



УХААЛАГ БУДАА АГШААГЧ



ЗАГВАР: RMCSF23PBL

ХЭРЭГЛЭЧИЙН ГАРЫН АВЛАГА

Rotenzo брендийн будаа агшаагчийг сонгосонд баярлалаа.

Гарын авлагыг хэрэглэгч та бүхэнд бүтээгдэхүүнийг зөв, бүрэн гүйцэд ашиглахад туслах үүднээс бэлтгэв.

Будаа агшаагчийг ашиглахын өмнө гарын авлагатай танилцана уу!

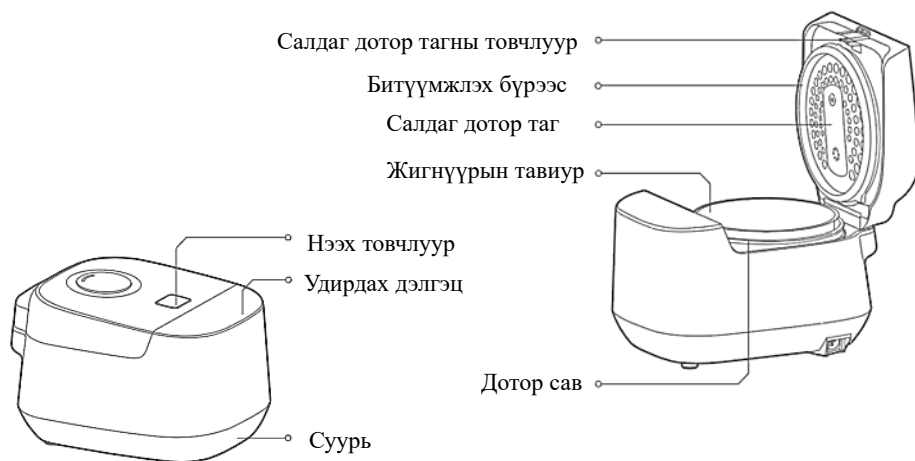
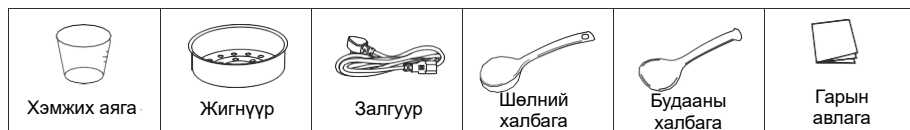
Энэхүү гарын авлага нь таны цаашдын хэрэглээний явцад байнга туслах тул хадгална уу!

Бусдад дамжуулахаар бол гарын авлагыг хамтад нь өгнө үү!

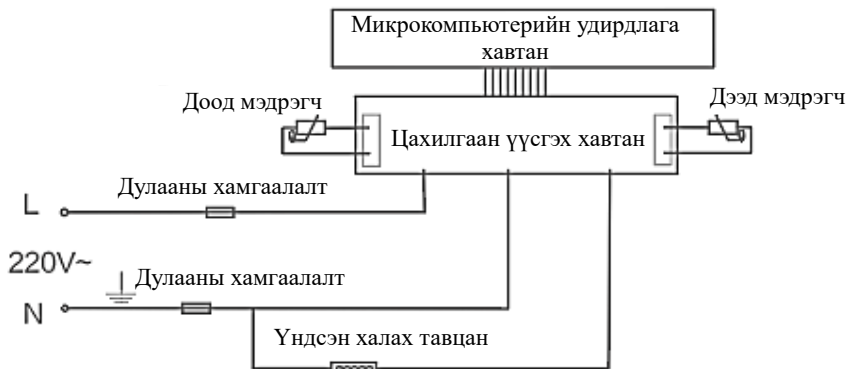
Техникийн үзүүлэлт

Загвар	RMCSF23PBL
Хүчдэл	220В~50Гц
Хүчин чадал	600Вт
Багтаамж	3л

Эд ангиуд

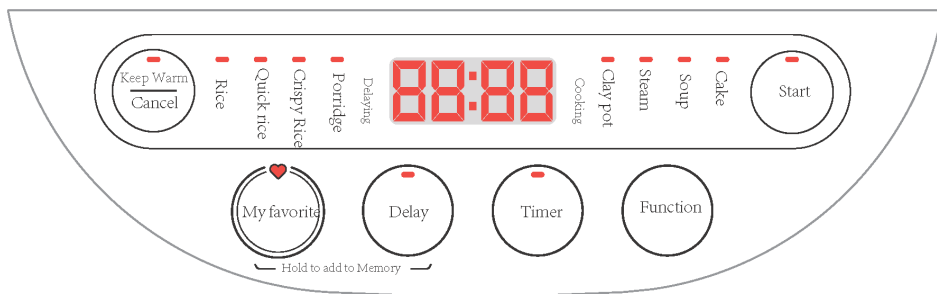


Хэлхээний бүдүүвч схем



I. ХЭРЭГЛЭХ ЗААВАР

1. Удирдах дэлгэц



Товчлуур ажиллуулах заавар

My favorite – Миний дуртай

“Миний дуртай” функцийг эхлүүлэхдээ энэ товчлуурыг дарсны дараа “Эхлэх” товчлуур дээр дарснаар тус төлөв рүү орно.

Start - Эхлэх

Функц сонгох төлөвт энэ товчлуурыг дарж сонгосон функцийг бэлтгэх төлөв рүү оруулна

Function - Функци

"Будаа →Түргэн агшаах →Шаржигнасан будаа →Зутан→Claypot →Жигнэх →Шөл →Бялуу", гэсэн үйлдлүүдийг тохируулахдаа энэ товчлуурыг дарахад заагч гэрэл асна.

Delay - Хойшлуулах

Харгалзах функцүүдийг хойшлуулах төлөвийг оруулахын тулд энэ товчийг дарна.

Timer - Цаг

1. Хоол хийх цаг болон хойшлуулах хугацааг тохируулахад энэ товчийг дарна.

Keep warm/Cancel – Халуунаа барих/Цуцлах

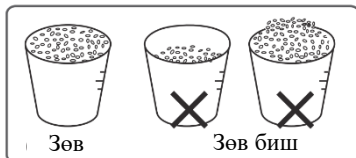
1. Хүлээлгийн горимд энэ товчийг дарснаар халуунаа барих горимд орно.

2. Хоол хийх явцыг зогсоохын тулд энэ товчийг дарна.

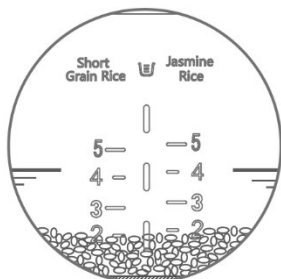
3. Санамж: Будааны өнгө, амтыг өөрчлөхгүйн тулд халуунаа барих үйлдлийг хамгийн ихдээ 6 цаг ашиглахыг зөвлөж байна.

2. Зааварчилгаа

- Хэмжих аягаар будааг хэмжих



- Будааг угаагаад савандаа хийгээд зохистой усыг хийнэ. Жишээ нь: 4 аяга будаан дээр усыг хийхдээ 4 гэх тэмдэглээ хүртэл хийнэ.

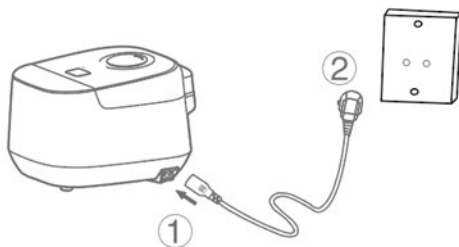


Усны хэмжээ нь усны тэмдэглэгээний дээд хэмжээснээс хэтэрч болохгүйг анхаарна уу.

- Дотор савны гадна талыг зөөлөн даавуугаар арчин хатааж, дотор савыг их биед хийнэ. Тагийг хаахад "товших" чимээ гарах ба бүрэн хаагдсаныг илтгэнэ.



- Цахилгааны утсыг залгасан эсэхийг шалгана уу

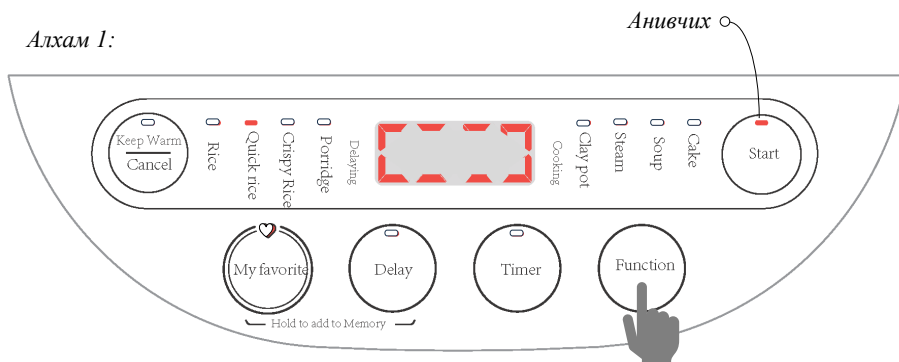


3. Олон үйлдэлт функцийг ажиллуулах заавар

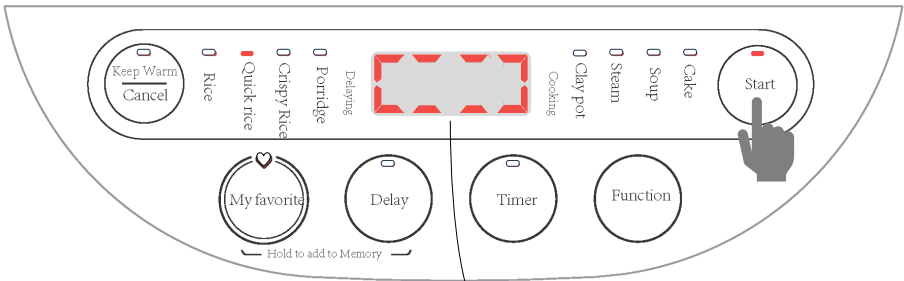
- “Түргэн агшаах” функц

Дараах зургууд нь “Түргэн агшаах” функцийг жишээ болгон үзүүлэв.

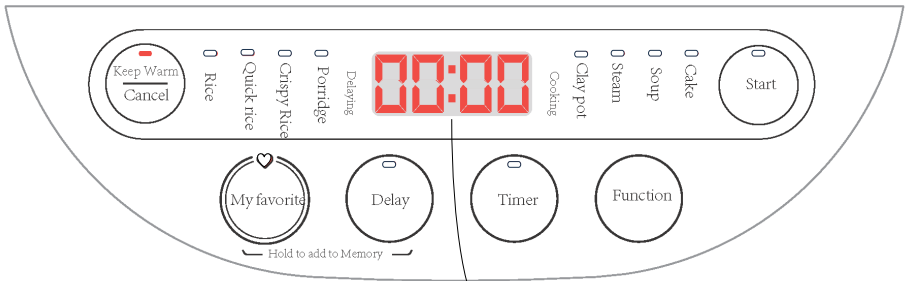
Алхам 1:



Алхам 2:



Ажиллагааны явц

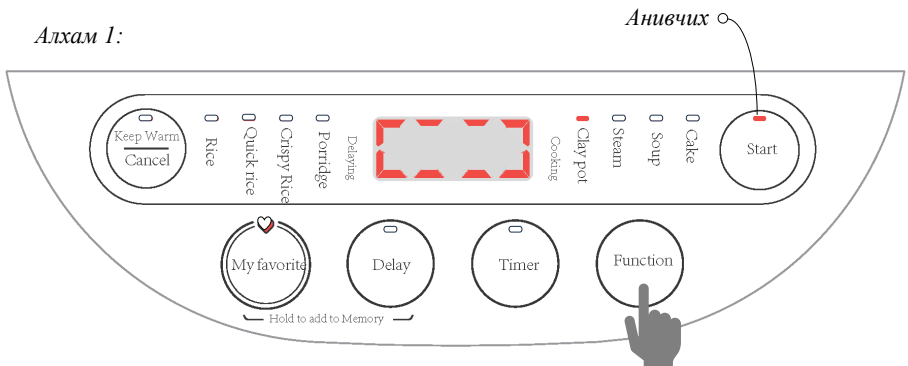


Хоол хийж дууссаны дараа автоматаар халуунаа барих горимд орно

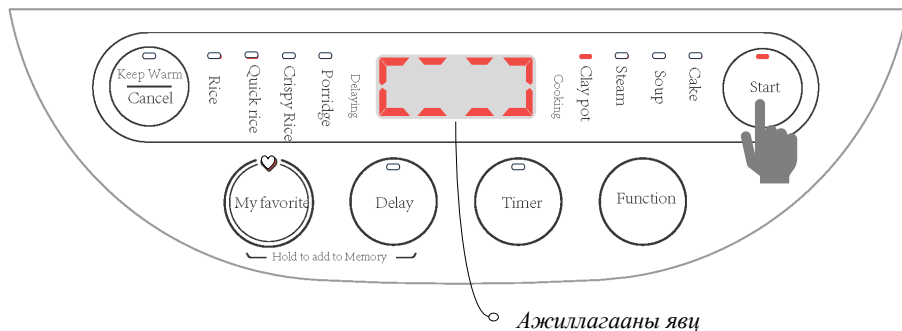
- “Clay pot” функц

Дараах зургууд нь “Clay pot” функцийг жишээ болгон үзүүлэв.

Алхам 1:

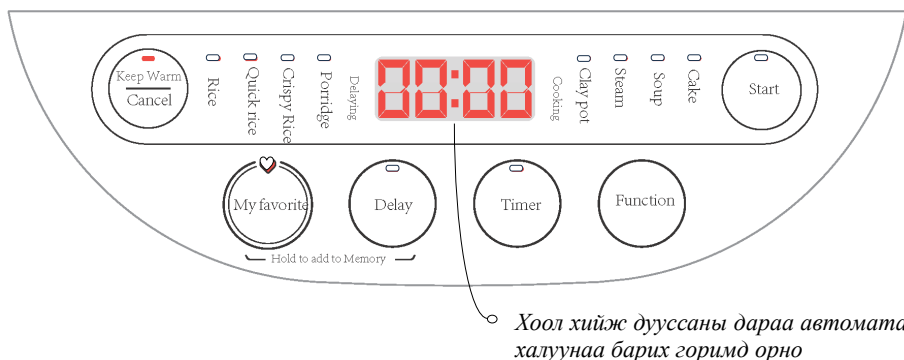


Алхам 2:



Алхам 3:

Тодорхой хугацаанд хоол хийсний дараа дуут дохио дуугарах тул бэлтгэсэн орцуудаа урьдчилан хийж, орцуудаа нэмсний дараа "эхлэх" товчийг дарж, хоолоо үргэлжлүүлнэ (хэрэв бэлэн болсон орцуудаа оруулахгүй бол 5 минутын дараа автоматаар хоол хийж эхлэх болно).



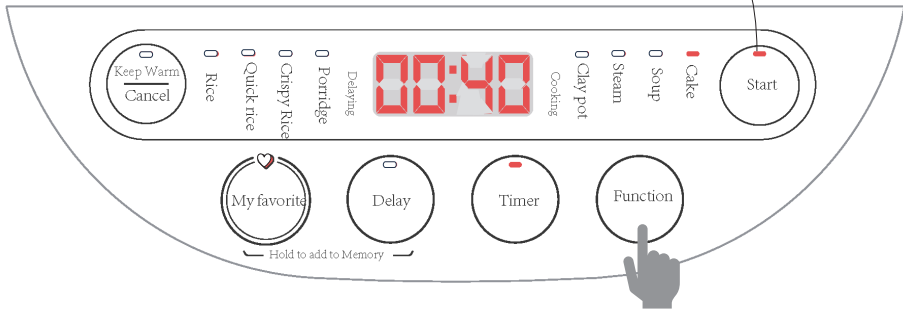
- **“Бялуу” функц**

Дараах зургууд нь “Торт” функцийг жишээ болгон үзүүлэв.

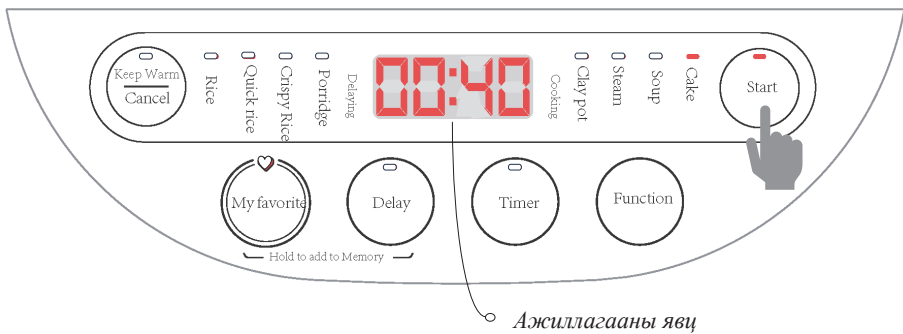
1. Бялууны түүхий эд нь 2 төрөлд хуваагддаг: хэрэглэхэд бэлэн тортны гурил мөн өөрөө хольж бэлтгэх гурил
2. Хоёр түүхий эдийг бэлтгэх хугацаа, үйлдвэрлэх арга нь өөр өөр байдаг: Хэрэглэхэд бэлэн болсон бялууны гурил нь ерөнхийдөө 40 минут бол өөрөө хольж бэлтгэх гурил нь 2 цаг зарцуулдаг. Дараах зураг дээр бэлэн бялууны гурилыг бэлтгэх аргыг дүрслэн харуулав:

Алхам 1:

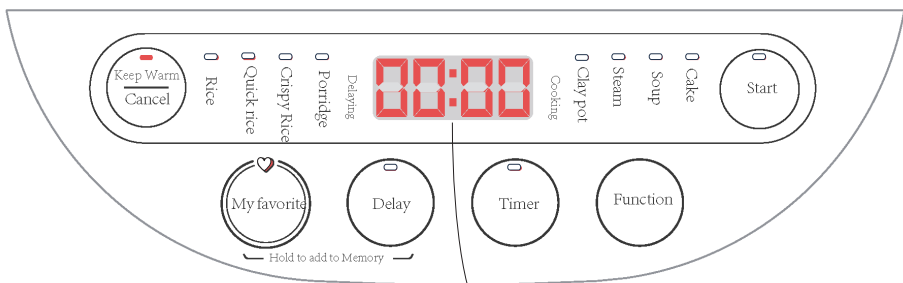
Анивчих



Алхам 2:



Ажиллагааны явц



Хоол хийж дууссаны дараа автоматаар халуунаа барих горимд орно

Бялууг болгохдоо анхаарах зүйлс:

Бэлэн болсон бялууны гурилын түүхий эдийг дараах байдлаар бэлтгэнэ:

- Бялууг хийхдээ орцны хэмжээг нэг дор хэт их хэмжээгээр хийхгүй байх;

Хийгдэх дараалал:

1. Өндөгийг хөөсөртөл хутгана (200гр бялууны гурилд 3-5 өндөг);
 2. Бэлтгэсэн бялууны гурилыг өндөгний цагаан рүү хийгээд, сайтар хутгана;
 3. Савны дотор ханыг жигд тослоод, бэлтгэсэн бялууны орцуудаа саванд хийнэ. Тагийг нь таглаад хоол хийх бялуу функцийг сонгоно.
- Бялууг илүү амттай болгохын тулд өндгийг нэмж болно;
 - Өндөгний цагааныг жигд хутгана;
 - Өндөгний цагаан болон гурилыг ширхэггүй болтол жигд хутгана

Хольж бэлтгэх гурилын түүхий эдийг дараах байдлаар бэлтгэнэ:

	Цагаан сахар	Гурил	Өндөг	Цөцгийн тос	Хөөлгөгч
Жижиг хэмжээ	60гр	120гр	180гр (ойролцоогоор 3 ширхэг)	30гр	Тохирох хэмжээгээр
Том хэмжээ	100гр	200гр	240гр (ойролцоогоор 3 ширхэг)	50гр	

Хийгдэх дараалал:

1. Саванд тодорхой хэмжээний элсэн чихэр, зохих хэмжээний өндөг хийж элсэн чихрийг хайлтал хутгана;
2. Бүрэн хутгасан өндөгний шингэн дээрээ гурилаа нэмээд өндөгний шингэн болон гурилыг жигд, бөөн зуурмаг байхгүй болтол хутгана;
3. Хамгийн сүүлд цөцгийн тосоо хийгээд сайтар хутгана;
4. Савны дотор ханыг жигд тослоод, бэлтгэсэн бялууны орцуудаа саванд хийнэ. Тагийг нь таглана;
5. Бялуу функцийг сонгон хийхэд бэлэн болгоно.

Хольж бэлтгэх гурилаар бялуу хийх зөвлөмж

- Хүйтэн өндгийг бялуунд хийхээсээ өмнө 40 орчим градусын бүлээн усанд хийж, халаах нь бялууг илүү зөөлхөн, амттай болгоно. Усны температур хэт өндөр байж болохгүй;
- Өндөгний цагааныг хөөсөртөл нь сайтар хутгана;
- Цөцгийн тосыг нэмж хутгахдаа дараах зүйлсийг анхаараарай

1. Цөцгийн тос бүрэн хайлсан байх;
2. Бүх орцыг хольсны дараа хөөс алга болохоос өмнө хоол хийх саванд хийнээ;
3. Бага зэргийн тос нэмж болно;
4. Бялууг илүү амттай болгохын тулд өндгийг нэмж болно.

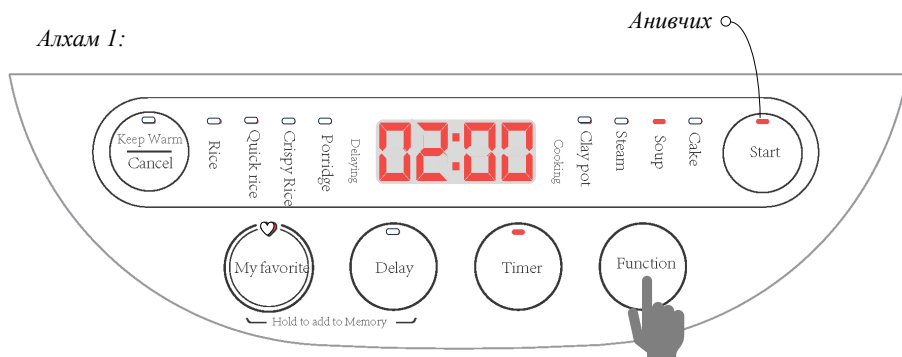
Хойшлуулах/цаг тохируулах функц:

Функц	Хойшлуулах тохиргоо	Цаг тохируулах тохиргоо
Зутан, Жигнэх, Шөл, Битүү чанах	√	√
Будаа, Түргэн будаа, Бор будаа	√	×
Бялуу	×	√
Шаржигнасан будаа, Дахин халаах	×	×

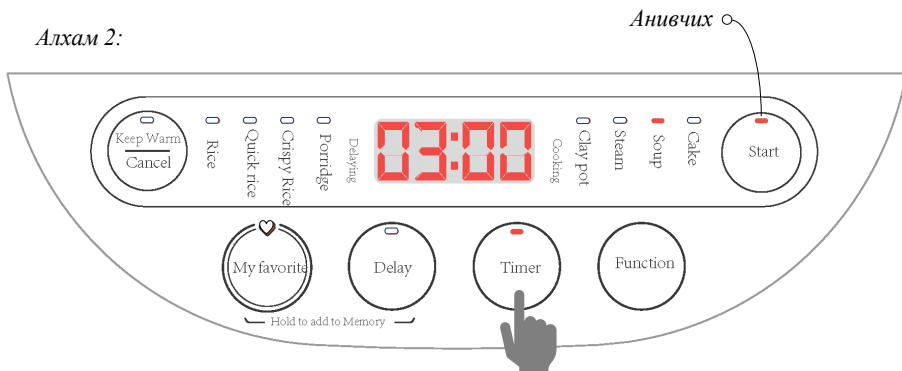
- “Шөл” функц

Доорх зургууд нь "Шөл" функцийг цагийн тохируулга нь 3 цаг, хойшлуулах нь 5 цаг байхаар жишээ болгон үзүүлэв:

Алхам 1:

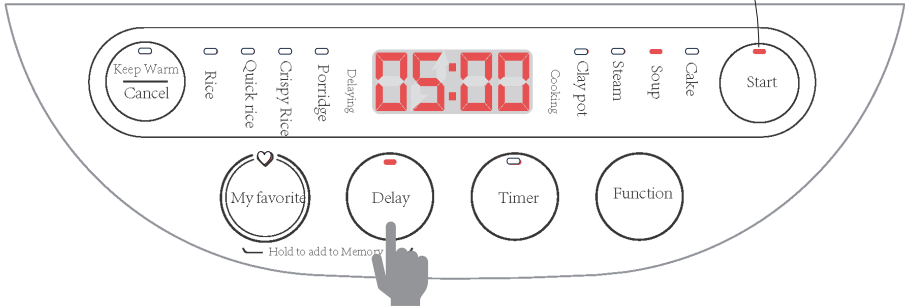


Алхам 2:

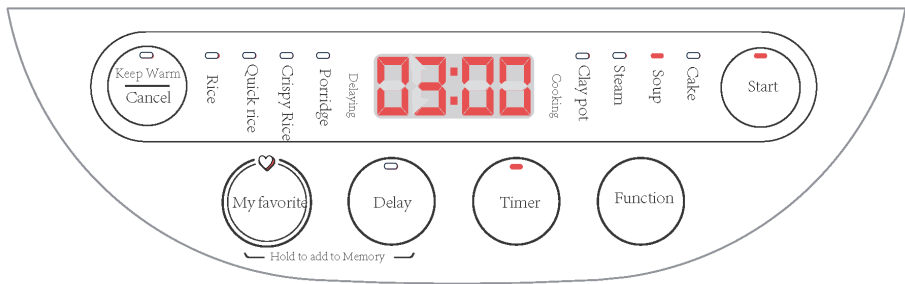
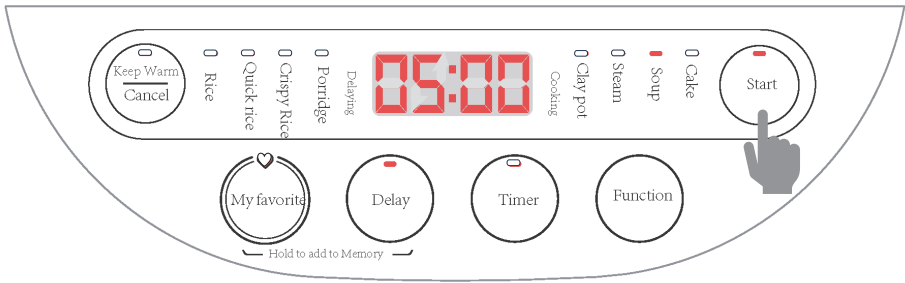


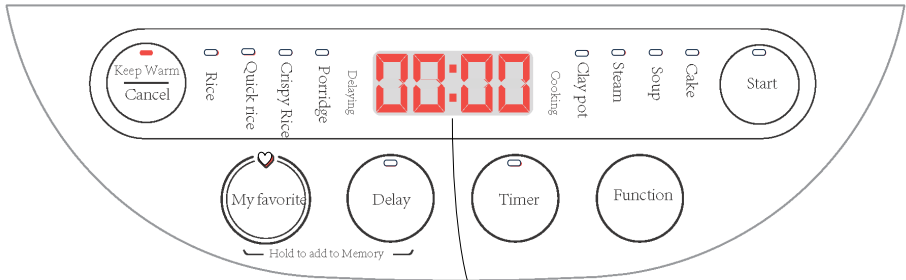
Алхам 3:

Анивчих



Алхам 4:



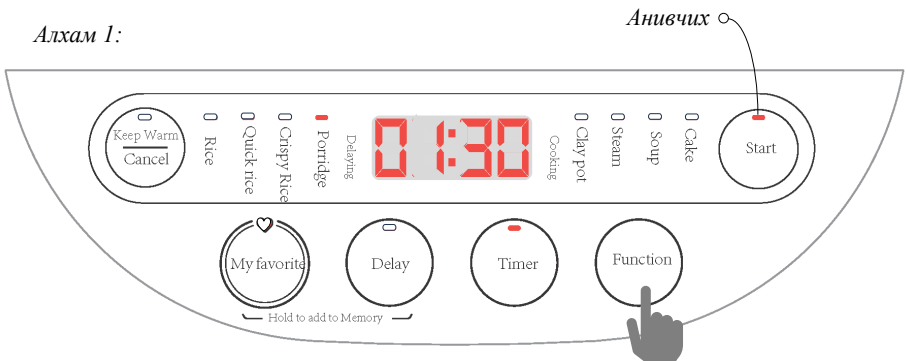


Хоол хийж дууссаны дараа автоматаар халуунаа барих горимд орно

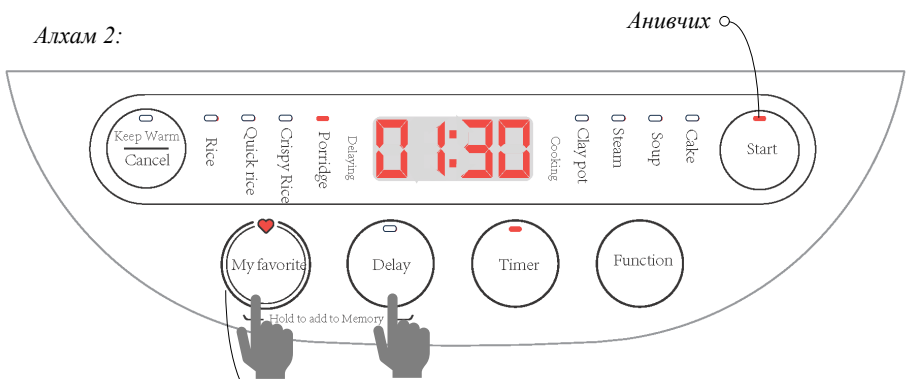
- **“My favorite” функц**

Доорх зургууд нь "Зутан" функцийг “Миний дуртай” төлөвт оруулахыг жишээ болгон үзүүлэв:

Алхам 1:

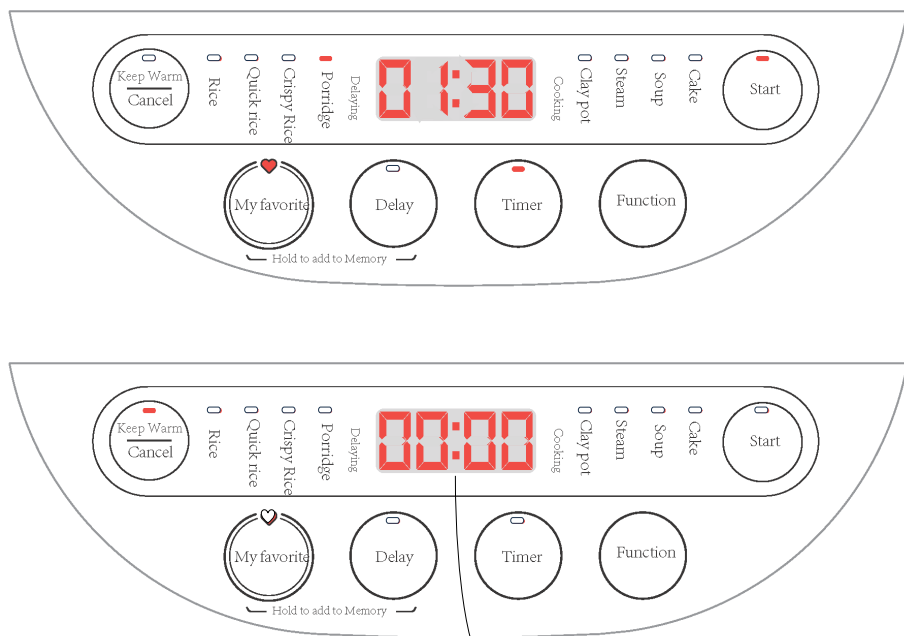


Алхам 2:



“My favorite” ба “Delay” товчдуур дээр зэрэг дарснаар заагч гэрэл асааж тохиргоо амжилттай хийгдэнэ

Алхам 3:



Хоол хийж дууссаны дараа автоматаар халуунаа барих горимд орно

Санамж:

1. “My favorite” функц амжилттай тохирогдсоны дараа “Зутан” функцийг сонгохдоо шууд “My favorite” товчлуурыг дарснаар тус үйлдлийг хийхэд бэлэн болно
2. “My favorite” функц зөвхөн нэг хоол хийх функцийг нэмэх боломжтой.

Зөвлөгөө:

1. Хэт удсан будааг дахин халаахыг хориглоно, муудсан үнэр гарах эрсдэлтэй.
2. Хэт бага будааг дахин халаахыг хориглоно, түлэгдэх эрсдэлтэй.
3. Хойшлуулах цаг нь хоол хийх хугацаанаас урт байх ёстойг анхаарна уу.
4. Энэхүү бүтээгдэхүүнийг далайн замаг, овъёсны нухаш гэх мэт амархан дэвэрдэг хоол хийхэд ашиглаагүй байхыг зөвлөж байна.
5. Хоол хийгдэж байх үед тагийг нээхийг хориглоно.

Функц бүрийн үндсэн хоол хийх хугацаа болон тохируулах боломжтой хугацааг үзүүлэв:

Хоол хийх функц	Үндсэн хоол хийх цаг	Тохируулах боломжтой цаг
Зутан	1 цаг 30 минут	1 цаг ~ 2 цаг
Жигнэх	1 цаг	30 минут ~ 1 цаг 30 минут
Шөл	2 цаг	1 цаг 30 минут ~ 3 цаг
Бялуу	40 минут	40 минут, 2 цаг

II. ГЭМТЭЛ БА ТҮҮНИЙГ ОНОШЛОХ, ЗАСВАРЛАХ

Аюулгүйн анхааруулга

Бүтээгдэхүүнийг хэрэглэх үед дараах зүйлсэд анхаарлаа хандуулна уу:

- Гал гарахаас сэргийлж тогтвортой бус, халуунд тэсвэргүй тавцан дээр тавихгүй байх.
- Дотор савыг ил гал дээр тавихыг хориглоно.
- Ашигласны дараа тагны дотор талын төмөр хэсэгт хүрэхийг хориглоно. Түлэгдэх аюултай.
- Зориулалтын тогоог хэрэглэнэ.
- Ажиллаж байх үед уур гарах нүхнээс гар болон нүүрийг хол байлгах, түлэгдэх эрсдэлтэй.
- Хэрвээ бүтээгдэхүүнийг ажиллаж байх үед нь зөөх бол тагийг нь онгойлгохгүйгээр зөөнө.
- Бүтээгдэхүүнийг хивс, ширээний бүтээлэг (хулдаасаар хийгдсэн), бусад өндөр температурт тэсвэргүй зүйл дээр тавихгүй байх, гал гарах эрсдэлтэй.
- Энэ бүтээгдэхүүнийг нэмэлт хөдөлгүүр тохируулагч эсвэл алсын удирдлагын системээр ажиллуулах боломжгүй.
- Будаа агшаагчийг чийгтэй газар, ил галтай ойр байрлуулахыг хатуу хориглоно, мөн их биенийг усаар угаахыг хориглоно.
- Будаа агшаагчийг ажиллаж байх үед тагийг онгойлгохыг хатуу хориглоно, түлэгдэх аюултай.
- Тогооны таг дээр нойтон алчуур тавихыг хориглоно.
- Цахилгаанд цохиулах, түлэгдэх эрсдэлтэй тул будаа агшаагчийг ажиллуулахдаа бага насны хүүхдийн гар хүрэхгүй газар байрлуулах.
- Хэрэглэсний дараа дулаан байлгах шаардлагагүй бол цахилгааны утсыг цаг тухайд нь салга (татаж болохгүй).
- Зөвхөн 10А-аас дээш гүйдэлтэй залгуурыг ашиглана уу. Бусад цахилгаан хэрэгсэлтэй ашиглах нь залгуурыг хэт халж, оч үүсгэх эрсдэлтэй.
- Цахилгааны залгуурт тоос тогтсон байвал болгоомжтой арчих, арчихгүй хэрэглэх нь гал гарах эрсдэлтэй.
- Мэргэжлийн бус хүмүүс өөрийн хүслээр будаа агшаагчийг задлахыг хориглоно. Хэрэв ямар нэгэн гэмтэл гарсан бол засварын төвд хандана уу.
- Энэхүү бүтээгдэхүүнийг бие бялдар, мэдрэхүйн болон сэтгэцийн хомсдолтой, эсвэл туршлага, мэдлэг дутмаг хүмүүс аюулгүй байдлыг нь хариуцдаг хүний хяналт, зааварчилгаагүйгээр ажиллуулахыг хориглоно.
- Төхөөрөмжийг шингэн зүйлд хийхийг хориглоно.

- Хэрэв цахилгаан тэжээлийн утас гэмтсэн бол засварын төвд хандана уу.
- Халуун уур нь хана, тавилгыг өнгөө алдахад нөлөөлдөг тул төхөөрөмжийг дэргэд нь ажиллуулахгүй байх.

Арчилгаа, цэвэрлэгээ

1. Эд ангиудыг салгах, суурилуулах

Бүрээсийг салгах арга



Бүрээсийг эргүүлэн суурилуулах



2. Цэвэрлэгээ

Их бие:

Гадаргууг чийгтэй зөөлөн даавуугаар арчина, усаар зайлж болохгүй.

Энэ бүтээгдэхүүнийг цэвэр усаар шууд зайлж болохгүй, ямар ч шингэнд дүрж болохгүй!

Дотор сав:

Зөөлөн угаагчаар угааж, хуурай зөөлөн даавуугаар арчиж хатаана.

Савны дотор болон гадаргууг ган, төмөр угаагчаар угааж болохгүй!

Тагны салдаг бүрээс:

Хэрэглээ болгоны дараа цэвэр усаар зайлах шаардлагатай.

Анхааруулга:

Эхлээд цахилгааны залгуурыг салгаж, бүрэн хөрсний дараа савыг цэвэрлэнэ уу.

Гэмтэл оношлох, засварлах

Хэрэв дараах дохиолол гарч ирвэл будаа агшаагч эвдрэх эсхүл буруу ашигласныг илтгэх юм

1. Дижитал дэлгэцэн дээр E0 алдаа заах
2. Дижитал дэлгэцэн дээр E1 алдаа заах

SN	Гэмтэл		Шалтгаан	Шийдвэрлэх арга
1	Заагч гэрэл асах	Халдаг тавцан халахгүй байх	1. Үндсэн мэдрэгчийн эвдрэл 2. Дулааны цахилгаан дамжуулагч шатсан 3. Цахилгаан гүйдлийн хавтан салсан 4. Цахилгааны үүсвэрийн хавтан эвдэрсэн	Засварын төвд хандана уу.
2	Заагч гэрэл унтрах	Халдаг тавцан халахгүй байх	1. РСВА залгагдаагүй байх 2. Доод РСВА эвдрэх 3. Үндсэн РСВА эвдрэх	1. Цахилгаан унтраалга, залгуур, гал хамгаалагч, цахилгааны утас залгагдсан байгаа эсэхийг шалгана уу 2. Засварын төвд хандана уу
		Халдаг тавцан халуун байх	Үндсэн РСВА эвдрэх	Засварын төвд хандана уу.
3	Будаа дутуу болох эсхүл удаан болох		1. Хоол хийх цаг хангалттай биш байх 2. Дотор сав хазайсан 3. Дотор сав болон халаалтын хавтангийн хооронд гадны биет орсон 4. Дотор сав мурийсан 5. Үндсэн мэдрэгч хэвийн бус байх	1. Будааг бүрэн болгох 2. Дотор савыг зөв байрлуулах 3. Засварын төвд хандан, дотор савыг солино уу. 4. Засварын төвд хандана уу. 5. Засварын төвд хандана уу.
4	Будааг түлэх эсхүл автоматаар халуунаа барих горимд шилжихгүй байх		1. Үндсэн мэдрэгч хэвийн бус байх	Засварын төвд хандана уу.
5	Зутан дэврэх		1. Үндсэн мэдрэгч хэвийн бус байх	Засварын төвд хандана уу.
6	Буцлахгүйгээр будаа, зутан маш удаан болох		1. Үндсэн мэдрэгч хэвийн бус байх	Засварын төвд хандана уу.



Хэрвээ алдаа гарсан тохиолдолд бие дааж бүтээгдэхүүнийг задлахыг хориглоно. Засварын төвд хандана уу.

 **Rotenzo**

MULTICOOKER



MODEL: RMCSF23PBL

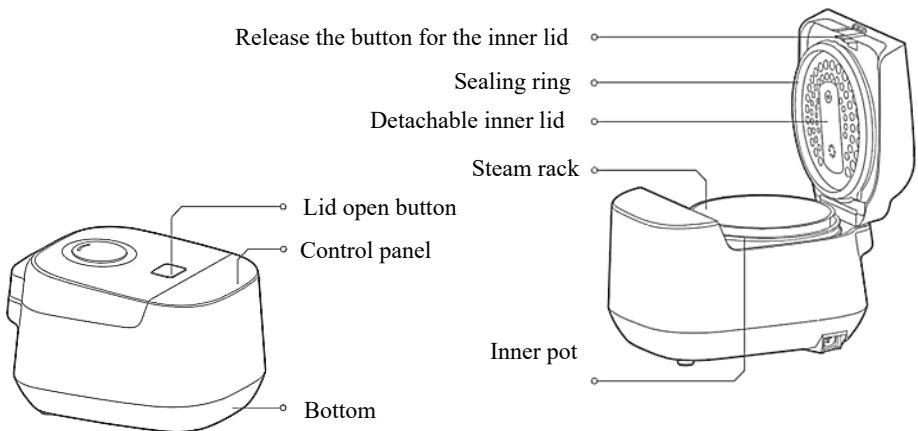
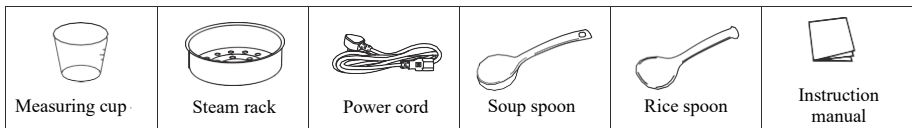
INSTRUCTIONAL MANUAL

Please read this instruction manual carefully before using the product
After reading, please keep this instruction manual properly for future reference
The product is subject to the actual packaging and is subject to modification without notice.

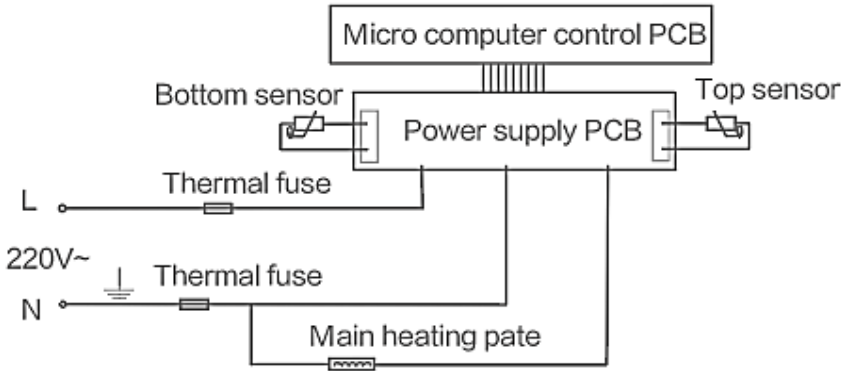
Product Specification

Model no.	RMCSF23PBL
Power supply	220V~50Hz
Rated power	600W
Rated capacity	3L

Product structure

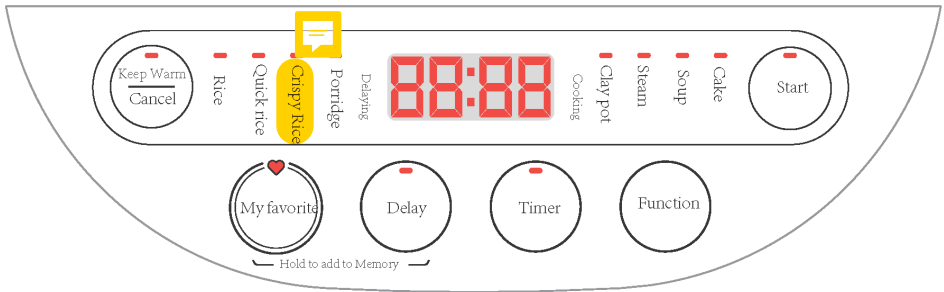


Circuit schematic diagram



I. Instruction for use

1. Control panel



Instruction for use

My favorite

Press this button in standby mode, and then press the "Start" button to enter the "My Favorite" function cooking state (see page X of this manual for details of the specific function setting method of this button.)

Start

In the function selection state, press this button to enter the selected function working state



Function

Press this button to cycle from left to right to select the following functions: "Rice-Quick cook- Crispy Rice-Porridge - Claypot - Steam-Soup - Cake", and the corresponding indicator light will be on.

Delay

1. Press this button to enter the corresponding function preset state.
2. To adjust the delay time, press and hold to achieve rapid increment.

Timer

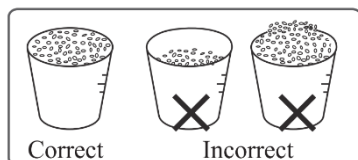
1. Press this button to enter the corresponding function timer state.
2. To adjust the timer time, press and hold to achieve rapid increment.

Keep warm/Cancel

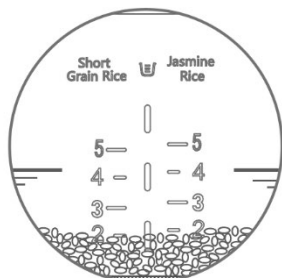
1. Press this button in standby to enter the keep warm state
2. Press this button to enter the standby state when the function is selected or during cooking
3. Reminder: It is recommended to keep warm within 6 hours to prevent the rice from changing color or taste

2. Instruction for use

- Measure the rice with a measuring cup



- Wash the rice and put it in the inner pot and add water as required
- For example: Cook 4 cups of rice and add water to the mark 4.
- (The following picture is a schematic diagram of the scale of the inner pot, the actual product shall prevail)

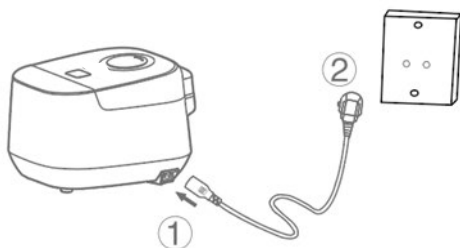


Under no circumstances can the amount of water exceed the maximum water mark

- Dry the outer surface of the inner pot with a soft cloth, and put the inner pot into the body. Press down on the lid until you hear a “click”.

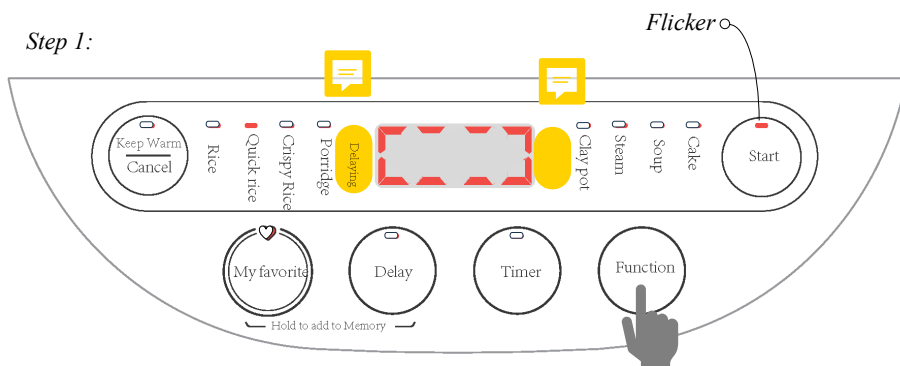


- Confirm that the power cord is plugged in as required

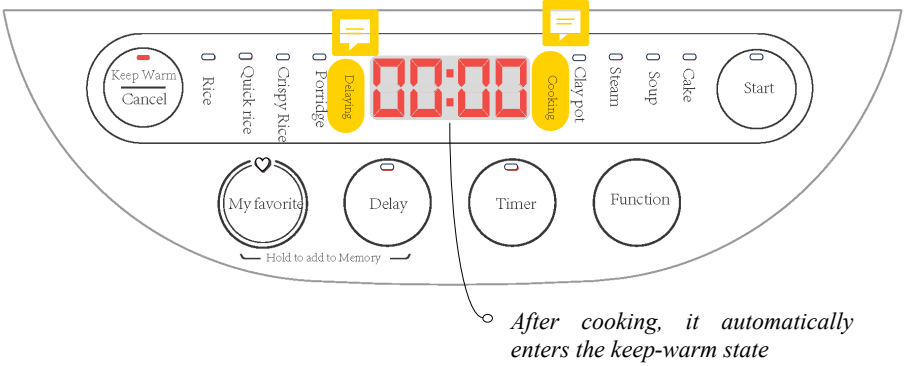
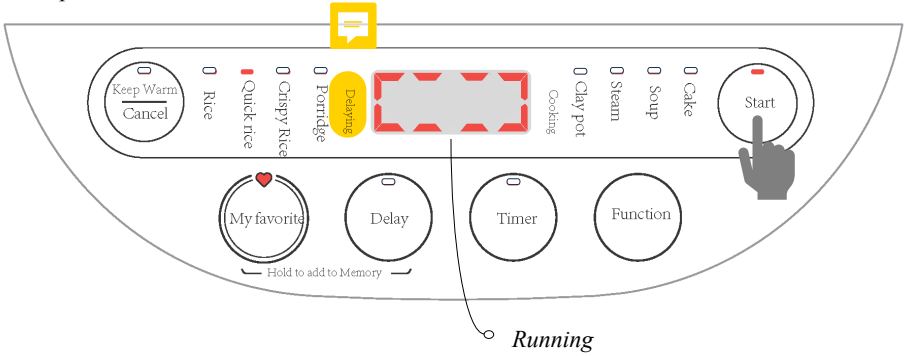


3. Operation instructions for various functions

- Take “Quick cook” function as an example:

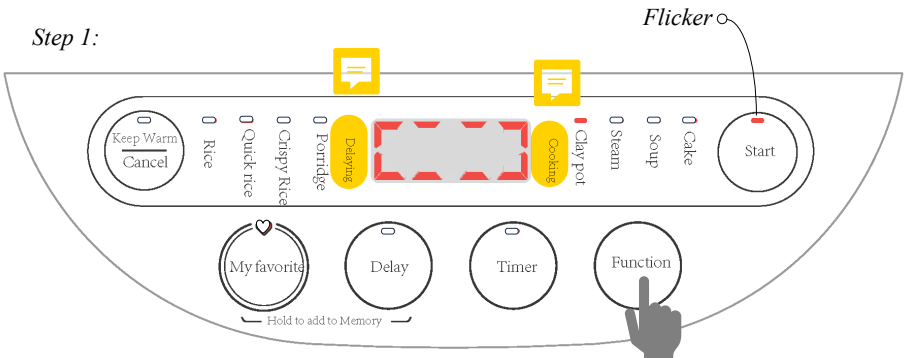


Step 2:

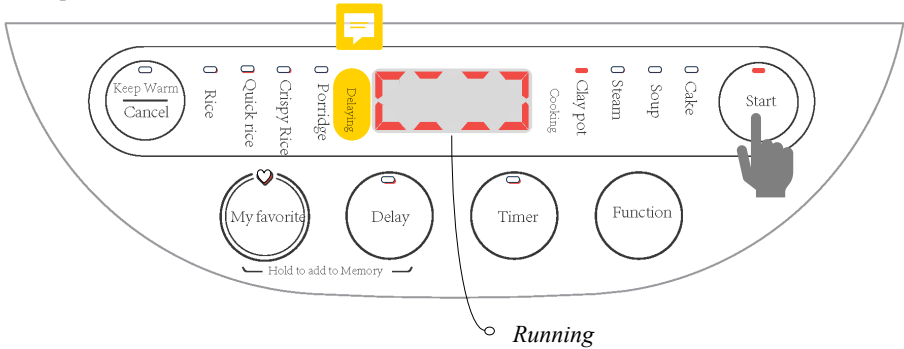


- Take “Clay pot” function as an example:

Step 1:

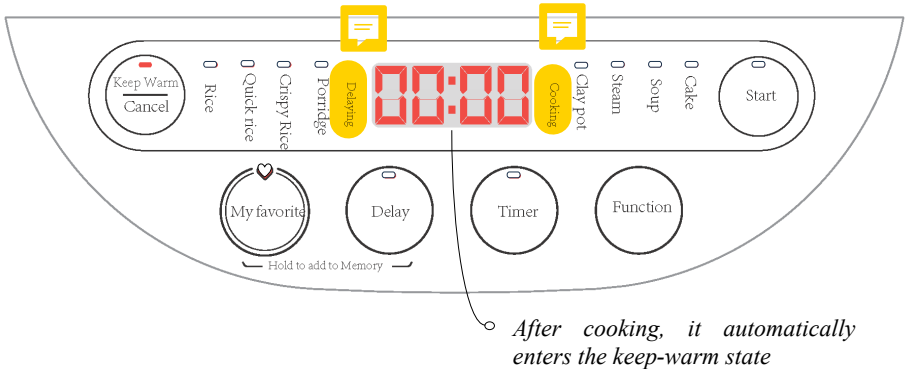


Step 2:



Step 3:

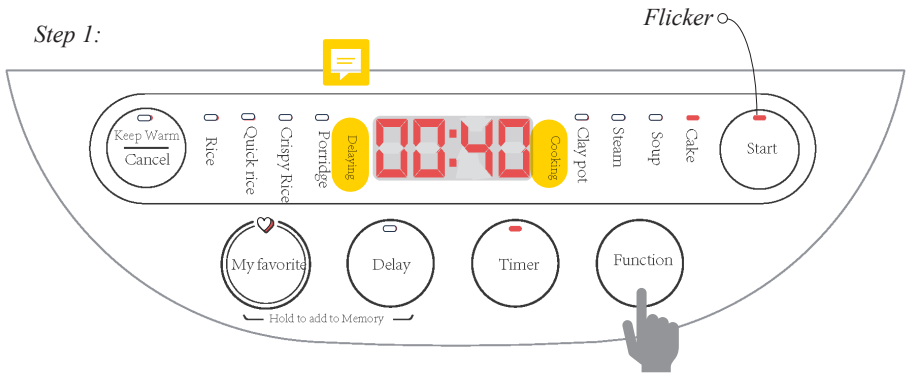
When cooking for a certain period of time, the buzzer will sound a prompt, please add the prepared ingredients in advance, press the “start” button after adding the ingredients, continue cooking (if the ingredients are not added during the prompt, it will automatically continue cooking after about 5 minutes).



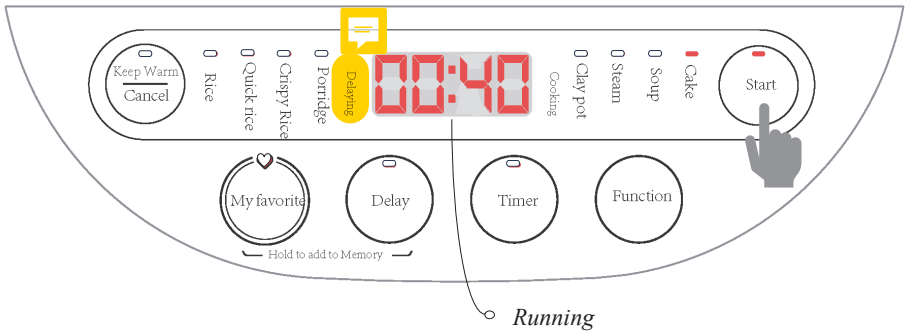
• **Take “Cake” function as an example:**

1. Cake raw materials are divided into two types: ready-made cake flour and self-rising flour.
2. The cooking time and production methods of the two raw materials are different. The ready-made cake flour generally takes 40 minutes, and the self-rising flour takes 2 hours. The following is the preparation method for the ready-made cake flour raw materials:

Step 1:



Step 2:



Cake making Tips:

The following is the preparation of ready-made cake flour raw materials:

- When making cakes, the amount should not be too much at one time, otherwise the effect will be affected;

Production steps:

1. Beat the eggs until foamy; (generally 200g cake flour with 3-5 eggs)
 2. Pour the prepared cake flour into the egg liquid and stir well;
 3. Evenly coat the bottom and inner wall of the inner pot with a layer of cooking oil, and pour the prepared cake ingredients into the inner pot. Close the lid and select the cake function to cook.
- To make the cake taste better, eggs can be added appropriately; The egg liquid should be fully stirred evenly;
 - Egg liquid and cake flour need to be stirred until there are no particles
 - Cake flour can be purchased in supermarkets or stores.

The following is the preparation of self-rising flour raw materials:



	White sugar	Flour	Egg	Vegetable butter	Yeast
Small amount	60g	120g	180g (about 3 pieces)	30g	Appropriate amount
Large amount	100g	200g	240g (about 4 pieces)	50g	

Production steps

1. Put a certain amount of sugar into the container, add the corresponding number of eggs, and stir it until the sugar melts;
2. Add the self-rising flour to the fully stirred egg liquid and also stir until the egg liquid and self-rising flour are evenly mixed and there is no lumpy dough;
3. Finally, add vegetable butter and stir well;
4. Evenly coat the bottom and inner wall of the inner pot with a layer of cooking oil, pour the prepared cake ingredients into the inner pot, and cover the lid;
5. Select the cake function to cook.

Tips for Making Cakes with Self-Rising Flour

- When the temperature is very low, you can put the container containing the eggs in warm water of about 40 degrees and heat it properly. This will make the cake taste softer, but the water temperature should not be too high;

- The egg liquid should be stirred thoroughly until it froths;
- Self-rising flour can be purchased directly in large supermarkets;
- When adding butter and stirring, you need to pay attention to the following points:
 1. The butter needs to be melted into a liquid before pouring into it and stirring;
 2. After the stirring is completed, put it into the inner pot for cooking as soon as possible before the bubbles disappear;
 3. You can add an appropriate amount of refining oil according to your personal preference;
 4. Eggs can be increased appropriately to make the cake taste better

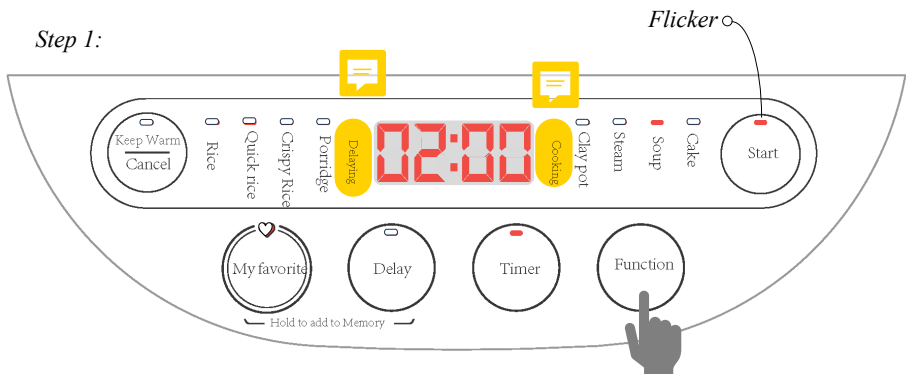
Delay/timer function:

Function	Delay setting	Timer setting
Porridge, Steam, Soup, Stew	√	√
Rice, Quick rice, Brown rice	×	×
Cake	×	√
Crispy rice, Reheat	×	×

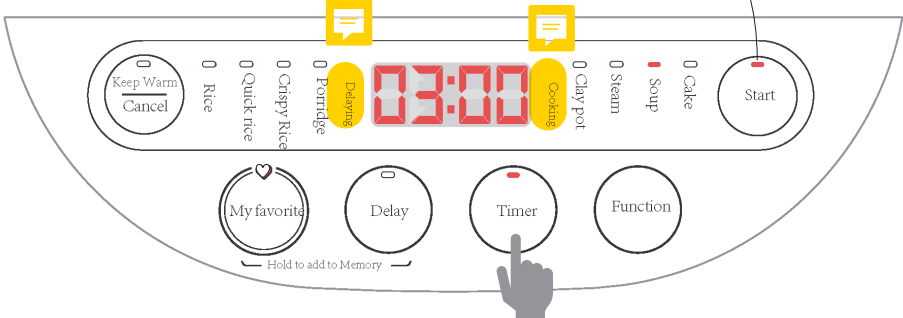
- **Take “Soup” function as an example:**

Take the “Soup” function, Delay 5 hours and Timer 3 hours as an example:

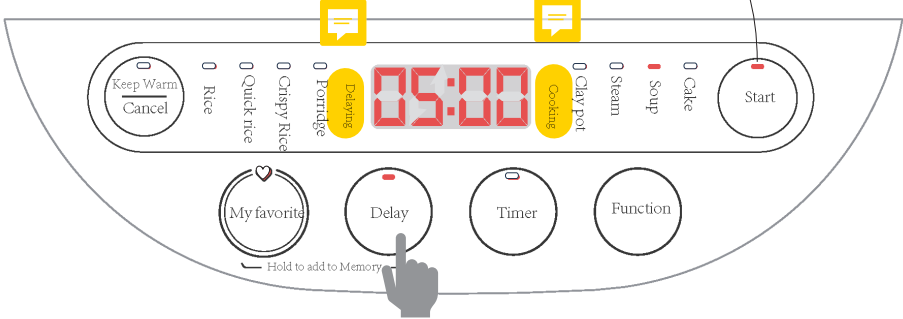
Step 1:



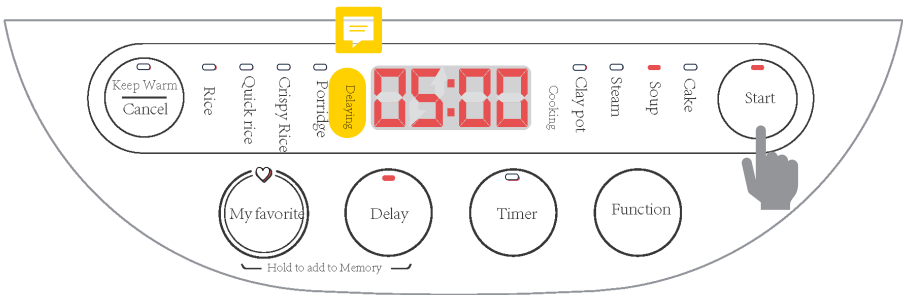
Step 2:



Step 3:

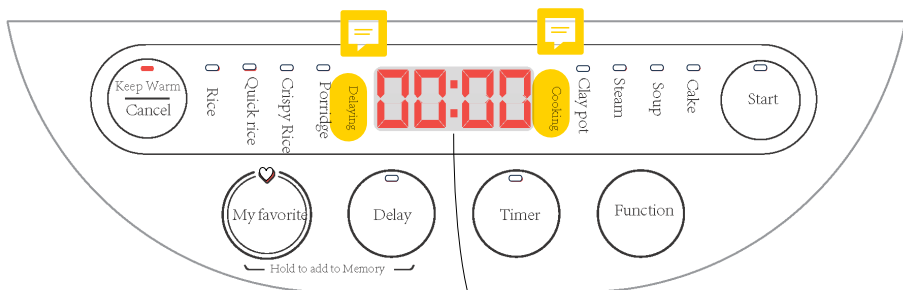


Step 4:



When the scheduled countdown reaches the cooking time set by the program, it will automatically start "Soup" function

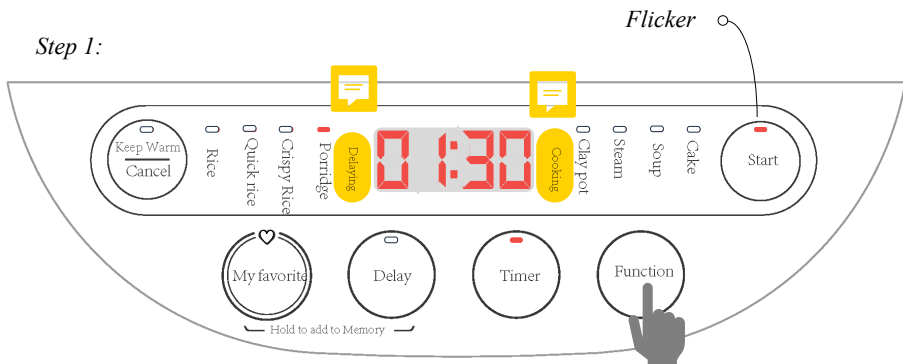
Step 2:



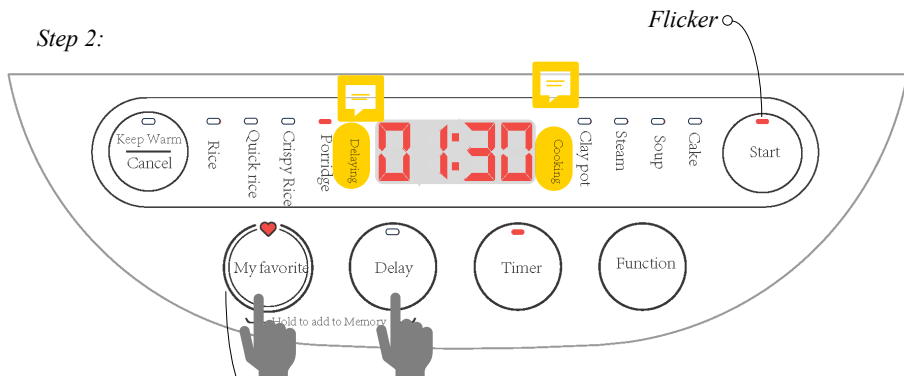
After cooking, it automatically enters the keep-warm state

- Take “My favorite” function as an example:
Take adding “Porridge” to “My favorite” as an example:

Step 1:

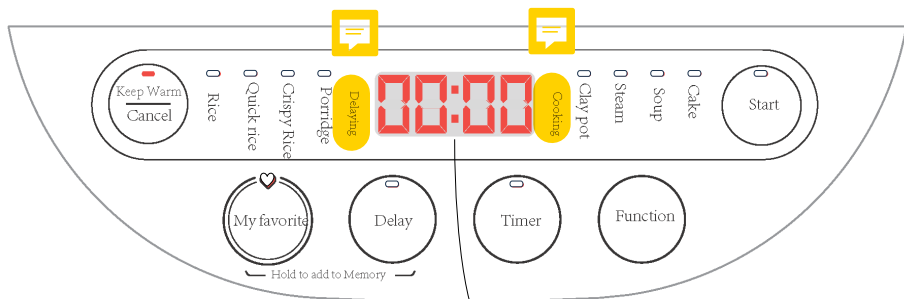
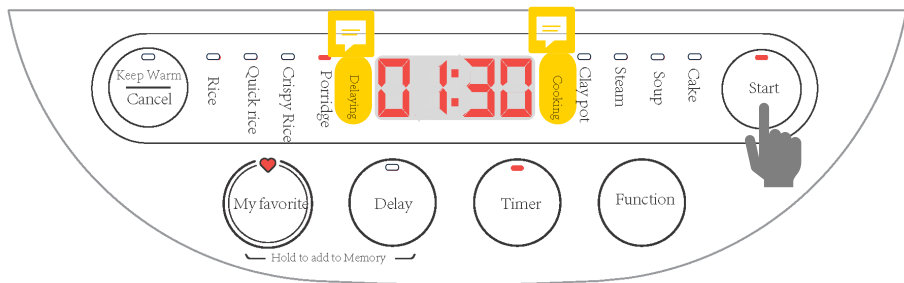


Step 2:



Press and hold the "My favorite" and "Delay" buttons at the same time to set, the light flashes first and then stay on, and the setting is successful

Step 3:



After cooking, it automatically enters the keep-warm state

Note:

1. After the "My favorite" function is set successfully, the next time you cook "Porridge", press the "My favorite" button directly, and then press the "Start" button to cook;
2. The "My favorite" function can only add one of the cooking functions, not multiple at the same

time. If you need to set your favorite timer or delay time, you can set "My favorite" after selecting the timer or delay time.

Tips:

1. Do not "heat" cold rice that has been left for too long, otherwise, it will smell bad.
2. Too much rice cannot be fully heated, and repeated heating of rice or too little rice will cause the rice to become burnt.
3. If you need to perform delay and other operations, you need to set it during the flicker period after selecting the function;
3. The delay time must be greater than the cooking time, otherwise there will be no delay process. The end of the delay time is the end of cooking;
4. Do not use this product to cook seaweed, oatmeal, and other foods that are easy to foam and expand to avoid clogging;
5. Please do not open the lid at will during the cooking process to avoid affecting the cooking effect.

The default cooking time and adjustable time range of each function are as follows

Cooking function	Default cooking time	Adjustable cooking time range
Porridge	1 hour and 30 minutes	1 hour ~ 2 hours
Steam	1 hours	30 minutes ~ 1 hour and 30 minutes
Soup	2 hours	1 hour and 30 minutes ~ 3 hours
Cake	40 minutes	40 minutes, 2hours

Note: The cooking time of the cake function is 40 minutes (ready-made cake flour) and 2 hours (self-rising flour raw materials), so pressing the "Timer" button under the cake function timing state can only switch back and forth between the above two times.

II. TROUBLESHOOTING

Safety Precautions

When you use this product, please pay special attention to the following:

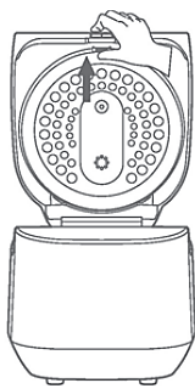
- Do not use on unstable or poorly heat-resistant countertops, so as not to cause fire.
- It is strictly forbidden to heat the inner pot over an open flame.
- Please do not touch the metal part inside the lid during use or before it is completely cooled to avoid burns.
- You must use a dedicated inner pot, otherwise it will cause abnormalities.
- During use, keep your face and hands away from the steam outlet to avoid burns.
- If it needs to be moved during use, please do not open the lid to avoid burns.
- Please do not place the product on carpets, tablecloths (made of vinyl) and other items that are not resistant to high temperatures, so as not to cause poor cooking or fire.
- This product cannot be operated with an external timer or an independent remote-control system.
- It is strictly forbidden to place the rice cooker in a place that is humid or near a fire source, and it is strictly forbidden to wash the body of the rice cooker with water directly.
- Do not open the lid during cooking, so as not to burn and affect the cooking effect
- It is strictly forbidden to put a wet towel on the lid of the pot, otherwise it will cause

deformation and discoloration of the body and lid of the pot.

- When the rice cooker is in use, it should be placed out of the reach of children, and children should not be allowed to operate alone to avoid electric shock and burns.
- After use, unplug (do not pull) the power cord in time if no keep warm required.
- Please use a socket with a rated current of more than 10A alone; use it with other electrical appliances will cause the socket to overheat and cause sparks.
- When there is dust on the power plug, wipe it carefully, otherwise it will cause electric leakage and fire
- Non-professionals are not allowed to disassemble at will, otherwise there is a risk of electric shock injury. If there is a fault, please go to the designated maintenance point for repair.
- This product is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction regarding use by a person responsible for their safety.
- Do not immerse the appliance in any liquid
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or a dedicated component purchased from its manufacturer or a service point.
- Do not use the appliance near walls and furniture to avoid discoloration and deformation of walls and furniture due to steam and heat.
- The rice cooker should be well grounded during use to avoid electric shock.
- This product cannot be operated with an external timer or independent remote-control system.

Parts disassembly and cleaning

1. How to remove the removable inner lid: Press and hold the push button of the removable inner lid and push it up slightly
2. How to install the removable inner lid: Put the removable inner lid into the slot and push it in gently.



Push in gently

3. Parts cleaning

Body:

Wipe the surface with a damp soft cloth, do not rinse with water;

Do not rinse this product directly with clean water, and do not immerse this product in any liquid!

Inner pot:

Rinse with a soft sponge and dry with a dry soft cloth;

Do not wipe the inner and outer surfaces of the inner pot with steel wool or cleaning balls!

Removable inner lid (removable):

It needs to be rinsed with clean water after each use.

Note: Please be sure to unplug the power plug first, and then clean and maintain the pot after cooling down.

Troubleshooting

If the following alarm prompts, it means the rice cooker is faulty or improperly used:

1. The digital screen displays E0 - the top sensor is open or short circuited.

2. The digital screen displays E1 - the bottom sensor is open or short circuited.

SN	Malfunction		Cause	Solution
1	Indicator light on	Inner pot is not hot	① Main sensor failure ② Electric heating tube burnt out ③ PCBA disconnected ④ Power supply PCB failure	Please contact after sales services
2	Indicator light off	Inner pot is not hot	(1) PCBA not power on (2) Power supply PCBA failure (3) PCBA disconnected (4) Main PCBA failure	(1) Check if power switch, plug & socket, fuse and power cord in good condition and in place. (2) (3) (4) Please contact after sales services
		Inner pot is hot	Main PCBA failure	Please contact after sales services
3	Rice is undercooked or cooked for too long		1 Not enough braise time 2 The inner pot is skewed 3 There is a foreign object between the inner pot and the heating plate 4 Deformation of the inner pot 5 Control PCBA failure 6 Main sensor abnormal	1 Braise rice as required 2 Gently turn the inner pot to return to normal 3 Clean it with 320# sandpaper 4 Please contact after sales services to replace the inner pot 5 Please contact after sales services 6 Please contact after sales services

4	Cooked into burnt rice or unable to keep warm automatically	1 Control PCBA failure 2 Main sensor abnormal	Please contact after sales services
5	Porridge overflows a lot	1 Control PCBA failure 2 Main sensor abnormal	Please contact after sales services
6	Cook rice and porridge for a long time without boiling	1 Control PCBA failure 2 Sensor abnormal	Please contact after sales services



If this product is faulty, please do not repair it by yourself, it is recommended to contact after sales services.