TIGER

JPC-W



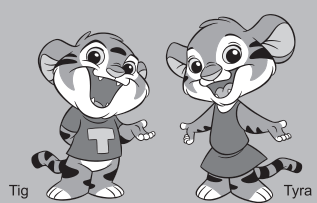
JPC-W10W
JPC-W18W

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.



©2003 TIGER CORPORATION

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.

ベトナム向け

Nội dung

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 (Menu "Slow Cook (Hầm)") 29
12 Làm bánh (Menu "Cake (Bánh ngọt)") 32
13 Vệ sinh và Bảo dưỡng 34
14 Nếu cơm không được nấu chín 42
15 Nếu thức ăn hoặc bánh vẫn chưa chín 44
16 Khắc phục sự cố 45
Nếu những chỉ báo này xuất hiện 47
Điều chỉnh thời gian hấp (Menu "Express Limited cups (Nồi siêu tốc)") 48
Điều chỉnh âm lượng 49
Hướng dẫn nấu ăn 50
Cài đặt thời gian hiện tại 56
Thông số kỹ thuật 57
Trường hợp mất điện hoặc phích cắm thiết bị bị ngắt kết nối 57
Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn 57

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, gập, 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.



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



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


Tuyệt đối không ngâm 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.


Cấm tháo rời

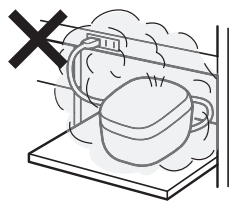
Không cố gắng chỉnh sửa nồi cơm điện. Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền.
Nếu không, có thể xảy ra hỏa hoạn, điện giật, hoặc thương tích.



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.

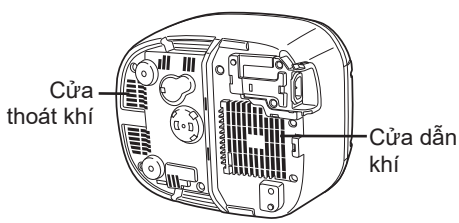


Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.
Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, hãy cẩn thận không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.





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.

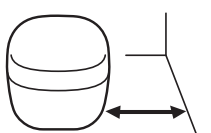
Ngừng sử dụng nồi cơm điện ngay lập tức trong trường hợp có bất kỳ trục trặc hoặc hỏng hóc nào.
Sử dụng nồi cơm điện có vấn đề có thể gây cháy, điện giật hoặc thương tích.
Ví dụ về trục trặc và hỏng hóc:

- 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.

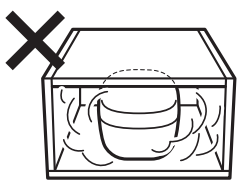


Giữ phích cắm thiết bị tránh xa các vật bằng kim loại hoặc bụi.
Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.

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.

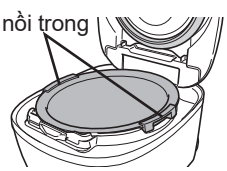
Không sử dụng nồi cơm điện ở trên bếp từ.
Làm như vậy có thể dẫn đến trục trặc.

Hãy cẩn thận với hơi nước thoát ra khi mở nắp.
Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.

Không chạm vào

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 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.



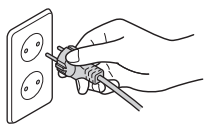
Rút dây nguồn

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.

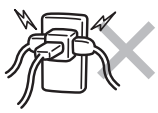
1 Các biện pháp an toàn quan trọng

⚠ 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 mang 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. 34 đến 41.

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

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 dễ tạo bọt 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 dễ tạo bọt khác

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

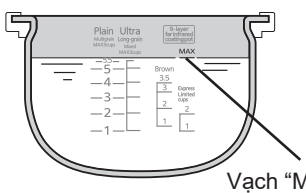
- Lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên nồi cơm điện và nồi trong ra.
  Nếu không làm như vậy, có thể khiến hơi nước bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong bị trào ra ngoài. Điều này có thể dẫn đến trục trặc hoặc cơm không chín.

- Không đậy 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.

- Không nấu vượt quá vạch “MAX (TỐI ĐA)” của nồi trong. Làm như vậy có thể khiến thức ăn bên trong tràn ra và gây bỏng.



Vạch “MAX (TỐI ĐA)”

- 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.

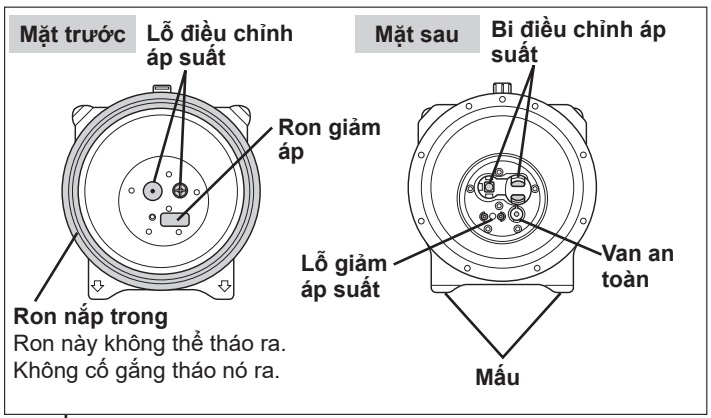
- Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. Điều này không gây hại cho con người và không ảnh hưởng đến quá trình nấu thực tế hoặc khả năng cách nhiệt của nồi cơm điện. Nếu thấy lớp phủ của nồi trong biến dạng hoặc bị mòn, bạn có thể mua nồi trong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

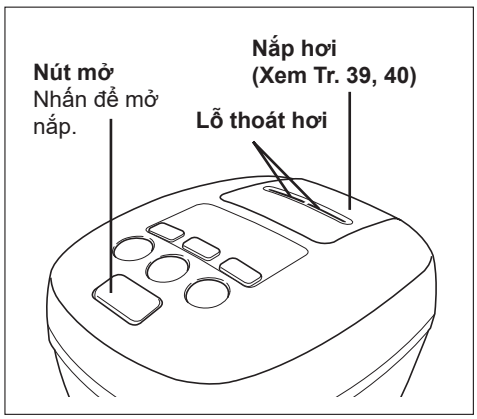
- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sau đây để giữ cho lớp phủ fluorocarbon của nồi trong không bị phồng, bong tróc hoặc biến dạng.
  - Không đặt nồi trong trực tiếp lên bếp ga hoặc bếp từ. Không đặt trong lò vi sóng.
  - Chỉ sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đối với gạo trắng và gạo không vo. (Không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

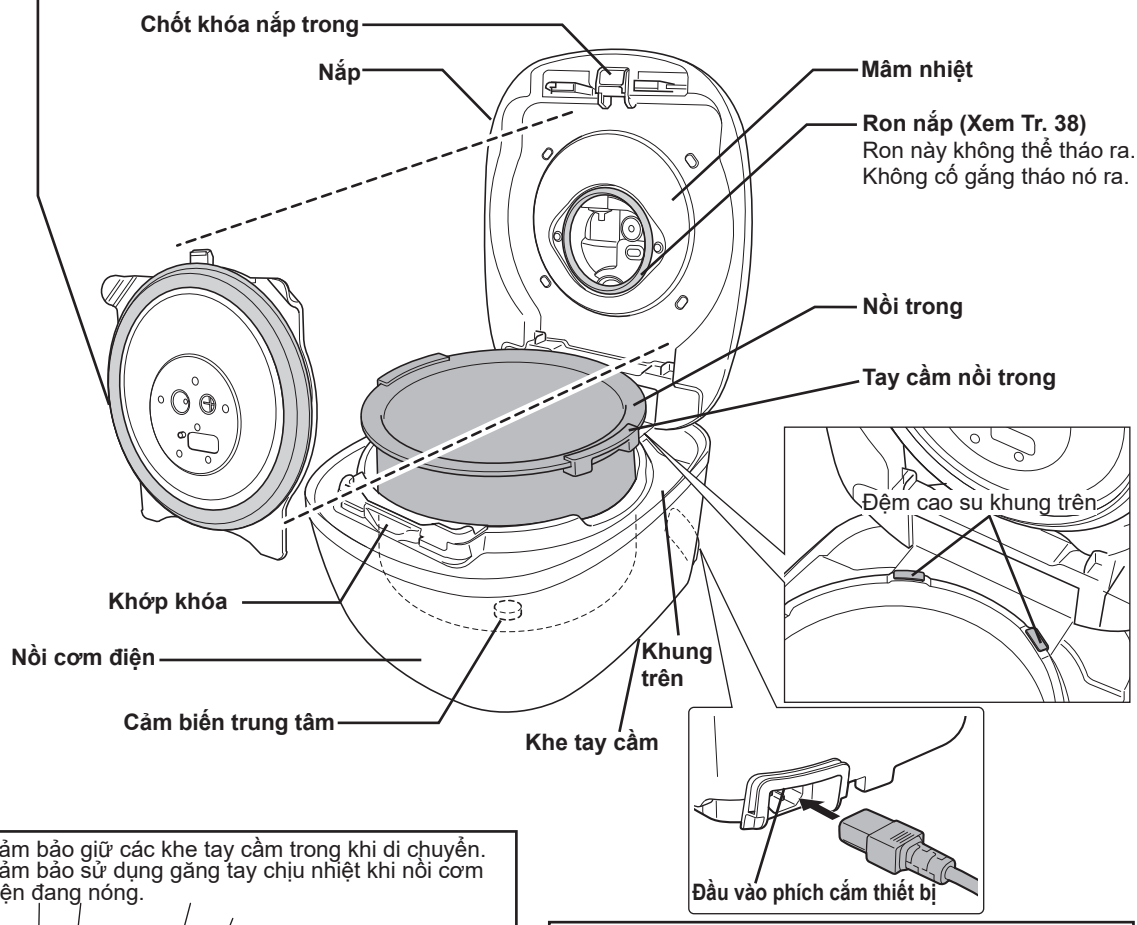
2 Tên các bộ phận cấu thành và phụ kiện

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

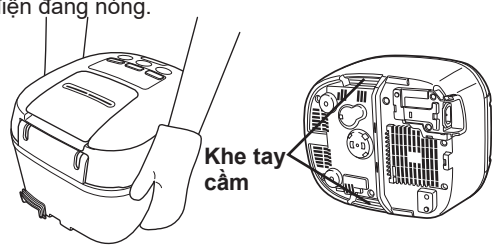
Nắp trong (Xem Tr. 36 đến 38)



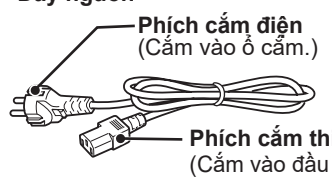




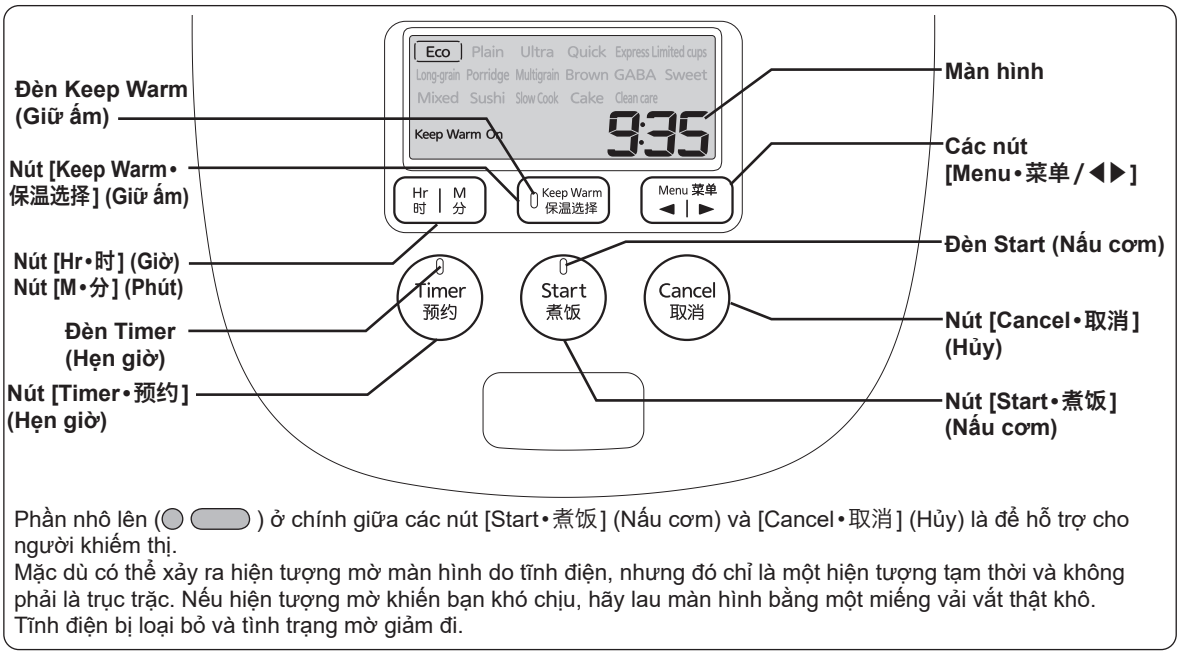
Đảm bảo giữ các khe tay cầm trong khi di chuyển.
Đảm bảo sử dụng găng tay chịu nhiệt khi nồi cơm điện đang nóng.



<Dây nguồn>



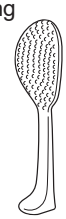
Bảng điều khiển



Phần nhô lên ( ) ở chính giữa các nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) và [Cancel•取消] (Hủy) là để hỗ trợ cho người khiếm thị.
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.

■ Kiểm tra các phụ kiện

Muôi xới cơm
Có thể tự đứng thẳng



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



Muôi múc canh



■ Lần sử dụng đầu tiên

Rửa sạch nồi trong, nắp trong, nắp hơi và các phụ kiện trước khi sử dụng. (Xem Tr. 34 đến 36)

■ 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. 56)

■ 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 và các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn cũng như thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua sẽ bị xóa khi rút phích cắm điện. Đặt thời gian nếu cần thiết.

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 6 đến 24%).
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)”.
Express Limited cups (Nồi siêu tốc)	○	–	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: Loại 1,0 L: 1 đến 2 cốc, Loại 1,8 L: 2 đến 3 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 xôi.
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. 57 để biết dung tích nấu.

* Khi sử dụng menu “Porridge (Cháo)”, menu “Sweet (Xôi)” hoặc menu “Sushi (Gạo làm sushi)”, 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. Thưởng 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 “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”), có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo.
- Vì các menu “Quick (Nhanh)” và “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)” 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)

Express Limited cups (Nồi siêu tốc)

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

Kích thước đơn vị	Dung tích nấu
Loại 1,0 L	1 đến 2 cốc
Loại 1,8 L	2 đến 3 cốc

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. 48)

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)”
Express Limited cups (Nồi siêu tốc)	Mức “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”
Long-grain (Gạo hạt dài)	Mức “Long-grain (Gạo hạt dài)”
Porridge (Cháo)	Cháo cứng: Mức “Porridge•Firm (Cháo • Đặc)” 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 thường: 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 70 g cho mỗi cốc gạo (không bao gồm menu “Porridge (Cháo)”).
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	Loại 1,0 L	Loại 1,8 L
Porridge•Firm (Cháo • Đặc)	0,5 cốc	1,5 cốc
Brown (Gạo lứt)	2 cốc	4 cốc
Sweet (Xôi)	3 cốc	5 cốc
Mixed (Cơm trộn)	3 cốc	6 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.
- Lượng tối đa cho phép khi nấu gạo trắng cùng với các loại hạt khác là 3 cốc với loại 1,0 L và 6 cốc với loại 1,8 L.
- 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 3,5 cốc với loại 1,0 L và 6 cốc với loại 1,8 L.

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

- Gạo lứt trộn ngũ cốc là gạo lứt kết hợp với các loại hạt khác.
- Nếu gạo được nấu có nhiều gạo lứt và/hoặc gạo lứt trộn ngũ cốc hơn gạo trắng, hãy sử dụng menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Nếu lượng gạo lứt hoặc gạo lứt trộn ngũ cốc bằng với gạo trắng, hoặc có nhiều gạo trắng hơn gạo lứt hoặc gạo lứt trộn ngũ cốc, hãy sử dụng menu “Plain (Gạo trắng)”. (Gạo lứt hoặc gạo lứt trộn ngũ cốc nên được ngâm riêng trong 1 đến 2 giờ trước khi nấu.)
- Lượng tối đa cho phép khi nấu gạo lứt, gạo lứt trộn ngũ cốc cùng với gạo trắng là 3,5 cốc cho loại 1,0 L, và 6 cốc cho loại 1,8 L.

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 đổ đầy gạo trong cốc đong kèm theo tương đương với khoảng 0,18 L (150 g).

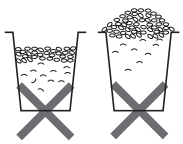
Mẹo

- 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. 57). 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.
- Nếu sử dụng dụng cụ đong gạo tự động, có thể xảy ra lỗi. Gạo có thể không được nấu chín.

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.

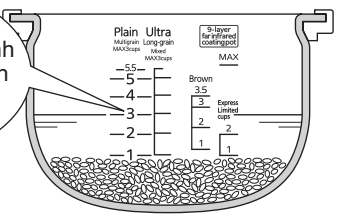
3 Điều chỉnh mực nước.

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

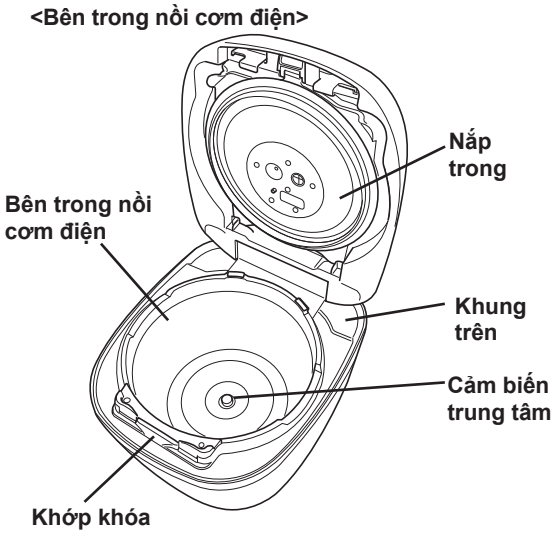


4 Lau sạch các giọt nước và hạt gạo, đồng thời kiểm tra xem nắp trong có bị tắc không.

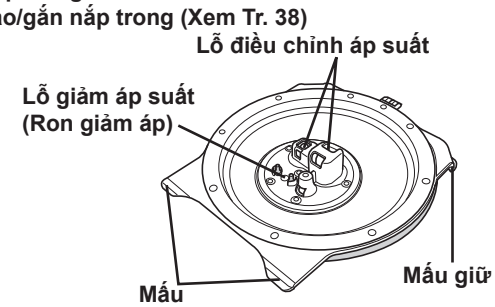
<Mặt ngoài và vành của nồi trong>



<Bên trong nồi cơm điện>



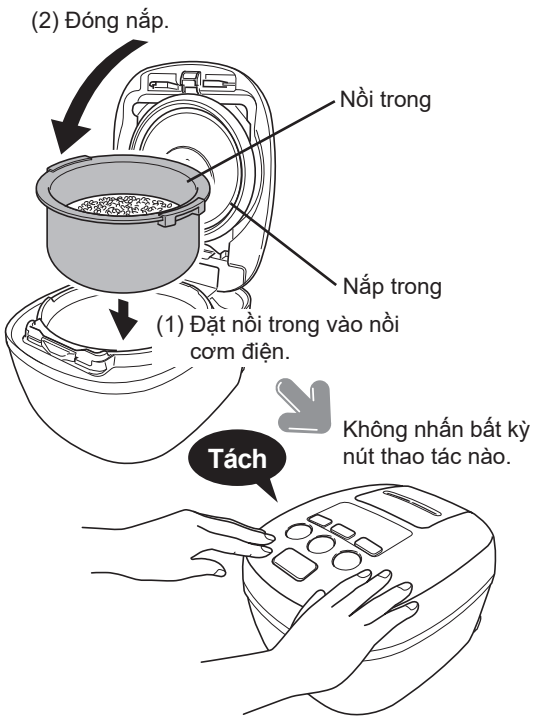
<Nắp trong>
Tháo/gắn nắp trong (Xem Tr. 38)



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. 36 và 37)

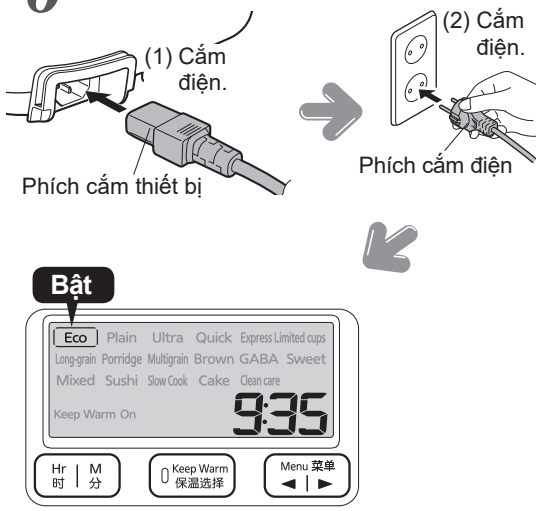
5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện và đóng nắp lại bằng cả hai tay.



Lưu ý

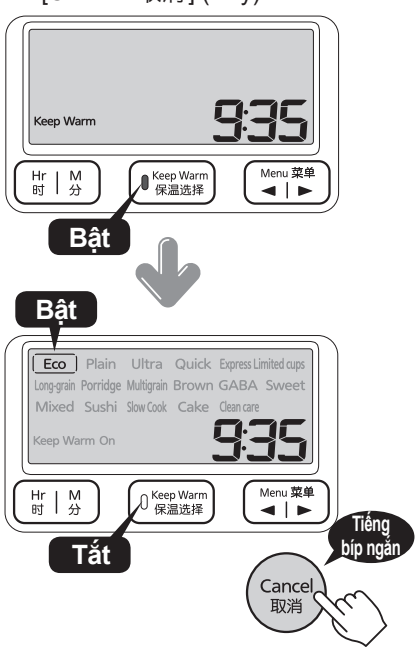
- Vì nồi trong của nồi cơm điện áp suất cảm ứng nhiệt có độ kín cao, nên có thể khó đóng nắp. Xác nhận rằng nắp được đóng hoàn toàn.

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.



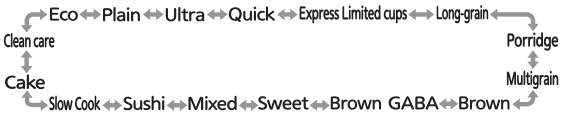
■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- 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 bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 49)

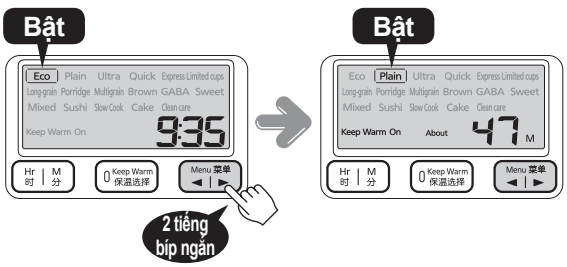
4 Cách nấu cơm

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 (Bật "Plain (Gạo trắng)")**



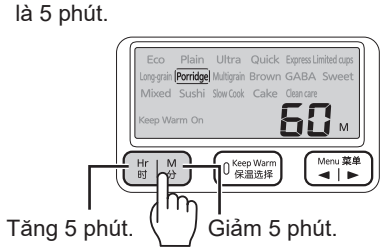
- Trong 10 giây sau khi menu được chọn, thời gian nấu (tham khảo) cho menu đã chọn sẽ được hiển thị.

Lưu ý

- Khi chọn menu "Quick (Nhanh)" và "Express Limited cups (Nồi siêu tốc)", 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.

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.)



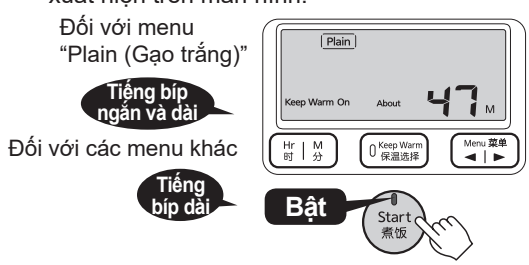
- Ngay cả trong khi nấu, bạn có thể chọn có hoặc không giữ ấm cơm sau khi nấu xong.
- Bạn không cần phải chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) nếu cài đặt mong muốn đã được chọn. Để biết thêm chi tiết về chức năng Keep Warm (Giữ ấm), vui lòng xem Tr. 26.

Khi chọn "Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)"

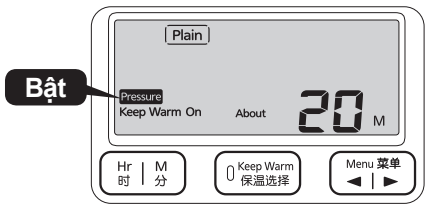
Lấy cơm đã nấu chín ra ngoài ngay vì để cơm trong nồi cơm điện sau khi nấu có thể khiến cơm có mùi khó chịu, nhão hoặc thiu.

4 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

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



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)” không sáng với các menu “Sweet (Xôi)”, “Porridge (Cháo)”, và “Sushi (Gạo làm sushi)”.

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

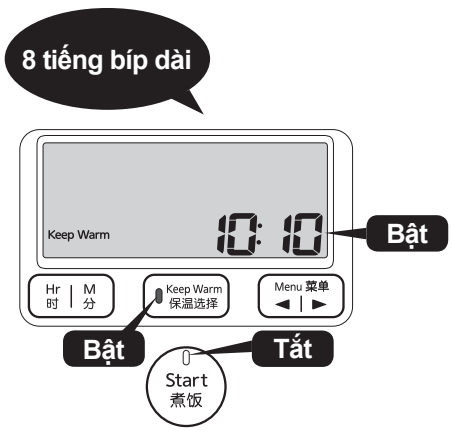
	Eco (Tiết kiệm điện)	Plain (Gạo trắng)	Ultra (Cực ngon)	Quick (Nhanh)	Express Limited cups (Nồi siêu tốc)	Long-grain (Gạo hạt dài)
Loại 1,0 L	36 đến 50 phút	43 đến 54 phút	56 đến 67 phút	22 đến 37 phút	17 đến 24 phút	25 đến 37 phút
Loại 1,8 L	37 đến 53 phút	43 đến 54 phút	56 đến 67 phút	23 đến 42 phút	20 đến 25 phút	27 đến 43 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)
Loại 1,0 L	42 đến 52 phút	60 đến 71 phút	4 tiếng 11 phút đến 4 tiếng 21 phút	40 đến 50 phút	41 đến 54 phút	38 đến 49 phút
Loại 1,8 L	44 đến 54 phút	68 đến 80 phút	4 tiếng 20 phút đến 4 tiếng 33 phút	40 đến 50 phút	43 đến 57 phút	38 đến 50 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)”)



- 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).
- Thưởng thức cháo đã nấu chín càng sớm càng tốt, trước khi cháo trở nên đặc sệt.

1 Mở nắp.

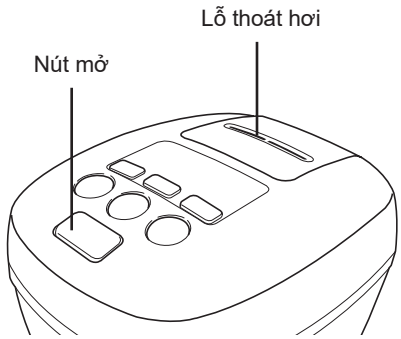
⚠CẢNH BÁO

- **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.

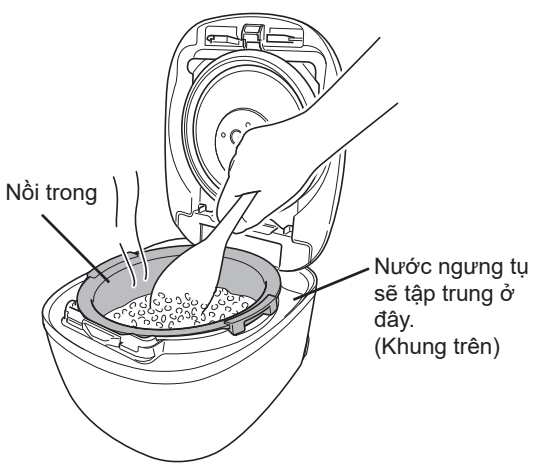
(2) Kiểm tra xem chỉ báo “Pressure (Áp suất)” đã tắt chưa.

(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 găng tay chịu nhiệt, v.v... để giữ nồi trong và làm tơi cơm.

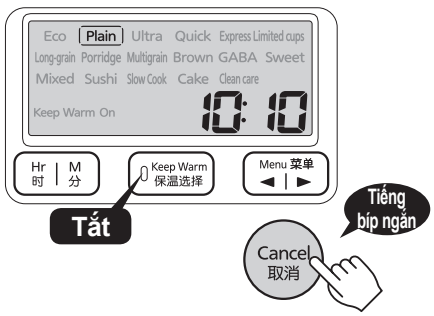


Lưu ý

- 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

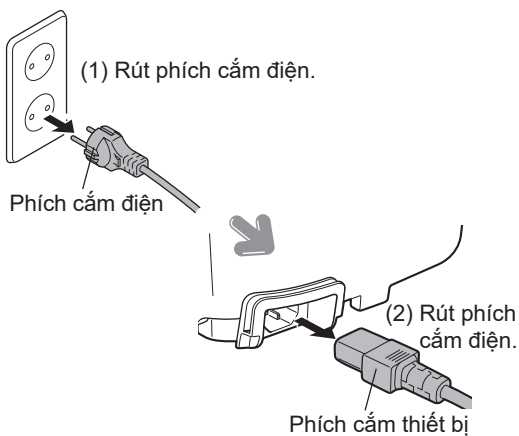
1 Đảm bảo nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).



Lưu ý

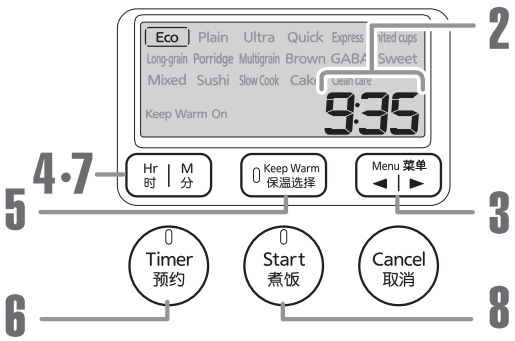
- Nếu bạn rút phích cắm điện mà không hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm), lần tiếp theo khi bạn bật nồi cơm điện, đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ sáng và bạn không thể nấu.

2 Rút phích cắm điện và phích cắm thiết bị.



3 Vệ sinh nồi cơm điện (xem Tr. 34 đến 41).

7 Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)



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

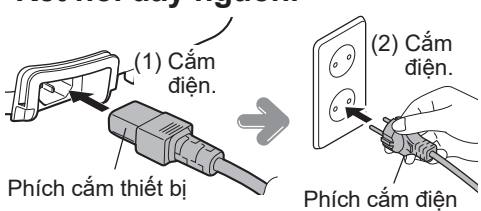
Bạn có thể cài sẵn thời gian bạn muốn quá trình nấu sẽ hoàn tất.

- 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.

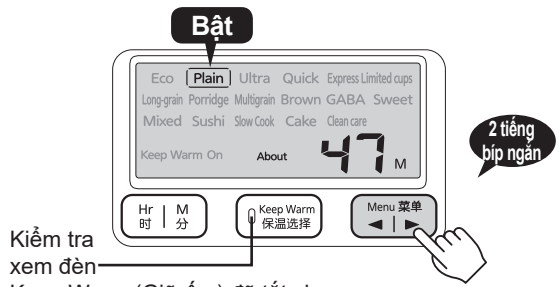
- Xem Tr. 56 để biết quy trình cài đặt thời gian hiện tại.



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

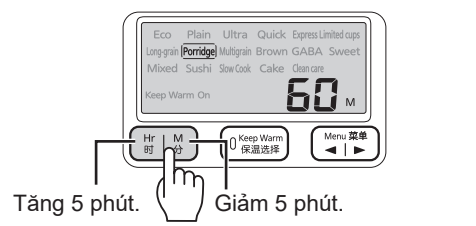
➡Tr. 18.

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



4 Khi 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.

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

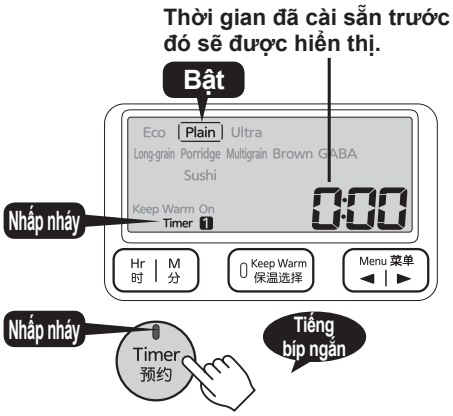
➡Tr. 18.

- 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 được 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)", "Express Limited cups (Nồi siêu tốc)", "Sweet (Xôi)", "Mixed (Cơm trộn)", "Slow Cook (Hầm)", "Cake (Bánh ngọt)", 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)	1 tiếng 5 phút trở lên
Plain (Gạo trắng)	1 tiếng 5 phút trở lên
Ultra (Cực ngon)	1 tiếng 20 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)	1 tiếng 10 phút trở lên
Brown (Gạo lứt)	1 tiếng 25 phút trở lên
Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)	4 tiếng 35 phút trở lên
Sushi (Gạo làm sushi)	55 phút trở lên

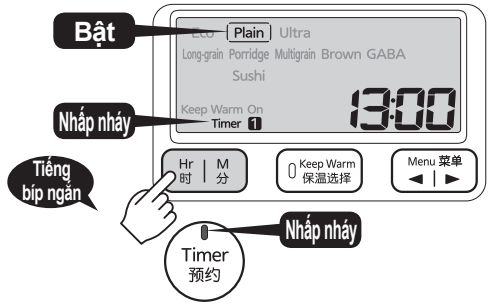
• Khi thời gian đã cài sẵn nhỏ hơn hướng dẫn cài đặt hẹn giờ, quá trình nấu có thể không được hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.

■ 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 bíp 2 lần (tiếng bíp 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 bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 49)

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

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



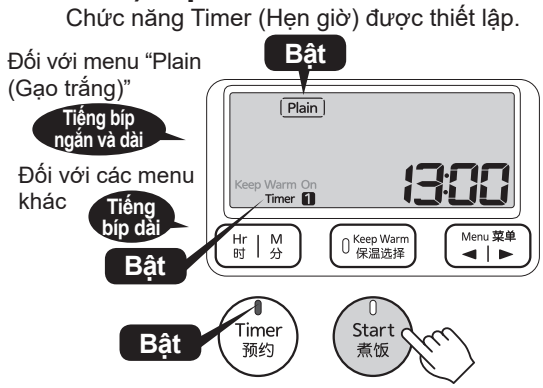
• Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt với mức tăng là 1 tiếng. Nhấn nút [M•分] (Phút) để thay đổi thời gian đó với mức tăng là 10 phút.
• Nhấn giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

Lưu ý

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

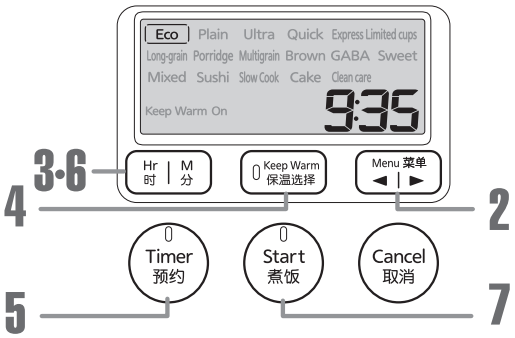
8 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

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)

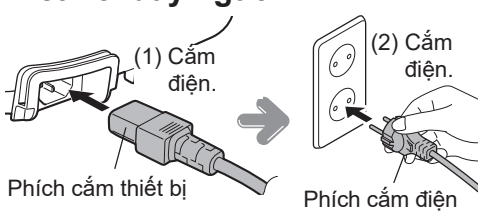
Bạn có thể cài đặt thời gian để gạo được ngâm tự nhiên trước khi nấu.

- 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

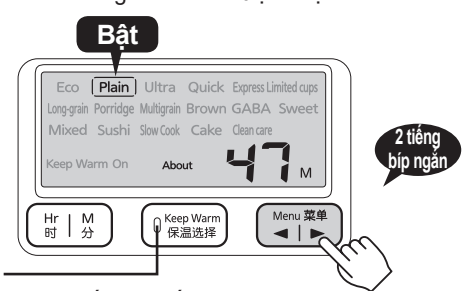
- Ví dụ cài đặt: Nếu "Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)" được đặt là 50 phút, quá trình nấu sẽ bắt đầu sau 50 phút.

1 Kết nối dây nguồn.



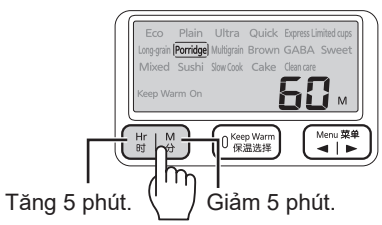
2 Nhấn nút [Menu•菜单/◄►] để chọn menu mong muốn ➡Tr. 18.

- 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.

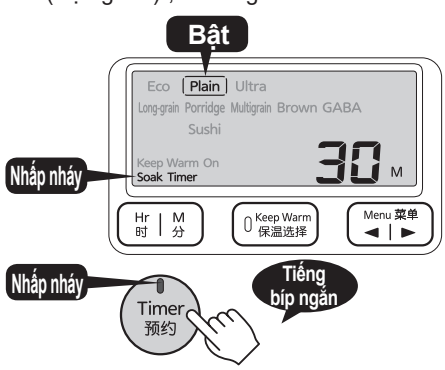
4 Chọn cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) cho sau khi nấu ➡Tr. 18.

- 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 được 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.



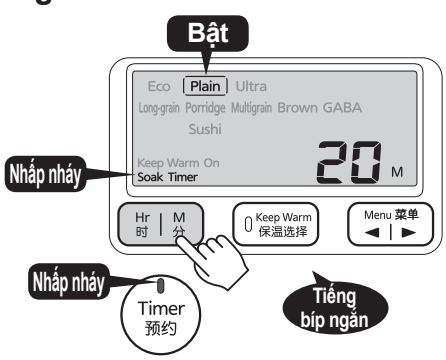
Lưu ý

- Chức năng Soak Timer (Hẹn giờ ngâm) không khả dụng trong các trường hợp sau.
  - Khi chọn menu “Quick (Nhanh)”, “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”, “Sweet (Xôi)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Cake (Bánh ngọt)”, 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 bíp 2 lần (tiếng bíp 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 bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 49)

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



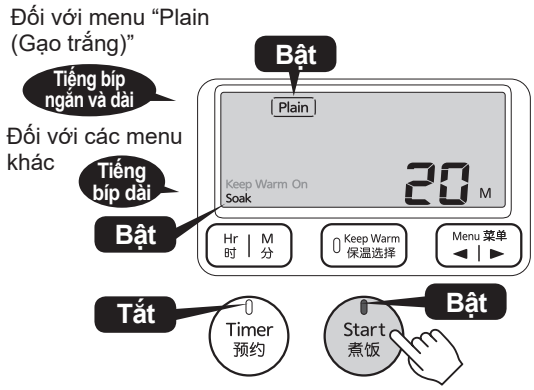
- Thời gian ngâm có thể được đặt với mức tăng là 10 phút, từ 10 đến 60 phút.
- Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) sẽ tăng thời gian thêm 10 phút, trong khi nút [M•分] (Phút) sẽ giảm thời gian 10 phút.

■ 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.



- 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

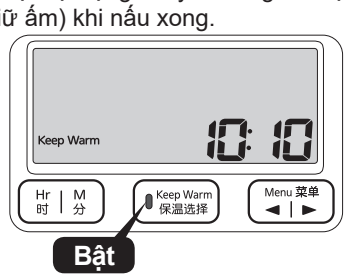
Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đặc biệt tốt cho việc duy trì độ bóng và hương vị của gạo trắng.

■ Cài đặt Keep Warm (Giữ ấm)

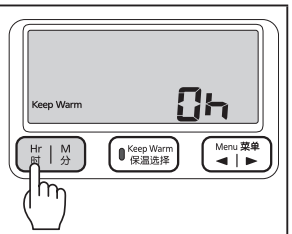
- Bạn có thể chọn có hoặc không giữ ấm cơm sau khi nấu xong. Chọn “Keep Warm On (Giữ ấm Bật)” hoặc “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)” bằng nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm) trước khi nấu. (Xem Tr. 18)
- Do cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) trước đó được lưu lại, nên bạn không cần chọn cài đặt này nếu muốn sử dụng lại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

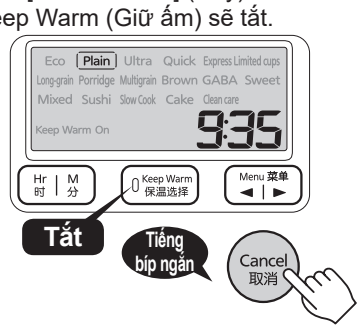


Thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua (24 giờ) được hiển thị với mức tăng là 1 tiếng trong khi nhấn giữ nút [Hr•时] (Giờ). Sau 24 tiếng đã trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy và “h” sáng lên trên màn hình.



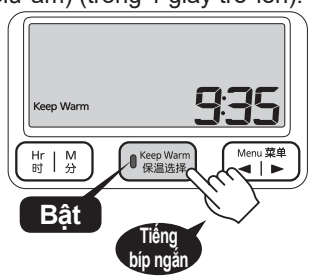
Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

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



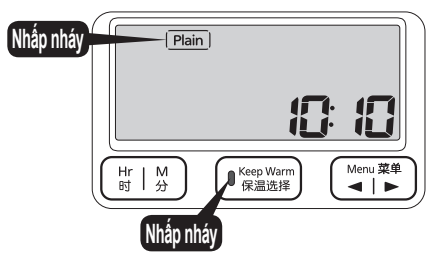
Khởi động lại chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

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).



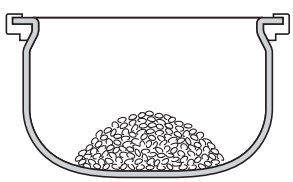
■ Khi chọn “Keep Warm Off (Giữ ấm Tắt)”

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 càng sớm càng tốt.



Lưu ý

- Không nhấc 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 muôi xới cơm lại trong nồi trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật
- Giữ ấm ít hơn lượng gạo yêu cầu tối thiểu (1 cốc với loại 1,0 L, 2 cốc với loại 1,8 L)
- Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) cho bất kỳ thức ăn nào khác ngoài gạo trắng
- Giữ ấm tảng 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)”.

10 Hâm nóng cơm đã nấu

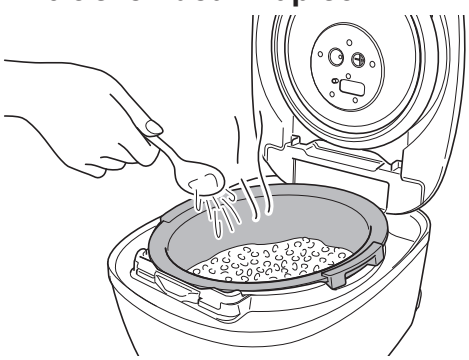
Để làm cơm nóng, hâm lại cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

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 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 từ 3 lần trở lên.

1 Xới và làm tơi cơm đang được giữ ấm.

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



Mẹo

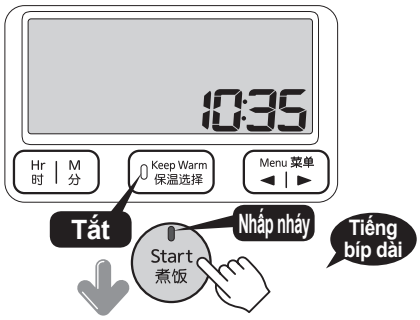
- Thêm nước có thể giúp cơm không bị khô và giúp hạt cơm nở hơn.

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

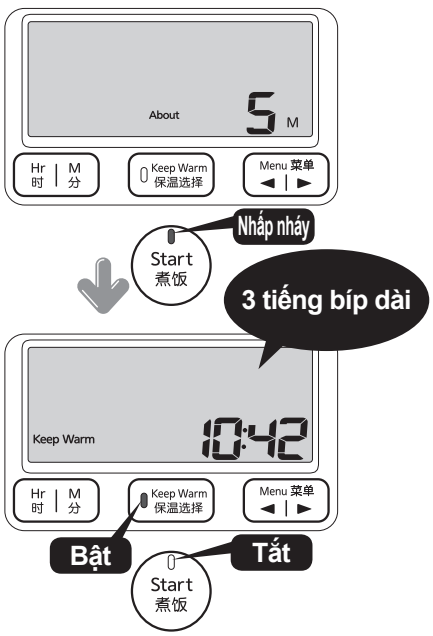


- Không thể hâm nóng nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) không bật. Nếu đèn chưa bật, nhấn nút [Keep Warm•保温选择] (Giữ ấm). (Xem Tr. 26)

4 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).



Thời gian còn lại được hiển thị khi còn 5 phút.



- Để dừng hâm nóng, 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 tơi cơm đã được hâm lại, cả khi đã dỡ cơm ra khỏi nồi trong.



11 Nấu chậm (Menu “Slow Cook (Hầm)”)

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. 54) 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.
Có thể nấu các món hầm, và các món ăn dễ dàng và nhanh chóng có thể sẵn sàng trong 20 phút.

Ví dụ về món ăn
- Món hầm: Súp gà hầm rau củ, Thịt heo om
- Món nấu nhanh: Thịt gà nấu nấm hải sản với sốt cà chua

→ Xem “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 54 đến 55).

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 trong “Hướng dẫn nấu ăn”, vì chúng có thể bị trào ra ngoài hoặc bị cháy.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi sử dụng dashi nóng (nước dùng Nhật Bản) hoặc các loại nước dùng khác, hãy làm nguội trước khi nấu. Nếu không, việc nấu ăn có thể không được thực hiện đúng cách.
- 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

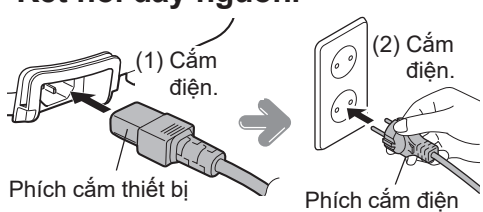
1 Chuẩn bị các nguyên liệu.

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.

Thời gian nấu	Mức “Plain (Gạo trắng)”			
	Loại 1,0 L		Loại 1,8 L	
	Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
Từ 21 phút trở lên	Từ 5 trở xuống	Từ 2 trở lên	Từ 8 trở xuống	Từ 3 trở lên
Từ 20 phút trở xuống	Từ 5 trở xuống	Từ 1 trở lên	Từ 8 trở xuống	Từ 2 trở lên

3 Kết nối dây nguồn.



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

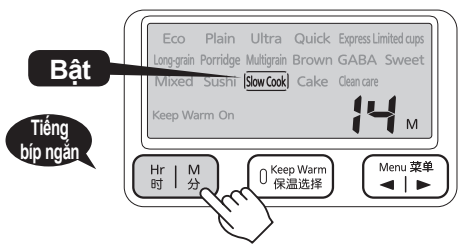


11 Nấu chậm (Menu “Slow Cook (Hầm)”)

5 Cài đặt thời gian nấu mong muốn.

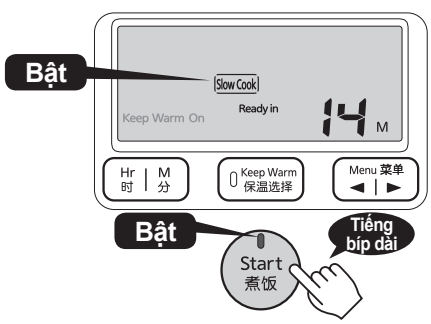
Sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để cài đặt thời gian nấu mong muốn. Thời gian nấu có thể được đặt trong khoảng từ 1 đến 30 phút với mức tăng là 1 phút và từ 30 đến 180 phút với mức tăng là 5 phút.

- Mỗi lần nhấn nút [Hr•时] (Giờ), thời gian cài đặt sẽ tăng lên. Mỗi lần nhấn nút [M•分] (Phút), thời gian sẽ giảm đi.
- Cài đặt mặc định là 15 phút.



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

Quá trình nấu bắt đầu.

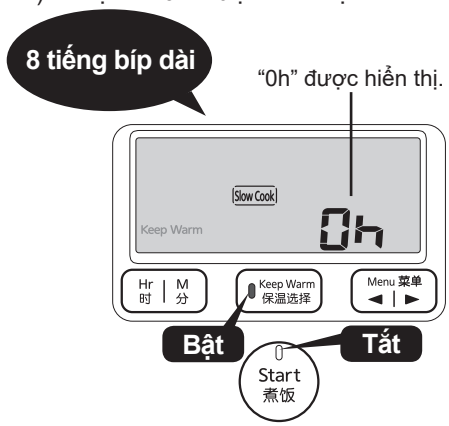


Lưu ý

- 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 thêm thời gian nấu 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 thưởng 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 bíp 3 lần (tiếng bíp 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.

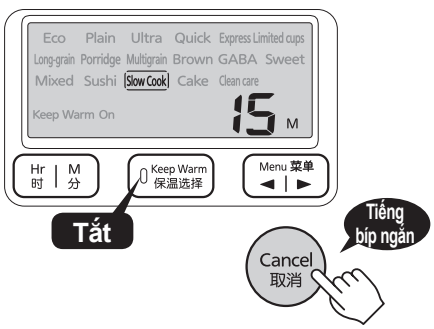
Lưu ý

- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, không nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi tăng thời gian. 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. 41)

12 Làm bánh (Menu “Cake (Bánh ngọt)”)

Bạn có thể làm các món bánh được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 53).

Lưu ý

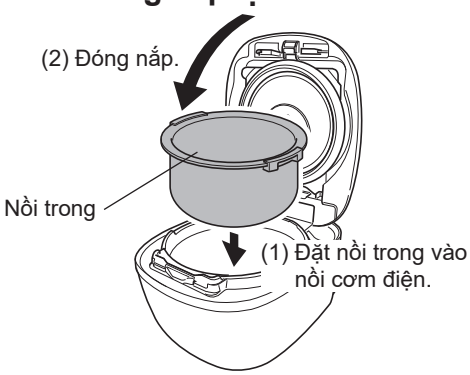
- Cần thận trọng khi thực hiện các loại bánh khác với những món được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn”, vì chúng có thể bị trào ra ngoài hoặc có thể không chín.
- Không nấu với lượng nguyên liệu nhiều hơn so với định lượng trong “Hướng dẫn nấu ăn”. Làm như vậy có thể khiến cho thức ăn bên trong bị trào ra ngoài.

1 Chuẩn bị các nguyên liệu, đổ bột đã nhào vào nồi trong, và loại bỏ hết không khí trong bột.

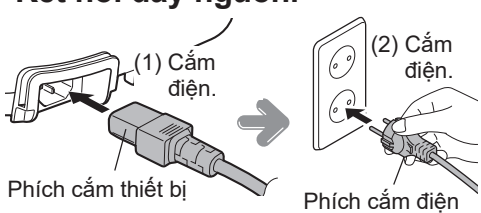
Lưu ý

- Loại bỏ hết không khí trong bột bằng cách nhấc nồi trong lên cao khoảng 1 inch khỏi quầy bếp và thả xuống vài lần.
  Phải lót sẵn một miếng vải bên trên quầy bếp khi làm như vậy để tránh làm nồi trong bị biến dạng hoặc hư hỏng.

2 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện và đóng nắp lại.



3 Kết nối dây nguồn.



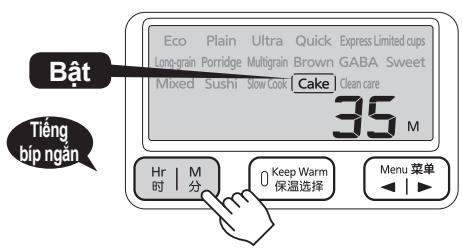
4 Nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] để chọn menu “Cake (Bánh ngọt)”.



5 Cài đặt thời gian nướng mong muốn.

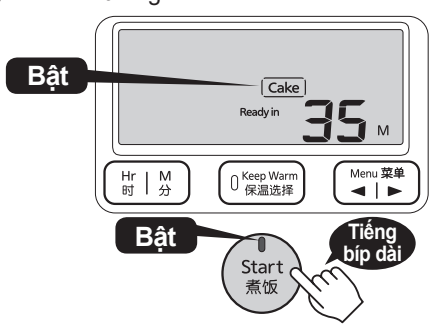
Sử dụng các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để cài đặt thời gian nướng mong muốn. Thời gian nướng có thể được đặt trong khoảng từ 5 đến 80 phút với mức tăng là 5 phút.

- Mỗi lần nhấn nút [Hr•时] (Giờ), thời gian cài đặt sẽ tăng lên. Mỗi lần nhấn nút [M•分] (Phút), thời gian sẽ giảm đi.
- Cài đặt mặc định là 40 phút.



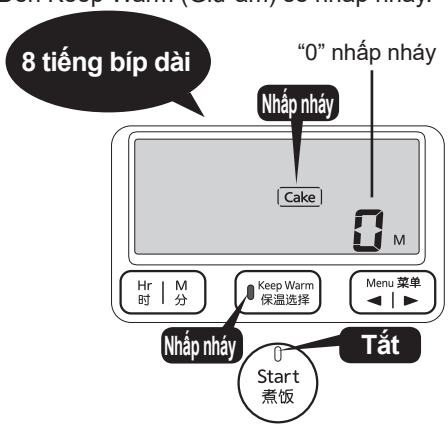
6 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

Quá trình nướng bắt đầu.



7 Khi quá trình nướng hoàn tất

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy.



(1) Mở nắp nồi và cắm một chiếc tăm vào giữa bánh. (Nếu tăm không bị dính bột, tức là bánh đã chín.)

- Nếu trên tăm còn dính bột, hãy nhấn nút [Hr•时] (Giờ) để cài đặt thời gian nướng thêm với đèn Keep Warm (Giữ ấm) nhấp nháy và nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm). (Có thể tăng thời gian nướng lên đến 15 phút, tối đa là 3 lần.)

Lưu ý

- Nếu cần thời gian nướng lâu hơn, không nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi tăng thời gian. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nướng thêm được nữa. Nếu bạn đã nhấn nhầm nút [Cancel•取消] (Hủy), hãy thực hiện theo quy trình sau.
  1. Lấy nồi trong ra và đặt lên khăn hoặc 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. 32.

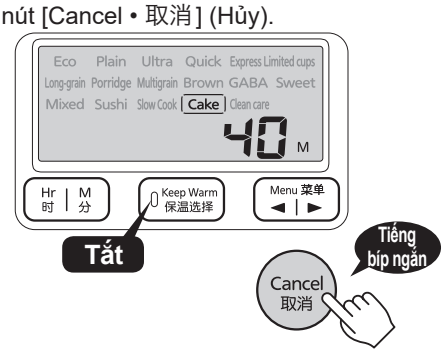
(2) Lấy nồi trong và bánh ra, để cho bánh nguội.

Lưu ý

- Không chạm vào nồi trong bằng tay trần. Phải sử dụng găng tay chống nhiệt để nhấc nồi trong lên. Nếu không, có thể gây bỏng do bề mặt nóng.
- Lấy bánh ra ngay sau khi nướng xong. Bánh còn để trong nồi cơm điện có thể bị nhão khi hơi nước ngưng tụ trên nắp trong nhỏ xuống.

Sau khi nướng 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. 41)

13 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. 41)

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, muôi xới cơm kim loại, bọt 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.

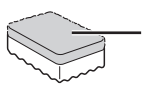
◆Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhẹ (cho chén đĩa và dụng cụ nhà bếp).

* 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...

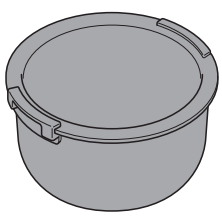
◆Vệ sinh bằng mút xốp và vải mềm.

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



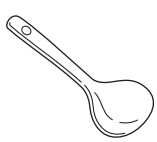
Nồi trong



Muôi xới cơm



Cốc đong



Muôi múc canh

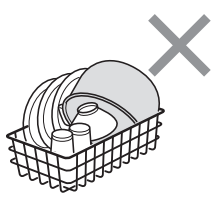
(1) Rửa kỹ bằng mút xốp có chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm.

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

Lưu ý

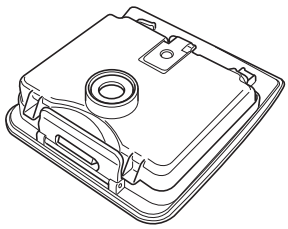
- Vệ sinh kỹ càng bên trong và bên ngoài nồi trong sau mỗi lần sử dụng.
- Không rửa chén đĩa, v.v... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong úp ngược lên trên chén đĩa, v.v... để hong khô. Làm như vậy có thể làm hỏng hoặc làm bong tróc lớp phủ fluorocarbon.





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

Nắp hơi



Tháo rời thành hai phần.
(Xem Tr. 39)

Có thể rửa nắp hơi.

(1) Rửa kỹ bằng mút xốp có chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm.

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

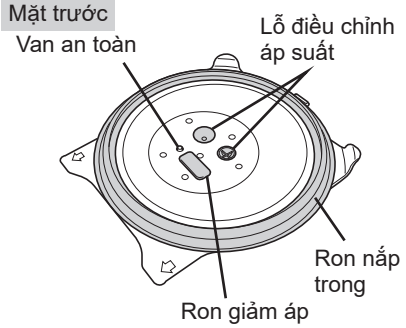
Lưu ý

- 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 vệt nước bám lại.

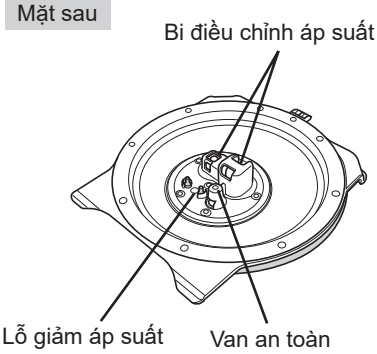
13 Vệ sinh và Bảo dưỡng

Nắp trong

Mặt trước



Mặt sau



Tháo/gắn nắp trong (Xem Tr. 38)

(1) Rửa kỹ bằng mút xốp có chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm.

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

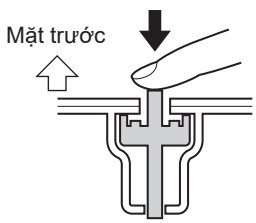
Nước ngưng tụ có thể sẽ dễ hình thành hơn trên nắp trong bị bẩn.

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.



Nhấn van an toàn một vài lần để kiểm tra xem có bị tắc không, và rửa bên trong dưới vòi nước chảy.

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. 38)

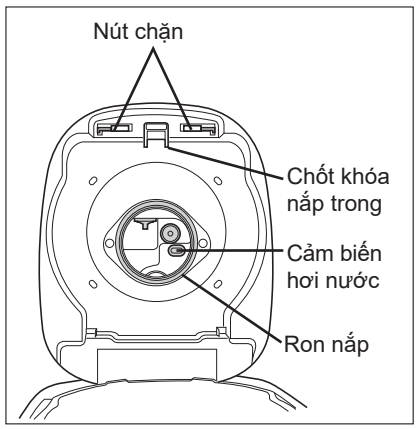
Ron nắp trong

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

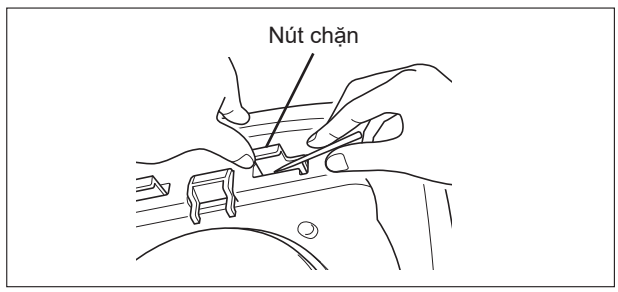
- Phải lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên nắp trong ra. Bất kỳ hạt gạo nào dính trên nắp trong cũng có thể khiến nắp không đóng lại được, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc làm nắp mở và thức ăn bên trong bắn ra, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Đảm bảo vệ sinh nắp trong sau khi nấu cơm với lúa 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. 38)

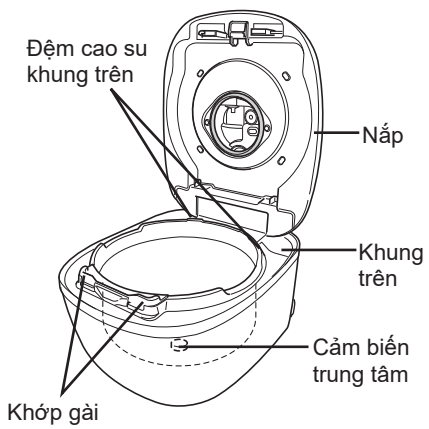
■ Các bộ phận cần rửa khi bẩn



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.





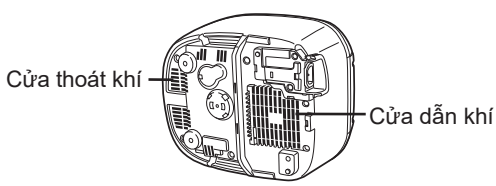
Cảm biến hơi nước
Lau nhẹ nhàng bằng vải ẩm hoặc tăm bông.

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

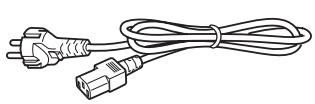


Loại bỏ bụi bằng tăm bông.

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

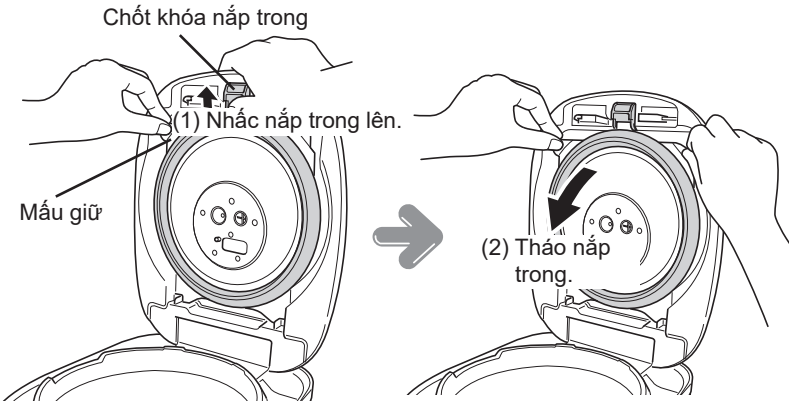
- Không nhúng dây nguồn vào nước hoặc hắt nước lên dây. Làm như vậy có thể gây chập điện, điện giật hoặc trục trặc.

13 Vệ sinh và Bảo dưỡng

Tháo và gắn nắp trong

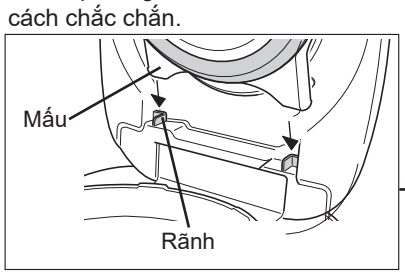
■ Tháo nắp trong

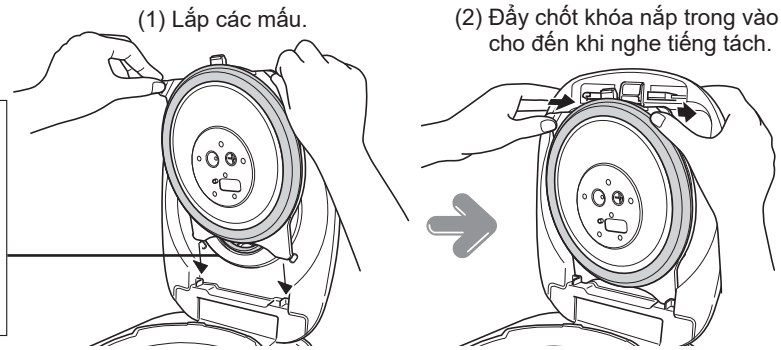
Kéo chốt khóa nắp trong lên và tháo nắp trong về phía bạn.



■ Gắn nắp trong

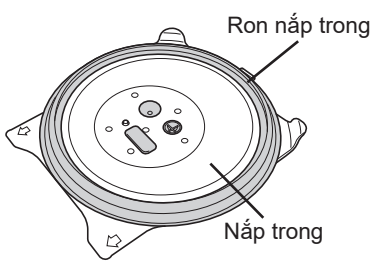
Lắp các mấu bên trái và bên phải của nắp trong vào các rãnh một cách chắc chắn.

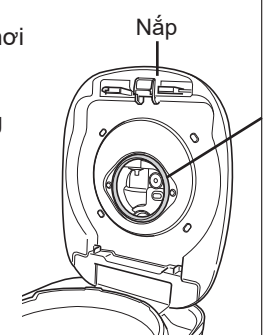




Lưu ý

- 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.

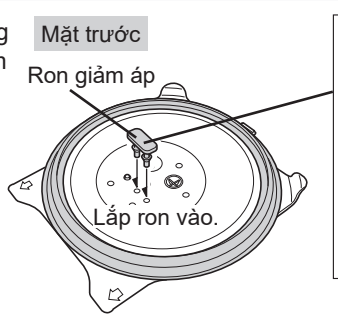


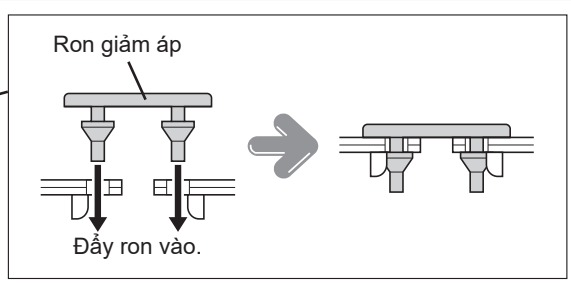




Gắn ron giảm áp

- 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.





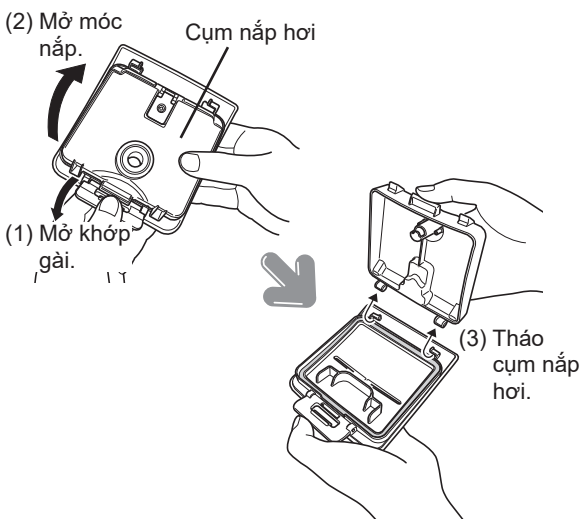
Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

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

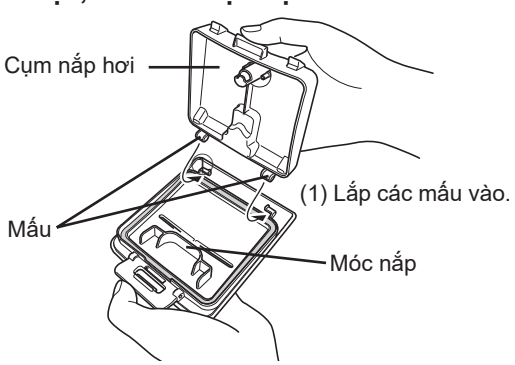


(2) Lật nắp hơi lên và tháo cụm nắp hơi như minh họa trong hình.



■ Gắn nắp hơi

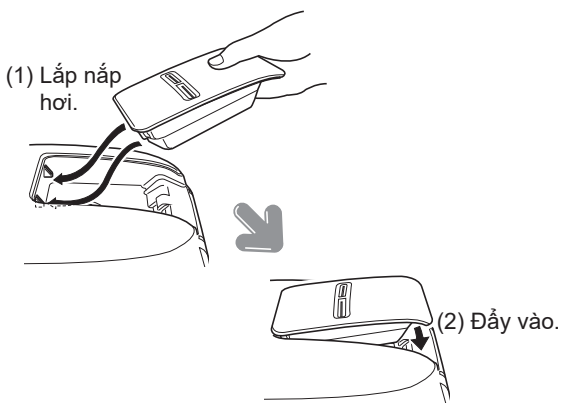
(1) Lắp và gài các mấu của cụm nắp hơi vào móc nắp. Nếu không, ron có thể rơi ra hoặc hơi nước rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, dẫn đến trục trặc.



(2) Đóng móc nắp và đẩy để đóng khớp gài cho đến khi nghe tiếng tách.

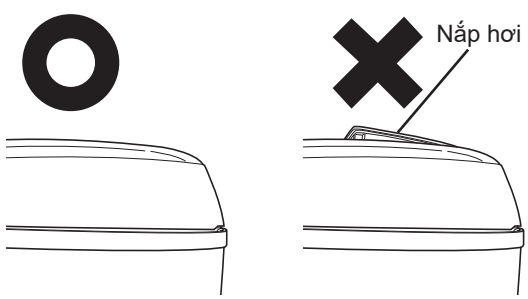


(3) Gắn chặt phần nắp vào nồi cơm điện. Trước tiên lắp nắp hơi vào ở phía trước.



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...



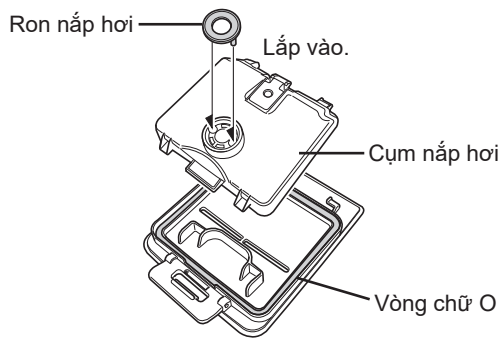
13 Vệ sinh và Bảo dưỡng

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

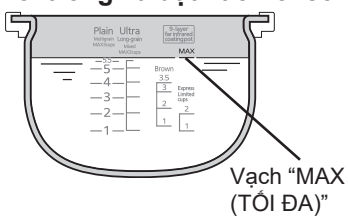
- Đảm bảo sử dụng nồi cơm điện với tất cả các ron ở đúng vị trí.
  Nếu không, hơi nước có thể rò rỉ ra ngoài và cơm có thể không được nấu chín.
- Không được tháo vòng chữ O.
  Nếu bị rơi ra, hãy gắn lại như cũ.
- Nếu thấy khó gắn vào, hãy làm ẩm vòng chữ O bằng nước để dễ gắn vào hơn.



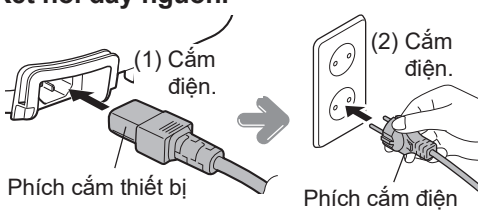
Vệ sinh

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

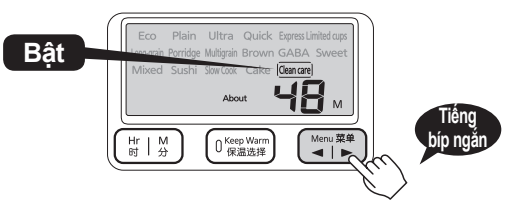
(1) Thêm nước đến vạch "MAX (TỐI ĐA)" của nồi trong và đặt vào nồi cơm điện.



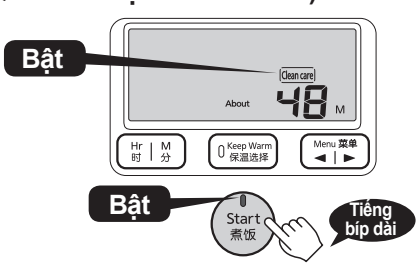
(2) Kết nối dây nguồn.



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

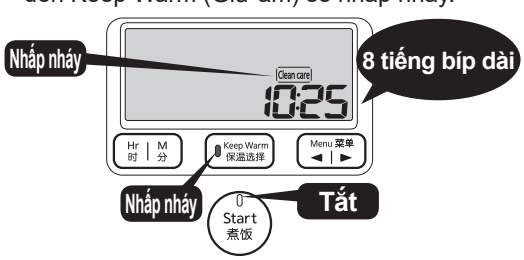


(4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm). (Quá trình vệ sinh bắt đầu.)

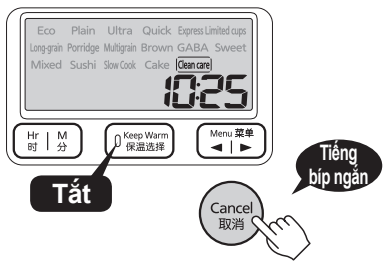


(5) Khi quá trình vệ sinh kết thúc

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.

14 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).

Vấn đề \ Điểm cần kiểm tra		Lượng gạo, nguyên liệu và nước, hoặc tỷ lệ của lúa mạch hoặc các loại hạt khác, có chính xác không?	Có nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH 9 trở lên) không?	Có nấu cơm bằng nước cứng như nước khoáng không?	Có chọn đúng menu không?	Có sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ) không?	Có phải đã nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) sau khi nấu mà không tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cảm biến, v.v... không?	Nồi trong có bị biến dạng không?	Cơm đã nấu có được xới và làm tơi không?	Có nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép không?
Cơm đã nấu	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		14 đến 16 , 57	-	-	18 đến 25	13 , 22 , 23	21	17 , 34 đến 37	-	20	15 , 57

Vấn đề \ Điểm cần kiểm tra		Có còn hạt cơm nào bám vào ron, vành của nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?	Gạo có được vo kỹ không? (Trừ gạo không vo)	Có sử dụng nước nóng (35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước không?	Có để gạo ngâm trong nước quá lâu sau khi vo không?	Gạo có còn sót lại trong rây lọc sau khi vo không?	Nắp có được đóng chặt 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?	Có nhiều hạt gạo nứt không?	Quá trình nấu có được tiếp tục ngay sau lần nấu đầu tiên không?	Nồi cơm điện và các bộ phận của nồi có được vệ sinh kỹ càng không?	Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
Cơm đã nấu	Quá cứng			●			●	●		●	●	●
	Quá mềm			●	●	●	●	●	●	●		●
	Chưa chín hoàn toàn			●				●	●	●	●	●
	Cứng ở giữa			●				●	●	●	●	●
	Cơm cháy khét		●	●	●	●	●	●	●		●	●
	Mùi như cám gạo		●									
Trong khi nấu	Hơi nước rò rỉ	●					●				●	
	Trào ra ngoài	●	●			●		●	●		●	
	Thời gian nấu quá lâu	●										●
Trang tham khảo		17, 34 đến 37	14 , 16	16	-	-	17	15	-	-	34 đến 41	57

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 / Vấn đề		Lượng gạo và nước có chính xác không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cảm 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? (Trừ gạo không vo)	Có phải cơm hoặc thức ăn đã được hâm lại từ 3 lần trở lên không?	Có phải chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt trong hơn 12 tiếng không?	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?
Cơm đang được giữ ấm	Có mùi		●		●	●		●	●
	Đổi màu		●	●	●	●	●		●
	Khô	●	●	●	●		●		●
	Dính	●	●	●	●			●	●
Cơm được hâm lại bị khô		●	●				●		
Trang tham khảo		14 , 16 , 57	17, 34 đến 37	20	17, 34 đến 37	14 , 16	28	23	27

Điểm cần kiểm tra / Vấn đề		Có đang Giữ ấm cho thức ăn nào 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 phải cơm tập trung dọc theo thành nồi trong (ít cơm hơn ở giữa nồi) không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để muối xới cơm lại trong nồi trong không?	Nồi cơm điện và các bộ phận của nồi có được vệ sinh kỹ càng không?	Có phải cơm vừa được nấu chín và vẫn được hâm nóng lại không?	Nồi cơm điện có được vệ sinh sau khi sử dụng menu có mùi không?	Có phải còn 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?
Cơm đang được giữ ấm	Có mùi	●	●		●	●	●		●	●	●
	Đổi màu	●	●	●	●	●					●
	Khô	●	●	●	●	●					
	Dính	●	●	●	●	●				●	●
Cơm được hâm lại bị khô			●					●			
Trang tham khảo		27	26 , 28	27	26	26	34 đến 41	28	31 , 41	-	57

15 Nếu thức ăn hoặc bánh vẫn chưa chín

Hãy kiểm tra những điều sau nếu bạn gặp vấn đề với bánh hoặc thức ăn đã nấu.

Vấn đề \ 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 sử dụng công thức khác với công thức được mô tả trong "Hướng dẫn nấu ăn" không?	Có phải bánh đã được lấy ra ngay khi quá trình nướng hoàn tất không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cảm biến trung tâm, v.v... không?	Nồi trong có bị biến dạng không?	Có còn hạt cơm nào bám vào ron, vành cửa nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?	Nắp có được đóng chặt không?	Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
Nấu chậm (Menu "Slow Cook (Hầm)")	Không sôi	●	●		●		●				●	●	●
	Trào ra ngoài	●	●	●			●						
	Sôi cạn	●		●		●	●		●	●			
	Cháy khét	●		●		●	●		●	●		●	
Khi làm bánh (Menu "Cake (Bánh ngọt)")	Chưa chín	●			●		●			●	●	●	●
	Trào ra ngoài	●					●						
	Bị cháy	●				●	●		●	●			
	Bị cháy một số chỗ						●			●			
	Bề mặt dính						●	●	●				
Trang tham khảo		29, 32*1	29		29 đến 33		-	33	32, 34, 37	-	16, 34 đến 38	16	57

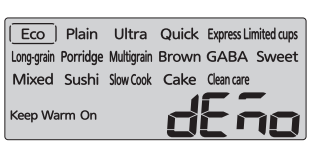
*1 Xem "Hướng dẫn nấu ăn".

16 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.	56
	Kiểm tra “Thời gian nấu quá lâu” ở Tr. 42 và thực hiện hành động cần thiết.		42
	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 bíp 2 lần (tiếng bíp 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).	56
	Có chọn menu “Quick (Nhanh)”, “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”, “Sweet (Xôi)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Cake (Bánh ngọt)”, hoặc “Clean care (Tự vệ sinh)” 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, 34 đến 37
	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 bíp 2 lần (tiếng bíp 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 cót 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 bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).	Đã đặt nồi trong vào nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.	17
Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn) khi chức năng Timer (Hẹn giờ) (Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)) được đặt.	Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bíp 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 đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hr•时] (Giờ) hoặc [M•分] (Phút) nhưng không thể 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 “Cake (Bánh ngọt)”.		56
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

16 Khắc phục sự cố

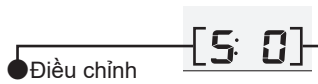
Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
Một đường màu đen mờ hiển thị trên màn hình.	Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là trục trặc.	Nếu hiện tượng mờ khiến bạn khó chịu, hãy lau màn hình bằng một miếng vải vắt 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•时] (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.	56
Nắp không đóng hoặc bị mở ra trong khi nấu.	Có còn hạt cơm nào dính vào khung trên, ron nắp trong, hoặc xung quanh khớp khóa không?	Loại bỏ hết cơm còn sót lại.	17, 34 đến 37
Nắp không đóng.	Nắp trong có được đặt đúng vị trí không?	Đặt lại nắp trong.	38
	Có phải bạn đã đóng nắp ngay sau khi cơm nấu được làm tơi 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 bẩn không? Có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ hơn trên nắp trong bị bẩn.	Vệ sinh kỹ càng nắp trong bằng chất tẩy rửa.	36
	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”.		41
Có vệt 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.		-
“dEmo” xuất hiện trên màn hình.	Khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy), nội dung sau đây sẽ xuất hiện trên màn hình. 	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 bíp.  	**<u>Khi nồi cơm điện được đặt trên thảm</u>**, 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. **<u>Khi nồi cơm điện được đặt ở nơi có nhiệt độ cao</u>**, 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.  		
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 (Menu “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”)



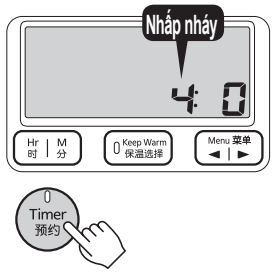
Hoàn tất quy trình sau từ bước (1) đến (7) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại và không thể cài đặt thời gian hấp. Làm lại quy trình từ đầu để cài đặt lại thời gian hấp.
Không 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 (Menu “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)”)

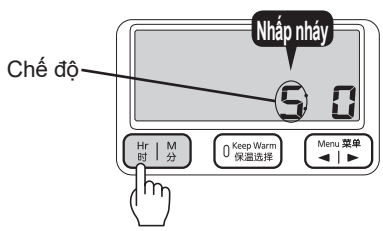
Khi chọn menu “Express Limited cups (Nồi siêu tốc)” và điều chỉnh thời gian hấp, hãy thực hiện quy trình sau.

(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.

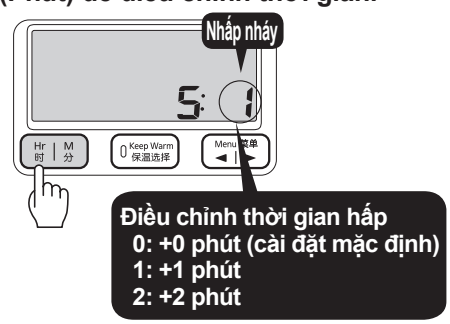


(3) Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) để cài đặt chế độ thành “5”.



(4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

(5) Nhấn các nút [Hr•时] (Giờ) và [M•分] (Phút) để điều chỉnh thời gian.

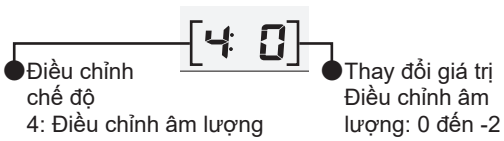


(6) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

(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.

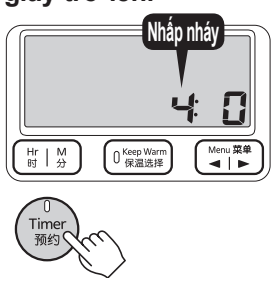
Lưu ý: Để hủy điều chỉnh âm lượng, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

■ 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.

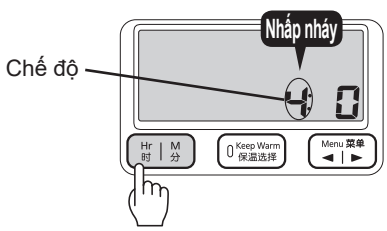
(1) Nhấn nút [Menu•菜单/◀▶] để chọn menu "Plain (Gạo trắng)".

(2) Nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên.



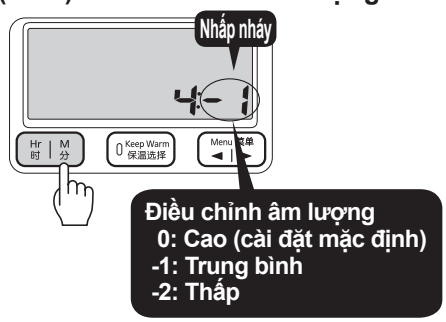
(3) Kiểm tra xem chế độ có được đặt thành "4" không.

Nếu chế độ được đặt là "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 đong 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)



■ **Nguyên liệu (cho 6 người ăn)**

- Gạo...3 cốc
- Má đùi gà…60 g
- Cà rốt...40 g
- Thạch Khoai nưa...1/8 miếng
- Đậu tuyết...8 quả
- Kombu (tảo bẹ)...vuông 3 cm: 1 miếng
- Abura-age (đậu hũ cắt lát rán ngập dầu)...1/2 miếng
- Gobo (rễ ngưu bàng)...35 g
- Nấm hương shiitake khô...2 nấm
- 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 đùi gà thành miếng vuông 1 cm, sau đó ướp với 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 nưa 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



■ **Nguyên liệu (cho 6 người ăn)**

- Gạo lứt…3 cốc
- Cá hồi muối nhạt...3 lát
- Nấm khiêu vũ...100 g
- Hành tây…1/2 củ
- Cà rốt.…50 g
- Măng tây...3 cây
- Tỏi băm…1 tép
- Gừng băm…1 nhánh
- Bơ...25 g
- Dầu salad..Tùy sở thích
- Hỗn hợp gia vị
  Rượu sake...1+1/2 muỗng canh
  Rượu ngọt nấu ăn...1+1/2 muỗng canh
  Tương miso...30 g
  Đường...1/2 muỗng canh
  Nước tương...1/2 muỗng canh.
- Hành lá, thái nhỏ...3 cọng

■ **Cách thực hiện**

1. Vo gạo lứt trong nồi trong, thêm nước đến vạch 3 của mức “Brown (Gạo lứt)”, và nấu bằng menu “Brown (Gạo lứt)”.
2. Làm nóng dầu salad trong chảo. Nấu và dằm nhỏ cá hồi.
3. Tách nấm khiêu vũ và cắt thành miếng lớn 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 ngắn 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 hỗn hợp gia vị vào các nguyên liệu ở bước 5 và nấu cho đến khi chất lỏng bay hơi.
   Thái nhỏ hành lá và cho 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.

Cháo thất thảo



■ **Nguyên liệu (cho 4 người ăn)**
- Gạo...1 cốc
- Muối…1/3 muỗng cà phê
- 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 100 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 1 của mức “Porridge • Firm (Cháo • Đặc)”. Đặt thời gian nấu 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

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

Cơm ngũ cốc nấu với cá khô và rong biển hijiki



■ **Nguyên liệu (cho 6 người ăn)**
- Gạo...3 cốc
- Ngũ cốc hỗn hợp…4+1/2 muỗng canh (40 g)
- Cá khô (cá nhồng, cá ngói, v.v...)…1
- Hành lá thái nhỏ...2 cọng
- Lá rong biển mehijiki nấu chín (rong biển hijiki)
  Lá rong biển mehijiki (sấy khô)… 12 g
  Cà rốt...30 g
  Abura-age (đậu hũ cắt lát rán ngập dầu)…1/2 miếng
  Dầu mè… 1 muỗng canh
- Nước dùng
  Đường...1 muỗng canh
  Nước tương...2 muỗng canh
  Rượu ngọt nấu ăn...1 muỗng canh
  Dashi (nước dùng Nhật Bản)...200 mL
  Rượu sake...1 muỗng canh

■ **Cách thực hiện**
1. Vo gạo trong nồi trong, thêm nước đến vạch 3 của mức “Plain (Gạo trắng)” và cho ngũ cốc hỗn hợp lên trên. Cho thêm 3 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 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 muôi xới cơm.
6. Bày món ăn ra đĩa để thưởng thức và rắc hành lá lên trên.

Sekihan (Cơm đậu đỏ)



■ **Nguyên liệu (cho 6 người ăn)**
- Gạo nếp...3 cốc
- Đậu đỏ...80 g
- Muối vừng...Tùy khẩu vị

■ **Cách thực hiện**
1. Rửa sạch và cho đậu đỏ vào nồi. Cho lượng nước gấp 5 lần lượng đậu đỏ và đặt nồi lên bếp. Nấu đậu đỏ cho đến khi sôi và chắt bỏ nước. Thêm lượng nước gấp khoảng 5 lần lượng đậu đỏ và nấu lửa lớn cho đến khi đậu còn hơi cứng.
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 3 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.

Cơm nếp kiểu Trung Quốc



■ **Nguyên liệu (cho 6 người ăn)**
- Gạo nếp...3 cốc
- Tôm khô...10 g
- Sườn lưng heo…110 g
- Măng…20 g
- Nấm hương shiitake khô...2 nắm
- Cà rốt...10 g
- Hạt thông…1 muỗng cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt đã bóc vỏ…6 hạt
- Gừng thái sợi mỏng...10 g
- Nước súp gà...300 mL
- Ướp gia vị cho thịt heo
  Rượu sake…2 muỗng cà phê
  Nước tương…2 muỗng cà phê
  Nước gừng… 1 muỗng cà phê
- Hỗn hợp gia vị
  Rượu sake…3 muỗng canh
  Nước tương…3 muỗng canh
  Đường…1 muỗng cà phê
- Hành lá thái nhỏ...3 cọng
- Mỡ heo hoặc dầu thực vật…2 muỗng canh

■ **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 súp gà vào đến vạch 3 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 lên trên.

Sushi cuộn tay



■ **Nguyên liệu (cho 5 người ăn)**

- Cơm sushi
  Gạo...3 cốc
  Kombu (tảo bẹ)…vuông 3 cm: 1 miếng
- Giấm trộn cơm
  Giấm…4+1/2 muỗng canh
  Đường…1+1/2 muỗng canh
  Muối…1+1/2 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 daikon 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 3 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 muôi xới cơm, trong khi làm nguội cơm bằng quạt hoặc thiết bị tương tự.
4. Cắt các nguyên liệu thành dạng thanh dài.
5. Đặt cơm ở bước 3 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 tô sushi bằng nước giấm.
- Không trộn cơm và giấm trong nồi trong.

Bánh bông lan



■ Nguyên liệu	Loại 1,0 L (cho 1 bánh)	Loại 1,8 L (cho 1 bánh)
● Trứng (cỡ vừa)	4	5
● Đường (đường siêu mịn)	120 g	150 g
● Bột bánh bông lan	120 g	150 g
● Bơ nhạt	40 g	50 g
● Bơ nhạt (để phết vào nồi trong)	Tùy sở thích	Tùy sở thích
● Để trang trí		
Kem sữa béo (sữa bò)	200 mL	250 mL
Đường cát trắng	24 g	30 g
Dâu tây, việt quất	Tùy sở thích	Tùy sở thích

■ **Cách thực hiện**

1. Để trứng ở nhiệt độ phòng và rây bột bánh.
   Đun chảy bơ nhạt.
2. Cho trứng và đường vào tô và khuấy nhẹ.
3. Làm ấm tô ở bước 2 trong nước nóng ở 40°C và trộn các nguyên liệu cho đến khi tan hết đường. Lấy tô ra khỏi nước nóng.
4. Đánh hỗn hợp ở bước 3 với tốc độ cao bằng máy đánh trứng cầm tay. Đánh cho đến khi hỗn hợp ở bước 3 trở nên trắng, đặc và chạy chậm từ que đánh trứng.
   Đánh hỗn hợp ở bước 3 trong 1 phút ở tốc độ thấp để làm bông.
5. Cho bột bánh ở bước 1 vào bước 4 và trộn nhẹ cho đến khi bột hòa tan bằng cây vét bột. Thêm bơ nhạt ở bước 1 vào và trộn lên.
6. Đổ bột ở bước 5 vào nồi trong đã phết một lớp bơ mỏng. Loại bỏ hết không khí trên vải mềm, sau đó chọn menu “Cake (Bánh ngọt)” và nướng trong 35 phút (40 phút cho loại 1,8 L).
7. Khi nướng xong, lấy bánh ra khỏi nồi trong và để nguội. Trang trí bánh bằng kem đánh bông với đường cát trắng, dâu tây và việt quất.

Lưu ý

- Nếu bột chưa chín, hãy nhấn nút [Hr•时] (Giờ) với đèn Keep Warm (Giữ ấm) nhấp nháy, đặt thêm thời gian nướng, sau đó nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

Mẹo

- Khử mùi sau khi làm bánh. (Xem “Vệ sinh” ở Tr. 41)

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 cứng như muôi múc canh, muỗng hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
- Khử mùi sau khi nấu. (Xem “Vệ sinh” ở Tr. 41)
- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, không nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi tăng thời gian. 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 vải ướt. 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

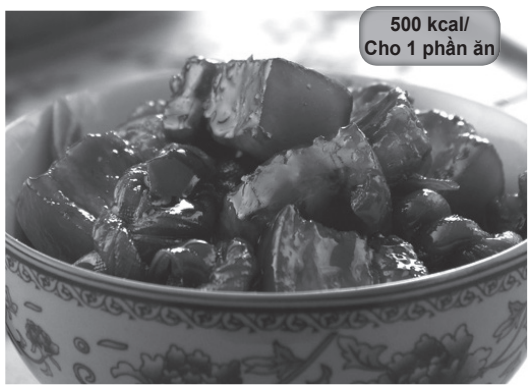


■ Nguyên liệu	Loại 1,0 L (cho 4 người ăn)	Loại 1,8 L (cho 6 người ăn)
• Cánh gà	8 cái	12 cái
• Cà rốt	1 củ	1+1/2 củ
• Cần tây	1 nhánh	1+1/2 nhánh
• Hành tây	1 củ	1+1/2 củ
• Khoai tây	2 củ	3 củ
• Nước	650 mL	1000 mL
• Nước cốt (bột nêm)	1+1/2 muỗng canh	2+1/3 muỗng canh
• Muối và tiêu	Tùy khẩu vị	Tùy khẩu vị

■ **Cách thực hiện**

1. Cắt bỏ hai đầu cánh gà.
2. Cắt cà rốt làm tư, cắt cần tây thành khúc dài 5 cm (sau khi đã bỏ xơ), cắt hành tây thành tám phần bằng nhau, và cắt khoai tây thành bốn 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.

Thịt heo om



■ Nguyên liệu	Loại 1,0 L (cho 4 người ăn)	Loại 1,8 L (cho 6 người ăn)
• Thịt ba chỉ	400 g	600 g
• Tàu hủ ky thắt nơ	100 g	150 g
• Gừng, thái lát	4 lát	6 lát
• Nước dùng		
Hắc xì dầu (nước tương Trung Quốc)	1+1/2 muỗng canh	2+1/4 muỗng canh
Rượu gạo Thiệu Hưng	1 muỗng canh	1+1/2 muỗng canh
Nước	300 mL	450 mL
• Muối	Tùy khẩu vị	Tùy khẩu vị
• Đường	Tùy khẩu vị	Tùy khẩu vị
• Hành lá, thái nhỏ	Tùy sở thích	Tùy sở thích

■ **Cách thực hiện**

1. Rửa sạch thịt ba chỉ và cắt thành những miếng vừa ăn. Cho vào nước sôi với gừng để khử sạch máu.
2. Để khử mùi đậu của tàu hủ ky thắt nơ, rửa sạch và luộc trong nồi.
3. Cho thịt ba chỉ, gừng và tàu hủ ky thắt nơ vào nồi trong, sau đó thêm nước dùng vào.
4. Nấu bằng menu “Slow Cook (Hầm)” trong 60 phút.
5. Khi nấu xong, hãy thêm muối và đường nêm nếm cho vừa ăn, trở mặt các miếng thịt ba chỉ. Đặt thời gian nấu trong 10 phút và tiếp tục nấu bằng nút [Hr•时] (Giờ).
6. Khi nấu xong, bày món ăn ra đĩa để thưởng thức và rắc hành lá lên trên.

Lưu ý

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

Gà và nấm hải sản sốt cà chua

Công thức nấu nhanh



■ Nguyên liệu	Loại 1,0 L (cho 4 người ăn)	Loại 1,8 L (cho 6 người ăn)
● Đùi gà, cắt miếng vuông	250 g	380 g
● Muối và tiêu	Tùy khẩu vị	Tùy khẩu vị
● Nấm hải sản, đã cắt	1 túi (khoảng 130 g)	1+1/2 túi (khoảng 200 g)
● Hành tây	1/2 củ (khoảng 100 g)	3/4 củ (khoảng 150 g)
● Ô liu đen, thái lát	25 g	40 g
● Sốt cà chua	1 hộp (khoảng 300 g)	1+1/2 hộp (khoảng 450 g)
● Nước cốt gà (bột nêm)	1 muỗng cà phê	1 + 1/2 muỗng cà phê
● Nước	100 mL	150 mL
● Mùi tây băm nhỏ	Tùy sở thích	Tùy sở thích
● Phô mai bào sợi	Tùy sở thích	Tùy sở thích

■ **Cách thực hiện**

1. Ướp đùi gà với muối và tiêu.
2. Thái hành tây dọc theo các sợi thành miếng dày.
3. Cho bột nêm nước cốt gà và nước vào nồi trong và khuấy tan. Thêm các nguyên liệu ở bước 1 và 2, nấm hải sản, ô liu đen và sốt cà chua vào theo thứ tự này.
4. Nấu bằng menu “Slow Cook (Hầm)” trong 15 phút (18 phút cho loại 1,8 L).
5. Khi nấu xong, trộn và nêm nếm muối và tiêu cho vừa ăn. Bày món ăn lên đĩa để thưởng thức và rắc mùi tây và phô mai bào sợi tùy sở thích.

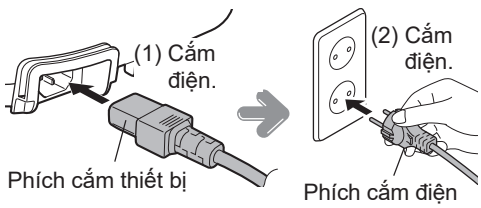
Cài đặt thời gian hiện tại

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 “Cake (Bánh ngọt)” được chọn

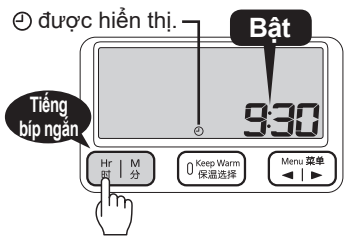
■ Ví dụ: Khi thay đổi thời gian từ “9:30” thành “9:35”

1 Kết nối dây nguồn.



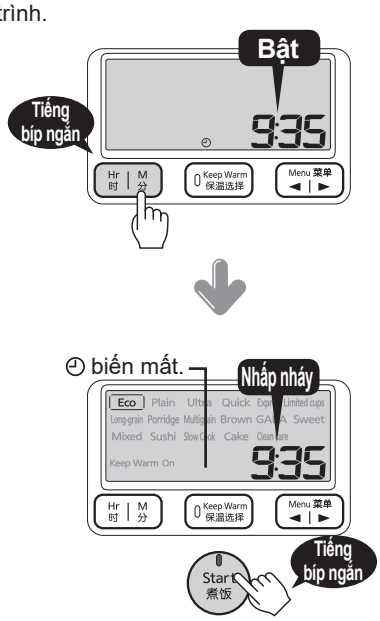
2 Hiển thị chế độ cài đặt thời gian.

Nhấn nút [Hr•时] (Giờ) hoặc [M•分] (Phút) để hiển thị ◴.



3 Cài đặt thời gian hiện tại.

- Đặt giờ bằng nút [Hr•时] (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•煮饭] (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 1,0 L (5,5 cốc)	Loại 1,8 L (10 cốc)
Điện áp định mức/Tần số định mức			220 - 230 V ～ 50 - 60 Hz	
Công suất định mức (W)			1.085	1.213
Dung tích nấu (L)	Eco (Tiết kiệm điện)		0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)
	Plain (Gạo trắng)		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)
	Quick (Nhanh)		0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)
	Express Limited cups (Nồi siêu tốc)		0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,54 (2 đến 3 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)
	Porridge (Cháo)	Cứng	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
		Mềm	0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)		0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)
	Brown (Gạo lứt)		0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)
	Brown GABA (Gạo lứt nảy mầm)		0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 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)
	Mixed (Cơm trộn)		0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)
	Sushi (Gạo làm sushi)		0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)
Kích thước bên ngoài (cm)*		Chiều rộng	25,2	27,5
		Chiều sâu	31,1	33,7
		Chiều cao	21,1	24,2
Trọng lượng (kg)*			5,3	6,3
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.
Cẩn 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	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) sẽ bị hủy trong trường hợp mất điện hơn 30 phút.

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)

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