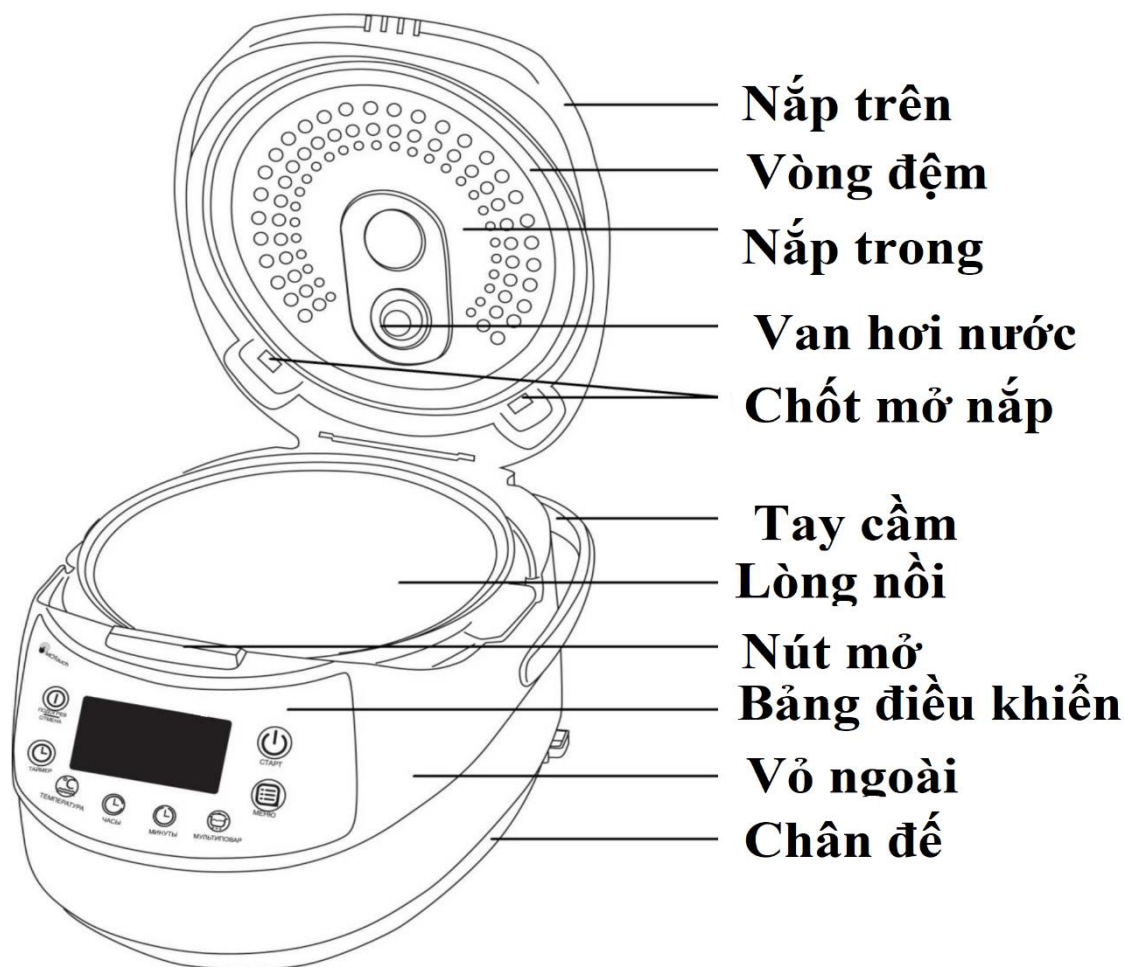


Cám ơn bạn đã tin tưởng chọn lựa sản phẩm của Crystal
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng

MÔ TẢ SẢN PHẨM

Model	Dung tích	Điện áp	Công suất
JS-E50C	1.8 L	220V, 50HZ	900W



Cốc đong



Vá cơm



Xứng hấp



Dây điện

CẢNH BÁO AN TOÀN

Để tránh xảy ra các sự cố như cháy nổ, giật điện hay hư hỏng sản phẩm, Quý khách xin lưu ý những điểm sau:

1. Sản phẩm này không thích hợp cho trẻ em và những người có khả năng suy giảm về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không chơi đùa với sản phẩm.
2. Trước khi sử dụng, cần kiểm tra và đảm bảo nguồn điện có tương thích với điện áp được ghi trên sản phẩm. Đặt thiết bị trên bề mặt phẳng, cố định và chắc chắn.
3. Không sử dụng sản phẩm khi ở ngoài trời, gần bồn tắm, bồn rửa hay các nguồn phát nhiệt như bếp gas, ánh sáng mặt trời trực tiếp.
4. Luôn để phích điện, mâm nhiệt và các bộ phận của nồi ở trạng thái khô ráo, không dính nước. Chỉ cắm và rút dây

điện bằng tay khô. Chú ý: Cầm vào phích cắm thay vì dây điện để tránh gây chập điện, rò rỉ điện hay hư hỏng dây điện.

5. Không cắm điện và nấu khi không có lòng nồi bên trong. Không sử dụng khi lòng nồi bị biến dạng. Nếu lòng nồi bị biến dạng, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để thay thế lòng nồi mới.

6. Không dùng lòng nồi nấu trên bếp gas hoặc sử dụng không đúng mục đích vì có thể gây biến dạng, làm hư hỏng lớp chống dính và 1 số sự cố không mong muốn.

7. Không cho quá lượng gạo cho phép bởi khi đó nước gạo có thể trào ra trong quá trình nấu, gây sự cố không mong muốn.

8. Không dùng vật che chắn hoặc để tay gần van thoát hơi nước khi đang nấu.

9. Tránh va đập mạnh hoặc làm rơi rớt sản phẩm, vì có thể gây ra những hỏng hóc và không an toàn cho người sử dụng.

10. Trong vài lần đầu sử dụng, sản phẩm có thể có mùi hơi khét hoặc khói trắng, tuy nhiên sẽ dần hết sau ở những lần sử dụng sau. Nếu tình trạng này kéo dài, hoặc thiết bị gây ra tiếng ồn hoặc khói đen, mùi khó chịu thì ngay lập tức rút điện, ngưng sử dụng và liên hệ trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

11. Không tự ý tháo rời hay sửa chữa thiết bị. Trong trường hợp muốn sửa chữa, hãy liên hệ với trung tâm bảo hành hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

CÁCH SỬ DỤNG NỒI CƠM

Bước 1: Ấn nút để mở nắp nồi

Kiểm tra nồi đầy đủ phụ kiện quan trọng như lòng nồi, dây điện, phích cắm...

Các bộ phận quan trọng như mâm nhiệt, thành nồi bên ngoài và bên trong, bên ngoài lòng nồi.... cần ở trạng thái khô ráo, sạch sẽ trước khi nấu.

Bước 2: Cho gạo và nước vào lòng nồi

Nên sử dụng cốc đong đi kèm với nồi cũng như các vạch hiển thị dung tích trong lòng nồi để đo lượng gạo và nước đúng mức.

Bước 3: Đặt lòng nồi vào nồi và đóng nắp

Cần đảm bảo lòng nồi đặt ngay ngắn để tiếp xúc tốt với mâm nhiệt và nắp phải đậy kín trong suốt quá trình nấu.

Bước 4: Cắm phích điện vào ổ cắm, chọn chế độ nấu.

Bảo đảm nguồn điện ổn định và không mở nắp trong suốt quá trình từ lúc Nấu cho đến khi hoàn tất.

Bước 5: Rút phích cắm điện và lấy cơm

Chú ý:

- ☒ Lượng nước có thể được điều chỉnh tùy theo sở thích của mỗi người và tùy theo loại gạo.
- ☒ Không cho nước vượt quá mức tối đa của nồi để tránh sôi trào trong quá trình nấu.
- ☒ Hãy bảo đảm mâm nhiệt và mặt ngoài của lòng nồi được khô ráo, sạch sẽ và không dính vật gì để không ảnh hưởng chất lượng nấu.
- ☒ Đóng nắp nồi kín trong suốt quá trình nấu để đảm bảo chất lượng nấu.
- ☒ Sau khi kết thúc chương trình nấu, rút phích cắm điện và sử dụng vá cơm đi kèm để xới cơm và lấy cơm ra. Tuyệt đối không sử dụng vá bằng kim loại để tránh làm bong tróc chất chống dính của lòng nồi.



“BẮT ĐẦU”

Nhấn giữ 2 giây để khởi động chương trình nấu.

“TẮT/GIỮ ẤM”

Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Nhấn nút “TẮT” để hủy chọn chương trình đã chọn nếu muốn đổi chương trình khác.

“CHẾ ĐỘ NẤU”

Nhấn để chọn chương trình nấu cài đặt sẵn.

“CÀI ĐẶT GIỜ”

Chức năng này để hẹn giờ bắt đầu nấu, áp dụng cho các chương trình nấu, trừ giữ ấm, nấu nhanh, làm bánh và sữa chua.

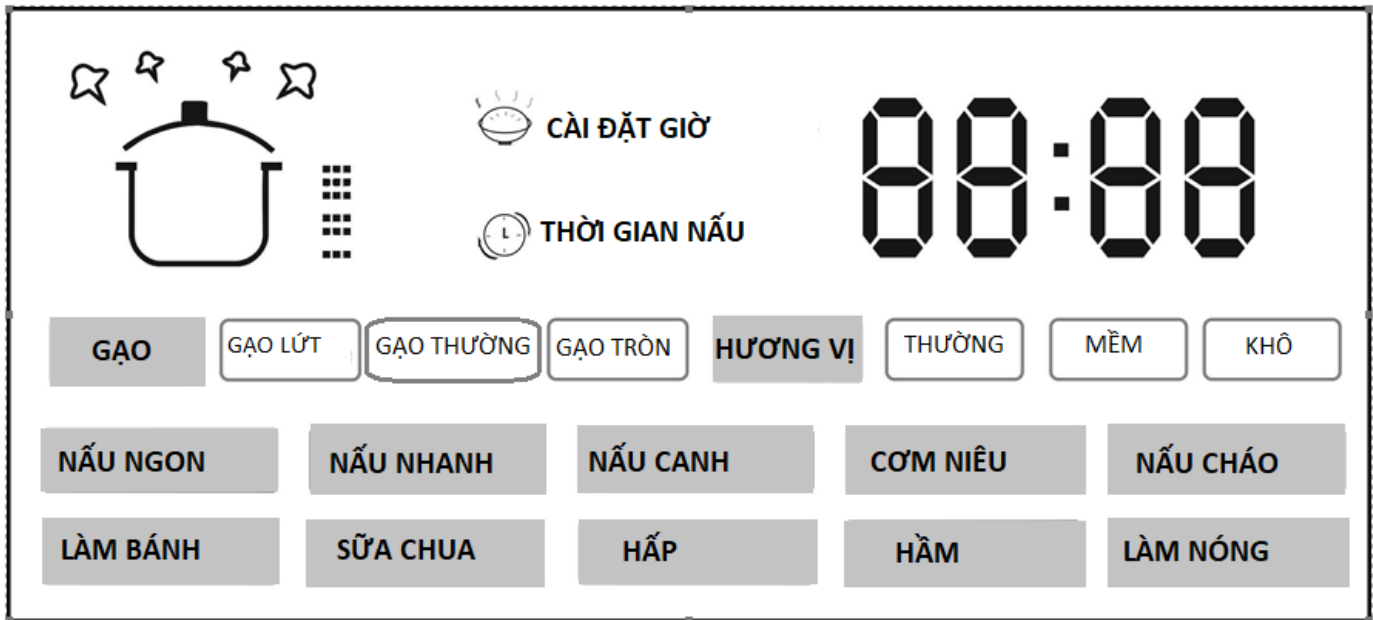
Sau khi chọn chương trình nấu, nhấn nút “CÀI ĐẶT GIỜ”, màn hình sẽ hiển thị thời gian, nhấn nút “Giờ” và “Phút” để cài thời gian hẹn nấu.

“CHỌN GẠO”

Chọn đúng loại gạo để nồi nấu ngon nhất có thể.

“HƯƠNG VỊ”

Chọn hương vị cơm bạn mong muốn.



☒ **NẤU NGON**

1. Nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Nấu ngon”.
2. Nhấn “GẠO” và “HƯƠNG VỊ” để chọn
3. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược.
4. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **NẤU NHANH**

1. Nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Nấu nhanh”.

2. Nhấn “GẠO” và “HƯƠNG VỊ” để chọn
3. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược.
4. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **NẤU CANH**

1. Đặt tất cả nguyên liệu nấu vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Nấu canh”.
2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 1 giờ.
3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **CƠM NIÊU**

1. Đặt tất cả nguyên liệu nấu vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Cơm niêu” (Cơm cháy).

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 1.5 giờ.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **NẤU CHÁO**

1. Đặt tất cả nguyên liệu nấu vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Nấu cháo”.

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 45 phút.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **LÀM BÁNH**

1. Đặt tất cả nguyên liệu nấu vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Làm bánh”.

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 45 phút.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **SỮA CHUA**

1. Đặt các hũ chứa nguyên liệu làm sữa chua vào nồi, cho một ít nước vào nồi (mức nước phải thấp hơn $\frac{1}{2}$ của hũ), nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Sữa chua”.

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 8 tiếng.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **HẤP**

1. Cho nước vào nồi và thức ăn vào rổ hấp, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Hấp”.

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 30 phút.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **HÀM**

1. Đặt tất cả nguyên liệu nấu vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Hàm”.

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 40 phút.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

☒ **LÀM NÓNG**

1. Đặt thức ăn vào nồi, nhấn “CHẾ ĐỘ NẤU” để chọn chương trình “Làm nóng”

2. Nhấn “BẮT ĐẦU” trong 2 giây, đèn sáng và nồi bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu đếm ngược. Thời gian nấu mặc định là 30 phút.

3. Khi nồi hoàn tất chương trình nấu, bạn sẽ nghe tiếng bíp và tự động chuyển sang trạng thái giữ ấm.

MỘT SỐ LƯU Ý VỀ CÁC CHƯƠNG TRÌNH NẤU

NẤU NGON	Tùy thuộc loại gạo khác nhau, thời gian nấu cũng sẽ khác nhau, tối đa là 45 phút.
NẤU NHANH	Tùy thuộc loại gạo khác nhau, thời gian nấu cũng sẽ khác nhau, tối đa là 45 phút.
NẤU CANH	Mặc định 1 giờ, có thể chỉnh từ 1 đến 4 giờ, hẹn giờ nấu trong 24 giờ.
CƠM NIÊU	Mặc định 1.5 giờ, có thể chỉnh từ 1 đến 2 giờ, hẹn giờ nấu trong 24 giờ.
NẤU CHÁO	Mặc định 45 phút, có thể chỉnh từ 45 phút đến 4 giờ, hẹn giờ nấu trong 24 giờ.
LÀM BÁNH	Mặc định 45 phút và không thể đổi
SỮA CHUA	Mặc định 8 tiếng, có thể chỉnh từ 5 giờ đến 24 giờ.
HẤP	Mặc định 30 phút, có thể chỉnh từ 5 phút đến 1 giờ, hẹn giờ nấu trong 24 giờ.
HẦM	Mặc định 40 phút, có thể chỉnh từ 40 phút đến 4 giờ, hẹn giờ nấu trong 24 giờ.
LÀM NÓNG	Mặc định 30 phút, có thể chỉnh từ 10 phút đến 1 giờ, hẹn giờ trong 24 giờ.

XỬ LÝ SỰ CỐ

Khi có tình huống bất thường xảy ra, trước tiên hãy kiểm tra và làm theo hướng dẫn bên dưới. Vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành nếu vẫn tiếp tục xảy ra lỗi.

Hiện tượng		Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn không sáng	Nồi không nấu (mâm nhiệt không hoạt động)	1. Không cắm điện 2. Dây điện bị hỏng 3. Bảng mạch bị hỏng 4. Cầu chì bị cháy	1. Kiểm tra công tắc điện, phích cắm, cầu chì nhiệt, dây điện 2. Liên hệ trung tâm bảo hành
	Nồi vẫn nấu (mâm nhiệt có hoạt động)	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành
Đèn sáng	Nồi không nấu (mâm nhiệt không hoạt động)	1. Các dây dẫn nhiệt bị hỏng 2. Bảng mạch ngắt kết nối 3. Bo mạch bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Màn hình hiển thị E1. E2. E3. E4	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành
Cháo bị trào ra nhiều khi nấu	Bảng mạch bị hỏng	Liên hệ trung tâm bảo hành
	Cảm biến nhiệt độ có vấn đề	Liên hệ trung tâm bảo hành
	Có vật gì kẹt ở lỗ thoát hơi nước	Làm sạch lỗ thoát hơi nước
	Kiểm tra mức nước có giống như vạch hiển thị trong lòng nồi	Điều chỉnh thêm/bớt nước
	Kiểm tra nắp có được đóng chặt khi nấu hoặc chọn sai chức năng	1. Đóng chặt nắp 2. Chọn đúng chức năng

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Cơm không chín	Nấu không đủ thời gian	Giữ đủ thời gian
	Mâm nhiệt bị móp méo	Nếu biến dạng nhẹ thì đánh bóng với giấy nhám mịn, Nếu nghiêm trọng thì gửi đến trung tâm bảo hành
	Lòng nồi không đặt khớp với bên trong	Xoay nhẹ cho đến khi đặt đúng
	Có vật cản ở giữa lòng nồi và mâm nhiệt	Làm sạch bằng vải mềm
	Lòng nồi móp méo	Liên hệ trung tâm bảo hành
	Bảng mạch bị hư	
	Cảm biến nhiệt hư	

VỆ SINH SẢN PHẨM

1. Trước khi vệ sinh sản phẩm, cần rút phích cắm ra khỏi ổ điện và chờ thiết bị nguội hoàn toàn.

NGUY HIỂM: Không được ngâm dây nguồn hoặc nồi cơm điện trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

2. Không sử dụng các chất tẩy rửa thô hoặc có tính mài mòn. Mặt bên ngoài có thể lau sạch bằng vải mềm và ẩm.

3. Có thể ngâm lòng nồi vào nước để dễ dàng loại bỏ mảng bám dính trước khi bắt đầu chùi rửa.

4. Dùng vải mềm hoặc miếng xốp khi chùi rửa lòng nồi để bảo đảm không hư hỏng lớp chống dính. Tuyệt đối không dùng miếng chùi bằng cước hoặc nhọn, cứng vì sẽ làm hỏng lớp chống dính, ảnh hưởng chất lượng cơm sau khi nấu.

5. Đảm bảo lòng nồi, thân nồi và các phụ kiện khác luôn được lau chùi sạch sẽ, bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát, không ẩm ướt.

**XỬ LÝ SẢN PHẨM KHI BỊ HƯ HỎNG KHÔNG SỬ DỤNG ĐƯỢC**

Biểu tượng này cho thấy sản phẩm này không thể xử lý như rác thải sinh hoạt tại nhà để ngăn chặn tác hại đến môi trường và sức khỏe con người từ việc xử lý rác thải một cách bừa bãi.

Sản phẩm cần được tái chế để tái sử dụng nhằm bảo vệ môi trường, tái sử dụng bền vững các nguồn tài nguyên. Vui lòng liên hệ với các cửa hàng mua lại hoặc cửa hàng đã bán sản phẩm để họ có thể tái chế sản phẩm này một cách an toàn cho môi trường.