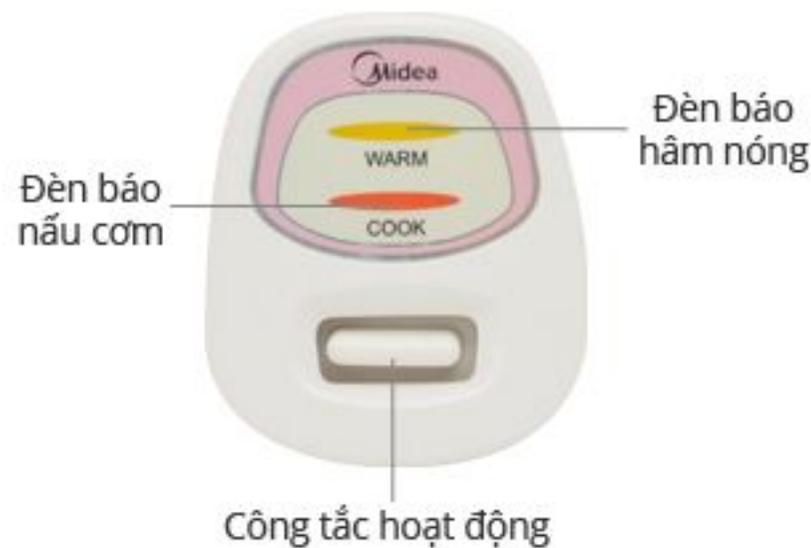




Khay chứa nước trào



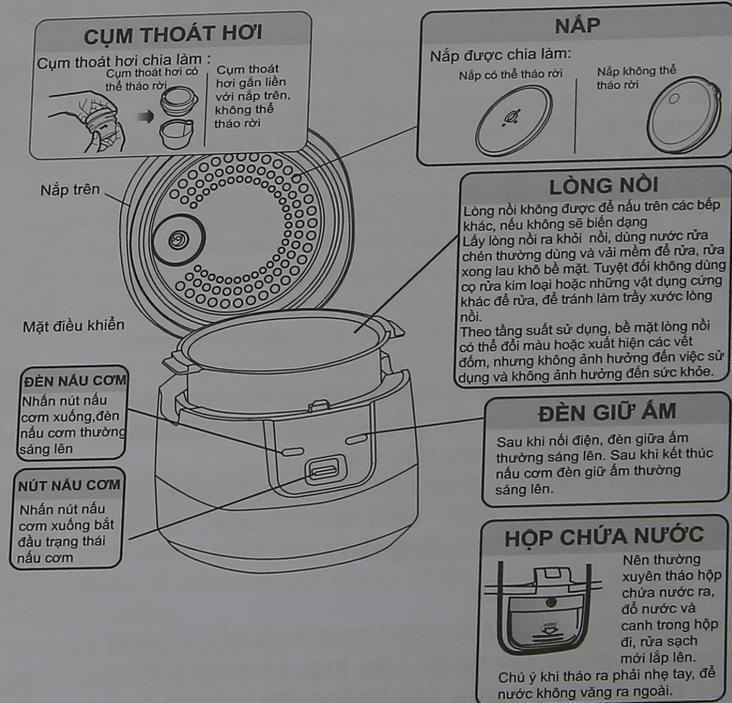
Phụ kiện đi kèm:



GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Với kỹ thuật sản xuất tiên tiến, chất lượng tin cậy, mẫu mã sang trọng, nhóm sản phẩm nồi cơm điện tự động sang trọng Midea là dụng cụ điện gia dụng nhà bếp lý tưởng cho gia đình. Chọn sản phẩm Midea, bạn sẽ thấy cuộc sống tươi đẹp hơn!

Hình ảnh trong sách hướng dẫn dùng sản phẩm MR-SM2061 làm minh họa.



Mã sản phẩm	Hiệu điện thế	Công suất (W)	Dung tích nồi (L)	Hình thức gia nhiệt khi nấu	Lượng gạo nấu (Ly)
Loại 0.6	220V ~50Hz	400	0.6	Hình thức gia nhiệt trực tiếp	1-3.5
Loại 1.0		500	1.0		1-5.5
Loại 1.8		700	1.8		2-10
Loại 2.0		700	2.0		2-11
Các dụng cụ đi kèm	Muỗng cơm	Ly lường gạo	Dây điện nguồn	Lòng hấp	

HƯỚNG DẪN

- Lượng gạo và vỏ gạo.**
 - Ly lượng sử dụng để lượng gạo nấu, ly gạo nấu tương đương 0.18 lit (tương đương 150g).
 - Không nên vỏ gạo trực tiếp trong lòng nồi, để tránh trầy xước lớp chống dính, hoặc biến dạng do va chạm, đó là nguyên nhân dẫn đến tình trạng gia nhiệt kém vì tiếp xúc với mâm phát nhiệt không tốt.
- Cho gạo vào lòng nồi và cho nước vào với mức tương ứng.** (Ví dụ: Cho nước vào nồi ở mức cao nhất, mức "3" nếu lượng gạo nấu là 3 ly lượng), có thể tăng thêm hoặc giảm lượng nước tùy theo khẩu vị của mỗi người.

Không nên cho nước quá mức tối đa. Khi hấp thức ăn bằng nước, cho vào lòng nồi lượng nước thấp hơn thực phẩm cần hấp.

- Dùng vải mềm lau khô bên ngoài lòng nồi rồi nhẹ nhàng đặt vào thân nồi. Xoay lòng nồi vài lần sao cho đáy nồi và mâm phát nhiệt tiếp xúc tốt với nhau.**

- Không được để các vật lạ nằm giữa đáy lòng nồi và mâm phát nhiệt.
- Lớp chống dính được phủ bên trong lòng nồi phù hợp với tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm, và hoàn toàn không gây hại đến sức khỏe con người.

- Nhẹ nhàng nhấn mặt nắp xuống cho đến khi nút ấn mở nắp ăn khớp nhau.**

- Chắc chắn là nắp nồi đã đầy khốp, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả nấu.

- Sau khi cắm phích cắm vào nguồn điện, đèn "WARM" sẽ sáng lên, bạn phải nhấn nút nấu xuống, đèn "COOK" sẽ sáng lên để khởi động việc nấu cơm.**

- Khi hoàn thành việc nấu, "Nút nấu" sẽ nhảy lên bạn sẽ nghe "Tắc" 1 tiếng. Đồng thời "Đèn nấu" "COOK" sẽ tắt và đèn "Giữ ấm" "WARM" sẽ sáng lên.**

Mách nhỏ:

Cơm sẽ ngon hơn sau 15 phút giữ ấm.

- Khi hấp thức ăn, cho nước vào trong lòng nồi, lượng nước này khác nhau tùy thuộc vào loại và lượng thực phẩm cần hấp (Lượng nước này không được vượt quá mức chiều cao của lòng hấp).**

- Đặt lòng hấp vào bên trong lòng nồi và đặt thực phẩm vào bên trong lòng hấp.
- Thực hiện việc hấp dựa vào cách chỉ dẫn của các mục 4,5,6 ở trên.
- Khi hấp đã hoàn thành, phải tắt nguồn cho nồi, dùng tay gạt "Nút nấu" lên. Trong quá trình nấu, hấp thức ăn phải mở nắp nồi từ từ, để tránh lượng nước lớn tích tụ trên nắp lọt vào thân nồi.

- Khi xới cơm ra chén nên sử dụng muỗng cơm đi kèm theo nồi nhằm không được sử dụng các loại muỗng kim loại. Việc mài tránh việc mài mòn, tróc lớp chống dính.**

- Đón và dọn và ném sẽ, nên làm sạch nước thừa trong đũa được sẽ, n ni nấu.**

trnấu.
trom

2



- Không được dùng lòng nồi nấu trực tiếp trên thiết bị gia nhiệt khác, điều đó sẽ làm cho lòng nồi bị biến dạng.**
- Khi cơm vừa chuyển sang trạng thái giữ ấm, không nên dùng cơm ngay, cơm sẽ ngon và mềm hơn nếu giữ ấm khoảng 15 phút.**

- Thời gian giữ ấm không được kéo dài quá 6 giờ để tránh cơm bị biến vị.**

* Với model MR-SM2061, MR-CM1825, MR-CM1826 thời gian giữ ấm không được kéo dài quá 48h.



VỆ SINH NỒI

- Lấy lòng nồi ra khỏi nồi cơm, rửa sạch bằng chất tẩy rửa dùng trong gia đình, và rửa lại bằng nước sạch, sau đó lau lại bằng vải mềm.**

Không được sử dụng các loại bàn chải bằng kim loại hoặc các dụng cụ cứng khác để chùi rửa lòng nồi nhằm tránh làm hư lớp chống dính phủ bên trong lòng nồi.

- Tháo hộp chứa nước ra và đổ nước thừa bên trong, rửa sạch và ráp lại giá đỡ hộp chứa nước.**

- Các hạt cơm, các vật lạ khác có thể dính trên mâm phát nhiệt, có thể dùng giấy nhám mịn để chà và dùng vải lau lại để giữ cho bề mặt tiếp xúc của mâm phát nhiệt và lòng nồi được tốt.**



CHÚ Ý AN TOÀN

- Phích cắm phải được cắm vào chắc chắn. Không nên sử dụng các loại ổ cắm có nhiều lỗ cắm để sử dụng nhiều loại thiết bị điện gia dụng cùng một thời điểm.**

- Khi không sử dụng nồi, nhớ rút dây nguồn khỏi ổ cắm nguồn.**

- Khi cắm phích cắm nguồn vào ổ cắm, phải cắm phích thật khốp, nếu phích cắm tiếp xúc không tốt sẽ dẫn đến phích cắm bị cháy.**

- Nồi cơm điện không được đặt ở vị trí không phẳng, ẩm ướt hoặc gần các dụng cụ phát nhiệt khác, đó là nguyên nhân làm hư nồi hoặc phát sinh sự cố.**

- Khi nấu cơm, cụm thoát hơi rất nóng, vì vậy không để tay hay mặt tiếp xúc trực tiếp với lỗ thoát hơi nhằm tránh trường hợp bị bỏng.**

- Thân nồi và mặt nắp không được vệ sinh trực tiếp bằng nước, tránh làm hỏng các bộ phận cách điện, gây nguy hiểm.**

- Nếu dây nguồn của nồi bị hư, nó phải được thay thế bởi một dây nguồn mới của chính nhà sản xuất.**

- Không được để trẻ em sử dụng sản phẩm một mình, và phải đặt nồi xa tầm tay trẻ em để tránh các trường hợp giật điện xảy ra.**

3

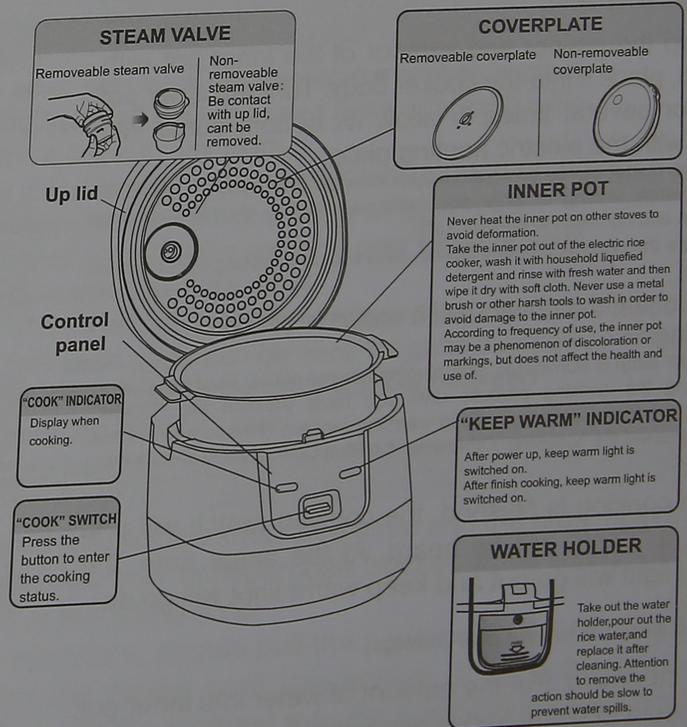
GIẢI QUYẾT CÁC SỰ CỐ THÔNG THƯỜNG		Nguyên nhân	Biện pháp xử lý
Đèn không sáng	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	Mạch điện của nồi không được thông nguồn.	Kiểm tra tình trạng của công tắc, phích cắm, ổ cắm, cầu chì và dây dẫn đã ở tình trạng cảm tốt hay chưa.
Đèn sáng	Mâm phát nhiệt vẫn gia nhiệt.	1. Dây kết nối với đèn bị lỏng 2. Đèn báo bị cháy	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Mâm nấu không chín hay gian nấu quá dài.	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	1. Lỗi dây bên trong dây phát nhiệt bị lỏng. 2. Ống phát nhiệt điện bị cháy	1. Giữ ấm cơm theo thời gian yêu cầu. 2. Có thể dùng giấy nhám mịn để sửa chữa tình trạng biến dạng của mâm phát nhiệt. Tuy nhiên, bảo hành để thay thế cái mới 3. Ấn nhẹ mặt trong lòng nồi để nó lại trạng thái bình thường. 4. Dùng giấy nhám mịn để làm sạch 5. Đem đến trung tâm bảo hành sửa chữa
Mâm nấu không chín hay gian nấu quá dài.	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	1. Thời gian giữ ấm cơm không đủ. 2. Mâm phát nhiệt bị biến dạng. 3. Lòng nồi bên trong bị méo/nghiêng làm đáy nồi bị hỏng một bên. 4. Có vật lạ nằm giữa đáy lòng nồi và mâm phát nhiệt. 5. Lòng nồi bị biến dạng.	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Mâm nấu bị cháy hoặc giữ ấm	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	1. Kẹt nút nấu 2. Thép từ giới hạn nhiệt bị hư. 3. Linh kiện giữ ấm bị cháy hoặc bị lỏng	Hãy đem đến Trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
Mâm nấu bị cháy hoặc giữ ấm	Mâm phát nhiệt không gia nhiệt.	1. Lắp ron thoát hơi bị lỏng. 2. Van thoát hơi bị biến dạng hoặc có vật lạ.	1. Ráp lại cụm thoát hơi theo sự chỉ dẫn của Sổ tay hướng dẫn sử dụng. 2. Lau hoặc rửa sạch các vật lạ theo sự chỉ dẫn của Sổ tay hướng dẫn sử dụng.

PRODUCT SPECIFICATION

Thank you for purchasing the Midea rice cooker, please read this instruction manual carefully before using. Keep it cautiously after reading for future reference.

Choosing quality of Midea, you can find the life could be more beautiful!

All photos used in this instruction manual just for model MR-SM2061 reference



Model	Rated Voltage	Rated Power(W)	Cooking Capacity(L)	Cooking Method	Rice Quantity (Cup)
Model 0.6	220V ~50Hz	400	0.6	Direct	1-3.5
Model 10		500	1.0	Heating	1-5.5
Model 18		700	1.8		2-10
Model 20		700	2.0	Mode	2-11

Measuring Cup Power Cord Steamer