

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

**NỒI NẤU CHẬM**

**MODEL: MK397**



# INSTRUCTION MANUAL

**SLOW COOKER**

**MODEL: MK397**

**Read this instruction manual carefully before using**  
**Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng**

## **1. Các quy tắc an toàn quan trọng**

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các quy tắc an toàn cơ bản bao gồm:

1. ĐỌC TẤT CẢ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRƯỚC KHI DÙNG.
2. Điện áp nguồn AC phải phù hợp với điện áp ghi trên tem nhãn
3. Vì sự an toàn của bạn, hãy sử dụng nguồn điện có nối đất.
4. Không đặt sản phẩm gần hoặc trên bề mặt của các vật dụng dễ cháy, nổ; không đặt sản phẩm ở những nơi ẩm ướt hoặc gần các nguồn nhiệt khác để tránh hỏng hóc, nguy hiểm.
5. Khi sử dụng sản phẩm này, phải đặt sản phẩm ở một bề mặt cố định ngoài tầm với của trẻ em và cần có sự giám sát chặt chẽ khi sản phẩm này được sử dụng hoặc để gần trẻ em.
6. Khi sản phẩm hoạt động sẽ tạo ra hơi nước nên không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng; Không nên đặt các vật dụng có thể bị hơi nước gây hại lên phía trên sản phẩm; đảm bảo không sử dụng giẻ lau hoặc các vật dụng tương tự để che lỗ thông hơi để tránh tai nạn hoặc hư hỏng sản phẩm.
7. Khi sản phẩm đang được sử dụng hoặc sau khi sử dụng một thời gian, nhiệt độ vỏ sản phẩm rất cao, vì vậy đừng chạm vào sản phẩm để phòng bị bỏng.
8. Lòng nồi bằng sứ chỉ có thể được làm nóng bằng sản phẩm này. Không đặt lòng nồi trực tiếp lên bếp lửa để đun nóng. Không để lòng nồi còn nóng tiếp xúc ngay với nước lạnh để tránh bị nứt, vỡ.
9. Lượng nước thêm vào phải nằm trong khoảng mực nước tối thiểu và tối đa. Quá ít hoặc quá nhiều nước đều dẫn đến hư hỏng và nguy hiểm.
10. Khi cắm dây nguồn vào phải cắm hoàn toàn vào mới đảm bảo tiếp xúc tốt.
11. Phích cắm và ổ cắm phải được giữ khô ráo, không được cắm và kéo phích cắm bằng tay ướt để tránh bị điện giật.
12. Không di chuyển sản phẩm khi bật nguồn và đang sử dụng.
13. Khi sản phẩm này được bật nguồn để hoạt động, nó sẽ phát ra tiếng ồn “tock”, cho thấy sản phẩm đang điều chỉnh công suất nhiệt và sẽ không ảnh hưởng đến hoạt động bình thường.
14. Nhấn phím “nhấn giữ để hủy” khi đang hoạt động, sản phẩm sẽ trở về trạng thái chờ, tức là màn hình hiển thị “--:--”.

15. Sau khi nấu xong, lòng nồi sứ ở nhiệt độ cao. Không chạm vào lòng nồi để tránh bị bỏng.
16. Lòng nồi bằng sứ dễ vỡ nên tránh va chạm với vật cứng và rơi từ trên cao xuống gây hư hỏng.
17. Hãy nhớ rút phích cắm điện trước khi lấy lòng nồi ra.
18. Để khỏi bị điện giật, không nhúng dây, phích cắm hoặc thân chính của sản phẩm này vào nước hoặc chất lỏng khác.
19. Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
20. Không vận hành sản phẩm này khi dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi sản phẩm gặp trục trặc hoặc bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Mang sản phẩm đến cơ sở dịch vụ được ủy quyền gần nhất để kiểm tra và sửa chữa.
21. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được nhà sản xuất khuyến nghị có thể gây thương tích.
22. Không sử dụng ngoài trời.
23. Không để dây điện treo trên mép bàn, quầy bếp hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
24. Không đặt trên hoặc gần bếp gas, bếp điện hoặc trong lò nướng đã được làm nóng.
25. Phải hết sức thận trọng khi di chuyển sản phẩm này khi chứa chất lỏng nóng.

## II. Thông số kỹ thuật

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Tên sản phẩm       | Nồi nấu chậm          |
| Mẫu                | MK397                 |
| Điện áp            | 220-240V/ 50-60Hz     |
| Công suất          | 800W                  |
| Dung tích lòng nồi | 3.0L                  |
| Kích thước         | 32.2 x 24.8 x 32.4 cm |

## III. Cách sử dụng

1. Trạng thái chờ: Khi bật nguồn thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái chờ với màn hình hiển thị "00:00". Ở chế độ này, đèn báo tắt. Nút "hẹn giờ" và nút "chức năng" đang hoạt động và có thể sử dụng được, còn các nút khác đều bị khóa, giúp sản phẩm không bị nóng lên.
2. Nút "chức năng": Khi ở chế độ chờ, nhấn nút "chức năng" để chuyển qua các chức năng khác nhau như súp xương, nước dùng, hầm, cháo, súp bổ dưỡng, hấp, yến sào, bong bóng cá, chè, khử trùng và giữ ấm. Nếu bạn không nhấn nút "chức năng" sau khi chọn một chức năng, thiết bị sẽ tự động hoạt động sau 6 giây và bắt đầu quá trình làm nóng.
3. Nút "hẹn giờ": Ở chế độ chờ, sử dụng nút này để lên lịch thời gian hoàn thành. Nhấn nút này để

đặt hẹn giờ bằng phím "+" và "-", sau đó nhấn nút "chức năng" để chọn chức năng hầm. Khi hết thời gian đặt trước, quá trình hầm đã hoàn tất.

4. Phím "-": Điều chỉnh thời gian trong quá trình hẹn giờ, mỗi lần nhấn giảm thời gian đi 30 phút. Trong thời gian thực hiện chức năng khác, mỗi lần nhấn sẽ giảm thời gian đi 10 phút. Nhấn và giữ để giảm nhanh.

Phím "+": Điều chỉnh thời gian trong quá trình hẹn giờ, mỗi lần nhấn cộng thêm 30 phút. Trong thời gian thực hiện chức năng khác, mỗi lần nhấn sẽ tăng thời gian thêm 10 phút. Nhấn và giữ để tăng nhanh.

6. Hướng dẫn vận hành:

a. Nếu bạn sử dụng bộ cốc thì đặt bộ cốc vào, đậy nắp lại, đổ nước sạch vào đế máy và thêm nước theo vạch mực nước của đế máy. Đồng thời cũng có thể dùng chức năng hấp, đặt khay nhựa lên sau đó đặt đĩa thức ăn vào để hấp chín cùng lúc.

b. Nếu bạn sử dụng nồi sứ, vui lòng đặt nồi trực tiếp vào đế máy, đậy nắp nồi, đổ nước sạch vào đế máy và thêm nước theo vạch mực nước của đế máy. Đồng thời cũng có thể dùng chức năng hấp, đặt khay nhựa lên sau đó đặt đĩa thức ăn vào để hấp chín cùng lúc.

Đảm bảo rằng nguyên liệu và nước được thêm vào lòng nồi không vượt quá 70% dung tích để tránh bị đầy quá mức và có thể bị đổ, tràn ra ngoài trong quá trình hoạt động.

① Phương pháp cho gạo: Nên sử dụng nồi lớn. Khẩu phần tối đa: Nấu cháo theo tỷ lệ nửa cốc gạo (khoảng 100g gạo) với 6 đến 8 cốc nước. Lượng nước cũng có thể được thêm hoặc bớt tùy theo sở thích cá nhân.

② Cho thức ăn hoặc gạo vào nồi sau khi làm sạch và thêm một lượng nước thích hợp (đầy không quá 70%), sau đó lau sạch các giọt nước và bụi bẩn bám trên thành ngoài của nồi. Đặt nồi vào đế và đậy nắp.

Lưu ý:

1. Đặt thời gian bảo quản thích hợp dựa trên đặc tính và kinh nghiệm của thực phẩm để đảm bảo ngâm kỹ mà không làm thực phẩm bị hư hỏng.

2. Ở nhiệt độ môi trường thấp, hãy kéo dài thời gian hầm để đảm bảo nấu chín kỹ; cắt miếng thức ăn lớn thành miếng nhỏ để nấu đều.

3. Nếu mở nắp trong khi hầm, nhấn và giữ nút "Hủy" để dừng hoạt động, sau đó mở nắp khi nước ngừng sôi để tránh bị bỏng do nước bắn vào.

4. Tránh sử dụng nồi sứ để hấp nhanh vì nó có thể ảnh hưởng đến hiệu quả hấp.

5. Không đặt cốc nhỏ trực tiếp lên tấm nhựa để giữ ấm.

6. Để hẹn giờ, nhấn "hẹn giờ" trước rồi nhấn "chức năng"; không đảo ngược thứ tự này.

7. Không thể điều chỉnh thời gian trong quá trình vận hành theo lịch trình.
8. Trong quá trình vận hành chức năng, chỉ có chức năng phím "nhấn giữ để hủy"; điều chỉnh thời gian và các phím khác bị khóa.
9. Không thể bảo quản nhiệt; nó hoạt động ngay lập tức mà không cần lập kế hoạch.
10. Để dừng hoạt động của nồi hầm: Nếu bạn cảm thấy thức ăn đã được hầm đến mức mong muốn, hãy nhấn nút "Hủy" để dừng hoạt động ngay lập tức và quay lại chế độ chờ.
11. Sau khi sử dụng sản phẩm, vui lòng rút dây nguồn và ngắt nguồn điện để đảm bảo an toàn.

Lời khuyên:

1. Vui lòng đặt thời gian hẹn thích hợp theo đặc điểm của các thành phần khác nhau và kinh nghiệm sống để các thành phần có thể được ngâm hoàn toàn. Đối với việc ngâm nguyên liệu để hư hỏng, thời gian hẹn không nên đặt quá lâu để tránh nguyên liệu bị hư hỏng.
2. Khi hầm hoặc hấp thức ăn khó nấu hoặc trong môi trường nhiệt độ thấp, vui lòng tăng thời gian thích hợp dựa trên thời gian mặc định. Để đảm bảo thức ăn được nấu chín kỹ, khi hấp miếng khoai lang, khoai tây lớn và các thực phẩm khác, vui lòng cắt thành từng miếng nhỏ hoặc tăng thời gian thích hợp để đảm bảo thức ăn chín đều.
3. Trong quá trình làm việc không thể điều chỉnh thời gian làm việc.
4. Vui lòng thêm nước vào để theo vạch mực nước bên trong để đảm bảo quá trình hầm diễn ra bình thường và tránh hư hỏng hoặc gây nguy hiểm cho sản phẩm.
5. Nếu bạn muốn mở nắp trong quá trình hầm sản phẩm, vui lòng nhấn và giữ nút "Hủy" để dừng công việc, sau đó mở nắp khi nước không còn sôi để tránh nước sôi trong nồi hầm khỏi bị bắn tung tóe và bỏng.
6. Khi sản phẩm chuyển sang trạng thái giữ ấm, thời gian giữ ấm là vô hạn và lúc này nó được hiển thị là "bb". Nếu bạn cần ngừng giữ ấm, vui lòng nhấn và giữ nút "Hủy".

**GHI CHÚ:**

- Khi sản phẩm hoạt động sẽ phát ra nhiệt độ cao. Bề mặt, mặt trong của sản phẩm và nắp trên sẽ nóng lên, đặc biệt là cổng thoát khí. Ngoài ra, không đặt bất kỳ vật dụng nào phía sau cổng xả để không làm hỏng vật dụng do nhiệt độ cao.
- Không đặt sản phẩm cạnh tường hoặc các đồ vật khác. Dành ít nhất 30 cm không gian ở mặt bên, mặt sau và mặt trên để đảm bảo có chỗ tản nhiệt trong quá trình sử dụng. Không đặt bất kỳ đồ vật nào lên trên sản phẩm.
- Không sử dụng nồi để chiên ngập dầu, đồng thời lưu ý không để quá nhiều dầu tích tụ ở đáy nồi để tránh nguy cơ cháy nổ và tai nạn.
- Ngoại trừ chương trình "Hấp nhanh", tất cả các chương trình đều phải khởi động sản phẩm khi đã lắp nồi vào.

- Vui lòng sử dụng vỉ hấp và đặt thức ăn lên trên vỉ hấp để bắt đầu chương trình “Hấp nhanh”.
- Không đặt bất kỳ vật dụng nào phía trên và xung quanh sản phẩm.
- Khi sử dụng, không di chuyển hoặc nghiêng thiết bị chính.
- Không vệ sinh cho đến khi thiết bị, nồi, cốc và nắp đã nguội hoàn toàn.
- Sau khi nguội hoàn toàn, nên vệ sinh nồi, cốc và nắp trên bằng nước nóng, nước rửa chén và miếng bọt biển không mài mòn.

## V. Sửa chữa và bảo trì

### 1. Phương pháp vệ sinh:

- Phải rút phích cắm sau khi sử dụng và không vệ sinh cho đến khi thân nồi nguội hoàn toàn.
- Có thể sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp để tẩy rửa.
- Không sử dụng chất pha loãng sơn mài, xăng, chất tẩy rửa mạnh, bàn chải cứng, bụi sắt, v.v.
- Dùng vải hoặc khăn mềm sạch để lau lòng nồi, không dùng bụi sắt để chà trong quá trình lau chùi để tránh làm hỏng bề mặt. Ngoại trừ lòng nồi sứ, không được ngâm hoặc rửa dây nguồn và toàn bộ thân nồi trong nước, tránh trường hợp nước xâm nhập vào các bộ phận điện gây hỏng hóc, ảnh hưởng đến việc sử dụng an toàn.
- Vỏ nồi không được ngâm hoặc rửa bằng nước mà có thể lau bằng vải ẩm mềm.
- Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng tháo nắp nhôm bên trong và các bộ phận của nồi để vệ sinh chúng.
- Vệ sinh nồi kịp thời sau khi sử dụng để tránh một số chất bẩn khó loại bỏ bám chặt vào bề mặt.
- Hãy làm sạch và đóng gói sản phẩm vào hộp khi không sử dụng trong một thời gian dài. Nên bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát để tránh bị ẩm ảnh hưởng đến việc sử dụng thông thường.

2. Những người không chuyên nghiệp không nên tháo và sửa chữa sản phẩm này.

3. Nếu dây điện bị hư hỏng phải được thay thế bởi nhân viên chuyên môn của bộ phận bảo trì hoặc bộ phận tương tự của công ty chúng tôi để tránh nguy hiểm.

4. Khi sản phẩm bị lỗi và không thể khắc phục sự cố, không tự sửa chữa, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi để giải quyết.

5. Lòng nồi bằng sứ trong sản phẩm này là mặt hàng dễ vỡ, không nằm trong phạm vi dịch vụ bảo hành, vì vậy vui lòng sử dụng chúng một cách cẩn thận. Để lòng nồi nguội hoàn toàn, tuyệt đối không rửa ngay khi còn nóng tránh bị sốc nhiệt, dẫn đến nứt vỡ lòng nồi.

**I. Important Safeguards**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:**

1. READ ALL INSTRUCTIONS
2. AC power voltage should be in line with the voltage indicated on the nameplate.
3. For your safety, use the power source with ground protection.
4. Do not place the machine near or at the surfaces of the items that are flammable and explosive; do not put the machine at the places that are wet or near other heat sources, in order to avoid failures and dangers.
5. When this product is used, it should be placed at a stable platform out of children's reach and close supervision is necessary when this product is used by or near children.
6. When the product is at work, it will produce steam, so do not let your face or hands near the steam vent to avoid scalding; the items that could be harmed by the steam should not be placed over the product; be sure not to use the rags or similar items to cover the steam vent in order to avoid accidents or product failure.
7. When the product is in use or after use for a while, its case temperature is very high, so do not touch it in case of getting a burn. Use handles or knobs.
8. This ceramic inner pot can only be heated with this product. Do not directly put the ceramic inner pot on the open fire to heat and prevent the hot ceramic parts from contacting cold water to avoid cracking.
9. The amount of water added should be between the minimum and the maximum water levels. Too little or too much water will result in failures and dangers.
10. When plug in the power cord, you must fully insert it in to ensure the good contact.
11. The power plug and socket should be kept dry and it is prohibited to insert and pull the power plug with wet hands to avoid electric shock.
12. Do not move the product when it is powered on and in use.
13. When this product is powered on to work, it will send out "tock" noise which shows that the product is adjusting the heat power, and it will not affect the normal operation.
14. Press the "Warm/Cancel" key when in working condition, and the product will return to the standby state, namely, the screen displays "0:0".
15. When the product is used for the first time, the heating unit may give out a slight odor;
16. The ceramic inner pot is breakable, so prevent it from colliding with hard objects and falling down from a height, causing breaking damage.
17. Be sure to unplug the power plug first before taking out the ceramic inner pot.
18. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or main body of this product in water or other liquid.
19. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
20. Do not operate this product with a damaged cord or plug or after the product malfunctions or has been damaged in any manner. Return product to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
21. The use of accessory attachments not recommended by the product manufacturer may cause injuries.
22. Do not use outdoors.
23. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
24. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
25. Extreme caution must be used when moving this product containing hot liquids.

## II. Technical specifications

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Product Name   | Slow cooker           |
| Model          | MK397                 |
| Voltage        | 220-240V/ 50-60Hz     |
| Rated power    | 800W                  |
| Rated Capacity | 3.0L                  |
| Dimensions     | 32.2 x 24.8 x 32.4 cm |

## III. Instructions

1. Standby state: When the appliance is powered on, it enters the standby state with the display showing "00:00.\* In this mode, the indicator lights are off. The "Reservation" button and the "Function Selection\* button are active and can be used, while the other buttons are locked, preventing the product from heating up.
  2. "Function Selection" button : When in standby mode, press the "Function Selection" button to cycle through various functions such as bone soup, broth, hot water stew, porridge, nourishing soup, quick steam, bird's nest, fish maw, dessert, disinfection, and heat preservation. If you do not press the "Function Selection" button after choosing a function, the appliance will automatically enter that function mode after 6 seconds and begin the heating process.
  3. "Reservation" button: In standby mode, use this button to schedule the completion time for stewing. Press this button to set the reservation time using the "+" and \*-" keys, then press the "Function Selection" button to choose the stewing function. When the reserved time elapses, the stewing process is complete.
  4. "-" key: Adjust the time during reservation. Each press reduces the time by 30 minutes. During function timing, each press decreases the time by 10 minutes. Press and hold to rewind.  
"+" key: Adjust the time during reservation. Each press adds 30 minutes. During function timing, each press increases the time by 10 minutes. Press and hold to fast forward.
  5. Long press the "Cancel" button: This action cancels the current function. While the appliance is in operation, hold down the "Cancel" button for 3 seconds to cancel and return to the standby state.
  6. Operating instructions:
    - a. If you use a small inner pot, put the small inner pot, cover the small inner pot cover, pour clean water into the machine base, and add the water according to the water level line of the machine base. At the same time, it can also be used with a steamer, and then put the food on the steamer and put it on the plate to steam up and stew at the same time.
    - b. If you use a large inner pot, please put the large inner pot directly in the machine base, cover the large inner pot cover, pour clean water into the machine base, and add the water according to the water level line of the machine base. At the same time, it can also be used with a steamer, and then put the food on the steamer and put it on the plate to steam up and stew at the same time.Ensure that the ingredients and water added to the inner pot do not exceed 70% of the rated capacity to prevent overfilling and potential spillage during operation.
- ① Method of adding rice: It is recommended to use a large inner pot. Maximum Serving: Cook porridge in the ratio of half a cup of rice (around 100g rice) to 6 to 8 cups of water. The amount of water can also be added or subtracted according to personal preference.
  - ② Put the food or rice into the large inner pot or small inner pot after washing and add an appropriate amount of water (not more than 70% full), and then wipe off the water droplets

and dirt on the outer wall of the large inner pot or small inner pot After cleaning, put it into the main unit, and cover the large inner pot or small inner pot.

Notice:

1. Set an appropriate reservation time considering food characteristics and experience to ensure thorough soaking without causing food deterioration.
2. In low ambient temperatures, extend stewing time to ensure thorough cooking; cut large food pieces into small ones for even cooking.
3. If opening the cover during stewing, long press "Cancel" button to stop operation, then open the cover when water stops boiling to prevent burns from splashing water.
4. Avoid using the inner pot for quick steam function as it may affect steaming efficiency.
5. Do not place small cups directly on the heating plate for heating.
6. To set a reservation, press "Reservation" first and then "Function Selection"; reversing this order won't enable reservation.
7. Time adjustment is not possible during scheduled operation.
8. During function operation, only the "long press to cancel" key functions; time adjustment and other keys are locked.
9. Heat preservation cannot be reserved; it operates immediately without scheduling.
10. To stop the stew pot's operation: If you feel the food has stewed to the desired level, press the "Cancel" button to immediately stop the operation and return to standby mode.
11. After using the product, please unplug the power cord and disconnect the power supply for safety.

Tips:

1. Please set an appropriate appointment time according to the characteristics of various ingredients and life experience, so that the ingredients can be fully soaked. For soaking perishable ingredients, the appointment time should not be set too long to prevent the ingredients from deteriorating.
2. When stewing or steaming food that is not easy to cook, or in a low-temperature environment, please increase the time appropriately based on the default timing time. In order to ensure that the food is cooked thoroughly, when steaming large pieces of sweet potatoes, potatoes and other foods, please cut it into small pieces or increase the time appropriately to ensure that the food is cooked through.
3. During the working process, you cannot adjust the working time.
4. Please add water to the stewing pot container according to the water level line on the stewing pot container to ensure normal stewing and prevent product failure or danger.
5. If you want to open the lid during the stewing process of the product, please long press the "Cancel" button to stop the work, and then open the cover when the water is no longer boiling, so as to prevent the boiling water in the stew pot from splashing and scalding.
6. When the product enters the keep warm state, it is infinite time to keep warm, and it is displayed as " bb " at this time.

If you need to stop keeping warm, please long press the "Cancel" button.

NOTE:

- When the product is in operation, it emits high temperature. The surface, the inside of the product, the big inner pot or small inner pot, and the top cover will become hot, especially the exhaust port. Also do not place any items behind the exhaust port, so as not to damage the items due to high temperature.
- Do not place the product next to walls or other objects. Reserve at least 30 cm of space on the side, back and above to ensure that there is room for heat dissipation during use. Do not place any objects on top of the product.
- The ingredients should not exceed half the height of the big inner pot or small inner pot to prevent the ingredients from contacting the heating element.

- Do not use the big inner pot or small inner pot to deep fry, and be careful not to have too much oil accumulating at the bottom of the big inner pot or small inner pot to avoid fire hazard and accidents.
- Except “Quick Steam” program, all programs should start the product with the big inner pot or small inner pot installed .
- Please use steam rack and put the food on top of steam rack to start\*“Quick Steam”program.
- Do not place any items above and around the product.
- When in use, do not move or tilt the main unit.
- Do not clean until the appliance, big inner pot or small inner pot, and the lid have cooled down completely.
- After the big inner pot or small inner pot and the top cover are completely cooled, it is recommended to clean the big inner pot or small inner pot and the top cover with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.

## VI. Repair and maintenance

### 1. Cleaning methods:

The plug must be unplugged after the product is used, and do not “Start” the cleaning until the cooker body completely cools down.

Adopt the kitchen detergent as the cleaning agent.

Do not use lacquer thinner, gasoline, cleanser, hard brush, stainless steel wire ball, etc. to wipe the cooker.

Use clean soft cloth or towel to wipe the ceramic inner pot, but do not use hard steel wool to scrub it in the cleaning process to prevent the damage to the surface. Except the ceramic inner pot, mobile inner cap and steam hood components, it is forbidden to soak or rinse the power cord and the whole cooker body in water, in case that the water enters into the electric components to cause failure, affecting the safe use.

The shell of the pot should not be soaked or rinsed with water, and it can be wiped with soft wet cloth (wringed dry).

After each use, please remove the mobile inner cap and the steam hood components and have them cleaned up.

Timely clean the cooker after use to prevent that some difficult-to-remove dirt firmly attaches to the surface of the components.

Please clean and pack the product into the packing box when it is out of use for a long time.

It should be stored in a dry and ventilated place to prevent the cooker from damping and affecting the normal use.

2. Non-professionals should not remove and repair this product.
3. If the power line is damaged, it must be replaced by the professional staff in the maintenance department or similar department of our company in order to avoid danger.
4. When the product fails and the trouble cannot be ruled out, do not repair by yourself, please contact the local special repair service network set up by our company or contact our customer service department to solve it.
5. The ceramic parts in this product are fragile items, which are not covered within the scope of warranty services, so please use them with care.

QUAY VIDEO MỞ HỘP HOẶC TRẢI  
NGHIỆM SẢN PHẨM ĐỂ NHẬN  
QUÀ TẶNG ĐẶC BIỆT



QUÉT QR ĐỂ XEM ĐỊA CHỈ TRUNG TÂM  
BẢO HÀNH GẦN NHẤT

Hotline: 1900 1738  
Website: [www.KachiVietnam.com](http://www.KachiVietnam.com)

