

JPK-W10W
JPK-W18W



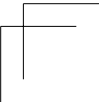
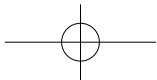
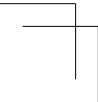
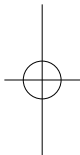
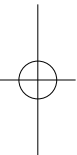
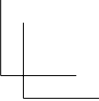
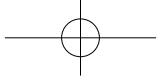
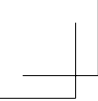
Sử dụng trong gia đình

Nồi nấu/hâm cơm cao tần áp suất IH

Hướng dẫn sử dụng
kèm theo bảo hành

Cám ơn quý khách đã mua sản phẩm Nồi cơm điện của Tiger. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng. Sau khi đọc kỹ, xin vui lòng giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo về sau.

Do áp suất bên trong Nồi nấu/hâm cơm cao tần áp suất sẽ tăng cao nên việc sử dụng sai cách sẽ rất nguy hiểm, vì vậy vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này và sử dụng đúng cách.



Mục lục

Lời mở đầu

- 4 - Lưu ý về mặt an toàn
- 10 - Giới thiệu menu
- 17 - Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện
- 19 - Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

Cách nấu cơ bản

- 20 - Cách nấu cơm
- 24 - Về Giữ ấm
- 25 - Cách hâm

Nấu hẹn giờ - Ngâm hẹn giờ

- 26 - Cách nấu hẹn giờ
- 28 - Cách ngâm hẹn giờ

Chế biến, làm bánh mì, bánh ngọt

- 29 - Cách chế biến
(Quick Cook (Nấu nhanh)/Slow Cook (Hầm)/Soup (Súp))
- 32 - Cách làm bánh mì
(Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/Bread Bake (Nướng bánh mì))
- 36 - Cách làm bánh ngọt

Hướng dẫn menu

- 38 - Hướng dẫn menu

Vệ sinh

- 44 - Cách vệ sinh và bảo dưỡng
- 46 - Cách tháo ra và lắp từng bộ phận
- 48 - Cách làm sạch

Khi phát sinh bất thường

- 49 - Trường hợp cơm nấu không ngon
- 52 - Trường hợp chế biến, làm bánh mì, bánh ngọt không ngon
- 54 - Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng
- 57 - Khi nồi cơm bị lỗi và phương pháp xử lý

Khác

- 57 - Cách điều chỉnh thời gian hấp
(Menu "Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)")
- 58 - Cách điều chỉnh âm lượng
- 59 - Thông số kỹ thuật
- 59 - Khi bị mất điện
- 59 - Khi cần mua phụ kiện tiêu hao và linh kiện bán riêng

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng và luôn tuân thủ theo hướng dẫn này.

- Các mục lưu ý được mô tả bên dưới nhằm giúp ngăn ngừa gây tổn hại cho người dùng và những người khác, hoặc gây thiệt hại tài sản. Để đảm bảo an toàn, vui lòng tuân thủ các quy định về an toàn trong sách hướng dẫn.
- Vui lòng không tháo nhãn hướng dẫn về các chú ý an toàn được dán trên thân nồi.

Các mục lưu ý được phân loại và giải thích theo các chỉ dẫn sau đây về mức độ nguy hại hoặc thiệt hại phát sinh khi không chú ý nội dung chỉ dẫn và sử dụng không đúng cách.



Cảnh báo

Thể hiện nội dung giả định rằng nếu sử dụng sai cách thì có thể khiến người dùng tử vong hoặc bị chấn thương nặng*¹.



Lưu ý

Thể hiện nội dung giả định rằng nếu sử dụng sai cách thì có thể khiến người dùng bị thương tổn*² hoặc phát sinh thiệt hại vật chất*³.

*¹ Chấn thương nặng là đề cập đến những thương tích có để lại di chứng do mất thị lực hoặc bị thương, bỏng (nhiệt độ cao/nhiệt độ thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc, v.v..., và những thương tích cần nhập viện để điều trị hoặc điều trị ngoại trú dài hạn.

*² Thương tổn là đề cập đến thương tích, bị bỏng, bị điện giật, v.v... không cần nhập viện để điều trị hoặc điều trị ngoại trú dài hạn.

*³ Thiệt hại vật chất là đề cập đến thiệt hại có tính chất hậu quả liên quan đến nhà cửa, đồ gia dụng và gia súc, vật nuôi, v.v...

Giải thích các ký hiệu hình



Ký hiệu  thể hiện sự cảnh báo, lưu ý. Nội dung chú ý cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Ký hiệu  thể hiện hành vi bị cấm. Nội dung cấm cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Ký hiệu  thể hiện nội dung về việc bắt buộc hoặc chỉ dẫn hành vi cần thực hiện. Nội dung chỉ dẫn cụ thể được thể hiện bằng hình ảnh hoặc câu chữ ở trong hoặc gần ký hiệu hình.



Cảnh báo



Không sử dụng ở mức điện áp khác với điện áp định mức.

Là nguyên nhân gây cháy, điện giật.



Sử dụng riêng một ổ cắm có điện áp định mức từ 7A trở lên.

Khi sử dụng chung ổ cắm với các thiết bị khác, có nguy cơ bắt lửa do phát nhiệt bất thường ở bộ phận ổ cắm phân nhánh.



Không sử dụng dây nguồn ở trạng thái bị hỏng. Ngoài ra, không làm hỏng dây nguồn.

(Việc điều chỉnh dây, uốn quá mức, để gần các bộ phận có nhiệt độ cao, kéo căng, vặn xoắn, bó buộc, đặt vật nặng lên trên, kẹp, v.v...)

Là nguyên nhân gây cháy, điện giật.



Lau sạch bụi nếu có bụi bám vào phích cắm.

Nếu không sẽ gây cháy.



Nếu dây điện bị hỏng, hãy mua một dây điện khác từ nhà sản xuất hoặc đại lý được ủy quyền của sản phẩm và thay thế dây nguồn.

Nếu không thay dây điện thì sẽ gây hư hỏng hoặc tai nạn.



Cắm chặt phích cắm vào hết trong ổ cắm.

Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật, đoản mạch, bốc khói, bắt lửa.



Cảnh báo



Không sử dụng khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng, trạng thái cắm ổ cắm lỏng lẻo.

Là nguyên nhân gây điện giật, đoản mạch, bắt lửa.



Không cắm và tháo phích cắm bằng tay ướt.

Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt

Có nguy cơ bị điện giật hoặc thương tích.



Tuyệt đối không mở nắp khi đang nấu cơm - đang chế biến.

Thức ăn trong nồi có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích. Nếu buộc phải mở nắp, hãy đảm bảo đèn hiển thị “Pressure (Áp suất)” trên bảng điều khiển tắt và không có hơi nước thoát ra, rồi mới mở nắp. →P.22



Không để mặt và tay gần nắp hơi và lỗ thoát hơi.

Không chạm vào

Có nguy cơ bị bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chạm vào.



Chú ý không để trẻ chơi với sản phẩm này.



Khi người khuyết tật về thể chất hoặc người chưa hiểu rõ về cách sử dụng sản phẩm này, hãy đảm bảo có người đã hiểu rõ về cách sử dụng ở bên cạnh, và sử dụng dựa trên sự xác nhận của người này.

Có nguy cơ gây bỏng, điện giật và thương tích.



Không ngâm nồi trong nước hay đổ nước lên thiết bị.

Không nhúng thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác

Có nguy cơ gây đoản mạch, điện giật.



Không được tháo rời

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

Là nguyên nhân gây cháy, điện giật, thương tích.



Không đặt các sản phẩm kim loại như dao, nĩa, thìa, nắp nồi, v.v... lên sản phẩm này.

Các vật này sẽ nóng lên, gây nguy hiểm.



Không để phích cắm tiếp xúc với hơi nước.

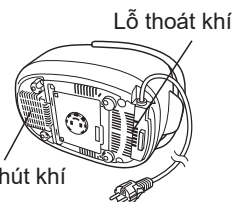
Có nguy cơ gây cháy, điện giật, bắt lửa.

Trường hợp sử dụng bàn có thiết kế trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho hơi nước không tiếp xúc với phích cắm.



Không bỏ đi vật như các vật kim loại, v.v... như đinh ghim, dây kim loại, v.v... vào khe hở hoặc lỗ hút khí và lỗ thoát khí.

Có nguy cơ bị thương do điện giật hoặc hoạt động bất thường.



Khi đóng nắp, cần loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính vào khung trên và gần bộ phận chốt đẩy, rồi đóng nắp chặt và chắc chắn.

Có nguy cơ bị rò rỉ hơi nước, hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra ngoài khi mở nắp, gây bỏng hoặc thương tích.

Lưu ý về mặt an toàn



Cảnh báo



Không sử dụng cho các mục đích khác với mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng. Ngoài ra, luôn kiểm tra xem lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp có bị tắc nghẽn hay không.

Lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp bị tắc nghẽn, hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra ngoài, gây bỏng hoặc thương tích.

<Ví dụ về những món ăn không được phép nấu>

- Các món ăn đặc sệt như cà ri, món hầm, mứt, v.v...
- Các món ăn sử dụng “Bột nở thực phẩm”, v.v... tạo bọt nhanh và nhiều
- Món cơm Takikomi và các món được mô tả trong sách nấu ăn, v.v... cho nồi cơm điện được bán trên thị trường
- Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
- Món cơm Takikomi và các món có cà chua hoặc các loại rau lá có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các loại chả Nerimono hoặc các món đậu như đậu ninh, v.v... (khi sử dụng các loại đậu để nấu món xôi đậu đỏ, v.v..., hãy luộc đậu trong một nồi riêng trước khi chế biến)
- Các món ăn dùng nhiều dầu để nấu
- Đặc biệt là cơm nấu với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn



Nếu bề mặt của sản phẩm bị hỏng, hãy tắt nguồn ngay lập tức.

Là nguyên nhân gây điện giật.



Khi gặp bất thường và hư hỏng, hãy ngừng sử dụng ngay lập tức.

Nếu để nguyên tình trạng như vậy và sử dụng, có nguy cơ gây cháy, điện giật và thương tích.
<Những ví dụ về vấn đề bất thường và hư hỏng>

- Trong quá trình sử dụng, dây nguồn và phích cắm bị nóng bất thường.
- Nồi cơm có khói bốc ra, có mùi khét.
- Nồi cơm có bộ phận bị nứt, lỏng, bong ra, v.v...
- Lòng nồi bị biến dạng.
- Có bất thường hoặc hư hỏng khác.

Rút phích cắm ngay lập tức và yêu cầu cửa hàng bán sản phẩm kiểm tra và sửa chữa.



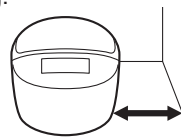
Không sử dụng ở nơi không ổn định hoặc trên bàn và thảm, v.v... chịu nhiệt kém.

Là nguyên nhân gây cháy và làm hỏng bàn, thảm.



Không sử dụng gần tường hoặc đồ nội thất.

Vì hơi nước và nhiệt sẽ gây hư hỏng, đổi màu và biến dạng, nên sử dụng cách tường và đồ nội thất có khoảng cách từ 30cm trở lên. Khi sử dụng kệ bếp giá để, v.v..., chú ý không để bị đọng hơi nước bên trong.



Từ 30cm trở lên



Không để nước tràn vào đầu nồi khi đang nấu cơm, đang chế biến hoặc đang làm sạch.



Có nguy cơ gây thương tích nếu không sử dụng đúng cách.



Không chạm vào

Không chạm vào các bề mặt nóng trong lúc sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.

Là nguyên nhân gây bỏng.



Tiến hành vệ sinh khi thân nồi đã hạ nhiệt.

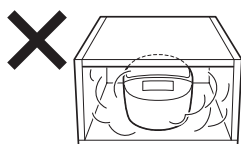
(Vui lòng tham khảo P.44~48 về cách vệ sinh và bảo dưỡng.)

! Lưu ý



Không sử dụng trong không gian hẹp nơi hơi nước tiếp xúc với bảng điều khiển.

Hơi nước và nhiệt là nguyên nhân làm bảng điều khiển bị biến dạng, làm thân nồi bị hư hỏng, đổi màu, biến dạng. Trường hợp sử dụng bàn có thiết kế trượt, khi kéo bàn trượt ra, hãy chú ý không để hơi nước tiếp xúc với bản điều khiển.



Không sử dụng trên bàn trượt không đủ cường độ chịu tải.

Là nguyên nhân gây thương tích, bong hoặc hư hỏng do nồi rơi xuống. Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo rằng bàn trượt có cường độ chịu tải phù hợp.



Không sử dụng ở nơi ẩm ướt và gần lửa.

Là nguyên nhân gây điện giật, rò điện, thân nồi bị biến dạng, cháy, hư hỏng.



Không sử dụng các loại lòng nồi khác ngoài lòng nồi chuyên dụng.

Là nguyên nhân làm sản phẩm bị quá nóng, hoạt động bất thường.



Không sử dụng khi chốt cài của nắp trong bị gãy.

Có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước rò rỉ, sôi trào. Là nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.



Không nấu khi nồi rỗng.

Là nguyên nhân làm sản phẩm bị hỏng, quá nhiệt hoặc hoạt động bất thường.



Đây là sản phẩm gia dụng thông thường. Cũng có thể sử dụng theo cách tương tự khi dùng ở những nơi sau đây.

- Nhà bếp trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- Nông trại
- Nhà nghỉ, đơn vị nhà ở khác trong môi trường cư trú
- Môi trường B&B (BED & BREAKFAST)
- Môi trường nhà trọ



Không sử dụng trên tấm nhôm hoặc thảm điện.

Vật liệu nhôm sẽ phát nhiệt, làm bốc khói và bắt lửa.



Không sử dụng ở nơi gây bít tắc lỗ hút - thoát khí, hoặc nơi có nhiệt độ phòng cao.

Không đặt sản phẩm trên thảm, túi nhựa, v.v... Là nguyên nhân gây điện giật, rò điện, cháy, hư hỏng.



Không sử dụng trên bếp từ IH.

Là nguyên nhân gây hư hỏng.



Chú ý hơi nước khi mở nắp.

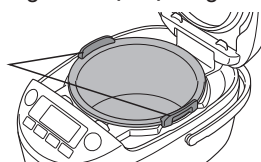
Có nguy cơ bị bỏng.



Khi chạm vào tay cầm lòng nồi khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, hãy sử dụng miếng nhắc nồi, không chạm tay trực tiếp.

Có nguy cơ bị bỏng do nhiệt độ tăng cao.

Tay cầm lòng nồi



Lưu ý về mặt an toàn

Lưu ý



Rút phích cắm điện

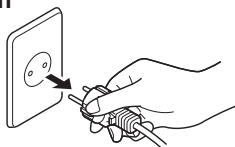
Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.

Là nguyên nhân gây thương tích, bỏng, hoặc gây điện giật, cháy do rò điện vì vật liệu cách điện bị xuống cấp.



Phải cắm chặt phích cắm rồi kéo rút ra.

Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật hoặc đứt mạch, dẫn đến bất lửa.



Không sử dụng ổ cắm kết nối nhiều thiết bị điện cùng lúc.

Có nguy cơ gây cháy.



Thao tác cẩn thận.

Làm rơi hoặc tác động mạnh sẽ gây thương tích hoặc hư hỏng.



Có đường sức từ phát ra, do đó không đặt gần vật có từ tính yếu.

Có nguy cơ gây lẫn nhiễu tạp âm tivi, radio, v.v...
Có nguy cơ xóa dữ liệu ghi trong thẻ ATM, vé định kỳ dùng cho cổng soát vé tự động, băng cassette, băng video, v.v...



Người dùng máy tạo nhịp tim y tế, v.v..., vui lòng trao đổi kỹ với bác sĩ chuyên khoa khi sử dụng sản phẩm này.

Hoạt động trên sản phẩm này có thể gây ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.



Không vận hành sản phẩm này bằng bộ hẹn giờ gần ngoài hoặc điều khiển từ xa.

Là nguyên nhân gây hư hỏng.



Không rửa toàn bộ sản phẩm.

Không rửa toàn bộ thân nồi, hoặc để nước chảy vào bên trong thân nồi hoặc phần đáy. Có nguy cơ gây đứt mạch, điện giật.



Không di chuyển thân nồi khi đang nấu cơm.

Là nguyên nhân gây bỏng hoặc sôi trào.



Khi cầm thân nồi để di chuyển, không chạm vào nút chốt đáy.

Không chạm vào

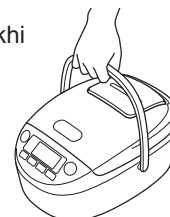
Nắp có thể mở ra và gây thương tích hoặc gây bỏng.



Khi di chuyển thân nồi, không di chuyển bằng cách cầm vào nắp.

Có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.

Phải cầm vào tay cầm khi di chuyển.



Khi nấu cần chú ý lượng sử dụng nguyên liệu nấu ăn để nồi bọt hoặc dễ nở.

Nguyên liệu nấu ăn bị tràn ra, sẽ gây tai nạn hoặc hư hỏng.

<Ví dụ> Nguyên liệu nấu ăn dễ nổi bọt như đậu nành, đậu đen và nấm tuyết, v.v...

Các lưu ý để sử dụng sản phẩm lâu bền

- **Loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính trên thân nồi và lòng nồi.**

Nguyên nhân làm hơi nước rò rỉ, sôi trào, hư hỏng, nấu không ngon.

- **Không phủ vải, v.v... lên thân nồi khi đang nấu.**

Là nguyên nhân làm biến dạng, đổi màu thân nồi và nắp.

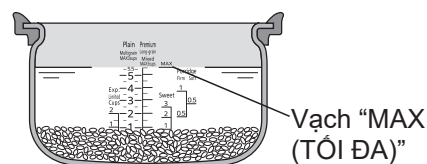


- **Không hâm (giữ ấm) cơm đã nguội.**

Là nguyên nhân gây mùi, v.v...

- **Không cho nước nhiều hơn vạch “MAX (TỐI ĐA)” ở lòng nồi để nấu cơm.**

Có nguy cơ bị bỏng. Là nguyên nhân gây sôi trào.



Vạch “MAX (TỐI ĐA)”

- **Trên sản phẩm có thiết kế lỗ để duy trì chức năng và hiệu suất, nhưng có trường hợp côn trùng, v.v... lọt vào qua lỗ này và gây hỏng. Vui lòng chú ý khi sử dụng, chẳng hạn như dùng tấm chắn côn trùng có bán trên thị trường, v.v... Ngoài ra, nếu nồi bị hỏng do côn trùng, v.v..., lọt vào, bạn sẽ bị tính phí khi sửa chữa. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.**

- **Lớp phủ flo của lòng nồi có thể bị hao mòn và bong ra theo thời gian sử dụng, nhưng không gây hại đối với cơ thể con người, chức năng nấu cơm và giữ ấm cũng không có vấn đề gì. Bạn có thể mua nếu thấy lo ngại, hoặc nếu bị biến dạng, ăn mòn. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.**

- **Phải tuân thủ các điều sau, nếu không sẽ gây phỏng, bong tróc hoặc biến dạng bề mặt phủ flo của lòng nồi.**

- Không để lòng nồi tiếp xúc với lửa gas, hoặc sử dụng trên lò vi sóng, bếp từ IH, v.v...
- Không giữ ấm cơm (món cơm Takikomi, v.v...) ngoài gạo trắng và gạo không cần vo.
- Không sử dụng giấm bên trong lòng nồi.
- Không sử dụng vá xới cơm không phải phụ kiện được kèm theo hoặc vá xới cơm bằng gỗ.
- Không sử dụng vật cứng như vá múc canh, muỗng và dụng cụ đánh trứng bằng kim loại, v.v...
- Không để mẹt Zaru, v.v... vào lòng nồi.
- Không để vật cứng như dụng cụ ăn uống, v.v... vào lòng nồi và rửa chung.
- Không vệ sinh bằng vật dụng cứng như đồ rửa chén kim loại và đồ rửa chén bằng nylon, v.v...
- Không sử dụng máy rửa chén hoặc máy sấy chén, v.v...

Giới thiệu menu

20 Menu có thể lựa chọn

01 Plain (Gạo trắng)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo trắng.
Cách nấu tiêu chuẩn.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc



Plain (Gạo trắng)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 42 ~ 54 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 46 ~ 59 phút



Từ 1 tiếng trở lên



Có Giữ ấm

02 Premium (Hào hạng)

Áp suất

Gạo được ngâm trong thời gian lâu gấp đôi so với menu “Plain (Gạo trắng)” và đun thật kỹ trong một khoảng thời gian, giúp hạt cơm ngon, ngọt, dẻo.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc



Premium (Hào hạng)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 57 ~ 70 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 58 ~ 70 phút



Từ 1 tiếng 15 phút trở lên



Có Giữ ấm

03 Eco (Tiết kiệm điện)

Áp suất

Chọn khi muốn nấu gạo trắng với lượng tiêu thụ điện năng thấp (giảm khoảng 3 ~ 14%). Cơm nấu sẽ cứng hơn một chút so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc



Eco (Tiết kiệm điện)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 36 ~ 50 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 41 ~ 58 phút



Từ 1 tiếng trở lên



Có Giữ ấm

Điểm lưu ý

- Nếu bạn lo ngại về độ cứng, vui lòng nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.
- Có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.

Áp suất Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong.

(Điện áp: 220-230 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)

Thời gian nấu sẽ khác một 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 nấu hẹn giờ (ngâm gạo).

04 Sushi (Gạo làm sushi)

Chọn khi nấu cơm sushi.
Nấu cơm cứng và giảm độ dính của cơm.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc



Sushi (Gạo làm sushi)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 47 ~ 58 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 50 ~ 61 phút



Từ 1 tiếng 5 phút trở lên



Có Giữ ấm

05 Quick (Nhanh)

Áp suất

Chọn khi muốn nấu nhanh gạo trắng.
Cơm nấu sẽ cứng do thời gian nấu ngắn hơn so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc



Plain (Gạo trắng)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 23 ~ 39 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 25 ~ 44 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm

06 Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)

Áp suất

Chọn khi muốn nấu nhanh một lượng nhỏ gạo trắng.
Cơm nấu sẽ cứng do thời gian nấu ngắn hơn so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 2 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 3 cốc



Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 15 ~ 23 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 20 ~ 24 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm

Điểm lưu ý

- Nếu cơm nấu chín quá cứng, bạn có thể điều chỉnh độ cứng bằng cách tăng thời gian hấp. →P.57

Giới thiệu menu

20 Menu có thể lựa chọn

07 Long-grain (Gạo hạt dài)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo hạt dài.

 Dung tích nấu

 Vạch chia ở lòng nồi

 Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm*1

 Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ

 Giữ ấm

 Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 10 cốc

 Long-grain (Gạo hạt dài)

 Loại 1,0L (5,5 cốc) 26 ~ 36 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 31 ~ 42 phút

 Từ 45 phút trở lên

 Có Giữ ấm

Điểm lưu ý

- Khi nấu cơm Takikomi với gạo hạt dài, hãy chọn menu "Mixed (Cơm trộn)". Nếu bạn chọn các menu khác, cơm có thể không nấu được ngon.

08 Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)

Áp suất

Chọn khi nấu các loại hạt khác (kê vàng, kê Nhật Bản, gạo nếp cẩm, gạo huyết rồng, v.v...) cùng với gạo trắng.

 Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 3 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 6 cốc

 Plain (Gạo trắng)

 Loại 1,0L (5,5 cốc) 43 ~ 53 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 46 ~ 56 phút

 Từ 55 phút trở lên

 Có Giữ ấm **Hãy thường thức ngay*2**

Điểm lưu ý

- Lượng các loại hạt khác không được nhiều hơn 20% lượng gạo trắng.
- Hãy cho các loại hạt khác lên trên gạo trắng rồi nấu. Nếu bạn trộn lẫn vào với nhau, cơm có thể không nấu được ngon.
- Nếu túi các loại hạt khác hoặc túi gạo lứt này nằm bán trên thị trường có ghi hướng dẫn về điều chỉnh lượng nước, v.v..., hãy điều chỉnh lượng nước tùy thích theo hướng dẫn đó.
- Đặc biệt, vui lòng không nấu chung với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... dễ gây tắc nghẽn.
- Khi nấu gạo lứt này mềm, gạo mềm và gạo nguyên cám, hãy chọn menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".

Áp suất Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong.

(Điện áp: 220-230 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)

Thời gian nấu sẽ khác một 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 nấu hẹn giờ (ngâm gạo).

*2: Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, nhưng bạn không nên giữ ấm cơm mà hãy thường thức ngay vì chế độ này sẽ làm giảm độ ngon của cơm.

09 Mixed (Cơm trộn)

Áp suất

Chọn khi nấu cơm
Takikomi.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 0,5 ~ 3 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 6 cốc



Premium (Hào hạng)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 42 ~ 53 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 44 ~ 59 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay***

10 Sweet (Xôi)

Chọn khi nấu xôi
Okowa.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 1 ~ 3 cốc
Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 5 cốc



<Gạo nếp và gạo tẻ>
Giữa Sweet (Xôi) và
Plain (Gạo trắng)
<Gạo nếp> Sweet (Xôi)



39 ~ 49 phút



Không thể Hẹn giờ



Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay***

Điểm lưu ý

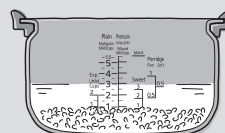
- Dàn phẳng gạo sao cho gạo không nhô lên khỏi bề mặt nước rồi nấu.

Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác

- Menu có thể nấu với các nguyên liệu khác là "Mixed (Cơm trộn)", "Sweet (Xôi)", "Porridge • Firm (Cháo • Đặc)", "Brown Porridge (Cháo gạo lứt)", "Brown (Gạo lứt)". Vì những menu khác có thể làm cơm nấu không ngon, nên vui lòng không cho nguyên liệu khác vào.
- Đối với 1 cốc gạo trắng, gạo nếp hoặc gạo lứt, vui lòng cho vào không quá 70g nguyên liệu khác. (Không bao gồm menu "Porridge (Cháo)")
- Khuấy đều gia vị và thêm các nguyên liệu lên trên gạo.
- Trong khi nấu, vui lòng không mở nắp để thêm các nguyên liệu khác.
- Khi cho thêm các nguyên liệu khác vào, hãy đảm bảo không vượt quá dung tích nấu tối đa.
- Cho thêm nước rồi mới cho các nguyên liệu khác vào. Nếu đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu sẽ làm cơm bị cứng.
- Các trường hợp sau đây có thể khiến cơm nấu không ngon, cơm bị cháy, v.v...
 - Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu Mirin, v.v...
 - Khi gia vị chìm xuống đáy
 - Khi dùng tương cà chua hoặc sốt cà chua
 - Khi trộn nguyên liệu khác vào
- Khi thêm nguyên liệu vào "Porridge (Cháo)", hãy đảm bảo mực nước sau khi thêm nguyên liệu không vượt quá vạch chia trên cùng của mực "Porridge (Cháo)".

Vạch chia ở lòng nồi (Phía trong)

- Vạch chia ở lòng nồi là mức tiêu chuẩn. Hãy điều chỉnh lượng nước tùy theo loại gạo và tùy theo ý thích.
- Trường hợp tăng hoặc giảm lượng nước so với vạch chia tiêu chuẩn, vui lòng tránh tăng giảm vượt quá 1/3 vạch. Vì có thể gây sôi trào, v.v...



Vạch chia ở
mặt phía bên
kia lòng nồi



Đối với gạo không cần vo

- Gạo không cần vo cũng có thể được đông bằng cốc đông đi kèm. →P.18 • 20
- Đối với gạo không cần vo, hãy lấy vạch chia ở lòng nồi làm tiêu chuẩn và thêm một ít nước (cho đến khi vượt qua vạch chia một chút).
- Có thể có cơm cháy khi nấu gạo không cần vo.
- Thêm gạo không cần vo và nước, sau đó khuấy đều từ dưới lên để từng hạt gạo quyện với nước. Nếu chỉ đổ nước vào mà không khuấy đều để gạo hòa quyện với nước, có thể làm cho cơm nấu không ngon.
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên bạn nên thay nước 1 ~ 2 lần để làm sạch. Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo và không phải cám gạo; tuy nhiên nếu để nguyên tình trạng như vậy có thể làm cơm bị cháy, sôi trào hoặc cơm nấu không ngon.

Về ngâm gạo

- Vì quá trình ngâm được tính vào thời gian nấu của các menu (không bao gồm các menu "Quick (Nhanh)" và "Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)", nên có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo trước khi nấu.
- Bạn cũng có thể hẹn giờ ngâm gạo. →P.28

Giới thiệu menu

20 Menu có thể lựa chọn

11 Porridge (Cháo)

Chọn khi nấu cháo.

Loại 1,0L (5,5 cốc)

<Cháo đặc> 0,5 ~ 1 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 ~ 1 cốc
<Cháo mềm> 0,5 cốc

Loại 1,8L (10 cốc)

<Cháo đặc> 0,5 ~ 2 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 ~ 2 cốc
<Cháo mềm> 0,5 ~ 1,5 cốc

<Cháo đặc>
Porridge • Firm (Cháo • Đặc)
<Cháo mềm>
Porridge • Soft (Cháo • Mềm)

Bạn có thể cài đặt thời gian nấu trong 40 ~ 90 phút.

Thời gian nấu + 1 phút

Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay*2

Điểm lưu ý

- Sau khi nấu xong, hãy thường thức ngay vì nếu cứ để cơm giữ ấm trong nồi, cơm sẽ bị nhão và dính.
- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→P.13

12 Brown Porridge (Cháo gạo lứt)

Chọn khi nấu cháo gạo lứt.

Loại 1,0L (5,5 cốc)

<Cháo đặc> 0,5 ~ 1 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 cốc
<Cháo mềm> 0,5 cốc

Loại 1,8L (10 cốc)

<Cháo đặc> 0,5 ~ 2 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 ~ 1,5 cốc
<Cháo mềm> 0,5 ~ 1,5 cốc

<Cháo đặc>
Porridge • Firm (Cháo • Đặc)
<Cháo mềm>
Porridge • Soft (Cháo • Mềm)

Loại 1,0L (5,5 cốc) 85 ~ 99 phút
Loại 1,8L (10 cốc) 85 ~ 101 phút

Từ 1 tiếng 40 phút trở lên

Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay*2

Điểm lưu ý

- Sau khi nấu xong, hãy thường thức ngay vì nếu cứ để cơm giữ ấm trong nồi, cơm sẽ bị nhão và dính.
- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→P.13

Áp suất Đây là menu nấu cơm bằng áp suất. Trong trường hợp nấu cơm bằng áp suất, vui lòng lưu ý rằng áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu, vì vậy lượng hơi nước sẽ tăng đột ngột. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong. (Điện áp: 220-230 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)

Thời gian nấu sẽ khác một 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 nấu hên giờ (ngâm gạo).

*2: Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm, nhưng bạn không nên giữ ấm cơm mà hãy thường thức ngay vì chế độ này sẽ làm giảm độ ngon của cơm.

13 Brown (Gạo lứt)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo lứt.

Loại 1,0L (5,5 cốc)

<Gạo lứt> 1 ~ 3,5 cốc

<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu khác>
1 ~ 2 cốc

Loại 1,8L (10 cốc)

<Gạo lứt> 2 ~ 6 cốc

<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu khác>
2 ~ 4 cốc



Brown (Gạo lứt)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 68 ~ 79 phút

Loại 1,8L (10 cốc) 68 ~ 82 phút



Từ 1 tiếng 25 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thưởng thức ngay*2

Điểm lưu ý

- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác→P.13
- [Khi nấu gạo lứt/gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng]**
- Gạo lứt thập cẩm là gạo lứt trộn với các loại hạt khác.
- Trường hợp gạo lứt/gạo lứt thập cẩm nhiều hơn gạo trắng, hãy nấu bằng menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Trường hợp nấu lượng gạo lứt/gạo lứt thập cẩm và gạo trắng bằng nhau, hay có nhiều gạo trắng hơn gạo lứt/gạo lứt thập cẩm, hãy nấu bằng menu “Plain (Gạo trắng)”. Lúc này nên ngâm riêng gạo lứt/gạo lứt thập cẩm từ 1 ~ 2 giờ trước khi nấu.
- Lượng gạo lứt/gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng tối đa là 3,5 cốc với loại 1,0L, 6 cốc với loại 1,8L.

[Khi nấu gạo lứt với các loại hạt khác]

- Đảm bảo chọn menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Lượng gạo lứt trộn với các loại hạt khác tối đa là 3,5 cốc với loại 1,0L, 6 cốc với loại 1,8L.

14 Brown GABA (Gạo lứt NẢY MỀM)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ ăn. (Sử dụng menu này sẽ mất nhiều thời gian hơn menu “Brown (Gạo lứt)”.) Ngoài ra, menu này có thể làm tăng GABA (axit gamma-aminobutyric), chất dinh dưỡng được cho là có lợi cho sức khỏe, so với menu “Brown (Gạo lứt)”.



Loại 1,0L (5,5 cốc) 1 ~ 3,5 cốc

Loại 1,8L (10 cốc) 2 ~ 6 cốc



Brown (Gạo lứt)



Loại 1,0L (5,5 cốc) 4 tiếng 19 phút ~ 4 tiếng 29 phút

Loại 1,8L (10 cốc) 4 tiếng 21 phút ~ 4 tiếng 31 phút



Từ 4 tiếng 35 phút trở lên



Có Giữ ấm Hãy thưởng thức ngay*2

Giới thiệu menu

20 Menu có thể lựa chọn

15 Quick Cook (Nấu nhanh)

→P.29 • 30

Chọn khi nấu những món đơn giản trong thời gian ngắn. Sau khi sôi, tiếp tục làm nóng ở nhiệt độ cao.

16 Slow Cook (Hầm)

→P.29 • 31

Chọn khi nấu những món hầm trong thời gian dài. Sau khi sôi, độ nóng sẽ giảm bớt, hơi nước bị hấp lại, món ăn sẽ được hầm kỹ.

17 Soup (Súp)

→P.29 • 30

Chọn khi nấu súp.

Điểm lưu ý

- Hãy nấu bằng menu "Quick Cook (Nấu nhanh)", "Slow Cook (Hầm)" hoặc "Soup (Súp)".
- Khi nấu bằng menu nấu cơm, hơi nước và thức ăn bên trong bị trào ra ngoài, có thể gây ra các thiệt hại chẳng hạn như làm người dùng bị bỏng, bị thương hoặc cháy khét lòng nồi, v.v...
- Sau khi nấu xong, các món hầm sẽ ngon và mềm hơn nếu được giữ ấm trong một thời gian.

18 Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)

→P.32 ~ 35

Chọn khi ủ men bánh mì.

19 Bread Bake (Nướng bánh mì)

→P.32 ~ 35

Chọn khi nướng bánh mì.

20 Cake (Bánh ngọt)

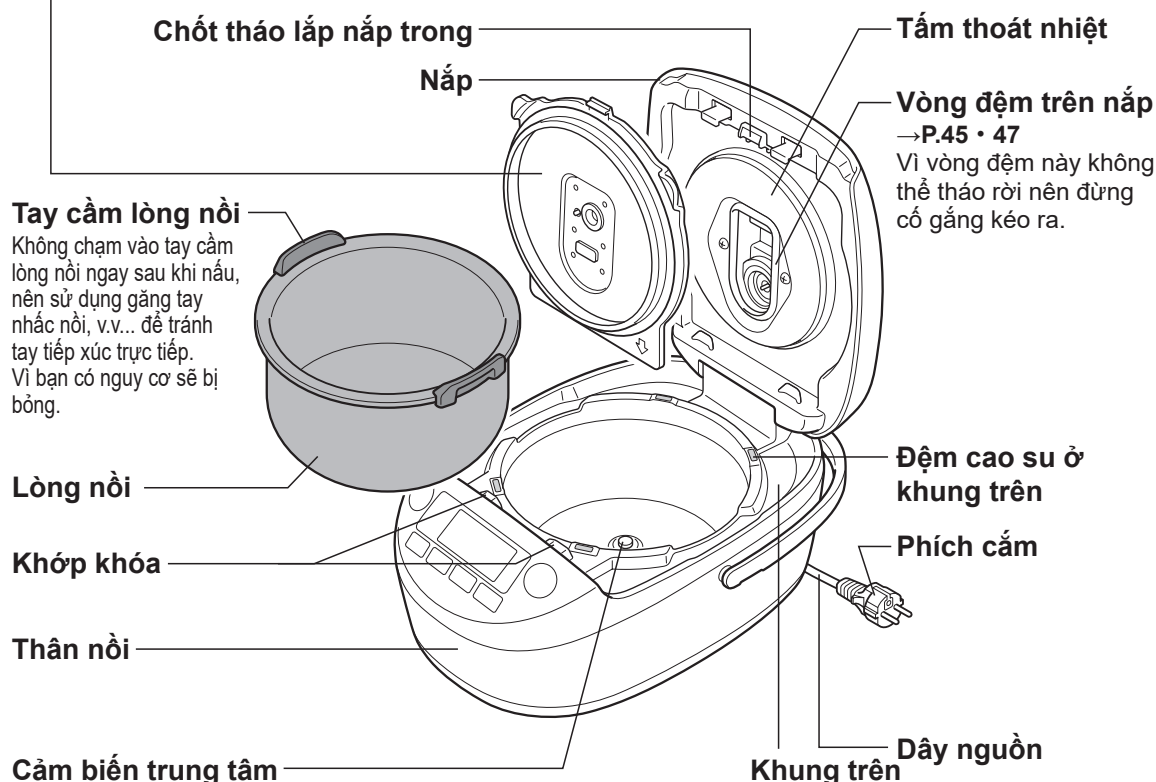
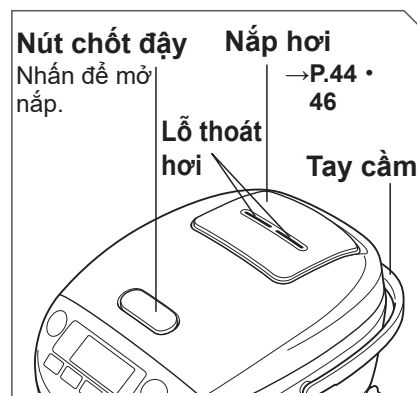
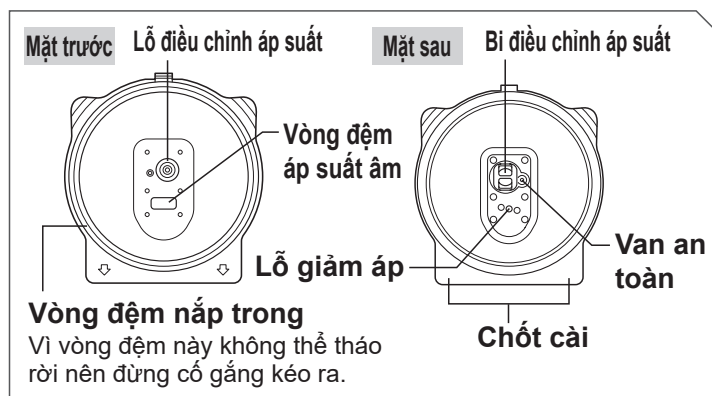
→P.36 • 37

Chọn khi làm bánh.

Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

◇ Sau khi mở hộp, trước tiên vui lòng kiểm tra các bộ phận dưới đây.

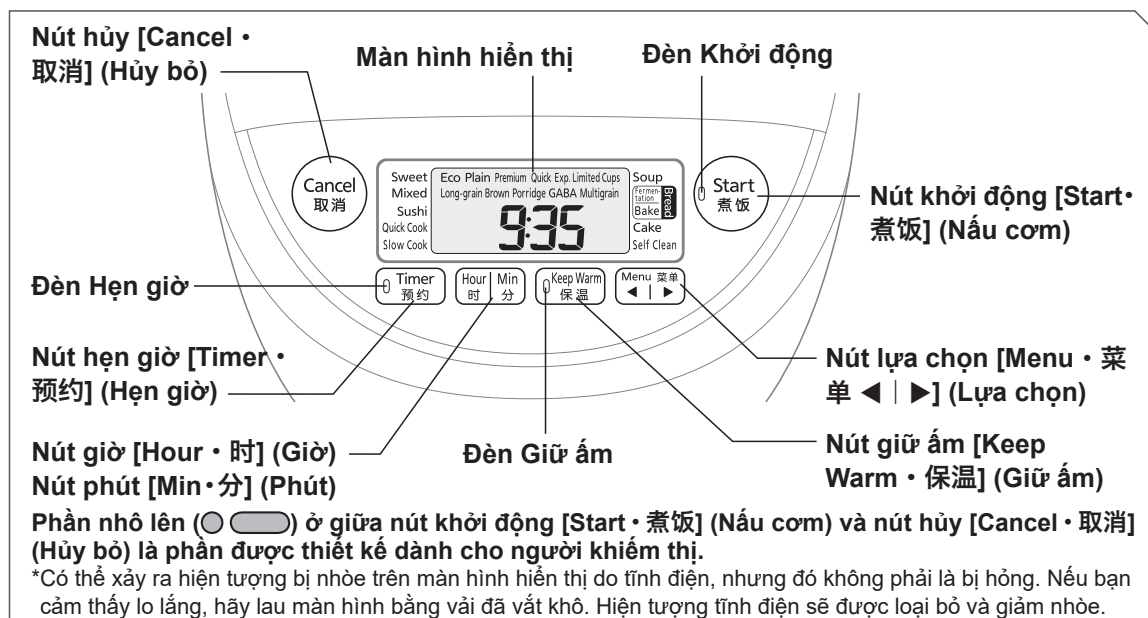
Nắp trong → P.44 • 47



Hãy giữ tay cầm khi di chuyển thân nồi.
 *Nếu thân nồi quá nóng, hãy sử dụng găng tay nhắc nồi, v.v... Vì bạn có nguy cơ sẽ bị bỏng.

Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

Bảng điều khiển



Kiểm tra phụ kiện

<Vá xới cơm>
Bạn có thể
dùng để
vá xới cơm.



<Cốc đong>
1 cốc (0,18L)
Lượng gạo
trong 1 cốc là
150g.



<Muỗng
mức canh>



Lòng nồi (có lớp phủ tương tự nồi đất)

Lòng nồi có lớp phủ bằng chất liệu tương tự nồi đất để mang đến độ ngon giống với cơm nấu trong nồi đất.

Âm thanh phát ra

Những âm thanh sau đây phát ra từ nồi cơm điện khi nấu cơm, giữ ấm, hâm nóng, không phải âm thanh bất thường.

- Tiếng “vù vù” (Âm thanh quạt đang hoạt động)
- Tiếng “rì rì” hoặc “rít rít” (Âm thanh IH đang hoạt động)
- Tiếng “xì xì” hoặc “lục đục” (Âm thanh thức ăn sôi)
- Tiếng “lách cách” (Âm thanh điều chỉnh áp suất)

Pin lithium

Nồi cơm điện có tích hợp pin lithium để lưu thời gian hiện tại và thời gian hẹn giờ ngay cả khi rút phích cắm ra.

- Nếu pin lithium cạn, chỉ số “0:00” sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm phích cắm vào. Bạn vẫn có thể nấu cơm bình thường, nhưng thời gian hiện tại, thời gian hẹn giờ và thời gian giữ ấm đã trôi qua sẽ không lưu lại khi bạn rút phích cắm.

⚠ Lưu ý

- Khách hàng không thể tự thay pin lithium. Nếu muốn thay pin lithium mới, hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm để được hỗ trợ. (Có tính phí)

Khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy rửa lòng nồi, nắp hơi, phụ kiện trước khi sử dụng. →P.44 ~ 47

Kiểm tra thời gian

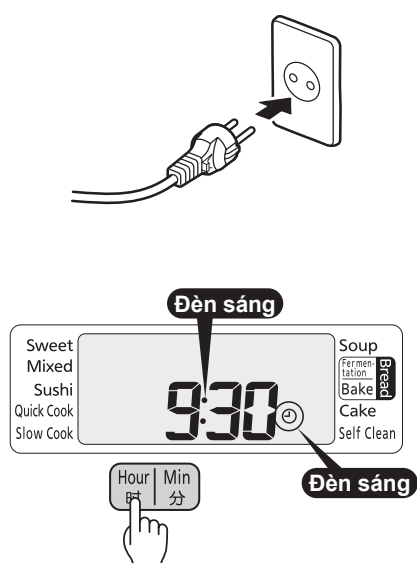
Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Nếu thời gian hiển thị không đúng, hãy điều chỉnh lại theo thời gian hiện tại. →P.19

Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

*Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ (ngâm gạo), khi đang chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”.

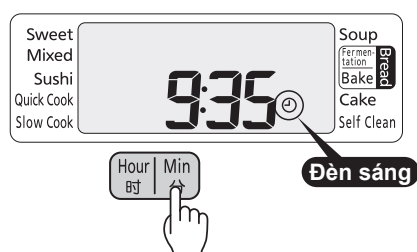
Ví dụ: Trường hợp điều chỉnh “9:30” thành “9:35”



1 Cắm phích cắm vào ổ cắm.

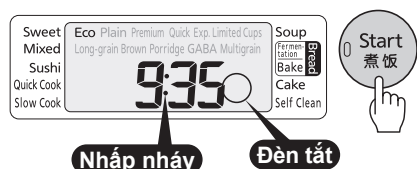
2 Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút) để vào chế độ cài đặt thời gian.

◇ Khi nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút), đèn sẽ bật sáng.



3 Điều chỉnh thời gian.

- ◇ Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn nút [Min · 分] (Phút) để điều chỉnh theo đơn vị 1 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.
- ◇ Nếu bạn muốn dừng để điều chỉnh thời gian khi đang nấu, hãy nhấn hủy [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).



4 Nhấn nút khởi động [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

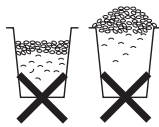
◇ Đèn tắt và hoàn tất điều chỉnh thời gian.

Cách nấu cơm

Đo đúng



Đo sai



1 cốc đong: khoảng 0,18L = khoảng 150g

1 Dùng cốc đong kèm theo để đong gạo.

- ◇ Hãy dùng cốc đong kèm theo.
- ◇ Khi sử dụng thiết bị đong gạo tự động, có thể xảy ra lỗi.
- ◇ Khi nấu gạo không cần vo, cũng có thể đong bằng cốc đong đi kèm.

- ⚠ **Lưu ý**
- Không nấu vượt quá dung tích nấu chỉ định. Vì có thể làm cơm nấu không ngon. →P.10 ~ 16 • 59
 - Đặc biệt, không được nấu chung với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn.
- Khi lỗi điều chỉnh áp suất, lỗi giảm áp bị tắt nghẽn, bạn sẽ có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước rò rỉ hay sôi trào.

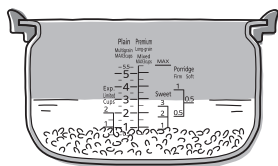


Bạn có thể vo gạo trong lòng nồi.

2 Vo gạo.

- ◇ Đầu tiên cho đầy nước vào nồi, khuấy nhanh rồi trút hết nước.
- ◇ Vo nhanh gạo trong nước lạnh để gạo không bị ngấm nước bẩn.
- ◇ Thay nước 2 ~ 3 lần cho đến khi nước không còn đục.
- ◇ Đối với gạo không cần vo, khuấy đều từ dưới lên. →P.13

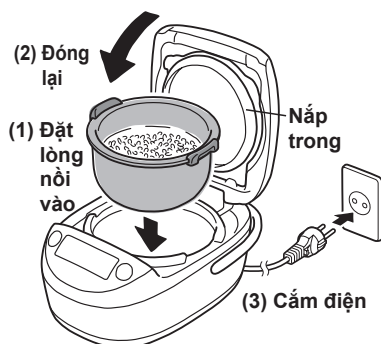
- ⚠ **Lưu ý**
- Không vo gạo bằng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên). Vì điều này có thể làm cơm nấu không ngon.



3 Điều chỉnh lượng nước.

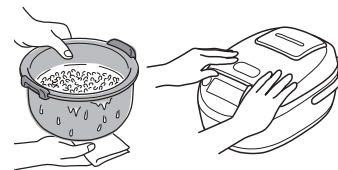
- ◇ Đặt lòng nồi lên một mặt phẳng và dàn đều gạo.
- ◇ Hãy điều chỉnh lượng nước theo vạch chia bên trong lòng nồi tùy theo ý thích. →P.13

- ⚠ **Lưu ý**
- Không thêm nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên). Vì điều này có thể làm cơm nấu không ngon.



4 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

- ◇ Hãy lau sạch các giọt nước ở bên ngoài lòng nồi trước khi đặt vào thân nồi. Đây là nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon.
- ◇ Hãy đóng nắp thật chắc chắn và cẩn thận bằng cả hai tay.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn.



- ⚠ Lưu ý**
- Hãy đảm bảo loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo dính ở nắp trong, gần khung trên, nút chốt đáy. Nắp có thể không đóng kín, hơi nước rò rỉ trong quá trình nấu cơm, thức ăn bên trong bị trào ra ngoài và gây bỏng hoặc thương tích.
 - Nếu không gắn nắp trong, sẽ không đóng nắp lại được.
 - Nên hãy xác nhận nắp được đóng chắc chắn. Nồi cơm điện áp suất IH có độ kín bên trong lòng nồi cao nên có thể khó đóng nắp.
- <<Âm thanh>>**
- Nếu bạn nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm) hoặc nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm) mà không đặt lòng nồi vào, nồi sẽ thông báo bằng tiếng bíp bíp.
 - Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. →P.58

Nhấp nháy



Thời gian nấu cơm (tiêu chuẩn) của menu đã chọn được hiển thị trong khoảng 10 giây.



5 Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn) để chọn menu. →P.10 ~ 16

- ◇ Mỗi lần bạn nhấn nút, menu hoặc ◀ ▶ sẽ nhấp nháy, và menu thay đổi.



Nhấp nháy



6 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn [Hour · 时] (Giờ) hoặc [Min · 分] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min · 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

Cách nấu cơm



Thời gian còn lại cho đến khi nấu xong được hiển thị trên màn hình hiển thị.

Plain (Gạo trắng) phát ra âm thanh **Bíp bíp**
Không phải Plain (Gạo trắng) thì âm thanh phát ra là **Bíp dài**

7 Nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm).

- ◇ Khi bắt đầu có áp suất, “Pressure (Áp suất)” sẽ bật sáng. Khi áp suất được thoát ra, “Pressure (Áp suất)” sẽ tắt sau khoảng 2 phút. (Menu “Pressure (Áp suất)” không bật sáng→P.10 ~ 16)

⚠ Cảnh báo

- Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi trong lúc nấu. Bạn có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi.
- Khi “Pressure (Áp suất)” bật sáng, không được mở nắp.
- **<Khi buộc phải ngừng nấu cơm>**
 - (1) Đảm bảo không có người ở gần nắp hơi.
 - (2) Nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) để ngừng nấu. (Hãy cẩn thận vì hơi nước nóng sẽ thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi)
 - (3) Chờ khoảng 2 phút, đảm bảo rằng “Pressure (Áp suất)” đã tắt và không còn hơi nước thoát ra, sau đó nhấn nút chốt đẩy.
- *Nếu mở nắp ngay sau khi nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ), bạn có nguy cơ bị bỏng.

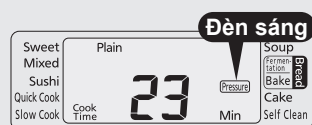
• <Khi nấu lại cơm>

Thay gạo và nước trong lòng nồi bằng gạo và nước mới, để cho thân nồi hạ nhiệt vừa đủ rồi nấu cơm lại.

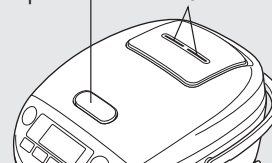
*Sau khi bạn nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ), việc nấu cơm sẽ bị dừng giữa chừng. Nếu bạn nấu lại cơm mà không thay gạo và nước trong lòng nồi, gạo đã nấu được nửa chừng sẽ bị nấu lại từ đầu, có thể làm cho cơm bị cháy hoặc cơm nấu không ngon.

⚠ Lưu ý

- Trong những trường hợp sau, hãy làm nguội thân nồi trước khi nấu cơm.
 - Trường hợp nấu cơm liên tục
 - Trường hợp ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay lập tức
- Vì có thể là làm mất nhiều thời gian nấu cơm, làm cơm nấu không ngon.
- *Thời gian nấu của từng loại menu (tiêu chuẩn)→P.10 ~ 16



Nút chốt đẩy Nhấn để mở nắp.
Lỗ thoát hơi Đảm bảo không có hơi nước thoát ra.





8 Nếu cơm chín, xới tơi cơm ngay.

- ◇ Khi cơm chín, nồi sẽ phát ra tiếng bíp dài 8 lần và tự động giữ ấm. (Menu có thể giữ ấm→**P.10 ~ 16**/Về giữ ấm→**P.24**)
- ◇ Xới tơi cơm ngay khi nấu xong giúp lượng nước thừa sẽ bốc hơi hết.
- ◇ Hãy dàn cơm ra thật đều sao cho không còn sót hạt cơm ở thành bên của lòng nồi. (Do hình dạng của lòng nồi, nên phần cơm ở giữa có thể hơi lổm xổm)
- ◇ Sau khi sử dụng, nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ), rút phích cắm, để nồi nguội rồi mới vệ sinh nồi.
- ◇ Trường hợp thêm nguyên liệu vào khi đang nấu bằng menu “Porridge (Cháo)” và “Brown Porridge (Cháo gạo lứt)” hoặc thời gian nấu không đủ, hãy nhấn nút [Hour · 時] (Giờ), nhấn nút [Min · 分] (Phút) trong lúc đèn Giữ ấm bật sáng hoặc nhấp nháy, điều chỉnh thời gian nấu thêm và nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm). Có thể thêm đến 3 lần, tối đa là 15 phút với đơn vị thời gian 1 phút.
- ◇ Trường hợp nấu thêm, hãy khuấy đều rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- ◇ Cháo sẽ sệt lại khi giữ ấm trong thời gian dài, vì vậy hãy thường thức ngay khi nấu xong.

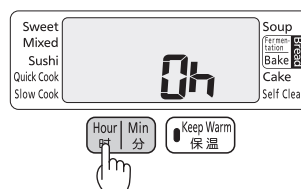
- ⚠ **Cảnh báo** • Khi mở nắp, hãy đảm bảo không còn hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi và “Pressure (Áp suất)” tắt rồi mới mở nắp. Có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích. →**P.10 ~ 16**
- ⚠ **Lưu ý** • Nếu bạn rút phích cắm mà không hủy quá trình giữ ấm, thì vào lần sử dụng tiếp theo đèn Giữ ấm sẽ bật sáng và bạn sẽ không thể nấu cơm.
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu, có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.

Về Giữ ấm

Giữ hương vị thơm ngon của hạt cơm trộn mịn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo).
Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang Giữ ấm.
(Menu có thể giữ ấm→P.10 ~ 16)

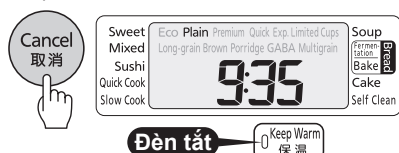


Trong khi nhấn nút [Hour · 时] (Giờ), thời gian thực hiện giữ ấm sẽ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ, và tối đa là đến 24 giờ (24h). Khi qua 24 giờ, “24” sẽ nhấp nháy và “h” sáng lên.



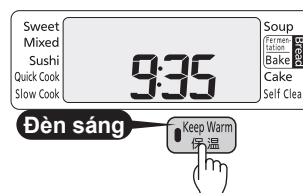
Khi ngừng giữ ấm

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



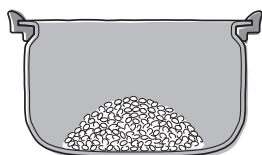
Khi giữ ấm lại

Nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm).



Khi giữ ấm một lượng nhỏ cơm

Gom cơm vào giữa lòng nồi để giữ ấm, và nên dùng càng sớm càng tốt.



⚠ Lưu ý

- Không giữ ấm trong những trường hợp sau đây, vì sẽ khiến cơm có mùi, khô khốc, đổi màu, ôi thiu, hoặc ăn mòn lòng nồi, v.v...
 - Giữ ấm khi đã rút phích cắm
 - Hủy chức năng giữ ấm khi còn cơm bên trong
 - Giữ ấm cơm nguội, cho thêm cơm nguội vào
 - Giữ ấm khi còn đũa và xới cơm bên trong
 - Khi lượng cơm ít (Loại 1,0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8L: từ 2 cốc trở xuống)
 - Giữ ấm món không phải nấu ở menu gạo trắng (gạo không cần vo)
 - Giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa
 - Giữ ấm từ 24 tiếng trở lên
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu, có thể có nhiều nước đọng trên nắp trong.
- Nếu nắp trong bị bẩn, có thể có nhiều nước đọng.
- Lưu ý rằng nếu nhấc lòng nồi lên khi đang giữ ấm, chế độ giữ ấm sẽ bị hủy bỏ.
- Hãy loại bỏ nếu có hạt cơm, v.v... dính ở mép của lòng nồi và các loại vòng đệm. Nếu không đó sẽ là nguyên nhân làm khô, đổi màu, gây mùi, và bết dính.
- Nếu môi trường sử dụng trong tình trạng khắc nghiệt (vùng lạnh hoặc khi nhiệt độ môi trường xung quanh cao, v.v...), hãy thường thức ngay.

Cách hâm

◇ Bạn có thể hâm lại cơm đang được giữ ấm cho nóng trước khi ăn.



1 Đánh toi cơm đang được giữ ấm, và cho 1 ~ 2 muỗng canh nước rưới đều lên cơm.

◇ Rưới nước sẽ hạn chế sự khô và làm cho cơm phồng lên.



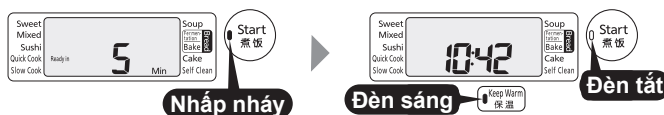
2 Xác nhận rằng đèn Giữ ấm được bật.

◇ Đèn Giữ ấm không bật thì không thể hâm. Vui lòng nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm) khi đèn tắt.

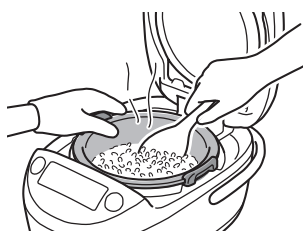


3 Nhấn nút khởi động [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

◇ Khi thời gian còn lại của quá trình hâm còn 5 phút, thời gian còn lại sẽ được hiển thị. Khi hâm hoàn tất, nồi sẽ phát tiếng bip dài 3 lần và đèn Giữ ấm sẽ sáng.



◇ Nhấn [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) khi muốn dừng hâm giữa chừng.
◇ Khi cơm nguội (khoảng 55°C trở xuống), nồi sẽ phát tiếng bip bip và không thể hâm.



4 Đánh toi thật kỹ và đều toàn bộ cơm đã hâm nóng.

◇ Sau khi đánh toi cơm, hãy đảm bảo đóng chặt nắp bằng cả hai tay.

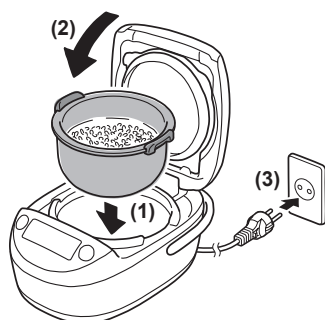
⚠ Lưu ý

- Nếu cơm ở mức từ nửa lòng nồi trở lên, thì do là lượng cơm quá nhiều nên sẽ không thể làm nóng đủ.
- Nếu hâm trong những trường hợp sau, cơm sẽ bị khô.
 - Khi cơm còn nóng chẳng hạn như ngay sau khi nấu chín, v.v...
 - Khi lượng cơm ít (Loại 1,0L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8L: từ 2 cốc trở xuống)
 - Khi lặp lại việc hâm từ 3 lần trở lên
- Không thể hâm đối với các menu "Porridge (Cháo)", "Brown Porridge (Cháo gạo lứt)", "Slow Cook (Hầm)", "Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)", "Bread Bake (Nướng bánh mì)", "Cake (Bánh ngọt)", "Self Clean (Làm sạch)".

Cách nấu hẹn giờ

- ◇ Có thể nấu chín vào thời gian bạn muốn ăn.
- ◇ Nếu chọn “Timer1 (Hẹn giờ1)” hoặc “Timer2 (Hẹn giờ2)” và chỉnh thời gian để cài đặt, thức ăn sẽ được nấu chín vào thời gian được chỉnh.
- ◇ Thời gian một khi được đặt thì sẽ được ghi nhớ y như vậy, và có thể đặt thời gian theo 2 loại là “Timer1 (Hẹn giờ1)” và “Timer2 (Hẹn giờ2)”.
- ◇ Thuận tiện để cài đặt sẵn thời gian sử dụng thường xuyên cho mỗi loại.

Ví dụ: Nếu đặt 13:30 cho “Timer1 (Hẹn giờ1)” thì thức ăn sẽ được nấu chín lúc 13h30.



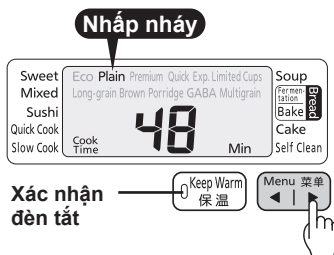
1 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ① ~ ④ ở P.20 • 21.



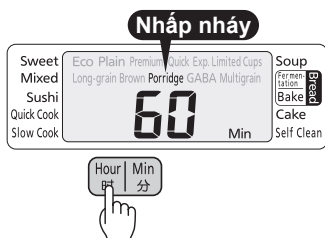
2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

◇ Cách điều chỉnh thời gian hiện tại → P.19



3 Nhấn nút [Menu • 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn) để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)



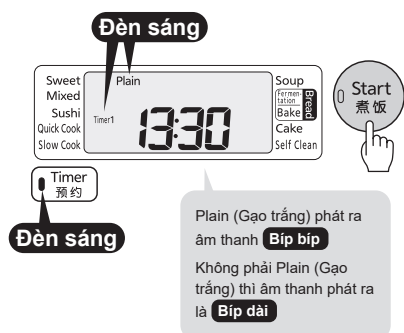
4 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn [Hour • 时] (Giờ) hoặc [Min • 分] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.



5 Nhấn nút [Timer • 预约] (Hẹn giờ) và chọn “Timer1 (Hẹn giờ1)” hoặc “Timer2 (Hẹn giờ2)”.

- ◇ Mỗi lần nhấn sẽ chuyển theo thứ tự “Timer1 (Hẹn giờ1)” → “Timer2 (Hẹn giờ2)” → “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.
- ◇ Thời gian hẹn giờ đã cài đặt vào lần trước sẽ được hiển thị, vì vậy nếu bạn nấu hẹn giờ ở cùng thời gian, thì không cần phải chỉnh thời gian. (Tiếp tục sang bước ⑥)
- ◇ Menu không thể nấu hẹn giờ sẽ không được hiển thị.



6 Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút) để chỉnh thời gian muốn nấu chín.

- ◇ Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn nút [Min · 分] (Phút) để điều chỉnh theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Ấn giữ sẽ có thể chuyển tiếp nhanh.
- ◇ Chưa đủ tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ → Nếu cài đặt đối với các trường hợp trong **P.10 ~ 16**, thì có thể không được nấu chín vào thời gian đã hẹn giờ.

7 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm) 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hẹn giờ, vui lòng nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) để cài đặt lại.

⚠ Lưu ý

- Không thể hẹn giờ trong các trường hợp sau.
 - Trường hợp nấu ở menu “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)”
 - Khi đồng hồ trên màn hình hiển thị nhấp nháy ở “0:00”
 - Khi không đặt lòng nồi vào
- Nếu cài đặt thời gian hẹn giờ lâu, có thể có cơm cháy.
Nếu lo ngại về màu sắc của cơm cháy, hãy vo gạo kỹ.
- Nấu hẹn giờ trong vòng 12 giờ, vì nếu nấu lâu hơn sẽ khiến cơm bị hỏng.

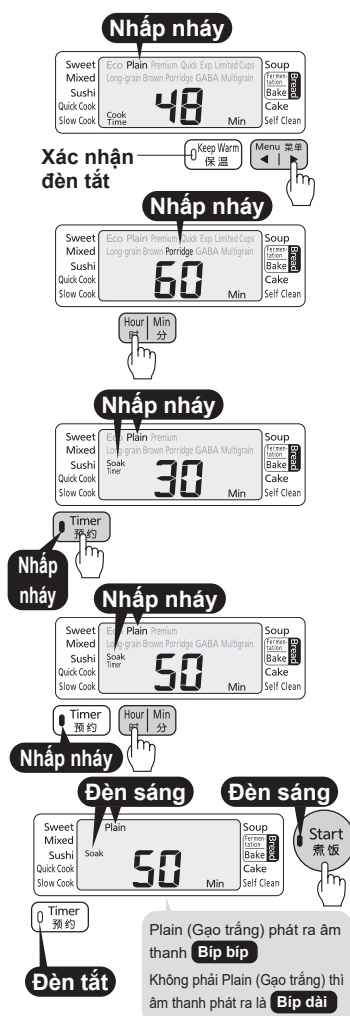
<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn [Timer · 预约] (Hẹn giờ), nếu không thực hiện thao tác nào trong khoảng 30 giây, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu nhấn [Timer · 预约] (Hẹn giờ) khi không thể nấu hẹn giờ, nồi sẽ phát ra tiếng bíp bíp để thông báo.
- Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. → **P.58**

Cách ngâm hẹn giờ

- ◇ Bạn có thể cài đặt thời gian để cho gạo ngâm tự nhiên (Ngâm trước).
- ◇ Nếu chọn “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” và cài đặt thời gian ngâm, quá trình nấu sẽ bắt đầu sau khi hết thời gian đã cài đặt.
- ◇ Có thể cài đặt thời gian ngâm từ 10 ~ 60 phút theo đơn vị 10 phút.

Ví dụ: Nếu cài đặt thành 50 phút cho “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)” thì sẽ bắt đầu nấu sau 50 phút.



1 Đặt lòng nôi vào thân nôi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ① ~ ④ ở P.20 • 21.

2 Nhấn [Menu • 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn) để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)

3 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn [Hour • 时] (Giờ) hoặc [Min • 分] (Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Cài đặt mặc định là 60 phút. Vui lòng điều chỉnh thời gian theo ý muốn.
- ◇ Có thể cài đặt từ 40 ~ 90 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

4 Nhấn nút [Timer • 预约] (Hẹn giờ) và chọn menu “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.

- ◇ Mỗi lần nhấn sẽ chuyển theo thứ tự “Timer1 (Hẹn giờ1)” → “Timer2 (Hẹn giờ2)” → “Soak Timer (Hẹn giờ ngâm)”.
- ◇ Menu không thể ngâm hẹn giờ sẽ không được hiển thị.

5 Nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) hoặc [Min • 分] (Phút) để chỉnh thời gian ngâm.

- ◇ Có thể cài đặt từ 10 ~ 60 phút theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 10 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 10 phút.
- ◇ Nếu cài đặt thời gian ngâm lâu thì cơm nấu chín sẽ mềm.

6 Nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm) 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hẹn giờ, vui lòng nhấn [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) để cài đặt lại.



Lưu ý

- Không thể ngâm hẹn giờ trong các trường hợp sau.
 - Trường hợp nấu ở menu “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)”
 - Khi đồng hồ trên màn hình hiển thị nhấp nháy ở “0:00”
 - Khi không đặt lòng nôi vào

<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn [Timer • 预约] (Hẹn giờ), nếu không thực hiện thao tác nào trong khoảng 30 giây, nồi sẽ phát ra tiếng bip bip để thông báo.
- Nếu nhấn [Timer • 预约] (Hẹn giờ) khi không thể ngâm hẹn giờ, nồi sẽ phát ra tiếng bip bip để thông báo.
- Nếu âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. → P.58

Cách chế biến (Quick Cook (Nấu nhanh)/Slow Cook (Hằm)/Soup (Súp))

- ◇ Quick Cook (Nấu nhanh) Chọn khi nấu những món đơn giản trong thời gian ngắn. Sau khi sôi, tiếp tục làm nóng ở nhiệt độ cao. (Thời gian có thể cài đặt: 1 ~ 30 phút)
- ◇ Slow Cook (Hằm) Chọn khi nấu những món hầm trong thời gian dài. Sau khi sôi, độ nóng sẽ giảm bớt, hơi nước bị hãm lại, món ăn sẽ được hầm kỹ. Món hầm khó bị nát, không cần lo lắng hầm bị vón cục. (Thời gian có thể cài đặt: 30 ~ 360 phút)
- ◇ Soup (Súp) Chọn khi nấu súp. (Thời gian có thể cài đặt: 5 ~ 180 phút)

Ví dụ về những món ăn không được phép nấu



- Các món ăn đặc sệt như cà ri, món hầm, mứt, v.v... (Khi nấu sử dụng nước sốt hoặc tinh bột khoai tây, đầu tiên chỉ chế biến với nguyên liệu, sau đó thêm roux hoặc tinh bột khoai tây, và đun thêm)
- Các món ăn sử dụng "Bột nở thực phẩm", v.v... tạo bột nhanh và nhiều
- Các món ăn được mô tả trong sách nấu ăn, v.v... để nấu bằng nồi cơm điện được bán trên thị trường

- Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
- Các món ăn có các loại rau lá hoặc cà chua có lớp vỏ có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các món ăn có sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc có thể làm bít tắc lỗ điều chỉnh áp suất
- Các món mì, món đậu như đậu nành, v.v... hoặc các loại chả Nerimono có thể nở ra
- Các món ăn dùng nhiều dầu để nấu

1 Sơ chế nguyên liệu rồi cho vào lòng nồi.

- ◇ Vui lòng cho nguyên liệu vào dựa theo vạch chia cho "Plain (Gạo trắng)" ở bên trong của lòng nồi.

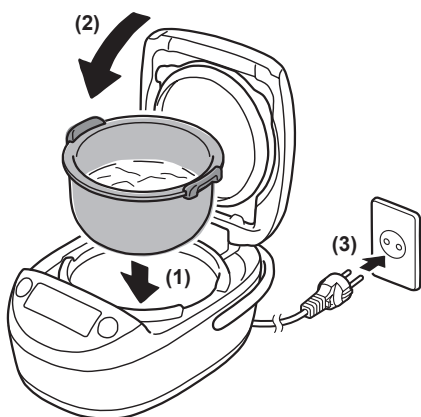
<Quick Cook (Nấu nhanh)>

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
Lượng tối đa	Từ vạch chia số 5 trở xuống	Từ vạch chia số 8 trở xuống
Lượng tối thiểu	Từ vạch chia số 1 trở lên	Từ vạch chia số 2 trở lên

<Slow Cook (Hằm) - Soup (Súp)>

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
Lượng tối đa	Từ vạch chia số 5 trở xuống	Từ vạch chia số 8 trở xuống
Lượng tối thiểu	Từ vạch chia số 2 trở lên	Từ vạch chia số 3 trở lên

2 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.

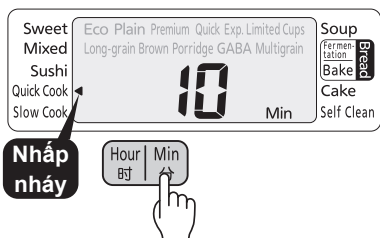


⚠ Lưu ý

- Lưu ý rằng nếu cho nhiều hơn lượng tối đa, thì thức ăn có thể không chín được hoặc bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài. Và lưu ý rằng nếu cho ít hơn lượng tối thiểu, thì cũng có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài.
- Đảo đều để gia vị không đọng lại ở đáy của lòng nồi, sau đó mới chế biến.
- Nếu sử dụng nước hầm hoặc nước dùng nóng, có thể cơm nấu không được ngon. Hãy để nước hầm và nước dùng nguội rồi mới bắt đầu chế biến.
- Không sử dụng vật cứng như vá múc canh, muỗng và dụng cụ đánh trứng bằng kim loại, v.v...
- Lưu ý rằng nếu chế biến bằng công thức khác với công thức được ghi trên hướng dẫn menu, thì có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài, cháy dính nồi.
- Sữa và sữa đậu nành, v.v... đặc biệt dễ bị sôi trào ra ngoài, vì vậy hãy thêm sữa vào sau khi đun xong, và vừa quan sát vừa làm nóng bằng cách đun thêm cứ mỗi 5 phút.

Cách chế biến

Trường hợp Quick Cook (Nấu nhanh) - Soup (Súp)



Thời gian còn lại được hiển thị.



Thời gian thực hiện giữ ấm sẽ được hiển thị từ 0 ~ 6 giờ (0 ~ 6h).

3 Nhấn nút [Menu • 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu “Quick Cook (Nấu nhanh)” hoặc “Soup (Súp)”.

- ◇ Cài đặt mặc định của “Quick Cook (Nấu nhanh)” là 15 phút.
- ◇ Cài đặt mặc định của “Soup (Súp)” là 60 phút.

4 Nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) hoặc nút [Min • 分] (Phút) để chỉnh thời gian chế biến.

- ◇ Có thể cài đặt cho “Quick Cook (Nấu nhanh)” từ 1 ~ 30 phút theo đơn vị 1 phút.
- ◇ Đối với “Quick Cook (Nấu nhanh)”, mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 1 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 1 phút.
- ◇ Có thể cài đặt cho “Soup (Súp)” từ 5 ~ 180 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Đối với “Soup (Súp)”, mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

5 Nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm).

- ◇ Quá trình chế biến sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.

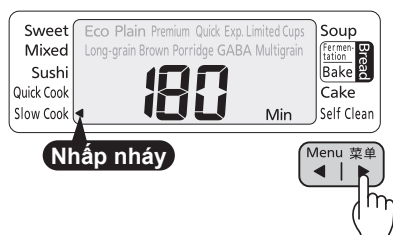
6 Khi nấu xong

- ◇ Nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm, đèn Giữ ấm sẽ sáng lên, “0h” sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
- ◇ Phương pháp gia nhiệt bổ sung (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây)
 - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
 - *Khi sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, v.v..., hãy cho nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, v.v... vào lòng nồi và khuấy đều toàn bộ.
 - (2) Nhấn [Hour • 时] (Giờ) để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 30 phút)
 - (3) Nhấn [Start • 煮饭] (Nấu cơm). (Có thể chế biến thêm tối đa 3 lần)
- ◇ Khi bạn muốn làm nóng lại thức ăn đang ở chế độ giữ ấm (khi muốn cho thức ăn về nhiệt độ để ăn), hãy nhấn [Start • 煮饭] (Nấu cơm) khi đèn Giữ ấm sáng để hâm nóng.
- ◇ Khi nấu xong, nồi sẽ tiếp tục giữ ấm ở trạng thái như vậy, và thời gian sẽ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ, và tối đa là đến 6 giờ. “6” sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. Hãy thưởng thức ngay.
- ◇ Sau khi nấu, vui lòng nhấn [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch→P.48)

⚠ Lưu ý

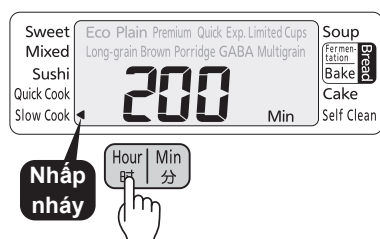
- Lưu ý rằng tùy theo món ăn mà hương vị có thể giảm đi nếu duy trì việc giữ ấm.
- Khi sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, v.v... để tạo sự đặc sệt, phải chế biến bằng cách làm nóng bổ sung vì các lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn, và lỗ giảm áp có thể bị tắt nghẽn và áp suất bên trong có thể tăng cao. Hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể bắn ra và gây bỏng, thương tích.

Trường hợp Slow Cook (Hầm)



3 Nhấn nút [Menu • 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu “Slow Cook (Hầm)”.

◇ Cài đặt mặc định là 180 phút.



4 Nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) hoặc nút [Min • 分] (Phút) để chỉnh thời gian chế biến.

- ◇ Có thể cài đặt từ 30 ~ 360 phút theo đơn vị 10 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) sẽ tăng 10 phút và mỗi lần nhấn nút [Min • 分] (Phút) sẽ giảm 10 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.



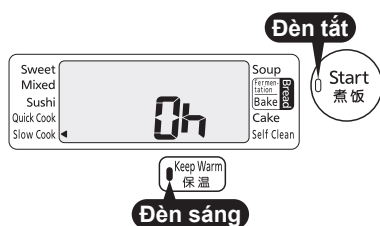
Thời gian còn lại được hiển thị.

5 Nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm).

◇ Quá trình chế biến sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.



Thời gian thực hiện giữ ấm sẽ được hiển thị từ 0 ~ 6 giờ (0 ~ 6h).

6 Khi nấu xong

- ◇ Nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm, đèn Giữ ấm sẽ sáng lên, “0h” sẽ được hiển thị trên màn hình hiển thị.
- ◇ Phương pháp gia nhiệt bổ sung (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây)
 - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
 - *Khi sử dụng nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, v.v..., hãy cho nước sôi hoặc tinh bột khoai tây, v.v... vào lòng nồi và khuấy đều toàn bộ.
 - (2) Nhấn [Hour • 时] (Giờ) để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 60 phút)
 - (3) Nhấn [Start • 煮饭] (Nấu cơm). (Có thể chế biến thêm tối đa 3 lần)
- ◇ Không thể làm nóng lại (hâm) khi đang ở chế độ giữ ấm đối với Slow Cook (Hầm).
- ◇ Khi nấu xong, nồi sẽ tiếp tục giữ ấm ở trạng thái như vậy, và thời gian sẽ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ, và tối đa là đến 6 giờ. “0” sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. Hãy thưởng thức ngay.
- ◇ Sau khi nấu, vui lòng nhấn [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch→P.48)

- Khi nấu chưa chín, không được nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) trước khi nấu bổ sung. Đèn Giữ ấm sẽ tắt và việc nấu sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy nấu theo trình tự sau đây.
 - (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt. (2) Mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi. (3) Đặt lòng nồi vào lại thân nồi. (4) Nấu theo hướng dẫn từ bước ❷ ở P.29.

Cách làm bánh mì

(Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/Bread Bake (Nướng bánh mì))

⚠ Lưu ý

- Không làm bánh mì theo công thức khác với công thức được mô tả trong hướng dẫn menu. Không làm với lượng vượt quá lượng mô tả. Bánh có thể không ngon.
- Đối với men làm bánh, sử dụng men khô.

Menu

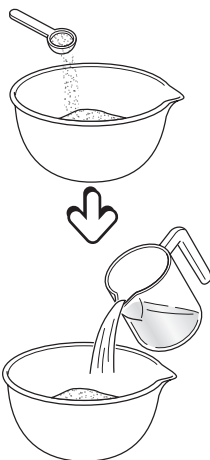
Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/
Bread Bake (Nướng bánh mì)

Bánh mì gối

113kcal (Loại 1,0L, 1/8 ổ bánh mì)

Nguyên liệu

	Loại 1,0L (5,5 cốc): Phần dành cho 2 ~ 3 người ăn	Loại 1,8L (10 cốc): Phần dành cho 3 ~ 4 người ăn
• Bột mì cứng	200g	300g
• Men khô	3g (Khoảng dưới 1 muỗng cà phê)	4,5g (1 1/2 muỗng cà phê)
• Đường	6g (2 muỗng cà phê)	9g (1 muỗng canh)
• Muối	2g (1/3 muỗng cà phê)	3g (1/2 muỗng cà phê)
• Bơ	15g	25g
• Sữa tách béo	8g (1 muỗng canh và 1 muỗng cà phê)	12g (2 muỗng canh)
• Nước ấm (khoảng 30°)	130mL	200mL



1

Cho tất cả các nguyên liệu vào tô và dùng tay trộn lại thành một khối bột.

- (1) Rây sẵn bột mì cứng và để cho bơ về lại nhiệt độ phòng để làm mềm sẵn.
- (2) Cho bột mì cứng vào tô, thêm lần lượt sữa tách béo, đường, men khô, rồi thêm muối sao cho không tiếp xúc trực tiếp với men khô.
- (3) Cho thêm bơ và đổ nước ấm lên trên men khô.
- (4) Trộn đều toàn bộ bằng muỗng gỗ, rồi dùng tay trộn lại thành một khối bột.



2

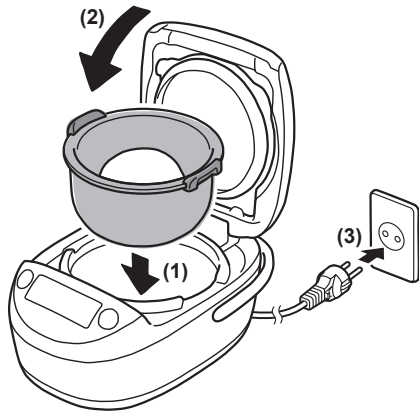
Khi trộn đến một mức độ nhất định, lấy khối bột đặt lên mặt phẳng và nhào bột trong khoảng 20 phút.

- ◇ Hãy kéo rồi gấp và nhào kỹ bột. Khi bột trở nên mịn và có thể dàn mỏng mà không bị vỡ thì việc nhào bột đã hoàn thành.



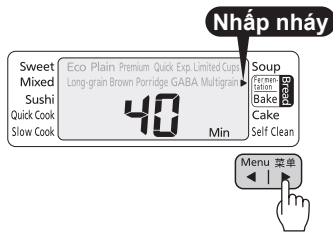
3

Cuộn tròn phần bột đã nhào ở bước ② và đặt vào giữa lòng nồi.



4

Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.



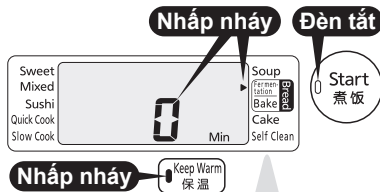
5

Cho lên men trong 40 phút. (Lên men lần 1)

(1) Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 60 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min · 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

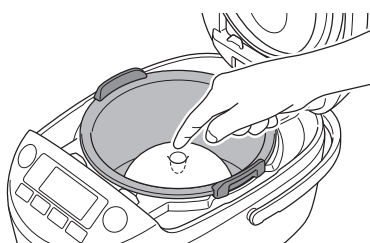
(2) Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).



6

Khi quá trình lên men lần 1 hoàn tất

◇ Đèn Giữ ấm và “0” trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.



(1) Mở nắp và kiểm tra sự lên men của bột.

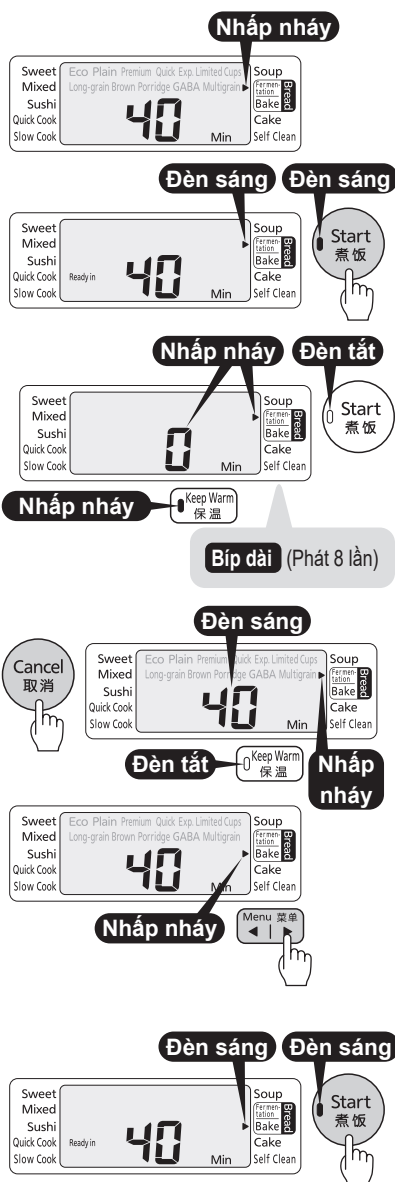
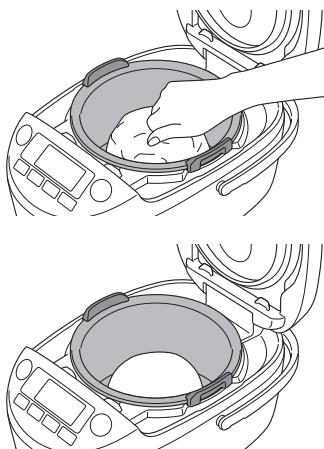
◇ Sau khi lên men lần 1, bột sẽ nở ra gấp 2 ~ 2,5 lần so với ban đầu.

◇ Cho bột mì cứng lên ngón tay rồi ấn vào giữa miếng bột, nếu vết lõm vẫn giữ nguyên thì quá trình lên men lần 1 hoàn tất.

*Nếu vết lõm đàn hồi trở lại, tức là lên men chưa đủ, vì vậy hãy nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian lên men bổ sung, rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm). (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

(2) Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).

Cách làm bánh mì



7 Ấn nhẹ khắp khối bột để thoát khí ra ngoài.

8 Cuộn tròn bột ở bước **7** lại, tạo hình rồi đặt vào giữa lòng nồi và đóng nắp.

<<Điểm lưu ý>>

Khi quá trình lên men lần 2 kết thúc, sẽ kiểm tra xem bột có nở ra ở mức gấp 1,5 ~ 2 lần hay không, do đó hãy ghi nhớ trước kích thước của khối bột này.

9 Cho lên men trong 40 phút. (Lên men lần 2)

- (1) Xác nhận rằng “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)” được chọn, và 40 phút được hiển thị.
- (2) Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

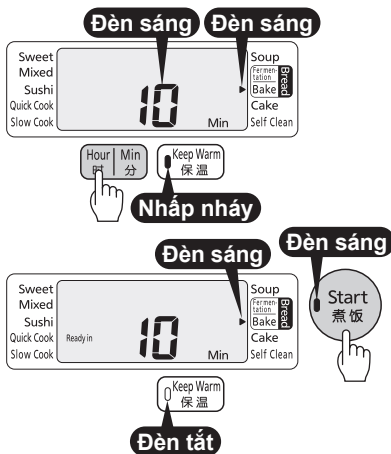
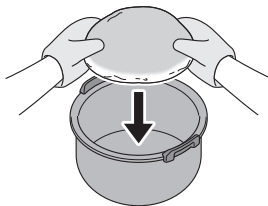
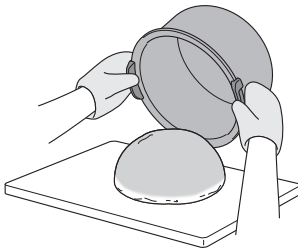
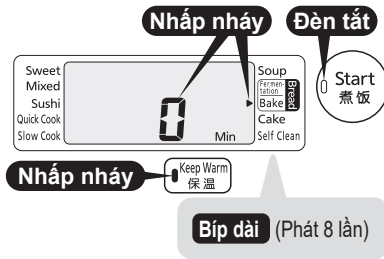
10 Khi quá trình lên men lần 2 hoàn tất

◇ Đèn Giữ ấm và “0” trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.

- (1) Mở nắp và kiểm tra xem bột có nở ra ở mức gấp 1,5 ~ 2 lần sau khi cho thoát khí ở bước **8** không.
- (2) Đóng nắp và nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).

11 Nướng trong 40 phút.

- (1) Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu “Bread Bake (Nướng bánh mì)”.
 - ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 60 phút theo đơn vị 5 phút.
 - ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min · 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- (2) Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).



12 Khi nướng xong

- ◇ Đèn Giữ ấm và “0” trên màn hình hiển thị sẽ nhấp nháy.
- (1) Mở nắp và xiên tăm tre vào giữa bánh mì. (Nếu bột không dính lên tăm tre, tức là bánh được nướng chín đến bên trong.)

*Nếu bột dính lên tăm tre, hãy nhấn [Hour · 时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian nướng bổ sung, rồi nhấn [Start · 煮饭] (Nấu cơm). (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

- (2) Lấy lòng nồi ra, úp ngược xuống để lấy bánh mì ra.

⚠ Lưu ý

- Không được nhấn [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) trước khi nướng bổ sung hoặc tạo màu nâu cho bề mặt bánh. Đèn Giữ ấm sẽ hết nhấp nháy và việc nướng sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy nướng theo trình tự sau đây.
- (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
- (2) Mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
- (3) Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
- (4) Chọn “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, đặt thời gian bổ sung rồi nhấn [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- Khi lấy lòng nồi ra, phải sử dụng găng tay, v.v... và chú ý không chạm tay trực tiếp vào nồi. Có nguy cơ gây bỏng.
- Lấy bánh mì ra ngay khi nướng xong. Nếu cứ để như vậy, nước đọng ở nắp trong sẽ chảy xuống gây bột dính.

13 Nếu muốn tạo màu nâu cho bề mặt bánh, hãy lật mặt bánh mì lại và nướng thêm 10 phút.

- (1) Để mặt sau của bánh mì (mặt chưa nướng) ở bên dưới, và cho vào lòng nồi.

⚠ Lưu ý

- Phải sử dụng găng tay, v.v..., và chú ý để không bị bỏng.

- (2) Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
- (3) Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy và đặt thành 10 phút, rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

Khi làm bánh mì xong

- (1) Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) **Đèn sáng Nhấp nháy**



- (2) Loại bỏ mùi theo hướng dẫn ở P.48

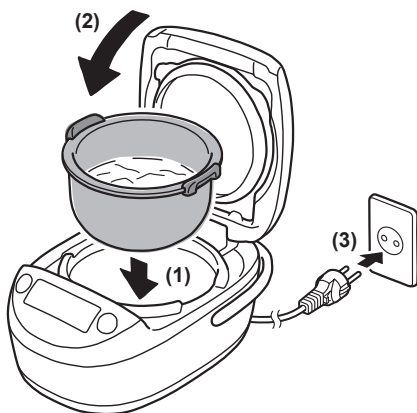
Cách làm bánh ngọt



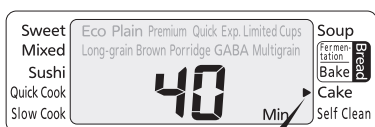
- 1** Sơ chế nguyên liệu, đổ bột vào nồi trong, loại bỏ không khí khỏi bột.

⚠ Lưu ý

- Lưu ý rằng nếu làm bánh khác với bánh ngọt được mô tả trong hướng dẫn menu, thì có thể bị đun sôi quá mức và trào ra ngoài, hoặc bánh không ngon.
- Khi loại bỏ không khí khỏi bột, hãy thực hiện trên miếng vải mềm. Nếu không sẽ có nguy cơ làm biến dạng hoặc hỏng lòng nồi.



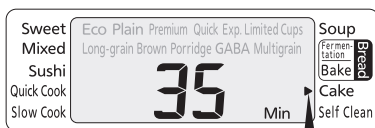
- 2** Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và cắm phích cắm vào ổ cắm.



Nhấp nháy

- 3** Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu “Cake (Bánh ngọt)”.

◇ Cài đặt mặc định là 40 phút.



Nhấp nháy

- 4** Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút) để chỉnh thời gian làm nóng.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 80 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút và mỗi lần nhấn nút [Min · 分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn.

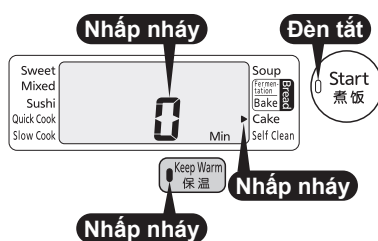


5 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

◇ Quá trình làm nóng sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.

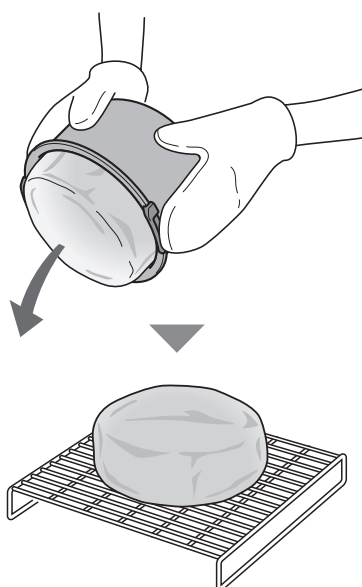


6 Khi nướng xong, mở nắp và thử xiên tăm tre vào giữa bánh ngọt.

- ◇ Khi nướng xong, nồi sẽ phát tiếng bíp dài 8 lần, đèn Giữ ấm và "0" sẽ nhấp nháy.
- ◇ Nếu bột không dính lên tăm tre, tức là bánh được nướng chín đến bên trong.
- ◇ Nếu bột dính lên tăm tre, hãy nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian làm nóng bổ sung, rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm). (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

⚠ Lưu ý

- Không được nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) trước khi làm nóng bổ sung. Đèn Giữ ấm sẽ hết nhấp nháy và việc nướng sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy làm nóng theo trình tự sau đây.
- (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
- (2) Mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
- (3) Đặt lòng nồi vào lại thân nồi.
- (4) Làm nóng theo hướng dẫn từ bước ③ ở P.36.



7 Dùng găng tay, v.v... lấy lòng nồi ra, và lấy bánh ngọt ra để nguội.

◇ Sau khi làm bánh ngọt, vui lòng nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch → P.48)

⚠ Lưu ý

- Khi lấy lòng nồi ra, phải sử dụng găng tay, v.v... và chú ý không chạm tay trực tiếp vào nồi. Có nguy cơ gây bỏng.
- Lấy bánh ngọt ra ngay khi nướng xong. Nếu không lấy ra ngay, nước đọng ở nắp trong sẽ chảy xuống gây bết dính.

Hướng dẫn menu

- Cốc đong được sử dụng trong hướng dẫn menu này là loại 0,18L (cốc đong đi kèm).
- Muỗng canh là 15mL. • Muỗng cà phê là 5mL.
- Nếu cho quá nhiều gia vị như nước tương và rượu Mirin, v.v..., có thể nấu sẽ không được ngon.
- *Khi nấu gạo không cần vo thì không cần vo gạo. *Giá trị calo được ghi cho từng thực đơn là giá trị tham khảo.

Menu Mixed (Cơm trộn)

Cơm Gomoku (Cơm trộn kiểu Nhật)



322kcal/1 phần ăn

Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Hỗn hợp gia vị [Nước tương...2 muỗng canh, rượu sake...1 muỗng canh, rượu Mirin...1/2 muỗng canh, muối...1/2 muỗng cà phê]
- Thịt đùi gà...60g
- Ngurusu...35g
- Đậu tuyết...8 miếng
- Tào bẹ...1 miếng vuông 3cm
- Đậu phụ chiên Abura Age...1/2 miếng
- Khoai nưa (konjac)...1/8 miếng
- Rượu sake, nước tương, muối, giấm...Lượng thích hợp
- Cà rốt...40g
- Nấm hương khô...2 miếng

Cách nấu

- (1) Cắt đùi gà thành những miếng vuông cỡ 1cm, sau đó nêm một chút rượu sake và nước tương.
- (2) Để đậu phụ chiên Abura Age ráo bớt dầu, sau đó cắt đôi theo chiều dọc rồi cắt thành các dải mỏng.
- (3) Gọt vỏ cà rốt và cắt thành những miếng dày dài 3cm.
- (4) Dùng phần sống dao để cạo vỏ ngurusu, sau đó, cắt thành các dải mỏng dài và ngâm trong nước giấm.
- (5) Luộc khoai nưa trong nước từ 4 ~ 5 phút, sau đó rửa sạch bằng nước và cắt theo cách tương tự như cắt cà rốt.
- (6) Ngâm nấm hương khô trong nước cho mềm, bỏ cuống và cắt thành lát mỏng.
- (7) Cắt bỏ xơ đậu tuyết và luộc trong nước muối, sau đó cho đậu vào nước lạnh để đậu giữ được màu sắc rồi cắt thành sợi mỏng.
- (8) Vo gạo trong lòng nồi, thêm hỗn hợp gia vị và đổ nước đến vạch 3 của mức "Premium (Hào hạng)", trộn đều, sau đó cho tào bẹ và các nguyên liệu khác vào, ngoại trừ đậu tuyết, và nấu bằng menu "Mixed (Cơm trộn)".
- (9) Khi (8) đã chín, lấy tào bẹ ra, thêm đậu tuyết vào, trộn đều tất cả các nguyên liệu rồi bày món ăn ra đĩa.

Lưu ý

- Điều chỉnh lượng nước tùy theo loại nguyên liệu.
- Lượng nguyên liệu cho vào lúc đầu không vượt quá khoảng 45% khối lượng gạo. Nếu cho quá nhiều nguyên liệu thì cơm có thể không ngon. (Lượng nguyên liệu đối với mỗi cốc gạo nên khoảng từ 70g trở xuống)

Menu Sweet (Xôi)

Xôi kiểu Trung Quốc



426kcal/1 phần ăn

Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo nếp...3 cốc
- Tôm khô...10g
- Hạt thông...1 muỗng cà phê
- gừng (thái sợi nhỏ)...10g
- Gia vị cho thịt heo [Rượu sake...2 muỗng cà phê, nước tương...2 muỗng cà phê, nước cốt 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
- Thịt ba chỉ...110g
- Măng...20g
- Hạt dẻ rang ngọt (bóc vỏ)...6 hạt
- Nước dùng từ xương gà...300mL
- Nấm hương khô...2 miếng
- Cà rốt...10g

Cách nấu

- (1) Ngâm nấm hương khô và tôm khô vào nước rồi vớt ra, luộc măng. (Giữ lại nước đã ngâm nấm hương khô và tôm khô.)
- (2) Cắt thịt heo thành những miếng vuông cỡ 1cm, sau đó nêm gia vị. Cắt cà rốt, nấm hương và măng thành những miếng vuông cỡ 1cm.
- (3) Đun nóng mỡ trong chảo, xào các nguyên liệu ở bước (2) rồi để nguội.
- (4) Vo gạo nếp trong lòng nồi. Cho nước đã dùng để ngâm nấm hương khô, tôm khô ở bước (1) và hỗn hợp gia vị vào nồi, sau đó cho nước dùng từ xương gà vào đến vạch 3 của mức "Sweet (Xôi)" rồi trộn đều tất cả nguyên liệu.
- (5) Cho các nguyên liệu ở bước (3), tôm khô, hạt thông và gừng lên trên các nguyên liệu ở bước (4), sau đó nấu bằng menu "Sweet (Xôi)".
- (6) Khi xôi chín, cho hạt dẻ rang ngọt vào, xôi nhẹ, sau đó bày món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.

Menu
Sushi (Gạo làm sushi)

Temaki Sushi

Nguyên liệu (Phần dành cho 5 người ăn)

- Cơm làm sushi [Gạo...3 cốc, táo bẹ...1 miếng vuông 3cm]
- Hỗn hợp giấm [Giấm...4 1/2 muỗng canh, đường...1 1/2 muỗng canh, muối...1 1/2 muỗng cà phê]
- Rong biển nướng...Lượng thích hợp
- Nguyên liệu (theo sở thích)
[Cá ngừ, cá cam hamachi, cá hồi, mực, tôm, trứng cá hồi, cá chình biển, dưa leo, rau mầm cải, măng tây xanh, cà rốt, trứng chiên, củ cải muối, tía tô, v.v...: Lượng thích hợp]
- Nước tương...Lượng thích hợp • Wasabi...Lượng thích hợp



341kcal/1 phần ăn*

*Chỉ tính lượng calo của phần cơm làm sushi

Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Sushi (Gạo làm sushi)", cho táo bẹ lên và nấu bằng menu "**Sushi (Gạo làm sushi)**".
- (2) Trộn giấm, đường và muối trong tô để tạo thành hỗn hợp giấm.
- (3) Lấy cơm vừa nấu chín cho ra tô gỗ hangiri, sau đó rưới hỗn hợp giấm ở bước (2) lên, trộn nhẹ bằng vá xới cơm và dùng quạt, v.v... thổi cho cơm nguội.
- (4) Cắt từng nguyên liệu cuộn sushi thành những thanh dài.
- (5) Cho cơm ở bước (3) lên rong biển nướng, đặt các nguyên liệu bạn thích lên trên rồi cuộn lại.



Lưu ý

- Không trộn giấm với gạo bằng lòng nồi.

<<Điểm lưu ý>>

- Lau táo bẹ bằng khăn ẩm đã vắt ráo nước.
- Làm ướt nhẹ tô gỗ hangiri bằng nước giấm.

Menu
Multigrain
(Gạo trộn các loại hạt khác)

Cơm trộn các loại hạt khác với cá khô và rong biển Hijiki

Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Các loại hạt khác...4 1/2 muỗng canh (40g)
- Cá khô (cá nhồng, cá đầu vuông, v.v...)...1 con
- Hành lá (thái nhỏ)...2 cọng
- Mầm rong biển Hijiki đã nấu chín
[Mầm rong biển Hijiki (khô)...12g, đậu phụ chiên Abura Age...1/2 miếng, cà rốt...30g, dầu mè...1 muỗng canh]
- Nước dùng
[Đường...1 muỗng canh, rượu Mirin...1 muỗng canh, rượu sake...1 muỗng canh, nước tương...2 muỗng canh, nước dùng dashi...200mL]



362kcal/1 phần ăn

Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Plain (Gạo trắng)", sau đó cho các loại hạt khác lên trên. Cho 3 muỗng canh nước vào phần gạo đã thêm các loại hạt khác rồi nấu bằng menu "**Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)**".
- (2) Rửa cá khô, bỏ xương và xé nhỏ phần thịt cá.
- (3) Ngâm mầm rong biển Hijiki trong nước rồi rửa sạch, để ráo. Để đậu phụ chiên Abura Age ráo bớt dầu và cắt thành các dải mỏng, cắt cà rốt thành các dải mỏng.
- (4) Cho dầu mè vào nồi nhỏ, xào các nguyên liệu ở bước (3), sau đó cho nước dùng vào và nấu chín.
- (5) Để ráo các nguyên liệu ở bước (4), cho hỗn hợp này và thịt cá ở bước (2) vào cơm đã nấu chín, sau đó xới nhẹ.
- (6) Bày món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên trên.

Hướng dẫn menu

Menu Porridge (Cháo)

Cháo hải sản với nước sốt ankake



261kcal/1 phần ăn

| Nguyên liệu (Phần dành cho 4 người ăn)

- Gạo...1 cốc
- Mực...60g
- Hành lá Nhật Bản...1/2 cọng
- Dầu salad...Lượng thích hợp
- Tôm...8 con
- Cà rốt...20g
- Nước súp kiểu Trung Quốc...400mL
- Gia vị cho hải sản [Rượu sake, muối, tiêu...mỗi loại một ít, trứng đánh tan và tinh bột khoai tây...mỗi loại 1/2 muỗng cà phê]
- Gia vị nước sốt [Rượu sake...2 muỗng canh, đường...1 muỗng cà phê, tiêu...một ít, dầu hào...1 muỗng cà phê, muối...2/3 muỗng cà phê]
- Muối...1/3 muỗng cà phê
- Cối sò điệp...4 cái
- Nấm mèo...5g
- Tinh bột khoai tây hòa với nước...3 muỗng canh
- Cải thìa...1 cây
- Gừng...10g
- Dầu mè...2 muỗng cà phê

| Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, thêm muối, đổ nước đến vạch 1 của mức "Porridge • Firm (Cháo • Đặc)", sau đó trộn đều, đặt thời gian nấu là 60 phút và nấu bằng menu "Porridge (Cháo)".
- (2) Khử mực rồi cắt thành những miếng vừa ăn. Lột vỏ và bỏ chỉ đen trên lưng tôm, cắt nửa cối sò điệp theo chiều ngang.
- (3) Nêm gia vị vào mực ở bước (2), để khoảng 10 phút, phủ một lớp trứng đã đánh tan và tinh bột khoai tây lên mực.
- (4) Cải thìa cắt khúc vừa ăn, hành lá Nhật Bản thái nhỏ, cà rốt và gừng cắt lát mỏng.
- (5) Ngâm nấm mèo bằng nước ấm, cắt bỏ phần chân cứng của nấm.
- (6) Cho dầu salad vào chảo và đun nóng, xào các nguyên liệu ở bước (3), (4) và (5), sau đó thêm gia vị nước sốt và nước súp kiểu Trung Quốc vào.
- (7) Khi hỗn hợp chín, cho nước đã hòa tan tinh bột khoai tây vào để món ăn sệt lại rồi cho thêm dầu mè.
- (8) Múc cháo đã nấu chín ở bước (1) ra tô, rưới nước sốt ở bước (7) lên.



Lưu ý

- Hải sản có thể bị cứng nếu nấu quá kỹ. Vì vậy hãy nấu nhanh nước sốt ankake.

Menu Brown (Gạo lứt)

Cơm gạo lứt nấu với cá hồi, miso và bơ



422kcal/1 phần ăn

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo lứt...3 cốc
- Tỏi (băm nhỏ)...1 nhánh
- Gừng (băm nhỏ)...1 nhánh
- Bơ...25g
- Hỗn hợp gia vị [Rượu sake...1 1/2 muỗng canh, đường...1/2 muỗng canh, rượu Mirin...1 1/2 muỗng canh, nước tương...1/2 muỗng canh, miso...30g]
- Hành lá (thái nhỏ)...3 cọng
- Măng tây...3 cây
- Nấm khiêu vũ...100g
- Hành tây...1/2 củ
- Cà rốt...50g
- Cá hồi muối ngọt...3 lát
- Dầu salad...Lượng thích hợp

| Cách nấu

- (1) Vo gạo lứt trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Brown (Gạo lứt)", và nấu bằng menu "Brown (Gạo lứt)".
- (2) Cho dầu salad vào chảo và đun nóng, chiên cá hồi rồi xé nhỏ phần thịt cá.
- (3) Xé nấm khiêu vũ và cắt thành miếng rộng 2cm, băm nhỏ hành tây và cà rốt.
- (4) Gọt bỏ phần cứng của măng tây, bỏ lá hình tam giác rồi cắt măng tây thành những khúc 1cm.
- (5) Đun chảy bơ trong chảo, cho tỏi và gừng vào phi thơm. Thêm các nguyên liệu ở bước (3) vào và xào đến khi mềm thì cho măng tây ở bước (4) vào.
- (6) Thêm hỗn hợp gia vị vào (5), xào cho đến khi rút hết nước rồi thêm hành lá và (2) vào.
- (7) Trộn cơm đã nấu chín với (6), sau đó bày món ăn ra đĩa.

<<Điểm lưu ý>>

- Bạn có thể rắc thêm bột ớt 7 vị shichimi theo sở thích.

Menu

Soup (Súp)

Canh hầm thịt gà và rau củ

Nguyên liệu (Loại 1,0L: phần dành cho 4 người ăn/Loại 1,8L: phần dành cho 6 người ăn)

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
• Cánh gà	8 cái	12 cái
• Cà rốt (nhỏ)	1 củ	1 1/2 củ
• Cần tây	1 nhánh	1 1/2 nhánh
• Hành tây (vừa)	1 củ	1 1/2 củ
• Khoai tây (nhỏ)	2 củ	3 củ
• Nước	650 mL	1000 mL
• Hạt nêm nước dùng kiểu Tây (hạt nhỏ)	1 1/2 muỗng canh	2 1/3 muỗng canh
• Muối, tiêu	Mỗi loại một ít	Mỗi loại một ít



156kcal/1 phần ăn

Cách nấu

- (1) Cắt bỏ phần đầu cánh của cánh gà.
- (2) Cắt cà rốt thành 4 phần bằng nhau, cần tây bỏ xơ và cắt khúc cỡ 5cm, cắt hành tây thành 8 phần bằng nhau, cắt khoai tây thành 4 phần bằng nhau.
- (3) Cho tất cả nguyên liệu ở bước (1) và (2) vào lòng nồi, thêm nước, hạt nêm nước dùng kiểu Tây, muối, hạt tiêu vào rồi trộn đều, chọn menu **"Soup (Súp)"**, đặt thời gian nấu là 60 phút và nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- (4) Khi nấu xong, bày món ăn ra bát.

Menu

Quick Cook (Nấu nhanh)

Thịt gà và nấm shimeji sốt cà chua

Nguyên liệu (Loại 1,0L: phần dành cho 4 người ăn/Loại 1,8L: phần dành cho 6 người ăn)

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
• Thịt đùi gà (cắt miếng vuông)	250 g	380 g
• Muối, tiêu	Mỗi loại một ít	Mỗi loại một ít
• Nấm shimeji (cắt nhỏ)	1 túi (khoảng 130g)	1 1/2túi (khoảng 200g)
• Hành tây	1/2 củ (khoảng 100g)	3/4 củ (khoảng 150g)
• Oliu đen (thái lát)	25 g	40 g
• Nước sốt cà chua	1 lon (khoảng 300g)	1 1/2 lon (khoảng 450g)
• Hạt nêm nước dùng từ gà kiểu Tây (hạt nhỏ)	1 muỗng cà phê	1 1/2 muỗng cà phê
• Nước	100 mL	150 mL
• Ngò tây (cắt nhỏ)	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp
• Phô mai bào	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp



189kcal/1 phần ăn

Cách nấu

- (1) Nêm muối và tiêu vào đùi gà.
- (2) Thái lát hành tây thành các miếng dày dọc theo các sợi.
- (3) Cho hạt nêm nước dùng từ gà kiểu Tây và nước vào lòng nồi rồi trộn đều, sau đó lần lượt cho đùi gà ở bước (1), hành tây ở bước (2), nấm shimeji, oliu đen, nước sốt cà chua vào nồi.
- (4) Chọn **"Quick Cook (Nấu nhanh)"**, đặt thời gian nấu là 15 phút (loại 1,8L là 18 phút) sau đó nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- (5) Khi nấu xong, đảo đều, nêm muối và tiêu cho vừa miệng, cho món ăn ra tô, rắc thêm ngò tây và phô mai bào theo sở thích.

Hướng dẫn menu

Menu
Slow Cook (Hầm)

Sườn heo nấu cam



696kcal/1 phần ăn

Nguyên liệu (Loại 1,0L: phần dành cho 4 người ăn/Loại 1,8L: phần dành cho 6 người ăn)

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)		Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
• Sườn heo	600 g	900 g	• Muối	Một chút	Một chút
• Tiêu	Một chút	Một chút	• Bột mì	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp
• Dầu salad	1 muỗng canh	1 1/2 muỗng canh	• Tỏi	1 nhánh	1 1/2 nhánh
• gừng	1 nhánh	1 1/2 nhánh	• Rau gia vị (lá nguyệt quế, đinh hương, húng tây, hương thảo, v.v...)	Một chút	Một chút
• Phần đầu hành trắng	1/2 cọng	3/4 cọng	• Ngò	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp
Nước dùng					
• Rượu trắng	200mL	300mL	• Nước cam	200mL	300mL
• Mứt marmalade	65g	100g	• Nước tương	80mL	120mL
• Đường	1 muỗng canh	1 1/2 muỗng canh	• Ớt cắt lát tròn	1 quả	1/2 quả

Cách nấu

- (1) Cắt tỏi và gừng thành những lát mỏng.

(2) Rửa sạch bề mặt của sườn với nước, lau phần nước, nêm muối và tiêu, sau đó rắc bột mì lên.

(3) Làm nóng chảo, cho dầu salad vào, chiên bề mặt sườn ở bước (2).
- (4) Cho sườn ở bước (3), nước dùng, nguyên liệu ở bước (1) và rau gia vị vào lòng nồi, chọn menu “**Slow Cook (Hầm)**”, đặt thời gian nấu là 2 tiếng, sau đó nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

(5) Khi nấu xong, giữ món ăn nóng trong 1 tiếng.

(6) Bày món ăn ra tô, trang trí với đầu hành trắng và ngò.

<<Điểm lưu ý>> • Thêm các loại rau gia vị theo sở thích.

Menu
Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)/
Bread Bake (Nướng bánh mì)

Bánh mì cuộn táo hương quế



282kcal (1/8 ổ bánh)
Loại 1,0L (5,5 cốc)

Nguyên liệu (Loại 1,0L: phần dành cho 4 người ăn/Loại 1,8L: phần dành cho 6 người ăn)

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)		Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
• Đường quế	15g	30g	Bột bánh		
• Nho khô	50g	75g	• Bột mì cứng	280g	420g
Lớp phủ			• Men khô	3g	6g
• Đường bột	50g	75g	• Trứng đánh tan (cỡ M)	1/2 quả	1 quả
• Nước	10g	15g	• Đường	35g	52,5g
Táo được bảo quản			• Muối	4g	6g
• Táo	1 quả	1 1/2 quả	• Bơ nhạt	40g	60g
• Đường	40g	60g	• Sữa tách béo	6g	9g
• Bơ nhạt	10g	15g	• Nước	160mL	240mL
• Nước cốt chanh	1/2 muỗng cà phê	1 muỗng cà phê			

Cách nấu

- (1) Gọt vỏ táo, bỏ lõi và cắt lát hình quạt.

(2) Cho táo ở bước (1) vào hộp chịu nhiệt, thêm đường, bơ nhạt và nước cốt chanh, bọc kín bằng màng nhựa rồi quay nóng bằng lò vi sóng ở 600W trong 3 phút.

(3) Cho các nguyên liệu làm bột bánh vào tô, trộn đều, nhào kỹ cho đến khi bề mặt bột mịn.

(4) Cho phần bột bánh đã nhào vào lòng nồi, lên men bằng menu “**Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)**” trong 40 phút (loại 1,8L là 50 phút).

(5) Khi bột nở gấp đôi, chia thành 6 phần (loại 1,8L là 8 phần), vo tròn bột, phủ khăn ướt và để bột nghỉ khoảng 10 phút.

(6) Vừa dùng cây cán ấn nhẹ, vừa dần mỏng bột ra, rắc đường quế lên toàn bộ phần bột bánh, rải táo đã nguội và nho khô lên trên, sau đó cuộn từ phía trước rồi dùng ngón tay nắm phần đầu cuộn để giữ cố định.
- (7) Xếp đều các cuộn bánh vào lòng nồi, sau đó lên men bằng menu “**Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)**” trong 40 phút.

(8) Kiểm tra tình trạng lên men, sau đó nướng bằng menu “**Bread Bake (Nướng bánh mì)**” trong 40 phút (loại 1,8L là 55 phút).

(9) Đâm xiên tre vào bánh, nếu bột không dính vào xiên tre thì trở bánh, rồi nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) để điều chỉnh thời gian làm nóng bổ sung là 10 phút, rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

(10) Sau khi nướng xong, nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) và lấy bánh mì ra ngay.

(11) Cho nước vào đường bột, trộn đều để tạo thành lớp phủ, khi bánh bớt nóng thì rưới lên trên.

Menu

Cake (Bánh ngọt)

Bánh bông lan

Nguyên liệu (cho 1 nồi)

	Loại 1,0L (5,5 cốc)	Loại 1,8L (10 cốc)
• Trứng (cỡ M)	4 quả	5 quả
• Đường (đường cát trắng)	120g	150g
• Bột mì làm bánh	120g	150g
• Bơ nhạt	40g	50g
• Bơ nhạt (dùng để phết lên lòng nồi)	Lượng thích hợp	Lượng thích hợp
Trang trí		
• Kem tươi (nguồn gốc động vật)	200mL	250mL
• Đường kính	24g	30g
• Dâu tây, việt quất	Mỗi loại lượng thích hợp	Mỗi loại lượng thích hợp



309kcal (1/8 ổ bánh)
Không tính trái cây
Loại 1,0L (5,5 cốc)

Cách nấu

- (1) Đem trứng để về nhiệt độ phòng và rây bột mì làm bánh. Đun chảy bơ nhạt.
- (2) Cho trứng và đường vào tô rồi trộn nhẹ.
- (3) Cho tô ở bước (2) vào nồi đun cách thủy ở 40 độ, khuấy cho đến khi đường tan hết thì lấy ra.
- (4) Đánh bông hỗn hợp bước (3) bằng máy đánh trứng cầm tay ở tốc độ cao. Đánh cho đến khi hỗn hợp ngả sang trắng, và khi nhấc máy đánh trứng lên thì lớp bọt dày vẫn dính trên máy và từ từ chảy xuống. Cuối cùng, đánh thêm khoảng 1 phút ở tốc độ thấp để tạo bọt.
- (5) Cho phần bột ở bước (1) vào (4), trộn nhẹ bằng phới cao su cho đến khi bột không còn vón cục. Thêm bơ đã đun chảy vào rồi trộn đều.
- (6) Phết một lớp bơ mỏng lên lòng nồi, đổ bột bánh ở bước (5) vào, làm vỡ bọt bột khí trên một miếng vải mềm, sau đó nướng bằng menu “**Cake (Bánh ngọt)**” trong 35 phút (loại 1,8L là 40 phút).
- (7) Sau khi nướng xong, lấy bánh ra khỏi lòng nồi, để nguội, sau đó rắc thêm đường kính và trang trí với kem tươi đã đánh bông, dâu tây, việt quất.

* Nếu thời gian nướng không đủ, hãy nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian nướng bổ sung, rồi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).



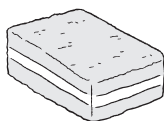
Lưu ý

- Vui lòng loại bỏ mùi sau khi làm bánh ngọt. (Cách làm sạch→P.48)

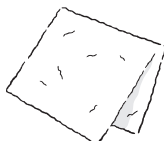
Cách vệ sinh và bảo dưỡng

- ◇ Đối với các sửa chữa không được mô tả trong sách hướng dẫn này, vui lòng liên hệ với đại diện dịch vụ đã được cấp phép để được hỗ trợ.
- ◇ Đảm bảo rút phích cắm, để thân nồi, lòng nồi, nắp trong và nắp hơi nguội trước khi vệ sinh.
- ◇ Sau khi sử dụng, đảm bảo vệ sinh nồi ngay trong ngày để nồi luôn sạch sẽ.
- ◇ Sau khi chế biến món ăn, làm bánh mì hay bánh ngọt, mùi dễ bị vương lại, vì vậy vui lòng đảm bảo làm sạch và loại bỏ mùi ngay trong ngày. → **P.48**

**Dùng
cụ và chất
tẩy rửa cần
chuẩn bị**



**Miếng bọt
biển mềm**



Vải mềm



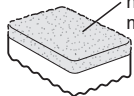
**Chất tẩy rửa trung
tính gia dụng dùng
cho nhà bếp**
(Dùng cho các dụng
cụ ăn uống/dụng cụ
nấu nướng)

**Dụng cụ không
được sử dụng**



- ❑ Miếng cọ rửa bằng nylon, xẻng lật kim loại, v.v...
- ❑ Phần có hạt mài mòn của miếng bọt biển

Không rửa bằng phần có hạt mài mòn. Vì phần này có thể làm bong tróc bề mặt lớp phủ flo của lòng nồi và lớp sơn của nắp trong.

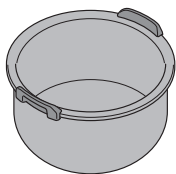


**Phần có
hạt mài
mòn**

- ❑ Chất tẩy rửa không trung tính
- ❑ Chất pha loãng, chất tẩy rửa có chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng
- ❑ Khăn lau thấm hóa chất
- ❑ Nước nóng
- ❑ Máy rửa chén, máy sấy chén
- ❑ Miếng bọt biển melamine

Dụng cụ cần vệ sinh sau mỗi lần sử dụng

1. Dùng miếng bọt biển rửa bằng nước hoặc nước ấm đã pha loãng với chất tẩy rửa, tráng sạch lại với nước.
2. Lau sạch nước bằng khăn khô và để khô hoàn toàn.



Lòng nồi



Vá xới cơm



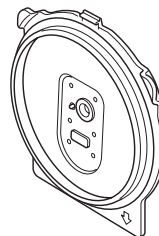
Cốc đong



Muỗng múc canh



Nắp hơi



Nắp trong

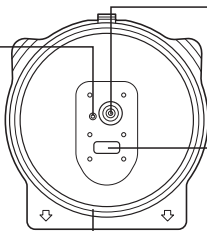
Vệ sinh các bộ phận của nắp trong

**Nắp trong
(Mặt trước)**

Van an toàn
Từ mặt trước của nắp trong, dùng ngón tay ấn nhẹ 2 ~ 3 lần để kiểm tra xem van có bị tắc hay không, sau đó rửa sạch bên trong bằng vòi nước.

Vòng đệm nắp trong

Cứ để gắn với nắp trong như vậy rồi rửa. Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa.



Lỗ điều chỉnh áp suất
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.

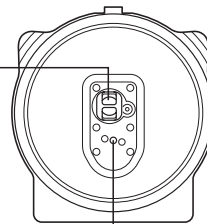
Vòng đệm áp suất âm
Cứ để gắn với nắp trong như vậy rồi rửa. Nếu vòng đệm bị rơi ra, hãy chú ý hướng mới lắp lại. → **P.47**

**Nắp trong
(Mặt sau)**

Bi điều chỉnh áp suất
Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.

Lỗ giảm áp

Nếu có hạt cơm dính, v.v..., hãy rửa sạch bằng vòi nước chảy.



⚠ Lưu ý

- Giữ cho lồng nồi và nắp trong luôn sạch sẽ để ngăn ngừa ăn mòn bề mặt và mùi hôi.
- Nếu chất tẩy rửa vẫn còn sót lại, hãy rửa thật sạch vì có thể làm xuống cấp, đổi màu các bộ phận bằng nhựa dẻo, v.v... (Chỉ những bộ phận có thể rửa được)
- Ngay sau khi rửa nắp hơi và nắp trong, lau sạch nước bằng vải khô ngay lập tức. Nếu nước còn đọng lại, sẽ để lại dấu vết giọt nước.
- Sau khi nấu gạo trộn với các loại hạt khác, hãy vệ sinh nắp hơi và nắp trong. Nếu không vệ sinh, có thể dẫn đến các sự cố như tắc nghẽn, không mở nắp ra được, v.v..., hoặc khiến thức ăn trào ra ngoài, cơm nấu không ngon.
- Hãy loại bỏ hạt cơm, v.v... dính trên nắp trong. Vì hạt cơm dính có thể làm nắp không đóng lại được, hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc thức ăn bên trong bắn ra do nắp mở ra, gây bỏng, thương tích.
- Không cho các dụng cụ ăn uống, v.v... vào lồng nồi, không sử dụng lồng nồi làm chậu rửa chén. Ngoài ra, khi làm khô lồng nồi, không được đặt chồng lên, v.v... trên các dụng cụ ăn uống. Vì có thể làm trầy, bong tróc bề mặt lớp phủ flo.

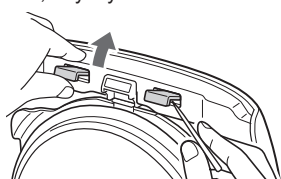


Những vị trí cần được làm sạch mỗi khi bị bẩn

Lau thân nồi (bên ngoài và bên trong) bằng vải đã vắt khô.
Lau sạch dây nguồn và phích cắm bằng vải khô.

Bộ phận chặn

Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.



Vòng đệm trên nắp

Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.

*Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa. →P.47

Cảm ứng trên nắp

Lau nhẹ bằng vải hoặc tấm bông, v.v... có thấm nước.

Khung trên

Nếu có hạt cơm bị cháy khét, v.v... dính vào, hãy lấy ra.

Dây nguồn

Phích cắm

Đệm cao su ở khung trên

Không tháo ra. Không cố gắng kéo ra.

Cảm biến trung tâm

Nếu có hạt cơm bị cháy khét, v.v... dính vào, hãy lấy ra.

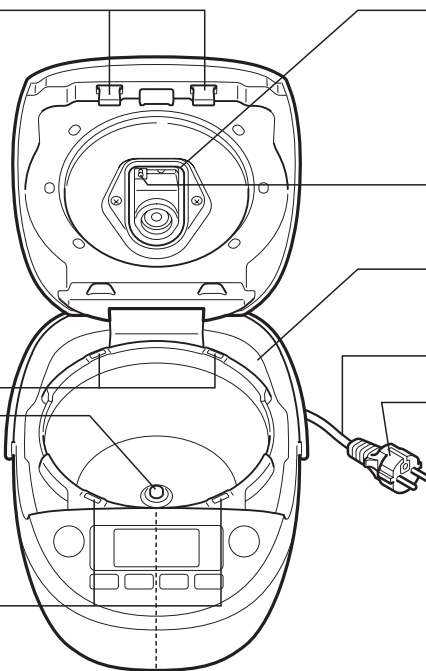
* Nếu khó lấy ra, hãy chà bằng giấy nhám #320 có bán trên thị trường, rồi lau bằng vải khô.

Đệm cao su ở khung trên

Không tháo ra. Không cố gắng kéo ra.

Bộ phận chốt đáy

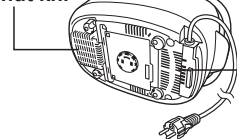
Nếu có hạt cơm, v.v... mắc vào, hãy lấy ra.



Vệ sinh lỗ hút khí, lỗ thoát khí

Loại bỏ bụi bẩn và vết bẩn bằng tấm bông, v.v...

Lỗ hút khí



Lỗ thoát khí

⚠ Lưu ý

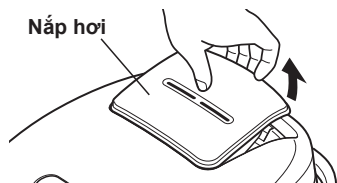
- Tuyệt đối không để nước lọt vào bên trong thân nồi. Vì có thể là nguyên nhân gây ra giật điện, rò rỉ điện, biến dạng thân nồi, hỏa hoạn, sự cố.
- Không sử dụng nồi khi lỗ hút khí và lỗ thoát khí vẫn còn bụi, v.v... bám vào. Vì sẽ làm nhiệt độ bên trong thân nồi tăng lên, là nguyên nhân gây ra sự cố và hỏa hoạn.

Cách tháo ra và lắp từng bộ phận

Tháo nắp hơi ra

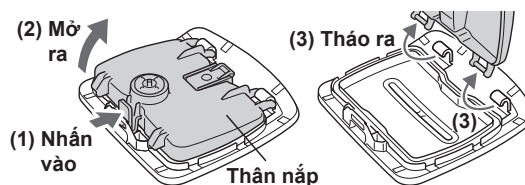
1

Cho ngón tay vào phần lõm của nắp, kéo lên để tháo nắp hơi ra.



2

Tháo ra như trong hình bên dưới.

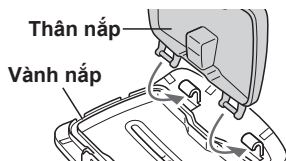


Lắp nắp hơi vào

1

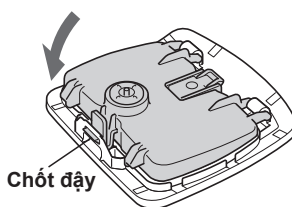
Căn chỉnh phần thân nắp, móc vào vành nắp.

◇ Nếu không móc thân nắp vào chắc chắn, có thể gây ra sự cố như bị bung ra, hơi nước rò rỉ ngoài, v.v...



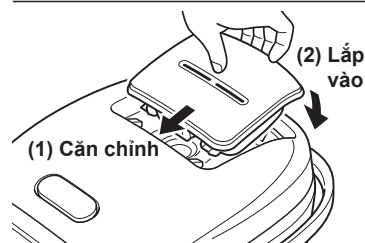
2

Ấn vào cho đến khi chốt cài khớp vào chốt đáy.



3

Lắp nắp hơi vào thân nồi từ phía trước một cách chắc chắn.



⚠ Lưu ý

Nắp hơi lắp vào chắc chắn. Nếu nắp hơi không được lắp một cách chắc chắn, có thể làm cơm nấu không ngon, thức ăn sôi trào ra ngoài, gây bỏng.

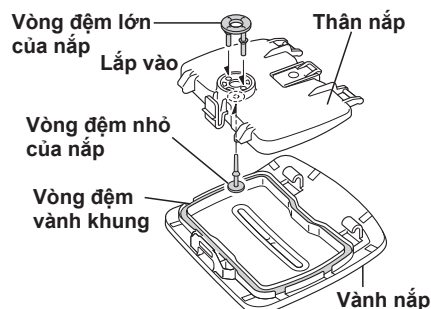


Lắp vòng đệm dùng cho nắp hơi

Khi các loại vòng đệm dùng cho nắp hơi bị bung ra, hãy chú ý lắp chặt vào như bên hình minh họa lắp các loại vòng đệm.

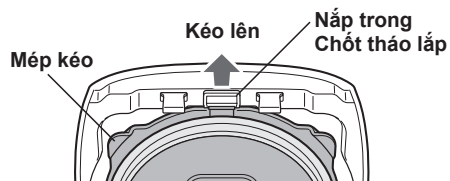
⚠ Lưu ý

- Đảm bảo lắp đầy đủ các loại vòng đệm rồi mới sử dụng. Nếu không lắp vòng đệm, hơi nước sẽ rò rỉ ra ngoài, là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.
- Lắp chắc chắn các loại vòng đệm vào. Nếu không lắp chắc chắn các loại vòng đệm vào, sẽ gây ra sự cố như bị bung ra, hơi nước rò rỉ ra ngoài, v.v...
- Không tháo vòng đệm vành khung ra. Nếu vòng đệm này bị bung ra, hãy đảm bảo lắp trở lại vị trí cũ. (Trường hợp khó lắp vào, hãy bôi một chút nước vào vòng đệm để dễ lắp vào hơn)

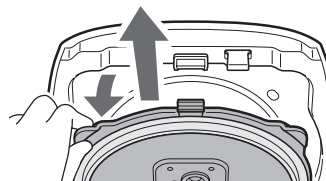


Tháo nắp trong

1 Kéo chốt tháo lắp nắp trong lên.

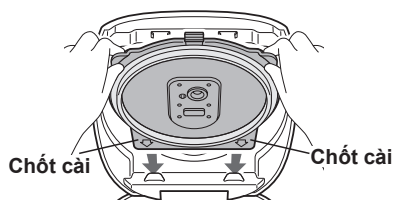


2 Tháo nắp trong về phía trước.

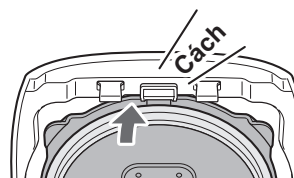


Gắn nắp trong

1 Gắn chặt các chốt cài bên trái và bên phải vào rãnh.



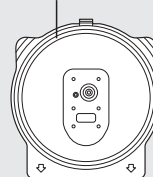
2 Đẩy vào cho đến khi nghe thấy tiếng “Cách”.



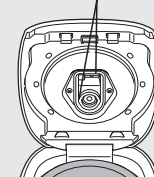
⚠ Lưu ý

- Không kéo vòng đệm trên nắp và vòng đệm nắp trong ra. Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa.
- Nếu vòng đệm trên nắp và vòng đệm nắp trong bị bung ra, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- Phần vòng đệm trên nắp: Không tháo vòng đệm ra. Không cố gắng ấn xuống hoặc kéo ra. Vì có thể trở thành nguyên nhân gây rò rỉ hơi nước, không mở được nắp, phát sinh sự cố.

Vòng đệm nắp trong



Phần vòng đệm trên nắp

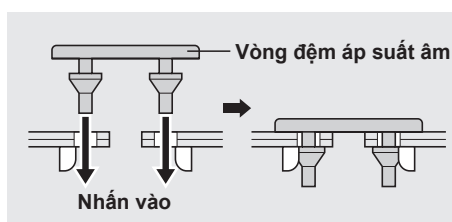
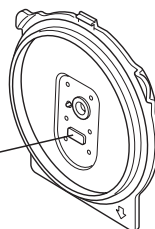


Lắp vòng đệm áp suất âm

Hãy chú ý đến hướng lắp, và cẩn thận lắp vào. Đây là nguyên nhân khiến cơm nấu không ngon. Trường hợp khó lắp vào, hãy bôi một chút nước vào vòng đệm áp suất âm để dễ lắp vào hơn.

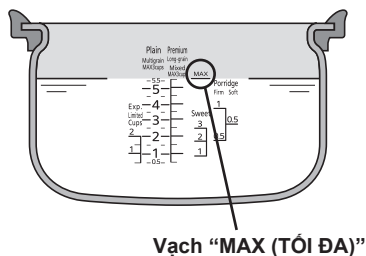
Mặt trước

Vòng đệm áp suất âm



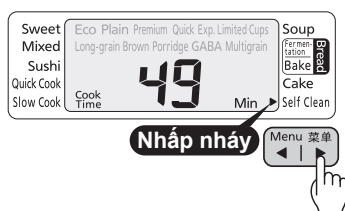
Cách làm sạch

Làm sạch nồi khi lo ngại về mùi, hoặc sau khi chế biến món ăn, sau khi làm bánh mì và bánh ngọt.



1 Cho nước vào lòng nồi và đặt vào thân nồi.

- ◇ Cho nước vào đến vạch "MAX (TỐI ĐA)".
- ◇ Đặt lòng nồi vào thân nồi, cắm phích cắm vào ổ cắm. → P.21
- ◇ Nếu bạn lo ngại về mùi, hãy cho Axit citric (khoảng 20g) vào nước, khuấy đều rồi tiến hành làm sạch, kết quả khử mùi sẽ tốt hơn.



2 Nhấn nút [Menu • 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn menu "Self Clean (Làm sạch)".



3 Nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm). (Bắt đầu làm sạch)



4 Khi làm sạch hoàn tất, nồi sẽ phát tiếng bip dài 8 lần, ► đèn Giữ ấm sẽ nhấp nháy.

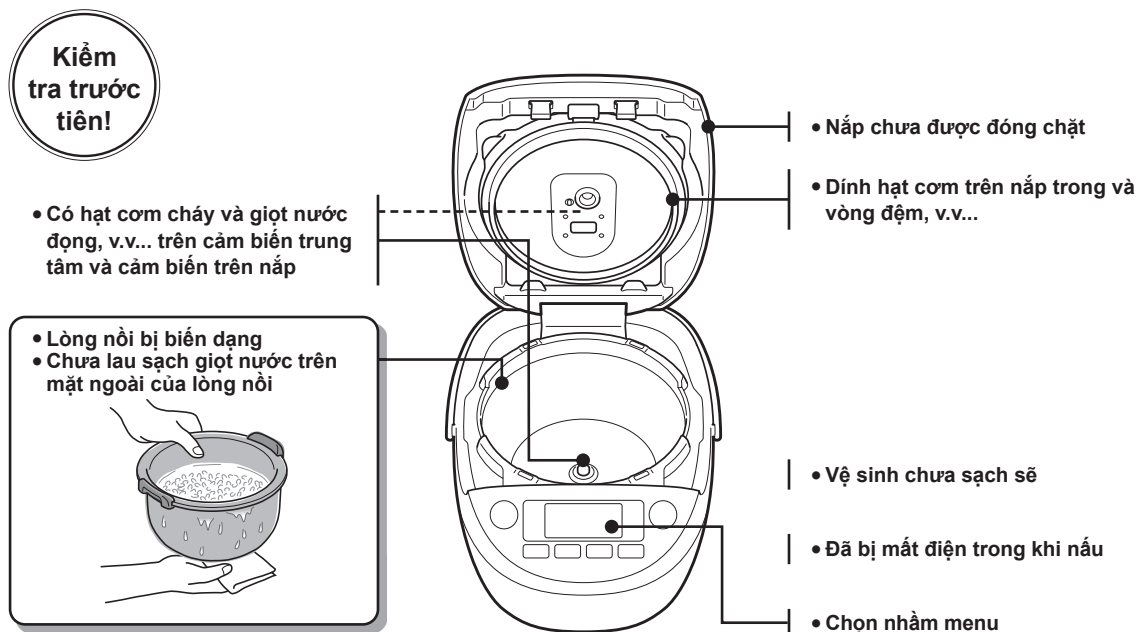
- ◇ Nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ), rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
- ◇ Sau khi thân nồi nguội, đổ phần nước nóng còn lại ở lòng nồi ra và rửa sạch nồi. → P.44

⚠ Lưu ý

- Sau khi làm sạch, hãy chú ý vì lòng nồi và thân nồi vẫn còn nóng.
- Khi tiếp tục làm sạch, đảm bảo làm nguội thân nồi rồi mới tiến hành. Thân nồi nhiệt độ cao có thể là nguyên nhân khiến không thể làm sạch tuyệt đối.
- Tùy thuộc vào mùi, có thể không thể loại bỏ hoàn toàn. Nếu vẫn không khử hết mùi hoàn toàn, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.

Trường hợp cơm nấu không ngon

Khi cơm nấu không được ngon, thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.



Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	Gạo	Nước	Nấu cơm
Hơi nước bị rò rỉ	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép→P.10~16 • 59	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.10~16	
Nước sôi trào ra ngoài	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép→P.10~16 • 59	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.10~16 - Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo) - Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo	- Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Đã không trộn đều gia vị
Cần thời gian để nấu chín cơm	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép→P.10~16 • 59	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước→P.10~16	- Đã nấu cơm liên tục→P.22 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→P.22
Xuất hiện màng mỏng	Một màng mỏng dạng đục được tạo thành từ tinh bột hòa tan và khô lại, vì vậy không có hại.		

Vấn đề với cơm

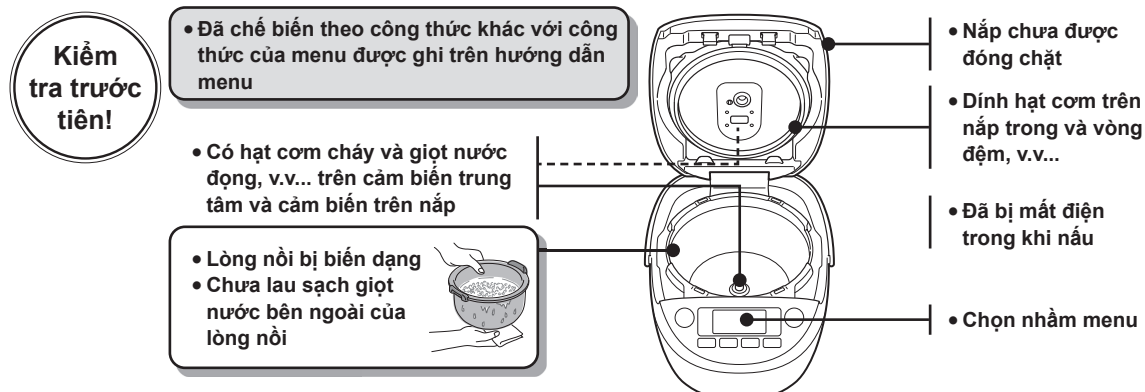
Trong trường hợp	 Gạo	 Nước	 Nấu cơm
Cơm dính vào lòng nồi.	Cơm mềm và cơm có tính dẻo có thể dễ dàng dính vào nồi.		
Có mùi như cám gạo/có mùi		Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)	Đã nấu hên giờ từ 12 tiếng trở lên
Quá mềm	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.10~16 - Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên) - Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước - Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo - Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo	- Đã nấu hên giờ - Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Đã không trộn đều gia vị - Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín - Đã nấu cơm liên tục→P.22 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→P.22
Quá cứng	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.10~16 • 59	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.10~16 - Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu - Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước	- Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Đã không trộn đều gia vị - Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín - Đã nấu cơm liên tục→P.22 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→P.22
Nấu cơm cháy/ cháy dính nồi	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.10~16 • 59 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.10~16 - Nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên) - Sử dụng nước có độ cứng cao như nước khoáng, v.v... để nấu - Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước - Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo) - Ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo - Đã để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo	- Đã nấu hên giờ - Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Đã không trộn đều gia vị
Nấu chưa chín hoàn toàn/nấu cơm bị sống	- Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác - Đã nấu nhiều hơn dung tích nấu tối đa cho phép →P.10~16 • 59 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.10~16 - Đã sử dụng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên) để vo gạo hoặc điều chỉnh lượng nước	- Đã trộn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác để nấu - Đã không trộn đều gia vị - Đã nấu cơm liên tục→P.22 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay→P.22 - Sau khi sử dụng, nhấn nút [Start・煮飯] (Nấu cơm) rồi để nguyên như vậy mà không tắt chức năng giữ ấm

Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	 Gạo	 Nước	 Nấu cơm
Cơm đang được giữ ấm có mùi		Gạo không được vo kỹ (trừ gạo không cần vo)	- Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Đã thêm cơm nguội vào - Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Đã giữ ấm hoặc hâm từ 1 cốc trở xuống với loại 1,0L, từ 2 cốc trở xuống với loại 1,8L → P.24 • 25 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng - Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Không khử mùi sau khi chế biến món ăn, làm bánh mì hoặc bánh ngọt
Cơm đang được giữ ấm bị đổi màu			- Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín - Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Đã thêm cơm nguội vào - Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Đã giữ ấm hoặc hâm từ 1 cốc trở xuống với loại 1,0L, từ 2 cốc trở xuống với loại 1,8L → P.24 • 25 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng - Đã hâm lại từ 3 lần trở lên
Cơm đang được giữ ấm bị khô	Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.10~16	- Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín - Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Đã thêm cơm nguội vào - Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Đã giữ ấm hoặc hâm từ 1 cốc trở xuống với loại 1,0L, từ 2 cốc trở xuống với loại 1,8L → P.24 • 25 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng - Đã hâm lại từ 3 lần trở lên
Cơm đang được giữ ấm bị dính	Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.10~16	- Đã không đánh toi đều cơm được nấu chín - Đã giữ ấm món khác không phải gạo trắng hoặc gạo không cần vo - Đã giữ ấm cơm ở dạng vòng tròn để trống ở giữa - Đã thêm cơm nguội vào - Đã giữ ấm khi còn để vá xới cơm bên trong - Đã giữ ấm hoặc hâm từ 1 cốc trở xuống với loại 1,0L, từ 2 cốc trở xuống với loại 1,8L → P.24 • 25 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 tiếng - Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Đã nấu hên giờ từ 12 tiếng trở lên
Cơm hâm lại bị khô	Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác không?	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước → P.10~16	- Đã hâm lại từ 3 lần trở lên - Đã giữ ấm hoặc hâm từ 1 cốc trở xuống với loại 1,0L, từ 2 cốc trở xuống với loại 1,8L → P.24 • 25 - Đã hâm lại cơm còn nóng ngay sau khi nấu xong

Trường hợp chế biến, làm bánh mì, bánh ngọt không ngon

Khi chế biến món ăn, làm bánh mì, bánh ngọt không được ngon thì hãy kiểm tra những điểm sau đây.



Vấn đề trong chế biến

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Không chín	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn	• Thời gian chế biến ngắn
Nước sôi trào ra ngoài	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn • Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	
Sôi cạn	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	• Thời gian chế biến dài
Cháy dính nồi	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn • Cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	• Thời gian chế biến dài

Vấn đề khi ủ men làm bánh mì

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Bột không nở hoặc không đủ độ nở	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Không nhào kỹ nguyên liệu	• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men • Thời gian ủ men không đủ*¹ • Bột nhào không được lên men ngay lập tức, chẳng hạn như để trong tủ lạnh, v.v... (nhiệt độ của bột quá thấp)
Bột nở quá mức	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	• Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men • Thời gian ủ men quá lâu*²
Bột bị dính	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Không nhào kỹ nguyên liệu	

Vấn đề khi nướng bánh mì

Trong trường hợp	 Nguyên liệu	 Thời gian
Nhỏ và cứng	- Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Không nhào kỹ nguyên liệu	- Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men - Thời gian ủ men không đủ*¹
Thô và khô	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	- Điều chỉnh nhầm thời gian ủ men - Thời gian ủ men quá lâu*²
Bên trong bị dính (Bánh mì nướng chưa chín hẳn)	- Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu - Không nhào kỹ nguyên liệu	Thời gian nướng ngắn
Bị dính vào nắp trong (Bột nở quá mức)	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Thời gian ủ men quá lâu*²
Bị cháy	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Thời gian nướng dài
Không có màu nâu khi nướng	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	- Thời gian nướng ngắn - Chỉ nướng một mặt
Mùi hương không thơm ngon	Không nhào kỹ nguyên liệu	Thời gian ủ men quá lâu*²
Bề mặt bị nhăn	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Để lâu bánh mì đã nướng mà không lấy ra ngay
Màu nâu do nướng không đều	Vui lòng xem phần “Kiểm tra trước tiên” ở P.52	
Bề mặt bị dính	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Để lâu bánh mì đã nướng mà không lấy ra ngay

* 1. Nếu nhiệt độ của bột quá thấp, loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu không đúng, hoặc thời gian ủ men quá ngắn, bột sẽ không được ủ men đủ.
 * 2. Nếu nhiệt độ của bột quá cao, loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu không đúng, hoặc thời gian ủ men quá dài, bột sẽ bị ủ men quá mức.

Vấn đề khi nướng bánh ngọt

Trong trường hợp	 Nguyên liệu	 Thời gian
Không nướng được	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Thời gian nướng ngắn
Nước sôi trào ra ngoài	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	
Bị cháy	Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu	Thời gian nướng dài
Màu nâu do nướng không đều	Vui lòng xem phần “Kiểm tra trước tiên” ở P.52	
Bề mặt bị dính		Để lâu bánh ngọt đã nướng mà không lấy ra ngay

Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng

◇ Vui lòng kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu sửa chữa.

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
- Gạo vẫn chưa được nấu chín - Không thể chế biến món ăn - Không thể làm bánh mì - Không thể làm bánh ngọt	Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	21 26 28 29 33 36
Gạo không được nấu chín theo thời gian đã hẹn giờ	Cài đặt thời gian hiện tại có đúng chưa? Xem mục “Cần thời gian để nấu chín cơm” ở P.49, và xử lý. Nếu bạn cài đặt chưa đủ tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ, thì có thể cơm không được nấu chín vào thời gian đã hẹn giờ.	Cài đặt thời gian lại cho đúng.	19 49 10-16
Không thể cài đặt chức năng nấu hẹn giờ, ngâm hẹn giờ	Thời gian hiển thị có đang nhấp nháy ở “0:00” không? Có đang chọn “Quick (Nhanh)”, “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)” hay không? Không thể cài đặt hẹn giờ với các menu này.	Cài đặt thời gian hiện tại.	19 27 28
Không thể hâm	Khi nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm), sẽ có âm cảnh báo bíp bíp vang lên. Đèn Giữ ấm có bị tắt không? Có chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Brown Porridge (Cháo gạo lứt)”, “Slow Cook (Hầm)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)” không? Không thể hâm với các menu này.	Cơm bị nguội. Không thể hâm cơm khoảng từ 55°C trở xuống. Nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm), kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không, rồi nhấn lại nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).	25
Màn hình hiển thị bị mờ	Có hạt cơm cháy hoặc hạt gạo, v.v... nào vẫn còn dính vào các loại vòng đệm hoặc mép lòng nồi không? Mặt ngoài của lòng nồi có bị ướt không? Sự chênh lệch nhiệt độ giữa bên trong thân nồi cơm điện với nhiệt độ phòng có thể gây ra hiện tượng đọng hơi nước trên màn hình tinh thể lỏng. Sử dụng vài lần sẽ giúp cải thiện tình trạng này. Nếu vẫn không cải thiện được tình trạng này, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	Hãy lấy ra hết. Lau sạch bằng vải khô.	49 52 —
Có âm thanh phát ra khi đang nấu cơm, giữ ấm hay hâm nóng	Tiếng “vù vù” là âm thanh quạt đang hoạt động, không phải là bị hỏng. Tiếng “rì rì” hoặc “rít rít” là âm thanh IH đang hoạt động, không phải là bị hỏng. Nếu bạn cùng lúc nghe thấy tiếng “xì xì” hoặc “lục đục” và hơi nước thoát ra nhiều từ lỗ thoát hơi, thì đó là do sôi lên, không phải là bị hỏng. Tiếng “lách cách” khi đang nấu cơm là âm thanh điều chỉnh áp suất. Đó không phải là bị hỏng. Nghe thấy âm thanh hoàn toàn khác với các âm thanh nêu trên.	Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	18 —

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Khi nhấn nút [Start • 煮饭] (Nấu cơm) hoặc khi nhấn nút [Keep Warm • 保温] (Giữ ấm), nghe thấy tiếng bip bip	Đã đặt lòng nồi vào chưa?	Đặt lòng nồi vào.	21
• Thời gian còn lại không thay đổi, giữ nguyên hiển thị là “○○ phút”, hoặc thời gian được hiển thị thay đổi đột ngột	Khi thay đổi cài đặt điều kiện nấu cơm và nội dung điều chỉnh, thì có thể hiển thị của thời gian còn lại không được cập nhật, hoặc có thể hiển thị ngắn hơn hoặc lâu hơn đột ngột, thay vì thay đổi từng chút một. Cả hai hiện tượng đều không phải là bị hỏng. Bạn có nấu cơm khi thân nồi đang nóng không, chẳng hạn như nấu cơm liên tục hoặc dừng giữ ấm và nấu cơm ngay lập tức, v.v...	Phải làm nguội thân nồi trước khi nấu cơm.	22 22 49
• Nghe thấy tiếng bip bip khi nấu hẹn giờ hoặc ngâm hẹn giờ	Nếu bạn không vận hành nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer • 预约] (Hẹn giờ), âm thanh thông báo sẽ phát ra, nhưng bạn có thể tiếp tục hẹn giờ.		27 28
• Nước hoặc gạo đã lọt vào trong thân nồi	Vì đây có thể là nguyên nhân gây hư hỏng, nên vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.		—
• Khi điều chỉnh thời gian, dù có nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) hoặc nút [Min • 分] (Phút) cũng không vào Chế độ cài đặt thời gian	Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ, ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung, khi đang chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Quick Cook (Nấu nhanh)”, “Slow Cook (Hâm)”, “Soup (Súp)”, “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”.		19
• Đèn Giữ ấm nhấp nháy • Không được giữ ấm	Có chọn các menu “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)” không?	Không thể giữ ấm đối với các menu “Bread Fermentation (Ủ men làm bánh mì)”, “Bread Bake (Nướng bánh mì)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Self Clean (Làm sạch)”. Nếu bạn để nguyên như vậy, bánh mì và bánh ngọt sẽ bị dính, vì vậy vui lòng thường thức ngay khi còn nóng.	24 35 37
• Có vạch đen nhòe trên màn hình hiển thị	Có thể xảy ra hiện tượng bị nhòe trên màn hình hiển thị do tĩnh điện, nhưng đó không phải là bị hỏng.	Nếu bạn cảm thấy lo lắng, hãy lau màn hình bằng vải đã vắt khô. Hiện tượng tĩnh điện sẽ được loại bỏ và giảm nhòe.	18
• Số “6” nhấp nháy khi đang giữ ấm thức ăn được nấu	Bạn có liên tục giữ ấm từ 6 tiếng trở lên sau khi nấu không? “6” sẽ nhấp nháy khi qua 6 giờ. (Vui lòng không giữ ấm từ 6 tiếng trở lên sau khi nấu)		30 31
• Nhấn nút [Hour • 时] (Giờ) trong khi giữ ấm, và số “24” nhấp nháy	Bạn có liên tục giữ ấm từ 24 tiếng trở lên không? Khi thời gian giữ ấm vượt quá 24 tiếng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy số “24”.		24
• Khi cắm phích cắm, “0:00” nhấp nháy trên màn hình hiển thị	Khi cắm lại phích cắm, các thông tin lưu lại về thời gian hiện tại hay thời gian hẹn giờ, thời gian thực hiện giữ ấm có bị mất không? Đã nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) và nút [Timer • 预约] (Hẹn giờ) cùng lúc.	Đã hết pin lithium. (Có thể nấu cơm bình thường) Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa. Điều chỉnh thời gian cho đúng.	18 19

Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Tham khảo
• Nắp không đóng, hoặc nắp mở ra khi đang nấu cơm	→ Có hạt cơm, hạt gạo, v.v... dính gần khung trên, vòng đệm nắp trong khớp khóa không?	→ Hãy lấy ra hết.	→ 45
• Có khe hở giữa nắp và thân nồi	→ Khi đóng nắp, về mặt cấu tạo sẽ có khe hở giữa nắp và thân nồi, tuy nhiên miễn là hơi nước không thoát ra trong khi nấu cơm và giữ ấm thì đây không phải là vấn đề bất thường.		→ —
• Trong khi nấu cơm, khe hở giữa nắp và thân nồi rộng ra	→ Trong quá trình nấu cơm, do có áp suất nên nắp có thể bị nâng lên và khe hở giữa nắp và thân nồi có thể rộng ra, nhưng điều này không ảnh hưởng đến chất lượng trong khi sử dụng.		→ —
• Nắp không đóng	→ Đã lắp nắp trong chưa?	→ Vui lòng lắp nắp trong.	→ 47
	→ Có đóng nắp sau khi nấu cơm và ngay sau khi đánh rơi cơm không?	→ Vì nấu cơm bằng áp suất nên độ kín của nắp sẽ rất chặt. Bạn có thể cảm thấy khó đóng, nhưng đây không phải là bị hỏng. Vui lòng từ từ đóng nắp lại.	→ 21
• Nước đọng ngưng tụ ở khung trên	→ Nước đọng có thể ngưng tụ ở khung trên ngay sau khi nấu cơm hoặc trong khi giữ ấm, nhưng đây không phải là bị hỏng. Nếu có đọng nước ở khung trên, hãy lau sạch bằng vải khô.		→ —
	→ Nắp trong có bị bẩn hay không? → Nếu nắp trong bị bẩn, có thể có nhiều nước đọng hơn.	→ Rửa kỹ nắp trong bằng chất tẩy rửa trung tính gia dụng dùng cho nhà bếp.	→ 44 → 45 → 47
	→ Có chọn "Eco (Tiết kiệm điện)" không? → Khi bạn chọn "Eco (Tiết kiệm điện)" để nấu, có thể có nhiều nước đọng hơn. Nếu bạn lo ngại về điều này, bạn nên nấu ở chế độ "Plain (Gạo trắng)".		→ 10
• Không có gì xảy ra khi nhấn nút	→ Phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	→ Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm.	→ 19 • 21 → 26 • 28 → 29 • 33 → 36
	→ Đèn Giữ ấm có sáng không?	→ Nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ) để hủy chế độ Giữ ấm, sau đó thao tác.	→ 24
• Tia lửa phát ra từ phích cắm	→ Tia lửa nhỏ có thể phát ra khi cắm hoặc rút phích cắm, nhưng đây là đặc trưng của phương pháp IH, không phải là bị hỏng.		→ —
• Có mùi nhựa, v.v...	→ Khi mới sử dụng, có thể sẽ có mùi nhựa, v.v..., nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Nếu bạn lo ngại về điều này, vui lòng tham khảo "Cách làm sạch (Làm sạch nồi khi lo ngại về mùi, hoặc sau khi chế biến món ăn, sau khi làm bánh mì và bánh ngọt)" để vệ sinh nồi.		→ 48
• Có những vết dạng đường thẳng hoặc gợn sóng trên bộ phận bằng nhựa	→ Đây là những vết được tạo ra khi đúc nhựa, không gây ảnh hưởng đến chất lượng trong khi sử dụng.		→ —
• Gạo vẫn chưa được nấu chín • “ DE NO ” được hiển thị trên màn hình hiển thị	→ Khi bạn nhấn nút [Cancel • 取消] (Hủy bỏ), thông báo đó sẽ hiển thị như trong hình bên dưới. 	→ Nồi đang ở chế độ Demo. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	→ —

Khi nồi cơm bị lỗi và phương pháp xử lý

Hiện thị	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Hiện thị “E:02” và có tiếng “bíp bíp bíp bíp bíp...” phát ra 	Nếu thân nồi được đặt trên thảm, v.v..., có thể các lỗ hút khí và lỗ thoát khí sẽ bị bít tắc, khiến nhiệt độ tăng lên và kể cả khi bạn nhấn nút thì cũng không có phản hồi. Ngoài ra, nếu thân nồi được đặt sử dụng ở nơi có nhiệt độ phòng cao, có thể nhiệt độ sẽ tăng lên và xảy ra tình trạng tương tự. Trong trường hợp như vậy, vui lòng xử lý theo trình tự dưới đây. (1) Rút phích cắm ra. (2) Chuyển nồi cơm điện đến nơi có nhiệt độ phòng thấp, lỗ hút khí và lỗ thoát khí không bị bít tắc. (3) Cắm lại phích cắm vào ổ cắm và thao tác nhấn nút. *Nếu đã làm vậy nhưng nồi vẫn không có phản ứng, thì thân nồi đã bị trục trặc. Sau khi rút phích cắm, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	5
• Hiện thị “E:11” 	*Nếu đã làm vậy nhưng nồi vẫn không có phản ứng, thì thân nồi đã bị trục trặc. Sau khi rút phích cắm, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.	—
• Hiện thị bắt đầu bằng “E” nhưng không phải “E:02” và “E:11”	Có khả năng là sự cố. Sau khi rút phích cắm, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	—

Về các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước có thể bị hỏng theo thời gian sử dụng. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.

Cách điều chỉnh thời gian hấp (Menu “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)”)

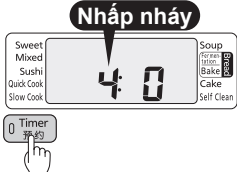
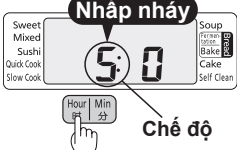
- *Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ① ~ ④ sau đây trong vòng 30 giây, với phích cắm được cắm vào ổ cắm. Khi không thao tác gì từ 30 giây trở lên, màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại và không thể cài đặt được. Nếu bạn muốn cài đặt lại, hãy làm lại từ đầu.
- *Không thể thay đổi cài đặt khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.
- *Vui lòng nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) khi muốn dừng nấu giữa chừng.

[5 : 0]

- Điều chỉnh chế độ
- 5: Điều chỉnh thời gian hấp
- Thay đổi giá trị
- 0: 0 phút
- 1: +1 phút
- 2: +2 phút

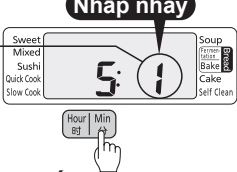
Khi bạn muốn điều chỉnh thời gian hấp

Nếu bạn muốn điều chỉnh thời gian hấp khi chọn “Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)” để nấu, vui lòng điều chỉnh thời gian theo trình tự sau đây.

- ① Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn “Plain (Gạo trắng)”.
- ② Nhấn giữ nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ) và giữ khoảng từ 3 giây trở lên.
 
- ③ Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) để đặt chế độ thành [5].
 
- ④ Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- ⑤ Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút) để điều chỉnh thời gian.

Điều chỉnh thời gian hấp

0: 0 phút (cài đặt mặc định)
 1: +1 phút
 2: +2 phút

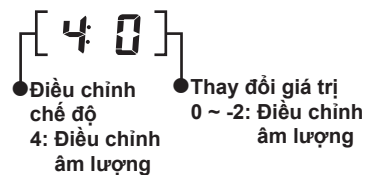

- ⑥ Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).
- ⑦ Khi nhấn giữ nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên, cài đặt hoàn thành và quay lại hiển thị thời gian hiện tại.

Cách điều chỉnh âm lượng

*Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ① ~ ⑦ sau đây trong vòng 30 giây, với phích cắm được cắm vào ổ cắm. Khi không thao tác gì từ 30 giây trở lên, màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại và không thể cài đặt được. Nếu bạn muốn cài đặt lại, hãy làm lại từ đầu.

*Không thể thay đổi cài đặt khi đang nấu cơm (nấu), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu cơm hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.

*Vui lòng nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) khi muốn dừng nấu giữa chừng.

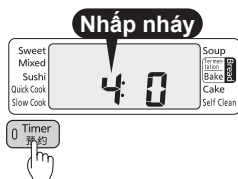


Khi bạn muốn điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút/âm thanh thông báo)

Nếu âm lượng của âm thanh thao tác nút hoặc âm thanh thông báo làm bạn khó chịu, vui lòng điều chỉnh âm lượng theo trình tự sau đây.

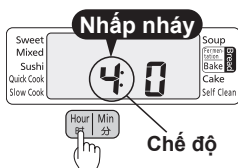
① Nhấn nút [Menu · 菜单 ◀ | ▶] (Lựa chọn), rồi chọn “Plain (Gạo trắng)”.

② Nhấn giữ nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ) và giữ khoảng từ 3 giây trở lên.



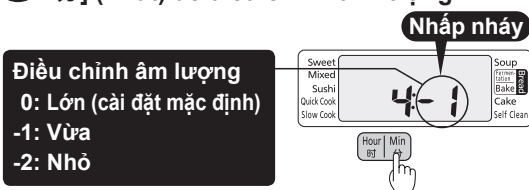
③ Đảm bảo rằng đang ở chế độ [4].

◇ Nếu đang ở chế độ [5], hãy nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 分] (Phút) để chuyển sang chế độ [4].



④ Nhấn nút [Start · 煮饭] (Nấu cơm).

⑤ Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc nút [Min · 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) khoảng từ 3 giây trở lên, cài đặt hoàn thành và quay lại hiển thị thời gian hiện tại.

Thông số kỹ thuật

Kích cỡ			Loại 1,0L (5,5 cốc)		Loại 1,8L (10 cốc)	
Nguồn điện áp định danh/Tần số định danh			220-230V~/50-60Hz			
Điện năng định mức (W)			1100		1210	
Dung tích nấu (L)	Plain (Gạo trắng)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Premium (Hảo hạng)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Eco (Tiết kiệm điện)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Sushi (Gạo làm sushi)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Quick (Nhanh)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Exp. Limited Cups (Nấu nhanh lượng nhỏ)		0,09 ~ 0,36 (0,5 ~ 2 cốc)		0,36 ~ 0,54 (2 ~ 3 cốc)	
	Long-grain (Gạo hạt dài)		0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)		0,36 ~ 1,8 (2 ~ 10 cốc)	
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)		0,09 ~ 0,54 (0,5 ~ 3 cốc)		0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)	
	Mixed (Cơm trộn)		0,09 ~ 0,54 (0,5 ~ 3 cốc)		0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)	
	Sweet (Xôi)		0,18 ~ 0,54 (1 ~ 3 cốc)		0,36 ~ 0,9 (2 ~ 5 cốc)	
	Porridge (Cháo)	Firm (Đặc)	0,09 ~ 0,18 (0,5 ~ 1 cốc)		0,09 ~ 0,36 (0,5 ~ 2 cốc)	
		Soft (Mềm)	0,09 (0,5 cốc)		0,09 ~ 0,27 (0,5 ~ 1,5 cốc)	
	Brown Porridge (Cháo gạo lứt)	Firm (Đặc)	0,09 ~ 0,18 (0,5 ~ 1 cốc)		0,09 ~ 0,36 (0,5 ~ 2 cốc)	
		Soft (Mềm)	0,09 (0,5 cốc)		0,09 ~ 0,27 (0,5 ~ 1,5 cốc)	
	Brown (Gạo lứt)		0,18 ~ 0,63 (1 ~ 3,5 cốc)		0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)	
Brown GABA (Gạo lứt NẤY MẦM)		0,18 ~ 0,63 (1 ~ 3,5 cốc)		0,36 ~ 1,08 (2 ~ 6 cốc)		
Kích thước bên ngoài* (cm)		Rộng	27,0		28,8	
		Sâu	38,0		40,7	
		Cao	20,8		24,4	
Khối lượng thân nồi* (kg)			5,4		6,6	
Độ dài của dây điện* (m)			1,5			

* Đây là giá trị gần đúng.

- Đồng hồ có thể chênh lệch khoảng 30 giây đến 120 giây/tháng, tùy thuộc vào nhiệt độ phòng và cách sử dụng.
- 1 cốc = khoảng 150g.

Khi bị mất điện

Nếu lỡ có xảy ra mất điện thì các chức năng vẫn hoạt động bình thường khi có điện trở lại.

* Vui lòng chú ý cẩn thận vì trong quá trình nấu cơm bằng áp suất, áp suất bên trong thoát ra, và hơi nước thoát ra rất nhiều.

Nếu mất điện vào những thời điểm này	Khi có điện trở lại
Khi đang nấu hẹn giờ/ngâm hẹn giờ	Chức năng hẹn giờ vẫn tiếp tục hoạt động. (Nếu thời gian mất điện kéo dài, và vượt quá thời gian cài đặt, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Khi đang nấu (hâm)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu (hâm). Có thể nấu không được ngon.
Khi đang giữ ấm	Nếu mất điện từ 30 phút trở lên thì nồi sẽ ngừng chế độ Giữ ấm.

Khi cần mua phụ kiện tiêu hao và linh kiện bán riêng

- Các loại vòng đệm là linh kiện tiêu hao. Tùy thuộc vào cách bạn sử dụng mà mức độ hao mòn sẽ khác nhau, nhưng vòng đệm sẽ bị hỏng dần theo thời gian sử dụng. Khi bị bẩn, có mùi hoặc bị hư hỏng nghiêm trọng, hãy liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- Lớp phủ flo của lòng nồi có thể bị hao mòn và bong ra theo thời gian sử dụng. → **P.9**



TIGER CORPORATION

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