

Mama
Premium Brand Of SUNHOUSE

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội

-ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,

Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh

ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013



Nhập khẩu & Phân phối: Công ty Cổ phần tập đoàn SUNHOUSE

Địa chỉ: Số 139, Nguyễn Thái Học, P.Điện Biên, Q.Ba Đình, Tp.Hà Nội

Điện thoại: +84 24 3394 0848 - **Fax:** +84 24 3394 0878

Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc

Website: www.sunhouse.com.vn

Mama
Premium Brand Of SUNHOUSE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN 1.8L SUNHOUSE MAMA

Model: SHD8959

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.


Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm "eSUNHOUSE" và cài đặt ứng dụng về máy.

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

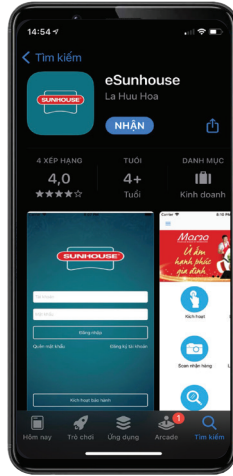
Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng Serial . Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn "Kích hoạt" để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo "Kích hoạt bảo hành thành công".

Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là "Kích hoạt" và "Lịch sử kích hoạt", không thể truy cập các mục còn lại.



Quý khách hàng thân mến,

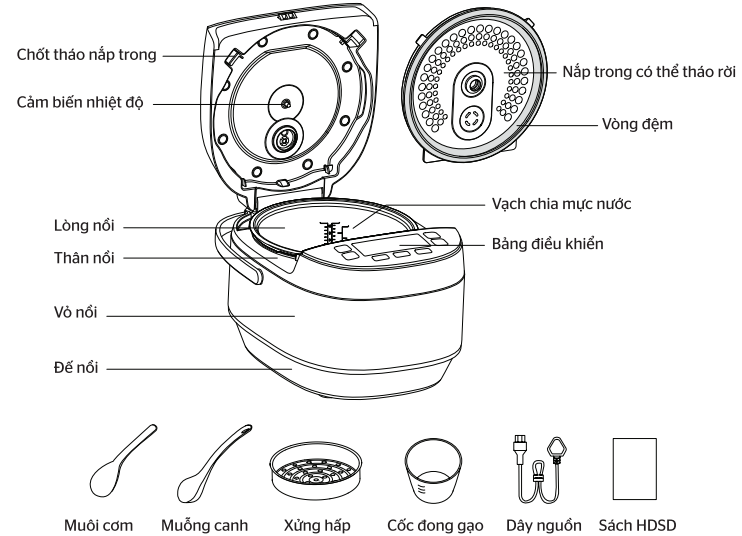
Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE.

Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

THÀNH PHẦN CẤU TẠO



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Sản phẩm	SHD8959
Dung tích	1.8 L
Công suất tiêu thụ	1200 W
Hiệu điện thế	220 V-/50 Hz
Trọng lượng	4.8 kg

GIỚI THIỆU VỀ CÔNG NGHỆ NẤU CAO TẦN - TĂNG NHIỆT IH

Công nghệ nấu cao tần, hay còn gọi là công nghệ tăng nhiệt IH là công nghệ cảm ứng từ đun nấu không tiếp xúc, tức là làm nóng trực tiếp lòng nồi cảm thông qua môi trường điện từ. Nhờ vậy làm nóng đều toàn bộ lòng nồi, cơm chín đều hơn và giảm khô, nhão, hiệu quả hơn nhiều so với các thiết bị nấu cơm điện sử dụng công nghệ nấu 1D hoặc đun bằng than, dầu truyền thống.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố như cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

- Sản phẩm này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch sản phẩm.
- Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện có tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm hay không. Chỉ nối thiết bị với ổ điện đã được tiếp địa. Khi cắm điện cần cắm chặt. Tránh sử dụng ổ cắm vạn năng và sử dụng cùng lúc với những sản phẩm dùng điện khác để tránh quá tải điện.
- Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, cố định chắc chắn; tránh những vị trí dốc, gỗ gế.
- Không nhúng dây điện, phích cắm vào nguồn nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác.
- Chỉ cầm và rút dây điện bằng tay khô. Chú ý: Cầm vào phích cắm thay vì dây điện để tránh gây chập điện, rò rỉ điện hay hư hỏng dây điện.
- Đảm bảo rút dây điện khỏi nguồn khi không sử dụng.
- Không vận hành sản phẩm mà không có lòng nồi bên trong hoặc lòng nồi chưa có thực phẩm.
- Không đổ nước hoặc bất kỳ thực phẩm nào vào nồi khi chưa có lòng nồi.
- Không sử dụng lòng nồi bị biến dạng. Nếu lòng nồi bị biến dạng, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để thay thế lòng nồi mới.

11. Không sử dụng sản phẩm ngoài trời, gần bồn tắm, bồn rửa hay các nguồn phát nhiệt như bếp gas, ánh sáng mặt trời trực tiếp.

12. Không dùng lòng nồi trên bếp gas hoặc sử dụng không đúng mục đích vì có thể gây biến dạng, làm hư hỏng lớp chống dính và 1 số sự cố không mong muốn.

13. Không cho quá lượng gạo cho phép bởi khi đó nước gạo có thể trào ra trong quá trình nấu, gây sự cố không mong muốn.

14. Không cho sản phẩm hoạt động tiếp ngay sau khi sử dụng. Đợi ít nhất 15 phút để nồi hạ nhiệt.

15. Lau sạch cảm biến nhiệt, mâm nhiệt, lòng nồi với khăn khô mềm trước khi sử dụng. Lòng nồi đặt cân bằng, không được lệch nếu không có thể gây cháy linh kiện.

16. Không chặn van hơi bằng khăn hoặc các vật dụng khác khi đang nấu.

Không cho tay vào van hơi hay lại gần van hơi khi nồi đang hoạt động, đặc biệt khi van đang thoát hơi.

17. Thường xuyên vệ sinh cửa thoát hơi, nắp nồi, van thoát hơi và bề mặt sản phẩm.

18. Không di chuyển sản phẩm, chạm vào các bộ phận kim loại khi nồi đang vận hành.

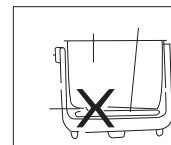
19. Tránh va đập mạnh hoặc làm rơi thiết bị, vì điều này có thể gây ra những hỏng hóc và gây mất an toàn cho người sử dụng.

20. Nếu thiết bị gây ra tiếng ồn hoặc khói, mùi khó chịu thì ngay lập tức rút điện, ngưng sử dụng và liên hệ trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

21. Không tự tháo rời hay sửa chữa thiết bị. Trong trường hợp muốn sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.



(Hình 1)



(Hình 2)

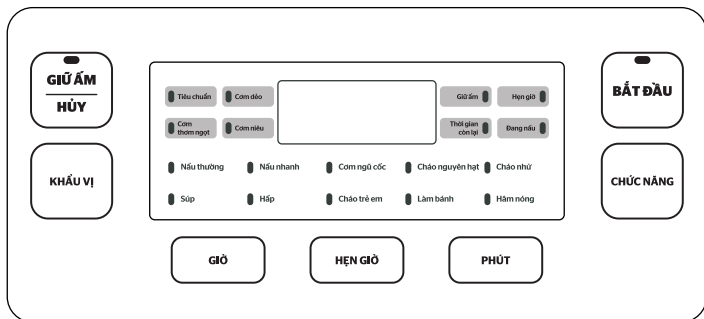


(Hình 3)



(Hình 4)

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Trước khi sử dụng lần đầu, cần phải lau chùi lòng nồi và nắp trong bằng nước ấm hoặc chất tẩy rửa nhẹ.

CHUẨN BỊ:

1. Đảm bảo nắp trong và van xả đã được lắp đặt chính xác. Nếu không có van xả hơi, khi nấu có thể bị trào nước

2. Dùng cốc đong để ước lượng lượng gạo ăn.

Không vo gạo bằng lòng nồi

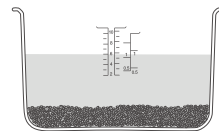
Chú ý: Tối đa 10 cốc gạo cho nồi cơm điện dung tích 1.8L

- Với gạo lứt, lượng gạo tối đa khuyến dùng là 5 cốc.



3. Tham khảo vạch định mức trên lòng nồi để đổ nước. Có thể dựa vào khẩu vị, lượng gạo để điều chỉnh mức nước. Tuy nhiên tổng lượng nước và gạo không nên vượt quá mức cao nhất vạch trên của nồi.

- Đối với chức năng súp và cháo trẻ em, không đổ đồ ăn và nước vượt quá 70% vạch chia nước tối đa trong lòng nồi



4. Đặt lòng nồi vào trong nồi. Chú ý lau khô lòng nồi đã khô ráo, sạch sẽ, không dính cặn bẩn.



5. Đậy nắp nồi, cắm dây điện nguồn. Chú ý cắm chặt phích vào nguồn điện.

TRONG KHI SỬ DỤNG

Sau khi nồi cơm điện đã được kết nối vào nguồn điện, bạn có thể lựa chọn chức năng nấu theo hướng dẫn dưới đây:

A. Nấu thông thường

1. Chức năng

Ấn nút CHỨC NĂNG để chọn chức năng nấu phù hợp, đèn của chức năng tương ứng sẽ sáng. Ấn liên tục phím này để tuần hoàn lựa chọn các chức năng nấu, dừng lại ở chức năng bạn mong muốn.

Ví dụ: Ấn nút CHỨC NĂNG chọn “Cháo nguyên hạt”, đèn ở tính năng đó sẽ sáng. Ấn nút BẮT ĐẦU để nồi bắt đầu nấu.

2. Khẩu vị

Ấn nút KHẤU VỊ để chọn vị cơm mong muốn: Tiêu chuẩn, Cơm dẻo, Cơm ngon, Cơm niêu. Nút KHẤU VỊ chỉ áp dụng cho chế độ Nấu thường.

3. Bắt đầu

Sau khi chọn được chức năng nấu mong muốn, ấn nút BẮT ĐẦU để thiết bị bắt đầu vận hành.

Sau khi nấu xong, nồi sẽ chuyển sang chế độ Giữ ấm.

Khuyến dùng: Khi nấu cơm, bạn nên để chế độ Giữ ấm trong vòng 15 đến 20 phút sau khi cơm đã được nấu chín để giữ vị thơm ngon hơn

4. Giữ ấm/Hủy

- Trong khi nấu đang vận hành, ấn nút GIỮ ẤM/HỦY để tạm dừng chức năng nấu và chuyển nồi sang chế độ chờ.

- Khi nấu ở chế độ chờ, ấn nút GIỮ ẤM/HỦY để nối chuyển sang giai đoạn Giữ ấm

- Nồi cơm có thể giữ ấm lên đến 24h, nhưng để cơm ngon nhất thì nên sử dụng trong vòng 12h sau khi nấu.

- Để ủ lâu hơn đến 24h, vui lòng ấn nút GIỮ ẤM thêm 1 lần nữa sau khi kết thúc chương trình.

B. Hẹn giờ nấu**1. Hẹn giờ**

Sau khi chọn xong chức năng nấu phù hợp, bạn có thể hẹn giờ nấu bằng cách ấn nút HẸN GIỜ. Phạm vi thời gian có thể hẹn là từ 1 giờ đến 24 giờ.

2. Giờ/Phút

Ở chế độ HẸN GIỜ, ấn nút GIỜ/PHÚT để hẹn giờ chính xác đến từng phút và điều chỉnh thời gian đặt trước.

- Thời gian đặt trước là thời gian kết thúc nấu ăn, số giờ đặt trước tối đa là 24 giờ.

- Thời gian cài đặt trước khuyến nghị không nên quá 12 giờ để tránh thực phẩm bị ảnh hưởng đến chất lượng do ngâm trong nước quá lâu.

- Chức năng hẹn giờ nấu áp dụng với một số chức năng nấu trong bảng sau:

Chức năng	Thời gian nấu ăn mặc định	Hẹn giờ nấu	Ghi chú
Nấu thường	-	1:10-24:00	Thời gian nấu khoảng 40 phút
Nấu nhanh	-	1:30-24:00	Chỉ thích hợp với cơm trắng, Thời gian nấu khoảng 40 phút
Cơm ngũ cốc	-	1:10-24:00	
Cháo nhừ	0:40-2:00	1:00-24:00	
Cháo nguyên hạt	1:00-3:00	1:00-24:00	
Súp	1:00-4:00	1:00-24:00	
Hấp	0:10-1:00	1:00-24:00	Bắt đầu đếm ngược khi đạt đến nhiệt độ mặc định
Cháo trẻ em	1:00-3:00	1:00-24:00	
Làm bánh	1:00-4:00	1:00-24:00	
Hầm nóng	Khoảng 40 phút	0:25-24:00	

(* Thời gian nấu trong bảng trên có thể thay đổi tùy thuộc vào điện áp, lượng/chất lượng gạo, đồ ăn, lượng nước trong từng lần nấu.

LƯU Ý:

- Khi sử dụng chức năng CHÁO NGUYÊN HẠT, CHÁO LOÃNG, lượng gạo tối đa cho nồi 1.8L là 1.5 cốc, tỷ lệ gạo nước nên là 1:6 và không được vượt quá vạch chia nước tối đa của nồi.

- Khi hầm nóng cơm, nên đổ thêm một ít nước lên cơm nguội để cơm được ngon và dẻo hơn.

- Một số nguyên liệu như đậu đỗ, lúa mạch... không dễ nấu chín nên ngâm trước ít nhất từ 3 đến 4 tiếng trước khi nấu.

- Không nên nấu đồ ăn bằng nước nóng, sẽ làm ảnh hưởng đến hoạt động của chức năng cảm biến tự động, từ đó ảnh hưởng đến kết quả nấu.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

Trước khi vệ sinh sản phẩm, cần rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ thiết bị nguội hoàn toàn. Việc vệ sinh sau khi sử dụng là bắt buộc để đảm bảo nồi cơm điện không bị ám mùi và nấm mốc.

Lưu ý:

1. **NGUY HIỂM:** Không được ngâm dây nguồn hoặc nồi cơm điện trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng khác.

2. Không sử dụng các chất tẩy rửa thô hoặc có tính mài mòn. Mặt bên ngoài có thể lau sạch bằng vải mềm và ẩm.

Thao tác:

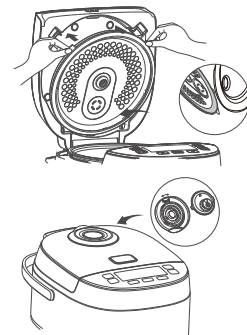
1. Ấn nút mở nắp nồi, hai tay cầm chắc tay cầm phần nắp trong của nồi đồng thời nhấn phần kẹp cố định để tháo nắp trong để vệ sinh.

- Dùng nước sạch để vệ sinh sạch sẽ nắp trong, gioăng cao su

- Lắp nắp trong trở lại cho đúng vị trí ban đầu.

2. Nhẹ nhàng kéo van xả hướng ra ngoài để tháo van. Dùng nước sạch để rửa, rồi lau khô với khăn mềm. Sau đó lắp lại đúng vị trí ban đầu.

3. Trên mâm nhiệt có thể lưu lại hạt cơm, nước hoặc tạp chất khác, nên dùng khăn khô để lau sạch.



4. Lấy lòng nồi ra. Dùng vải mềm hoặc bàn chải nhà bếp có lông mềm để loại bỏ những thức ăn cứng đầu khỏi nổi chống dính. Không dùng miếng sắt cứng hoặc vật cứng vì chúng sẽ làm hỏng lớp chống dính trong lòng nồi.
- Có thể ngâm lòng nồi vào nước để dễ dàng loại bỏ mảng bám dính nếu có.



SỰ CỐ CÓ THỂ XẢY RA VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Nếu bạn gặp sự cố khi sử dụng nồi cơm điện, vui lòng kiểm tra những điểm sau để có cách giải quyết thích hợp:

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Không có đèn báo, mâm nhiệt không nóng	1. Bảng mạch nguồn (PCB) không được kết nối 2. Mất điện	1. Kiểm tra xem dây nguồn có được cắm chặt vào phần kết nối không 2. Chờ có điện trở lại
Tấm sưởi không nóng	1. Mạch PCB bị hư hỏng 2. Nổ cầu chì 3. Mâm nhiệt bị hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ
Đèn báo sáng, mâm nhiệt không nóng	1. Mâm nhiệt bị hỏng 2. PCB bị hư hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ
Cơm nấu không chín	1. Quá nhiều hoặc quá ít gạo 2. Tỷ lệ gạo và nước không đúng 3. Lòng nồi không được đặt đúng cách không tiếp xúc với mâm nhiệt 4. Có dị vật giữa lòng nồi và mâm nhiệt 5. Lòng nồi bị biến dạng 6. PCB bị hư hỏng 7. Cảm biến bị hỏng	1. Điều chỉnh công suất gạo và nước cho phù hợp 2. Điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước 3. Khi đặt lòng nồi vào nồi cơm điện, hãy ấn nhẹ xuống để đảm bảo lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt. 4. Làm sạch/loại bỏ dị vật. 5. Liên hệ với nhân viên dịch vụ khách hàng và mua một cái mới. 6 & 7. Liên hệ với trung tâm dịch vụ và gửi để sửa chữa

Vấn đề	Nguyên nhân	Giải pháp
Cơm cháy	1. Lòng nồi bị biến dạng 2. Lòng nồi không được đặt đúng cách không tiếp xúc với mâm nhiệt. 3. PCB bị hư hỏng 4. Cảm biến bị hỏng	1. Liên hệ với trung tâm dịch vụ khách hàng để được hỗ trợ 2. Khi đặt lòng nồi vào nồi cơm điện, ấn nhẹ xuống để đảm bảo lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt. 3 & 4. Liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ.
Cơm có mùi sau khi nấu	Lòng nồi chưa được rửa sạch	Rửa sạch lòng nồi, nắp vung, van thoát khí sau mỗi lần nấu bằng vải mềm và chất tẩy rửa trung tính
Tràn nước	1. Quá nhiều nước/gạo/đổ ăn 2. Chức năng được chọn không chính xác	1. Giảm lượng nước/gạo thức ăn 2. Chọn đúng chức năng nấu
Màn hình LCD báo lỗi E1, E2, E3 hoặc E4	Bảng mạch hoặc cảm biến bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ



Mama

Premium Brand Of SUNHOUSE

INSTRUCTION MANUAL



SUNHOUSE MAMA 1.8L INDUCTION HEATING
RICE COOKER

Model: SHD8959

Please read operating instructions before use

Dear customers,

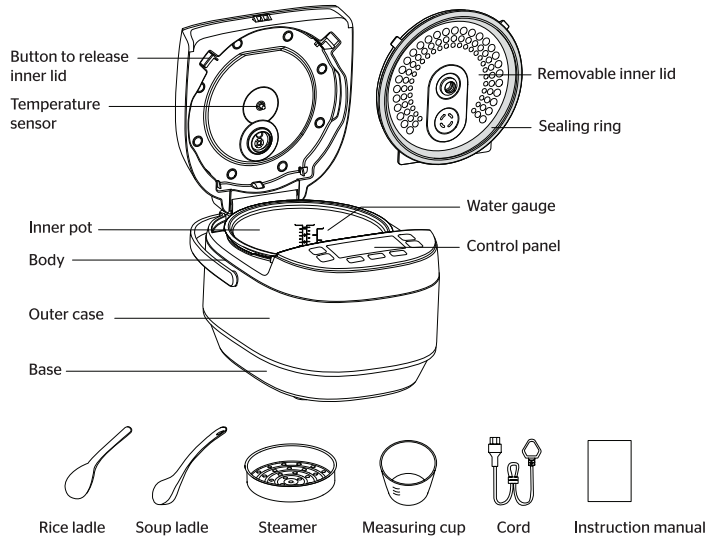
Thank you so much for trusting and choosing SUNHOUSE products. We believe that our products, which are made from high-quality materials, can meet all of your requirements and make you satisfied.

Please read the user manual carefully for safe and effective use of the appliance.

SUNHOUSE does not take legal responsibility for any injuries to people or damage to property caused by failure to comply with installation and operating instructions.



PRODUCT INFORMATION



Model	SHD8959
Capacity	1.8 L
Power	1200 W
Voltage	220 V-/50 Hz
N.W	4.8 kg



INTRODUCTION ABOUT INDUCTION HEATING TECHNOLOGY (IH)

IH technology is electromagnetic induction heating, electromagnetic field act on conductor directly, the energy efficiency is much higher than conventional heating plate with resistance wire. Comparing with those equipment working with coal, gasoline, gas or electric heating pipe, IH technology has advantage on aspects such as environment protection, lifetime and safety.

SAFETY CAUTIONS

Following is basic information and safety cautions for this IH rice cooker.

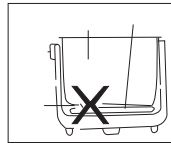
1. Make sure actual voltage comply with voltage that specified in this manual.
2. This product is for household use only. We are not responsible for malfunctions caused by commercial use, unintended use, or usage that violate this manual book.
3. Make sure to use outlet with grounding, plug firmly. Don't use this appliance together with other appliances with a universal socket.
4. Please hold plug tightly when unplugging from outlet, don't pull or twist the power cord. If the power cord gets damaged, get new one from after sales service.
5. Plug firmly to the outlet, otherwise the appliance may become over heating because of loose contacts.
6. before use, connect power cord with this appliance firmly, otherwise the appliance may become over heating because of loose contacts.
7. Unplug from outlet when the appliance is not in use.
8. Close supervision is needed when the appliance is in use.
9. Please keep this appliance away from children.
10. To avoid damage or malfunction, don't use this appliance on unstable, damp or Inflammable surfaces.
11. Don't use this appliance when inner pan is not in rice cooker, or when Inner pan is empty.
12. Don't remove Inner pan when the appliance is in use.

PRODUCT INFORMATION

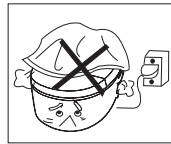
13. To avoid damage or malfunction, keep this appliance away from fire. (Refer to picture 1)
 14. Don't collide Inner pan with other objects, or put it directly on other heat source, otherwise it will deform.
 15. Don't touch hot surface when the appliance is in use.
 16. Don't add Ingredients or water directly in rice cooker when the inner pan is not in rice cooker.
 17. Adjust proportion between rice and water according to the scale on inner pan.
 18. Before putting inner pan into rice cooker, make sure the external of inner pan is dry and clean; remove water drop or other debris from the surface of heating element. Don't put inner pan in lean position, otherwise some components may get burnt during working. (Refer to picture 2)
 19. Steam will come out from steam valve, always keep your hands and face away from steam valve, don't cover the lid with wet cloth while cooking. (Refer to picture 3)
 20. Except inner pan, don't immerse any parts into water. (Refer to picture 4)
 21. If this appliance begins to malfunction during use, unplug the cord immediately. You must unplug the cord also before cleaning.
 22. If any part is on fire, don't put out the fire with water, use wet cloth to cover it.
 23. Don't keep warm for more than 12 hours, food may go bad after long time.
- Don't use this appliance under following circumstances.



(Refer to picture 1)



(Refer to picture 2)



(Refer to picture 3)



(Refer to picture 4)

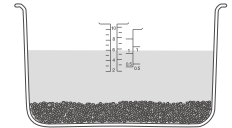
1. This appliance or the power cord has problem.
2. This appliance fall down accidentally, causing damage or malfunction. In these circumstances, send the appliance to after sales center, please use original parts only.

COOKING USE

1. Make sure inner lid and steam valve are installed correctly. If you cook without steam valve, soup may spill.
2. Use original measuring cup to measure rice, wash it.
 - One cup of rice is about 160ml (about 150 gram)
 - Don't wash rice with inner pan.



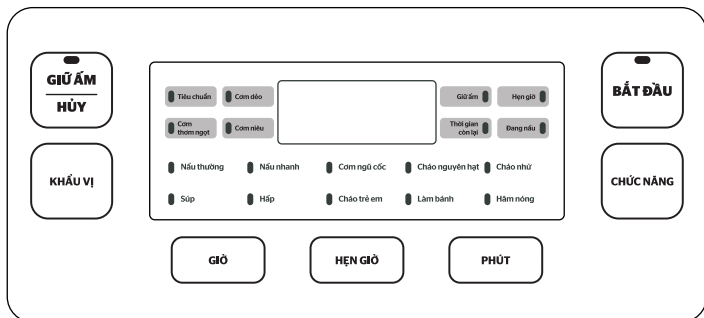
3. Example: 6 cups of rice to fill water up to water level marking. Do not add than corresponding amount of water to prevent overflow. "Note: maximum 10 cups of rice for 1.8L capacity rice cooker. For SOUP function, do not exceed more than 70% of the maximum.



4. Put inner pot into the rice cooker. Please confirm whether there are rice grains or other.
5. Close the lid and plug the cord. Make sure that the plug is firmly connected to the outlet.



CONTROL PANEL & OPERATION



After the rice cooker has been connected to the power source, you can select the cooking function according to the instructions below.

A. NORMAL COOKING

1. Function (Chức năng)

In standby mode, press FUNCTION button to select cooking function.

The lamp of the corresponding function will light up. Press FUNCTION repeatedly to cycle through the selection of cooking functions, stopping at the desired function.

For example: Press the FUNCTION button repeatedly to select Porridge (Cháo nguyên hạt), the light in that feature will be light up. Press the START button to start cooking.

2. Taste (Khẩu vị)

Press the TASTE button to select the desired taste of rice: Standard, Soft Rice, Al Dente Rice, and Crispy Rice. The TASTE button applies to Normal Cook (Nấu thường) mode only.

CHỨC NĂNG

KHẨU VỊ

3. Start (Bắt đầu)

After selecting menu, press "Start" button to start cooking program.

After cooking is complete, the cooker will automatically switch to Keep Warm mode.

Recommendations: When cooking rice, you should let it Keep Warm for 15 to 20 minutes after the rice has been cooked to achieve a better rice texture.

BẮT ĐẦU

4. Keep warm/ Cancel (Giữ ấm/ Hủy)

During cooking process, press Keep Warm/Cancel button to cancel cooking function and goes into a standby mode.

In standby mode, press Keep Warm/Cancel button to go into a keep warm stage. Maximum keep warm period is 24 hours.

- Rice cooker can keep warm up to 24 hours, but the best rice should be used within 12 hours after cooking.

- To keep warm up to 24 hours, please press KEEP WARM/CANCEL one more time after finishing the program.

GIỮ ẤM
HỦY

B. PRESET COOKING

1. Preset (Hẹn giờ)

After selecting menu, press "Start" button to start cooking program

2. Hour / Minute (Giờ / Phút)

After selecting menu, press 'Hour*' and/or 'Minute*' button to adjust cooking time. Press "Preset" button and press "Hour*" and/or "Minute*" to adjust preset timing.

Preset time is the cooking finish time, maximum preset hours is 24 hours.

Recommended preset time should not exceed 12 hours to prevent food from turning bad due to long hours soaking in water.

HẸN GIỜ

GIỜ

PHÚT



Cooking Time Reference Table

Function	Default Cooking	Preset Allowed	Remarks
Rice	-	1:10-24:00	Cooking time about 40 minutes
Fast Cook	-	1:30-24:00	Only suitable for white rice, about 40 minutes cooking time
Brown Rice	-	1:10-24:00	
Congee	0:40-2:00	1:00-24:00	
Porridge	1:00-3:00	1:00-24:00	
Soup	1:00-4:00	1:00-24:00	
Steam	0:10-1:00	1:00-24:00	Start counting down when default temperature reached
Stew	1:00-3:00	1:00-24:00	
Dessert	1:00-4:00	1:00-24:00	
Reheat	about 40 minutes	0:25-24:00	

(*) The timing indicated in the table above is subject to voltage, rice quantity/quality, water amount which may differs from time to time.

NOTES:

- Porridge function: the maximum rice capacity for 1.8L is 1.5 cups; recommended rice to water ratio is 1:6. Do not exceed the maximum level mark (adjust the rice to water ratio according to personal preference).

- When reheating rice, splash some water over cold rice to achieve a better rice texture.

- Ingredients such as red beans, barley that are not easily cooked should be soaked at least for 3 to 4 hours beforehand.

- Do not cook using hot water, this will affect the auto sensor detection and affect the cooking result.



CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the rice cooker from the electrical outlet and wait for the appliance to cool completely to avoid being scald. Cleaning after use is mandatory to ensure that the rice cooker is free from odors and mold.

WARNING

1. DANGER: Do not immerse the power cord or rice cooker in water or any other liquid.
2. Do not use harsh or abrasive cleaning agents. The outside can be wiped clean with a soft, damp cloth.

How to cleaning:

1. Press button to open the rice cooker, press the button at the upper lid to release the inner lid.

Take out the inner lid, wash it with soft sponge, then wipe with dry and soft cloth. To avoid deformation, please handle with care while taking out or putting back the inner pot, don't wipe it with steel wool or hard objects.

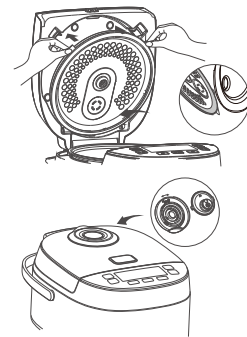
2. Gently pull out the steam valve.

Use water to rinse. After washing, wipe it with a dry towel and place it back to the original position.

3. There may be rice grains, water or other impurities left on the heating plate, so use a dry towel to wipe it clean.

4. Take out the inner pot. Use a soft cloth to remove food from the non-stick inner pot. Do not use hard iron or hard objects as they will damage the non-stick coating in the inner pot.

You can soak the inner pot in water to easily remove plaque if needed





TROUBLESHOOT

Problem	Cause	Solution
No indicator light, heating plate is not hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. Power circuit board (PCB) not connected 2. Out of power 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check If the power cord is plugged in tightly to the connection part 2. Wait for the power to get back
Heating plate is not hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. PCB is damaged 2. Blown fuse 3. Heating plate is damaged 	Contact service center and send for repair
Indicator light is on, heating plate is not hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heating plate is damaged 2. PCB is damaged 	Contact service center and send for repair
Rice under-cooked	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much or too little rice 2. The rice to water ratio is not right 3. The inner pot is not placed properly; not intact with the heating plate 4. There is a foreign body between the inner pot and the heating plate 5. Base of inner pot is out of shape 6. PCB is damaged 7. Sensor is damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust rice and water capacity accordingly 2. Adjust the ratio of rice to water 3. When placing the inner pot in the rice cooker, press down gently to ensure the pot is intact with the heating plate. 4. Clean/remove foreign body. 5. Contact customer service person and buy a new one. 6 & 7. Contact service center and send for repair.
Rice is burn	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inner pot is out of shape 2. The inner pot is not placed properly; not intact with the heating plate 3. PCB is damaged 4. Sensor is damaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact customer service person and buy a new one. 2. When placing the inner pot in the rice cooker, press down gently to ensure the pot is intact with the heating plate. 3 & 4. Contact service center and send for repair.

Problem	Cause	Solution
Overflow	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much water 2. Function chosen is Incorrect 3. Too much Ingredients/rice 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce the amount of water. 2. Choose the correct function. 3. Adjust the content accordingly
LCD shows: E1, E2, E3 or E4	Circuit board and/or sensor failure	Contact service center and send for repair

HDSĐ: In màu

Kích thước: Khổ giấy A5 (105 x 148mm)