



JKT-F10W
JKT-F18W

JKT-F



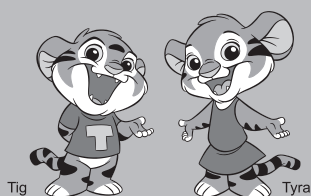
Sử dụng trong gia đình

Nồi cơm điện cao tần

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

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

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



©2003 TIGER CORPORATION

ベトナム向け

Nội dung

1	Các biện pháp bảo vệ quan trọng	3
2	Tên và chức năng các bộ phận cấu thành	8
	Các tùy chọn và tính năng của menu	10
	Mẹo để nấu cơm ngon	11
3	Trước khi nấu cơm	13
4	Cách nấu cơm	15
	Lượng thích hợp	16
	Hướng dẫn về thời gian nấu	16
5	Khi gạo được nấu xong	17
6	Sử dụng chức năng Hẹn giờ	18
7	Giữ ấm cơm	20
8	Hâm nóng cơm chín	21
9	Hầm (Menu “Slow Cook” (Hầm))	22
10	Vệ sinh và bảo dưỡng	25
11	Nếu gạo không được nấu chín	31
12	Nếu thức ăn không được nấu chín	33
13	Khắc phục sự cố	34
	Nếu những dấu hiệu này xuất hiện	35
	Điều chỉnh thời gian hấp (Menu “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc))	36
	Hướng dẫn thực đơn	37
	Cài đặt thời gian hiện tại	42
	Thông số kỹ thuật	43
	Trong trường hợp mất điện	43
	Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn	43

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

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

- Phần **CẢNH BÁO** và **THẬN TRỌNG** dưới đây nhằm bảo vệ người dùng và những người khác khỏi bị tổn hại về thể chất và thiệt hại về tài sản. Hãy chắc chắn làm theo chúng để bảo vệ an toàn.
- Không gỡ bỏ nhãn thận trọng/cảnh báo dán trên nồi cơm điện.

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


	CẢNH BÁO	Biểu tượng này cho thấy có nguy cơ thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong ^{*1} nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.
	THẬN TRỌNG	Biểu tượng này cho thấy có nguy cơ thương tích ^{*2} hoặc thiệt hại đến tài sản ^{*3} nếu nồi cơm điện không được sử dụng đúng cách.


*1 "Thương tích nghiêm trọng" ở đây đề cập đến việc bị mất thị lực, chấn thương, bỏng (ở nhiệt độ cao và thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc hoặc các thương tích khác đủ nghiêm trọng khiến người dùng bị tổn thương vĩnh viễn và phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.


*2 "Thương tích nhỏ hoặc vừa phải" ở đây đề cập đến chấn thương, điện giật không phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

*3 "Thiệt hại về tài sản" ở đây đề cập đến thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ nội thất, gia súc hoặc vật nuôi.

Mô tả các biểu tượng

 **△** chỉ cảnh báo hoặc thận trọng. Các chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc thận trọng được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.

 **⊘** chỉ hành động cấm thực hiện. Các chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.

 **●** chỉ ra hành động cần thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân thủ. Các chi tiết cụ thể của hướng dẫn được hiển thị trên biểu tượng hoặc trong hình minh họa hoặc đoạn văn bản gần biểu tượng.

CẢNH BÁO



Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh.

Sử dụng điện áp của nguồn điện khác có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc điện giật.



Sử dụng ổ cắm điện định danh từ 7 A trở lên và cấm phích cắm có cùng định danh trực tiếp vào ổ cắm.

Kết nối các thiết bị khác vào cùng một ổ cắm có thể khiến ổ cắm bị quá nóng, dẫn đến hỏa hoạn.



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

(Không bẻ mạnh, kéo, xoắn, gập hoặc điều chỉnh dây. Không đặt dây gần bề mặt có nhiệt độ cao hoặc ở dưới/giữa các vật nặng.)
Làm vậy có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật.



Lau sạch phích cắm điện nếu bụi hoặc các vật lạ khác tích tụ trên đó. Làm như vậy để tránh hỏa hoạn.



Nếu dây điện bị hỏng, hãy đảm bảo dây điện được thay bởi người đại diện dịch vụ được ủy quyền. Nếu không, có thể xảy ra hỏng hóc hoặc tai nạn.



Cắm toàn bộ phích cắm điện vào ổ cắm.

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



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

Làm như vậy để tránh điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

⚠ CẢNH BÁO



Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt

Không cầm phích cắm điện bằng tay ướt.

Làm như vậy có thể gây chập mạch hoặc thương tích.



Không được mở nắp trong khi nấu.

Chạm vào nắp có thể gây bỏng.



Không chạm vào

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

Làm như vậy có thể gây bỏng. Không cho phép trẻ nhỏ đến gần lỗ thoát hơi.



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

Làm như vậy có thể gây bỏng, chập mạch hoặc thương tích.



Thiết bị không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị giảm năng lực thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức về sử dụng thiết bị, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.

Sử dụng thiết bị mà không có người giám sát có thể dẫn đến bỏng, chập mạch hoặc thương tích.



Không nhúng thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác

Không nhúng nồi cơm điện vào nước hoặc làm bắn nước vào nồi cơm điện.

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



Không được tháo rời

Không có thay đổi cấu tạo của nồi cơm điện. Việc tháo rời hoặc sửa chữa phải được thực hiện bởi người đại diện dịch vụ được ủy quyền.

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



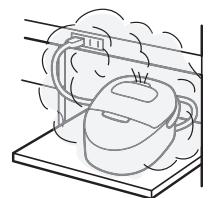
Không đặt các vật bằng kim loại chẳng hạn như dao, đĩa, thìa hoặc nắp nồi, v.v. trên nồi cơm điện.

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



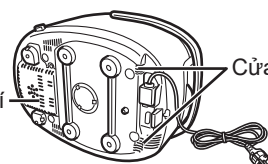
Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.

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



Không được cắm đinh ghim, dây điện hoặc các vật bằng kim loại khác vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí hoặc khoảng hở giữa các bộ phận.

Làm như vậy có thể khiến thiết bị hư hỏng, dẫn đến điện giật hoặc thương tích.



Cửa dẫn khí

Cửa thoát khí



Khi đóng nắp, lấy hết các hạt cơm chín hoặc hạt cơm còn dính vào khung trên hoặc xung quanh khóa nắp nồi cơm, sau đó đóng chặt nắp.

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



Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn vận hành.

Hơi nước hoặc thức ăn bên trong có thể trào ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

Ví dụ về cách sử dụng không được phép:

- Sử dụng nồi để làm nóng nguyên liệu hoặc gia vị đựng trong túi nhựa dẻo, v.v.
- Sử dụng giấy nến, giấy nhôm hoặc màng bọc thực phẩm
- Nấu hoặc hấp với nhiều dầu

⚠ CẢNH BÁO



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

Không làm như vậy có thể gây điện giật.



Ngừng sử dụng ngay lập tức khi nồi cơm điện bị hỏng hoặc trục trặc.

Sử dụng nồi cơm điện đang trục trặc có thể dẫn đến hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.

Ví dụ về hỏng hóc hoặc trục trặc:

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

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



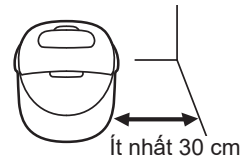
Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt không ổn định, bàn hoặc tấm lót nhạy cảm với nhiệt, v.v.

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



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

Hơi nước và nhiệt có thể khiến chúng hư hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách tường hoặc đồ nội thất ít nhất là 30 cm. Khi sử dụng nồi cơm điện trên giá bếp hoặc tủ bếp, hãy đảm bảo rằng hơi nước không bị giữ lại.



ít nhất 30 cm

⚠ THẬN TRỌNG



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

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

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



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

Nếu không, nồi cơm điện có thể bị rơi, dẫn đến thương tích, bỏng hoặc hỏng hóc.

Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem khả năng chịu tải có đủ không.



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

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



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

Sử dụng nồi trong khác có thể gây quá nhiệt hoặc hỏng hóc.



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

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



Không nấu khi nồi trong trống không.

Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc hỏng hóc.

1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

⚠ THẬN TRỌNG



Nồi cơm điện này sử dụng cho gia đình.

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

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



Không sử dụng nồi cơm điện trên tấm nhôm hoặc tấm lót chạy điện.

Chất liệu nhôm có thể tạo nhiệt, gây bốc khói hoặc hỏa hoạn.



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

Không đặt nồi cơm điện trên thảm hoặc túi nhựa.

Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn hoặc hỏng hóc.



Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp cảm ứng.

Làm như vậy có thể dẫn đến hỏng hóc.



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

Tiếp xúc với hơi nước có thể khiến bạn bị bỏng.



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

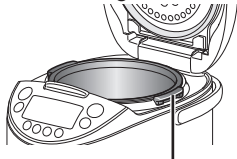
Làm như vậy có thể khiến bạn bị bỏng.

Không chạm vào



Không chạm vào tay cầm nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện đang nấu hoặc vừa nấu xong. Hãy chắc chắn sử dụng găng tay lò nướng để cầm tay cầm nồi trong.

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



Tay cầm nồi trong



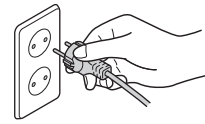
Tháo dây điện ra khi không sử dụng.

Điều này là để tránh thương tích, bỏng, điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn do giảm cách điện.



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

Làm như vậy để tránh điện giật, chập mạch hoặc hỏa hoạn.



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

Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



Thao tác cẩn thận với nồi cơm điện.

Đánh rơi hoặc để nồi cơm điện bị va đập mạnh có thể gây thương tích hoặc làm hư hỏng nồi.



Không đặt vật nhạy cảm với từ tính gần nồi cơm điện vì nồi cơm điện tạo ra sóng điện từ.

Nó có thể gây nhiễu TV hoặc radio. Nó có thể xóa dữ liệu được ghi trong thẻ tín dụng, thẻ ID từ, băng cassette hoặc băng video.



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

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



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

Làm như vậy có thể dẫn đến hỏng hóc.



Hãy đợi đến khi nồi cơm điện nguội để bắt đầu lau chùi.

Chạm vào bề mặt nóng có thể khiến bạn bị bỏng.

Thực hiện các quy trình như mô tả trên Tr.25 đến 30.

THẬN TRỌNG



Không rửa toàn bộ nồi cơm điện.

Không rửa phần thân chính hoặc đổ nước vào phần thân chính hoặc đế. Làm như vậy có thể dẫn đến chập mạch hoặc điện giật.



Không di chuyển nồi cơm điện trong khi đang nấu.

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



Không chạm vào

Không chạm vào nút mở/khóa trong khi đang xách nồi cơm điện.

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



Không cầm nắp khi di chuyển nồi cơm điện.

Làm như vậy có thể gây bỏng hoặc các thương tích khác. Hãy chắc chắn cầm quai xách trong khi di chuyển.




Sử dụng và nấu một lượng nguyên liệu thích hợp có thể tạo bọt hoặc nở ra.

Nếu không, nguyên liệu có thể tràn ra, dẫn đến tai nạn hoặc hỏng hóc.

Ví dụ: Đậu nành, đậu đen, bột sừng sáo trắng, các nguyên liệu khác có thể dễ dàng tạo bọt

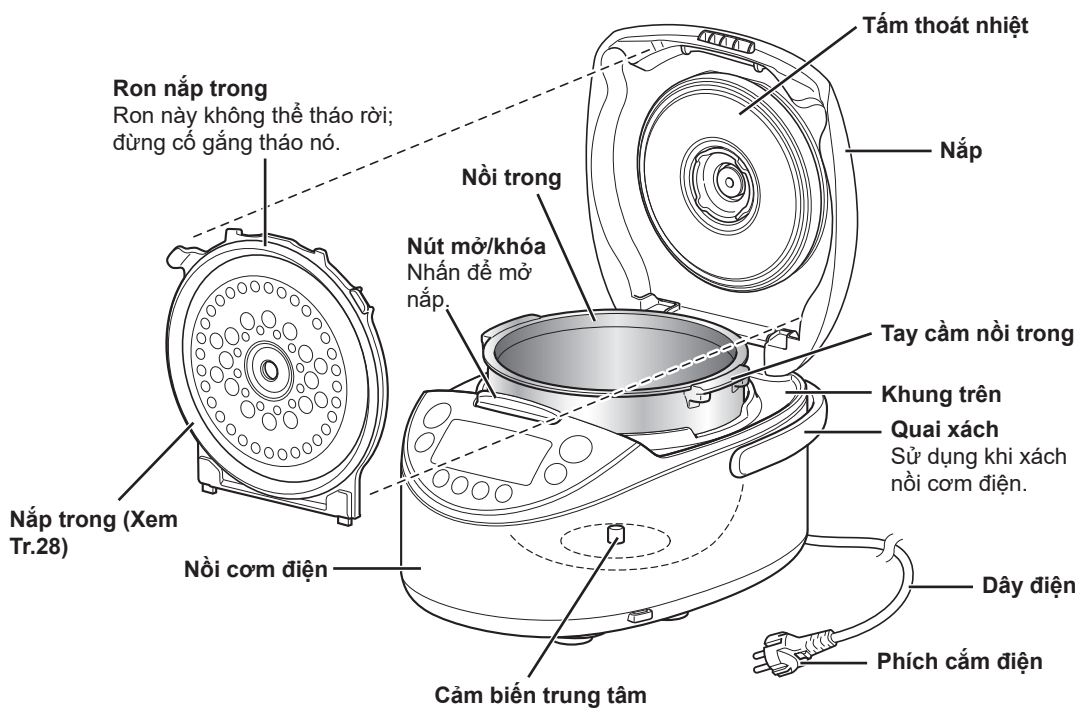
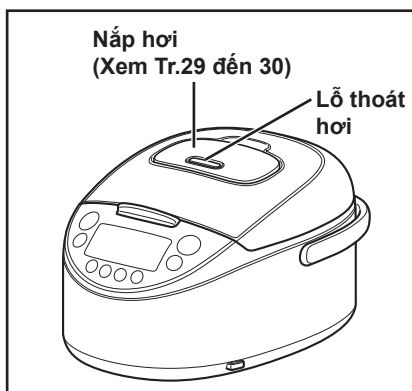
■ Các hướng dẫn an toàn để có thể sử dụng thiết bị trong nhiều năm

- Lấy hết các hạt cơm chín hoặc hạt cơm còn dính vào nồi cơm điện và nồi trong. Không làm như vậy có thể làm cho hơi nước bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong tràn ra. Điều này có thể dẫn đến hỏng nồi hoặc cơm không chín.
- Không phủ vải hoặc vật khác lên nồi cơm điện trong khi nấu. Làm như vậy có thể làm cho nồi cơm điện hoặc nắp bị biến dạng hoặc mất màu. 
- Không hâm lại (giữ ấm) cơm nguội. Làm như vậy có thể gây ra mùi khó chịu.
- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì chức năng và hiệu suất của nó. Trong một vài trường hợp hiếm hoi, côn trùng có thể xâm nhập vào các lỗ này và gây hỏng nồi. Để ngăn chặn điều này, nên sử dụng tấm ngăn côn trùng có bán trên thị trường, v.v. Nếu nồi bị hỏng do nguyên nhân này, nồi sẽ không được bảo hành. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.
- Lớp men chống dính trên nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. Lớp men này không gây hại cho con người và không ảnh hưởng đến việc nấu ăn hoặc khả năng cách nhiệt của nồi cơm điện. Nếu nhận thấy nồi trong bị biến dạng hoặc ăn mòn, có thể mua nồi trong mới. Trong trường hợp này, hãy liên hệ nơi bán hàng.

- Tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn sau đây để giữ cho lớp men chống dính của nồi trong không bị phồng lên, bong tróc hoặc biến dạng.
 - Không đặt nồi trong trực tiếp lên bếp gas hoặc bếp từ. Không đặt trong lò vi sóng.
 - Chỉ sử dụng chức năng Giữ ấm cho gạo trắng (gạo không cần vo). Không sử dụng cho gạo hỗn hợp hoặc gạo trộn, v.v.
 - Không sử dụng giấm bên trong nồi trong.
 - Chỉ sử dụng muỗng múc cơm bằng gỗ.
 - Không sử dụng các dụng cụ cứng hoặc sắc như muỗng múc canh, thìa hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
 - Không đặt dụng cụ lọc bên trong nồi trong.
 - Không rửa đĩa bát hoặc các vật cứng khác bên trong nồi trong.
 - Không làm sạch nồi trong bằng vật liệu cứng như dây thép hoặc miếng chà bằng ni-lông.
 - Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để làm sạch nồi trong.

2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành

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



Bảng điều khiển

Màn hình
Hiển thị biểu tượng ▲ (con trỏ menu) và thời gian hiện tại, v.v.

Nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ)
Nhấn để hủy bỏ chức năng Giữ ấm hoặc hủy bỏ hoạt động hiện tại.

Nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm)
Sử dụng để giữ ấm cơm.

Đèn Giữ ấm
Sáng khi chức năng Giữ ấm được bật.

Nút [◀ ▶] (Menu · 菜单)
Nhấn để chọn menu nấu mong muốn.

Đèn khởi động
Sáng hoặc nhấp nháy trong khi nấu.

Nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu)
Nhấn để bắt đầu nấu, v.v.

Nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ)
Nhấn để chọn cài đặt Hẹn giờ mong muốn.

Đèn Hẹn giờ
Sáng hoặc nhấp nháy khi cài đặt chức năng Hẹn giờ.

Nút [Hour · 时] (Giờ) và [Min · 分] (Phút)
Sử dụng để cài đặt thời gian hiện tại và thời gian trong chức năng Hẹn giờ.

• Các họa tiết (●) trên nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu) và [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) là để hỗ trợ những người khiếm thị.
• Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là hỏng hóc. Nếu hiện tượng mờ gây khó chịu, hãy lau màn hình bằng vải vắt khô. Sự tĩnh điện bị loại bỏ và hiện tượng mờ giảm đi.

■ Kiểm tra phụ kiện

Muỗng múc cơm

Muỗng múc canh



Cốc đong
Khoảng 1 cốc (0,18 lít)
Một cốc gạo khoảng 150 g.



■ Làn sử dụng đầu tiên

Rửa nồi trong, nắp trong, nắp hơi và phụ kiện trước khi sử dụng. (Xem Tr.25 đến 30)

■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

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

■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Cần điều chỉnh nếu thời gian hiển thị không đúng. (Xem Tr.42)

■ Pin lithium

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

- Nếu pin lithium hết, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm dây điện trở lại. Vẫn có thể nấu ăn bình thường, nhưng thời gian hiện tại, cài đặt sẵn của bộ hẹn giờ và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ không còn được lưu trong bộ nhớ nữa khi rút phích cắm điện. Đặt thời gian nếu cần thiết.

Chú ý

- Không tự thay pin lithium.

Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng. (Phải trả phí.)

Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng Giữ ấm sẵn có	Chức năng hẹn giờ sẵn có	Tính năng
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo).
Ultra (Cực ngon)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng (gạo không cần vo) để mang lại tối đa vị ngọt, hương vị và độ dẻo của gạo. Nấu ăn sử dụng menu này sẽ phải ngâm gạo lâu gấp đôi thời gian như với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) và mất thêm thời gian để làm nóng và nấu cơm ngon.
Quick (Nhanh)	○	–	Chọn khi muốn nấu nhanh gạo trắng.
Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	○	–	Chọn khi muốn nấu một lượng nhỏ gạo trắng nhanh hơn menu "Quick" (Nhanh). Thời gian nấu ngắn hơn và cơm chín hơi cứng so với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng). Dung tích nấu: Loại 1,0 lít: 1 đến 2 cốc, loại 1,8 lít: 2 đến 3 cốc
Eco (Tiết kiệm điện)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng. Nấu ăn sử dụng menu này sẽ khiến cơm cứng hơn so với menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng). Tuy nhiên, có thể tiết kiệm điện (giảm khoảng 6 đến 20%).
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	△	○	Chọn khi nấu các loại hạt khác (lúa mạch, kê vàng, kê Nhật Bản, gạo nếp cẩm, gạo huyết rồng, v.v.) cùng với gạo trắng.
Brown (Gạo lứt)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt.
GABA Brown (Gạo lứt NẤY MÀM)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt để cơm mềm và dễ nhai. (Nấu ăn sử dụng menu này sẽ mất nhiều thời gian hơn menu "Brown" (Gạo lứt).) Ngoài ra, tùy chọn này có thể tăng GABA (axit gamma-aminobutyric), một dưỡng chất hiện đang thu hút sự chú ý với những lợi ích sức khỏe của nó, so với gạo lứt được nấu bằng menu "Brown" (Gạo lứt).
Porridge (Cháo)	○	○	Chọn khi nấu cháo.
Mixed/Sweet (Cơm trộn/Xôi)	△	–	Chọn khi nấu gạo trộn hoặc gạo nếp thơm.
Long-grain (Gạo hạt dài)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt dài.

Xem Tr.43 để biết dung tích nấu.

△: Mặc dù chức năng Giữ ấm được tự động kích hoạt, nhưng không khuyến khích sử dụng vì gạo mất hương vị.

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

Chú ý

Gạo lứt giòn

* Gạo lứt giòn có thể được hình thành khi nấu gạo không cần vo. Nếu điều này là không mong muốn, hãy vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần.

* Gạo lứt giòn có thể được hình thành khi nấu cơm bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi), "Multigrain" (Gạo trộn ngũ cốc), "Brown" (Gạo lứt), hoặc "GABA Brown" (Gạo lứt NẤY MÀM) hoặc nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám.

Ngâm gạo

* Vì thời gian ngâm được tính vào thời gian nấu đối với mỗi menu (không bao gồm các menu "Quick" (Nhanh) và "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc)), có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo.

* Vì các menu "Quick" (Nhanh) và "Express-Limited Cups" (Nồi siêu tốc) không có quá trình ngâm gạo mà nấu ngay, thời gian nấu sẽ ngắn hơn.

Giữ ấm cơm

Khi sử dụng menu "Porridge" (Cháo), cháo có thể bị nhão nếu giữ ấm quá lâu. Ăn ngay khi nấu xong.

Chức năng hẹn giờ

Bạn có thể đặt trước thời gian bạn muốn nấu xong. (Xem Tr.18)

Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)

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

Dung tích nấu: Loại 1,0 lít: 1 đến 2 cốc, loại 1,8 lít: 2 đến 3 cốc

Chú ý: Nếu cơm chín quá cứng, việc điều chỉnh thời gian hấp có thể thay đổi độ cứng của cơm chín. (Xem Tr.36)

Mẹo để nấu cơm ngon



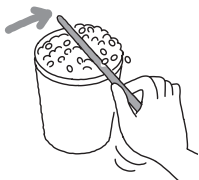
Đọc Tr.13 đến 14 để chuẩn bị trước khi nấu cơm và Tr.15 đến 19 để biết cách nấu cơm.

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

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

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

1 cốc (mức đầy) tương đương khoảng 0,18 lít. Cũng có thể sử dụng cốc đong đi kèm đối với gạo không cần vo.



Vo gạo nhanh.

Đổ gạo vào nồi trong và thêm nhiều nước. Nhẹ nhàng khuấy gạo và đổ nhanh nước ra. Sử dụng nước lạnh và vo nhanh gạo để gạo không hút nước có bột.

Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, chọn menu “Multigrain” (Gạo trộn ngũ cốc).

Nấu gạo không cần vo

- Thêm gạo không cần vo và nước, sau đó khuấy đều từ dưới đáy để từng hạt gạo ngập trong nước. (Việc chỉ đổ nước vào gạo mà không khuấy đều sẽ làm gạo khó thấm nước và có thể làm cho gạo không được nấu chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên bạn nên vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần. (Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo và không phải cám gạo; tuy nhiên, nấu cơm với gạo còn sót tinh bột trong nước có thể làm cơm bị cháy, khi sôi tràn ra hoặc cơm không được nấu chín.)

Bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo

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

Loại gạo	Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Brown (Gạo lứt)	3 cốc	5 cốc
Porridge • Firm (Cháo • Cứng)	0,5 cốc	1,5 cốc
Mixed (Cơm trộn)	4 cốc	6 cốc
Sweet (Xôi)	3 cốc	5 cốc

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

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

● Lượng nước thêm

Loại gạo	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong làm hướng dẫn và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng) Quick (Nhanh)	Mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)
Ultra (Cực ngon) Mixed (Cơm trộn)	Mức “Ultra” (Cực ngon)
Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	Mức “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc)
Eco (Tiết kiệm điện)	Mức “Eco” (Tiết kiệm điện)
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	Nhiều hay ít nước hơn mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)
Brown (Gạo lứt) GABA Brown (Gạo lứt NẤY MẦM)	Mức “Brown” (Gạo lứt)

Mẹo để nấu cơm ngon

Loại gạo	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong làm hướng dẫn và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Porridge (Cháo)	Cháo cứng: Mức "Porridge • Firm" (Cháo • Cứng) Cháo mềm: Mức "Porridge • Soft" (Cháo • Mềm)
Sweet (Xôi)	Mức "Sweet" (Xôi)
Long-grain (Gạo hạt dài)	Mức "Long-grain" (Gạo hạt dài)

- Khi nấu gạo không cần vo, hãy sử dụng mức "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) làm tham chiếu nhưng thêm một chút nước (cho đến khi vượt quá vạch tương ứng).
- Nếu bạn chọn sử dụng nhiều hơn hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước vượt quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, hãy sử dụng mức "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) làm tham chiếu.
- Khi nấu gạo nếp thơm, hãy sử dụng mức "Sweet" (Xôi) làm tham chiếu.
Khi nấu hỗn hợp gạo nếp thơm và gạo thường, hãy sử dụng mức ở giữa "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) và "Sweet" (Xôi) làm tham chiếu. (Trong trường hợp này, thêm một chút nước vào mức được sử dụng khi chỉ nấu gạo nếp thơm.)
- Nếu lượng nước cần thêm được chỉ rõ trên gói gạo lứt nảy mầm hoặc gạo trộn ngũ cốc, hãy làm theo hướng dẫn đó và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.

Nấu gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm trộn với gạo trắng

- Gạo lứt thập cẩm là gạo lứt trộn với các loại hạt khác.
- Nếu gạo sẽ nấu bao gồm nhiều gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm hơn gạo trắng, hãy sử dụng thực đơn "Brown" (Gạo lứt).
- Nếu có một lượng bằng nhau giữa gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm và gạo trắng, hay có nhiều gạo trắng hơn gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm, hãy sử dụng menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng). (Nên ngâm riêng gạo lứt và/hoặc gạo lứt thập cẩm từ 1 đến 2 tiếng trước khi nấu).

Nấu gạo nếp thơm

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

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

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo trắng

- Lượng của các loại hạt khác nên bằng hoặc ít hơn 20% tổng lượng gạo trắng.
- Phải để các loại hạt khác ở trên cùng gạo trắng. Việc trộn hai loại này lại với nhau có thể làm cho thức ăn không được nấu chín.

Nấu các loại hạt khác cùng với gạo lứt

- Luôn sử dụng menu "Brown" (Gạo lứt).
- Lượng trộn gạo lứt và các loại hạt khác tối đa cho phép là 3,5 cốc với nồi loại 1,0 lít và 6 cốc với nồi loại 1,8 lít.

Nấu gạo hạt dài

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

3 Trước khi nấu cơm

1 Tính lượng gạo.

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

Mỗi vạch đong gạo trên cốc đong gạo kèm theo tương đương khoảng 0,18 lít (150 g).

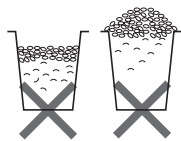
Mẹo

- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.

Đo đúng



Đo sai



Chú ý

- Nếu sử dụng dụng cụ đong gạo tự động, có thể xảy ra lỗi và gạo có thể không chín.
- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục "Thông số kỹ thuật" ở Tr.43).
Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem Tr.11.

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

Đối với gạo không cần vo, xem Tr.11.



Chú ý

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

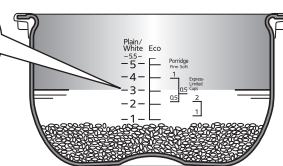
3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong lên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh mực nước theo mức tương ứng ở bên trong nồi.

Mẹo

- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại Tr.11)

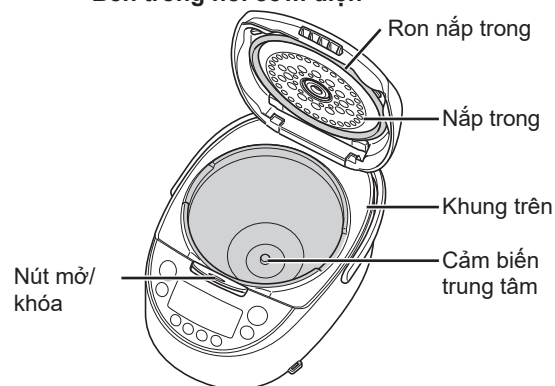
Khi nấu 3 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước để phù hợp với vạch "3" theo mức "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng).



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



<Bên trong nồi cơm điện>



⚠ Thận trọng

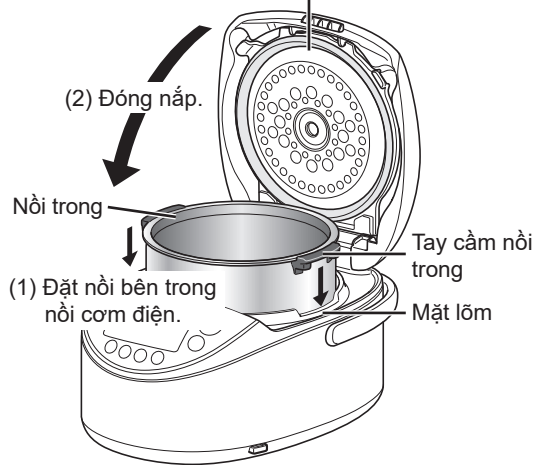
- Hãy chắc chắn loại bỏ bất kỳ cơm hay các nguyên liệu nào còn dính trên hoặc xung quanh cảm biến trung tâm, khung trên, và nút mở/khóa. (Xem Tr.27)
Nguyên liệu dính vào có thể khiến nắp không đóng được, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu hoặc khiến nắp mở và thức ăn bắn ra ngoài, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

3 Trước khi nấu cơm

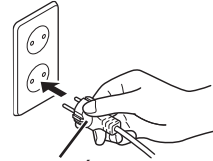
5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

- (1) Hãy chắc chắn đặt nồi đúng cách (không đặt nghiêng).
- (2) Đóng nắp.

Xác nhận rằng nắp trong được đặt đúng chỗ.

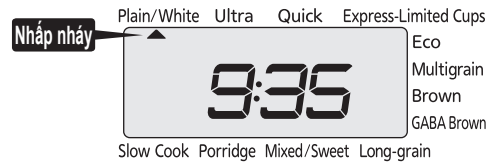


6 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.



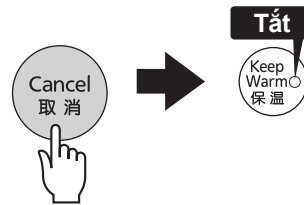
Phích cắm điện

Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



Chú ý

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

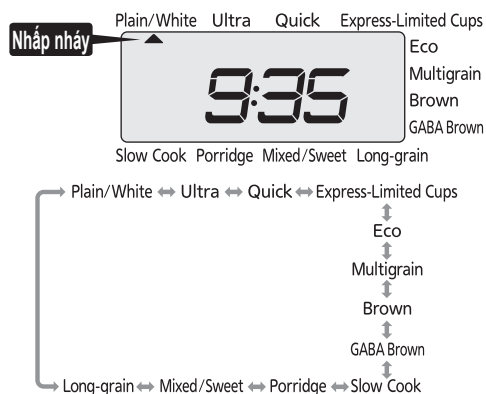


4 Cách nấu cơm

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

Mỗi lần nhấn nút [Menu · 菜单], menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây.

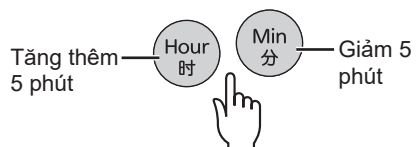
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



- Không cần nhấn nút [Menu · 菜单] nếu menu mong muốn đã được chọn.

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

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

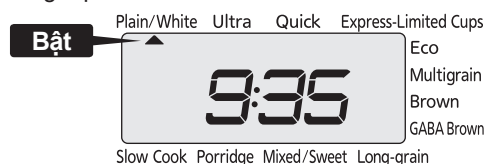


- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn.

3 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).



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



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.

4 Cách nấu cơm

Lượng thích hợp

Xem Tr.11 đến 12 để biết lượng của các loại hạt khác và nguyên liệu thích hợp.

Hướng dẫn về thời gian nấu

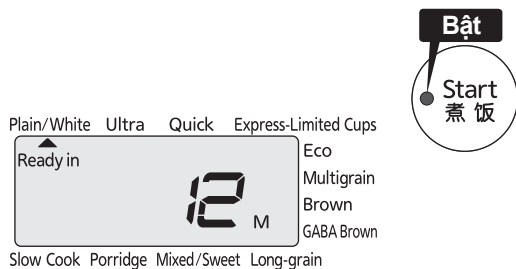
Loại gạo Kích thước đơn vị	Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	Ultra (Cực ngon)	Quick (Nhanh)	Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	Eco (Tiết kiệm điện)
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	37 đến 52 phút	59 đến 73 phút	21 đến 43 phút	17 đến 24 phút	37 đến 50 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	42 đến 56 phút	63 đến 76 phút	23 đến 47 phút	20 đến 26 phút	39 đến 53 phút
Loại gạo Kích thước đơn vị	Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	Brown (Gạo lứt)	GABA Brown (Gạo lứt NÀY MÀM)	Mixed/Sweet (Cơm trộn/Xôi)	Long-grain (Gạo hạt dài)
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	49 đến 62 phút	64 đến 78 phút	4 giờ 20 phút đến 4 giờ 32 phút	34 đến 65 phút	18 đến 34 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	54 đến 68 phút	67 đến 87 phút	4 giờ 26 phút đến 4 giờ 40 phút	38 đến 65 phút	18 đến 37 phút

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong trong trường hợp gạo không được ngâm trước khi nấu. (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
- Thời gian nấu sẽ khác 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 chức năng Hẹn giờ có được sử dụng hay không, v.v.

5 Khi gạo được nấu xong

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

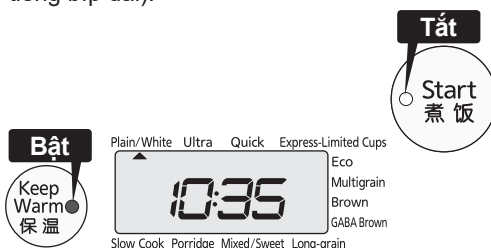
Thời gian cho đến khi hấp xong sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.



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

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

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

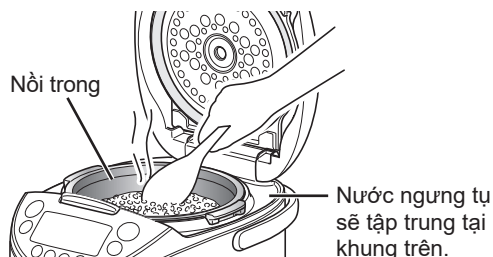


- Nếu bạn đã thêm các nguyên liệu khi nấu ở menu "Porridge" (Cháo) hoặc cần thời gian nấu lâu hơn v.v., thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Đơn giản chỉ cần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) và [Min · 分] (Phút) khi đèn Giữ ấm bật, sau đó nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu). Thời gian nấu có thể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

1 Xới và làm tươi cơm chín.

Luôn xới và làm tươi cơm ngay khi nấu xong.

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



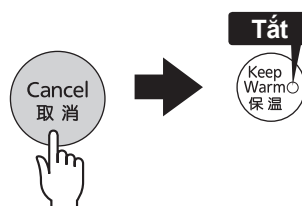
Chú ý

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

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

1 Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm.

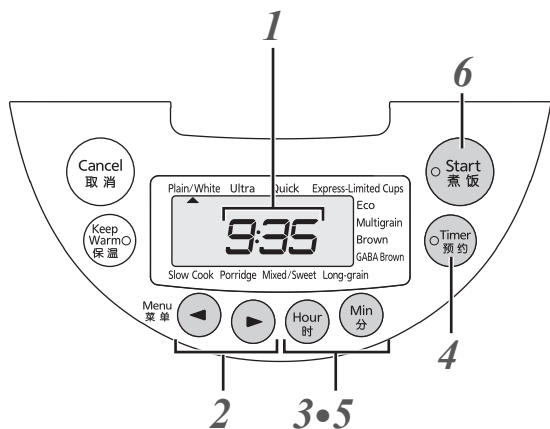
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



2 Rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm.

3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem Tr.25 đến 30)

6 Sử dụng chức năng Hẹn giờ



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

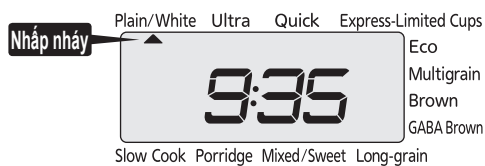
Bạn có thể đặt trước thời gian bạn muốn nấu xong.

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

Mẹo

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

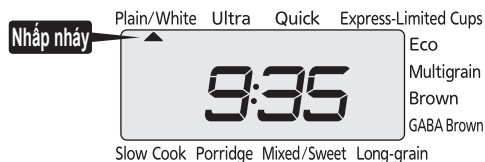
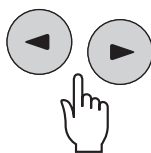
1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem Tr.42 để biết quy trình cài đặt thời gian hiện tại.

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

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



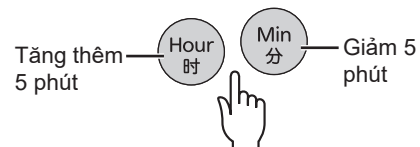
- Xác nhận rằng đèn Giữ ấm đã tắt.



- Không cần nhấn nút [Menu · 菜单] nếu menu mong muốn đã được chọn.

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

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



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu như mong muốn.

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



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



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

Chú ý

- Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trường hợp sau.
 - Khi chọn menu “Quick” (Nhanh), “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc), “Mixed/Sweet” (Cơm trộn/Xôi) hoặc “Slow Cook” (Hầm).
 - Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn so với thời gian quy định trong bảng sau.

Menu	Hướng dẫn cài đặt hẹn giờ
Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	1 giờ
Ultra (Cực ngon)	1 giờ 20 phút
Eco (Tiết kiệm điện)	55 phút
Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	1 giờ 10 phút
Brown (Gạo lứt)	1 giờ 30 phút
GABA Brown (Gạo lứt NÀY MÀM)	4 giờ 45 phút
Porridge (Cháo)	Thời gian nấu + 1 phút
Long-grain (Gạo hạt dài)	45 phút

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

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

Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 1 giờ. Nhấn nút [Min · 分] (Phút) để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 10 phút.

Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



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

Chú ý

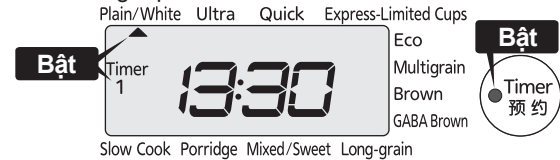
- Không cài đặt hẹn giờ lâu hơn 12 tiếng, điều này có thể làm cho cơm bị hỏng.

6 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).

Đèn Hẹn giờ sẽ bật và chức năng Hẹn giờ được đặt.



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



- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) và lặp lại các trình tự từ bước 2 trên Tr.18.

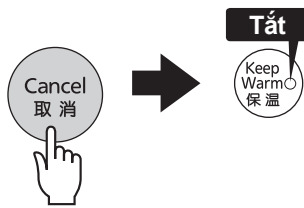
7 Giữ ấm cơm

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

■ Tắt chức năng Giữ ấm

Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



■ Khởi động lại chức năng Giữ ấm

Kiểm tra rằng đèn Giữ ấm đã tắt và nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm).

Đèn Giữ ấm sẽ bật.



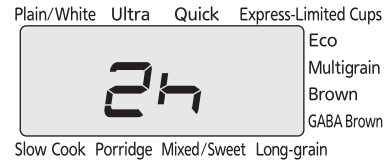
■ Giữ ấm một lượng nhỏ cơm

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

■ Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

Nhấn và giữ nút [Hour · 时] (Giờ) để hiển thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua. Thời gian đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 giờ lên tới 24 giờ ("24h").

Sau khi 24 giờ trôi qua, số "24" sẽ nhấp nháy và chữ "h" sẽ bật lên.



Chú ý

- Không sử dụng chức năng giữ ấm trong những trường hợp sau đây, vì chúng có thể khiến cơm có mùi, khô, đổi màu bất thường và hư hỏng, hoặc ăn mòn nồi trong.
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho cơm nguội
 - Trộn cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
 - Bỏ muối vào cơm lại trong nồi trong khi chức năng Giữ ấm đang bật
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm khi đã rút phích cắm điện
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài hơn 24 tiếng
 - Giữ ấm cho lượng cơm ít hơn lượng cơm cần thiết tối thiểu (xem mục "Thông số kỹ thuật" ở Tr.43)
 - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho bất kỳ đồ ăn nào ngoài gạo trắng (bao gồm cả gạo không cần vo)
 - Giữ ấm cơm theo hình tròn gạo có một lỗ ở giữa
- Khi sử dụng menu "Porridge" (Cháo), thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.
- Đảm bảo loại bỏ mọi hạt cơm dính trên miệng nồi trong cũng như các lớp đệm lót. Nếu không có thể làm cho gạo đang được nấu bị khô, mất màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm chín càng sớm càng tốt ở vùng khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

8 Hâm nóng cơm chín

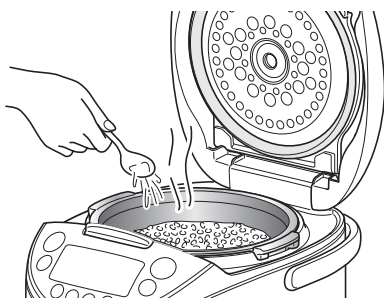
Để làm cơm nóng, hâm nóng cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

Chú ý

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

1 Xới và làm tươi cơm đang được giữ ấm.

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



Mẹo

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

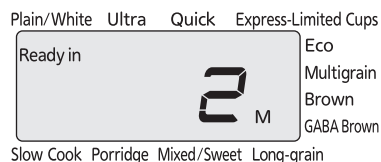
3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu đèn Giữ ấm không được bật. Nếu đèn không được bật, nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm). (Xem Tr.20)

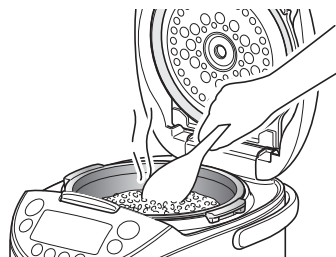
4 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).

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



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

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



9 Hầm (Menu “Slow Cook” (Hầm))

Bạn có thể chuẩn bị các món ăn sau đây một cách dễ dàng.

Xem công thức trong “Hướng dẫn thực đơn” (Tr.40 đến 41) để biết thêm hướng dẫn.

Menu “Slow Cook” (Hầm)

Đầu tiên thức ăn được nấu tới gần nhiệt độ sôi, sau đó nhiệt độ được giảm xuống để đun sôi âm ỉ. Sau đó nhiệt độ được hạ thấp hơn nữa xuống để tiếp tục đun sôi âm ỉ. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, thức ăn tăng vị ngon và các chất lỏng không bị đặc lại ngay cả khi đã đun nóng trong một thời gian dài.

Các món hầm và các món ăn nấu dễ và nhanh có thể sẵn sàng trong 20 phút có thể được nấu chín.

Các ví dụ về thực đơn

- Các món hầm: Lẩu rau và thịt gà, Thịt lợn om
 - Các món nấu nhanh: Thịt gà và nấm shimeji với sốt cà chua
- Xem “Hướng dẫn thực đơn” (Tr.40 đến 41).

Chú ý

- Thận trọng khi nấu các món khác ngoài những món đã mô tả trong cuốn “Hướng dẫn thực đơn”, bởi vì chúng có thể sôi tràn ra ngoài hoặc cháy.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi sử dụng dashi nóng (nước dùng Nhật Bản) hoặc các loại nước dùng khác, hãy làm nguội trước khi nấu. Nếu không, việc nấu ăn có thể không được thực hiện đúng cách.
- Khi sử dụng bột năng, hãy thêm vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột nhào như chả cá vì chúng sẽ nở ra khi nhiệt tăng.
- Một số nguyên liệu như sữa và sữa đậu nành có thể dễ dàng sôi tràn ra ngoài. Thêm các nguyên liệu này vào sau khi đun nóng xong và mỗi lần đun nóng không quá 5 phút. Cho các nguyên liệu này vào từ đầu có thể khiến chúng sôi tràn ra ngoài.

■ Quy trình nấu ăn cơ bản

1 Chuẩn bị nguyên liệu.

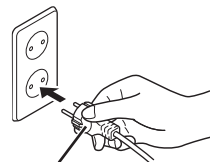
2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

Chú ý

- Sử dụng mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) phía trong của nồi trong làm tham chiếu. (Xem bảng dưới đây)
- Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép có thể khiến thức ăn không sôi được hoặc làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài. Hãy chú ý, cũng không nên sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì như vậy cũng có thể làm cho thức ăn bên trong tràn ra ngoài.
- Thức ăn có thể không được nấu chín nếu thêm quá nhiều nguyên liệu khi thời gian nấu là 20 phút hoặc ít hơn. Trong trường hợp đó, hâm nóng lại các nguyên liệu.

Thời gian nấu	Mức “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng)			
	Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
	Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
20 phút hoặc ít hơn	5,5 hoặc thấp hơn	1 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn
21 phút hoặc nhiều hơn	5,5 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	3 hoặc cao hơn

3 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

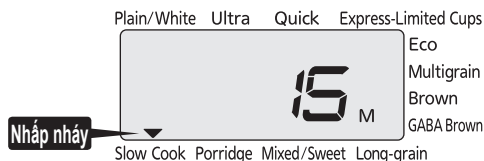
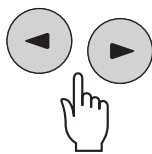


Phích cắm điện

Chú ý

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

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



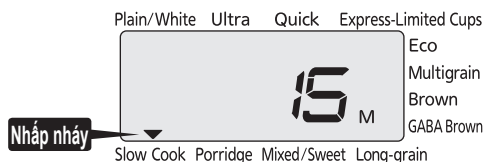
5 Đặt thời gian nấu mong muốn.

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



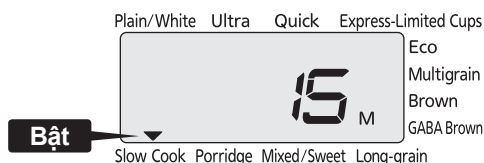
Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 1 phút trong khoảng 1 đến 30 phút và tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng 30 đến 180 phút.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour · 时] (Giờ), thì thời gian cài đặt sẽ tăng. Mỗi lần nhấn nút [Min · 分] (Phút), thì thời gian cài đặt sẽ giảm.
- Cài đặt mặc định là 15 phút.



6 Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).

Quá trình nấu bắt đầu.

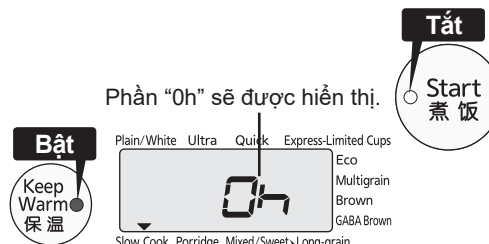


Chú ý

- Không mở nắp trong khi nấu.

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

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



8 tiếng bíp dài

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

9 Hầm (Menu “Slow Cook” (Hầm))

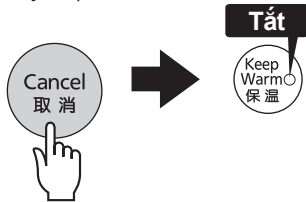
Chú ý

- Nếu cần thêm thời gian nấu, không được nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) trước khi tăng thêm thời gian. Làm như vậy sẽ làm cho đèn Giữ ấm bị tắt và không thể nấu thêm. Nếu bạn nhấn nhầm nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ), hãy thực hiện các trình tự sau đây.
 1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
 2. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
 3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
 4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại Tr.23.

Khi nấu xong...

1 Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).

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



2 Hãy vệ sinh nồi trong và nắp trong để khử mùi. (Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện) → tại Tr.30)

10 Vệ sinh và bảo dưỡng

Bất kỳ dịch vụ sửa chữa nào không được mô tả trong hướng dẫn này đều cần được thực hiện bởi đại diện dịch vụ được ủy quyền.

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

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem Tr.30)

Chú ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp hơi nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Luôn giữ cho nồi trong và nắp sạch sẽ để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Không lau chùi nồi cơm điện hoặc các bộ phận bằng chất pha loãng, chất tẩy rửa, chất làm trắng, khăn lau hóa học, muỗng bằng kim loại, các miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon hoặc tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi trong và các bộ phận khác. Làm như vậy có thể làm cho nồi cơm điện và/hoặc các bộ phận của nó bị biến dạng hoặc đổi màu.

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

* Rửa kỹ toàn bộ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên các bộ phận này có thể làm hỏng và mất màu các vật chất trên bộ phận đó như lớp phủ nhựa.

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



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

◆ Vệ sinh bằng miếng bọt biển và vải mềm.

◆ Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển hoặc miếng bọt biển melamin để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính của nồi trong.

■ Các bộ phận phải rửa sau mỗi lần sử dụng



Nồi trong



Cốc đong



Muỗng múc cơm



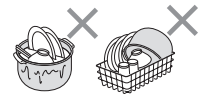
Muỗng múc canh

(1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.

(2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Chú ý

- Vệ sinh hoàn toàn bên trong và bên ngoài nồi trong sau mỗi lần sử dụng.
- Không rửa bát đĩa, v.v. bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong lộn ngược lên đầu các đĩa bát v.v. để làm ráo nước. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp men chống dính hoặc làm cho nồi bị tróc vỏ.



- Không nhúng cốc đong và muỗng múc cơm vào nước nóng. Làm như vậy có thể khiến chúng bị biến dạng.

10 Vệ sinh và bảo dưỡng



Nắp hơi
(Tách nó thành 2 phần.
Xem Tr.29 đến 30)

Có thể rửa nắp hơi.

- (1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.
- (2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Chú ý

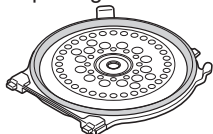
- Không vệ sinh nắp hơi theo những cách sau vì nó có thể bị biến dạng.
 - Rửa bằng nước nóng.
 - Ngâm trong nước.
 - Rửa các bộ phận đang nóng bằng nước ngay sau khi nấu.
- Luôn vệ sinh nắp hơi sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền, v.v.). Nắp hơi có thể bị tắc và gây ra những vấn đề như không thể mở nắp, làm cho thực phẩm không được nấu chín.
- Sau khi vệ sinh nắp hơi, lau sạch bằng vải khô ngay lập tức. Không làm khô nắp có thể để lại dấu vết giọt nước.

- (1) Rửa sạch bằng miếng bọt biển với chất tẩy rửa pha loãng bằng nước lạnh hoặc nước ấm.
- (2) Lau sạch nước bằng vải khô và làm khô hoàn toàn tất cả các bộ phận.

Có thể dễ dàng hình thành ngưng tụ trên nắp trong hơn.

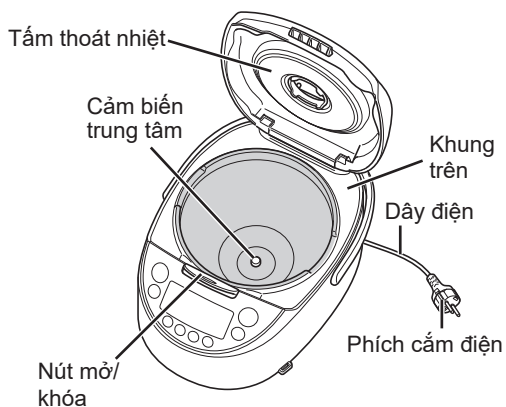
Chú ý

Nắp trong



- Luôn loại bỏ cơm chín hoặc hạt cơm dính vào nắp trong. Cơm dính trên nắp trong có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc việc để nắp mở và thức ăn bắn ra ngoài sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Luôn vệ sinh nắp trong sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền, v.v.). Nếu không nắp trong có thể bị tắc, gây ra những vấn đề như không thể mở nắp hoặc cơm không được nấu chín.
- Nếu có vết bẩn thực phẩm lớn, hãy ngâm bộ phận đó vào nước ấm.
- Lau kỹ nắp trong bằng vải khô sau khi vệ sinh để không còn hơi ẩm trong bất kỳ khe hở nào. Nếu không, giọt nước có thể để lại dấu trên nắp trong.

■ Các bộ phận phải vệ sinh khi cần



Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện

Lau chùi vệ sinh bằng khăn ướt vắt khô.

Cảm biến trung tâm

Loại bỏ cơm cháy và bất kỳ hạt cơm nào khác còn bám dính.

Nếu khó loại bỏ các vật dính chặt, hãy sử dụng giấy nhám thương mại có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt vắt khô.

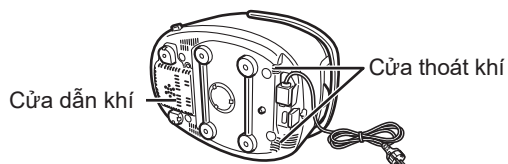
Xung quanh khung trên và nút mở/ khóa

Loại bỏ mọi hạt cơm còn dính lại v.v.

Chú ý

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

Cửa dẫn khí và cửa thoát khí

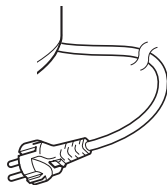


Loại bỏ bụi bằng tăm bông.

Chú ý

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

Dây điện và phích cắm



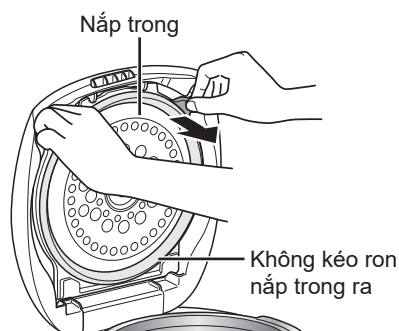
Lau sạch bằng vải khô.

10 Vệ sinh và bảo dưỡng

Tháo và gắn nắp trong

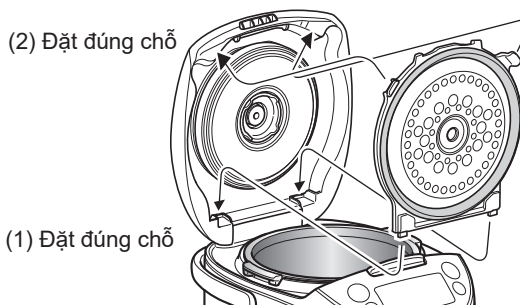
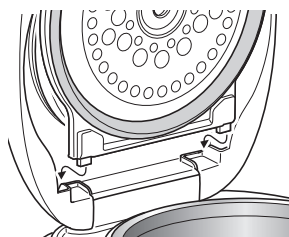
■ Tháo nắp trong

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



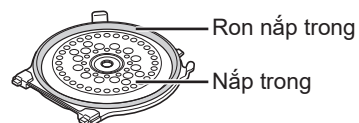
■ Gắn nắp trong

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



Chú ý

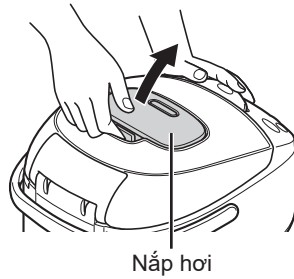
- Không kéo ron nắp trong ra. Khi đã được tách ra, thì không thể gắn lại được. Nếu tháo ron nắp trong ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.



Tháo và gắn nắp hơi

■ Tháo nắp hơi

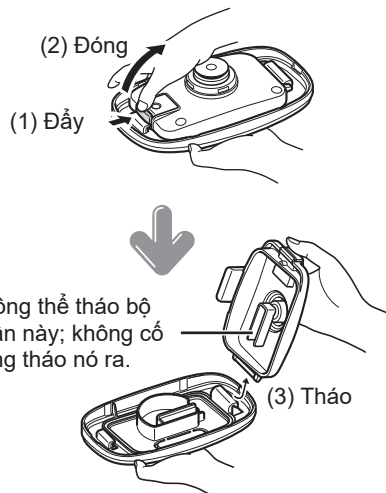
- 1 Cho ngón tay vào lỗ trên nắp và nhấc nắp hơi lên.



Chú ý

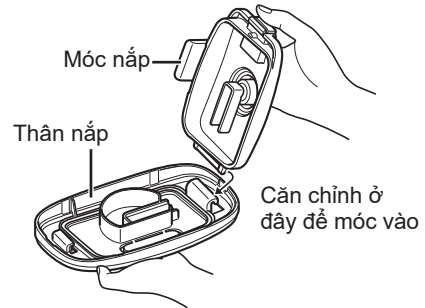
- Hãy cẩn thận với hơi nước nóng có bên trong nắp hơi ngay sau khi nấu.

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

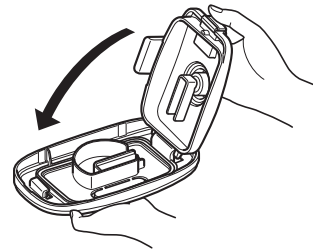


■ Gắn nắp hơi

- 1 Gắn linh kiện vào nắp hơi.



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



- 3 Gắn móc nắp chắc chắn vào thân nắp.

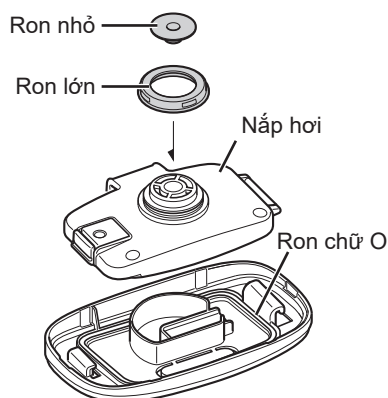
10 Vệ sinh và bảo dưỡng

■ Lắp đặt ron nắp hơi

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

Chú ý

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



Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)

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

⚠ Thận trọng

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

■ Nồi cơm điện

1 Đổ nước đầy khoảng 70 đến 80% vào nồi trong, chọn menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng) và nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).
Xác nhận rằng Đèn Giữ ấm đang bật và nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).

Chú ý

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

2 Rửa nồi trong, nắp trong và nắp hơi bằng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn và sau đó rửa sạch bằng nước.

3 Phơi khô nồi cơm điện và tất cả các bộ phận ở nơi thoáng gió.

11 Nếu gạo không được nấu chín

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

Điểm kiểm tra		Lượng gạo, nguyên liệu, lượng nước, hoặc tỉ lệ của các loại hạt khác có đúng không?	Có nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép không?	Có nấu với nước ion hóa kiềm (pH 9 hoặc cao hơn) không?	Có nấu với nước cứng như nước khoáng không?	Menu được chọn có đúng không?	Có sử dụng chức năng Hẹn giờ không?	Đã nhấn nút [Start・煮飯] (Bắt đầu) sau khi nấu mà không tắt chức năng Giữ ấm?	Có còn cơm chín hoặc nước bám vào đáy bên ngoài của nồi trong hoặc cảm biến trung tâm không?	Nồi trong có bị biến dạng không?	Gạo có được xới đều không?	Có bị mất điện trong khi nấu không?
Vấn đề	Quá cứng	●	●		●				●	●	●	●
	Quá mềm	●		●		●	●		●	●	●	●
	Không được nấu chín hoàn toàn	●	●			●		●	●			●
	Cứng ở giữa	●	●			●		●	●			●
	Gạo lứt giòn	●	●	●	●	●	●		●			●
Trong khi nấu	Rò rỉ hơi	●	●						●			
	Trào ra	●	●			●			●			
	Thời gian nấu quá lâu	●	●			●			●			●
Trang tham khảo		11 đến 13, 43	43	-	-	15	-	17	13, 25 đến 27	-	17	43

Điểm kiểm tra		Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong, v.v. hay không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc điều chỉnh mực nước hay không?	Có ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo không?	Có để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo không?	Có nấu khi cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí bị chặn (nồi cơm điện được đặt trên thảm) không?	Có đóng chặt nắp không?	Có tròn gạo với các nguyên liệu khác hay các loại hạt khác không? Gia vị có được trộn đều không?	Có nhiều hạt gạo nứt không?	Có tiếp tục nấu ngay sau thời gian nấu ban đầu không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?
Vấn đề	Quá cứng			●			●	●	●		●	●
	Quá mềm			●	●	●	●	●	●	●	●	
	Không được nấu chín hoàn toàn			●			●	●	●	●	●	●
	Cứng ở giữa			●			●	●	●	●	●	●
	Gạo lứt giòn		●	●	●	●		●	●	●		●
Trong khi nấu	Mùi như cám gạo		●									
	Rò rỉ hơi	●					●					●
	Trào ra	●	●			●			●			●
Thời gian nấu quá lâu	Thời gian nấu quá lâu	●					●					
	Trang tham khảo	13, 25 đến 27	11, 13	13	-	-	6, 27	14	11	-	-	25 đến 30

11 Nếu gạo không được nấu chín

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

Vấn đề	Điểm kiểm tra									
	Lượng gạo và nước có đúng không?	Có còn cơm chín hoặc nước bám vào đáy bên ngoài của nồi trong hoặc cảm biến trung tâm không?	Cơm chín có được xới đều không?	Có bất kỳ hạt cơm nào dính vào các ron hoặc miệng của nồi trong hoặc nắp trong, v.v. hay không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Cơm hay thức ăn có được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?	Cơm năng Hên giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?	Có bị mất điện trong khi nấu không?
Có mùi		●		●	●		●	●	●	●
Bị đổi màu		●	●	●	●			●		●
Khô	●	●	●	●				●		
Dính	●	●	●	●			●	●	●	●
Cơm hâm lại bị khô	●	●				●				
Trang tham khảo	11 đến 13, 43	13, 25 đến 27	17	13, 25 đến 27	11, 13	21	19	20	-	43

Vấn đề	Điểm kiểm tra							
	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?	Lượng cơm được giữ ấm có ít hơn lượng tối thiểu cần thiết không?	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để muống mức cơm trong nồi trong không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?
Có mùi	●	●		●	●	●	●	
Bị đổi màu	●	●	●	●	●	●		
Khô	●	●	●	●	●	●		
Dính	●	●	●	●	●	●		
Cơm hâm lại bị khô		●						●
Trang tham khảo	20	20, 21	20	20	20	20	25 đến 30	21

12 Nếu thức ăn không được nấu chín

Kiểm tra những điểm sau đây nếu bạn cảm thấy có vấn đề với thực phẩm được nấu.

Điểm kiểm tra	Có sử dụng các nguyên liệu và số lượng thích hợp không?	Có bỏ nhiều hơn nguyên liệu cho phép tối đa không?	Có bỏ ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có sử dụng một công thức khác với các công thức được mô tả trong "Hướng dẫn thực đơn" không?	Có bất kỳ hạt cơm chín nào dính vào các ron hoặc miếng của nồi trong hoặc nắp trong, v.v. hay không?	Có đóng chặt nắp không?	Có bị mất điện trong khi nấu không?
Vấn đề									
Không sôi	●	●		●		●	●	●	●
Trào ra	●	●	●			●			
Sôi cạn	●		●		●	●			
Cháy	●		●		●	●			
Trang tham khảo	22 ^{*1}	22		22 đến 24		-	13, 25 đến 27	14	43

*1 Xem "Hướng dẫn thực đơn".

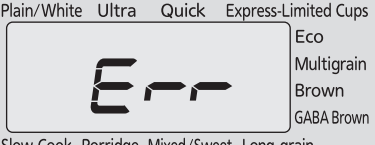
13 Khắc phục sự cố

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

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Gạo vẫn chưa được nấu chín. Thức ăn vẫn chưa được nấu chín.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ cắm đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	14, 22
Gạo không được nấu chín hoàn toàn theo thời gian đã cài đặt trước.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	42
	Kiểm tra “Thời gian nấu quá lâu” trong phần “Nếu cơm không được nấu chín” và thực hiện những hành động cần thiết.		31
Không cài đặt được chức năng Hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	42
	Phần “0:00” có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu “Quick” (Nhanh), “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc), “Mixed/Sweet” (Cơm trộn/Xôi) hoặc “Slow Cook” (Hầm) có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong các menu này.	19
	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có còn bất kỳ hạt cơm cháy hoặc hạt cơm nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	13, 25 đến 27
	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	
Việc hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Một âm báo (3 tiếng bíp) sẽ phát ra nếu bạn nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm nguội dưới khoảng 55°C.	21
	Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Nhấn nút [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm) và kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu) một lần nữa.	
Âm thanh nghe thấy trong khi nấu, hâm nóng, hoặc khi chức năng Giữ ấm được bật.	Bạn có nghe thấy âm thanh vo vo không?	Quạt đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố.	9
	Bạn có nghe thấy tiếng ù ù hoặc âm thanh lú rú không?	IH đang hoạt động. Nó không phải là một sự cố.	
	Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	-
Một âm báo (3 tiếng bíp) sẽ phát ra nếu bạn nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu) hoặc [Keep Warm · 保温] (Giữ ấm).	Đã đặt nồi trong vào trong nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.	14
Một âm báo (3 tiếng bíp) phát ra khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt.	Một tiếng báo hiệu sẽ phát ra nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ). Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		19
Nước hoặc gạo rơi vào bên trong bộ phận của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo trong bộ phận của nồi cơm điện có thể gây ra các vấn đề. Hãy liên hệ nơi bán hàng.		-
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc [Min · 分] (Phút) không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian trong khi nấu, khi chức năng Giữ ấm được bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại. Không thể cài đặt thời gian khi menu “Porridge” (Cháo) hoặc “Slow Cook” (Hầm) được chọn.		42
Một đường màu đen mờ được hiển thị trong màn hình.	Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là hỏng hóc.	Nếu hiện tượng mờ gây khó chịu, hãy lau màn hình bằng vải vạt khô. Sự tĩnh điện bị loại bỏ và hiện tượng mờ giảm đi.	9
Số “6” sẽ nhấp nháy khi món ăn được nấu bằng menu “Slow Cook” (Hầm) được giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng sau khi nấu không? Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, số “6” sẽ nhấp nháy. (Không giữ ấm trong hơn 6 tiếng.)		23
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy khi nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) khi chức năng Giữ ấm được bật.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 24 tiếng.	20

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ bị mất khi rút phích cắm điện ra.	Phần "0:00" có nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối lại không?	Pin lithium cạn kiệt. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	9
Nắp không đóng, hoặc tự mở trong khi nấu.	Có bất kỳ hạt cơm nào bám vào khung trên, ron nắp trong hoặc xung quanh nút mở/khóa không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	13, 25 đến 27
Nước ngưng tụ tập trung tại khung trên.	Nước ngưng tụ tập trung tại khung trên ngay sau khi cơm được nấu hoặc trong khi chức năng Giữ ấm được bật nhưng nó không phải là một sự cố. Lau sạch khung trên bằng vải khô khi nước ngưng tụ tập trung.		17
	Nắp trong có bị bẩn không? Có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong bị bẩn.	Vệ sinh hoàn toàn nắp trong bằng chất tẩy rửa.	26
	Menu "Eco" (Tiết kiệm điện) có được chọn không? Khi sử dụng menu "Eco" (Tiết kiệm điện), có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong hơn. Nếu nước ngưng tụ trở thành một vấn đề, nên sử dụng menu "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng).		10
Không có gì xảy ra khi nhấn nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ cắm đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	14, 22
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	20
Tia lửa điện bắn ra từ phích cắm điện.	Cắm/rút phích cắm điện đôi khi có thể tạo ra tia lửa điện nhỏ. Đây là đặc trưng của tính năng IH và đó không phải là một sự cố.		-
Có mùi nhựa.	Những mùi đó có thể xảy ra khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu, nhưng chúng sẽ mất theo thời gian khi sử dụng nồi cơm điện thường xuyên. Nếu đây là một vấn đề, hãy vệ sinh nồi cơm điện theo "Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)".		30
Có các vết hoặc dải sóng trên những bộ phận bằng nhựa.	Các vết và dải sóng này được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		-
Có thể thấy bong bóng từ các lỗ thoát hơi của nắp hơi trong khi nấu.	Đó là do quá trình sôi và không phải là một sự cố.		-
Không thể đóng nắp.	Nắp trong có được gắn không?	Gắn nắp trong.	28

Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

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

Các bộ phận bằng nhựa

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

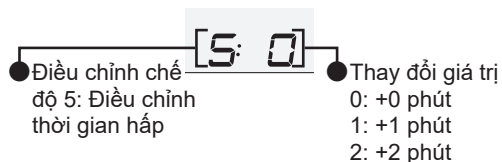
13 Khắc phục sự cố

Điều chỉnh thời gian hấp (Menu “Express-Limited Cups” (Nồi siêu tốc))

Hoàn thành quy trình sau từ các bước (1) đến (6) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có hoạt động nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ được hiển thị lại và không thể đặt thời gian hấp. Khởi động lại quy trình để đặt lại thời gian hấp.

Không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu (hầm), khi chức năng Giữ ấm được bật, khi chức năng Hẹn giờ được đặt, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, khi đang hâm nóng lại hoặc trong khi làm nóng bổ sung.

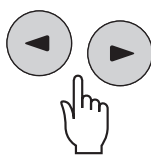
Chú ý: Để hủy điều chỉnh thời gian hấp, nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ).



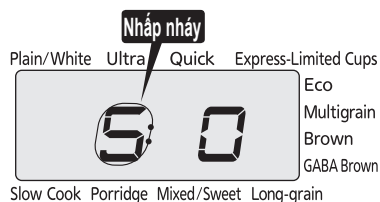
■ Điều chỉnh thời gian hấp

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

- (1) Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Plain/White” (Gạo thường/Gạo trắng).



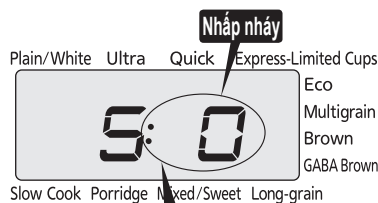
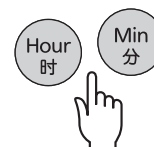
- (2) Giữ nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ) trong khoảng 3 giây trở lên.



- (3) Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).



- (4) Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) và [Min · 分] (Phút) để điều chỉnh thời gian.



Điều chỉnh thời gian hấp
0: +0 phút (cài đặt mặc định)
1: +1 phút
2: +2 phút

- (5) Nhấn nút [Start · 煮饭] (Bắt đầu).

- (6) Khi giữ nút [Timer · 预约] (Hẹn giờ) trong khoảng 3 giây trở lên, cài đặt được hoàn thành và thời gian hiện tại được hiển thị lại.

Hướng dẫn thực đơn

- Hướng dẫn thực đơn này sử dụng cốc đong khoảng 0,18 lít (được kèm theo).
- Một thìa canh là 15 mL.
- Một thìa cà phê là 5 mL.
- Khi bỏ quá nhiều gia vị như nước tương, rượu gạo nấu ngọt, v.v., thức ăn có thể không chín.
- Không cần thiết phải vo gạo không cần vo.
- Chỉ sử dụng calo trong công thức nấu ăn làm hướng dẫn.

Menu
Mixed/
Sweet

Cơm Gomoku (Cơm trộn Nhật Bản)



332kcal/Dành
cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo...3 cốc
- Rong biển kombu (tảo bẹ)...1 miếng vuông 3 cm.
- Đùi gà...60 g
- Abura-age (đậu phụ mỏng chiên ngập dầu)...1/2 miếng.
- Cà rốt...40 g
- Gobo (rễ cây ngưư bàng)...35 g
- Khoai nửa...1/8 củ
- Nấm đông cô khô...2 cái
- Đậu tuyết...8 quả
- Hỗn hợp gia vị
Xi dầu...2 thìa canh Rượu sake...1 thìa canh
Rượu gạo để nấu ăn...1/2 thìa canh Muối...1/2 thìa cà phê
- Rượu sake, xi dầu, muối và giấm...Theo sở thích

■ Hướng dẫn

1. Cắt đùi gà thành các miếng 1 cm, sau đó nêm một chút rượu sake và xi dầu.
2. Gạn bớt dầu thừa khỏi abura-age. Cắt đôi theo chiều dọc, sau đó cắt thành các dải mỏng.
3. Gọt vỏ cà rốt và cắt thành các dải dày 3 cm.
4. Dùng phần sống dao để cạo vỏ rễ cây ngưư bàng. Sau đó, xé thành các dải mỏng và ngâm trong nước giấm.
5. Luộc khoai nửa trong nước từ 4 đến 5 phút. Sau đó, rửa sạch bằng nước và cắt theo cách tương tự như cắt cà rốt.
6. Ngâm nấm đông cô khô trong nước. Cắt bỏ cuống và cắt thành các lát mỏng.
7. Cắt bỏ xơ đậu tuyết và luộc trong nước muối. Cho đậu vào nước lạnh để chúng giữ được màu sắc, sau đó cắt thành những miếng mỏng.
8. Vo gạo trong nồi trong, cho hỗn hợp gia vị và đổ nước đến vạch 3 của mức "Ultra" (Cực ngon). Sau khi trộn đều gạo và nước, cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác lên trên trừ đậu. Nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
9. Lấy tảo bẹ ra và cho đậu tuyết vào. Trộn đều tất cả các nguyên liệu và cho món ăn vào đĩa.

Chú ý

- Điều chỉnh lượng nước tùy thuộc vào nguyên liệu.
- Lượng nguyên liệu cần cho vào lúc đầu nên không quá 45% trọng lượng của gạo.
Không thể nấu được nếu cho quá nhiều nguyên liệu. (Tổng số lượng các nguyên liệu không được quá khoảng 70 g mỗi cốc gạo.)

Menu
Brown

Gạo lứt nấu với cá hồi, miso và bơ



422kcal/Dành
cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo lứt...3 cốc
- Cá hồi muối nhật...3 miếng
- Nấm khiêu vũ...100 g
- Củ hành...1/2 củ
- Cà rốt...50 g
- Măng tây...3 cây
- Tỏi, thái nhỏ...1 nhánh
- gừng, thái nhỏ...1 nhánh
- Bơ...25 g
- Dầu trộn salad. Như mong muốn
- Hỗn hợp gia vị
Rượu sake...1 1/2 thìa canh Cơm rượu...1 1/2 thìa canh
Bột miso...30 g Đường...1/2 thìa canh Xi dầu...1/2 thìa canh.
- Hành lá, băm nhỏ...3 cọng

■ Hướng dẫn

1. Vo gạo lứt trong nồi trong, đổ nước đến vạch 3 của mức "Brown" (Gạo lứt), nấu bằng menu "Brown" (Gạo lứt).
2. Đun nóng dầu trộn salad trong chảo. Nấu và hầm nhỏ cá hồi.
3. Tách nấm khiêu vũ và cắt thành các miếng 2 cm. Băm nhỏ củ hành và cà rốt.
4. Bóc vỏ măng tây từ ngọn. Bỏ lá hình tam giác và thái măng tây thành miếng 1 cm.
5. Nấu chảy bơ trong chảo và cho tỏi và gừng vào và đảo. Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào chảo. Nấu cho đến khi các nguyên liệu mềm. Cho măng tây ở bước 4 vào và nấu.
6. Cho hỗn hợp gia vị vào các nguyên liệu ở bước 5 và nấu cho đến khi chất lỏng cô đặc.
7. Cho hành lá vào, sau đó cho cá hồi ở bước 2 vào.
8. Khi nấu xong, trộn cơm chín với các nguyên liệu ở bước 6 và cho vào bát.

Mẹo

- Rắc ớt bầy vị vào như mong muốn.

Hướng dẫn thực đơn

Menu
Porridge

Cháo bầy loại thảo mộc

115kcal/Dành
cho 1 phần ăn



■ Nguyên liệu (dành cho 4 phần ăn)

- Gạo...1 cốc
- Muối...1/3 thìa canh
- Bảy loại thảo mộc (rau cần, rau tề, rau khúc, cỏ sao, cây bạc hà, củ cải và củ cải Nhật Bản)... Như mong muốn

■ Hướng dẫn

1. Chuẩn bị một vài loại thảo mộc có sẵn (khoảng 100 g). Luộc sơ và cho vào nước. Vắt khô nước và băm nhỏ.
2. Vo gạo trong nồi trong và đổ nước đến vạch 1 của mức "Porridge • Firm" (Cháo Cứng). Đặt thời gian nấu là 60 phút và dùng menu "Porridge" (Cháo).
3. Khi nấu xong, rắc thảo mộc băm nhỏ và muối vào và khuấy nhẹ cháo.

Chú ý

- Dùng cháo đã nấu càng sớm càng tốt trước khi cháo trở nên đặc và thay đổi mùi vị.

Menu
Multigrain

Cơm trộn ngũ cốc với cá khô và rong biển Hijiki

362kcal/Dành
cho 1 phần ăn



■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo...3 cốc
- Ngũ cốc thập cẩm...4 1/2 thìa canh (40 g)
- Cá khô (cá nhồng, cá ngói, v.v.)...1
- Hành lá, băm nhỏ...2 cọng
- Mehijiki đã nấu (nụ rong biển hijiki)
Mehijiki (khô)...12 g
Abura-age (đậu phụ mỏng chiên ngập dầu)...1/2 miếng
- Cà rốt...30 g
- Dầu mè...1 thìa canh
- Nước dùng
Đường...1 thìa canh
Cơm rượu...1 thìa canh
Rượu sake...1 thìa canh
Xi dầu...2 thìa canh
Dashi (nước dùng Nhật Bản)...200 mL

■ Hướng dẫn

1. Vo gạo trong nồi trong và đổ nước đến vạch 3 của mức "Plain/White" (Gạo thường/Gạo trắng) và cho gạo trộn ngũ cốc lên trên. Cho 3 thìa canh nước vào gạo trộn ngũ cốc và nấu bằng menu "Multigrain" (Gạo trộn ngũ cốc).
2. Nướng cá khô, gỡ xương và băm nhỏ.
3. Ngâm me hijiki trong nước sau đó để ráo. Gạn bớt dầu thừa khỏi abura-age 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, cho nước dùng vào và đun sôi nhỏ lửa.
5. Để ráo các nguyên liệu ở bước 4, trộn chúng với cá ở bước 2 với cơm chín bằng muỗng múc cơm.
6. Cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.

Menu
Mixed/
Sweet

Sekihan (Xôi đậu đỏ)

329kcal/Dành
cho 1 phần ăn



■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo nếp thơm...3 cốc
- Đậu đỏ...80 g
- Muối với dầu mè...Theo sở thích

■ Hướng dẫn

1. Rửa và cho đậu đỏ vào nồi. Cho nước bằng 5 lần thể tích của đậu đỏ và đặt nồi lên bếp. Để đậu đỏ sôi và đổ nước ra. Cho nước bằng khoảng 5 lần thể tích của đậu đỏ và nấu cứng một chút ở nhiệt độ cao.
2. Tách đậu đỏ ra khỏi nước. Đổ nước vào bát và nhanh chóng để nguội trong khi mức nước để tiếp xúc với không khí.
3. Vo gạo nếp thơm trong nồi trong, cho nước đã dùng để nấu đậu đỏ vào đến vạch 3 của mức "Sweet" (Xôi) (và thêm nước nếu không đủ), sau đó trộn đều.
4. Cho đậu đỏ ở bước 2 lên trên các nguyên liệu ở bước 3, sau đó nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
5. Khi nấu xong, trộn nhẹ nhàng và cho món ăn ra đĩa cùng với muối và dầu mè.

Menu
Mixed/
Sweet

Xôi kiểu Trung Quốc

426kcal/Dành
cho 1 phần ăn



■ Nguyên liệu (dành cho 6 phần ăn)

- Gạo nếp thơm...3 cốc
- Thịt ba chỉ...110 g
- Nấm đông cô khô...2 cái.
- Tôm khô...10 g
- Măng...20 g
- Cà rốt...10 g
- Hạt thông...1 thìa cà phê
- Hạt dẻ rang ngọt bóc vỏ...6 hạt
- gừng, sợi mỏng...10 g
- Canh gà...300 mL
- Nêm gia vị vào thịt lợn
 - Rượu sake...2 thìa cà phê
 - Xì dầu...2 thìa cà phê
 - Nước ép gừng...1 thìa cà phê
- Hỗn hợp gia vị
 - Rượu sake...3 thìa canh
 - Xì dầu...3 thìa canh
 - Đường...1 thìa cà phê
- Hành lá, băm nhỏ...3 cọng
- Mỡ lợn hoặc dầu thực vật...2 thìa canh

■ Hướng dẫn

1. Ngâm nấm đông cô và tôm khô trong nước để làm mềm. Luộc măng.
(Giữ nước đã dùng để ngâm nấm đông cô khô và tôm.)
2. Cắt thịt lợn thành các miếng 1 cm, sau đó nêm gia vị. Cắt cà rốt, nấm đông cô và măng thành các miếng 1 cm.
3. Đun nóng mỡ lợn trong chảo. Xào các nguyên liệu ở bước 2 và để nguội.
4. Vo gạo nếp thơm trong nồi trong. Cho nước đã dùng vào để ngâm nấm đông cô khô và tôm ở bước 1 và hỗn hợp gia vị. Cho canh gà vào đến vạch 3 của mức "Sweet" (Xôi). Trộn đều tất cả các nguyên liệu.
5. Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào, tôm khô, hạt thông và gừng vào các nguyên liệu ở bước 4. Nấu bằng menu "Mixed/Sweet" (Cơm trộn/Xôi).
6. Khi nấu xong, cho hạt dẻ rang ngọt lên trên. Hắt xôi với hành động nhanh, dứt khoát. Cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên.

Hướng dẫn thực đơn

Menu
Slow Cook

Đễ dàng nấu các món ăn mới nấu

Có thể dễ dàng nấu các món ăn độc đáo bằng cách tận dụng các nguyên liệu theo mùa.

Chú ý

- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi đun sôi các nguyên liệu trong nước dùng, làm nguội nước dùng trước khi nấu.
- Khi sử dụng bột năng, hãy thêm vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột nhão như chả cá vì chúng sẽ nở ra khi nhiệt tăng.
- Không sử dụng các dụng cụ cứng như muỗng múc canh, thìa hoặc cây đánh trứng bằng kim loại.
- Khử mùi sau khi nấu. (Xem "Khử mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện)" tại Tr.30)
- Nếu cần thêm thời gian nấu, không được nhấn nút [Cancel · 取消] (Hủy bỏ) trước khi tăng thêm thời gian. Làm như vậy sẽ làm cho đèn Giữ ấm bị tắt và không thể nấu thêm. (Nếu bạn bấm nhầm nút này, lấy nồi trong ra khỏi nồi cơm điện và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút. Sau đó, đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.)

Menu
Slow Cook

Lẩu rau và thịt gà



156kcal/Dành
cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu

	Loại 1,0 lít (dành cho 4 phần ăn)	Loại 1,8 lít (dành cho 6 phần ăn)
• Cánh gà	8 cái	12 cái
• Cà rốt	1 củ	1 1/2 củ
• Cần tây	1 nhánh	1 1/2 nhánh
• Củ hành	1 củ	1 1/2 củ
• Khoai tây	2 củ	3 củ
• Nước	650 mL	1.000 mL
• Canh thịt (bột)	1 1/2 thìa canh	2 1/3 thìa canh
• Muối và hạt tiêu	Theo sở thích	Theo sở thích

■ Hướng dẫn

1. Cắt bỏ hai đầu cánh gà.
2. Bỏ tư cà rốt, cắt cần tây thành các miếng có chiều rộng 5 cm (sau khi loại bỏ xơ), cắt củ hành thành tám phần bằng nhau và cắt khoai tây thành bốn phần bằng nhau.
3. Cho tất cả các nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào nồi trong, thêm nước, bột canh thịt, muối, hạt tiêu và trộn đều. Làm nóng bằng cách sử dụng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 60 phút.
4. Khi nấu xong, cho món ăn ra bát.

Chú ý

Các món hầm sẽ mềm hơn và mùi vị đậm đà hơn nếu được giữ ấm sau khi hầm nóng.

Menu
Slow Cook

Thịt lợn om



500kcal/Dành
cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu

	Loại 1,0 lít (dành cho 4 phần ăn)	Loại 1,8 lít (dành cho 6 phần ăn)
• Thịt ba chỉ	400 g	600 g
• Đậu hũ	100 g	150 g
• gừng, thái lát	4 củ	6 củ
• Nước dùng		
• Hắc xì dầu (Xi dầu Trung Quốc)	1 1/2 thìa canh	2 1/4 thìa canh
• Rượu gạo Thiệu Hưng	1 thìa canh	1 1/2 thìa canh
• Nước	300 mL	450 mL

- Muối Theo sở thích Theo sở thích
- Đường Theo sở thích Theo sở thích
- Hành lá, băm nhỏ Như mong muốn Như mong muốn

■ Hướng dẫn

1. Rửa thịt ba chỉ và cắt thành các miếng vừa ăn. Cho vào nước sôi với gừng để tách máu.
2. Để khử mùi đậu của đậu hũ, rửa sạch, sau đó luộc trong nồi.
3. Cho thịt ba chỉ, gừng và đậu hũ vào nồi trong, sau đó thêm nước dùng.
4. Nấu bằng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 60 phút.
5. Khi nấu xong, thêm muối và đường theo sở thích và lật miếng thịt ba chỉ. Đặt thời gian nấu là 10 phút và tiếp tục nấu bằng cách sử dụng nút [Hour · 時] (Giờ).
6. Khi nấu xong, cho món ăn ra đĩa và rắc hành lá lên trên.



Thịt gà và nấm shimeji với sốt cà chua

Công thức nhanh



189kcal/Dành cho 1 phần ăn

■ Nguyên liệu

- Đùi gà, cắt thành các miếng vuông
- Muối và hạt tiêu
- Nấm shimeji, cắt nhỏ

- Củ hành

- Ô liu đen, thái lát
- Nước sốt cà chua

- Canh gà (bột)
- Nước

- Mùi tây, thái nhỏ
- Phô mai bào

Loại 1,0 lít
(dành cho 4
phần ăn)

250 g

Theo sở thích

1 túi

(khoảng 130 g)

1/2 củ

(khoảng 100 g)

25 g

1 hộp

(khoảng 300 g)

1 thìa cà phê

100 mL

Như mong muốn; Như mong muốn

Như mong muốn; Như mong muốn

Loại 1,8 lít
(dành cho 6
phần ăn)

380 g

Theo sở thích

1 1/2 túi

(khoảng 200 g)

3/4 củ

(khoảng 150 g)

40 g

1 1/2 hộp

(khoảng 450 g)

1 1/2 thìa cà phê

150 mL

■ Hướng dẫn

1. Nêm muối và hạt tiêu vào đùi gà.
2. Thái lát củ hành dọc theo các sợi thành các miếng dày.
3. Cho bột canh gà và nước vào nồi trong và trộn đều. Cho các nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào, theo thứ tự nấm shimeji, ô liu đen và nước sốt cà chua.
4. Nấu bằng menu "Slow Cook" (Hầm) trong 15 phút (18 phút đối với loại 1,8 lít).
5. Khi nấu xong, trộn và nêm muối và hạt tiêu theo sở thích. Dọn món ăn ra đĩa và rắc mùi tây và phô mai bào như mong muốn.

Cài đặt thời gian hiện tại

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

Không thể cài đặt thời gian khi các hoạt động sau được thực hiện.

- Trong khi nấu (hầm), khi chức năng Giữ ấm được bật, khi chức năng Hẹn giờ được đặt, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, khi đang hâm nóng lại hoặc trong khi làm nóng bổ sung
- Khi chọn menu "Porridge" (Cháo) hoặc "Slow Cook" (Hầm)

■ Ví dụ: Khi thay đổi thời gian hiện tại từ "9:30" thành "9:35"

1 Cắm phích cắm điện vào ổ cắm.

2 Hiển thị chế độ cài đặt thời gian.

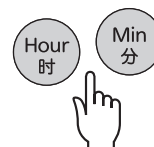
Nhấn nút [Hour · 时] (Giờ) hoặc [Min · 分] (Phút) để hiển thị ☺.



3 Cài đặt thời gian hiện tại.

Cài đặt giờ bằng nút [Hour · 时] (Giờ) và phút bằng nút [Min · 分] (Phút).

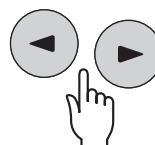
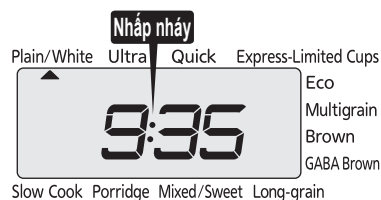
Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



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

Thời gian hiện tại được cài đặt.

☺ sẽ biến mất và phần ":" sẽ nhấp nháy trên màn hình.



Chú ý

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

Thông số kỹ thuật

Kích thước đơn vị		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)	
Nguồn điện áp định danh/Tần số định danh		220 - 230 V ~ 50 - 60 Hz		
Đầu vào công suất định danh (W)		1.080	1.198	
Dung tích nấu (L)	Plain/White (Gạo thường/Gạo trắng)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Ultra (Cực ngon)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Quick (Nhanh)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Express-Limited Cups (Nồi siêu tốc)	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,54 (2 đến 3 cốc)	
	Eco (Tiết kiệm điện)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Multigrain (Gạo trộn ngũ cốc)	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,44 (2 đến 8 cốc)	
	Brown (Gạo lứt)	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	GABA Brown (Gạo lứt NÀY MÀM)	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Porridge (Cháo)	Firm (Cứng)	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
		Soft (Mềm)	0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Mixed (Cơm trộn)	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Sweet (Xôi)	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,9 (2 đến 5 cốc)	
Long-grain (Gạo hạt dài)	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)		
Kích thước bên ngoài (cm)*	Chiều rộng	26.0	28.8	
	Chiều sâu	35.4	38.6	
	Chiều cao	21.3	25.0	
Trọng lượng (kg)*		4.0	5.0	
Chiều dài dây (m)*		1.5		

* Giá trị gần đúng

Chú ý

- Một cốc gạo trắng khoảng 150 g.

Trong trường hợp mất điện

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

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt	Chức năng hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện kéo dài trong khoảng thời gian dài, và thời gian cài đặt trước đã trôi qua khi có điện trở lại, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Trong khi nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu lại (hâm nóng). Có thể không được nấu chín hoàn toàn.
Khi chức năng Giữ ấm đang bật	Chức năng Giữ ấm bị hủy trong trường hợp mất điện trong hơn 30 phút.

Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron cao su sẽ cần được thay thế theo thời gian. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ thay đổi tùy theo các sử dụng, nhưng ron cao su sẽ kém dần khi chúng được sử dụng. Đối với bụi bẩn khô cứng, mùi, hôi hoặc hư hại nghiêm trọng, hãy liên hệ nơi bán hàng.

Lớp men chống dính của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem Tr.7)



TIGER CORPORATION

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

ベトナム向け