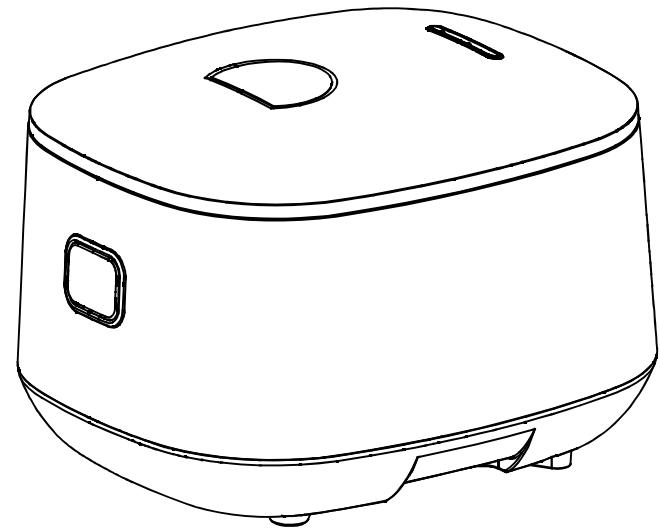


Instructional Manual

IH Rice Cooker

Model: KS-IH151V-RG & KS-IH181V-RG



Please read this instruction manual carefully before using the product.

After reading, please keep this instruction manual properly for future reference.

The product is subject to the actual packaging, and is subject to modification without notice.

Safety Precautions

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

The matters indicated here are intended to prevent harm to you and others, so please comply with them, as shown on the right:

🚫 General Prohibitions

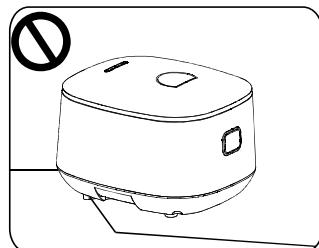
🚫 Do not get wet

🚫 No Contact

❗ Must comply with

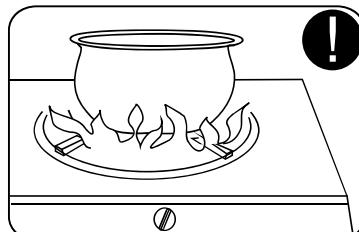
🚫 No Disassembly

🔌 Unplug



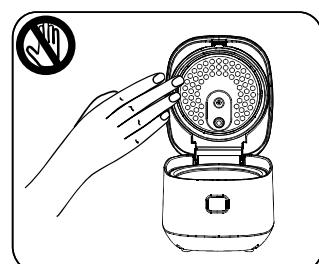
1

Do not use on unstable or poorly heat-resistant countertops, so as not to cause fire.



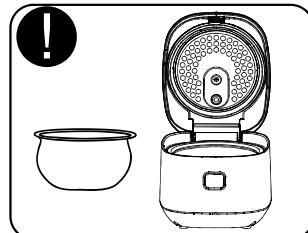
2

It is strictly forbidden to heat the inner pot over an open flame.



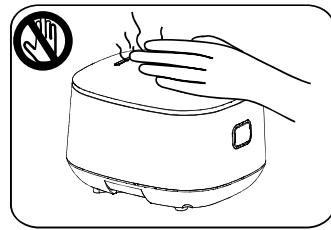
3

Please do not touch the metal part inside the lid during use or before it is completely cooled to avoid burns.



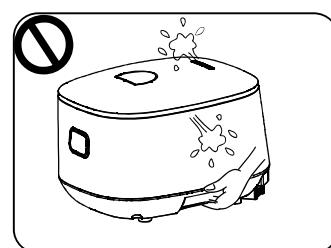
4

You must use a dedicated inner pot, otherwise it will cause abnormalities.



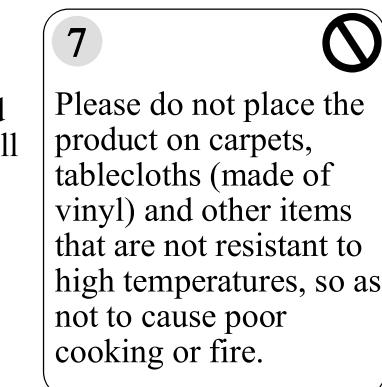
5

During use, keep your face and hands away from the steam outlet to avoid burns.



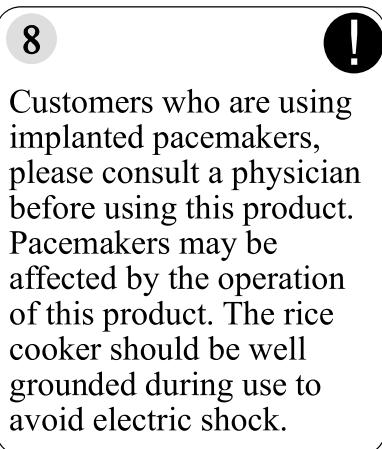
6

If it needs to be moved during use, please do not open the lid to avoid burns.



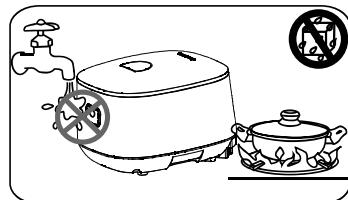
7

Please do not place the product on carpets, tablecloths (made of vinyl) and other items that are not resistant to high temperatures, so as not to cause poor cooking or fire.



8

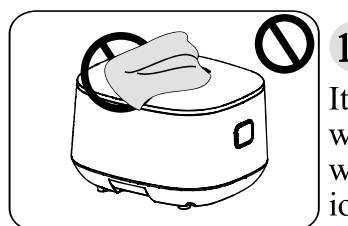
Customers who are using implanted pacemakers, please consult a physician before using this product. Pacemakers may be affected by the operation of this product. The rice cooker should be well grounded during use to avoid electric shock.



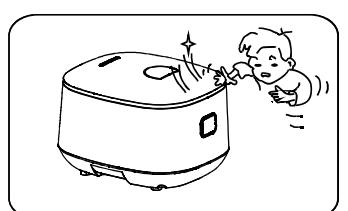
9 It is strictly forbidden to place the rice cooker in a place that is humid or near a fire source, and it is strictly forbidden to wash the body of the rice cooker with water directly.



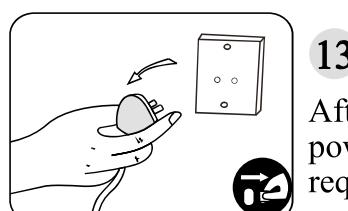
10 Do not open the lid during cooking, so as not to burn and affect the cooking effect



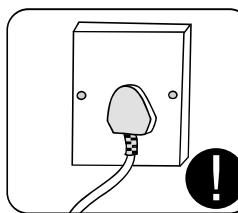
11 It is strictly forbidden to put a wet cloth on the lid of the pot, otherwise it will cause deformation and discoloration of the body and lid of the pot.



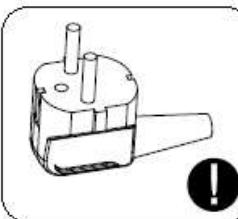
12 When the rice cooker is in use, it should be placed out of the reach of children, and children should not be allowed to operate alone to avoid electric shock and burns.



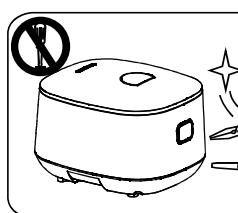
13 After use, unplug (do not pull) the power cord in time if no keep warm required.



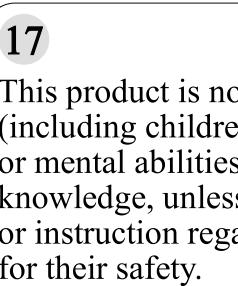
14 Please use a socket with a rated current of more than 10A alone; use it with other electrical appliances will cause the socket to overheat and cause sparks.



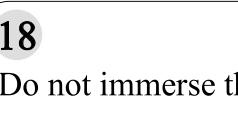
15 When there is dust on the power plug, wipe it carefully, otherwise it will cause electric leakage and fire.



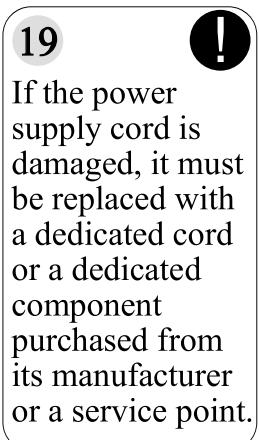
16 Non-professionals are not allowed to disassemble at will, otherwise there is a risk of electric shock injury. If there is a fault, please go to the designated maintenance point for repair.



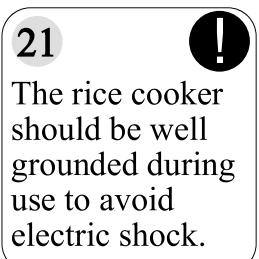
17 This product is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction regarding use by a person responsible for their safety.



18 Do not immerse the appliance in any liquid.



19 If the power supply cord is damaged, it must be replaced with a dedicated cord or a dedicated component purchased from its manufacturer or a service point.



20 Do not use the appliance near walls and furniture to avoid discoloration and deformation of walls and furniture due to steam and heat.



21 The rice cooker should be well grounded during use to avoid electric shock.

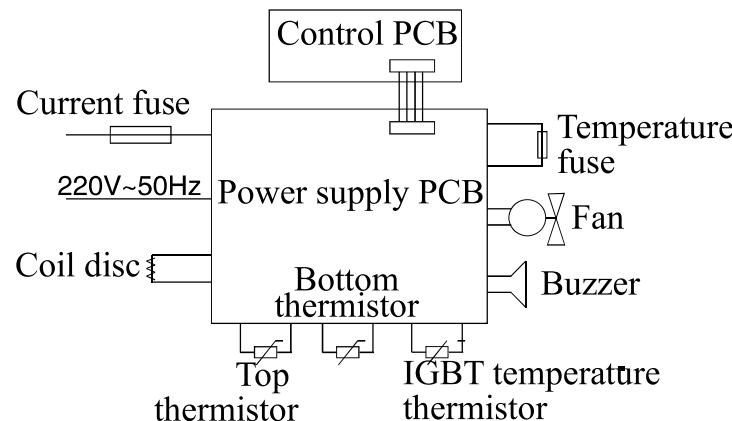
Product Specification

Product	Model no	Rated capacity	Cup of rice	Rated power	Power supply
IH Rice Cooker	KS-IH181V-RG	1.8L	2-10	1200W	220V~ /50Hz
	KS-IH151V-RG	1.5L	2-8	1200W	220V~ /50Hz

Working principle

IH electromagnetic rice cooker uses magnetic field induction eddy current heating principle for heating. It uses electric current to pass through a coil to generate a magnetic field. When the magnetic field lines in the magnetic field pass through the bottom of the iron pot, countless small eddy currents will be generated, causing the pot to heat itself at high speed, and then heat the food in the pot.

Circuit schematic diagram



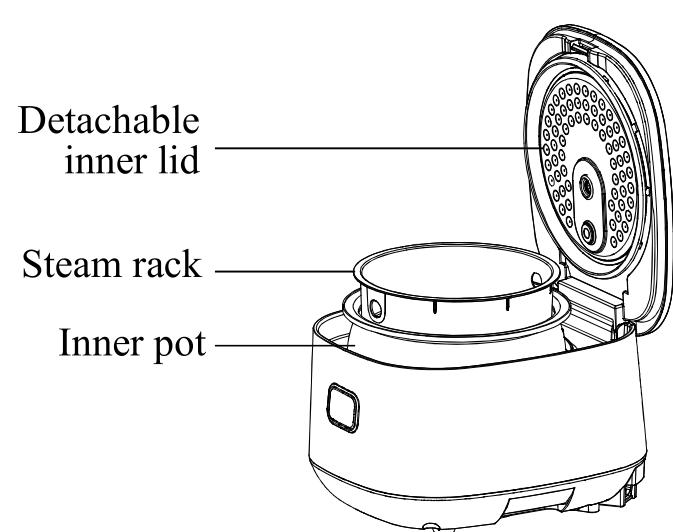
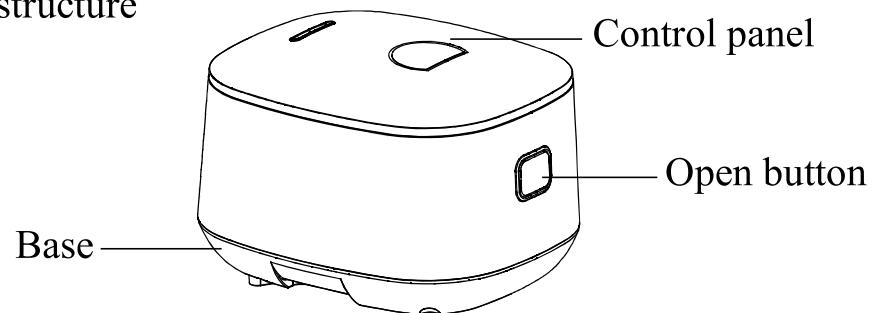
Product features

- Innovative spherical thick pot technology, circulating boiling for better taste
- Full touch panel, completely upgraded operating experience;
- Featured steam menu, authentic "steamed" delicious food;
- Food contact grade 304 removable inner lid for, safer to use;
- 24-hour delay, more flexibility in controlling your time.

Circuit schematic diagram is subject to change without notice.

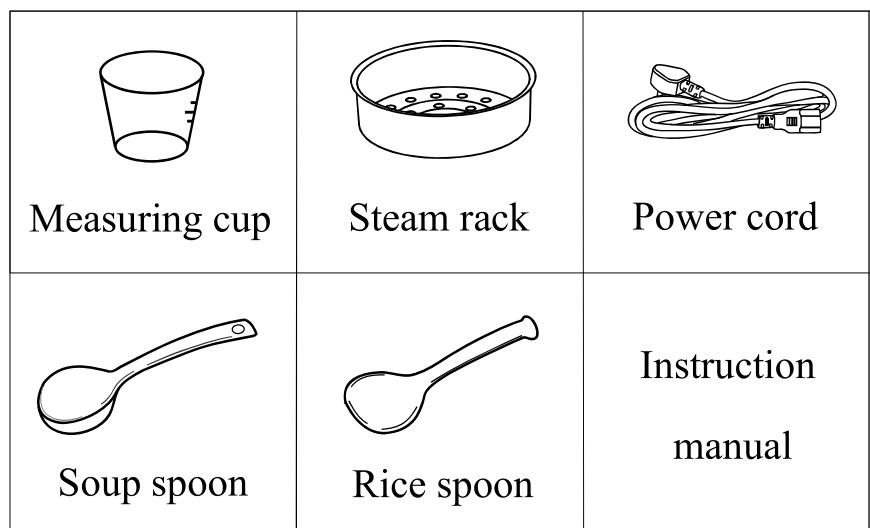
Instruction for use

1. Product structure



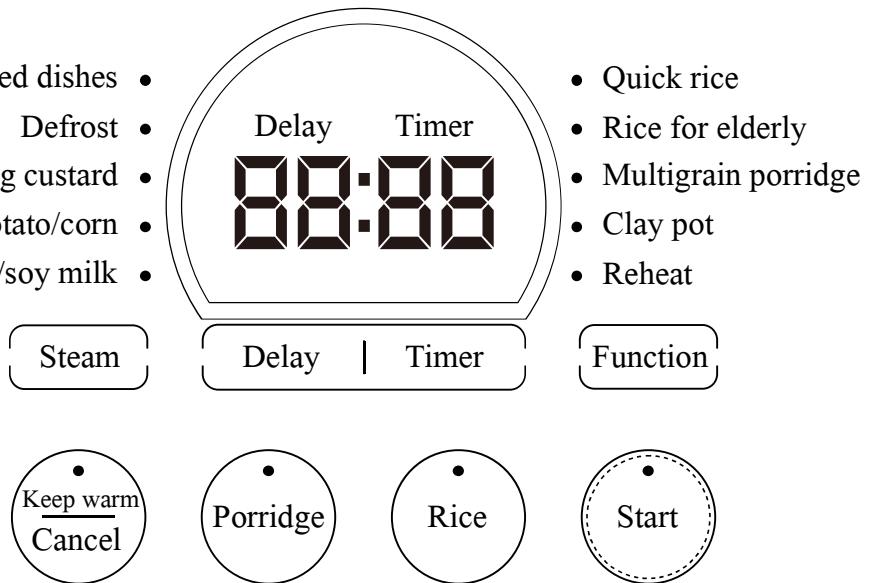
Note: The altitude range for normal operation of the appliance is 0-2000 meters.

2. Accessories



3. Control panel

Steamed dishes •
Defrost •
Egg custard •
Sweet potato/corn •
Milk/soy milk •



Instruction to button operation

Rice

Press this button in the standby state, and then press the "Start" button to enter the cooking state of "Rice" function

Porridge

Press this button in the standby state, and then press the "Start" button to enter the cooking state of "Porridge" function

Function

Press this button in standby mode to cycle through the following functions:

"Quick rice" → "Rice for elderly" → "Multigrain porridge" → "Clay pot" → "Reheat"
("Rice for elderly" has a relative softer texture than "Rice" and "Quick rice").

Steam

Press this button in standby mode to cycle through the following functions:

"Steamed dishes" → "Defrost" → "Egg custard" → "Sweet potato/corn" → "Milk/soy milk".

Delay

1. Press this button to enter the delay state of corresponding function

2. Used to adjust the delay time. Press and hold to achieve rapid increment.

Timer

1. Press this button to enter the timer state of corresponding function

2. Used to adjust the time. Press and hold to achieve rapid increment.

Start

In the function selection state, press this key to enter the selected function cooking state

Keep warm/Cancel

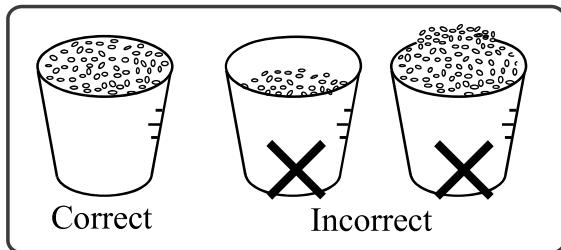
1. In the standby state, press this button to enter the keep warm state

2. Press this button to return to the standby state in the cooking state

3. Reminder: It is recommended to keep warm within 6 hours to prevent the rice from changing color or taste

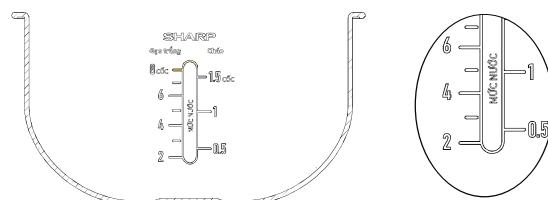
4. Instruction for use

- Rice



- Wash the rice and put it in the inner pot and add water as required. For example: 6 cups of rice add water to the mark 6.

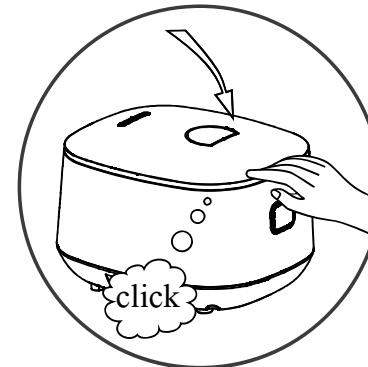
(The picture below is a schematic diagram of the scale of the inner pot, the actual product shall prevail)



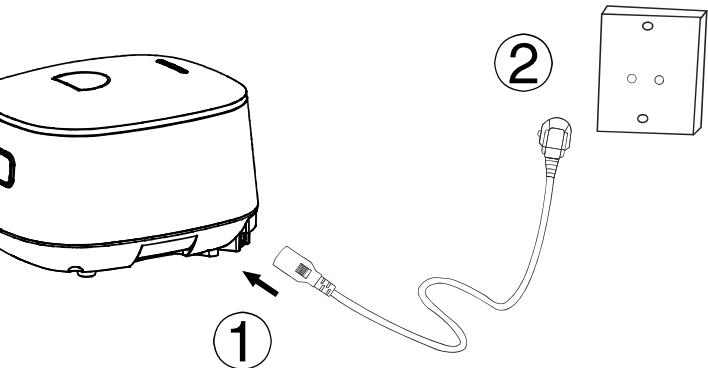
Under no circumstances can the amount of water exceed the maximum water mark

- Dry the outer surface of the inner pot with a soft cloth, and put the inner pot into the body

- Press down on the lid until you hear a "click"



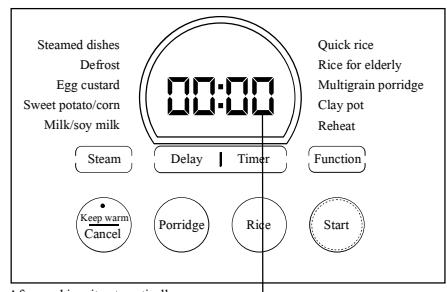
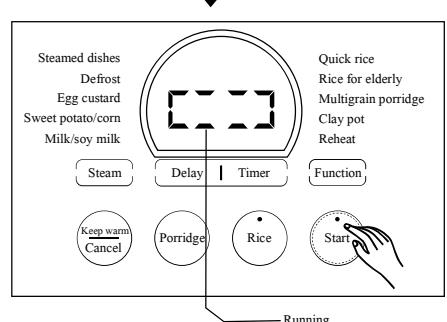
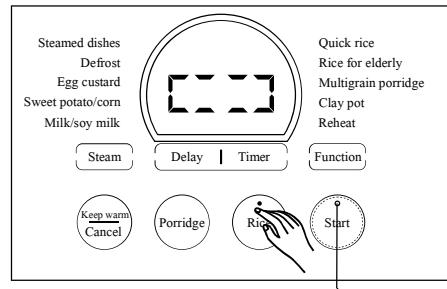
- Confirm that the power cord is plugged in as required



5. Operation instructions to various functions

Rice function

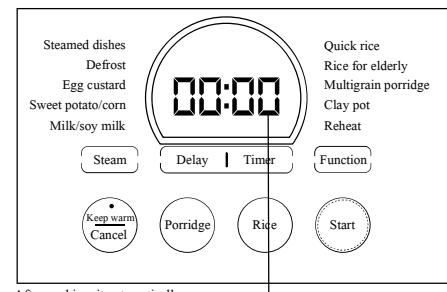
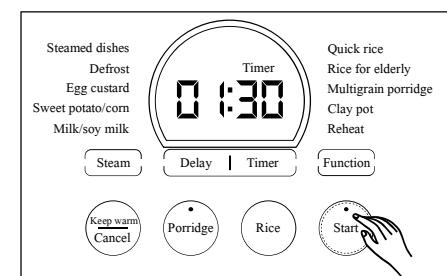
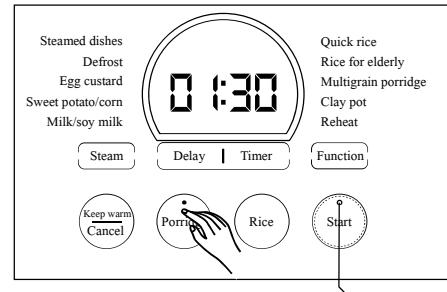
The following figures take the function of "Rice" as an example to illustrate:



After cooking, it automatically enters the keep warm state, and the keep warm light stays on

Porridge function

The following figures take the function of "Porridge" as an example to illustrate:

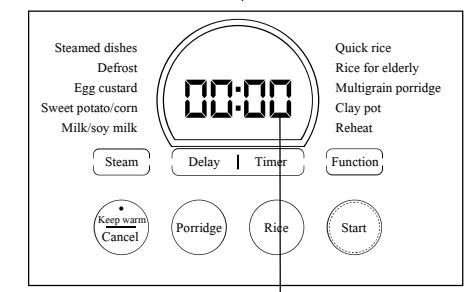
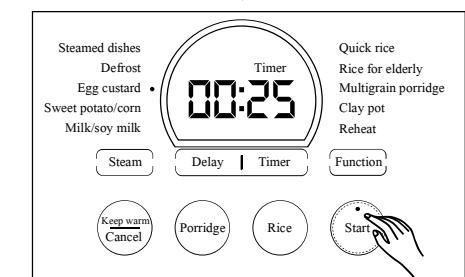
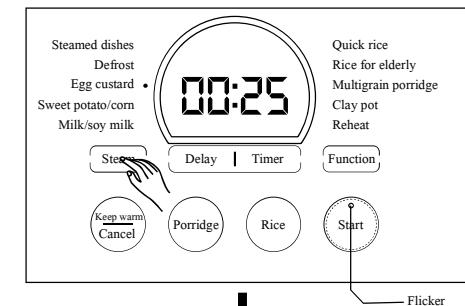


After cooking, it automatically enters the keep warm state, and the keep warm light stays on

Steam function

Steamed dishes, Defrost, Egg custard, Sweet potato/corn, Milk/soy milk

The following figures take the function of "Egg custard" as an example to illustrate:

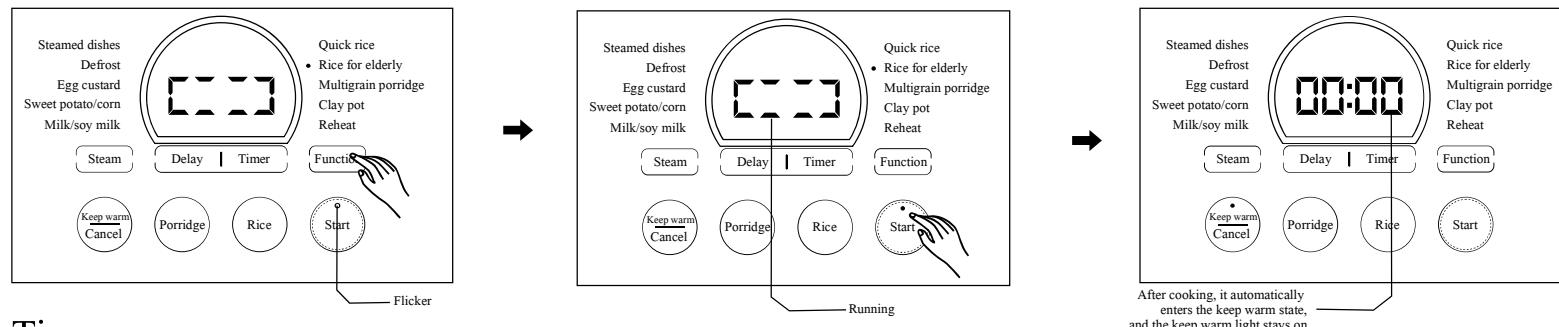


After cooking, it automatically enters the keep warm state, and the keep warm light stays on

5. Operation instructions to various functions

Function: Quick rice, Rice for elderly, Multigrain porridge, Clay pot, Reheat

The following figures take the function of "Rice for elderly" as an example to illustrate:



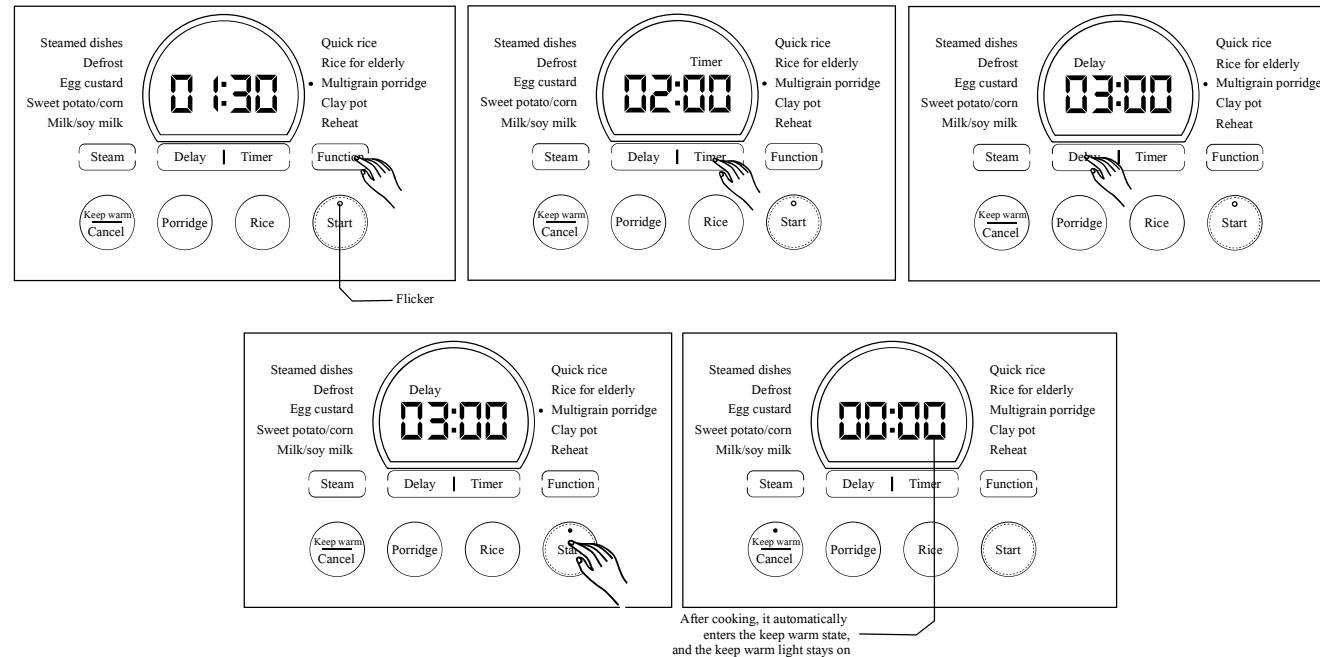
Tips:

1. Do not "Reheat" cold rice that has been left for too long, otherwise it will smell bad.
2. Too much rice cannot be fully heated. Repeatedly heating the rice or too little rice will cause the rice to become burnt and caked on the bottom.
3. When the "Claypot" is cooked for a certain time, the buzzer will sound. Please add the prepared ingredients. After adding the ingredients, press the "Start" button to continue cooking.

Delay/timer function:

Function	Porridge, Steam, Multigrain porridge	Rice, Quick rice, Rice for elderly	Claypot, Reheat
Delay setting	✓	✓	✗
Timer setting	✓	✗	✗

The figures below take the function of "Multigrain porridge" as an example, with a timer of 2 hours and an delay of 3 hours.



Tips:

- After the selected function enters the cooking state, operations such as delay and timer cannot be performed;
- The delay time must be greater than the scheduled time, otherwise there will be no delay process;
- Do not use this product to cook laver, oatmeal and other foods that are easy to foam and expand, so as to avoid clogging;
- During the cooking process, please do not open the lid at will, so as not to affect the cooking effect.

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

	Cooking function	Power (W)	Default temperature	Default cooking time	Cooking time	Delay	Keep warm
1	Rice	1200	100	Auto	Auto	50min-24h	12h
2	Porridge	1200	100	1 hour 30 minutes	1 hour ~ 2 hours	1h-24h	12h
3	Quick rice	1200	100	Auto	Auto	35min-24h	12h
4	Rice for elderly	1200	100	Auto	Auto	50min-24h	12h
5	Multigrain porridge	1200	100	1 hour 30 minutes	1 hour ~ 2 hours	1h-24h	12h
6	Clay pot	1200	100	Auto	Auto	/	12h
7	Reheat	1200	70	Auto	Auto	/	12h
8	Steamed dishes	1200	100	20 minutes	10 minutes ~ 1 hour	10min-24h	12h
9	Defrost	1200	100	20 minutes	10 minutes ~ 30 minutes	10min-24h	12h
10	Egg custard	1200	100	25 minutes	10 minutes ~ 30 minutes	10min-24h	12h
11	Sweet potato/corn	1200	100	45 minutes	20 minutes ~ 1 hour	20min-24h	12h
12	Milk/ soy milk	1200	100	10 minutes	10 minutes ~ 30 minutes	10min-24h	12h

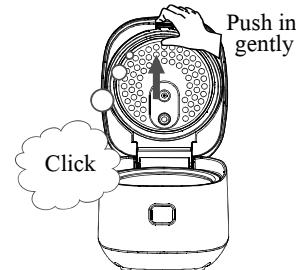
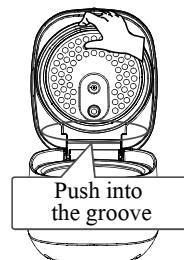
Parts disassembly and cleaning

1. Parts removal and installation

Detachable inner lid removal method



Detachable inner lid installation method



Do not pull the sealing ring, if it is pulled and deformed, it will affect the sealing and micro-pressure effect

2. Cleaning

Body

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

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

Inner pot

Rinse with a soft sponge and dry with a dry soft cloth; Do not wipe the inner and outer surfaces of the inner pot with steel wool or cleaning balls!

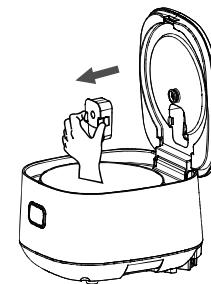
Do not wash the inner pot in a dishwasher

Detachable inner lid, Micro-pressure lower lid

After each use, it needs to be rinsed with clean water.

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

Micro-pressure lower lid disassembly



Micro-pressure lower lid installation



Troubleshooting

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

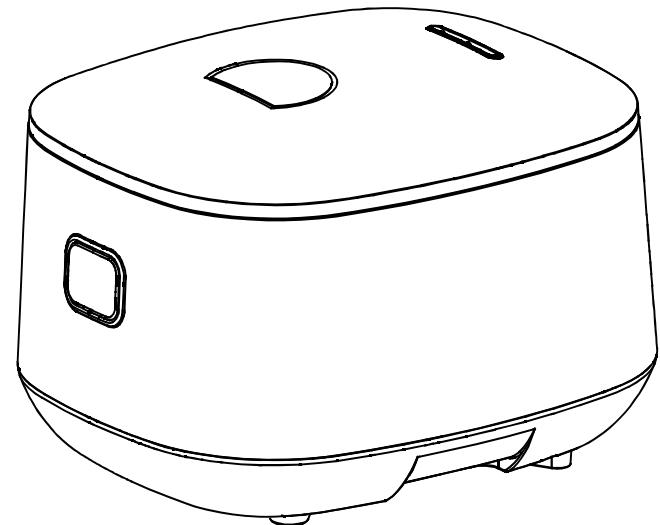
- 1.The digital screen shows E0-top sensor open circuit or short circuit;
- 2.The digital screen displays E1-bottom sensor open circuit or short circuit;
- 3.The digital screen displays E5-inner pot not detected

SN	Malfunction		Cause	Solution
1	Indicator light on	Inner pot is not hot	1.Main sensor failure 2.Electric heating tube burnt out 3.PCBA disconnected 4.Power supply PCB failure	Please contact after sales services
2	Indicator light off	Inner pot is not hot	1.PCBA not power on 2.Power supply PCBA failure 3.PCBA disconnected 4.Main PCBA failure	1.Check if power switch, plug & socket, fuse and power cord in good condition and in place. 2.3.4.Please contact after sales services
		Inner pot is hot	Main PCBA failure	Please contact after sales services
3	Rice is undercooked or cooked for too long		1 Not enough braise time 2 The inner pot is skewed 3 There is a foreign object between the inner pot and the heating plate 4 Deformation of the inner pot 5 Control PCBA failure 6 Main sensor abnormal	1.Braise rice as required 2 Gently turn the inner pot to return to normal 3 Clean it with 320# sandpaper 4 Please contact after sales services to replace the inner pot 5 Please contact after sales services 6 Please contact after sales services
4	Cooked into burnt rice or unable to keep warm automatically		1.Control PCBA failure 2.Main sensor abnormal	Please contact after sales services
5	Porridge overflows a lot		1.Control PCBA failure 2.Main sensor abnormal	Please contact after sales services
6	Cook rice and porridge for a long time without boiling		1.Control PCBA failure 2 Sensor abnormal	Please contact after sales services

Hướng dẫn sử dụng

Nồi Cơm Điện IH

Model: KS-IH151V-RG và KS-IH181V-RG



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

Sau khi đọc, hãy giữ gìn hướng dẫn sử dụng này cẩn thận để tham khảo sau này.

Sản phẩm dựa theo đóng gói thực tế, và có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN

⚠ Khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đặc biệt lưu ý những điều sau:

Những điều được nêu ra ở đây nhằm ngăn ngừa nguy hại cho bạn và người khác, vì vậy vui lòng tuân thủ như mô tả bên phải:



Cấm chung



Không để ướt



Không tiếp xúc



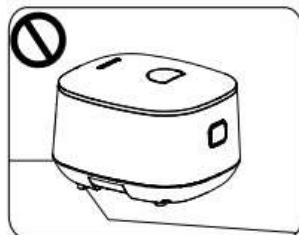
Phải tuân thủ



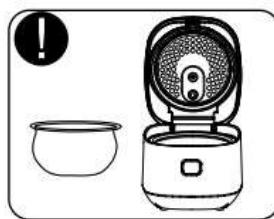
Không tháo rời



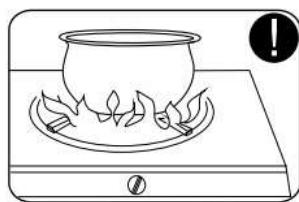
Rút phích cắm



1 Không sử dụng trên bề mặt không ổn định hoặc kém chịu nhiệt để tránh gây hỏa hoạn.



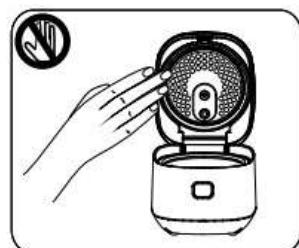
4 Phải sử dụng lòng nồi chuyên dụng, nếu không sẽ gây ra hiện tượng bất thường.



2 Nghiêm cấm đun nóng lòng nồi trên ngọn lửa tràn.



5 Trong quá trình sử dụng, giữ mặt và tay tránh xa lỗ thoát hơi để tránh bị bỏng.



3 Vui lòng không chạm vào phần kim loại bên trong nắp trong khi sử dụng hoặc trước khi nó nguội hoàn toàn để tránh bị bỏng.



6 Nếu cần di chuyển trong lúc sử dụng, vui lòng không mở nắp để tránh bị bỏng.

7

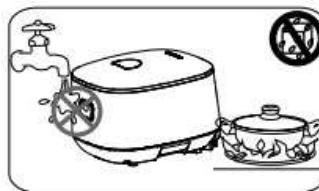
Vui lòng không đặt sản phẩm lên thảm, khăn trải bàn (làm bằng nhựa vinyl) và các vật liệu không chịu được nhiệt độ cao để tránh nấu không chín hoặc gây cháy.



8

Khách hàng đang sử dụng máy tạo nhịp tim cấy ghép vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng sản phẩm này. Máy tạo nhịp tim có thể bị ảnh hưởng bởi hoạt động của sản phẩm. Nồi cơm điện phải được nối đất đúng cách trong quá trình sử dụng để tránh bị điện giật.





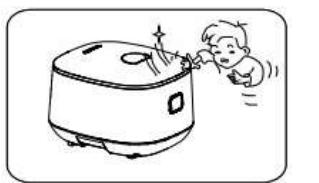
9 Nghiêm cấm đặt nồi cơm điện ở nơi ẩm ướt hoặc gần nguồn lửa, và nghiêm cấm rửa thân nồi cơm điện trực tiếp bằng nước.



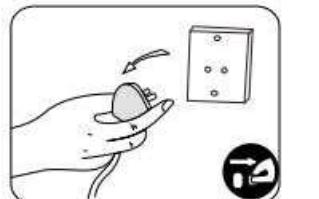
10 Không mở nắp trong quá trình nấu để tránh bị bỏng và ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.



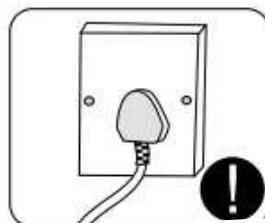
11 Nghiêm cấm đặt khăn ướt lên nắp nồi, nếu không sẽ gây biến dạng và đổi màu thân nồi và nắp nồi.



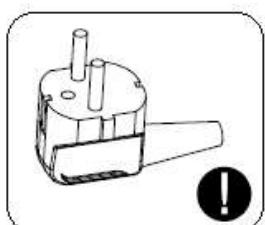
12 Khi nồi cơm điện đang hoạt động, phải đặt ngoài tầm với của trẻ em, và không để trẻ tự ý sử dụng để tránh bị điện giật và bỏng.



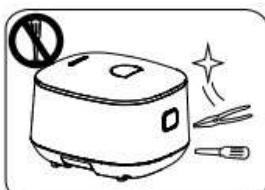
13 Sau khi sử dụng, nếu không cần chế độ giữ ấm, hãy rút phích cắm điện kịp thời (không kéo dây điện).



14 Vui lòng sử dụng ổ cắm riêng có dòng điện định mức trên 10A; sử dụng chung với các thiết bị điện khác sẽ làm ổ cắm quá nóng và gây tia lửa.



15 Khi có bụi trên phích cắm điện, hãy lau sạch cẩn thận, nếu không sẽ gây rò điện và cháy nổ.



16 Người không chuyên tuyệt đối không được tự ý tháo rời, nếu không có thể gây nguy cơ bị điện giật. Nếu có sự cố, vui lòng mang đến điểm bảo hành được chỉ định để sửa chữa.

17 Sản phẩm này không dành cho người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng.

18 Không được nhúng thiết bị vào bất kỳ chất lỏng nào.



19 Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây chuyên dụng hoặc linh kiện chuyên dụng được mua từ nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành.



20 Không sử dụng thiết bị gần tường và đồ nội thất để tránh hơi nước và nhiệt làm đổi màu hoặc biến dạng tường và đồ nội thất.



21 Nồi cơm điện phải được nối đất đúng cách trong quá trình sử dụng để tránh bị điện giật.

22 Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác;
- Khu nhà nông trại;
- Khách hàng trong khách sạn, nhà trọ và môi trường kiểu dân cư khác;
- Môi trường kiểu nhà trọ;

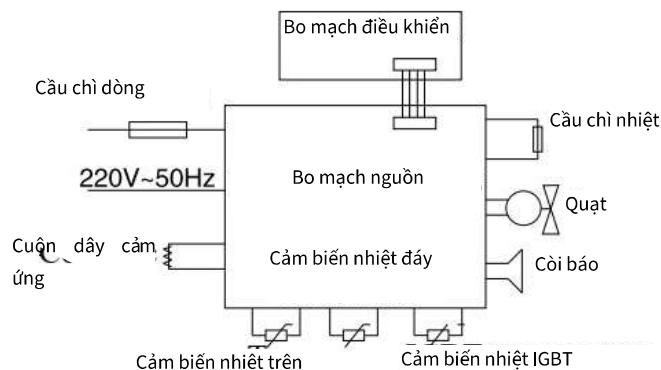
THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

Sản phẩm	Mã sản phẩm	Dung tích định mức	Số cốc gạo	Công suất định mức	Nguồn điện
Nồi cơm điện IH	KS-IH181V-RG	1.8L	2-10	1200W	220V ~ /50Hz
	KS-IH151V-RG	1.5L	2-8	1200W	220V ~ /50Hz

NGUYÊN LÝ HOẠT ĐỘNG

Nồi cơm điện từ IH sử dụng nguyên lý gia nhiệt bằng dòng điện xoáy cảm ứng từ trường. Nó dùng dòng điện chạy qua một cuộn dây để tạo ra từ trường. Khi các đường sức từ đi qua đáy nồi làm bằng sắt, vô số dòng điện xoáy nhỏ sẽ được tạo ra, khiến nồi tự sinh nhiệt nhanh chóng, từ đó làm nóng thức ăn bên trong nồi.

Sơ Đồ Mạch Điện



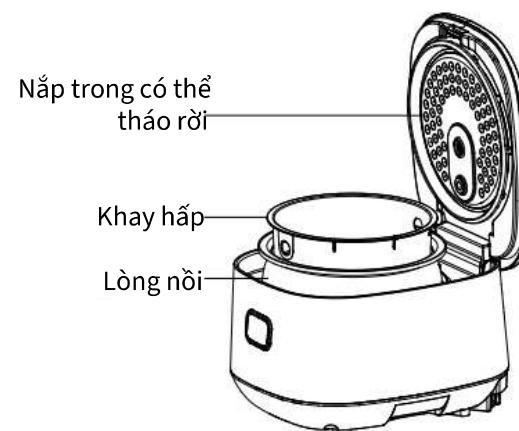
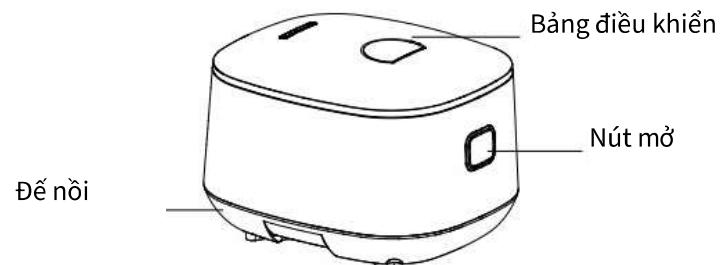
Đặc Điểm Sản Phẩm

- Công nghệ nồi dày hình cầu sáng tạo, đun sôi tuần hoàn cho hương vị ngon hơn;
- Bảng điều khiển cảm ứng hoàn toàn, nâng cấp toàn diện trải nghiệm vận hành;
- Thực đơn hấp đặc biệt, món ăn "hấp" đậm chất truyền thống;
- Nắp trong có thể tháo rời bằng thép không gỉ 304 đạt chuẩn tiếp xúc thực phẩm, an toàn hơn khi sử dụng;
- Hẹn giờ trễ đến 24 giờ, linh hoạt hơn trong việc kiểm soát thời gian.

Sơ đồ mạch điện có thể được thay đổi mà không cần thông báo trước.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Cấu Trúc Sản Phẩm



Lưu ý: Phạm vi độ cao để thiết bị hoạt động bình thường là từ 0-2000 mét.

2. Phụ Kiện



3. Bảng Điều Khiển



Hướng Dẫn Sử Dụng Các Nút Chức Năng

Nấu cơm

Nhấn nút này khi nồi ở trạng thái chờ, sau đó nhấn nút "Bắt đầu" để vào chế độ nấu của chức năng "Cơm".

Cháo

Nhấn nút này khi nồi ở trạng thái chờ, sau đó nhấn nút "Bắt đầu" để vào chế độ nấu của chức năng "Cháo".

Chức năng

Nhấn nút này ở chế độ chờ để chuyển lần lượt qua các chức năng sau:

"Nấu nhanh" » Cơm mềm » Cháo ngũ cốc » Cơm niêu » Hâm nóng"
("Cơm mềm" sẽ có độ mềm hơn so với "Cơm" và "Nấu nhanh")

Hấp

Nhấn nút này ở chế độ chờ để chuyển lần lượt qua các chức năng sau:

"Hấp" » Rã đông » Bánh Flan » Khoai lang/Bắp » Hâm sữa"

Hẹn giờ

1. Nhấn nút này để vào trạng thái hẹn giờ trễ của chức năng tương ứng.
2. Dùng để điều chỉnh thời gian trễ. Nhấn và giữ để tăng nhanh thời gian.

Cài đặt thời gian

1. Nhấn nút này để vào trạng thái hẹn giờ của chức năng tương ứng.
2. Dùng để điều chỉnh thời gian. Nhấn và giữ để tăng nhanh thời gian.

Bắt đầu

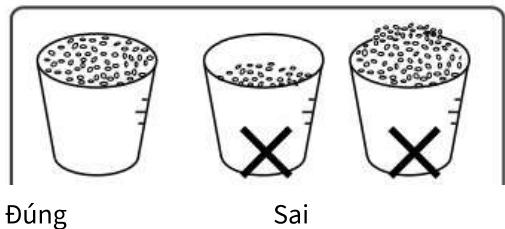
Ở trạng thái chọn chức năng, nhấn nút này để bắt đầu chế độ nấu của chức năng đã chọn.

Giữ ấm/Hủy

1. Ở chế độ chờ, nhấn nút này để vào chế độ giữ ấm.
2. Ở chế độ nấu, nhấn nút này để quay lại trạng thái chờ.
3. **Lưu ý:** Khuyến nghị giữ ấm không quá 6 giờ để tránh cơm bị đổi màu hoặc mất vị.

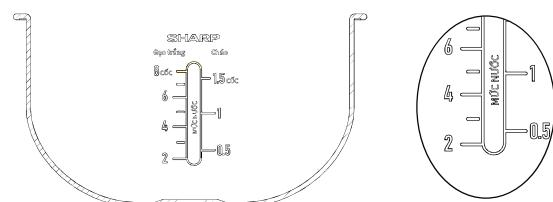
4. Hướng Dẫn Sử Dụng

Nấu Cơm



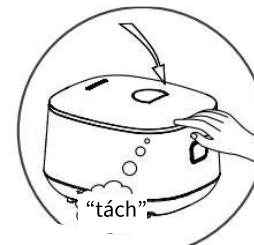
Vo gạo sạch, cho vào lòng nồi và thêm nước theo yêu cầu. Ví dụ: 6 cốc gạo thì thêm nước đến vạch số 6.

(Hình minh họa bên dưới là sơ đồ vạch chia trong lòng nồi, sản phẩm thực tế là tiêu chuẩn chính xác)

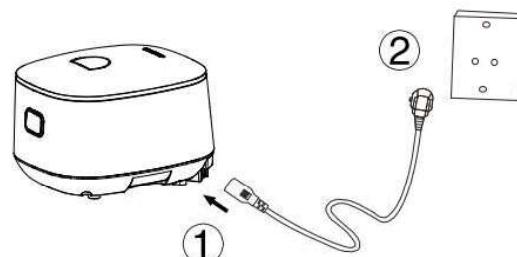


Trong mọi trường hợp, lượng nước không được vượt quá vạch mức nước tối đa.

Nhấn nắp xuống cho đến khi nghe tiếng “tách”



Xác nhận rằng dây nguồn đã được cắm đúng yêu cầu

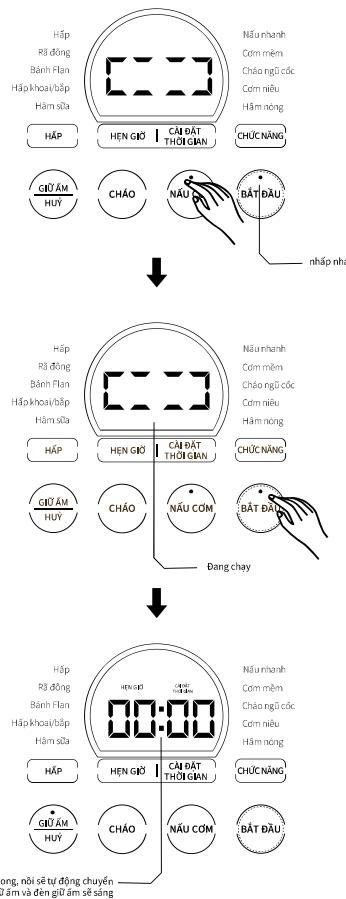


Lau khô bề mặt ngoài của lòng nồi bằng khăn mềm, sau đó đặt lòng nồi vào thân nồi.

5. Hướng dẫn vận hành các chức năng khác nhau

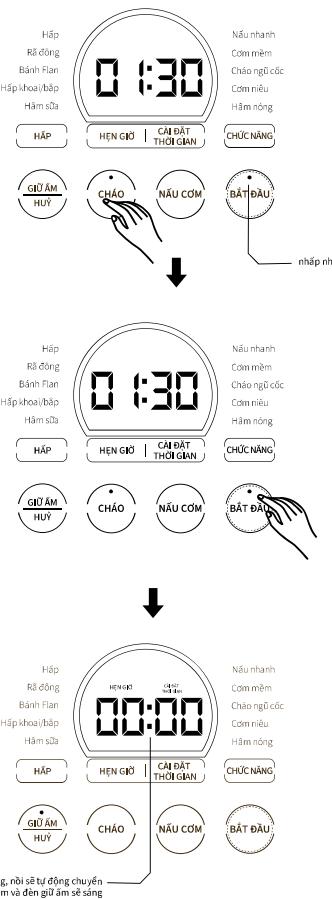
Chức năng Nấu Cơm

Các hình minh họa sau đây sử dụng chức năng "Cơm" làm ví dụ để giải thích:



Chức năng Nấu Cháo

Các hình minh họa sau đây sử dụng chức năng "Cháo" làm ví dụ để giải thích:

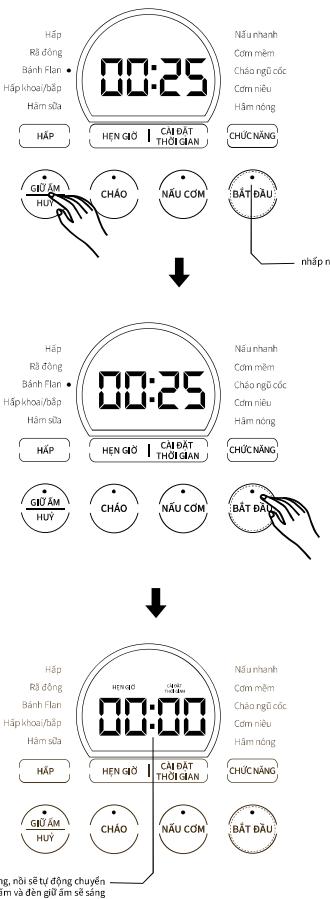


Chức năng Hấp

Gồm các chế độ:

Hấp » Rã đông » Bánh Flan » Khoai lang/Bắp » Hâm sữa

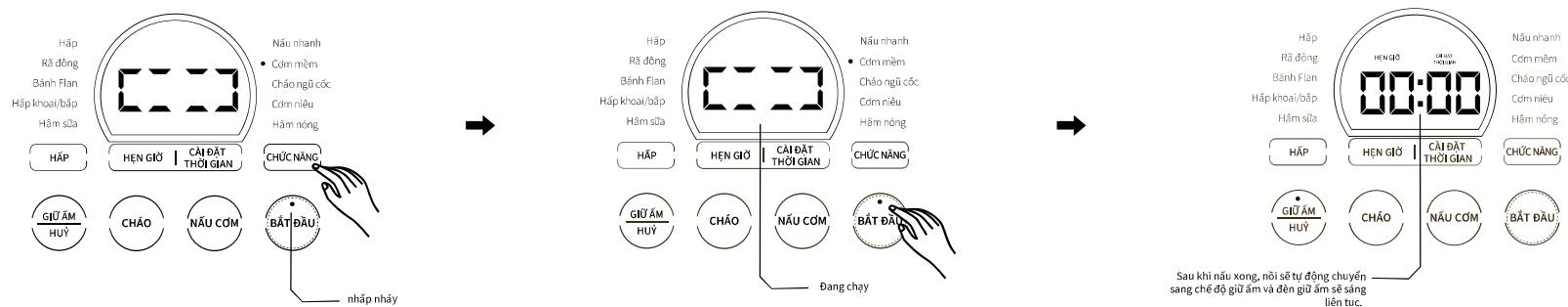
Các hình minh họa sau đây sử dụng chức năng "Bánh flan" làm ví dụ để giải thích:



5. Hướng dẫn vận hành các chức năng khác nhau

Chức năng: Nấu nhanh, Cơm mềm, Cháo ngũ cốc, Cơm niêu, Hâm nóng

Các hình minh họa sau đây lấy chức năng “Cơm mềm” làm ví dụ để minh họa:



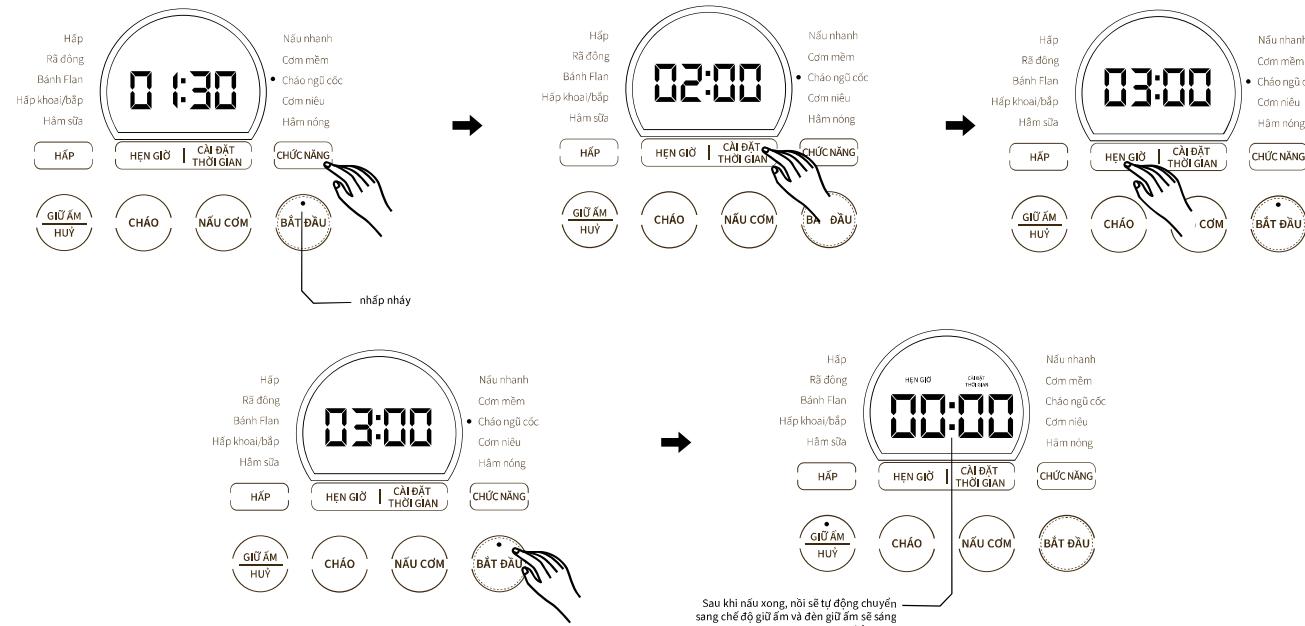
Mẹo sử dụng:

- Không nên dùng chức năng “Hâm nóng” cho cơm nguội đã để quá lâu, nếu không cơm sẽ có mùi khó chịu.
- Lượng cơm quá nhiều sẽ không thể được hâm nóng đều. Hâm lại nhiều lần hoặc hâm quá ít cơm sẽ khiến cơm bị cháy và dính đáy nồi.
- Khi chức năng “Cơm niêu” nấu đến một thời điểm nhất định, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip. Vui lòng cho nguyên liệu đã chuẩn bị sẵn vào nồi. Sau khi cho nguyên liệu, nhấn nút “Bắt đầu” để tiếp tục nấu.

Chức năng hẹn giờ / hẹn giờ trễ:

Chức năng	Cháo, Hấp, Cháo ngũ cốc	Cơm, Nấu nhanh, Cơm mềm	Cơm niêu, Hâm nóng
Cài đặt hẹn giờ trễ	✓	✓	X
Cài đặt hẹn giờ	✓	X	X

Các hình minh họa dưới đây lấy chức năng “Cháo ngũ cốc” làm ví dụ, với thời gian hẹn giờ là 2 giờ và thời gian trì hoãn là 3 giờ.



Mẹo sử dụng:

- 1 Sau khi chức năng đã được chọn và bắt đầu nấu, không thể thực hiện các thao tác như hẹn giờ hoặc trì hoãn
- 2 Thời gian trì hoãn phải lớn hơn thời gian hẹn giờ, nếu không quá trình trì hoãn sẽ không được thực hiện;
- 3 Không sử dụng thiết bị này để nấu rong biển, yến mạch và các loại thực phẩm dễ tạo bọt và nở, nhằm tránh tình trạng tắc nghẽn;
- 4 Trong quá trình nấu, vui lòng không mở nắp tùy ý để tránh ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.

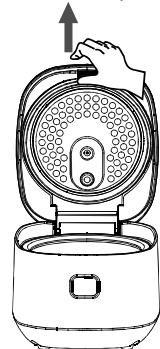
Thời gian nấu mặc định và phạm vi thời gian có thể điều chỉnh của từng chức năng như sau:

	Thực Đơn	Công suất	Nhiệt độ mật định	Thời gian mật định	Thời gian nấu	Hiển thị	Giữ ấm
1	Nấu cơm	1200	100	Tự động	Tự động	50 phút-24 giờ	12 giờ
2	Cháo	1200	100	1 giờ 30 phút	1 giờ đến 02 giờ	1 giờ-24 giờ	12 giờ
3	Nấu nhanh	1200	100	Tự động	Tự động	35 phút-24 giờ	12 giờ
4	Cơm mềm	1200	100	Tự động	Tự động	50 phút-24 giờ	12 giờ
5	Cháo ngũ cốc	1200	100	1 giờ 30 phút	1 giờ đến 02 giờ	1 giờ-24 giờ	12 giờ
6	Cơm niêu	1200	100	Tự động	Tự động	/	12 giờ
7	Hâm nóng	1200	70	Tự động	Tự động	/	12 giờ
8	Hấp	1200	100	20 Phút	10 phút ~ 1 giờ	10 phút-24 giờ	12 giờ
9	Rã đông	1200	100	20 Phút	10 phút ~ 30 phút	10 phút-24 giờ	12 giờ
10	Bánh Flan	1200	100	25 Phút	10 phút ~ 30 phút	10 phút-24 giờ	12 giờ
11	Hấp khoai/bắp	1200	100	45 phút	20 phút ~ 1 giờ	20 phút-24 giờ	12 giờ
12	Hâm sữa	1200	100	10 phút	10 phút ~ 30 phút	10 phút-24 giờ	12 giờ

Tháo rời và vệ sinh các bộ phận

1. Tháo và lắp các bộ phận

Cách tháo nắp trong có thể tháo rời



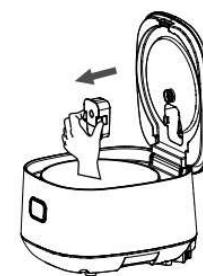
Cách lắp nắp trong có thể tháo rời



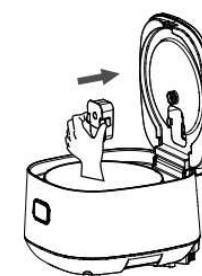
Đẩy nhẹ vào

“tách”

Tháo nắp dưới vi áp suất



Lắp nắp dưới vi áp suất



Không được kéo vòng đệm kín; nếu bị kéo và biến dạng, sẽ ảnh hưởng đến khả năng kín hơi và hiệu quả vi áp suất.

2. Vệ sinh

Thân máy

Lau bè mặt bằng khăn mềm ẩm, không rửa bằng nước; Không rửa sản phẩm này trực tiếp bằng nước sạch và không ngâm sản phẩm vào bất kỳ chất lỏng nào!

Lòng nồi

Rửa bằng miếng bọt biển mềm và lau khô bằng khăn mềm khô; Không lau bè mặt trong và ngoài của lòng nồi bằng búi sắt hoặc miếng cọ rửa! Không rửa nồi trong (lòng nồi) bằng máy rửa chén.

Nắp trong có thể tháo rời, Nắp dưới vi áp suất

Sau mỗi lần sử dụng, cần rửa lại bằng nước sạch.

Lưu ý: Vui lòng rút phích cắm điện trước, và chỉ vệ sinh, bảo dưỡng nồi sau khi đã để nguội.

Khắc phục sự cố

Nếu xuất hiện các thông báo cảnh báo sau, điều đó có nghĩa là nồi cơm điện đang gặp sự cố hoặc sử dụng không đúng cách:

1. Màn hình hiển thị E0 – Cảm biến trên bị hở mạch hoặc ngắn mạch;
2. Màn hình hiển thị E1 – Cảm biến dưới bị hở mạch hoặc ngắn mạch;
3. Màn hình hiển thị E5 – Không phát hiện lòng nồi.

STT	Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục	
1	Đèn báo sáng	Lòng nồi không nóng	1. Cảm biến chính bị lỗi 2. Ống gia nhiệt bị cháy 3. Bo mạch PCBA bị ngắn kết nối 4. Bo mạch cấp nguồn bị lỗi	Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất
2	Đèn báo tắt	Lòng nồi không nóng	5. Bo mạch PCBA không được cấp điện 6. Bo mạch cấp nguồn PCBA bị lỗi 7. PCBA bị ngắn kết nối 8. Bo mạch chính PCBA bị lỗi	1. Kiểm tra xem công tắc nguồn, phích cắm & ổ cắm, cầu chì và dây nguồn có ở đúng vị trí và trong tình trạng tốt hay không. 2.3.4. Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất
		Lòng nồi nóng	Bo mạch chính PCBA bị lỗi	Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất
3	Cơm sống hoặc nấu quá lâu	1. Thời gian ủ chưa đủ 2. Lòng nồi bị lệch 3. Có vật lạ giữa lòng nồi và mâm nhiệt 4. Lòng nồi bị biến dạng 5. Bo mạch điều khiển PCBA bị lỗi 6. Cảm biến chính bất thường	1. Ủ cơm đúng theo yêu cầu 2. Xoay nhẹ lòng nồi để trở về trạng thái bình thường 3. Vệ sinh bằng giấy nhám 320# 4. Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất để thay thế lòng nồi 5. Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất 6. Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất	
4	Cơm bị cháy hoặc không tự chuyển sang chế độ giữ ấm	1. Bo mạch điều khiển PCBA bị lỗi 2. Cảm biến chính bất thường	Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất	
5	Cháo trào ra nhiều	1. Bo mạch điều khiển PCBA bị lỗi 2. Cảm biến chính bất thường	Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất	
6	Nấu cơm hoặc cháo lâu nhưng không sôi	1. Bo mạch điều khiển PCBA bị lỗi 2. Cảm biến bị lỗi	Vui lòng liên hệ bộ phận dịch vụ bảo hành hoặc Trung tâm bảo hành gần nhất	