



DANH SÁCH TRUNG TÂM BẢO HÀNH KANGAROO TRÊN TOÀN QUỐC
Hotline: 1900 55 55 66

Hà Nội	Trung tâm Dịch vụ Kỹ thuật Miền Bắc	Số 231 Trần Đại Nghĩa, P. Đồng Tâm, Quận Hai Bà Trưng, TP Hà Nội
Hà Nội 1	Công ty TNHH TM & DVKT Điện Điện lạnh 24h	P109 Nhà CC2, Bắc Linh Đàm, Hoàng Mai, TP Hà Nội
Hà Nội 2	Công ty TNHH MTV TM & PTDV Ngọc Anh	Số nhà 36 Ngõ Thề Nhậm, Hà Cầu, Hà Đông, TP Hà Nội
Hà Nội 3	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	Do Hạ, Tiến Phong, Mê Linh, TP Hà Nội
Hà Nội 4	Công ty TNHH MTV TM & DV Thái Dương Phát	A15.3 Trảng An trên, TT Chúc Sơn, Chương Mỹ, TP Hà Nội
Hà Nội 5	Công ty TNHH DV & TM Điện Lạnh Xuân Tùng	Số 31 Phạm Hồng Thái, TX Sơn Tây, TP Hà Nội
Bắc Ninh	Công ty TNHH Nhiệt Lạnh Hồng Hải	Số 108 Trần Hưng Đạo, Tiến An, TP Bắc Ninh
Bắc Giang 1	Trung Tâm Bảo Hành Điện Tử Điện Lạnh Thanh Sấm	Cơ sở 1: Đường Giáp Văn Cương, Phố Thanh Hưng, Thị trấn Đồi Ngõ, T. Bắc Giang Cơ sở 2: Lan Mẫu, Huyện Lục Nam, Tỉnh Bắc Giang
Bắc Giang 2	Công ty TNHH Hà Kiên	Số 129 Nguyễn Thị Lưu, Ngô Quyền, TP Bắc Giang, Tỉnh Bắc Giang
Điện Biên	Trung Tâm Điện Tử Điện Lạnh Quang Dũng	Số 337 Tổ 23 Tân Thanh, TP Điện Biên Phủ, Tỉnh Điện Biên
Hà Nam	Công ty TNHH TM Cường Phương	Số 46 Trần Phú, Quang Trung, TP Hà Nam, Tỉnh Hà Nam
Phủ Thọ	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Sơn Tùng	Số 1646 Đại Lộ Hùng Vương, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Quảng Ninh 1	Công ty TNHH Điện Tử Tuấn Thắng	Số 179, Trần Phú, Cẩm Tây, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 2	Trung tâm Bảo hành Vương Long	Số 1199, Khu Bạch Đằng, Trần Phú, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 3	Công ty TNHH MTV Lý Liên	Số 08 Hùng Vương, Trần Phú, TP Móng Cái, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 4	Trung tâm Bảo hành Điện Lạnh Trung Đức	Số 945, Tổ 5, Khu Lam Thạch A, Cẩm Thạch, TP Cẩm Phả, Tỉnh Quảng Ninh
Quảng Ninh 5	Công ty TNHH TM & DV Anh Hồng Ngọc	Số 359 Tổ 33A Khu Cầu Sến, Yên Thành, TP Uông Bí, Tỉnh Quảng Ninh
Vĩnh Phúc	TTBH Điện Tử Điện Lạnh Phạm Thị Nga	Số 332 Hùng Vương, Tích Sơn, TP Vĩnh Yên, Tỉnh Vĩnh Phúc
Hải Dương	Công ty TNHH TM & DV Khánh Linh HD	Số 10 Vũ Khâm Lân, Hải Tân, TP Hải Dương, Tỉnh Hải Dương
Hải Phòng 1	Trung tâm Bảo hành Và Sửa Chữa Điện Máy Hồ Sen II	Số 76 Phố Cột Đèn, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hải Phòng 2	Công ty TNHH Phát Triển TM & Công Nghệ Gia Hưng	Số 462 Chợ Hàng mới, Dư Hàng, Lê Chân, TP Hải Phòng, Tỉnh Hải Phòng
Hòa Bình 1	Trung tâm Bảo hành Đồng Huệ	Số 117 Hoàng Văn Thụ, Tổ 2, Thịnh Lang, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hòa Bình 2	Trung tâm Bảo hành NPP Tấm Oanh	Khu Đô Thị Phong Mỹ, Tổ 11, Hữu Nghi, TP Hòa Bình, Tỉnh Hòa Bình
Hưng Yên 1	Trung tâm Bảo hành Điện Tử Điện Lạnh Đức Toàn	Số 233 Điện Biên, Lê Lợi, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Hưng Yên 2	Trung tâm Bảo hành Bình An	Số 374 Triệu Quang Phục, TP Hưng Yên, Tỉnh Hưng Yên
Tuyên Quang	Công ty TNHH Thành Tuyên	Số 411 Quang Trung, Tổ 27, Phan Thiết, TP Tuyên Quang, Tỉnh Tuyên Quang
Phủ Thọ	Công ty TNHH Cơ Điện Lạnh Khang Phát	Số 69 Nguyễn Tất Thành, Thanh Miếu, TP Việt Trì, Tỉnh Phú Thọ
Cao Bằng	Công ty TNHH MTV TM & DV Chiến Khu	Số 04, Tổ 30, Hợp Giang, TP Cao Bằng, Tỉnh Cao Bằng
Yên Bái	Công ty TNHH Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Sử	Số 52, Trần Hưng Đạo, Hồng Hà, TP Yên Bái, Tỉnh Yên Bái
Lào Cai	Công ty TNHH MTV DV Văn Nam	Số 96 Lê Lai, Kim Tân, Tỉnh Lào Cai
Lai Châu	Công ty TNHH MTV Điện Tử Việt Nguyên	Tổ 8 Quyết Tiến, TP Lai Châu, Tỉnh Lai Châu
Lạng Sơn	Công ty TNHH MTV Nhiệt Lạnh Hà Anh	Số 344 Bà Triệu, Đông Kinh, TP Lạng Sơn, Tỉnh Lạng Sơn
Hà Giang	Công ty TNHH MTV Điện Tử Đại Đức	Số 02 Hồng Quân, Tổ 13, Nguyễn Trãi, TP Hà Giang
Nam Định 1	Công ty TNHH MTV Điện Lạnh Thành Đạt	Số 114 Nguyễn Bình, Trần Quang Khải, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Nam Định 2	Công ty TNHH Đầu Tư DV Thanh Tùng	Số 438 Điện Biên, Xã Lộc Hòa, TP Nam Định, Tỉnh Nam Định
Thái Bình 1	Công ty TNHH Điện Lạnh Rinh Long	Số 15 Nguyễn Tổng Quai, Trần Lãm, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Thái Bình 2	Công ty TNHH TM Điện Tử Thái Bình	Số 09 Trần Phú, Trần Hưng Đạo, TP Thái Bình, Tỉnh Thái Bình
Ninh Bình 1	Trung tâm Bảo hành Phú Mỹ Linh	Số 132+134 Đường 30.6 Phúc Chính 2, Nam Thành, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Ninh bình 2	Công ty TNHH MTV TM Điện Tử Phùng Thịnh	Số 409 Hải Thượng Lãn Ông, Lê Lợi, Văn Giang, TP Ninh Bình, Tỉnh Ninh Bình
Thanh Hóa 1	Công ty TNHH Điện Tử Mạnh Phương	Lô 18 Đồng Bắc Ga, Dương Đình Nghệ, Đông Thọ, TP Thanh Hoá, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 2	Công ty TNHH Điện Tử Huỳnh Nga	Số 33 Trần Phú, Ba Đình, Thị xã Bỉm Sơn, Tỉnh Thanh Hóa
Thanh Hóa 3	Công ty TNHH CN Điện Tử Điện Lạnh Mạnh Tuấn	Số 258 Trường Thi TP Thanh Hóa, Tỉnh Thanh Hóa
Nghệ An 1	Doanh nghiệp Điện Tử Điện Lạnh Đình Dũng	Khối 2 Thị trấn Yên Thành, Huyện Yên Thành, Tỉnh Nghệ An
Nghệ An 2	Doanh nghiệp TN Điện Lạnh Đức Vinh	Số 7:A2 Hermann, TP Vinh, Tỉnh Nghệ An
Hà Tĩnh 1	Doanh nghiệp TN Điện Tử Điện Lạnh Hưng Phú	Số 375 Nguyễn Công Trứ, Nguyễn Du, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Hà Tĩnh 2	Công ty TNHH TM & DV Dũng Audio	Số 09 + 11 Ngõ 2 Nguyễn Chí Thanh, TP Hà Tĩnh, Tỉnh Hà Tĩnh
Thái Nguyên	Công ty TNHH TM & DV Điện máy Thái Nguyên	Số 244:1 Bắc Kạn, Hoàng Văn Thụ, TP Thái Nguyên, Tỉnh Thái Nguyên
Sơn La	Công ty TNHH MTV Lâm Dũng	Số 229B Trần Đăng Ninh, Tổ 8 Quyết Tâm, TP Sơn La, Tỉnh Sơn La

MIỀN BẮC



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NỒI CƠM ĐIỆN TỬ ĐA NĂNG



Model KG 595

Multi - Rice Cooker Intruaction Booklet



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

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

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

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

Dear value Customer,

Thank you very much for using Kangaroo products.

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

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



THIẾT BỊ GIA DỤNG
HOME APPLIANCES



THIẾT BỊ NHÀ BẾP
KITCHEN APPLIANCES



VẬT LIỆU XÂY DỰNG
BUILDING MATERIALS



ĐIỆN LẠNH
FREEZER

MỤC LỤC

LỜI MỞ ĐẦU.....	2
CẤU TẠO & THÔNG SỐ KỸ THUẬT	3
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	4, 5, 6, 7, 8
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG.....	8
SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC	9
THÔNG TIN BẢO HÀNH.....	10

CONTENTS

LETTER FROM KANGAROO GROUP	11
PRODUCT SPECIFICATIONS.....	12
USING WAY.....	13, 14, 15, 16, 17
CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
PROBLEM & METHOD OF SOLVING.....	19
WARRANTY INFORMATION.....	20



LỜI MỞ ĐẦU

Kính gửi Quý khách hàng!

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

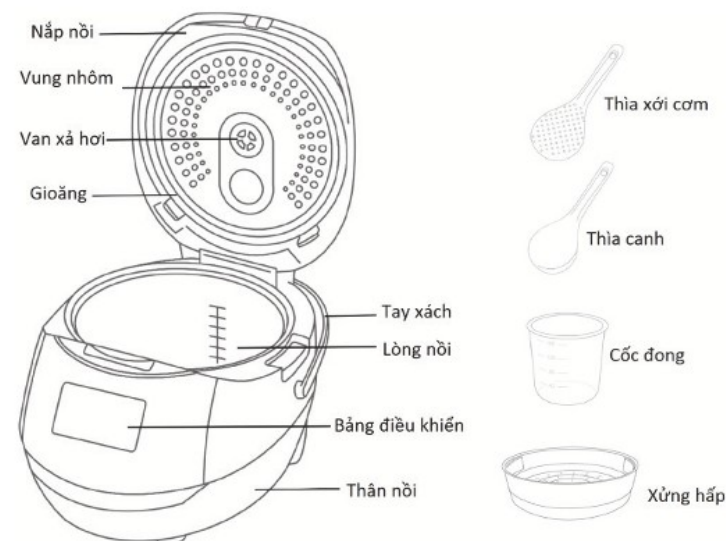
Phát huy những điều này, chúng tôi xin giới thiệu tới Quý khách hàng sản phẩm mới: **NỒI CƠM ĐIỆN TỬ ĐA NĂNG KG 595**. Chúng tôi hy vọng với sản phẩm này, gia đình bạn sẽ bớt đi những lo lắng, vất vả trong cuộc sống hằng ngày. Niềm vui của các bạn cùng gia đình cũng là niềm vui và sự tự hào của tập đoàn chúng tôi. Và chúng tôi cũng rất vui lòng nếu có thể nhận được những ý kiến phản hồi từ Quý khách hàng để từ cơ sở này chúng tôi có thể tiếp tục hoàn thiện mình, từ đó có thể đem lại cho Quý khách hàng một dịch vụ và những sản phẩm chất lượng tốt nhất.

Tập đoàn Kangaroo xin chân thành cảm ơn quý khách đã sử dụng sản phẩm **NỒI CƠM ĐIỆN TỬ ĐA NĂNG KG 595** của chúng tôi. Xin Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt, sử dụng, và giữ lại sách hướng dẫn sử dụng cho những lúc cần tham khảo sau này.

Trân trọng!
Tập đoàn Kangaroo

CẤU TẠO & THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	KG 595
Điện áp	220V-50Hz
Công suất	860W
Dung tích	1,8L
Lượng gạo (cốc)	2-10
Số người ăn	5-10 người



Bảng điều khiển



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG:

- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và sử dụng theo đúng chỉ dẫn.
- Cắm điện, điện áp của ổ cắm phải phù hợp với điện áp của sản phẩm.
- Tháo tất cả các bộ phận ví dụ như lòng nồi chống dính, lỗ thoát hơi, nắp ở bên trong để vệ sinh trước khi bắt đầu sử dụng lần đầu.
- Đảm bảo rằng không có bất kỳ bụi bẩn nào còn bám ở đáy lòng nồi. Xoay lòng nồi sang trái và phải để đặt nó vào đúng vị trí của mâm nhiệt.

Nấu thường/Nấu nhanh/Nấu chậm

- Lượng gạo tối đa nồi 1.5L là 8 cốc và nồi 1.8L là 10 cốc, tỉ lệ gạo và nước khuyến nghị là 1 cốc gạo/ 1.2 cốc nước. Không được nấu quá lượng gạo tối đa quy định (tỉ lệ gạo và nước có thể được điều chỉnh tùy theo sở thích của mỗi người).
- Nhấn nút "Chọn chế độ/Menu" để chọn các chế độ nấu cơm và chế độ nấu khác. Nhấn Bắt đầu/Start để khởi động quá trình nấu.
- Ở chế độ nấu cơm Nấu chậm/Fine Cook: Nhấn nút "Nấu cơm/ Rice" để lựa chọn chế độ nấu phù hợp cho từng loại gạo: Gạo hạt dài/Long Grain, Gạo hạt tròn/Pearl, Gạo nâu/Brown.

Bảng thời gian nấu cơm

Chức năng	Nấu thường	Nấu nhanh	Nấu chậm
Thời gian	Khoảng 50 phút	Khoảng 42 phút	Khoảng 60 phút

Lưu ý: Thời gian nấu chỉ mang tính chất tham khảo, có khả năng khác nhau về gạo, trọng lượng, điện áp và nhiệt độ cũng dẫn đến thời gian nấu khác nhau.

Mẹo nhỏ: Để chế độ giữ ấm khoảng 30 phút trước khi ăn sẽ khiến cơm ngon hơn.

Nấu cháo (Porridge)

- Ấn nút "Chọn chế độ/Menu" và chọn chế độ "Cháo / Porridge"
- Thời gian mặc định là 1 giờ. Thời gian điều chỉnh là 1-2 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi cài đặt chức năng, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
- Nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.

Mẹo nhỏ: 1. Lượng gạo tối đa của nồi 1.5L là 1 cốc; lượng gạo tối đa của nồi 1.8L là 1.5 cốc.
2. Tỷ lệ gạo và nước theo đề xuất là 1:8.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nấu soup:

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Soup"
 - Thời gian mặc định là 1 giờ. Thời gian điều chỉnh là 1-4 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
 - Sau khi cài đặt chức năng, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
 - Sau khi cài đặt chức năng, nồi cơm sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.
- Mẹo nhỏ: Lượng nước không lớn hơn lượng nước tối đa.

Hấp

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Hấp / Steam"
 - Thời gian mặc định là 10 phút. Thời gian điều chỉnh là 10 phút-1 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
 - Sau khi cài đặt chức năng, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
 - Sau khi cài đặt chức năng, nồi cơm sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.
- Chú ý: Thời gian nấu cài đặt sẽ đếm ngược sau khi nước sôi.

Hầm

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Hầm / Stew"
- Thời gian mặc định là 02 giờ. Thời gian điều chỉnh là 2 -8 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi cài đặt chức năng, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
- Nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.

Chú ý: Lượng nước không lớn hơn lượng nước tối đa.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Nấu cơm cháy:

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Cơm cháy / Crust"
- Thời gian mặc định là 1,5 giờ. Thời gian điều chỉnh là 1-2 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi cài đặt chức năng, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
- Hoàn tất quá trình nấu, nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp". Bạn có thể thêm đồ nấu nếu bạn thích. Sau đó đẩy vùng để tiếp tục nấu.
- Hoàn tất quá trình nấu, nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.

Làm bánh:

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Làm bánh / Cake"
- Thời gian mặc định là 50 phút. Thời gian điều chỉnh được từ 30 phút – đến 1 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi chọn chế độ, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn.
- Nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" khi hoàn tất quá trình nấu, tự động chuyển về chế độ giữ ấm, đèn giữ ấm được bật sáng.

Công thức làm bánh:

Bột bánh bông lan	150g
Trứng	05 quả
Đường	200g
Bơ	30g

Lưu ý: Có thể điều chỉnh tỷ lệ thành phần theo sở thích cá nhân.

Cách làm:

1. Theo tỷ lệ làm bánh để lấy trứng, bơ, đường vào khay và sử dụng máy đánh trứng với tốc độ cao để khuấy cho đến khi hòa tan đường.
2. Đổ từ từ bột bánh vào khay đã để sẵn những nguyên liệu trên, một tay rót và một tay khuấy đều. Sau đó sử dụng máy đánh trứng với tốc độ trung bình là được.

Mẹo nhỏ: Trọng lượng tối đa của các thành phần là 500g đối với nồi 1.5L và 600mg đối với nồi 1.8L.

Làm sữa chua

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Sữa chua / Yoghurt"
- Thời gian mặc định là 8 giờ. Thời gian điều chỉnh là 6-12 giờ. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi chọn chế độ, ấn nút "Bắt đầu / Start". Đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn. Sau khi thực hiện hoàn tất chức năng đã cài đặt, nồi sẽ phát hai tiếng "bíp" "bíp" và tự động chuyển về chế độ chờ.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cài đặt trước:

- Thời gian cài đặt trước là thời gian nấu xong. Ví dụ: lúc này là 1h00 chiều, nếu bạn muốn ăn lúc 6h00 tối, bạn phải cài đặt thời gian là 5 giờ. Lúc đó, bạn sẽ ăn lúc 6h00 tối.
- Để tránh đồ ăn có mùi lạ, không nên cài đặt trước trong thời gian quá dài, thường không quá 12 giờ.
- Thời gian cài đặt trước có thể xem trong biểu thời gian cài đặt trước.

Ví dụ:

- Ấn nút "Chọn chế độ / Menu" và chọn "Cháo / Porridge" hoặc "Súp / soup". Thời gian mặc định là 1 giờ. Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian (vui lòng tham khảo biểu thời gian cài đặt trước). Sau khi cài đặt xong chức năng, đèn báo sẽ bật sáng ở chế độ mà bạn chọn. Ấn nút "giờ" hoặc "phút" để điều chỉnh thời gian.
- Sau khi cài đặt, ấn nút "Bắt đầu / Start" trong 2 giây. Đèn báo "Bắt đầu / Start" sẽ bật sáng.

Bảng tham chiếu thời gian cài đặt trước

Chức năng	Nấu cơm	Nấu cháo	Soup	Hấp	Hầm	Làm sữa chua
Thời gian cài đặt trước	70 phút - 24 giờ	70 phút - 24 giờ	70 phút - 24 giờ	1 giờ - 24 giờ	130 phút - 24 giờ	370 phút - 24 giờ

Mẹo nhỏ:

1. Chức năng không có trong bảng nêu thì không thể sử dụng chức năng cài đặt trước.
2. Nếu thời gian cài đặt trước nhỏ hơn thời gian nấu, cài đặt trước sẽ không được thực hiện, chức năng này sẽ tự động được thực hiện theo thời gian nấu tiêu chuẩn mà không có chế độ cài đặt trước.

Giữ ấm/Tắt:

1. Sau khi hoàn thành, tự động chuyển về chế độ giữ ấm ở tất cả các chế độ (trừ sữa chua).
 2. Khi đang nấu, ấn nút "Giữ ấm / Keep warm" hoặc "Tắt / Off" trong 2 giây, nồi sẽ chuyển về chế độ chờ.
 3. Khi ở chế độ chờ, ấn nút "Giữ ấm / Keep warm" trong 2 giây để chuyển về chế độ giữ ấm.
 4. Thời gian giữ ấm tối đa là 24 giờ, sau 24 giờ nồi sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Nếu giữ ấm quá lâu, cơm không giữ được hương vị ban đầu.

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh lòng nồi, van hơi, vùng nhôm.

- Sử dụng nước ấm, chất tẩy rửa và miếng bọt biển để cọ rửa lòng nồi, nắp nhôm bảo vệ chống trào. Không sử dụng chất tẩy màu và miếng rửa bằng kim loại.
- Khi thực phẩm dính trong nồi, ngâm một lúc trước khi rửa.

Đối với lòng nồi, cần phải chú ý như sau:

- Sử dụng thìa gỗ hoặc nhựa, không sử dụng thìa kim loại.
- Để bảo đảm tuổi thọ nồi, không cắt đồ ăn trong nồi.
- Không để chất chua trong nồi để tránh ăn mòn.

Vệ sinh và bảo dưỡng các bộ phận khác

- Sử dụng vải ướt để vệ sinh bề mặt nồi cơm, vùng nồi và dây điện, không sử dụng chất tẩy rửa.
 - Sử dụng khăn lau để vệ sinh mâm nhiệt nếu có nước hoặc cơm rơi vào.
- Lưu ý: Trước khi vệ sinh, phải cắt điện và để nguội nồi cơm để tránh bị thương.

SỰ CỐ VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Sự cố	Nguyên nhân	Giải quyết
Đèn báo không sáng, mâm nhiệt không nóng	1. “Bảng điều khiển điện” không bật. 2. Mất điện	1. Rút điện và kiểm tra. 2. Đợi đến khi có điện
Mâm nhiệt không nóng	1. Hồng tẩm điều khiển điện. 2. Cầu chì bị nổ 3. Hồng mâm nhiệt	Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa chữa hoặc thay thế.
Đèn báo sáng nhưng mâm nhiệt không nóng	1. Hồng mâm nhiệt 2. Hồng tẩm điều khiển điện.	Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa chữa hoặc thay thế.
Cơm sống	1. Gạo quá nhiều hoặc quá ít 2. Tỷ lệ gạo và nước không đúng 3. Đặt lệch lòng nồi 4. Có vật lạ giữa lòng nồi và mâm nhiệt 5. Hồng bảng điều khiển. 6. Hồng bộ cảm biến.	1. Điều chỉnh lượng nước và gạo trong phạm vi mức thấp nhất và cao nhất. 2. Điều chỉnh lệ gạo và nước 3. Xoay lòng nồi, kiểm tra bộ cảm biến của mâm nhiệt 4. Bỏ vật lạ ra 5. Liên hệ với nhân viên của chúng tôi và mua cái mới để thay thế. 6. Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa.
Cơm cháy khét	1. Lòng nồi không đúng kích thước 2. Đặt lệch lòng nồi 3. Hồng bảng điều khiển. 4. Hồng bộ cảm biến	1. Liên hệ với nhân viên của chúng tôi để thay thế lòng nồi mới. 2. Xoay lòng nồi, kiểm tra bộ cảm biến của mâm nhiệt 3. Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa. 4. Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa
LCD hiển thị: E1, E2, E3, E4	Bảng điều khiển có vấn đề	Gửi đến “Trung tâm bảo hành” để sửa