

Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện tử



Công suất cao 860 W giúp tiết kiệm thời gian nấu nướng

Bảng điều khiển bằng Tiếng Việt với 6 chế độ nấu cài sẵn dễ dàng sử dụng

Thiết kế sang trọng phù hợp với mọi không gian bếp



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

CB

- Các sản phẩm và các linh kiện sản phẩm BlueStone đều được sản xuất dựa trên quy trình chuyên nghiệp theo tiêu chuẩn CB về chất lượng và an toàn sản phẩm.
- Bên cạnh đó, các sản phẩm BlueStone đều được kiểm tra chặt chẽ về mẫu mã, dây chuyền sản xuất và kiểm định lô hàng.
- Sản phẩm BlueStone được 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
CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH	05
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	06
MÔ TẢ TỔNG QUÁT	06
BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ	07
CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU	07
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	08
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	10
CHÚ Ý AN TOÀN	10
CÁC LỖI THƯỜNG GẶP	12
BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	13

CONTENTS

SPECIFICATION	16
GENERAL DESCRIPTION	16
CONTROL PANEL	17
ATTENTIONS	17
INSTRUCTION FOR USE	17
CLEANING AND MAINTENANCE	19
SAFETY NOTICE	20
REPAIR AND MAINTENANCE SERVICE	22
ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL	23

- Tiêu chuẩn kỹ thuật sản phẩm 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 (khoảng cách) Số Seri máy (khoảng cách) Họ và tên khách hàng viết không dấu

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 (khoảng cách)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**

CHÍNH SÁCH BẢO HÀNH

Ngoài phạm vi bảo hành:

Sản phẩm ngoài phạm vi bảo hành trong các trường hợp sau:

- Sản phẩm hết hạn bảo hành.
- Sản phẩm bị hư hỏng do lắp đặt, sử dụng không đúng theo hướng dẫn của Nhà sản xuất; hoặc do sử dụng không đúng điện áp, sử dụng nguồn nước bị ô nhiễm, dơ bẩn; hoặc do bị côn trùng (kiến, chuột, gián,...) xâm nhập vào.
- Sản phẩm hư hỏng do thiên tai hoặc trường hợp bất khả kháng: hỏa hoạn, lụt bão, sét đánh, động đất,... Các nguyên nhân cơ học, sinh học, hóa học khác trong quá trình vận chuyển và sử dụng.
- Sản phẩm sử dụng không đúng mục đích như thiết kế ban đầu của Nhà sản xuất.
- Sản phẩm hư hỏng do sử dụng cho mục đích kinh doanh như buôn bán, giặt ủi, nhà hàng, công xưởng,... Nhà sản xuất có quyền từ chối bảo hành đối với các trường hợp trên
- Các linh phụ kiện kèm theo hư hỏng do hao mòn, rách/nứt/ bể theo thời gian như: dây cáp, dây nối, bộ điều khiển, túi máy hút bụi, lọc mùi, lưỡi dao, roong, nhôm máy, ly, lõi lọc nước,...
- Sản phẩm không còn số seri của Nhà sản xuất hoặc số seri, mã vạch không còn thể hiện rõ hoặc có dấu hiệu thay đổi như: dán lại, cạo sửa, bong tróc,...
- Sản phẩm hư hỏng do khách hàng tự ý sửa chữa, tháo lắp hoặc có sự can thiệp bởi bên thứ 3 không thuộc hệ thống bảo hành ủy quyền của BlueStone.

Bảo hành tại nhà

Áp dụng cho các sản phẩm: Bếp từ âm, Máy hút mùi

Tổng đài hỗ trợ khách hàng: 1800.54.54.94

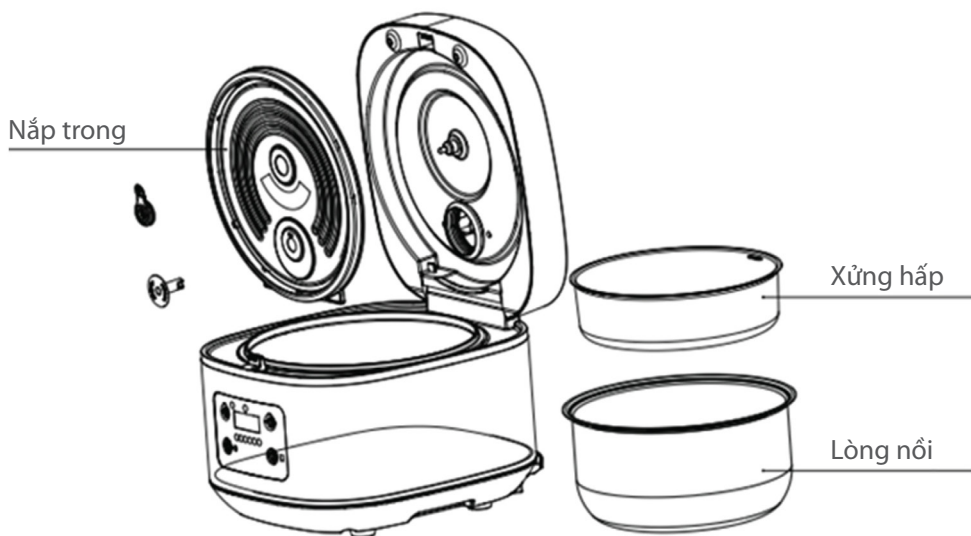
- Bảo hành miễn phí tại nhà trong phạm vi 50 km tính từ địa chỉ của Trung tâm bảo hành BlueStone gần nhất.
- Trong trường hợp vượt quá 50 km, dịch vụ tại nhà sẽ được thực hiện dựa trên sự thỏa thuận giữa Trung tâm bảo hành với khách hàng.
- Để đăng ký bảo hành, Quý khách vui lòng đăng ký tại Tổng đài: 1800.54.54.94 hoặc Email: 1800545494@tara.com.vn
- Kỹ Thuật Viên sẽ liên hệ Quý Khách hàng trong vòng 24 giờ để hẹn thời gian xử lý tại nhà.
- Các sản phẩm không áp dụng chính sách bảo hành tận nhà, Quý khách vui lòng mang sản phẩm đến các Trạm Bảo hành ủy quyền BlueStone trên toàn quốc.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	Hiệu điện thế	Công suất	Dung tích
RCB-5946	220 V ~ 50 Hz	860 W	1.5 L

MÔ TẢ TỔNG QUÁT

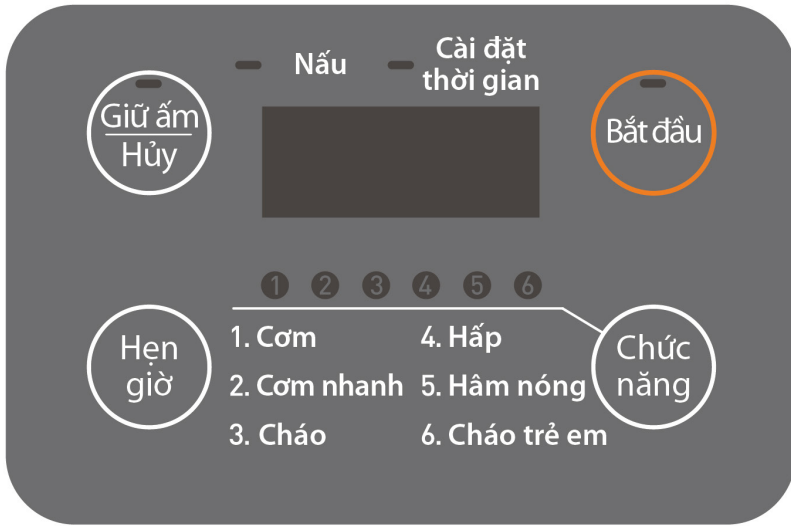
Model RCB-5946



PHỤ KIỆN

Muỗng múc cơm	Cốc đong	Xung hấp	Dây nguồn
---------------	----------	----------	-----------

BẢNG ĐIỀU KHIỂN ĐIỆN TỬ



CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

- 1 Sử dụng cốc đong để đo lượng gạo:



Đúng



Sai

- 2 Thêm nước: Khi nấu 4 cốc gạo, hãy cho nước tới vạch số 4.
- 3 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.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1 Chức năng “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” ở chế độ chờ cho nồi thực hiện chức năng này.
- Thời gian giữ ấm tối đa là 12 tiếng.
- Chức năng “Giữ ấm” chỉ sử dụng khi nấu cơm.
- Chế độ giữ ấm cơm không nên quá dài vì cơm có thể sẽ đổi màu và mùi vị.
- Nếu lượng cơm được giữ ấm ít hơn một chén, cơm sẽ khô và mất đi hương vị ban đầu.

2 Cài đặt thời gian

Ví dụ:

Cài đặt thời gian cho món cơm: 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.
- Cắm phích điện vào nguồn điện, nhấn phím “Chức năng” để lựa chọn chức năng “Cơm”.
- Nhấn phím “Hẹn giờ” để chuyển sang trạng thái cài đặt thời gian và tiếp tục nhấn giữ phím “Hẹn giờ” để đặt giờ.
- Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng cài đặt thời gian nấu cơm và cơm sẽ được nấu chín trong thời gian đã được cài đặt.
 - + Chế độ cài đặt thời gian áp dụng cho chức năng: Cơm, cơm nhanh, cháo, hấp, cháo trẻ em.
 - + Trong thời gian cài đặt, mỗi lần nhấn phím “Hẹn giờ” sẽ tăng thêm 10 phút. Nhấn giữ phím “Hẹn giờ” trong 2 giây thời gian sẽ tăng nhanh hơn.
 - + Thời gian cài đặt tối thiểu là 2 giờ và lâu nhất 24 giờ. Không khuyến khích cài đặt thời gian lâu hơn 12 giờ.

3 Chức năng “Cháo”/ “Cháo trẻ em”

- Chuẩn bị nguyên vật liệu và cho vào lòng nồi, thêm nước cho khớp với mực nước in trên lòng nồi.



- Đóng nắp nồi, chọn chức năng “Cháo” hoặc “Cháo trẻ em” và nhấn vào phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng nấu.

LƯU Ý: Khi sử dụng chức năng “Cháo trẻ em” nên sử dụng nguyên liệu mềm, ít và cắt nhỏ trước khi nấu.

4 Nấu cơm

- Chuẩn bị nguyên vật liệu đã vo sạch (gạo/ngũ cốc,...) và cho vào lòng nồi.

- Đổ nước theo vạch chỉ định (lượng nước phụ thuộc vào lượng gạo).

- Đóng nắp nồi và chọn chức năng nấu cơm hoặc nấu nhanh và nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động các chức năng nấu.

5 Chức năng “Hấp”

- Chuẩn bị nguyên liệu để hấp và đổ nước vào lòng nồi theo vạch chỉ định 2 cốc nhưng bên dưới xứng hấp.

- Đặt nguyên liệu đã được rửa sạch lên xứng hấp và đặt xứng hấp vào trong nồi.

- Đóng nắp nồi, nhấn phím “Chức năng” và chọn chức năng “Hấp”.

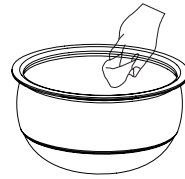
- Nhấn phím “Bắt đầu” để khởi động chức năng hấp.

6 Bảng thời gian tham khảo cho các chức năng Cơm nhanh, Cơm thường:

Lượng gạo \ Chức năng	Hai cốc gạo	Bốn cốc gạo	Tám cốc gạo
Cơm nhanh	Khoảng 30 phút	Khoảng 35 phút	Khoảng 40 phút
Cơm thường	Khoảng 40 phút	Khoảng 45 phút	Khoảng 50 phút

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- 1 Vệ sinh bên ngoài của nồi cơm, nhấc nắp trên lên. Một tay cầm nắp trong và tay kia tháo ron silicone ra. (Vị trí mũi tên) Bạn nên thường xuyên vệ sinh nắp trong này.
- 2 Lấy lòng nồi ra, rửa sạch bên ngoài và bên trong bằng miếng rửa chén mềm, lau khô với vải. Vệ sinh các phần nắp có thể tháo rời bên trong, nắp hơi và lắp đặt lại sau khi đã lau khô bằng vải mềm.



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

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

Bảo dưỡng

Vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ và bảo hành BlueStone 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 nổi được sạch và khô ráo. Không đổ gạo và nước trực tiếp vào khung bảo vệ mà không có lòng nổi. Nếu có bất kỳ vật nào giữa khung đốt nóng và lòng nổi 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 nổi khi đang nấu cơm và tránh đưa mặt trực tiếp vào bộ phận thoát hơi.
- 10 Không dùng vải dày lên nắp nổi, có thể làm nó bị biến dạng hoặc đổi màu.
- 11 Rút phích cắm trước khi lấy lòng nổi ra.
- 12 Không tự sửa chữa, lắp ráp nổi cơm.
- 13 Không nên để dây điện bị đan hoặc xoắn lại.
- 14 Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lí dịch vụ hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh xảy ra sự cố. Không tự ý sửa chữa, tránh gây tai nạn cho người sử dụng.
- 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 nổi chính xác vào thân nổi nếu không mâm nhiệt có thể sẽ bị hư.
- 19 Không dùng lòng nổi để nấu trên các loại bếp khác hoặc thay thế bằng một loại nổi khác.
- 20 Không mở nắp khi nước đang sôi.
- 21 Không được nhúng dây điện, phích cắm và nổi vào trong nước hoặc chất lỏng khác nhằm tránh hư hỏng các linh kiện bên trong dẫn đến nguy hiểm.
- 22 Nồi này không phù hợp để sử dụng bởi 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 bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo sử dụng sản phẩm đúng cách.
- 23 Để đảm bảo an toàn, các thiết bị điện nên được tiếp đất. Chúng tôi khuyên
- 24 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 nồi hoặc tai nạn đối với người sử dụng do việc lắp đặt nguồn điện không đúng cách.

CÁC LỖI THƯỜNG GẶP

HIỆN TƯỢNG	NGUYÊN NHÂN	CÁCH XỬ LÝ
Đèn không sáng	Nồi chưa được cắm điện	Kiểm tra và cắm điện đúng cách
	Dây nguồn bị hỏng	Gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone
Mâm nhiệt không nóng	Bảng mạch bị hỏng	Gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone
	Cầu chì bị hỏng	
	Hỏng mâm nhiệt	
Đèn báo hiệu sáng nhưng mâm nhiệt không nóng	Bảng mạch bị hỏng	Gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone
	Hỏng mâm nhiệt	
Thực phẩm không được nấu chín	Lượng thực phẩm quá ít hoặc quá nhiều	Điều chỉnh tổng lượng gạo và nước giữa mức cao nhất và thấp nhất
	Sai tỷ lệ gạo và nước	Điều chỉnh tỷ lệ gạo và nước
	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	Đặt lại lòng nồi đúng vị trí
	Có vật thể lạ chèn giữa lòng nồi và mâm nhiệt	Lấy vật thể lạ ra, nhưng chú ý không dùng nước đổ trực tiếp lên mâm nhiệt để lau chùi.
	Lòng nồi bị biến dạng	Gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone
	Lỗi bảng mạch	
	Lỗi cảm biến	

Cơm bị cháy	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	Đặt lại lòng nồi đúng vị trí
	Lòng nồi bị biến dạng	Gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone
	Lỗi bảng mạch	
	Lỗi cảm biến	
Tự động chuyển chế độ Đun nóng hoặc Màn hình hiển thị E5	Chưa có lòng nồi	Ngắt nguồn điện. Đặt lòng nồi vào đúng vị trí và thêm nước phù hợp sau đó chờ nồi nguội hẳn và kết nối lại nguồn điện để sử dụng bình thường.
	Không có nước bên trong lòng nồi	
	Lòng nồi không được đặt đúng vị trí	
Cháo bị tràn	Lượng nguyên liệu quá nhiều	Bớt nguyên liệu đến mức phù hợp
Màn hình hiển thị E1/E2/E3/E4/E5	Lỗi bảng mạch	Nhấn nút Hủy sau đó tắt nguồn và bật lại. Nếu nồi vẫn chưa hoạt động được, vui lòng gửi đến các trạm bảo hành/ sửa chữa của BlueStone

BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



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

BlueStone

Model
RCB-5946

User manual

Micro-Computer Rice cooker



High powerful 860 W saves cooking time

Vietnamese control panel with 6 easy-to-use preset cooking modes

Elegant design, suitable for any kitchen space



Always keep manual for your safety

CB

- **Standard Compliance**

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

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

- **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**

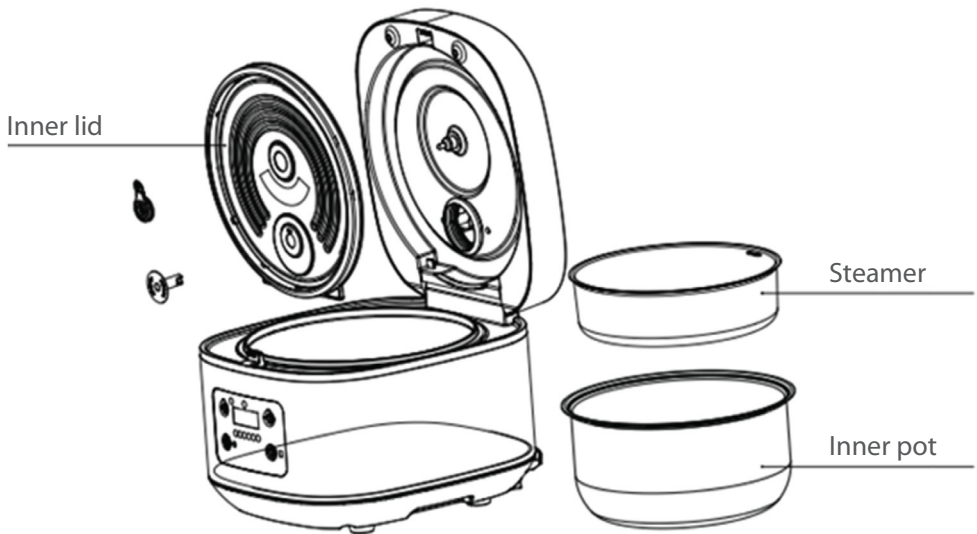
After sales service is considered by BlueStone as a major concern for our customers. With such, we provide our BlueStone products with a 2 years guaranteed warranty that help our end user feel at ease.

SPECIFICATION

Model	Voltage	Power	Capacity
RCB-5946	220 V~50 Hz	860 W	1.5 L

GENERAL DESCRIPTION

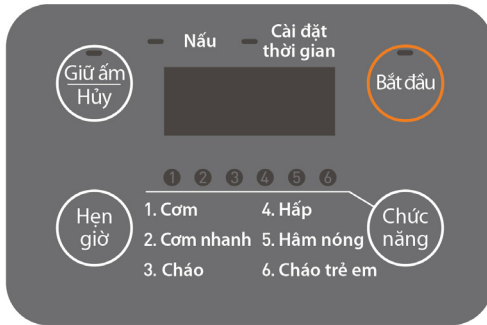
Model RCB-5946



ACCESSORIES

Rice Spoon	Measuring Cup	Steamer	Power Cord
------------	---------------	---------	------------

CONTROL PANEL



Bắt đầu	Start
Giữ ấm/Hủy	Keep warm/ Cancel
Hẹn giờ	Delay timer
Chức năng	Function
Nấu	Cooking
Cài đặt thời gian	Timing
Cơm	Rice
Cơm nhanh	Quick rice
Cháo	Porridge
Hấp	Steam
Hâm nóng	Re-heat
Cháo trẻ em	Congee

ATTENTIONS

- ① Measure rice with the accompanied measuring cup.



Correct example



Wrong example

- ② Add water. If you cook with 4 cups of rice, add water to the scale mark 4.
- ③ For all functions, do not exceed the corresponding highest water level; do not wash rice in the inner pot.

INSTRUCTIONS FOR USE

① Keep warm function

After cooking, the rice cooker will automatically enter the heat preservation state, or you can directly select keep warm to enter the heat preservation state.

- The maximum holding time is 12 hours.
- The "Keep Warm" function is only used when cooking rice
- The rice keep warm mode should not be too long because the rice may change color and taste.

- If the amount of rice to be kept warm is less than one cup, the rice will dry out and lose its original flavor.

2 Delay timer function

Example: Rice reservation. Now it is 10:00 p.m, and it is necessary to complete cooking by 6:00 a.m. Tomorrow, so the reservation time is 8 hours (the reservation time is the time difference between the current time and the finished time).

- Put the cleaned rice into the inner pot and add water to the corresponding water level according to the amount of rice.
- Connect the power supply, press Function, and select the function of Rice
- Press Delay Timer to enter to enter the reservation state, and then still press Delay Timer. The rice will be finished from the current time,
- Press Start to enter the function of Delay Timer. The rice will be finished within the specified time.
- Delay timer could be applied on White rice, Quick rice, Cereal Porridge, Steam, Congee.
- In the state of Delay timer function: press Delay Timer to increase ten minutes each time.
- Long pressing Delay timer for 2 seconds to rapidly increase the reservation time.
- The Delay Timer is the estimated time. The maximum reservation time is 24 hours. It is recommended that the maximum reservation time should not exceed 12 hours.

3 Cereal Porridge/ Congee

- Clean the prepared ingredients (millet/unpolished rice) and put it into the inner pot
- Add an appropriate amount of water to the scale position of the inner pot (depending on the rice volume).
- Close the lid of the rice cooker, select the "Porridge" or "Congee" function, and press the "Start" button to enter the cooking state.



NOTE: When using the "Congee" function, it is recommended to use soft, little ingredients and cut them into small pieces before cooking.

4 Rice

- Wash the prepared ingredients and put them into the inner port.
- Add appropriate amount of water to the scale mark of the inner pot (depending on the amount of rice).
- Close the upper cover of the rice cooker, select rice/ quick rice and press Start to enter the cooking state.

5 Steam

- Prepare the ingredients to be steamed and add water to the corresponding water level according to the amount of ingredients.
- Put the cleaned ingredients into the steamer and place the steamer into the inner pot.
- Close the top cover of the rice cooker, press Functions, and select Steaming state.
- Press Start to enter the cooking state.

6 Appropriate time required for quick rice, and white rice

Function \ Amount of rice	2 cups of rice	4 cups of rice	8 cups of rice
Quick rice	About 30 minutes	About 35 minutes	About 40 minutes
Rice	About 40 minutes	About 45 minutes	About 50 minutes

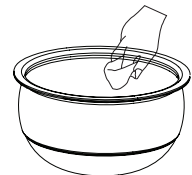
CLEANING AND MAINTENANCE**Cleaning**

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, 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 counterclockwise screwing up the steam cap.



- 2 Take out the inner bowl, clean its outside and inside with a soft sponge and dry up with a piece of soft cloth. 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.

REPAIR AND MAINTENANCE SERVICE

Please contact local service center to do the maintenance.

FAULT PHENOMENON	CAUSE	SOLUTIONS
The indicator light is not on	The circuit is not powered on	Check whether the power is switched on
	Line fault	Send to designated after-sales service departments for maintenance
The heating plate does not heat	Circuit failure	Send to designated after-sales service departments for maintenance
	The fuse burns out	
	Heating plate failure	
The indicator light is on, and the heating plate is not heated	Circuit failure	Send to designated after-sales service departments for maintenance
	Heating plate failure	
Meals are still raw	The amount cooked is too much or too little between the lowest scale	Adjust the total capacity of rice and water between the highest and lowest scale
	The proportion of rice and water is wrong	Adjust the proportion of rice and water within the lowest scale
	The inner pot is not in place, suspended in the air	Turn the inner pot gently to bring it back to normal
	There is a foreign matter between the inner pot and the heating plate	Remove foreign matter, but do not use water to clean directly
	The inner pot is deformed	Send to designated after-sales service departments for maintenance
	Circuit failure	
	Sensor fault	

The rice gets burnt while cooking	The inner pot is not in place, suspended in the air	Turn the inner pot gently to bring it back to normal
	The inner pot is deformed	Send to designated after-sales service departments for maintenance
	Circuit failure	
	Sensor fault	
The rice gets burnt while cooking	The inner pot is not in place, suspended in the air	Turn the inner pot gently to bring it back to normal
	The inner pot is deformed	Send to designated after-sales service departments for maintenance
	Circuit failure	
	Sensor fault	
Automatically enter the warm function or display the error code on the digital screen: E5	The inner pot is not put in	Cut off the power supply. The rice cooker can still be used normally after it cools down
	Cooking without water in the inner pot	
	The inner pot is not in place, suspended in the air	
The porridge overflowed in abundance	The cooking volume is too much	Adjust the volume to a moderate level
Error code displayed on digital screen: E1/E2/E3/E4/E5	Circuit failure	Press the "Cancel" button, then power off, then re-power. If still abnormal, please send it to the designated after-sales service for repair

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.

