

KALITE

Rice Cooker

USER MANUAL



Model: KL-618

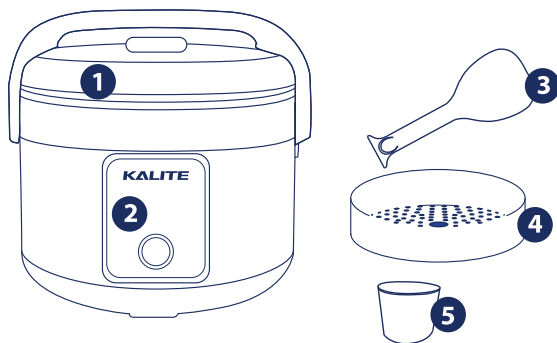
- Cook more delicious rice with Korean special technology
- Luxurious design, unique
- Non-stick pot safe for health
- Two layers of pot to help keep heat longer
- Great keeps heat for 8 hours
- The body of the pot is made of high quality anti-rust paint
- ABS plastic is super smooth.

USER MANUAL

1. Measuring and rinsing the rice:

Measure rice with a standard cup. Do not wash the rice directly with the center of the pot to avoid peeling off the non-stick layer or getting dented in the pot.

2. Structure of the rice cooker:



Capacity: 700w
Voltage: 220V / 50Hz
Capacity: 1.8L

1 The lid of the rice cooker

2 Mechanical control face

3 Rice spatula

4 Steam tray

5 Measuring cup of rice

3. Dry the outer surface of the inner pot:

Put in the pot gently rotate so that the bottom of the pot is in contact with the heat plate. Do not heat the pot directly on the stove to avoid deformation. Do not use other types of pot as a substitute.

4. Close the pot tightly:

When the pot is lid, you must hear a "click" if not tightly closed, it will affect the efficiency
Cook rice.

Use the rice cooker the right way

To use the product well, before the money should carefully read the instructions for use by the manufacturer. However, there are a few notes to using the rice cooker for a long time: When placing the floating on the cover, use both hands, gently rotate the connection so that the bottom connects to the heating plate.

- Must dry the outside of the pot before placing it in the case to keep the heating plate and the temperature sensor clean, and avoid noise when supplying heat.

- After washing the rice, when putting the cooking pot into the pot, many people only use one hand. This way can damage the adjustment relay of the pot, because the bottom of the XO is slightly concave, so placing it with one hand easily makes contact contact uneven, leading to cooked rice on the side. Therefore, when placing the saucepan, wipe the water around and place it with two hands gently, then turn the saucepan halfway to the left or right to relay even contact, the cooked rice will not be frayed Evaporation Above the area, keep the holes well-ventilated and not sealed. When cooking, do not open the lid. When you put the washed rice in the pot, spread the rice surface evenly so that the rice is evenly cooked. If you want to keep steamed rice in the keep-warm mode, open the floating lid and cook quickly, then cover it again. Do not let the rice stew for more than 12 hours. For a long time, the rice color turns and is delicious.

- When cleaning, you must make the shell, be careful not to use hard draft objects, use a soft rag. Soak the pot a little in a basin of warm water and then wash, avoid rubbing and scratching the non-stick enamel. Use a plastic spoon or a wooden scoop to cook rice,

- You can use a rice cooker to boil vegetables, cook soup, but not cook food, and it will quickly spoil. Do not stir-fry food with the rice cooker because the control will disconnect.

- Limit the continuous stewed rice in the pot to avoid reducing the life of the inner magnet, causing the banks to turn on and off incorrectly and so that the Rice is easy to live or overheat.

- Do not Vu rice directly in that Because it may scratch the inner anti-stick layer or distort it by impact.As a result, the possibility of contact between the hot plate is not good, resulting in an uneven or scorched rice condition .

- Dry around the outside of the cooking pan before placing it in a large pot to keep the heat plate and heater clean, while avoiding the "pop" noise when supplying heat as well as burning when foreign objects fall into the heating plate.

- And it is very important to note that when you put the cooking pan into the rice pot, you must put it in two hands, if you use one hand It may damage the main internal structure of the concave bottom design of the boiler so placing with one hand is easy exposed the air to the rg-le, leading to irregularly cooked Rice.

Cook rice deliciously

- After you put the rice in the pot, spread the rice surface with your hand to make the rice evenly cooked.
- When cooking is limited, opening the lid a lot will cause heat to make the rice less steamy.
- If you want the rice to be fresh and ripe, you must pay attention when the pot changes to keep warm mode, quickly Stir the rice evenly.
- The time to keep warm should not last longer than 12 hours, for a long time, the rice will discolor and reduce its delicious taste.

Cook rice deliciously

When cleaning the surface, use a soft cloth soaked in water to wipe the floating body that is not cleaned directly with water, to avoid damaging the insulating parts which are dangerous.

- Take the cooking pan out of the rice cooker, soak it, wash it, place it on the shelf to dry or use a soft towel to dry. Do not use the Rigid Scourers to scrub the inner pan to avoid damaging the non
- stick layer inside the pot.
- Regularly draw out the water container and pour the water inside and rinse it out, then reattach the water tank holder. - Use a soft damp cloth, wipe the steam vent assembly, the body of the steam vent assembly to float, avoid rice spoiling.
- Before putting the cooking pan into the pot, use a towel to wipe around the heat plate to lower the rice and foreign objects falling to keep the contact surface of the pan heat and the pot is good. Safe Use
- Whether in use or temporarily not in use, keep the rice cooker in a well
- ventilated, dry place and on a flat surface. Do not place near other heat generating tools because it could be the cause of the float damage, causing another problem,
- When the rice is cooking, the steam vent is very hot, so do not expose your hands or contact directly. with steam vent to avoid burns.
- The rice plug must be plugged in properly and firmly. If the plug is in poor contact, the plug will be burnt, short. When plugging in rice, do not use the same plug with other household appliances because the voltage can fluctuate and lead to the fire of electrical equipment.
- When not using the rice cooker, remember to unplug the power cord from the power outlet.

KALITE

Nồi cơm điện

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Model: KL-618

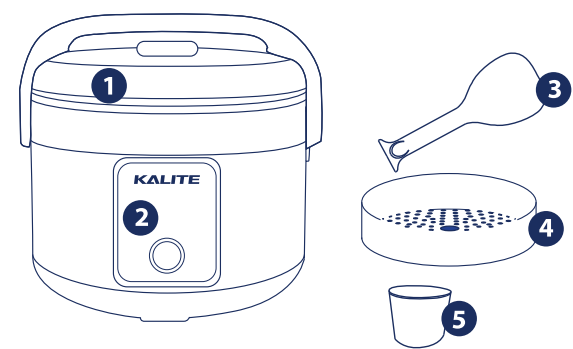
- Nấu cơm ngon hơn với công nghệ đặc biệt của Hàn Quốc
- Kiểu dáng sang trọng, độc đáo
- Lòng nồi chống dính an toàn cho sức khỏe
- Hai lớp vùng nồi giúp giữ nhiệt lâu hơn
- Đại giữ nhiệt liên tục trong 8 giờ
- Thân nồi bằng tôn sơn chống gỉ cao cấp
- Nhựa ABS siêu bền.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Đong gạo và vo gạo

Đong gạo bằng cốc tiêu chuẩn. Không vo gạo trực tiếp bằng lòng nồi để tránh làm bong lớp chống dính hay bị móp lòng nồi

2. Cấu tạo nồi cơm



Công suất: 700w
Điện áp: 220V / 50Hz
Dung tích: 1.8L

- 1

Nắp nồi cơm
- 2

Mặt điều khiển cơ
- 3

Thìa xới cơm
- 4

Khay hấp
- 5

Cốc đong gạo

3. Lau khô bề mặt ngoài của lòng nồi:

Nhẹ nhàng xoay sao cho đáy lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt. Không đun trực tiếp lòng nồi trên các loại bếp để tránh bị biến dạng. Không dùng các loại lòng nồi khác để thay thế.

4. Đóng chặt vùng nồi:

Khi đáy vùng nồi phải nghe thấy tiếng "cạch" nếu không đóng chặt thì sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu cơm.

Sử dụng nồi cơm điện đúng cách

Để sử dụng tốt sản phẩm, trước tiên nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng do nhà sản xuất quy định. Tuy nhiên, có một vài lưu ý để sử dụng nồi cơm điện được bền lâu: khi đặt lòng nồi vào vỏ nên dùng cả hai tay, xoay nhẹ nồi để đáy nồi tiếp xúc với tấm tăng nhiệt.

- Phải lau khô mặt ngoài của nồi trước khi đặt vào vỏ để giữ sạch đĩa nhiệt và bộ cảm ứng nhiệt, đồng thời tránh tiếng kêu khi cấp nhiệt.

- Vo gạo xong, khi đặt lòng nồi vào, nhiều người chỉ dùng một tay. Cách này có thể làm hỏng rơ le chính của nồi, bởi thiết kế của đáy của lòng nồi hơi lõm nên việc đặt bằng một tay dễ khiến rơ le tiếp xúc không đều, dẫn đến cơm bên sống bên chín. Do vậy, khi đặt lòng nồi vào, nên lau nước xung quanh và đặt bằng hai tay nhẹ nhàng, sau đó xoay lòng nồi nửa vòng qua trái hoặc qua phải để rơ le tiếp xúc đều, cơm nấu sẽ không bị sượng,

- Nồi có một lỗ thoát hơi ở trên vung nên phải giữ cho lỗ thông thoáng, không bịt kín. Khi nấu, vung nồi không mở nắp. Khi cho gạo đã vo sạch vào nồi, dàn đều mặt gạo để cơm chín đều. Muốn cơm tới khi nồi chuyển chế độ giữ ấm, hãy mở nắp nồi và xới nhanh, sau đó đậy lại. Không nên để chế độ hâm cơm quá 12 giờ. Để lâu, cơm biến màu và kèm thơm ngon.

- Khi vệ sinh nồi phải vệ sinh cả vỏ nồi, lưu ý không dùng vật ráp cứng, dùng giẻ mềm. Ngâm lòng nồi một chút trong chậu nước ấm rồi rửa, tránh cọ xát làm trầy xước lớp men chống dính. Dùng khăn mềm hoặc gỗ xới cơm,

- Có thể dùng nồi cơm điện luộc rau, nấu canh nhưng không hầm thức ăn vì nồi sẽ mau hỏng. Không xào thức ăn bằng nồi cơm điện vì bộ phận kiểm soát sẽ ngắt mạch.

- Hạn chế việc để cơm hâm liên tục trong nồi tránh làm giảm tuổi thọ của nam châm bên trong khiến rơ le bật tắt không chính xác và như vậy cơm dễ bị sống hoặc quá "lửa".

- Không nên vo gạo trực tiếp trong nồi vì nó có thể làm xước lớp chống dính bên trong hoặc làm méo nồi do va chạm. Khi đó, khả năng tiếp xúc giữa nồi với mâm phát nhiệt không tốt, dẫn đến tình trạng cơm chín không đều hoặc dễ bị cháy khét.

- Lau khô xung quanh bên ngoài lòng nồi trước khi cho vào để giữ sạch đĩa nhiệt và bộ cảm ứng nhiệt, đồng thời tránh tiếng kêu "lộp bộp" khi cấp nhiệt cũng như cháy khét khi có vật lạ rơi vào mâm nhiệt.

Nấu cơm ngon

- Sau khi cho gạo vào nồi, dùng tay dàn đều mặt gạo để cơm được chín đều.
- Khi nấu hạn chế mở nắp mở nhiều sẽ bị tỏa nhiệt làm cơm thiếu hơi không chín.
- Muốn cơm to và chín đều phải để ý khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, hãy nhanh tay xới đều cơm.
- Thời gian giữ ấm không được kéo dài quá 12 giờ, để lâu cơm sẽ bị biến màu và giảm vị thơm ngon.

Vệ sinh nồi

- Khi vệ sinh nồi dùng khăn mềm thấm nước lau phần thân nồi không được vệ sinh trực tiếp bằng nước, tránh làm hỏng các bộ phận cách điện gây nguy hiểm.
- Lấy lòng nồi ra, ngâm rửa sạch, đặt lên giá cho khô hoặc dùng khăn mềm lau khô. Không dùng các loại cọ rửa cứng để cọ rửa lòng nồi nhằm tránh làm hỏng lớp chống dính bên trong.
- Thường xuyên tháo hộp chứa nước ra và đổ nước bên trong và cọ rửa sạch, sau đó lắp lại giá đỡ hộp chứa nước.
- Dùng vải mềm ẩm, lau sạch nắm cụm thoát hơi, thân cụm thoát hơi để nồi được thoáng, tránh cơm bị thiu.
- Trước khi đặt lòng nồi, dùng khăn lau quanh mâm nhiệt để hạ chế cơm và vật thể lạ rơi giữ cho bề mặt tiếp xúc của mâm phát nhiệt và lòng nồi được tốt. Sử dụng an toàn
- Dù đang sử dụng hay tạm thời không sử dụng cũng nên để nồi cơm ở những nơi thông thoáng, khô ráo và trên bề mặt phẳng. Không được đặt gần các dụng cụ phát nhiệt khác vì rất có thể đó là nguyên nhân làm hỏng nồi, phát sinh sự cố khác.
- Khi cơm đang nấu, cụm thoát hơi rất nóng, vì vậy không để tay hay tiếp xúc trực tiếp với lỗ thoát hơi nhằm tránh trường hợp bị bỏng.
- Phích cắm nối cơm phải được cắm thật khít và chắc chắn, nếu phích cắm tiếp xúc không tốt dẫn đến phích cắm bị cháy, chập. Khi cắm cơm không sử dụng chung phích cắm với những đồ gia dụng khác vì điện áp có thể tăng giảm thất thường dẫn đến việc chập cháy thiết bị điện.
- Khi không sử dụng nồi cơm điện nhớ phải rút dây nguồn khỏi ổ cắm nguồn.