

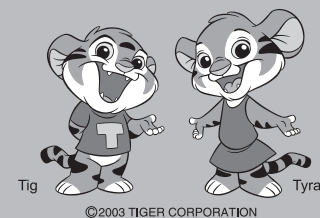


TIGER CORPORATION

Trụ sở chính: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan



JPD-A06W



Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện tử cao tần áp suất

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cảm ơn bạn đã mua nồi cơm điện TIGER này.
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và tuân thủ các hướng dẫn này trong quá trình sử dụng.

Nồi cơm điện tử cao tần áp suất nấu bằng áp suất cao. Việc sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến các tình huống nguy hiểm. Để đảm bảo sử dụng đúng cách, bạn nên đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng thiết bị, luôn phải tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản, bao gồm những điều sau đây:

1. Đọc kỹ tất cả hướng dẫn sử dụng.
2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm hoặc nắm điều khiển.
3. Để tránh bị điện giật, không ngâm dây điện hoặc phích cắm vào nước hay các chất lỏng khác.
4. Cần có sự giám sát chặt chẽ khi trẻ em sử dụng thiết bị hoặc sử dụng thiết bị gần trẻ em.
5. Rút phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng và trước khi vệ sinh. Để thiết bị nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận.
6. Không vận hành thiết bị khi dây điện hoặc phích cắm bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị gặp trục trặc hay đã bị hư hại dưới bất kỳ hình thức nào. Hãy mang thiết bị đến trung tâm bảo hành được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
7. Việc sử dụng các phụ kiện không được nhà sản xuất thiết bị khuyến nghị có thể gây thương tích.
8. Không sử dụng ngoài trời.
9. Không để dây điện thông xuống mép bàn hoặc kệ bếp, hoặc tiếp xúc với các bề mặt nóng.
10. Không đặt thiết bị lên hoặc gần bếp gas, bếp điện đang nóng hoặc trong lò nướng đang được làm nóng.
11. Phải hết sức cẩn trọng khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
12. Luôn cắm phích cắm vào thiết bị trước, sau đó mới cắm đầu dây vào ổ điện trên tường. Để ngắt kết nối, hãy vận bất kỳ nút điều khiển nào về vị trí “tắt”, sau đó rút phích cắm ra khỏi ổ điện trên tường.
13. Không sử dụng thiết bị cho mục đích nào khác ngoài mục đích đã được thiết kế.
14. Để tránh nguy cơ điện giật, chỉ nấu trong lòng nồi có thể tháo rời của thiết bị.

LƯU GIỮ CÁC HƯỚNG DẪN NÀY

Việc bảo dưỡng thiết bị chỉ nên được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

1. Dây điện ngắn (hoặc dây điện có thể tháo rời) được cung cấp để giảm thiểu nguy cơ vướng víu hoặc vấp ngã do dây dài.
2. Có thể mua và sử dụng dây điện có thể tháo rời dài hơn hoặc dây nối dài nếu thiết bị được sử dụng một cách cẩn thận.
3. Nếu sử dụng dây điện có thể tháo rời dài hơn hoặc dây nối dài:
 - a. Công suất định mức ghi trên dây nối dài phải bằng hoặc lớn hơn công suất định mức của thiết bị.
 - b. Dây nối dài nên được bố trí sao cho không bị treo qua mặt bàn hoặc mặt kệ, nơi trẻ em có thể kéo hoặc vô ý vấp phải.

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.
Cần giám sát trẻ em để đảm bảo chúng sẽ không đùa nghịch với thiết bị.

Mục lục

1	Các biện pháp an toàn quan trọng.....	4
2	Tên các bộ phận cấu thành và phụ kiện.....	10
	Các tùy chọn và tính năng của menu	12
	Mẹo để nấu cơm ngon.....	14
3	Trước khi nấu cơm	16
4	Cách nấu cơm	18
	Hướng dẫn về thời gian nấu.....	19
5	Khi cơm được nấu xong	20
6	Khi sử dụng nồi cơm điện xong.....	21
7	Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)	22
8	Cài đặt chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm).....	24
9	Giữ ấm cơm.....	26
10	Hâm nóng cơm đã nấu	28
11	Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook (Hầm)” và “Soup (Súp)”)	29
12	Vệ sinh và Bảo dưỡng.....	32
13	Nếu cơm không được nấu chín	40
14	Nếu “Slow Cook (Hầm)” hoặc “Soup (Súp)” không hoạt động đúng cách.....	42
15	Khắc phục sự cố.....	43
	Nếu những chỉ báo này xuất hiện	45
	Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”	46
	Điều chỉnh âm lượng	47
	Hướng dẫn nấu ăn.....	48
	Cài đặt thời gian hiện tại	52
	Thông số kỹ thuật	53
	Trường hợp mất điện hoặc phích cắm thiết bị bị ngắt kết nối	53
	Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn	53

1 Các biện pháp an toàn quan trọng

Hãy đọc và làm theo tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng nồi cơm điện.

- 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 theo.
- Không tháo nhãn thận trọng/cảnh báo được dán trên nồi cơm điện.

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 cho biết nguy cơ gây thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong^{*1} khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.



THẬN TRỌNG

Ký hiệu này cho biết nguy cơ gây thương tích^{*2} hoặc thiệt hại đến tài sản^{*3} khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.

^{*1} "Thương tích nghiêm trọng" ở đây được định nghĩa là mất thị lực, tổn thương cơ thể, bỏng (nhiệt độ cao và thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc hoặc các thương tích khác nghiêm trọng đến mức dẫn đến tổn thương vĩnh viễn và cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

^{*2} "Thương tích nhẹ hoặc vừa phải" ở đây được định nghĩa là tổn thương cơ thể, bỏng hoặc điện giật nhưng không cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

^{*3} "Thiệt hại về tài sản" ở đây được định nghĩa là thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ nội thất, vật nuôi hoặc thú cưng.

Giải thích ký hiệu



△ cho biết nội dung cảnh báo hoặc thận trọng. Nội dung chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc thận trọng được chỉ ra bên trong ký hiệu hoặc trong hình minh họa hoặc văn bản ở gần ký hiệu.



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



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



CẢNH BÁO



Chỉ sử dụng nguồn theo điện áp định mức.

Nếu sử dụng bất kỳ điện áp nguồn điện nào khác có thể dẫn đến cháy hoặc điện giật.



Sử dụng ổ cắm điện có định mức từ 7 A trở lên và không cắm cùng lúc với các thiết bị khác.

Việc kết nối trong cùng một ổ cắm với các thiết bị khác có thể khiến ổ cắm bị quá nhiệt, gây cháy.



Không sử dụng dây nguồn bị hỏng. Không làm hỏng dây nguồn.

(Không dùng lực uốn cong, kéo, xoắn, gấp, hoặc chỉnh sửa dây điện. Không đặt dây điện gần bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bên dưới/ giữa các vật nặng.)

Làm như vậy có thể gây cháy hoặc điện giật.



Lau sạch phích cắm điện nếu có bụi hoặc các vật lạ khác bám trên đó.

Điều này giúp tránh gây cháy.



Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy mua dây khác được chỉ định từ nơi bán hàng và thay thế cho dây bị hỏng.

Nếu không, có thể xảy ra trục trặc hoặc tai nạn.



Cắm chắc chắn phích cắm điện vào ổ cắm.

Nếu không làm như vậy, có thể gây điện giật, chập điện, bốc khói hoặc hỏa hoạn.



Không sử dụng nồi cơm điện khi dây nguồn hoặc phích cắm điện bị hỏng hoặc phích cắm điện bị lỏng khi cắm vào ổ cắm.

Làm như vậy có thể gây điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.



CẢNH BÁO



Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt

Không cầm phích cắm điện bằng tay ướt.

Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc thương tích.



Tuyệt đối không mở nắp trong khi đang nấu.

Thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác. Nếu bạn cần mở nắp, hãy kiểm tra để đảm bảo chỉ báo "Pressure (Áp suất)" trên bảng điều khiển đã tắt và không còn hơi nước thoát ra. → Tr. 19



Không chạm vào

Không để mặt hoặc tay của bạn gần nắp hơi và lỗ thoát hơi.

Làm như vậy có thể gây bỏng. Tuyệt đối không để cho trẻ nhỏ đến gần lỗ thoát hơi.



Không cho phép trẻ em tự sử dụng nồi cơm điện và không sử dụng nồi cơm điện trong tầm với của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi.

Làm như vậy có thể gây bỏng, điện giật hoặc thương tích.



Thiết bị này không dành cho những người gặp trở ngại về thể chất 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.

Việc sử dụng không có sự giám sát có thể gây bỏng, điện giật, hoặc thương tích.



Không nhúng thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác

Không nhúng nồi cơm điện vào nước hoặc vẩy nước lên nồi cơm điện.

Làm như vậy có thể gây chập điện và điện giật.



Không được tháo rời

Không cố gắng chỉnh sửa nồi cơm điện. Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền.

Nếu không, có thể xảy ra hỏa hoạn, điện giật, hoặc thương tích.



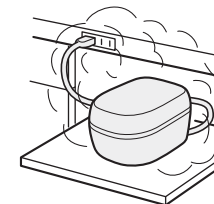
Không đặt bất cứ vật gì bằng kim loại, chẳng hạn như dao, nĩa, thìa hoặc nắp nồi, v.v... lên nồi cơm điện.

Các vật bằng kim loại có thể trở nên rất nóng.



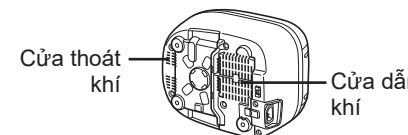
Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.

Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, hãy cẩn thận không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.



Không chèn bất kỳ chốt, dây dẫn hoặc các vật bằng kim loại khác vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí hoặc bất kỳ khe hở nào giữa các bộ phận.

Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc thương tích do trục trặc.



Khi đóng nắp, hãy lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám vào khung trên hoặc xung quanh khớp gài ra, sau đó đóng chặt nắp.

Hơi nước có thể bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong có thể bắn ra từ nắp đã mở, gây bỏng hoặc các thương tích khác.



Giữ phích cắm thiết bị ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.

Không để trẻ em đưa phích cắm thiết bị vào miệng. Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật hoặc thương tích.

1 Các biện pháp an toàn quan trọng

⚠ CẢNH BÁO



Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn sử dụng. Luôn đảm bảo rằng lỗ điều chỉnh áp suất và van an toàn không bị tắc.

Nếu các lỗ điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn bị tắc, hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu:

- Thực phẩm dạng sệt như sốt cà ri, món hầm, mứt, v.v...
- Sử dụng baking soda hoặc chất tương tự khác gây ra trào bọt
- Nấu và nêm gia vị cho cơm theo sách công thức nấu ăn có bán trên thị trường dành cho nồi cơm điện
- Làm nóng các nguyên liệu hoặc gia vị trong túi nhựa, v.v...
- Nấu và nêm gia vị cho cơm bằng cà chua và rau xanh có thể làm tắc nghẽn lỗ điều chỉnh áp suất
- Sử dụng giấy nướng, màng nhôm hoặc màng bọc thực phẩm có thể gây tắc nghẽn lỗ điều chỉnh áp suất
- Chả cá, đậu (được hầm nhỏ lửa), v.v... sẽ nở ra nhiều hơn (Trước khi sử dụng đậu cho các món ăn như sekihan (cơm đậu đỏ), hãy luộc đậu trong một cái chảo khác.)
- Sử dụng nhiều dầu
- Nấu hạt dền amaranth hoặc các loại hạt nhỏ khác có thể gây tắc



Khi bề mặt của nồi cơm điện bị hỏng, hãy tắt nguồn ngay lập tức.

Nếu không làm như vậy, có thể gây ra điện giật.



Ngừng sử dụng nồi cơm điện ngay lập tức trong trường hợp có bất kỳ trục trặc hoặc hỏng hóc nào.

Sử dụng nồi cơm điện có vấn đề có thể gây cháy, điện giật hoặc thương tích.

Ví dụ về trục trặc và hỏng hóc:

- Dây nguồn và/hoặc phích cắm điện trở nên nóng bất thường.
- Có khói bốc ra từ nồi cơm điện hoặc có mùi khét.
- Nồi cơm điện bị nứt hoặc có bộ phận lỏng hoặc lung lay.
- Nồi trong bị biến dạng.
- Có những vấn đề hoặc bất thường khác.

Ngay lập tức rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm và liên hệ với nơi bán hàng để được kiểm tra/sửa chữa.



Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt không chắc chắn, bàn bằng vật liệu nhạy nhiệt, hoặc tấm lót, v.v...

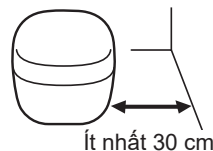
Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn hoặc hư hỏng cho bàn hay tấm lót.



Không sử dụng nồi cơm điện gần tường hoặc đồ nội thất.

Hơi nước và nhiệt có thể gây hư hỏng, đổi màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách xa tường hoặc đồ nội thất ít nhất 30 cm.

Khi sử dụng nồi cơm điện trên kệ bếp hoặc tủ bếp, hãy đảm bảo rằng hơi nước không bị chặn lại.



ít nhất 30 cm



Giữ phích cắm thiết bị tránh xa các vật bằng kim loại hoặc bụi.

Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.



Hãy đảm bảo chỉ sử dụng dây nguồn được chỉ định. Không sử dụng dây nguồn cho bất kỳ thiết bị nào khác.

Làm như vậy có thể gây ra trục trặc hoặc hỏa hoạn.

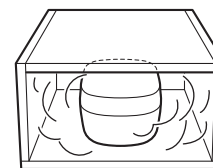
⚠ THẬN TRỌNG



Không sử dụng nồi cơm điện trong không gian nhỏ nơi bảng điều khiển sẽ tiếp xúc với hơi nước.

Hơi nước và nhiệt có thể gây biến dạng bảng điều khiển và/hoặc hư hỏng, đổi màu, làm biến dạng và/hoặc trục trặc nồi cơm điện.

Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, hãy kéo mặt bàn ra để bảng điều khiển không tiếp xúc với hơi nước thoát ra.



Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt không có đủ khả năng chịu sức nặng.

Nếu không, nồi cơm điện có thể bị rơi, dẫn đến thương tích, bỏng hoặc trục trặc. Trước khi sử dụng nồi cơm điện, hãy xác nhận rằng mặt bàn trượt có thể chịu được trọng lượng của nồi.



Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bị nước bắn vào.

Làm như vậy có thể gây điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn và/hoặc biến dạng hay hư hỏng nồi cơm điện.



Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất riêng cho nồi cơm điện này.

Sử dụng bất kỳ nồi trong nào khác có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.



Không sử dụng nồi cơm điện khi mấu của nắp trong bị vỡ.

Làm như vậy có thể khiến hơi nước rò rỉ hoặc trào ra ngoài, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác. Cơm có thể không chín.



Không nấu khi nồi trong rỗng.

Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.



Nồi cơm điện này sử dụng trong gia đình. Nồi cơm điện này cũng có thể được sử dụng trong các môi trường sau:

- Nhà bếp của cửa hàng/văn phòng, v.v...
- Cơ sở nông nghiệp
- Phòng khách sạn hoặc môi trường có kiểu tiện nghi tương tự
- Nhà nghỉ hoặc môi trường có kiểu tiện nghi tương tự



Không sử dụng nồi cơm điện trên tấm nhôm hoặc thảm điện.

Vật liệu nhôm có thể tạo ra nhiệt, gây ra khói hoặc cháy.



Không sử dụng nồi cơm điện khi cửa dẫn khí/cửa thoát khí bị chặn hoặc trong phòng nóng.

Không đặt nồi trên thảm hoặc túi nhựa. Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn hoặc trục trặc.



Không sử dụng nồi cơm điện ở trên bếp từ.

Làm như vậy có thể dẫn đến trục trặc.



Hãy cẩn thận với hơi nước thoát ra khi mở nắp.

Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.



Không chạm vào bề mặt có nhiệt độ cao trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu.

Làm như vậy có thể dẫn đến bỏng.

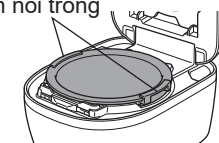
Không chạm vào



Không chạm vào tay cầm nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện đang hoạt động hoặc ngay sau khi nấu. Phải sử dụng găng tay chống nhiệt để nhấc tay cầm nồi trong lên.

Chạm vào tay cầm nồi trong đang nóng có thể khiến bạn bị bỏng.

Tay cầm nồi trong



Rút phích cắm điện khi không sử dụng.

Điều này nhằm tránh thương tích, bỏng, điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn do lớp cách điện xuống cấp.

Rút dây nguồn

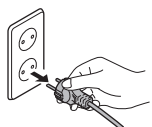
1 Các biện pháp an toàn quan trọng

⚠ THẬN TRỌNG



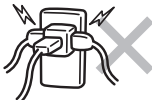
Đảm bảo giữ phích cắm điện khi rút phích cắm ra khỏi ổ cắm.

Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.



Không sử dụng nhiều thiết bị trên cùng một ổ cắm.

Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



Cẩn thận khi cầm nồi cơm điện.

Việc làm rơi nồi cơm điện hoặc để nồi bị va đập mạnh có thể gây ra thương tích hoặc làm nồi cơm điện bị trục trặc.



Không đặt vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính gần nồi cơm điện vì nồi phát ra sóng điện từ.

Có thể gây nhiễu TV hoặc radio. Dữ liệu được ghi trong thẻ tín dụng, thẻ ID từ, băng cát-xét, hoặc băng video có thể bị mất.



Người có máy tạo nhịp tim phải tham khảo ý kiến chuyên gia y tế trước khi sử dụng nồi cơm điện.

Hoạt động của nồi cơm điện có thể ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.



Không vận hành nồi cơm điện bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc bộ điều khiển từ xa.

Làm như vậy có thể dẫn đến trục trặc.



Đợi đến khi nồi cơm điện nguội hẳn rồi mới làm vệ sinh.

Chạm vào các bề mặt nóng có thể gây bỏng. Thực hiện các quy trình được mô tả ở Tr. 32 đến 39.



Không rửa toàn bộ nồi cơm điện.

Không rửa phần thân chính hoặc đổ nước vào thân chính hoặc đế. Làm như vậy có thể gây chập điện và điện giật.



Không di chuyển nồi cơm điện khi đang nấu.

Làm như vậy có thể khiến thức ăn bên trong tràn ra và gây bỏng.



Không chạm vào nút mở trong khi đang cầm nồi cơm điện.

Làm như vậy có thể khiến nắp mở ra, dẫn đến thương tích hoặc bỏng.



Không cầm phần nắp khi di chuyển nồi cơm điện.

Làm như vậy có thể gây bỏng hoặc các thương tích khác. Đảm bảo giữ các khe tay cầm trong khi di chuyển.



Sử dụng lượng phù hợp khi nấu các nguyên liệu để tạo bột hoặc nở ra.

Nếu không, nguyên liệu có thể tràn ra ngoài, dẫn đến tai nạn hoặc gây trục trặc. Ví dụ: Đậu nành, đậu đen, nấm mộc nhĩ trắng, các nguyên liệu để tạo bột khác

■ Hướng dẫn an toàn để có thể sử dụng thiết bị trong nhiều năm

- Lấy hết cơm cháy hoặc các hạt cơm còn sót lại. Nếu không làm như vậy, có thể khiến hơi nước bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong bị trào ra ngoài. Điều này có thể dẫn đến trục trặc hoặc cơm không chín.

- Không đập nồi cơm điện bằng vải hoặc vật khác trong quá trình nấu. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện hoặc nắp bị biến dạng hay đổi màu.



- Không hâm nóng (giữ ấm) cơm đã nguội. Làm như vậy có thể gây ra mùi khó chịu.

- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì các chức năng và hiệu suất của nồi. Trong một số ít trường hợp, côn trùng có thể xâm nhập vào các lỗ này và gây ra trục trặc. Để ngăn chặn điều này, chúng tôi khuyến nghị nên sử dụng tấm ngăn côn trùng, v.v... có bán trên thị trường. Nếu có trục trặc xảy ra do vấn đề này, nồi sẽ không được bảo hành. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

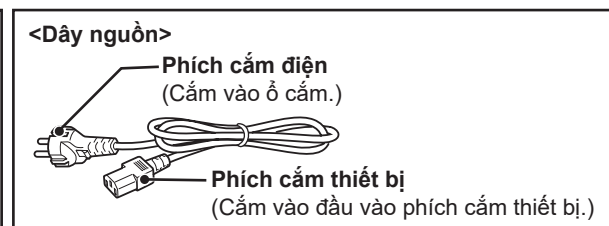
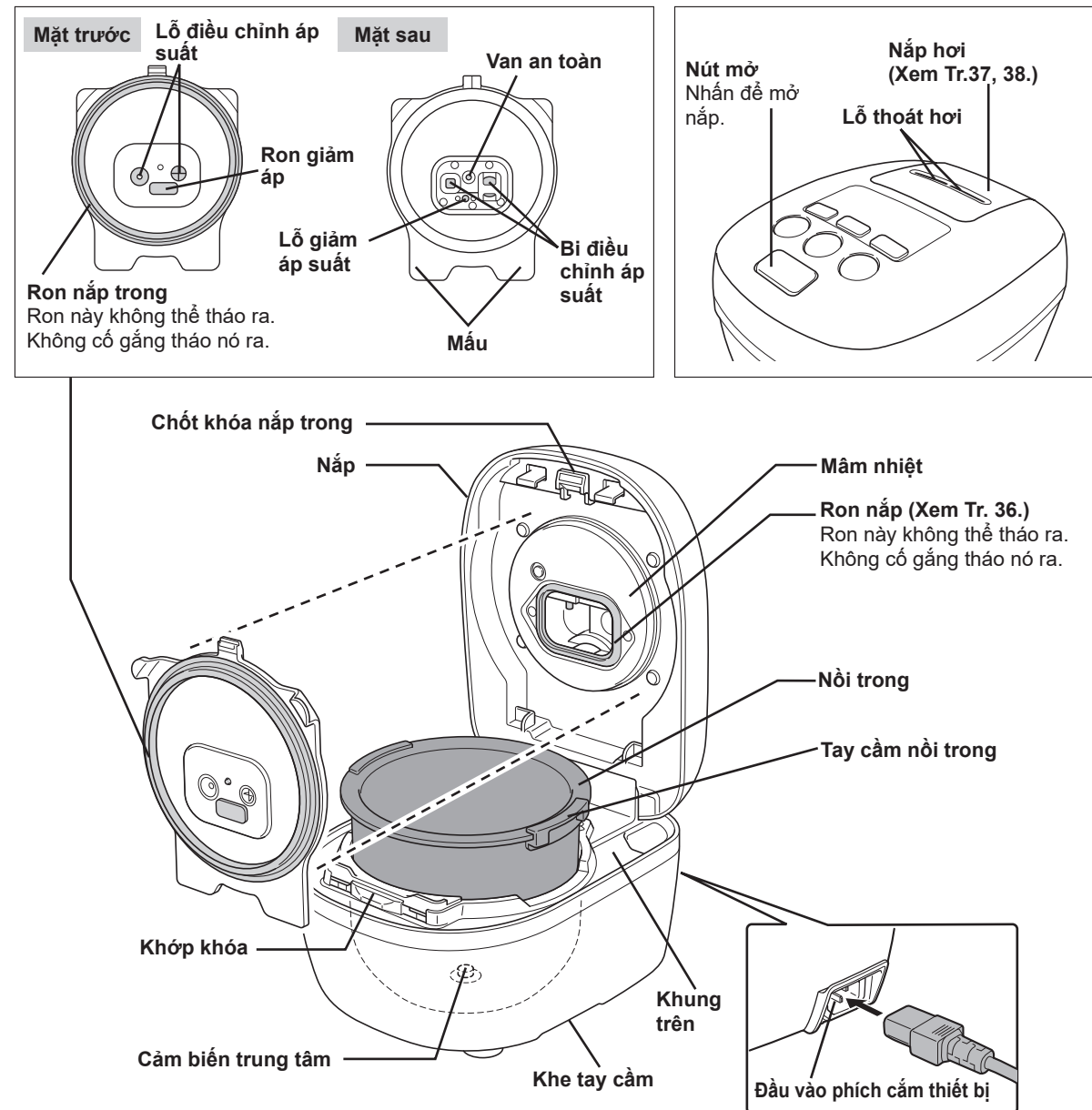
- Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. Điều này không gây hại cho con người và không ảnh hưởng đến quá trình nấu thực tế hoặc khả năng cách nhiệt của nồi cơm điện. Nếu thấy lớp phủ của nồi trong biến dạng hoặc bị mòn, bạn có thể mua nồi trong mới. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sau đây để giữ cho lớp phủ fluorocarbon của nồi trong không bị phồng, bong tróc hoặc biến dạng.
- Không đặt nồi trong trực tiếp lên bếp ga, bếp điện hoặc bếp từ. Không đặt trong lò vi sóng.
- Chỉ sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đối với gạo trắng và gạo không vo. (Không sử dụng cho gạo trộn nguyên liệu hoặc gạo trộn gia vị, v.v...)
- Không sử dụng giấm bên trong nồi trong.
- Chỉ sử dụng muối xới cơm được cung cấp hoặc muối xới cơm bằng gỗ.
- Không sử dụng các dụng cụ cứng hoặc sắc nhọn như muối mức canh, thìa, hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
- Không đặt dụng cụ lọc bên trong nồi trong.
- Không đặt bát đĩa, dụng cụ nhà bếp cứng hoặc các vật cứng khác vào trong nồi trong.
- Không vệ sinh nồi trong bằng các vật liệu cứng như muối xới cơm bằng kim loại hoặc miếng xốp bọt biển sợi nylon.
- Không sử dụng máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh nồi trong.

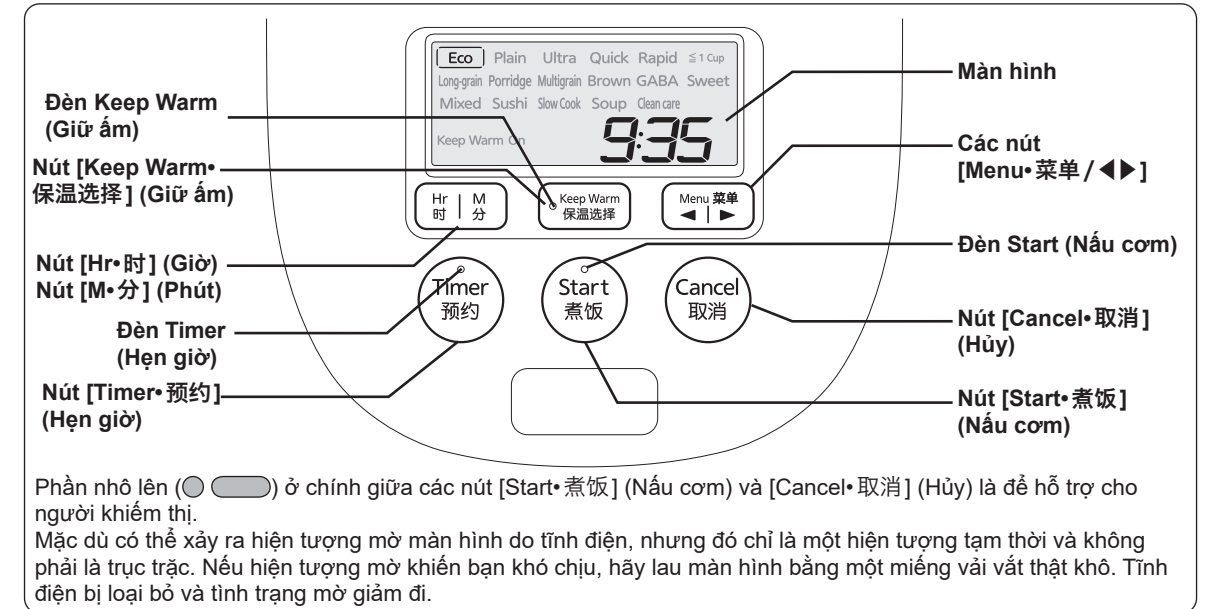
2 Tên các bộ phận cấu thành và phụ kiện

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

Nắp trong (Xem Tr. 34 đến 36.)



Bảng điều khiển



■ Kiểm tra các phụ kiện

Muối xối cơm có thể tự đứng thẳng



Cốc đong
Khoảng 1 cốc (khoảng 0,18 L)
Lượng gạo trong một cốc là khoảng 150 g.



■ Làn sử dụng đầu tiên

Rửa sạch nồi trong, nắp trong, nắp hơi và các phụ kiện trước khi sử dụng. (Xem Tr. 32 đến Tr. 34.)

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

Những âm thanh sau đây phát ra từ nồi cơm điện trong khi nấu, hâm nóng hoặc khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật là bình thường và không phải là vấn đề:

- Tiếng vù vù (âm thanh của quạt đang quay)
- Tiếng vo vo hoặc ù ù (âm thanh của hoạt động đốt nóng trong IH)
- Tiếng rít hay tiếng lục cục (âm thanh khi sôi)
- Tiếng lách cách (âm thanh của điều chỉnh áp suất)

■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian hiện tại được hiển thị ở định dạng 24 giờ. Điều chỉnh thời gian nếu hiển thị thời gian không chính xác. (Xem Tr. 52.)

■ Pin lithium

Nồi cơm điện có pin lithium kèm theo để lưu thời gian hiện tại và các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn ngay cả khi đã rút phích cắm điện.

- Nếu pin lithium hết, "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được cắm trở lại. Nồi cơm điện vẫn có thể nấu bình thường, tuy nhiên, thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua sẽ bị xóa khi rút phích cắm điện.

Lưu ý

- Không cố gắng tự thay pin lithium. Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng. (Phải trả phí.)

■ Về nồi trong (lớp phủ chống dính)

Nồi trong được phủ bằng loại vật liệu dùng trong nồi gốm để cơm có được hương vị độc đáo giống như được nấu trong loại nồi này.

■ Màn hình

Đèn nền tắt và chỉ báo hiển thị sẽ tối đi khi nồi cơm điện không hoạt động trong một khoảng thời gian nhất định (60 giây). Nhấn nút [Menu•菜单 / ▶▶] để hiển thị lại chỉ báo trên màn hình.

- Nếu đèn nền không bật ngay cả khi đã nhấn nút [Menu•菜单 / ▶▶], hãy liên hệ với nơi bán hàng.



Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khả dụng	Chức năng Timer (Hẹn giờ) khả dụng (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm))	Tính năng
Eco (Tiết kiệm điện)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng. Nấu bằng menu này sẽ khiến cơm cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)". Tuy nhiên, có thể tiết kiệm điện năng (giảm khoảng 12 đến 26%).
Plain (Gạo trắng)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt ngắn. (Chế độ nấu tiêu chuẩn)
Ultra (Cực ngon)	○	○	Chọn khi nấu để cơm có vị ngọt, hương vị và độ dẻo của gạo trắng. Ngâm gạo lâu gấp đôi thời gian của menu "Plain (Gạo trắng)" và làm nóng trong thời gian dài hơn để cơm có hương vị thơm ngon hơn.
Quick (Nhanh)	○	—	Chọn khi nấu nhanh gạo trắng. Thời gian nấu ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)".
Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	○	—	Chọn khi nấu một lượng nhỏ gạo trắng với thời gian nhanh hơn menu "Quick (Nhanh)". Thời gian nấu ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)". Dung tích nấu: 0,5 đến 1 cốc
Long-grain (Gạo hạt dài)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt dài.
Porridge (Cháo)	△	○	Chọn khi nấu cháo.
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	△	○	Chọn khi nấu các loại hạt khác (lúa mạch, kê đuôi cáo, kê Nhật Bản, gạo nếp than, gạo huyết rồng, v.v...) cùng với gạo trắng.
Brown (Gạo lứt)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt.
Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ nhai. (Chế độ nấu bằng menu này sẽ mất nhiều thời gian hơn menu "Brown (Gạo lứt)"). Ngoài ra, chế độ này làm tăng hàm lượng GABA (gamma-aminobutyric acid) - một chất dinh dưỡng hiện đang thu hút sự chú ý vì những mang lại cho lợi ích sức khỏe, so với gạo lứt được nấu bằng menu "Brown (Gạo lứt)".
Sweet (Xôi)	△	—	Chọn khi nấu gạo nếp.
Mixed (Cơm trộn)	△	—	Chọn khi nấu gạo trộn gia vị.
Sushi (Gạo làm sushi)	○	○	Chọn khi nấu cơm để làm sushi. Kết cấu cơm ít dính và hơi cứng.

○: Khả dụng —: Không khả dụng △: Mặc dù chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được kích hoạt tự động, nhưng không nên dùng vì cơm sẽ mất đi hương vị.

Xem Tr. 53 để biết dung tích nấu.

* Khi sử dụng menu "Porridge (Cháo)", menu "Sweet (Xôi)", cơm sẽ được nấu chín mà không cần áp suất.

* Khi sử dụng menu "Eco (Tiết kiệm điện)", có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong.

Lưu ý

- Khi nấu bằng áp suất, cần chú ý đến sự gia tăng nhanh chóng của lượng hơi nước vì áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu.

Giữ ấm cơm

Bạn có thể chọn có hoặc không giữ ấm cơm sau khi nấu xong. (Xem Tr. 18, 26.)

Khi sử dụng menu "Porridge (Cháo)", cháo có thể bị nhão nếu giữ ấm quá lâu. Thường thức món ăn càng sớm càng tốt.

Ngâm gạo

- Vì thời gian ngâm được tính vào thời gian nấu đối với mỗi menu (không bao gồm các menu "Quick (Nhanh)" và "Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)", có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo.
- Vì các menu "Quick (Nhanh)" và "Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)" không có quá trình ngâm gạo mà nấu ngay, thời gian nấu sẽ ngắn hơn.
- Thời gian ngâm có thể được cài đặt bằng cách sử dụng chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm). (Xem Tr. 24.)

Chức năng Timer (Hẹn giờ)

- Bạn có thể lựa chọn "Timer (Hẹn giờ)" hoặc "Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)".
- Timer (Hẹn giờ): Bạn có thể cài sẵn thời gian bạn muốn quá trình nấu sẽ hoàn tất. (Xem Tr. 22.)
 - Soak Timer (Hẹn giờ ngâm): Bạn có thể cài đặt thời gian để gạo được ngâm tự nhiên trước khi nấu. (Xem Tr. 24.)

Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)

Đây là menu để nấu chín nhanh một lượng nhỏ gạo. Thời gian nấu ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn.

Dung tích nấu: 1 cốc trở xuống

Lưu ý: Nếu cơm đã nấu quá cứng, việc điều chỉnh thời gian hấp có thể làm thay đổi độ cứng của cơm. (Xem Tr. 46.)

Mẹo để nấu cơm ngon



Đọc Tr. 16 đến Tr. 17 để chuẩn bị trước khi nấu cơm và Tr. 18 đến 25 để biết cách nấu cơm.

Chọn loại gạo chất lượng cao và nơi bảo quản tốt.

- Chọn loại gạo mới xay xát, bóng, kích thước hạt đồng đều.
- Bảo quản gạo ở nơi mát mẻ, tránh ánh nắng, thông thoáng.

Đong gạo cẩn thận bằng cốc đong kèm theo.

- 1 cốc (mức đầy) là khoảng 0,18 L.
- Cũng sử dụng cốc đong kèm theo để đong gạo không vo.

Vo gạo nhanh.

Đổ gạo vào nồi trong và cho thêm nhiều nước vào. Đảo nhẹ gạo và nhanh chóng đổ nước ra. Sử dụng nước lạnh và vo gạo thật nhanh để gạo không hấp thụ nước có tinh bột.

Nấu gạo không vo

- Thêm gạo không vo và nước, sau đó đảo đều từ đáy để từng hạt gạo chìm trong nước. (Nếu chỉ thêm nước vào gạo không để gạo ngập trong nước, có thể làm cho cơm không chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển sang màu trắng, bạn nên vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần. (Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo chứ không phải do cám gạo. Tuy nhiên, khi nấu cơm với gạo còn tinh bột trong nước có thể khiến cơm không chín hoặc bị cháy, hoặc cơm bên trong bị trào ra ngoài.)

Lượng nước cần thêm vào

Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong để tham khảo. Thêm nước tùy theo loại gạo và sở thích cá nhân của bạn. Nếu thêm nhiều hơn hoặc ít hơn lượng nước khuyến cáo, không vượt quá 1/3 của bất kỳ vạch nào. Làm như vậy có thể khiến thức ăn bên trong bị trào ra ngoài, v.v...

• Lượng nước cần thêm vào

Menu	Mức tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong để tham khảo.)
Eco (Tiết kiệm điện)	Mức "Eco (Tiết kiệm điện)"
Plain (Gạo trắng)	Mức "Plain (Gạo trắng)"
Ultra (Cực ngon)	Mức "Ultra (Cực ngon)"
Quick (Nhanh)	Mức "Plain (Gạo trắng)"
Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	Mức "Rapid (Siêu tốc)"
Long-grain (Gạo hạt dài)	Mức "Long-grain (Gạo hạt dài)"
Porridge (Cháo)	Cháo cứng: Mức "Porridge•Hard (Cháo • Cứng)"
	Cháo mềm: Mức "Porridge•Soft (Cháo • Mềm)"
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	Nhiều hay ít nước theo mức "Plain (Gạo trắng)"
Brown (Gạo lứt) Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)	Mức "Brown (Gạo lứt)"
Sweet (Xôi)	Khi trộn gạo nếp và gạo tẻ: Ở giữa mức "Plain (Gạo trắng)" và "Sweet (Xôi)" Gạo nếp: Mức "Sweet (Xôi)"
Mixed (Cơm trộn)	Mức "Ultra (Cực ngon)"
Sushi (Gạo làm sushi)	Mức "Sushi (Gạo làm sushi)"

- Khi nấu gạo không vo, hãy lấy mức "Plain (Gạo trắng)" làm mức chuẩn nhưng thêm một ít nước (cho đến khi nước vừa qua vạch tương ứng).
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt, gạo nguyên cám, lúa mạch hoặc gạo trộn ngũ cốc, hãy lấy mức "Plain (Gạo trắng)" làm mức chuẩn.
- Nếu lượng nước thêm vào được ghi rõ trên bao bì lúa mạch, gạo lứt nảy mầm hoặc gạo trộn nguyên liệu, hãy làm theo các hướng dẫn đó và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.

Nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt và gạo nguyên cám

Chọn menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".

Thêm các nguyên liệu khác vào gạo

Tổng lượng nguyên liệu không được nhiều hơn khoảng 70 g cho mỗi cốc gạo. Trộn đều các loại gia vị, sau đó cho thêm các nguyên liệu khác lên trên gạo. Nếu thêm các nguyên liệu khác vào gạo, hãy đảm bảo rằng sử dụng không nhiều hơn lượng tối đa cho phép (tham khảo bảng dưới đây).

Menu với các nguyên liệu khác được thêm vào gạo	Dung tích nấu tối đa
Brown (Gạo lứt)	1 cốc
Sweet (Xôi)	2 cốc
Mixed (Cơm trộn)	3 cốc
Porridge•Hard (Cháo • Cứng)	0,5 cốc

- Không mở nắp trong khi nấu để thêm các nguyên liệu khác.
- Thêm nước vào trước khi thêm các nguyên liệu. Đổ thêm nước sau khi cho nguyên liệu vào sẽ khiến cơm bị cứng.
- Các trường hợp sau đây có thể làm cho cơm không chín hoặc bị cháy trong nồi trong.
 - Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu ngọt nấu ăn, v.v...
 - Khi gia vị chìm xuống đáy nồi
 - Khi thêm tương cà hoặc nước sốt cà chua
 - Khi các nguyên liệu khác được trộn với gạo
- Khi thêm các nguyên liệu vào cháo, hãy thêm nước vào gạo để mực nước sau khi thêm các nguyên liệu không vượt quá vạch trên cùng của mức "Porridge (Cháo)".

Nấu xôi

Vo gạo, sau đó dàn đều gạo sao cho toàn bộ gạo đều nằm dưới nước.

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo trắng

- Khối lượng các loại hạt khác nên ít hơn 20% khối lượng gạo trắng.
- Để các loại hạt khác ở bên trên gạo trắng. Việc trộn lẫn với nhau có thể dẫn đến món ăn không chín.
- Không trộn lẫn hạt dền amaranth hoặc các loại hạt nhỏ khác, vì có thể gây tắc.

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo lứt

- Hãy đảm bảo chọn menu "Brown (Gạo lứt)".
- Lượng tối đa cho phép khi nấu gạo lứt cùng với các loại hạt khác là 2 cốc.

Nấu gạo lứt trộn với gạo trắng

- Nếu gạo được nấu có nhiều gạo lứt hơn gạo trắng, hãy chọn menu "Brown (Gạo lứt)".
- Nếu lượng gạo lứt và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo lứt, hãy chọn menu "Plain (Gạo trắng)". (Ngâm gạo lứt riêng từ 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)

Nấu gạo hạt dài

- Khi nấu gạo hạt dài, chọn menu "Long-grain (Gạo hạt dài)". Khi nấu gạo trộn gia vị với các nguyên liệu khác nhau bằng gạo hạt dài, hãy chọn menu "Mixed (Cơm trộn)". Chọn bất kỳ menu nào khác có thể làm cho món ăn không chín.

3 Trước khi nấu cơm

1 Đong gạo.

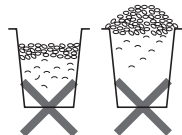
Luôn sử dụng cốc đong kèm theo.
Mức đồ đầy gạo trong cốc đong kèm theo tương đương với khoảng 0,18 L.

Mẹo

- Cũng sử dụng cốc đong kèm theo để đong gạo không vo.

Đong chính xác

Đong không chính xác



Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo theo quy định (xem "Thông số kỹ thuật" trên Tr. 53). Nếu không cơm có thể không được nấu chín. Nếu thêm các nguyên liệu khác vào gạo, vui lòng xem Tr. 15.
- Không trộn lẫn hạt dền amaranth hoặc các loại hạt nhỏ khác, vì có thể gây tắc. Làm như vậy có thể gây tắc các lỗ điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn, dẫn đến hơi nước rò rỉ hoặc trào ra, gây ra bỏng hoặc các thương tích khác.

2 Vo gạo. (Có thể vo gạo trong nồi trong.)

Đối với gạo không vo, vui lòng xem Tr. 14.

Lưu ý

- Không sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc khi thêm nước. Làm như vậy có thể khiến cơm không chín.

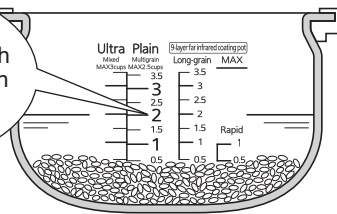
3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong trên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh mực nước đến vạch thích hợp theo mức tương ứng ở bên trong nồi.

Mẹo

- Nên chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu đã chọn, nhưng có thể gia giảm theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại Tr. 14.)

Khi nấu 2 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch "2" trên mức "Plain (Gạo trắng)".

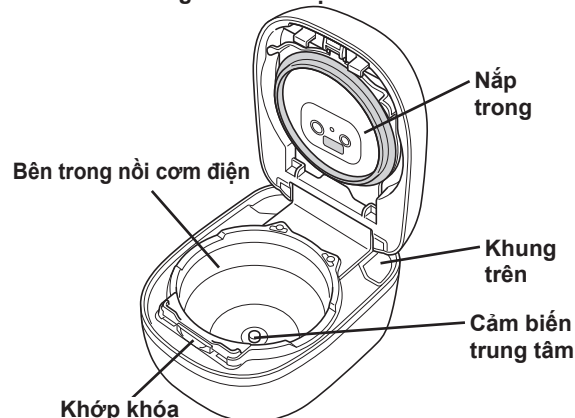


4 Lau sạch các giọt nước và hạt gạo, đồng thời kiểm tra xem nắp trong có bị tắc không.

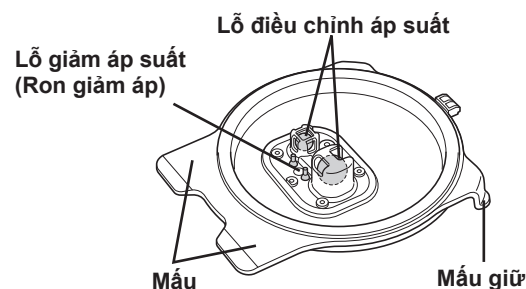
<Mặt ngoài và vành của nồi trong>



<Bên trong nồi cơm điện>



<Nắp trong>
Tháo/gắn nắp trong (Xem Tr. 36.)



Lưu ý

- Phải lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám vào khung trên, xung quanh khớp khóa và nắp trong ra. 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. (Xem Tr. 34 và 35.)

5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện và đóng nắp lại bằng cả hai tay.

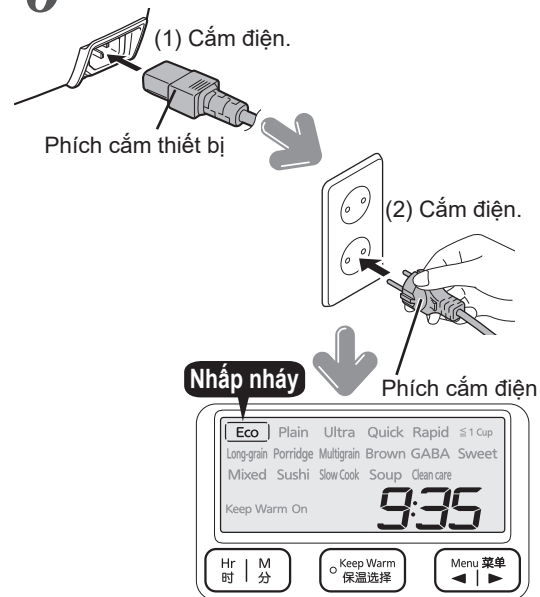
(2) Đóng nắp.



Lưu ý

- Vì nồi trong của nồi cơm điện áp suất cảm ứng nhiệt có độ kín cao, nên có thể khó đóng nắp. Xác nhận rằng nắp được đóng hoàn toàn.

6 Kết nối dây nguồn.



Lưu ý

- Nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để tắt đèn.



Bật



Tắt

Tiếng bip ngắn

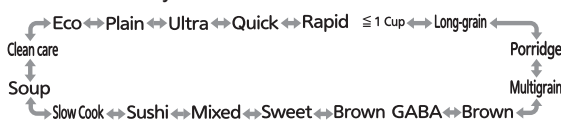
■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- Nếu nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) hoặc nhấn giữ nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) mà không đặt nồi trong vào, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 47.)

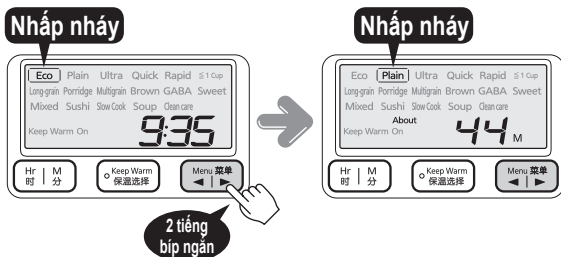
4 Cách nấu cơm

1 Nhấn nút [Menu•菜单 / ◀▶] để chọn menu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Menu•菜单 / ▶], menu đã chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị như dưới đây.



■ Gạo trắng (“Plain (Gạo trắng)”) nhấp nháy.



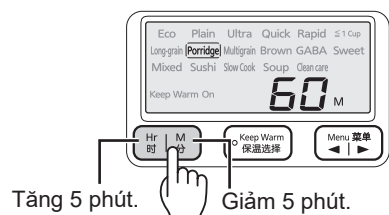
- Trong 10 giây sau khi menu được chọn, thời gian nấu (tham khảo) cho menu đã chọn sẽ được hiển thị.

Lưu ý

- Khi chọn menu “Quick (Nhanh)” và “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”, thời gian nấu sẽ ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn so với menu “Plain (Gạo trắng)”.

2 Khi bạn chọn menu “Porridge (Cháo)”, hãy sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

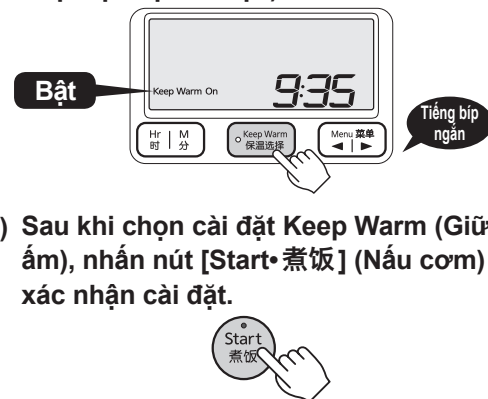
- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 5 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 40 đến 90 phút với mức tăng giảm là 5 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Điều chỉnh thời gian theo sở thích.

3 Chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) cho sau khi nấu.

- (1) Nhấn nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm). Cài đặt đã chọn sẽ chuyển đổi giữa “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)” và “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)” mỗi lần nhấn nút. (Khi đèn Keep Warm (Giữ ấm) được bật, nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để chọn lại loại cài đặt.)



- (2) Sau khi chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm), nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) để xác nhận cài đặt.

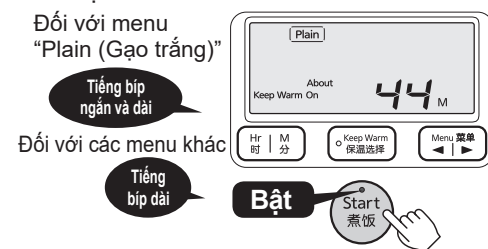
- Bạn không cần phải chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) nếu cài đặt mong muốn đã được chọn. Để biết thêm chi tiết về chức năng Keep Warm (Giữ ấm), vui lòng xem Tr. 26.

Khi chọn “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)”

Lấy cơm đã nấu chín ra ngoài ngay vì để cơm trong nồi cơm điện sau khi nấu có thể khiến cơm có mùi khó chịu, nhão hoặc thiêu.

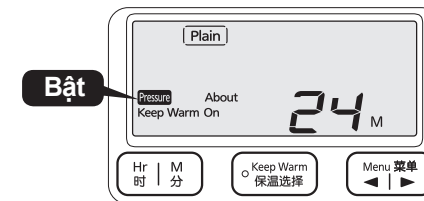
4 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

Quá trình nấu bắt đầu và thời gian còn lại xuất hiện trên màn hình.



Đối với các menu khác

Đèn báo “Pressure (Áp suất)” sáng lên khi ứng dụng áp suất bắt đầu.



Đèn sẽ tắt sau 2 phút, sau khi áp suất được giải phóng.

- Đèn báo “Pressure (Áp suất)” sẽ không sáng khi nấu gạo nếp và cháo.

Lưu ý

- Không mở nắp khi chỉ báo “Pressure (Áp suất)” còn sáng. Thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.
- Không để mặt hoặc tay của bạn gần lỗ thoát hơi trong quá trình nấu. Bạn có thể bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước thoát ra khỏi lỗ thoát hơi với âm thanh lớn.

Nếu bạn cần phải hủy nấu trước khi nấu xong

⚠ CẢNH BÁO

Đảm bảo mở nắp theo quy trình sau. Thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

- 1 Đảm bảo rằng không có người nào ở gần nắp hơi.
- 2 Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để hủy quá trình nấu. Hãy cẩn thận vì hơi nóng sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi.
- 3 Chờ khoảng 2 phút cho đến khi chỉ báo “Pressure (Áp suất)” tắt. Kiểm tra để đảm bảo không còn hơi nước thoát ra, sau đó nhấn nút mở. Mở nắp ngay sau khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) có thể gây bỏng.

■ Để tiếp tục nấu

Thay gạo và nước vào nồi trong và để nồi cơm điện nguội hoàn toàn trước khi nấu lại. Khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy), quá trình nấu sẽ bị hủy. Nấu lại mà không thay gạo và nước trong nồi trong có thể dẫn đến cơm bị cháy hoặc cơm không chín do phần cơm đang nấu dở được nấu lại từ đầu.

Hướng dẫn về thời gian nấu

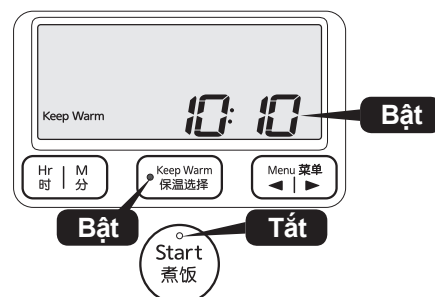
Eco (Tiết kiệm điện)	Plain (Gạo trắng)	Ultra (Cực ngon)	Quick (Nhanh)	Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	Long-grain (Gạo hạt dài)	
36 đến 48 phút	40 đến 53 phút	61 đến 71 phút	24 đến 38 phút	17 đến 22 phút	29 đến 40 phút	
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	Brown (Gạo lứt)	Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)		Sweet (Xôi)	Mixed (Cơm trộn)	Sushi (Gạo làm sushi)
42 đến 52 phút	62 đến 72 phút	4 tiếng 13 phút đến 4 tiếng 24 phút		40 đến 50 phút	41 đến 56 phút	38 đến 51 phút

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong trong trường hợp gạo không được ngâm trước khi nấu. (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
- Thời gian nấu sẽ khác nhau đôi chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) có được sử dụng hay không, v.v...

5 Khi cơm được nấu xong

Khi cơm được nấu chín hoàn toàn, chức năng Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tự động kích hoạt. (Khi chọn “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)”)

8 tiếng bíp dài



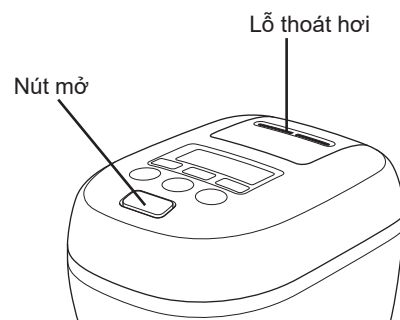
- Khi chọn “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)”, đèn Keep Warm (Giữ ấm) và menu đã chọn sẽ nhấp nháy và cơm sẽ không được giữ ấm. Lấy cơm đã nấu chín ra ngoài ngay vì để cơm trong nồi cơm điện có thể khiến cơm có mùi khó chịu, nhão hoặc thiu.
- Nếu các nguyên liệu đã được thêm vào khi sử dụng menu “Porridge (Cháo)” hoặc cần có thời gian nấu lâu hơn, v.v..., chỉ cần nhấn nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) với đèn Keep Warm (Giữ ấm) bật sáng hoặc nhấp nháy để đặt thời gian nấu thêm, sau đó nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm). Thời gian nấu có thể kéo dài thêm đến 15 phút với mức tăng là 1 phút, tối đa 3 lần. Đảo đều gạo trước khi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- Thường thức cháo đã nấu chín càng sớm càng tốt, trước khi cháo trở nên đặc sệt.

1 Mở nắp.

⚠ CẢNH BÁO

- Đảm bảo mở nắp theo quy trình sau. Thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

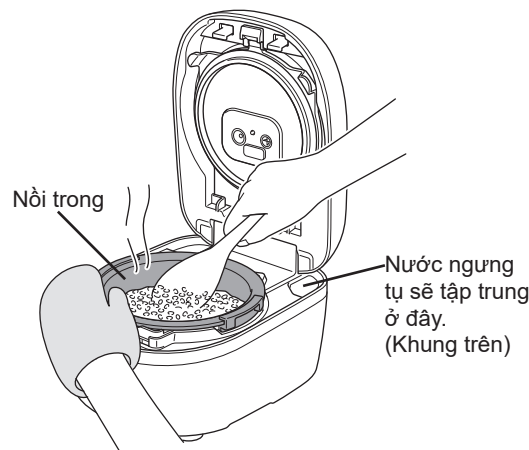
- (1) Đảm bảo rằng không còn hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi.
- (2) Kiểm tra xem chỉ báo “Pressure (Áp suất)” đã tắt chưa.
- (3) Nhấn nút mở để mở nắp nồi cơm.



2 Xới và làm tơi cơm đã chín.

Luôn xới và làm tơi cơm ngay sau khi nấu xong.

- Do đặc điểm của hình dạng nồi trong, có thể tạo thành chỗ lõm ở chính giữa cơm.
- Sử dụng gang tay chịu nhiệt, v.v... để giữ nồi trong và làm tơi cơm.

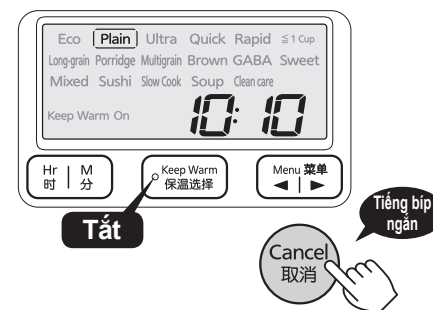


Lưu ý

- Đảm bảo lau sạch nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra bên ngoài nồi cơm điện khi bạn mở nắp ngay sau khi nấu xong hoặc trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật. Có thể tạo thành nhiều nước ngưng tụ tùy thuộc vào menu.

6 Khi sử dụng nồi cơm điện xong

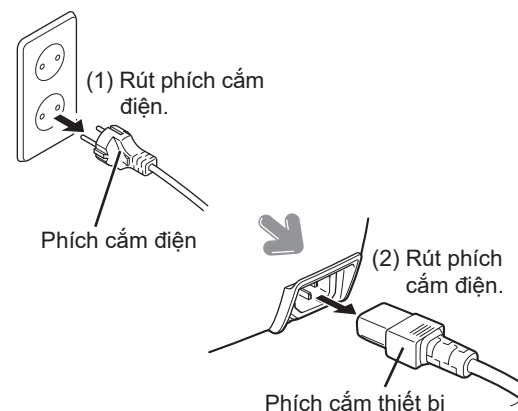
1 Đảm bảo nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).



Lưu ý

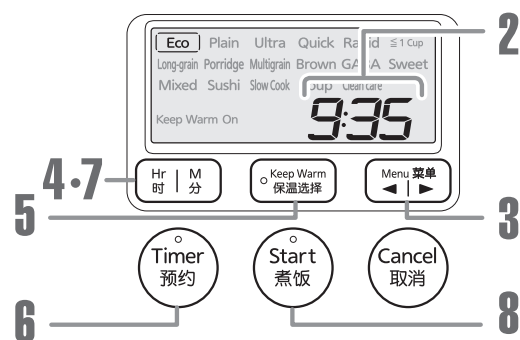
- Nếu bạn rút phích cắm điện mà không hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm), lần tiếp theo khi bạn bật nồi cơm điện, đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ sáng và bạn không thể nấu.

2 Rút phích cắm điện và phích cắm thiết bị.



3 Vệ sinh nồi cơm điện (xem Tr. 32 đến 39).

7 Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)



Chức năng Timer (Hẹn giờ) (Timer 1 (Hẹn giờ 1)/Timer 2 (Hẹn giờ 2))

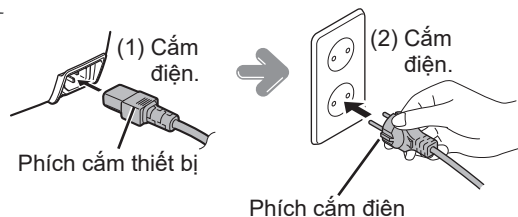
Bạn có thể cài sẵn thời gian bạn muốn quá trình nấu sẽ hoàn tất.

- Lựa chọn “Timer 1 (Hẹn giờ 1)” hoặc “Timer 2 (Hẹn giờ 2)” và cài đặt thời gian hoàn tất mong muốn. Quá trình nấu sẽ được hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.
- Các cài đặt hẹn giờ cài sẵn được lưu trong bộ nhớ và có thể đặt cả “Timer 1 (Hẹn giờ 1)” và “Timer 2 (Hẹn giờ 2)”.
- Điều này rất hữu ích khi cài đặt thời gian bạn sử dụng thường xuyên.

Lưu ý

- Ví dụ: Nếu “Timer 1 (Hẹn giờ 1)” được đặt thành 13:30 thì quá trình nấu sẽ hoàn tất lúc 13:30.

1 Kết nối dây nguồn.



2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

- Xem Tr. 52 để biết quy trình cài đặt thời gian hiện tại.



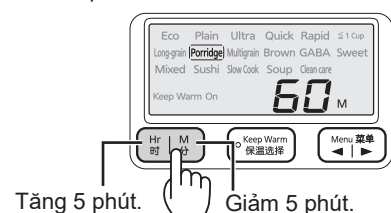
3 Nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] để chọn menu mong muốn → Tr. 18.

- Không cần nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] nếu menu mong muốn đã được chọn.



4 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, hãy sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 5 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 40 đến 90 phút với mức tăng giảm là 5 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Điều chỉnh thời gian theo sở thích.

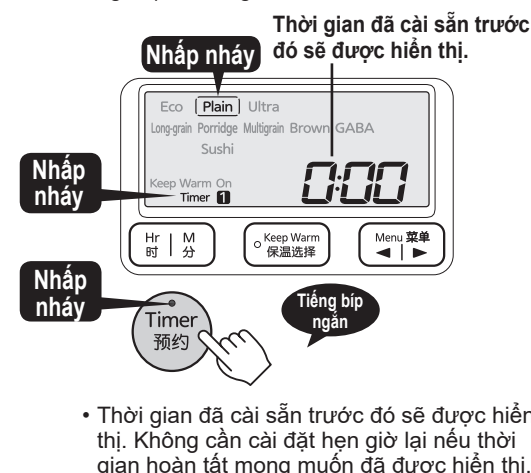
5 Chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) cho sau khi nấu → Tr. 18.

- Bạn không cần phải chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) nếu cài đặt mong muốn đã được chọn.

6 Nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) để chọn “Timer 1 (Hẹn giờ 1)” hoặc “Timer 2 (Hẹn giờ 2)”.

Cài đặt đã chọn sẽ chuyển đổi giữa “Timer 1 (Hẹn giờ 1)”, “Timer 2 (Hẹn giờ 2)”, và “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” mỗi lần nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ).

- Đối với chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm), vui lòng xem Tr. 24.



- Thời gian đã cài sẵn trước đó sẽ được hiển thị. Không cần cài đặt hẹn giờ lại nếu thời gian hoàn tất mong muốn đã được hiển thị.

Lưu ý

- Chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng trong các trường hợp sau.
- Khi chọn menu “Quick (Nhanh)”, “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”, “Sweet (Xôi)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, hoặc “Clean care (Tự vệ sinh)”
- Khi “0:00” nhấp nháy trên màn hình
- Khi nồi trong chưa được đặt vào
- Nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để tắt đèn. (Chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng khi đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng.)
- Cơm cháy khét có thể hình thành khi cài đặt hẹn giờ được kéo dài. Nếu đây là vấn đề, hãy vo sạch gạo hoặc lúa mạch.

Hướng dẫn cài đặt Timer (Hẹn giờ) cho từng menu

Menu	Hướng dẫn cài đặt Timer (Hẹn giờ)
Eco (Tiết kiệm điện)	50 phút trở lên
Plain (Gạo trắng)	55 phút trở lên
Ultra (Cực ngon)	1 tiếng 15 phút trở lên
Long-grain (Gạo hạt dài)	45 phút trở lên
Porridge (Cháo)	Thời gian nấu + từ 1 phút trở lên
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	55 phút trở lên
Brown (Gạo lứt)	1 tiếng 15 phút trở lên
Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)	4 tiếng 30 phút trở lên
Sushi (Gạo làm sushi)	55 phút trở lên

- Khi thời gian đã cài sẵn nhỏ hơn hướng dẫn cài đặt hẹn giờ, quá trình nấu có thể không được hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- Nếu bạn không thao tác nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).
- Nếu nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong khi nồi cơm điện đang ở trạng thái chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 47.)

7 Sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để đặt thời gian hoàn thành mong muốn.

- Thời gian hiện tại được hiển thị ở định dạng 24 giờ.



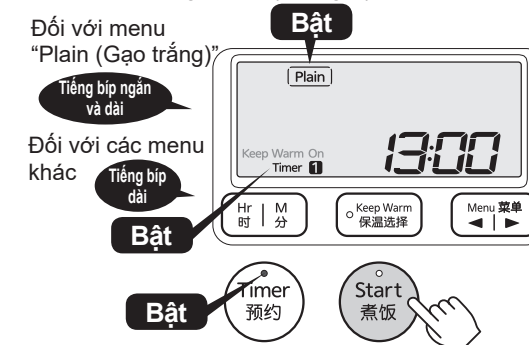
- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt với mức tăng là 1 tiếng. Nhấn nút [M•分] (Phút) để thay đổi thời gian đó với mức tăng là 10 phút.
- Nhấn giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

Lưu ý

- Không đặt hẹn giờ quá 12 tiếng vì có thể khiến cơm bị hỏng.

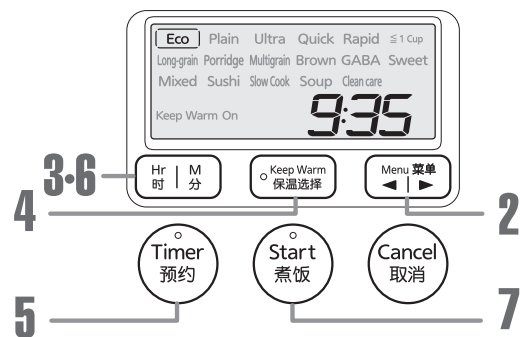
8 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

Chức năng Timer (Hẹn giờ) được thiết lập.



- Nếu bạn nhấn nhầm hoặc muốn đặt lại bộ hẹn giờ, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) và lặp lại quy trình từ bước 3 tại Tr. 22.

8 Cài đặt chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)



Chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)

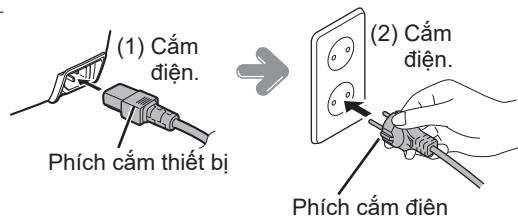
Bạn có thể cài đặt thời gian để gạo được ngâm tự nhiên trước khi nấu.

- Đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện, chọn “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” và đặt thời gian. Quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu sau khi hết thời gian đã đặt.
- Thời gian ngâm có thể được đặt với mức tăng là 10 phút, từ 10 đến 60 phút.

Lưu ý

- Ví dụ cài đặt: Nếu “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” được đặt là 50 phút, quá trình nấu sẽ bắt đầu sau 50 phút.

1 Kết nối dây nguồn.



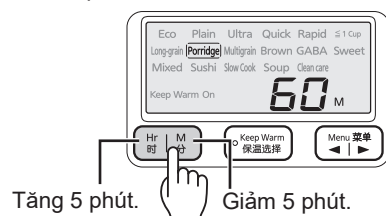
2 Nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] để chọn menu mong muốn → Tr. 18.

- Không cần nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] nếu menu mong muốn đã được chọn.



3 Khi bạn chọn menu “Porridge (Cháo)”, hãy sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 5 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 40 đến 90 phút với mức tăng giảm là 5 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Điều chỉnh thời gian theo sở thích.

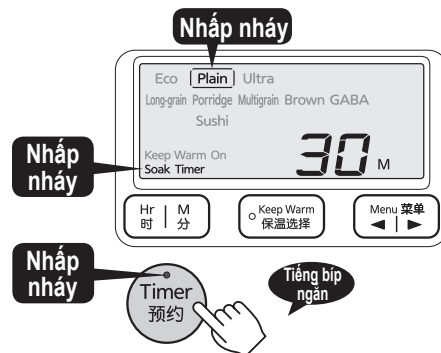
4 Chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) cho sau khi nấu.

- Bạn không cần phải chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) nếu cài đặt mong muốn đã được chọn.

5 Nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) và sau đó chọn “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.

Cài đặt đã chọn sẽ chuyển đổi giữa “Timer 1 (Hẹn giờ 1)”, “Timer 2 (Hẹn giờ 2)”, và “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” mỗi lần nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ).

- Đối với “Timer 1 (Hẹn giờ 1)” và “Timer 2 (Hẹn giờ 2)”, vui lòng xem Tr. 22.



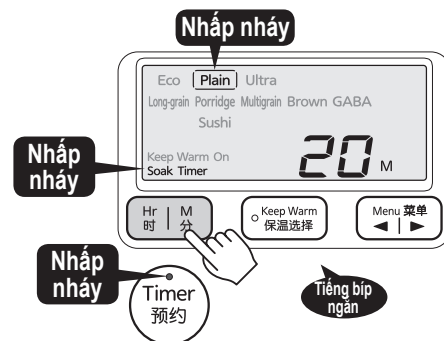
Lưu ý

- Chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm) không khả dụng trong các trường hợp sau.
 - Khi chọn menu “Quick (Nhanh)”, “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”, “Sweet (Xôi)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, hoặc “Clean care (Tự vệ sinh)”
 - Khi “0:00” nhấp nháy trên màn hình
 - Khi nồi trong chưa được đặt vào
- Nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để tắt đèn. (Chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm) không khả dụng khi đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng.)

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- Nếu bạn không thao tác nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).
- Nếu nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong khi nồi cơm điện đang ở trạng thái chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm) không khả dụng, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 47.)

6 Nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để đặt thời gian ngâm.



- Thời gian ngâm có thể được đặt với mức tăng là 10 phút, từ 10 đến 60 phút.
- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 10 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 10 phút.

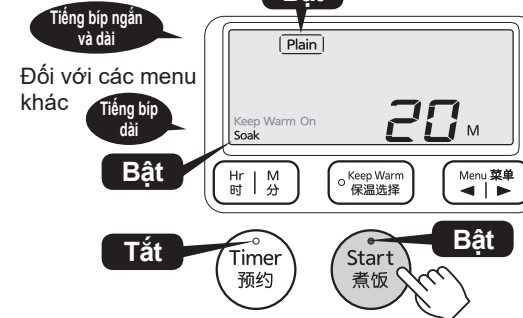
■ Kết cấu

- Ngâm gạo lâu sẽ giúp cơm có kết cấu mềm hơn khi nấu chín.

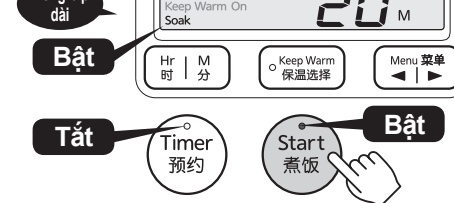
7 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

Chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm) được thiết lập.

Đối với menu “Plain (Gạo trắng)”



Đối với các menu khác



- Nếu bạn nhấn nhầm hoặc muốn đặt lại bộ hẹn giờ, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) và lặp lại quy trình từ bước 2 tại Tr. 24.

9 Giữ ấm cơm

Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đặc biệt tốt cho việc duy trì độ bóng và hương vị của gạo trắng.

■ Cài đặt Keep Warm (Giữ ấm)

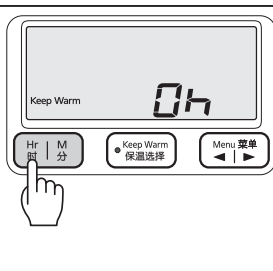
- Bạn có thể chọn có hoặc không giữ ấm cơm sau khi nấu xong. Chọn “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)” hoặc “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)” bằng nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) trước khi nấu. (Xem Tr. 18.)
- Do cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) trước đó được lưu lại, nên bạn không cần chọn cài đặt này nếu muốn sử dụng lại cài đặt tương tự.
- Thiết đặt mặc định là “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)”.

■ Khi chọn “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)”

Nồi cơm điện tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi nấu xong.

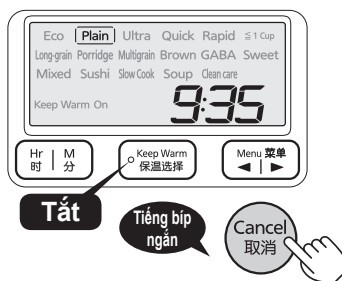


Thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua (24 giờ) được hiển thị với mức tăng là 1 tiếng trong khi nhấn giữ nút [Hr•時] (Giờ). Sau 24 tiếng đã trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy và “h” sáng lên trên màn hình.



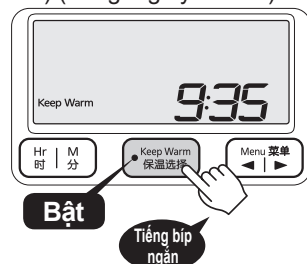
Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).
Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tắt.



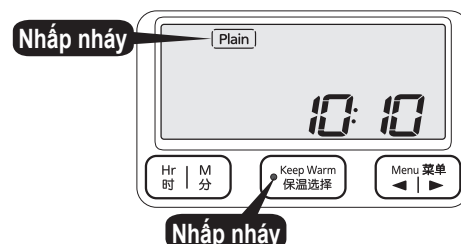
Khởi động lại chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) bắt đầu ngay lập tức sau khi nhấn giữ nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) (trong 1 giây trở lên).



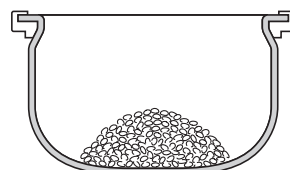
■ Khi chọn “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)”

Cơm không được giữ ấm sau khi nấu xong. Lấy cơm đã nấu chín ra ngoài ngay vì để cơm trong nồi cơm điện có thể khiến cơm có mùi khó chịu, nhão hoặc thiu.



■ Giữ ấm một lượng cơm nhỏ

Gom cơm vào chính giữa nồi trong và dùng cào sớm cào tốt.



Lưu ý

- Không nhắc nồi trong lên khi đang giữ ấm cơm. Làm như vậy sẽ hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm).
- Tránh những điều sau đây, vì chúng có thể khiến cơm có mùi, bị khô, đổi màu và làm hỏng cơm, hoặc ăn mòn nồi trong.
 - Giữ ấm cơm khi đã rút phích cắm điện
 - Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khi cơm đã nấu vẫn còn trong nồi trong
 - Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) cho cơm nguội
 - Cho cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
 - Để muối xới cơm lại trong nồi trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật

- Giữ ấm lượng cơm ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu (0,5 cốc)
- Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) cho bất kỳ thức ăn nào khác ngoài gạo trắng
- Giữ ấm tăng cơm có lỗ tròn ở giữa
- Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) lâu hơn 24 tiếng
- Phải lấy hết các hạt cơm bám trên vành nồi trong cũng như các miếng ron ra.
Nếu không làm như vậy, có thể dẫn đến cơm bị khô, đổi màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm đã nấu càng sớm càng tốt, trong điều kiện khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.
- Không đặt hẹn giờ lâu hơn 6 tiếng đối với các món nấu bằng menu “Slow Cook (Hầm)” và “Soup (Súp)”.

10 Hâm nóng cơm đã nấu

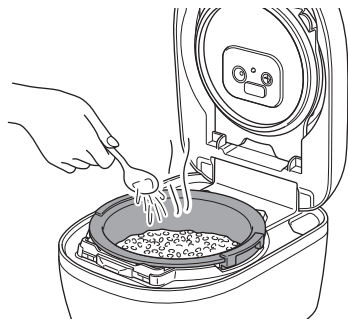
Để làm cơm nóng, hâm lại cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

Lưu ý

- Không thể hâm nóng cơm hoàn toàn nếu nồi trong còn đầy hơn một nửa.
- Cơm sẽ bị khô nếu hâm lại trong bất kỳ trường hợp nào sau đây.
 - Cơm vẫn còn nóng, chẳng hạn như ngay sau khi nấu.
 - Có lượng cơm ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu (0,5 cốc).
 - Cơm được hâm lại từ 3 lần trở lên.

1 Xới và làm tươi cơm đang được giữ ấm.

2 Thêm 1 đến 2 muống canh nước lên đều khắp cơm.



Mẹo

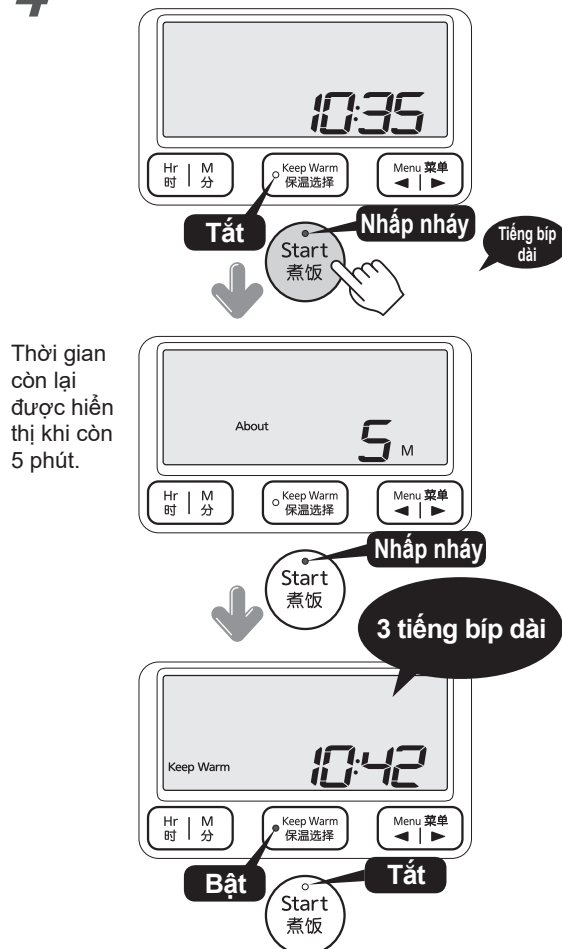
- Thêm nước có thể giúp cơm không bị khô và giúp hạt cơm nở hơn.

3 Hãy chắc chắn rằng đèn Keep Warm (Giữ ấm) được bật.



- Không thể hâm nóng nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) không bật. Nếu đèn chưa bật, nhấn nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm). (Xem Tr. 26.)

4 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

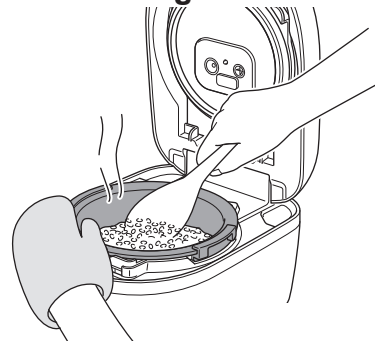


- Để dừng hâm nóng, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

Không thể hâm nóng nếu cơm quá nguội (dưới khoảng 55°C). Trong trường hợp này, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).

5 Xới và làm tươi cơm đã được hâm lại, cả khi đã dỡ cơm ra khỏi nồi trong.



11 Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook (Hầm)” và “Soup (Súp)”)

Bạn có thể dễ dàng chế biến các món ăn sau đây. Tham khảo các công thức được liệt kê trong “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 51) để biết cách thực hiện.

Menu “Slow Cook (Hầm)”

Đầu tiên thức ăn sẽ được nấu đến lúc gần sôi, sau đó nhiệt độ được giảm xuống để nấu với lửa nhỏ. Sau đó nhiệt độ được hạ xuống thấp hơn nữa để tiếp tục hầm. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, hương vị sẽ thêm phần thơm ngon và chất lỏng không bị cô đặc dù có đun nóng trong thời gian dài.

Menu “Soup (Súp)”

Súp được đun sôi, sau đó nhiệt độ được giảm xuống một chút.

Ví dụ về món ăn

Súp gà hầm rau củ, Thịt heo om

→ Xem Hướng dẫn nấu ăn (Tr. 51).

Món ăn không phù hợp

- Thực phẩm dạng sệt như sốt cà ri, món hầm, mứt, v.v...
- Sử dụng baking soda hoặc chất tương tự khác gây ra trào bọt
- Các công thức nấu ăn trong sách dạy nấu ăn có bán trên thị trường dành cho nồi cơm điện
- Làm nóng các nguyên liệu hoặc gia vị trong túi nhựa, v.v...
- Sử dụng cà chua chưa lột vỏ hoặc rau ăn lá có thể gây tắc các lỗ điều chỉnh áp suất
- Sử dụng giấy nướng, màng nhôm hoặc màng bọc thực phẩm có thể gây tắc nghẽn các lỗ điều chỉnh áp suất
- Chả cá, đậu (được hầm nhỏ lửa) và mì sẽ nở ra nhiều hơn
- Sử dụng nhiều dầu

Lưu ý

- Cần thận trọng khi thực hiện các món ăn khác với những món được mô tả “Hướng dẫn nấu ăn”, vì chúng có thể bị trào hoặc không được nấu chín đúng cách.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống đáy của nồi trong.
- Khi hầm món ăn trong nước dùng, hãy làm nguội nước dùng trước khi nấu.
- Khi sử dụng tinh bột, hãy thêm nó vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột như chả cá vì chúng sẽ nở ra trong quá trình nấu.
- Một số nguyên liệu như sữa và sữa đậu nành có thể dễ bị trào ra ngoài. Thêm các nguyên liệu này vào sau khi nấu xong và mỗi lần đun nóng không quá 5 phút. Cho các nguyên liệu này vào từ đầu có thể khiến chúng bị trào ra ngoài.

Quy trình nấu ăn cơ bản

1 Chuẩn bị các nguyên liệu.

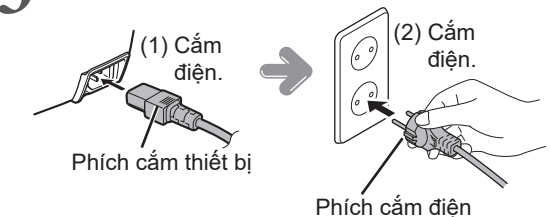
2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

Lưu ý

- Lấy mức “Plain (Gạo trắng)” ở bên trong của nồi trong làm mức chuẩn. (Xem bảng bên dưới.)
- Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép có thể khiến thức ăn không sôi hoặc thức ăn bên trong bị trào ra ngoài. Hãy cẩn thận để không sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì như vậy cũng có thể làm cho thức ăn bên trong bị trào ra ngoài.

Mức “Plain (Gạo trắng)”	
Tối đa	Tối thiểu
3 trở xuống	1 trở lên

3 Kết nối dây nguồn.



4 Nhấn nút [Menu•菜单 / ◀▶] để chọn menu “Slow Cook (Hầm)” hoặc “Soup (Súp)”.

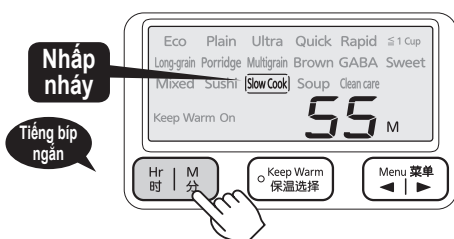


11 Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook (Hầm)” và “Soup (Súp)”)

5 Cài đặt thời gian nấu mong muốn.

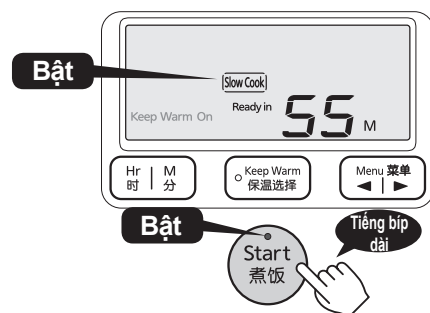
Sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để đặt thời gian nấu mong muốn. Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 5 đến 120 phút với mức tăng giảm là 5 phút.

- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 5 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 5 phút.
- Cài đặt mặc định là 60 phút.



6 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

Quá trình nấu bắt đầu.

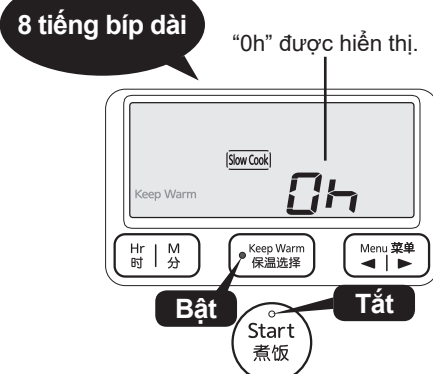


Lưu ý

- Không mở nắp trong quá trình nấu.

7 Khi đã nấu xong

Nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm), đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ bật và “0h” được hiển thị.



- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, hãy nhấn nút [Hr•时] (Giờ) để cài đặt thời gian nấu thêm và nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) với đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng. (Thời gian nấu có thể kéo dài đến 30 phút, tối đa là 3 lần.)
- Khi quá trình nấu hoàn tất, chức năng Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tự động được kích hoạt và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng là 1 tiếng, tính từ tiếng đầu tiên (“1h”) cho đến 6 tiếng (“6h”) sau đó. Sau 6 tiếng đã trôi qua, số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Không sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) liên tục quá 6 tiếng vì một số loại thực phẩm sẽ bị mất mùi vị.
- Đối với các món ăn chứa nguyên liệu có tính axit, tránh giữ ấm trong thời gian dài và thường thức càng sớm càng tốt.
- Nếu bạn muốn thức ăn đang được giữ ấm trở nên nóng trước khi thưởng thức, hãy nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) khi đèn Keep Warm (Giữ ấm) đang bật để hâm nóng thức ăn. Thời gian hâm nóng còn lại được hiển thị và nồi cơm điện phát ra tiếng bip 3 lần (tiếng bip dài) khi hoàn tất quá trình hâm nóng. Sau khi hâm nóng, đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ bật và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua được hiển thị.

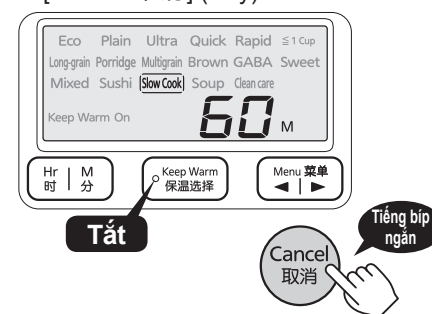
Lưu ý

- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, đừng nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi kéo dài thời gian đó. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nấu thêm. Nếu bạn nhấn nhầm nút [Cancel•取消] (Hủy), hãy thực hiện theo quy trình sau.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt lên vải ướt.
 2. Để nắp nồi cơm điện mở và để cho nồi cơm điện và nồi trong nguội đi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở vào lại nồi cơm điện.
 4. Lặp lại quy trình từ bước 4 ở Tr. 29.

Sau khi nấu xong...

1 Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tắt khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).



2 Luôn vệ sinh nồi trong và nắp trong để loại bỏ hết mùi. (Vệ sinh → ở Tr. 39)

12 Vệ sinh và Bảo dưỡng

Bất kỳ dịch vụ sửa chữa nào không được mô tả trong sách hướng dẫn này đều phải được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được thẩm quyền.

Để giữ sạch sẽ, hãy luôn vệ sinh nồi cơm điện ngay trong ngày sử dụng. Và cũng hãy vệ sinh nồi cơm điện định kỳ.

Nồi cơm điện cũng nên được vệ sinh trong ngày được sử dụng để loại bỏ hết các mùi còn sót lại từ quá trình nấu nướng. (Xem Tr. 39.)

Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp hơi nguội đi trước khi vệ sinh.
- Luôn giữ cho nồi trong và nắp trong sạch sẽ để tránh bị ăn mòn và có mùi.
- Không vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi cơm điện bằng chất pha loãng, chất tẩy rửa, chất tẩy trắng, vải đã qua xử lý hóa chất, muối xói cơm kim loại, bột biển sợi nylon, hoặc những vật tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không sử dụng máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh nồi trong và các bộ phận khác. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện và/hoặc các bộ phận của nồi bị biến dạng hoặc đổi màu.

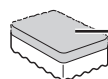
◆ Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhẹ (cho chén đĩa và dụng cụ nhà bếp).

* Rửa lại thật kỹ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn bám lại trên chúng có thể dẫn đến hư hỏng và đổi màu vật liệu của các bộ phận như nhựa.

* Sử dụng bất kỳ loại chất tẩy rửa nào khác ngoài chất tẩy rửa nhẹ có thể gây đổi màu, ăn mòn, v.v...

◆ Vệ sinh bằng mút xốp và vải mềm.

◆ Không sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển cọ rửa mạnh. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ fluorocarbon của nồi trong và lớp phủ nắp trong.



Không sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển chà rửa nồi.

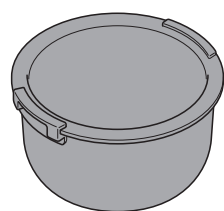
■ Các bộ phận cần rửa sau mỗi lần sử dụng

(1) Vệ sinh với nước lạnh hoặc nước ấm bằng miếng bọt biển mềm.

(2) Lau khô bằng vải khô và để khô hoàn toàn các bộ phận.

Lưu ý

- Không rửa chén đĩa, v.v... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong úp ngược lên trên chén đĩa, v.v... để hong khô. Làm như vậy có thể làm hỏng hoặc làm bong tróc lớp phủ fluorocarbon.



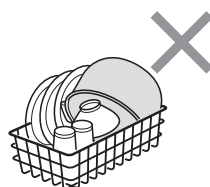
Nồi trong



Muôi xới cơm

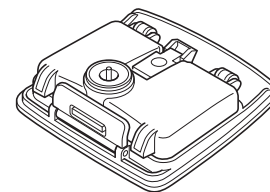


Cốc đong



- Không ngâm cốc đong và muỗng xới cơm trong nước nóng. Làm như vậy có thể khiến chúng bị biến dạng.

Nắp hơi



Tháo rời thành hai phần. (Xem Tr. 37.)

Có thể rửa nắp hơi.

(1) Rửa bằng miếng bọt biển dưới vòi nước lạnh hoặc nước ấm đang chảy.

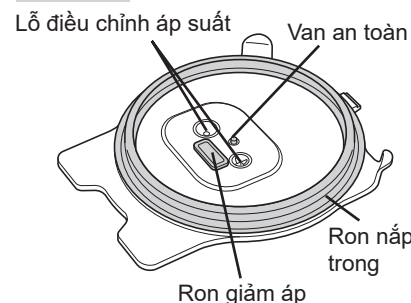
(2) Lau khô bằng vải khô và để khô hoàn toàn các bộ phận.

Lưu ý

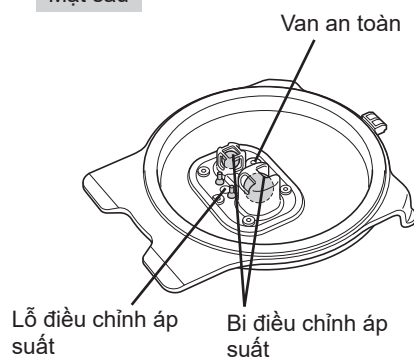
- Không sử dụng các cách sau đây để vệ sinh, vì nắp hơi có thể bị biến dạng.
 - Rửa dưới vòi nước nóng.
 - Ngâm trong nước.
 - Rửa các bộ phận còn nóng dưới vòi nước chảy ngay sau khi nấu.
- Đảm bảo vệ sinh sạch nắp hơi sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác. Nắp hơi có thể bị tắc nghẽn và gây ra vấn đề, như không thể mở được nắp nồi, dẫn đến thực phẩm không chín.
- Sau khi vệ sinh nắp hơi, hãy lau sạch bằng vải khô ngay lập tức. Không làm khô nắp có thể khiến cho các vết nước bám lại.

Nắp trong

Mặt trước



Mặt sau



Tháo/gắn nắp trong (Xem Tr. 36.)

(1) Vệ sinh bằng chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm bằng miếng bọt biển mềm và rửa sạch bằng nước lạnh.

(2) Lau khô bằng vải khô và để khô hoàn toàn các bộ phận.

Nước ngưng tụ có thể sẽ dễ hình thành hơn trên nắp trong bị bẩn.

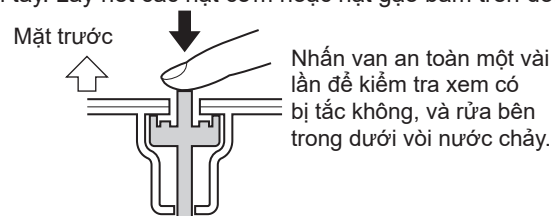
Lỗ điều chỉnh áp suất, bi điều chỉnh áp suất, và lỗ giảm áp suất

Lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên chúng.

Rửa kỹ dưới vòi nước chảy.

Van an toàn

Từ bề mặt nắp trong, nhẹ nhàng đẩy nắp trong vài lần bằng ngón tay. Lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên đó.



Ron giảm áp

Giữ cho ron gắn vào nắp trong khi rửa.

Nếu bị rơi ra, hãy chỉnh cho đúng hướng và gắn vào. (Xem Tr. 36.)

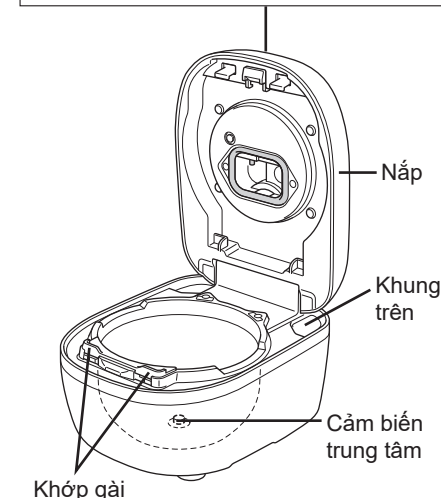
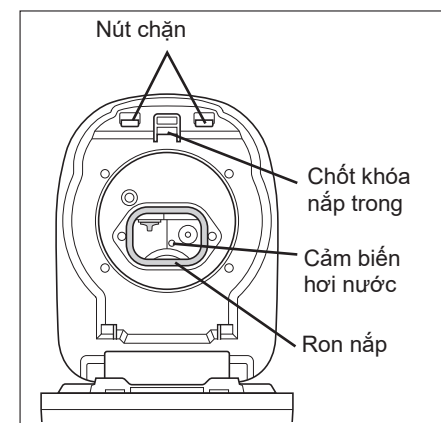
Ron nắp trong

Không kéo ron nắp trong. Giữ cho ron gắn vào nắp trong khi rửa. Nếu bị rơi ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

Lưu ý

- Phải lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên nắp trong ra. 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.
- Đảm bảo vệ sinh nắp trong sau khi nấu cơm với lửa mạch hoặc các loại hạt khác. Nếu không, nắp trong có thể bị tắc nghẽn, gây ra vấn đề như nắp không mở được hoặc cơm không chín.
- Nếu có bất kỳ vết bẩn thức ăn nào đáng kể, hãy ngâm bộ phận đó trong nước ấm.
- Lau kỹ nắp trong bằng vải khô sau khi vệ sinh để không có hơi ẩm còn sót lại trong bất kỳ khe hở nào. Nếu không, các giọt nước có thể để lại dấu trên nắp trong.
- Sau khi vệ sinh nắp trong, kiểm tra xem ron giảm áp có được gắn chắc chắn không. (Nếu ron bị rơi ra thì gắn vào lại. Xem Tr. 36.)

■ Các bộ phận cần rửa khi bẩn

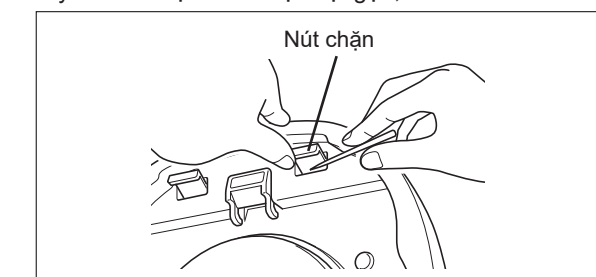


Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện

Làm ướt miếng vải, vắt khô và lau.

Nút chặn, ron nắp, khớp gài và khung trên

Lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v... ra.



Cảm biến hơi nước

Lau nhẹ nhàng bằng vải ẩm hoặc tấm bông.

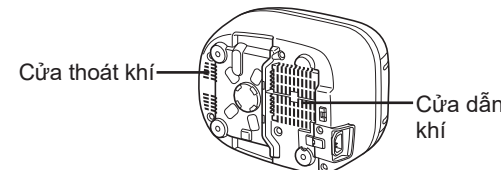
Cảm biến trung tâm

Lấy hết cơm cháy hoặc các hạt gạo còn bám dính. Nếu khó loại bỏ các vật bám dính, hãy sử dụng giấy nhám có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt, đã vắt khô.

Lưu ý

- Không để nước lọt vào bên trong nồi cơm điện.
- Không kéo ron nắp ra. Một khi đã tháo ra thì không thể gắn lại. Khi ron rơi ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

Cửa dẫn khí và cửa thoát khí

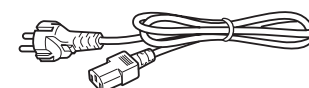


Loại bỏ bụi bằng tấm bông.

Lưu ý

- Không sử dụng nồi cơm điện nếu bụi bám vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí. Nếu không, nhiệt độ sẽ tăng bên trong nồi cơm điện, dẫn đến hư hỏng hoặc hỏa hoạn.

Phích cắm điện và phích cắm thiết bị



Lau bằng vải khô.

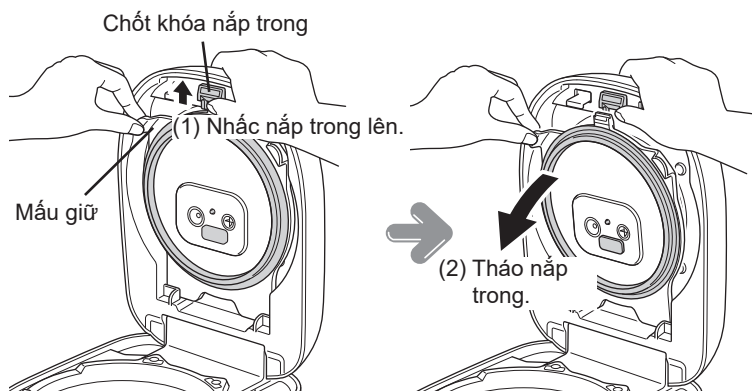
Lưu ý

- Không nhúng dây nguồn vào nước hoặc hắt nước lên dây. Làm như vậy có thể gây chập điện, điện giật hoặc trực tiếp.

Tháo và gắn nắp trong

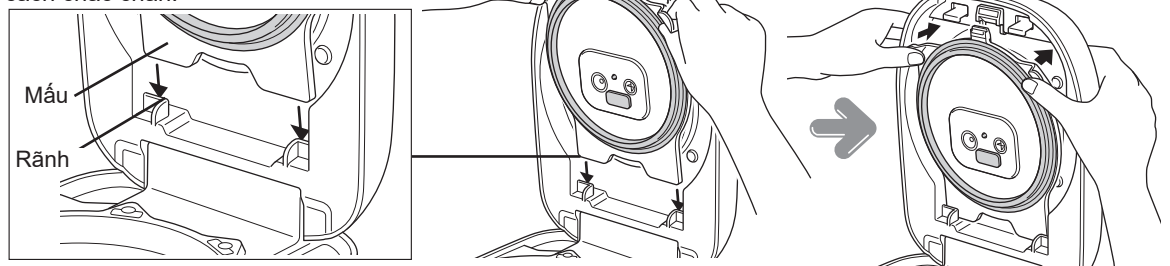
■ Tháo nắp trong

Kéo chốt khóa nắp trong lên và tháo nắp trong về phía bạn.



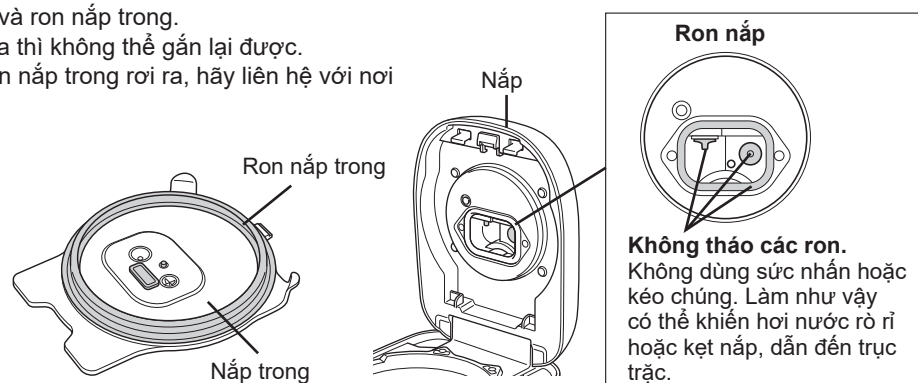
■ Gắn nắp trong

Lắp các mẫu bên trái và bên phải của nắp trong vào các rãnh một cách chắc chắn.



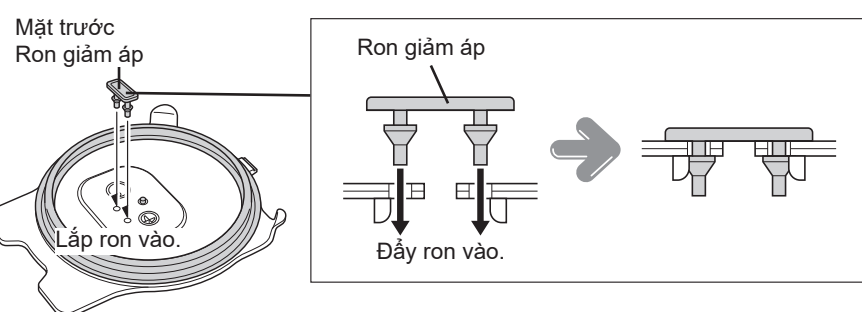
Lưu ý

- Không kéo ron nắp và ron nắp trong. Vì một khi đã tháo ra thì không thể gắn lại được. Khi ron nắp hoặc ron nắp trong rơi ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.



Gắn ron giảm áp

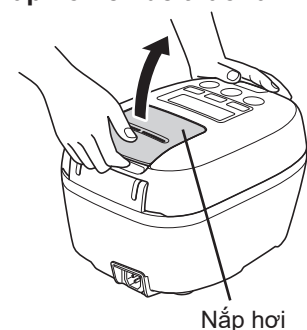
- Đảm bảo gắn theo đúng hướng. Nếu không cơm có thể không được nấu chín.
- Nếu thấy khó gắn vào, hãy làm ẩm ron giảm áp bằng nước để dễ gắn vào hơn.



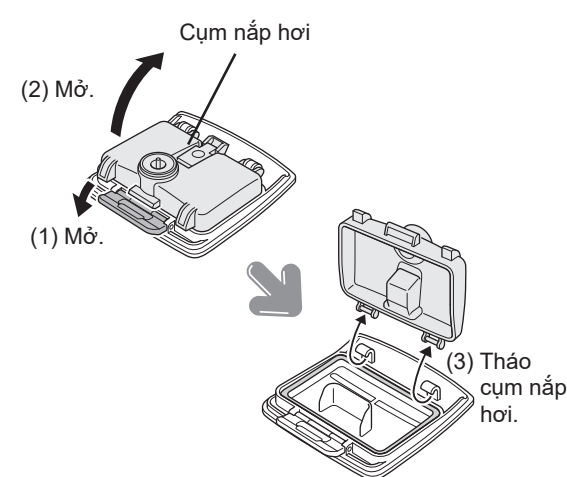
Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

- Đưa ngón tay vào khe hở trên nắp và kéo nắp hơi lên để tháo ra.

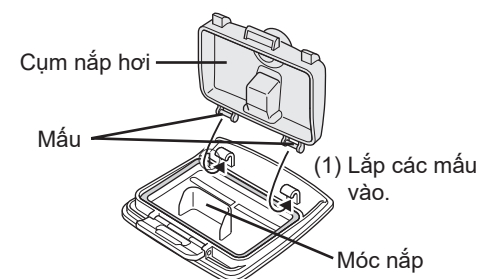


- Lật nắp hơi lên và tháo cụm nắp hơi như minh họa trong hình.

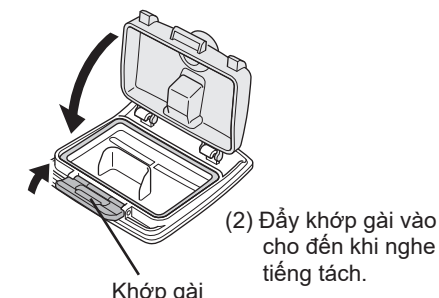


■ Gắn nắp hơi

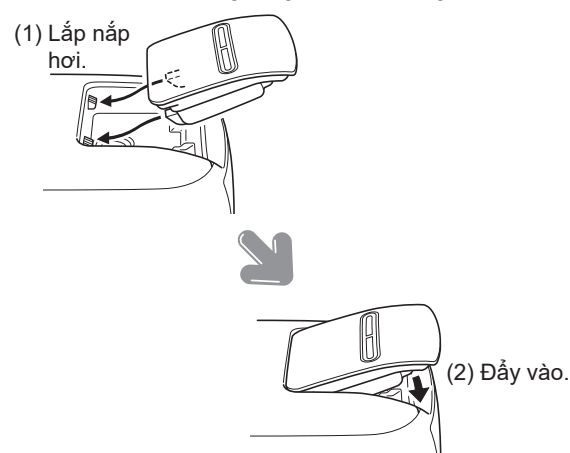
- Lắp và gài các mẫu của cụm nắp hơi vào móc nắp. Nếu không, ron có thể rơi ra hoặc hơi nước rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, dẫn đến trục trặc.



- Đóng nắp lại và đẩy để đóng khớp gài cho đến khi nghe tiếng tách.

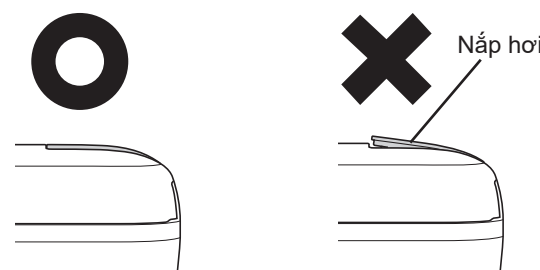


- Gắn chặt phần nắp vào nồi cơm điện. Trước tiên lắp nắp hơi vào ở phía trước.



Lưu ý

- Lắp chặt nắp hơi nước vào. Nếu nắp hơi không được gắn chặt, gạo có thể không được nấu chín hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra ngoài, gây bỏng, v.v...



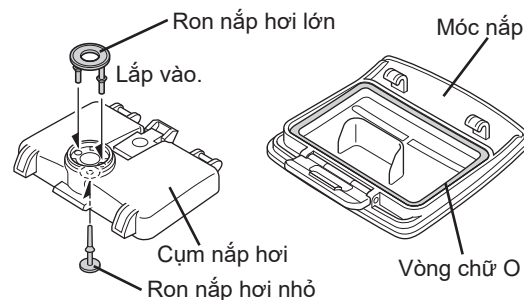
Gắn ron nắp hơi

Khi ron nắp hơi, v.v... rơi ra, hãy cẩn thận đặt ron vào đúng vị trí như thể hiện trong hình. Nếu không, ron có thể rơi ra hoặc hơi nước rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, dẫn đến trục trặc.

Lưu ý

- Đảm bảo sử dụng nồi cơm điện với tất cả các ron ở đúng vị trí.
Nếu không, hơi nước có thể rò rỉ ra ngoài và cơm có thể không được nấu chín.
- Không được tháo vòng chữ O.
Nếu bị rơi ra, hãy gắn lại như cũ.

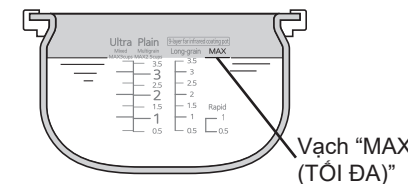
- Nếu thấy khó gắn vào, hãy làm ẩm vòng chữ O bằng nước để dễ gắn vào hơn.



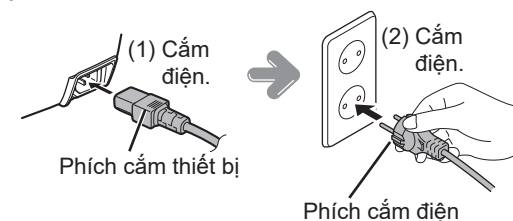
Vệ sinh

Quy trình sau nên được thực hiện mỗi lần nấu xong, hoặc nếu có mùi khó chịu.

- (1) Thêm nước đến vạch “MAX (TỐI ĐA)” của nồi trong và đặt vào nồi cơm điện.



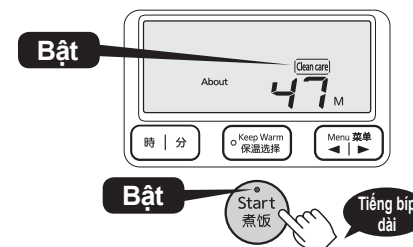
- (2) Kết nối dây nguồn.



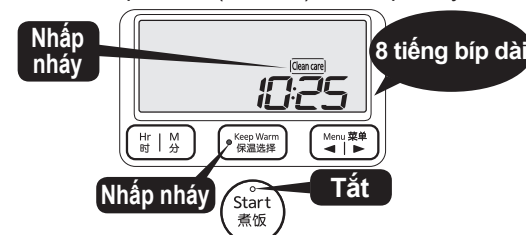
- (3) Nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] để chọn menu “Clean care (Tự vệ sinh)”.



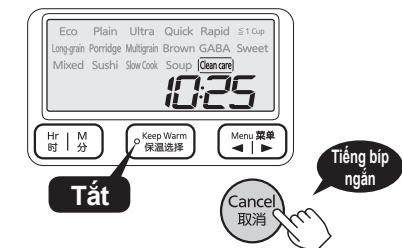
- (4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm). (Quá trình vệ sinh bắt đầu.)



- (5) Khi quá trình vệ sinh kết thúc
Khung xung quanh “Clean care (Tự vệ sinh)” và đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy.



- (6) Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) và rút phích cắm điện và phích cắm thiết bị.



- (7) Khi nồi cơm điện đã nguội, hãy xả nước nóng còn lại trong nồi trong và vệ sinh các bộ phận.

Lưu ý

- Hãy cẩn thận với nồi trong và nồi cơm điện vì chúng còn nóng sau khi vệ sinh. Nếu chạm vào có thể gây bỏng.
- Khi vệ sinh liên tục, đảm bảo để nồi cơm điện nguội đi. Việc vệ sinh có thể không được hoàn tất đúng cách khi nồi cơm điện nóng lên.

Mẹo

- Nếu có mùi gây khó chịu, hãy sử dụng nước có pha thêm axit citric (khoảng 20 g) để khử mùi hiệu quả hơn.
Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

13 Nếu cơm không được nấu chín

Kiểm tra các điểm sau đây nếu bạn gặp vấn đề với cơm đã nấu hoặc hâm lại, quá trình nấu hoặc hoạt động của chức năng Keep Warm (Giữ ấm).

Điểm cần kiểm tra		Có nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép không?	Cơm đã nấu có được xới và làm tơi không?	Nồi trong có bị biến dạng không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cắm biến, v.v... không?	Có phải đã nhấn nút [Start/煮飯] (Nấu cơm) sau khi nấu mà không tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)?	Có sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ) không?	Có chọn đúng menu không?	Có nấu cơm bằng nước cứng như nước khoáng không?	Có nấu cơm bằng nước điện giải ion kiềm (pH 9 trở lên) không?	Lượng gạo, nguyên liệu và nước, hoặc tỷ lệ của lúa mạch hoặc các loại hạt khác, có chính xác không?
Vấn đề	Quá cứng	●	●	●	●				●		●
	Quá mềm		●	●	●		●			●	●
	Chưa chín hoàn toàn	●			●	●					●
	Cứng ở giữa	●			●	●					●
	Cơm cháy khét			●	●		●		●	●	●
Trong khi nấu	Hơi nước rò rỉ	●			●						●
	Trào ra ngoài	●			●			●			●
	Thời gian nấu quá lâu.	●			●			●			●
Trang tham khảo		15 , 53	20	-	17 , 32 đến 35	21	13 , 22 , 23	18 đến 25	-	-	14 đến 16 , 53

Điểm cần kiểm tra		Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?	Nồi cơm điện và các bộ phận của nồi có được vệ sinh kỹ càng không?	Quá trình nấu có được tiếp tục ngay sau lần nấu đầu tiên không?	Có nhiều hạt gạo nứt không?	Gạo có trộn lẫn với các nguyên liệu khác, lúa mạch hay các loại hạt khác không? Gia vị đã được khuấy đều chưa?	Nắp có được đóng chặt không?	Gạo có còn sót lại trong rây lọc sau khi vo không?	Có để gạo ngâm trong nước quá lâu sau khi vo không?	Có sử dụng nước nóng (35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước không?	Gạo có được vo kỹ không? (Từ gạo không vo)	Có còn hạt cơm nào bám vào ron, vành của nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?
Vấn đề	Quá cứng	●	●	●	●	●	●			●		
	Quá mềm	●		●	●	●	●	●	●	●		
	Chưa chín hoàn toàn	●		●	●	●	●			●		
	Cứng ở giữa	●		●	●	●	●			●		
	Cơm cháy khét	●	●		●	●	●	●	●	●	●	
Trong khi nấu	Mùi như cám gạo										●	
	Hơi nước rò rỉ					●	●					●
	Trào ra ngoài					●	●	●			●	●
	Thời gian nấu quá lâu.	●										●
Trang tham khảo		53	32 đến 39	-	-	15	17	-	-	16	14 , 16	17 , 32 đến 35

Vấn đề	Nguyên nhân
Có một màng mỏng phủ trên bề mặt cơm.	Một màng mỏng như giấy được hình thành do tinh bột tan chảy và bị khô lại. Điều này không gây hại cho sức khỏe của bạn.
Cơm dính vào nồi trong.	Cơm mềm và xôi có thể dễ bị dính vào nồi.

Điểm cần kiểm tra		Lượng gạo và nước có chính xác không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cắm biến, v.v... không?	Cơm đã nấu có được xới và làm tơi không?	Có còn hạt cơm nào bám vào ron, vành của nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?	Gạo có được vo kỹ không? (Từ gạo không vo)	Có phải chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt trong hơn 12 tiếng không?	Có phải cơm hoặc thức ăn đã được hâm lại từ 3 lần trở lên không?	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?
Vấn đề	Có mùi		●		●	●			●
	Đổi màu		●	●	●	●			●
	Khô	●	●	●	●			●	●
	Dính	●	●	●	●				●
	Cơm được hâm lại bị khô	●	●					●	
Trang tham khảo		14 , 16 , 53	17 , 32 đến 35	20	17 , 32 đến 35	14 , 16	28	23	27

Điểm cần kiểm tra		Có đang Giữ ấm cho thức ăn khác ngoài cơm trắng hoặc gạo không vo không?	Lượng cơm được giữ ấm hoặc hâm nóng có ít hơn lượng cơm yêu cầu tối thiểu không?	Có đang Giữ ấm cho thức ăn gạo không vo không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để muối xới cơm lại trong nồi trong không?	Nồi cơm điện có được vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng menu có mùi không?	Có phải cơm vừa được nấu chín và vẫn được hâm nóng lại không?	Nồi cơm điện có được vệ sinh sạch sẽ sau khi sử dụng menu có mùi không?	Có phải cơm trong nồi cơm điện khi đã tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không?	Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
Vấn đề	Có mùi	●	●	●	●	●	●		●	●	●
	Đổi màu	●	●	●	●	●					●
	Khô	●	●	●	●	●					
	Dính	●	●	●	●	●			●		●
	Cơm được hâm lại bị khô		●					●			
Trang tham khảo		27	26 , 28	26	26	26	32 đến 39	28	31 , 39	-	53

14 Nếu “Slow Cook (Hầm)” hoặc “Soup (Súp)” không hoạt động đúng cách

Hãy kiểm tra các điểm sau đây nếu bạn gặp vấn đề với nấu chậm và nấu súp.

Điểm cần kiểm tra		Có sử dụng các nguyên liệu và lượng phù hợp không?	Có cho vào nhiều hơn lượng nguyên liệu tối đa cho phép không?	Có cho vào ít hơn lượng nguyên liệu yêu cầu tối thiểu không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có còn hạt cơm cháy nạo bám vào ron, vành nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?	Nắp có được đóng chặt không?	Phích cảm thiết bị có bị nứt ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
Vấn đề	Không sôi	●	●		●		●	●	●
	Trào ra ngoài	●	●	●					
	Sôi cạn	●		●		●			
	Cháy khét	●		●		●		●	
	Trang tham khảo	29			29 , 30		17, 32 đến 35	17	53
Menu “Slow Cook (Hầm)” Menu “Soup (Súp)”									

15 Khắc phục sự cố

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

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
Cơm chưa được nấu chín hoàn toàn vào thời gian đã cài sẵn.	Màn hình có hiển thị đúng thời gian hiện tại không?	Đặt lại thời gian chính xác.	52
	Kiểm tra “Thời gian nấu quá lâu” ở Tr. 40 và thực hiện hành động cần thiết.		40
	Khi thời gian đã cài sẵn nhỏ hơn hướng dẫn cài đặt hẹn giờ, quá trình nấu có thể không được hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.		23
Khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), nồi cơm điện sẽ phát tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn) và không thể cài đặt chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)).	Đã nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) chưa?	Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) để đặt chức năng Timer (Hẹn giờ).	23, 25
	“0:00” có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Đặt thời gian hiện tại và sau đó đặt chức năng Timer (Hẹn giờ).	52
	Menu “Quick (Nhanh)”, “Rapid $\leq$ 1 Cup (Siêu tốc $\leq$ 1 cốc)”, “Sweet (Xôi)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, hoặc “Clean care (Tự vệ sinh)” có được chọn không? Chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng trong các menu này.		23, 24
Màn hình bị mờ.	Có còn hạt cơm cháy hoặc hạt gạo sót lại bám vào ron hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ hết cơm còn sót lại.	17, 32 đến 35
	Mặt ngoài của nồi trong có bị ướt không?	Lau bằng vải khô.	16
	Do sự chênh lệch nhiệt độ giữa nồi cơm điện và nhiệt độ phòng, nước ngưng tụ có thể hình thành 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 bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		-
Chức năng Hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Nồi cơm điện phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn) khi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm có nhiệt độ dưới khoảng 55°C.	28
	Đèn Keep Warm (Giữ ấm) có tắt không?	Nhấn giữ nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) và kiểm tra xem đèn Keep Warm (Giữ ấm) có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần nữa.	28
Có thể nghe thấy âm thanh trong khi nấu, trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật hoặc trong khi hâm nóng.	Có thể nghe thấy âm thanh vo vo trong khi quạt quay và đây không phải là trục trặc. Có thể nghe thấy tiếng ù ù hoặc tiếng cọt két trong khi hoạt động đốt nóng trong diễn ra, và đây không phải là trục trặc.		11
	Hơi nước đột ngột thoát ra từ lỗ thoát hơi kèm theo tiếng rít hay tiếng lục cục do sôi, và đó không phải là trục trặc.		
	Có tiếng lách cách trong khi nấu. Điều này xảy ra khi áp suất được điều chỉnh. Đó không phải là trục trặc.		
	Có thể nghe thấy âm thanh hoàn toàn khác so với những âm thanh nêu trên không?	Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-
Khi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) hoặc [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm), nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).	Đã đặt nồi trong vào nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.	17
Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn) khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) được đặt.	Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bip nếu không có thao tác nào được thực hiện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), tuy nhiên, chức năng Timer (Hẹn giờ) vẫn có thể được đặt mà không bị gián đoạn.		23, 25
Nước hoặc gạo đã lọt vào bên trong thân chính của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo bên trong cụm nồi cơm điện có thể gây ra sự cố. Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		-
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nếu nhấn nút [Hr•时] (Giờ) hoặc [M•分] (Phút) sẽ không truy cập vào chế độ cài đặt thời gian.	Không thể cài đặt thời gian trong khi nấu, khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) đang được sử dụng, hoặc trong khi hâm nóng. Không thể đặt thời gian khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, “Slow Cook (Hầm)”, hoặc “Soup (Súp)”.		52
Đèn Keep Warm (Giữ ấm) và menu đã chọn sẽ nhấp nháy. Cơm không được giữ ấm.	Có chọn “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)” không?	Chọn “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)” bằng nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) trước khi nấu.	18, 26

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
Một đường màu đen mờ hiển thị trên màn hình.	Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là trục trặc.	Nếu hiện tượng mờ khiến bạn khó chịu, hãy lau màn hình bằng một miếng vải vắt thật khô. Tĩnh điện bị loại bỏ và tình trạng mờ giảm đi.	11
Số “6” nhấp nháy khi thức ăn đã nấu được giữ ấm.	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) có được sử dụng liên tục hơn 6 tiếng sau khi nấu không? Sau 6 tiếng đã trôi qua, số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình. (Không giữ ấm hơn 6 tiếng sau khi nấu.)		30
Số “24” nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hr•時] (Giờ) trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật.	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không? Sau 24 tiếng đã trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy trên màn hình.		26
“0:00” nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối.	Thời gian hiện tại và các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua có bị mất khi kết nối lại phích cắm điện không?	Nồi cơm điện vẫn thực hiện các chức năng nấu bình thường dù pin lithium đã cạn. Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	11
	Có phải nút [Cancel•取消] (Hủy) và nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) được nhấn cùng lúc không?	Đặt lại thời gian chính xác.	52
Nắp không đóng hoặc bị mở ra trong khi nấu.	Có hạt cơm nào bám vào nút mở, xung quanh nắp, bị điều chỉnh áp suất, van an toàn hoặc nắp hơi của nắp trong không?	Loại bỏ hết cơm còn sót lại.	17, 32 đến 35
Nắp không đóng.	Nắp trong có được đặt đúng vị trí không?	Đặt lại nắp trong.	36
	Có phải bạn đã đóng nắp ngay sau khi cơm nấu được làm tới không?	Nắp trong của nồi cơm điện áp suất rất kín hơi. Nắp có thể hơi khó đóng nhưng đó không phải là trục trặc. Hãy đóng nắp lại từ từ.	20
Nước ngưng tụ sẽ tập trung ở khung trên.	Nước ngưng tụ có thể tập trung ở khung trên ngay sau khi cơm được nấu chín hoặc trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, nhưng đây không phải là trục trặc. Lau khung trên bằng vải khô khi nước ngưng tụ tích tụ.		20
	Nắp trong có bị bắn không? Có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ hơn trên nắp trong bị bắn.	Vệ sinh kỹ càng nắp trong bằng chất tẩy rửa.	34
	Có chọn “Eco (Tiết kiệm điện)” không? Khi sử dụng menu “Eco (Tiết kiệm điện)”, có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ hơn ở nắp trong. Nếu nước ngưng tụ trở thành vấn đề, bạn nên sử dụng menu “Plain (Gạo trắng)”.		12
Không có gì xảy ra khi nhấn nút.	Phích cắm thiết bị có được kết nối đúng cách với đầu vào phích cắm thiết bị của nồi cơm điện và phích cắm điện có được kết nối với ổ cắm không?	Cắm phích cắm thật chắc chắn.	17,22, 24,29
	Đèn Keep Warm (Giữ ấm) có bật không?	Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm), sau đó thử thao tác lại.	17
Phích cắm điện phát ra tia lửa.	Tia lửa nhỏ đặc trưng cho công nghệ đốt nóng trong IH có thể xảy ra khi cắm hoặc rút phích cắm điện, tuy nhiên, đó không phải là trục trặc.		-
Có mùi nhựa.	Các mùi như thế này có thể xuất hiện khi nồi cơm điện được sử dụng lần đầu tiên, tuy nhiên, chúng sẽ biến mất theo thời gian. Nếu đây là vấn đề, hãy vệ sinh nồi cơm điện theo mục “Vệ sinh”.		39
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 nồi cơm điện.		-
Khe hở giữa nắp và nồi cơm điện lớn hơn trong khi nấu.	Áp suất được áp dụng trong khi nấu và nắp được nâng lên. Khe hở giữa nắp và nồi cơm điện có thể lớn hơn, tuy nhiên, hiệu suất của nồi cơm điện không bị ảnh hưởng.		-

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
“ DE NO ” xuất hiện trên màn hình.	Khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy), nội dung sau đây sẽ xuất hiện trên màn hình. Eco Plain Ultra Quick Rapid ≤1 Cup Long-grain Porridge Multigrain Brown GABA Sweet Mixed Sushi Slow Cook Soup Clean care Keep Warm On DE NO	Nồi cơm điện đang ở chế độ dùng thử. Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-

Nếu những chỉ báo này xuất hiện

Màn hình	Hành động	Trang tham khảo
“E02” xuất hiện trên màn hình và nồi cơm điện liên tục phát ra tiếng bip. E:02	Khi nồi cơm điện được đặt trên thảm , cửa dẫn khí và cửa thoát khí bị chặn, nhiệt độ tăng lên và nồi cơm điện có thể không phản hồi ngay cả khi đã nhấn nút. Khi nồi cơm điện được đặt ở nơi có nhiệt độ cao , nhiệt độ sẽ tăng lên và có thể xảy ra tình trạng tương tự. Thực hiện quy trình sau đây trong trường hợp như vậy. (1) Rút phích cắm điện. (2) Chuyển nồi cơm điện đến nơi không có vật gì chắn cửa dẫn khí và cửa thoát khí và nhiệt độ môi trường xung quanh không cao. (3) Cắm lại phích cắm điện vào ổ cắm và nhấn một nút. Lưu ý: Nếu nồi cơm điện vẫn không phản hồi, thì có nghĩa là nồi cơm điện đã bị trục trặc. Rút phích cắm điện và liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-
“E11” xuất hiện trên màn hình. E: 11		
Một mã bắt đầu bằng “E” khác với “E02” và “E11” xuất hiện trên màn hình.	Có khả năng là trục trặc. Rút phích cắm điện sau đó liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-

Các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước có thể bị xuống cấp theo thời gian. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

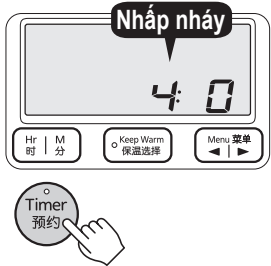
Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”

Hoàn tất quy trình sau từ bước (1) đến (7) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại và không thể cài đặt thời gian hấp. Làm lại quy trình từ đầu để cài đặt lại thời gian hấp. Không thể thay đổi cài đặt trong quá trình nấu, khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, khi chức năng hẹn giờ được đặt, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng hoặc trong khi nướng thêm. Lưu ý: Để hủy điều chỉnh thời gian hấp, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

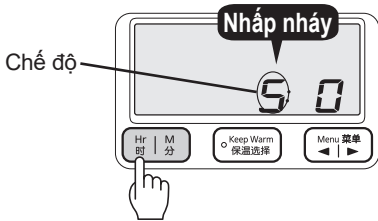
■ Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”

Khi chọn “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)” và điều chỉnh thời gian hấp, hãy thực hiện quy trình sau.

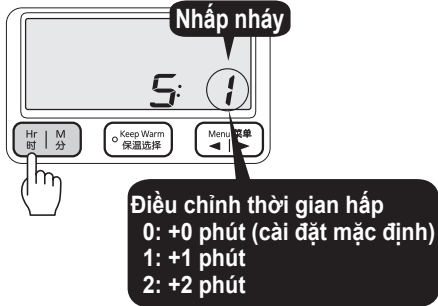
- (1) Nhấn nút [Menu•菜单 / ◀▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.
- (2) Nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên.



- (3) Nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) để cài đặt chế độ thành “5”.



- (4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- (5) Nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để điều chỉnh thời gian.



- (6) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- (7) Khi nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên, quá trình cài đặt sẽ hoàn tất và thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại.

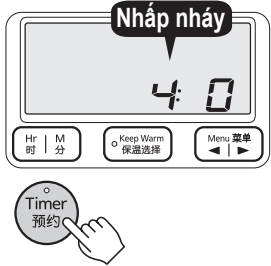
Điều chỉnh âm lượng

Hoàn tất quy trình sau từ bước (1) đến (7) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại và không thể cài đặt âm lượng. Làm lại quy trình từ đầu để cài đặt lại âm lượng. Không thể thay đổi cài đặt trong quá trình nấu, khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng hoặc trong khi nướng thêm. Lưu ý: Để hủy điều chỉnh âm lượng, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

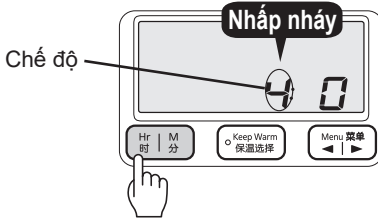
■ Điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút và âm báo)

Nếu âm thanh thao tác nút và âm báo gây khó chịu, hãy điều chỉnh âm lượng theo quy trình sau.

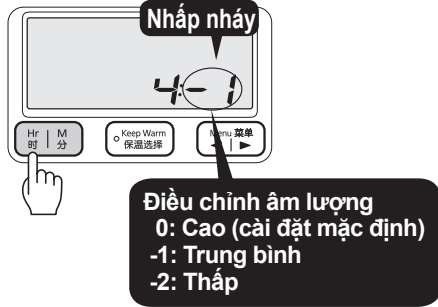
- (1) Nhấn nút [Menu•菜单 / ◀▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.
- (2) Nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên.



- (3) Kiểm tra xem chế độ có được đặt thành “4” không. Nếu chế độ được đặt thành “5”, hãy nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để đặt chế độ thành “4”.



- (4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- (5) Nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để điều chỉnh âm lượng.



- (6) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- (7) Khi nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên, quá trình cài đặt sẽ hoàn tất và thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại.

Hướng dẫn nấu ăn

- Hướng dẫn nấu ăn này sử dụng cốc đo khoảng 0,18 L (được kèm theo sản phẩm).
- Một muỗng canh là 15 mL.
- Một muỗng cà phê là 5 mL.
- Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu ngọt nấu ăn, v.v..., thức ăn có thể không được nấu đúng cách.
- Đối với gạo không vo, thì không cần vo.
- Lượng calo trong công thức nấu ăn chỉ là giá trị tham khảo.

Mixed Menu

Cơm Gomoku (Cơm trộn kiểu Nhật)



322 kcal/ Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Kombu (tảo bẹ)...vuông 3 cm: 1 miếng
- Má đùi gà...60 g
- Abura-age (đậu hũ cắt lát rán ngập dầu)...1/2 miếng
- Cà rốt...40 g
- Gobo (rễ ngưu bàng)...35 g
- Thạch Khoai nửa...1/8 miếng
- Nấm hương shiitake khô...2 nắm
- Đậu tuyết...8 quả
- Hỗn hợp gia vị
- Nước tương...2 muỗng canh Rượu sake...1 muỗng canh
- Rượu ngọt nấu ăn...1/2 muỗng canh Muối...1/2 muỗng cà phê
- Rượu sake, nước tương, muối và giấm...Tùy khẩu vị

■ Cách thực hiện

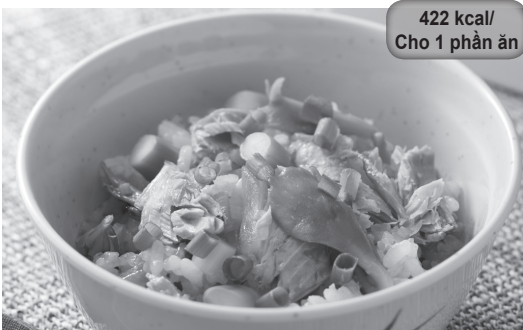
1. Cắt má đùi gà thành khối vuông 1 cm rồi ướp với một chút rượu sake và nước tương.
2. Gạn bớt dầu thừa ra khỏi đậu hũ abura-age. Cắt dọc đậu hũ ra làm hai, sau đó cắt thành các sợi mỏng.
3. Gọt vỏ cà rốt và cắt thành sợi dài 3 cm.
4. Cạo vỏ rễ ngưu bàng bằng sống dao. Sau đó, thái thành sợi mỏng và ngâm trong nước có pha giấm.
5. Luộc khoai nửa trong nước từ 4 đến 5 phút. Sau đó, rửa sạch bằng nước và cắt sợi tương tự như cà rốt.
6. Ngâm nấm hương shiitake khô trong nước để nấm nở ra. Cắt bỏ chân nấm và thái lát mỏng.
7. Tước bỏ phần xơ cứng của đậu tuyết và luộc trong nước có pha muối. Cho đậu vào nước lạnh để giữ màu rồi cắt thành miếng mỏng.
8. Vo gạo trong nồi trong, cho hỗn hợp gia vị vào và thêm nước đến vạch 3 của mức "Ultra (Cực ngon)". Sau khi trộn đều gạo và nước, cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác lên trên, ngoại trừ đậu tuyết. Nấu món này bằng menu "Mixed (Cơm trộn)".
9. Khi nấu xong, hãy lấy tảo bẹ ra và cho đậu tuyết vào. Trộn đều tất cả nguyên liệu và cho ra đĩa để thưởng thức.

Lưu ý

- Điều chỉnh lượng nước thêm vào tùy thuộc vào nguyên liệu.
- Lượng nguyên liệu thêm vào lúc đầu không được nhiều hơn khoảng 45% lượng gạo. Quá trình nấu có thể không được thực hiện đúng cách nếu thêm quá nhiều nguyên liệu vào. (Tổng lượng nguyên liệu không được nhiều hơn khoảng 70 g cho mỗi cốc gạo.)

Brown Menu

Gạo lứt nấu với cá hồi, tương miso và bơ



422 kcal/ Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo lứt...2 cốc
- Cá hồi muối nhật...2 lát
- Nấm khiêu vũ...70 g
- Hành tây...1/3 củ
- Cà rốt...30 g
- Măng tây...2 cây
- Tỏi băm...1/2 tép
- gừng băm...6 g
- Bơ...15 g
- Dầu salad...Tùy sở thích
- Gia vị
- Rượu sake...1 muỗng canh Rượu ngọt nấu ăn...1 muỗng canh
- Tương miso...20 g Đường...1 muỗng cà phê
- Nước tương...1 muỗng cà phê
- Hành lá thái nhỏ...10 g

■ Cách thực hiện

1. Vo gạo lứt trong nồi trong, thêm nước đến vạch 2 của mức "Brown (Gạo lứt)", và nấu bằng menu "Brown (Gạo lứt)".
2. Làm nóng dầu salad trong chảo. Nấu và hầm nhỏ cá hồi.
3. Tách nấm khiêu vũ và cắt thành miếng 2 cm. Thái nhỏ hành tây và cà rốt.
4. Gọt bỏ vỏ từ phần gốc của măng tây. Bỏ các lá tam giác và cắt măng tây thành đoạn 1 cm.
5. Đun chảy bơ trong chảo, cho tỏi và gừng vào đảo đều. Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào chảo. Nấu cho đến khi mềm. Thêm và nấu măng tây ở bước 4.
6. Thêm gia vị vào các nguyên liệu ở bước 5 và nấu cho đến khi chất lỏng bay hơi hết. Thái nhỏ hành lá và thêm cá hồi ở bước 2 vào.
7. Khi nấu xong, hãy trộn cơm đã nấu với các nguyên liệu ở bước 6 và cho vào tô để thưởng thức.

Mẹo

- Rắc ớt bột bảy vị theo sở thích.

Porridge Menu

Cháo thất thảo



115 kcal/ Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Gạo...0,5 cốc
- Muối...Tùy khẩu vị
- Bảy loại thảo mộc (rau cần nước, rau tề, rau khúc, rau tinh thảo, cải cúc, củ cải tròn, và củ cải trắng)... Tùy sở thích

■ Cách thực hiện

1. Chuẩn bị một ít thảo mộc có sẵn (khoảng 50 g). Đun nước sôi nhẹ và nhúng thảo mộc vào nước. Vắt kiệt nước và thái nhỏ.
2. Vo gạo trong nồi trong và thêm nước đến vạch 0,5 của mức "Porridge+Hard (Cháo • Cứng)". Đặt thời gian trong 60 phút và nấu bằng menu "Porridge (Cháo)".
3. Khi nấu xong, rắc thảo mộc thái nhỏ và muối lên và khuấy nhẹ cháo.

Lưu ý

- Thường thức cháo đã nấu càng sớm càng tốt, trước khi cháo trở nên đặc sệt và mùi vị thay đổi.

Multigrain Menu

Cơm ngũ cốc nấu với cá khô và rong biển hijiki



367 kcal/ Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo...2 cốc
- Ngũ cốc hỗn hợp...3 muỗng canh (25 g)
- Cá khô (cá nhồng, cá ngói, v.v...)...1
- Hành lá thái nhỏ...1 cọng

- Lá rong biển mehijiki nấu chín (rong biển hijiki)
- Lá rong biển mehijiki (khô)...7 g Cà rốt...20 g
- Abura-age (đậu hũ mỏng) Dầu mè...2 muỗng cà phê chiên giòn)...1/3 miếng
- Nước dùng
- Đường...2 muỗng cà phê Nước tương
- Rượu ngọt nấu ăn ...1+1/3 muỗng canh
- ...2 muỗng cà phê Dashi (nước dùng Nhật Bản)...120 mL
- Rượu sake...2 muỗng cà phê

■ Cách thực hiện

1. Vo gạo trong nồi trong, thêm nước đến mức 2 của mức "Plain (Gạo trắng)" rồi cho các loại hạt hỗn hợp lên trên. Cho thêm 2 muỗng canh nước vào ngũ cốc hỗn hợp được thêm vào và nấu bằng menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".
2. Nướng cá khô, lọc bỏ xương và bóp vụn cá.
3. Ngâm lá rong biển mehijiki trong nước cho nở ra rồi để ráo. Gạn bớt dầu thừa ra khỏi đậu hũ abura-age và cắt thành sợi mỏng. Cắt cà rốt thành những sợi mỏng như vậy.
4. Cho dầu mè vào nồi nhỏ. Xào các nguyên liệu ở bước 3, thêm hỗn hợp nước dùng và hầm nhỏ lửa cho nguyên liệu chín.
5. Vớt các nguyên liệu ở bước 4 ra, trộn chúng và cá ở bước 2 vào cơm đã nấu chín theo hướng cắt ngang bằng muối xới cơm.
6. Cho lên bát để thưởng thức và rắc hành lá thái nhỏ lên trên.

Sweet Menu

Sekihan (Cơm đậu đỏ)



306 kcal/ Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo nếp...2 cốc
- Đậu đỏ...50 g
- Muối vừng...Tùy khẩu vị

■ Cách thực hiện

1. Rửa sạch và cho đậu đỏ vào nồi. Thêm vào lượng nước gấp 5 lần lượng đậu đỏ rồi bắc nồi lên bếp. Đun sôi đậu đỏ và chất bỏ nước. Thêm vào lượng nước gấp khoảng 5 lần lượng đậu đỏ và nấu với lửa hơi lớn.
2. Vớt đậu đỏ ra khỏi nước. Đổ nước vào bát và làm nguội nhanh bằng cách múc nước để nước tiếp xúc với không khí.
3. Vo gạo nếp trong nồi trong, thêm nước đã dùng để nấu đậu đỏ đến vạch 2 của mức "Sweet (Xôi)" (cho thêm nước thường nếu không đủ) và trộn đều.
4. Cho đậu đỏ ở bước 2 vào phần đã chuẩn bị ở bước 3, nấu bằng menu "Sweet (Xôi)".
5. Khi nấu xong, trộn nhẹ và bày món ăn ra đĩa để thưởng thức kèm với muối vừng.

Xôi hấp kiểu Trung Hoa



639 kcal/
Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 3 phần ăn)

- Gạo nếp...2 cốc
- Sườn lưng heo...70 g
- Nấm hương shiitake khô...1 nắm
- Hạt thông...1 muỗng cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt đã bóc vỏ...6 hạt
- gừng thái sợi mỏng...10 g
- Nước dùng Trung Hoa...200 mL
- Ướp gia vị cho thịt heo
Rượu sake...1+1/3 muỗng cà phê
Nước tương...1+1/3 muỗng cà phê
Nước gừng...1 muỗng cà phê
- Hỗn hợp gia vị
Rượu sake...2 muỗng canh
Nước tương...2 muỗng canh
Đường...2/3 muỗng cà phê
- Hành lá thái nhỏ...2 cọng
- Mỡ heo hoặc dầu thực vật...1+1/3 muỗng canh
- Tôm khô...10 g
- Măng...20 g
- Cà rốt...10 g

■ Cách thực hiện

1. Ngâm nấm hương shiitake khô và tôm khô trong nước để nở ra và làm mềm. Luộc sơ măng.
(Giữ lại phần nước ngâm nấm hương shiitake khô và tôm khô.)
2. Cắt thịt heo thành những miếng vuông 1 cm, sau đó ướp gia vị.
Cắt cà rốt, nấm hương shiitake và măng thành miếng vuông 1 cm.
3. Đun nóng mỡ heo trong chảo. Xào các nguyên liệu ở bước 2 rồi để nguội.
4. Vo gạo nếp trong nồi trong. Thêm phần nước ngâm nấm hương shiitake khô và tôm khô ở bước 1 và hỗn hợp gia vị vào. Thêm nước dùng Trung Hoa đến vạch 2 của mức "Sweet (Xôi)". Trộn đều tất cả với nhau.
5. Cho các nguyên liệu ở bước 3, tôm khô, hạt thông, gừng vào phần đã trộn đều ở bước 4. Nấu bằng menu "Sweet (Xôi)".
6. Khi nấu xong, hãy đặt hạt dẻ rang ngọt lên cơm. Đảo đều cơm theo những hướng cắt ngang. Bày món ăn ra đĩa để thưởng thức và rắc hành lá thái nhỏ lên trên.

Sushi cuộn tay



381 kcal/
Cho 1 phần ăn

(Chỉ tính lượng calo của cơm sushi)

■ Nguyên liệu (cho 3 phần ăn)

- Cơm sushi
Gạo...2 cốc Kombu (tảo bẹ)...2 cm vuông: 1 miếng
- Giấm trộn cơm
Giấm...3 muỗng canh Đường...1 muỗng canh
Muối...1 muỗng cà phê
- Rong biển sấy...Tùy sở thích
- Nguyên liệu (nguyên liệu ưa thích của bạn)
Cá ngừ, cá cam Nhật Bản, cá hồi, mực, tôm, trứng cá hồi, cá chình biển, dưa chuột, mầm củ cải trắng, măng tây xanh, cà rốt, trứng cuộn, củ cải trắng ngâm, shiso (húng quế Nhật Bản), v.v...Tùy sở thích
- Nước tương...Tùy sở thích
- Wasabi...Tùy sở thích

■ Cách thực hiện

1. Vo gạo trong nồi trong, thêm nước đến vạch 2 của mức "Sushi (Gạo làm sushi)" và để tảo bẹ lên trên. Nấu bằng menu "Sushi (Gạo làm sushi)".
2. Trộn giấm, đường và muối trong một cái tô để làm giấm trộn.
3. Cho cơm đã nấu chín vào tô sushi và rưới giấm trộn ở bước 2 lên khắp cơm. Đảo đều cơm theo những hướng cắt ngang bằng muối xới cơm, trong khi làm nguội cơm bằng quạt hoặc thiết bị tương tự.
4. Cắt các nguyên liệu thành dạng thanh dài.
5. Cho cơm sushi và các nguyên liệu lên rong biển sấy rồi cuộn lại.

Lưu ý

- Làm sạch tảo bẹ bằng khăn ẩm, vắt ráo nước.
- Làm ướt nhẹ tờ sushi bằng nước giấm.
- Không trộn cơm và giấm trong nồi trong.

Chế biến các món ăn thơm ngon thật dễ dàng

Có thể dễ dàng nấu được các món ăn chính thống bằng cách tận dụng các nguyên liệu theo mùa.

Lưu ý

- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi hầm nguyên liệu trong nước dùng, hãy làm nguội nước dùng trước khi nấu.
- Khi sử dụng tinh bột, hãy thêm nó vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột như chả cá vì chúng sẽ nở ra trong quá trình nấu.
- Không sử dụng các dụng cụ nhà bếp cứng như vá múc canh, thìa hoặc đồ đánh trứng bằng kim loại.
- Khử mùi sau khi nấu. (Xem "Vệ sinh" ở Tr. 39.)
- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, đừng nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi kéo dài thời gian đó. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nấu thêm. (Nếu bạn nhấn nhầm nút, hãy lấy nồi trong ra khỏi nồi cơm điện và đặt lên vài ướn. Để nắp nồi cơm điện mở và để cho nồi cơm điện và nồi trong nguội đi trong khoảng 10 phút. Sau đó đặt nồi trong vào lại nồi cơm điện và nấu.)

Súp gà hầm rau củ



156 kcal/
Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Cánh gà...4 cái
- Cà rốt...1/2 củ
- Cần tây...1/2 cây
- Hành tây...1/2 củ
- Khoai tây...1 củ
- Nước...300 mL
- Nước cốt (bột nêm)...2 muỗng cà phê
- Muối và tiêu...Tùy khẩu vị

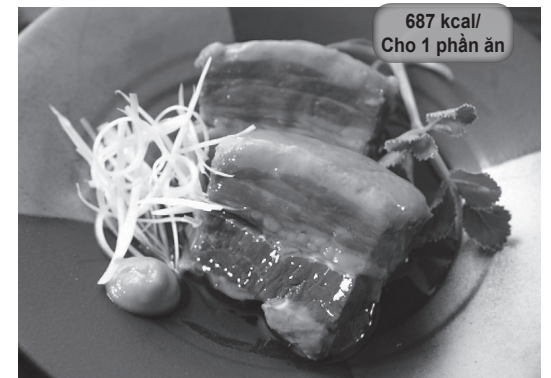
Cách thực hiện

1. Cắt bỏ hai đầu cánh gà.
2. Cắt cà rốt làm tư, cắt cần tây thành bốn phần (sau khi đã bỏ gân), cắt hành tây thành sáu phần bằng nhau, và cắt khoai tây thành tám phần bằng nhau.
3. Cho tất cả nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào nồi trong, thêm nước, bột nêm nước cốt, muối và tiêu rồi trộn đều. Nấu bằng menu "Slow Cook (Hầm)" trong 60 phút.
4. Khi nấu xong, bày món ăn ra tô để thưởng thức.

Lưu ý

- Các món hầm sẽ mềm hơn và tăng hương vị nếu được giữ ấm sau khi hầm nóng.

Thịt heo om



687 kcal/
Cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Sườn lưng heo...300 g
- Bã đậu nành...25 g
- Nước dùng
Nước...200 mL Rượu sake...100 mL
Đường...2 muỗng canh Nước tương...2 muỗng canh
- Gừng, thái lát...1/2 nhánh
- Hành boa rô (phần xanh)...1/2 nhánh
- Mù tạt pha sẵn...Tùy khẩu vị
- Hành boa rô, thái sợi mỏng...1/4 nhánh

Cách thực hiện

1. Thái thịt heo thành miếng vuông 5 cm, dày 2 cm và áp chảo sơ mặt ngoài của thịt.
2. Cho thịt heo ở bước 1 và bã đậu nành vào nồi trong, thêm nước đến vạch 2,5 của mức "Plain (Gạo trắng)", sau đó nấu bằng menu "Slow Cook (Hầm)" trong 60 phút.
3. Khi quá trình nấu kết thúc, nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy). Lấy thịt heo ra, rửa sạch bã đậu nành và phần dầu thừa, sau đó đổ bỏ phần nước.
4. Cho các nguyên liệu từ bước 3 vào nồi trong, sau đó thêm hỗn hợp nước dùng đã pha, gừng và phần xanh của hành boa rô vào. Nấu tiếp bằng menu "Slow Cook (Hầm)" trong 60 phút.
5. Khi nấu xong, bày món ăn ra đĩa. Dùng kèm với mù tạt pha sẵn và hành boa rô cắt sợi mỏng.

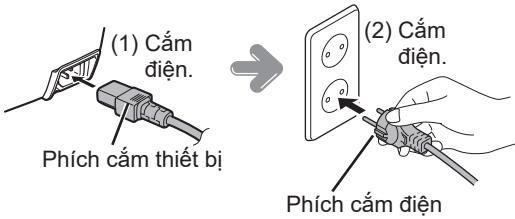
Cài đặt thời gian hiện tại

Thời gian hiện tại được hiển thị ở định dạng 24 giờ.
Không thể đặt thời gian trong khi các hoạt động sau đây được thực hiện.

- Trong quá trình nấu, khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng, hoặc trong khi nướng thêm
- Khi menu “Porridge (Cháo)”, “Slow Cook (Hầm)”, hoặc “Soup (Súp)” được chọn

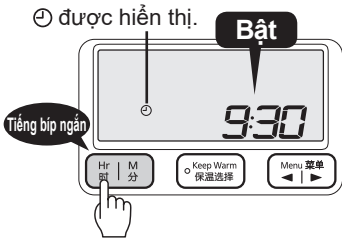
Ví dụ: Khi thay đổi thời gian từ “9:30” thành “9:35”

1 Kết nối dây nguồn.



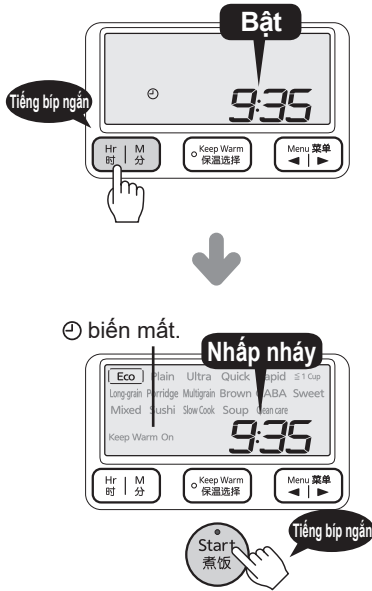
2 Hiển thị chế độ cài đặt thời gian.

Nhấn nút [Hr•時] (Giờ) hoặc [M•分] (Phút) để hiển thị 。



3 Cài đặt thời gian hiện tại.

- Đặt giờ bằng nút [Hr•時] (Giờ) và phút bằng nút [M•分] (Phút).
- Nhấn giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.
- Khi bạn đã hoàn tất cài đặt thời gian, nhấn nút [Start•煮飯] (Nấu cơm) để hoàn tất quy trình.



Để hủy cài đặt thời gian, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

Thông số kỹ thuật

Kích thước đơn vị	Loại 0,63 L (3,5 cốc)	
Điện áp định mức/Tần số định mức	220 V ~ 50 - 60 Hz	
Công suất định mức (W)	705	
Dung tích nấu (L)	Eco (Tiết kiệm điện)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
	Plain (Gạo trắng)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
	Ultra (Cực ngon)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
	Quick (Nhanh)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
	Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)
	Long-grain (Gạo hạt dài)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
	Porridge (Cháo)	Cứng 0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc) Mềm 0,09 (0,5 cốc)
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	0,09 đến 0,45 (0,5 đến 2,5 cốc)
	Brown (Gạo lứt)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
	Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
	Sweet (Xôi)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
	Mixed (Cơm trộn)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)
	Sushi (Gạo làm sushi)	0,09 đến 0,63 (0,5 đến 3,5 cốc)
Kích thước bên ngoài (cm)*	Chiều rộng	22,7
	Chiều sâu	30,5
	Chiều cao	19,4
Trọng lượng (kg)*	5,0	
Chiều dài dây (m)*	1,4	

* Giá trị gần đúng

Lưu ý

- Cài đặt thời gian hiện tại có thể chênh lệch khoảng 30 đến 120 giây một tháng so với thời gian thực tùy thuộc vào nhiệt độ phòng và điều kiện sử dụng.
- Một cốc gạo khoảng 150 g.

Trường hợp mất điện hoặc phích cắm thiết bị bị ngắt kết nối

Nếu xảy ra mất điện, nồi cơm điện sẽ tiếp tục các chức năng bình thường ngay sau khi có điện trở lại. Cần thận với việc xả hơi nước nóng đột ngột khi áp suất bên trong nồi cơm điện được giải phóng trong quá trình nấu bằng áp suất.

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng	Bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện trong khoảng thời gian dài và thời gian đặt trước đã trôi qua, khi có điện trở lại thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Trong quá trình nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục quá trình nấu (hâm nóng). Quá trình nấu có thể không được hoàn thành đúng cách.
Khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật	Nồi cơm điện tiếp tục vận hành Keep Warm (Giữ ấm). Nhiệt độ để giữ ấm có thể giảm xuống.

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron 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 ron sẽ bị mòn đi khi chúng được sử dụng. Đối với các vết bẩn khó tẩy rửa, mùi hôi hoặc hư hỏng nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi bán hàng. Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. (Xem Tr. 9.)

