

3D HEATING DESIGN

3 Dimension heating cooks great tasty rice
and can keep warm
up to 24 hours without drying rice.

3D 立體加熱系統設計

立體加熱系統能煮更好吃的米飯
最長能保溫至24小時，還可保持好吃的米飯

3D Sự thiết kế hệ thống làm nóng lập thể

Hệ thống làm nóng lập thể có thể nấu ra cơm ngon hơn
Tối đa có thể giữ nhiệt độ dài đến 24 giờ, mà vẫn giữ cơm ngon như cũ

CONCEPTION DE CHAUFFAGE 3D

Le chauffage 3D cuisine le riz délicieux et peut réaliser la pré
servation de la chaleur jusqu'à 24 heures sans séchage pour le riz.

DISEÑO DE CALEFACCIÓN 3D

La Calefacción 3Dimensión cocina sabroso arroz y puede mantener
caliente hasta 24 horas sin arroz seco

Distributed by
TIGER AMERICA CORPORATION

OYAMA™ Full Stainless Steel Rice Cooker Sole Distributor
+1(800)346-6360
© 2007-2016 OYAMA™ Full Stainless Steel Rice Cooker

OYAMA™

Full Stainless Rice Cooker

巧巧 全不鏽鋼電飯鍋

Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ

Cuiseur de riz en acier inoxyable

Cocina de Arroz de Acero Inoxidable Completo

使用說明書 | Instruction Manual | HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
Mode d'emploi | Manual de instrucciones



24hrs
KEEP WARM

HOUSEHOLD USE ONLY

Please read Instruction Manual carefully before use!
使用此產品前，請詳細閱讀使用說明書。

Trước khi sử dụng sản phẩm này, xin đọc kỹ giấy thuyết minh này.
Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation!

¡Por favor, lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar!

OYAMATM

Full Stainless Steel Rice Cooker 3D HEATING DESIGN



OYAMATM do it all to keep your cooking easy and enjoyable!

keep warm up to 24 hours

Features

- ◆ Easy operation
- ◆ Fast cooking
- ◆ Large Capacity
- ◆ Stainless triple layer inner pan
- ◆ Special Design Steam Vent for better rice cooking
- ◆ High power
- ◆ Three Dimension Heating System
Can Keep Warm up to 24 hours

Come with

- ◆ Steamer Tray
- ◆ English, Chinese, Vietnamese, French and Spanish. Instruction Manual
- ◆ One year limited warranty





Congratulations on purchasing the
OYAMA™ Full Stainless Steel Rice Cooker

恭喜您！購買了巧巧全不銹鋼電飯鍋

Chúc mừng bạn đã mua Ruột nồi của Ruột
nồi của nồi **OYAMA™** hoàn toàn thép không gỉ

Nous vous remercions d'achat
de marmite électrique en acier inoxydable pleine **OYAMA™**

¡Felicitaciones por la compra
de la **OYAMA™** Cocina de Arroz de Acero Inoxidable Completo.

Notes:

Please read Instruction Manual carefully before use!
Please keep this Instruction Manual for future reference.

重要事項：

使用此產品前，請詳細閱讀使用說明書。請保管好此使用說明書，以便日後參考使用。

Những điểm cần chú ý:

Trước khi sử dụng sản phẩm này, xin hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
Xin hãy giữ gìn tốt hướng dẫn sử dụng này, để tiện tham khảo sử dụng về sau.

Note:

Lisez attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation!
Gardez ce manuel pour référence future.

Note:

¡Por favor, lea el manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar!
Por favor, guarde este manual para referencia futura.

Index

IMPORTANT SAFEGUARDS	7.8
Specifications	8
Introduction	9
CARE & CLEANING	9
Analysis Diagram	10
Before Your First Use	11
GROUNDING INSTRUCTIONS	11
USING YOUR RICE COOKER	12
Common failures and solutions	13
One-year warranty	14
Within warranty period	14



目錄

重要安全注意事項！	15.16
概述	17
功能	17
規格	17
產品解析圖表	18
使用說明	19
使用方式	20
常見的故障及排除方法	21
一年保用	22
保用期間	22

Mục lục

Những điều chú ý về an toàn !	23.24
Khái quát	25
Chức năng	25
Quy cách	25
Hình ảnh các bộ phận của sản phẩm	26
Hướng dẫn sử dụng	27
Cách sử dụng	28
Các hỏng hóc thông thường và cách khắc phục	29
Bảo hành một năm	30
Trong thời gian bảo hành	30



TABLE DES MANIERES

GARANTIES IMPORTANTES	31.32
Spécifications	32
Introduction	33
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	33
Diagramme d'analyse	34
Avant votre première utilisation	35
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE	35
UTILISATION DE VOTRE CUISEUR DE RIZ	36
Défaillances courantes et solutions	37
Garantie d'un an	38
Dans la période de garantie	38

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	39.40
Especificaciones	40
Introducción	41
CUIDADO Y LIMPIEZA	41
Diagrama de Análisis	42
Antes del primer uso	43
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA	43
USO DE LA COCINA DE ARROZ	44
Fallas comunes y soluciones	45
Garantía de un año	46
Dentro del período de garantía	46



IMPORTANT SAFEGUARDS

1. It is very important to read Instruction Manual carefully before use.
2. Please carry or handle this cooker using build-in handle on the lid. Do not place on or near other high temperature appliances.
3. Do not immerse power cord, or cooker body in water or other liquids for fear of electric shock.
4. Keep this cooker out of children's reach during use.
5. Make sure power is off when cleaning the cooker.
6. Do not use if power cord is frayed, damaged or the cooker operates abnormally. Send this cooker to the nearest authorized repair shop for inspection, adjustment or repair. Do not attempt to disassemble or repair.
7. It is not recommended to use tools other than what are included with this cooker.
8. This cooker is for indoor use only.
9. Do not suspend power cord off the edge of tables or countertops for fear of injury resulting from overturning the cooker.
10. Keep this cooker away from hot furnaces, stoves and baking ovens.
11. This cooker operates using only 120V AC.
12. Make sure that exterior/interior of the cooker is clean and free of foreign material.
13. Do not place hands close or touch the steam vent for fear of burns resulting from high temperature steam released in the course of rice cooking.
14. Do not cook more than the maximum amount allowable.

15. Use damp cloth or sponge for cleaning cooker. Don't use metal scrubbers.
16. Remove the black residue from the heating plate using fine sand paper. Do not use liquid or water to clean.
17. Do not use this cooker for purposes other than what is intended.
18. Always use caution when there is hot rice present in the cooker.
19. Do not suddenly change the temperature of the inner cooking bowl. For example, add frozen food into heated cooking bowl, or store hot cooking bowl in the refrigerator.
20. Do not touch the heating plate until it cools down.
21. To reduce the risk of electric shock cook only in removable container.
22. To connect, plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then grasp plug and pull from wall outlet. Never yank on cord to unplug.
23. To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

Specifications

Type	Voltage	Frequency	Power	Capability	Rice Volume
CFS-F18W CFS-F18B	120 V AC	60 Hz	700 W	1.8 Liter	10 cups
CFS-F12W CFS-F12B	120 V AC	60 Hz	500 W	1.2 Liter	7 cups
CFS-F10W CFS-F10B	120 V AC	60 Hz	400 W	1.0 Liter	5 cups



SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Introduction

OYAMA™ Full Stainless Rice Cooker is tailored for making perfect rice every time. With the new emphasis on “Healthy Living-Healthy Life”, many people are adding rice to supplement their diets. Rice in its many forms is a great source of fiber, protein, minerals and essential amino acids. Used in soups, cereal, and served in numerous styles, rice has the unique ability to be combined with almost every type of food to complete a well rounded diet. Nowadays, people’s chemical and heavy metal sensitivities, and fears of using non-stick coated cookware are increasing. Taking this to consideration, along with the pursuit of healthy food, our company is devoted to improving the functions of electric cookers. We believe our stainless steel inner pot with Stainless triple layered bottom will allay people’s fears, and promote healthier meals.

CARE & CLEANING

After each use, unplug rice cooker from wall outlet. Wash the rice bowl, measuring cup and spatula in warm soapy water. Do not immerse main body in water. Simply wipe down the unit with a damp cloth. Do not use harsh detergents, abrasive cleaners or metal scouring pads. Rinse and dry thoroughly.

The condensation collector should be emptied and cleaned after each use. To remove the collector, press on each side of the plastic cover and removed. To clean, simply run the plastic collector under running water. To put the plastic cover back, push firmly into the groove.

The inner lid plate can be removed by pulling towards you until it “pops” off of the centre post of the outer lid. Clean underside of lid and plate with a damp cloth. Clean around silicone ring - DO NOT REMOVE.

To re-insert the inner lid, align the centre hole with the center post and push towards outer lid until it “pops” back into place.

Analysis Diagram



1	Cooking switch	6	Full Stainless Triple layered bottom Inner Pan
2	Condensation collector	7	Stainless Steam Tray
3	Steam vent	8	Plastic scoop
4	Keep warm indicator	9	Button for opening lid
5	Cooking indicator		

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable rice bowl. Do not immerse the base, cord or plug in water or other liquid.



Any other servicing should be performed by an authorized service representative.





Before Your First Use

Carefully unpack the rice cooker and remove any packaging materials. To remove any dust that have accumulated during packaging, wash the rice bowl, lid, measuring cup and spatula in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Wipe the base with a clean damp cloth. Dry thoroughly. Do not use harsh detergents or abrasive cleansers on any part of the rice cooker.

CAUTION: Do not immerse the base, cord or plug in water or other liquid.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. It is equipped with 3-wire detachable cord having grounded plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: Improper use of the grounded wire can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician if necessary. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. If necessary to use an extension cord, it should be positioned such that it does not drape over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over and:

- use only 3-wire extension cord with 3-blade grounding plug
- the marked rating of extension cord must be equal to or greater than rating of this appliance. Electrical rating is listed on the bottom of this unit.

CAUTION: To ensure that your rice cooker does not boil over, never exceed the "MAX" level marking when pouring water into the rice bowl.

USING YOUR RICE COOKER

- Using the included measuring cup, measure the proper amount of rice desired and wash it with tap water in the stainless inner pot. Because the inner pan is of adapted stainless steel material, the rice can be washed directly in it.
Note: When measuring, the proper rice amount shall be level with the cup's top.
- Place the washed rice into the Full Stainless Inner Pan and add proper amount of water. Keep the ratios of rice to water 1:1, or add proper amount of water using the scale marks inside the cooking bowl.

Rice type	Rice amount : water amount
Long grain rice	1 : 1.1
Short Grain Rice	1 : 1
Brown rice	1 : 1.3
Reheating cooked rice	Add approximately 1 cup of water per half a pot of rice.

- Wipe off residual fresh water inside and outside triple layered bottom Full Stainless Inner Pan with a dry cloth.
- Place the inner cooking pan into the OYAMA™ Full Stainless Rice Cooker; then rotate the inner cooking pan to make sure the contact between the pot and electric hot plate is level.
- The yellow indicator light will turn on after being powered on.
- Press the cooking switch down to start cooking and the red indicator light will illuminate.
- After cooking is complete, the cooking switch will pop up, and then the keep-warm cycle starts and the yellow indicator illuminates.
- For the best results, after cooking is complete, we recommend waiting 5-10 minutes before opening the lid.
- The OYAMA™ Full Stainless Rice Cooker is designed specifically for cooking and **keeping rice warm up to 24 hours without drying the rice.**
- After cooking, it is normal to have a little portion of cooked rice that is slightly burn and stick on the bottom of inner pot. This inner pot is not coated with non-stick coating. **A little burned rice can make you heather without any chemical in the rice.**
- To clean after use: Fill water into the inner pot, let soak, and then wash 20 minutes later with cloth. Crispy rice can be removed with steel wire ball.
- Burnt rice sticking on the heating plate can be cleaned with sand paper. Do not attempt to use water or other liquids to clean.
- Clean the steam valve often to remove debris and to prevent blockage.



11



12

Common failures and solutions

Failures	Causes	Solutions
Both light indicators and electric hot plate fail to work.	Circuit and power to the cooker are not connecting properly.	Check to see if cooking switch, plug, socket, fuse and power cord are in good working condition
Indicator lights fail to turn on but electric hot plate heats up.	1. Indicator or voltage dropping resistor has a loose connection. 2. Indicator or voltage dropping resistor is damaged.	Send the cooker to approved repair center for servicing.
Indicator lights turn on and electric hot plate fails to work.	1. Intermediate connection is loose. 2. Electric hot plate connection is burned out.	Send the cooker to approved repair center for servicing.
The rice is uncooked or cooking time is too long	1. Cooking time is inadequate. 2. The cooking pan is not level or Electric hot plate is deformed. 3. Foreign material in-between the cooking pan and heating plate. 4. The cooking pan is deformed.	1. Cook rice following instructions. 2. Rotate the pot to correct contact. 3. Remove foreign material with fine sand paper. 4. Send the cooker to approved repair center to replace cooking pan. 5. Send the cooker to approved repair center for servicing.
Fails to automatically keep warm or it works abnormally	1. Cooking switch and lever linkage fails to work. 2. Magnet temperature controller fails to work. 3. Temperature controller fails to work.	Send the cooker to approved repair center for servicing.

Note: If the Full Stainless Steel rice cooker still fails to work after the above solutions, contact our Company or franchised dealers for repair. Do not attempt to repair.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

One-year warranty

OYAMA™ Full Stainless Steel Rice Cooker has a one-year warranty.

** Fill out the enclosed warranty card and return it back to our Company for registration and one-year warranty activation. Your rights and interests will be guaranteed only after we receive your completed registration.

Within warranty period

- Our Company promises to repair the cooker free of charge within the first year from the date your purchase on basis of appropriate use.

Note: Warranty maintenance is applicable for home use only. Any commercial or restaurant use is not applicable and voids warranty.

- Within warranty period, all postal charges shall be borne by the customer.

The following cases are exempted from free maintenance:

1. The failure to present invoice, pre-pay postage or the failure to send in the warranty registration form to our company.
2. Damage to the cooker due to inappropriate use.
3. Use for commercial purposes.
4. Damage to the cooker resulting from unexpected accident after purchase.
5. Damage to the cooker due to self-modification or repair.
6. Damage to the cooker resulting from natural and or man-made disasters.



重要安全注意事項！

1. 非常重要！使用此產品前，前請詳細閱讀使用說明書。
2. 請使用手把搬運此鍋，不要觸碰到高溫的物件。
3. 請勿將電線，插座或機頭浸泡在水或其它液體中，以免您有觸電的危險。
4. 當您使用此電飯鍋時，特別注意您家中的小孩，務必不讓小孩接近！
5. 當不使用此電飯鍋，或清潔此電飯鍋時，請務必將電源線從電源插座中拔出。
6. 當電源線或插頭，插座破損時，或此電飯鍋功能不正常時，任何原因損壞時，請勿使用此電飯鍋。立刻將此電飯鍋送到你最近的授權修理店，檢查，調整或修理。請勿自己打開此鍋修理。
7. 請使用本電飯鍋所提供的器具來操作。勿用其它不明或不合適的器具來操作此電飯鍋。這是非常危險！請勿使用不合適的零配件。
8. 請勿在戶外使用此電飯鍋。
9. 請注意，勿使電源線掛在桌子，或廚櫃的外面。以免觸碰，而打翻，發生危險。
10. 請勿將此電飯鍋置於或接近加熱的爐子，或烤箱。
11. 只能使用120伏特的交流電電源。
12. 請檢查電飯鍋的內外是否清潔，無異物。
13. 烹煮過程中，電飯鍋蓋的排氣孔溫度較高，請勿靠近排氣孔或直接接觸，以免燙傷。
14. 向電飯鍋中注水時，不可超過電飯鍋的最高水位綫。
15. 請使用布或海綿清潔此電飯鍋的內外部。請勿使用金屬器具清潔。
16. 當加熱盤呈現焦黑時，可有砂紙來清潔，去黑汙。千萬不要使用液體或水來清洗。
17. 請勿將此電飯鍋作煮飯以外別的用途使用。
18. 當此電飯鍋中有熱飯時，請特別注意使用此電飯鍋。
19. 請勿突然改變此電飯內鍋的溫度。譬如將冷凍食品，加入燒熱的電飯內鍋中，或電飯內鍋尚未冷卻就放入冰箱中。
20. 加熱盤冷卻前，切勿碰觸。

請保留此使用說明書，以便日後參考使用。



15



16

概述

巧巧全不銹鋼電飯鍋是專門為健康飲食所設計製造的最新產品。在科學日新月異的年代，人們享受著科技帶來的生活便利的同時，對生活品質更加重視，對於重金屬和化學塗料帶來的恐懼，日益加深。人們更加講求飲食的健康。為此本公司特別注重改進電飯鍋的功能。因而使用了貴重的全不銹鋼三層鍋底的內鍋，使人們能安心使用，而不用担心吃下不粘鍋的塗料，或含重金屬鋁。能更安心享受健康美食。

功能

巧巧全不銹鋼電飯鍋是專門為忙碌，又講究健康的現代人所設計製作的巧巧全不銹鋼電飯鍋，只要15至30分鐘就能有一鍋健康好吃的米飯。最適合現代人對健康，簡單和快速的要求。

規格

型號	電壓	頻率	功率	容器容量	煮飯容量
CFS-F18W CFS-F18B	120 V AC	60 Hz	700 W	1.8 Liter	10 cups
CFS-F12W CFS-F12B	120 V AC	60 Hz	500 W	1.2 Liter	7 cups
CFS-F10W CFS-F10B	120 V AC	60 Hz	400 W	1.0 Liter	5 cups



產品解析圖表



1	煮飯開關	6	復底全不銹鋼內鍋
2	凝結水收集盒	7	不銹鋼蒸籠
3	蒸汽出氣口	8	塑料飯勺
4	保溫指示燈	9	上蓋開啟按鈕
5	煮飯指示燈		

裝盒清單：

巧巧豪華全不銹鋼電飯鍋，復底全不銹鋼內鍋，不銹鋼蒸籠，飯勺，量杯，電源線，說明書。



使用說明

使用前，需要準備和了解的事項：

1. 第一次開機前的準備工作

打開彩盒將包裝材料，巧巧全不銹鋼電飯鍋，塑料蒸架，不銹鋼復底內鍋，量米杯，飯勺，電源綫，說明書和保證書拿出。

- 1) 填妥保證書，將其寄回來本公司，以便登記後，能享受一年的產品保用。請務必寄回，以確保權益。
- 2) 將包裝材料和彩色盒收好，以便將來儲存，或運輸時使用。
- 3) 請詳細閱讀此說明書，以便能快速而正確的使用此產品。
- 4) 在尚未準備好烹飪的材料前，請不要將電源綫插入電源插座。
- 5) 用乾布將不銹鋼復底內鍋將內外的殘留的清水完全擦乾後，才將內鍋放入巧巧全不銹鋼電飯鍋中。

2. 巧巧全不銹鋼電飯鍋煮飯的時間大約在15至30分鐘。

3. 巧巧全不銹鋼電飯鍋是設計用來煮飯，請勿長時間保溫，以免產生鍋巴。

4. 操作簡單，使用容易。

操作真簡單！

您可以開始烹煮第一鍋，健康的飯了！

盡情享用！並享受健康又幸福的人生！



使用方式

1. 用量杯量好所需要分量的米，用清水在盆內洗好米。因為此內鍋為不銹鋼內鍋，因此可以將米直接放入內鍋中洗，不需要用別的容器。

注意：用量杯量米時，米量不要超過量杯的杯口。

2. 米洗好後，倒入適量的清水。使用內鍋上的刻度來加水。

米和水的比例大約如下：

米的類別	米量：水量(大約)
長米 / 苗米	1 : 1.1
短米 / 蓬萊米	1 : 1
糙米	1 : 1.3
熱剩飯	半鍋飯需要一杯

3. 用乾布將不銹鋼復底內鍋將內外的殘留的清水完全擦乾。

4. 將內鍋放入巧巧全不銹鋼電飯鍋中，然後不銹鋼內鍋左右轉一下，確認內鍋和電熱板接觸良好。

5. 接通電源，黃燈亮起，電源已接通。

6. 按下開關，紅燈亮起，開始煮飯。

7. 飯煮好後，開關跳起，轉為黃色燈開始保溫。

8. 飯煮好後，不要立刻開蓋子，讓飯悶五至十分鐘後，就可以食用了。

9. 巧巧全不銹鋼電飯鍋是設計用來煮飯，並且能長時間保溫。**可最長保溫至24小時之久。**請勿保溫超過24小時。

10. 巧巧全不銹鋼電飯鍋的內鍋是不銹鋼，沒有經過不粘鍋塗料處理，因此鍋底會有少量的粘鍋或鍋巴。這是正常的。請勿過慮！**一點粘鍋，可以換來您一生的健康。**

11. 請洗時，請將內鍋加入清水，浸泡20分鐘，就能用菜瓜布輕易洗掉。如有頑固的鍋巴，可用鋼絲球來刷洗。

12. 當有米粒附著在加熱盤呈現焦黑時，可有砂紙來清潔，去黑汙。千萬不要使用液體或水來清洗。

13. 請經常將電飯鍋蓋子頂上的蒸汽閥門拆下清洗，以免堵塞。



常見的故障及排除方法

故障	原因	處理方式
指示燈不亮，電熱盤不熱	電飯鍋的電路與電源未接通	檢查開關，插頭插座，保險絲，電源線是否完好？是否插到位？
指示燈不亮，電熱盤發熱	1.指示燈或降壓電阻接綫松脫。 2.指示燈或降壓電阻損壞	送回指定的維修中心維修。
指示燈亮，電熱盤不熱	1.中間接綫松脫。 2.電熱盤燒壞	送回指定的維修中心維修。
飯不熟或煮飯時間過長	1.燜飯時間不夠 2.電熱盤變形 3.內鍋偏斜，或一邊懸空 4.內鍋和發熱盤之間有異物 5.內鍋變形	1.按要求來燜飯 2.送回指定的維修中心維修。 3.將內鍋輕輕左右轉動，使其能正常接觸 4.用砂紙將異物清除 5.送回指定的維修中心，更換內鍋。
不能自動保溫或保溫異常	1.煮飯按鈕和杠杆聯動不靈活 2.磁鐵限溫器失靈 3.溫控器失靈	送回指定的維修中心維修。

注意：如果經過上述處理後，此巧巧全不銹鋼電鍋還是無法正常工作時，請聯絡本公司或特約維修公司，送回維修。切勿擅自拆開修理。

一年保用

巧巧全不銹鋼電鍋附有一年有限制的產品保用。

****填妥保證書，將其寄回來本公司，以便登記後，能享受一年有限制的產品保用。請務必寄回，以確保權益。**

保用期間

- 在正常使用情況下，自購買之日起的第一年內，如有任何非下列狀況下，所產生的故障，本公司免費維修。

注意：維修範圍僅適用於家庭裏使用此產品，不適用於商業用途，譬如：餐館等。

- 在保用期間，顧客將自己負責，所有的寄送費用。

如果下列情況恕不免費維修：

1. 未能出示購物發票，或未將產品保用登記卡寄回，而無法查證何時購買。
2. 未按說明書操作步驟使用的損壞。
3. 用於餐廳等商業用途的損壞。
4. 購買後，因跌落等意外造成的損壞。
5. 自行改裝，修理而產生的損壞。
6. 因為天災，地變，人禍所導致的損壞。



Những điều chú ý về an toàn !

1. Vô cùng quan trọng! Trước khi sử dụng sản phẩm này, hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
2. Hãy dùng lót tay để di chuyển nồi, không chạm vào những bộ phận nhiệt độ cao.
3. Không để dây nguồn, ổ cắm hoặc phích cắm ngâm vào nước hoặc chất lỏng khác, nhằm tránh bị điện giật gây nguy hiểm.
4. Khi sử dụng nồi cơm điện này, cần hết sức chú ý đến trẻ nhỏ trong gia đình, không để trẻ nhỏ đến gần !
5. Khi không dùng đến nồi, hoặc khi làm vệ sinh nồi, cần phải rút dây nguồn khỏi ổ cắm.
6. Khi có hư hỏng ở dây nguồn, phích cắm hoặc ổ cắm, hoặc chức năng hoạt động của nồi không bình thường, khi có hư hỏng do bất cứ nguyên nhân nào, xin hãy ngừng sử dụng nồi. Cần lập tức đưa nồi đến cửa hàng sửa chữa được ủy nhiệm ở gần nhất, kiểm tra, điều chỉnh hoặc sửa chữa. Không tự động mở nồi để tự sửa chữa.
7. Hãy sử dụng những dụng cụ đi kèm với nồi để tiến hành các thao tác. Không dùng các dụng cụ không có nguồn gốc rõ ràng hoặc không phù hợp để thực hiện các thao tác với nồi này. Điều đó vô cùng nguy hiểm ! Không sử dụng các linh kiện không phù hợp.
8. Không sử dụng nồi cơm điện này ở ngoài trời.
9. Xin chú ý, không mắc dây nguồn phía ngoài bàn, tủ. Nhằm tránh gây động chạm dẫn đến làm đổ, gây nguy hiểm.
10. Không đặt nồi cơm điện này ở gần bếp lò, lò nướng đang

đun nóng.

11. Chỉ dùng với nguồn điện xoay chiều 120V.
12. Kiểm tra bên ngoài nồi xem có sạch sẽ, có vật lạ không.
13. Khi đang nấu, nhiệt độ tại lỗ thoát khí khá cao, không tiếp xúc gần hoặc trực tiếp tiếp xúc, để tránh bị bỏng.
14. Khi đổ nước vào nồi, không được cho nhiều quá mức vạch cao nhất.
15. Hãy dùng giẻ hoặc bọt biển để làm sạch bên trong và ngoài nồi. Không làm sạch bằng vật dụng kim loại.
16. Khi mâm lửa có hiện tượng bị nám đen, có thể dùng giấy ráp để làm sạch. Hết sức chú ý không được dùng chất lỏng hoặc nước để rửa.
17. Không dùng nồi cơm điện này vào mục đích khác ngoài nấu cơm.
18. Khi trong nồi có cơm nóng, cần hết sức chú ý trong sử dụng.
19. Không đột nhiên thay đổi nhiệt độ trong nồi. Chẳng hạn, đưa thực phẩm đông lạnh vào trong nồi đang đun nóng, hoặc đưa nồi vào trong tủ lạnh khi chưa hoàn toàn nguội hẳn.
20. Khi mâm lửa chưa nguội hẳn, không được chạm vào.

Xin hãy giữ gìn tốt hướng dẫn sử dụng này, để tiện tham khảo sử dụng về sau.



Khái quát

Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ là sản phẩm mới nhất được thiết kế chế tạo dành riêng phục vụ cho chế độ ăn uống lành mạnh. Trong thời đại diễn ra những thay đổi nhanh chóng của khoa học, cùng với việc hưởng thụ những tiện lợi do khoa học mang lại, người ta càng coi trọng chất lượng cuộc sống. Lỗi e ngại do lớp mạ tráng kim loại nặng và lớp tráng hóa học ngày càng đè nặng. Mọi người ngày càng coi trọng sự lành mạnh trong ăn uống. Chính vì vậy công ty chúng tôi đặc biệt chú trọng cải tiến chức năng của nồi cơm điện. Đã sử dụng ruột nồi hai đáy với chất liệu kim loại đắt tiền không gỉ, giúp mọi người có thể yên tâm sử dụng, không e ngại ăn phải lớp tráng không dính hoặc nhôm chứa kim loại nặng. Có thể càng yên tâm thưởng thức bữa ăn ngon lành.

Chức năng

Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ là sản phẩm được thiết kế chế tạo dành riêng cho những con người hiện đại bận rộn, nhưng luôn coi trọng sức khỏe, chỉ cần từ 15 đến 30 phút là có được một nồi cơm ngon, sạch sẽ. Phù hợp tối đa với nhu cầu sức khỏe, đơn giản, nhanh chóng của con người hiện đại.

Quy cách

Kiểu	Điện áp	Tần số Công suất	Dung lượng đo chứa	Dung lượng cơm
CFS-F18W CFS-F18B	120 V AC	60 Hz 700 W	1.8 Liter	10 cups
CFS-F12W CFS-F12B	120 V AC	60 Hz 500 W	1.2 Liter	7 cups
CFS-F10W CFS-F10B	120 V AC	60 Hz 400 W	1.0 Liter	5 cups

Hình ảnh các bộ phận của sản phẩm



1 Công tắc nấu cơm	6 Ruột nồi đáy kép hoàn toàn thép không gỉ.
2 Hộp đựng nước ngưng tụ	7 Lồng hấp thép không gỉ
3 Đầu ra hơi nước	8 Thìa bằng chất dẻo
4 Đèn báo giữ ấm	9 Nút mở nắp trên
5 Đèn báo đun nóng	

Bảng liệt kê các vật dụng đóng trong hộp

Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ, ruột nồi đáy kép thép không gỉ, lồng hấp bằng chất dẻo, thìa bằng chất dẻo, cốc đo, dây nguồn, sách hướng dẫn.



Hướng dẫn sử dụng

Những việc cần chuẩn bị và nắm rõ trước khi sử dụng

1. Những việc cần chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu tiên
Mở hộp hộp đựng in màu, bao gói, Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ, giá hấp bằng chất dẻo, Ruột nồi đáy kép thép không gỉ, cốc đo, thìa, dây nguồn, sách hướng dẫn và phiếu bảo hành.
1) Điền vào phiếu bảo hành, gửi phiếu này về công ty chúng tôi, để sau khi đăng ký, sẽ được hưởng thời gian bảo hành một năm. Nhất thiết cần gửi về, để đảm bảo được hưởng quyền lợi.
2) Cắt giữ bao gói và hộp in màu, để sử dụng trong trường hợp bảo quản hoặc khi vận chuyển.
3) Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, để có thể sử dụng sản phẩm nhanh chóng và đúng cách.
4) Khi chưa chuẩn bị xong nguyên liệu để nấu, thì không cắm phích nguồn vào ổ cắm.
5) Dùng khăn vải khô lau sạch nước bám dính bên trong và ngoài ruột nồi chống dính, sau đó mới đặt ruột nồi vào trong vỏ Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ
2. Thời gian nấu Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ trong khoảng từ 15 đến 30 phút.
3. Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ được thiết kế để nấu cơm, không để ở chế độ hâm nóng trong thời gian dài, nhằm tránh tạo cháy cơm.
4. Thao tác đơn giản, dễ sử dụng.

Thao tác thật đơn giản !

Bạn đã có thể nấu nồi cơm ngon lành đầu tiên rồi !

Hãy tận hưởng !

Và cảm nhận cuộc sống khỏe mạnh và hạnh phúc !



Cách sử dụng

1. Dùng cốc đo để đo lượng gạo cần thiết, dùng nước để vo gạo trong chậu nhựa. Ruột nồi bằng thép không gỉ, do vậy có thể cho gạo trực tiếp vào nồi để vo, không cần đến các đồ đựng khác.
2. Sau khi vo gạo, đổ gạo vào nồi và cho lượng nước vừa phải. Tỷ lệ thông thường là 1:1. Một cốc gạo cho 1 cốc nước. Hoặc đổ nước theo vạch chia bên trong nồi.

Loại gạo	Lượng gạo: lượng nước
Gạo dài/ gạo Miêu	1 : 1.1
Gạo ngắn/ gạo Bông	1 : 1
Gạo thô	1 : 1.3
Cơm nguội	Nửa nồi cơm cho một cốc nước

3. Dùng khăn khô lau sạch bên trong và ngoài ruột nồi đáy kép thép không gỉ.
4. Đưa ruột nồi chống dính vào trong vỏ ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không gỉ, sau đó quay sang trái và phải, nhằm đảm bảo mâm lửa và nồi tiếp xúc tốt.
5. Cắm điện, đèn vàng sáng, nguồn điện đã được nối.
6. Nhấn công tắc, đèn đỏ sáng, bắt đầu nấu.
7. Cơm đã chín, công tắc nảy lên, chuyển sang đèn vàng, bắt đầu chế độ hâm nóng.
8. Sau khi cơm chín, không được lập tức mở nắp nồi, sau khi hâm khoảng 5 đến 10 phút, có thể ăn được.
9. Nồi cơm điện OYAMA™ toàn thép không gỉ chuyên thiết kế để nấu cơm, mà có thể giữ nhiệt độ trong thời gian dài. **Tối đa có thể giữ nhiệt độ dài đến 24 giờ.** Xin đừng giữ nhiệt độ vượt 24 giờ.
10. Cái nồi trong của OYAMA là thép không gỉ, không xử lý bằng vật liệu không dính, cho nên có ít cơm cháy trên đáy nồi, thuộc bình thường, không cần phải lo! **Một ít cơm cháy, có thể làm sức khỏe tốt cho bạn.**
11. T.Khi rửa, cho nước sạch vào nồi, ngâm trong khoảng 20 phút, sau đó có thể rửa sạch dễ dàng bằng giẻ rửa bát. Nếu có cơm cháy còn dính lại dai đắng, có thể dùng búi sắt để cọ sạch.
12. Nếu có hạt gạo dính lại trên mâm lửa bị cháy đen, có thể dùng giấy ráp để đánh sạch. Tuyệt đối không được dùng chất lỏng hay nước để tẩy rửa nồi
13. Thường xuyên tháo rửa van thoát khí trên nắp nồi, tránh để bị tắc.



Các hỏng hóc thông thường và cách khắc phục

Sự cố	Nguyên nhân	Phương thức xử lý
Đèn báo không sáng, mâm lửa không nóng	Chưa nối vào nguồn điện	Kiểm tra công tắc, phích cắm, ổ cắm, cầu chì, dây nguồn có nguyên lành hay không? Đã cắm đúng vị trí chưa?
Đèn báo không sáng, mâm lửa nóng	1. Dây nối đèn báo hoặc điện trở hạ áp bị rời ra. 2. Đèn báo hoặc điện trở hạ áp bị hư hỏng.	Đưa về trung tâm bảo hành sửa chữa
Đèn báo sáng, mâm lửa không nóng	1. Dây kết nối trung gian bị rời ra. 2. Mâm lửa bị hỏng	Đưa về trung tâm bảo hành sửa chữa
Cơm sống hoặc thời gian nấu kéo dài	1. Thời gian hầm cơm không đủ dài 2. Mâm lửa biến dạng 3. Ruột nồi bị nghiêng hoặc một bên bị kênh 4. Có dị vật nằm giữa đáy ruột nồi và mâm lửa 5. Ruột nồi biến dạng	1. Hầm cơm đúng yêu cầu 2. Đưa về trung tâm bảo hành sửa chữa 3. Xoay nhẹ ruột nồi về bên trái, phải, giúp tiếp xúc đúng cách 4. Dùng giấy ráp loại bỏ dị vật bám trên mâm lửa 5. Đưa về trung tâm bảo hành, đổi ruột nồi khác.
Không tự động hâm nóng hoặc hâm nóng thất thường	1. Công tắc và đòn bẩy cần gạt không linh hoạt 2. Nam châm kiểm soát nhiệt độ mất tác dụng. 3. Bộ phận kiểm soát nhiệt độ mất tác dụng.	Đưa về trung tâm bảo hành sửa chữa

Chú ý: Nếu đã xử lý theo các phương pháp trên, Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không rỉ vẫn không hoạt động bình thường, xin hãy liên lạc với công ty chúng tôi hoặc công ty sửa chữa được mời, đưa về sửa chữa. Không tự động tháo ra sửa chữa.

Bảo hành một năm

Ruột nồi của nồi OYAMA™ hoàn toàn thép không rỉ có thời gian bảo hành sản phẩm trong một năm

**** Điền vào phiếu bảo hành, gửi phiếu này về công ty chúng tôi, để sau khi đăng ký, sẽ được hưởng thời gian bảo hành một năm. Nhất thiết cần gửi về, để đảm bảo được hưởng quyền lợi.**

Trong thời gian bảo hành;

• Trong tình huống bình thường, trong một năm kể từ ngày mua hàng, nếu không thuộc các tình trạng sau, nảy sinh sự cố, công ty chúng tôi sửa chữa miễn phí.

Chú ý: Phạm vi sửa chữa chỉ giới hạn trong sản phẩm đó trong gia đình, không áp dụng với sử dụng cho mục đích thương mại, ví dụ: trong nhà hàng v.v.

• Trong thời gian bảo hành, khách hàng tự chịu trách nhiệm, chi trả mọi chi phí giao gửi.

Trong các trường hợp sau, xin lượng thứ không thể miễn phí sửa chữa;

1. Không thể xuất trình hóa đơn mua hàng, hoặc chưa gửi phiếu bảo hành về, nên không thể xác định được thời gian mua
2. Hư hỏng do không sử dụng theo trình tự trong sách hướng dẫn.
3. Hư hỏng do dùng vào mục đích thương mại như nhà hàng v.v
4. Hư hỏng do vô ý sau khi mua hàng.
5. Hư hỏng do tự ý sửa sang, sửa chữa.
6. Hư hỏng do thiên tai, động đất, do tác động của con người.



GARANTIES IMPORTANTES

1. Il est très important de lire attentivement le mode d'emploi avant l'utilisation.
2. Déplacez cet appareil de cuisson en utilisant la poignée sur le couvercle. Ne pas placer sur ou à proximité d'autres appareils à haute température.
3. Ne pas plonger le cordon d'alimentation, ou le corps de cuiseur dans l'eau ou les autres liquides, afin d'éviter le choc électrique.
4. Gardez ce cuiseur hors de la portée des enfants lors de l'utilisation.
5. Make sure power is off when cleaning the cooker.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas mis sous tension lors du nettoyage.
6. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est effiloché, endommagé ou ce cuiseur fonctionne anormalement.
Envoyez ce cuiseur au service de réparation agréé le plus proche pour contrôle, réglage ou réparation. Ne pas tenter de démonter ou de réparer.
7. Il n'est pas recommandé d'utiliser d'autres outils que ce sont inclus avec ce cuiseur.
8. Ce cuiseur est pour une utilisation à l'intérieur.
9. Ne pas suspendre le cordon d'alimentation au bord de table ou de comptoir afin d'éviter la blessure résultant du renversement du cuiseur.
10. Eloignez ce cuiseur des chaudières, cuisinières et fours chaudes.
11. Ce cuiseur seulement fonctionne avec 120V CA.
12. Assurez-vous que l'extérieur/intérieur du cuiseur est propre et exempt de matières étrangères.
13. Ne pas placer les mains à proximité ou toucher l'évent de vapeur, afin d'éviter la brûlure résultant de la vapeur à haute température libérée au cours de la cuisson du riz.
14. Ne pas cuire la quantité qui est supérieure à celle maximale autorisée.

15. Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer le cuiseur. Ne pas utiliser des scrubbers métalliques.
16. Retirez le résidu noir de la plaque de chauffage utilisant le papier de sable fin. Ne pas utiliser de liquide ou de l'eau pour nettoyer.
17. Ne pas utiliser ce cuiseur à des fins autres que ce qui est prévu.
18. Soyez toujours prudent quand il y a du riz chaud dans le cuiseur.
19. Ne pas changer brusquement la température de la cuve de cuisson intérieure. Par exemple, ajouter des aliments surgelés dans la cuve de cuisson chauffée, ou stocker la cuve de cuisson chaude dans le réfrigérateur.
20. Ne pas toucher la plaque chauffante jusqu'à ce qu'il refroidisse.
21. Pour réduire le risque de choc électrique, le cuiseur doit être uniquement dans le récipient amovible.
22. Pour la connexion, le cordon d'alimentation est branché dans la prise murale. Pour débrancher, appuyez sur "OFF", puis saisissez la fiche et la retirez de la prise murale. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher.
23. Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, connectez uniquement et correctement avec la prise de mise à la terre.

Specifications

Type	Voltage	Fréquence	Puissance	Capacité	Volume de riz
CFS-F18W CFS-F18B	120 V AC	60 Hz	700 W	1.8 Litre	10 tasses
CFS-F12W CFS-F12B	120 V AC	60 Hz	500 W	1.2 Litre	7 tasses
CFS-F10W CFS-F10B	120 V AC	60 Hz	400 W	1.0 Litre	5 tasses



**CONSERVER CE MODE D'EMPLOI
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

INTRODUCTION

OYAMA™ Cuiseur de riz en acier inoxydable est adapté pour faire un riz parfait à chaque fois. Avec la nouvelle tendance sur "Séjour de bonne santé - Vie de bonne santé", beaucoup de gens sont en ajoutant du riz pour compléter leur alimentation. Le riz sous toutes ses formes est une grande source de fibres, de protéines, de minéraux et d'acides aminés essentiels. Utilisé dans les soupes, les céréales, et a servi dans de nombreux styles, le riz a la capacité unique à combiner avec presque tous les types de nourriture pour compléter une alimentation bien équilibrée. Aujourd'hui, les sensibilités des gens sur les métaux lourds et produits chimiques, et les craintes de l'utilisation de revêtement antiadhésif d'ustensiles de cuisine sont en augmentation. Prenant cela à l'étude, avec la poursuite de la nourriture saine, notre société se consacre à améliorer les fonctions de cuisinières électriques. Nous croyons que notre cuve intérieure en acier inoxydable avec le fond à triple couche inoxydable peut apaiser les craintes du peuple, et promouvoir les repas plus sains.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Après chaque utilisation, débranchez le cuiseur de riz de la prise murale. Lavez le bol de riz, la tasse de mesure et la spatule dans l'eau chaude savonneuse. Ne pas plonger le corps dans l'eau. Il suffit d'essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergents agressifs, de nettoyants abrasifs ou de tampon métallique. Rincez et séchez soigneusement. Le collecteur de condensation doit être vidé et nettoyé après chaque utilisation. Pour retirer le collecteur, appuyez sur chaque côté du couvercle en plastique et enlevez. Pour nettoyer, il suffit de lancer le collecteur en plastique sous l'eau courante. Pour remettre le couvercle en plastique, pousser fermement dans la rainure. La plaque de couvercle intérieure peut être retirée en tirant vers vous jusqu'à ce qu'il "pops" hors du poste de centre du couvercle extérieur. Nettoyez le dessous du couvercle et la plaque avec un chiffon humide. Nettoyez autour de l'anneau de silicone - NE PAS RETIRER. Pour remettre le couvercle intérieur, alignez le trou central avec le poste de centre et poussez vers le couvercle extérieur jusqu'il "pops" en place.

DIAGRAMME D'ANALYSE



1	Commutateur de cuisson	6	Cuve intérieure en acier inoxydable à triple couche
2	Collecteur de condensation	7	Plateau à vapeur inoxydable
3	Évent de vapeur	8	Cuiller en plastique
4	Indicateur de préservation de chaleur	9	Cordon d'alimentation
5	Indicateur de cuisson couvercle		



Toute autre entretien doit être effectuée par un représentant de service autorisé

ATTENTION: Pour réduire le risque de choc électrique, cuisinez seulement dans un bol de riz amovible. Ne pas immerger le socle, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

Déballer soigneusement le cuiseur de riz et retirez tous les matériaux d'emballage. Pour enlever les poussières qui se sont accumulées pendant l'emballage, lavez le bol de riz, le couvercle, la tasse de mesure et la spatule dans l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Essuyez la base avec un chiffon propre et humide. Séchez soigneusement. Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de nettoyeurs abrasifs sur le cuiseur de riz.

ATTENTION: Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Il est équipé d'un cordon détachable à 3 fils ayant la fiche de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. **AVERTISSEMENT:** Une utilisation incorrecte de fiche de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien qualifié si nécessaire. Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité en modifiant la fiche.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou trébucher sur une longue corde. S'il est nécessaire d'utiliser un prolongement, il doit être positionné de telle sorte qu'il ne traverse pas sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par enfant ou faire trébucher et:

- utiliser seulement la rallonge à 3 fils avec fiche de terre à 3 lames
- la marque de la rallonge doit être égale ou supérieure au niveau de cet appareil. Le niveau électrique est listé sur le fond de cet appareil.

ATTENTION: Pour vous assurer que votre cuiseur de riz ne déborde pas, ne jamais dépasser le marquage "MAX" au moment de verser l'eau dans le bol de riz.



UTILISATION DE VOTRE CUISEUR DE RIZ

- Utilisez la tasse de mesure incluse. Mesurez la quantité correcte de riz souhaitée et le lavez avec l'eau de robinet dans la cuve inox. Parce que la cuve intérieure est en acier inoxydable adapté, le riz peut être lavé directement dedans.
Remarque: Lors de la mesure, la quantité de riz correcte doit être au niveau du haut de la tasse.
- Placez le riz lavé dans la cuve intérieure en acier inoxydable et ajoutez la quantité adéquate d'eau. Gardez le ratio de riz/eau 1:1, ou ajoutez la quantité appropriée de l'eau à l'aide des repères d'échelle à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Type de riz	Quantité de riz: quantité d'eau
Riz à grain long	1 : 1.1
Riz à grain court	1 : 1
Riz brun	1 : 1.3
Réchauffer le riz cuit	Ajoutez environ 1 tasse d'eau par une demi-cuve de riz.

- Essuyez l'eau résiduelle à l'intérieur et à l'extérieur de triple couches de fond de cuve intérieure en acier inoxydable avec un chiffon sec.
- Placez la cuve de cuisson intérieure dans OYAMA™ Cuiseur de riz en acier inoxydable ; puis tourner la cuve de cuisson intérieure pour s'assurer que le contact entre le pot et la plaque chauffante électrique est horizontal.
- Le voyant jaune s'allume après avoir été mis sous tension.
- Appuyez sur le commutateur de cuisson vers le bas pour commencer la cuisson et le voyant rouge s'allume.
- Après que la cuisson est terminée, le commutateur de cuisson est sauté, puis le cycle de préservation de chaleur commence et le voyant jaune s'allume.
- Pour le meilleur résultat, après que la cuisson est terminée, il est recommandé d'attendre 5-10 minutes avant d'ouvrir le couvercle.
- OYAMA™ Cuiseur de riz en acier inoxydable est conçu spécifiquement pour la cuisson de riz et la préservation de chaleur pour 24 heures sans séchage pour le riz.
- Après la cuisson, il est normal d'avoir une petite portion de riz cuit qui est légèrement brûlée et collée sur le fond de la cuve intérieure. Cette cuve intérieure n'est pas revêtue avec un revêtement anti-adhésif. **Un peu de riz brûlé peut vous rendre plus sain, sans aucun produit chimique dans le riz.**
- Pour nettoyer après l'utilisation: Remplissez de l'eau dans la cuve, laissez tremper, puis lavez 20 minutes plus tard avec un chiffon. Le riz croustillant peut être enlevé avec boule de fil d'acier.
- Le riz brûlé collé sur la plaque de chauffage peut être nettoyé avec papier de sable. N'essayez pas d'utiliser l'eau ou autre liquide pour nettoyer
- Nettoyez la soupape de vapeur souvent pour éliminer les débris et éviter le blocage.



Echecs communs et solutions

Echecs	Causes	Solutions
Non seulement les indicateurs lumineux mais aussi la plaque chauffante ne parviennent pas à travailler	Le circuit et l'alimentation du cuiseur ne sont pas correctement branchés.	Vérifier pour voir si le commutateur de cuisson, la fiche, la prise, le fusible et le cordon d'alimentation sont en bon état de fonctionnement.
Les indicateurs lumineux ne s'allument pas, mais la plaque chauffante électrique réchauffe.	1. L'indicateur ou le résistor de chute de tension a une connexion lâche. 2. L'indicateur ou le résistor de chute de tension est endommagé.	Envoyer le cuiseur au centre de réparation approuvé pour l'entretien.
Les indicateurs lumineux s'allument, mais la plaque chauffante électrique ne parvient pas à travailler.	1. La connexion intermédiaire est lâche. 2. La connexion de la plaque chauffante électrique est grillée.	Envoyer le cuiseur au centre de réparation approuvé pour l'entretien.
Le riz n'est pas cuit ou le temps de cuisson est trop long.	1. Le temps de cuisson est inadéquate. 2. Le poêle de cuisson n'est pas mis au niveau ou la plaque chauffante électrique est déformée. 3. Les corps étrangers dans l'entre du poêle de cuisson et la plaque chauffante. 4. 4. Le poêle de cuisson est déformé.	1. Faire cuire le riz suivant les instructions. 2. Tourner le pot pour un contact correct. 3. Enlever les corps étrangers avec du papier de sable fin. 4. Envoyer le cuiseur au centre de réparation approuvé pour remplacer le poêle de cuisson. 5. Envoyer le cuiseur au centre de réparation approuvé pour l'entretien.
Ne parvient pas à garder automatiquement chaud ou il fonctionne d'une manière anormale.	1. Le commutateur de cuisson et la tringlerie ne fonctionnent plus. 2. Le contrôleur de température d'aimant ne fonctionne plus. 3. Le contrôleur de température ne fonctionne plus.	Envoyer le cuiseur au centre de réparation approuvé pour l'entretien.

Note: Si le cuiseur de riz en acier inoxydable ne fonctionne toujours pas après les solutions ci-dessus, contactez notre company ou concessionnaires pour la réparation. Ne pas tentez de le réparer.

Toute autre réparation doit être effectuée par un représentant du service autorisé.

Un an de garantie

Le cuiseur de riz en acier inoxydable OYAMA™ aura un an de garantie.

****** Remplir la carte de garantie ci-jointe et le retourner à notre company pour l'enregistrement et l'activation d'un an de garantie. Vos droits et intérêts ne seront garantis qu'après que nous recevons votre enregistrement complet.

Dans la période de garantie

- Notre company s'engage à réparer gratuitement le cuiseur durant la première année à compter de la date de votre achat sur la base de l'utilisation appropriée.

Notes: La maintenance de la garantie est applicable seulement à l'usage domestique. Toute utilisation commerciale ou par restaurant n'est pas applicable ni est prise en compte par la garantie.

- Dans la période de garantie, tous les frais postaux seront à la charge du client.

Les cas suivants sont exemptés de maintenance gratuite:

1. A défaut de présenter la facture ou le remboursement postal ou à défaut d'envoyer à notre company le formulaire d'enregistrement de la garantie.
2. Dommages du cuiseur dus à une utilisation inappropriée.
3. Utilisation pour les fins commerciales.
4. Dommages au cuiseur résultant d'un accident inattendu après achat.
5. Dommages au cuiseur dus à l'auto-modification ou réparation.
6. Dommages au cuiseur résultant de catastrophes naturelles ou de faits humains.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Es muy importante leer el manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar.
2. Por favor, lleve o maneje esta cocina usando el mango insertado en la tapa. No lo coloque sobre o cerca de otros aparatos de alta temperatura.
3. No sumerja el cable de alimentación, o el cuerpo de la olla en agua u otros líquidos por temor a una descarga eléctrica.
4. Mantenga esta cocina fuera del alcance de los niños durante el uso.
5. Asegúrese de que la fuente de alimentación esté apagado cuando limpie la olla.
6. No lo utilice si el cable de alimentación está desgastado, dañado o la cocina funciona de manera anormal. Envíe esta cocina al taller de reparación autorizado más cercano para su inspección, ajuste o reparación.
7. No se recomienda utilizar las herramientas fuera de los que se incluyen en esta cocina.
8. Esta cocina es sólo para uso en el interior.
9. No cuelgue el cable de alimentación por el borde de las mesas o superficies de la plataforma por temor a lesiones resultantes de vuelco de la cocina.
10. Mantenga esta olla a distancia de hornos calientes, estufas y hornos de cocción.
11. Esta cocina funciona utilizando sólo 120 VAC.
12. Asegúrese de que el exterior/interior de la cocina está limpia y libre de material extraño.
13. No coloque las manos cerca o toque la salida de vapor por temor a las quemaduras resultantes del vapor a alta temperatura liberada en el transcurso de la cocción del arroz.
14. No cocine más de la cantidad máxima permitida.

15. Utilice un paño húmedo o una esponja para limpieza de la cocina. No utilice limpiadores de metales.
16. Retire el residuo negro de la placa de calentamiento usando papel de lija fino. No use líquido o agua para limpiar.
17. No utilice esta cocina para fines distintos de lo que se pretende.
18. Siempre tenga cuidado cuando hay arroz caliente presente en la cocina.
19. No cambie de repente la temperatura del tazón de cocción interior. Por ejemplo, agregue los alimentos congelados en un tazón de cocción de calentamiento o almacene el tazón de cocción caliente en el refrigerador.
20. No toque la placa de calentamiento hasta que se enfríe.
21. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, solamente cocina en el recipiente extraíble.
22. Para conectar, conecte el cable con el tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a "OFF", y luego sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable para desenchufar.
23. Para asegurar una protección continua contra el riesgo de descargas eléctricas, conecte sólo a tomacorrientes a tierra correctamente.

Specifications

Tipo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad	Volumen de arroz
CFS-F18W CFS-F18B	120 V AC	60 Hz	700 W	1.8 Litro	10 tazas
CFS-F12W CFS-F12B	120 V AC	60 Hz	500 W	1.2 Litro	7 tazas
CFS-F10W CFS-F10B	120 V AC	60 Hz	400 W	1.0 Litro	5 tazas



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
USO DOMÉSTICO**

INTRODUCCIÓN

La OYAMA™ Cocina de arroz de acero inoxidable completo se adapta para hacer arroz perfecto cada vez. Con el nuevo énfasis en la "Vida Saludable", muchas personas están agregando el arroz para complementar su dieta. El arroz de sus múltiples formas, es una gran fuente de fibras, proteínas, minerales y aminoácidos esenciales. Se utiliza en sopas y cereales, y se desempeñó en numerosos estilos, el arroz tiene la única capacidad de combinar con casi todo tipo de alimentos para completar una buena dieta. Actualmente, la sensibilidad de metales pesados y productos químicos, y el temor de utilizar utensilios de cocina antiadherente están aumentando. Tomando esto a consideración, junto con la búsqueda de alimentos saludables, nuestra empresa se dedica a mejorar las funciones de las cocinas eléctricas. Creemos que nuestra olla interior de acero inoxidable con fondo de triple capa calmará los temores de la gente, y promoverá las comidas más saludables.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Después de cada uso, desenchufe la cocina de arroz desde el tomacorriente. Lave el tazón de arroz, mide la taza y la espátula en agua japonesa caliente. No sumerja el cuerpo principal en agua. Simplemente fríga la unidad con un paño húmedo. No utilice detergentes, limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. La enjuague y seque bien. El colector de condensación debe vaciarse y limpiarse después de cada uso. Para quitar el colector, pulse en cada lado de la cubierta de plástico. Para limpiar, simplemente se opera el colector de plástico con agua corriente. Para empujar la cubierta de plástico, presione firmemente en la ranura. La placa de tapa interior se puede quitar tirando hasta que salte fuera del poste central de la tapa exterior. Limpie la parte inferior de la tapa y la placa con un paño húmedo. Limpie alrededor del anillo de silicona - NO ELIMINE. Para volver a colocar la tapa interior, pone en línea el agujero del centro con el poste central y empuje hacia la tapa exterior hasta que salte en su lugar.

DIAGRAMA DE ANÁLISIS



1	Interruptor de cocción	6	Cacerola interior de acero inoxidable con fondo de triple capa
2	Colector de condensación	7	Bandeja de vapor de acero inoxidable
3	Salida de vapor	8	Cuchara de plástico
4	Indicador de mantener caliente	9	Cable de alimentación
5	Indicador de cocción		

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine sólo en tazón de arroz extraíble. No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.



Cualquier otro servicio debe ser realizado por un servicio técnico autorizado.



ANTES DEL PRIMER USO

Desembale cuidadosamente la cocina de arroz y retire los materiales de embalaje. Para eliminar los polvos que se han acumulado durante el embalaje, lave el tazón de arroz, la tapa de medición, la espátula caliente y las aguas jabonosas. Limpie y seque bien. Limpie la base con un paño limpio y húmedo. La seque completamente. No use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la cocina de arroz.

PRECAUCIÓN: No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar puesto a tierra. Está equipado con el cable desmontable de 3 hilos con la toma de tierra. La toma de tierra debe conectarse al enchufe que esté instalado y ponga a tierra adecuadamente.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del cable de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica. Ponga en contacto con un electricista calificado cuando sea necesario. No trate de alterar esta medida de seguridad a través de modificar el enchufe.

Un cable eléctrico corto proporcionado para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable largo. Si es necesario utilizar un cable de extensión, debe estar colocado de tal manera que no cuelgue en la plataforma o el techo donde pueda ser jalado por niños o ser tropezado:

- Use solamente cable de extensión de 3 hilos con toma de tierra de 3 patas
- El calibre marcado del cable de extensión debe ser igual o mayor que el calibre de este aparato. El calibre eléctrico aparece en la parte inferior de esta unidad.

PRECAUCIÓN: Para asegurarse de que la cocina de arroz no se borbole, nunca exceda el nivel "MAX" cuando se vierte agua en el tazón de arroz.

USO DE LA COCINA DE ARROZ

- Usando la taza de medición, mide el volumen adecuado de arroz y lava con aguas en el recipiente interior de acero inoxidable. Dado que el recipiente interior es de material de acero inoxidable adaptada, el arroz se puede lavar directamente en ella. Nota: Durante la medición, el volumen adecuado de arroz estará a nivel con la parte superior de la copa.
- Coloque el arroz lavado en la cacerola interior de inoxidable y agregue el volumen adecuado de agua. Mantenga la proporción de arroz al agua 1:1, o añada el volumen apropiado de agua usando la escala, mide el interior del tazón de cocción.

Tipo de arroz	Volumen de arroz: Volumen de agua
Arroz de grano largo	1 : 1.1
Arroz de grano corto	1 : 1
Arroz integral	1 : 1.3
Arroz cocido de recalentamiento	Añade aproximadamente 1 taza de agua por medio de una olla de arroz.

- Limpie con un paño seco el agua dulce residual dentro y fuera de la cacerola interior de acero inoxidable completo.
- Coloque la cacerola de cocción interna en el OYAMA™ Cocina de arroz de acero inoxidable completo; luego, gire la cacerola de cocción interna para asegurarse de que el contacto entre la olla y el plato caliente eléctrico está nivelada.
- La luz indicadora de amarilla se encenderá después de ser encendido.
- Pulse el interruptor de cocción para empezar a cocinar y la luz indicadora de roja se encenderá.
- Después de terminar de cocinar, el interruptor de cocción aparecerá, y entonces el ciclo de conservación del calor se inicia y la indicadora de amarillo se ilumina.
- Para obtener los mejores resultados, después de terminar la cocción, recomendamos esperar 5 a 10 minutos antes de abrir la tapa.
- La OYAMA™ Cocina de arroz de acero inoxidable completo está diseñado específicamente para cocinar y mantener el arroz caliente hasta 24 horas sin el arroz seco.
- Después de la cocción, es normal tener una pequeña porción de arroz cocido que queme un poco y esta liso en el fondo de la olla interior. Esta olla interior no está cubierta con recubrimiento antiadherente. Un poco de arroz quemado puede hacer que caliente sin ningún producto químico en el arroz.
- Para limpiar después de su uso: Llena de agua en la olla interior, deje en remojo, y luego la lava con un paño más de 20 minutos. El arroz crujiente se puede quitar con la bola de alambre de acero.
- El arroz quemado pegado en la placa de calentamiento puede ser eliminado con papel de lija. No trate de usar agua u otro líquido para limpiar.
- Limpie la válvula de vapor con frecuencia para eliminar los residuos y evitar su atasco.



Problemas Comunes y Su Solución

Problemas	Razones	Soluciones
Las ambas luces indicadoras y la placa eléctrica y caliente no funcionan.	El circuito no está conectado con la fuente de alimentación de la cocina correctamente.	Compruebe si el interruptor de la cocina, el enchufe, el tomacorriente, el fusible y el cable de alimentación están en buen estado de funcionamiento.
Las luces indicadoras no se encienden, pero la placa eléctrica y caliente se calienta.	1. El Indicador o la resistencia de caída de voltaje tiene un mal contacto. 2. El indicador o la resistencia de caída de voltaje está dañado.	Envía la cocina al centro de servicios autorizado para reparación.
Las luces indicadoras se encienden y la placa eléctrica y caliente no funciona.	1. La conexión intermedia está suelta. 2. La conexión de la placa eléctrica y caliente se quema.	Envía la cocina al centro de servicios autorizado para reparación.
El arroz no se cuece o el tiempo de cocción es demasiado largo.	1. El tiempo de cocción es insuficiente. 2. La cacerola de cocción no está nivelada o la placa eléctrica y caliente está deformada. 3. Tiene los materiales extraños en la cacerola y la placa de calentamiento. 4. La cacerola de cocción se deforma.	1. Cocine el arroz según las instrucciones. 2. Gire la olla para corregir contacto. 3. Retire los materiales extraños, con papel de lija fino. 4. Envía la olla al centro de reparación autorizado para reemplazar la cacerola de cocción. 5. Envía la cocina al centro de servicios autorizado para reparación.
No mantenga automáticamente caliente o funciona de forma anormal.	1. El interruptor de cocción y la palanca de nivel no funcionan. 2. El controlador magnético de temperatura no funciona. 3. El controlador de temperatura no funciona.	Envía la cocina al centro de servicios autorizado para reparación.

Note: En caso de que la cocina de arroz de acero inoxidable completamente todavía no funcione después de tomar las medidas anteriores, póngase en contacto con nuestra empresa o los distribuidores autorizados para su reparación. No trate de repararlo sin autorización.



Cualquier otro servicio debe ser realizado por un servicio técnico autorizado

Garantía de un año

La cocina de arroz de acero inoxidable completamente, de marca OYAMA™, tiene una garantía de un año.

****** Rellene la tarjeta de garantía adjunta y devuelva de nuevo a nuestra compañía para la registración y la activación de garantía de un año. Sus derechos y los intereses serán garantizados solamente después de recibirse su inscripción debidamente.

Dentro del período de garantía

- Nuestra Empresa se compromete a reparar la cocina de forma gratuita durante el primer año a partir de la fecha de su compra en base a su utilización apropiada.

Nota: El mantenimiento de garantía es aplicable exclusivamente para uso doméstico. Cualquier uso comercial o restaurante no es aplicable, y anula la garantía.

- Dentro del período de garantía, todos los gastos postales se pagarán por el cliente.

En caso de los siguientes casos, la reparación se ejecuta de modo gratuito:

1. No puede presentar la factura o pagar el gasto postal por adelantado, o no envía el formulario de inscripción de garantía a nuestra empresa.
2. El daño de la cocina se debe al uso inadecuado.
3. El uso para fines comerciales.
4. La cocina está dañado debido al accidente inesperado después de comprar Después de la compra.
5. El daño de la cocina se debe a la modificación o reparación sin autorización.
6. La cocina está dañado debido a los desastres naturales o artificiales.

