



JKT-S



JKT-S10W

JKT-S18W

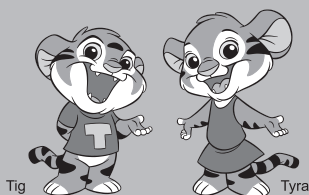
Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện cao tần IH

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cám ơn Quý Khách vì đã mua nồi cơm điện TIGER.

Xin hãy đọc và tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận trước khi sử dụng.



©2003 TIGER CORPORATION

CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

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

- 1. Đọc tất cả hướng dẫn.
- 2. Không chạm vào các bề mặt nóng. Sử dụng dụng cụ hoặc bao tay.
- 3. Để bảo vệ khỏi điện giật, không nhúng dây hoặc các đầu cắm vào nước hay các chất lỏng khác.
- 4. Cần giám sát chặt chẽ khi thiết bị được sử dụng bởi trẻ em hoặc gần trẻ em.
- 5. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng và trước khi vệ sinh thiết bị. Để nguội trước khi lắp vào hoặc rút ra các bộ phận.
- 6. Không sử dụng bất kỳ thiết bị nào có dây điện hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị trực tiếp hoặc đã bị hư hỏng dưới bất kỳ hình thức nào. Đưa thiết bị đến cơ sở bảo dưỡng được ủy quyền gần nhất để kiểm tra, sửa chữa, hoặc điều chỉnh.
- 7. Nhà sản xuất thiết bị khuyến cáo không sử dụng gắn kèm phụ kiện do có thể gây thương tích.
- 8. Không sử dụng ngoài trời.
- 9. Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc kệ bếp, hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
- 10. Không đặt nồi cơm trên hoặc gần khí nóng hoặc lò điện, hay gần lò nướng.
- 11. Phải hết sức cẩn thận khi di chuyển thiết bị có chứa dầu nóng hoặc các chất lỏng nóng khác.
- 12. Luôn gắn phích cắm vào nồi cơm điện trước, sau đó cắm dây điện vào ổ cắm tường. Để ngắt kết nối, chuyển mọi điều khiển về “tắt”, sau đó tháo đầu cắm ra khỏi ổ cắm tường.
- 13. Không sử dụng nồi cơm điện khác với mục đích sử dụng.

GIỮ LẠI NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY

Việc sửa chữa phải được thực hiện bởi một đại diện dịch vụ ủy quyền.
Nồi cơm điện này được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

Một dây cáp điện ngắn được cấp kèm để giảm thiểu rủi ro bị vướng vào hay vấp ngã do dây dài. Có sẵn dây nguồn hoặc dây nối dài có thể tháo rời và có thể được sử dụng nếu sử dụng dây cẩn thận hơn. Nếu sử dụng dây nguồn rời dài hơn hoặc dây nối: (1) định mức điện được đánh dấu của dây nối ít nhất phải bằng định mức điện của thiết bị; (2) nếu thiết bị là loại tiếp đất, thì dây nối phải là loại dây tiếp đất 3 dây; và (3) dây phải được bố trí sao cho nó không vắt qua mặt tủ bếp hoặc mặt bàn nơi nó có thể bị trẻ em vô tình kéo xuống hoặc vấp phải.

Những chỉ dẫn sau đây chỉ áp dụng cho điện 120V:
Thiết bị này có một đầu cắm phân cực (một lưỡi rộng hơn các lưỡi khác). Để giảm nguy cơ điện giật, phích cắm này được dùng để cắm vừa khít với ổ cắm phân cực chỉ theo một chiều. Nếu phích không vừa khít ổ cắm, đảo ngược phích cắm lại. Nếu vẫn không khít, liên hệ với thợ điện có chuyên môn. Không gắng phá vỡ tính năng an toàn này.
Thiết bị này không dành cho trẻ em hay người tàn tật sử dụng mà không có sự giám sát. Đảm bảo rằng trẻ em không chơi với nồi cơm điện.

Nội dung

1	Hướng dẫn An toàn	4
2	Tên và chức năng các bộ phận cấu thành	9
	Các tùy chọn và tính năng của menu	11
	Mẹo để nấu cơm ngon.....	12
3	Trước khi nấu cơm	14
4	Cách nấu cơm	16
	Hướng dẫn về thời gian nấu.....	17
5	Khi cơm được nấu xong	18
6	Cài đặt Hẹn giờ	19
7	Giữ ấm cơm.....	21
8	Hâm nóng cơm đã nấu	22
9	Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu “Synchro-Cooking”(Nấu đồng thời))...	23
10	Hầm (Menu “Slow Cook”(Hầm))	26
11	Hấp thức ăn (Menu “Steam”(Hấp)).....	28
12	Vệ sinh và bảo dưỡng	31
13	Nếu gạo không được nấu chín	37
14	Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi.....	39
15	Nếu việc hầm không như mong đợi	40
16	Khắc phục sự cố	41
	Nếu những dấu hiệu này xuất hiện	42
	Cài đặt thời gian hiện tại	43
	Thông số kỹ thuật	44
	Trong trường hợp mất điện	44
	Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn.....	44
	Giới thiệu về nhãn định mức	45
	Giới thiệu về nhãn cảnh báo.....	45

1 Hướng dẫn An toàn

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

- Các biện pháp phòng ngừa được mô tả ở đây nhằm bảo vệ người sử dụng và các cá nhân khác khỏi bị tổn hại về thể chất và để tránh thiệt hại đến tài sản. Hãy chắc chắn làm theo hướng dẫn vì chúng là biện pháp bảo vệ quan trọng.
- Không gỡ bỏ bất kỳ nhãn an toàn nào gắn liền với nồi cơm điện.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả như hình dưới đây, theo mức độ tác hại và thiệt hại do sử dụng không đúng do bỏ qua hướng dẫn.



Cảnh báo
Dấu hiệu này cho thấy rằng “Có nguy cơ tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng”^{*1} nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.



Thận trọng
Dấu hiệu cảnh báo này chỉ ra rằng “Có khả năng chấn thương cá nhân”^{*2} hoặc thiệt hại đến tài sản^{*3} nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.

*1 “Chấn thương nghiêm trọng” ở đây đề cập đến việc bị mất thị lực, chấn thương, bỏng (bỏng ở nhiệt độ thấp hoặc cao), giập điện, gãy xương, ngộ độc, và các tình trạng sức khỏe khác, trong đó có thể dẫn đến hậu quả và/hoặc phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú dài hạn.

*2 “Chấn thương” ở đây đề cập đến chấn thương thể chất, bỏng, hoặc giập điện mà không cần phải nằm viện dài hạn hoặc chăm sóc ngoại trú.

*3 “Thiệt hại về tài sản” ở đây đề cập đến thiệt hại đến tòa nhà, ảnh hưởng đến gia đình, gia súc, vật nuôi, v.v...



Cảnh báo

Các biện pháp an toàn chung



Cấm tháo rời

Không thử tháo rời, sửa chữa hay điều chỉnh sản phẩm. Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi đại diện bảo dưỡng đủ tiêu chuẩn.

Làm vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.

Mô tả các biểu tượng



Ký hiệu chỉ cảnh báo hoặc phòng ngừa. Chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc phòng ngừa được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.



Ký hiệu chỉ hành động cấm thực hiện. Chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.



Ký hiệu chỉ hành động phải thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân thủ. Chi tiết cụ thể của hành động hoặc hướng dẫn này được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.

Những ai được sử dụng nồi cơm điện



Không cho phép trẻ em sử dụng nồi cơm điện mà không có giám sát. Để xa tầm tay của trẻ nhỏ.

Sử dụng mà không giám sát trẻ em hoặc trẻ sơ sinh có thể gây bỏng, điện giật, hoặc chấn thương.

Sử dụng nồi cơm điện



Không sử dụng nồi cơm điện trong bất kỳ cách nào không được mô tả trong sách hướng dẫn này (và “COOKBOOK” (SÁCH NẤU ĂN) cung cấp kèm theo).

Làm như vậy có thể làm cho hơi hoặc đồ ăn trong nồi cơm điện trào ra, dẫn đến bỏng hoặc chấn thương khác. Ví dụ về các cách thức không được thực hiện:

- Hâm nóng các thành phần hoặc gia vị bên trong các túi nhựa, v.v...
- Sử dụng một tấm nấu hoặc dụng cụ khác để che phủ thức ăn trong nồi cơm điện.

Nguồn điện



Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh.

Sử dụng bất kỳ nguồn điện nào khác có thể dẫn đến cháy hoặc giập điện.



Sử dụng một ổ cắm riêng có định mức 7 A hoặc cao hơn.

Kết nối các thiết bị khác vào ổ cắm tương tự có thể làm cho các ổ nhánh trở nên quá nóng, dẫn đến hỏa hoạn.

Dây điện và phích cắm



Không sử dụng dây điện bị hư hỏng. Ngoài ra, hãy cẩn thận để không làm hỏng dây điện của bạn.

(Không thay đổi, gấp, kéo, xoắn, hoặc bó dây. Đừng để gần nguồn nhiệt. Không đặt vật nặng lên trên dây điện hoặc xếp nó giữa các vật khác.)
Làm vậy có thể dẫn đến cháy hoặc giập điện.



Cảnh báo



Làm sạch phích cắm điện nếu bẩn.

Nếu không làm như vậy có thể dẫn đến hỏa hoạn.



Cắm phích cắm điện hoàn toàn vào ổ cắm.

Nếu không làm như vậy có thể dẫn đến giập điện, ngắn mạch, bốc khói, hoặc cháy.



Không sử dụng nồi cơm điện nếu có bất cứ hư hỏng nào với dây điện hoặc phích cắm, hoặc nếu phích cắm không được cắm chắc chắn vào ổ cắm.

Làm như vậy có thể dẫn đến giập điện, chập mạch, bốc khói, hoặc cháy.



Nếu dây nguồn bị hư hỏng, dây phải được thay bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có khả năng tương đương để tránh gây nguy hiểm.



Không kết nối hoặc ngắt kết nối phích cắm điện bằng tay ướt.

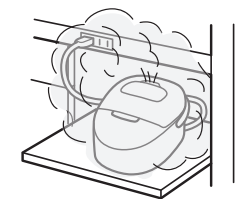
Không chạm thiết bị bằng tay ướt

Làm vậy có thể dẫn đến bị điện giật hoặc bị thương.



Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.

Làm vậy có thể gây giập điện hoặc cháy. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, để vị trí nồi sao cho phích cắm điện không tiếp xúc với hơi nước bay ra.



Thao tác với nồi cơm điện



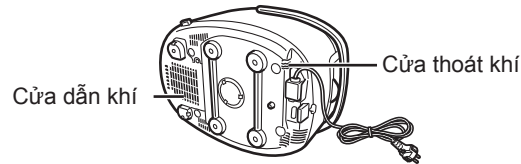
Không nhúng nồi cơm điện trong nước hay làm bắn nước vào nồi.

Không bao giờ để thiết bị ngập nước hoặc dung dịch nào khác

Làm như vậy có thể dẫn đến chập mạch hoặc điện giật.

⚠ Cảnh báo

- ❌ Không gắn đinh ghim, vật nhọn, hoặc các vật bằng kim loại khác, v.v... vào các lỗ thông khí, hoặc khoảng hở giữa các bộ phận.
Làm vậy có thể dẫn đến giật điện hoặc thương tích do trực tiếp.



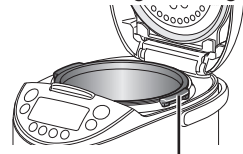
Bắt đầu nấu

- ❌ Không sử dụng đĩa nấu mà không dùng nồi trong.
Làm vậy có thể gây cháy, khói, hoặc bỏng.

⚠ Thận trọng

Các biện pháp an toàn chung

- ❗ Thao tác cẩn thận với nồi cơm điện.
Thả nồi cơm điện hoặc tác động một lực mạnh lên nồi có thể gây thương tích hoặc lỗi cho thiết bị.
- ❌ Chỉ sử dụng đĩa nấu được cung cấp cùng với nồi cơm điện này.
Sử dụng một đĩa nấu khác có thể dẫn đến cháy hoặc bỏng.
- ❌ Không chạm vào tay cầm của nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm đang hoặc vừa mới nấu; sử dụng gang tay bếp để nhấc nồi.
Chạm vào nồi nóng có thể gây bỏng.



Tay cầm của nồi trong

Trong và sau khi nấu

- ❌ Không mở nắp trong khi nấu.
Làm như vậy có thể gây bỏng.
- ❌ Không để mặt hoặc tay gần lỗ thoát hơi.
Làm như vậy có thể gây bỏng. Phải đặc biệt cẩn thận giữ thiết bị cách xa tầm tay của trẻ sơ sinh và trẻ em.



- ❗ Những người đang sử dụng máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ chuyên khoa trước khi sử dụng nồi cơm điện.
Hoạt động của nồi cơm điện có thể gây ra các tác dụng phụ lên máy tạo nhịp tim.

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

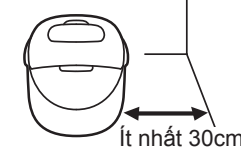
- khu vực bếp nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- nhà nông trại
- sử dụng bởi khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác
- các môi trường thuộc loại trên giường và ăn sáng

Môi trường sử dụng

- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện trên các bề mặt không chắc chắn hoặc trên bàn hoặc tấm thảm dễ hỏng.
Làm như vậy có thể gây cháy hoặc làm hỏng bàn hoặc thảm.

⚠ Thận trọng

- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện gần tường hoặc đồ nội thất.
Hơi nước và nhiệt có thể làm hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách tường hay đồ nội thất ít nhất là 30cm. Khi sử dụng nồi cơm điện ở trong kệ hoặc tủ âm, chú ý không để hơi nước còn đọng lại trong khu vực kín.



- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt mà không chịu được trọng lượng của nồi.
Rơi từ mặt bàn xuống có thể dẫn đến chấn thương, bỏng, hoặc trực tiếp cho thiết bị.
Trước khi sử dụng nồi cơm điện, chắc chắn rằng mặt bàn trượt có đủ khả năng chịu được trọng lượng của nồi.

- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bị bắn nước.
Làm như vậy có thể gây giật điện, chập mạch, cháy, hoặc biến dạng hoặc hư hỏng nồi cơm điện.

- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện trong không gian nhỏ nơi mà băng điều khiển tiếp xúc với hơi nước.
Hơi nước và nhiệt có thể làm cho băng điều khiển biến dạng và/hoặc hư hỏng, mất màu, biến dạng, và/hoặc nồi cơm điện bị trực tiếp. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, kéo mặt bàn ra để băng điều khiển không bị tiếp xúc với hơi nước thoát ra.

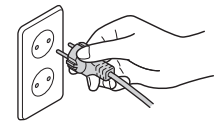
- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện ở những nơi mà cửa hút gió hay cửa thoát khí bị chặn hoặc nhiệt độ phòng cao.
Không được đặt nồi cơm điện trên thảm, túi nhựa, v.v...
Làm vậy có thể dẫn đến giật điện, chập mạch, cháy, hoặc trực tiếp cho nồi cơm điện.

- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp từ IH.
Làm như vậy có thể làm hỏng nồi.

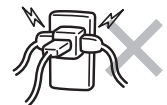
- ❌ Không sử dụng nồi cơm điện trên tấm nhôm hoặc thảm điện.
Làm như vậy có thể tạo ra nhiệt từ vật liệu nhôm, có thể gây khói hoặc cháy.

Dây điện và phích cắm

- ❗ Hãy chắc chắn giữ phích cắm điện khi rút dây từ ổ cắm.
Không làm như vậy có thể dẫn đến giật điện hoặc chập mạch, gây hỏa hoạn.



- ❌ Không được cắm nhiều thiết bị vào cùng một ổ cắm.
Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



Thao tác với nồi cơm điện

- ❌ Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất dành riêng cho nồi cơm điện này.
Sử dụng bất kỳ loại nồi trong nào khác có thể khiến nồi bị quá nóng hoặc hư hỏng.

- ❌ Không nấu với nồi trong trống không.
Làm như vậy có thể gây quá nóng hoặc hư hỏng.

- ❌ Không đặt bất cứ thứ gì nhạy cảm với từ tính gần nồi cơm điện, vì nồi cơm điện tạo ra sóng điện từ.
Nếu nồi cơm điện đặt gần TV hoặc radio, nó có thể tạo ra tiếng ồn trong TV hoặc radio. Nếu nó đặt gần thẻ tín dụng, cổng đi lại cho các cổng bán vé tự động, băng cassette, hoặc băng video, nó có thể xóa dữ liệu trên những thiết bị này.

- ❗ Cẩn thận với phản hơi nước thoát ra khi mở vung.
Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.

⚠️ Thận trọng



Rút dây nguồn điện

Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng nồi cơm.
Không làm như vậy có thể dẫn đến chấn thương hoặc bỏng, hoặc điện giật hoặc ngắn mạch gây ra hỏa hoạn do thoái hóa vật liệu cách nhiệt.



Không chạm

Không chạm vào nút mở/khóa trong khi đang xách nồi cơm điện.
Làm như vậy có thể khiến nắp mở, dẫn đến bị thương hoặc bỏng.

Trong và sau khi nấu



Không chạm

Không chạm vào các bộ phận nóng trong hoặc ngay sau khi nấu xong.
Làm như vậy có thể gây bỏng.

■ Tuân thủ các hướng dẫn an toàn này sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị này trong nhiều năm.

- Cạo bỏ cơm cháy và bất kỳ hạt gạo nào còn sót lại.
Không làm như vậy có thể làm cho hơi nước rò rỉ ra ngoài hoặc thức ăn bên trong trào ra, làm cho thiết bị gặp sự cố hay đơn giản là nấu cơm không chín.
- Không bọc nồi cơm điện bằng vải hoặc vật khác trong khi nấu.
Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện hoặc nắp bị biến dạng hoặc mất màu.
- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì các chức năng và hoạt động của nồi. Trong trường hợp cực kỳ hiếm gặp, bụi hoặc thậm chí là côn trùng có thể xâm nhập vào những lỗ và làm hỏng nồi. Để ngăn chặn điều này, chúng tôi khuyến cáo nên dùng một tấm ngăn côn trùng hiện đã được bán trên thị trường v.v. Nếu nồi bị hỏng do sự cố này, nồi sẽ không được bảo hành. Hãy liên hệ nơi bán hàng.
- Lớp men chống dính của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. Chất này vô hại với con người và trường hợp này không ảnh hưởng đến chức năng nấu hay khả năng cách nhiệt của nồi.
Nếu nồi trong bị biến dạng hoặc bị ăn mòn, thì bạn nên mua một cái mới. Liên hệ nơi bán.



Không di chuyển nồi cơm điện trong khi nấu.
Làm như vậy có thể gây ra bỏng hoặc làm cho thức ăn trào ra ngoài.

Vệ sinh nồi cơm điện

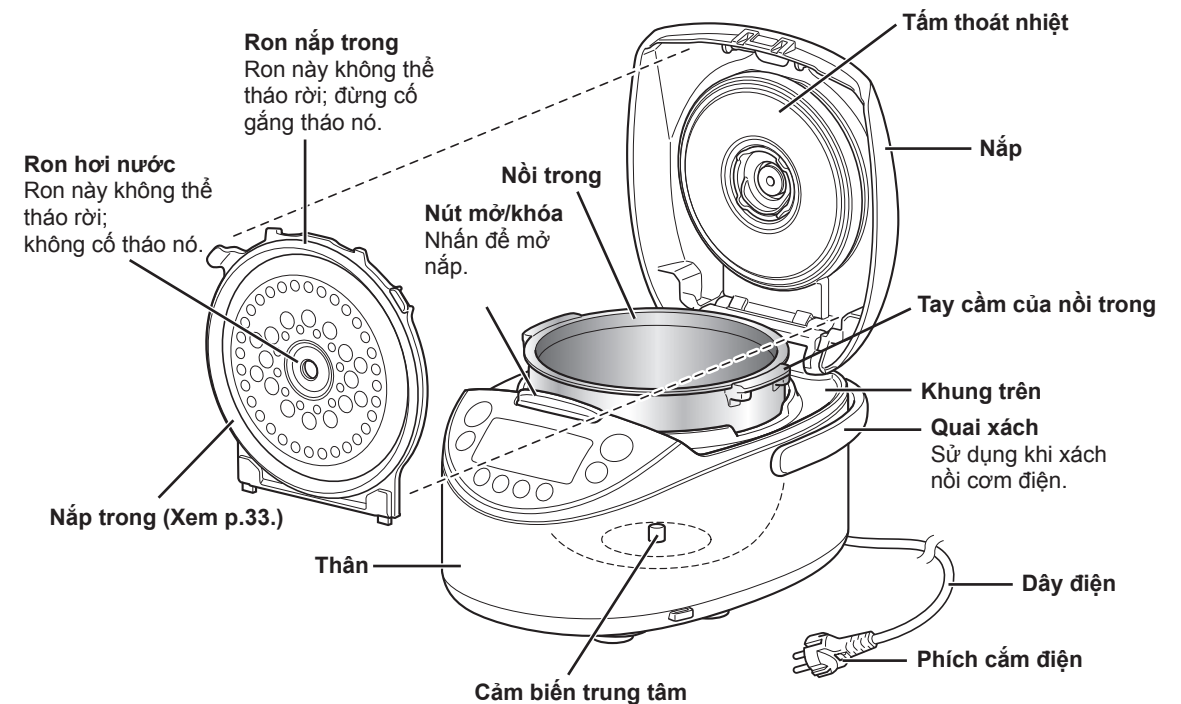
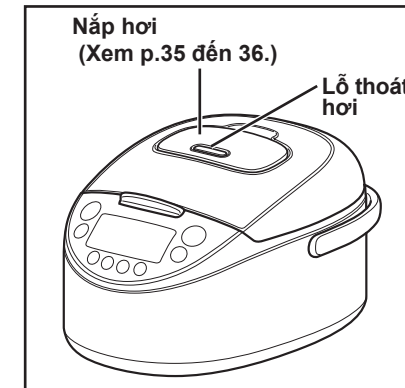


Chờ đến khi nồi cơm điện nguội trước khi lau chùi.
Không làm như vậy có thể gây bỏng.

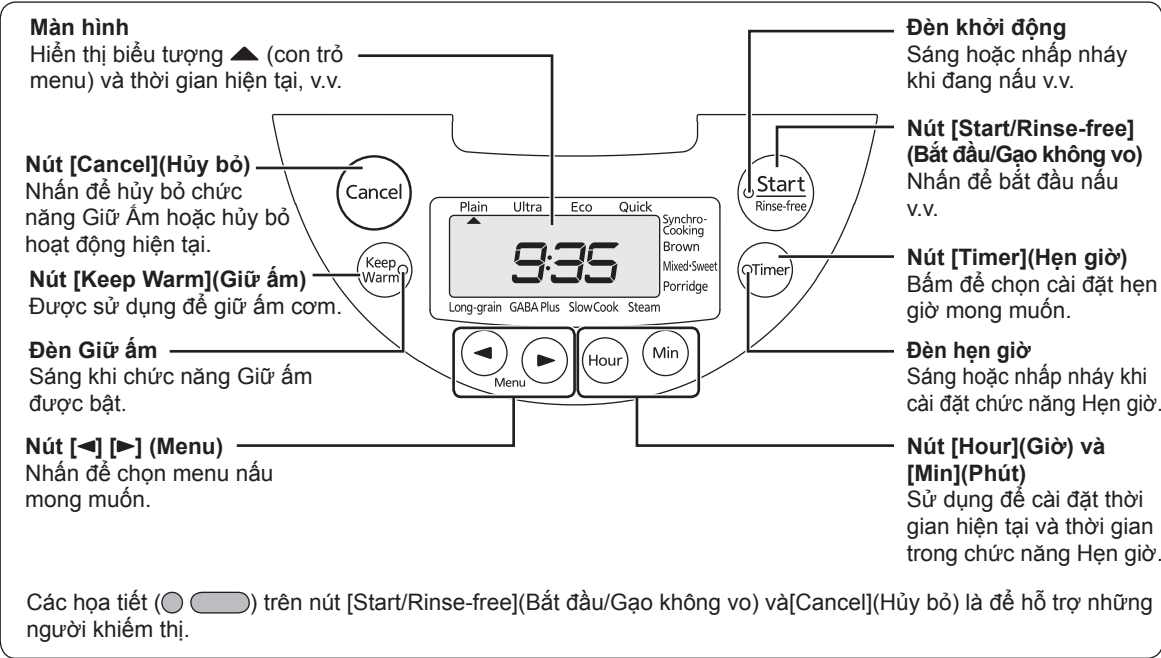


Không rửa toàn bộ nồi cơm điện.
Không rửa toàn bộ nồi cơm điện hoặc đổ nước vào nồi cơm điện hoặc vào phần đáy nồi. Làm như vậy có thể dẫn đến chập mạch hoặc điện giật.

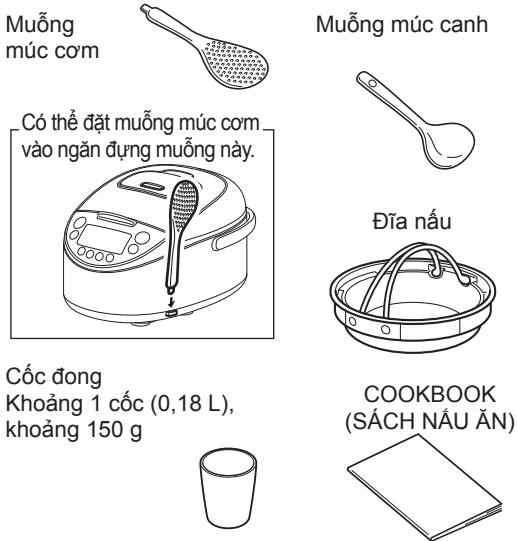
- Thực hiện đúng những điều sau đây để giữ cho lớp men chống dính tránh phồng rộp hoặc bong tróc:
 - Không đặt nồi trong trên lửa gas, hoặc sử dụng nó trên bếp từ hoặc trong lò vi sóng, v.v...
 - Chỉ sử dụng chức năng Giữ Ấm cho gạo trắng (gạo không cần vo); không sử dụng cho gạo trộn, v.v...
 - Không sử dụng giấm trong nồi trong.
 - Chỉ sử dụng muỗng được cung cấp kèm theo hoặc môi gỗ.
 - Không sử dụng đồ dùng cứng như muỗng/vá kim loại hoặc cây đánh trứng.
 - Không đặt rổ trong nồi trong.
 - Không đặt bộ đồ ăn và các đồ dùng hoặc đồ vật cứng khác bên trong nồi trong.
 - Không lau chùi nồi trong bằng các vật liệu cứng như muỗng bằng kim loại hoặc bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon.
 - Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi trong.
 - Cần thận không làm trầy xước nồi trong khi vo gạo.
 - Nếu nồi trong bị biến dạng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.



Bảng điều khiển



■ Kiểm tra phụ kiện



■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

- Vù vù (Đây là âm thanh của quạt quay.)
- Tiếng ù hoặc lúu rú (Đây là âm thanh của hoạt động của điện trở điện từ IH.)

■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Cần điều chỉnh nếu thời gian hiển thị không đúng. (Xem p.43.)

■ Pin lithium

Nồi cơm điện có một pin lithium gắn kèm để lưu thời gian hiện tại và cài đặt bộ hẹn giờ hiện tại ngay cả khi rút phích cắm điện ra.

- Pin lithium này có tuổi thọ dự kiến từ bốn đến năm năm khi rút phích cắm điện.
- Nếu pin lithium hết, chỉ số “0:00” sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm điện trở lại. Vẫn có thể nấu bình thường, nhưng thời gian hiện tại, cài đặt sẵn của bộ hẹn giờ, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ không còn được lưu trong bộ nhớ nữa khi rút phích cắm điện.

Lưu ý

- Không tự thay pin lithium.
Để thay pin, hãy liên hệ nơi đã mua hàng mua.

Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Có sẵn chức năng gạo không cần vo	Chức năng hẹn giờ sẵn có	Chức năng Giữ ấm sẵn có	Tính năng
Plain (Gạo thường)	○	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo).
Ultra (Cực ngon)	○	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo) để mang lại tối đa vị ngọt, hương vị, và độ dẻo của gạo. Nấu ăn sử dụng menu này sẽ phải ngâm gạo lâu gấp đôi thời gian như với menu “Plain”(Gạo thường) và mất thêm thời gian để làm nóng và nấu cơm ngon.
Eco (Tiết kiệm điện)	○	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo). Nấu bằng menu này sẽ làm cho gạo cứng hơn so với menu “Plain”(Gạo thường). Tuy nhiên, có thể Tiết kiệm điện (giảm khoảng 3,3 tới 20,7%).
Quick (Nhanh)	○	Không áp dụng	○	Chọn khi muốn nấu nhanh gạo trắng (gạo không cần vo).
Synchro-Cooking (Nấu đồng thời)	○	Không áp dụng	△	Chọn khi sử dụng đĩa nấu để nấu cơm và các món ăn với nhau.
Brown (Gạo lứt)	Không áp dụng	○	△	Chọn khi nấu gạo lứt.
Mixed•Sweet (Cơm trộn/Xôi)	○	Không áp dụng	△	Chọn khi nấu gạo trộn hoặc hấp xôi.
Porridge (Cháo)	○	○	○	Chọn khi nấu cháo.
Long-grain (Gạo hạt dài)	Không áp dụng	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt dài.
GABA Plus (Gạo lứt nảy mầm)	Không áp dụng	○	△	Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ nhai. (Nấu bằng menu này mất nhiều thời gian hơn so với menu “Brown”(Gạo lứt).) Ngoài ra, có thể tăng GABA (a-xít gamma-aminobutyric), một dưỡng chất hiện đang thu hút sự chú ý với những lợi ích sức khỏe của nó, so với gạo lứt được nấu bằng menu “Brown”(Gạo lứt).

Xem p.44 để biết dung tích nấu.
△: Cơm có thể được giữ ấm. Tuy nhiên, hương vị của nó có thể không được duy trì.

Lưu ý

- Gạo không cần vo có thể được nấu chín bằng cách sử dụng các menu sau “Plain”(Gạo thường), “Ultra”(Cực ngon), “Eco”(Tiết kiệm điện), “Quick”(Nhanh), “Synchro-Cooking”(Nấu đồng thời), “Mixed•Sweet”(Cơm trộn/Xôi), và “Porridge”(Cháo). Bạn có thể nấu ngon gạo không cần vo một cách dễ dàng mà không cần phải quan tâm đến lượng nước hoặc thời gian ngâm. Do cám đã được đãi bỏ, nên không cần vo gạo không cần vo không nữa. Điều đó cũng tốt cho môi trường vì nước còn sót lại sau khi vo gạo không ảnh hưởng đến các con sông hay biển.
- Khi sử dụng menu “Porridge”(Cháo), thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.

Mẹo để nấu cơm ngon



Đọc p.14 đến 15 để chuẩn bị trước khi nấu cơm, và p.16 đến 20 để biết cách nấu cơm.

Chọn loại gạo chất lượng cao và cất giữ ở nơi thoáng mát.

Chọn gạo vừa mới xay xát, bóng với kích thước hạt đồng đều. Lưu trữ ở nơi mát mẻ, tối, thông thoáng.

Đong gạo một cách cẩn thận với cốc đong đi kèm.

Một cốc tương đương khoảng 0,18 lít.

Cũng có thể sử dụng cốc đong đi kèm đối với gạo không cần vo.



Vo gạo nhanh.

Khuấy gạo vòng quanh bằng tay với nhiều nước, đổ hết nước ra, và lặp lại cho đến khi nước trong.

Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hay gạo nguyên cám, chọn menu “Plain”(Gạo thường) hoặc “Ultra”(Cực ngon).

Nấu gạo không cần vo

- Thêm gạo không cần vo và nước, và sau đó khuấy đều từ dưới đáy để từng hạt gạo ngập trong nước. (Việc chỉ đổ nước vào gạo mà không khuấy đều có thể làm gạo khó thấm nước và có thể làm cho gạo không được nấu chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên 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 và không phải cám gạo; tuy nhiên, nấu cơm với gạo còn sót tinh bột trong nước có thể làm cơm bị chảy, khi sôi tràn ra, hoặc cơm không được nấu chín.)

Bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo

Tổng số lượng các nguyên liệu không được quá 70g mỗi cốc gạo. Khuấy đều mọi gia vị và sau đó thêm các nguyên liệu bổ sung lên trên gạo. Nếu muốn bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo, hãy chắc rằng không sử dụng quá số lượng nguyên liệu tối đa cho phép (tham khảo bảng dưới đây).

Loại gạo	Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Brown(Gạo lứt)	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn
Mixed(Cơm trộn)	4 cốc hoặc ít hơn	6 cốc hoặc ít hơn
Sweet(Xôi)	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn
Porridge • Hard (Cháo • Cứng)	0.5 cốc hoặc ít hơn	1.5 cốc hoặc ít hơn

- Đổ thêm nước trước khi thêm các nguyên liệu. Đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu làm cho cơm nấu bị cứng.

Đổ thêm nước tùy theo loại gạo và sở thích cá nhân của quý vị.

• Lượng nước thêm

Loại gạo	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức nước tương ứng trên nồi trong làm tham khảo và đổ nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Plain(Gạo thường) Quick(Nhanh) Synchro-Cooking(Nấu đồng thời)	Mức “Plain”(Gạo thường)
Ultra(Cực ngon) Mixed(Cơm trộn)	Mức “Ultra”(Cực ngon)
Eco(Tiết kiệm điện)	Mức “Eco”(Tiết kiệm điện)
Sweet(Xôi) (gạo nếp)	Mức “Sweet”(Xôi)
Sweet(Xôi) (một hỗn hợp giữa gạo nếp và gạo tẻ)	Giữa các mức “Plain”(Gạo thường) và “Sweet”(Xôi)
Brown(Gạo lứt) GABA Plus(Gạo lứt nảy mầm)	Mức “Brown”(Gạo lứt)
Porridge(Cháo)	Cháo cứng: Mức “Porridge • Hard” (Cháo • Cứng) Cháo mềm: Mức “Porridge • Soft” (Cháo • Mềm)
Long-grain(Gạo hạt dài)	Mức “Long-grain”(Gạo hạt dài)

- Mức nước trong bảng trên cũng được áp dụng cho gạo không cần vo.
- Nếu chọn sử dụng nhiều hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước vượt quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, use the “Plain”(Gạo thường) or “Ultra”(Cực ngon) scale as a reference.
- Nếu lượng nước bổ sung được quy định trên bao bì gạo lứt nảy mầm hay gạo thập cẩm, hãy làm theo những hướng dẫn này và thêm nước tùy theo sở thích cá nhân của bạn.
- Khi nấu cơm trộn được mô tả trong sách “COOKBOOK” (SÁCH NẤU ĂN) kèm theo, sử dụng mức “Plain”(Gạo thường) như tài liệu tham khảo.

Nấu gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc trộn với gạo trắng

- Nếu gạo sẽ nấu bao gồm nhiều gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc hơn gạo trắng, thì sử dụng menu “Brown”(Gạo lứt).
- Nếu có một lượng bằng nhau giữa gạo trắng và gạo lứt và/hoặc gạo thập cẩm, hay có gạo trắng nhiều hơn gạo lứt và/hoặc gạo thập cẩm, hãy sử dụng menu “Plain”(Gạo thường). (Nên ngâm riêng gạo lứt và/hoặc gạo thập cẩm từ 1 đến 2 tiếng trước khi nấu).

Nấu gạo nếp thơm

Khi nấu gạo nếp thơm, chọn menu “Mixed•Sweet”(Cơm trộn/Xôi).

Vo gạo, và sau đó dàn đều gạo sao cho tất cả gạo đều chìm dưới nước.

Nấu ngũ cốc cùng với gạo trắng

- Sử dụng menu “Plain”(Gạo thường) hoặc “Ultra”(Cực ngon).
- Lượng gạo thập cẩm nên bằng hoặc ít hơn 20% tổng lượng gạo trắng. Lượng kết hợp tối đa có thể chấp nhận giữa gạo trắng và ngũ cốc là 5,5 cốc với loại 1,0 L và 10 cốc với loại 1,8 L.
- Phải để ngũ cốc ở trên cùng gạo trắng. Việc trộn hai loại này lại với nhau có thể làm cho thức ăn không được nấu chín.

Nấu ngũ cốc cùng với gạo lứt

- Luôn sử dụng menu “Brown”(Gạo lứt).
- Lượng trộn gạo lứt và ngũ cốc tối đa cho phép là 3,5 cốc với cốc loại 1,0 lít và 6 cốc với cốc loại 1,8 lít.

Nấu gạo hạt dài

- Khi nấu gạo hạt dài, chọn menu “Long-grain”(Gạo hạt dài). Khi nấu gạo trộn với nhiều thành phần khác nhau sử dụng gạo hạt dài, chọn menu “Mixed•Sweet”(Cơm trộn/Xôi). Lựa chọn bất kỳ menu nào khác có thể làm cho thức ăn bên trong tràn ra.

3 Trước khi nấu cơm

1 Tính lượng gạo.

Luôn dùng cốc đong được cung cấp kèm theo nồi cơm điện (cũng dành cho gạo không cần vo).

Mỗi vạch đong gạo trên cốc đong gạo kèm theo tương đương khoảng 0,18 L.

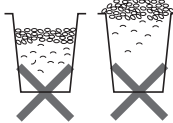


- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.

Đong gạo chính xác



Đong gạo không chính xác



Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục "Thông số kỹ thuật" ở p.78). Nếu không có thể nấu cơm không đúng cách. Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem p.12.

2 Vo gạo. (Có thể thực hiện bằng cách sử dụng nồi trong.)

Đối với gạo không cần vo, xem p.12.



Lưu ý

- Không sử dụng nước nóng (quá 35°C) để vo gạo hoặc khi đổ nước nấu. Điều đó có thể khiến cho việc nấu cơm không đúng cách.

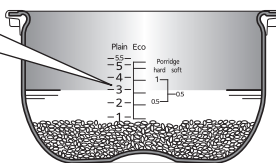
3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong lên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh lượng nước theo vạch chia tương ứng ở bên trong nồi.



- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại p.12.)

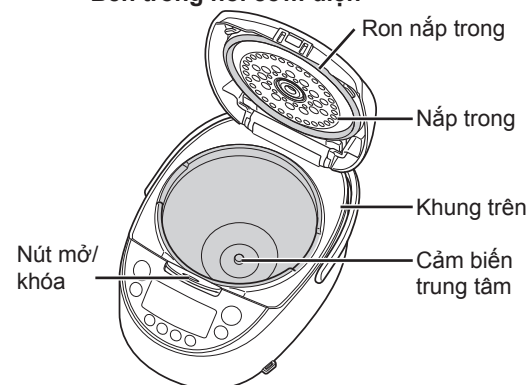
Khi nấu 3 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch "3" ở trên mức "Plain" (Gạo thường).



4 Lau sạch hết nước và gạo v.v. <Mặt ngoài và vành của nồi trong>



<Bên trong nồi cơm điện>



⚠Thận trọng

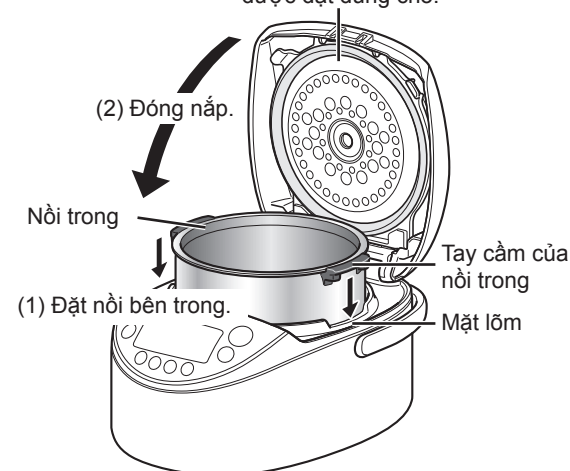
- Hãy chắc chắn loại bỏ bất kỳ cơm hay các nguyên liệu nào còn dính trên hoặc xung quanh cảm biến trung tâm, khung trên, và nút mở/khóa. (Xem p.32.) Nguyên liệu dính vào có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài khi nấu, hoặc việc để nắp mở và đồ nấu bắn ra ngoài, sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

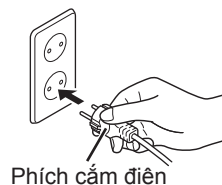
- Hãy chắc chắn đặt nồi đúng cách (không đặt nghiêng).

- Đóng nắp.

Xác nhận rằng nắp trong được đặt đúng chỗ.



6 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.



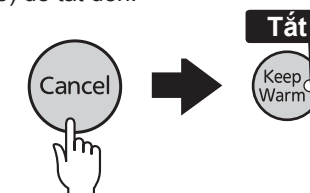
Phích cắm điện

Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



Lưu ý

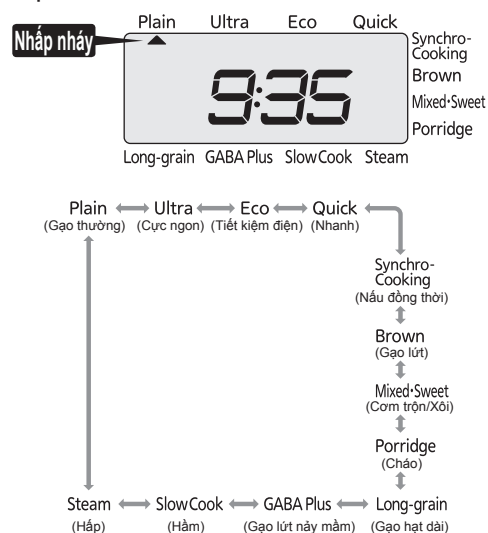
- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.



4 Cách nấu cơm

1 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu mong muốn.

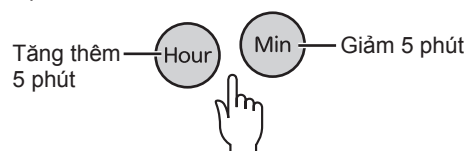
Mỗi lần nhấn nút [Menu], thì menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây. Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



- Không cần bấm nút [Menu] nếu menu mong muốn đã được chọn.

2 Nếu bạn đã chọn menu “Porridge”(Cháo), hãy sử dụng nút [Hour](Giờ) và [Min](Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour](Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min](Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

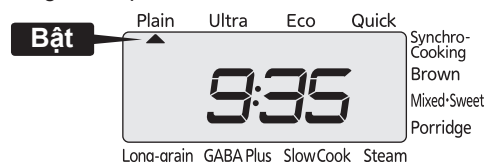
3 Nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) một lần. Khi nấu gạo không cần vo, nhấn nút này hai lần.



- Có thể nấu gạo không cần vo bằng cách sử dụng các menu sau “Plain”(Gạo thường), “Ultra”(Cực ngon), “Eco”(Tiết kiệm điện), “Quick”(Nhanh), “Synchro-Cooking”(Nấu đồng thời), “Mixed-Sweet”(Cơm trộn/Xôi), và “Porridge”(Cháo).
- Để hủy “Rinse-free”(Gạo không vo), nhấn lại nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) trong vòng 20 giây.

Đối với nấu bình thường

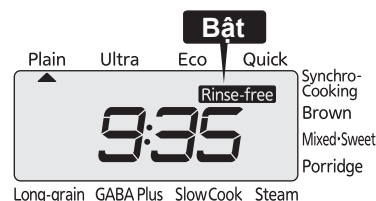
Khi bạn chọn menu “Plain”(Gạo thường), sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn, một tiếng bíp dài. Trong các menu khác, chỉ nghe thấy một tiếng kêu bíp.



Khi nấu gạo không cần vo

“Rinse-free”(Gạo không vo) xuất hiện trên màn hình.

Khi bạn chọn menu “Plain”(Gạo thường), sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn, một tiếng bíp dài, cùng một tiếng bíp ngắn khác. Trong các menu khác, sẽ nghe thấy một tiếng bíp dài, một tiếng bíp ngắn.



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.

Lượng thích hợp

Xem p.12 đến 13 để biết lượng ngũ cốc và nguyên liệu thích hợp.

Hướng dẫn về thời gian nấu

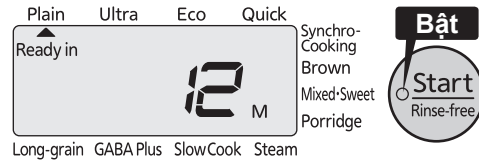
Loại gạo	Plain (Gạo thường)	Ultra (Cực ngon)	Eco (Tiết kiệm điện)	Quick (Nhanh)	Synchro-Cooking (Nấu đồng thời)
Kích thước đơn vị					
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	42 đến 52 phút	65 đến 72 phút	40 đến 50 phút	17 đến 33 phút	41 đến 51 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	44 đến 54 phút	65 đến 72 phút	41 đến 52 phút	20 đến 40 phút	46 đến 56 phút
Loại gạo	Brown (Gạo lứt)	Mixed-Sweet (Cơm trộn/Xôi)	Long-grain (Gạo hạt dài)	GABA Plus (Gạo lứt nảy mầm)	
Kích thước thiết bị					
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	63 đến 77 phút	36 đến 59 phút	18 đến 34 phút	4 giờ 18 phút đến 4 giờ 30 phút	
Loại 1,8 lít (10 cốc)	69 đến 87 phút	42 đến 62 phút	18 đến 36 phút	4 giờ 25 min đến 4 giờ 45 phút	

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong khi gạo không được ngâm trước khi nhấn nút [Start/Rinsefree](Bắt đầu/Gạo không vo). (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
- Khi chọn gạo không cần vo, nấu lâu hơn từ 1 đến 10 phút so với các menu khác.
- Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và chức năng Hẹn giờ có được sử dụng hay không v.v.

5 Khi cơm được nấu xong

Khi quá trình hấp cuối cùng bắt đầu, thì thời gian còn lại sẽ được hiển thị.

Thời gian cho đến khi hấp xong sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.



- Thời gian hấp sẽ thay đổi tùy thuộc vào menu được chọn.

Khi gạo được nấu chín hoàn toàn, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt (Đèn Khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp bíp).

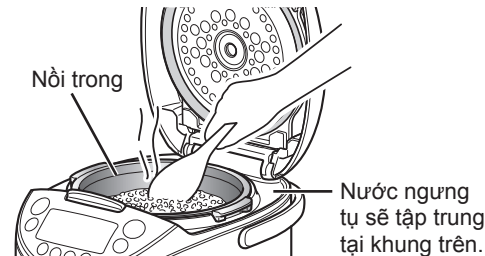


- Nếu bạn đã sử dụng nguyên liệu khi nấu ở chế độ menu "Porridge"(Cháo), hoặc đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn v.v., thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Đơn giản chỉ cần nhấn nút [Hour](Giờ) và [Min](Phút) khi Đèn Giữ ấm bật, và sau đó nhấn nút [Start/Rinsefree](Bắt đầu/Gạo không vo). Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 15 phút theo mức tăng 1 phút, tối đa là 3 lần.
- Khuấy gạo đều trước khi nấu thêm lại.

1 Xới cơm đã chín.

Luôn xới cơm ngay khi nấu xong.

- Do hình dạng của nồi trong, gạo sẽ hơi lồi xuống ở chính giữa khi nấu xong.

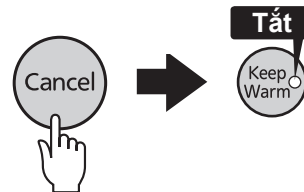


Lưu ý

- Hãy chắc chắn lau sạch hết nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra ngoài nồi cơm điện khi bạn mở nắp ngay sau khi vừa nấu hoặc khi bật chức năng Giữ ấm.

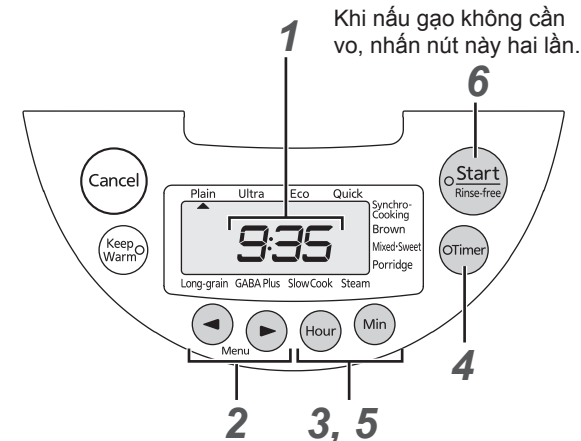
Khi bạn đã sử dụng nồi cơm điện xong...

- 1 Nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.
- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.31 đến 36.)

6 Cài đặt Hẹn giờ



Sử dụng chức năng Hẹn giờ (Hẹn giờ 1 / Hẹn giờ 2)

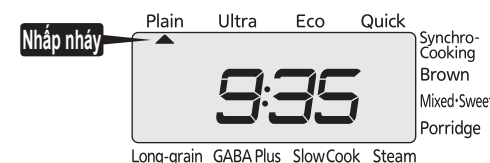
Có thể cài đặt sẵn thời gian cơm chín/nấu xong.

- Chọn "Timer 1"(Hẹn giờ 1) hoặc "Timer 2"(Hẹn giờ 2) và cài đặt thời gian nấu xong mong muốn. Thời điểm bắt đầu nấu sẽ được tự động điều chỉnh để hoạt động được hoàn thành vào thời điểm cài đặt trước.
- Mỗi bộ hẹn giờ có thể được cài đặt nhiều lần khác nhau. Ví dụ "Timer 1"(Hẹn giờ 1) cho bữa sáng và "Timer 2"(Hẹn giờ 2) cho bữa trưa.
- Các thời gian hẹn giờ cài đặt trước sẽ được lưu trong bộ nhớ.



- Ví dụ: Nếu cài đặt "Timer 1"(Hẹn giờ 1) thành 13:30, thì thời gian nấu sẽ hoàn thành lúc 13:30.

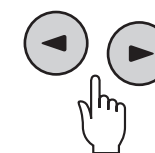
1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem p.43 để biết trình tự cài đặt thời gian hiện tại.

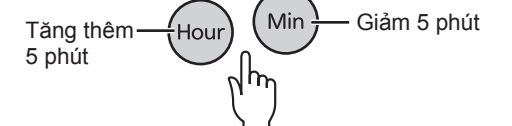
2 Nhấn nút [←] [→] để chọn menu mong muốn.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



3 Nếu bạn đã chọn menu "Porridge"(Cháo), hãy sử dụng nút [Hour](Giờ) và [Min](Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour](Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min](Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

4 Nhấn nút [Timer](Hẹn giờ) để chọn "Timer 1"(Hẹn giờ 1) hoặc "Timer 2"(Hẹn giờ 2).

Thời gian được chọn sẽ chuyển qua lại giữa "Timer 1"(Hẹn giờ 1) và "Timer 2"(Hẹn giờ 2) mỗi lần nhấn nút [Timer](Hẹn giờ). Cả đèn Hẹn giờ và phần "Timer 1"(Hẹn giờ 1) hoặc "Timer 2"(Hẹn giờ 2) hiển thị sẽ nhấp nháy.



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

Lưu ý

- Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trường hợp sau.
 - Khi chọn menu “Quick”(Nhanh), “Synchro-Cooking”(Nấu đồng thời), “Mixed-Sweet”(Cơm trộn/Xôi), “Slow Cook”(Hầm) hoặc “Steam”(Hấp).
 - Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn so với thời gian quy định trong bảng sau (Các mốc thời gian trong bảng bên dưới cũng được áp dụng đối với gạo không cần vo.)

Menu	Thời gian cài đặt trước tối thiểu
Plain(Gạo thường)	1 giờ 5 phút
Ultra(Cực ngon)	1 giờ 30 phút
Eco(Tiết kiệm điện)	1 giờ 5 phút
Brown(Gạo lứt)	1 giờ 35 phút
Porridge(Cháo)	Thời gian nấu + 1 phút
Long-grain(Gạo hạt dài)	45 phút
GABA Plus(Gạo lứt nảy mầm)	5 giờ

- Khi “0:00” đang nhấp nháy trên màn hình
- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Chức năng Hẹn giờ không có sẵn khi Đèn Giữ ấm đang bật.)
- Nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer](Hẹn giờ), thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp).
- Nếu nhấn nút [Timer](Hẹn giờ) hoặc [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) khi nồi cơm điện đang ở trạng thái mà chức năng Hẹn giờ không có sẵn, thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp).

5 Sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min](Phút) để cài đặt thời gian hoàn thành mong muốn.

Nhấn phím [Hour](Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 1 tiếng. Nhấn phím [Min](Phút) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 10 phút. Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



Lưu ý

- Không cài đặt hẹn giờ lâu hơn 12 tiếng, điều này có thể làm cho cơm bị hỏng.

6 Nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) một lần. Khi nấu gạo không cần vo, nhấn nút này hai lần.

Đèn Hẹn giờ sẽ bật và chức năng Hẹn giờ được thiết lập.

- Có thể nấu gạo không cần vo bằng cách sử dụng các menu sau “Plain”(Gạo thường), “Ultra”(Cực ngon), “Eco”(Tiết kiệm điện), và “Porridge”(Cháo).

Đối với nấu bình thường

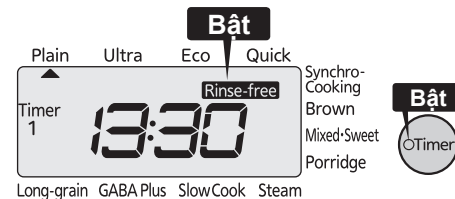
Khi bạn chọn menu “Plain”(Gạo thường), sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn, một tiếng bíp dài. Trong các menu khác, chỉ nghe thấy một tiếng kêu bíp.



Khi nấu gạo không cần vo

“Rinse-free”(Gạo không vo) xuất hiện trên màn hình.

Khi bạn chọn menu “Plain”(Gạo thường), sẽ nghe thấy một tiếng bíp ngắn, một tiếng bíp dài, cùng một tiếng bíp ngắn khác. Trong các menu khác, sẽ nghe thấy một tiếng bíp dài, một tiếng bíp ngắn.

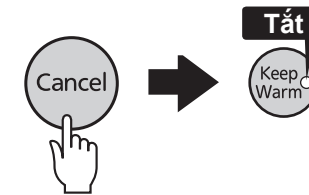


- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) và lặp lại các trình tự từ bước 2 tại p.19.

Chức năng Giữ ấm đặc biệt sẽ duy trì sự sáng bóng, hương vị thơm ngon của gạo trắng (gạo không cần vo). Chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt khi nấu xong.

Tắt chức năng Giữ ấm

Nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ). Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



Khởi động lại chức năng Giữ ấm

Kiểm tra Đèn Giữ ấm đã tắt và nhấn nút [Keep Warm](Giữ ấm). Đèn Giữ ấm sẽ bật.

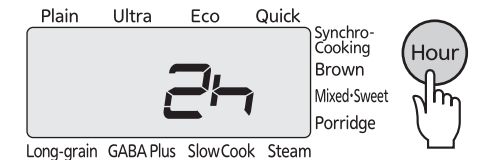


Giữ ấm một ít cơm

Gom cơm vào chính giữa nồi trong ; dùng càng sớm càng tốt.

Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

Giữ nút [Hour](Giờ) để hiển thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua. Thời gian đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 tiếng đến 24 tiếng (“24h”). Sau khi 24 giờ trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy và chữ “h” sẽ bật lên.



Lưu ý

- Không sử dụng chức năng giữ ấm cho những điều sau đây, bởi vì chúng có thể gây ra mùi, khô, đổi màu bất thường và làm hỏng gạo, hoặc ăn mòn nồi trong.
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho cơm nguội
 - Trộn cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
 - Bỏ muỗng lại trong nồi trong khi chức năng Giữ ấm đang bật
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm khi đã rút phích cắm điện
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài hơn 24 tiếng
 - Giữ ấm ít hơn lượng cơm ấm tối thiểu yêu cầu (xem mục “Thông số kỹ thuật” ở p.44.)
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho bất kỳ đồ dùng nào ngoài gạo trắng (bao gồm cả gạo không cần vo)
- Khi sử dụng menu “Porridge”(Cháo), thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.
- Không bỏ lại đĩa nấu hoặc thực phẩm đã nấu chín bằng đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Đảm bảo loại bỏ mọi hạt gạo dính trên miệng nồi trong cũng như các lớp đệm lót. Nếu không loại bỏ có thể làm cho gạo đang được nấu bị khô, mất màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm đã nấu càng sớm càng tốt ở vùng khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

8 Hâm nóng cơm đã nấu

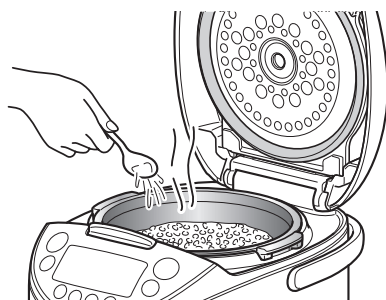
Để làm cơm nóng, hâm nóng cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

Lưu ý

- Cơm sẽ không được hâm nóng hoàn toàn nếu còn đầy hơn một nửa nồi trong.
- Cơm sẽ bị khô nếu hâm lại trong bất kỳ các điều kiện nào sau đây:
 - Cơm vẫn còn nóng, chẳng hạn như ngay sau khi nấu.
 - Có ít hơn lượng gạo yêu cầu tối thiểu (1 cốc với loại 1,0 L, 2 cốc với các loại 1,8 L).
 - Cơm được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn.

1 Xới và làm tơi cơm đang được giữ ấm.

2 Thêm 1 đến 2 muỗng canh nước đều lên cơm.



- Thêm nước sẽ giúp cơm không bị khô và làm cho cơm phồng lên.

3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.

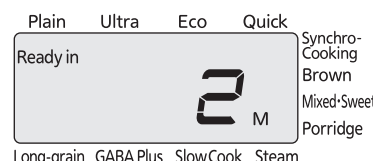
Bật



- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu đèn Giữ ấm không được bật. Nếu đèn không được bật, nhấn nút [Keep Warm](Giữ ấm). (Xem p.21.)

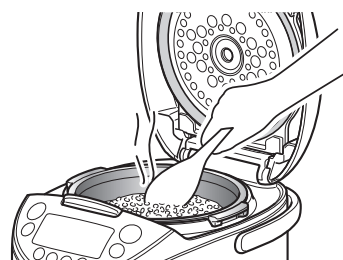
4 Nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo).

Đèn Khởi động sẽ nhấp nháy và việc hâm nóng sẽ bắt đầu. Thời gian còn lại sẽ được hiển thị và phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip bip dài) khi việc hâm nóng hoàn thành.



- Để dừng hâm nóng, nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ).
- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu gạo quá nguội (55°C hoặc thấp hơn như hướng dẫn). Trong trường hợp này, sẽ phát ra một tiếng bip bip lặp đi lặp lại.

5 Xới và làm tơi cơm đã được hâm chín, và thậm chí khi đã bỏ cơm ra khỏi nồi trong.



9 Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu "Synchro-Cooking"(Nấu đồng thời))

Bạn có thể sử dụng đĩa nấu để nấu các món ăn đã mô tả trong cuốn "COOKBOOK" (SÁCH NẤU ĂN) đi kèm cùng lúc với nấu cơm. Bạn cũng có thể thêm nước vào nồi trong và nấu các món phụ mà không nấu cơm.

Tham khảo cuốn "COOKBOOK" (SÁCH NẤU ĂN) đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

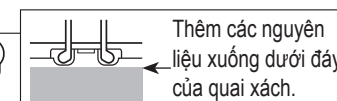
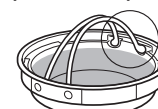
Lưu ý

- Không nấu với số lượng các nguyên liệu nhiều hơn quy định trong cuốn "COOKBOOK" (SÁCH NẤU ĂN) đi kèm. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho thực phẩm không được nấu chín.
- Hãy cẩn thận các điểm sau đây khi sử dụng đĩa nấu:
 - Khi nấu các món ăn có mùi nặng, thì mùi đó có thể bám vào đĩa nấu.
 - Khi nấu các nguyên liệu có màu đậm, thì màu đó có thể dính vào đĩa nấu thông qua nước dùng, v.v.
 - Không sử dụng các dụng cụ sắc nhọn như dao chặt, dao thái, hoặc nĩa bên trong đĩa nấu.



Chú ý đối với các nguyên liệu đặt trong đĩa nấu

- Không bỏ đầy nguyên liệu lên đĩa nấu.
- Dàn đều hoặc tạo các khoảng trống giữa các nguyên liệu để hấp một cách đồng đều (bỏ theo vị trí dưới vạch hiển thị phía dưới)



- Không để lỗ chính giữa của nắp trong bị chặn bởi các nguyên liệu.
- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ chất lỏng như nước hoặc nước sốt (sẽ mất thời gian để làm nóng lượng lớn chất lỏng).
- Nếu sữa hoặc kem tươi được tách ra trong quá trình sử dụng, hãy khuấy đều.
- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ nguyên liệu bột nở như bột dùng làm bánh ngọt (khoảng 1/3 đĩa nấu). Hãy cẩn thận về số lượng trứng vì chúng làm khối lượng, có thể thêm (2-3 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện 5-cốc, 3-4 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện 10-cốc. Điều chỉnh nếu cần thiết khi bạn thêm các nguyên liệu khác.).
- Cắt các loại rau củ thành lát mỏng bởi vì mất nhiều thời gian để nấu chúng.
- Chỉ có thể sử dụng đĩa nấu để hấp.

Lưu ý

- Nếu nhiệt không đủ khi đang nấu bằng cách làm theo những gợi ý ở trên, hãy chuyển các nguyên liệu sang một hộp đựng khác, và hâm nóng chúng bằng cách sử dụng một thiết bị như lò vi sóng (không đặt nồi trong và đĩa nấu trong lò vi sóng).

1 Chuẩn bị các nguyên liệu và cho chúng vào trong đĩa nấu.

Xếp các nguyên liệu chồng lên nhau có thể làm cho đồ nấu sôi tràn ra hoặc không được nấu chín. Dàn đều nguyên liệu lên toàn bộ mặt đĩa nấu.

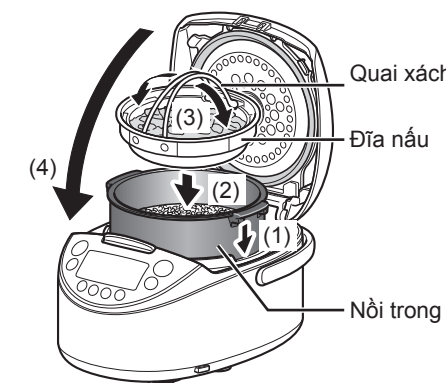
2 Chuẩn bị những việc cần thiết để nấu cơm. (Xem p.14.)

Lưu ý

- Tham khảo bảng sau để biết lượng gạo cho phép có thể được nấu cùng với món ăn. Không nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép hoặc ít hơn lượng tối thiểu cần thiết. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho món ăn không được nấu chín.

Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
2 cốc	1 cốc	4 cốc	2 cốc

3 Đặt đĩa nấu bên trong nồi trong và đóng nắp.



Lưu ý

- Luôn đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.
- Chắc chắn rằng đĩa nấu cân bằng (không đặt nghiêng).
- Xếp quai xách của đĩa nấu xuống trước khi đóng nắp như bước 3.

4 Nối phích cắm điện vào ổ cắm.

Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

5 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Synchro-Cooking” (Nấu đồng thời).

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



Luôn chọn menu “Synchro-Cooking” (Nấu đồng thời) khi nấu đồng thời.

6 Nhấn nút [Start/Rinse-free] (Bắt đầu/Gạo không vo). Khi nấu gạo không cần vo, nhấn nút này hai lần.

Đèn khởi động sẽ bật và quá trình nấu đồng thời sẽ bắt đầu.

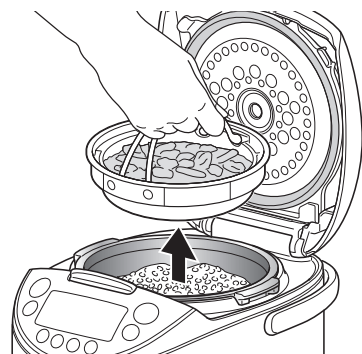


7 Khi nấu xong, nồi sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật.



8 Lấy đĩa nấu ra và xới cơm.



Lưu ý

- Không để đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.
- Không bỏ đĩa nấu vào lại nồi trong sau khi đã lấy ra. Làm như vậy có thể làm cơm hỏng và không được giữ ấm.
- Khi nấu với các nguyên liệu sinh ra nhiều chất lỏng, dầu mỡ hoặc chất béo khi đun nóng, hoặc tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số loại nguyên liệu như vậy, thì nước dùng có thể chảy tràn vào gạo.

Nấu ăn mà không nấu cơm

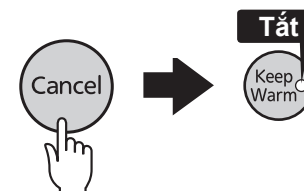
Có thể nấu với nước được bỏ vào nồi trong. Xem phần “Hấp thức ăn (Menu “Steam” (Hấp))” (p.28 đến 30).

Lưu ý

- Đặt thời gian nấu trong khoảng 20 đến 30 phút, tùy vào loại thức ăn đang được nấu.

Khi bạn đã sử dụng nồi cơm điện xong...

- 1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.
- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.31 đến 36.)

10 Hầm (Menu “Slow Cook”(Hầm))

Tham khảo cuốn “COOKBOOK” (SÁCH NẤU ĂN) đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

Với menu này, đầu tiên thức ăn được đưa tới gần nhiệt độ sôi, sau đó nhiệt được giảm xuống còn khoảng 93°C và thức ăn được nấu với lửa nhỏ. Sau đó nhiệt độ được hạ thấp hơn nữa xuống khoảng 88°C và tiếp tục đun sôi âm ỉ. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, giúp gia tăng vị ngon và các chất lỏng không bị đặc lại ngay cả khi đã đun nóng trong một thời gian dài.

Các ví dụ về thực đơn

Braised pork (Thịt lợn om), gobo and yamaimo soup (củ ngưu bàng và súp yamaimo)



- Đối với cách nấu “Braised pork (Thịt lợn om)” và “gobo and yamaimo soup (củ ngưu bàng và súp yamaimo)”, hãy xem cuốn “COOKBOOK” (SÁCH NẤU ĂN) đi kèm.

Lưu ý

- Cần cẩn thận khi nấu các món khác ngoài những món đã mô tả trong cuốn “COOKBOOK” (SÁCH NẤU ĂN) kèm theo này, bởi vì chúng có thể sôi tràn ra ngoài.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi hầm thực phẩm trong nước dùng, làm mát nước dùng trước khi nấu.
- Khi làm đặc bằng bột năng, thêm vào cuối cùng.
- Do các sản phẩm chả cá như “chikuwa” chả cá hình ống và “kamaboko”, sẽ phồng lên khi bị nung nóng, chú ý đến khối lượng sử dụng.

1 Chuẩn bị nguyên liệu.

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

Lưu ý

- Sử dụng mức “Plain”(Gạo thường) phía trong của nồi trong như tài liệu tham khảo. Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép (xem bảng dưới đây) có thể không sôi được hoặc làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài. Hãy chú ý, cũng không nên sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì như vậy cũng có làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài.

Mức “Plain”(Gạo thường)			
Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
5,5 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	3 hoặc cao hơn

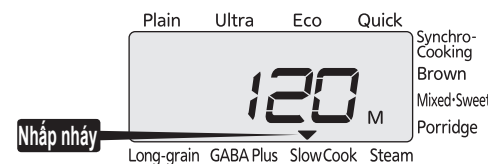
3 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

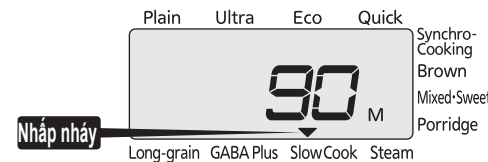
4 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Slow Cook”(Hầm).

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



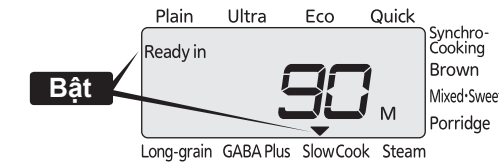
5 Sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour](Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút. Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 5 đến 180 phút.



6 Nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo).

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp. Phần “Ready in”(Sẵn sàng) sẽ xuất hiện trên màn hình..

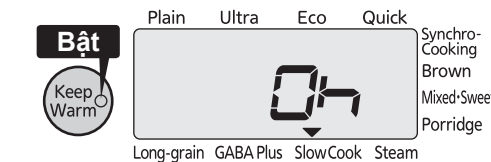


Lưu ý

- Không mở nắp khi nấu.

7 Khi nấu xong, nồi cơm sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Để đun sôi thức ăn thêm nữa, sử dụng nút [Hour](Giờ) và [Min](Phút) để cài đặt thời gian nấu thêm và sau đó nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo). Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.

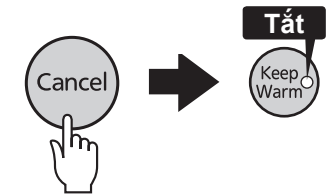
Lưu ý

- Khi thức ăn không được nấu chín, không nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) trước khi nấu thêm. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể nấu thêm được. Nếu bấm nhầm nút [Cancel](Hủy bỏ), hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
 2. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
 4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.26.

- Nếu bạn muốn thực phẩm đang được giữ ấm được làm nóng trước khi ăn, nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) khi Đèn Giữ ấm được bật để hâm nóng thức ăn đó. Thời gian hâm nóng còn lại sẽ được hiển thị và sẽ nghe thấy một âm thanh báo (3 tiếng bíp dài) khi hoàn tất hâm nóng. Sau khi hâm nóng, Đèn Giữ ấm sẽ bật và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị.

Khi nấu xong...

- 1 Nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Khử mùi. (Xem p.36.)

Lưu ý

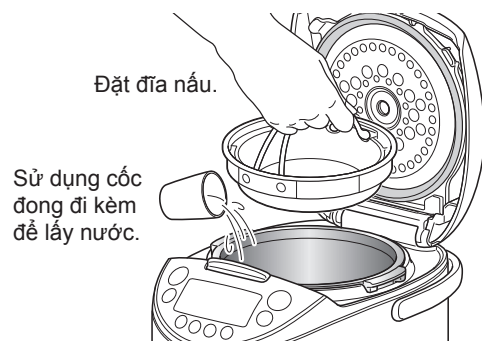
- Nếu không nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) khi nấu xong, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị ở các mức tăng theo tiếng từ tiếng đầu tiên (“1h”) lên đến 6 tiếng (“6h”) sau đó. Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, thì số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Không sử dụng chức năng Giữ ấm liên tục trong hơn 6 tiếng bởi vì một số loại thức ăn sẽ bị mất mùi vị.

11 Hấp thức ăn (Menu “Steam”(Hấp))

1 Đổ nước vào nồi trong và đặt đĩa nấu vào bên trong.

Tham khảo hướng dẫn sau đây về lượng nước thêm vào.

- Loại 1,0 lít (5,5 cốc): 3-1/4 cốc (585 mL)
- Loại 1,8 lít (10 cốc): 4-1/2 cốc (810 mL)



Lưu ý

- Hãy chắc chắn đổ lượng nước thích hợp vào nồi trong. Không để nồi trong hết nước hoặc đĩa nấu ngập trong nước khi đang hấp.



2 Cho nguyên liệu vào đĩa nấu và đóng nắp.

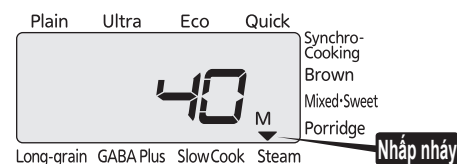
3 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

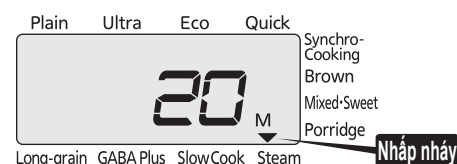
4 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Steam”(Hấp).

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



5 Sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian hấp mong muốn.

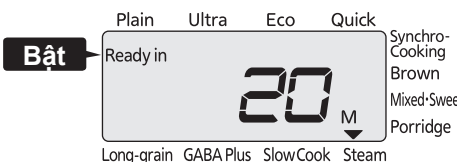
Mỗi lần nhấn nút [Hour] (Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút. Có thể thiết lập thời gian hấp tăng mỗi 5 phút từ 5 đến 60 phút.



6 Nhấn nút [Start/Rinse-free] (Bắt đầu/Gạo không vo).

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp.

Phần “Ready in” (Sẵn sàng) sẽ xuất hiện trên màn hình.

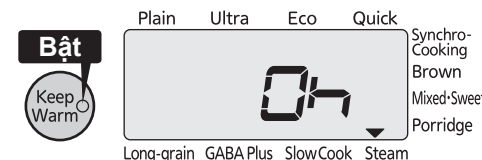


Lưu ý

- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

7 Khi hấp xong, nồi cơm sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Để hấp thức ăn thêm nữa, sử dụng nút [Hour] (Giờ) và [Min] (Phút) để cài đặt thời gian hấp thêm và sau đó nhấn nút [Start/Rinse-free] (Bắt đầu/Gạo không vo). Có thể kéo dài thời gian hấp lên đến 15 phút, tối đa là 3 lần.

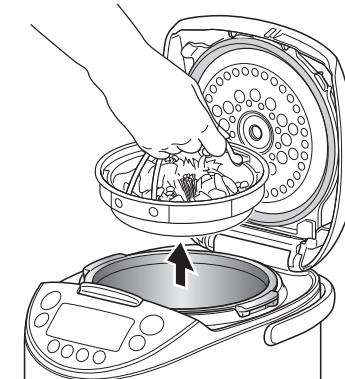
⚠ Thận trọng

- Cẩn thận với phần hơi nước thoát ra khi mở vung.

Lưu ý

- Khi kéo dài thời gian hấp, hãy chắc chắn thêm nước để tránh bị sôi khô.
- Nếu thời gian hấp cần lâu hơn, không nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) trước khi kéo dài thời gian hấp. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể hấp thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [Cancel] (Hủy bỏ), hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
 2. Mở vung nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
 4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.28.

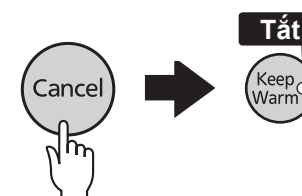
8 Lấy đĩa nấu ra.



- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Dừng ngay sau khi hấp xong. Nếu không lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện ngay lập tức, thì thức ăn sẽ bị ướt và nhão.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.

Khi hấp xong...

- 1 Nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.
- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.31 đến 36.)

■ Hướng dẫn về thời gian hấp

Nguyên liệu	Lượng	Thời gian hấp	Mẹo nhỏ khi hấp
Gà	1 lát thịt (200 đến 300 g)	20 đến 30 phút	Cắt gà thành nhiều miếng nhỏ.
Các loại cá thịt trắng	2 đến 3 lát (150 đến 200 g)	20 đến 25 phút	Lát dày 2 cm hoặc mỏng hơn. Luôn bọc trong giấy nhôm.
Tôm	6 đến 10 (100 đến 200 g)	15 đến 20 phút	Hấp cả vỏ.
Cà rốt	1 đến 2 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai tây	Kích thước trung bình, 2 đến 3 (250 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai lang	Kích thước trung bình, 1 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Bánh bao thịt (hâm nóng)	8 đến 15	20 đến 25 phút	Đặt cách đều nhau trong đĩa nấu.

- Không đặt thực phẩm cao hơn đĩa nấu 3 cm đối với loại 1,0 L (5,5 cốc), hoặc 4 cm đối với loại 1,8 L (10 cốc). Làm như vậy có thể làm cho thức ăn chạm phải vùng và bị ướt và nhão.
- Không để các nguyên liệu chắn mất lỗ của nắp điều chỉnh áp suất.
- Thời gian hấp ở trên chỉ là tham khảo và thời gian yêu cầu sẽ khác tùy thuộc vào nhiệt độ, chất lượng, và số lượng của nguyên liệu.
- Nếu hấp vẫn chưa chín, bạn có thể hấp thêm trong một khoảng thời gian dựa vào mức độ chín của thức ăn được nấu.
- Bình thường, sẽ không có đủ nước để hấp thêm. Thêm nước để tránh cho nồi trong khỏi bị khô.
- Nếu bạn hấp thịt và cá v.v. quá lâu, chúng sẽ bị cứng. Nếu thực phẩm không thể hấp chín trong thời gian ngắn, hãy cắt thành những lát mỏng hơn.
- Luôn bọc cá, v.v. bằng giấy nhôm để hấp. Không làm như vậy có thể làm cho đồ ăn trong đĩa sôi tràn ra ngoài.

Tiến hành các quy trình vệ sinh và bảo dưỡng như mô tả từ p.31 đến 36.

Bất kỳ hoạt động bảo dưỡng nào khác đều cần được thực hiện bởi đại diện bảo hành được ủy quyền.

Vệ sinh tất cả các bộ phận bằng tay. Không dùng máy rửa bát/máy sấy.

Để nồi luôn sạch sẽ, luôn vệ sinh nồi cơm điện vào cùng ngày sử dụng. Ngoài ra hãy vệ sinh nồi cơm điện thường xuyên.

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem p.36.)

Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp thoát hơi nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Vệ sinh bằng miếng bọt biển và vải mềm.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn (dành cho bộ đồ ăn và đồ dùng nhà bếp).
- Rửa kỹ toàn bộ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên các bộ phận này có thể làm hỏng và mất màu các vật chất trên bộ phận đó như lớp phủ nhựa.

■ Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng

1 Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và bằng nước máy hoặc nước ấm.

2 Lau sạch nước bằng vải khô và lau khô toàn bộ tất cả các bộ phận.

Lưu ý

- Không vệ sinh nồi trong với bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính.

Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay.

- Không rửa bát đĩa... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong lộn ngược lên đầu các món v.v. để làm ráo nước. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính hoặc làm cho nồi bị tróc vỏ.



Nồi trong



Đĩa nấu



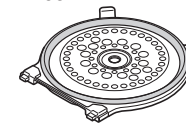
Cốc đong



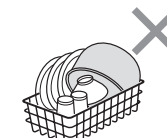
Muỗng múc cơm

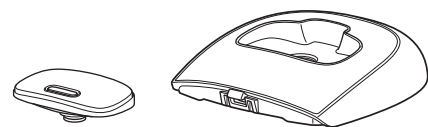


Muỗng múc canh



Nắp trong





Nắp hơi
(Có thể được tháo rời
thành hai phần. Xem
p.35 để 36.)

Nắp

Những bộ phận có thể được rửa sạch bằng nước.

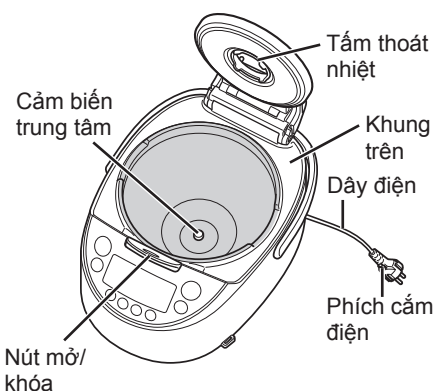
1 Làm sạch với một miếng bọt biển bằng nước máy hoặc nước ấm.

2 Lau sạch nước bằng một miếng vải khô và để khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Lưu ý

- Không rửa các bộ phận theo những cách sau vì chúng có thể làm biến dạng các bộ phận.
 - Rửa bằng nước nóng
 - Ngâm
 - Rửa nồi trong đang nóng bằng nước ngay sau khi nấu cơm
- Luôn luôn rửa nắp hơi sau khi nấu với ngũ cốc (hạt dền, v.v...). Nắp hơi có thể bị tắc và gây ra những vấn đề như không thể mở nắp, làm cho thực phẩm không được nấu chín.

■ Các bộ phận phải vệ sinh khi nấu



Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện

Lau chùi vệ sinh bằng khăn ướt vắt khô.

Cảm biến trung tâm

Loại bỏ cơm cháy và bất kỳ các loại ngũ cốc nào khác còn bám dính. Nếu khó loại bỏ các vật dính chặt, hãy sử dụng giấy nhám thương mại có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt vắt khô.

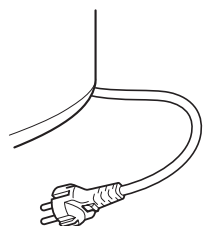
Xung quanh khung trên và nút mở/khóa

Loại bỏ mọi hạt gạo còn dính lại v.v.

Lưu ý

- Không để nước chảy vào bên trong nồi cơm điện.
- Không ngâm dây điện vào nước hoặc hắt nước vào dây điện. Làm vậy có thể gây ngắn mạch hoặc giật điện.

Dây điện và phích cắm



Lau sạch bằng vải khô.

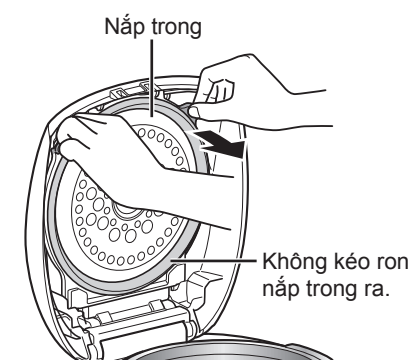
Lưu ý

- Luôn giữ cho nồi trong và nắp sạch sẽ để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Không lau chùi nồi cơm điện hoặc các bộ phận bằng chất dung môi thinner, chất tẩy rửa, chất làm trắng, khăn lau hóa học, muỗng cạo kim loại, các miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon hoặc tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không nhúng nắp hơi, cốc đong, muỗng múc cơm hoặc muỗng múc cháo trong nước nóng. Làm như vậy có thể làm biến dạng chúng.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi. Làm như vậy có thể làm chúng bị biến dạng.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, không sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp có chứa kiềm.

Tháo và gắn nắp trong

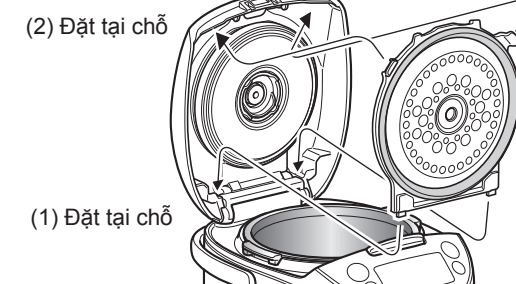
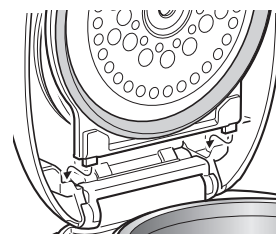
■ Tháo nắp trong

Ấn xuống và kéo cần đẩy nắp trong ra phía trước để tháo ra.



■ Gắn nắp trong

Đặt nắp trong chính xác lên nắp như hình dưới đây.



Lưu ý

- Không kéo ron nắp trong và ron hơi. Khi đã được tách ra, thì không thể gắn lại được. Nếu tháo các ron ra, hãy liên hệ với nơi bán.



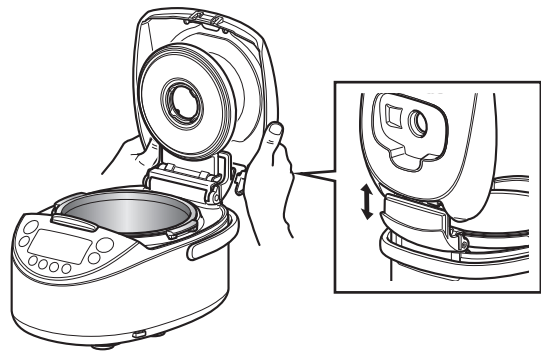
Tháo và gắn nắp

Tháo nắp hơi, và sau đó mở hết nắp ra và kéo nó lên trên.

1 Tháo nắp trong.

2 Tháo nắp như hình dưới đây.

Để gắn nó lại, làm ngược lại các bước trên.



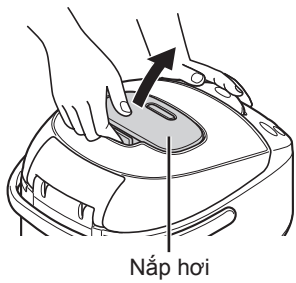
Lưu ý

- Khi tản nhiệt đang rất nóng ngay sau khi sử dụng, hãy đợi cho đến khi nắp đã đủ nguội trước khi tháo nó ra.

Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

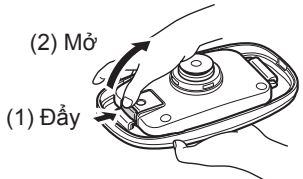
1 Cho ngón tay vào lỗ trên nắp và nhấc nắp hơi lên.



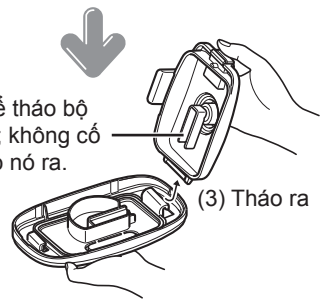
Lưu ý

- Hãy cẩn thận với hơi nước nóng có bên trong nắp hơi ngay sau khi nấu.

2 Lật nắp hơi lại và tháo linh kiện ra như hình dưới đây.

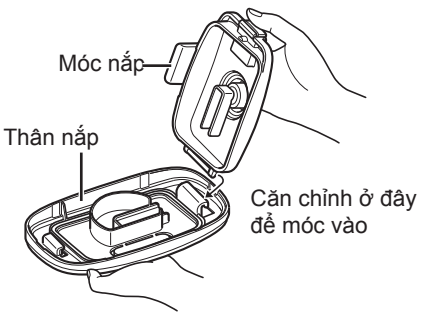


Không thể tháo bộ phận này; không cố gắng tháo nó ra.

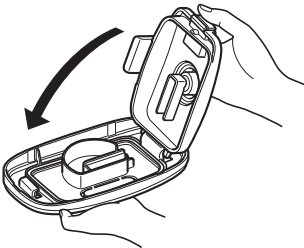


■ Gắn nắp hơi

1 Gắn linh kiện vào nắp hơi.



2 Ấn nắp cho đến khi bạn có thể nghe thấy tiếng cách.



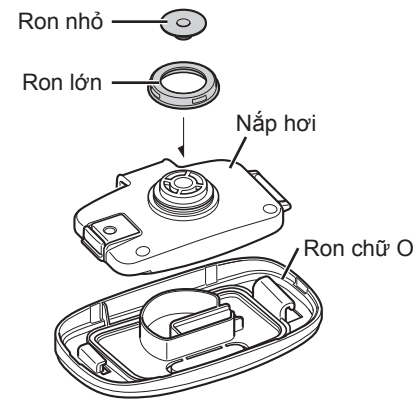
3 Gắn móc nắp chắc chắn vào thân nắp.

■ Lắp đặt ron nắp hơi

Gắn ron chắc chắn lên nắp hơi như trong hình bên dưới. Nếu ron không được gắn chắc chắn, nó có thể bị lỏng và điều này có thể gây hư hỏng do rò rỉ hơi nước ra ngoài, v.v...

Lưu ý

- Không tháo vòng chữ O. Nếu tháo nó ra, hãy gắn nó chắc chắn trở lại ở vị trí.
Nếu thấy khó gắn vào, làm ẩm vòng chữ O một chút bằng nước để dễ gắn nó vào hơn.



Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện và/hoặc đĩa nấu)

Cần thực hiện quy trình sau mỗi khi nấu xong, hoặc nếu mùi trở nên khó chịu.

Lưu ý

- Hãy cẩn thận với nồi trong, đĩa nấu, và nồi cơm còn nóng sau khi làm sạch. Chạm vào chúng có thể gây bỏng.

■ Nồi cơm điện

Không đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.

- Đổ nước đầy khoảng 70 đến 80% vào nồi trong, chọn menu “Plain”(Gạo thường) và nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/ Gạo không vo).
Xác nhận rằng Đèn Giữ ấm đang bật và nhấn nút [Cancel] (Hủy bỏ).**

Lưu ý

- Nếu mùi trở nên khó chịu, sử dụng khoảng 20g a-xít xi-trích thêm vào nước để khử mùi hiệu quả hơn.
Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn.
Trong trường hợp này, liên hệ với nơi đặt mua.

- Rửa nồi trong và nắp điều chỉnh áp suất bằng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn và sau đó rửa sạch bằng nước.**

Kiểm tra những điểm sau đây nếu bạn cảm thấy có vấn đề với cơm được nấu hoặc hoạt động của nồi cơm điện v.v.

Điểm kiểm tra	Vấn đề	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị khét	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	12-14, 44
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	44
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	16
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	18
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	14, 31-36
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	18
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	44

Điểm kiểm tra	Vấn đề	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị khét	Mùi như cám gạo	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	14, 31-36
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	12, 14
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	14
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	15, 31-36
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	12
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	–
Điểm kiểm tra	Vấn đề	•	•	•	•	•	•	•	•	•	31-36

14 Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi

Vấn đề	Nguyên nhân
Có một màng mỏng che phủ lên gạo.	Một màng mỏng, mịn được tạo thành bằng tinh bột khô và tan chảy. Cái này không có hại cho sức khỏe của bạn.
Gạo dính vào nồi trong.	Gạo mềm và gạo nếp có thể dễ dàng dính vào nồi.

Điểm kiểm tra	Có bị mất điện lâu không?	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?	Có phải cơm hay thức ăn đã được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miếng ron cao su, miếng của nồi trong, hay vùng v.v. không?	Gạo có được xới đều không?	Có những hạt gạo chảy hoặc nước rơi dính vào phía đáy ngoài của nồi trong, hoặc vào mâm nhiệt hoặc cảm biến trung tâm phải không?	Lượng gạo và nước có vừa không?	Điểm kiểm tra
Vấn đề											
Gạo đang được giữ ấm											
Có mùi											
Bị đổi màu											
Khô											
Dính											
Cơm hâm lại bị khô											
Trang tham khảo	12-14, 44	14, 31-36	18	14, 31-36	12, 14	22	20	21	-	44	

Điểm kiểm tra	Mùi có hết sau khi nấu không?	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Có để nồi trong nồi trong không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?	Lượng cơm được giữ ấm ít hơn lượng tối thiểu cần thiết phải không?	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?	Điểm kiểm tra
Vấn đề									
Gạo đang được giữ ấm									
Có mùi									
Bị đổi màu									
Khô									
Dính									
Cơm hâm lại bị khô									
Trang tham khảo	21	21, 22	-	21	21	31-36	22	27, 36	

Kiểm tra những điểm sau khi bạn gặp một vấn đề với thức ăn được nấu đồng thời với việc sử dụng đĩa nấu.

Điểm kiểm tra	Có bị mất điện khi đang nấu không?	Đĩa có phải là một công thức khác công thức có trong "COOKBOOK" (SÁCH NẤU ĂN) đã sử dụng không?	Không sử dụng menu "Synchro-Cooking" (Nấu đồng thời) phải không?	Đĩa sử dụng nhiều hơn lượng tối đa hoặc ít hơn lượng tối thiểu cho phép cần có phải không?	Sắp xếp những nguyên liệu này không đều trong đĩa nấu phải không?	Có sử dụng nhiều nguyên liệu và gia vị hơn so với chỉ định trong cuốn "COOKBOOK" (SÁCH NẤU ĂN) không?	Điểm kiểm tra
Vấn đề							
Quá cứng							
Quá mềm							
Không được nấu chín hoàn toàn							
Cứng ở giữa							
Bị khét							
Có mùi							
Dính							
Thực phẩm đã nấu							
Quá cứng							
Quá mềm							
Không nóng hoàn toàn							
Chảy tràn vào gạo							
Rò rỉ hơi							
Trào ra							
Thời gian nấu quá lâu							
Trang tham khảo	23	23	23	24	23	44	

15 Nếu việc hầm không như mong đợi

Kiểm tra những điểm sau nếu bạn gặp phải vấn đề với việc nấu cơm.

Điểm kiểm tra		Có sử dụng những nguyên liệu và lượng thích hợp không?	Đã thêm nhiều hơn lượng tối đa cho phép phải không?	Đã thêm ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu phải không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có còn những hạt gạo cháy hoặc bất kỳ hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi v.v. không?	Có đóng chặt vùng không?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Vấn đề	Không sôi	•	•		•		•	•	•
	Trào ra	•	•	•					
	Sôi cạn	•		•		•			
	Trang tham khảo	26			26		14, 31-36	14, 31-36	44

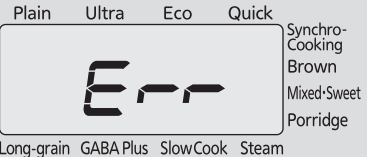
16 Khắc phục sự cố

Kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa.

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Gạo vẫn chưa được nấu chín. Thức ăn vẫn chưa được nấu chín.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	15
Gạo không được nấu chín hoàn toàn theo thời gian đã cài đặt trước.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	43
	Kiểm tra “Thời gian nấu quá lâu” trong phần “Nếu cơm không được nấu chín” và thực hiện những hành động cần thiết.		37
Không cài đặt được chức năng Hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	43
	Phần “0:00” có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu “Quick”(Nhanh), “Synchro-Cooking”(Nấu đồng thời), “Mixed•Sweet”(Cơm trộn/Xôi), “Steam”(Hấp), hoặc “Slow Cook”(Hầm) có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trình đơn này.	20
	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có còn bất kỳ hạt gạo cháy hoặc hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	14, 31-36
	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	
Việc hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Sẽ phát ra một tiếng (3 tiếng bíp bíp) nếu bạn nhấn nút [Start/Rinse-free] (Bắt đầu/Gạo không vo).	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm nguội dưới khoảng 55°C.	22
	Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Nhấn nút [Keep Warm](Giữ ấm) và kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start/Rinse-free](Bắt đầu/Gạo không vo) một lần nữa.	20
Âm thanh nghe thấy khi nấu, hâm nóng, hoặc khi bật chức năng Giữ ấm.	Bạn có nghe thấy âm thanh vo vo không?	Quạt đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố.	10
	Bạn có nghe thấy tiếng ù ù hoặc âm thanh lúu rúu không?	IH đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố.	
	Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	–
Một âm báo (3 tiếng bíp) sẽ phát ra nếu bạn nhấn nút [Start/Rinse-free] (Bắt đầu/Gạo không vo) hoặc [Keep Warm](Giữ ấm).	Đã đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.	15
Một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp) phát ra khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt.	Một tiếng báo hiệu sẽ phát ra nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer](Hẹn giờ). Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		20
Nước hoặc gạo rơi vào bên trong bộ phận của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo trong bộ phận của nồi cơm điện có thể gây ra các vấn đề. Hãy liên hệ nơi bán hàng.		–
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hour](Giờ) hoặc [Min](Phút) không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.		43
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hour](Giờ) đồng thời đang bật chức năng Giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 24 tiếng.	21
	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng trong menu “Slow Cook”(Hầm) phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 6 tiếng.	27

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua bị mất khi rút phích cắm điện ra.	Phần “0:00” có nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối lại không?	Pin lithium cạn kiệt. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	10
Nắp không đóng, hoặc tự mở khi đang nấu.	Có bất kỳ hạt gạo nào bám vào lớp bọc trên, đệm lót nắp, hoặc xung quanh nút móc không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	14, 31-36
Nắp không thể đóng.	Đã gắn nắp trong vào chưa?	Gắn nắp trong.	33
Không có gì xảy ra khi nhấn một nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa? Đèn Giữ ấm có sáng không?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện. Nhấn nút [Cancel](Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	15 15
Tia lửa điện bắn ra từ phích cắm điện.	Cắm/rút phích cắm điện đôi khi có thể tạo ra tia lửa điện nhỏ. Đây là đặc trưng của tính năng IH và đó không phải là một sự cố.		–
Có mùi nhựa.	Những mùi đó có thể xảy ra khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu, nhưng chúng sẽ mất theo thời gian khi sử dụng nồi cơm điện thường xuyên.		–
Có các viên hoặc dải sóng trên những bộ phận bằng nhựa.	Như các viên và dải sóng được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		–
Có thể thấy bong bóng từ các lỗ thoát hơi của nắp hơi trong quá trình nấu.	Đó là do sôi và đó không phải là một sự cố.		–
Thực phẩm dính vào nắp trong khi đang nấu.	Khi đang nấu với các nguyên liệu tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số nguyên liệu đó có thể dính vào nắp. Nếu điều đó gây khó chịu, hãy giảm lượng nguyên liệu.		23

Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

Hiện thị	Thực hiện	Trang tham khảo
Phần “Err” xuất hiện trên màn hình và có một tiếng bip bip phát ra kéo dài hoặc liên tục. 	Nếu nồi cơm được đặt trên thảm hoặc phòng có nhiệt độ cao, thì cửa hút và cửa thoát khí có thể bị chặn, làm cho nhiệt độ bên trong tăng lên. Trong trường hợp này, nồi cơm điện có thể sử dụng được bất kỳ chức năng chính nào. Giải quyết vấn đề này theo trình tự sau đây. (1) Rút phích cắm điện ra. (2) Chuyển vị trí của nồi cơm điện đến nơi không bị chặn cửa hút và thoát khí và nhiệt độ phòng thấp. (3) Cắm lại phích cắm điện vào ổ cắm và sử dụng các phím. Nếu nồi cơm điện không sử dụng được các chức năng chính, thì nồi cơm đã bị trục trặc. Rút phích cắm điện ra và liên hệ với nơi bán.	–

Các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước sẽ hư hỏng theo thời gian. Trong trường hợp này, liên hệ với nơi đặt mua.

Cài đặt thời gian hiện tại

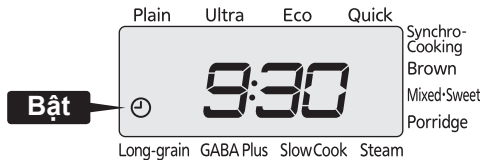
Thời gian hiện tại được hiển thị theo định dạng 24 giờ.
Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.

■ Ví dụ: Thay đổi thời gian hiện tại từ “9:30” thành “9:35”

1 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

2 Hiện thị chế độ cài đặt thời gian.

Nhấn nút [Hour](Giờ) hoặc [Min](Phút) để hiển thị ☹.

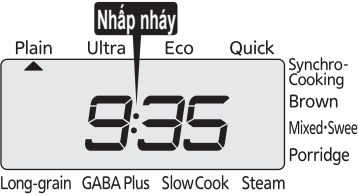


3 Cài đặt thời gian hiện tại.

Cài đặt giờ bằng nút [Hour] (Giờ) và phút bằng nút [Min](Phút).
Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

4 Khi bạn đã thực hiện xong cài đặt thời gian, hãy nhấn nút [↵].

Thời gian hiện tại được cài đặt.
☹ sẽ biến mất và phần “:” sẽ nhấp nháy trên màn hình.



Lưu ý

- Việc cài đặt thời gian hiện tại có thể thay đổi khoảng 30 đến 120 giây một tháng kể từ thời điểm thực tế, phụ thuộc vào nhiệt độ phòng và điều kiện sử dụng.

Thông số kỹ thuật

Dung tích		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)	
Nguồn điện		220 V 50/60 Hz		
Công suất tiêu thụ (W)		1.080	1.198	
Dung tích nấu (L)	Plain(Gạo thường)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Ultra(Cực ngon)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Eco(Tiết kiệm điện)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Quick(Nhanh)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Synchro-Cooking(Nấu đồng thời)	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,72 (2 đến 4 cốc)	
	Brown(Gạo lứt)	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Mixed(Cơm trộn)	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Sweet(Xôi)	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,9 (2 đến 5 cốc)	
	Porridge(Cháo)	Hard(Cứng) Soft(Mềm)	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc) 0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc) 0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Long-grain(Gạo hạt dài)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
GABA Plus(Gạo lứt nảy mầm)		0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
Kích thước (cm)	Rộng	26,0	28,8	
	Sâu	35,4	38,6	
	Cao	21,3	25,0	
Trọng lượng (kg)		4,5	5,7	

Lưu ý

- Một chén gạo trắng là khoảng 150 g.

Trong trường hợp mất điện

Nếu xảy ra mất điện, thì nồi cơm điện sẽ khôi phục lại các chức năng bình thường của nó khi có điện trở lại.

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt	Chức năng hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện kéo dài trong khoảng thời gian dài, và thời gian cài đặt trước đã trôi qua khi có điện trở lại, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Khi đang nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu lại (hâm nóng). Có thể không được nấu chín hoàn toàn.
Khi chức năng Giữ ấm đang bật	Chức năng Giữ ấm sẽ được sử dụng liên tục.

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron cao su sẽ cần được thay thế theo thời gian. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ thay đổi tùy theo các điều kiện sử dụng, nhưng ron cao su sẽ kém dần khi chúng được sử dụng. Đối với bụi bẩn khô cứng, mùi, hoặc hư hại nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi đặt mua. Lớp men chống dính của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem p.8.)

Giới thiệu về nhãn định mức

Nhãn định mức được gắn phía sau của sản phẩm này. Nội dung ghi trên nhãn này được mô tả dưới đây.



RICE COOKER/WARMER
MODEL NO.JKT-S10W
220V~ 50/60Hz 1080W
CAUTION:DO NOT IMMERSE IN WATER.
HOUSEHOLD USE ONLY
TIGER CORPORATION
MADE IN JAPAN

NỒI CƠM ĐIỆN
Model: JKT-S10W
220V 50/60Hz 1080W
LƯU Ý: KHÔNG NHÚNG VÀO NƯỚC
CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH
TIGER CORPORATION
SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN



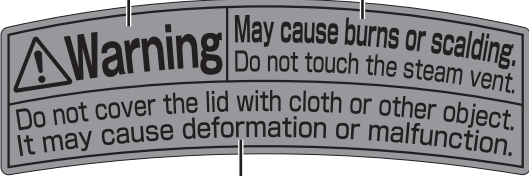
RICE COOKER/WARMER
MODEL NO.JKT-S18W
220V~ 50/60Hz 1198W
CAUTION:DO NOT IMMERSE IN WATER.
HOUSEHOLD USE ONLY
TIGER CORPORATION
MADE IN JAPAN

NỒI CƠM ĐIỆN
Model: JKT-S18W
220V 50/60Hz 1198W
LƯU Ý: KHÔNG NHÚNG VÀO NƯỚC
CHỈ SỬ DỤNG TRONG GIA ĐÌNH
TIGER CORPORATION
SẢN XUẤT TẠI NHẬT BẢN

Giới thiệu về nhãn cảnh báo

Nhãn cảnh báo được gắn vào nắp của sản phẩm này. Nội dung ghi trên nhãn này được mô tả dưới đây.

Cảnh báo



Có thể gây bỏng.
Không chạm vào lỗ thoát hơi.

Không đậy nắp bằng vải hoặc đồ vật khác.
Nó có thể làm biến dạng hoặc hư hỏng.



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan