



JPV-H10W JPV-H18W



For household use

Operating Instruction

Pressure Induction Heating Rice Cooker / Warmer

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

The pressure induction heating rice cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

家庭用

使用说明书

压力IH电饭煲 / 保温器

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

由于压力IH电饭煲内部为高温、高压, 错误的使用会产生危险。可能导致烫伤、外伤。

请阅读本使用说明书以正确使用。

Sử dụng trong gia đình

Hướng dẫn sử dụng

Nồi cơm điện / Giữ ấm áp suất IH

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 nhiệt độ và áp suất bên trong Nồi cơm điện áp suất IH sẽ tăng cao nên việc sử dụng sai cách sẽ rất nguy hiểm.

Vì sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này và sử dụng đúng cách.

家庭用

取扱説明書

压力IHジャー炊飯器

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

压力IHジャー炊飯器は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。



TIGER CORPORATION

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

Mục lục

| Lời mở đầu

- 95- Lưu ý về mặt an toàn
- 100- Giới thiệu menu
- 106- Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

| Cách nấu cơ bản

- 108- Cách nấu cơm
- 112- Về Giữ ấm
- 113- Cách hâm

| Nấu hẹn giờ - Ngâm hẹn giờ

- 114- Cách nấu hẹn giờ
- 116- Cách ngâm hẹn giờ

| Món ăn - Bánh ngọt

- 118- Cách chế biến (Cook•Soup (Nấu - Súp))
- 120- Cách làm bánh ngọt

| Hướng dẫn menu

- 122- Hướng dẫn menu

| Vệ sinh

- 126- Cách vệ sinh và bảo dưỡng
- 128- Cách tháo và lắp từng bộ phận
- 129- Cách làm sạch

| Thời gian hiện tại

- 130- Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

| Khi gặp sự cố

- 131- Trường hợp nghĩ rằng cơm nấu không ngon
- 134- Trường hợp nghĩ rằng món ăn, bánh ngọt không ngon
- 135- Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng
- 138- Khi màn hình hiển thị lỗi và phương pháp xử lý

| Khác

- 138- Cách điều chỉnh âm lượng
- 139- Thông số kỹ thuật
- 139- Trường hợp mất điện hoặc đầu nối bị rút nhầm
- 139- Khi cần mua phụ kiện tiêu hao và linh kiện bán riêng

Lưu ý về mặt an toàn

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn 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. Đây là nội dung quan trọng 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 phớt lờ 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.**
Nếu không sẽ gây cháy, điện giật.
-  **Sử dụng riêng một ổ cắm có điện áp định mức từ 7 A 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...) Nếu không sẽ gây cháy, điện giật.
-  **Lau sạch bụi nếu có bụi bám vào phích cắm.**
Nếu không sẽ gây cháy.
-  **Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay bằng dây chuyên dụng hoặc bộ dây thay thế được cung cấp bởi nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của sản phẩm.**
Nếu không thay, có thể xảy ra sự cố hoặc tai nạn.

-  **Không để đầu nối bị liếm.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật, thương tích.
-  **Cắm chặt phích cắm vào ổ cắm hết mức.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật, đoản mạch, bốc khói, bắt lửa.
-  **Không sử dụng khi dây nguồn hoặc phích cắm/đầu nối bị hỏng, trạng thái cắm ổ cắm lỏng lẻo.**
Nếu không sẽ gây điện giật, đoản mạch, bắt lửa.
-  **Không cầm và tháo phích cắm bằng tay ướt.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật hoặc thương tích.
-  **Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ chạm vào.

Lưu ý về mặt an toàn

⚠ Cảnh báo

⚠ **Chú ý không để trẻ chơi với sản phẩm này.**

⚠ **Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm về thể chất, giác quan, bị suy giảm khả năng nhận thức, thiếu kinh nghiệm và thiếu kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị.**

Việc này sẽ giúp tránh các nguy cơ gây bỏng, điện giật hoặc thương tích.

⚠ **Không nhúng thiết bị vào nước.**
Việc này sẽ giúp tránh các nguy cơ gây điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.

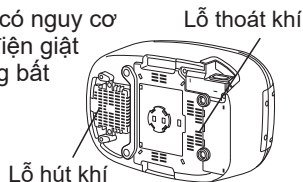
⚠ **Không được sửa đổi sản phẩm. Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi những người là kỹ thuật viên sửa chữa.**
Nếu không sẽ gây cháy, điện giật, thương tích.

⚠ **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.**
Nếu không sẽ 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.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị thương do điện giật hoặc hoạt động bất thường.



⚠ **Khi đóng nắp, hãy loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo, v.v... dính vào khung trên và gần bộ phận chốt đáy, rồi đóng nắp chặt và chắc chắn.**
Nếu không sẽ 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.

⚠ **Không sử dụng sản phẩm này cho các mục đích khác ngoài mục đích được mô tả trong hướng dẫn sử dụng. Luôn kiểm tra để đảm bảo lỗ điều chỉnh áp suất, van an toàn và lỗ giảm áp không bị tắc nghẽn. →P.106**

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

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

- Các món ăn có độ sệt cao như mứt, hoặc cà ri và món hầm có sử dụng roux, v.v...
- Các món ăn có sử dụng "Bột nở thực phẩm" hoặc các chất tạo bột mạnh đột ngột
- 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 hoặc cơm có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
- Đặc biệt là các món ăn hoặc cơm nấu với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... để gây tắc nghẽn
- Các món ăn hoặc cơm 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 ăn sử dụng nguyên liệu có thể nở ra khi đun nấu (các loại chả Nerimono, các loại mì, v.v...)
- Các món ăn cho đậu vào vượt quá 1/3 dung tích lòng nồi
- Các món ăn và cơm dùng nhiều dầu để nấu

⚠ **Nếu bề mặt của sản phẩm bị hỏng, hãy ngắt nguồn điện ngay lập tức.**
Nếu không sẽ 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, phích cắm, đầu nối bị nóng bất thường.
- Nồi cơm có khói bốc ra, có mùi khét.
- Nồi cơm có bộ phận bị nứt, lỏng, lung lay, v.v...
- Lòng nồi bị biến dạng.
- Có bất thường hoặc hư hỏng khác.

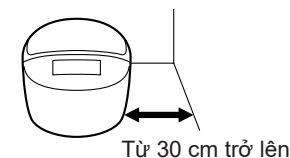
Rút phích cắm/đầu nối ngay lập tức và yêu cầu cửa hàng bán sản phẩm kiểm tra và sửa chữa.

⚠ **Không sử dụng ở nơi không ổn định hoặc trên bàn và miếng trải bên dưới (như thảm, khăn trải bàn), v.v... chịu nhiệt kém.**

Nếu không sẽ gây cháy và làm hỏng bàn, miếng trải bên dưới (như thảm, khăn trải bàn).

⚠ Cảnh báo

⚠ **Không sử dụng sản phẩm 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 30 cm trở lên. Khi sử dụng kệ bếp giá để, v.v..., chú ý không để bị đọng hơi nước bên trong.



⚠ **Hãy cẩn thận để tránh làm đổ nước hoặc chất lỏng lên đầu nồi.**

⚠ **Nếu không sử dụng thiết bị đúng cách sẽ có nguy cơ gây thương tích.**

⚠ 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, trục trặc.
Trường hợp sử dụng bàn có thiết kế trượt, hãy kéo bàn trượt ra trước khi sử dụng để hơi nước không tiếp xúc với bảng điều khiển.



⚠ **Không sử dụng sản phẩm trên bàn có thiết kế trượt không đủ cường độ chịu tải.**
Nếu không sẽ gây thương tích, bỏng 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.**
Nếu không sẽ 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.**
Nếu không sẽ làm sản phẩm bị quá nhiệt, hoạt động bất thường.

⚠ **Bề mặt bộ phận gia nhiệt vẫn còn nóng sau khi sử dụng. Không chạm vào các bộ phận có nhiệt độ cao trong khi sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng.**
Việc này có thể gây bỏng.

⚠ **Chờ cho thân nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh.**
(Đối với cách vệ sinh, vui lòng tham khảo P.126 ~ 129.)

⚠ **Cần kiểm tra định kỳ các ống thoát hơi trong bộ điều chỉnh áp suất để đảm bảo chúng không bị tắc nghẽn.**

⚠ **Không được mở nắp cho đến khi áp suất bên trong đã giảm xuống đủ mức an toàn.**
Nếu cần mở nắp, hãy kiểm tra xem đèn hiển thị "Pressure (Áp suất)" trên bảng điều khiển đã tắt và không còn hơi nước thoát ra. →P.110

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

Nếu không sẽ 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.**
Nếu không sẽ làm sản phẩm bị hỏng, quá nhiệt hoặc hoạt động bất thường.

⚠ **Sản phẩm này 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.

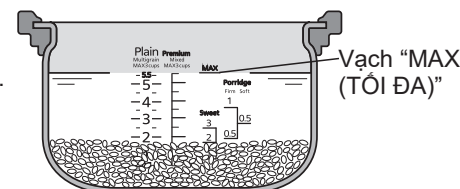
Lưu ý về mặt an toàn

! Lưu ý

-  **Không sử dụng ở nơi gây bí tắc lỗ hút - thoát khí, hoặc nơi có nhiệt độ phòng cao.**
Không đặt sản phẩm trên thảm, túi nhựa, v.v... Nếu không sẽ gây điện giật, rò điện, cháy, hư hỏng.
-  **Không sử dụng trên bếp từ IH.**
Nếu không sẽ gây hư hỏng.
-  **Chú ý hơi nước khi mở nắp.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ bị bỏng.
-  **Khi chạm vào lòng nồi khi đang sử dụng hoặc ngay sau khi sử dụng, hãy sử dụng miếng nhắc nồi, không chạm tay trực tiếp.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị bỏng do nhiệt độ tăng cao.
-  **Rút phích cắm ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.**
Nếu không sẽ 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 rút ra.**
Nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật hoặc đoản mạch, dẫn đến bắt lửa.
-  **Không sử dụng ổ cắm kết nối nhiều thiết bị điện cùng lúc.**
Nếu không sẽ có nguy cơ gây cháy.
-  **Hãy sử dụng cẩn thận.**
Làm rơi hoặc tác động mạnh sẽ gây thương tích hoặc hư hỏng.
-  **Do đường sức từ phát ra, nên không đặt gần các vật nhạy cảm với từ tính.**
Nếu không sẽ có nguy cơ ti vi, radio, v.v... bị lẫn nhiễu tạp âm.
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 gắn ngoài hoặc điều khiển từ xa.**
Nếu không sẽ gây hư hỏng.
-  **Không rửa toàn bộ sản phẩm.**
Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ nước lên thiết bị. Việc này có thể gây điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.
-  **Không di chuyển thân nồi khi đang nấu cơm.**
Nếu không sẽ gây bỏng hoặc sôi trào.
-  **Khi cầm thân nồi để di chuyển, không chạm vào nút chốt đẩy.**
Nếu không, 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.**
Nếu không sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc thương tích.
Phải cầm vào tay cầm khi di chuyển.
Nếu thân nồi quá nóng, phải sử dụng gang tay nhắc nồi, v.v...
-  **Chỉ nấu lượng nguyên liệu phù hợp đối với các thực phẩm có khả năng tạo bọt hoặc nở ra khi nấu.**
Nếu không, nguyên liệu nấu ăn bị tràn ra, 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...
-  **Không sử dụng các loại dây nguồn khác ngoài dây nguồn chuyên dụng cho sản phẩm này.**
Không dùng dây nguồn để sử dụng cho thiết bị khác.
Nếu không sẽ gây bắt lửa, hư hỏng.

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.**
Nếu không sẽ làm hơi nước rò rỉ, sôi trào, hư hỏng, nấu không ngon.
- **Không phủ vải, v.v... lên thân nồi khi đang nấu.**
Nếu không sẽ làm biến dạng, đổi màu thân nồi và nắp.
- **Không hâm (giữ ấm) cơm đã nguội.**
Nếu không sẽ gây mùi, v.v...
- **Không cho nước nhiều hơn vạch “MAX (TỐI ĐA)” ở lòng nồi để nấu cơm.**
Nếu không, sẽ có nguy cơ bị bỏng. Nếu không sẽ gây sôi trào.
- **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 lót chống 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 phồng, 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 trộn Takikomi, v.v...) ngoài gạo trắng và gạo không cần vo.
 - Không sử dụng giấm bên trong lòng nồi.
 - Không sử dụng loại vá xới cơm nào khác ngoài phụ kiện được kèm theo hoặc vá xới cơm bằng gỗ.
 - Không sử dụng vật cứng như muối, thìa và dụng cụ đánh trứng bằng kim loại, v.v...
 - Không để met 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 bát, v.v... (Ngoại trừ nắp trong)



Giới thiệu menu

15 menu có thể lựa chọn

01 Plain (Gạo trắng)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo trắng.
Cách nấu tiêu chuẩn.

 Loại 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 10 cốc

 Plain (Gạo trắng)

 Loại 1,0 L 44 ~ 55 phút
Loại 1,8 L 45 phút ~ 1 tiếng

 Loại 1,0 L Từ 1 tiếng trở lên
Loại 1,8 L Từ 1 tiếng 5 phút 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 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 10 cốc

 Premium (Hào hạng)

 Loại 1,0 L 55 phút ~ 1 tiếng 6 phút
Loại 1,8 L 55 phút ~ 1 tiếng 10 phút

 Loại 1,0 L Từ 1 tiếng 10 phút trở lên
Loại 1,8 L 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 ~ 17%). Cơm nấu sẽ cứng hơn một chút so với nấu ở menu “Plain (Gạo trắng)”.

 Loại 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 10 cốc

 Eco (Tiết kiệm điện)

 Loại 1,0 L 33 ~ 47 phút
Loại 1,8 L 35 ~ 53 phút

 Loại 1,0 L Từ 50 phút trở lên
Loại 1,8 L Từ 55 phút 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.

04 Sushi (Gạo làm sushi)

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

 Loại 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 10 cốc

 Sushi (Gạo làm sushi)

 Loại 1,0 L 45 ~ 56 phút
Loại 1,8 L 45 phút ~ 1 tiếng

 Loại 1,0 L Từ 1 tiếng trở lên
Loại 1,8 L 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 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 10 cốc

 Plain (Gạo trắng)

 Loại 1,0 L 21 ~ 39 phút
Loại 1,8 L 20 ~ 42 phút

 Không thể Hẹn giờ

 Có Giữ ấm

06 Long-grain (Gạo hạt dài)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo hạt dài.

 Loại 1,0 L 0,5 ~ 5,5 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 8 cốc

 Long-grain (Gạo hạt dài)

 Loại 1,0 L 28 ~ 39 phút
Loại 1,8 L 29 ~ 42 phút

 Từ 45 phút trở lên

 Có Giữ ấm

Điểm lưu ý

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



Dung tích nấu



Vạch chia ở lòng nồi



Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm*



Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ



Giữ ấm

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. Vì sẽ 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 khi cơm đã nấu.

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

Thời gian nấu sẽ khác 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), v.v...

Giới thiệu menu

15 menu có thể lựa chọn

Dung tích nấu

Vạch chia ở lòng nồi

Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm*

Tiêu chuẩn về thời gian hẹn giờ

Giữ ấm

07 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 1,0 L 0,5 ~ 3 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 6 cốc

Plain (Gạo trắng)

Loại 1,0 L 46 ~ 54 phút
Loại 1,8 L 45 ~ 57 phút

Từ 1 tiếng trở lên

Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay***

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 nấu không 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... để 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. Vì sẽ 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 khi cơm đã nấu.
(Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
Thời gian nấu sẽ khác 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), v.v...

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

08 Mixed (Cơm trộn)

Áp suất

Chọn khi nấu cơm trộn Takikomi.

Loại 1,0 L 0,5 ~ 3 cốc
Loại 1,8 L 1 ~ 6 cốc

Premium (Hào hạng)

Loại 1,0 L 39 ~ 49 phút
Loại 1,8 L 40 ~ 54 phút

Không thể Hẹn giờ

Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay***

Điểm lưu ý

- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác →P.103
- Khi sử dụng gạo hạt dài, hãy điều chỉnh lượng nước nhiều hơn một chút, với mức tối đa là 1/3 vạch chia.

09 Sweet (Xôi)

Chọn khi nấu xôi Okowa.

Loại 1,0 L 1 ~ 3 cốc
Loại 1,8 L 2 ~ 5 cốc

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

Loại 1,0 L 39 ~ 46 phút
Loại 1,8 L 26 ~ 35 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.
- Khi sử dụng gạo nếp hạt dài, hãy điều chỉnh lượng nước nhiều hơn một chút, với mức tối đa là 1/3 vạch.

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 • Firm (Cháo gạo lứt • Đặc)", "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 mức "Porridge (Cháo)".

10 Porridge (Cháo)

Chọn khi nấu cháo.

Loại 1,0 L <Cháo đặc> 0,5 ~ 1 cốc
<Cháo đặc cùng với các nguyên liệu khác> 0,5 cốc
<Cháo mềm> 0,5 cốc
Loại 1,8 L <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)

Bạn có thể cài đặt thời gian nấu trong 40 phút ~ 1 tiếng 30 phút.

Thời gian nấu + 1 phút

Có Giữ ấm **Hãy thưởng thức ngay***

Điểm lưu ý

- Sau khi nấu xong, hãy thưởng thức ngay vì nếu cứ để cơm giữ ấm trong nồi, cơm sẽ bị nhão và dính.

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 đóng bằng cốc đóng đi kèm. →P.107•108
- 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 quện với nước. Nếu chỉ đổ nước vào mà không khuấy đều để gạo hòa quện 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 không phải là cám gạo mà là tinh bột trong gạo. Tuy nhiên, nếu để như vậy mà nấu, cơm sẽ bị cháy, sôi trào hoặc nấu không ngon.

Về ngâm gạo

- Vì quá trình ngâm được tính vào thời gian nấu của các menu (không bao gồm menu "Quick (Nhanh)"), nên có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo trước khi nấu.
- Bạn cũng có thể ngâm hẹn giờ. →P.116

Giới thiệu menu

15 menu có thể lựa chọn

11 Brown Porridge (Cháo gạo lứt)

Chọn khi nấu cháo gạo lứt.

Loại 1,0 L

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

Loại 1,8 L

<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 1,0 L 1 tiếng 25 phút ~ 1 tiếng 38 phút
Loại 1,8 L 1 tiếng 17 phút ~ 1 tiếng 38 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.103

12 Brown (Gạo lứt)

Áp suất

Chọn khi nấu gạo lứt.

Loại 1,0 L

<Gạo lứt> 1 ~ 3,5 cốc
<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu khác> 1 ~ 2 cốc

Loại 1,8 L

<Gạo lứt> 2 ~ 6 cốc
<Gạo lứt cùng với các nguyên liệu khác> 2 ~ 4 cốc

Brown (Gạo lứt)

Loại 1,0 L 1 tiếng 1 phút ~ 1 tiếng 14 phút
Loại 1,8 L 1 tiếng 3 phút ~ 1 tiếng 13 phút

Loại 1,0 L Từ 1 tiếng 20 phút trở lên
Loại 1,8 L Từ 1 tiếng 15 phút trở lên

Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay*2

Điểm lưu ý

- Lưu ý khi nấu với những nguyên liệu khác →P.103
- [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 gạo trắng bằng hoặc nhiều 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 cho loại 1,0L = 3,5 cốc, loại 1,8L = 6 cốc.
- [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 cho loại 1,0L = 3,5 cốc, loại 1,8L = 6 cốc.

13 Brown GABA (Gạo lứt NẤY 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 1,0 L 1 ~ 3,5 cốc
Loại 1,8 L 2 ~ 6 cốc

Brown (Gạo lứt)

Loại 1,0 L 1 tiếng 54 phút ~ 2 tiếng 4 phút
Loại 1,8 L 1 tiếng 55 phút ~ 2 tiếng 3 phút

Loại 1,0 L Từ 2 tiếng 10 phút trở lên
Loại 1,8 L Từ 2 tiếng 5 phút trở lên

Có Giữ ấm Hãy thường thức ngay*2

14 Cook•Soup (Nấu - Súp)

→P.118•119

Chọn khi nấu. Bạn có thể cài đặt thời gian nấu để nấu món hầm kỹ. Hoặc chọn khi nấu súp.

Điểm lưu ý

- Đảm bảo nấu bằng menu "Cook•Soup (Nấu - 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 ngấm gia vị và mềm hơn nếu được giữ ấm trong một thời gian.

15 Cake (Bánh ngọt)

→P.120•121

Chọn khi làm bánh ngọt.



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

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. Vì sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

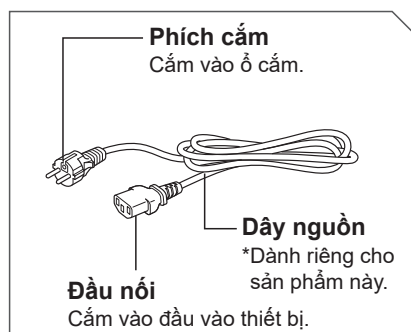
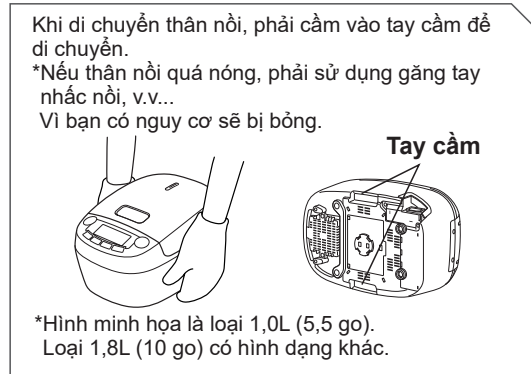
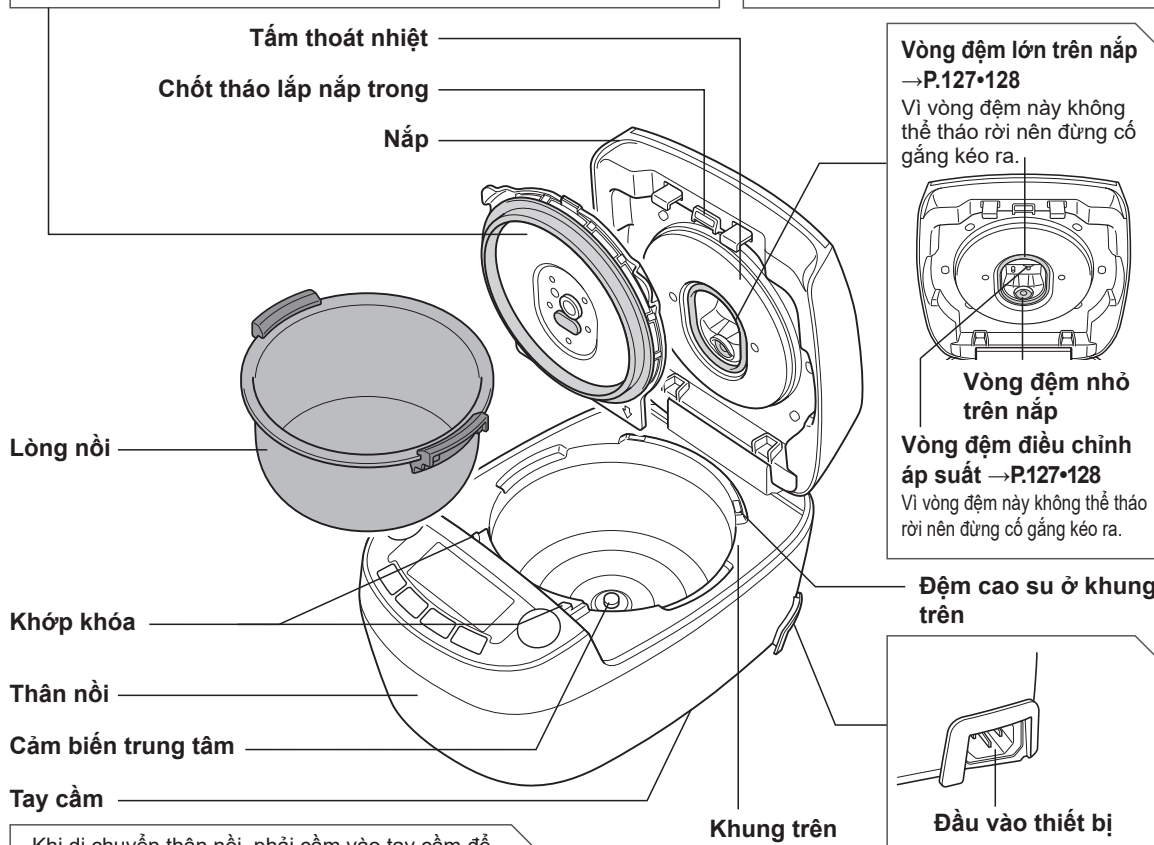
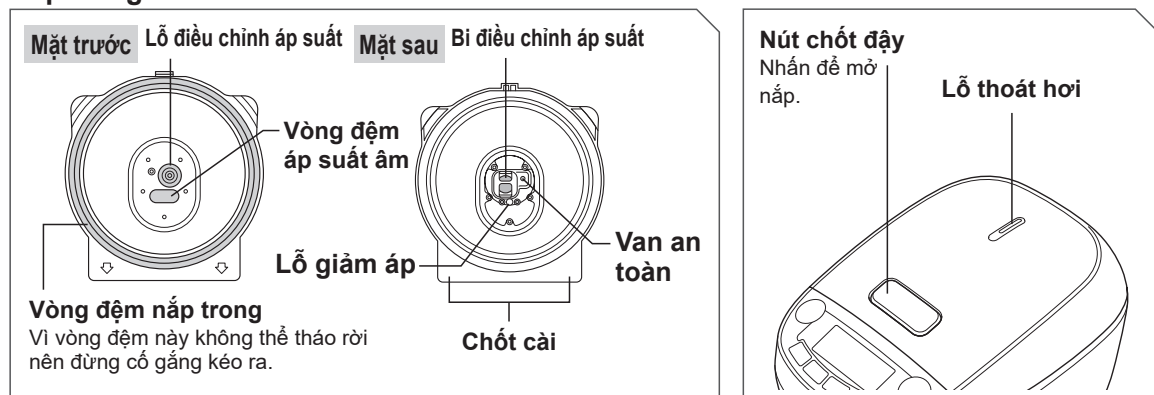
*1: Tiêu chuẩn về thời gian nấu cơm là thời gian cho đến khi hấp xong khi cơm đã nấu. (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
Thời gian nấu sẽ khác một chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và nấu hẹn giờ (ngâm gạo), v.v...

*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.

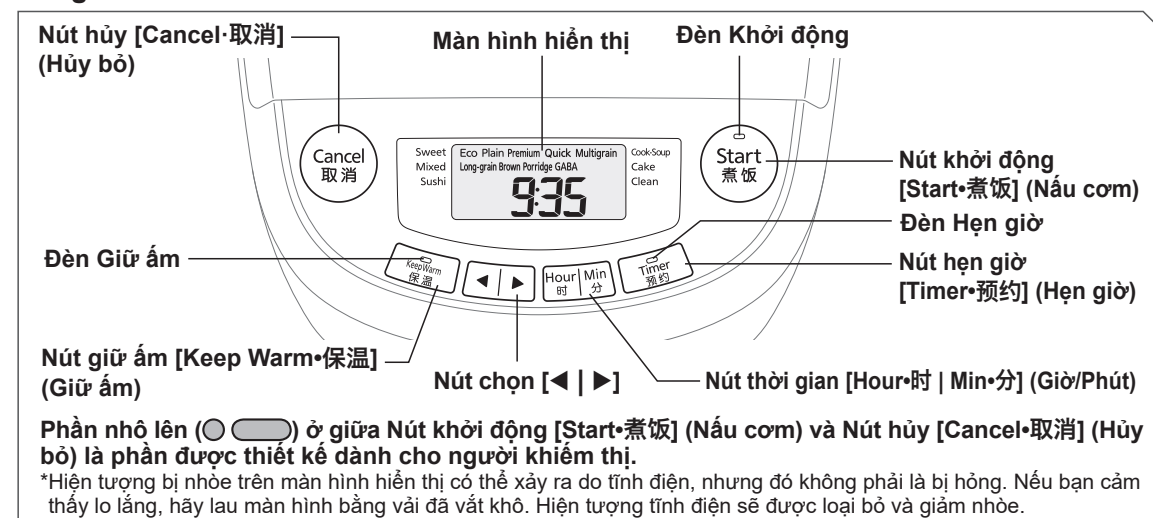
Tên gọi của các bộ phận và phụ kiện

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

Nắp trong → P.126 ~ 128



Bảng điều khiển



Kiểm tra phụ kiện

<Vá xới cơm>
Bạn có thể dựng đứng và xới cơm.



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



<Muôi>



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.

- Pin lithium có tuổi thọ 4 ~ 5 năm khi ở trạng thái đã rút phích cắm.
- 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 bạn đã mua sản phẩm để được hỗ trợ. (Có tính phí)

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)

Khi sử dụng lần đầu tiên

Hãy rửa lòng nồi, nắp trong, phụ kiện trước khi sử dụng. → P.126 ~ 128

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.130

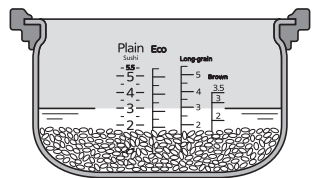
Cách nấu cơm



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



Bạn có thể vo gạo trong lòng nồi.



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. → **P.103•107**

⚠ Lưu ý

- Không nấu vượt quá dung tích nấu chỉ định. Vì có thể làm cơm nấu không ngon. → **P.100 ~ 105•139**
- 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, lỗ giảm áp bị tắt nghẽn, bạn sẽ có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước rò rỉ hay sôi trào.

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.103**

⚠ Lưu ý

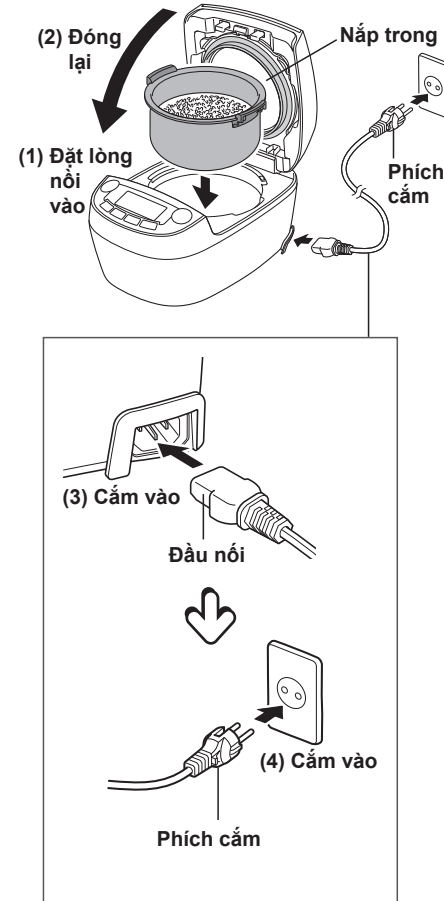
- Không vo gạo bằng nước nóng (khoảng từ 35°C trở lên). Vì điều này có thể làm cơm nấu không ngon.

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.103**

⚠ 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 kết nối dây nguồn.

- ◇ Cắm đầu nối vào đầu vào thiết bị, sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm.
- ◇ Hãy lau sạch các giọt nước ở bên ngoài lòng nồi trước khi đặt vào thân nồi. Vì có thể làm 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 hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn.

⚠ Lưu ý

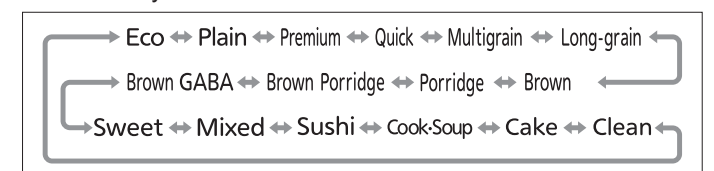
- Hãy đảm bảo loại bỏ các hạt cơm và hạt gạo dính ở nắp trong, gần khung trên, nút chốt đáy. Nắp có thể không đóng kín, hơi nước rò rỉ trong quá trình nấu cơm, thức ăn bên trong bị trào ra ngoài và gây bỏng hoặc thương tích.
- Nếu không gắn nắp trong, sẽ không đóng nắp lại được.
- Nên hãy xác nhận nắp 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 phát ra>>

- Nếu bạn nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm) hoặc Nút giữ ấm [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.138**

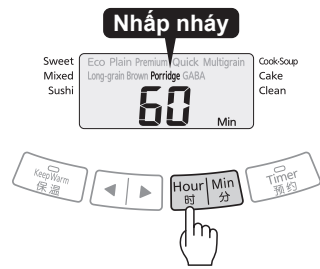
5 Nhấn nút chọn [◀ | ▶] để chọn menu. → **P.100 ~ 105**

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



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

Cách nấu cơm

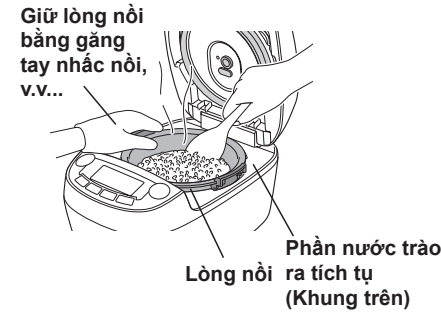


6 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ 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 giờ [Hour•时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min•分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.

7 Nhấn Nút khởi động [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)” bật sáng → **P.100 ~ 105**)



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.100 ~ 105**/Về giữ ấm → **P.112**)
- ◇ 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 lồi xuống)
- ◇ 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 thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) trong lúc đèn Giữ ấm bật sáng hoặc nhấp nháy, điều chỉnh thời gian nấu thêm và nhấn Nút khởi động [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 khởi động [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.
- ◇ Sau khi sử dụng, nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ), rút đầu nối/phích cắm, để nồi nguội rồi mới vệ sinh nồi.

⚠ 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 lỗ thoát hơi.
 - (2) Nhấn Nút hủy [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 đáy.

*Nếu mở nắp ngay sau khi nhấn Nút hủy [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 hủy [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 khiến thời gian nấu cơm lâu hơn, làm cơm nấu không ngon.
- *Thời gian nấu của từng loại menu (tiêu chuẩn) → **P.100 ~ 105**



⚠ Cảnh báo

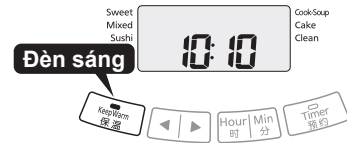
- Khi mở nắp, hãy đảm bảo không còn hơi nước thoát ra từ lỗ thoát hơi và “Pressure (Áp suất)” tắt rồi mới mở nắp. Vì sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích. → **P.100 ~ 105**

⚠ Lưu ý

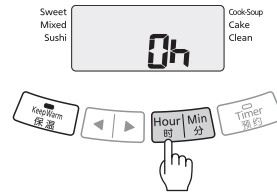
- Nếu bạn rút đầu nối/phích cắm mà không hủy quá trình giữ ấm, thì vào lần sử dụng tiếp theo đèn Giữ ấm sẽ bật sáng và bạn sẽ không thể nấu cơm.
- Mở nắp ngay sau khi nấu cơm hoặc khi đang giữ ấm, nếu nước đọng ở khung trên hoặc trào ra ngoài, hãy lau sạch. Tùy theo menu mà có thể có nhiều nước đọng.

Về Giữ ấm

Giữ hương vị thơm ngon của hạt cơm trơn 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.100 ~ 105**)



Trong khi nhấn Nút giờ [Hour•時] (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.



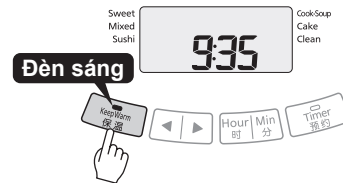
Khi ngừng giữ ấm

Nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ). (Đèn Giữ ấm sẽ tắt)



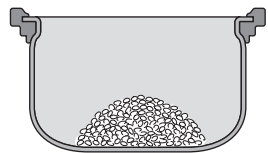
Khi giữ ấm lại

Nhấn Nút giữ ấm [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.

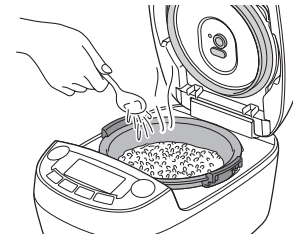


⚠ Lưu ý

- Không giữ ấm trong những trường hợp sau đây, vì sẽ khiến cơm có mùi, khô khốc, bết dính, đổi màu, ôi thiu, hoặc ăn mòn lòng nồi, v.v...
 - Giữ ấm khi đã rút đầu nối/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 để vá xới cơm bên trong
 - Khi lượng cơm ít (Loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: 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 giờ 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 mà có thể có nhiều nước đọng.
- Lưu ý rằng nếu nhắc 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.



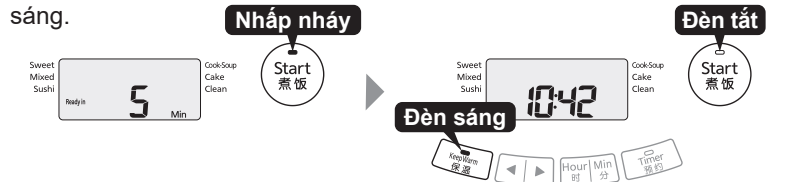
2 Xác nhận rằng đèn Giữ ấm được bật.

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



3 Nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).

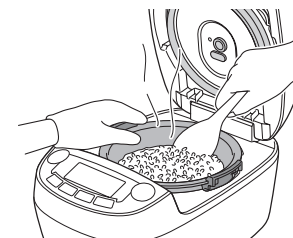
◇ Khi thời gian còn lại của quá trình hâm còn 5 phút, thời gian còn lại sẽ được hiển thị. Khi hâm hoàn tất, nồi sẽ phát tiếng bíp dài 3 lần và đèn Giữ ấm sẽ sáng.



- ◇ Nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) khi muốn dừng hâm giữa chừng.
- ◇ Khi cơm nguội (khoảng 55°C trở xuống), nồi sẽ phát tiếng bíp bíp 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.



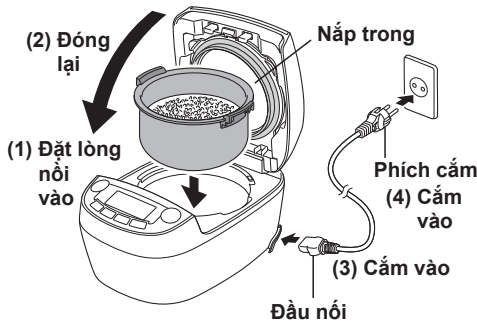
⚠ Lưu ý

- 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 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: 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)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “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 kết nối dây nguồn.

- ◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ❶ ~ ❹ ở P.108-109.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel・取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)

2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

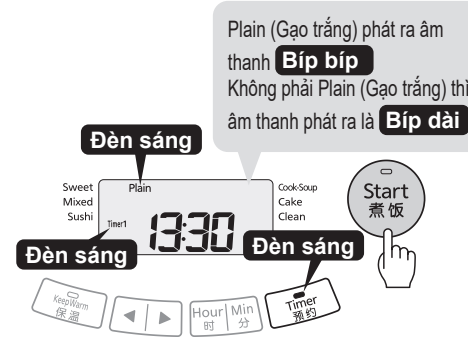
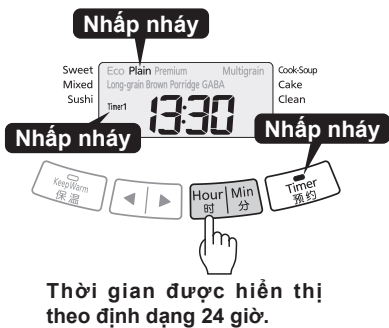
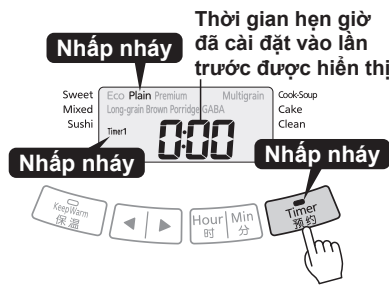
- ◇ Cách điều chỉnh thời gian hiện tại → P.130

3 Nhấn nút chọn [◀ | ▶] để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.

4 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút thời gian [Hour・時 | Min・分] (Giờ/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 giờ [Hour・時] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min・分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.



5 Nhấn Nút hẹn giờ [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 ❷)
- ◇ Menu không thể nấu hẹn giờ sẽ không được hiển thị.

6 Nhấn Nút thời gian [Hour・時 | Min・分] (Giờ/Phút) để chỉnh thời gian muốn nấu chín.

- ◇ Nhấn Nút giờ [Hour・時] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn Nút phút [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.100 ~ 105, thì có thể không được nấu chín vào thời gian đã hẹn giờ.

7 Nhấn Nút khởi động [Start・煮饭] (Nấu cơm) 1 lần.

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

⚠ Lưu ý

- Không thể nấu hẹn giờ trong các trường hợp sau.
 - Trường hợp nấu ở menu “Quick (Nhanh)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Cook・Soup (Nấu - Súp)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “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.

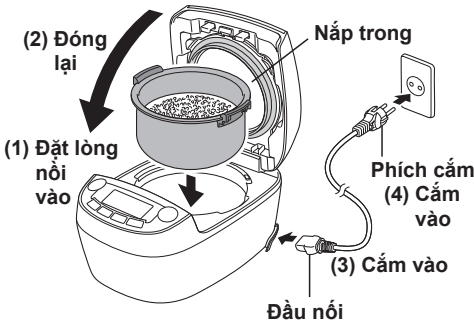
<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn Nút hẹn giờ [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 Nút hẹn giờ [Timer・预约] (Hẹn giờ) hoặc Nút khởi động [Start・煮饭] (Nấu cơm) khi không thể nấu 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.138

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.

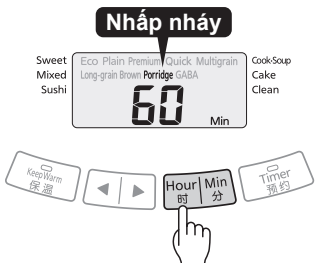
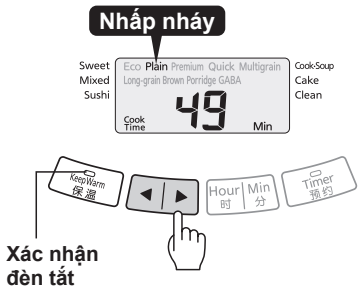


1 Đặt lòng nồi vào thân nồi, đóng nắp và kết nối dây nguồn.

- ◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ❶ ~ ❹ ở P.108•109.
- ◇ Khi đèn Giữ ấm sáng, vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) để tắt đèn. (Không thể hẹn giờ khi đèn sáng)

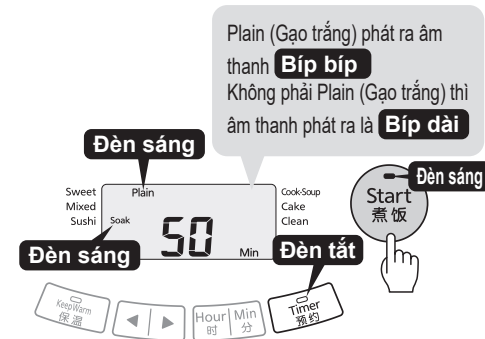
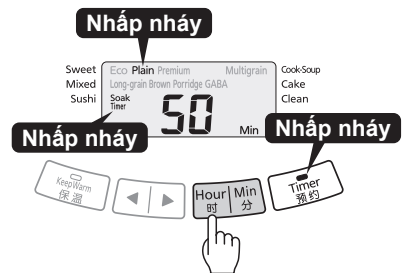
2 Nhấn nút chọn [◀ | ▶] để chọn menu muốn nấu.

- ◇ Nếu menu đã được chọn trước, thì không cần chọn menu.



3 Khi chọn menu “Porridge (Cháo)”, nhấn Nút thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/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 giờ [Hour•时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min•分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.



4 Nhấn Nút hẹn giờ [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 thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) để chỉnh thời gian ngâm.

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

6 Nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm) 1 lần.

- ◇ Nếu bạn nhầm lẫn trong việc cài đặt hẹn giờ, vui lòng nhấn Nút hủy [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)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Cook•Soup (Nấu - Súp)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Clean (Làm sạch)”
 - Khi đồng hồ trên màn hình hiển thị nhấp nháy ở “0:00”
 - Khi không đặt lòng nồi vào

<<Âm thanh phát ra>>

- Sau khi nhấn Nút hẹn giờ [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 Nút hẹn giờ [Timer•预约] (Hẹn giờ) hoặc Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm) khi không thể ngâm 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.138

Cách chế biến (Cook•Soup (Nấu - Súp))

◇ Đầu tiên nấu ở nhiệt độ cao gần với nhiệt độ sôi, sau đó hạ nhiệt độ và ninh trong một thời gian. Sau đó, hạ nhiệt độ thấp hơn nữa và tiếp tục ninh. Bằng cách giảm dần nhiệt độ nấu, hương vị sẽ thấm đều hơn và không lo bị đun sôi cạn khi nấu lâu. Hãy tham khảo hướng dẫn menu để biết công thức nấu.

Ví dụ về những món ăn không được phép nấu

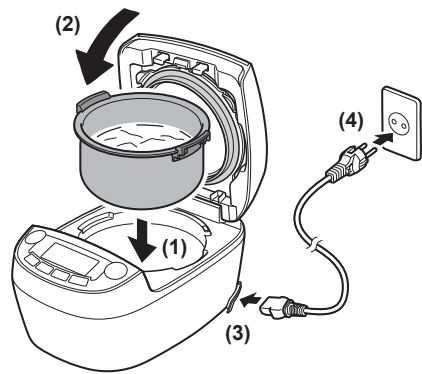


- Các món ăn có độ sệt cao như mứt, hoặc cà ri và món hầm có sử dụng roux, v.v...
- Các món ăn sử dụng "Bột nở thực phẩm", v.v... tạo bột nhanh và nhiều
- Các món ăn được mô tả trong sách nấu ăn, v.v... để nấu bằng nồi cơm điện được bán trên thị trường
- Các món ăn có các nguyên liệu và gia vị được đựng trong túi nhựa, v.v... và làm nóng trước khi dùng
- Đặc biệt là các món ăn hoặc cơm nấu với các loại hạt nhỏ như hạt dền Amaranth, v.v... dễ gây tắc nghẽn
- 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 ăn sử dụng nguyên liệu có thể nở ra khi đun nấu (các loại chả Nerimono, các loại mì, v.v...)
- Các món ăn cho đậu vào vượt quá 1/3 dung tích lòng nồi
- 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.

	Loại 1,0 L	Loại 1,8 L
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 kết nối dây nguồn.

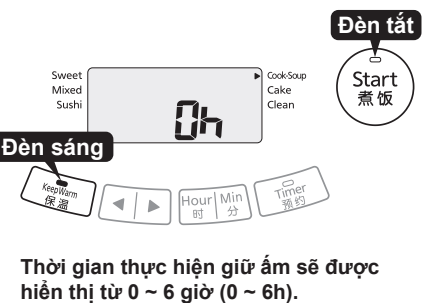
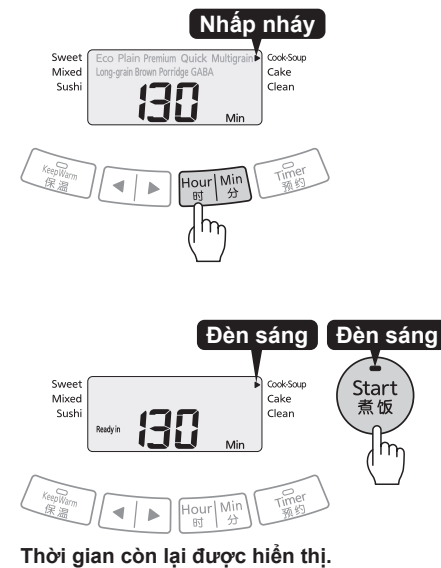
◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ④ ở P.109.

⚠ 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 muối, thìa 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.

3 Nhấn nút chọn [◀ | ▶] để chọn menu "Cook•Soup (Nấu - Súp)".

◇ Cài đặt mặc định là 60 phút.



4 Nhấn Nút thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) để chỉnh thời gian nấu.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 180 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour•时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min•分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ sẽ chuyển tiếp nhanh.

5 Nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).

◇ Quá trình chế biến sẽ bắt đầu.

⚠ Lưu ý

- Không mở nắp giữa chừng.

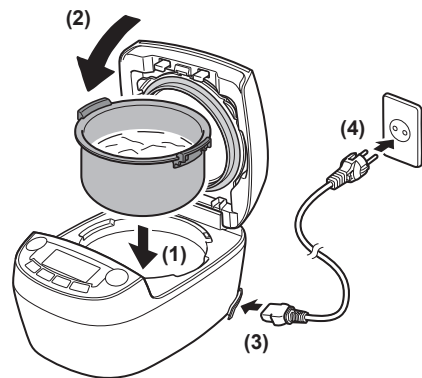
6 Khi nấu xong

- ◇ Nồi sẽ phát tiếng bíp 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 nấu thêm (nếu nấu chưa chín, hoặc nếu nấu sử dụng roux hoặc tinh bột khoai tây)
 - (1) Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đang sáng.
 - (2) Nhấn Nút giờ [Hour•时] (Giờ) để chỉnh thời gian chế biến thêm. (Tối đa 30 phút)
 - (3) Nhấn Nút khởi động [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 Nút khởi động [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 Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch → P.129)

⚠ Lưu ý

- Lưu ý rằng tùy theo món ăn mà hương vị có thể giảm đi nếu duy trì việc giữ ấm.
- Khi nấu chưa chín, không được nhấn Nút hủy [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) Tháo nắp trong, rồi mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
 - (3) Gắn nắp trong vào và nấu theo hướng dẫn từ bước ② ở P.118.

Cách làm bánh ngọt



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

◇ Đặt lòng nồi lên một miếng vải, sau đó thả lòng nồi xuống từ độ cao khoảng 5cm, khoảng 3 lần để loại bỏ không khí.

⚠ 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 kết nối dây nguồn.

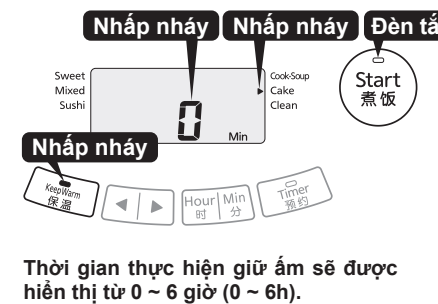
◇ Cách nấu cơm → Vui lòng thực hiện theo trình tự ④ ở P.109.

3 Nhấn nút chọn [◀ | ▶] để chọn menu [Cake (Bánh ngọt)].

◇ Cài đặt mặc định là 40 phút.

4 Nhấn Nút thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) để chỉnh thời gian làm nóng.

- ◇ Có thể cài đặt từ 5 ~ 80 phút theo đơn vị 5 phút.
- ◇ Mỗi lần nhấn Nút giờ [Hour•时] (Giờ) sẽ tăng 5 phút, và mỗi lần nhấn Nút phút [Min•分] (Phút) sẽ giảm 5 phút.
- ◇ Nhấn giữ sẽ chuyển tiếp nhanh.



5 Nhấn Nút khởi động [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 bip 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 giờ [Hour•时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian làm nóng bổ sung, rồi nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm). (Có thể thêm tối đa 15 phút, tối đa 3 lần.)

⚠ Lưu ý

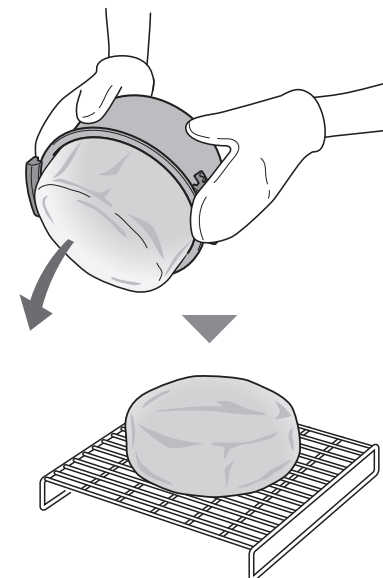
- Không được nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) trước khi làm nóng bổ sung. Đèn Giữ ấm sẽ hết nhấp nháy và việc nướng sẽ không thể tiếp tục. Nếu lỡ nhấn, hãy làm nóng theo trình tự sau đây.
- (1) Lấy lòng nồi ra và đặt trên miếng vải ướt.
- (2) Mở nắp thân nồi và để khoảng 10 phút để làm nguội thân nồi và lòng nồi.
- (3) Làm nóng theo hướng dẫn từ bước ② ở P.120.

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 hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) và loại bỏ mùi. (Cách làm sạch → P.129)

⚠ 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 cứ để như vậy, 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 0,18 L (cốc đong đi kèm).
- Muỗng canh là 15 mL. • Muỗng cà phê là 5 mL.
- 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)

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo...3 cốc
- Tảo bẹ...1 miếng vuông 3 cm
- 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...60 g
- Đậu phụ chiên Abura Age...1/2 miếng
- Cà rốt...40 g
- Nguru bành...35 g
- Konnyaku (konjac)...1/8 miếng
- Nấm hương khô...2 miếng
- Đậu tuyết...8 miếng
- Rượu sake, nước tương, muối, giấm...Lượng thích hợp

| Cách nấu

- (1) Cắt thịt đùi gà thành những miếng vuông cỡ 1 cm, sau đó nhém 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 3 cm.
- (4) Dùng phần sống dao để cạo vỏ nguru bành, sau đó, cắt thành các dải mỏng dài và ngâm trong nước giấm.
- (5) Luộc konnyaku 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 (Hảo hạng)", trộn đều, sau đó cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác vào, ngoại trừ đậu tuyết, và nấu bằng menu "Mixed (Cơm trộn)".
- (9) Khi (8) đã chín, lấy tảo 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.
 - Với lượng nguyên liệu cho vào lúc đầu, hãy giữ ở mức từ 70 g trở xuống cho 1 cốc gạo.

Menu Sweet (Xôi)

Xôi kiểu Trung Quốc

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

- Gạo nếp...3 cốc
- Thịt ba chỉ...110 g
- Nấm hương khô...2 miếng
- Tôm khô...10 g
- Măng...20 g
- Cà rốt...10 g
- Hạt thông...1 muỗng cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt (bóc vỏ)...6 hạt
- Gừng (thái sợi nhỏ)...10 g
- Nước dùng từ xương gà...300 mL
- 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
- Mỡ hoặc dầu salad...2 muỗng canh

| 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 1 cm, sau đó nhém gia vị. Cắt cà rốt, nấm hương và măng thành những miếng vuông cỡ 1 cm.
- (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, xới nhẹ, sau đó bày món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.



322 kcal/phần
1 người ăn



426 kcal/phần
1 người ăn

Menu Sushi
(Gạo làm sushi)

Temaki Sushi

| Nguyên liệu (Phần dành cho 5 người ăn)

- Cơm làm sushi [Gạo...3 cốc, tảo bẹ...1 miếng vuông 3 cm]
- Hỗn hợp giấm [Giấm...4 và 1/2 muỗng canh, đường...1 và 1/2 muỗng canh, muối...1 và 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

| Cách nấu

- (1) Vo gạo trong lòng nồi, đổ nước đến vạch 3 của mức "Sushi (Gạo làm sushi)", cho tảo 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 tảo bẹ bằng khăn ẩm đã vắt ráo nước.
 - Làm ướt nhẹ tô gỗ hangiri bằng nước giấm.



341 kcal/phần 1 người ăn
(Chỉ tính lượng calo của phần cơm làm sushi)

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 và 1/2 muỗng canh (40 g)
- 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)...12 g, 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...200 mL]

| 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) Rán 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.



362 kcal/phần
1 người ăn

Hướng dẫn menu

Menu Porridge (Cháo)

Cháo hải sản với nước sốt ankake

| Nguyên liệu (Phần dành cho 4 người ăn)

- Gạo...1 cốc
- Mực...60 g
- Hành lá Nhật Bản...1/2 cọng
- Dầu salad...Lượng thích hợp
- Tôm...8 con
- Cà rốt...20 g
- 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
- Còi sò điệp...4 cái
- Nấm mèo...5 g
- Tinh bột khoai tây hòa với nước...3 muỗng canh
- Cải thìa...1 cây
- gừng...10 g
- Dầu mè...2 muỗng cà phê



261 kcal/phần
1 người ăn

| 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 và nấu bằng menu **"Porridge (Cháo)"** với thời gian nấu là 60 phút.
- (2) Khử mực rồi cắt thành những miếng vừa ăn. Lột vỏ và bỏ chỉ đen trên lưng tôm, cắt nửa còi 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 tinh bột khoai tây hòa tan với nước 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

| Nguyên liệu (Phần dành cho 6 người ăn)

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



422 kcal/phần
1 người ăn

| 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 Maitake và cắt thành miếng rộng 2 cm, 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 1 cm.
- (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 Cook•Soup (Nấu - Súp)

Canh hầm thịt gà và rau củ

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

	[Loại 1,0 L]	[Loại 1,8 L]
• Cánh gà	8 cái	12 cái
• Cà rốt (nhỏ)	1 củ	1 và 1/2 củ
• Cần tây	1 nhánh	1 và 1/2 nhánh
• Hành tây (vừa)	1 củ	1 và 1/2 củ
• Khoai tây (nhỏ)	2 củ	3 củ
• Nước	650 mL	1.000 mL
• Hạt nêm nước dùng kiểu Tây (hạt nhỏ)	1 và 1/2 muỗng canh	2 và 1/3 muỗng canh
• Muối, tiêu	Mỗi loại một ít	Mỗi loại một ít

| 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 5 cm, 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 **"Cook•Soup (Nấu - Súp)"**, đặt thời gian nấu là 60 phút và nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).
- (4) Khi nấu xong, bày món ăn ra bát.



156 kcal/phần
1 người ăn

Menu Cake (Bánh ngọt)

Bánh bông lan

| Nguyên liệu (cho 1 nồi)

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

| 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 nhắc 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 bọt ở bước (1) vào (4), trộn nhẹ bằng phới cao su cho đến khi bọt 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 khí trên một miếng vải mềm, sau đó nướng bằng menu **"Cake (Bánh ngọt)"** trong 35 phút (40 phút đối với loại 1,8 L).
- (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 giờ [Hour•时] (Giờ) trong khi đèn Giữ ấm nhấp nháy để điều chỉnh thời gian nướng bổ sung, rồi nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).

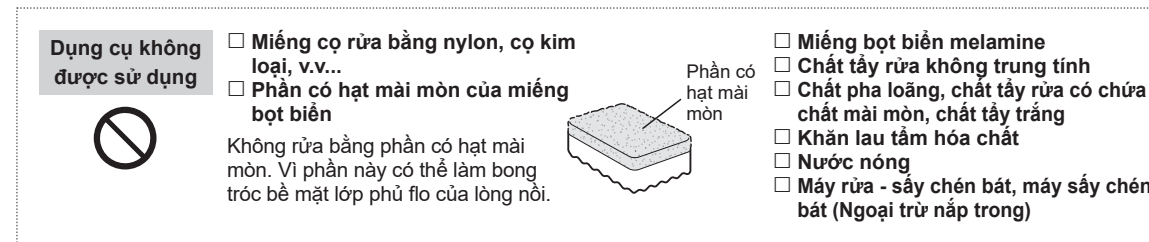
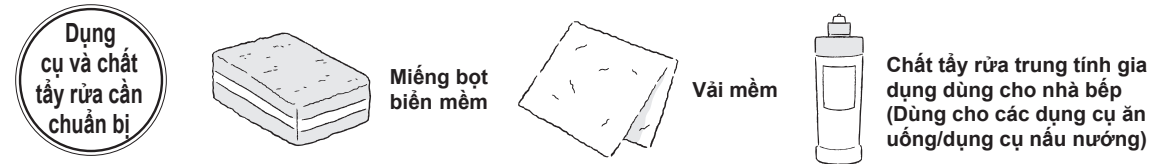


309 kcal/1/8 ổ bánh
(Loại 1,0 L)
Không tính trái cây

⚠ **Lưu ý** • Vui lòng loại bỏ mùi sau khi làm bánh ngọt. (Cách làm sạch →P.129)

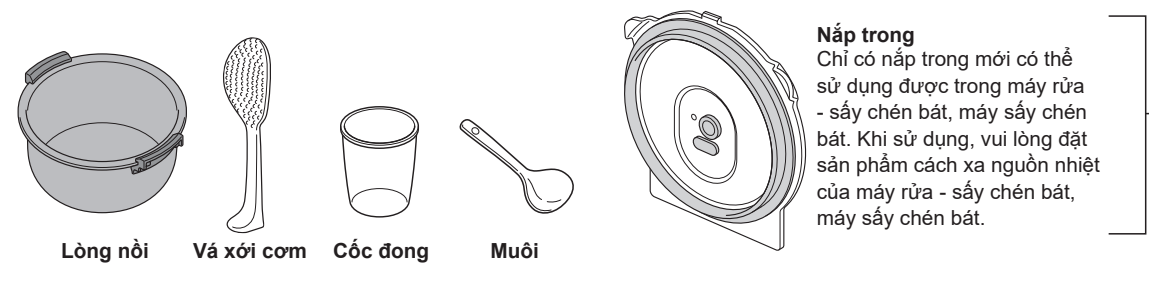
Cách vệ sinh và bảo dưỡng

- ◇ Đối với các sửa chữa không được mô tả trong sách hướng dẫn này, vui lòng liên hệ đến cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.
- ◇ Vui lòng đảm bảo rút đầu nối, phích cắm, để thân nồi, lòng nồi, nắp trong nguội trước khi vệ sinh và bảo dưỡng.
- ◇ 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 ngọt, mùi dễ bị vương lại, vì vậy vui lòng đảm bảo làm sạch và loại bỏ mùi ngay trong ngày. →P.129



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.



Vệ sinh các bộ phận của nắp trong



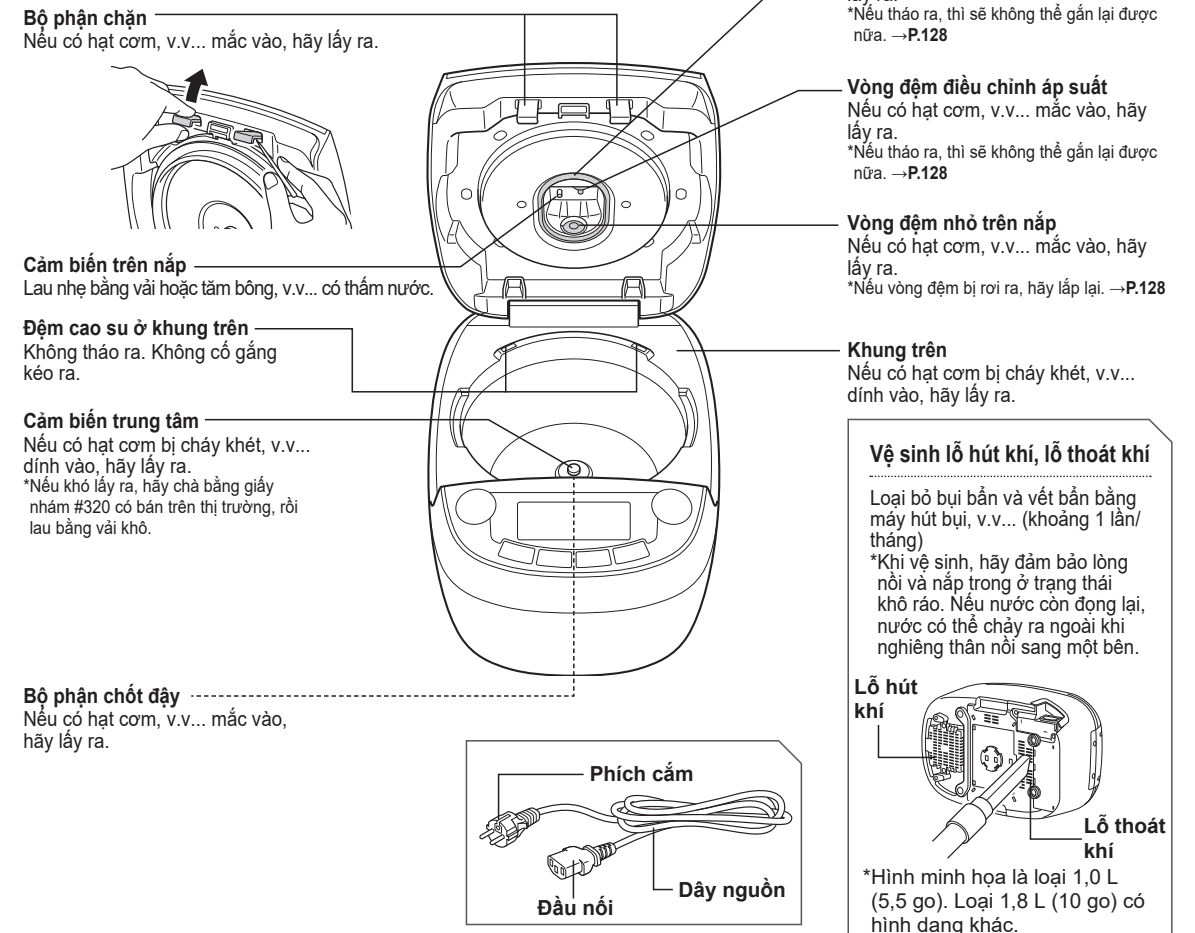
⚠ Lưu ý

- Giữ cho lòng 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 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 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 lòng nồi, không sử dụng lòng nồi làm chậu rửa chén. Ngoài ra, khi làm khô lòng nồi, không được đặt chồng lên, v.v... trên các dụng cụ ăn uống. Vì điều này 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 đầu nối và phích cắm bằng vải khô.



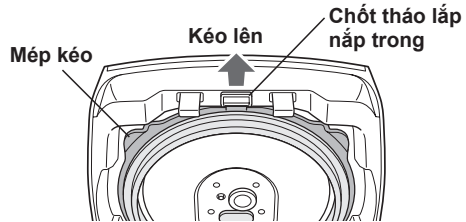
⚠ Lưu ý

- 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 điều này sẽ làm nhiệt độ bên trong thân nồi tăng lên, là nguyên nhân gây ra sự cố và hỏa hoạn.

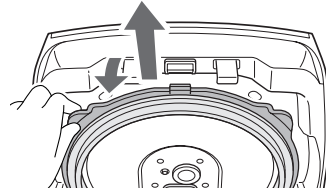
Cách tháo và lắp từng bộ phận

Tháo nắp trong

1 Kéo chốt tháo lắp nắp trong lên.

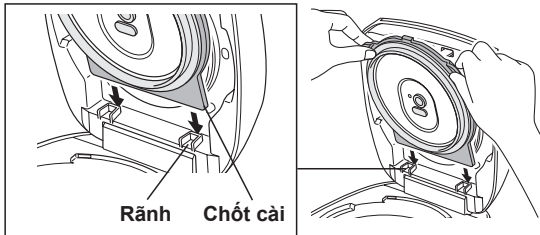


2 Tháo nắp trong về phía trước.

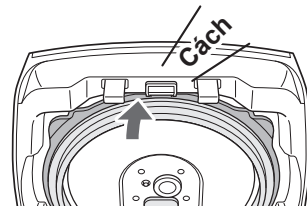


Gắn nắp trong

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

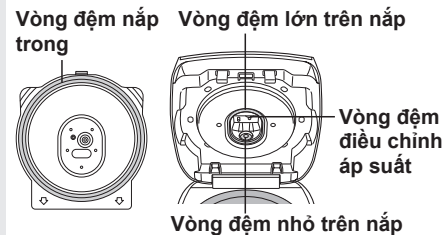


2 Đẩy vào cho đến khi nghe thấy tiếng “Cách”.



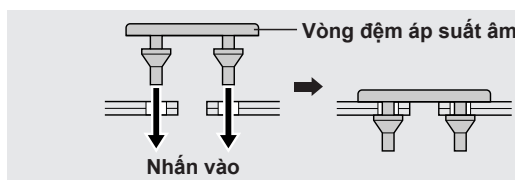
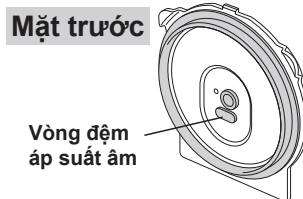
⚠ Lưu ý

- Không ấn mạnh hoặc kéo vòng đệm lớn trên nắp, vòng đệm điều chỉnh áp suất hoặc vòng đệm nắp trong. Nếu tháo ra, thì sẽ không thể gắn lại được nữa. Ngoài ra, vì điều này có thể trở thành nguyên nhân gây ra rò rỉ hơi nước, không mở được nắp, phát sinh sự cố. Nếu vòng đệm lớn trên nắp, vòng đệm điều chỉnh áp suất và vòng đệm nắp trong bị bung ra, vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.



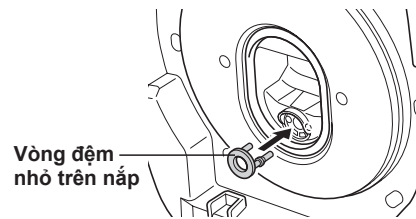
Lắp vòng đệm áp suất âm

Hãy chú ý đến hướng lắp, và cẩn thận lắp vòng đệm áp suất âm vào. Vì có thể làm 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.



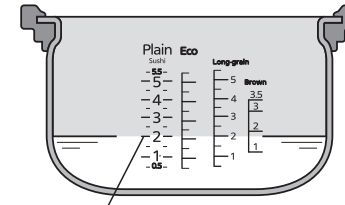
Lắp vòng đệm nhỏ trên nắp

Hãy đảm bảo lắp vòng đệm nhỏ trên nắp. Vì có thể làm cơm nấu không ngon. Trường hợp khó lắp vào, hãy bôi một chút nước vào vòng đệm nhỏ trên nắp để dễ lắp vào hơn.



Cách làm sạch

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



Vạch 2 của “Plain (Gạo trắng)”
(đối với loại 1,0 L)
*Loại 1,8 L, đổ nước đến vạch 4 của
“Plain (Gạo trắng)”



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

- ◇ Đối với loại 1,0 L, đổ nước đến vạch 2 của “Plain (Gạo trắng)”, đối với loại 1,8 L, đổ nước đến vạch 4 của “Plain (Gạo trắng)”.
- ◇ Đặt lòng nồi vào thân nồi, kết nối dây nguồn. →P.109
- ◇ Nếu bạn lo ngại về mùi, hãy cho Axit citric (khoảng 20 g) vào nước, khuấy đều rồi tiến hành làm sạch, kết quả khử mùi sẽ tốt hơn.

2 Nhấn nút chọn [◀ | ▶], rồi chọn “Clean (Làm sạch)”.

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

- ◇ Tạo áp suất và làm sạch.
- ◇ Khi bắt đầu có áp suất, “Pressure (Áp suất)” sẽ bật sáng.



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

- ◇ Nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ), rút đầu nối, 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.126

⚠ Lưu ý

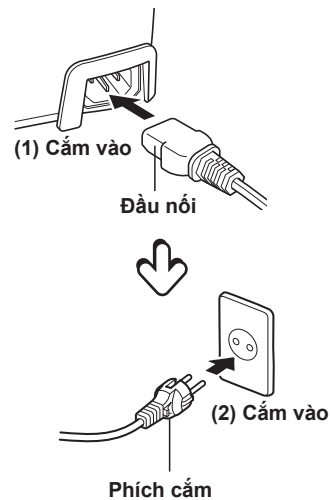
- Không để mặt và tay gần lỗ thoát hơi trong lúc làm sạch. Bạn có nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương do hơi nước thoát ra rất mạnh từ lỗ thoát hơi.
- Khi “Pressure (Áp suất)” bật sáng, không được mở nắp.
- Sau khi làm sạch, hãy chú ý vì lòng nồi và thân nồi vẫn còn nóng.
- Khi tiếp tục làm sạch, đảm bảo lấy lòng nồi ra, tháo nắp trong và 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.

Cách điều chỉnh thời gian hiện tại

◇ Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ.

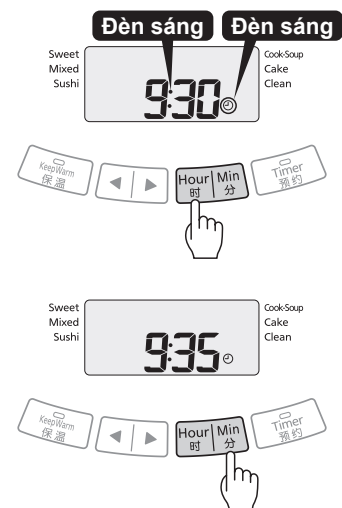
*Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (chế biến món ăn, làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ (ngâm gạo), khi đang chọn các menu "Porridge (Cháo)", "Cook•Soup (Nấu - Súp)", "Cake (Bánh ngọt)".

Ví dụ: Trường hợp điều chỉnh "9:30" thành "9:35"



1 Kết nối dây nguồn.

◇ Cắm đầu nối vào đầu vào thiết bị, sau đó cắm phích cắm vào ổ cắm.



2 Nhấn Nút thời gian [Hour•时 | Min•分] (Giờ/Phút) để vào chế độ cài đặt thời gian.

◇ Khi nhấn Nút giờ [Hour•时] (Giờ) hoặc Nút phút [Min•分] (Phút), Ⓢ sẽ bật sáng.

3 Điều chỉnh thời gian.

◇ Nhấn Nút giờ [Hour•时] (Giờ) để điều chỉnh theo đơn vị 1 giờ và nhấn Nút phút [Min•分] (Phút) để điều chỉnh theo đơn vị 1 phút.

◇ Nhấn giữ để điều chỉnh thời gian nhanh hơn nút.

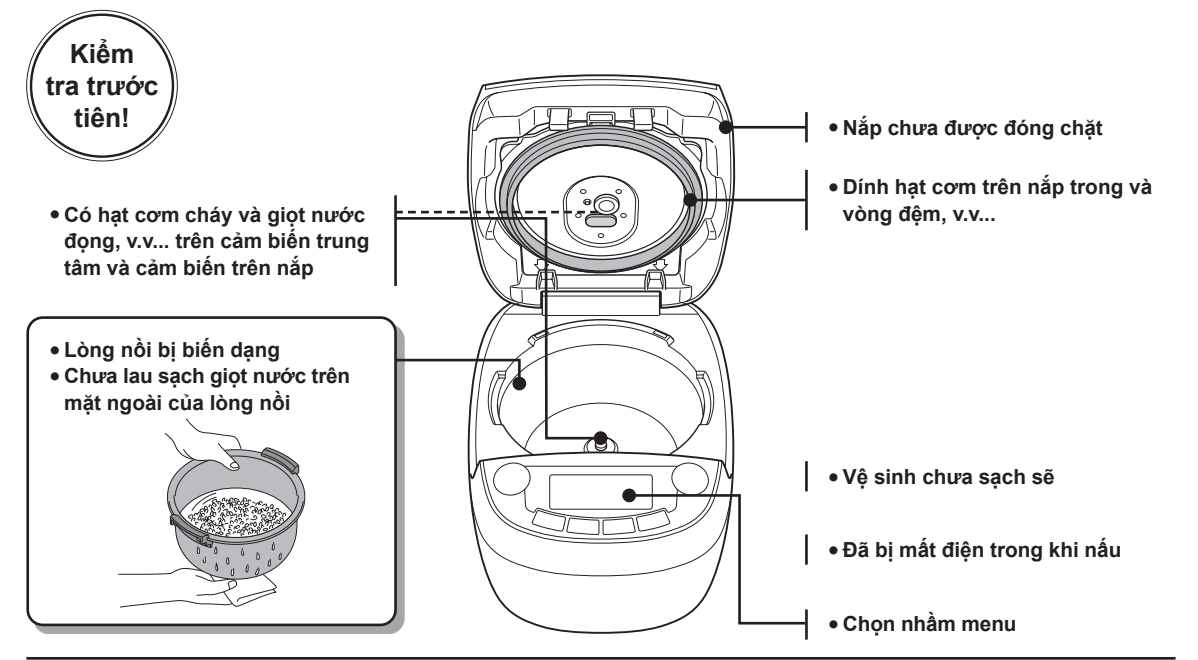
◇ Nếu bạn muốn dừng để điều chỉnh thời gian khi đang nấu, hãy nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ).

4 Nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).

◇ Đèn Ⓢ tắt và hoàn tất điều chỉnh thời gian.

Trường hợp nghĩ rằng 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.100 ~ 105•139	• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105	
Sôi trào	• 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.100 ~ 105•139	• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105 • Đã không vo gạo 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.100 ~ 105•139	• Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105	• Đã nấu cơm liên tục →P.110 • Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay →P.110
Xuất hiện màng mỏng	• Lớp 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		Đã không vo gạo kỹ (trừ gạo không cần vo)	Đã nấu hên giờ từ 12 giờ 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.100 ~ 105 - Đã 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 - Đã 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.110 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay →P.110
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.100 ~ 105•139	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105 - Đã 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.110 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay →P.110
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.100 ~ 105•139 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105 - Đã nấu cơm bằng nước ion kiềm (pH9 trở lên) - Đã 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 không vo gạo kỹ (trừ gạo không cần vo) - Đã 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.100 ~ 105•139 - Có lẫn nhiều hạt gạo nứt	- Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105 - 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 - Sau khi sử dụng, đã nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm) rồi để nguyên như vậy mà không tắt chức năng giữ ấm - Đã nấu cơm liên tục →P.110 - Đã ngừng chế độ Giữ ấm và nấu cơm ngay →P.110

Vấn đề với cơm

Trong trường hợp	 Gạo	 Nước	 Nấu cơm
Cơm đang được giữ ấm có mùi		Đã không vo gạo 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 loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: từ 2 cốc trở xuống →P.112•113 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Đã nấu hên giờ từ 12 giờ trở lên - Đã không khử mùi sau khi chế biến món ăn, làm bánh ngọt
Cơm đang được giữ ấm bị đổi màu	Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Đã không vo gạo kỹ (trừ gạo không cần vo)	- 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 loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: từ 2 cốc trở xuống →P.112•113 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - 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	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105	- 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 loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: từ 2 cốc trở xuống →P.112•113 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - 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	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105	- 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 loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: từ 2 cốc trở xuống →P.112•113 - Liên tục giữ ấm trong hơn 24 giờ - Đã tắt chức năng giữ ấm khi còn gạo bên trong - Đã nấu hên giờ từ 12 giờ trở lên
Cơm hâm lại bị khô	Đã nhầm lẫn lượng gạo, lượng nguyên liệu, và lượng các loại hạt khác	Đã nhầm lẫn trong việc điều chỉnh lượng nước →P.100 ~ 105	- Đã hâm lại từ 3 lần trở lên - Đã giữ ấm hoặc hâm loại 1,0 L: từ 1 cốc trở xuống, loại 1,8 L: từ 2 cốc trở xuống →P.112•113 - Hâm lại cơm còn nóng ngay sau khi nấu xong

Trường hợp nghĩ rằng món ăn, bánh ngọt không ngon

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

Kiểm tra trước tiên!

- Đã chế biến theo công thức khác với công thức của menu được ghi trên hướng dẫn menu
- Có hạt cơm cháy và giọt nước đọng, v.v... trên cảm biến trung tâm và cảm biến trên nắp
- Lòng nồi bị biến dạng
- Chưa lau sạch giọt nước trên mặt ngoài của lòng nồi

- Nắp chưa được đóng chặt
- Đinh hạt cơm trên nắp trong và vòng đệm, v.v...
- Vệ sinh chưa sạch sẽ
- Đã bị mất điện trong khi nấu
- Chọn nhầm menu

Vấn đề trong chế biến

Trong trường hợp	Nguyên liệu	Thời gian
Không chín	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Đã cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn	• Thời gian chế biến ngắn
Sôi trào	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Đã cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn • Đã cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	
Sôi cạn	• Đã nhầm lẫn loại nguyên liệu, lượng nguyên liệu • Đã 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 • Đã cho vào nhiều nguyên liệu hơn lượng tối đa tiêu chuẩn • Đã cho vào ít nguyên liệu hơn lượng tối thiểu tiêu chuẩn	• Thời gian chế biến dài

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
Sôi trào	• 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.134	
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 ngọt	Đầu nối đã được cắm vào đầu vào thiết bị trên thân nồi, phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa?	Đảm bảo đầu nối cắm chặt hết mức vào phích cắm.	109 114 116 118 120
• 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.131, 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.	130 131 100 ~ 105
• 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 các menu “Quick (Nhanh)”, “Mixed (Cơm trộn)”, “Sweet (Xôi)”, “Cook•Soup (Nấu - Súp)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “Clean (Làm sạch)” không? Không thể cài đặt hẹn giờ với các menu này.	Cài đặt thời gian hiện tại.	130 115 117
• Không thể hâm	Khi nhấn Nút khởi động [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)”, “Cake (Bánh ngọt)”, “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 giữ ấm [Keep Warm•保温] (Giữ ấm), kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không, rồi nhấn lại Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm).	113
• Màn hình hiển thị bị mờ	Có hạt cơm cháy hoặc hạt gạo, v.v... hạt 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 áp suất 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.	131 134 —
• 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.	107 —

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• Khi nhấn Nút khởi động [Start•煮饭] (Nấu cơm) hoặc khi nhấn Nút giữ ấm [Keep Warm•保温] (Giữ ấm), nghe thấy tiếng bíp bíp	Đã đặt lòng nồi vào chưa?	Đặt lòng nồi vào.	109
• Thời gian còn lại không thay đổi, giữ nguyên hiển thị là “○○ Min”, hoặc thời gian được hiển thị thay đổi đột ngột	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... 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.	Phải làm nguội thân nồi trước khi nấu cơm.	110 —
• Nghe thấy tiếng bíp bíp khi cài đặt nấu hẹn giờ hoặc ngâm hẹn giờ	Nếu bạn không sử dụng lòng nồi khoảng 30 giây sau khi nhấn Nút hẹn giờ [Timer•预约] (Hẹn giờ), âm thanh thông báo sẽ phát ra, nhưng bạn có thể tiếp tục hẹn giờ.		115 117
• 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 giờ [Hour•时] (Giờ) hoặc Nút phút [Min•分] (Phút) cũng không vào Chế độ cài đặt thời gian	Không thể điều chỉnh thời gian khi đang nấu cơm (chế biến món ăn, làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung, khi đang chọn các menu “Porridge (Cháo)”, “Cook•Soup (Nấu - Súp)”, “Cake (Bánh ngọt)”.		130
• Đèn Giữ ấm nhấp nháy • Không được giữ ấm	Có chọn các menu “Cake (Bánh ngọt)”, “Clean (Làm sạch)” không?	Không thể giữ ấm đối với các menu “Cake (Bánh ngọt)”, “Clean (Làm sạch)”. Nếu bạn để nguyên như vậy, bánh ngọt sẽ bị dính, vì vậy vui lòng thường thức ngay khi còn nóng.	121
• Có vạch đen nhòe trên màn hình hiển thị	Hiện tượng bị nhòe trên màn hình hiển thị có thể xảy ra 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.	107
• Số “6” nhấp nháy khi đang giữ ấm thức ăn được nấu	Bạn có liên tục giữ ấm từ 6 giờ 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)		118 119
• Nhấn Nút giờ [Hour • 时] (Giờ) trong khi giữ ấm, và số “24” nhấp nháy	Bạn có liên tục giữ ấm từ 24 giờ trở lên không? Khi thời gian giữ ấm vượt quá 24 tiếng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy số “24”.		112
• 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? Nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) và Nút hẹn giờ [Timer•预约] (Hẹn giờ) cùng lúc.	Pin lithium đã hết pin. (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.	107 130
• 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.	127

Trong trường hợp	Hãy kiểm tra những điểm này	Hãy xử lý bằng cách sau	Trang tham khảo
• 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? Có đóng nắp sau khi nấu cơm và ngay sau khi đánh rơi cơm không?	Vui lòng lắp nắp trong. 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.	109 128 109
• 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. 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)”.		— 100
• Không có gì xảy ra khi nhấn nút	Đầu nối đã được cắm vào đầu vào thiết bị trên thân nồi, phích cắm đã được cắm vào ổ cắm chưa? Đèn Giữ ấm có sáng không?	Đảm bảo đầu nối cắm chặt hết mức vào phích cắm. Nhấn Nút hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ) để hủy chế độ Giữ ấm, sau đó thao tác.	109•114 116•118 120•129 109 112
• 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 lo ngại, vui lòng tham khảo “Cách làm sạch” rồi vệ sinh nồi.		129
• 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 hủy [Cancel•取消] (Hủy bỏ), thông báo như hình bên dưới sẽ được hiển thị. 	Nồi đang ở chế độ Demo. Vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm.	—

Trường hợp nghĩ rằng có hư hỏng

Khí màn hình hiển thị lỗi và phương pháp xử lý

Hiện thị

- Hiện thị “E:02” và có tiếng “bíp bíp bíp bíp...” phát ra

Hãy xử lý bằng cách sau

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, đầu nối 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 dây nguồn và thao tác nút.

*Nếu đã làm vậy nhưng nồi vẫn không có phản ứng, thì thân nồi đã bị trục trặc. Sau khi rút phích cắm, đầu nối vui lòng liên hệ với cửa hàng bạn đã mua sản phẩm để nhờ sửa chữa.

Trang tham khảo

Hiện thị bắt đầu bằng “E” nhưng không phải “E:02”

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 âm lượng

*Vui lòng hoàn thành từng bước một theo trình tự ❶ ~ ❷ 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 (chế biến món ăn, làm sạch), giữ ấm, cài đặt hẹn giờ, nấu hẹn giờ/ngâm hẹn giờ, hâm, làm nóng bổ sung.

*Vui lòng nhấn Nút hủy [Cancel・取消] (Hủy bỏ) khi muốn dừng nấu giữa chừng.

❶

Điều chỉnh chế độ

4: Điều chỉnh âm lượng

❷

Thay đổi giá trị 0 ~ -2: Điều chỉnh âm lượng

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.

❶ Nhấn nút chọn [◀ | ▶], rồi chọn “Plain (Gạo trắng)”.

❷ Nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer・预约] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên.

❸ Đảm bảo rằng đang ở chế độ [4].

❹ Nhấn Nút khởi động [Start・煮饭] (Nấu cơm).

❺ Nhấn Nút thời gian [Hour・时 | Min・分] (Giờ/Phút) để điều chỉnh âm lượng.

❻ Nhấn Nút khởi động [Start・煮饭] (Nấu cơm).

❼ Khi nhấn giữ Nút hẹn giờ [Timer・预约] (Hẹn giờ) khoảng từ 3 giây trở lên, cài đặt hoàn thành và quay lại hiển thị thời gian hiện tại.

Điều chỉnh âm lượng

0: Lớn (cài đặt mặc định)

-1: Vừa

-2: Nhỏ

Nhập nháy

4 0

Hour Min 時 分

Nhập nháy

4 0

Hour Min 時 分

Thông số kỹ thuật

Kích cỡ	Loại 1,0 L (5,5 go)	Loại 1,8 L (10 go)		
Nguồn điện	220 V~50 Hz			
Điện năng định mức (W)	1.083	1.202		
Dung tích nấu (L)	Plain (Gạo trắng)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,8 (1 ~ 10 cốc)	
	Premium (Hảo hạng)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,8 (1 ~ 10 cốc)	
	Eco (Tiết kiệm điện)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,8 (1 ~ 10 cốc)	
	Sushi (Gạo làm sushi)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,8 (1 ~ 10 cốc)	
	Quick (Nhanh)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,8 (1 ~ 10 cốc)	
	Long-grain (Gạo hạt dài)	0,09 ~ 1,0 (0,5 ~ 5,5 cốc)	0,18 ~ 1,44 (1 ~ 8 cốc)	
	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	0,09 ~ 0,54 (0,5 ~ 3 cốc)	0,18 ~ 1,08 (1 ~ 6 cốc)	
	Mixed (Cơm trộn)	0,09 ~ 0,54 (0,5 ~ 3 cốc)	0,18 ~ 1,08 (1 ~ 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)
Kích thước bên ngoài* (cm)	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)	
	Rộng	25,7	28,6	
Chiều cao khi nắp mở* (cm)	Sâu	38,0	40,6	
	Cao	21,4	25,3	
Chiều cao khi nắp mở* (cm)		42,3	48,6	
Khối lượng thân nồi* (kg)		5,4	6,5	
Độ dài của dây điện* (m)		1,4		

*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 150 g.

Trường hợp mất điện hoặc đầu nối bị rút nhầm

Nếu lỡ có xảy ra mất điện hoặc đầu nối bị rút nhầm 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 hoặc đầu nối bị rút nhầm trong những trường hợp 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 cơm (hâm, chế biến món ăn, làm sạch)	Tiếp tục nấu cơm (hâm, chế biến món ăn, làm sạch). Có thể nấu không được ngon, v.v...
Khi đang giữ ấm	Tiếp tục giữ ấm. Nhiệt độ giữ ấm có thể giảm.

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.99

138

139

Tiếng Việt