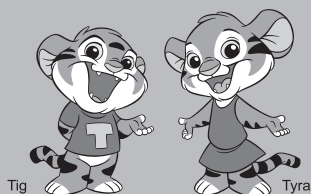




JPF-A55W



©2003 TIGER CORPORATION

JPF-A



Sử dụng trong gia đình

## Nồi cơm điện IH

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cảm ơn bạn đã mua nồi cơm điện TIGER này.  
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng và tuân thủ các hướng dẫn này trong quá trình sử dụng.

ベトナム向け



## Nội dung

<b>1 Các biện pháp an toàn quan trọng</b> .....	<b>4</b>
<b>2 Tên và chức năng của các bộ phận</b> .....	<b>9</b>
Các tùy chọn và tính năng của menu .....	10
Mẹo để nấu cơm ngon.....	11
<b>3 Trước khi nấu cơm</b> .....	<b>13</b>
<b>4 Cách nấu cơm</b> .....	<b>15</b>
Lượng phù hợp.....	15
Hướng dẫn về thời gian nấu.....	15
<b>5 Khi cơm được nấu xong</b> .....	<b>16</b>
<b>6 Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)</b> .....	<b>17</b>
<b>7 Giữ ấm cơm</b> .....	<b>19</b>
<b>8 Hâm nóng cơm đã nấu</b> .....	<b>20</b>
<b>9 Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)”)</b> .....	<b>21</b>
<b>10 Làm bánh (Menu “Cake (Bánh ngọt)”)</b> .....	<b>24</b>
<b>11 Vệ sinh và Bảo dưỡng</b> .....	<b>26</b>
<b>12 Nếu cơm không được nấu chín</b> .....	<b>33</b>
<b>13 Nếu món ăn, súp hoặc bánh không được làm đúng cách</b> .....	<b>35</b>
<b>14 Khắc phục sự cố</b> .....	<b>36</b>
Nếu những chỉ báo này xuất hiện.....	38
Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≦ 1 Cup (Siêu tốc ≦ 1 cốc)”.....	39
Điều chỉnh âm lượng .....	40
Hướng dẫn nấu ăn.....	41
Cài đặt thời gian hiện tại.....	46
Thông số kỹ thuật .....	47
Pin lithium .....	47
Trường hợp mất điện hoặc phích cắm thiết bị bị ngắt kết nối .....	48
Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn .....	48

# 1 Các biện pháp an toàn quan trọng

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

- Các mục CẢNH BÁO và THẬN TRỌNG được mô tả dưới đây nhằm mục đích bảo vệ người sử dụng và những cá nhân khác khỏi tổn thương về thể chất và thiệt hại tài sản. Để đảm bảo an toàn, vui lòng tuân theo.
- Không tháo nhãn thận trọng/cảnh báo được dán trên nồi cơm điện.

Hướng dẫn an toàn được phân loại và mô tả theo mức độ tổn hại và thiệt hại do sử dụng không đúng cách, như minh họa bên dưới.

 **CẢNH BÁO**

Ký hiệu này cho biết nguy cơ gây thương tích nghiêm trọng hoặc tử vong<sup>\*1</sup> khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.

---

 **THẬN TRỌNG**

Ký hiệu này cho biết nguy cơ gây thương tích<sup>\*2</sup> hoặc thiệt hại đến tài sản<sup>\*3</sup> khi sử dụng sản phẩm không đúng cách.

\*1 "Thương tích nghiêm trọng" ở đây được định nghĩa là mất thị lực, tổn thương cơ thể, bỏng (nhiệt độ cao và thấp), điện giật, gãy xương, ngộ độc hoặc các thương tích khác nghiêm trọng đến mức dẫn đến tổn thương vĩnh viễn và cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

\*2 "Thương tích nhẹ hoặc vừa phải" ở đây được định nghĩa là tổn thương cơ thể, bỏng hoặc điện giật nhưng không cần phải nhập viện hoặc chăm sóc ngoại trú kéo dài.

\*3 "Thiệt hại về tài sản" ở đây được định nghĩa là thiệt hại ảnh hưởng đến tòa nhà, đồ nội thất, vật nuôi hoặc thú cưng.

## Giải thích ký hiệu



△ cho biết nội dung cảnh báo hoặc thận trọng. Nội dung chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc thận trọng được chỉ ra bên trong ký hiệu hoặc trong hình minh họa hoặc văn bản ở gần ký hiệu.



⊘ cho biết hành động bị cấm. Nội dung chi tiết cụ thể của hành động bị cấm được chỉ ra bên trong ký hiệu hoặc trong hình minh họa hoặc văn bản ở gần ký hiệu.



● cho biết một hành động phải thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân theo. Nội dung chi tiết cụ thể của hành động hoặc hướng dẫn được chỉ ra bên trong ký hiệu hoặc trong hình minh họa hoặc văn bản ở gần ký hiệu.

## CẢNH BÁO



**Chỉ sử dụng nguồn theo điện áp định mức.**

Nếu sử dụng bất kỳ điện áp nguồn điện nào khác có thể dẫn đến cháy hoặc điện giật.



**Sử dụng ổ cắm điện có định mức 7 A trở lên và cắm trực tiếp phích cắm có cùng định mức vào ổ cắm.**

Việc kết nối trong cùng một ổ cắm với các thiết bị khác có thể khiến ổ cắm bị quá nhiệt, gây cháy.



**Không sử dụng dây nguồn bị hỏng. Không làm hỏng dây nguồn.**

(Không dùng lực uốn cong, kéo, xoắn, gập, hoặc chỉnh sửa dây điện. Không đặt dây điện gần bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bên dưới/giữa các vật nặng.)  
Làm như vậy có thể gây cháy hoặc điện giật.



**Lau sạch phích cắm điện nếu có bụi hoặc các vật lạ khác bám trên đó.**

Điều này giúp tránh gây cháy.



**Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy mua dây khác được chỉ định từ nơi bán hàng và thay thế cho dây bị hỏng.**

Nếu không, có thể xảy ra trục trặc hoặc tai nạn.



**Cắm chắc chắn phích cắm điện vào ổ cắm.**

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



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

Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.

## ⚠ CẢNH BÁO



Không chạm vào thiết bị bằng tay ướt

**Không cầm phích cắm điện bằng tay ướt.**

Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc thương tích.



**Tuyệt đối không mở nắp trong khi đang nấu.**

Nếu chạm vào có thể gây bỏng.



Không chạm vào

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

Làm như vậy có thể gây bỏng. Tuyệt đối không để cho trẻ nhỏ đến gần lỗ thoát hơi.



**Không cho phép trẻ em tự 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, điện giật hoặc thương tích.



**Thiết bị này không dành cho những người gặp trở ngại về thể chất hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị.**

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



Tuyệt đối không ngâm thiết bị vào nước hoặc chất lỏng khác

**Không nhúng nồi cơm điện vào nước hoặc vẩy nước lên nồi cơm điện.**

Làm như vậy có thể gây chập điện và điện giật.



Cấm tháo rời

**Không cố gắng chỉnh sửa nồi cơm điện. Việc tháo rời hoặc sửa chữa chỉ nên được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được ủy quyền.**

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



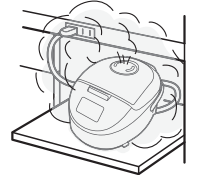
**Không đặt bất cứ vật gì bằng kim loại, chẳng hạn như dao, nĩa, thìa hoặc nắp nồi, v.v... lên nồi cơm điện.**

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



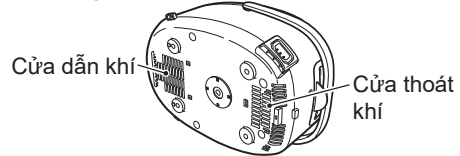
**Không để phích cắm điện tiếp xúc với hơi nước.**

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



**Không chèn bất kỳ chốt, dây dẫn hoặc các vật bằng kim loại khác vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí hoặc bất kỳ khe hở nào giữa các bộ phận.**

Làm như vậy có thể gây điện giật hoặc thương tích do trực tiếp.



**Khi đóng nắp, hãy lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám vào khung trên hoặc xung quanh khớp gài ra, sau đó đóng chặt nắp.**

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



**Giữ phích cắm thiết bị ngoài tầm tay của trẻ nhỏ.**

Không để trẻ em đưa phích cắm thiết bị vào miệng. Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật hoặc thương tích.



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

Hơi nước hoặc thực phẩm bên trong có thể bắn ra, gây bỏng hoặc các thương tích khác.

Ví dụ về các trường hợp không được phép nấu:

- Làm nóng các nguyên liệu hoặc gia vị trong túi nhựa, v.v...
- Sử dụng giấy nướng, màng nhôm hoặc màng bọc thực phẩm
- Nấu hoặc hấp với nhiều dầu



**Khi bề mặt của nồi cơm điện bị hồng, hãy tắt nguồn ngay lập tức.**

Nếu không làm như vậy, có thể gây ra điện giật.

# 1 Các biện pháp an toàn quan trọng

## ⚠ CẢNH BÁO



**Ngừng sử dụng nồi cơm điện ngay lập tức trong trường hợp có bất kỳ trục trặc hoặc hỏng hóc nào.**

Sử dụng nồi cơm điện có vấn đề có thể gây cháy, điện giật hoặc thương tích.

Ví dụ về trục trặc và hỏng hóc:

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

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



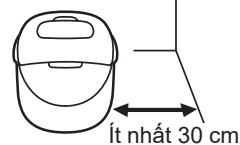
**Không sử dụng nồi cơm điện trên bề mặt không chắc chắn, bàn bằng vật liệu nhạy nhiệt, hoặc tấm lót, v.v...**

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



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

Hơi nước và nhiệt có thể gây hư hỏng, đổi màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách xa tường hoặc đồ nội thất ít nhất 30 cm. Khi sử dụng nồi cơm điện trên kệ bếp hoặc tủ bếp, hãy đảm bảo rằng hơi nước không bị chặn lại.



**Giữ phích cắm thiết bị tránh xa các vật bằng kim loại hoặc bụi.**

Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.



**Hãy đảm bảo chỉ sử dụng dây nguồn được chỉ định. Không sử dụng dây nguồn cho bất kỳ thiết bị nào khác.**

Làm như vậy có thể gây ra trục trặc hoặc hỏa hoạn.

## ⚠ THẬN TRỌNG



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

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

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



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

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

Trước khi sử dụng, hãy kiểm tra xem bàn có thể chịu được sức nặng của nồi không.



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

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



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

Sử dụng bất kỳ nồi trong nào khác có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.



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

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



**Không nấu khi nồi trong rỗng.**

Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc trục trặc.

## THẬN TRỌNG



**Nồi cơm điện này sử dụng trong gia đình.**

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

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



**Không sử dụng nồi cơm điện trên tấm nhôm hoặc thảm điện.**

Vật liệu nhôm có thể tạo ra nhiệt, gây ra khói hoặc cháy.



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

Không đặt nồi trên thảm hoặc túi nhựa. Làm như vậy có thể dẫn đến điện giật, rò rỉ điện, hỏa hoạn hoặc trục trặc.



**Không sử dụng nồi cơm điện ở trên bếp từ.**

Làm như vậy có thể dẫn đến trục trặc.



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

Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.



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

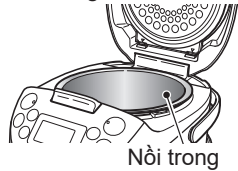
Không chạm vào

Làm như vậy có thể dẫn đến bỏng.



**Không chạm vào nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện đang hoạt động hoặc ngay sau khi nấu. Phải sử dụng găng tay chống nhiệt để nhấc nồi trong lên.**

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



Nồi trong



**Rút dây nguồn khi không sử dụng.**

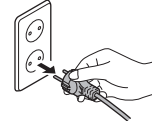
Điều này nhằm tránh thương tích, bỏng, điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn do lớp cách điện xuống cấp.

Rút dây nguồn



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

Điều này nhằm tránh bị điện giật, chập điện hoặc hỏa hoạn.



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

Làm như vậy có thể gây hỏa hoạn.



**Cẩn thận khi cầm nồi cơm điện.**

Việc làm rơi nồi cơm điện hoặc để nồi bị va đập mạnh có thể gây ra thương tích hoặc làm nồi cơm điện bị trục trặc.



**Không đặt vật dễ bị ảnh hưởng bởi từ tính gần nồi cơm điện vì nồi phát ra sóng điện từ.**

Có thể gây nhiễu TV hoặc radio. Dữ liệu được ghi trên thẻ tín dụng, thẻ ID từ, băng cát-xét, hoặc băng video có thể bị mất.



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

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



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

Làm như vậy có thể dẫn đến trục trặc.



**Đợi đến khi nồi cơm điện nguội hẳn rồi mới làm vệ sinh.**

Chạm vào các bề mặt nóng có thể gây bỏng.

Thực hiện các quy trình được mô tả ở Tr. 26 đến 32.



**Không rửa toàn bộ nồi cơm điện.**

Không rửa phần thân chính hoặc đồ nước vào thân chính hoặc đế. Làm như vậy có thể gây chập điện và điện giật.

# 1 Các biện pháp an toàn quan trọng

## ⚠ THẬN TRỌNG



**Không di chuyển nồi cơm điện khi đang nấu.**

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



**Không chạm vào nút mở trong khi đang cắm nồi cơm điện.**

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

Không chạm vào



**Không cầm phần nắp khi di chuyển nồi cơm điện.**

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



**Sử dụng lượng phù hợp khi nấu các nguyên liệu để tạo ra bột hoặc nở ra.**

Nếu không, nguyên liệu có thể tràn ra ngoài, dẫn đến tai nạn hoặc gây trực tràng.

Ví dụ: Đậu nành, đậu đen, nấm mốc nhĩ trắng, các nguyên liệu để tạo bột khác

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

- Lấy hết cơm cháy hoặc các hạt cơm còn sót lại. Nếu không làm như vậy, có thể khiến hơi nước bị rò rỉ hoặc thức ăn bên trong bị trào ra ngoài. Điều này có thể dẫn đến trực tràng hoặc cơm không chín.

- Không đun nồi cơm điện bằng vải hoặc vật khác trong quá trình nấu. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện hoặc nắp bị biến dạng hay đổi màu.



- Không hâm nóng (giữ ấm) cơm đã nguội. Làm như vậy có thể gây ra mùi khó chịu.

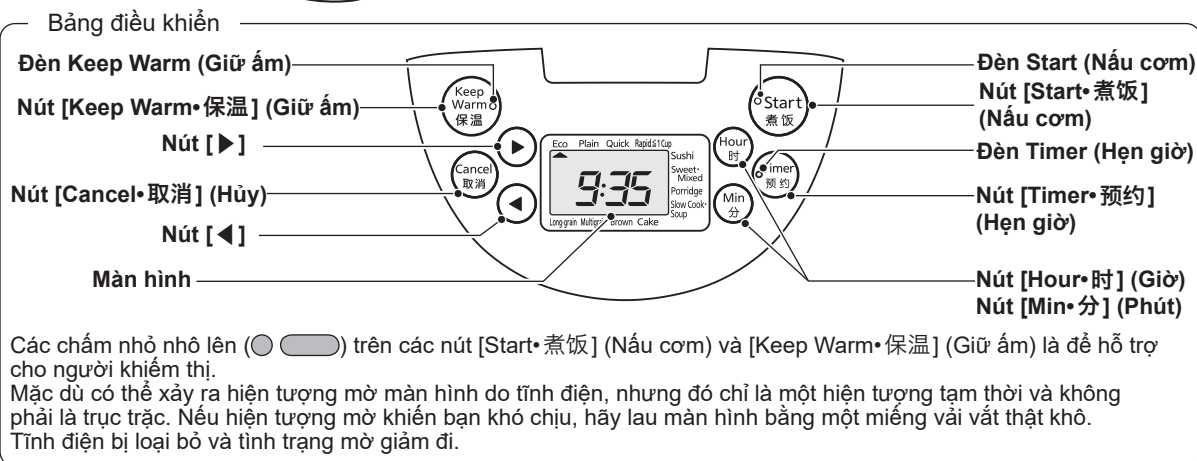
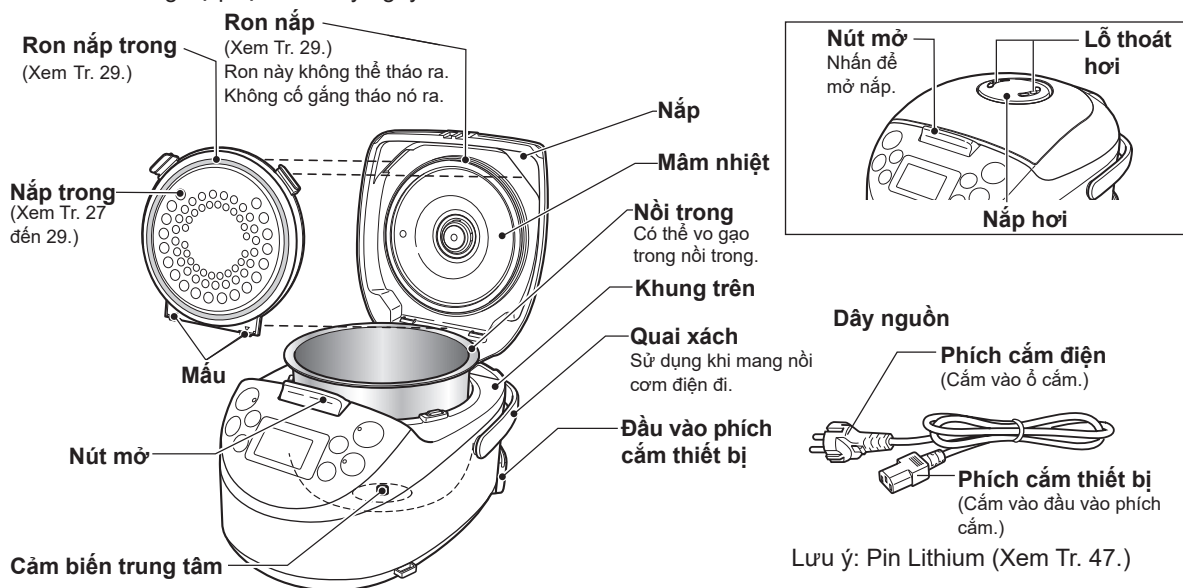
- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì các chức năng và hiệu suất của nồi. Trong một số ít trường hợp, côn trùng có thể xâm nhập vào các lỗ này và gây ra trực tràng. Để ngăn chặn điều này, chúng tôi khuyến nghị nên sử dụng tấm ngăn côn trùng, v.v... có bán trên thị trường. Nếu có trực tràng xảy ra do vấn đề này, nồi sẽ không được bảo hành. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

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

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

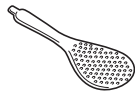
# 2 Tên và chức năng của các bộ phận

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

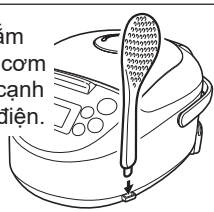


## ■ Kiểm tra các phụ kiện

Muôi xới cơm



Có thể cắm muôi xới cơm vào bên cạnh nồi cơm điện.



Cốc đong

Khoảng 1 cốc (khoảng 0,18 L)

Lượng gạo trong một cốc là khoảng 150 g.



## ■ Lần sử dụng đầu tiên

Rửa sạch nồi trong, nắp trong, nắp hơi và các phụ kiện trước khi sử dụng. (Xem Tr. 26 đến 32.)

## ■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

- Tiếng vù vù (âm thanh của quạt đang quay)
- Tiếng vo vo hoặc ù ù (âm thanh của hoạt động đốt nóng trong IH)

## ■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian hiện tại được hiển thị ở định dạng 24 giờ. Điều chỉnh thời gian nếu hiển thị thời gian không chính xác. (Xem Tr. 46.)

## ■ Về nồi trong (lớp phủ chống dính)

Nồi trong được phủ bằng loại vật liệu dùng trong nồi gồm để cơm có được hương vị độc đáo giống như được nấu trong loại nồi này.

## Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khả dụng	Chức năng Timer (Hẹn giờ) khả dụng	Tính năng
Eco (Tiết kiệm điện)	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng. Nấu bằng menu này sẽ khiến cơm cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)". Tuy nhiên, có thể tiết kiệm điện năng (giảm khoảng 13 đến 21%).
Plain (Gạo trắng)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt ngắn. (Chế độ nấu tiêu chuẩn)
Quick (Nhanh)	○	–	Chọn khi nấu nhanh gạo trắng. Thời gian nấu ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)".
Rapid ≦ 1 Cup (Siêu tốc ≦ 1 cốc)	○	–	Chọn khi nấu một lượng nhỏ gạo trắng với thời gian nhanh hơn menu "Quick (Nhanh)". Thời gian nấu ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng hơn so với menu "Plain (Gạo trắng)". Dung tích nấu: 0,5 đến 1 cốc
Sushi (Gạo làm sushi)	○	○	Chọn khi nấu cơm để làm sushi. Kết cấu cơm ít dính và hơi cứng.
Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)	△	–	Chọn khi nấu gạo trộn gia vị hoặc nấu gạo nếp.
Porridge (Cháo)	△	○	Chọn khi nấu cháo.
Long-grain (Gạo hạt dài)	○	○	Chọn khi nấu gạo hạt dài.
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	△	○	Chọn khi nấu các loại hạt khác (lúa mạch, kê đuôi cáo, kê Nhật Bản, gạo nếp than, gạo huyết rồng, v.v...) cùng với gạo trắng.
Brown (Gạo lứt)	△	○	Chọn khi nấu gạo lứt.

○: Khả dụng –: Không khả dụng △: Mặc dù chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được kích hoạt tự động, nhưng không nên dùng vì cơm sẽ mất đi hương vị.

Xem Tr. 47 để biết dung tích nấu.

\* Khi sử dụng menu "Eco (Tiết kiệm điện)", có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ trên nắp trong.

### Cơm cháy

\* Cơm cháy khét có thể hình thành khi nấu gạo không vo. Nếu bạn không muốn điều này, hãy vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần.

\* Cơm cháy khét có thể hình thành khi nấu cơm bằng menu "Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)", "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)" hoặc "Brown (Gạo lứt)" hoặc nấu gạo lứt này mềm, gạo nguyên hạt, và 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 "Rapid ≦ 1 Cup (Siêu tốc ≦ 1 cốc)", có thể nấu ngay mà không cần ngâm gạo.

\* Vì các menu "Quick (Nhanh)" và "Rapid ≦ 1 Cup (Siêu tốc ≦ 1 cốc)" 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. Thường thức món ăn càng sớm càng tốt.

### Chức năng Timer (Hẹn giờ)

Bạn có thể cài sẵn thời gian bạn muốn quá trình nấu sẽ hoàn tất. (Xem Tr. 17.)

### Rapid ≦ 1 Cup (Siêu tốc ≦ 1 cốc)

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

Dung tích nấu: 1 cốc trở xuống

Lưu ý: Nếu cơm đã nấu quá cứng, việc điều chỉnh thời gian hấp có thể làm thay đổi độ cứng của cơm. (Xem Tr. 39.)

# Mẹo để nấu cơm ngon



Đọc Tr. 13 đến 14 để chuẩn bị trước khi nấu cơm và Tr. 15 đến 18 để biết cách nấu cơm.

## Chọn loại gạo chất lượng cao và nơi bảo quản tốt.

- Chọn loại gạo mới xay xát, bóng, kích thước hạt đồng đều.
- Bảo quản gạo ở nơi mát mẻ, tránh ánh nắng, thông thoáng.

## Đong gạo cẩn thận bằng cốc đong kèm theo.

- 1 cốc (mức đầy) là khoảng 0,18 L.
- Cũng sử dụng cốc đong kèm theo để đong gạo không vo.

## Vo gạo nhanh.

Đổ gạo vào nồi trong và cho thêm nhiều nước vào. Đảo nhẹ gạo và nhanh chóng đổ nước ra. Sử dụng nước lạnh và vo gạo thật nhanh để gạo không hấp thụ nước có tinh bột.

## Nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt và gạo nguyên cám

Chọn menu “Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)”.

## Nấu gạo không vo

- Thêm gạo không vo và nước, sau đó đảo đều từ đáy để từng hạt gạo chìm trong nước. (Nếu chỉ thêm nước vào gạo không để gạo ngập trong nước, có thể làm cho cơm không chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển sang màu trắng, bạn nên vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần. (Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo chứ không phải do cám gạo. Tuy nhiên, khi nấu cơm với gạo còn tinh bột trong nước có thể khiến cơm không chín hoặc bị cháy, hoặc cơm bên trong bị trào ra ngoài.)

## Thêm các nguyên liệu khác vào gạo

Tổng lượng nguyên liệu không được nhiều hơn khoảng 70 g cho mỗi cốc gạo.

Trộn đều các loại gia vị, sau đó cho thêm các nguyên liệu khác lên trên gạo. Nếu thêm các nguyên liệu khác vào gạo, hãy đảm bảo rằng sử dụng không nhiều hơn lượng tối đa cho phép (tham khảo bảng dưới đây).

Menu với các nguyên liệu khác được thêm vào gạo	Dung tích nấu tối đa
Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)	2 cốc
Brown (Gạo lứt)	1 cốc
Porridge•Hard (Cháo • Cứng)	0,5 cốc

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

## Lượng nước cần thêm vào

Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong để tham khảo. Thêm nước tùy theo loại gạo và sở thích cá nhân của bạn. Nếu thêm nhiều hơn hoặc ít hơn lượng nước khuyến cáo, không vượt quá 1/3 của bất kỳ vạch nào. Làm như vậy có thể khiến thức ăn bên trong bị trào ra ngoài, v.v...

### • Lượng nước cần thêm vào

Menu	Mức tương ứng (Sử dụng mức tương ứng trên nồi trong để tham khảo.)
Eco (Tiết kiệm điện)	Mức “Eco (Tiết kiệm điện)”
Plain (Gạo trắng)	Mức “Plain (Gạo trắng)”
Quick (Nhanh)	Mức “Plain (Gạo trắng)”
Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	Mức “Rapid (Siêu tốc)”
Sushi (Gạo làm sushi)	Mức “Sushi (Gạo làm sushi)”
Sweet (Xôi)	Khi trộn gạo nếp và gạo tẻ: Ở giữa mức “Plain (Gạo trắng)” và “Sweet (Xôi)” Gạo nếp: Mức “Sweet (Xôi)”
Mixed (Cơm trộn)	Mức “Plain (Gạo trắng)”
Porridge (Cháo)	Cháo cứng: Mức “Porridge•Hard (Cháo • Cứng)” Cháo mềm: Mức “Porridge•Soft (Cháo • Mềm)”
Long-grain (Gạo hạt dài)	Mức “Long-grain (Gạo hạt dài)”
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	Nhiều hay ít nước theo mức “Plain (Gạo trắng)”
Brown (Gạo lứt)	Mức “Brown (Gạo lứt)”

- Khi nấu gạo không vo, hãy lấy mức “Plain (Gạo trắng)” làm mức chuẩn nhưng thêm một ít nước (cho đến khi nước vừa qua vạch tương ứng).
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt, gạo nguyên cám, lúa mạch hoặc gạo trộn ngũ cốc, hãy lấy mức “Plain (Gạo trắng)” làm mức chuẩn.
- Nếu lượng nước thêm vào được ghi rõ trên bao bì lúa mạch, các loại hạt hỗn hợp hoặc gạo lứt nảy mầm, hãy làm theo các hướng dẫn đó và thêm nước theo sở thích cá nhân của bạn.

### **Nấu xôi**

Vo gạo, sau đó dàn đều gạo sao cho toàn bộ gạo đều nằm dưới nước.

### **Nấu các loại hạt khác cùng với gạo trắng**

- Khối lượng các loại hạt khác nên ít hơn 20% khối lượng gạo trắng.
- Để các loại hạt khác ở bên trên gạo trắng. Việc trộn lẫn với nhau có thể dẫn đến món ăn không chín.
- Hạt dền amaranth hoặc các loại hạt nhỏ khác có thể dễ nở ra và dính vào nắp trong.

### **Nấu gạo lứt trộn với gạo trắng**

- Nếu gạo được nấu có nhiều gạo lứt hơn gạo trắng, hãy chọn menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Nếu lượng gạo lứt và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo lứt, hãy chọn menu “Plain (Gạo trắng)”. (Ngâm gạo lứt riêng từ 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)

### **Nấu các loại hạt khác cùng với gạo lứt**

- Hãy đảm bảo chọn menu “Brown (Gạo lứt)”.
- Lượng tối đa cho phép khi nấu gạo lứt cùng với các loại hạt khác là 2 cốc.

### **Nấu gạo hạt dài**

- Khi nấu gạo hạt dài, chọn menu “Long-grain (Gạo hạt dài)”. Khi nấu gạo trộn gia vị với các nguyên liệu khác nhau bằng gạo hạt dài, hãy chọn menu “Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)”. Chọn bất kỳ menu nào khác có thể làm cho món ăn không chín.

# 3 Trước khi nấu cơm

## 1 Đong gạo.

Luôn sử dụng cốc đong kèm theo cùng với nồi cơm điện.

Mức đồ đầy gạo trong cốc đong kèm theo tương đương với khoảng 0,18 L.

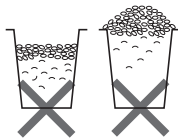
### Mẹo

- Cũng sử dụng cốc đong kèm theo để đong gạo không vo.

Đong chính xác



Đong không chính xác



### Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo theo quy định (xem "Thông số kỹ thuật" trên Tr. 47). Nếu không cơm có thể không được nấu chín. Nếu thêm các nguyên liệu khác vào gạo, vui lòng xem Tr. 11.

## 2 Vo gạo. (Có thể vo gạo trong nồi trong.)

Đối với gạo không vo, vui lòng xem Tr. 11.

### Lưu ý

- Không sử dụng nước nóng (trên 35°C) để vo gạo hoặc khi thêm nước. Làm như vậy có thể khiến cơm không chín.

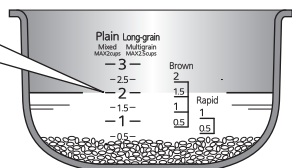
## 3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong trên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh mực nước đến vạch thích hợp theo mức tương ứng ở bên trong nồi.

### Mẹo

- Nên chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu đã chọn, nhưng có thể gia giảm theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại Tr. 11.)

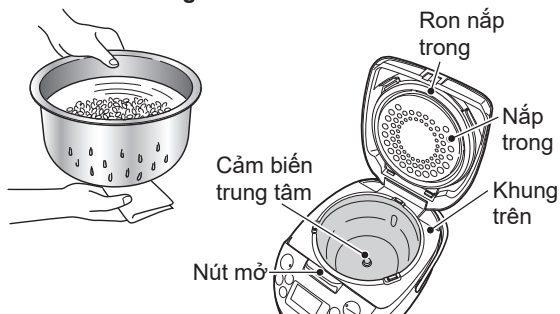
Khi nấu 2 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch "2" trên mức "Plain (Gạo trắng)".



## 4 Lau sạch nước và các hạt gạo.

Mặt ngoài và vành của nồi trong

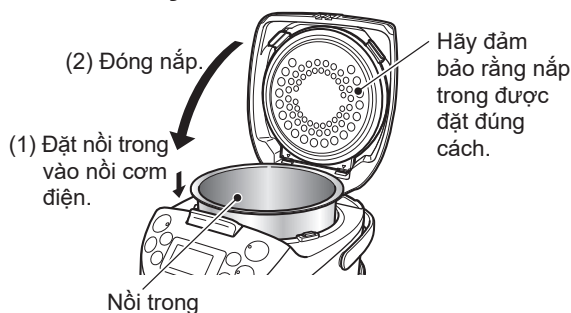
Bên trong nồi cơm điện



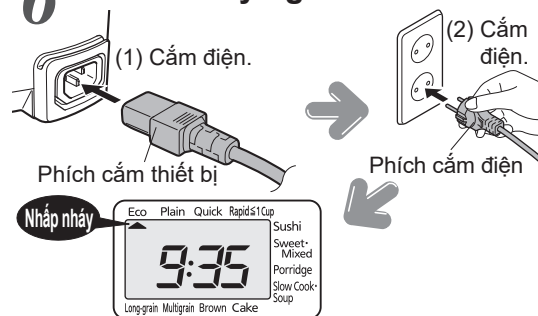
### Lưu ý

- Hãy đảm bảo loại bỏ hết các hạt cơm đã nấu chín hoặc hạt gạo dính vào khung trên hoặc xung quanh nút mở. Cơm dính vào có thể khiến nắp không đóng được, hơi nước thoát ra ngoài trong khi nấu hoặc khiến nắp mở và thức ăn bên trong phun ra, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

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



## 6 Kết nối dây nguồn.



### Lưu ý

- Nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng, hãy nhấn nút [Cancel・取消] (Hủy) để tắt đèn.

## 3 Trước khi nấu cơm

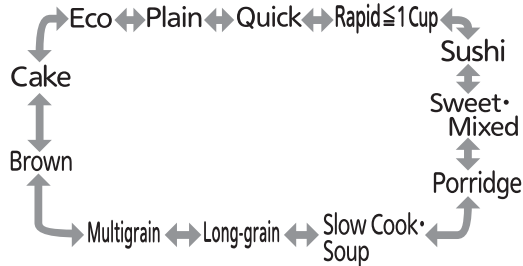
### ■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- Nếu nhấn nút [Start•煮飯] (Nấu cơm) hoặc nhấn giữ nút [Keep Warm•保温] (Giữ ấm) mà không đặt nồi trong vào, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bíp 3 lần (một tiếng bíp dài và hai tiếng bíp ngắn).
- Nếu âm thanh làm bạn khó chịu, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 40.)

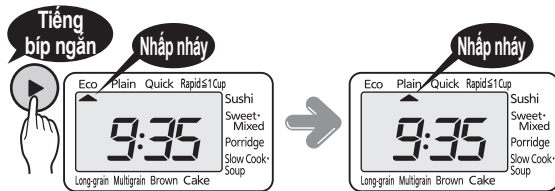
# 4 Cách nấu cơm

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

Mỗi lần nhấn nút [◀] hoặc [▶], menu đã chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị như dưới đây.



### ■ Gạo trắng (▲ được hiển thị ở dưới “Plain (Gạo trắng)”.)



- Không cần nhấn nút [◀] hoặc [▶] nếu menu mong muốn đã được chọn.
- Nếu nhấn nút [Cancel/取消] (Hủy) trong khi chọn menu thì nồi sẽ chuyển sang menu “Eco (Tiết kiệm điện)”.

### Lưu ý

- Khi chọn menu “Quick (Nhanh)” hoặc menu “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”, thời gian nấu sẽ ngắn hơn và cơm đã nấu sẽ hơi cứng so với menu “Plain (Gạo trắng)”.

## Lượng phù hợp

Xem Tr. 11 để biết lượng phù hợp cho các nguyên liệu và các loại hạt khác.

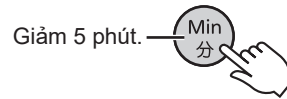
## Hướng dẫn về thời gian nấu

Eco (Tiết kiệm điện)	Plain (Gạo trắng)	Quick (Nhanh)	Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)	Sushi (Gạo làm sushi)
39 đến 56 phút	61 đến 72 phút	20 đến 39 phút	17 đến 23 phút	44 đến 55 phút
Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)	Long-grain (Gạo hạt dài)	Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	Brown (Gạo lứt)	
36 đến 52 phút	23 đến 41 phút	52 đến 62 phút	73 đến 91 phút	

- Thời gian trên cho biết khoảng thời gian đến khi kết thúc hấp sau khi nấu xong trong trường hợp gạo không được ngâm trước khi nấu. (Điện áp: 220 V, Nhiệt độ phòng: 23°C, Nhiệt độ nước: 23°C, Lượng nước: mức bình thường)
- Thời gian nấu sẽ khác nhau đôi chút tùy thuộc vào lượng gạo được nấu, loại gạo, loại và số lượng nguyên liệu, nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, lượng nước, điện áp, và chức năng Timer (Hẹn giờ) có được sử dụng hay không, v.v...

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

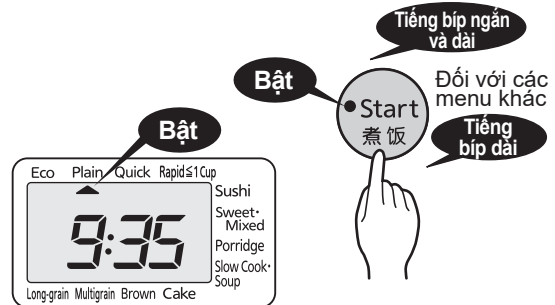
- Mỗi lần nhấn nút [Hour•时] (Giờ), thời gian cài đặt sẽ tăng thêm 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min•分] (Phút), thời gian sẽ giảm đi 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 40 đến 90 phút với mức tăng giảm là 5 phút.



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

Quá trình nấu bắt đầu.

Đối với menu “Plain (Gạo trắng)”

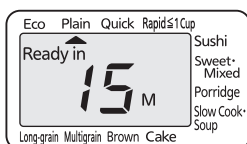


# 5 Khi cơm được nấu xong

## Khi quá trình hấp cuối cùng bắt đầu...

Thời gian còn lại cho đến khi quá trình hấp hoàn tất được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.

- Thời gian hấp sẽ khác nhau tùy theo menu đã chọn.



Khi cơm được nấu chín hoàn toàn, chức năng Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tự động kích hoạt. Đèn Keep Warm (Giữ ấm) và thời gian hiện tại sáng lên.



- Nếu các nguyên liệu đã được thêm vào khi sử dụng menu "Porridge (Cháo)" hoặc cần có thời gian nấu lâu hơn, v.v..., chỉ cần nhấn nút [Hour・時] (Giờ) và [Min・分] (Phút) với đèn Keep Warm (Giữ ấm) bật sáng để đặt thời gian nấu thêm, sau đó nhấn nút [Start・煮飯] (Nấu cơm). Thời gian nấu có thể kéo dài thêm đến 15 phút với mức tăng là 1 phút, tối đa 3 lần.

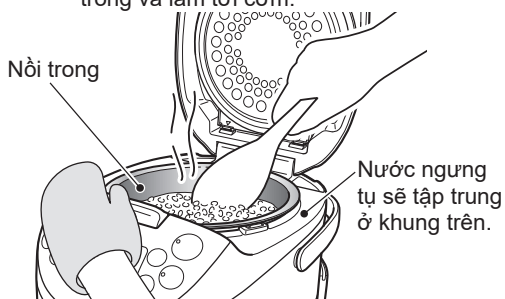
Đào đều gạo trước khi nhấn nút [Start・煮飯] (Nấu cơm).

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

## 1 Xới và làm tơi cơm đã chín.

Luôn xới và làm tơi cơm ngay sau khi nấu xong.

- Do đặc điểm của hình dạng nồi trong, có thể tạo thành chỗ lõm ở chính giữa cơm.
- Sử dụng gang tay chịu nhiệt, v.v... để giữ nồi trong và làm tơi cơm.

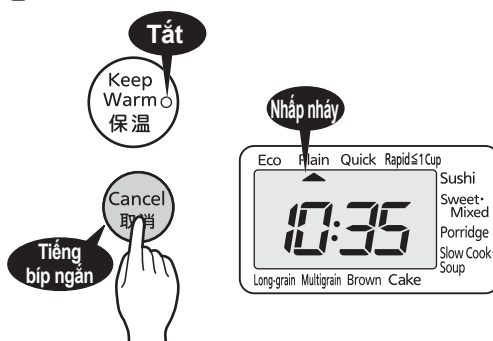


## Lưu ý

- Đảm bảo lau sạch nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra bên ngoài nồi cơm điện khi bạn mở nắp ngay sau khi nấu xong hoặc trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật. Có thể tạo thành nhiều nước ngưng tụ tùy thuộc vào menu.

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

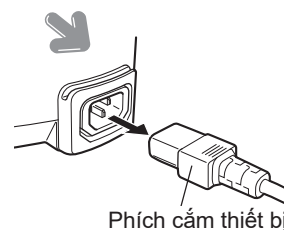
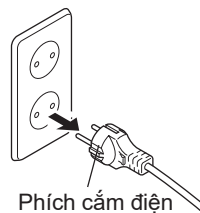
### 1 Đảm bảo nhấn nút [Cancel・取消] (Hủy).



## Lưu ý

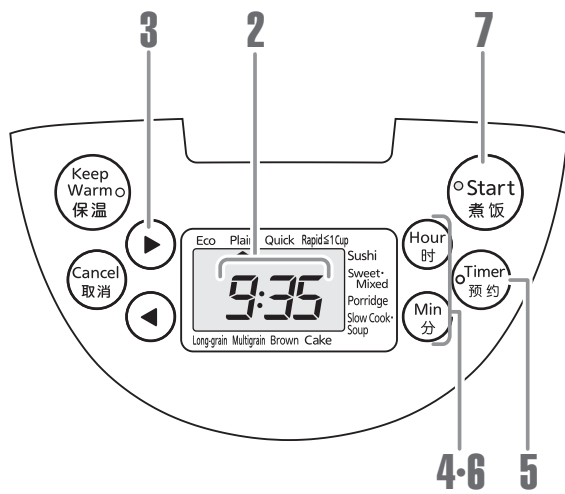
- Nếu bạn rút phích cắm điện mà không hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm), lần tiếp theo khi bạn bật nồi cơm điện, đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ sáng và bạn không thể nấu.

### 2 Rút phích cắm điện và phích cắm thiết bị.



### 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem Tr. 26 đến 32.)

# 6 Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)



## Chức năng Timer (Hẹn giờ) (1/2)

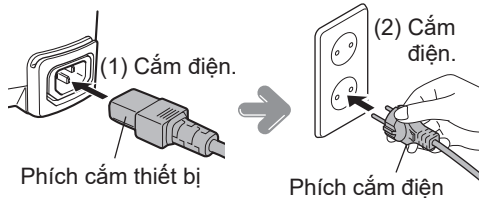
Bạn có thể cài sẵn thời gian bạn muốn quá trình nấu sẽ hoàn tất.

- Chọn “1” hoặc “2” và cài đặt thời gian hoàn thành mong muốn. Thời điểm bắt đầu nấu được điều chỉnh tự động để quá trình nấu sẽ hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.
- Các cài đặt Hẹn giờ đã cài sẵn sẽ được lưu trong bộ nhớ và có thể cài đặt cả “1” và “2”.
- Điều này rất hữu ích khi cài đặt thời gian bạn sử dụng thường xuyên.

### Lưu ý

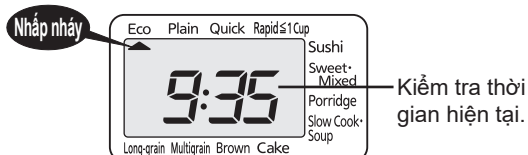
- Ví dụ: nếu “1” được đặt thành 13:30, quá trình nấu sẽ hoàn tất lúc 13:30.

## 1 Kết nối dây nguồn.



## 2 Kiểm tra thời gian hiện tại.

- Xem Tr. 46 để biết quy trình cài đặt thời gian hiện tại.

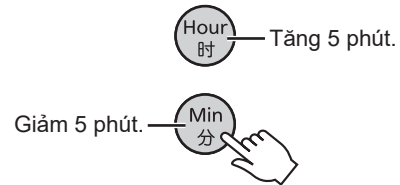


## 3 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu mong muốn. → Tr. 15



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

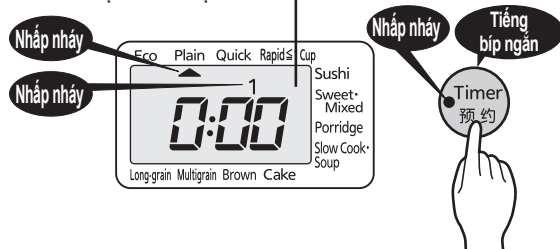
- Mỗi lần nhấn nút [Hour•时] (Giờ), thời gian cài đặt sẽ tăng thêm 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min•分] (Phút), thời gian sẽ giảm đi 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt trong khoảng từ 40 đến 90 phút với mức tăng giảm là 5 phút.



## 5 Nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) để chọn “1” hoặc “2”.

Cài đặt đã chọn sẽ thay đổi qua lại giữa “1” và “2” mỗi lần nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ).

Thời gian đã cài sẵn trước đó sẽ được hiển thị.



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

# 6 Sử dụng chức năng Timer (Hẹn giờ)

## Lưu ý

- Chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng trong các trường hợp sau.
  - Khi menu “Quick (Nhanh)”, “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”, “Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)”, “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)” hoặc “Cake (Bánh ngọt)” được chọn
  - Khi “0:00” nhấp nháy trên màn hình
  - Khi nồi trong chưa được đặt vào
- Cơm cháy khét có thể hình thành khi cài đặt hẹn giờ được kéo dài. Nếu bạn không muốn điều này, hãy vo sạch gạo hoặc lúa mạch.

## Hướng dẫn cài đặt Timer (Hẹn giờ) cho từng menu

Menu	Hướng dẫn cài đặt Timer (Hẹn giờ)
Eco (Tiết kiệm điện)	1 tiếng trở lên
Plain (Gạo trắng)	1 tiếng 15 phút trở lên
Sushi (Gạo làm sushi)	1 tiếng trở lên
Porridge (Cháo)	Thời gian nấu + từ 1 phút trở lên
Long-grain (Gạo hạt dài)	45 phút trở lên
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	1 tiếng 5 phút trở lên
Brown (Gạo lứt)	1 tiếng 35 phút trở lên

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

## ■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

- Nếu bạn không thao tác nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).
- Nếu nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) rồi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) mà nồi trong không được đặt trong khi nồi cơm điện đang ở trạng thái mà chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bíp 2 lần (tiếng bíp ngắn).
- Nếu bạn không muốn có âm thanh này, bạn có thể điều chỉnh âm lượng. (Xem Tr. 40.)

## 6 Sử dụng các nút [Hour•时] (Giờ) và [Min•分] (Phút) để đặt thời gian hoàn thành mong muốn.

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



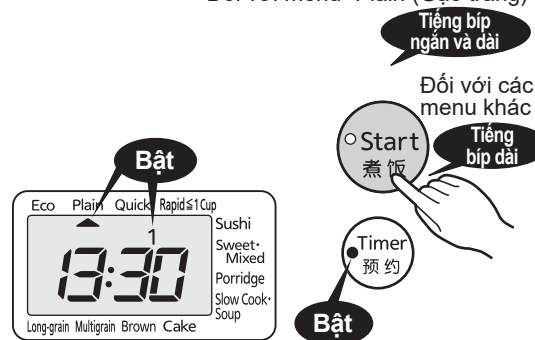
- Nhấn nút [Hour•时] (Giờ) để thay đổi thời gian cài đặt với mức tăng là 1 tiếng. Nhấn nút [Min•分] (Phút) để thay đổi thời gian đó với mức tăng là 10 phút.
- Nhấn giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

## Lưu ý

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

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

Chức năng Timer (Hẹn giờ) được thiết lập. Đối với menu “Plain (Gạo trắng)”



- Nếu bạn nhấn nhầm hoặc muốn đặt lại bộ hẹn giờ, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) và lặp lại quy trình từ bước 3 tại Tr. 17.

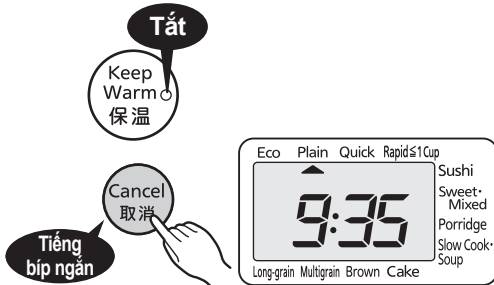
# 7 Giữ ấm cơm

Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đặc biệt tốt cho việc duy trì độ bóng và hương vị của gạo trắng. Nồi cơm điện tự động chuyển sang cài đặt Keep Warm (Giữ ấm) khi nấu xong.

## ■ Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

**Nhấn nút [Cancel・取消] (Hủy).**

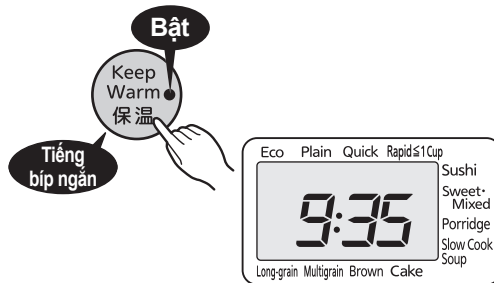
Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ tắt.



## ■ Khởi động lại chức năng Keep Warm (Giữ ấm)

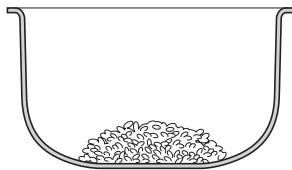
**Nhấn nút [Keep Warm・保温] (Giữ ấm).**

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng lên.



## ■ Giữ ấm một lượng cơm nhỏ

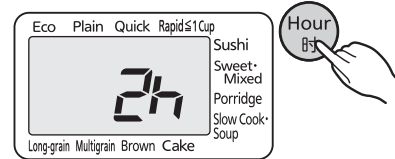
Đồn cơm vào giữa nồi trong và ăn càng sớm càng tốt.



## ■ Hiện thị thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua

Thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua (24 giờ) được hiển thị với mức tăng là 1 tiếng trong khi nhấn giữ nút [Hour・時] (Giờ).

Sau 24 tiếng đã trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy và “h” sáng lên trên màn hình.



### Lưu ý

- Không nhắc nồi trong lên khi đang giữ ấm cơm. Làm như vậy sẽ hủy chức năng Keep Warm (Giữ ấm).
- Tránh những điều sau đây vì có thể dẫn đến mùi bất thường, khô, đổi màu và làm hỏng cơm hoặc ăn mòn nồi trong.
  - Giữ ấm cơm khi đã rút phích cắm điện
  - Tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khi cơm đã nấu vẫn còn trong nồi trong
  - Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) cho cơm nguội
  - Cho cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
  - Để muối xới cơm lại trong nồi trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật
  - Giữ ấm lượng cơm ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu (0,5 cốc)
  - Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) cho bất kỳ thức ăn nào khác ngoài gạo trắng
  - Giữ ấm tầng cơm có lỗ tròn ở giữa
  - Sử dụng chức năng Keep Warm (Giữ ấm) lâu hơn 24 tiếng
- Phải lấy hết các hạt cơm bám trên vành nồi trong cũng như các miếng ron ra. Nếu không làm như vậy, có thể dẫn đến cơm bị khô, đổi màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm đã nấu càng sớm càng tốt, trong điều kiện khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

# 8 Hâm nóng cơm đã nấu

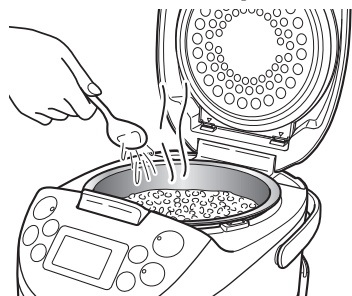
Để làm cơm nóng, hâm lại cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

## Lưu ý

- Không thể hâm nóng cơm hoàn toàn nếu nồi trong còn đầy hơn một nửa.
- Cơm sẽ bị khô nếu hâm lại trong bất kỳ trường hợp nào sau đây.
  - Cơm vẫn còn nóng, chẳng hạn như ngay sau khi nấu.
  - Có lượng cơm ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu (0,5 cốc).
  - Cơm được hâm lại từ 3 lần trở lên.

**1** Xới và làm tơi cơm đang được giữ ấm.

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



## Mẹo

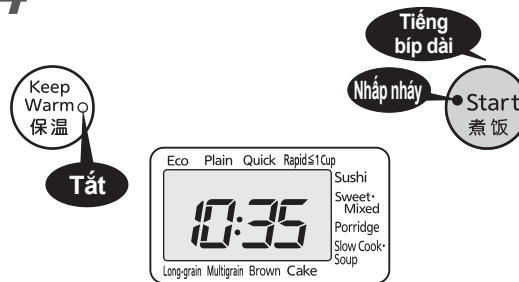
- Thêm nước có thể giúp cơm không bị khô và giúp hạt cơm nở hơn.

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

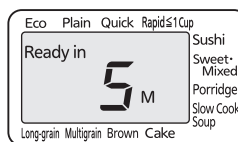


- Không thể hâm nóng nếu đèn Keep Warm (Giữ ấm) không bật. Nếu đèn không sáng, hãy nhấn nút [Keep Warm•保温] (Giữ ấm). (Xem Tr. 19.)

**4** Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).



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



- Để dừng hâm nóng, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

**■ Âm thanh phát ra từ nồi cơm điện**

Không thể hâm nóng nếu cơm quá nguội (dưới khoảng 55°C). Trong trường hợp này, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).

**5** Xới và làm tơi cơm đã được hâm lại, cả khi đã dỡ cơm ra khỏi nồi trong.



# 9 Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)”)

Bạn có thể dễ dàng chế biến các món ăn sau đây. Tham khảo “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 44 đến 45) hoặc công thức nấu ăn được đăng trên trang web để biết cách thực hiện.

URL: <https://www.tiger.jp/tourist/en/jpf/>

## Menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)”

Đầu tiên thức ăn sẽ được nấu đến lúc gần sôi, sau đó nhiệt độ được giảm xuống để nấu với lửa nhỏ. Sau đó nhiệt độ được hạ xuống thấp hơn nữa để tiếp tục hầm. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, hương vị sẽ thêm phần thơm ngon và chất lỏng không bị cô đặc dù có đun nóng trong thời gian dài.

Có thể nấu các món hầm, và các món ăn dễ dàng và nhanh chóng có thể sẵn sàng trong 15 phút.

### Ví dụ về món ăn

- Món hầm: Súp gà hầm rau củ, Thịt vai lợn hầm đậu lăng
- Món nấu nhanh: Mì trộn rau với nước sốt tinh bột  
→ Xem “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 44 đến 45).

### Lưu ý

- Cần thận trọng khi chế biến các món ăn khác với những món được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn” và các công thức nấu ăn trên trang web, vì chúng có thể sôi trào ra hoặc các món ăn có thể không được nấu chín.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi hầm món ăn trong nước dùng, hãy làm nguội nước dùng trước khi nấu.
- Khi sử dụng tinh bột, hãy thêm nó vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột như chá cá vì chúng sẽ nở ra trong quá trình nấu.
- Một số nguyên liệu như sữa và sữa đậu nành có thể dễ bị trào ra ngoài. Thêm các nguyên liệu này vào sau khi nấu xong và mỗi lần đun nóng không quá 5 phút. Cho các nguyên liệu này vào từ đầu có thể khiến chúng bị trào ra ngoài.

## ■ Quy trình nấu ăn cơ bản

### 1 Chuẩn bị các nguyên liệu.

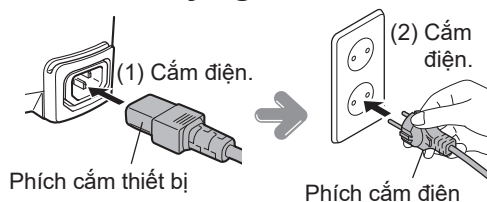
### 2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

### Lưu ý

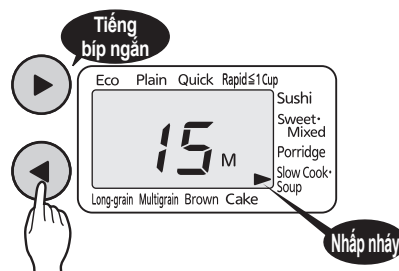
- Lấy mức “Plain (Gạo trắng)” ở bên trong của nồi trong làm mức chuẩn. (Xem bảng bên dưới.)
- Sử dụng nhiều hơn lượng tối đa cho phép có thể khiến thức ăn không sôi hoặc thức ăn bên trong bị trào ra ngoài. Hãy cẩn thận để không sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì như vậy cũng có thể làm cho thức ăn bên trong bị trào ra ngoài.
- Quá trình nấu có thể không được thực hiện đúng cách nếu thêm quá nhiều nguyên liệu vào khi thời gian nấu là 15 phút trở xuống. Trong trường hợp đó, hãy hâm nóng nguyên liệu.

Thời gian nấu	Mức “Plain (Gạo trắng)”	
	Tối đa	Tối thiểu
15 phút trở xuống	3 trở xuống	0,5 trở lên
16 phút trở lên	3 trở xuống	1 trở lên

### 3 Kết nối dây nguồn.



### 4 Sử dụng nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)”.



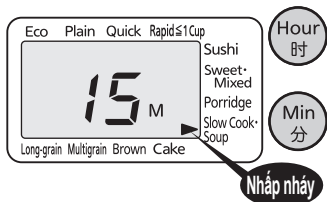
# 9 Nấu chậm và nấu súp (Menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)”)

## 5 Cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Sử dụng các nút [Hour•時] (Giờ) và [Min•分] (Phút) để đặt thời gian nấu mong muốn.

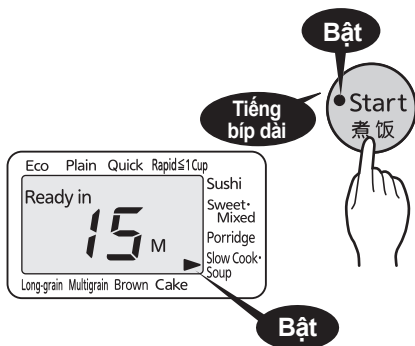
Thời gian nấu có thể được đặt trong khoảng từ 1 đến 30 phút với mức tăng là 1 phút và từ 30 đến 120 phút với mức tăng là 5 phút.

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



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

Quá trình nấu bắt đầu.



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

### Lưu ý

- Không mở nắp trong quá trình nấu.

## 7 Khi đã nấu xong

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sáng lên và “0h” được hiển thị.



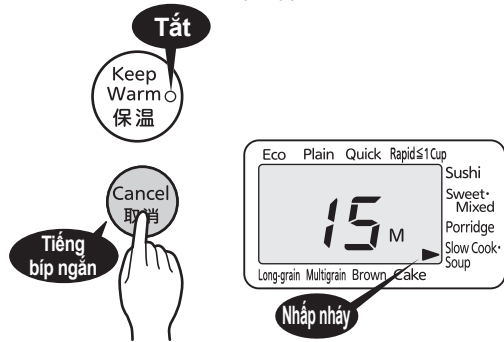
### Lưu ý

- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, đừng nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) trước khi kéo dài thời gian đó. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nấu thêm. Nếu bạn nhấn nhầm nút [Cancel•取消] (Hủy), hãy thực hiện theo quy trình sau.
  1. Lấy nồi trong ra và đặt lên vải ướt.
  2. Để nắp nồi cơm điện mở và để cho nồi cơm điện và nồi trong nguội đi trong khoảng 10 phút.
  3. Đặt nồi trong trở vào lại nồi cơm điện.
  4. Lặp lại quy trình từ bước 4 trên Tr. 21.

## Sau khi nấu xong...

### 1 Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

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



### 2 Luôn vệ sinh nồi trong và nắp trong để loại bỏ hết mùi. (Vệ sinh → ở Tr. 32)

# 10 Làm bánh (Menu “Cake (Bánh ngọt)”)

Bạn có thể làm các món bánh được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn” (Tr. 43) và được đăng trên trang web.

URL: <https://www.tiger.jp/tourist/en/jpf/>

## Lưu ý

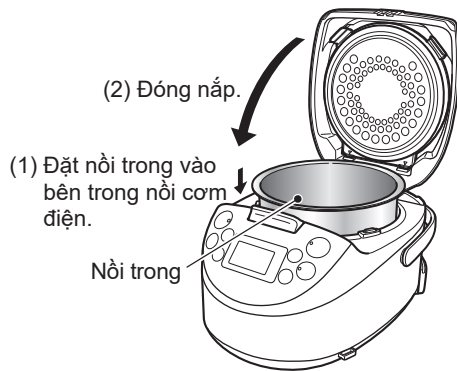
- Cần thận trọng khi thực hiện các loại bánh khác với những món được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn” và được đăng trên trang web, vì chúng có thể sôi trào ra hoặc có thể không chín.

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

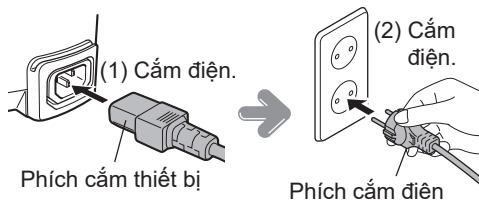
## Lưu ý

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

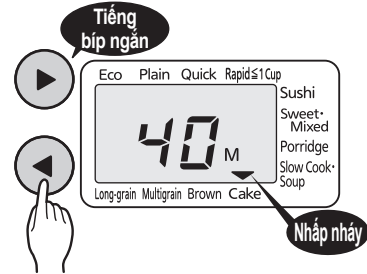
## 2 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện và đóng nắp lại.



## 3 Kết nối dây nguồn.



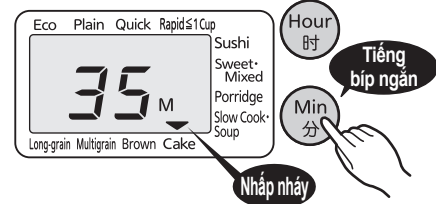
## 4 Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Cake (Bánh ngọt)”.



## 5 Cài đặt thời gian nướng mong muốn.

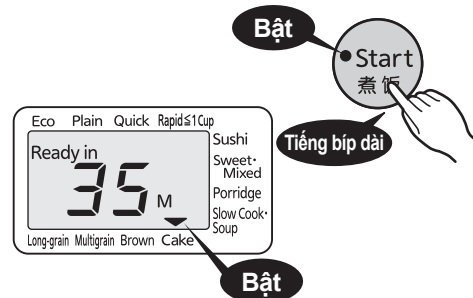
Sử dụng các nút [Hour•時] (Giờ) và [Min•分] (Phút) để đặt thời gian nướng mong muốn. Thời gian nướng có thể được đặt trong khoảng từ 5 đến 80 phút với mức tăng là 5 phút.

- Mỗi lần nhấn nút [Hour•時] (Giờ), thời gian cài đặt sẽ tăng. Mỗi lần nhấn nút [Min•分] (Phút), thời gian sẽ giảm.
- Cài đặt mặc định là 40 phút.



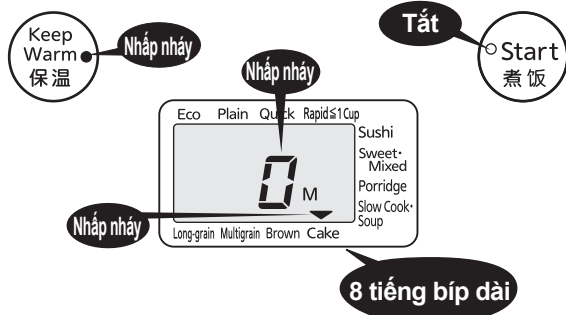
## 6 Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần.

Quá trình nướng bắt đầu.



## 7 Khi quá trình nướng hoàn tất

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy.



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

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

#### Lưu ý

- Nếu cần thời gian nướng lâu hơn, không nhấn nút [Cancel• 取消] (Hủy) trước khi tăng thời gian. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nướng thêm được nữa. Nếu bạn đã nhấn nhầm nút [Cancel• 取消] (Hủy), hãy thực hiện theo quy trình sau.
  1. Lấy nồi trong ra và đặt lên khăn hoặc vải ướt.
  2. Để nắp nồi cơm điện mở và để cho nồi cơm điện và nồi trong nguội đi trong khoảng 10 phút.
  3. Đặt nồi trong trở vào lại nồi cơm điện.
  4. Lặp lại quy trình từ bước 4 ở Tr. 24.

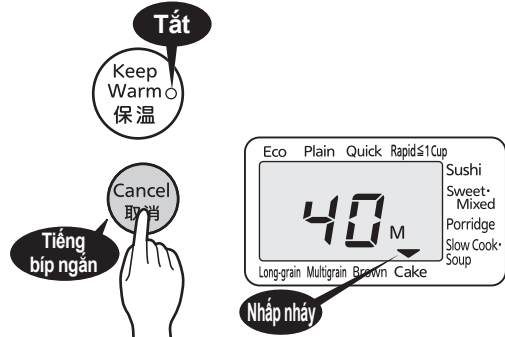
### (2) Lấy nồi trong và bánh ra, để cho bánh nguội.

#### Lưu ý

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

## Sau khi nướng xong...

### 1 Nhấn nút [Cancel• 取消] (Hủy).



### 2 Luôn vệ sinh nồi trong và nắp trong để loại bỏ hết mùi. (Vệ sinh → ở Tr. 32)

# 11 Vệ sinh và Bảo dưỡng

Bất kỳ dịch vụ sửa chữa nào không được mô tả trong sách hướng dẫn này đều phải được thực hiện bởi đại diện trung tâm dịch vụ được thẩm quyền.

Để giữ sạch sẽ, hãy luôn vệ sinh nồi cơm điện ngay trong ngày sử dụng. Và cũng hãy vệ sinh nồi cơm điện định kỳ.

Nồi cơm điện cũng nên được vệ sinh vào ngày sử dụng nồi cơm điện để loại bỏ hết mùi còn sót lại do nấu chậm, nấu súp hoặc làm bánh. (Xem Tr. 32.)

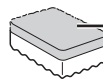
## Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nắp trong, nắp trong và nắp hơi nguội đi trước khi vệ sinh.
- Luôn giữ nồi trong và nắp trong sạch sẽ để tránh bị ăn mòn và bốc mùi.
- Không vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi cơm điện bằng chất pha loãng, chất tẩy rửa, chất tẩy trắng, vải đã qua xử lý hóa chất, bọt biển sợi kim loại, miếng xốp bọt biển sợi nylon, hoặc những vật tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không sử dụng máy rửa chén/máy sấy để vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi cơm điện. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện và/hoặc các bộ phận của nồi bị biến dạng hoặc đổi màu.

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

\* Rửa lại thật kỹ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn bám lại trên chúng có thể dẫn đến hư hỏng và đổi màu vật liệu của các bộ phận như nhựa.

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



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

### ◆ Vệ sinh bằng miếng xốp và vải mềm.

### ◆ Không sử dụng mặt nhám của miếng bọt biển cọ rửa mạnh. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ fluorocarbon của nồi trong.

## ■ Các bộ phận cần rửa sau mỗi lần sử dụng



Nồi trong



Muôi xới cơm



Cốc đong

(1) Vệ sinh với nước lạnh hoặc nước ấm bằng miếng bọt biển mềm.

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

## Lưu ý

- Không rửa chén đĩa, v.v... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong úp ngược lên trên chén đĩa, v.v... để hong khô. Làm như vậy có thể làm hỏng hoặc làm bong tróc lớp phủ fluorocarbon.



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



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

Có thể rửa nắp hơi.

- (1) Rửa bằng miếng bọt biển dưới vòi nước lạnh hoặc nước ấm đang chảy.
- (2) Lau khô bằng vải khô và để khô hoàn toàn các bộ phận.

#### Lưu ý

- Không sử dụng các cách sau đây để vệ sinh, vì nắp hơi có thể bị biến dạng.
  - Rửa bằng nước nóng.
  - Ngâm trong nước.
  - Rửa các bộ phận còn nóng dưới vòi nước chảy ngay sau khi nấu.
- Đảm bảo vệ sinh sạch nắp hơi sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền amaranth, v.v...). Nắp hơi có thể bị tắc nghẽn và gây ra vấn đề, như không thể mở được nắp nồi, dẫn đến thực phẩm không chín.
- Sau khi vệ sinh nắp hơi, hãy lau sạch bằng vải khô ngay lập tức. Không làm khô nắp có thể khiến cho các vết nước bám lại.

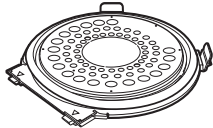
- (1) Vệ sinh bằng chất tẩy rửa pha loãng với nước lạnh hoặc nước ấm bằng miếng bọt biển mềm và rửa sạch bằng nước lạnh.
- (2) Lau khô bằng vải khô và để khô hoàn toàn các bộ phận.

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

#### Lưu ý

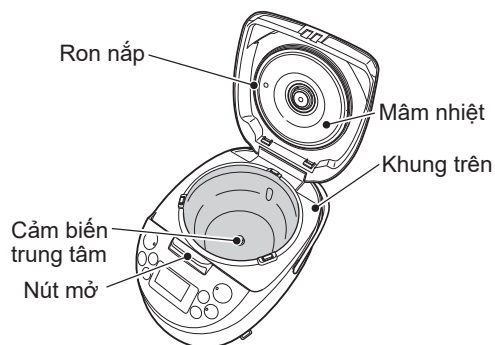
- Phải lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo bám trên nắp trong ra. Bất kỳ hạt gạo nào dính trên nắp trong cũng có thể khiến nắp không đóng lại được, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài trong khi nấu, hoặc làm nắp mở và thức ăn bên trong bắn ra, dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.
- Hãy đảm bảo vệ sinh nắp trong sau khi nấu cơm với lúa mạch hoặc các loại hạt khác (hạt dền amaranth, v.v...). Nếu không, nắp trong có thể bị tắc nghẽn, gây ra vấn đề như nắp không mở được hoặc cơm không chín.
- Nếu có bất kỳ vết bẩn thức ăn nào đáng kể, hãy ngâm bộ phận đó trong nước ấm.
- Lau kỹ nắp trong bằng vải khô sau khi vệ sinh để không có hơi ẩm còn sót lại trong bất kỳ khe hở nào. Nếu không, các giọt nước có thể để lại dấu trên nắp trong.

Nắp trong



# 11 Vệ sinh và Bảo dưỡng

## ■ Các bộ phận cần rửa khi bẩn



### Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện

Làm ướt miếng vải, vắt khô và lau.

### Cảm biến trung tâm

Lấy hết cơm cháy hoặc các hạt gạo còn bám dính. Nếu khó loại bỏ các vật bám dính, hãy sử dụng giấy nhám có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt, đã vắt khô.

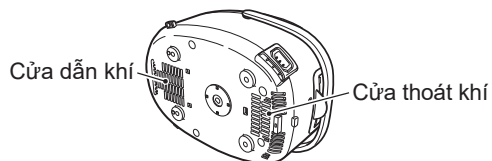
### Ở khung trên và xung quanh nút mở

Lấy hết các hạt cơm hoặc hạt gạo, v.v... ra.

#### Lưu ý

- Không để nước lọt vào bên trong nồi cơm điện.
- Không kéo ron nắp ra.  
Một khi đã tháo ra thì không thể gắn lại. Khi ron rơi ra, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

### Cửa dẫn khí và cửa thoát khí

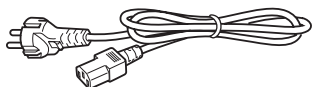


Loại bỏ bụi bằng tăm bông.

#### Lưu ý

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

### Phích cắm điện và phích cắm thiết bị



Lau chúng bằng vải khô.

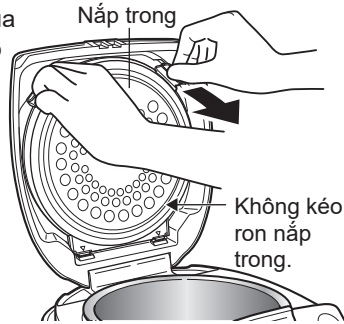
#### Lưu ý

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

## Tháo và gắn nắp trong

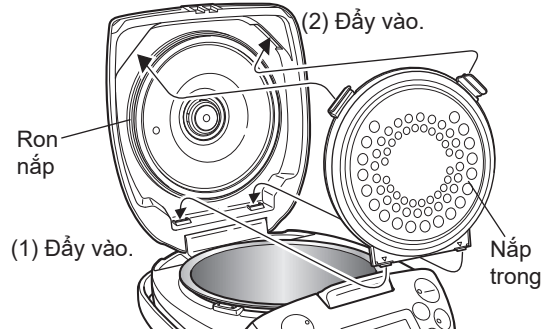
### ■ Tháo nắp trong

Vừa ấn các mấu của nắp xuống vừa kéo nắp trong về phía bạn để tháo nắp.



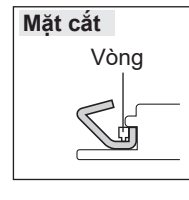
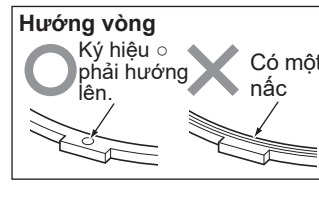
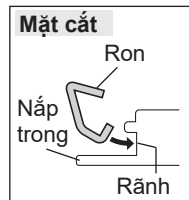
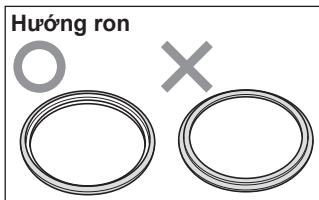
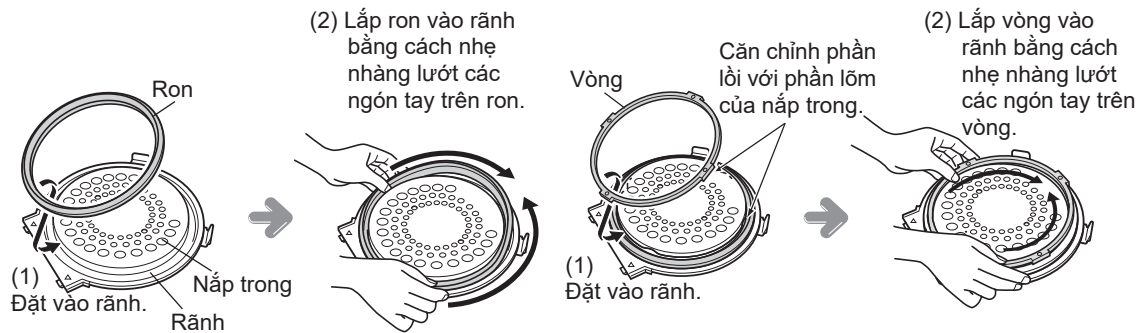
### ■ Gắn nắp trong

Lắp chặt nắp trong vào vị trí như minh họa trong hình.



### Lưu ý

- Khi gắn nắp trong, hãy nghiêng nắp trong lúc gắn vào để ron nắp không bị bung ra. Nếu không, cơm có thể không được nấu chín hoặc hơi nước có thể rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, v.v...
- Kiểm tra để đảm bảo rằng ron nắp đã được gắn chắc chắn. Nếu không cơm có thể không được nấu chín. Nếu ron nắp trong không nằm đúng vị trí, hãy kéo từ từ để tháo vòng và ron ra, và gắn lại theo quy trình như sau.
- Khi ron nắp trong bung ra, hãy cẩn thận đặt ron vào vị trí theo đúng hướng và lắp vòng thật chắc chắn. (Xem hình bên dưới.) Nếu không, hơi nước có thể rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, dẫn đến trượt.

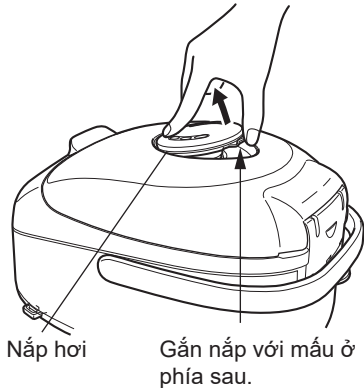


# 11 Vệ sinh và Bảo dưỡng

## Tháo và gắn nắp hơi

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

- Để gắn nắp hơi, hãy làm ngược lại quy trình tháo.

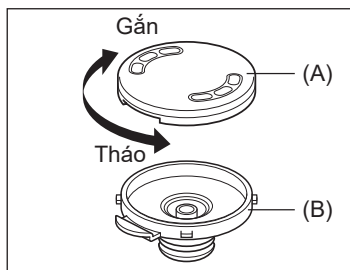


### Lưu ý

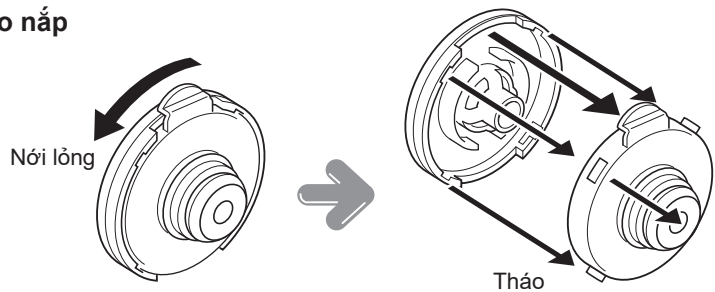
- Khi ron nắp hơi bung ra, hãy cẩn thận đặt ron vào vị trí theo đúng hướng.
- Đảm bảo sử dụng nồi cơm điện với tất cả các ron ở đúng vị trí. (Xem Tr. 31.)  
Nếu không, hơi nước có thể rò rỉ ra ngoài và cơm có thể không được nấu chín.

### Tháo và gắn nắp hơi

Tách nắp hơi thành 2 phần (A) và (B).

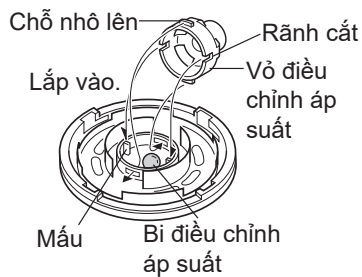


### Khi tháo nắp

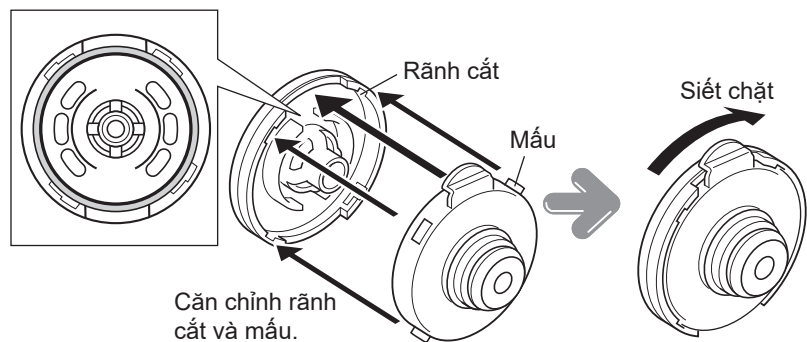


### Lưu ý

- Khi vỏ điều chỉnh áp suất hoặc bi điều chỉnh áp suất bung ra, hãy nhớ gắn vào. Nếu không, cơm có thể không được nấu chín.

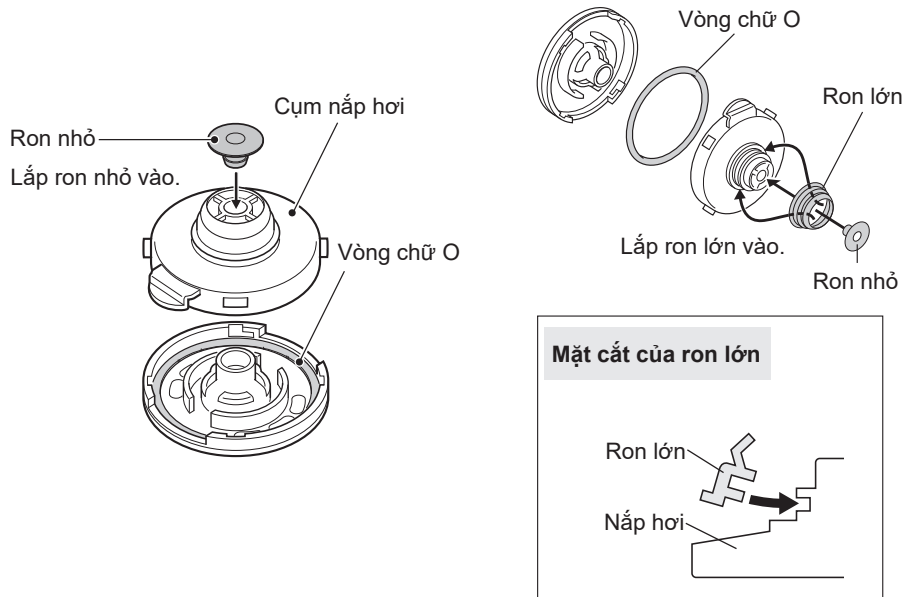


### Khi gắn nắp



## Gắn ron nắp hơi

Cẩn thận lắp các ron vào vị trí một cách chắc chắn như minh họa trong hình.  
Nếu không, các ron có thể rơi ra hoặc hơi nước rò rỉ ra khỏi nồi cơm điện, dẫn đến trục trặc.



### Lưu ý

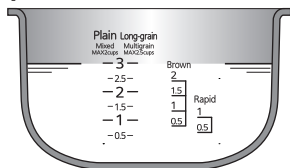
- Hãy đảm bảo gắn vòng chữ O một cách chắc chắn vì vòng chữ O rất dễ bị bung ra. Nếu vòng rơi ra, hãy gắn vòng lại chắc chắn như ban đầu.
- Nếu ron nhỏ khó gắn, hãy làm ẩm ron bằng nước để dễ gắn vào hơn.

# 11 Vệ sinh và Bảo dưỡng

## Vệ sinh

Bạn nên thực hiện quy trình sau đây nếu có mùi khó chịu và mỗi khi sử dụng menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)” hoặc “Cake (Bánh ngọt)”.

- (1) Đổ nước vào đến khoảng 80% dung tích nồi trong và đặt nồi vào bên trong nồi cơm điện.



- (2) Kết nối dây nguồn.

- (3) Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.



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

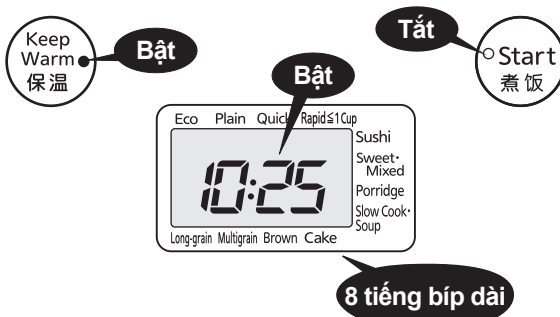


### Mẹo

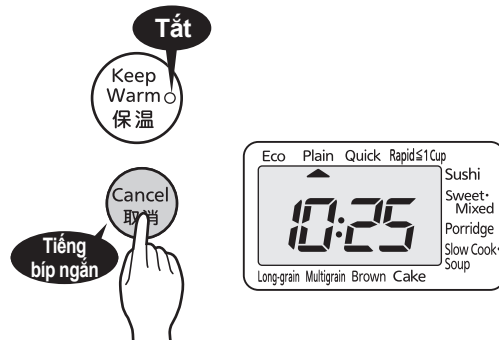
- Nếu có mùi gây khó chịu, hãy sử dụng nước có pha thêm axit citric (khoảng 20 g) để khử mùi hiệu quả hơn. Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

- (5) Khi quá trình vệ sinh kết thúc

Đèn Keep Warm (Giữ ấm) và thời gian hiện tại sáng lên.



- (6) Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) và rút phích cắm điện và phích cắm thiết bị.



- (7) Khi nồi cơm điện đã nguội, hãy xả nước nóng còn lại trong nồi trong và vệ sinh các bộ phận.

# 12 Nếu cơm không được nấu chín

Hãy kiểm tra những điều sau đây nếu bạn gặp vấn đề với cơm đã nấu hoặc với hoạt động của nồi cơm điện, v.v...

Điểm cần kiểm tra										
Vấn đề	Điểm cần kiểm tra									
		Quá cứng	●		●	●			●	●
Quá mềm	●	●		●	●	●		●	●	
Chưa chín hoàn toàn	●				●		●	●		●
Cứng ở giữa	●				●		●	●		●
Cơm cháy khét	●	●	●	●	●	●		●	●	
Hơi nước rò rỉ	●	●						●	●	●
Trào ra ngoài	●	●			●			●	●	●
Thời gian nấu quá lâu.	●	●			●			●	●	●
Trang tham khảo	11, 13, 47	-	-	15 đến 18	10, 17, 18	16	13, 26, 28	-	16	11, 47

Điểm cần kiểm tra															
Vấn đề	Điểm cần kiểm tra														
		Quá cứng				●			●	●	●	●	●	●	●
Quá mềm				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Chưa chín hoàn toàn				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cứng ở giữa				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cơm cháy khét			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mùi như cám gạo			●												
Hơi nước rò rỉ	●	●					●						●		
Trào ra ngoài	●	●	●				●		●				●		
Thời gian nấu quá lâu.	●	●													●
Trang tham khảo	13, 26 đến 29	11, 13	13	-	-	13	11	-	-	26 đến 32	48				

# 12 Nếu cơm không được nấu chín

Vấn đề	Nguyên nhân
Có một màng mỏng phủ trên bề mặt cơm.	Một màng mỏng như giấy được hình thành do tinh bột tan chảy và bị khô lại. Điều này không gây hại cho sức khỏe của bạn.
Cơm dính vào nồi trong.	Cơm mềm và xôi có thể dễ bị dính vào nồi.

Điểm cần kiểm tra	Vấn đề	Lượng gạo và nước có chính xác không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nồi trong hoặc cảm biến trung tâm, v.v... không?	Cơm đã nấu có được xới và làm tơi không?	Có còn hạt cơm nào bám vào ron hoặc miệng nồi trong không?	Gạo có được vo kỹ không? (Trừ gạo không vo)	Có phải cơm hoặc thức ăn đã được hâm lại từ 3 lần trở lên không?	Có phải chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt trong hơn 12 tiếng không?	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không?
Cơm đang được giữ ấm	Có mùi		●		●	●		●	●
	Đổi màu		●	●	●		●		●
	Khô	●	●	●	●		●		●
	Dính	●	●	●	●			●	●
	Cơm được hâm lại bị khô	●	●				●		
Trang tham khảo		11, 13, 47	13, 26, 28	16	13, 26 đến 28	11, 13	20	18	19

Điểm cần kiểm tra	Vấn đề	Có đang Giữ ấm cho thức ăn nào khác ngoài cơm trắng hoặc gạo không vo không?	Lượng cơm được giữ ấm hoặc hâm nóng có ít hơn lượng cơm yêu cầu tối thiểu không?	Có phải cơm tập trung dọc theo thành nồi trong (ít cơm hơn ở giữa nồi) không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để muối xới cơm lại trong nồi trong không?	Nồi cơm điện và các bộ phận của nồi có được vệ sinh kỹ càng không?	Có phải cơm vừa được nấu chín và vẫn được hâm nóng lại không?	Nồi cơm điện có được vệ sinh sau khi sử dụng menu có mùi không?	Có phải còn cơm trong nồi cơm điện khi đã tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) không?	Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
Cơm đang được giữ ấm	Có mùi	●	●		●	●	●		●	●	●
	Đổi màu	●	●	●	●	●					●
	Khô	●	●	●	●	●					
	Dính	●	●	●	●	●				●	●
	Cơm được hâm lại bị khô			●				●		●	●
Trang tham khảo		19	19, 20	19	19	19	26 đến 32	20	23, 25, 32	-	48

# 13 Nếu món ăn, súp hoặc bánh không được làm đúng cách

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

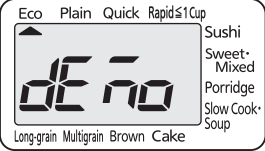
Điểm cần kiểm tra	Vấn đề	Có sử dụng các nguyên liệu và lượng phù hợp không?	Có cho vào nhiều hơn lượng nguyên liệu tối đa cho phép không?	Có cho vào ít hơn lượng nguyên liệu yêu cầu tối thiểu không?	Thời gian làm nóng để nấu chậm, nấu súp hoặc làm bánh có quá ngắn không?	Thời gian làm nóng để nấu chậm, nấu súp hoặc làm bánh có quá dài không?	Có sử dụng công thức khác với công thức được mô tả trong “Hướng dẫn nấu ăn” không?	Có phải bánh đã được lấy ra ngay khi quá trình nướng hoàn tất không?	Có còn hạt cơm hoặc giọt nước bám bên ngoài nổi trong hoặc cảm biến trung tâm, v.v... không?	Nồi trong có bị biến dạng không?	Có còn hạt cơm nào bám vào ron, vành của nồi trong, hoặc nắp trong, v.v... không?	Nắp có được đóng chặt không?	Phích cắm thiết bị có bị rút ra hoặc có bị mất điện trong khi nấu không?
	Khi nấu chậm hoặc nấu súp (Menu “Slow Cook Soup (Hầm • Súp)”) <ul style="list-style-type: none"> <li>Không sôi</li> <li>Trào ra ngoài</li> <li>Sôi cạn</li> <li>Bị cháy</li> </ul>	●	●		●		●				●	●	●
	Khi làm bánh (Menu “Cake (Bánh ngọt)”) <ul style="list-style-type: none"> <li>Chưa chín</li> <li>Trào ra ngoài</li> <li>Bị cháy</li> <li>Bị cháy một số chỗ</li> <li>Bề mặt dính</li> </ul>	●	●		●		●		●	●			
	Trang tham khảo	21, 24 <sup>*1</sup>	21		21 đến 25		-	25	13, 26, 28	-	13, 26 đến 29	13	48

\*1 Xem “Hướng dẫn nấu ăn”.

# 14 Khắc phục sự cố

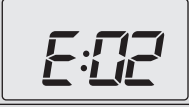
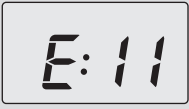
Kiểm tra các mục sau đây trước khi yêu cầu sửa chữa.

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
Cơm hoàn toàn chưa chín. Món ăn hoàn toàn chưa chín.	Phích cắm thiết bị có được kết nối đúng cách với đầu vào phích cắm thiết bị của nồi cơm điện không?	Cắm chắc chắn phích cắm vào đầu vào phích cắm thiết bị.	13
Cơm chưa được nấu chín hoàn toàn vào thời gian đã cài sẵn.	Đã nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) chưa?	Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) để đặt chức năng Timer (Hẹn giờ).	18
	Màn hình có hiển thị đúng thời gian hiện tại không?	Đặt lại thời gian chính xác.	46
	Kiểm tra "Thời gian nấu quá lâu" trong phần "Nếu cơm không được nấu chín" và thực hiện hành động cần thiết.		33
	Khi thời gian đã cài sẵn nhỏ hơn hướng dẫn cài đặt hẹn giờ, quá trình nấu có thể không được hoàn tất vào thời gian đã cài sẵn.		18
Không thể cài đặt chức năng Timer (Hẹn giờ).	"0:00" có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Đặt thời gian hiện tại và sau đó đặt chức năng Timer (Hẹn giờ).	46
	Có chọn menu "Quick (Nhanh)", "Rapid $\leq$ 1 Cup (Siêu tốc $\leq$ 1 cốc)", "Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)", "Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)" hoặc "Cake (Bánh ngọt)" không? Chức năng Timer (Hẹn giờ) không khả dụng trong các menu này.		18
Màn hình bị mờ.	Mặt ngoài của nồi trong có bị ướt không?	Lau bằng vải khô.	13
	Có còn hạt cơm cháy hoặc hạt gạo sót lại bám vào ron hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ hết cơm còn sót lại.	13, 26 đến 29
	Do sự chênh lệch nhiệt độ giữa nồi cơm điện và nhiệt độ phòng, nước ngưng tụ có thể hình thành trên màn hình tinh thể lỏng. Sử dụng nhiều lần có thể cải thiện tình trạng. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, hãy liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		-
Chức năng Hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Nồi cơm điện phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn) khi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm có nhiệt độ dưới khoảng 55°C.	20
	Đèn Keep Warm (Giữ ấm) có tắt không?	Nhấn giữ nút [Keep Warm•保温] (Giữ ấm) và kiểm tra xem đèn Keep Warm (Giữ ấm) có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) một lần nữa.	
Có thể nghe thấy âm thanh trong khi nấu, trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật hoặc trong khi hâm nóng.	Có thể nghe thấy âm thanh vo vo trong khi quạt quay và đây không phải là trục trặc. Có thể nghe thấy tiếng ù ù hoặc tiếng cọt két trong khi hoạt động đốt nóng trong diễn ra, và đây không phải là trục trặc.		9
	Có thể nghe thấy âm thanh hoàn toàn khác so với những âm thanh nêu trên không?	Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-
Khi nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) hoặc [Keep Warm•保温] (Giữ ấm), nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn).	Đã đặt nồi trong vào nồi cơm điện chưa?	Đặt nồi trong vào bên trong nồi cơm điện.	14
Có thể nhìn thấy bong bóng trong lỗ thoát hơi của nắp hơi trong khi nấu.	Bong bóng được tạo ra khi đun sôi và đó không phải là trục trặc.		-
Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bip 2 lần (tiếng bip ngắn) khi chức năng Timer (Hẹn giờ) được đặt.	Nồi cơm điện sẽ phát tiếng bip nếu không có thao tác nào được thực hiện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer•预约] (Hẹn giờ), tuy nhiên, chức năng Timer (Hẹn giờ) vẫn có thể được đặt mà không bị gián đoạn.		18
Nước hoặc gạo đã lọt vào bên trong thân chính của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo bên trong cụm nồi cơm điện có thể gây ra sự cố. Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.		-
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nếu nhấn nút [Hour•时] (Giờ) hoặc [Min•分] (Phút) sẽ không truy cập vào chế độ cài đặt thời gian.	Không thể cài đặt thời gian trong khi nấu, khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng, hoặc trong khi hâm nóng. Không thể đặt thời gian khi chọn menu "Porridge (Cháo)", "Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)" hoặc "Cake (Bánh ngọt)".		46
Đèn Keep Warm (Giữ ấm) sẽ nhấp nháy. Cơm không được giữ ấm.	Menu "Cake (Bánh ngọt)" có được chọn không?	Không thể đặt chức năng Keep Warm (Giữ ấm) khi chọn menu "Cake (Bánh ngọt)". Bánh có thể bị dính khi để lâu. Thường thức món ăn càng sớm càng tốt.	25

Dấu hiệu	Điểm cần kiểm tra	Hành động	Trang tham khảo
Một đường màu đen mờ hiển thị trên màn hình.	Mặc dù có thể xảy ra hiện tượng mờ màn hình do tĩnh điện, nhưng đó chỉ là một hiện tượng tạm thời và không phải là trục trặc.	Nếu hiện tượng mờ khiến bạn khó chịu, hãy lau màn hình bằng một miếng vải vắt thật khô. Tĩnh điện bị loại bỏ và tình trạng mờ giảm đi.	9
Số “6” nhấp nháy trong khi món ăn được nấu bằng menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)” được giữ ấm.	Chức năng Keep Warm (Giữ ấm) có được sử dụng liên tục hơn 6 tiếng sau khi nấu không? Sau 6 tiếng đã trôi qua, số “6” sẽ nhấp nháy. (Không giữ ấm quá 6 tiếng.)		22
Số “24” nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hour•時] (Giờ) trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật.	Có phải chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được sử dụng liên tục trong hơn 24 tiếng không? Sau 24 tiếng đã trôi qua, số “24” sẽ nhấp nháy trên màn hình.		19
“0:00” nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối.	Thời gian hiện tại và các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua có bị mất khi dây nguồn được kết nối lại không?	Nồi cơm điện vẫn thực hiện các chức năng nấu bình thường dù pin lithium đã cạn. Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	47
	Có phải nút [Cancel•取消] (Hủy) và nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) được nhấn cùng lúc không?	Đặt lại thời gian chính xác.	46
Nắp không đóng hoặc bị mở ra trong khi nấu.	Có còn hạt cơm nào trên hoặc xung quanh khung trên, ron nắp trong, nút mở hoặc nắp không?	Loại bỏ hết cơm còn sót lại.	13, 26 đến 29
Nước ngưng tụ sẽ tập trung ở khung trên.	Nước ngưng tụ có thể tập trung ở khung trên ngay sau khi cơm được nấu chín hoặc trong khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) được bật, nhưng đây không phải là trục trặc. Lau khung trên bằng vải khô khi nước ngưng tụ tích tụ.		16
	Nắp trong có bị bẩn không? Có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ hơn trên nắp trong bị bẩn.	Vệ sinh kỹ càng nắp trong bằng chất tẩy rửa.	27
	Có chọn “Eco (Tiết kiệm điện)” không? Khi sử dụng menu “Eco (Tiết kiệm điện)”, có thể hình thành nhiều nước ngưng tụ hơn ở nắp trong. Nếu nước ngưng tụ trở thành vấn đề, bạn nên sử dụng menu “Plain (Gạo trắng)”.		10
Không có gì xảy ra khi nhấn nút.	Phích cắm thiết bị có được kết nối đúng cách với đầu vào phích cắm thiết bị của nồi cơm điện và phích cắm điện có được kết nối với ổ cắm không?	Cắm phích cắm thật chắc chắn.	13, 17, 21, 24, 32
	Đèn Keep Warm (Giữ ấm) có bật không?	Nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy) để tắt chức năng Keep Warm (Giữ ấm), sau đó thử thao tác lại.	19
Phích cắm điện phát ra tia lửa.	Tia lửa nhỏ đặc trưng cho công nghệ đốt nóng trong IH có thể xảy ra khi cắm hoặc rút phích cắm điện, tuy nhiên, đó không phải là trục trặc.		-
Có mùi nhựa.	Các mùi như thế này có thể xuất hiện khi nồi cơm điện được sử dụng lần đầu tiên, nhưng mùi sẽ biến mất theo thời gian khi nồi cơm điện tiếp tục được sử dụng. Nếu đây là vấn đề, hãy vệ sinh nồi cơm điện theo mục “Vệ sinh”.		32
Có vết sọc hoặc sóng trên các bộ phận bằng nhựa.	Các sọc và sóng như vậy được tạo ra khi nhựa được đúc. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		-
“ <b>DE NO</b> ” xuất hiện trên màn hình.	Khi nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy), nội dung sau đây sẽ xuất hiện trên màn hình. 	Nồi cơm điện đang ở chế độ dùng thử. Liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-

# 14 Khắc phục sự cố

## Nếu những chỉ báo này xuất hiện

Màn hình	Hành động	Trang tham khảo
"E02" xuất hiện trên màn hình và nồi cơm điện liên tục phát ra tiếng bíp. 	<b>Khi nồi cơm điện được đặt trên thảm</b> , cửa dẫn khí và cửa thoát khí bị chặn, nhiệt độ tăng lên và nồi cơm điện có thể không phản hồi ngay cả khi đã nhấn nút. <b>Khi nồi cơm điện được đặt ở nơi có nhiệt độ cao</b> , nhiệt độ sẽ tăng lên và có thể xảy ra tình trạng tương tự. Thực hiện quy trình sau đây trong trường hợp như vậy. (1) Rút phích cắm điện. (2) Chuyển nồi cơm điện đến nơi không có vật gì chắn cửa dẫn khí và cửa thoát khí và nhiệt độ môi trường xung quanh không cao. (3) Cắm lại phích cắm điện vào ổ cắm và nhấn một nút. Lưu ý: Nếu nồi cơm điện vẫn không phản hồi, thì có nghĩa là nồi cơm điện đã bị trục trặc. Rút phích cắm điện và liên hệ với nơi bán hàng để được cung cấp dịch vụ sửa chữa.	-
"E11" xuất hiện trên màn hình. 	Một mã bắt đầu bằng "E" khác với "E02" và "E11" xuất hiện trên màn hình.	-

### Các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước có thể bị xuống cấp theo thời gian. Trong trường hợp này, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

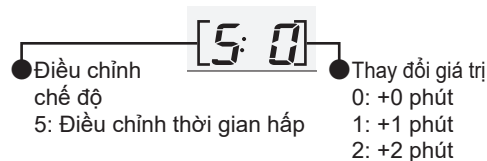
## Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”

Hoàn tất quy trình sau từ bước (1) đến (7) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại và không thể cài đặt thời gian hấp.

Làm lại quy trình từ đầu để cài đặt lại thời gian hấp.

Không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu (nấu chậm), khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng hoặc trong khi nướng thêm.

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

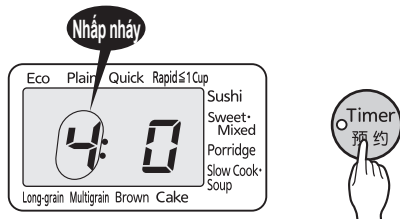


### ■ Điều chỉnh thời gian hấp của “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)”

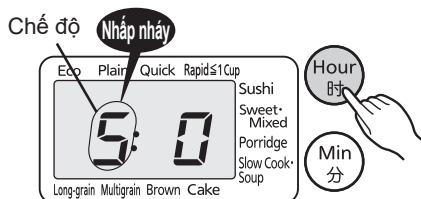
Khi chọn “Rapid ≤ 1 Cup (Siêu tốc ≤ 1 cốc)” và điều chỉnh thời gian hấp, hãy thực hiện quy trình sau.

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

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

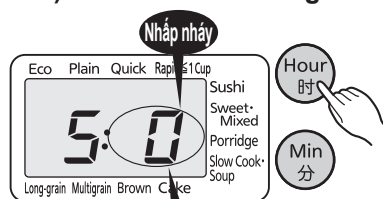


(3) Nhấn các nút [Hour•时] (Giờ) để cài đặt chế độ thành “5”.



(4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

(5) Nhấn các 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

(6) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

(7) Khi nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên, quá trình cài đặt sẽ hoàn tất và thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại.

## Điều chỉnh âm lượng

Hoàn tất quy trình sau từ bước (1) đến (7) mỗi bước trong vòng 30 giây với phích cắm điện được cắm vào ổ cắm. Nếu không có thao tác nào được thực hiện trong vòng 30 giây, thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại và không thể cài đặt âm lượng. Làm lại quy trình từ đầu để cài đặt lại âm lượng.

Không thể thay đổi cài đặt trong khi nấu (nấu chậm), khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng hoặc trong khi nướng thêm.

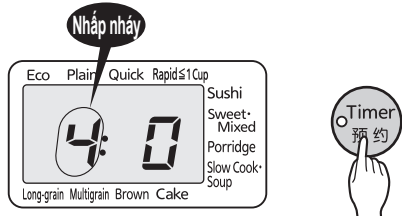
Lưu ý: Để hủy điều chỉnh âm lượng, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

### ■ Điều chỉnh âm lượng (âm thanh thao tác nút và âm báo)

Nếu âm thanh thao tác nút và âm báo gây khó chịu, hãy điều chỉnh âm lượng theo quy trình sau.

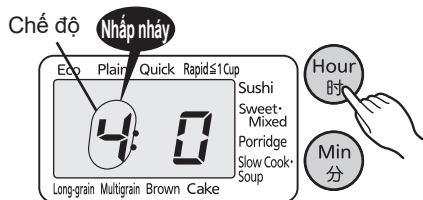
(1) Nhấn nút [◀] hoặc [▶] để chọn menu “Plain (Gạo trắng)”.

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

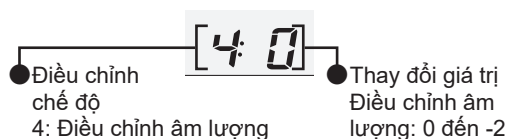


(3) Kiểm tra xem chế độ có được đặt thành “4” không.

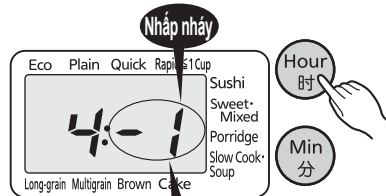
Nếu chế độ được đặt thành “5”, hãy nhấn các nút [Hour•时] (Giờ) và [Min•分] (Phút) để đặt chế độ thành “4”.



(4) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).



(5) Nhấn các nút [Hour•时] (Giờ) và [Min•分] (Phút) để điều chỉnh âm lượng.



**Điều chỉnh âm lượng**  
 0: Cao (cài đặt mặc định)  
 -1: Trung bình  
 -2: Thấp

(6) Nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm).

(7) Khi nhấn giữ nút [Timer•预约] (Hẹn giờ) trong 3 giây trở lên, quá trình cài đặt sẽ hoàn tất và thời gian hiện tại sẽ hiển thị lại.

# Hướng dẫn nấu ăn

- Hướng dẫn nấu ăn này sử dụng cốc đong khoảng 0,18 L (được kèm theo sản phẩm).
- Một muỗng canh là 15 mL.
- Một muỗng cà phê là 5 mL.
- Khi thêm quá nhiều gia vị như nước tương, rượu ngọt nấu ăn, v.v..., thức ăn có thể không được nấu đúng cách.
- Đối với gạo không vo, thì không cần vo.
- Lượng calo trong công thức nấu ăn chỉ là giá trị tham khảo.

Porridge Menu

## Cháo thất thảo



115 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Gạo...0,5 cốc
- Muối...Tùy khẩu vị
- Bảy loại thảo mộc (rau cần nước, rau tề, rau khúc, rau tinh thảo, cải cúc, củ cải tròn, và củ cải trắng)... Tùy sở thích

### Cách thực hiện

1. Chuẩn bị một ít thảo mộc có sẵn (khoảng 50 g). Đun nước sôi nhẹ và nhúng thảo mộc vào nước. Vắt kiệt nước và thái nhỏ.
2. Vo gạo trong nồi trong và thêm nước đến vạch 0,5 của mức "Porridge•Hard (Cháo • Cứng)". Đặt thời gian trong 60 phút và nấu bằng menu "Porridge (Cháo)".
3. Khi nấu xong, rắc thảo mộc thái nhỏ và muối lên và khuấy nhẹ cháo.

### Lưu ý

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

Brown Menu

## Gạo lứt nấu với cá hồi, tương miso và bơ



422 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo lứt...2 cốc
- Cá hồi muối nhạt...2 lát
- Nấm khiêu vũ...70 g
- Hành tây...1/3 củ
- Cà rốt...30 g
- Măng tây...2 cây

- Tỏi băm...1/2 tép
- gừng băm...6 g
- Bơ...15 g
- Dầu salad...Tùy sở thích
- Gia vị
- Rượu sake...1 muỗng canh
- Rượu ngọt nấu ăn...1 muỗng canh
- Tương miso...20 g
- Đường...1 muỗng cà phê
- Nước tương...1 muỗng cà phê

- Hành lá thái nhỏ...10 g

### Cách thực hiện

1. Vo gạo lứt trong nồi trong, thêm nước đến vạch 2 của mức "Brown (Gạo lứt)", và nấu bằng menu "Brown (Gạo lứt)".
2. Làm nóng dầu salad trong chảo. Nấu và dầm nhỏ cá hồi.
3. Tách nấm khiêu vũ và cắt thành miếng 2 cm. Thái nhỏ hành tây và cà rốt.
4. Gọt bỏ vỏ từ phần gốc của măng tây. Bỏ các lá tam giác và cắt măng tây thành đoạn 1 cm.
5. Đun chảy bơ trong chảo, cho tỏi và gừng vào đảo đều. Cho các nguyên liệu ở bước 3 vào chảo. Nấu cho đến khi mềm. Thêm và nấu măng tây ở bước 4.
6. Thêm gia vị vào các nguyên liệu ở bước 5 và nấu cho đến khi chất lỏng bay hơi hết. Thái nhỏ hành lá và thêm cá hồi ở bước 2 vào.
7. Khi nấu xong, hãy trộn cơm đã nấu với các nguyên liệu ở bước 6 và cho vào tô để thưởng thức.

### Mẹo

- Rắc ớt bột bày vị theo sở thích.

Sweet Mixed Menu

## Sekihan (Cơm đậu đỏ)



306 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo nếp...2 cốc
- Đậu đỏ...50 g
- Muối vừng...Tùy khẩu vị

### Cách thực hiện

1. Rửa sạch và cho đậu đỏ vào nồi. Thêm vào lượng nước gấp 5 lần lượng đậu đỏ rồi bắc nồi lên bếp. Đun sôi đậu đỏ và chất bỏ nước. Thêm vào lượng nước gấp khoảng 5 lần lượng đậu đỏ và nấu với lửa hơi lớn.
2. Vớt đậu đỏ ra khỏi nước. Đổ nước vào bát và làm nguội nhanh bằng cách mức nước để nước tiếp xúc với không khí.
3. Vo gạo nếp trong nồi trong, thêm nước đã dùng để nấu đậu đỏ đến vạch 2 của mức "Sweet (Xôi)" (cho thêm nước thường nếu không đủ) và trộn đều.
4. Cho đậu đỏ ở bước 2 vào phần đã chuẩn bị ở bước 3, nấu bằng menu "Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)".
5. Khi nấu xong, trộn nhẹ và bày món ăn ra đĩa để thưởng thức kèm với muối vừng.

Multigrain  
Menu

## Cơm ngũ cốc nấu với cá khô và rong biển hijiki



367 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### ■ Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo...2 cốc
- Ngũ cốc hỗn hợp...3 muỗng canh (25 g)
- Cá khô (cá nhồng, cá ngói, v.v...)...1
- Hành lá thái nhỏ...1 cọng
- Lá rong biển mehijiki nấu chín (rong biển hijiki)  
Lá rong biển mehijiki (khô)...7 g      Cà rốt...20 g  
Abura-age (đậu hũ mỏng chiên giòn)      Dầu mè...2 muỗng cà phê  
...1/3 miếng
- Nước dùng  
Đường...2 muỗng cà phê      Nước tương...1+1/3 muỗng canh  
Rượu ngọt nấu ăn      Dashi (nước dùng Nhật Bản)  
...2 muỗng cà phê      ...120 mL  
Rượu sake...2 muỗng cà phê

### ■ Cách thực hiện

1. Vo gạo trong nồi trong, thêm nước đến mức 2 của mức "Plain (Gạo trắng)" rồi cho các loại hạt hỗn hợp lên trên. Cho thêm 2 muỗng canh nước vào ngũ cốc hỗn hợp được thêm vào và nấu bằng menu "Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)".
2. Nướng cá khô, lọc bỏ xương và bóp vụn cá.
3. Ngâm lá rong biển mehijiki trong nước cho nở ra rồi để ráo. Gạn bớt dầu thừa ra khỏi đậu hũ abura-age và cắt thành sợi mỏng. Cắt cà rốt thành những sợi mỏng như vậy.
4. Cho dầu mè vào nồi nhỏ. Xào các nguyên liệu ở bước 3, thêm hỗn hợp nước dùng và hành lá lên cho nguyên liệu chín.
5. Vớt các nguyên liệu ở bước 4 ra, trộn chúng và cá ở bước 2 vào cơm đã nấu chín theo hướng cắt ngang bằng muỗng xới cơm.
6. Cho lên bát để thưởng thức và rắc hành lá thái nhỏ lên trên.

Sushi  
Menu

## Sushi cuộn tay



381 kcal/  
Cho 1 phần ăn

(Chỉ tính lượng calo của cơm sushi)

### ■ Nguyên liệu (cho 3 phần ăn)

- Cơm sushi  
Gạo...2 cốc      Kombu (tảo bẹ)...2 cm vuông: 1 miếng
- Giấm trộn cơm  
Giấm...3 muỗng canh      Đường...1 muỗng canh  
Muối...1 muỗng cà phê
- Rong biển sấy...Tùy sở thích
- Nguyên liệu (nguyên liệu ưa thích của bạn)  
Cá ngừ, cá cam Nhật Bản, cá hồi, mực, tôm, trứng cá hồi, cá chình biển, dưa chuột, mầm củ cải trắng, măng tây xanh, cà rốt, trứng cuộn, củ cải trắng ngâm, shiso (húng quế Nhật Bản), v.v... ...Tùy sở thích
- Nước tương...Tùy sở thích
- Wasabi...Tùy sở thích

### ■ Cách thực hiện

1. Vo gạo trong nồi trong, thêm nước đến vạch 2 của mức "Sushi (Gạo làm sushi)" và để tảo bẹ lên trên. Nấu bằng menu "Sushi (Gạo làm sushi)".
2. Trộn giấm, đường và muối trong một cái tô để làm giấm trộn.
3. Cho cơm đã nấu chín vào tô sushi và rưới giấm trộn ở bước 2 lên khắp cơm. Đảo đều cơm theo những hướng cắt ngang bằng muỗng xới cơm, trong khi làm nguội cơm bằng quạt hoặc thiết bị tương tự.
4. Cắt các nguyên liệu thành dạng thanh dài.
5. Cho cơm sushi và các nguyên liệu lên rong biển sấy rồi cuộn lại.

### Lưu ý

- Làm sạch tảo bẹ bằng khăn ẩm, vắt ráo nước.
- Làm ướt nhẹ tờ sushi bằng nước giấm.
- Không trộn cơm và giấm trong nồi trong.

Sweet  
Mixed  
Menu

## Cơm Gomoku (Cơm trộn kiểu Nhật)



315 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### ■ Nguyên liệu (cho 4 người ăn)

- Gạo...2 cốc
- Kombu (tảo bẹ)...2 cm vuông: 1 miếng
- Hỗn hợp gia vị
- Nước tương...1+1/3 muỗng canh
- Rượu sake...2 muỗng cà phê
- Rượu ngọt nấu ăn...1 muỗng cà phê
- Muối...1/3 muỗng cà phê
- Má đùi gà...40 g
- Abura-age (đậu hũ mỏng chiên giòn)...1/3 miếng
- Cà rốt...20 g
- Gobo (rễ ngưu bàng)...20 g
- Thạch Khoai nửa...25 g
- Nấm hương shiitake khô...1 nắm
- Đậu tuyết...3 đến 5 quả
- Rượu sake, nước tương, muối và giấm...Tùy khẩu vị

### ■ Cách thực hiện

1. Cắt má đùi gà thành khối vuông 1 cm rồi ướp với một chút rượu sake và nước tương.
2. Gạn bớt dầu thừa ra khỏi đậu hũ abura-age. Cắt dọc đậu hũ ra làm hai, sau đó cắt thành các sợi mỏng.
3. Gọt vỏ cà rốt và cắt thành sợi dài 3 cm.
4. Cạo vỏ rễ ngưu bàng bằng sọt dao. Sau đó, thái thành sợi mỏng và ngâm trong nước có pha giấm.
5. Luộc khoai nửa trong nước từ 4 đến 5 phút. Sau đó, rửa sạch bằng nước và cắt sợi tương tự như cà rốt.
6. Ngâm nấm hương shiitake khô trong nước để nấm nở ra. Cắt bỏ chân nấm và thái lát mỏng.
7. Tước bỏ phần xơ cứng của đậu tuyết và luộc trong nước có pha muối. Cho đậu vào nước lạnh để giữ màu rồi cắt thành miếng mỏng.
8. Vo gạo trong nồi trong, cho hỗn hợp gia vị vào và thêm nước đến vạch 2 của mức "Plain (Gạo trắng)". Sau khi trộn đều gạo và nước, cho tảo bẹ và các nguyên liệu khác lên trên, ngoại trừ đậu tuyết. Nấu bằng menu "Sweet•Mixed (Xôi • Cơm trộn)".
9. Khi nấu xong, hãy lấy tảo bẹ ra và cho đậu tuyết vào. Trộn đều tất cả nguyên liệu và cho ra đĩa để thưởng thức.

### Lưu ý

- Điều chỉnh lượng nước thêm vào tùy thuộc vào nguyên liệu.
- Lượng nguyên liệu thêm vào lúc đầu không được nhiều hơn khoảng 45% lượng gạo. Quá trình nấu có thể không được thực hiện đúng cách nếu thêm quá nhiều nguyên liệu vào. (Tổng lượng nguyên liệu không được nhiều hơn khoảng 70 g cho mỗi cốc gạo.)

Cake  
Menu

## Bánh bông lan



155 kcal/  
1/8 cái

(Không tính trái cây)

### ■ Nguyên liệu (cho 1 bánh)

- Trứng (cỡ vừa)...2
- Đường (đường siêu mịn)...60 g
- Bột bánh bông lan...60 g
- Bơ nhạt...20 g
- Bơ nhạt (để phết vào nồi trong)... Tùy sở thích
- Để trang trí
- Kem sữa béo (sữa bò)...100 ml
- Đường cát trắng...12 g
- Dâu tây, việt quất... Tùy sở thích

### ■ Cách thực hiện

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

### Lưu ý

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



## Chế biến các món ăn thơm ngon thật dễ dàng

Có thể dễ dàng nấu được các món ăn chính thống bằng cách tận dụng các nguyên liệu theo mùa.

### Lưu ý

- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống dưới đáy của nồi trong.
- Khi hầm nguyên liệu trong nước dùng, hãy làm nguội nước dùng trước khi nấu.
- Khi sử dụng tinh bột, hãy thêm nó vào cuối cùng.
- Điều chỉnh lượng sản phẩm dạng bột như chả cá vì chúng sẽ nở ra trong quá trình nấu.
- Không sử dụng các dụng cụ nhà bếp cứng như vá múc canh, thìa hoặc đồ đánh trứng bằng kim loại.
- Khử mùi sau khi nấu. (Xem "Vệ sinh" ở Tr. 32.)
- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, không nhấn nút [Cancel・取消] (Hủy) trước khi tăng thời gian đó. Làm như vậy sẽ khiến đèn Keep Warm (Giữ ấm) bị tắt và sẽ không thể nấu thêm. (Nếu bạn nhấn nhầm nút, hãy lấy nồi trong ra khỏi nồi cơm điện và đặt lên vải ướt. Để nắp nồi cơm điện mở và để cho nồi cơm điện và nồi trong nguội đi trong khoảng 10 phút. Sau đó đặt nồi trong vào lại nồi cơm điện và nấu.)



## Súp gà hầm rau củ



156 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### ■ Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Cánh gà...4 cái
- Cà rốt...1/2 củ
- Cần tây...1/2 cây
- Hành tây...1/2 củ
- Khoai tây...1 củ
- Nước...300 mL
- Nước cốt (bột nêm)...2 muỗng cà phê
- Muối và tiêu...Tùy khẩu vị

### ■ Cách thực hiện

1. Cắt bỏ hai đầu cánh gà.
2. Cắt cà rốt làm tư, cắt cần tây thành bốn phần (sau khi đã bỏ gân), cắt hành tây thành sáu phần bằng nhau, và cắt khoai tây thành tám phần bằng nhau.
3. Cho tất cả nguyên liệu ở bước 1 và 2 vào nồi trong, thêm nước, bột nêm nước cốt, muối và tiêu rồi trộn đều. Nấu bằng menu "Slow Cook・Soup (Hầm・Súp)" trong 60 phút.
4. Khi nấu xong, bày món ăn ra tô để thưởng thức.



## Thịt vai lợn hầm đậu lăng



528 kcal/  
Cho 1 phần ăn

### ■ Nguyên liệu (cho 2 người ăn)

- Thịt vai lợn (miếng)...250 g
- Đậu lăng (Khô)...40 g
- Hành tây...1/4 củ
- Cà rốt...20 g
- Cần tây...20 g
- Tỏi...1 tép
- Cà chua đóng hộp (nguyên quả)...1/2 hộp (khoảng 200 g)
- Nước cốt (bột nêm)...2 muỗng cà phê
- Nước...200 mL
- Kem sữa béo...2 muỗng canh
- Muối và tiêu... Tùy khẩu vị
- Dầu ô liu... Tùy sở thích
- Rau mùi tây Ý... Tùy sở thích

### ■ Cách thực hiện

1. Cắt thịt lợn thành khối vuông từ 3 đến 4 cm, ướp với muối và tiêu.
2. Thái nhỏ hành tây, cà rốt, cần tây và thái tỏi thành lát mỏng.
3. Làm nóng một ít dầu ô liu trong chảo. Thêm tỏi vào và xào cho đến khi có mùi thơm, cho thịt lợn vào rán vàng rồi cho vào nồi trong.
4. Xào hành tây, cà rốt và cần tây trong chảo ở bước 3 rồi cho vào nồi trong.
5. Nghiền nhẹ cà chua nguyên quả rồi cho vào nồi trong. Thêm bột nước cốt, nước và đậu lăng rồi trộn nhẹ. Đặt

Hẹn giờ trong 90 phút trong menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)” và nhấn nút [Start•煮飯] (Nấu cơm).

6. Khi nấu xong, nêm muối và tiêu vào, cho món ăn ra bát để thưởng thức. Rưới kem sữa béo và dầu ô liu và dùng kèm rau mùi tây Ý.



## Mì trộn rau với nước sốt tinh bột

### Công thức nấu nhanh



#### ■ Nguyên liệu (cho 1 người ăn)

- Thịt lợn (cắt thành miếng nhỏ)...75 g
  - Hải sản hỗn hợp (đông lạnh)...1/2 túi (khoảng 125 g)
  - Hỗn hợp rau và nấm...1 túi (khoảng 220 g)
  - Nước cốt kiểu Trung Quốc (bột nêm)...3/4 muỗng cà phê
  - Nước...100 mL
  - Hỗn hợp gia vị  
Rượu sake...1 muỗng canh    Nước tương...1 muỗng canh  
Dầu hào...1/2 muỗng canh    Đường...1/2 muỗng canh
  - Tinh bột...1 muỗng canh
  - Nước...2 muỗng canh
  - Dầu mè...1/2 muỗng canh
  - Mì chiên giòn...1
- Có thể dùng cơm thay cho mì xào.

#### ■ Cách thực hiện

1. Rửa sạch đá trên hải sản hỗn hợp bằng nước.
2. Cho hỗn hợp gia vị, nước cốt kiểu Trung Quốc và nước vào nồi trong, trộn đều rồi thêm hải sản hỗn hợp ở bước 1 trong khi tách thịt lợn thành từng miếng. Thêm rau hỗn hợp và trộn nhẹ nhàng. Đặt Hẹn giờ trong 15 phút trong menu “Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)” và nhấn nút [Start•煮飯] (Nấu cơm).
3. Trộn tinh bột với nước, thêm vào các nguyên liệu ở bước 2, sau đó thêm dầu mè.
4. Bóp vụn và cho mì chiên giòn ra đĩa để thưởng thức. Đổ hỗn hợp sốt ở bước 3 lên mì.

## Cài đặt thời gian hiện tại

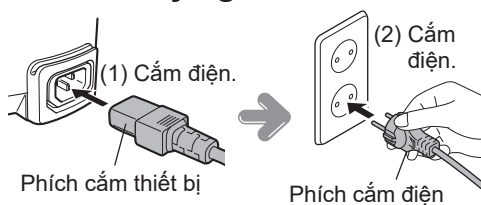
Thời gian hiện tại được hiển thị ở định dạng 24 giờ. Nồi cơm điện có pin lithium kèm theo và lưu trữ thời gian hiện tại cùng các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua ngay cả khi đã rút phích cắm điện.

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

- Trong khi nấu (nấu chậm), khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật, khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng, trong khi hâm nóng thêm
- Khi menu "Porridge (Cháo)", "Slow Cook•Soup (Hầm • Súp)" hoặc "Cake (Bánh ngọt)" được chọn

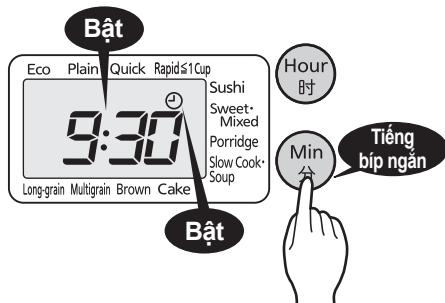
### ■ Ví dụ: Khi thay đổi thời gian từ "9:30" thành "9:35"

#### 1 Kết nối dây nguồn.



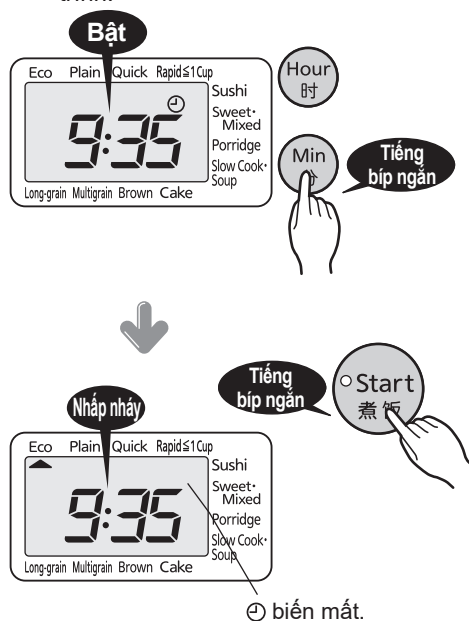
#### 2 Hiện thị chế độ cài đặt thời gian.

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



#### 3 Cài đặt thời gian hiện tại.

- Đặt giờ bằng nút [Hour•時] (Giờ) và phút bằng nút [Min•分] (Phút).
- Nhấn giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.
- Khi bạn đã hoàn tất cài đặt thời gian, nhấn nút [Start•煮饭] (Nấu cơm) để hoàn tất quy trình.



- Để hủy cài đặt thời gian, hãy nhấn nút [Cancel•取消] (Hủy).

## Thông số kỹ thuật

Kích thước đơn vị		Loại 0,54 L (3 cốc)	
Điện áp định mức/Tần số định mức		220 V ~ 50 - 60 Hz	
Công suất định mức (W)		705	
Dung tích nấu (L)	Eco (Tiết kiệm điện)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)	
	Plain (Gạo trắng)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)	
	Quick (Nhanh)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)	
	Rapid $\leq$ 1 Cup (Siêu tốc $\leq$ 1 cốc)	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	
	Sushi (Gạo làm sushi)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)	
	Mixed (Cơm trộn)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)	
	Sweet (Xôi)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)	
	Porridge (Cháo)	Cứng	0,09 đến 0,135 (0,5 đến 0,75 cốc)
		Mềm	0,09 (0,5 cốc)
	Long-grain (Gạo hạt dài)	0,09 đến 0,54 (0,5 đến 3 cốc)	
Multigrain (Gạo trộn các loại hạt khác)	0,09 đến 0,45 (0,5 đến 2,5 cốc)		
Brown (Gạo lứt)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)		
Kích thước bên ngoài (cm)*	Chiều rộng	23,2	
	Chiều sâu	32,2	
	Chiều cao	18,1	
Trọng lượng (kg)*		3,3	
Chiều dài dây (m)*		1,4	

\* Giá trị gần đúng

### Lưu ý

- Cài đặt thời gian hiện tại có thể chênh lệch khoảng 30 đến 120 giây một tháng so với thời gian thực tùy thuộc vào nhiệt độ phòng và điều kiện sử dụng.
- Một cốc gạo khoảng 150 g.

## Pin lithium

Nồi cơm điện có pin lithium kèm theo và lưu trữ thời gian hiện tại cùng các cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn ngay cả khi đã rút phích cắm điện.

- Pin lithium này có tuổi thọ từ bốn đến năm năm khi rút phích cắm điện.
- Nếu pin lithium hết, "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi dây nguồn được cắm lại. Nồi cơm điện vẫn có thể nấu bình thường, tuy nhiên, thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ đã cài sẵn và thời gian Keep Warm (Giữ ấm) đã trôi qua sẽ bị xóa khi rút phích cắm điện.

### Lưu ý

- Không được cố gắng tự thay pin lithium.
- Để thay pin, hãy liên hệ với nơi bán hàng. (Phải trả phí.)

## Trường hợp mất điện hoặc phích cắm thiết bị bị ngắt kết nối

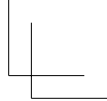
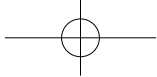
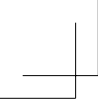
Nếu xảy ra mất điện, nồi cơm điện sẽ tiếp tục các chức năng bình thường ngay sau khi có điện trở lại. Nếu phích cắm thiết bị vô tình bị rút ra, hãy nhanh chóng kết nối lại.

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Timer (Hẹn giờ) đang được sử dụng	Bộ hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện trong khoảng thời gian dài và thời gian đặt trước đã trôi qua, khi có điện trở lại thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Trong quá trình nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục quá trình nấu (hâm nóng).
Khi chức năng Keep Warm (Giữ ấm) đang bật	Nồi cơm điện tiếp tục vận hành Keep Warm (Giữ ấm). Nhiệt độ để giữ ấm có thể giảm xuống.

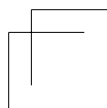
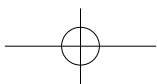
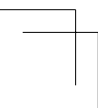
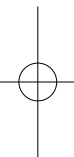
## Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn

Ron là bộ phận cần được thay thế. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ khác nhau tùy thuộc vào điều kiện sử dụng, nhưng các ron sẽ bị mòn đi khi chúng được sử dụng. Đối với các vết bẩn khó tẩy rửa, mùi hôi hoặc hư hỏng nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi bán hàng.

Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong thời gian dài. (Xem Tr. 8.)



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dashed lines.



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dashed lines.

Handwriting practice area consisting of 25 horizontal dashed lines.



**TIGER CORPORATION**

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

ベトナム向け