sử dụng vật dụng bằng thép không gỉ hoặc vật cứng để vệ sinh lòng nồi giúp bảo vệ lớp phủ.

**1** Vệ sinh bên ngoài của nồi cơm.

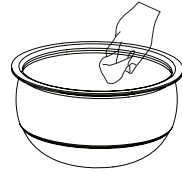




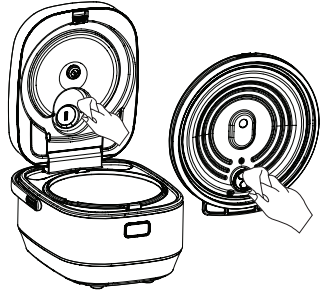
- ② Mở nắp trên, tháo rời phần nắp có thể tháo rời bên trong bằng một tay đẩy và tay kia ấn xuống phím nắp bên trong và vặn ngược chiều hơi lên nắp hơi.



- ③ Lấy lòng nồi ra, rửa sạch bên ngoài và bên trong bằng miếng rửa chén mềm và lau khô với vải.



- ④ Vệ sinh các phần nắp có thể tháo rời bên trong và nắp hơi và lắp đặt lại sau khi đã lau khô bằng vải.



## Bảo dưỡng

Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.

## CHÚ Ý AN TOÀN

- ① Bảo đảm điện thế ghi trên sản phẩm phù hợp với nguồn điện tại nhà. Sau đó cắm phích điện vào ổ điện.
- ② Không ngâm nồi 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 nồi cơm trên bề mặt bằng phẳng, khô ráo. Không để gần thiết bị phát nhiệt khác. Không đặt lòng nồi trực tiếp lên trên lửa.
- ⑤ Chỉ dùng muỗng múc cơm của nồi, chùi rửa nồi 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 không ảnh hưởng đến sức khỏe người sử dụng.

- 6 Không nấu thức ăn có chứa axit, kiềm hoặc các chất tương tự gây bào mòn lòng nồi.
- 7 Luôn giữ mâm nhiệt và phần đáy bên ngoài lòng nồi được sạch và khô ráo. Không đổ gạo và nước trực tiếp vào khung bảo vệ mà không có lòng nồi. Nếu có bất kỳ vật nào giữa khung đốt nóng và lòng nồi thì có thể dẫn đến sự cố.
- 8 Giữ xa tầm tay trẻ em. Trong khi nấu, nếu vô tình chạm vào nút điều chỉnh có thể làm nổi ngưng hoạt động.
- 9 Không để tay lên nồi khi đang nấu cơm và tránh đưa mặt trực tiếp vào bộ phận thoát hơi.
- 10 Không dùng vải dày lên nắp nồi, có thể làm nó bị biến dạng hoặc đổi màu.
- 11 Rút phích cắm trước khi lấy lòng nồi ra.
- 12 Không tự sửa chữa, lắp ráp nồi cơm.
- 13 Không nên để dây điện bị đan hoặc xoắn lại.
- 14 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải thay thế bằng dây đặc biệt hoặc dây lắp ráp sẵn của nhà chế tạo hoặc đại lý dịch vụ.
- 15 Không giựt dây điện ra bằng tay ướt.
- 16 Nắm phích cắm điện để rút dây điện nguồn, không nắm phần dây điện nhằm tránh xảy ra sự cố.
- 17 Luôn rút phích cắm của thiết bị sau khi sử dụng.
- 18 Đặt lòng nồi chính xác vào thân nồi nếu không mâm nhiệt có thể sẽ bị hư.
- 19 Không dùng lòng nồi để nấu trên các loại bếp khác hoặc thay thế bằng một loại nồi khác.
- 20 Không mở nắp khi nước đang sôi.

- 21 Không được nhúng dây điện, phích cắm và nối vào trong nước hoặc chất lỏng khác nhằm tránh hư hỏng các linh kiện bên trong dẫn đến nguy hiểm.
- 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), trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- 23 Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo sử dụng sản phẩm đúng cách.
- 24 Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên người sử dụng cắm điện thiết bị vào ổ điện với hệ thống tiếp đất được lắp đặt an toàn tại nhà. Trong trường hợp có sự cố, sự tiếp đất sẽ hạn chế rủi ro chập điện, cháy nổ bằng việc dẫn điện thoát khỏi nguồn điện hiện hành. Điều đó cho thấy sự tách biệt kịp thời khỏi nguồn điện sẽ an toàn hơn cho người sử dụng. Sử dụng điện áp cao rất nguy hiểm, có thể gây cháy hoặc một vài sự cố khác gây hư hỏng cho thiết bị.
- 25 Nếu bạn chưa rõ về sự tiếp đất hoặc hướng dẫn về điện, hãy liên lạc với chuyên viên kỹ thuật điện hoặc kỹ sư điện.
- 26 Cả người sản xuất và người bán đều không chịu trách nhiệm về sự hỏng hóc của nối hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không đúng cách.

**CÁC LỖI THƯỜNG GẶP**

MÃ	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
E0	Nồi cơm không thể hoạt động bình thường do lỗi mạch điện.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nồi cơm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E1	Khi hoạt động, nồi cơm phát hiện không có lồng nấu hoặc nồi cơm không đúng kích thước hoặc chất liệu không phù hợp.	Sau khi cho lồng nồi phù hợp vào, nhấn phím "Giữ ấm" để tắt âm báo. Nếu vẫn hiện E1, hãy gửi thiết bị đến trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.

E2	Bộ phận cảm biến nhiệt độ IGBT quá nóng hoặc IGBT có lỗi mạch điện ngắn hoặc bị hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E3	Điện thế lưới quá cao.	Thiết bị sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E4	Điện thế lưới quá thấp.	Thiết bị sẽ trở lại bình thường sau khi điện thế lưới trở lại bình thường. Nếu âm báo vẫn còn, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E5	Bộ phận cảm biến nhiệt trên có lỗi mạch điện hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E6	Bộ phận cảm biến nhiệt trên có lỗi mạch điện ngắn.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E7	Bộ phận cảm biến nhiệt độ dưới quá nóng và có lỗi mạch hở.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.
E8	Lỗi kết nối.	Nếu lỗi vẫn xảy ra sau khi nổi côm đã được cắm điện lại, hãy gửi thiết bị tới trung tâm dịch vụ và bảo hành để được trợ giúp.

## BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



Hãy bảo vệ môi trường của bạn!

Tôn trọng quy định của địa phương: hãy đem những thiết bị điện không sử dụng nữa đến những nơi thu gom phù hợp để tái chế.

# BlueStone

Model  
RCB-5988

## User manual

### Micro-Computer Rice cooker



Unique "Niêu" inner pot design creates circulating boiling stream that enable rice to be cooked evenly

Modern IH technology with high power up to 1200W.

Convenience with 12 preset cooking mode



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 CE Standards (The European Conformity) and have been successfully tested on areas: sampling test, assembling test and lot test

- **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**

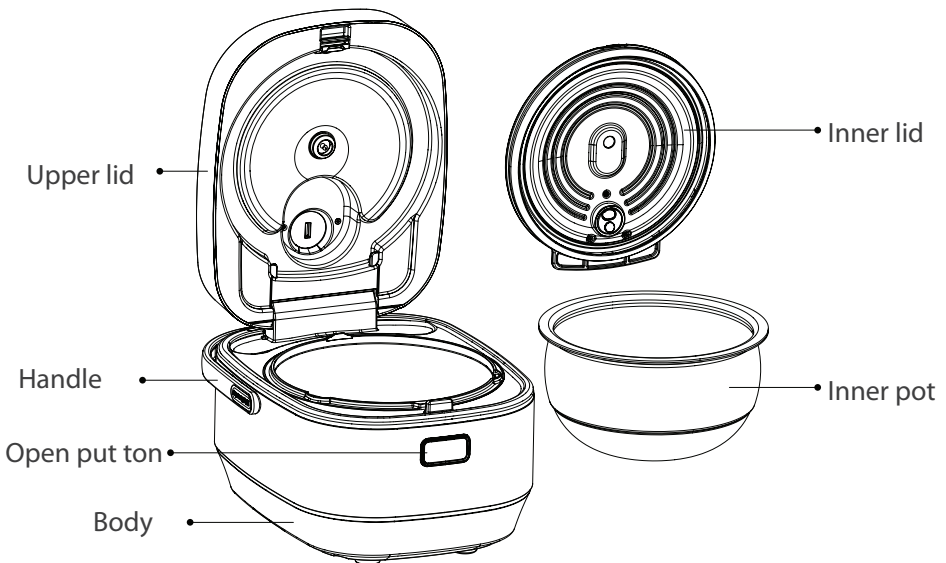
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

## SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity
RCB-5988	220V~50Hz	1200W	1.5L

## GENERAL DESCRIPTION

## Model RCB-5988



## ACCESSORIES

Spatula



Spoon



Measuring rice cup



Steam basket



Power cord



## CONTROL PANEL



Giữ ấm/Hủy	Keep warm/ cancel
Cài đặt thời gian	Preset
Chức năng	Function
Bắt đầu	Start
Nấu tiêu chuẩn	Standard
Nấu nhanh	Quick cooking
Nấu ngon	Delicious
Đun nóng	Heating
Cơm niêu	Pot clay
Hạt ngũ cốc	Cereal
Cháo	Porridge
Cháo trẻ em	Congee
Cháo ngũ cốc	Cereal porridge
Nấu súp	Soup
Hầm luộc	Steaming
Làm bánh	Cake

## INSTRUCTION MANUAL

## Model RCB-5988

**User guide** | Each function should be below the maximum water line. Do not wash the rice in the inner bowl.

### 1 Keep warm

- After cooking, the rice cooker automatically keeps the rice warm. Or, press down the "Keep Warm" button in the standby mode to keep warm.
- The warm keeping function is for 8 hours at most.

### 2 Preset

The Preset applies to: Standard rice, fine rice cooking, fast rice cooking, pot rice, cereal rice, porridge, congee, cereal porridge, soup, steaming and boiling.



In the Preset mode, each pressing of the "Preset" button adds ten minutes. Hold "Preset" for 2 seconds to increase the time faster.

The set time is estimated. The longest time is 24 hours. Exceeding 12 hours is not recommended.

**Example:**

Preset for congee. If you want it done at 6 am the next day. At 10 pm, you should set the time as 8 hours (the time is from the current time to the time by which the rice is cooked).

- Put cleaned rice into the inner bowl and fill it with water to the corresponding water line.
- Power on, press down the "Function" button to choose the congee function.
- Press down the "Preset" button to switch to the Preset mode and continue pressing the "Preset" button to set the time.
- Press down "Start" to switch to the congee Preset function and the congee will be cooked in the set hours.

**3 Rice heating**

- Pour the bowl leftover rice into the inner and stir it. Add moderate water.
- Choose "Heating" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.

**4 Pot rice**

- Put clean rice into the inner bowl and fill it with water to the water line of rice.
- Choose "Pot Rice" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.
- When hearing the alert during cooking, spread prepared ingredients and seasoning on the rice, put on the top lid and wait for the cooking to end.

**5 Cereal rice**

- Soak the cereals beforehand or overnight. Or soak them for lunch in the morning.
- After cleaning the rice, mix with cereals and pour the mixture into the inner bowl.
- Fill the inner bowl with water below the corresponding water line.
- Choose "Cereal Rice" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.

**Porridge / cereal porridge**

- 6** - Clean prepared ingredients (millets / brown rice / cereals) and put them into the inner bowl.

- Fill the inner bowl with moderate water to the water line corresponding with the rice amount.
- Put down the top lid, choose "Porridge" or "Cereal Porridge" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.

### 7 Soup

- Clean the ingredients, dice them, put them into the inner bowl, fill the inner bowl with water below the maximum water line of porridge.
- Put down the top lid, choose "Soup" function using the function button and press down "Start" to switch to the cooking mode.

### 8 Steaming and cooking

- When using the "Steaming / Boiling" function, fill the inner bowl with water to the water line of two cups of rice but below the steamer.
- Fill the inner bowl with water and put the steamer with food into the inner bowl.
- Choose the "Steaming / Boiling" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.

### 9 Cake

- Cover the bottom and walls of the inner bowl with salad oil.
- Pour cake batter into the inner bowl and pull down the top lid.
- Choose the "Cake" function and press down "Start" to switch to the cooking mode.

### 10 The time needed by fast rice cooking, standard rice and fine rice cooking.

Rice amount / Function	Two cups of rice	Four cups of rice	Eight cups of rice
Fast rice cooking	Approx. 35 minutes	Approx. 40 minutes	Approx. 45 minutes
Standard rice	Approx. 45 minutes	Approx. 50 minutes	Approx. 55 minutes
Fine rice cooking	Approx. 55 minutes	Approx. 60 minutes	Approx. 65 minutes

## BEFORE COOKING

- 1 Use the measuring cup to measure the rice.

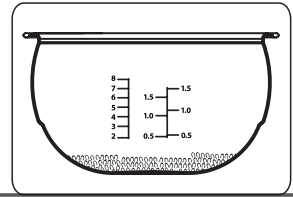
Correct



Wrong



- 2 Add water.  
When cooking four cups of rice, let the water reach the water line 4.

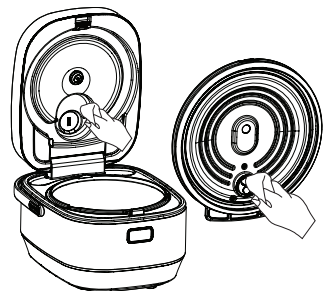
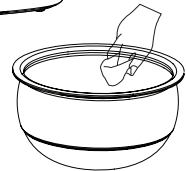
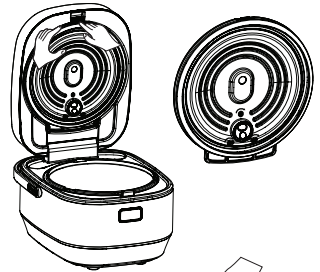
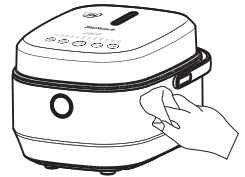


## CLEANING AND MAINTENANCE

### Cleaning

**Note:** When cleaning, make sure that the rice cooker is powered off. Be cautious when taking out / putting in the inner bowl to avoid bumping and deforming. Do not use a stainless steel scourer or a hard object to clean the inner bowl to protect the coating.

- 1 Clean the outside of the rice cooker.
- 2 Lift the top lid, remove the removable inner lid with one hand pushing it and the other hand pressing down the inner lid button and counter-clockwise screwing up the steam cap.
- 3 Take out the inner bowl, clean its outside and inside with a soft sponge and dry up with a piece of soft cloth.
- 4 Clean the removable inner lid components and the steam cap and install after drying them up with soft cloth.



**SAFETY NOTICE**

- ① Insert the plug into a proper socket. Before you switch on, please make sure the voltage is the same as your local.
- ② Do not immerse the rice cooker in water.
- ③ Please use walling socket with earth line and keep close inserted and don't use universal socket and using together with the other appliances at the same time to avoid over current which may cause fire.
- ④ Please place the rice cooker on dry and stable surface, or close to other heat sources. Please don't put the inner pot on an open fire directly.
- ⑤ Only use the rice scoop provided, clean with damp sponge or soft scouring pad to avoid damaging inner coating.  
\* After a long time use, interior coating may fell a little but no harm for your health.
- ⑥ Don't cook acid, alkaline food or alike substance lest corrode inner pot.
- ⑦ Always keep the outside bottom 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 be malfunction.
- ⑧ Make sure to keep the rice cooker to out of the reach of children, for fear of danger. During cooking, any consciously touch of function key may cause the rice cooker stops working.
- ⑨ The rice cooker becomes hot when in use. Please don't touch the cover with your hands and do not place your face directly over the steam which is coming out from the cooker.
- ⑩ Please don't put cloth on the cover or else, it will deform or change color.
- ⑪ Make sure it is unplugged before you take the pot out of the rice cooker.
- ⑫ Please don't refit, disassemble or repair the rice cooker by yourself.
- ⑬ Power cord should not be subjected to twisting and knitting.
- ⑭ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- ⑮ Please don't pull up the plug while hand is wet.
- ⑯ Please unplug power cord from electrical wall outlet by the plug, don't pull by the cord to avoid damage and hazard.
- ⑰ Always unplug the appliance after use.

- 18 Put the inner pot into the heating board properly, or the heating board will be damaged.
- 19 Do not put the inner pot on other heating sources to cook or replace it by other containers.
- 20 Do not open the lid when the water is boiling.
- 21 To prevent electric shock or damage of rice cooker, do not immerse cord, plug or product in water or other liquids.
- 22 Appliance is not intended for use by person (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 appliance by a person responsible for their safety.
- 23 Children should be supervised to ensure that do not play with the appliance.
- 24 This appliance must be grounded. It is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risks of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that the separate circuit serving only the appliance be provided. High voltage appliance is dangerous and may result in a fire or other accidents.
- 25 If you have any questions about the grounding or electric instruction, consult a qualified electrician or service person.
- 26 Neither the manufacturer nor the dealer can accept the liability for damage of the appliance or personal injury from failure to observe the electrical connection procedure.

## FAULT DETECTION

Please contact local service center to do the maintenance.

CODE	CAUSE OF FAILURE	TREATMENT
E0	The cooker cannot work normally due to circuit failure.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.

E1	When operating, the cooker detects no pot or unsuitable pot material or dimension.	After putting in a suitable inner pot, press down "Keep Warm/Cancer" to release the alarm. If the E1 alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.
E2	The IGBT temperature sensor is over hot or the IGBT has a short or open circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E3	The grid voltage is too high.	It will recover after the grid voltage is back to normal. If the alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.
E4	The grid voltage is too low.	It will recover after the grid voltage is back to normal. If the alarm continues, send the cooker to local service center to do the maintenance.
E5	The top temperature sensor has an open-circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E6	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
E7	The bottom temperature sensor is overly hot and has an open circuit fault.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.

E8	Communication failure.	If the failure remains after the cooker is powered on, send the cooker to Please contact local service center to do the maintenance.
----	------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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.

