



Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTĐV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thỉ Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sầm	Cơ sở 1: Đường Giáp Vân Cứng, Phố Thanh Hùng, Thị trấn Dõng Ngõ, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Công ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngõ Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hà Nam	Công ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Phú Thọ	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Quảng Ninh 1	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 3	Công ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 5	Công ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Hải Dương	Công ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khảm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hải Phòng 2	Công ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Dũng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tâm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghị, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Tuyên Quang	Công ty TNHH Thành Tuyền	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Phú Thọ	Công ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Cao Bằng	Công ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Yên Bái	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Lào Cai	Công ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
Lai Châu	Công ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyễn	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lạng Sơn	Công ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đồng Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hà Giang	Công ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
Nam Định 1	Công ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Công ty TNHH Dầu Tu DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Thái Bình 1	Công ty TNHH Điện Lạnh Rĩnh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Công ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30.6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Ninh bình 2	Công ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hóa 1	Công ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Đường Đinh Nghệ, Đồng Thọ, TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 2	Công ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 3	Công ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khởi 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7/2A Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Công ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thái Nguyên	Công ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244.1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN



KG 599



KG 599N

Model: **KG 599, KG 599N**

IH 3D Rice Cooker instruction Booklet

Cảm ơn Quý vị đã sử dụng sản phẩm của Tập đoàn Kangaroo

Vui lòng đọc kỹ quyển hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng sản phẩm.

Giữ lại sách hướng dẫn sử dụng để thuận tiện cho những lúc cần tham khảo về sau.

Khách hàng tự chịu trách nhiệm về những thiệt hại, tổn thất về người hay vật chất phát sinh trực tiếp hoặc gián tiếp từ việc lắp đặt và/ hoặc sử dụng sản phẩm không đúng cách, không tuân thủ đầy đủ các quy định trong bản sách hướng dẫn sử dụng này.

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

Please read the Instruction Manual carefully before using the products to ensure that you obtain the best possible result and safety. Retain the Manual for future reference.

Kangaroo is not liable for any loss or damage arising from incorrect install or use of the products.



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU.....	2
CẢNH BÁO AN TOÀN.....	3, 4
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	4
CẤU TẠO SẢN PHẨM.....	5, 6
CÁC THAO TÁC NẤU.....	6, 7, 8, 9, 10
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG	11, 12
SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC.....	13
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	14

CONTENTS

LETTER KANGAROO GROUP.....	15
SAFETY CAUTIONS.....	16, 17
PRODUCT SPECIFICATION.....	17
PRODUCT INFORMATION.....	18
INSTRUCTION ABOUT OPERATION PANEL.....	19
OPERATION INSTRUCTION	20, 21, 22, 23
CLEANING AND MAINTENANCE	24, 25
TROUBLESHOT	26
WARRANTY INFORMATION.....	27
SCHEMATIC CIRCUIT DIAGRAM.....	28

LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý Khách!

Với một thời gian dài xây dựng và phát triển, Tập đoàn Kangaroo luôn mong muốn mang đến cho quý khách hàng những sản phẩm tiện ích nhất cho đời sống sinh hoạt. Để cao sự đổi mới và cải tiến, chúng tôi không ngừng tìm tòi, sáng tạo nhằm thỏa mãn đời sống tiện nghi ngày một nâng cao

Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách sản phẩm mới: NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN KANGAROO. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình Quý khách sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hàng ngày. Niềm vui của các Quý khách cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của Tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách để trên cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn Quý khách đã sử dụng sản phẩm NỒI CƠM ĐIỆN CAO TẦN KANGAROO của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng, và giữ lại cuốn sách này để tham khảo khi cần.

Trân trọng!

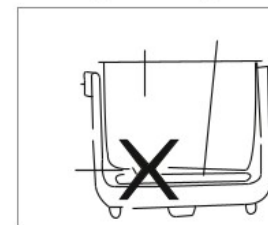
Tập đoàn Kangaroo

CẢNH BÁO AN TOÀN

1. Kiểm tra điện áp điện nguồn quy định của sản phẩm có tương thích với điện áp điện nguồn đang sử dụng hay không.
2. Tất cả các sự cố xảy ra do sử dụng không đúng theo sách hướng dẫn này, chúng tôi đều không chịu trách nhiệm. Những sự cố loại này không trong danh mục bảo hành.
3. Bắt buộc sử dụng ổ cắm tường tiếp đất, khi cắm điện cần cắm chặt. Không được sử dụng ổ cắm vạn năng và sử dụng cùng lúc các sản phẩm dùng điện khác.
4. Khi rút đầu cắm cần cầm chắc đầu cắm rút ra, không được cầm phần dây kéo mạnh. Sau khi dây nguồn bị hỏng cần thay thế bằng dây chuyên dụng.
5. Khi cắm dây vào nguồn điện, cần cắm chặt, nếu không linh kiện có thể bị nóng dẫn đến cháy do tiếp xúc không tốt.
6. Trước khi sử dụng, cần cắm chặt dây với nồi, nếu không bộ kết nối có thể bị cháy do tiếp xúc không tốt.
7. Khi không sử dụng, không được cắm dây nguồn vào phích cắm.
8. Không để nồi vận hành khi không có người theo dõi.
9. Để sản phẩm xa tầm tay trẻ nhỏ.
10. Không đặt sản phẩm ở nơi không bằng phẳng, ẩm ướt, dễ cháy để sử dụng, tránh tổn thất và sự cố.
11. Khi chưa để lòng nồi vào nồi hoặc chưa cho gì vào lòng nồi, không được khởi động nồi.
12. Khi nồi đang hoạt động không được di chuyển lòng nồi.
13. Không được để nồi tiếp xúc với lửa hoặc gần nguồn nhiệt nóng, nguồn lửa, nếu không nồi sẽ bị tổn hại hoặc gây ra sự cố, thậm chí gây nguy hiểm.(xem hình 1)
14. Lòng nồi nghiêm cấm va chạm hoặc đặt trực tiếp lên trên nguồn lửa để tăng nhiệt, ví dụ bếp gas..nếu không sẽ bị biến dạng.
15. Khi nồi đang hoạt động, nhiệt độ tăng cao có thể gây bỏng, không được tiếp xúc trực tiếp đến bộ phận kim loại của nồi.
16. Khi chưa đặt lòng nồi vào nồi, không được bỏ bất kì thực phẩm hoặc nước vào nồi.
17. Dựa vào mực nước trên lòng nồi để điều tiết tỉ lệ gạo, nước.
18. Bề mặt ngoài lòng nồi cần giữ khô, sạch, đáy lòng nồi tiếp xúc với mâm nhiệt, không được dính nước, hạt cơm, tạp chất...lòng nồi đặt cân, không được lệch nếu không sẽ bị cháy linh kiện do lòng nồi và mâm nhiệt tiếp xúc không tốt.(Xem hình 2)



(picture 1)



(picture 2)

CẢNH BÁO AN TOÀN

19. Trong quá trình nấu, sản phẩm sẽ tăng nhiệt và xả hơi, không được để tay, mặt gần lỗ xả hơi, tránh bỏng. Không được dùng giẻ ướt phủ nắp nồi. (Xem hình 3)

20. Ngoài lòng nồi, những bộ phận khác của nồi không được dùng nước để rửa hoặc ngâm nước. (Xem hình 4)

21. Các trường hợp cần rút điện nguồn: sau khi sử dụng xuất hiện sự cố, trước khi vệ sinh nồi, khi kiểm tra.

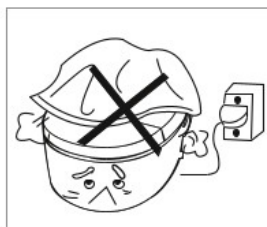
22. Bất kì bộ phận nào của nồi bị cháy, không được dùng nước để dập lửa, có thể dùng vải ướt phủ lên bộ phận bị cháy để dập lửa.

23. Không để chế độ ủ ấm quá 12 giờ, để tránh mất vị ngon của món ăn.

Lưu ý: Không sử dụng sản phẩm trong những trường hợp sau:

- Sản phẩm hoặc dây nguồn có vấn đề
- Sản phẩm bị rơi dẫn đến hỏng hóc hoặc bất thường do vận chuyển

Nếu phát sinh những trường hợp trên cần mang tới trung tâm bảo hành của công ty để xử lý. Cần sử dụng những linh kiện đi kèm được trang bị cùng nồi.



(picture 3)



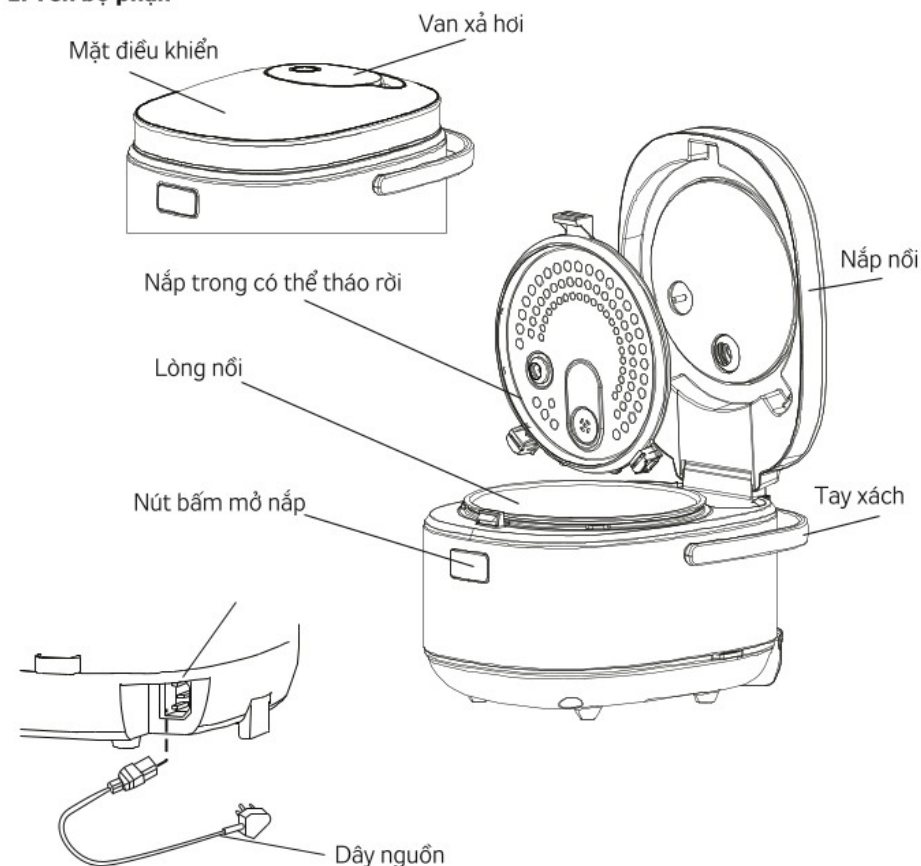
(picture 4)

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	KG 599, KG 599N
Điện áp	220v-50Hz
Công suất	1200 W
Dung tích	1.8 L
Kích thước sản phẩm	(380 x 280 x 220) mm
Lượng gạo nấu	2 - 10
Số lượng người ăn	4 - 10

CẤU TẠO SẢN PHẨM

1. Tên bộ phận



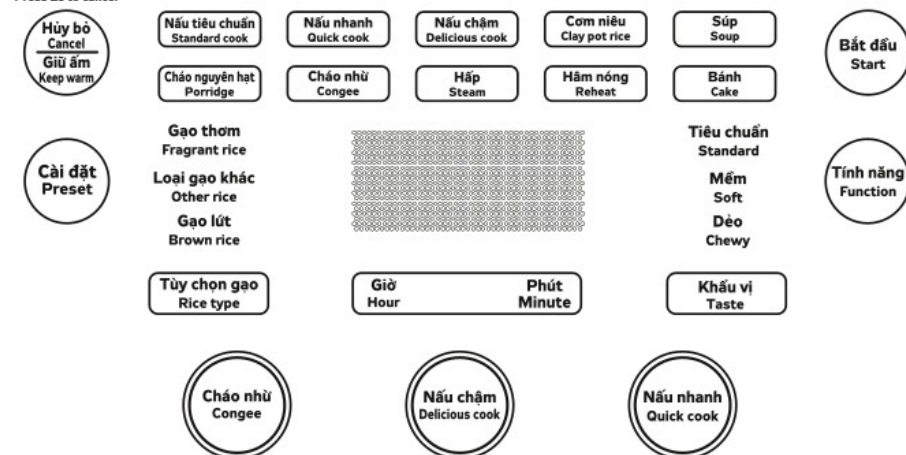
- Phụ kiện kèm theo

Thìa cơm	Thìa canh	Cốc đong	Giá hấp	Dây nguồn

CẤU TẠO SẢN PHẨM

2. Mặt điều khiển

Giữ 2 giây để hủy
Press 2s to cancel



CÁC THAO TÁC NẤU

1. Các phím cơ bản

a. Phím "Tính năng"

- Bấm phím "Tính năng" để chọn tính năng nấu phù hợp, đèn của tính năng tương ứng sẽ nhấp nháy.
- Bấm liên tục phím này có thể tuần hoàn chọn lựa các tính năng nấu.

Các tính năng nấu

- | | |
|------------------|-------------------|
| - Nấu tiêu chuẩn | - Cháo nguyên hạt |
| - Nấu nhanh | - Cháo nhừ |
| - Nấu chậm | - Hấp |
| - Cơm niêu | - Hâm nóng |
| - Súp | - Bánh |

CÁC THAO TÁC NẤU

b. Phím "Bắt đầu"

- Sau khi chọn tính năng nấu xong, bấm "bắt đầu", nồi sẽ bắt đầu hoạt động.
- Sau khi nấu xong, nồi sẽ chuyển trạng thái "Giữ ấm", đèn "Giữ ấm" sẽ sáng, màn hình sẽ hiện thị thời gian giữ ấm.

Ví dụ: - Bấm phím "Tính năng" để chọn cháo nguyên hạt, đèn "cháo nguyên hạt" sẽ nhấp nháy; - Bấm "Bắt đầu", nồi sẽ hoạt động

c. Phím "Tùy chọn gạo"

- Sau khi chọn xong chế độ nấu, bấm "Tùy chọn gạo" để chọn loại gạo nấu thực tế.
- Bấm liên tục "Tùy chọn gạo" có thể tuần hoàn các loại gạo.

Các loại gạo:

- Gạo thơm
- Gạo ngắn hạt
- Gạo lứt

d. Phím "Khẩu vị"

- Sau khi chọn tính năng nấu chậm, có thể chọn khẩu vị theo sở thích.
- Bấm liên tục "Khẩu vị" có thể tuần hoàn chọn các khẩu vị

Các khẩu vị:

- Tiêu chuẩn
- Mềm
- Đeo

e. Phím "Hẹn giờ"

- Sau khi chọn chế độ nấu xong có thể dùng tính năng hẹn giờ, bấm phím "Hẹn giờ", cài đặt thời gian theo nhu cầu.
- Phạm vi thời gian : 1-24 giờ

Ví dụ: Sau khi chọn loại gạo và khẩu vị phù hợp, ấn phím "Hẹn giờ" để hẹn thời gian kết thúc nấu.

f. Phím "Giờ", "Phút"

- Ở trạng thái cài đặt sẵn hoặc định giờ, bấm "Giờ" hoặc "Phút" để điều chỉnh thời gian.
- Ví dụ:** -Sau khi chọn phím "Hẹn giờ", bấm phím "Giờ" hoặc "Phút" để hẹn thời gian kết thúc nấu

g. Phím "Hủy/giữ ấm"

- Ở trạng thái nấu, bấm phím "Hủy/giữ ấm" có thể hủy tính năng đã chọn; bấm lần hai để chuyển trạng thái giữ ấm, đèn giữ ấm sẽ sáng.
- Sau khi kết thúc thời gian giữ ấm, nồi sẽ tự động chuyển trạng thái chờ.

Lưu ý: thời gian giữ ấm dài nhất là 24h

Hiển thị trạng thái nấu

Nồi cơm điện thông minh này có đặc điểm là hiển thị trạng thái nấu.

Nồi sẽ dựa vào trạng thái nấu để thông báo tiến độ nấu, quá trình nấu đều được hiển thị rõ ràng.

2. Các thao tác nấu

a. Trước khi kết nối điện

Kiểm tra nồi nấu

- Kiểm tra xem nắp trong nồi và van xả hơi đã lắp đúng chưa.
- Nếu chưa lắp đúng van xả hơi, khi nấu có thể dẫn tới hiện tượng trào nước.

Van xả hơi

Dong gạo, vo sạch

- 1 cốc dong gạo khoảng 160ml(150gr)
- Hạn chế dùng lòng nồi vo gạo

Tham khảo mực nước trên lòng nồi

- Vạch định mức chỉ mang tính tham khảo, có thể dựa vào loại gạo, khẩu vị để điều chỉnh lượng nước.

Tuy nhiên tổng lượng nước và gạo không được vượt quá mức cao nhất vạch trên lòng nồi.

Vạch định mức trên lòng nồi

(vạch định mức tham khảo)

Đổ lòng nồi vào trong nồi

- Lau sạch bề mặt ngoài lòng nồi và khu vực trong nồi, đảm bảo không có nước, tạp chất...

Đậy nắp nồi, cắm điện nguồn

- Khi đậy nắp xong sẽ có tiếng kêu "Ti ta", nồi đã đầy chuẩn.

- Cắm chặt dây nguồn vào phích cắm

Lưu ý: Để tránh nguy hiểm, khi nấu cần dựa vào bảng định mức nước sau để thêm nước

Thời gian (Phút)	5 - 15	15 - 30	32 - 45	45 - 60
Vạch định mức	2	3	4	5

b. Sau khi kết nối điện

Chọn tính năng cần cài đặt sẵn

Bấm phím "Tính năng"

Chọn "Nấu tiêu chuẩn", "Nấu chậm", "Súp", "Hấp" ...

Cài đặt thời gian

- Bấm "hẹn giờ", bấm "giờ" hoặc "Phút" để cài đặt thời gian. Thời gian hẹn giờ từ 1 giờ đến 24 giờ.

- Thời gian hẹn giờ là thời gian dự kiến, dựa vào khu vực, điện áp, lượng gạo, tỉ lệ gạo nước khác nhau, thời gian này cũng có khác biệt. Thời gian cài đặt là thời gian hoàn thành nấu.

- Để tránh thực phẩm ngâm trong nước lâu có mùi lạ, thời gian hẹn giờ tốt nhất không nên vượt quá 12 giờ.

Bắt đầu

Sau khi cài đặt xong bấm "Bắt đầu", nồi khởi động các chức năng đã cài đặt.

3. Hướng dẫn thao tác các tính năng cơ bản

Tính năng hẹn giờ

- Chọn tính năng nấu cần hẹn giờ: "Cháo", "Súp", "Hấp", "Bánh" ...
- Chính thời gian nấu: Bấm giờ hoặc phút để điều chỉnh thời gian, bấm giữ phím giờ hoặc phút có thể điều chỉnh nhanh thời gian.
- Sau khi hẹn giờ bấm nút "Bắt đầu", nồi sẽ nấu dựa theo thời gian đã hẹn.

Tính năng giữ ấm

- Sau khi nấu xong sẽ tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm hoặc khi nồi ở trạng thái chờ, có thể bấm nút "Giữ ấm/tắt" để chuyển sang trạng thái giữ ấm.
- Khi ở trạng thái giữ ấm, đèn giữ ấm sẽ sáng, thời gian giữ ấm dài nhất 24 giờ.

Nấu tiêu chuẩn

- Bấm "Tính năng" chọn "Nấu tiêu chuẩn", đèn nấu tiêu chuẩn sẽ nhấp nháy.
- Bấm "Bắt đầu", đèn bắt đầu sáng, nồi bắt đầu làm việc.

Nấu nhanh

- Bấm phím "Tính năng", chọn nấu nhanh, đèn nấu nhanh nhấp nháy.
- Bấm "Bắt đầu", đèn bắt đầu sáng, nồi bắt đầu làm việc.

Nấu chậm

- Bấm phím "Tính năng", chọn nấu chậm, đèn nấu chậm nhấp nháy.
- Phần khẩu vị chọn "Tiêu chuẩn", nếu muốn chọn khẩu vị khác thì có thể bấm phím "Khẩu vị" và chọn lựa.
- Bấm "Bắt đầu", đèn bắt đầu sáng, nồi bắt đầu làm việc.

Hâm nóng

- Đảo lại cơm nguội, dàn đều ra lòng nồi. Nếu lượng cơm ít, hãy dồn vào giữa lòng nồi.
- Thêm lượng nước thích hợp vào lòng nồi đã chứa cơm. Nếu lượng cơm nhiều, hãy đảm bảo đổ đều nước vào cơm.
- Đậy nắp nồi, bấm "Tính năng" chọn "Hâm nóng", đèn hâm nóng nhấp nháy.
- Bấm "Bắt đầu", đèn bắt đầu sáng.

Cơm niêu

- Bấm "Tính năng" chọn "Cơm niêu", đèn cơm niêu nhấp nháy.
- Bấm "Bắt đầu", đèn bắt đầu sáng, nồi bắt đầu làm việc.

Cháo nguyên hạt

- Bấm "Tính năng" chọn "Cháo nguyên hạt", đèn cháo nhấp nháy, thời gian mặc định là 1 giờ, thời gian có thể điều chỉnh từ 45 phút-1 giờ 15 phút.
- Bấm "Giờ" hoặc "Phút" để điều chỉnh thời gian.
- Bấm "Bắt đầu" để nấu làm việc, trên màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Cháo nhừ

- Bấm “Tính năng”, chọn “Cháo nhừ”, đèn báo nhấp nháy, thời gian mặc định là 1 giờ 30 phút, thời gian có thể điều chỉnh từ 1-4 giờ.
- Bấm “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc, trên màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Súp

- Bấm “Tính năng”, chọn “Canh/súp”, đèn báo nhấp nháy, thời gian mặc định là 1 giờ 30 phút, thời gian có thể điều chỉnh từ 1-4 giờ.
- Bấm “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc, trên màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Hấp

- Bấm “Tính năng”, chọn “Hấp”, đèn báo nhấp nháy, thời gian mặc định là 5 phút, thời gian có thể điều chỉnh từ 5 phút- 1 giờ.
- Bấm “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc, trên màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Bánh

- Phết 1 lớp dầu ăn lên lòng nồi, đổ hỗn hợp bánh đã trộn, đập nắp.
- Bấm “Tính năng”, chọn “Bánh”, đèn Báo nhấp nháy, thời gian mặc định là 50 phút, thời gian có thể điều chỉnh từ 5-45 phút.
- Bấm “Giờ” hoặc “Phút” để điều chỉnh thời gian.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc, trên màn hình hiển thị thời gian đếm ngược.

Phím tắt nấu chậm

- Bấm phím tắt “Nấu chậm”, đèn nhấp nháy.
- Lựa chọn khẩu vị theo sở thích bằng phím “Khẩu vị”
- Chọn loại gạo bằng phím “Tùy chọn gạo”
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tự động chuyển chế độ giữ ấm.

Phím tắt nấu cơm nhanh

- Bấm phím tắt “Nấu cơm nhanh”, đèn nhấp nháy.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tự động chuyển chế độ giữ ấm.

Phím tắt nấu cháo

- Bấm phím tắt “Cháo”, đèn nhấp nháy.
- Bấm “Bắt đầu” để nồi làm việc. Khi kết thúc quá trình nấu, nồi sẽ tự động chuyển chế độ giữ ấm.

Lưu ý khi vệ sinh

- Nổi sau khi nấu cơm hoặc các thực phẩm khác để lưu lại mùi lạ, hãy vệ sinh nồi sạch sẽ trong ngày sau khi sử dụng.
- Trước khi vệ sinh, bảo dưỡng, cần chắc chắn nồi cơm đã rút điện và nồi đã nguội.
- Hãy dùng khăn lau mềm, sạch, có tính hút nước để lau thân nồi, nắp nồi..(Chú ý không dùng khăn ướt lau đầu cắm và dây nguồn)
- Không dùng đồ có tính ăn mòn, vật cứng để vệ sinh trong ngoài nồi(Ví dụ: dầu chuối, xăng, bàn chải cứng..)
- Bộ phận điện nghiêm cấm dính nước, không được để cả nồi vào nước để rửa.
- Nghiêm cấm sử dụng máy rửa bát để vệ sinh nồi, tránh làm biến dạng hoặc cháy nổ nồi gây nguy hiểm.

Các thao tác vệ sinh

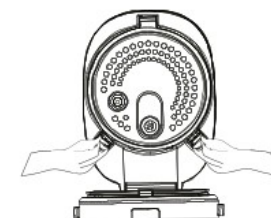
1. Mở nắp nồi, hai tay cầm chắc tay cầm trong của nắp nồi đồng thời kéo ra ngoài tháo rời nắp trong ra. Khi tháo không được giằng kéo gioăng nắp trong.



2. Dùng nước sạch vệ sinh sạch sẽ nắp đã tháo rời và gioăng, sau đó dùng giẻ mềm lau khô. Có thể pha loãng lượng nhỏ nước rửa chén để vệ sinh.

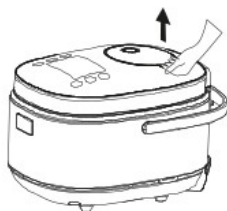


3. Lắp nắp tháo rời vào nắp nồi.



VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

4. Kéo van xả hướng ra ngoài, vận để tháo bộ phận trên dưới của van, dùng nước sạch rửa, dùng giẻ mềm lau khô, sau đó vận lắp phần trên dưới van, lắp van vào nắp nồi.



5. Trên mâm nhiệt có thể lưu lại hạt cơm, nước hoặc tạp chất khác, hãy dùng khăn khô để lau sạch, không được dùng nước rửa.



6. Lấy lòng nồi ra, dùng khăn mềm lau sạch, sau đó dùng khăn khô lau sạch, khi lấy lòng nồi ra đặt vào cần nhẹ nhàng tránh va chạm gây biến dạng.

Sau khi vệ sinh bảo dưỡng nồi xong, cần lắp đúng những bộ phận đã tháo rời: nắp trong, van xả... để lần sử dụng sau được thuận tiện.



Quy định bảo hành

- Sản phẩm này chấp hành theo quy định trong phiếu bảo hành của công ty.
- Nếu sản phẩm xảy ra sự cố, không được tự ý sửa chữa, kiến nghị mang đến trung tâm bảo hành của chúng tôi.

SỰ CỐ VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

Mã lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục
E1	Trong quá trình tăng nhiệt, kiểm tra thấy không có lòng nồi hoặc kích thước chất liệu lòng nồi không phù hợp	Đặt lòng nồi phù hợp vào nồi, bấm phím "Giữ ấm/Tắt" để tắt cảnh báo, nếu vẫn báo E1 thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E2	Cảm biến phần đế xuất hiện lỗi hở mạch	Ngắt điện nguồn, kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E3	Cảm biến phần đế xuất hiện lỗi hở mạch	Ngắt điện nguồn, kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E4	Cảm biến phần đế xuất hiện lỗi hở mạch	Ngắt điện nguồn, kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E5	Cảm biến phần đế xuất hiện lỗi hở mạch	Ngắt điện nguồn, kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E6	Cảm ứng nhiệt độ IGBT quá nhiệt hoặc đoản mạch, hở mạch.	Ngắt điện nguồn, kết nối lại, nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành chỉ định.
E7	Điện áp lưới điện cao quá	Ngắt điện đợi lưới điện trở lại bình thường thì kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng
E8	Điện áp lưới điện quá thấp	Ngắt điện đợi lưới điện trở lại bình thường thì kết nối lại. Nếu vẫn báo lỗi thì mang đến trung tâm bảo hành của hãng