

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## INSTRUCTION MANUAL

### Nồi Cơm Điện Mini

### Mini Rice Cooker

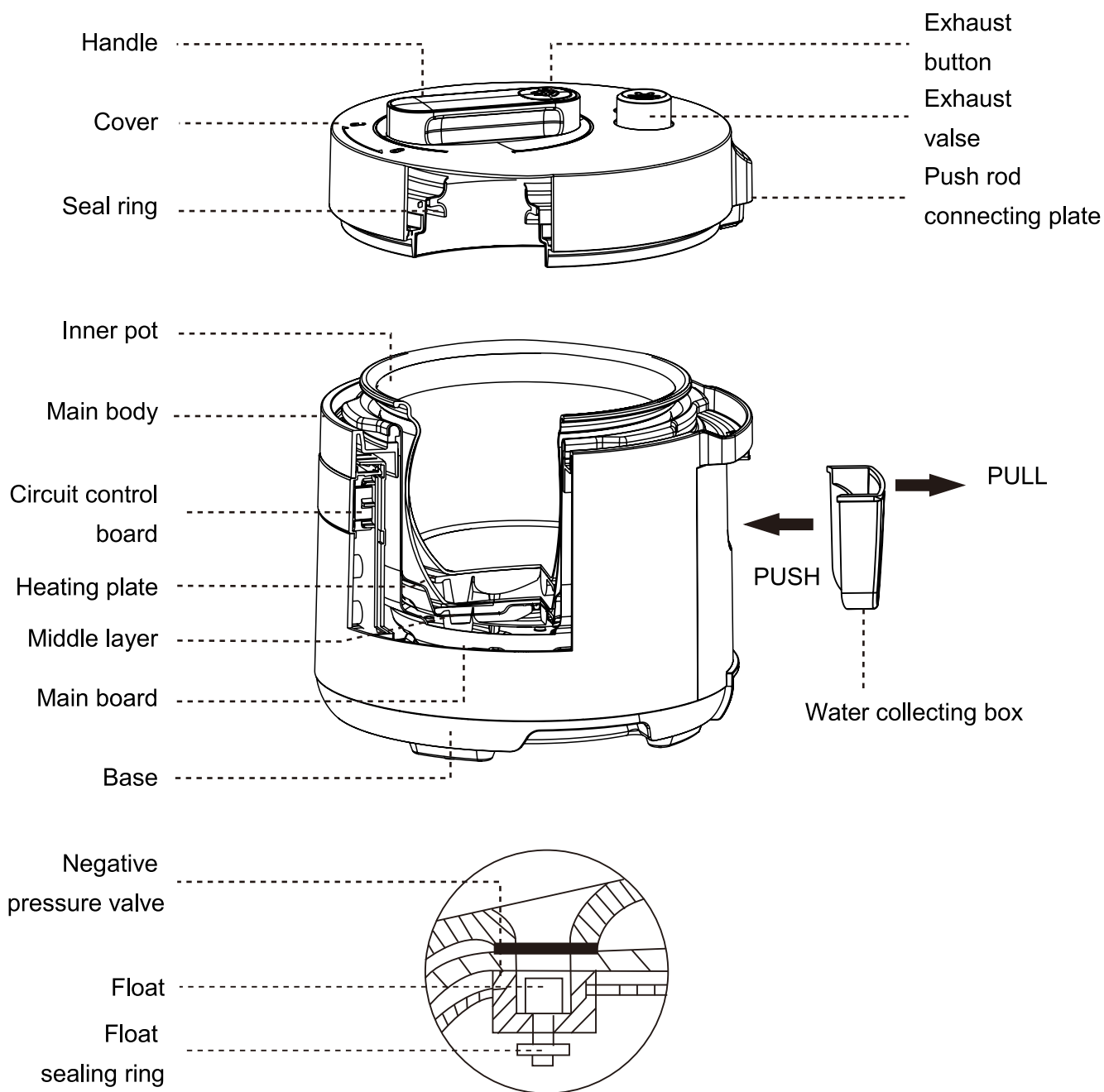


Model: MK-303

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm!  
Please read this instruction carefully before using the product!

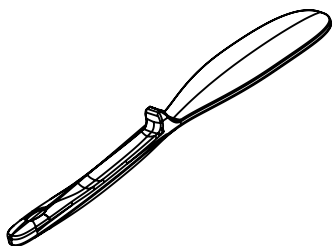
EN

## PRODUCT STRUCTURE

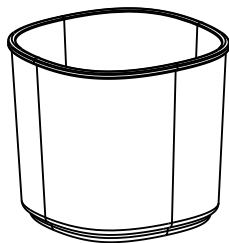


## Accessories

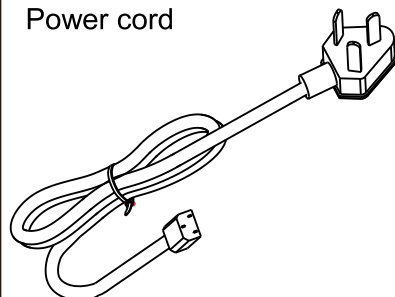
Rice spoon



Measuring cup



Power cord



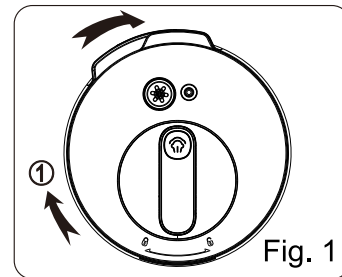
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. This product is only for indoor use. Please read the instruction carefully before using.
2. Before use, check whether the voltage is consistent with the mark on the nameplate of this product.
3. DO NOT soak the rice cooker, power cord in water or any other liquids.
4. Place and use the cooker on a flat, stable and heat-resistant surface. DO NOT place the cooker in a place with high humidity, near heat or water sources.
5. Before and after use, please keep the bottom of the pot and the heating plate clean and dry at all times.
6. Do not touch hot surfaces. Do not put your hands or face close to the steam vent or pressure regulator to avoid escaping hot steam, causing severe burns.
7. Do not cover the steam vent and pressure regulator while the cooker is running. Check vent regularly to avoid clogging.
8. To protect against electric shock, do not immerse the pot, power cord in water or any liquid and prevent liquid from spilling onto electrical components and connectors.
9. Do not use wet hands to unplug and plug.
10. The amount of water must not exceed the maximum percentage mark on the inner pot, otherwise water may be overflowed during cooking.
11. Do not wash the rice in the inner pot. Do not use a metal spoon to take out the rice, avoid scratching or damage the non-stick layer inside the pot. Use only plastic or wooden scoops.
12. Do not open or close the lid while there is pressure in the cooker. Do not open the lid when the boiling or right after the cooking process has finished, please open the pressure valve first and wait until the pressure and hot steam inside is completely released before opening the lid.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge unless they are under strict supervision and instruction. by someone responsible for their safety.
14. Children should be supervised to make sure they do not play with the device.
15. Check the power cord, power plug, and pot regularly. If the power cord is damaged, you must contact your service center, a service agent, or qualified personnel for replacement and repair, to avoid danger.
16. For device and user safety, only use the original manufacturer or approved spare parts.
17. Please clean the product frequently to prolong its service life.
18. Slight yellow or a little rice crust at the bottom of the rice is a normal phenomenon.
19. After a long term use, the coating of the inner pot may change color, but there are no adverse effects on use and health. Please feel free to continue using the product.
20. There may be a small amount of smoke or slight glue smell in the first use, which is caused by the initial heating of structural components, which is a normal phenomenon, After a few minutes of dry burning, the taste will disappear automatically (no effect on the food sealed in the tank).

# OPERATING INSTRUCTION

## Cooking Preparation

- First, hold the handle of the pot cover with your hand, rotate the pot cover clockwise to the limit edge, and then lift up the pot cover (see Fig. 1).

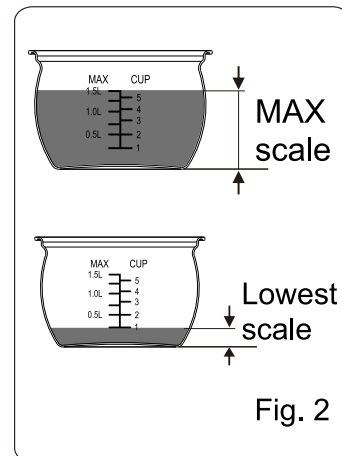


- Use a measuring cup to measure the amount of rice and wash the rice with water before cooking.

Take out the inner pot then put the rice and water into it. The amount of rice and water shall not exceed the maximum scale or less than the minimum scale of the inner pot (see Fig. 2).

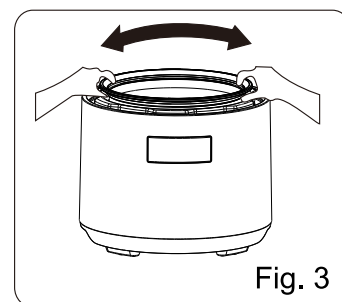
When cooking, depending on the number of rice cups, the user can increase or decrease the amount of water according to different rice quality and personal taste. The maximum rice consumption of this rice cooker is 4-5 cups respectively.

Note: Do not wash the rice inside the pot as it may damage the non-stick layer of inner pot.



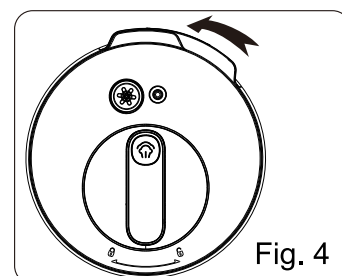
- Wipe the excess water from the outside of the inner pot with a dry cloth and put the pot into the rice cooker. Gently rotate the inner pot to the left and right to make the pot's bottom fully in contact with the heating plate (see Fig. 3).

Note: The heating plate and the outside of the inner pot must be clean and dry before cooking. Wipe the outside and bottom of the inner pot with a soft, dry cloth before put it into the cooker.

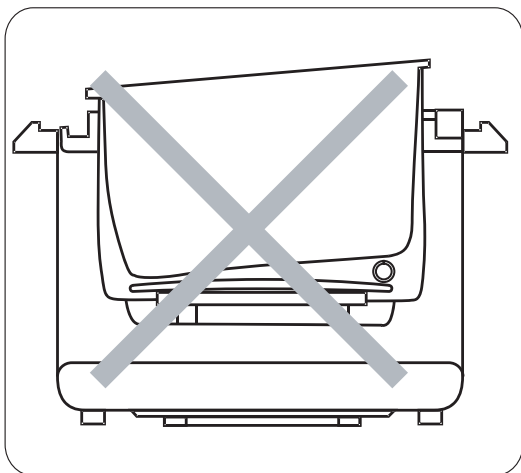


- Close the lid tightly and connect to the power source. Check whether the sealing ring has been installed in the cover. Rotate to the left and right by hand to make the sealing ring evenly placed in the cover.

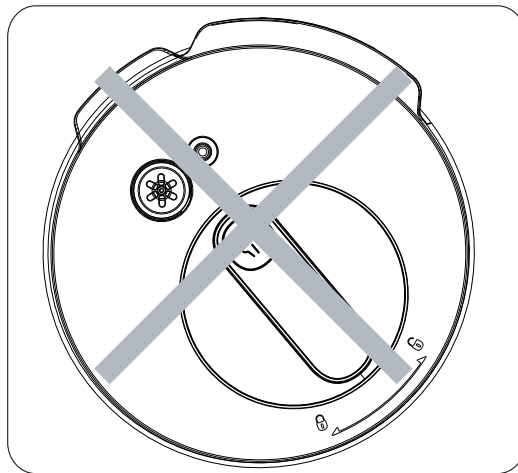
Hold the handle of the cover then rotate the cover to the opposite position from opening until hear a “click” sound. At this point, the cover is locked. If the cover is stuck, first check whether the parts are placed in the correct direction and position then usea light force to rotate the cover, so as to avoid safety problems (see Fig. 4).





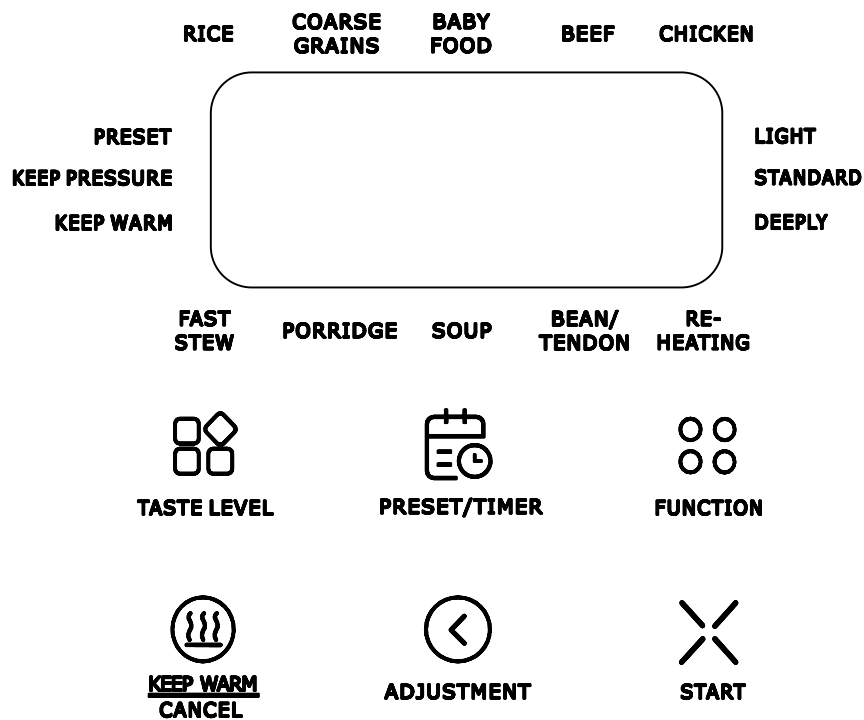


No foreign matters should be mixed between the inner liner and the heating plate



Cover is not in the correct position.

### How To Use The Control Panel



### START

After being connected to the power source, the screen display “----” and the cooker will enter standby mode. Press the "START" key and the screen will display “0000”. At this time, any other key can be operated.

After all functions are selected, press the "START" key again to enter the working state.

### FUNCTION

In standby mode (digital screen display “0000”), press the "FUNCTION" key to select the required function, the digital screen display content will flash then press the "START" key to enter the working state. The display shows the default pressure holding time of this function (for example,

cooking, p:12), and the corresponding indicator light is on.

### **TASTE LEVEL**

After selecting the function, press the "TASTE LEVEL" key to adjust the functional taste. There are three taste options: Light, Standard and Deeply. The corresponding indicator light is on. The default taste is "Standard".

### **PRESET/TIMER**

After the function is selected, press the "PRESET/TIMER" key, the appointment indicator will be on, and press "PRESET/TIMER" to adjust the appointment time. The step time is 10 minutes.

### **ADJUSTMENT**

When selecting the menu function, press the "ADJUSTMENT" key to adjust the working time. The step time is 1 minute. Long press the "ADJUSTMENT" key to quickly adjust the working time.

### **KEEP WARM/CANCEL**

When selecting the menu function or entering the working state, press the "KEEP WARM/CANCEL" key to cancel the current working state.

In standby mode, press the "KEEP WARM / CANCEL" key to enter the heat preservation function, the heat preservation indicator is always on, the display screen shows "00bb" and the two "00" in front of "00bb" flashes. When the keep warm temperature is reached, the display screen shows "BB".

### **Fault code display**

| Display code | E1           | E2                   | E3                                         | E4                    |
|--------------|--------------|----------------------|--------------------------------------------|-----------------------|
| Fault        | Sensor break | Sensor short circuit | The temperature in the cooker is over warm | Pressure switch fault |

### **Cover opening**

- Long press the exhaust button to exhaust until the float falls.

Note: If boiling liquid food (porridge, viscous liquid, etc.) when the "KEEP WARM / CANCEL" indicator light is on, you can't immediately press the exhaust button to deflate, you must first cut off the power supply and let it cool naturally until the float falls down before opening the lid, otherwise the food in the inner pot will spray out from the pressure limiting valve and cause danger.

- It is recommended to deflate after the heat preservation lamp is on for a few minutes, when the pressure is low.
- Pull off the power plug.
- Hold the handle of the lid tightly, rotate the lid clockwise to the limit side, and then lift the lid to take food.

**\*Tips:** Wet towel can be used to cover the lid to speed up the cooling rate.

## PRODUCT SPECIFICATIONS

| Model  | Rated Power | Capacity  | Rated Voltage         | Material                      | Operating environment                                                 |
|--------|-------------|-----------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| MK-303 | 600W        | 1.0 Liter | 220-240V /<br>50-60Hz | Aluminum alloy,<br>PP plastic | Keep warm temperature:<br>60°C - 80°C<br>Working pressure:<br>0-70Kpa |

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning the cooker, please turn off the power supply first (the plug must be removed from the main power supply, and then the power cord plug can be plugged from the power supply of the rice cooker the mouth is pulled out).

2. Take out the inner pot and cover, clean them with detergent first, then rinse with clean water, and dry them with a soft cloth.

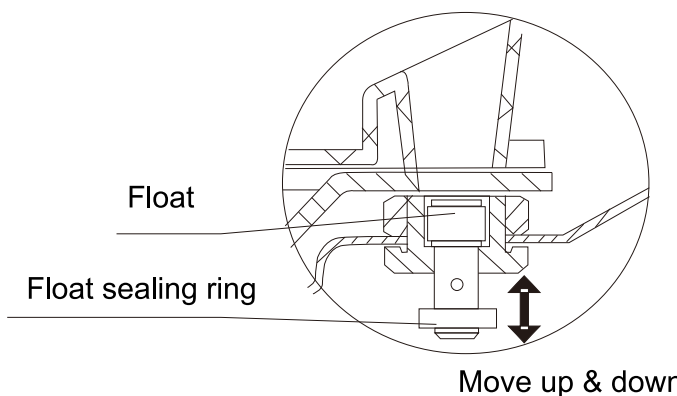
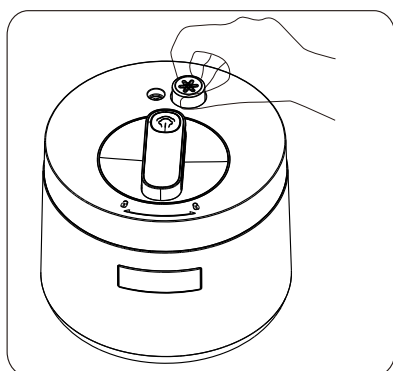
Note: Do not use abrasive cleaning pad to clean the inner pot.

3. It is forbidden to wash the pot in water or spray it with water.

4. Clean the heating plate: if there are rice grains or dirt on the plate, you can use a dry cloth or a damp cloth to wipe it off. In case of wiping with a damp cloth, then you must dry the heating plate again before using.

5. Main body: clean with a wet wipe and dry again with a dry wipe. Do not soak the main body in water or any other liquids.

6. Cleaning of float valve: move the float up and down gently by hand, and wash the food residue on the sealing ring of float with water (see Fig. 5).



Cleaning of pressure limiting valve:

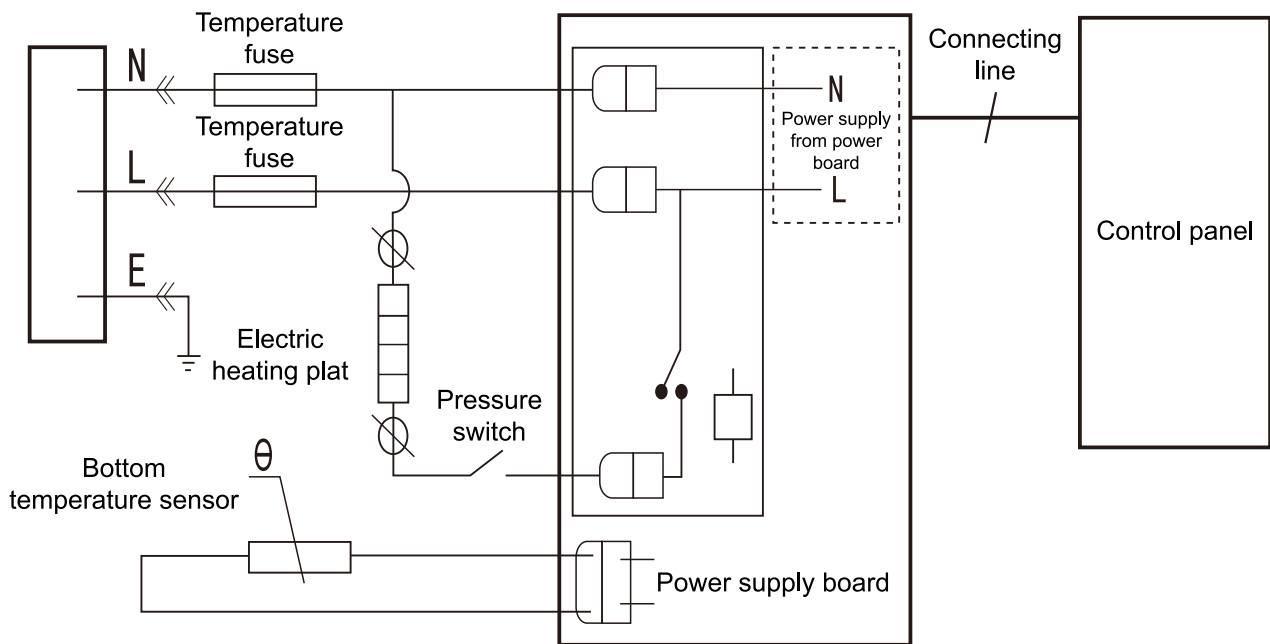
Lift the pressure limiting valve, clean it with water respectively, and then place the pressure limiting valve on the pressure limiting valve seat.

7. Make sure all parts of the rice cooker have dry completely before storing. Please store in a dry place, away directly from sunlight.

## COMMON FAULTS & SOLUTIONS

| Phenomenon                                               | Reason                                          | Solution                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Close cover difficult                                    | The sealing ring is not placed properly         | Check and put the sealing ring in place as required                                           |
|                                                          | The float is stuck on the push rod              | Push the putter lightly by your hand                                                          |
| Open cover difficult                                     | The float does not fall after venting           | Press the float with chopsticks                                                               |
|                                                          | There is still pressure in the pot              | Only open the cover after the pressure in the pot drops                                       |
| Pressure leakage from the cover                          | The sealing ring is not placed                  | Check and put the sealing ring in place as required                                           |
|                                                          | There is foreign matters on the sealing ring    | Cleaning the sealing ring                                                                     |
|                                                          | The sealing ring is weared.                     | Replace new sealing ring                                                                      |
|                                                          | The cover is not closed properly                | Close the cover according to the regulations                                                  |
| Air leakage of float valve                               | Foreign matters stuck on float seal ring        | Clean the float sealing ring                                                                  |
|                                                          | The sealing ring is weared.                     | Replace the float sealing ring                                                                |
| Float cannot rise                                        | Do not have enough foods & water in the pot     | Put foods and water as required                                                               |
|                                                          | The cover and the axhaust valve are leaking air | Contact to the customer service center                                                        |
| The exhaust valve exhausts continuously during operation | The exhaust valve is not in the sealed position | Place the exhaust valve in the sealed position                                                |
|                                                          | Pressure control failure                        | Contact to the customer service center                                                        |
| Power on the light doesn't work                          | Poor contact of the power socket                | Check the power socket                                                                        |
| Undercooked / too hard                                   | Do not have enough water                        | Incease the amount of water appropriately                                                     |
|                                                          | Open the cover early                            | When the cooking process is finished, it is better to exhaust and open the cover after 5 mins |
| Rice is too soft                                         | Too much water                                  | Reduce the amount of water appropriately                                                      |

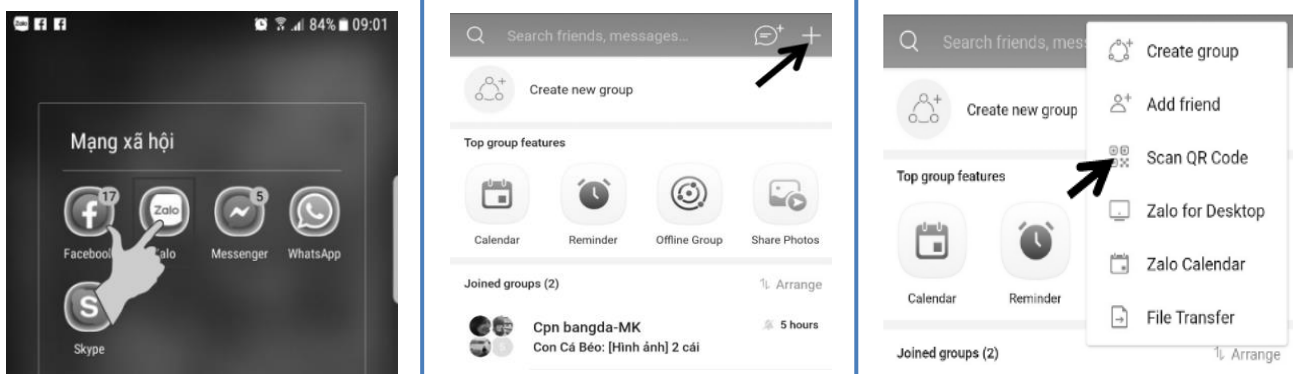
## ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



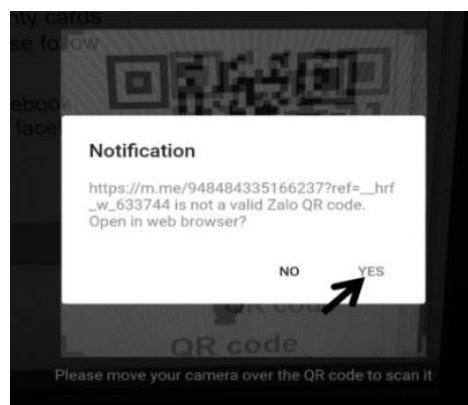
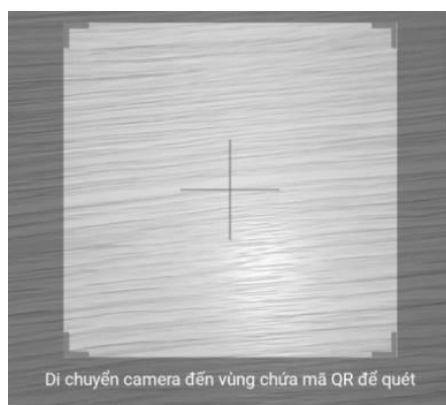
## INSTRUCTION OF SCANNING QR CODE

### Method 1: Scanning QR code by Zalo (Vietnam app)

- Open Zalo.
- Click ( + ) and select Scan QR code

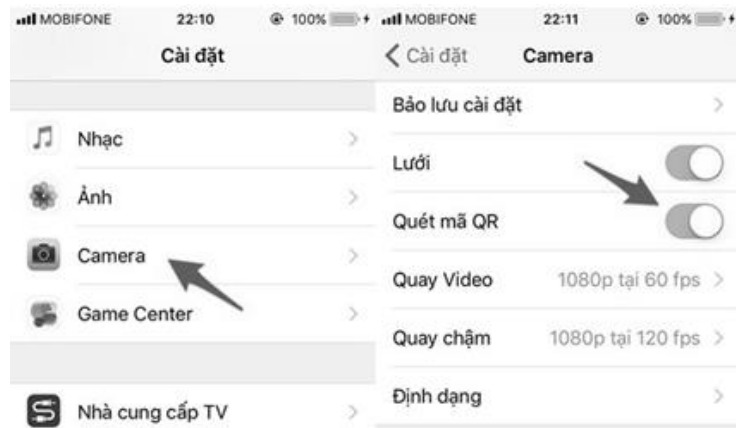


- Move the camera to QR code
- Click “ Yes ” to redirect to the warranty registration page



## Method 2: Scan QR code on iPhone with iOS11.

- Activate scanning QR code by camera: Go to Settings > Camera > Scan QR Code).



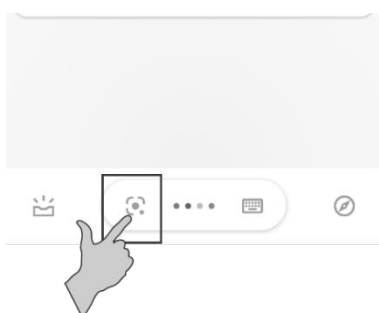
- After completed install, open camera and move the camera to QR code, then you will receive a notification, please click "Connect" and follow the instructions.



## Method 3: Scan QR code on Android with Google Assistant

Instructions for using Google Assistant on Android

Hold the Home button to open the Google Assistant application and follow the illustration



After clicking on the icon above the application to open the camera, move it to QR code and click on the link in the image



Click the "Start" and follow the instructions

### Giới thiệu

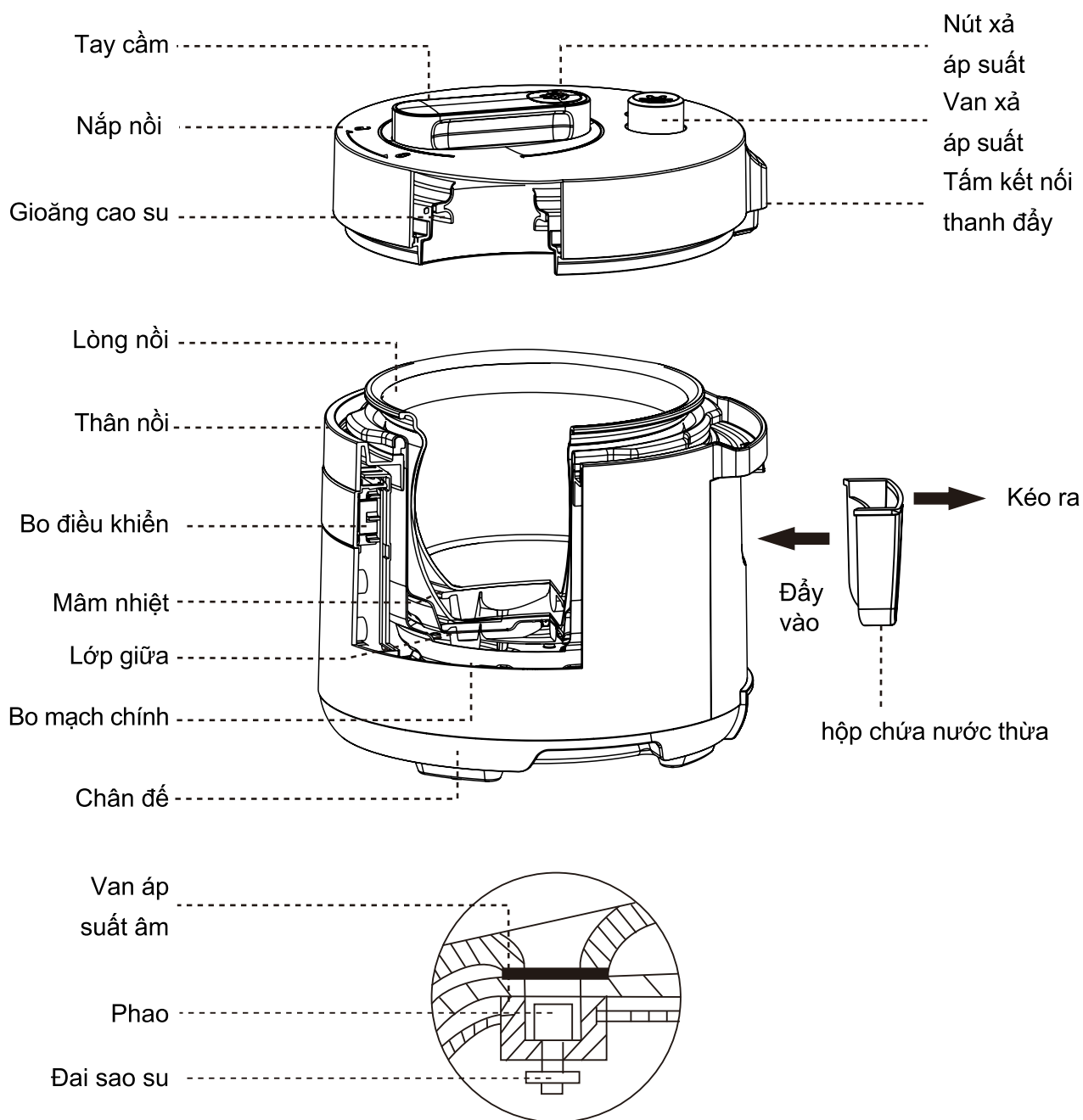
"Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ"

Khi bạn nhấn vào BẮT ĐẦU, Mishio Kachi Việt Nam sẽ thấy thông tin công khai của bạn và biết bạn đã mở liên kết m.me/mishiokachivietnam của họ.

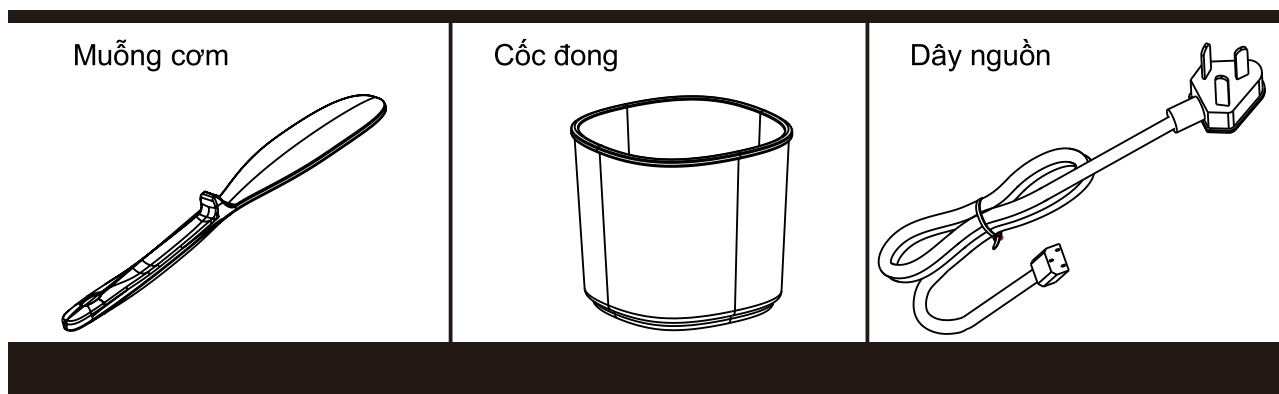


## VI

### CẤU TRÚC SẢN PHẨM



### Phụ kiện





## HƯỚNG DẪN AN TOÀN

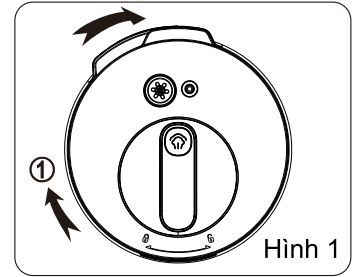
1. Nồi cơm điện là thiết bị sử dụng trong nhà. Vui lòng không sử dụng ngoài trời.
2. Kiểm tra xem điện áp ghi trên nồi cơm điện có tương ứng với điện áp nguồn cục bộ hay không trước khi kết nối với nguồn điện.
3. TUYỆT ĐỐI KHÔNG ngâm rửa nồi cơm, dây nguồn trong nước hoặc các chất lỏng khác.
4. Đặt và sử dụng nồi trên bề mặt bằng phẳng, ổn định và chịu nhiệt. KHÔNG đặt nồi ở nơi có độ ẩm cao, gần nguồn nhiệt hoặc nguồn nước.
5. Trước và sau khi sử dụng, vui lòng giữ cho đáy lòng nồi và mâm nhiệt luôn sạch sẽ, khô ráo.
6. Không chạm vào các bề mặt nóng. Không đưa tay hoặc mặt vào sát lỗ thoát hơi, bộ điều áp để tránh hơi nước nóng thoát ra gây bỏng nặng.
7. Không che phủ lỗ thoát hơi và bộ điều áp khi nồi đang hoạt động. Kiểm tra lỗ thông hơi thường xuyên để tránh bị tắc nghẽn.
8. Để bảo vệ chống điện giật, không ngâm, nhúng nồi, dây điện vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào và tránh để chất lỏng bị đổ vào các bộ phận và đầu nối điện.
9. Không sử dụng tay ướt để rút và cắm điện.
10. Lượng nước không được vượt quá vạch tỷ lệ tối đa trên lòng nồi, nếu không nước có thể sẽ bị tràn ra ngoài trong khi nấu.
11. Không vo gạo bằng lòng nồi. Không sử dụng muỗng kim loại để lấy cơm, tránh gây trầy xước, hư hỏng lớp chống dính bên trong lòng nồi. Chỉ được sử dụng muỗng nhựa hoặc gỗ.
12. Không đóng mở nắp khi đang có áp suất trong nồi. Không mở nắp khi nồi đang sôi hoặc ngay sau khi quá trình nấu vừa kết thúc, vui lòng mở van áp suất trước và đợi đến khi áp suất cùng với hơi nước nóng bên trong nồi được xả ra hoàn toàn rồi mới mở nắp nồi.
13. Sản phẩm này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm khả năng về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn sử dụng chặt chẽ bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
14. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với các thiết bị điện.
15. Kiểm tra dây nguồn, phích cắm điện và nồi thường xuyên. Nếu dây nguồn bị hỏng, bạn phải liên hệ với trung tâm bảo hành, đại lý dịch vụ hoặc những người có trình độ chuyên môn để thay thế và sửa chữa, tránh gây nguy hiểm.
16. Chức năng giữ ấm không được khuyến khích sử dụng quá 6 giờ để tránh ảnh hưởng đến mùi vị của thức ăn.
17. Hãy vệ sinh nồi thường xuyên để giúp kéo dài tuổi thọ của sản phẩm.
18. Màu vàng nhạt hoặc một ít váng cơm dính ở đáy nồi là hiện tượng bình thường.
19. Sau một thời gian dài sử dụng, lớp sơn chống dính bên trong lòng nồi có thể bị đổi màu, nhưng không ảnh hưởng đến sức khỏe và hiệu quả sử dụng. Vui lòng tiếp tục sử dụng sản phẩm bình thường.
20. Có thể có một ít khói hoặc mùi keo nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên, nguyên nhân là do khi sử dụng lần đầu, nhiệt sẽ đốt nóng các thành phần kết cấu, đây là hiện tượng bình thường, sau vài phút, mùi và khói sẽ tự động biến mất (không ảnh hưởng chất lượng của cơm trong nồi).



## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

### Quá trình chuẩn bị và nấu

- Trước tiên, bạn giữ tay cầm của nắp nồi, xoay nắp nồi theo chiều kim đồng hồ đến mép giới hạn, rồi nhấc nắp nồi lên (xem Hình 1).



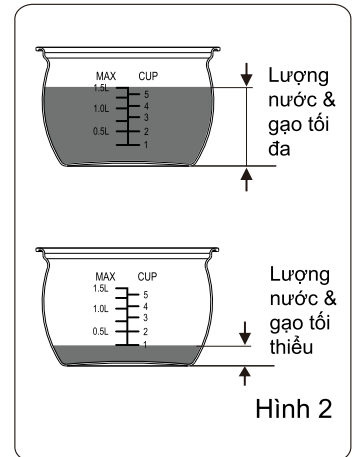
Hình 1

- Dùng cốc đong để đong lượng gạo cần nấu và vo sạch gạo bằng nước trước khi nấu.

Lấy lòng nồi ra sau đó cho gạo và nước vào. Lượng gạo và nước không được vượt quá vạch tối đa hoặc ít hơn vạch tối thiểu của lòng nồi (xem Hình 2).

Khi nấu, tùy theo lượng gạo và khẩu vị cá nhân mà người dùng có thể tăng giảm lượng nước phù hợp. Lượng gạo tối đa của nồi cơm điện có dung tích 1.0 lít này là 4-5 cốc.

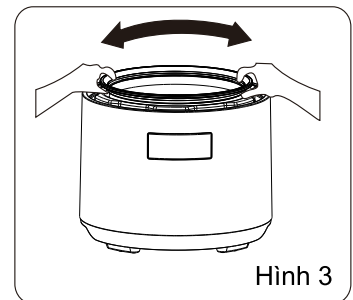
Lưu ý: Không vo gạo bên trong lòng nồi vì có thể làm hỏng lớp chống dính bên trong lòng nồi.



Hình 2

- Lau sạch phần nước thừa dính bên ngoài lòng nồi bằng khăn khô rồi cho lòng nồi vào nồi cơm điện. Nhẹ nhàng xoay lòng nồi sang trái và phải để đáy nồi tiếp xúc hoàn toàn với mâm nhiệt (xem Hình 3).

Lưu ý: Mâm nhiệt và mặt ngoài của lòng nồi phải sạch sẽ và khô ráo trước khi nấu. Lau bề mặt bên ngoài và đáy của lòng nồi bằng khăn khô, mềm trước khi đặt vào bên trong nồi cơm.



Hình 3

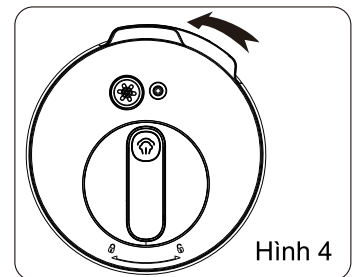
- Đóng chặt nắp nồi và kết nối với nguồn điện.

Kiểm tra xem gioăng cao su đã được lắp vào nắp nồi hay chưa.

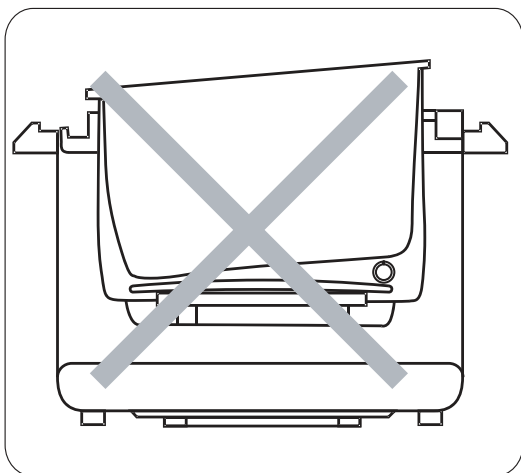
Xoay gioăng cao su sang trái và phải bằng tay để gioăng cao su được gắn đều vào trong nắp.

Giữ tay cầm của nắp, sau đó xoay nắp theo hướng ngược chiều kim đồng hồ đến khi nghe thấy tiếng “cạch”. Lúc này, nắp đã được khóa.

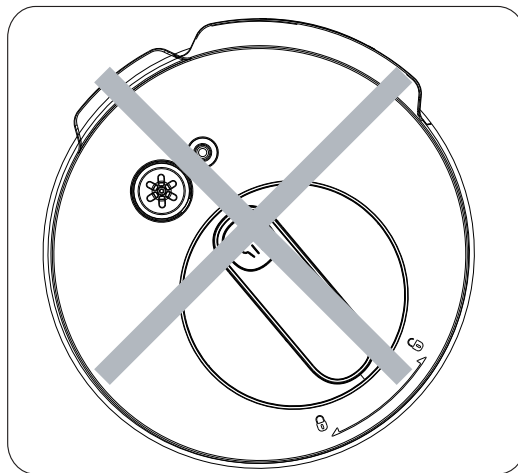
Nếu nắp bị kẹt, trước tiên hãy kiểm tra xem các bộ phận có được lắp đặt đúng hướng và đúng vị trí hay không, sau đó sử dụng lực nhẹ để xoay nắp vào vị trí, để tránh các vấn đề về an toàn (xem Hình 4).



Hình 4

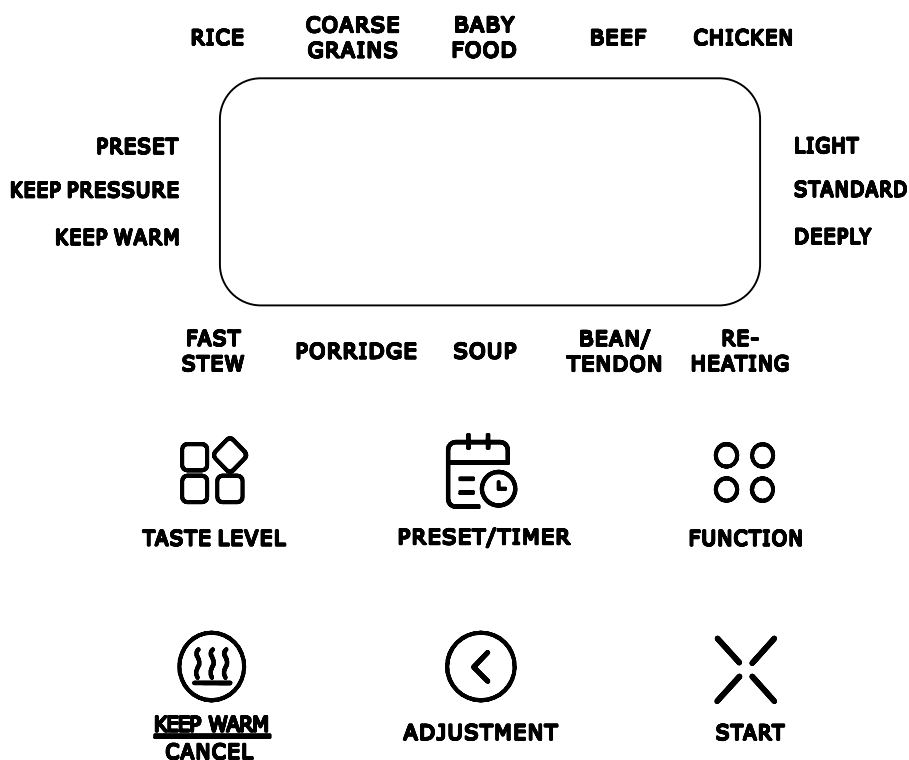


Không được để tạp chất lạ dính vào đáy của lòng nồi và mâm nhiệt.



Nắp nồi không ở đúng vị trí khóa.

### Cách sử dụng bảng điều khiển



RICE: Nấu cơm

Beef: Bò

Porridge: Nấu cháo

Re-heating: Làm nóng

Light: Cứng

Coarse grains: Ngũ cốc

Chicken: Gà

Soup: Nấu súp

Preset: Thời gian nấu cài sẵn

Standard: Tiêu chuẩn

Baby food: Thức ăn em bé

Fast stew: Hầm nhanh

Bean/Tendon: Đậu/Gân

Keep warm: Giữ ấm

Deeply: Mềm

### Các nút nhấn điều khiển

#### START: Bắt đầu

Sau khi được kết nối với nguồn điện, màn hình sẽ hiển thị “----” và nồi sẽ chuyển sang chế độ chờ.

Nhấn nút "START", màn hình sẽ hiển thị “0000”. Lúc này, nhấn bất kì nút nào để vận hành.

Sau khi tất cả các chức năng được chọn, nhấn nút "START" một lần nữa để nồi bắt đầu nấu.

**FUNCTION: Lựa chọn chức năng**

Ở chế độ chờ (màn hình hiển thị “0000”), nhấn nút “FUNCTION” để chọn chức năng cần thiết, nội dung hiển thị trên màn hình sẽ nhấp nháy, sau đó nhấn phím “START” để nồi bắt đầu nấu. Màn hình sẽ hiển thị thời gian giữ áp suất mặc định từng chức năng và đèn báo tương ứng sẽ bắt đầu sáng.

**TASTE LEVEL: Lựa chọn mức độ chín của thức ăn**

Sau khi lựa chọn chức năng, nhấn nút "TASTE LEVEL" để điều chỉnh mức độ chín của thức ăn. Có 3 mức độ để lựa chọn: Cứng (Light), Tiêu chuẩn (Standard) và Mềm (Deeply). Đèn báo tương ứng sẽ sáng khi lựa chọn chức năng này. Mức độ mặc định sẽ là tiêu chuẩn.

**PRESET/TIMER: Thời gian cài sẵn**

Sau khi lựa chọn chức năng, nhấn nút "PRESET / TIMER", đèn báo sẽ sáng, tiếp tục nhấn nút "PRESET / TIMER" để cài đặt thời gian nấu hẹn trước. Mỗi lần nhấn sẽ tăng thêm 10 phút.

**ADJUSTMENT: Điều chỉnh thời gian giữ áp suất**

Sau khi lựa chọn chức năng nấu, nhấn nút "ADJUSTMENT" để điều chỉnh thời gian nấu. Mỗi lần nhấn sẽ tăng thêm 1 phút. Nhấn giữ nút "ADJUSTMENT" để điều chỉnh nhanh.

**KEEP WARM/CANCEL : Giữ ấm / Hủy**

Sau khi lựa chọn chức năng hoặc khi nồi đang hoạt động, nhấn nút "CANCEL" để hủy chế độ nấu hiện tại.

Ở chế độ chờ, nhấn phím “KEEP WARM / CANCEL” để vào chức năng giữ ấm, đèn báo tương ứng luôn sáng, màn hình hiển thị “00bb” và hai chữ “00” phía trước “00bb” sẽ nhấp nháy. Khi đạt đến nhiệt độ giữ ấm, màn hình hiển thị "BB".

**Màn hình báo lỗi**

| Mã lỗi      | E1               | E2                    | E3        | E4                   |
|-------------|------------------|-----------------------|-----------|----------------------|
| Nguyên nhân | Cảm biến bị ngắt | Cảm biến bị đoản mạch | Quá nhiệt | Lỗi công tắc áp suất |

**Mở nắp nồi áp suất sau khi hoàn thành quá trình nấu**

- Sau khi kết thúc quá trình nấu, bạn hãy nhấn và giữ nút xả áp suất để xả hết áp suất trong nồi cho đến khi phao rơi xuống.

Lưu ý: Nếu thức ăn lỏng đang sôi (cháo, súp,...) và đèn báo giữ ấm đang sáng, bạn không thể ấn ngay nút xả để xả áp suất ra, hãy cắt nguồn điện trước và để nồi nguội tự nhiên cho đến khi phao rơi xuống mới mở nắp, nếu không thức ăn bên trong nồi sẽ phun ra ngoài từ van áp suất và gây nguy hiểm.

- Nên xả hơi sau khi đèn giữ nhiệt sáng vài phút, khi áp suất thấp.
- Rút phích cắm điện.
- Giữ chặt tay cầm của nắp, xoay nắp theo chiều kim đồng hồ về phía giới hạn, sau đó mở nắp để lấy thức ăn ra.

**\*Lời khuyên:** Có thể dùng khăn ướt đặt lên nắp để giúp nồi nguội nhanh hơn.

## THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Model  | Công suất hoạt động | Dung tích | Điện áp hoạt động   | Chất liệu             | Môi trường hoạt động                                        |
|--------|---------------------|-----------|---------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| MK-303 | 600W                | 1.0 Lít   | 220-240V / 50-60 Hz | Hộp kim nhôm, Nhựa PP | Nhiệt độ giữ ấm: 60°C – 80°C<br>Áp suất hoạt động: 0-70 Kpa |

## VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Trước khi vệ sinh nồi, vui lòng ngắt nguồn điện trước (dây nguồn phải được rút ra khỏi nguồn điện chính, sau đó rút ra khỏi nồi cơm).

2. Lấy lòng nồi và nắp ra, rửa sạch bằng chất tẩy rửa trước, sau đó rửa lại bằng nước sạch và dùng khăn mềm lau khô.

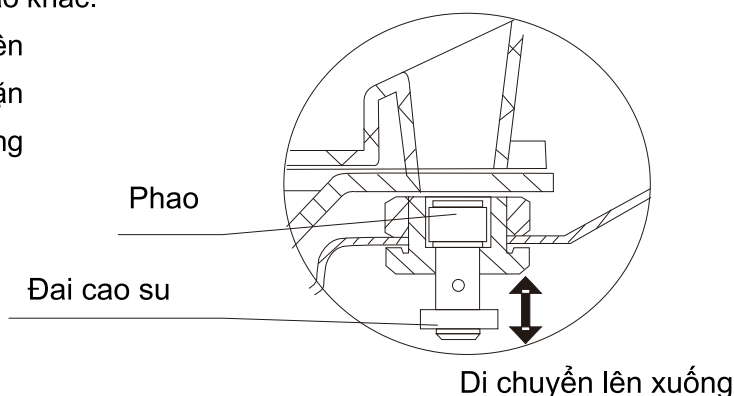
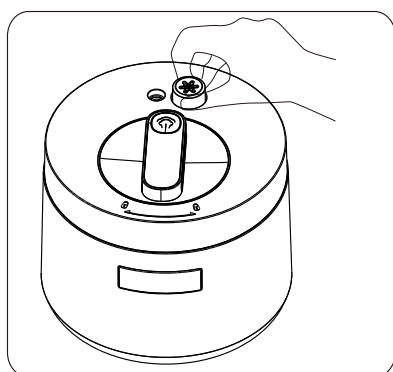
Lưu ý: Không sử dụng miếng chùi rửa bằng kim loại để làm sạch lòng nồi.

3. Không được ngâm, rửa nồi trong nước hoặc phun nước trực tiếp vào nồi.

4. Vệ sinh mâm nhiệt: nếu có hạt cơm hoặc bụi bẩn bám trên mâm nhiệt, bạn có thể dùng khăn khô hoặc khăn ẩm để lau sạch. Trường hợp lau bằng khăn ẩm thì bạn phải lau khô lại mâm nhiệt rồi mới sử dụng.

5. Phần thân nồi: lau sạch bằng khăn ướt và lau khô lại bằng khăn khô. Không ngâm phần thân chính trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

6. Vệ sinh van phao: di chuyển phao lên xuống nhẹ nhàng bằng tay và rửa sạch cặn thức ăn bám trên đai cao su của phao bằng nước (xem Hình 5).



Vệ sinh van giới hạn áp suất:

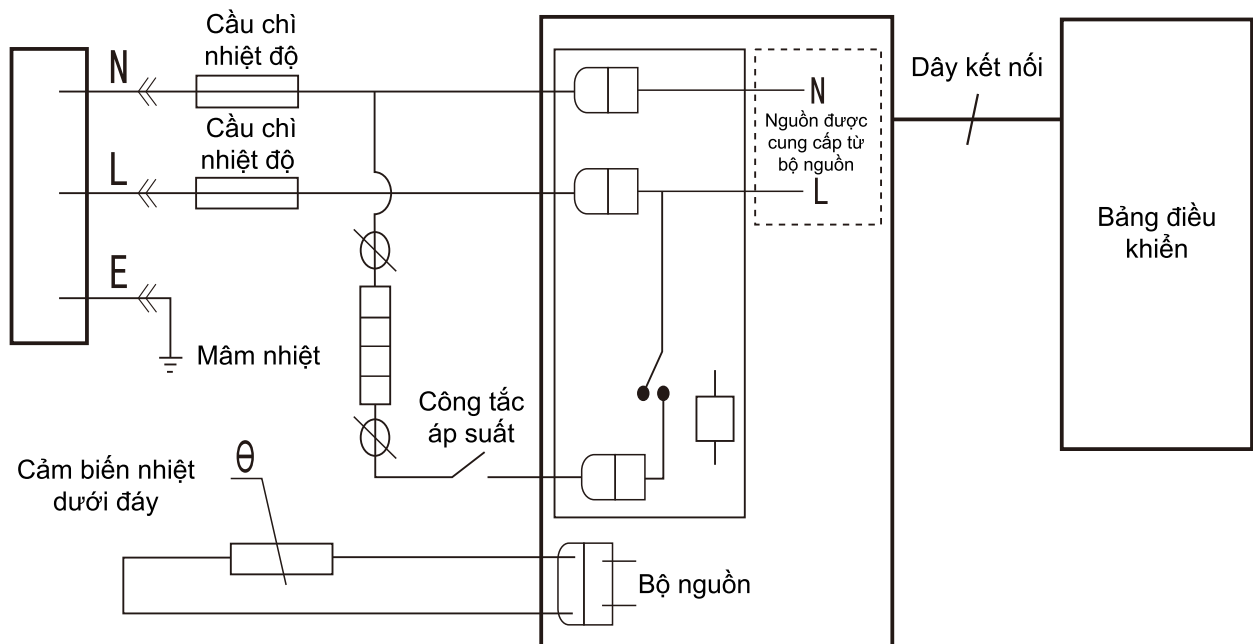
Nâng van giới hạn áp suất lên, vệ sinh sạch sẽ bằng nước, sau đó đặt van giới hạn áp suất lên chân.

7. Đảm bảo rằng toàn bộ các bộ phận của nồi cơm đã khô hoàn toàn trước khi được cất giữ. Vui lòng bảo quản ở nơi khô ráo, tránh ánh nắng trực tiếp.

MỘT SỐ LỖI THÔNG THƯỜNG & CÁCH KHẮC PHỤC

| Lỗi                                               | Nguyên nhân                                 | Giải pháp                                                                      |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Không thể đóng nắp nồi                            | Gioăng cao su chưa được lắp đúng vị trí     | Kiểm tra và đặt gioăng cao su vào đúng vị trí theo yêu cầu                     |
|                                                   | Phao bị kẹt trên thanh đẩy                  | Dùng tay đẩy nhẹ thanh đẩy để phao rơi xuống                                   |
| Không mở được nắp nồi                             | Phao không rơi sau khi đã xả hơi            | Dùng đũa để nhấn phao xuống                                                    |
|                                                   | Còn áp suất trong nồi                       | Chỉ mở nắp sau khi áp suất trong nồi đã được xả hết ra ngoài                   |
| Áp suất bị rò rỉ từ nắp nồi                       | Gioăng cao su chưa được lắp đúng vị trí     | Kiểm tra và đặt gioăng cao su vào đúng vị trí theo yêu cầu                     |
|                                                   | Có vật lạ dính trên gioăng cao su           | Tháo gioăng cao su ra và vệ sinh sạch sẽ trước khi lắp đặt                     |
|                                                   | Gioăng cao su bị mòn                        | Thay thế Gioăng cao su mới                                                     |
|                                                   | Nắp chưa được lắp đúng cách vào nồi         | Xem hướng dẫn cách đóng nắp để đóng nắp đúng cách                              |
| Có khí bị rò rỉ ra từ phao của van xả             | Có vật lạ dính trên đai cao su của phao     | Nâng phao lên và vệ sinh sạch sẽ đai cao su                                    |
|                                                   | Gioăng cao su bị mòn                        | Thay thế gioăng cao su mới                                                     |
| Phao không tự nâng lên                            | Không có đủ lượng thức ăn và nước trong nồi | Thêm lượng thức ăn và nước theo yêu cầu                                        |
|                                                   | Nắp và van xả bị rò rỉ khí                  | Liên hệ với trung tâm bảo hành                                                 |
| Van xả xả liên tục trong suốt quá trình hoạt động | Van xả không kín                            | Điều chỉnh lại vị trí của van xả cho đến khi không thấy hơi nước thoát ra nữa. |
|                                                   | Không thể kiểm soát áp suất trong nồi       | Liên hệ với trung tâm bảo hành                                                 |
| Đèn không sáng sai khi đã kết nối với nguồn điện  | Chưa cắm chặt phích cắm vào ổ cắm điện      | Kiểm tra lại kết nối giữa phích cắm và ổ cắm điện                              |
| Thức ăn không chín hoặc quá cứng                  | Không đủ nước                               | Tăng lượng nước thích hợp                                                      |
|                                                   | Nắp nồi quá sớm                             | Khi quá trình nấu kết thúc, nên xả áp suất và mở nắp sau ít nhất 5 phút.       |
| Cơm bị nhão                                       | Thêm quá nhiều nước                         | Điều chỉnh lượng nước phù hợp với từng loại gạo và khẩu vị cá nhân             |

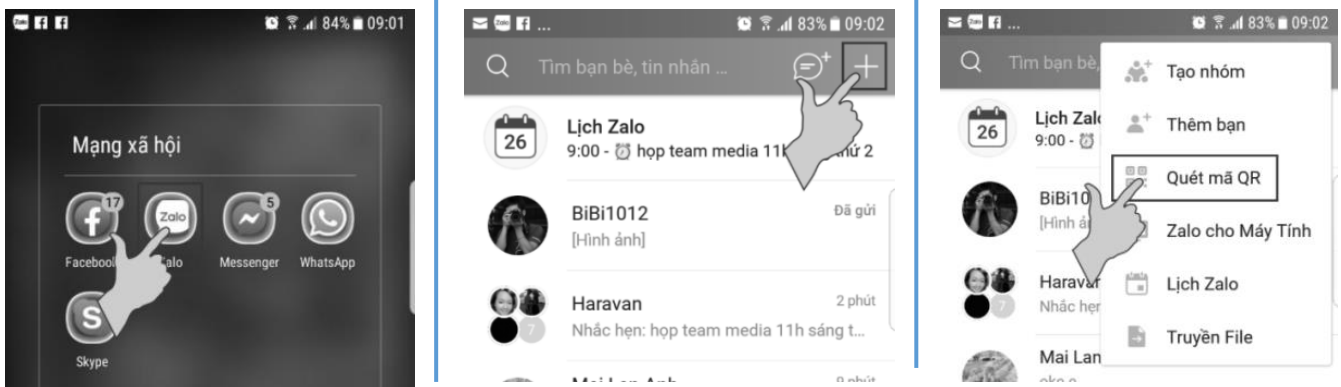
## SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN



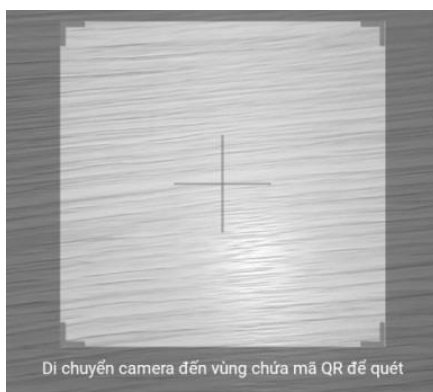
## HƯỚNG DẪN QUÉT MÃ QR KÍCH HOẠT BẢO HÀNH

### Cách 1: Quét mã QR bằng Zalo

- Mở ứng dụng Zalo.
- Click vào dấu (+)
- Click vào “Quét mã QR”

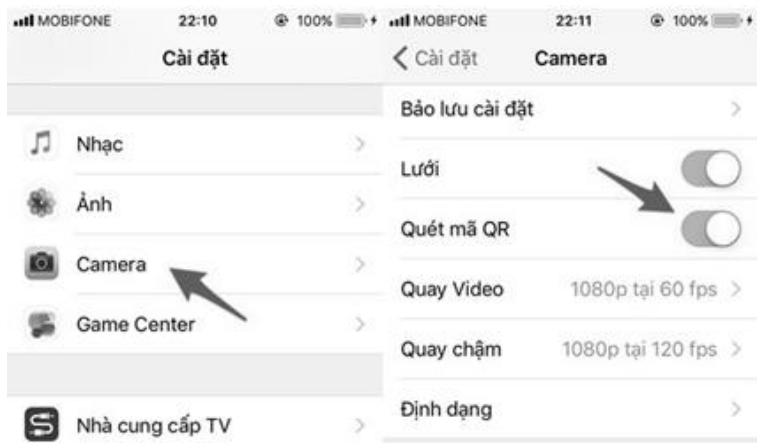


- Di chuyển vùng quét đến mã QR
- Click vào “Có” để chuyển hướng đến trang đăng ký bảo hành



## Cách 2: Quét mã QR trên Iphone với hệ điều hành iOS11

- Hướng dẫn kích hoạt chức năng quét mã QR bằng camera: Vào Settings (cài đặt) > Camera (máy ảnh) > Scan QR Code (quét mã QR).



- Sau khi cài đặt xong bạn mở phần mềm chụp hình ra và chuyển camera đến mã QR sau đó bạn sẽ nhận được thông báo, bạn hãy click vào “Kết nối” và làm theo hướng dẫn.



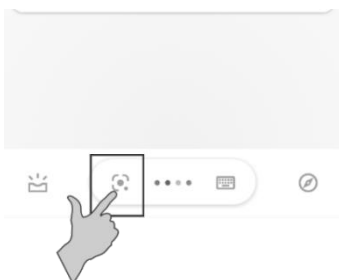
## Cách 3: Quét mã QR trên hệ điều hành Androi với Google Assistant

Hướng dẫn sử dụng Google Assistant trên Hệ điều hành Android

Bấm giữ nút Home để mở ứng dụng Google Assistant và làm theo hình minh họa

Sau khi click vào biểu tượng ống kính bên trên ứng dụng mở trình camera, di chuyển đến mã QR và click vào link theo hình

Kích vào nút “Bắt đầu” và làm theo hướng dẫn



### Giới thiệu

"Chào bạn! Vui lòng cho chúng tôi biết số điện thoại của bạn để tổng đài viên liên hệ

Khi bạn nhấn vào BẮT ĐẦU, Mishio Kachi Việt Nam sẽ thấy thông tin công khai của bạn và biết bạn đã mở liên kết m.me/mishiokachivietnam của họ.

