

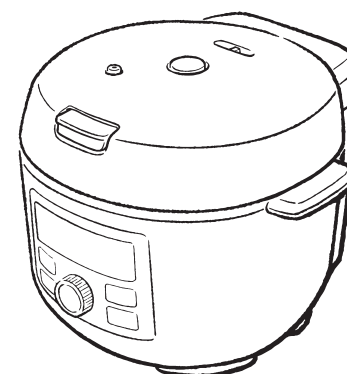


This symbol indicates that this product must not be disposed of as general household garbage at the end of the product's useful life.

This product contains substances that may have negative effects on the environment or on the health of humans.

At the end of the product's useful life, separate it into the appropriate type of garbage for recycling according to your local regulations.

By disposing of this product correctly, you can prevent the negative effects that it has on the environment and on the health of humans.



For household use

ELECTRIC PRESSURE-COOKER

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product. The electric pressure-cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

Operating Instruction

家庭用

电压力锅

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前，请仔细阅读本说明书，并妥善保管，以便随时参阅。

电压力锅若使用不当可能造成危险，因其内部会产生高温高压。存在烫伤或受伤风险。

请仔细阅读本使用说明书并正确操作。

使用说明书

Sử dụng trong gia đình

NỒI ÁP SUẤT ĐIỆN

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này. Vui lòng đọc tất cả thông tin trong hướng dẫn này trước khi sử dụng thiết bị. Sau đó, hãy cất giữ hướng dẫn này ở nơi thuận tiện để trong tương lai, bất kỳ ai sử dụng sản phẩm này đều có thể tham khảo.

Nồi áp suất điện rất nguy hiểm nếu sử dụng không đúng cách vì bên trong nồi sẽ nóng lên và đạt áp suất cao. Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.

Hãy đọc kỹ những hướng dẫn sử dụng này và sử dụng thiết bị đúng cách.

Hướng dẫn sử dụng



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1, Hayamicho, Kadoma shi, Osaka, 571-8571, Japan

URL: <https://www.tiger-corporation.com>

Mục lục

Giới thiệu

- 119 - CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG
- 126 - Tính năng sản phẩm (Menu cài sẵn)
- 128 - Tính năng sản phẩm (Menu thủ công)
- 130 - Tên các bộ phận cấu thành và phụ kiện

Chuẩn bị

- 132 - Chuẩn bị nấu

Menu cài sẵn

- 133 - Cách nấu (Menu cài sẵn)

Menu thủ công

- 138 - Cách nấu (Menu thủ công)
- 138 - Menu “Pressure” (Áp suất)
- 142 - Menu “Quick” (Nhanh)
- 145 - Menu “Water less” (Không dùng nước)
- 147 - Menu “Slow” (Chậm)
- 149 - Menu “Warm” (Hâm nóng)
- 151 - Menu “Bake” (Nướng)
- 153 - Menu “Ferment” (Lên men)
- 155 - Menu “Sauté” (Xào)

Chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

- 158 - Giữ ấm thức ăn

Trong trường hợp khẩn cấp

- 159 - Cách mở nắp trong trường hợp khẩn cấp trong khi nấu áp suất

Nấu bằng hẹn giờ trễ

- 160 - Nấu bằng hẹn giờ trễ (Menu cài sẵn)
- 162 - Nấu bằng hẹn giờ trễ (Menu thủ công)

Vệ sinh và Bảo dưỡng

- 165 - Cách vệ sinh
- 167 - Cách tháo và lắp từng bộ phận cấu thành
- 169 - Cách thực hiện vệ sinh

Khi vấn đề xảy ra

- 170 - Khắc phục sự cố
- 174 - Lỗi hiển thị và hành động cần thực hiện

Khác

- 174 - Thông số kỹ thuật
- 174 - Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn
- 175 - Điều chỉnh âm lượng
- 175 - Nếu mất điện hoặc đầu nối vô tình bị ngắt kết nối

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Hãy đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng thiết bị.

- Các mục CẢNH BÁO và THẬN TRỌNG được mô tả dưới đây nhằm mục đích bảo vệ người sử dụng và những cá nhân khác khỏi tổn thương về thể chất và thiệt hại tài sản. Để đảm bảo an toàn, vui lòng tuân thủ cẩn thận.
- Không tháo nhãn thận trọng/cảnh báo được dán trên thiết bị.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả theo mức độ tổn hại và thiệt hại do sử dụng không đúng cách, như minh họa bên dưới.



CẢNH BÁO

Ký hiệu này thể hiện nguy gây thương tích nghiêm trọng*¹ hoặc tử vong khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.



THẬN TRỌNG

Ký hiệu này thể hiện nguy cơ gây thương tích*² hoặc thiệt hại tài sản*³ khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.

*1 Thương tích nghiêm trọng được định nghĩa ở đây là mất thị lực, thương tích về thể chất, bỏng (nhiệt độ cao hoặc thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc hoặc các thương tích khác đủ nghiêm trọng để gây ra tổn thương vĩnh viễn và cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.
*2 Thương tích được định nghĩa ở đây là thương tích về thể chất, bỏng hoặc điện giật không cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.
*3 Thiệt hại về tài sản được định nghĩa ở đây là thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ nội thất, vật nuôi hoặc thú cưng.

Giải thích ký hiệu



△ thể hiện cảnh báo hoặc thận trọng. Nội dung chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc thận trọng được thể hiện bên trong ký hiệu, hoặc trong hình minh họa, hoặc văn bản ở gần ký hiệu.



⊘ thể hiện hành động bị cấm. Nội dung chi tiết cụ thể của hành động bị cấm được thể hiện bên trong ký hiệu, hoặc trong hình minh họa, hoặc văn bản ở gần ký hiệu.



● cho biết hành động phải thực hiện hoặc hướng dẫn phải tuân theo. Nội dung chi tiết cụ thể của hành động hoặc hướng dẫn được thể hiện bên trong ký hiệu, hoặc trong hình minh họa, hoặc văn bản ở gần ký hiệu.

Về nấu áp suất

Nấu áp suất rất nguy hiểm nếu thiết bị này không được sử dụng đúng cách vì bên trong sẽ nóng lên và đạt áp suất cao. Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.

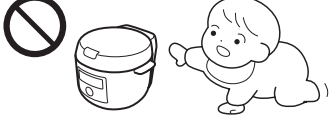


CẢNH BÁO

Các biện pháp phòng ngừa đặc biệt đối với trẻ nhỏ



Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo chúng không đùa nghịch thiết bị.





Không cho trẻ liếm hoặc ngậm đầu nối.
Có nguy cơ bị điện giật hoặc bị thương.



Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi.
Tiếp xúc với hơi nước có thể dẫn đến bị bỏng. Tuyệt đối không cho trẻ nhỏ đến gần lỗ thoát hơi.



Thiết bị này không được thiết kế dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc trí tuệ, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị.
Mục đích là để tránh bị bỏng, điện giật hoặc bị thương.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

CẢNH BÁO Không cố gắng sửa đổi thiết bị.



Không được tháo rời

Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Tự mình làm như vậy có thể dẫn đến điện giật hoặc thương tích. Ngoài ra còn có nguy cơ gây hỏa hoạn. Để sửa chữa, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

CẢNH BÁO Các biện pháp phòng ngừa đối với việc sử dụng



Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn sử dụng.

Lỗi điều chỉnh áp suất, van an toàn hoặc lỗi giảm áp suất có thể bị tắc, khiến hơi nước hoặc chất bên trong phun ra ngoài và gây bỏng hoặc các thương tích khác.

Ví dụ về việc sử dụng bị cấm:

- Khi chốt chỉ báo áp suất, nút áp suất, nắp hơi hoặc bộ phận khác bị tắc.
- Khi gioăng không được lắp đúng cách.
- Khi gioăng bị hỏng.
- Khi nắp không đóng chặt.

Ví dụ về việc nấu không được phép:

- Nấu áp suất các món đặc sánh, chẳng hạn như cà ri dùng sốt roux và món hầm. (Thêm sốt roux và các thành phần tương tự sau khi nấu và khi áp suất đã giảm, và làm nóng bằng menu "Warm" (Hâm nóng) mà không có áp suất.)
- Nấu mứt và các loại thức ăn để tạo bột khác.
- Nấu áp suất các nguyên liệu sẽ nở ra khi sôi. (Các sản phẩm dạng sệt, mì ống, v.v...)
- Nấu với lượng nước và nguyên liệu vượt quá vạch MAX Cook.
- Nấu với lượng nước và đậu hoặc mì ống vượt quá vạch MAX Beans. (Đậu và mì ống tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu những món này ở menu thủ công "Slow" (Chậm).)
- Nấu với các nguyên liệu tạo bọt nhanh chóng, chẳng hạn như baking soda.
- Nấu bằng túi/gói, trong đó, các nguyên liệu hoặc gia vị được làm nóng trong túi nhựa hoặc vật chứa tương tự.
- Nấu với giấy nến, giấy bạc hoặc màng bọc thực phẩm có thể làm tắc lỗ điều chỉnh áp suất.
- Nấu với các loại hạt đặc biệt nhỏ, chẳng hạn như hạt rau dền, có thể dễ dàng làm tắc nghẽn các bộ phận.
- Làm nóng trực tiếp lon hoặc chai thực phẩm.
- Sử dụng nhiều dầu.
- Nấu gần vật liệu dễ cháy.
- Chế biến thực phẩm chiên rán.
- Tránh xa thiết bị khi đang chiên hoặc nướng thực phẩm.
- Nếu bộ dây bị hỏng, phải thay thế bằng bộ dây đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ.
- Nên kiểm tra định kỳ các ống dẫn trong bộ điều chỉnh áp suất cho phép thoát hơi nước để đảm bảo chúng không bị tắc nghẽn.
- Không được mở nắp cho đến khi áp suất đã giảm xuống đủ. **CẢNH BÁO:** Giữ thiết bị tránh xa tầm tay trẻ em, đặc biệt là trong khi sử dụng và để nguội.



Bạn sẽ có nguy cơ bị thương tích nếu không sử dụng thiết bị này đúng cách.



Khuấy đều trước khi nấu để tránh gia vị bị lắng xuống đáy nồi trong.

Không làm như vậy có thể dẫn đến các vấn đề như nguyên liệu không được nấu chín, bị nấu quá chín, bị cháy hoặc bị quá nhiều nước.

CẢNH BÁO Xử lý trục trặc và hỏng hóc



Trong trường hợp xảy ra trục trặc hoặc hỏng hóc, hãy rút ngay dây nguồn ra khỏi ổ cắm và liên hệ với nơi mua hàng để yêu cầu kiểm tra và sửa chữa.

Việc tiếp tục sử dụng thiết bị có thể gây điện giật hoặc thương tích. Ngoài ra còn có nguy cơ gây hỏa hoạn.

Ví dụ về trục trặc và hỏng hóc:

- Dây nguồn hoặc phích cắm điện trở nên nóng bất thường.
- Có khói bốc ra từ thiết bị hoặc phát hiện thấy mùi khét.
- Thiết bị bị nứt hoặc có các bộ phận lỏng lẻo hoặc lung lay.
- Nồi trong bị trầy xước hoặc biến dạng.
- Có những vấn đề hoặc bất thường khác.



Nếu bề mặt bị nứt, hãy tắt thiết bị ngay lập tức.

Không làm như vậy, có thể gây ra điện giật.



THẬN TRỌNG Các biện pháp phòng ngừa đối với nơi sử dụng



Không sử dụng thiết bị ở những nơi sau.

- Vị trí không ổn định
- Gần với ngọn lửa
- Vị trí dễ tiếp xúc với nước
- Những nơi mà phần đáy thiết bị sẽ bị ướt
- Vị trí tiếp xúc với ánh sáng mặt trời trực tiếp trong thời gian dài
- Gần tường hoặc đồ nội thất
- Trên bàn hoặc vải dễ bị hư hỏng do nhiệt
- Trên tấm nhôm hoặc thảm điện
- Trên thảm, túi nhựa hoặc vật liệu tương tự
- Ở những vị trí có nhiệt độ trong nhà cao
- Trên bếp điện

Có nguy cơ bị điện giật hoặc rò rỉ điện. Ngoài ra còn có nguy cơ hỏa hoạn, đoản mạch, bắt cháy và trục trặc. Sử dụng ở những vị trí như vậy có thể làm biến dạng thiết bị hoặc làm đổi màu hoặc biến dạng bàn, vải lót, tường hoặc đồ nội thất.



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

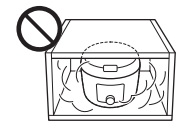
- Khu vực bếp ăn nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- nhà ở trong các trang trại;
- sử dụng bởi khách hàng tại các khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu cư trú khác;
- môi trường kiểu nhà nghỉ B&B (nhà nghỉ chỉ cung cấp chỗ ở qua đêm và phục vụ bữa sáng).



Khi sử dụng giá bếp (mặt bàn trượt), hãy chú ý những điều sau.

- Đảm bảo có đủ không gian phía trên lỗ thoát hơi.
- Đảm bảo hơi nước không bị ứ đọng lại.
- Không để hơi nước tiếp xúc với bảng điều khiển.
- Không để hơi nước tiếp xúc với phích cắm hoặc ổ cắm điện.
- Khi sử dụng thiết bị trên mặt bàn trượt, hãy kéo mặt bàn ra đủ xa để lỗ thoát hơi nằm hoàn toàn ở bên ngoài nhằm tránh tiếp xúc với hơi nước.
- Trước khi sử dụng, kiểm tra tải trọng chịu tải tối đa của nơi bạn sẽ đặt thiết bị.

Có nguy cơ bị điện giật, bị thương và bị bỏng. Ngoài ra còn có nguy cơ hỏa hoạn, hư hỏng, đổi màu, biến dạng hoặc trục trặc thiết bị.



CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Các biện pháp phòng ngừa liên quan đến các bộ phận

Nồi áp suất



⚠ CẢNH BÁO

- Không được nhúng thiết bị vào nước.**
Điều này nhằm tránh điện giật, đoản mạch hoặc hỏa hoạn.
- Bề mặt bộ phận làm nóng sẽ chịu nhiệt dư sau khi sử dụng. Không chạm vào bề mặt có nhiệt độ cao trong hoặc ngay sau khi nấu.**
Làm như vậy có thể dẫn đến bỏng.
- Không chèn bất kỳ đinh ghim, dây hoặc vật kim loại nào vào khe hở giữa các bộ phận.**
Làm như vậy có thể gây ra điện giật hoặc thương tích do trực tiếp.
- Không chạm trực tiếp vào mâm nhiệt trong hoặc ngay sau khi sử dụng.**
Bộ phận này sẽ nóng và việc tiếp xúc có thể dẫn đến bỏng.
- Hãy chờ cho đến khi thiết bị nguội hẳn rồi mới vệ sinh.**
(Đọc P.165 đến 166 để biết cách vệ sinh thiết bị.)

⚠ THẬN TRỌNG

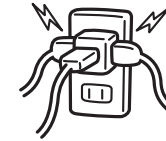
- Không di chuyển thiết bị khi đang nấu hoặc che thiết bị bằng vải hoặc vật khác trong khi nấu.**
Có nguy cơ bị bỏng.
Có nguy cơ các nguyên liệu sôi trào, làm biến dạng hoặc đổi màu thân nồi và nắp.
- Không để sản phẩm chịu tác động mạnh như đánh đổ, làm rơi hoặc đập bằng vật khác.**
Có nguy cơ gây thương tích và trực tiếp.
- Không rửa toàn bộ thiết bị.**
Không nhúng thiết bị này vào nước hoặc đổ nước lên thiết bị. Làm như vậy có thể gây ra điện giật, đoản mạch, hoặc hỏa hoạn.
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.**
Vận hành như vậy có thể gây ra trực tiếp.

Hướng dẫn an toàn cần tuân theo để có thể sử dụng thiết bị trong nhiều năm

- **Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác khỏi thân nồi và mâm nhiệt.**
Không làm như vậy có thể dẫn đến rò rỉ hơi nước hoặc sôi trào. Không làm như vậy có thể gây ra trực tiếp hoặc ngăn cản việc nấu đúng cách.
- **Các lỗ trên thiết bị được thiết kế để duy trì chức năng và hiệu suất của thiết bị. Trong những trường hợp cực kỳ hiếm gặp, côn trùng có thể xâm nhập vào các lỗ này và gây ra trực tiếp.**
Để ngăn chặn điều này, việc sử dụng tấm ngăn côn trùng có bán trên thị trường hoặc vật dụng tương tự được khuyến nghị. Nếu trực tiếp xảy ra do côn trùng hoặc sự xâm nhập tương tự, thiết bị sẽ không được bảo hành. Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

Dây nguồn và phích cắm

⚠ CẢNH BÁO



- Không sử dụng theo bất kỳ cách nào sau đây.**
 - Không sử dụng với nhiều thiết bị được kết nối vào cùng một ổ cắm. (Sử dụng ổ cắm điện có định mức 15 A trở lên và không cắm các thiết bị khác vào cùng lúc.)
 - Không sử dụng dây nguồn bị hỏng hoặc sử dụng dây nguồn theo cách làm hỏng dây. (Không dùng lực mạnh để uốn cong, kéo, xoắn, gấp hoặc sửa đổi dây nguồn. Không đặt dây nguồn gần bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bên dưới/giữa các vật nặng.)
 - Không sử dụng phích cắm điện nếu có bụi bẩn trên phích cắm hoặc nếu phích cắm đã bị hỏng.
 - Không sử dụng khi phích cắm điện chưa được cắm chặt hết mức vào ổ cắm, hoặc trạng thái cắm vào bị lỏng lẻo.
 - Không cầm phích cắm điện bằng tay ướt.

Có nguy cơ bị điện giật hoặc bị thương. Có nguy cơ hỏa hoạn, đoản mạch, khói và bắt cháy. Nếu sản phẩm bị hư hỏng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bằng dây hoặc cụm dây đặc biệt có sẵn từ nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ.**
Nếu không, có thể xảy ra trực tiếp hoặc tai nạn.

- Cẩn thận để tránh làm đổ bất kỳ chất lỏng nào lên đầu nối.**

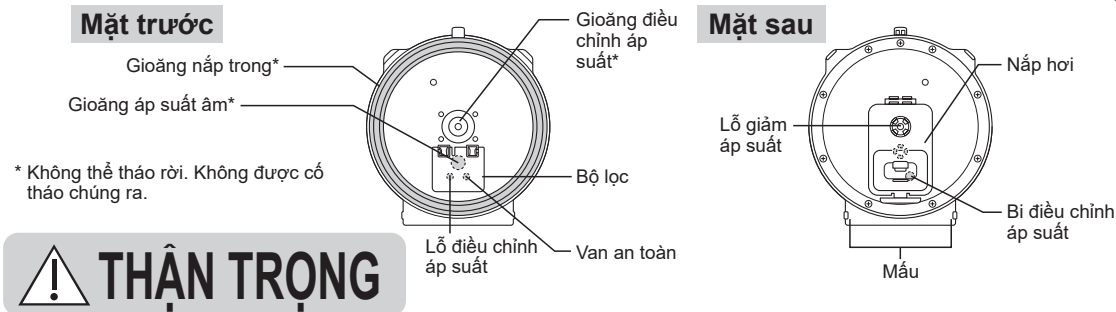
⚠ THẬN TRỌNG

- Rút phích cắm điện khi không sử dụng.**
- Đảm bảo cắm vào phích cắm điện khi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.**
Có nguy cơ bị điện giật, bị thương và bị bỏng. Ngoài ra còn có nguy cơ đoản mạch, cháy, và hỏa hoạn do rò rỉ điện.
- Không sử dụng bất kỳ dây nguồn nào khác ngoài dây nguồn đi kèm với sản phẩm.**
- Không sử dụng dây nguồn đi kèm cho bất kỳ thiết bị nào khác.**
- Không sử dụng dây nguồn của bất kỳ thiết bị nào khác.**
Làm như vậy có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc trực tiếp.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Các biện pháp phòng ngừa liên quan đến các bộ phận

Nắp trong



THẬN TRỌNG

- Trước khi sử dụng thiết bị, hãy kiểm tra xem lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp suất có bị tắc không. Nếu bị tắc, hãy vệ sinh trước khi sử dụng. → P.165, 166**
Sử dụng khi các bộ phận bị tắc có thể gây rò rỉ hơi nước hoặc sôi trào, dẫn đến bị bỏng hoặc các thương tích khác. Làm như vậy cũng có thể cản trở việc nấu đúng cách.
- Không sử dụng nắp trong khi phần mấu bị vỡ.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ hơi nước rò rỉ hoặc sôi trào, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác. Làm như vậy cũng có thể cản trở việc nấu đúng cách.

Nắp

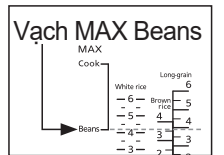
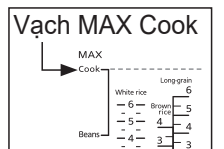
CẢNH BÁO

- Tuyệt đối không mở nắp trong khi nấu.**
Thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.
- Nếu vì lý do nào đó phải mở nắp trong khi nấu, hãy luôn đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng hoặc dụng cụ bảo vệ tay khác, giảm áp suất theo quy trình ở P.159, sau đó mới mở nắp.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ hơi nước rò rỉ hoặc sôi trào, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Không mở nắp cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ hơi nước rò rỉ hoặc sôi trào, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Khi mở nắp, đầu tiên hãy nhấn nút áp suất sau khi chốt chỉ báo áp suất đã rút vào để xả hết hơi nước.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ hơi nước rò rỉ hoặc sôi trào, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Hãy cẩn thận với hơi nước thoát ra khi mở nắp.**
Tiếp xúc với hơi nước có thể dẫn đến bị bỏng.
- Không nên đặt các vật bằng kim loại như dao, nĩa, thìa và nắp lên thiết bị.**
Các vật bằng kim loại có thể trở nên rất nóng.
- Không đặt bất kỳ vật nóng nào lên nắp.**
Làm như vậy có thể khiến nắp bị biến dạng hoặc đổi màu.
- Khi đóng nắp, hãy loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc chất khác bám vào khung trên hoặc xung quanh khớp gài nắp, sau đó đóng chặt nắp bằng cả hai tay.**
Nếu không, hơi nước có thể rò rỉ hoặc thức ăn bên trong có thể bắn ra từ nắp đã mở, gây bỏng hoặc thương tích khác.
- Không cầm vào phần nắp khi di chuyển nồi áp suất. Ngoài ra, không chạm vào nút khớp gài.**
Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích. Đảm bảo cầm vào các khe tay cầm khi di chuyển thiết bị này. Đảm bảo sử dụng găng tay chịu nhiệt lò nướng khi nồi áp suất đang nóng.
- Không chạm trực tiếp vào nắp, chốt chỉ báo áp suất, nút áp suất, lỗ thoát hơi hoặc mâm nhiệt trong hoặc ngay sau khi nấu.**
Chúng sẽ nóng và việc tiếp xúc có thể dẫn đến bỏng.

Nồi trong

THẬN TRỌNG

- Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất riêng cho thiết bị này.**
Sử dụng bất kỳ nồi nào khác có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.
- Không nấu khi nồi trong rỗng.**
Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.
- Không để nồi trong chịu tác động mạnh, chẳng hạn như làm rơi hoặc đập bằng vật cứng.**
Có nguy cơ bị thương. Ngoài ra còn có nguy cơ làm hỏng thiết bị.
- Không được cầm nồi trong bằng tay trần trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu.**
Đảm bảo sử dụng găng tay chịu nhiệt lò nướng để cầm nồi trong.
Bộ phận này sẽ nóng và việc tiếp xúc có thể dẫn đến bỏng.
- Không sử dụng với lượng nước và nguyên liệu được thêm vào vượt quá vạch MAX Cook của nồi trong.**
Làm như vậy có thể dẫn đến bỏng. Điều này cũng có thể khiến thức ăn bên trong sôi trào.
- Đối với các nguyên liệu nở ra khi nấu, chẳng hạn như đậu và mì ống, không sử dụng với lượng nước và các nguyên liệu được thêm vào vượt quá vạch MAX Beans của nồi trong.**
Làm như vậy có thể dẫn đến bỏng. Điều này cũng có thể khiến thức ăn bên trong sôi trào.



Hướng dẫn an toàn cần tuân theo để có thể sử dụng thiết bị trong nhiều năm

- Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác đang dính vào nồi trong.**
Không làm như vậy có thể dẫn đến rò rỉ hơi nước hoặc sôi trào.
Không làm như vậy có thể gây ra trục trặc hoặc ngăn cản việc nấu đúng cách.
- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sau đây để giữ cho lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong không bị phồng hoặc bong tróc.**
 - Không đặt nồi trong trực tiếp lên bếp ga hoặc bếp điện. Không đặt vào lò vi sóng.
 - Không sử dụng giấm bên trong nồi trong.
 - Không cho vào hoặc sử dụng muối kim loại, thìa, muối xới cơm, thìa dẹt, dụng cụ đánh trứng, đĩa hoặc vật cứng khác.
 - Không đặt rây lọc bên trong nồi trong.
 - Không rửa bát đĩa hoặc các vật cứng khác bên trong nồi trong.
 - Không vệ sinh nồi trong bằng vật liệu cứng như bụi nhùi kim loại hoặc bọt biển sợi nylon.
 - Không sử dụng máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh nồi trong và các bộ phận khác. (Ngoại trừ nắp trong và bộ phận hứng nước ngưng tụ)
 - Không sử dụng khi có dầu hoặc chất khác ở đáy (bên trong hoặc bên ngoài) của nồi trong.
 - Không sử dụng bất kỳ chất tẩy rửa nào (như chất pha loãng sơn, bột tẩy rửa hoặc thuốc tẩy) ngoài chất tẩy rửa nhà bếp nhẹ dùng trong gia đình (dùng cho bát đĩa và dụng cụ nhà bếp).
- Mỗi lần sử dụng nồi trong, hãy rửa sạch cả bên trong và bên ngoài bằng miếng bọt biển thấm chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm.**
- Nếu nồi trong bị biến dạng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.**
- Lớp phủ nhựa fluorocarbon trên nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. Điều này không gây hại cho con người và không ảnh hưởng đến quá trình nấu thực tế hoặc khả năng cách nhiệt của thiết bị. Nếu bạn lo ngại về vấn đề này hoặc nếu nồi trong bị biến dạng hoặc bị ăn mòn, hãy liên hệ với nơi mua hàng.**

Tính năng sản phẩm (Menu cài sẵn)

- ◇ Sản phẩm này bao gồm Menu cài sẵn với 21 loại menu có thời gian nấu được điều chỉnh riêng.
→ **P.127**
- ◇ Để biết cách nấu bằng Menu cài sẵn, hãy xem **P.133 đến 137**.
- ◇ Để biết chi tiết về các nguyên liệu và quy trình cho mỗi Menu cài sẵn, hãy xem trang web của Tiger.

Về nấu áp suất đối với Menu cài sẵn

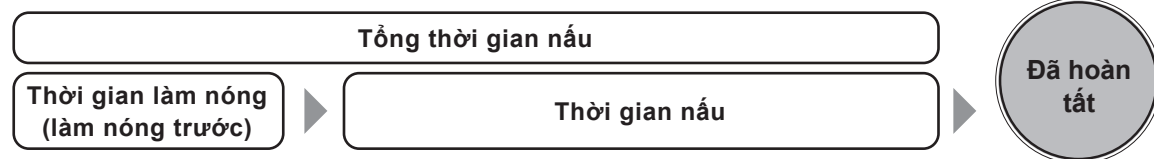
- Tổng thời gian nấu đối với Menu cài sẵn (nấu áp suất) là thời gian làm nóng (làm nóng trước) + thời gian tạo áp suất + thời gian giảm áp suất. Tổng thời gian nấu sẽ khác nhau đối với mỗi Menu cài sẵn.
- Khóa nút áp suất. → **P.131**
- Khi thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần và chốt chỉ báo áp suất rút vào, quá trình nấu đã hoàn tất.



*1: Tùy thuộc vào món ăn được nấu và môi trường sử dụng, chốt chỉ báo áp suất có thể không rút vào khi nấu xong.
Trước tiên, hãy đảm bảo xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào, sau đó mới mở nắp.

Về cách nấu thông thường đối với Menu cài sẵn

- Tổng thời gian nấu đối với Menu cài sẵn (nấu thông thường) là thời gian làm nóng (làm nóng trước) + thời gian nấu. Tổng thời gian nấu sẽ khác nhau đối với mỗi Menu cài sẵn.
- Mở khóa nút áp suất. → **P.131**
- Khi thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, quá trình nấu đã hoàn tất.



Danh sách Menu cài sẵn

Số Menu cài sẵn	Tên Menu cài sẵn	Nút áp suất	Loại nấu	Tổng thời gian nấu (ước tính)	Thời gian làm nóng bổ sung	Cài đặt hẹn giờ tối thiểu	Timer *2	Giữ ấm *3
01	Món cà ri nấu bằng nồi áp suất ngon tuyệt *4	Khóa	Pressure (Áp suất)	55 phút	Mức tăng 1 phút từ 10 đến 30 phút	50 phút	A	✓
02	Thịt ba chỉ om			1 giờ 30 phút		1 giờ 30 phút	A	✓
03	Sườn hầm nước cam			1 giờ		1 giờ	A	✓
04	Rau củ hầm Ratatouille			40 phút		40 phút	A	✓
05	Cá luộc Acqua Pazza			25 phút		30 phút	A	✓
06	Bắp bò hầm *4	Mở khóa	Slow (Chậm)	3 giờ 45 phút	Mức tăng 10 phút từ 10 đến 60 phút	3 giờ 30 phút	A	✓
07	Món gà hầm rau củ			2 giờ		2 giờ	A	✓
08	Canh củ ngưu bàng và khoai mỡ			2 giờ		2 giờ	A	✓
09	Cháo kiểu Trung Quốc			1 giờ 30 phút		1 giờ 30 phút	A	✓
10	Súp Minestrone đơn giản		Quick (Nhanh)	18 phút	Mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút	20 phút	A	✓
11	Bánh mì nướng kiểu Pháp		Bake (Nướng)	20 phút	Mức tăng 1 phút từ 1 đến 15 phút	—	—	—
12	Bánh bông lan			35 phút		—	—	—
13	Bánh kẹp xốp			35 phút		—	—	—
14	Gạo tẻ	Khóa	Nấu cơm	45 đến 62 phút	—	1 giờ 5 phút	B	✓ 1
15	Gạo hạt dài			25 đến 44 phút		50 phút	B	✓ 1
16	Gạo tẻ nấu nhanh			25 đến 48 phút		50 phút	B	✓ 1
17	Gạo lứt			65 đến 89 phút		1 giờ 35 phút	B	✓ 1
18	Paella gà			58 đến 63 phút		—	—	✓ 1
19	Trứng luộc	Mở khóa	Quick (Nhanh)	25 phút	Mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút	—	—	—
20	Sữa chua		Ferment (Lên men)	6 giờ	Mức tăng 5 phút từ 5 đến 60 phút	—	—	—
21	Vệ sinh	Khóa	Vệ sinh	30 phút	—	—	—	—

*2: Về hẹn giờ

Timer A: Để tránh làm hỏng nguyên liệu, quá trình làm nóng sẽ bắt đầu ngay sau khi hẹn giờ được cài đặt. Sau đó, thiết bị sẽ giữ ấm thức ăn, và làm nóng lại 10 phút trước khi hoàn tất.

Timer B: Quá trình làm nóng sẽ bắt đầu theo thời gian cần hoàn tất.

Timer —: Chức năng hẹn giờ không khả dụng.

*3: Về chức năng Giữ ấm

Keep Warm ✓: Chức năng Giữ ấm khả dụng. Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm).

Keep Warm ✓ 1: Mặc dù chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được kích hoạt tự động, nhưng hãy dùng món ăn đã nấu càng sớm càng tốt vì món ăn sẽ mất đi hương vị theo thời gian.

Keep Warm —: Chức năng Giữ ấm không khả dụng. Khi quá trình nấu hoàn tất, nhấn [Cancel] (Hủy) và lấy thức ăn ra ngay lập tức.

*4: Nấu cà ri và món hầm

Đối với menu cà ri và món hầm, hãy thêm sốt roux và demi-glace sau khi nấu xong, sau đó làm nóng nguyên liệu bằng Menu thủ công "Warm" (Hâm nóng) hoặc bằng làm nóng bổ sung mà không có áp suất. Tổng thời gian nấu cũng bao gồm thời gian nấu cho "Warm" (Hâm nóng) và làm nóng thêm. Để biết chi tiết về các bước thực hiện công thức, hãy xem trang web của Tiger.

Đối với hẹn giờ, thêm sốt roux và demi-glace sau khi quá trình nấu hẹn giờ trở hoàn tất, sau đó làm nóng nguyên liệu bằng Menu thủ công "Warm" (Hâm nóng) hoặc bằng làm nóng thêm mà không có áp suất.

Tính năng sản phẩm (Menu thủ công)

- ◇ Có tám loại Menu thủ công: Pressure (Áp suất), Quick (Nhanh), Water less (Không dùng nước), Slow (Chậm), Warm (Hâm nóng), Bake (Nướng), Ferment (Lên men) và Sauté (Xào).
- ◇ Bạn có thể nấu bằng cách cài đặt thủ công cài đặt làm nóng và thời gian nấu.
- ◇ Để biết cách nấu bằng Menu thủ công, hãy xem **P.138 đến 157**.
- ◇ Có thể xem các công thức nấu bằng Menu thủ công trên trang web Tiger. → **P.138**

		Nút áp suất	Thời gian có thể cài đặt	Cài đặt làm nóng	Keep Warm *5	Hẹn giờ *6
Pressure (Áp suất)	- Chọn menu này khi bạn muốn nấu bằng cách tạo áp suất. - Nấu bằng áp suất thấp có thể tăng tốc độ nấu mà vẫn giữ được kết cấu của nguyên liệu.	Khóa	Mức tăng 1 phút từ 15 đến 50 phút Mức tăng 5 phút từ 50 phút đến 2 giờ	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	✓	A
Quick (Nhanh)	- Chọn menu này khi bạn muốn nấu nhanh một lượng nhỏ thức ăn. - Bạn cũng có thể ninh thức ăn bằng cách cài đặt thời gian nấu dài.	Mở khóa	Mức tăng 1 phút từ 3 đến 30 phút Mức tăng 5 phút từ 30 phút đến 2 giờ	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	✓	A
Water less (Không dùng nước)	Chọn menu này khi bạn muốn nấu bằng cách sử dụng hơi ẩm thoát ra từ nguyên liệu và không thêm nước.	Mở khóa	Mức tăng 5 phút từ 30 phút đến 3 giờ	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	✓	A
Slow (Chậm)	- Chọn menu này khi bạn muốn ninh thức ăn trong thời gian dài, nấu đậu tạo ra nhiều bọt và luộc rau dễ bị nhớt như khoai môn và khoai mỡ. - Sau khi làm nóng đến mức gần sôi, thiết bị sẽ giảm nhiệt và ninh nguyên liệu từ từ đồng thời hạn chế hơi nước.	Mở khóa	Mức tăng 10 phút từ 30 phút đến 6 giờ	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	✓	A
Warm (Hâm nóng)	Chọn menu này khi bạn muốn làm nóng lại món ăn đã nấu xong và khi bạn muốn làm nóng sau khi thêm sốt roux vào cà ri, v.v...	Mở khóa	Mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	✓	—
Bake (Nướng)	Chọn menu này khi bạn muốn nướng bánh mì, bánh ngọt hoặc làm trứng ốp la.	Mở khóa	Mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 1 giờ 20 phút	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	—	—
Ferment (Lên men)	Chọn menu này khi bạn muốn ủ bột bánh mì và làm sữa chua và amazake (một loại đồ uống từ gạo được lên men ngọt).	Mở khóa	Mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 6 giờ	Mức tăng 5°C từ 30°C đến 60°C	—	—
Sauté (Xào)	Chọn menu này khi bạn muốn làm các món chiên áp chảo và xào nguyên liệu sẽ được dùng trong món cà ri hoặc món hầm thịt và khoai tây.	Mở khóa	Mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút	High (Cao) Mid (Vừa) Low (Thấp)	—	—

*5: Về chức năng Giữ ấm

- Keep Warm ☒: Chức năng Giữ ấm khả dụng. Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm).
- Keep Warm ☐: Chức năng Giữ ấm không khả dụng. Khi quá trình nấu hoàn tất, nhấn [Cancel] (Hủy) và lấy thức ăn ra ngay lập tức.

*6: Về hẹn giờ

- Timer A ☐: Để tránh làm hỏng nguyên liệu, quá trình làm nóng sẽ bắt đầu ngay sau khi hẹn giờ được cài đặt. Sau đó, thiết bị sẽ giữ ấm thức ăn, và làm nóng lại 10 phút trước khi hoàn tất.
- Timer ☐: Chức năng hẹn giờ không khả dụng.

Thời gian nấu ước tính đối với các nguyên liệu

Nguyên liệu	Kích thước/lượng	Menu nấu	Thời gian nấu (ước tính)	Ghi chú
Thịt	Thịt bò (ba chỉ/thăn bụng/mông)	Menu thủ công Pressure (Áp suất) Mid (Vừa)	1 giờ 30 phút	
	Nguyên miếng (450 g)		2 giờ	
	Thịt bò (bắp)		1 giờ 30 phút đến 2 giờ	
	Thịt bò (gân)		1 giờ 30 phút đến 2 giờ	
	Thịt heo (vai để nướng/bụng/chân)		50 phút đến 1 giờ	
	Nguyên miếng (450 g)		1 giờ 30 phút đến 2 giờ	
	Thịt gà		25 phút	
Cá	Cá cam Nhật Bản, cá thu, v.v... (Đã phi lê)	Menu thủ công Pressure (Áp suất) Mid (Vừa)	3 đến 5 miếng phi lê (450 g)	
	Khoai tây (chưa gọt vỏ)		25 đến 30 phút	
	Khoai lang (chưa gọt vỏ)		40 đến 50 phút	
	Củ cải		40 đến 50 phút	
	Cà rốt		30 đến 35 phút	
	Bí ngô		25 đến 30 phút	
	Hành tây		1 giờ đến 1 giờ 10 phút	
Rau củ	Khoai môn (chưa gọt vỏ)	Menu thủ công Slow (Chậm) Mid (Vừa)	35 đến 45 phút	
	Khoai môn (đã gọt vỏ)		50 đến 60 phút	Nấu với chế độ "Slow" (Chậm) vì chúng sẽ trở nên nhớt và nước dễ sôi trào khi đã gọt vỏ.
	Đậu nành		1 giờ 30 phút đến 2 giờ	
	Đậu nành đen		3 giờ đến 4 giờ	
	Đậu đỏ		1 giờ 30 phút đến 2 giờ	

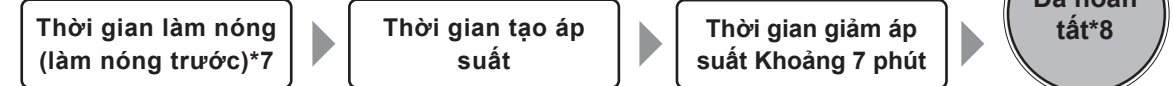
* Thời gian nấu được liệt kê ở trên là thời gian ước tính. Thời gian nấu phụ thuộc vào nhiều yếu tố, chẳng hạn như độ cứng, kích thước của nguyên liệu và lượng nước. Hãy điều chỉnh thời gian này theo sở thích của bạn.

* Xương nhỏ trong cá sẽ không mềm vì cá được nấu ở áp suất thấp.

Về nấu áp suất đối với Menu thủ công (chỉ "Pressure" (Áp suất))

- Tổng thời gian nấu cho Menu thủ công (nấu áp suất) là thời gian làm nóng (làm nóng trước) + thời gian tạo áp suất + thời gian giảm áp suất. Nấu áp suất được thực hiện theo thời gian đã cài đặt.
- Khóa nút áp suất. → **P.131**
- Khi thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần và chốt chỉ báo áp suất rút vào, quá trình nấu đã hoàn tất.

Tổng thời gian nấu (thời gian cài đặt)



*7: Thời gian làm nóng (làm nóng trước) phụ thuộc vào loại và lượng nguyên liệu cũng như món cần nấu.

*8: Khi quá trình nấu hoàn tất, trước tiên hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào, sau đó mới mở nắp.

Về cách nấu thông thường đối với Menu thủ công (không phải "Pressure" (Áp suất))

- Tổng thời gian nấu đối với Menu thủ công (nấu thông thường) là thời gian làm nóng (làm nóng trước) + thời gian nấu. Việc nấu được thực hiện vào thời gian đã cài đặt.
- Mở khóa nút áp suất. → **P.131**
- Khi thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, quá trình nấu đã hoàn tất.

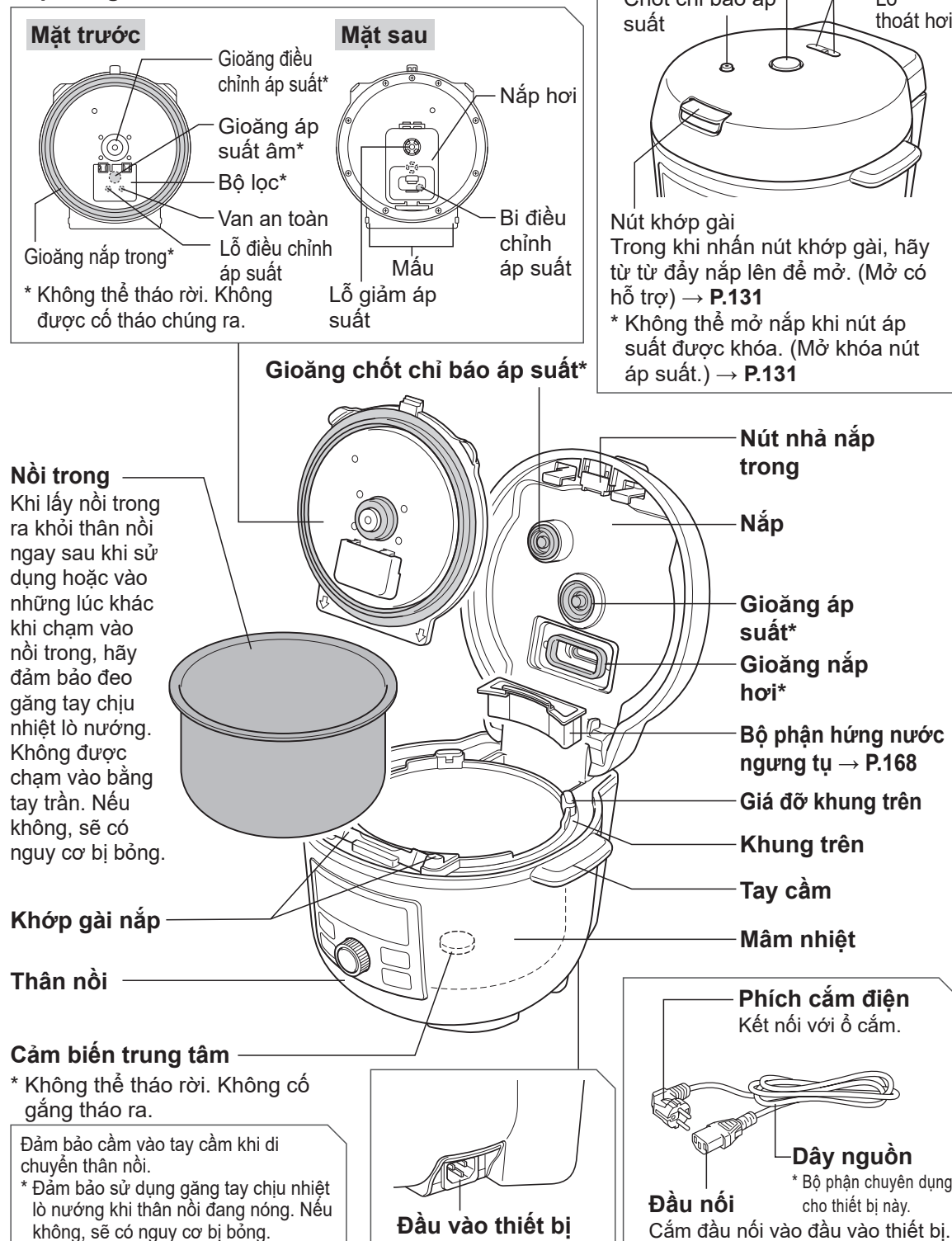
Tổng thời gian nấu (thời gian cài đặt)



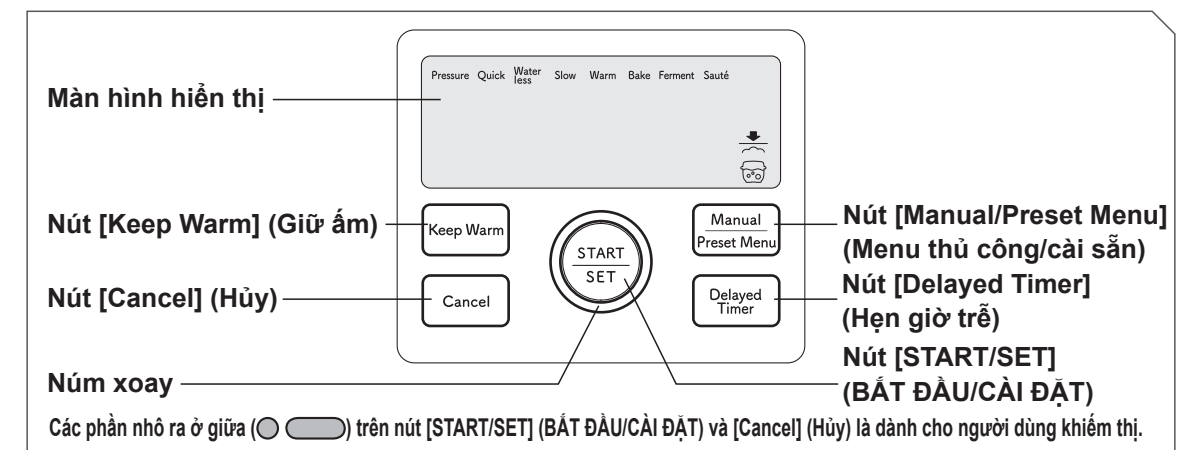
Tên các bộ phận cấu thành và phụ kiện

◇ Kiểm tra những bộ phận sau đây ngay sau khi mở bao bì.

Nắp trong → P.165 đến 168



Bảng điều khiển



Về nút áp suất

Nút áp suất sẽ được khóa và mở khóa mỗi lần bạn nhấn.

Đối với nấu áp suất:
Nhấn nút áp suất để làm nút bật lên.
(Nút áp suất được khóa.)

Đối với nấu thông thường:
Nhấn nút áp suất để làm nút rút vào.
(Nút áp suất được mở khóa.)

Nút áp suất

Nút áp suất

Về chốt chỉ báo áp suất

Chốt chỉ báo áp suất được rút vào khi thiết bị không được tạo áp suất và khi áp suất bên trong tăng lên.

Khi thiết bị được tạo áp suất, chốt chỉ báo áp suất sẽ bật lên.

Chốt chỉ báo áp suất

Rút vào

Chốt chỉ báo áp suất

Bật lên

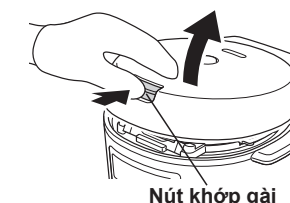
⚠ THẬN TRỌNG

- Không chạm vào nút áp suất trong khi nấu. Nếu áp suất bị thay đổi trong khi nấu, một lượng lớn thức ăn bên trong có thể sôi trào, gây bỏng hoặc thương tích.

Về mở nắp có hỗ trợ

Nắp có cơ chế mở có hỗ trợ để ngăn chất lỏng và thức ăn ở nắp trong bắn ra ngoài khi mở. Trong khi nhấn nút khớp gài, hãy từ từ đẩy nắp lên để mở.

* Sau khi nấu, hãy đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng hoặc dụng cụ bảo vệ tay khác.



Kiểm tra các phụ kiện

Nhấn dán mã 2D của trang web công thức nấu ăn

⚠ THẬN TRỌNG

- Không chạm vào chốt chỉ báo áp suất trong khi nấu và ngay sau khi nấu. Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.

Âm thanh phát ra từ thiết bị

Những âm thanh sau đây phát ra từ thiết bị trong khi nấu hoặc Giữ ấm là bình thường và không cho thấy có vấn đề gì.

- Tiếng tích tắc (âm thanh điều khiển của bộ vi xử lý)
- Tiếng lách tách (âm thanh phát ra khi nhiệt làm kim loại co lại và cọ xát vào nhau)
- Tiếng sôi và tiếng rít (âm thanh phát ra khi thiết bị được tạo áp suất)
- Tiếng nước bắn tóe

Hiện thị thời gian

Với sản phẩm này, khi cài đặt thời gian Menu cài sẵn hoặc Menu thủ công hoặc thời gian bắt đầu nấu, thời gian sẽ được hiển thị, ví dụ như "1:00" như trong hình minh họa. "1:00" nghĩa là một giờ.

1:00

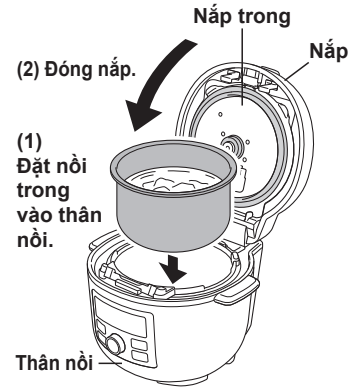
Đối với lần sử dụng đầu tiên

Rửa sạch nồi trong, nắp trong và bộ phận hứng nước ngưng tụ trước khi sử dụng. → P.165 đến 168

Chuẩn bị nấu

1 Cho các nguyên liệu vào nồi trong.

◇ Để biết cách chuẩn bị nguyên liệu, hãy xem trang web của Tiger.



2 Đặt nồi trong vào thân nồi và đóng nắp lại.

◇ Lau sạch mọi giọt nước dính bên ngoài nồi trong trước khi đặt nồi trong vào thân nồi. Không làm như vậy có thể cản trở việc nấu đúng cách.



◇ Đặt nồi trong đúng cách sao cho nồi không bị nghiêng.

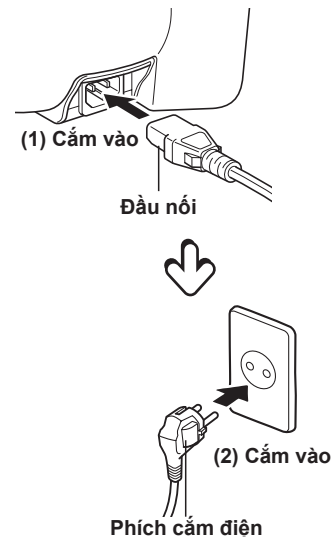


◇ Đóng chặt nắp bằng cả hai tay cho đến khi nghe thấy tiếng tách.

◇ Nếu nút áp suất bị khóa, nắp sẽ không đóng lại. Mở khóa nút áp suất, sau đó đóng nắp lại. → P.131

⚠ THẬN TRỌNG

- Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác ra khỏi mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên, xung quanh khớp gài nắp và nắp trong. Không tuân theo hướng dẫn này có thể khiến thức ăn sôi trào hoặc không đóng được nắp. Điều này cũng có thể cản trở việc nấu đúng cách.
- Xác nhận rằng nắp trong đã được gắn. Khi lắp nắp trong, đầu tiên, hãy đảm bảo nắp hơi đã được đóng hoàn toàn. (Để mở và đóng nắp hơi → P.168)
- Xác nhận rằng nắp đã được đóng hoàn toàn.



3 Kết nối dây nguồn.

- ◇ Kết nối đầu nối với đầu vào thiết bị, sau đó kết nối phích cắm điện với ổ cắm.
- ◇ Nếu chế độ "Keep Warm" (Giữ ấm) đang bật, hãy nhấn [Cancel] (Hủy) để tắt.

<Âm thanh thông báo>

- Có thể điều chỉnh âm lượng nếu muốn. → P.175

Cách nấu (Menu cài sẵn)

◇ Sản phẩm này bao gồm Menu cài sẵn với 21 loại menu. → P.127

Có thể xem các công thức nấu bằng Menu cài sẵn trên trang web Tiger.

• Dành cho khách du lịch

<https://www.tiger-forest.com/c/6UEs>



• Dành cho Việt Nam

<https://www.tiger-forest.com/c/quj9>

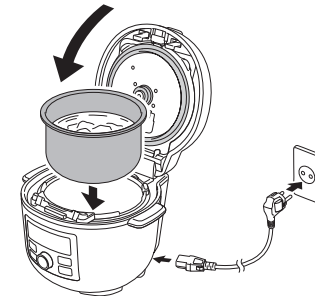


Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu



- Nấu áp suất các món đặc sánh, chẳng hạn như cà ri dùng sốt roux và món hầm. (Thêm sốt roux và các thành phần tương tự sau khi nấu và khi áp suất đã giảm, và làm nóng bằng cách sử dụng menu "Warm" (Hâm nóng) mà không có áp suất.)
- Nấu mứt và các loại thức ăn dễ tạo bọt khác.
- Nấu áp suất các nguyên liệu sẽ nở ra khi sôi. (Các sản phẩm dạng sệt, mì ống, v.v...)
- Nấu với lượng nước và nguyên liệu vượt quá vạch MAX Cook.
- Nấu với lượng nước và đậu hoặc mì ống vượt quá vạch MAX Beans. (Đậu và mì ống tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu những món này bằng Menu thủ công "Slow" (Chậm).)
- Nấu với các nguyên liệu tạo bọt nhanh chóng, chẳng hạn như baking soda.

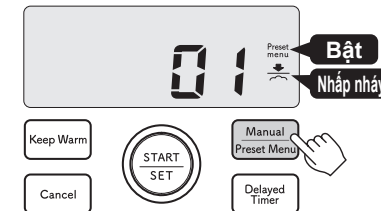
- Nấu bằng túi/gói, trong đó, các nguyên liệu hoặc gia vị được làm nóng trong túi nhựa hoặc vật chứa tương tự.
- Nấu với giấy nến, giấy bạc hoặc màng bọc thực phẩm có thể làm tắc lỗ điều chỉnh áp suất.
- Nấu với các loại hạt đặc biệt nhỏ, chẳng hạn như hạt rau dền, có thể dễ dàng làm tắc nghẽn các bộ phận.
- Làm nóng trực tiếp lon hoặc chai thực phẩm
- Sử dụng nhiều dầu
- Nấu gần vật liệu dễ cháy
- Chế biến thực phẩm chiên rán.
- Tránh xa nồi áp suất khi đang chiên hoặc nướng thực phẩm.



1 Chuẩn bị nấu.

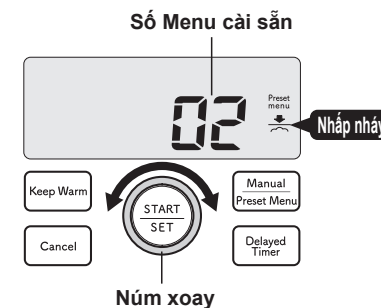
- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ① đến ③ trong phần "Chuẩn bị nấu" ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.
- ◇ Để biết chi tiết về các nguyên liệu và quy trình, hãy xem trang web của Tiger.

2 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) để chọn Preset Menu (Menu cài sẵn).



- ◇ Mỗi lần nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn), màn hình sẽ chuyển đổi giữa Manual Menu (Menu thủ công) và Preset Menu (Menu cài sẵn).
- ◇ Khi chọn Preset Menu (Menu cài sẵn) nấu bằng áp suất, sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

3 Xoay núm xoay và chọn số Menu cài sẵn để nấu.



- ◇ Để biết số Menu cài sẵn, hãy xem "Danh sách Menu cài sẵn" ở P.127 hoặc xem trang web của Tiger.

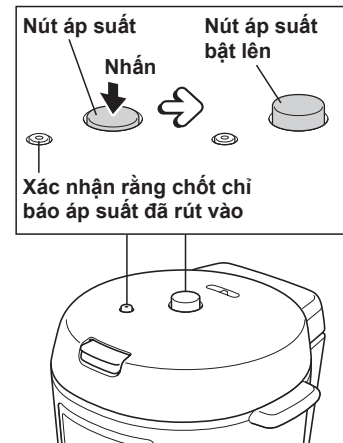
4 Xác nhận xem Menu cài sẵn để nấu có sử dụng áp suất không.

- ◇ Để biết có nấu áp suất hay không, hãy xem "Danh sách Menu cài sẵn" ở P.127 hoặc xem trang web của Tiger.
- ◇ Đối với nấu áp suất, hãy sử dụng quy trình từ ⑤ trong phần "Nấu áp suất (Menu cài sẵn)" → P.134.
- ◇ Đối với nấu thông thường, hãy sử dụng quy trình từ ⑤ trong phần "Nấu thông thường (Menu cài sẵn)" → P.136.

Cách nấu (Menu cài sẵn)

Nấu áp suất (Menu cài sẵn)

- ◇ Sử dụng quy trình sau đây khi Menu cài sẵn cần nấu là **đối với nấu áp suất**.
(Đảm bảo xem các bước từ ❶ đến ❹ ở P.133.)

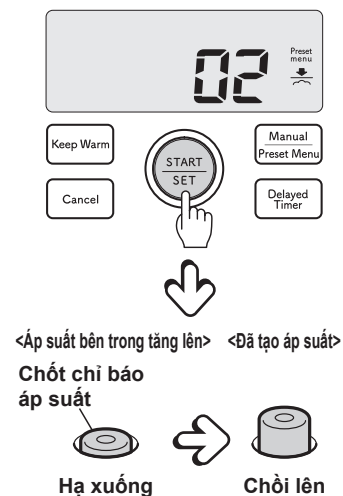


❶ Nhấn nút áp suất để làm nút bật lên. (Nút áp suất được khóa.)

- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

❷ Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.
◇ Khi thiết bị được tạo áp suất trong quá trình nấu áp suất, chốt chỉ báo áp suất sẽ bật lên.
◇ Khi thiết bị bắt đầu tạo ra hơi nước, bạn sẽ nghe thấy tiếng sôi và tiếng rít. → P.131



⚠ THẬN TRỌNG

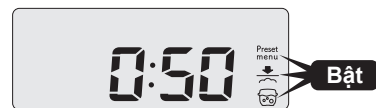
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. "U:02" sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng "U:02" đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không chạm vào nút áp suất hoặc chốt chỉ báo áp suất trong khi nấu. Nếu áp suất bị thay đổi trong khi nấu, một lượng lớn thức ăn bên trong có thể sôi trào, gây bỏng hoặc thương tích.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.
- Không mở nắp khi đang bật hoặc khi chốt chỉ báo áp suất đang chồi lên.
- Sẽ có sự khác biệt về áp suất do thiết bị tạo ra do loại và lượng nguyên liệu cần nấu, do đó, chốt chỉ báo áp suất có thể không bật lên trong khi nấu hoặc có thể chồi lên và hạ xuống.

Về màn hình hiển thị trong khi nấu áp suất (Menu cài sẵn)

<Khi bắt đầu nấu...>

"Preset Menu" (Menu cài sẵn) và  sẽ bật, và đếm ngược thời gian còn lại.

* Số Menu cài sẵn đã chọn sẽ được hiển thị trong khi nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn).



❸ Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

- ◇ Tùy thuộc vào món ăn được nấu và môi trường sử dụng, chốt chỉ báo áp suất có thể không rút vào khi nấu xong. Luôn đợi cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào.

<Menu cài sẵn có giữ ấm>

- ◇ Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.
◇ Trong khi Giữ ấm, thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ, tối đa 12 giờ (12h). Sau khi 12 giờ trôi qua, số "12" sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
◇ Đối với Menu cài sẵn số 14 đến 18, "Keep Warm" (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy sau khi nấu xong. Mặc dù chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được kích hoạt tự động, nhưng hãy dùng món ăn đã nấu càng sớm càng tốt vì món ăn sẽ mất đi hương vị theo thời gian. → P.127

<Menu cài sẵn không có giữ ấm>

- ◇ Khi quá trình nấu hoàn tất, "Keep Warm" (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy. Tuy nhiên, thức ăn sẽ không được giữ ấm nên hãy lấy thức ăn ra càng sớm càng tốt.

⚠ THẬN TRỌNG

- Không chạm vào lỗ thoát hơi nước ngay sau khi nấu. Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.
- Không chạm vào nút áp suất cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào vì áp suất có thể vẫn còn bên trong thiết bị sau khi nấu.

❹ Nhấn nút áp suất để làm nút rút vào (nút áp suất ở trạng thái mở khóa), mở nắp và lấy thức ăn ra.

- ◇ Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung, xác nhận rằng hơi nước không thoát ra từ lỗ nắp, sau đó từ từ mở nắp. → P.131
◇ Sau khi sử dụng thiết bị, hãy nhấn [Cancel] (Hủy), rút phích cắm điện và đầu nối, đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi vệ sinh.
◇ Nếu mùi vẫn còn sau khi nấu, hãy khử mùi.
(Cách thực hiện vệ sinh → P.169)

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- Kiểm tra xem "Keep Warm" (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- Đóng nắp và nhấn nút áp suất để làm nút bật lên. (Nút áp suất được khóa.)
- Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 1 phút từ 10 đến 30 phút, bao gồm cả quá trình giảm áp suất 5 phút.
- Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).
- Khi quá trình nấu hoàn tất, đợi cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào, mở khóa nút áp suất và mở nắp. (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

⚠ THẬN TRỌNG

- Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung để tay trần không chạm vào hơi nước đang bốc ra từ lỗ thoát hơi, nắp trong, nồi trong và thức ăn đã nấu.
- Hãy cẩn thận khi mở nắp. Ngay cả khi chốt chỉ báo áp suất được rút vào, áp suất bên trong thiết bị vẫn có thể chưa giảm hoàn toàn.
- Không cố mở nắp khi vẫn còn áp suất bên trong thiết bị. Ngay cả khi chỉ còn một lượng áp suất nhỏ, hơi nước ở nhiệt độ cao và thức ăn vẫn có thể bắn ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.
- Nếu thấy nút áp suất cứng khi ấn, không cố mở nắp vì có nguy cơ áp suất vẫn còn bên trong thiết bị. Hãy để nguyên thiết bị như vậy cho đến khi áp suất giảm, sau đó nhấn nút áp suất và từ từ mở nắp đồng thời chú ý đến hơi nước.
- Lưu ý rằng một số loại thức ăn có thể mất đi hương vị khi sử dụng Giữ ấm liên tục.

Cách nấu (Menu cài sẵn)

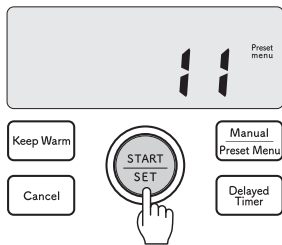
Nấu thông thường (Menu cài sẵn)

◇ Sử dụng quy trình sau đây khi Menu cài sẵn cần nấu là **đối với nấu thông thường không sử dụng áp suất**. (Đảm bảo xem các bước từ ❶ đến ❹ ở P.133.)



❶ Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống)

◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

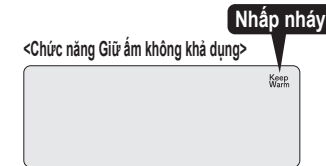


❷ Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.
- ◇ Chốt chỉ báo áp suất sẽ không bật lên vì thiết bị đang nấu mà không sử dụng áp suất.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn Menu cài sẵn không có áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), "U:01" sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. "U:02" sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng "U:02" đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.



❸ Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra.

<Menu cài sẵn có giữ ấm>

Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.

Trong khi Giữ ấm, thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ, tối đa 12 giờ (12h). Sau khi 12 giờ trôi qua, số "12" sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. Menu cài sẵn

<Menu cài sẵn không có giữ ấm>

Khi quá trình nấu hoàn tất, "Keep Warm" (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy.

Tuy nhiên, thức ăn sẽ không được giữ ấm nên hãy lấy thức ăn ra càng sớm càng tốt.

- ◇ Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng, xác nhận rằng hơi nước không thoát ra từ lỗ nắp, sau đó từ từ mở nắp. → P.131
- ◇ Sau khi sử dụng thiết bị, hãy nhấn [Cancel] (Hủy), rút phích cắm điện và đầu nối, đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi vệ sinh.
- ◇ Nếu mùi vẫn còn sau khi nấu, hãy khử mùi.
(Cách thực hiện vệ sinh → P.169)

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem "Keep Warm" (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có bật hay nhấp nháy không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm. (Thời gian có thể cài đặt phụ thuộc vào số Menu cài sẵn. Để biết chi tiết, hãy xem "Danh sách Menu cài sẵn" ở P.127.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

⚠ THẬN TRỌNG

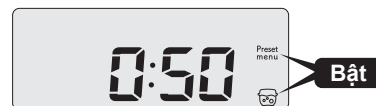
- Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng để tay trần không chạm vào hơi nước đang bốc ra từ lỗ thoát hơi, nắp trong, nồi trong và thức ăn đã nấu.
- Lưu ý rằng một số loại thức ăn có thể mất đi hương vị khi sử dụng Giữ ấm liên tục.

Về màn hình hiển thị trong quá trình nấu thông thường (Menu cài sẵn)

<Khi bắt đầu nấu...>

"Preset Menu" (Menu cài sẵn) và  sẽ bật, và đếm ngược thời gian còn lại.

* Số Menu cài sẵn đã chọn sẽ được hiển thị trong khi nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn).



Cách nấu (Menu thủ công)

Có thể xem các công thức nấu bằng Menu thủ công trên trang web Tiger.

• Dành cho khách du lịch

<https://www.tiger-forest.com/c/6UEs>



• Dành cho Việt Nam

<https://www.tiger-forest.com/c/qujr>



- ◇ Có tám loại Menu thủ công: “Pressure” (Áp suất), “Quick” (Nhanh), “Water less” (Không dùng nước), “Slow” (Chậm), “Warm” (Hâm nóng), “Bake” (Nướng), “Ferment” (Lên men) và “Sauté” (Xào). → **P.128**
- ◇ Bạn có thể nấu bằng cách cài đặt thủ công cài đặt làm nóng và thời gian nấu.
- ◇ Để biết thời gian nấu ước tính đối với các nguyên liệu, hãy xem **P.129**.

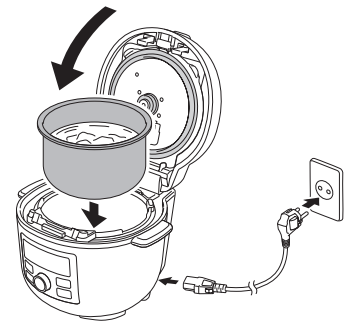
Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu



- Nấu áp suất các món đặc sánh, chẳng hạn như cà ri dùng sốt roux và món hầm. (Thêm sốt roux và các thành phần tương tự sau khi nấu và khi áp suất đã giảm, và làm nóng bằng cách sử dụng menu “Warm” (Hâm nóng) mà không có áp suất.)
- Nấu mứt và các loại thức ăn dễ tạo bọt khác.
- Nấu áp suất các nguyên liệu sẽ nở ra khi sôi. (Các sản phẩm dạng sệt, mì ống, v.v...)
- Nấu với lượng nước và nguyên liệu vượt quá vạch MAX Cook.
- Nấu với lượng nước và đậu hoặc mì ống vượt quá vạch MAX Beans. (Đậu và mì ống tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu những món này bằng Menu thủ công “Slow” (Chậm).)
- Nấu với các nguyên liệu tạo bọt nhanh chóng, chẳng hạn như baking soda.
- Nấu bằng túi/gói, trong đó, các nguyên liệu hoặc gia vị được làm nóng trong túi nhựa hoặc vật chứa tương tự.
- Nấu với giấy nến, giấy bạc hoặc màng bọc thực phẩm có thể làm tắc lỗ điều chỉnh áp suất.
- Nấu với các loại hạt đặc biệt nhỏ, chẳng hạn như hạt rau dền, có thể dễ dàng làm tắc nghẽn các bộ phận.
- Làm nóng trực tiếp lon hoặc chai thực phẩm
- Sử dụng nhiều dầu
- Nấu gần vật liệu dễ cháy
- Chế biến thực phẩm chiên rán.
- Tránh xa nồi áp suất khi đang chiên hoặc nướng thực phẩm.

Menu “Pressure” (Áp suất)

- ◇ Menu “Pressure” (Áp suất) có thể thực hiện nấu áp suất. (Thời gian có thể cài đặt: 15 phút đến 2 giờ)
- ◇ Hãy đảm bảo xem phần “Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu” được liệt kê ở trên.



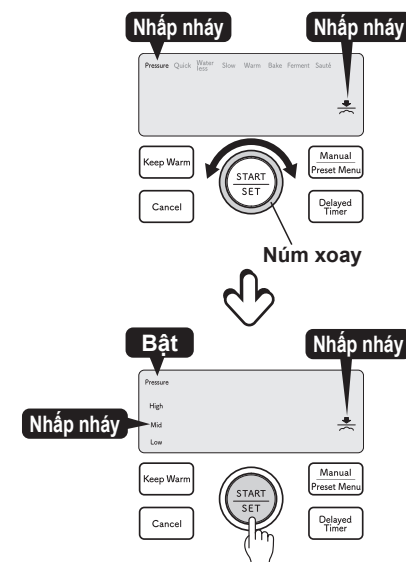
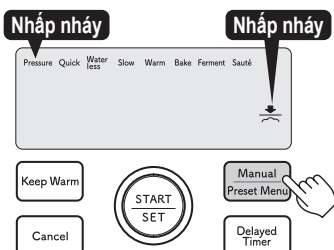
1 Chuẩn bị nấu.

- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ❶ đến ❸ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở **P.132**, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.
- ◇ Thời gian nấu ước tính đối với các nguyên liệu → **P.129**

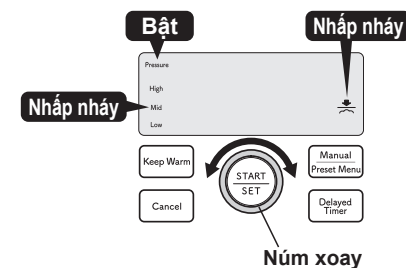
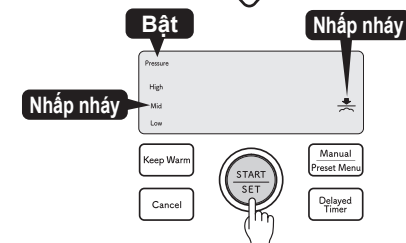
⚠ THẬN TRỌNG

- Không nấu bằng cách thêm nước và nguyên liệu vượt quá vạch MAX Cook trên nồi trong.
- Cần thận không sử dụng quá lượng tối đa cho phép vì điều đó có thể ngăn cản quá trình nấu chín đúng cách hoặc khiến thức ăn bên trong sôi trào.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh gia vị bị lắng xuống đáy nồi trong.
- Để nước dùng và nước súp nguội trước khi bắt đầu nấu. Sử dụng nước dùng và nước súp nóng có thể dẫn đến quá trình nấu không đúng cách.
- Không sử dụng muối, thìa, muối xới cơm, xẻng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.
- Vì sữa và sữa đậu nành rất dễ sôi trào nên hãy thêm vào sau khi làm nóng xong và làm nóng chúng bằng menu “Warm” (Hâm nóng) trong 5 phút mỗi lần, đồng thời quan sát cẩn thận. → **P.33**

2 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

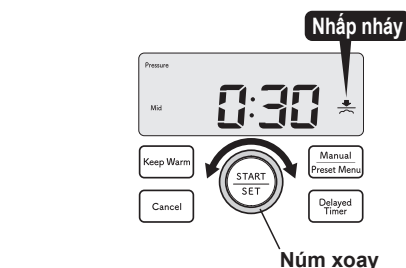
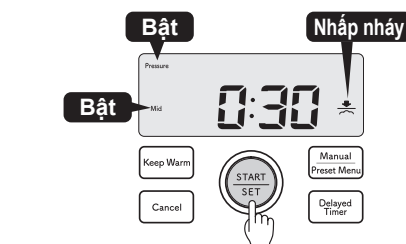


3 Xoay núm xoay để chọn “Pressure” (Áp suất), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



4 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).

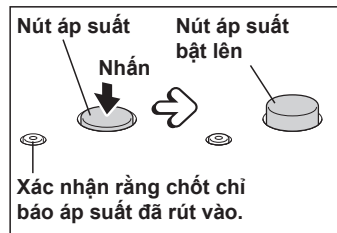


5 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 1 phút từ 15 phút đến 50 phút và theo mức tăng 5 phút từ 50 phút đến 2 giờ.

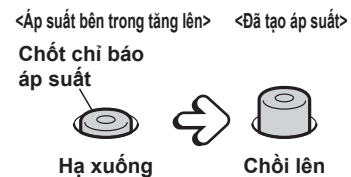
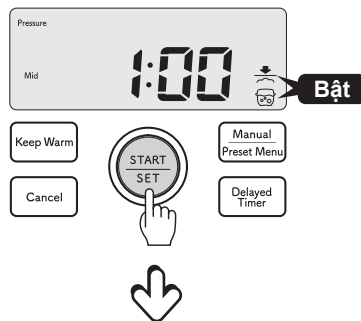
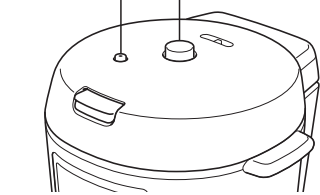
Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Pressure” (Áp suất) (tiếp)



6 Nhấn nút áp suất để làm nút bật lên. (Nút áp suất được khóa.)

◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

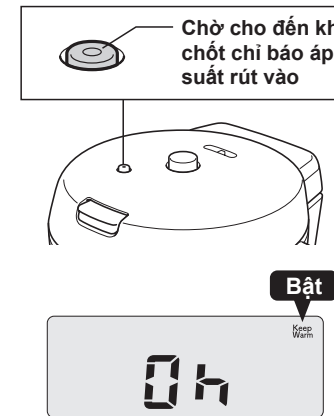


7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.
- ◇ Khi thiết bị được tạo áp suất trong quá trình nấu áp suất, chốt chỉ báo áp suất sẽ bật lên.
- ◇ Khi thiết bị bắt đầu tạo ra hơi nước, bạn sẽ nghe thấy tiếng sôi và tiếng rít. → P.131

⚠ THẬN TRỌNG

- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không chạm vào nút áp suất hoặc chốt chỉ báo áp suất trong khi nấu. Nếu áp suất bị thay đổi trong khi nấu, một lượng lớn thức ăn bên trong có thể sôi trào, gây bỏng hoặc thương tích.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.
- Không mở nắp khi “Pressure” (Áp suất) đang bật hoặc khi chốt chỉ báo áp suất đang chờ lên.
- Sẽ có sự khác biệt về áp suất do thiết bị tạo ra do loại và lượng nguyên liệu cần nấu, do đó, chốt chỉ báo áp suất có thể không bật lên trong khi nấu hoặc có thể chờ lên và hạ xuống.

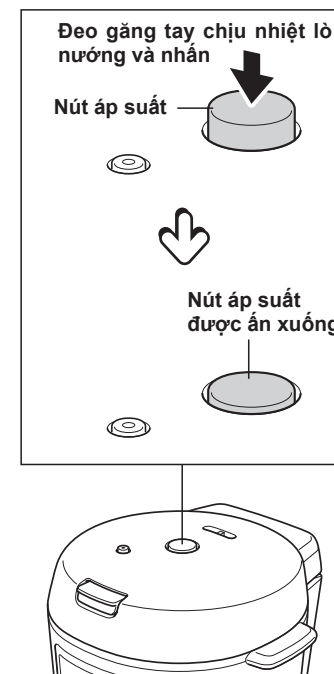


8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

◇ Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.

⚠ THẬN TRỌNG

- Không chạm vào lỗ thoát hơi nước ngay sau khi nấu. Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.
- Không chạm vào nút áp suất cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào vì áp suất có thể vẫn còn bên trong thiết bị sau khi nấu.



9 Nhấn nút áp suất để làm nút rút vào (nút áp suất ở trạng thái mở khóa), mở nắp và lấy thức ăn ra.

- ◇ Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung, xác nhận rằng hơi nước không thoát ra từ lỗ nắp, sau đó từ từ mở nắp. → P.131
- ◇ Sau khi sử dụng thiết bị, hãy nhấn [Cancel] (Hủy), rút phích cắm điện và đầu nối, đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi vệ sinh.
- ◇ Nếu mùi vẫn còn sau khi nấu, hãy khử mùi. (Cách thực hiện vệ sinh → P.169)

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- (2) Đóng nắp và nhấn nút áp suất để làm nút bật lên. (Nút áp suất được khóa.)
- (3) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm. Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 1 phút từ 10 đến 30 phút, bao gồm cả quá trình giảm áp suất 5 phút.
- (4) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).
- (5) Khi quá trình nấu hoàn tất, đợi cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào, mở khóa nút áp suất và mở nắp. (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

⚠ THẬN TRỌNG

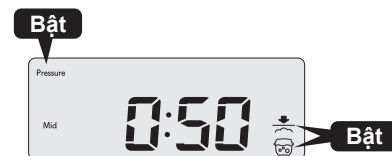
- Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung để tay trần không chạm vào hơi nước đang bốc ra từ lỗ thoát hơi, nắp trong, nồi trong và thức ăn đã nấu.
- Hãy cẩn thận khi mở nắp. Ngay cả khi chốt chỉ báo áp suất được rút vào, áp suất bên trong thiết bị vẫn có thể chưa giảm hoàn toàn.
- Không cố mở nắp khi vẫn còn áp suất bên trong thiết bị. Ngay cả khi chỉ còn một lượng áp suất nhỏ, hơi nước ở nhiệt độ cao và thức ăn vẫn có thể bắn ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.
- Nếu thấy nút áp suất cứng khi ấn, không cố mở nắp vì có nguy cơ áp suất vẫn còn bên trong thiết bị. Hãy để nguyên thiết bị như vậy cho đến khi áp suất giảm, sau đó nhấn nút áp suất và từ từ mở nắp đồng thời chú ý đến hơi nước.
- Lưu ý rằng một số loại thức ăn có thể mất đi hương vị khi sử dụng Giữ ấm liên tục.

Về màn hình hiển thị trong khi nấu áp suất (Menu thủ công)

<Khi bắt đầu nấu...>

“Pressure” (Áp suất) và sẽ bật, và đếm ngược thời gian còn lại.

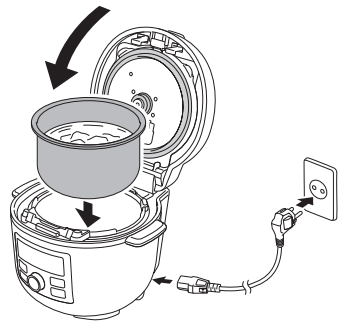
* Nếu quá trình nấu bắt đầu khi nút áp suất mở khóa, sẽ tắt.



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Quick” (Nhanh)

- Menu “Quick” (Nhanh) nấu bằng cách làm nóng ở nhiệt độ cao trong một thời gian sau khi chất lỏng sôi, sau đó giảm nhiệt độ xuống để ninh thức ăn. Menu này có thể tiết kiệm thời gian và công sức khi chế biến các món ninh. (Thời gian có thể cài đặt: 3 phút đến 2 giờ)
- Hãy đảm bảo xem phần “Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu” được liệt kê ở **P.138**.



1 Chuẩn bị nấu.

- Thực hiện theo quy trình từ ❶ đến ❸ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở **P.132**, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.

⚠ THẬN TRỌNG

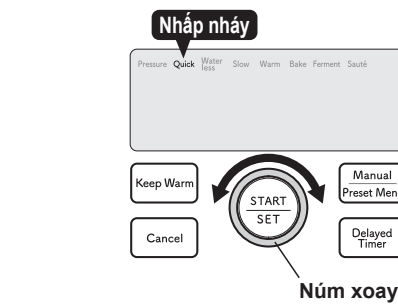
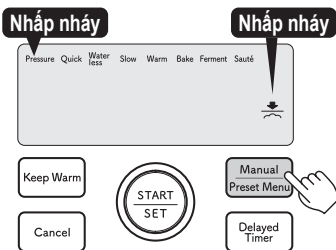
- Không nấu bằng cách thêm nước và nguyên liệu vượt quá vạch MAX Cook trên nồi trong.
- Cần thận không sử dụng quá lượng tối đa cho phép vì điều đó có thể ngăn cản quá trình nấu chín đúng cách hoặc khiến thức ăn bên trong sôi trào.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh gia vị bị lắng xuống đáy nồi trong.
- Để nước dùng và nước súp nguội trước khi bắt đầu nấu. Sử dụng nước dùng và nước súp nóng có thể dẫn đến quá trình nấu không đúng cách.
- Không sử dụng muối, thìa, muỗng xới cơm, xẻng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.
- Vì sữa và sữa đậu nành rất dễ sôi trào nên hãy thêm vào sau khi làm nóng xong và làm nóng thêm từ 3 đến 5 phút, đồng thời quan sát cẩn thận.

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống)

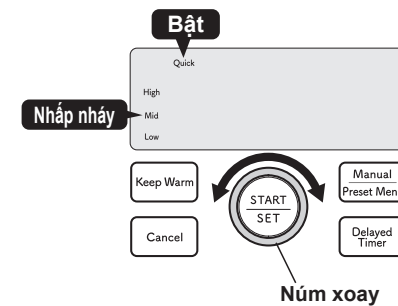
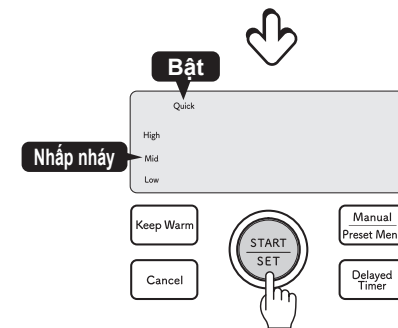
- Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.



3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

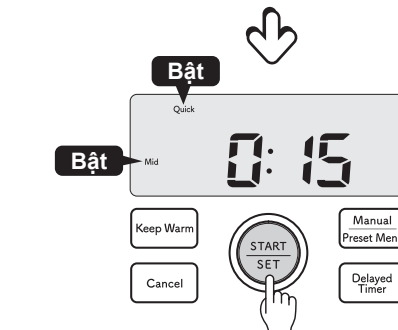


4 Xoay núm xoay để chọn “Quick” (Nhanh), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



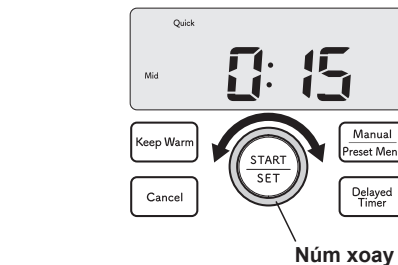
5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).



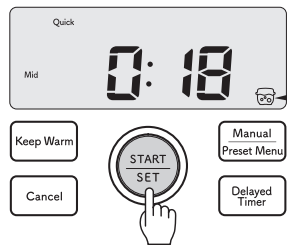
6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 1 phút từ 3 phút đến 30 phút và theo mức tăng 5 phút từ 30 phút đến 2 giờ.



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Quick” (Nhanh) (tiếp)



7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.



8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra.

- ◇ Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất. Chức năng Giữ ấm vẫn tiếp tục hoạt động và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ, tối đa 12 giờ. Sau khi 12 giờ trôi qua, số “12” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
- ◇ Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung, xác nhận rằng hơi nước không thoát ra từ lỗ nắp, sau đó từ từ mở nắp. → P.131
- ◇ Sau khi sử dụng thiết bị, hãy nhấn [Cancel] (Hủy), rút phích cắm điện và đầu nối, đợi cho đến khi thiết bị nguội trước khi vệ sinh.
- ◇ Nếu mùi vẫn còn sau khi nấu, hãy khử mùi.
(Cách thực hiện vệ sinh → P.169)

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

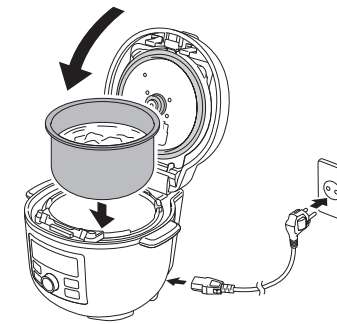
- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

⚠ THẬN TRỌNG

- Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nung để tay trần không chạm vào hơi nước đang bốc ra từ lỗ thoát hơi, nắp trong, nồi trong và thức ăn đã nấu.
- Lưu ý rằng một số loại thức ăn có thể mất đi hương vị khi sử dụng Giữ ấm liên tục.

Menu “Water less” (Không dùng nước)

- ◇ Menu “Water less” (Không dùng nước) sẽ đun sôi thức ăn đồng thời hạn chế hơi nước bằng cách sử dụng hơi ẩm thoát ra từ nguyên liệu. Nấu thức ăn bằng cách thêm các loại rau củ có hàm lượng độ ẩm cao như cà chua, hành tây, cần tây và cà tím. (Thời gian có thể cài đặt: 30 phút đến 3 giờ)
- ◇ Hãy đảm bảo xem phần “Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu” được liệt kê ở P.138.



1 Chuẩn bị nấu.

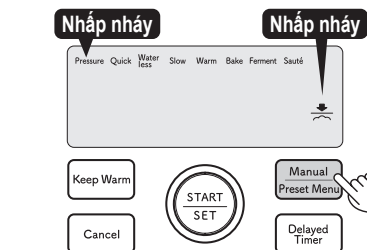
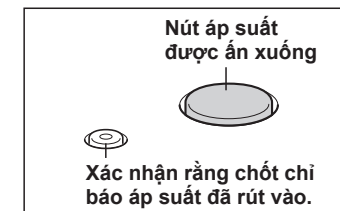
- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ❶ đến ❸ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.

⚠ THẬN TRỌNG

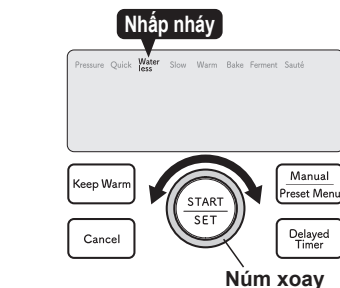
- Cần thận không sử dụng quá lượng tối đa cho phép vì điều đó có thể ngăn cản quá trình nấu chín đúng cách hoặc khiến thức ăn bên trong sôi trào.
- Không sử dụng muối, thìa, muối xối cơm, xéng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống) → P.142

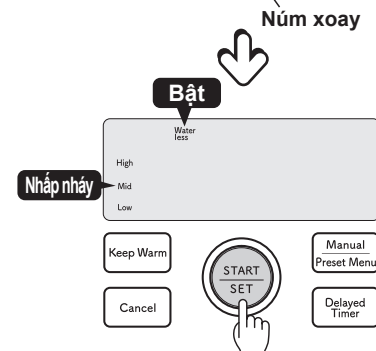
- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.



3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

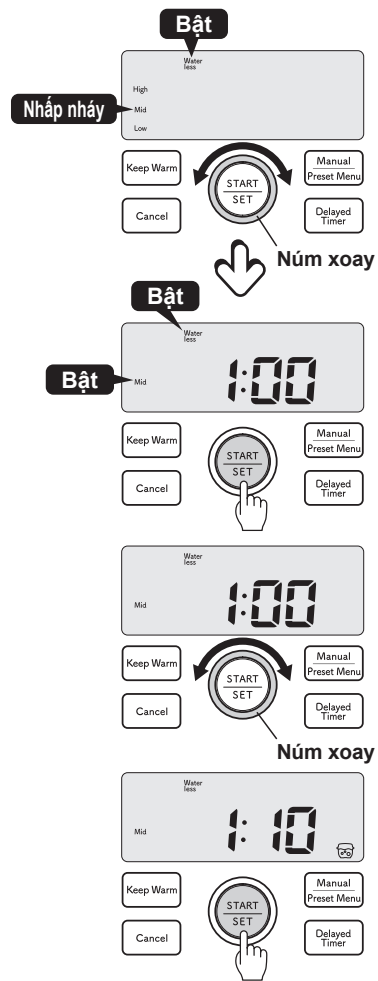


4 Xoay núm xoay để chọn “Water less” (Không dùng nước), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Water less” (Không dùng nước) (tiếp)



5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).

6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 5 phút từ 30 phút đến 3 giờ.

7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.

8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.144

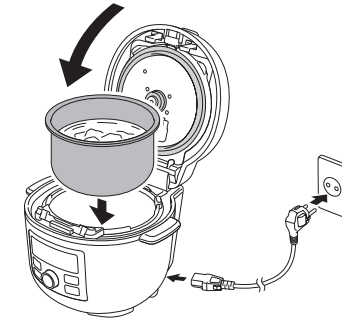
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 1 giờ.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

Menu “Slow” (Chậm)

- ◇ Menu “Slow” (Chậm) ninh thực phẩm trong thời gian dài ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ sôi để thịt và rau được nấu cho đến khi mềm. Điều này giúp ngăn không cho nguyên liệu bị vỡ nát và nước bị sôi cạn. Chọn menu này khi nấu các loại đậu tạo ra nhiều bọt. (Thời gian có thể cài đặt: 30 phút đến 6 giờ)
- ◇ Hãy đảm bảo xem phần “Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu” được liệt kê ở P.138.



1 Chuẩn bị nấu.

- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ① đến ③ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.
- ◇ Thời gian nấu ước tính đối với các nguyên liệu → P.129

⚠ THẬN TRỌNG

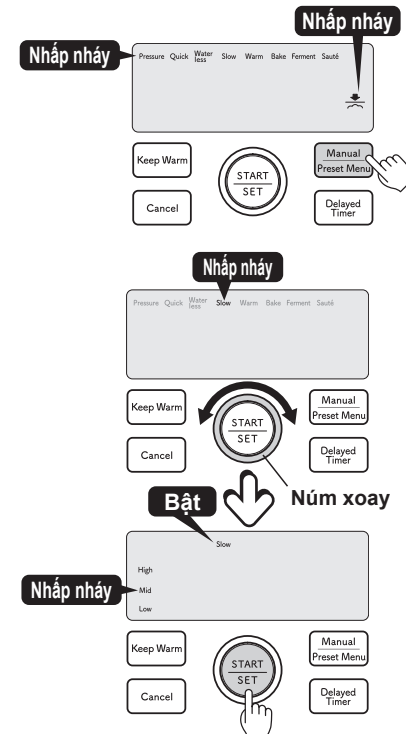
- Cần thận không sử dụng quá lượng tối đa cho phép vì điều đó có thể ngăn cản quá trình nấu chín đúng cách hoặc khiến thức ăn bên trong sôi trào.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh gia vị bị lắng xuống đáy nồi trong.
- Để nước dùng và nước súp nguội trước khi bắt đầu nấu. Sử dụng nước dùng và nước súp nóng có thể dẫn đến quá trình nấu không đúng cách.
- Không sử dụng muối, thìa, muối xới cơm, xẻng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.
- Đậu tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu chúng bằng Menu thủ công “Slow” (Chậm).

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống) → P.142

- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

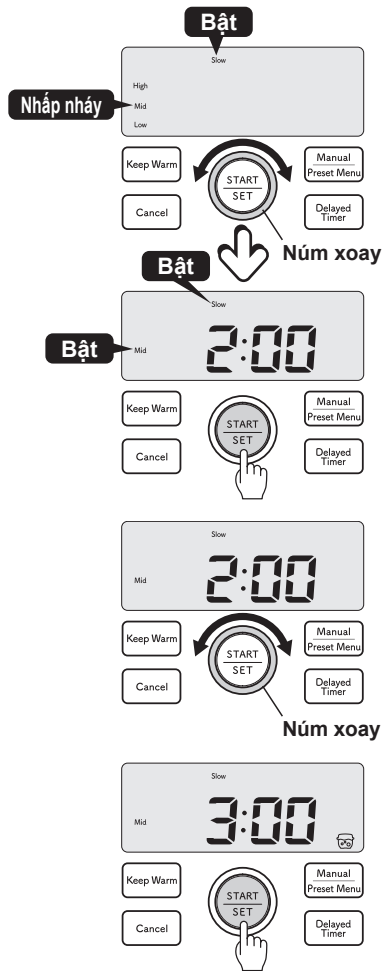
3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

4 Xoay núm xoay để chọn “Slow” (Chậm), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Slow” (Chậm) (tiếp)



5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).

6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 10 phút từ 30 phút đến 6 giờ.

7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.

8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.144

- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 10 phút từ 10 phút đến 1 giờ.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

Menu “Warm” (Hâm nóng)

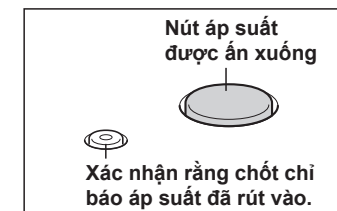
- ◇ Chọn menu “Warm” (Hâm nóng) khi bạn muốn làm nóng lại món ăn đã nấu xong và khi bạn muốn làm nóng sau khi thêm sốt roux vào cà ri, v.v... (Thời gian có thể cài đặt: 1 đến 30 phút)

1 Chuẩn bị nấu.

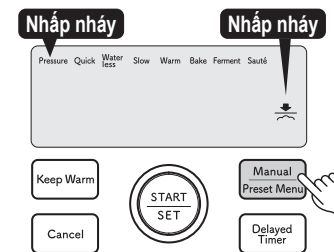
- ◇ Xác nhận rằng nồi trong có thức ăn cần làm nóng đã được đặt vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn. → P.132

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống) → P.142

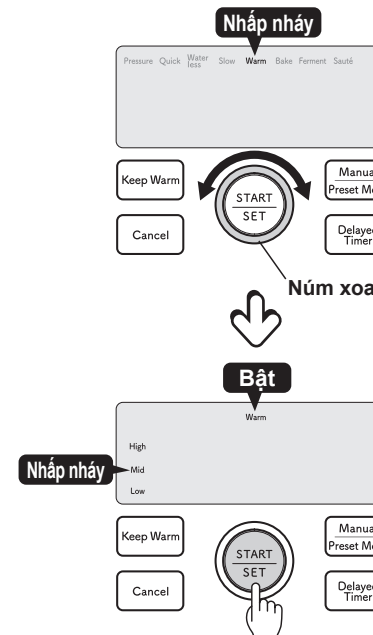
- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.



3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

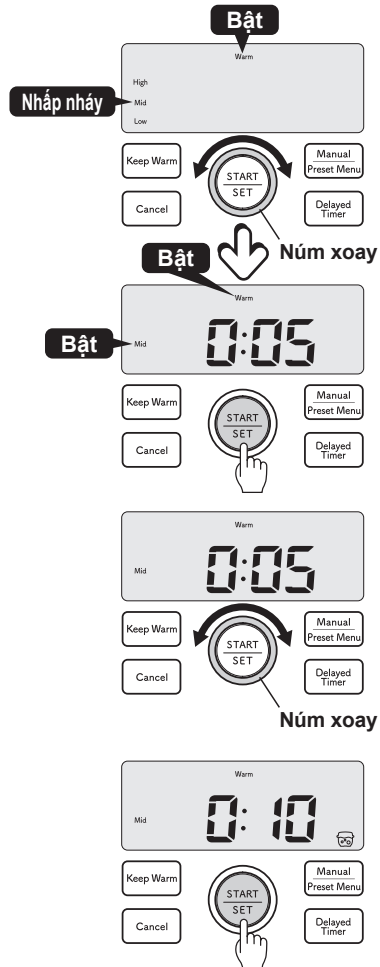


4 Xoay núm xoay để chọn “Warm” (Hâm nóng), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Warm” (Hâm nóng) (tiếp)



5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).

6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút.

7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.

8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.144

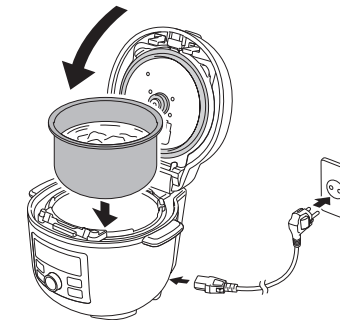
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) trên màn hình hiển thị có được bật không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 15 phút.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

Menu “Bake” (Nướng)

- ◇ Chọn menu “Bake” (Nướng) khi bạn muốn nướng bánh mì, bánh ngọt hoặc làm trứng ốp la. (Thời gian có thể cài đặt: 5 phút đến 1 giờ 20 phút)



1 Chuẩn bị nấu.

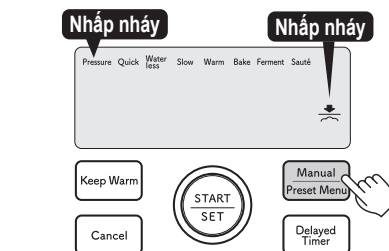
- ◇ Khi nướng bánh ngọt, hãy thả rơi nồi trong từ độ cao khoảng 5 cm lên một miếng vải khoảng ba lần để loại bỏ hết bọt khí bên trong bột nhào.

⚠ THẬN TRỌNG

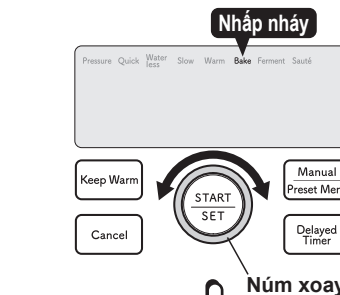
- Tham khảo công thức nấu ăn trên trang web của Tiger, và chú ý không cho quá nhiều nguyên liệu vào. Nếu bạn cho quá nhiều nguyên liệu vào, chúng có thể bị sôi trào hoặc chưa chín.

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống) → P.142

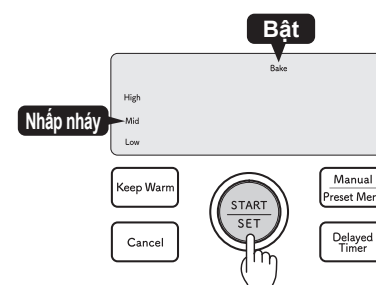
- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.



3 Nhấn [Manual/Presel Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

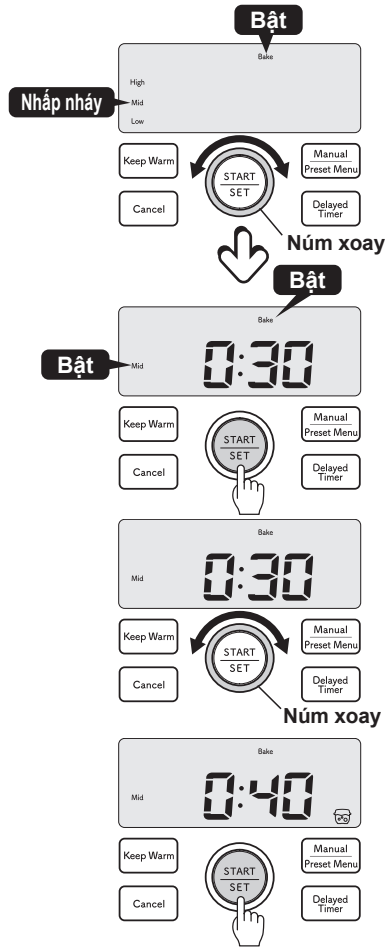


4 Xoay núm xoay để chọn “Bake” (Nướng), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Bake” (Nướng) (tiếp)



5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).

6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 1 giờ 20 phút.

7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Các lỗ thoát hơi sẽ trở nên nóng. Việc tiếp xúc với chúng có thể gây bỏng hoặc bị thương.
- Không mở nắp trong khi đang nấu. Bánh mì và bánh ngọt có thể không được nướng đúng cách.

8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.144

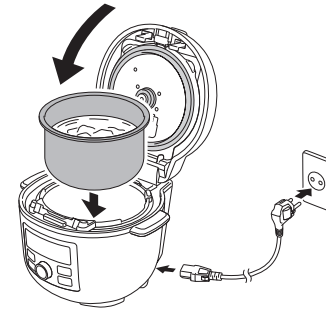
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) có nhấp nháy trên màn hình hiển thị không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 15 phút.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

Menu “Ferment” (Lên men)

- ◇ Chọn menu “Ferment” (Lên men) khi bạn muốn ủ bột bánh mì và lên men sữa chua và amazake (một loại đồ uống từ gạo được lên men ngọt).
(Thời gian có thể cài đặt: 5 phút đến 6 giờ)



1 Chuẩn bị nấu.

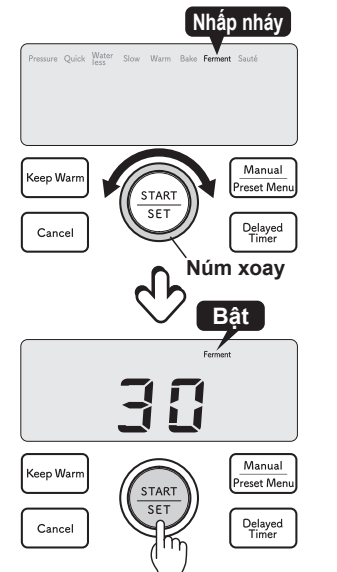
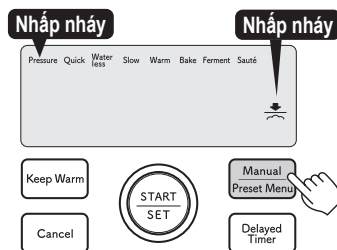
- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ❶ đến ❸ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.

⚠ THẬN TRỌNG

- Lưu ý rằng nếu lượng thức ăn vượt quá dung lượng tối đa, thiết bị có thể không được nấu đúng cách.
- Không sử dụng muối, thìa, muối xới cơm, xẻng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.
- Hãy chú ý không cho quá nhiều nguyên liệu khi ủ bột bánh mì. Nếu bạn cho quá nhiều nguyên liệu, bột bánh mì có thể dính vào nắp trong hoặc tràn ra ngoài.

2 Xác nhận rằng nút áp suất đã được mở khóa. (Nút áp suất được ấn xuống) → P.142

- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

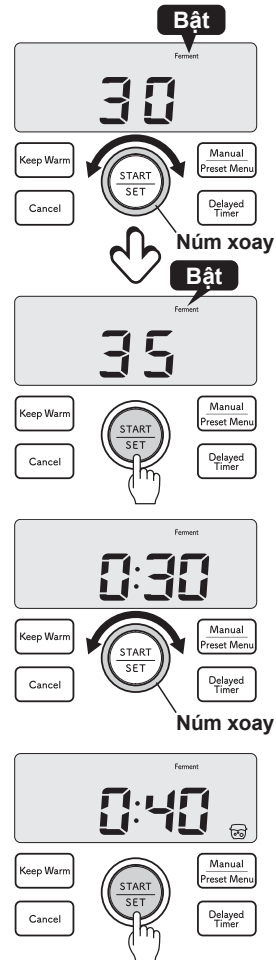


3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

4 Xoay núm xoay để chọn “Ferment” (Lên men), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Ferment” (Lên men) (tiếp)



5 Xoay núm xoay và cài đặt nhiệt độ lên men, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Nhiệt độ có thể được cài đặt theo mức tăng 5°C từ 30°C đến 60°C.
- ◇ Nhiệt độ đã cài đặt là nhiệt độ gần đúng. Nhiệt độ có thể thay đổi đôi chút tùy thuộc vào nguyên liệu và môi trường nơi sử dụng thiết bị.

<Ví dụ về cài đặt nhiệt độ>
Bột bánh mì: 30°C đến 35°C
Sữa chua: 40°C đến 45°C
Amazake: 60°C

6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt thời gian theo mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 6 giờ.

7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ Quá trình nấu bắt đầu.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Các lỗ thoát hơi sẽ trở nên nóng. Việc tiếp xúc với chúng có thể gây bỏng hoặc bị thương.

8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.144

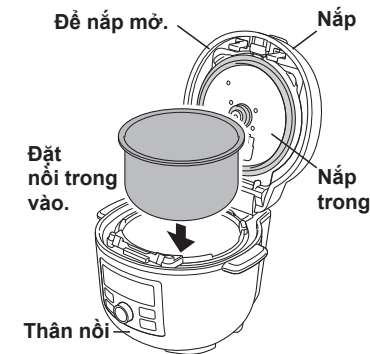
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) có nhấp nháy trên màn hình hiển thị không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm.
(Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 5 phút từ 5 phút đến 1 giờ.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

Menu “Sauté” (Xào)

- ◇ Chọn menu “Sauté” (Xào) khi xào thức ăn. (Thời gian có thể cài đặt: 1 đến 30 phút)



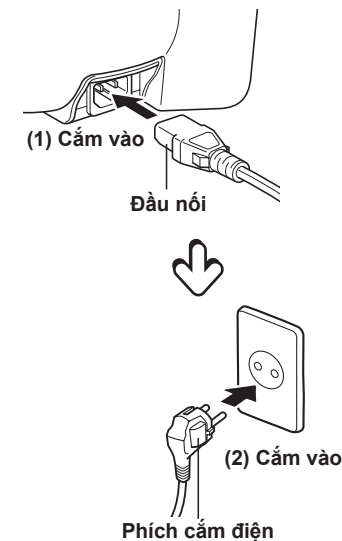
1 Đặt nồi trong vào thân nồi. (Để nắp mở.)

- ◇ Lau sạch mọi giọt nước dính bên ngoài nồi trong trước khi đặt nồi trong vào thân nồi. Không làm như vậy có thể cản trở việc nấu đúng cách.
- ◇ Đặt nồi trong đúng cách sao cho nồi không bị nghiêng.

⚠ THẬN TRỌNG

- Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác ra khỏi mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên, xung quanh khớp gài nắp và nắp trong. Không tuân theo hướng dẫn này có thể khiến thức ăn sôi trào hoặc không đóng được nắp. Điều này cũng có thể cản trở việc nấu đúng cách.

2 Kết nối dây nguồn.

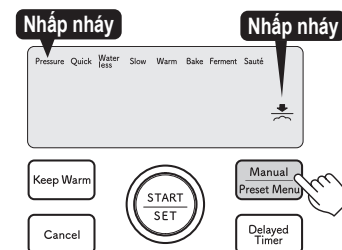


- ◇ Kết nối đầu nối với đầu vào thiết bị, sau đó kết nối phích cắm điện với ổ cắm.
- ◇ Nếu chế độ “Keep Warm” (Giữ ấm) đang bật, hãy nhấn [Cancel] (Hủy) để tắt.

<Âm thanh thông báo>

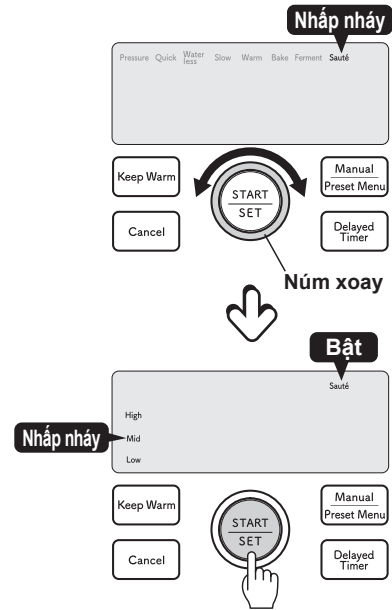
- Có thể điều chỉnh âm lượng nếu muốn. → P.175

3 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

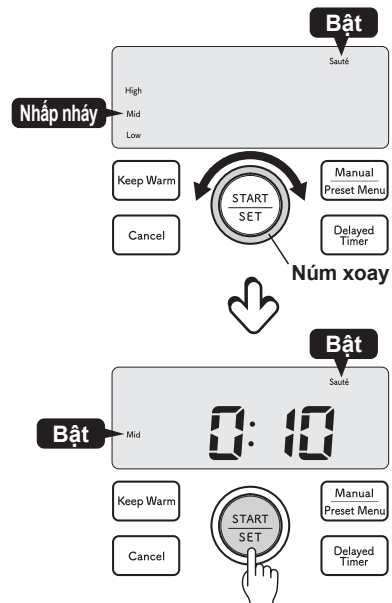


Cách nấu (Menu thủ công)

Menu “Sauté” (Xào) (tiếp)

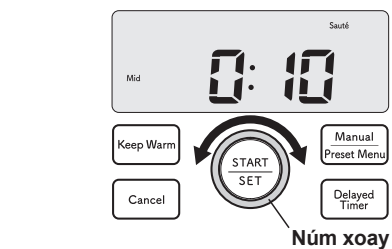


- 4** Xoay núm xoay để chọn “Sauté” (Xào), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).



- 5** Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

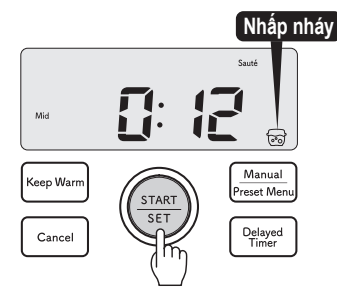
- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).



- 6** Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 30 phút.

Menu “Sauté” (Xào) (tiếp)



- 7** Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu làm nóng trước.

- ◇ Quá trình làm nóng trước bắt đầu.
- ◇ Trong quá trình làm nóng trước, sẽ nhấp nháy.

⚠ THẬN TRỌNG

- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp đóng. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy mở nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.

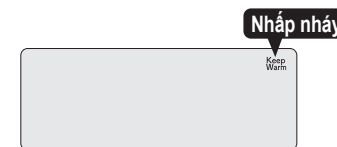


- 8** Khi thiết bị phát ra tiếng bip hai lần, quá trình làm nóng trước đã hoàn tất. Cho các nguyên liệu vào nồi trong và xào chúng. (Nấu với nắp mở.)

- ◇ Khi quá trình làm nóng trước hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip hai lần và sẽ thay đổi từ nhấp nháy sang sáng.
- ◇ Đối với menu “Sauté” (Xào), bạn có thể nấu với nắp mở.

⚠ THẬN TRỌNG

- Không được rời khỏi khu vực khi đang nấu ăn.
- Hãy chú ý không cho quá nhiều nguyên liệu. Nếu bạn cho quá nhiều nguyên liệu, chúng sẽ không được xào đúng cách và có thể chưa chín.
- Lưu ý rằng nếu lượng nguyên liệu quá ít, sẽ có thể bắn dầu.
- Không sử dụng muối, thìa, muối xới cơm, xẻng nấu ăn, dụng cụ đánh trứng hoặc dụng cụ cứng khác bằng kim loại.
- Không đóng nắp trong quá trình nấu. Nếu đóng nắp trong khi nấu, quá trình nấu sẽ dừng lại và “U:02” sẽ được hiển thị. Trong trường hợp này, hãy mở nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.



- 9** Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy lấy thức ăn ra. → P.144

- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu, hãy xem P.144.

<Làm nóng thêm (khi nấu chưa đủ)>

- (1) Kiểm tra xem “Keep Warm” (Giữ ấm) có nhấp nháy trên màn hình hiển thị không.
- (2) Xoay núm xoay để chọn thời gian làm nóng thêm. (Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 1 phút từ 1 đến 10 phút.)
- (3) Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Có thể thực hiện làm nóng thêm tối đa ba lần.)

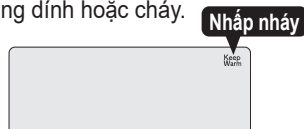
Giữ ấm thức ăn

Về chức năng Keep Warm (Giữ ấm) của Menu cài sẵn

- ◇ Cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tùy thuộc vào từng Menu cài sẵn. Để biết chi tiết về các Menu cài sẵn có và không có cài đặt Keep Warm (Giữ ấm), hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” ở **P.127**.
- ◇ Đối với Menu cài sẵn có chức năng Keep Warm (Giữ ấm), thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất. (“Keep Warm” (Giữ ấm) được hiển thị.) Vì tùy thuộc vào món ăn, hương vị có thể sẽ suy giảm, màu sắc của nguyên liệu có thể thay đổi hoặc món ăn có thể nát do nhiệt, vì vậy hãy thưởng thức món ăn càng sớm càng tốt và tránh sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài.

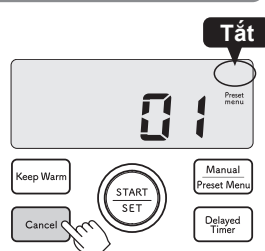


- ◇ Trong khi Giữ ấm, thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ, tối đa 12 giờ (12h). Sau khi 12 giờ trôi qua, số “12” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
- ◇ Đối với Menu cài sẵn không có Keep Warm (Giữ ấm) (Số Menu cài sẵn từ 11 đến 13 và 19 đến 21) và đối với Menu cài sẵn (Số menu cài sẵn từ 14 đến 18) không khuyến khích sử dụng chức năng Giữ ấm, “Keep Warm” (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị sau khi quá trình nấu hoàn tất. Khi quá trình nấu hoàn tất, nhấn [Cancel] (Hủy) và lấy thức ăn ra ngay lập tức. Không làm như vậy có thể dẫn đến mùi, tình trạng dính hoặc cháy.



Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

Nhấn [Cancel] (Hủy).
 (“Keep Warm” (Giữ ấm)
 sẽ tắt trên màn hình
 hiển thị.)



⚠ THẬN TRỌNG

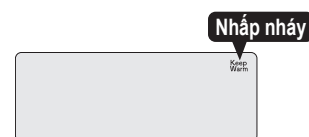
- Không sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khi đã rút phích cắm điện. Không hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khi món ăn đã nấu vẫn còn trong nồi trong. Làm như vậy có thể dẫn đến mùi, đổi màu, món ăn bị hỏng, ăn mòn nồi trong hoặc các vấn đề khác.
- Đảm bảo lau sạch nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra bên ngoài thiết bị khi bạn mở nắp ngay sau khi nấu hoặc trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật. Rửa và vệ sinh bộ phận hứng nước ngưng tụ sau mỗi lần sử dụng. → **P.165, 168**
- Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc chất khác dính trên vành nồi trong cũng như các gioăng. Không làm như vậy có thể dẫn đến tình trạng khô, đổi màu, có mùi và tình trạng dính.
- Ở những nơi có khí hậu khắc nghiệt, hãy thưởng thức món ăn đã nấu càng sớm càng tốt (khí hậu lạnh và môi trường có nhiệt độ cao)

Về chức năng Keep Warm (Giữ ấm) của Menu thủ công

- ◇ Đối với Menu thủ công có thể sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm), thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất. (“Keep Warm” (Giữ ấm) được hiển thị.) Vì tùy thuộc vào món ăn, hương vị có thể sẽ suy giảm, màu sắc của nguyên liệu có thể thay đổi hoặc món ăn có thể nát do nhiệt, vì vậy hãy thưởng thức món ăn càng sớm càng tốt và tránh sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài.



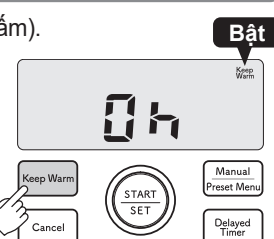
- ◇ Trong khi Giữ ấm, thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ, tối đa 12 giờ (12h). Sau khi 12 giờ trôi qua, số “12” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.
- ◇ Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không khả dụng với Menu thủ công “Bake” (Nướng), “Ferment” (Lên men) và “Sauté” (Xào). “Keep Warm” (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị khi quá trình nấu hoàn tất. Hãy thưởng thức món ăn càng sớm càng tốt. Nếu để nguyên như vậy, sữa chua và amazake sẽ lên men quá nhiều, bánh mì và bánh ngọt sẽ trở nên dính.



Khởi động lại chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

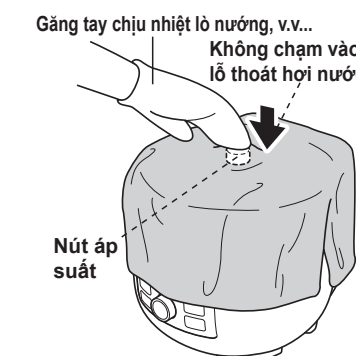
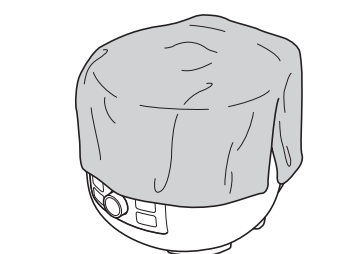
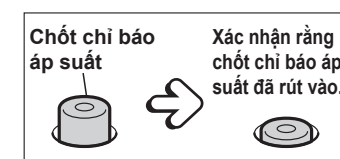
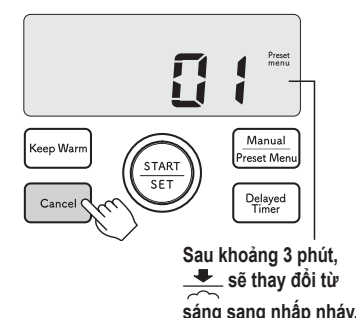
Nhấn [Keep Warm] (Giữ ấm).
 (“Keep Warm”
 (Giữ ấm) sẽ được
 hiển thị.)

Nhiệt độ của món ăn
 đã nấu sẽ được giữ ở
 khoảng 70°C đến 80°C.



Cách mở nắp trong trường hợp khẩn cấp trong khi nấu áp suất

- ◇ Để mở nắp trong trường hợp khẩn cấp trong khi nấu áp suất, trước tiên, hãy xác nhận rằng áp suất đã được xả ra bằng quy trình sau đây, sau đó mở nắp.



- 1 Nhấn [Cancel] (Hủy) để dừng quá trình nấu. Chờ khoảng 3 phút cho đến khi  trên màn hình hiển thị thay đổi từ sáng sang nhấp nháy. Nếu chốt chỉ báo áp suất chưa rút vào, hãy đợi cho đến khi chốt chỉ báo áp suất rút vào.**

- ◇  vẫn duy trì trong khoảng 3 phút ngay cả sau khi quá trình nấu đã bị hủy. Luôn xác nhận rằng  đã chuyển sang nhấp nháy.

- 2 Phủ lên toàn bộ nắp bằng một chiếc khăn dày đã được làm ẩm và vắt kỹ.**

⚠ THẬN TRỌNG

- Đảm bảo sử dụng khăn dày đã được làm ẩm và vắt kỹ vì có nguy cơ chất lỏng nóng và hơi nước sẽ bắn ra ngoài.
- Phủ khăn lên toàn bộ nắp.
- Thức ăn có thể dính vào khăn.

- 3 Đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng và nhấn nút áp suất qua khăn.**

- ◇ Nhấn nút áp suất ở giữa nắp bằng đầu găng tay chịu nhiệt lò nướng.

⚠ THẬN TRỌNG

- Tuyệt đối không xả áp trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu.
- Hãy hết sức thận trọng vì chất lỏng và hơi nước rất nóng.
- Đảm bảo không có ai ở khu vực xung quanh.
- Đảm bảo sử dụng găng tay chịu nhiệt lò nướng hoặc thiết bị tương tự bởi vì có nguy cơ chất lỏng nóng và hơi nước sẽ bắn ra ngoài.
- Không chạm vào lỗ thoát hơi nước bởi vì chất lỏng và hơi nước sẽ bắn thẳng ra khỏi lỗ thoát hơi nước.

- 4 Lấy khăn ra khi hơi nước không còn thoát ra và mở nắp.**

⚠ THẬN TRỌNG

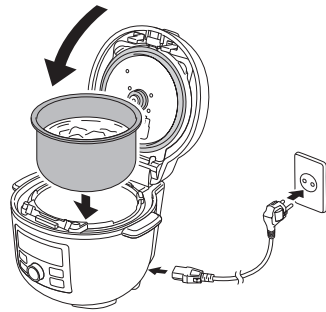
- Khi bạn mở nắp, hãy đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng để tay trần không chạm vào hơi nước đang bốc ra từ lỗ thoát hơi, nắp trong và thức ăn đã nấu.

Nấu bằng hẹn giờ trễ (Menu cài sẵn)

◇ Đối với một số chế độ của Menu cài sẵn, bạn có thể cài đặt thời gian xem khi nào quá trình nấu sẽ hoàn tất. Để biết các Menu cài sẵn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” ở P.127.

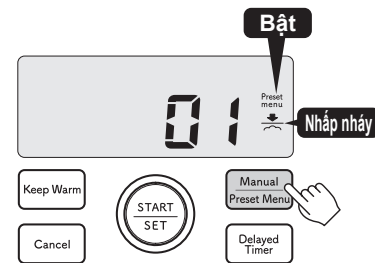
⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu thực hiện chế độ nấu hẹn giờ trong thời gian dài, sẽ có nguy cơ các nguyên liệu bị đổi màu hoặc nát.



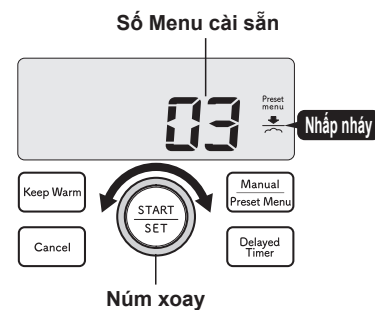
1 Chuẩn bị nấu.

- ◇ Thực hiện theo quy trình từ ① đến ③ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.
- ◇ Để biết chi tiết về các nguyên liệu và quy trình, hãy xem trang web của Tiger.



2 Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) để chọn “Preset Menu” (Menu cài sẵn).

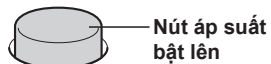
- ◇ Mỗi lần nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn), màn hình sẽ chuyển đổi giữa Manual Menu (Menu thủ công) và Preset Menu (Menu cài sẵn).



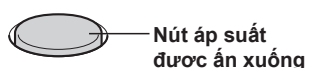
3 Xoay núm xoay và chọn số Menu cài sẵn để nấu hẹn giờ.

- ◇ Để biết số Menu cài sẵn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” ở P.127 hoặc xem trang web của Tiger.
- ◇ Đối với nấu áp suất, sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. (Đối với nấu thông thường, sẽ không được hiển thị.)

<Đối với nấu áp suất>

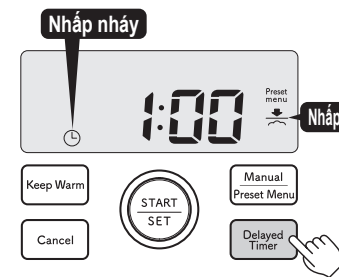


<Đối với nấu thông thường>



4 Xác nhận xem Menu cài sẵn cần nấu có sử dụng áp suất hay không, và khóa hoặc mở khóa nút áp suất.

- ◇ Để biết có nấu áp suất hay không, hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” ở P.127 hoặc xem trang web của Tiger.
- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.
- ◇ Đối với nấu bằng áp suất: Nhấn nút áp suất để làm chốt bật lên. (Nút áp suất được khóa.) → P.134
- ◇ Đối với nấu thông thường: Nhấn nút áp suất để làm chốt rút vào. (Nút áp suất được mở khóa.) → P.136

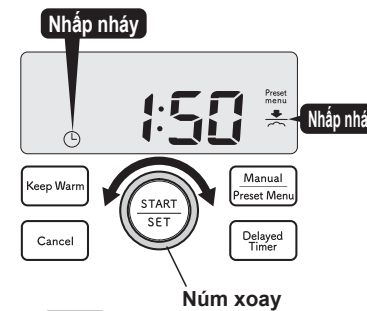


5 Nhấn [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ).

- ◇ sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

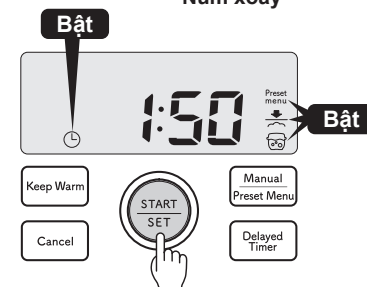
<Âm thanh phát ra từ thiết bị>

- Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp hai lần nếu không có thao tác nào được thực hiện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ), tuy nhiên, vẫn có thể cài đặt chức năng hẹn giờ mà không bị gián đoạn.



6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian cho đến khi quá trình nấu hoàn tất.

- ◇ Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 10 phút giữa mỗi thời gian nấu của Menu cài sẵn và tối đa 12 giờ.
- ◇ Khi hẹn giờ được cài đặt, sẽ nhấp nháy.
- ◇ Cài đặt thời gian cho đến khi quá trình nấu hoàn tất.
Ví dụ: Để cài đặt quá trình nấu hoàn tất trong sáu giờ, hãy cài đặt là “6:00”.



7 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ sẽ thay đổi từ nhấp nháy sang sáng trên màn hình hiển thị.
- ◇ Đối với nấu áp suất, sẽ thay đổi từ nhấp nháy sang sáng trên màn hình hiển thị.
- ◇ Hoạt động nấu hẹn giờ khác nhau tùy theo biểu tượng ở cột hẹn giờ trong “Danh sách Menu cài sẵn” ở P.127.
Timer A : Để tránh làm hỏng nguyên liệu, quá trình làm nóng sẽ bắt đầu ngay sau khi hẹn giờ được cài đặt. Sau đó, thiết bị sẽ giữ ấm thức ăn, và làm nóng lại 10 phút trước khi hoàn tất.
Timer B : Quá trình làm nóng sẽ bắt đầu theo thời gian cần hoàn tất.
- ◇ Nếu bạn nhấn nhầm hoặc muốn đặt lại hẹn giờ, hãy nhấn [Cancel] (Hủy) và lặp lại quy trình.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn Menu cài sẵn không có áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. “U:02” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.



8 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bíp ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.135, 137

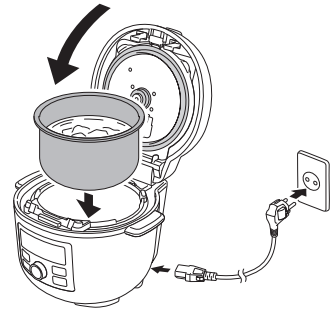
- ◇ Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.
- ◇ Đối với nấu áp suất, trước tiên hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào, sau đó nhấn nút áp suất để làm chốt rút vào (nút áp suất ở trạng thái mở khóa), mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.135
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu và quy trình làm nóng thêm, hãy xem P.135 và 137.

Nấu bằng hẹn giờ trễ (Menu thủ công)

◇ Đối với Menu thủ công “Pressure” (Áp suất), “Quick” (Nhanh), “Water less” (Không dùng nước) và “Slow” (Chậm), bạn có thể cài đặt thời gian hoàn tất quá trình nấu.

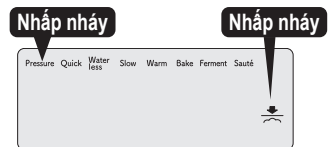
⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu thực hiện chế độ nấu hẹn giờ trong thời gian dài, sẽ có nguy cơ các nguyên liệu bị đổi màu hoặc nát.



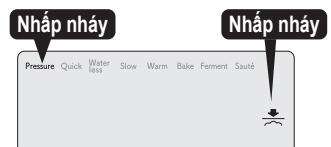
1 Chuẩn bị nấu.

◇ Thực hiện theo quy trình từ ❶ đến ❸ trong phần “Chuẩn bị nấu” ở P.132, cho nguyên liệu vào nồi trong, đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.



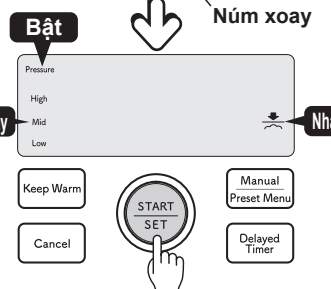
2 Nhấn [Manual/Presets Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) và chọn “Manual Menu” (Menu thủ công) (như trình bày trên màn hình hiển thị bên trái).

◇ Mỗi lần nhấn [Manual/Presets Menu] (Menu thủ công/cài sẵn), màn hình sẽ chuyển đổi giữa Manual Menu (Menu thủ công) và Preset Menu (Menu cài sẵn).

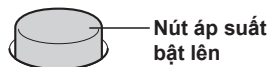


3 Xoay núm xoay, chọn “Pressure” (Áp suất), “Quick” (Nhanh), “Water less” (Không dùng nước) hoặc “Slow” (Chậm), sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

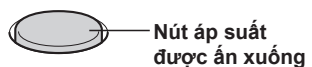
- ◇ Đối với nấu áp suất, sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. (Đối với nấu thông thường, sẽ không được hiển thị.)
- ◇ Bạn không thể cài đặt hẹn giờ đối với “Warm” (Hâm nóng), “Ferment” (Lên men), “Bake” (Nướng) và “Sauté” (Xào).



<Đối với nấu áp suất>

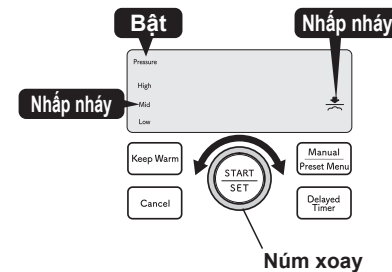


<Đối với nấu thông thường>



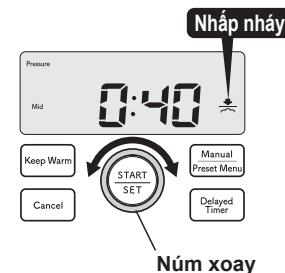
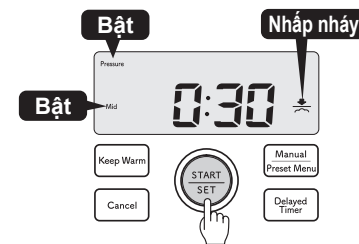
4 Xác nhận xem Menu thủ công cần nấu có sử dụng áp suất hay không, và khóa hoặc mở khóa nút áp suất.

- ◇ Đối với nấu áp suất, hãy xem P.128 và 129.
- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.
- ◇ Đối với nấu bằng áp suất: Nhấn nút áp suất để làm chốt bật lên. (Nút áp suất được khóa.) → P.140
- ◇ Đối với nấu thông thường: Nhấn nút áp suất để làm nút rút vào. (Nút áp suất được mở khóa.) → P.142, 145, và 147



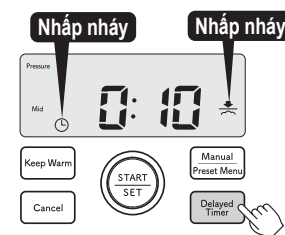
5 Xoay núm xoay để chọn cài đặt làm nóng, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

- ◇ Chọn cài đặt làm nóng từ “High” (Cao), “Mid” (Vừa) hoặc “Low” (Thấp).
- ◇ Cài đặt làm nóng mặc định là “Mid” (Vừa).



6 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian nấu.

- ◇ Đối với thời gian có thể cài đặt, hãy xem P.128.



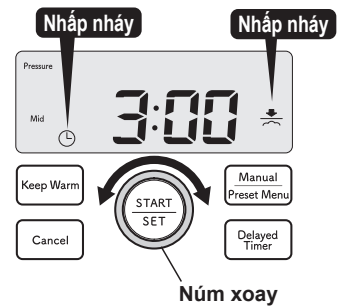
7 Nhấn [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ).

- ◇ sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị.

<Âm thanh phát ra từ thiết bị>

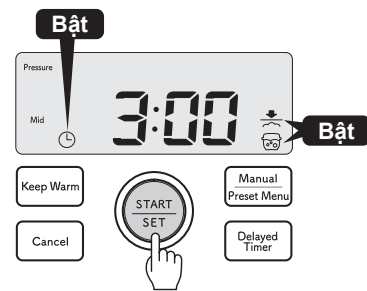
- Thiết bị sẽ phát ra tiếng bip hai lần nếu không có thao tác nào được thực hiện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ), tuy nhiên, vẫn có thể cài đặt chức năng hẹn giờ mà không bị gián đoạn.

Nấu bằng hẹn giờ trễ (Menu thủ công)



8 Xoay núm xoay để cài đặt thời gian cho đến khi quá trình nấu hoàn tất.

- ◇ Thời gian có thể được cài đặt theo mức tăng 10 phút từ 10 phút đến 12 giờ.
- ◇ Khi hẹn giờ được cài đặt, ⌚ sẽ nhấp nháy.
- ◇ Cài đặt thời gian cho đến khi quá trình nấu hoàn tất.
Ví dụ: Để cài đặt quá trình nấu hoàn tất trong sáu giờ, hãy cài đặt là "6:00".



9 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). → P.144

- ◇ ⌚ sẽ thay đổi từ nhấp nháy sang sáng trên màn hình hiển thị.
- ◇ Đối với nấu áp suất, ⌚ sẽ thay đổi từ nhấp nháy sang sáng trên màn hình hiển thị.
- ◇ Nếu bạn nhấn nhầm hoặc muốn đặt lại hẹn giờ, hãy nhấn [Cancel] (Hủy) và lặp lại quy trình.
- ◇ Nếu thời gian được cài đặt cho 8 ngắn hơn thời gian nấu được cài đặt trong 6, quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay lập tức.

⚠ THẬN TRỌNG

- Nếu bạn chọn Menu thủ công không có áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), "U:01" sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.
- Không nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở. "U:02" sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy đóng nắp, xác nhận rằng "U:02" đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.
- Nếu thời gian hẹn giờ được cài đặt ngắn hơn thời gian nấu, quá trình nấu sẽ không kết thúc theo thời gian hẹn giờ.
Ví dụ: Khi thời gian nấu là 40 phút và thời gian hẹn giờ trước khi nấu xong được cài đặt thành 30 phút



10 Khi quá trình nấu hoàn tất và thiết bị phát ra tiếng bip ba lần, hãy mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.141, 144

- ◇ Thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.
- ◇ Đối với nấu áp suất, thiết bị sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi quá trình nấu hoàn tất.
- ◇ Đối với nấu áp suất, trước tiên hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào, sau đó nhấn nút áp suất để làm nút rút vào (nút áp suất ở trạng thái mở khóa), mở nắp và lấy thức ăn ra. → P.141
- ◇ Để biết về thao tác, quy trình và các biện pháp phòng ngừa sau khi nấu và quy trình làm nóng thêm, hãy xem P.141, 144, 146, và 148.

Cách vệ sinh

- ◇ Đảm bảo rút phích cắm điện và để thân nồi, nồi trong, nắp trong và bộ phận hứng nước ngưng tụ nguội đi trước khi vệ sinh.
- ◇ Để duy trì trạng thái sạch sẽ, hãy luôn vệ sinh thiết bị trong cùng ngày sử dụng.
Ngoài ra, hãy thực hiện vệ sinh định kỳ.
- ◇ Nếu có mùi rõ rệt, hãy tiến hành vệ sinh. → P.169

Các vật dụng và chất tẩy rửa cần chuẩn bị

Miếng bọt biển mềm

Khăn vải mềm

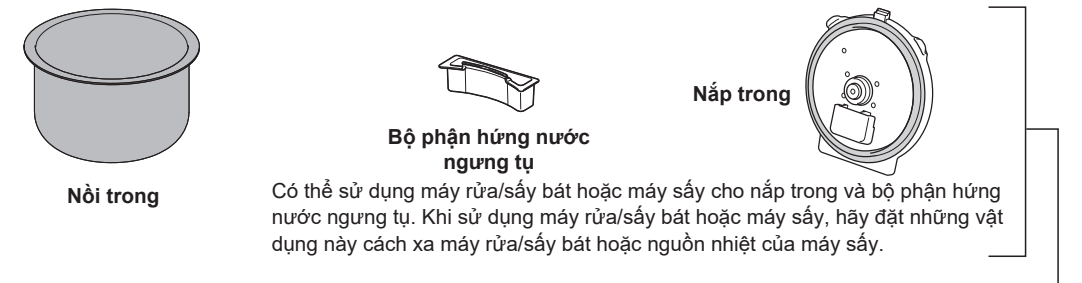
Chất tẩy rửa nhẹ dùng trong gia đình (dùng cho bát đĩa và đồ dùng nhà bếp)

Không sử dụng

- Miếng bọt biển sợi nylon, xẻng nấu ăn bằng kim loại
- Mặt nhám của miếng bọt biển
- Không sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong.
- Miếng bọt biển melamine
- Chất tẩy rửa khác không phải chất tẩy rửa nhẹ
- Chất pha loãng, chất tẩy, chất tẩy trắng
- Khăn lau đã qua xử lý hóa chất
- Nước nóng
- Máy rửa/sấy bát hoặc máy sấy (ngoại trừ nắp trong và bộ phận hứng nước ngưng tụ)

Các bộ phận cần rửa sau mỗi lần sử dụng

1. Rửa sạch các bộ phận này bằng miếng bọt biển có chất tẩy rửa được pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm, sau đó tráng sạch bằng nước.
2. Lau khô nước bằng khăn vải khô và để khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.



Vệ sinh các bộ phận của nắp trong

Nắp trong (mặt trước)

Gioăng nắp trong
Rửa sạch khi vẫn còn gắn vào nắp trong. Không thể gắn lại nếu đã tháo ra.

Gioăng áp suất âm
Rửa sạch khi vẫn còn gắn vào nắp trong. Nếu tháo ra, hãy cẩn thận về hướng của bộ phận này khi gắn lại. → P.168

Gioăng điều chỉnh áp suất
Rửa sạch khi vẫn còn gắn vào nắp trong. Nếu tháo ra, hãy cẩn thận về hướng của bộ phận này khi gắn lại. → P.168

Bộ lọc
Rửa sạch khi vẫn còn gắn vào nắp trong. Không thể gắn lại nếu đã tháo ra.

Van an toàn
Từ mặt trước của nắp trong, hãy kiểm tra xem có bị tắc nghẽn hay không bằng cách nhấn nhẹ lỗ hai đến ba lần bằng tăm hoặc vật có đầu nhỏ khác, sau đó rửa bên trong dưới vòi nước chảy.

Nắp trong (mặt sau)

Nắp hơi
Cách mở và đóng → P.168

Bi điều chỉnh áp suất
Nếu có bất kỳ thức ăn, hạt cơm hoặc chất nào khác, hãy rửa sạch dưới vòi nước chảy.

Lỗ giảm áp suất
Nếu có bất kỳ thức ăn, hạt cơm hoặc chất nào khác, hãy rửa sạch dưới vòi nước chảy.

Cách vệ sinh

⚠ THẬN TRỌNG

- Luôn giữ cho nồi trong, nắp trong và bộ phận hứng nước ngưng tụ sạch sẽ để tránh bị ăn mòn và có mùi.
- Tránh kỹ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên chúng có thể dẫn đến sự suy giảm chất lượng và đổi màu các vật liệu như nhựa. (Chỉ những bộ phận có thể rửa)
- Sau khi vệ sinh nắp trong, hãy lau sạch nước ngay lập tức bằng khăn vải khô. Bất kỳ hơi ẩm nào còn sót lại đều có thể để lại vết nước.
- Đảm bảo vệ sinh nắp trong sau khi nấu bất cứ món gì có lúa mạch hoặc các loại ngũ cốc khác (chẳng hạn như hạt dền amaranth). Nếu không, nắp trong có thể bị tắc nghẽn, gây ra các vấn đề như không mở được nắp, thức ăn sôi trào hoặc cơm không được nấu đúng cách.
- Đảm bảo loại bỏ hết thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác khỏi nắp trong. Bất kỳ hạt gạo nào dính trên nắp trong cũng có thể khiến nắp không đóng lại được, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc làm nắp mở và thức ăn bên trong bắn ra, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Không rửa bát đĩa hoặc các vật dụng khác ở trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong úp ngược lên trên bát đĩa, v.v... để làm khô. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon hoặc gây ra bong tróc.

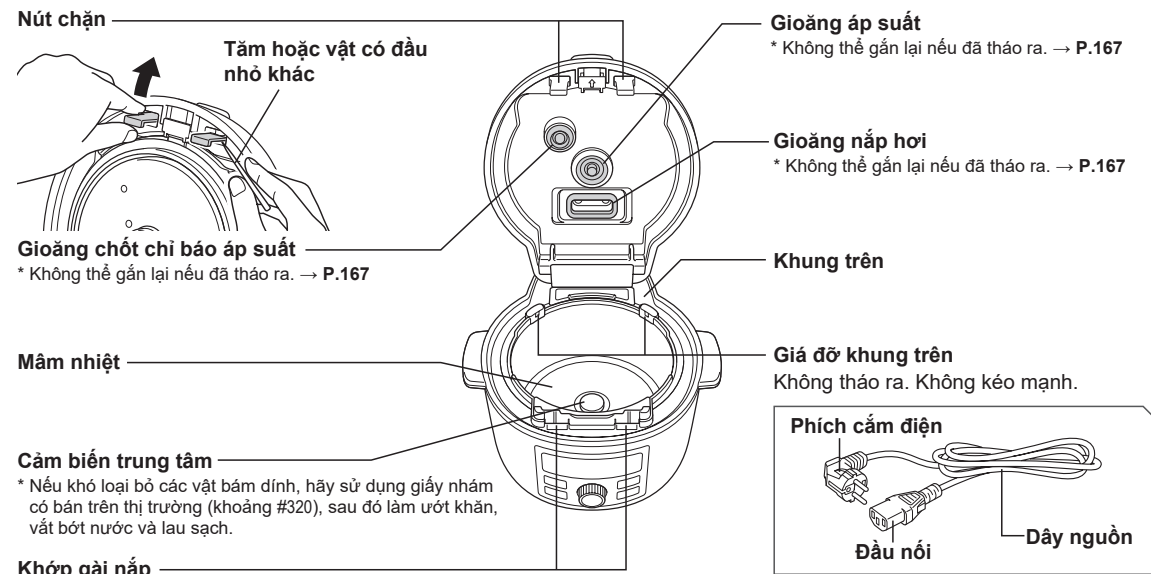


Các bộ phận cần rửa khi nấu

Lau sạch thân nồi (bên ngoài và bên trong) bằng khăn lau đã được vắt kỹ.

Lau sạch dây nguồn, phích cắm điện và đầu nối bằng khăn khô.

Nếu có bất kỳ thức ăn, hạt cơm hoặc chất nào khác trên các bộ phận sau đây, hãy loại bỏ chúng.



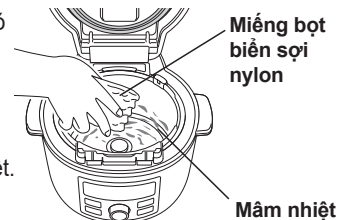
⚠ THẬN TRỌNG

- Không để nước lọt vào bên trong thân nồi. Làm như vậy có thể gây điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn, và/hoặc biến dạng hoặc trục trặc thân nồi.

Vệ sinh mâm nhiệt

Trong quá trình sử dụng, hơi nước ngưng tụ từ nắp hoặc các bộ phận khác có thể chảy xuống và tạo thành cặn giống như vết bẩn trên mâm nhiệt. Điều này không ảnh hưởng đến hiệu suất, tuy nhiên, nếu bạn lo ngại về cặn bẩn, hãy làm theo quy trình dưới đây để vệ sinh.

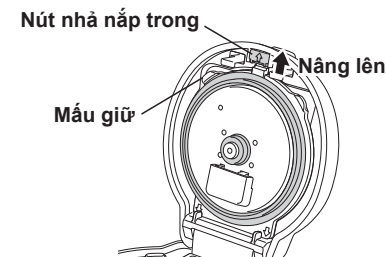
- Thoa một lượng nhỏ chất tẩy dạng kem có bán trên thị trường vào miếng bọt biển sợi nylon và chà lên vị trí mà vết bẩn đã hình thành trên mâm nhiệt.
- Sử dụng khăn giấy hoặc khăn ẩm để lau sạch cặn bẩn.



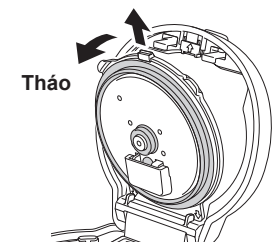
Cách tháo và lắp từng bộ phận cấu thành

Tháo nắp trong

1 Nâng nút nhả nắp trong lên.

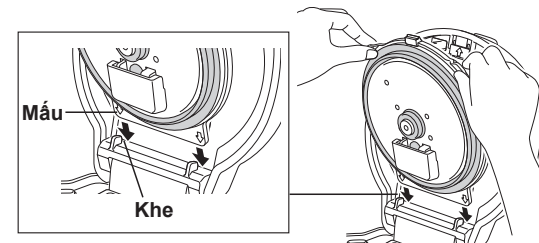


2 Kéo nắp trong về phía bạn để tháo nắp.

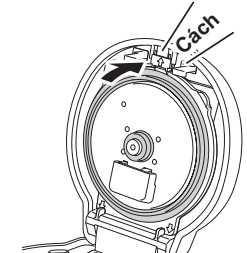


Gắn nắp trong

1 Đặt chắc chắn các mẫu bên trái và bên phải của nắp trong vào các khe.

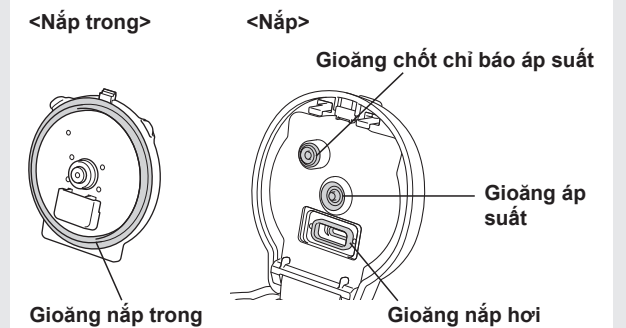


2 Đẩy vào cho đến khi nghe thấy tiếng tách.



⚠ THẬN TRỌNG

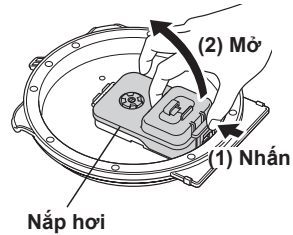
- Đảm bảo nắp hơi đã được đóng hoàn toàn trước khi gắn nắp trong. (Cách mở và đóng nắp hơi → P.168)
- Không được nhấn, kéo mạnh hoặc tháo gioăng nắp trong, gioăng chốt chỉ báo áp suất, gioăng áp suất hoặc gioăng nắp hơi. Những bộ phận này một khi đã tháo ra thì không thể gắn lại được. Việc tháo những bộ phận này cũng có thể khiến hơi nước rò rỉ hoặc kẹt nắp, dẫn đến trục trặc.
- Nếu một trong những bộ phận này bị rơi ra, hãy liên hệ với nơi mua hàng.



Cách tháo và lắp từng bộ phận cấu thành

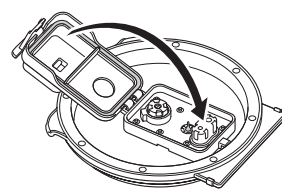
Mở nắp hơi

Mở nắp hơi như được minh họa trong hình.



Đóng nắp hơi

Đóng nắp hơi.



⚠ THẬN TRỌNG

- Không tháo gioăng vòng, gioăng điều chỉnh áp suất hoặc gioăng áp suất âm. Nếu một trong những bộ phận này bị rơi ra, hãy lắp lại một cách chắc chắn như được minh họa trong hình. Nếu những bộ phận này không thể lắp lại một cách chắc chắn hoặc bị rơi ra, trực tiếp có thể xảy ra, chẳng hạn như rò rỉ hơi nước. (Nếu khó gắn lại, việc cho gioăng vào một ít nước có thể giúp dễ lắp lại hơn.)
- Đảm bảo gioăng vòng, gioăng điều chỉnh áp suất và gioăng áp suất âm đã được gắn vào trước khi sử dụng. Nếu những bộ phận này không được gắn, hơi nước sẽ rò rỉ và ngăn cản quá trình nấu đúng cách.

<Gioăng vòng>

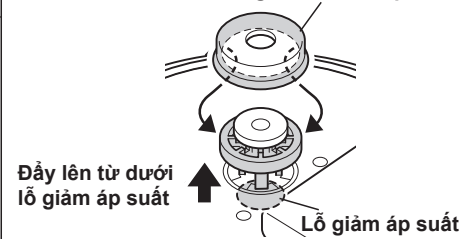
Gioăng vòng



Nắp hơi

<Gioăng điều chỉnh áp suất>

Gioăng điều chỉnh áp suất



Đẩy lên từ dưới lỗ giảm áp suất

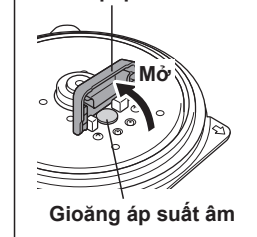
Lỗ giảm áp suất

<Gioăng áp suất âm>

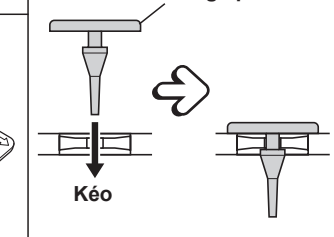
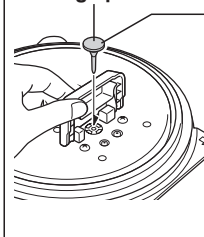
Bộ lọc

Gioăng áp suất âm

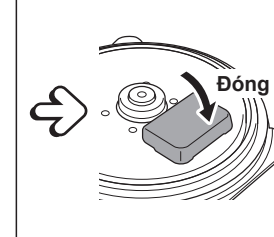
Gioăng áp suất âm



Gioăng áp suất âm



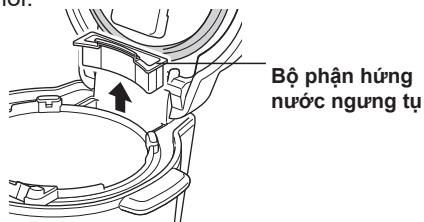
Kéo



Đóng

Tháo bộ phận hứng nước ngưng tụ

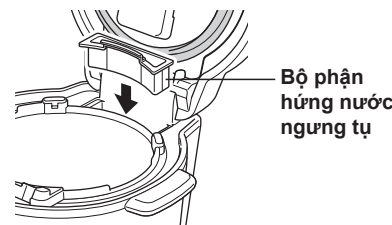
Nâng bộ phận hứng nước ngưng tụ lên và tháo ra khỏi thân nồi.



Bộ phận hứng nước ngưng tụ

Lắp bộ phận hứng nước ngưng tụ

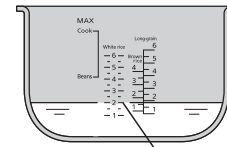
Lắp bộ phận hứng nước ngưng tụ vào thân nồi.



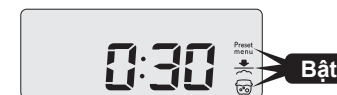
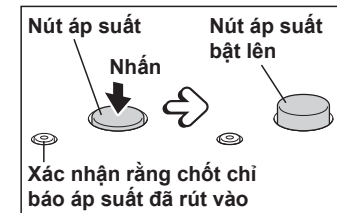
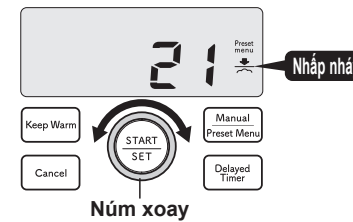
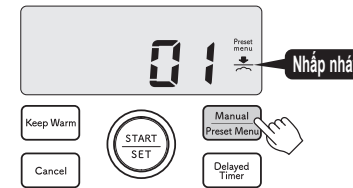
Bộ phận hứng nước ngưng tụ

Cách thực hiện vệ sinh

◇ Nếu có mùi rõ rệt, hãy tiến hành vệ sinh.



Vạch 2 của "White rice" (Gạo tẻ)



1 Đổ nước vào nồi trong và đặt vào thân nồi.

- ◇ Thêm nước vào nồi trong đến vạch 2 của "White rice" (Gạo tẻ), đặt nồi trong vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn. → P.132
- ◇ Nếu mùi trở nên rõ rệt, hãy sử dụng axit citric (khoảng 10 g) pha thêm vào nước để khử mùi hiệu quả hơn.

2 Nhấn [Manual/Presets Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) để chọn "Preset Menu" (Menu cài sẵn).

- ◇ Mỗi lần nhấn [Manual/Presets Menu] (Menu thủ công/cài sẵn), màn hình sẽ chuyển đổi giữa Manual Menu (Menu thủ công) và Preset Menu (Menu cài sẵn).

3 Xoay núm xoay và chọn số Menu cài sẵn 21.

4 Nhấn nút áp suất để làm nút bật lên. (Nút áp suất được khóa.) → P.134

- ◇ Xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào.

5 Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Quá trình vệ sinh bắt đầu.)

- ◇ Quá trình vệ sinh được thực hiện bằng cách tác dụng áp lực.

6 Khi quá trình vệ sinh hoàn tất, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip ba lần, và đèn "Keep Warm" (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy.

- ◇ Sau khi quá trình vệ sinh được thực hiện, hãy nhấn [Cancel] (Hủy), rút phích cắm điện và đầu nối, và chờ cho đến khi thiết bị nguội trước khi vệ sinh. → P.165
- ◇ Trước tiên hãy xác nhận rằng chốt chỉ báo áp suất đã rút vào, sau đó nhấn nút áp suất để làm nút rút vào (nút áp suất ở trạng thái mở khóa), và mở nắp.
- ◇ Đảm bảo đeo găng tay chịu nhiệt lò nướng, xác nhận rằng hơi nước không thoát ra từ lỗ nắp, sau đó từ từ mở nắp. → P.131

⚠ THẬN TRỌNG

- Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi trong quá trình vệ sinh. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do luồng hơi nước phun ra từ lỗ thoát hơi.
- Không mở nắp khi đang bật hoặc khi chốt chỉ báo áp suất đang chồi lên.
- Hãy cẩn thận với nồi trong và thân nồi vì chúng sẽ nóng sau khi vệ sinh.
- Có khả năng không thể loại bỏ hoàn toàn một số mùi. Nếu có mùi không thể loại bỏ hoàn toàn, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

Khắc phục sự cố

◇ Kiểm tra các mục sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa.

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động cần thực hiện	Trang cần xem
• Quá trình nấu không diễn ra đúng cách. (Ví dụ: Nguyên liệu không được nấu chín, bị nấu quá chín, bị cháy hoặc bị quá nhiều nước.)	Lượng nguyên liệu hoặc thời gian cài đặt đã chính xác hay chưa?	Xem trang web của Tiger và nấu bằng cách sử dụng lượng và thời gian cài đặt chính xác. • Không thêm nước hoặc nguyên liệu vượt quá vạch “MAX Cook” của nồi trong. • Khi nấu đậu và mì ống, không cho nước hoặc nguyên liệu vượt quá vạch “MAX Beans” của nồi trong. (Đậu và mì ống tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu những món này bằng Menu thủ công “Slow” (Chậm).)	→ — → 120 → 125 → 133 → 138
	Có thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác dính vào thân nồi, mâm nhiệt, nắp trong hoặc nồi trong không?	Loại bỏ hoàn toàn tất cả các chất.	→ 122 → 165 → 166
	Có phải gia vị không hòa tan và vẫn còn ở trạng tách riêng không?	Trộn đều gia vị trước khi nấu.	→ —
	Nắp đã được đóng chặt chưa?	Đóng chặt nắp.	→ 132
	Nút áp suất đã được cài đặt đúng cách chưa?	Đối với nấu áp suất, hãy nấu khi nút áp suất bật lên. Đối với nấu thông thường, hãy nấu khi nút áp suất được ấn xuống.	→ 131
	Bạn có bắt đầu nấu ngay sau lần nấu trước hoặc ngay sau khi tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không?	Đảm bảo chỉ bắt đầu nấu sau khi thân nồi đã nguội.	→ —
• Cơm nấu không đúng cách. (Cơm quá cứng hoặc quá mềm.)	Lượng gạo có chính xác không?	Hãy sử dụng cốc đong gạo có bán sẵn trên thị trường và đong chính xác.	→ —
	Lượng nước có chính xác không?	Hãy điều chỉnh mức nước đến vạch phù hợp với lượng gạo bạn sẽ nấu.	→ —
	Có thức ăn, hạt cơm hoặc các chất khác dính vào thân nồi, mâm nhiệt, nắp trong hoặc nồi trong không?	Loại bỏ hoàn toàn tất cả các chất.	→ 166
	Bạn có bắt đầu nấu ngay sau lần nấu trước hoặc ngay sau khi tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không?	Đảm bảo chỉ bắt đầu nấu sau khi thân nồi đã nguội.	→ —

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động cần thực hiện	Trang cần xem
• Các nguyên liệu sôi trào trong khi nấu.	Bạn có cho quá nhiều nguyên liệu hoặc nước không?	Xem trang web của Tiger và nấu bằng cách sử dụng lượng và thời gian cài đặt chính xác. • Không thêm nước hoặc nguyên liệu vượt quá vạch “MAX Cook” của nồi trong. • Khi nấu đậu và mì ống, không cho nước hoặc nguyên liệu vượt quá vạch “MAX Beans” của nồi trong. (Đậu và mì ống tạo ra nhiều bọt, vì vậy hãy luôn nấu những món này bằng Menu thủ công “Slow” (Chậm).)	→ — → 120 → 125 → 133 → 138
	Cài đặt làm nóng có quá cao không?	Hãy điều chỉnh cài đặt làm nóng.	→ 139 → đến 156 → 163
	Có phải bạn đã sử dụng những nguyên liệu không phù hợp để nấu không?	Không sử dụng các nguyên liệu được liệt kê trong phần “Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu”.	→ 120 → 133 → 138
• Nước sôi trào trong khi nấu cơm.	Lượng gạo có chính xác không?	Hãy sử dụng cốc đong gạo có bán sẵn trên thị trường và đong chính xác.	→ —
	Lượng nước có chính xác không?	Hãy điều chỉnh mức nước đến vạch phù hợp với lượng gạo bạn sẽ nấu.	→ —
	Bạn đã vo gạo kỹ chưa? (Ngoại trừ gạo không vo)	Vo gạo đúng cách để không còn cám gạo.	→ —
• Không thể thực hiện quá trình nấu.	Đầu nối có được kết nối với đầu vào thiết bị trên thân nồi không? Phích cắm điện có được kết nối với ổ cắm không?	Kết nối đầu nối và phích cắm điện một cách chắc chắn.	→ 132
• Không thể cài đặt hẹn giờ.	Có thể cài đặt hẹn giờ cho một số chức năng “Pressure” (Áp suất), “Quick” (Nhanh), “Water less” (Không dùng nước) và “Slow” (Chậm) của Menu cài sẵn* và Menu thủ công. Hẹn giờ không khả dụng cho các mục menu khác. * Đối với các Menu cài sẵn có thể sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” trên P.127.		→ 127 → 160 → 162
• Thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp hai lần khi bạn cài đặt hẹn giờ.	Thiết bị sẽ phát ra các tiếng bíp nếu không có thao tác nào được thực hiện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ), tuy nhiên, bạn vẫn có thể cài đặt chức năng hẹn giờ mà không bị gián đoạn.		→ 161 → 163

Khắc phục sự cố

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động cần thực hiện	Trang cần xem
• Màn hình hiển thị bị mờ.	Có thức ăn, hạt cơm hoặc chất nào khác dính vào gioăng hoặc vành nồi trong không?	Loại bỏ hoàn toàn tất cả các chất.	122 165 166
	Mặt ngoài của nồi trong có bị ướt không?	Hãy lau bằng khăn vải khô.	
	Do chênh lệch nhiệt độ giữa bên trong thân nồi của nồi áp suất điện và nhiệt độ phòng, hơi nước có thể đọng lại trên màn hình tinh thể lỏng. Sử dụng nhiều lần có thể cải thiện tình trạng. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với nơi mua hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		—
• Có thể nghe thấy âm thanh trong quá trình nấu hoặc trong quá trình Giữ ấm.	Tiếng tích tắc là âm thanh điều khiển của bộ vi xử lý và không phải là trực trực.		131
	Tiếng lách tách phát ra khi nhiệt làm kim loại co lại và cọ xát vào nhau và không phải là trực trực.		
	Tiếng nước bắn tóe không phải là trực trực.		
	Tiếng sôi và tiếng rít là những âm thanh phát ra khi thiết bị được tạo áp và không phải là trực trực.		
	Có thể nghe thấy một âm thanh hoàn toàn khác so với âm thanh nêu trên. (Ví dụ, âm thanh sẽ phát ra khi phích cắm điện được kết nối với ổ cắm.)	Liên hệ với nơi mua hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	—
• Thời gian còn lại không thay đổi từ XX phút hoặc thời gian hiển thị thay đổi đột ngột. (Khi nấu bằng số Menu cài sẵn 14 đến 18)	Bạn có bắt đầu nấu khi thiết bị vẫn còn ấm (ví dụ: nấu nhiều lần hoặc nấu ngay sau khi tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)) không?	Đảm bảo chỉ bắt đầu nấu sau khi thân nồi đã nguội.	—
	Tùy thuộc vào điều kiện nấu, thời gian còn lại được hiển thị có thể không được cập nhật hoặc có thể giảm hoặc tăng đột ngột, không theo tuần tự. Tuy nhiên, đây không phải là trực trực.		
• Nước hoặc gạo lọt vào bên trong thân nồi.	Điều này có thể gây ra trực trực. Liên hệ với nơi mua hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		—
• “Keep Warm” (Giữ ấm) nhấp nháy trên màn hình hiển thị. • Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không hoạt động.	Có phải bạn đã chọn một số chức năng “Bake” (Nướng), “Ferment” (Lên men) hoặc “Sauté” (Xào) của Menu cài sẵn* hoặc Menu thủ công không? * Đối với các Menu cài sẵn không thể sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm), hãy xem “Danh sách Menu cài sẵn” trên P.127.	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không khả dụng với một số chức năng “Bake” (Nướng), “Ferment” (Lên men) và “Sauté” (Xào) của Menu cài sẵn* và Menu thủ công. Hãy thưởng thức món ăn càng sớm càng tốt trước khi món ăn trở nên dính hoặc mất hương vị.	127 158
• “12” nhấp nháy trong quá trình Giữ ấm.	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đã được sử dụng liên tục trong hơn 12 giờ sau khi nấu không? Sau khi 12 giờ trôi qua, số “12” sẽ nhấp nháy trên màn hình hiển thị. (Không sử dụng chế độ Keep Warm (Giữ ấm) quá 12 giờ sau khi nấu.)		158

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động cần thực hiện	Trang cần xem
• Nắp không đóng, hoặc bị mở ra trong khi nấu.	Có thức ăn, hạt cơm hoặc chất nào khác trên mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên hoặc xung quanh khớp gài nắp không?	Loại bỏ hoàn toàn tất cả các chất.	122 166
	Nắp trong có được đặt đúng vị trí không?	Đặt lại nắp trong.	
	Nút áp suất có bị khóa không?	Mở khóa nút áp suất.	132 167 131 132
• Có một khoảng hở giữa nắp và thân nồi.	Mặc dù sẽ có một khoảng hở được tạo ra giữa nắp và thân nồi do thiết kế khi đóng nắp, nhưng đây không phải là vấn đề miễn là hơi nước không rò rỉ trong quá trình nấu hoặc khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật.		—
• Chốt chỉ báo áp suất không bật lên trong quá trình nấu áp suất. • Chốt chỉ báo áp suất bật lên và rút xuống.	Sẽ có sự khác biệt về áp suất do thiết bị tạo ra do loại và lượng nguyên liệu cần nấu. Đây không phải là trực trực.		134 140
• Nước ngưng tụ đọng ở khung trên.	Nước ngưng tụ có thể tích tụ ở khung trên và bộ phận hứng nước ngưng tụ ngay sau khi nấu hoặc trong quá trình Giữ ấm, nhưng đây không phải là trực trực. Lau khung trên bằng khăn vải khô khi nước ngưng tụ tích tụ.		—
• Không có gì xảy ra khi nhấn nút.	Đầu nối có được kết nối với đầu vào thiết bị trên thân nồi không? Phích cắm điện có được kết nối với ổ cắm không?	Kết nối đầu nối và phích cắm điện một cách chắc chắn.	132 158
	Có phải “Keep Warm” (Giữ ấm) đang được hiển thị không?	Nhấn nút [Cancel] (Hủy) để tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm), sau đó thử thao tác lại.	
• Có mùi nhựa.	Mùi như thế này có thể xuất hiện khi thiết bị được sử dụng lần đầu tiên, tuy nhiên, hiện tượng này sẽ biến mất theo thời gian. Nếu lo ngại, hãy tham khảo “Cách thực hiện vệ sinh” và vệ sinh thiết bị.		169
• Có vết sọc hoặc sóng trên các bộ phận bằng nhựa.	Các sọc và sóng như vậy được tạo ra khi nhựa được đúc. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của thiết bị.		—
• Không thể nấu chín thức ăn. • “dE?” xuất hiện trên màn hình hiển thị.	Khi nhấn nút [Cancel] (Hủy), nội dung sau đây sẽ xuất hiện trên màn hình hiển thị. 	Thiết bị đang ở chế độ dùng thử (demo). Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với nơi mua hàng.	—

Các bộ phận bằng nhựa
Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước có thể bị suy giảm chất lượng theo thời gian. Nếu điều này xảy ra, hãy liên hệ với nơi mua hàng.

Lỗi hiển thị và hành động cần thực hiện

Màn hình hiển thị	Điểm cần kiểm tra	Hành động cần thực hiện	Trang cần xem
• “U:01” được hiển thị và quá trình nấu không bắt đầu.	Nút áp suất có được bật lên (nút áp suất được khóa) đối với menu không cho phép nấu áp suất không?	Nếu bạn chọn menu không cho phép nấu áp suất và nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nút áp suất bật lên (trạng thái khóa), “U:01” sẽ được hiển thị và quá trình nấu sẽ không bắt đầu. Trong trường hợp này, hãy nhấn nút áp suất để mở khóa. Quá trình nấu sẽ bắt đầu ngay sau đó.	136•144 146•148 150•152 154•161 164
• “U:02” được hiển thị và không thể thực hiện quá trình nấu.	Menu cài sẵn/Menu thủ công (không phải chế độ “Sauté” (Xào)): Có phải bạn đã nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) khi nắp mở tại thời điểm bắt đầu nấu không?	Hãy đóng nắp, xác nhận rằng “U:02” đã biến mất, sau đó nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT) để bắt đầu lại quá trình nấu.	134•136 140•144 146•148 150•152 154•157 161•164
• Mã bắt đầu bằng “E” được hiển thị.	Có khả năng là trực trực. Hãy rút phích cắm điện sau đó liên hệ với nơi mua hàng.		—

Thông số kỹ thuật

Điện áp định mức/Tần số định mức		220-230 V~/50-60 Hz
Công suất đầu vào định mức		695-760 W
Dung tích nấu		2,5 L
Dung tích tối đa		4,0 L
Dung tích nấu cơm ^{*2}	Gạo tẻ	0,18 đến 1,08 L (1 đến 6 cốc)
	Gạo lứt	0,18 đến 0,72 L (1 đến 4 cốc)
	Gạo hạt dài	0,18 đến 1,08 L (1 đến 6 cốc)
Áp suất vận hành tối đa		15 kPa
Kích thước bên ngoài	Chiều rộng	31,9 cm
	Chiều sâu	32,4 cm
	Chiều cao	25,7 cm
Chiều cao khi mở nắp ^{*1}		50,6 cm
Trọng lượng ^{*1}		4,6 kg
Chiều dài dây ^{*1}		1,0 m
Cấp bảo vệ		Cấp I

*1: Giá trị gần đúng
*2: Một cốc gạo xấp xỉ 150 g (5,29 oz).

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

- Gioăng là bộ phận cần được thay thế. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ khác nhau tùy thuộc vào điều kiện sử dụng, nhưng các gioăng sẽ bị mòn đi khi chúng được sử dụng. Đối với các vết bẩn, mùi hôi khó tẩy hoặc hư hỏng nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.
- Lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. → P.125

Điều chỉnh âm lượng

- Hoàn tất quy trình sau từ bước ❶ đến ❸ trong vòng 30 giây khi dây nguồn được kết nối với ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thì không thể cài đặt âm lượng. Bắt đầu lại quy trình để cài đặt lại âm lượng.
- Không thể thay đổi cài đặt trong quá trình nấu, trong quá trình Giữ ấm, khi chức năng hẹn giờ được đặt hoặc trong khi làm nóng thêm.
- Để hủy điều chỉnh âm lượng, hãy nhấn [Cancel] (Hủy).

Quy trình điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút và âm thanh thông báo)

Nếu âm thanh thao tác nút và thông báo quá lớn, hãy điều chỉnh âm lượng theo quy trình sau.

❶ Nhấn [Manual/Preset Menu] (Menu thủ công/cài sẵn) để chọn “Manual Menu” (Menu thủ công). → P.138

❷ Xoay núm xoay để chọn “Pressure” (Áp suất).

Nhấp nháy

Pressure

Quick Warm

Slow Warm

Bake

Ferment

Sauté

Keep Warm

START SET

Cancel

Manual Preset Menu

Delayed Timer

Núm xoay

❸ Nhấn và giữ [Delayed Timer] (Hẹn giờ trễ) trong 3 giây hoặc lâu hơn.

1: 0

Keep Warm

START SET

Cancel

Manual Preset Menu

Delayed Timer

❹ Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT).

1: 0

Keep Warm

START SET

Cancel

Manual Preset Menu

Delayed Timer

❺ Xoay núm xoay để điều chỉnh âm lượng.

1: -1

Keep Warm

START SET

Cancel

Manual Preset Menu

Delayed Timer

Điều chỉnh âm lượng

0: Cao (cài đặt mặc định)

-1: Trung bình

-2: Thấp

❻ Nhấn [START/SET] (BẮT ĐẦU/CÀI ĐẶT). (Cài đặt đã hoàn tất.)

Pressure

Quick Warm

Slow Warm

Bake

Ferment

Sauté

Keep Warm

START SET

Cancel

Manual Preset Menu

Delayed Timer

Nếu mất điện hoặc đầu nối vô tình bị ngắt kết nối

Trong trường hợp mất điện hoặc đầu nối vô tình bị ngắt kết nối, thiết bị sẽ trở về trạng thái chờ khi nguồn điện được khôi phục. Bắt đầu lại quy trình từ đầu.

Trạng thái xảy ra khi mất điện hoặc đầu nối vô tình bị ngắt kết nối	Khi nguồn điện được khôi phục
Hẹn giờ được cài đặt.	Hẹn giờ được cài đặt lại.
Đang nấu (hoặc làm nóng thêm).	Quá trình nấu (hoặc làm nóng thêm) được cài đặt lại.
Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang hoạt động.	Keep Warm (Giữ ấm) được cài đặt lại.

174

175