



NỒI CƠM ĐIỆN & GIỮ ẤM MICOM

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NL-AAQ10 / NL-AAQ18

Khi sử dụng các thiết bị điện, cần luôn tuân thủ các biện pháp an toàn cơ bản.

Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.

Vui lòng giữ lại sách hướng dẫn sử dụng này để đối chiếu dễ dàng.

MỤC LỤC

LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG	2
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN	4
CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN/ ẤM BẢO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI	6
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON (CHUẨN BỊ VÀ GIỮ ẤM)	7
CÁCH NẤU CƠM:	
CÁC BƯỚC CƠ BẢN	8
NẤU NHIỀU LOẠI CƠM KHÁC NHAU	10
CÁCH DÙNG CHỨC NĂNG HẤP	12
GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI	14
CHỨC NĂNG HÂM NÓNG	15
CÁCH SỬ DỤNG HẸN GIỜ	16
CÔNG THỨC NẤU ĂN	
SUSHI CUỘN BẰNG TAY	17
CƠM TRỘN	17
CHÁO NANAKUSA	18
CƠM ĐẬU ĐỎ	18
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	19
LINH KIỆN THAY THẾ	20
HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ	21
CÁC HIỆN THỊ BẢO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG	22
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	23

LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG
 Đảm bảo tuân thủ nghiêm chỉnh.

Các CẢNH BÁO và LƯU Ý này nhằm phòng tránh trước các tổn thất về tài sản cho người sử dụng và người khác.
 Dưới đây là các mục hướng dẫn về mức độ nguy hiểm hoặc tổn thất sẽ xảy ra khi dùng sai cách.

	CẢNH BÁO	Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng.
	LƯU Ý	Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản.

 CẢNH BÁO		
 Không được cải biến sản phẩm. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm. Tự ý cải biến có thể gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng mang đến cửa hàng đã mua nồi cơm điện.	 Không sử dụng sản phẩm trong trường hợp Dây điện hoặc Phích cắm bị hở hoặc phích cắm điện bị lỏng. Có thể gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa. Không làm hỏng Dây điện Không uốn, kéo căng, vặn xoắn, bó chặt dây điện. Không để gần những vật có nhiệt độ cao, không đặt vật nặng lên trên hoặc kẹp Dây điện Dây điện bị hư hại có thể dẫn đến hỏa hoạn, giật điện. Chỉ sử dụng nguồn điện 220-230V Nếu dùng các nguồn điện khác có thể gây hỏa hoạn, giật điện. Không để Phích cắm gặp hơi nước. Nếu để Phích cắm đang cắm trong ổ cắm gặp hơi nước, có thể dẫn đến hiện tượng đoản mạch, phát hỏa. Trường hợp dùng sản phẩm trên bàn trượt, vui lòng đặt sản phẩm ở vị trí sao cho Phích cắm không gặp phải hơi nước. 	
 Không chạm vào Van thoát hơi Có thể gây bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.		
 Không rút phích cắm ra khi tay đang ướt Có thể gây giật điện, gây thương tích.		
 Không để dính nước hay làm đổ nước lên sản phẩm. Không cho nước vào bên trong thân nồi. Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện. Không để chất lỏng tiếp xúc với Lò cắm, Phích cắm, Dây điện hoặc Đầu cắm điện. Có nguy cơ gây đoản mạch, giật điện.		
 Không cho những vật như ghim, dây kim loại và vật thể bằng kim loại vào Lò thông hơi và khoảng hở bên dưới Thân nồi Có thể gây thương tích do giật điện. Không để cho trẻ em tự ý sử dụng, tránh xa tầm tay trẻ nhỏ. Trẻ có nguy cơ bị bỏng, điện giật hoặc bị thương. Trong khi đang nấu tuyệt đối không mở Nắp ngoài hoặc di chuyển sản phẩm. Có nguy cơ bị bỏng. Chỉ sử dụng sản phẩm để nấu, giữ ấm, hấp thực phẩm. Không sử dụng cho các mục đích khác trong sách hướng dẫn sử dụng này và tuyệt đối không nấu: ● Thực phẩm đang được đóng gói trong túi nilon. ● Món ăn cần che bằng giấy nền hoặc cần đậy nắp khi nấu. Có thể gây tắc đường thoát hơi nước. 	 Phích cắm phải được cắm sâu và chọt vào ổ cắm. Phích cắm bị lỏng gây ra giật điện, đoản mạch, bốc khói, phát hỏa. Dùng riêng ổ cắm có công suất từ 10A trở lên. Không cắm các thiết bị khác cùng một ổ cắm. Có thể gây nóng bất thường ở phần chia nhánh của ổ điện và phát hỏa. Khi đầu hay bề mặt Phích cắm bị bám bụi, phải lau sạch trước khi sử dụng Phích cắm bẩn có thể gây ra hỏa hoạn.	
 Ngưng sử dụng ngay khi có dấu hiệu bất thường hay có các hiện tượng liệt kê dưới đây. Nếu cứ tiếp tục dùng có thể gây bốc khói, phát hỏa, giật điện, gây thương tích. ● Đầu cắm, Dây điện, Phích cắm vào Thân nồi bị nóng bất thường ● Dây điện bị hở, khi chạm vào sẽ dẫn điện bị chập chờn lúc có lúc không. Với trường hợp nêu trên, phải rút phích cắm ra ngay lập tức, và liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.	 Trừ trường hợp người có trách nhiệm về an toàn cam kết thực hiện các biện pháp kiểm soát và quản lý hoặc đưa ra các chỉ thị liên quan đến việc sử dụng, sản phẩm này không dành cho người bị khiếm khuyết khả năng vận động, khả năng ghi nhớ hoặc có hạn chế về mặt trí lực, hoặc người không đủ kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em). Cần giám sát trẻ em để bảo đảm rằng trẻ không chơi đùa với sản phẩm. ● Thân nồi bị biến dạng, nóng bất thường. ● Thân nồi bị bốc khói, có mùi khét. ● Có một bộ phận của thân nồi bị vỡ ra, lỏng, nứt, v.v	

●Giữa sản phẩm đã mua và hình được vẽ trong bản hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau.

Các mục Nghiêm cấm và Yêu cầu cần tuân thủ được liệt kê như sau:

	Nội dung nghiêm cấm.
	Nội dung Yêu cầu hoặc Hướng dẫn phải thực hiện.

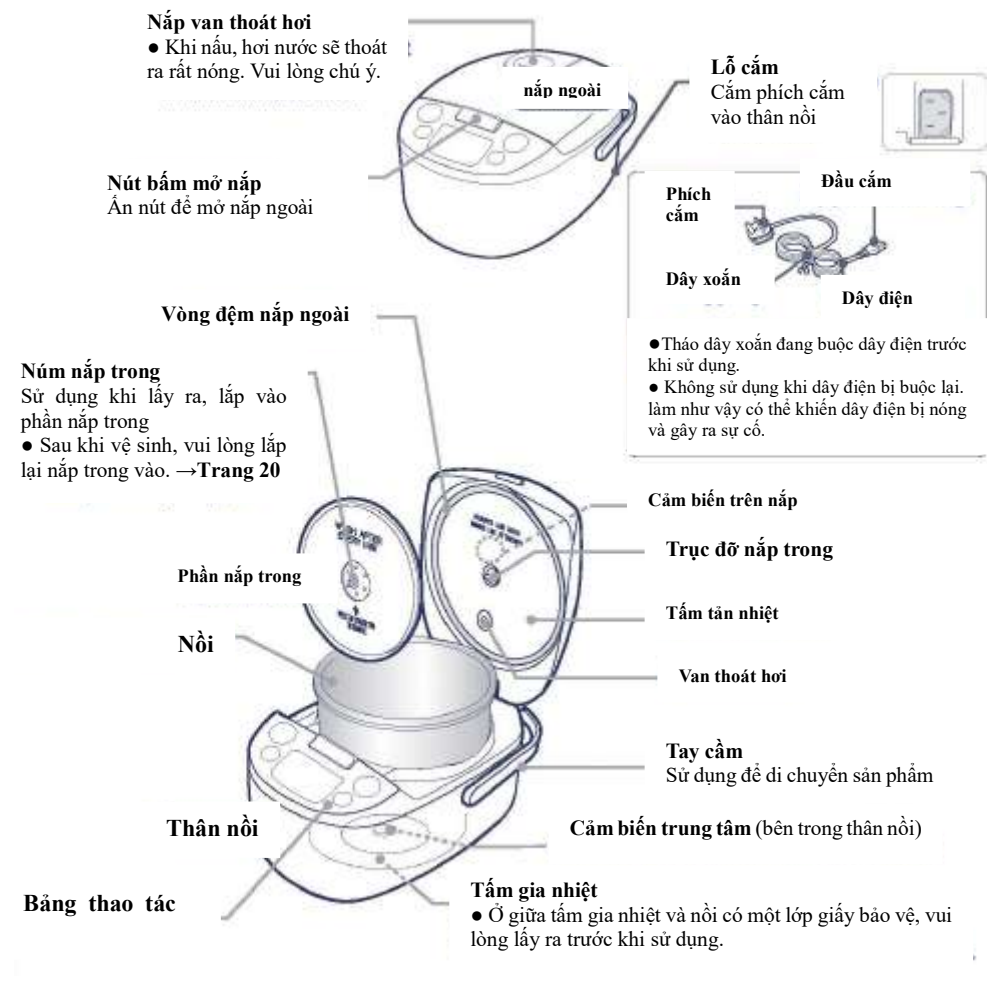
 CẢNH BÁO	
 Không chạm vào các bề mặt nóng trong khi và ngay sau khi sử dụng. Điện sẽ không ngắt khi chỉ lấy mỗi nồi ra. Cần thận hơi nóng khi mở nắp. Cần thận không chạm vào nồi khi đánh toi cơm. Có thể bị bỏng. Đặc biệt cần trọng với phần kim loại của Nắp trong, Nồi, Tầm gia nhiệt.  Không chạm vào Nút bấm mở nắp khi di chuyển nồi. có thể làm nắp ngoài bị bật ra, gây thương tích hoặc bị bỏng.	 Chỉ sử dụng Dây điện chuyên dụng đi kèm. Không được chuyển mục đích sử dụng dây điện cho các thiết bị khác. Việc này có nguy cơ gây sự cố, phát hỏa. Không sử dụng sản phẩm ở nơi ẩm ướt và gần nguồn nhiệt. Có nguy cơ gây giật điện, rò rỉ điện hay biến dạng sản phẩm. Không sử dụng dụng cụ đun nấu khác ngoài Nồi và Xung hấp chuyên dụng đi kèm. Có thể khiến cho nồi bị nóng quá hoặc hoạt động bất thường. Không dùng nồi cơm điện gần tường và đồ gia dụng. Đảm bảo có đủ khoảng trống cho nồi thoát hơi nước khi sử dụng trên kệ bếp. Hơi nước hoặc nhiệt độ cao có thể làm xước, đổi màu, biến dạng tường và các đồ gia dụng khác.
 Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc kém chịu nhiệt Có thể dẫn đến hỏa hoạn. Không sử dụng sản phẩm trên bàn trượt hoặc giá để đồ không đủ cường độ chịu tải. Có thể khiến bàn trượt bị hư hại khiến nồi cơm rơi xuống gây thương tích và bị bỏng. Cường độ chịu tải yêu cầu đối với nồi dung tích 1,0 L là từ 15 kg trở lên, đối với nồi dung tích 1,8 L là từ 20 kg trở lên.	 Vệ sinh nồi sau khi nấu xong Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao như Nắp trong, nồi và phần bị đun nóng, có nguy cơ bị bỏng. Luôn rút phích cắm bằng cách cầm Phích cắm, không cầm Dây điện để rút. Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa. Đầu cắm vào Thân nồi phải được cắm sâu và chặt. Nếu không có thể gây giật điện, đoản mạch, phát hỏa, bốc khói. Trường hợp dây điện bị hư hại thì phải thay bằng dây điện hoặc các bộ phận do nhà sản xuất hoặc đại lý được ủy quyền cung cấp.
 Khi không sử dụng phải rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Để nguyên phích cắm đang cắm trong ổ có thể gây thương tích, bị bỏng hoặc gây giật điện, rò điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị hư hại.	

QUAN TRỌNG	
Không phủ khăn, vải lên Thân nồi , đặc biệt là trên Van thoát hơi) Việc này có thể gây biến dạng và/ hoặc đổi màu Thân nồi, Nắp ngoài. Không làm hư hại, làm biến dạng Nồi Nồi bị hỏng dẫn đến nấu không ngon. Không sử dụng sản phẩm khi có dính vật lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo ở bên trong Thân nồi, Nồi Có thể nấu không ngon. Không nấu khi trong Nồi không có gì. ● Có thể gây sự cố và có thể làm cháy xung hấp. Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc nơi ẩm ướt. Có thể dẫn đến giật điện hoặc hỏng hóc. Không sử dụng sản phẩm ở nơi có ánh nắng trực tiếp. Có thể làm sản phẩm bị phai màu.	Không sử dụng sản phẩm ở nơi có thể làm các thiết bị điện khác bị dính hơi nước khi nấu. Hơi nước có thể gây hỏa hoạn, sự cố, đổi màu hoặc biến dạng thiết bị điện đó. Không sử dụng sản phẩm ở những nơi có thể chặn lỗ thông hơi ở phần dưới thân nồi (như giấy, vải, thảm, túi nhựa, giấy bạc.) Có thể gây ra hỏng hóc hoặc sự cố. Sản phẩm này dành cho mục đích sử dụng trong gia đình và các môi trường liệt kê dưới đây: Khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và môi trường làm việc khác. ✖Sản phẩm này không nhằm sử dụng để phục vụ cho mục đích công cộng trong thời gian dài. Không được sử dụng sản phẩm này tại các nơi sau: ●Nhà trang trại. ●Phòng khách lưu trú tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú tương tự. ●Các môi trường lưu trú kiểu chỉ cung cấp giường và ăn sáng.

TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN

Áp mạnh phần giữa trên Nắp ngoài đến khi nghe thấy tiếng “cạch” để đóng Nắp ngoài.

Nếu không đóng chặt có thể làm Nắp ngoài bật ra khi nấu và khi giữ ấm.



BẢNG THAO TÁC.

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn.
- Ký hiệu nổi (●, -) ở giữa nút BẮT ĐẦU/ HÂM và nút HỦY được dành cho người khiếm thị.

Màn hình hiển thị

Hình minh họa đầy đủ các thông số và chỉ có giá trị tham khảo. Khi sử dụng, màn hình sẽ không hiển thị toàn bộ nội dung như minh họa. Nếu dùng vải lau màn hình LTD, màn hình sẽ bị hiện lên những đường kẻ màu đen, nhưng đây không phải là sự cố. Một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.

Nút BẮT ĐẦU/ HÂM
 Dùng khi nấu, hâm, hấp thức ăn

Nút HỦY

Sử dụng khi hủy cài đặt thao tác trước đó và ngừng tính năng

Nút TÙY CHỌN GIỮ ẤM

Sử dụng khi chọn giữa chế độ “Giữ ấm thường” và “Giữ ấm kéo dài” → Trang 14

Nút THỰC ĐƠN

Sử dụng khi chọn thực đơn
 → Trang 8

Nút ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN

Sử dụng khi điều chỉnh giờ hẹn, thời gian hiện tại, thời gian nấu
 → Trang 6, trang 16

Nút HẸN GIỜ

Sử dụng khi thực hiện chế độ nấu hẹn giờ để cơm tự động chín đến thời điểm mong muốn.
 → Trang 16

CÁCH GIỮ GÌN NỒI CHỐNG DÍNH

Lớp chống dính của nồi nếu bị trầy sẽ dễ bị bong tróc, vui lòng sử dụng và bảo quản cẩn thận theo những điều sau:

<Khi chuẩn bị nấu>

- Nhặt các dị vật (ví dụ như sạn) lẫn trong gạo rồi mới tiến hành vo gạo
- Không vo gạo bằng dụng cụ đánh trứng
- Không đặt rõ kim loại trong nồi để vo gạo.
- Không dùng cho trường hợp nào khác ngoài nồi cơm điện

<Sau khi nấu xong>

- Không cho giấm vào Nồi (khi làm cơm sushi)
- Không dùng vá bằng kim loại (khi lấy cháo v.v...)
- Không va chạm mạnh (khi dùng cơm)

THÔNG BÁO: Lớp chống dính của nồi sẽ bị mòn theo thời gian sử dụng.

• Có thể sẽ phát sinh những đốm màu hay bong tróc nhưng vẫn không gây ảnh hưởng đến tính năng Nấu/ Giữ ấm và mặt vệ sinh, và không có hại cho sức khỏe.

• Khi lớp chống dính bị bong tróc thấy rõ và Nồi bị biến dạng, vui lòng mua Nồi mới thay thế
 → Trang 20

<Khi vệ sinh>

- Không cho thìa hoặc bát đĩa vào bên trong Nồi.
- Rửa sạch Nồi ngay sau khi dùng nếu nấu có gia vị.
- Rửa Nồi bằng chất liệu mềm như miếng bọt biển.
- Không dùng dung môi pha sơn, xăng, bột cọ rửa, các loại bàn chải (nylon hay kim loại), thuốc tẩy hay các loại khác có thể gây hư hại nồi.

PHỤ KIỆN

Vá xới cơm

Xung hấp

Cốc định lượng

(xấp xỉ 180ml)

CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN/ ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI

CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN

Thời gian hiển thị theo đồng hồ 24 giờ. Mặc dù đã được cài đặt trước khi xuất xưởng, nhưng thời gian có thể bị lệch tùy theo điều kiện thực tế ví dụ như nhiệt độ môi trường. Khi thời gian bị lệch, điều chỉnh theo quy trình sau.

- Nếu thời gian bị lệch, nồi sẽ không nấu xong đúng như thời gian đã hẹn.
- Khi đang nấu, hâm, giữ ấm thường, giữ ấm kéo dài, nấu hẹn giờ thì không thể điều chỉnh thời gian được.

Ví dụ: Thời gian tại thời điểm hiện tại là 15:01 nhưng trên màn hình hiển thị là 14:56

1 Đặt nồi vào, cắm điện.

1) Cắm sâu và chặt đầu cắm vào thân nồi
2) Cắm phích cắm vào ổ cắm điện

2 Ấn nút▲ hoặc nút▼ ở nút Điều chỉnh thời gian để điều chỉnh màn hình hiển thị khớp với thời gian hiện tại.

Màn hình hiển thị thời gian sẽ bắt đầu nhấp nháy.

▲ Nút : mỗi lần ấn tăng 1 phút
▼ Nút : mỗi lần ấn giảm 1 phút
Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh từng 10 phút một.

3 Đèn nhấp nháy sẽ dừng sau 3 giây, tức là đã điều chỉnh thời gian xong

Nếu thời gian hiển thị không khớp với thời gian hiện tại, lặp lại bước 2 để điều chỉnh.

Điều chỉnh thời gian

Đèn nhấp nháy

Sau khi điều chỉnh

Đèn sáng

ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI

Sản phẩm này có tính năng nhạc báo hiệu. Là tính năng báo hiệu khi bắt đầu nấu, khi hoàn thành thao tác hẹn giờ, khi nấu xong. **Có thể chọn âm báo từ những âm sau:**

Các loại âm báo và cách sử dụng	Nhạc	Tiếng beep	Im lặng
Thời điểm kêu	Âm báo chuẩn của sản phẩm này. Đây là cài đặt gốc khi sản phẩm xuất xưởng	Chọn cài đặt này khi muốn đổi âm báo nhạc.	Khi muốn tắt âm báo.
Khi bắt đầu nấu:	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	Tiếng beep	
Khi hoàn thành hẹn giờ:	Bài “Ngôi sao lấp lánh”	Tiếng beep	
Khi nấu (hấp), hâm xong:	Bài “Hoa loa kèn đỏ”	5 tiếng beep	Không kêu

CÁCH CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO

1 Đặt nồi vào, cắm điện

1) Cắm sâu và chặt phích cắm vào thân nồi
2) Cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

2 Ấn nút  từ 3 giây trở lên.

3 Nếu âm báo hoàn thành việc cài đặt thay đổi âm báo kêu lên thì việc thay đổi đã hoàn thành

KHI CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO

Mỗi khi ấn nút HẸN GIỜ từ 3 giây trở lên âm báo sẽ lần lượt chuyển

① Nhạc
Cài đặt xong khi bài “Hoa loa kèn đỏ” vang lên.

② Tiếng beep:
Cài đặt xong khi kêu 3 tiếng beep

③ Im lặng:
Cài đặt xong khi kêu 1 tiếng beep

• Không thể thay đổi âm báo nhạc lúc bắt đầu hâm.
• Không thể thay đổi âm báo trong khi đang nấu (hấp), đang thực hiện chế độ nấu hẹn giờ, đang giữ ấm.
• Nếu thay đổi/ chọn được âm báo thì vui lòng làm lại từ bước 1

• Sau khi thay đổi âm báo, các âm báo đã được thay đổi đó sẽ được lưu lại ngay cả khi rút phích cắm điện ra.

BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON (Chuẩn bị và giữ ấm)

ĐỂ NẤU CƠM NGON

Đong đúng lượng gạo Dùng cốc định lượng đi kèm. Cốc định lượng bán ở ngoài thị trường sẽ có khác biệt.
Đong gạo gạt ngang mép cốc để đảm bảo chính xác.

Vo gạo nhanh Chuẩn bị một thau to chứa nước

① Vo sơ gạo Trước tiên cho nước vào ngập gạo, khuấy mạnh bằng tay, rồi đổ bỏ nước ngay. Lặp lại 2 lần

② Vo gạo Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần, sau đó cho đầy nước từ thau đã chuẩn bị vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay. Lặp lại bước này 2 đến 4 lần

③ Vo sơ gạo Cuối cùng cho đầy nước từ thau đã chuẩn bị và vo nhanh 2 lần.

(Thực hiện trong vòng 10 phút các bước từ 1 đến 3)

Điều chỉnh đúng mức nước

Loại gạo	Điều chỉnh nước
Gạo mềm hơn	Theo đúng như vạch chia mực nước
Gạo mềm	
Gạo mới	Hơi ít so với vạch chia mực nước
Gạo cũ	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước
Gạo cứng hơn	

VD: Khi nấu 6 cốc gạo trắng
Cho nước vào đến mực số “6” trên vạch chia mực nước đối với WHITE RICE (Gạo trắng)

Không dùng nước có độ kiềm cao
Không dùng nước có độ kiềm cao hơn pH9
Cơm nấu với nước có độ kiềm cao có thể bị vàng hay bị bết dính.

Khi cơm chín, xới và đánh tơi cơm ngay
Phần hơi nước thừa sẽ thoát ra, cơm sẽ mềm và ngon hơn. Nên đánh tơi cơm trong vòng 10 phút sau khi nấu xong. Nếu không, cơm sẽ bị cứng, bết dính, bị cháy.

Vạch chia mực nước ở hình minh họa là của nồi dung tích 1,8L

ĐỂ GIỮ ẤM TỐT

Khi để cơm bên trong nồi để ăn lần tới, hãy dùng tính năng Giữ ấm

- Nếu để cơm trong nồi mà không sử dụng chức năng giữ ấm do rút đầu cắm hoặc tắt chế độ giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.

Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi sang màu vàng, vui lòng không dùng chế độ giữ ấm như sau:

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài.
- Giữ ấm từ 12 tiếng trở lên.
- Đổ thêm cơm vào.
- Hâm nóng cơm nguội.
- Giữ ấm cơm có độ ẩm thức ăn khác và gia vị (như cơm trộn, xôi đậu đỏ).
- Giữ ấm những thức ăn không phải cơm như croquette, canh Miso, món ăn hấp.
- Giữ ấm trong khi để nguyên và xới cơm bên trong nồi.

Nếu lượng cơm ít thì gom cơm vào giữa nồi.

Nếu phần cơm được giữ ấm quá ít, cơm sẽ bị khô, bết dính, do đó vui lòng gom cơm lại vào giữa Nồi rồi giữ ấm.

Gom cơm vào giữa nồi

CÁCH NẤU CƠM

CÁC BƯỚC CƠ BẢN

Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước và phụ kiện. → Trang 19

1

Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm
Khi đong gạo, dùng cốc định lượng đi kèm và đong gạt miệng.



(1 cốc = khoảng 180ml)

2

Vo gạo và điều chỉnh lượng nước.

Cách vo gạo → Xem trang 7 “ĐỂ NẤU CƠM NGON: Vo gạo nhanh”

Đặt nồi trên một mặt phẳng rồi cho nước vào và điều chỉnh theo vạch chia của thực đơn muốn nấu.
→ Xem trang 10

Dàn đều mặt gạo, để đo chính xác lượng nước.
Điều chỉnh lượng nước sao cho phù hợp với số cốc gạo cần nấu.

- Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay sau khi vo gạo. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút.

3

Cho Nồi vào trong Thân nồi, lắp Bộ nắp trong và Nắp van thông hơi vào, đóng Nắp ngoài, rồi cắm Dây điện.

Lau nước và lấy dị vật ra khỏi phần bên ngoài Nồi và bên trong Thân nồi, rồi mới bỏ Nồi vào trong Thân nồi.

1) Cắm sâu và chặt Đầu cắm vào Thân nồi.
2) Cắm Phích cắm vào ổ cắm điện.

4

Ấn nút  để lựa chọn thực đơn.

Mỗi lần ấn nút biểu tượng “▼” trên màn hình hiển thị sẽ di chuyển. Ấn nút đến thực đơn mong muốn.

- Nếu ấn và giữ nút thì có thể chuyển tiếp nhanh.
Nút báo sẽ dừng lại ở nút **WHITE /SUSHI** (Gạo trắng/Cơm sushi).
- Nếu ấn chọn **WHITE / SUSHI** (Gạo trắng/Cơmsushi), **BROWN** (Gạo lứt) để nấu, thì lựa chọn này sẽ được lưu lại cho đến khi chọn lại chế độ khác để nấu trong lần tới.

Màn hình hiển thị



Biểu tượng “▼” sẽ sáng lên và di chuyển

5

Ấn nút 

Đèn báo **BẮT ĐẦU/ HÂM** sẽ sáng và nhạc (tiếng beep) báo hiệu bắt đầu nấu vang lên. Màn hình sẽ hiển thị thời gian cần cho đến khi nấu xong.

- Xác nhận nồi cơm không đang ở chế độ **Giữ ấm**, sau đó ấn nút **BẮT ĐẦU/ HÂM**. Nếu đèn báo **Giữ ấm sáng** thì chế độ **hâm nóng** đang được bật → Xem trang 15
- Khi đang nấu , ấn nút ▲ hay của nút ▼ của nút **Điều chỉnh thời gian** để biết thời gian hiện tại. Nếu pin **Lithium** được lắp đặt bên trong bị hết, thì thời gian hiện tại sẽ không được hiển thị nếu không cài đặt thời gian hiện tại.
- Khi không hấp, vui lòng không để **Xứng hấp** vào lòng nồi khi nấu cơm.

Hiện thị thời gian cần cho đến khi nấu xong



Đèn sáng

- Thời gian còn lại cho đến khi nấu xong là thời gian chuẩn. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước.
- Khi bắt đầu bốc hơi nước thì nồi cơm sẽ tự điều chỉnh mức thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. Thời gian nấu có thể tăng hoặc giảm tùy thuộc vào quá trình này.

6

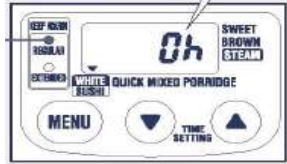
Khi âm báo nhạc (tiếng beep) báo hiệu đã nấu xong vang lên, xới và đánh tơi cơm ngay để cơm ngon và tơi hơn.

Khi quá trình nấu hoàn tất, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ **giữ ấm**, đèn báo **GIỮ ẤM THUỖNG** sẽ sáng lên, và hiển thị thời gian giữ ấm theo đơn vị 1 tiếng.

Việc đánh tơi cơm ngay giúp phần hơi nước thừa thoát ra mà món cơm sẽ không bị vón cục và bết dính.

→ Vui lòng đeo găng tay hoặc dùng vải mềm để giữ nồi và tiến hành đánh tơi cơm vì nồi nóng.

Hiện thị thời gian giữ ấm



- Khi đánh tơi cơm có thể nồi sẽ bị xoay. Việc dùng găng tay hoặc vải để giữ Nồi giúp nồi không bị xoay , hạn chế việc mặt ngoài đáy nồi bị hư hại.
- Nếu tắt chức năng giữ ấm rồi ấn lại nút **LỰA CHỌN GIỮ ẤM** thì thời gian hiển thị sẽ quay lại là 0h.
- Có thể thay đổi âm báo nấu xong thành âm báo khác. → Xem trang 6

7

Sau khi sử dụng, ấn nút  rút phích cắm dây điện.

- Nếu chỉ lấy Nồi ra thì nguồn điện sẽ không tự ngắt. Vui lòng ấn nút **HỦY**.

LƯU Ý

- Tùy vào tình trạng khi nấu mà phần cơm ở đáy nồi sau khi nấu xong có thể sẽ bị cháy một lớp mỏng.
 - Nếu cần nấu liên tục và muốn dùng chế độ **Giữ ấm** để nấu nồi cơm mới ngay, vui lòng để cho nồi nguội đi từ 30 phút trở lên. Nếu nhiệt độ Thân nồi và Nắp ngoài còn nóng thì cơm có thể sẽ không ngon sau khi nấu.
- LỜI KHUYÊN: Nếu muốn làm nguội nhanh Thân nồi và Nắp ngoài thì vui lòng thử làm theo những cách sau.
- Cho nước lạnh vào Nồi rồi đặt vào Thân nồi để làm nguội Thân nồi.
 - Mở Nắp ngoài, tháo Bộ nắp trong ra để làm nguội Tầm tản nhiệt.

CÁCH NẤU CƠM (tiếp theo)

NẤU NHIỀU LOẠI CƠM KHÁC NHAU

MENU (Trình đơn): ● Là thực đơn được cài đặt trên nút THỰC ĐƠN.

Menu	Gạo	Tùy chọn thực đơn	Vạch chia nước	Lượng nấu (cốc)	Lời khuyên
Cơm trắng	Gạo trắng	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0L: 1~5,5 1,8L: 2~10	
Cơm Sushi	Gạo trắng	WHITE / SUSHI	SUSHI RICE	1,0L: 1~5,5 1,8L: 2~10	
Nấu nhanh	Gạo trắng	QUICK	WHITE RICE	1,0L: 1~5,5 1,8L: 2~10	● Chọn khi muốn cơm trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
Cơm trộn	Gạo trắng	MIXED	WHITE RICE	1,0L: 1~4 1,8L: 2~6	● Gia vị phải được cho vào nước hoặc nước dùng rồi mới đổ vào gạo, sau khi điều chỉnh lượng nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu cho gia vị trực tiếp vào gạo hoặc không trộn đều, cơm có thể bị cháy khét, không ngon. ● Lượng nguyên liệu khuyến nghị 30 ~ 50% lượng gạo. ● Nguyên liệu được cắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo (không cần trộn lẫn với gạo).
Cháo	Gạo trắng	PORRIDGE	PORRIDGE	1,0L: 0,5~1,5 1,8L: 0,5~2,5	● Lượng nguyên liệu khuyến nghị khoảng 30 ~ 50% lượng gạo. ● Nguyên liệu được cắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo mà không cần trộn lẫn. ● Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng cắt nhỏ hơn một chút. ● Đối với các loại rau xanh, luộc trước và thêm vào sau khi cháo đã được nấu chín. ● Không nấu cháo bằng gạo lứt, gạo xát (30%, 50% và 70%).
Xôi	Gạo nếp hoặc gạo trắng lẫn gạo nếp	SWEET	SWEET RICE (Nếu gạo nếp lẫn gạo trắng thì ít lại một chút)	1,0L: 1~4 1,8L: 2~6	● Gia vị phải được cho vào nước hoặc nước dùng rồi mới đổ vào gạo, sau khi điều chỉnh lượng nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. ● Cho nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được điều chỉnh lượng nước. ● Khi nấu xôi đậu đỏ, đậu đỏ phải được luộc trước, để riêng đậu và nước luộc đậu, sau đó hãy sử dụng đậu đỏ đã để nguội xuống nhiệt độ thường. Dùng nước luộc đậu đó thay cho nước lạnh để nấu xôi.
Cơm gạo lứt	Gạo lứt	BROWN	BROWN RICE	1,0L: 1~4 1,8L: 2~8	● Việc trộn gạo trắng với gạo lứt để nấu không được khuyến khích vì khi nấu sẽ bị trào và cơm không ngon.

KHÁC: ● Có thể nấu dựa theo cài đặt được miêu tả dưới đây.

Menu	Gạo	Tùy chọn thực đơn	Vạch chia nước	Lượng nấu (cốc)	Lời khuyên
Cơm trộn lúa mạch	Lúa mạch lẫn gạo trắng	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0L: 1~5,5 1,8L: 2~10	● Tỷ lệ pha trộn lúa mạch không quá 20% tổng lượng gạo cần nấu. (Ví dụ) Trong 1 cốc gạo cần nấu: gạo trắng: 0,8 cốc, lúa mạch: 0,2 cốc
Cơm gạo mầm	Gạo mầm	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0L: 1~5,5 1,8L: 2~10	● Khi vò gạo cần vò nhẹ tay và nhanh để không làm tróc mầm gạo vì mầm gạo rất dễ tróc
Cơm gạo lứt mầm	Gạo lứt lẫn gạo trắng lẫn Gạo lứt mầm	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1,0L: 1~4 1,8L: 2~8	● Vui lòng không nấu hên giờ và không ngâm gạo quá 30 phút trước khi nấu. ● Tùy loại gạo lứt này mầm, có một số trường hợp cơm bị sôi tràn, cơm sau khi nấu xong sẽ không được như mong đợi. ● Nếu chọn dùng gạo lứt này mầm được ủ bằng cách sử dụng máy ủ mầm gạo lứt, vui lòng liên hệ trực tiếp đến nhà sản xuất bán máy ủ mầm để biết cách nấu.
Cơm gạo xát (30%)	gạo xát 30%	BROWN	BROWN RICE (ít hơn vạch BROWN RICE một chút)	1,0L: 1~4 1,8L: 2~8	● Tùy thuộc loại gạo và độ xát gạo, có một số trường hợp cơm bị sôi tràn và gạo không được nấu kỹ. → Vui lòng điều chỉnh lượng nước.
Cơm gạo xát (50%/70%)	gạo xát 50%/ 70%	WHITE / SUSHI	WHITE RICE (ít hơn vạch WHITE RICE một chút)	1,0L: 1~4 1,8L: 2~8	

ĐỊNH LƯỢNG THỜI GIAN NẤU

Lựa chọn Menu	Thời gian	
	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Cơm trắng	Khoảng 52 phút ~ 57 phút	Khoảng 50 phút ~ 1 tiếng
Cơm Sushi	Khoảng 51 phút ~ 57 phút	Khoảng 49 phút ~ 1 tiếng
Nấu nhanh	Khoảng 26 phút ~ 39 phút	Khoảng 27 phút ~ 46 phút
Cơm trộn	Khoảng 1 tiếng 4 phút ~ 1 tiếng 8 phút	Khoảng 1 tiếng 4 phút ~ 1 tiếng 9 phút
Cháo	Khoảng 56 phút ~ 1 tiếng 8 phút	Khoảng 53 phút ~ 1 tiếng 9 phút
Xôi	Khoảng 53 phút ~ 59 phút	Khoảng 54 phút ~ 58 phút
Cơm gạo lứt	Khoảng 1 tiếng 24 phút ~ 1 tiếng 44 phút	Khoảng 1 tiếng 23 phút ~ 1 tiếng 48 phút

- Bảng trên được dựa trên môi trường điện áp 230V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước là 18°C.
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang chế độ Giữ ấm. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi phụ thuộc vào điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, lượng nước.
- Đối với thực đơn MIXED, thời gian nấu sẽ lâu hơn để cơm ngấm đều gia vị. (Thời gian đun nóng sơ là khoảng 30 phút.)

CÁCH DÙNG CHỨC NĂNG HẤP

1

Cho nước vào nồi

540 mL (hoặc 3 cốc nếu dùng cốc định lượng) cho Dung tích nồi 1,0 L
720 mL (hoặc 4cốc nếu dùng cốc định lượng) cho Dung tích nồi 1,8 L

2

Cho nồi vào thân nồi và đặt xứng hấp lên trên

Luôn lau chùi cẩn thận bên ngoài Nồi, bên trong Thân nồi. đặc biệt chú ý lấy dị vật ra khỏi bên trong Thân nồi, rồi mới bỏ Nồi vào trong Thân nồi.
• Đảm bảo đặt Xứng vào ngay ngắn. Nếu đặt lệch thì hơi nước sẽ thoát ra.

3

Cho thực phẩm vào Xứng hấp rồi đặt Nắp trong và Nắp van thoát hơi lại, đóng Nắp ngoài và cắm Dây điện.

1) Cắm sâu và chặt Đầu cắm vào Thân nồi.
2) Cắm Phích cắm vào ổ cắm điện.
• Cho lượng thực phẩm vào nồi cân thận. Nếu đặt thực phẩm vào không đều thì xứng sẽ bị nghiêng.

4

Ấn nút  và chọn STEAM (hấp).

Model

Thời gian nấu mặc định

Thời gian nấu linh hoạt

1.0L

40 phút

1 – 60 phút

1.8L

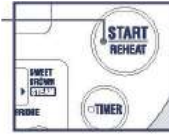
Thời gian hấp bao gồm cả thời gian để nước sôi

Khi chọn chức năng STEAM để hấp, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu mặc định. Có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng cách ấn ▲ hoặc ▼ của nút Điều chỉnh thời gian để điều chỉnh thời gian nấu.
→ Xem trang 13 “Thời gian hấp dự kiến”

5

Ấn nút 

Đèn sáng



Đèn BẮT ĐẦU/HÂM sáng lên, nhạc hoặc tiếng beep sẽ vang lên báo hiệu bắt đầu nấu.
Màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại cho đến khi nấu xong.
• Ấn ▲ hoặc ▼ của nút Điều chỉnh thời gian, để biết thời gian hiện tại trong khi đang nấu

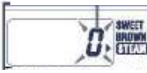
6

Nhạc hoặc tiếng beep nấu xong vang lên báo hiệu kết thúc việc nấu.

Ấn nút 

Đèn nhấp nháy

Đèn nhấp nháy



Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

• Lấy thức ăn ra ngay sau khi đã hấp xong, vì thức ăn sẽ bị ướt nhão.
• Cẩn thận khi lấy thức ăn và Xứng hấp ra, vì nồi và các bộ phận bên trong sẽ rất nóng sau khi hấp.
• Ấn nút HỦY sau khi nấu xong, nếu không nồi cơm điện sẽ vang lên tiếng beep mỗi 30 phút 1 lần để nhắc bạn lấy thức ăn ra.
• Nếu muốn hấp thêm, lặp lại thao tác theo trình tự ở bước 4.
• Nếu có mùi thức ăn bám vào nồi, tham khảo mục “VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN: KHI NỒI CÓ MÙI HÔI” ở trang 20.
• Tùy theo thực phẩm (đặc biệt là cà rốt, các loại rau) mà màu xứng hấp có thay đổi, nhưng không ảnh hưởng về mặt sử dụng chức năng này. Vệ sinh Xứng hấp ngay sau khi dùng vì khi bị bám màu thì khó có thể rửa sạch nếu để Xứng hấp khô.

LƯU Ý:

- Rửa sạch váng thực phẩm như thịt gà và cá sau khi nấu.
- Nhúng ngay rau củ vào nước đá lạnh và để ráo để giữ màu rau củ đẹp sau khi nấu.

12

THỜI GIAN HẤP DỰ KIẾN:

Không hấp thức ăn lớn hơn 3,5 cm. Thức ăn có thể chạm vào phần nắp trong và gây hỏng hóc.

Thực phẩm	Lượng	Thời gian nấu dự kiến	Mẹo hấp
Cà rốt	200g/1	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Súp-lor xanh	200g/1/2	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Rau chân vịt	100g	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bí đỏ	250g/ 1/4	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai tây	450g/ 3	40 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai lang	300g/ 1	35 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bắp (ngô)	200g/ 1	30 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Thịt gà	300g/ 1 miếng	30 phút	Đặt mặt cắt tiếp xúc với xứng hấp
Cá (cá trắng, cá hồi,...)	150g/ cắt thành miếng	25 phút	Thái mỏng dưới 2 cm , bọc trong giấy thiếc rồi hấp.
Tôm	150g/ 15	20 phút	Để nguyên vỏ
Sò điệp	150g	20 phút	Bỏ vỏ • Nền đặt cái thìa hoặc bắp cải lên xứng hấp rồi để sò lên trên.
Xiêu mai, hủ cáo, bánh xếp, xiaolongbao giữ lạnh	200g	15 phút	Giữ khoảng cách giữa thức ăn
Xiêu mai, hủ cáo, bánh xếp, xiaolongbao đông lạnh	200g	20 phút	Giữ khoảng cách giữa thức ăn

CHÚ Ý:

Không dùng nồi để nấu các loại thức ăn sau.

- Những món sệt như cà ri hay món hầm.
- Những món nở quá nhiều như các món sử dụng baking soda.
- Những món nở ra lúc nấu như chế phẩm hải sản và các loại đậu.
- Những món dùng nhiều dầu.
- Những món ăn cần bỏ vào túi nylon.

Trong lúc nấu...

- Không dùng giấy nến hoặc các loại khác để đặt thực phẩm.
- Loại bỏ dị vật ở ngoài Nồi, Tắm gia nhiệt, Cắm biển trung tâm. → **Trang 19**
- Khi dùng giấy nhôm hay giấy nến, không dây kín lỗ của Xứng hấp lúc nấu. → Đây là nguyên nhân của việc tràn, rò rỉ hơi ra ngoài hoặc gây hỏng hóc sản phẩm.
- Thời gian hấp thay đổi tùy theo nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước, kích thước, khối lượng, nhiệt độ của thức ăn.
- Nếu thức ăn chưa chín, lặp lại thao tác theo mục 4 đến mục 6 để hấp thêm.
- Khi hấp thức ăn liên tiếp, hãy kiểm tra lượng nước trong nồi và thêm nước thường xuyên để tránh tình trạng cạn nước.
- Hấp thịt và cá quá lâu sẽ bị cứng. Nếu không thể hấp trong thời gian ngắn thì hãy xắt mỏng rồi hấp. Cho thảo mộc, tỏi, muối, hoặc tiêu vào sẽ giảm bớt được mùi trong lúc hấp.

Khi nấu chung các thực phẩm với cơm...

- Chọn nấu theo menu WHITE/SUSHI.
- Không nấu nhiều quá 1 cốc gạo đối với nồi 1,0 L và quá 2-4 cốc gạo đối với nồi 1,8 L. Điều này sẽ khiến Nắp ngoài bật mở khi đang nấu hoặc khiến cơm không được nấu chín hoặc thức ăn không được hấp chín.
- Đán đều gạo trong Nồi trước khi nấu. → Nếu không có thể khiến cơm bị chạm vào Xứng hấp.
- Có thể hấp những thực phẩm lâu chín như khoai tây, khoai lang, bắp, bí đỏ, cá (bọc trong miếng nhôm)... cùng lúc với nhau.

Nếu nấu không chín thì hãy giảm lượng và cắt thành miếng nhỏ.

- Những thực phẩm cần ít thời gian hấp như rau chân vịt, có thể sẽ không hấp chín ngon được.
- Vui lòng không cho thêm thực phẩm vào nồi khi đang nấu.
- Cơm sẽ dễ bị cháy hoặc bị nhuộm màu của những thực phẩm nấu cùng.

Sau khi nấu...

- Hãy cẩn thận khi lấy thức ăn và Xứng hấp ra vì bên trong Nồi và Xứng hấp, thức ăn đều rất nóng, tránh bị bỏng.
- Bỏ nắp trong và mặt trong của Nắp ngoài sẽ dễ bị bắn vì dính văng dầu thức ăn sau khi hấp, đặc biệt là khi hấp các loại thịt.
- Luôn vệ sinh Bộ nắp trong, Nồi và Xứng hấp sau khi dùng. Ngoài ra, hãy lau miếng Vòng đệm nắp ngoài và mặt trong của Nắp ngoài để tránh mùi hôi và nấm mốc.
- Phần nước ngưng tụ trên nắp trong rất nóng và có thể gây bỏng. Hãy cẩn thận khi mở nắp nồi cơm điện.

13

GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI

Nếu ấn nút TÙY CHỌN GIỮ ẤM khi đang ở chức năng Giữ ấm, sẽ luân chuyển giữa chế độ Giữ ấm thường và chế độ Giữ ấm kéo dài.

- Nồi không kích hoạt chế độ Giữ ấm kéo dài dù đã ấn nút trong những trường hợp sau. (Nồi sẽ kêu beep và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm thường)

- Khi nấu theo menu QUICK (nấu nhanh), MIXED (Cơm trộn), SWEET (Xôi), STEAM (Hấp).
- Khi chế độ Giữ ấm thường vượt quá 12 tiếng
- Khi chế độ Giữ ấm kéo dài vượt quá 4 tiếng
- Khi nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do mất điện

- Các yếu tố như nhiệt độ phòng thất thường do mùa và môi trường sống, cách đóng mở nắp ngoài , loại gạo, phương pháp vo gạo, v.v... là nguyên nhân làm phát sinh một số hiện tượng cơm có mùi khó chịu do vi khuẩn sinh sôi. Xem trang 21 “VỆ SINH BÊN TRONG NỒI” và dùng chế độ Giữ ấm thường nhiều nhất có thể để giảm thiểu các hiện tượng này.

GIỮ ẤM THƯỜNG:

Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm thường và đèn báo Giữ ấm thường bật sáng.

- Nếu muốn bật chế độ “Giữ ấm thường” từ trạng thái tắt, ấn nút TÙY CHỌN GIỮ ẤM.

GIỮ ẤM KÉO DÀI:

Chức năng này có thể được bật khi đang ở chế độ Giữ ấm thường

Dùng chức năng này để giữ ấm cơm lâu hơn. Hiện tượng cơm bị khô và vàng sẽ giảm do chức năng này có nhiệt độ giữ ấm thấp hơn.

1 Kiểm tra để chắc chắn là đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG đã bật sáng

2 Ấn nút

Đèn báo GIỮ ẤM KÉO DÀI sẽ sáng lên.

- Nếu quá 8 tiếng kể từ khi chế độ Giữ ấm kéo dài bắt đầu, nồi sẽ tự động trở về chế độ Giữ ấm thường.

Cách đổi từ chế độ Giữ ấm kéo dài sang chế độ Giữ ấm thường

Ấn nút 1 lần.

Nồi sẽ trở về chế độ Giữ ấm thường, đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG bật sáng.

CHÚ Ý:

- Muốn thay đổi màn hình sang hiển thị thời gian hiện tại trong chức năng Giữ ấm, ấn ▲ hoặc ▼ của nút Điều chỉnh thời gian. Khi ấn ▲ hoặc ▼ một lần nữa, màn hình sẽ hiển thị lại thời gian đã giữ ấm. Lưu ý rằng màn hình sẽ không hiển thị chế độ Giữ ấm cho lần dùng tiếp theo, phải thao tác lại một lần nữa. Chỉ có thể thực hiện hiển thị nhảy giờ trong khi đang ở chế độ Giữ ấm.
- Đảm bảo dùng chức năng Giữ ấm khi muốn giữ cơm ở trong nồi.
- Không dùng chế độ Giữ ấm kéo dài cho gạo lứt nảy mầm và gạo xát (xát 30%, 50% và 70%).
- Thực đơn menu STEAM (hấp) không thể dùng chức năng giữ ấm.



HÂM NÓNG

Sử dụng khi đang ở chế độ Giữ ấm thường và Giữ ấm kéo dài.

- Chức năng này dùng làm nóng cơm hơn khi đang ở chế độ giữ ấm. Đặc biệt, do nhiệt độ sẽ hạ thấp một chút khi đang ở chế độ Giữ ấm Kéo dài nên khi sử dụng chế độ Hâm nóng thì nhiệt độ cơm sẽ vừa vặn để sẵn sàng dùng bữa.

1 Đánh toi và dàn đều phần cơm được giữ ấm

- Vui lòng đánh toi hoàn toàn để cơm không bị cứng và cháy.
- Nếu chỉ hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 thìa cà phê nước lạnh cho 1 bát cơm (khoảng 160g) và đánh toi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi. Cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh toi cơm, lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Khi đánh toi cơm có thể Nồi sẽ bị xoay. Nên dùng gang tay hoặc khăn vải để giữ Nồi giúp hạn chế dây nồi bên ngoài bị hư hại.

2

Ấn nút

Đảm bảo đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG, GIỮ ẤM KÉO DÀI đã bật sáng

Nồi vang nhạc báo khi bắt đầu hâm

Đèn BẮT ĐẦU /HÂM nhấp nháy

khi hâm xong, nồi vang nhạc báo (tiếng beep) và đèn GIỮ ẤM THƯỜNG bật sáng

Thời gian chuẩn để hâm :
Khoảng 7 ~ 9 phút

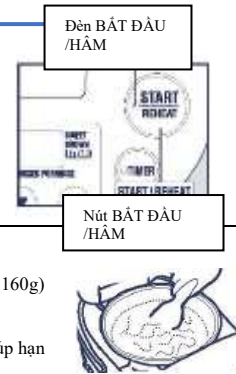
- Đảm bảo đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG, GIỮ ẤM KÉO DÀI đã bật sáng. Nếu ấn nút BẮT ĐẦU /HÂM khi đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG, GIỮ ẤM KÉO DÀI đang tắt, thì chức năng nấu cơm sẽ được khởi động.

3

Đánh toi cơm

- Đánh toi và dàn đều toàn bộ cơm ra để cơm dưới đáy nồi không bị cứng lại.
- Khi đánh toi cơm, lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.
- Khi đánh toi cơm có thể Nồi sẽ bị xoay. Nên dùng gang tay hoặc khăn vải để giữ Nồi để hạn chế việc dây nồi bên ngoài bị hư hại.

Để hủy chế độ Hâm nóng:	• Ấn nút HỦY
Để hủy chế độ Hâm nóng và trở về chế độ Giữ ấm:	• Ấn nút TÙY CHỌN GIỮ ẤM
Không dùng chức năng Hâm nóng trong các trường hợp sau:	• Không dùng chức năng Hâm nóng cho các món ăn ngoài cơm trắng, vì có thể làm cháy khét và đổi màu thức ăn. • Không lặp đi lặp lại chức năng Hâm nóng vì có thể làm cháy khét và đổi màu thức ăn. • Không dùng chức năng Hâm nóng nếu lượng cơm trắng vượt quá vạch chia mực nước 3 của WHITE RICE đối với dung tích nồi 1,0 L, và vượt quá vạch chia mực nước 6 của WHITE RICE đối với dung tích nồi 1,8 L vì cơm không được làm nóng hoàn toàn. • Không dùng chức năng Hâm nóng với cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp vì sẽ làm cơm cháy khét và có mùi, làm cơm bị cứng.



CÁCH NẤU HẸN GIỜ ●Nên chỉnh thời gian hiện tại trước khi nấu (trang 6)

- Chức năng này cài đặt cơm tự động được nấu xong theo thời gian mong muốn . Thời gian sẽ được ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ “ ㊟1” (Hẹn giờ 1) và “ ㊟2 ” (Hẹn giờ 2).
- Nồi đã được cài sẵn “Hẹn giờ 1” là 6:00, “Hẹn giờ 2” 18:00.

CÀI ĐẶT HẸN GIỜ:

1

Ấn nút  để chọn “ ㊟1” (Hẹn giờ 1) và “ ㊟2 ” (Hẹn giờ 2).

Hiện thị thời gian đã được cài đặt ở “Hẹn giờ 1” và đèn báo BẮT ĐẦU/HÂM nhấp nháy.

- Khi ấn nút 1 lần nữa, nồi sẽ hiển thị thời gian được cài đặt ở “Hẹn giờ 2”.

Cài đặt thời gian

Nhấp nháy

2

Ấn nút  để lựa chọn thực đơn muốn nấu.

- Không thể hẹn giờ nấu đối với menu QUICK (nấu nhanh), MIXED (Cơm trộn), SWEET (Xôi), STEAM (Hấp).

3

Chỉnh thời gian muốn nấu chín bằng ▲ hoặc ▼ của nút Cài đặt thời gian.

Nút ▲: Tăng 10 phút mỗi lần ấn
Nút ▼: Giảm 10 phút mỗi lần ấn

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh từng 10 phút một.
- Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phải điều chỉnh thời gian.

Thời gian muốn nấu chín (VD) 7:30

4

Ấn nút 

Đèn sáng Đèn tắt

Đèn báo BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt. Đèn cài đặt thời gian nấu bật lên. Nhạc báo hoặc tiếng beep vang lên.

- Nếu không ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM thì không hoàn thành hẹn giờ.

Thời gian hẹn giờ nấu khuyến nghị:

Menu	Thời gian	
	Dung tích nồi 1,0 L	Dung tích nồi 1,8 L
Gạo trắng/Cơm sushi	1 tiếng 20 phút ~ 13 tiếng	1 tiếng 20 phút ~ 13 tiếng
Cháo	1 tiếng 20 phút ~ 13 tiếng	1 tiếng 25 phút ~ 13 tiếng
Cơm gạo lứt	2 tiếng ~ 13 tiếng	2 tiếng 5 phút ~ 13 tiếng

CHÚ Ý:

Không dùng chức năng nấu Hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào cơm. Nguyên liệu sẽ bị hỏng, gia vị lẫn xuống đáy và cơm có thể sẽ không ngon.

- Khi tắt chức năng nấu hẹn giờ, Ấn nút HỦY.
- Ấn nút ▲ hoặc ▼ để xem thời gian hiện tại.
- Khi nấu Hẹn giờ cơm sẽ mềm hơn bình thường.
- Thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị trên màn hình.
- Nếu cài đặt chưa đủ thời gian khuyến cáo, tiếng beep sẽ vang lên và nồi sẽ bắt đầu nấu ngay.
- Vào mùa hè nhiệt độ phòng cao, chỉ cài đặt thời gian trong vòng dưới 13 tiếng để ngăn cơm không bị ôi thiu.
- Không nấu Hẹn giờ đối với gạo lứt này mầm. Vì gạo lứt này mầm ngâm nước nhiều nên cơm sẽ không ngon như mong muốn.
- Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, ngoài ra thời gian nấu cũng phụ thuộc vào điện áp và lượng nước.

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Đơn vị định lượng ghi trong công thức nấu ăn:	● 1 thìa canh = 15 mL ● 1 thìa cà phê = 5 mL	● Đong gạo bằng cốc định lượng kèm. 1 cốc = khoảng 180 mL)
---	---	---

SUSHI CUỘN BẰNG TAY

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)

Gạo: 3 cốc

Giấm trộn

Giấm: 4 thìa canh
Đường: 1 thìa canh
Muối: 1 - 1/2 thìa cà phê

Topping gợi ý:

Các loại Sashimi (cá ngừ, mực, tôm, cá hồi, v.v)
Dưa chua (ví dụ như củ cải ngâm)
Quả bơ và thịt nguội; Natto (đậu nành lên men) và hành lá
Thịt heo xông khói, măng tây; Cá hồi salmon, cá chình biển, trứng chiên; Cà rốt, dưa leo, cần tây
Tầm rong biển, Wassabi (mù tạt), nước tương, gừng ngâm giấm đỏ. Tùy ý

Cách nấu:

1 Vo gạo, cho nước vào đến vạch chia mực nước 3 của SUSHI RICE.
2 Ấn nút MENU, chọn thực đơn WHITE / SUSHI, tiếp tục ấn nút START/ REHEAT để nấu.
3 Khi nồi bật sang chế độ Giữ ấm, xới cơm ra thau gỗ (đã được lau sạch bằng khăn ướt), đổ hỗn hợp giấm vào trộn đều, thỉnh thoảng quạt mạnh để làm nguội cơm.

Chọn Menu: WHITE / SUSHI

- Đây là món Sushi nhanh và dễ làm. Bạn có thể tự cuộn Sushi với nguyên liệu theo sở thích của mình và thưởng thức. cũng có thể cuộn Sushi bằng rau xắt lát thay cho tấm rong biển.

COM TRỘN

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)

Gạo: 3 cốc

Thịt đùi gà: 50 g

Đậu phụ chiên: 1/2 miếng

Cà rốt: 35 g

Konnyaku: 35 g

Gobo (củ nngur bằng): 35 g

Nấm hương khô: 2-3 cái (ngâm nước trước khi dùng)

A: Nước tương màu nhạt: 1-1/2 thìa canh
Rượu mirin: 1-1/2 thìa canh
Muối: 1/2 thìa cà phê
Hạt nêm Dashi: 1/2 thìa cà phê
Nước ngâm nấm đông cô: Tùy ý
Rau Mitsuba : tùy ý

Cách nấu:

1 Cắt thịt đùi gà có độ dày 1cm, chần sơ đậu phụ chiên qua nước sôi 1 lần để khử dầu rồi xắt thành hình chữ nhật mỏng, sau đó ướp thịt gà và đậu phụ chiên vào nước sốt A trong 5 phút. (không đổ bỏ nước này)
2 Cắt cà rốt và Konnyaku thành miếng nhỏ, chần sơ Konnyaku qua nước sôi rồi vớt ra để vào rổ cho ráo nước. Bào nhỏ gobo (nguru bằng), ngâm nước để khử mùi gắt, để vào rổ cho ráo nước. Cắt nhỏ nấm hương.
3 Thêm nước sốt đã làm ở bước 1 vào nước dùng ngâm nấm hương khô, khuấy đều.
4 Vo gạo rồi đổ hỗn hợp nước ở bước 3 vào, thêm nước đến vạch chia mực nước 3 của WHITE RICE, trộn đều từ dưới đáy nồi.

Chọn Menu: MIXED

5 Dàn đều nguyên liệu ở bước 1 và 2 lên gạo ở bước 4. Không trộn các nguyên liệu đã sắp lên gạo. Ngoài ra, món ăn sẽ không ngon nếu thay đổi lượng gạo và nguyên liệu.
6 Ấn nút MENU, chọn thực đơn MIXED, tiếp tục ấn nút START/ REHEAT để nấu.
7 Khi nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, đánh tơi và trộn đều cơm.
8 Xới ra bát, cho lá Mitsuba lên trên để trang trí.

CÔNG THỨC NẤU ĂN (Tiếp theo)

CHÁO NANAKUSA (cháo với 7 loại thảo mộc)

Chọn Menu: PORRIDGE

① Phải chọn thực đơn PORRIDGE để nấu cháo. Nếu không, sẽ bị sôi tràn.

② Trường hợp nấu món cháo có rau xanh như món cháo này, hãy luộc rau xanh trước rồi thêm vào khi cháo đã nấu xong. Nếu thêm vào từ lúc đầu, rau xanh sẽ bị đổi màu, có thể gây tắc đường thoát hơi nước nóng, cháo thành phẩm sẽ không ngon.

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo: 1 cốc
Các loại rau xanh: 70 g (7 loại thảo mộc mùa xuân, nếu không có có thể thay bằng loại rau khác)
Muối: tùy ý

Cách nấu:
1 Rửa sạch và luộc rau, sau đó ngâm các loại rau xanh sau khi luộc vào nước lạnh, vắt ráo nước và xắt nhỏ.
2 Gạo vo sạch, đổ nước vào nồi đến vạch chia mực nước 1 của PORRIDGE.
3 Ấn vào nút MENU chọn PORRIDGE rồi ấn nút START/ REHEAT để nấu.
4 Khi nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, mở nắp ngoài và cho nguyên liệu ở bước 1 vào, trộn đều, thêm muối và trộn đều. Sau đó, mức cháo ra tô, sắp rau xanh ở bước 1 lên trên.



***7 loại thảo mộc mùa xuân:**
7 loại: rau Paseri Nhật, rau tề thái, cỏ chickweed, cỏ henbit, củ cải trắng, củ cải đỏ.

COM ĐẬU ĐỎ

Chọn Menu: SWEET

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo nếp: 3 cốc
Đậu đỏ: 50 g
Muối vừng: Tùy ý

Cách nấu:
1 Gạo vo sạch, để trên rổ cho ráo khoảng 30 phút.
2 Đậu đỏ vo sạch, cho vào nồi riêng đổ vào 2 cốc nước và nấu sôi khoảng 2 phút, sau đó vớt đổ ra, đổ bỏ nước đã luộc đậu. Sau đó, đổ thêm 3 cốc nước, nấu khoảng 20 phút đến khi dùng tay ấn thấy hạt đậu nứt ra là được, để riêng phần nước dùng và đậu đỏ.
3 Cho gạo ở bước 1 vào nồi, đổ phần nước dùng ở bước 2 đến vạch chia mực nước 3 của SWEET RICE, trộn đều từ đáy nồi, dàn đều phần đậu đỏ ở bước 2 lên trên gạo.
4 Ấn vào nút MENU chọn thực đơn SWEET rồi ấn nút START/ REHEAT để nấu.
5 Khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, xới đều để xôi to ra. Xới ra đĩa, sau đó cho ít muối vừng lên trên để thưởng thức.

• Trường hợp trộn gạo tẻ vào gạo nếp để nấu, điều chỉnh lượng nước nhiều hơn vạch chia mực nước SWEET RICE một chút.



VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Vệ sinh nồi sau mỗi lần sử dụng.
- Luôn rút dây cắm điện để phần Thân nồi và Nồi nguội sau khi dùng.
- Không sử dụng dung môi, benzene, bột đánh bóng, các loại bàn chải cứng (nylon, kim loại), thuốc tẩy hay bất cứ thứ gì có thể làm nồi hư hại.
- Vui lòng không sử dụng máy rửa bát, máy sấy bát vì có thể làm nồi bị trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh, vui lòng gắn phần nắp trong và nắp có nắp van thoát hơi vào đúng vị trí.

CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN NGOÀI:
Thân nồi:
Lau bằng vải mềm đã vắt khô.
• Khi dùng vải có chất hóa học, để tránh làm sản phẩm bị nhiễm mùi, không lau mạnh và lâu.

Nắp ngoài
Kéo Nắp van thoát hơi lên, lau Nắp ngoài bằng vải mềm đã vắt khô.

Nút bấm mở nắp
Dùng tăm tre để lấy cơm hay dị vật bị dính vào nút bấm.

Bảng thao tác
Lau bằng vải khô mềm.

Nắp van thoát hơi

Đầu cắm

Phích cắm

Dây điện
Lau bằng vải khô mềm

CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN TRONG:

Vòng đệm nắp ngoài

Bộ nắp trong
Ngâm Nắp trong vào nước nóng hoặc nước sạch và rửa bằng miếng bọt biển, sau đó lau sạch.

- Làm sạch gạo hoặc dị vật dính vào nắp. nếu không khi nấu cơm sẽ khiến hơi nước bị thoát ra làm cho cơm bị khô và không ngon.
- Vệ sinh phần nắp trong sau mỗi lần sử dụng; nếu không nắp sẽ bị ngả vàng và gỉ sét.

Cắm biến trung tâm
Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô Dùng tăm tre để lấy hạt cơm hay dị vật bị rơi vào.

Nắp ngoài và van thoát hơi
Cắm chắc Nắp ngoài, dùng vải mềm đã vắt khô để lau. Lau sạch cơm và cặn dính ở mặt trong của nắp.

- Không sử dụng hóa chất tẩy rửa.
- Nếu để cơm hoặc cặn bẩn có thể khiến nắp đổi màu rồi và gỉ sét.

Mặt trong thân nồi
Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô

Tấm gia nhiệt
Lau sạch bằng vải mềm đã vắt khô. Nếu cơm hoặc dị vật dính vào đĩa nhiệt, nhúng giấy nhám số 320 vào nước, sau đó chà nhẹ nhàng.

CÁCH VỆ SINH PHỤ KIỆN VÀ NỒI:

Rửa nồi bằng miếng bọt biển
Dùng nước rửa chén bát dịu nhẹ để rửa sạch.

Vá xới cơm

Xung hấp

Cốc định lượng

Nồi → Trang 5

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN (Tiếp theo)

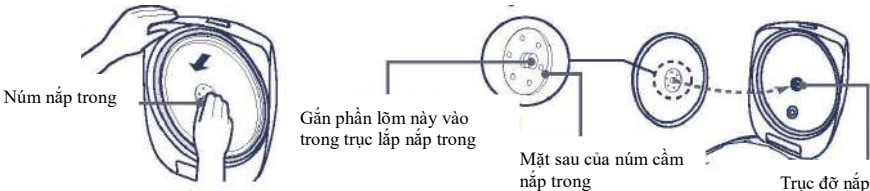
CÁCH VỆ SINH KHI NỒI CÓ MÙI HÔI:

- Cho nước đến vạch chia mực nước của WHITE RICE trên nồi. Vạch số 1 cho dung tích nồi 1,0 L, vạch số 2 cho dung tích nồi 1,8 L.
 - Không cho chất tẩy rửa vào nồi cơm ngoại trừ nước.
- Đậy nắp ngoài, ấn nút  chọn chế độ “QUICK”
- Ấn nút 
- Khi nhạc (tiếng beep) vang lên và nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, ấn nút 
- Sau khi Thân nồi nguội hẳn, đổ bỏ nước và rửa Nồi.
 - Hãy mở Nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

CÁCH THÁO – LẮP BỘ NẮP TRONG:

Cách tháo bộ nắp trong:
Một tay nắm nắp ngoài, tay còn lại kéo núm cầm nắp trong ra phía trước

Cách lắp bộ nắp trong:
Gắn phần lõm của nắp trong (mặt sau của núm) vào trục, sau đó lắp nắp vào đúng vị trí.



CÁC LINH KIỆN THAY THẾ

- Vui lòng đổi linh kiện mới khi bị hỏng để nồi vận hành tốt.
- Xác nhận tên và mã của linh kiện, sau đó liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để mua linh kiện thay thế.

Tên linh kiện	Mã linh kiện
Phần nắp trong (dung tích nồi 1,0 L)	C104-6B
Phần nắp trong (dung tích nồi 1,8 L)	C105-6B
Nồi (dung tích nồi 1,0 L)	B362-6B
Nồi (dung tích nồi 1,8 L)	B363-6B
Vá xối cơm	SHAKN-6B
Cốc định lượng	615784-00
Xứng hấp (dung tích nồi 1,0 L)	BU214036L-00
Xứng hấp (dung tích nồi 1,8 L)	BU214037L-00

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ • Vui lòng kiểm tra các điểm sau trước khi gửi yêu cầu sửa chữa.

Vấn đề	Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra)
NẤU CƠM	Cơm quá cứng hoặc mềm: - Điều chỉnh lượng nước theo mực nước ghi trên vạch đo trong khoảng 1 ~ 2 mm tùy thích. - Nếu đặt nồi trên mặt nghiêng hoặc không phẳng, lượng nước nhiều ít không chính xác cũng làm thay đổi độ cứng mềm của cơm. - Độ cứng-mềm của cơm thay đổi tùy vào loại gạo, nơi thu hoạch và thời gian bảo quản (gạo mới, gạo cũ). - Độ ngon của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng. - Khi nấu Hẹn giờ thì cơm sẽ mềm hơn. - Khi nấu ở chế độ QUICK (nấu nhanh) thì cơm sẽ hơi cứng. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. - Có đánh tới cơm sau khi cơm được nấu xong không? → Hãy đánh tới cơm ngay sau khi nấu chín. - Kiểm tra xem bên ngoài Nồi, bên trong Thân nồi, Bộ nắp trong hoặc Nắp van thoát hơi có bị ướt hoặc có dính dị vật không? → vệ sinh sạch sẽ. - Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo.
	Cơm bị cháy: - Có thể Tắm gia nhiệt, Cảm biến trung tâm, Nồi có dính những vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo. - Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo.
	Nước sôi tràn ra trong khi đang nấu: - Khi nấu cháo, có chọn menu khác ngoài PORRIDGE (cháo) không? - Đảm bảo đã lắp Nắp van thoát hơi vào nồi. - Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. - Đã chọn đúng thực đơn cần nấu hoặc lượng nước đã đúng chưa? → Xem trang 10
	Không thể bắt đầu nấu Hoặc không ấn nút được: - Đảm bảo rằng Dây điện đã được cắm chặt. - Trên màn hình có hiện thị “E01”, “E02” không? → Trang 22 - Đèn GIỮ ẤM THƯỜNG hay đèn GIỮ ẤM KÉO DÀI có đang bật không? → Sau khi ấn nút HỦY, hãy ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM lần nữa.
	Có tiếng ồn trong khi nấu, giữ ấm: - Nồi cơm Vi xử lý (MICOM) sẽ phát ra âm thanh điều tiết nhiệt khi nấu. Đây không phải là sự cố. - Nếu bên ngoài Nồi vẫn còn bị ướt, khi nấu sẽ phát ra tiếng “lách tách” rất to. → Vui lòng lau sạch nước hay vật lạ mặt ngoài Nồi và mặt trong Thân nồi trước khi cho Nồi vào Thân nồi.
	Hơi nước rò ra giữa nắp ngoài và thân nồi: - Kiểm tra Nắp ngoài có biến dạng hay Vòng đệm nắp ngoài có bị hỏng không. - Vòng đệm nắp ngoài có bị bẩn hay không? → vệ sinh khi bị bẩn. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo.
HẤP	Không thể hâm nóng: Đảm bảo không tắt chế độ Giữ ấm→ Xem trang 15
	Không thể hấp thực phẩm: - Đã cho đủ lượng nước để Hấp chưa? → Trang 12 - Cho quá nhiều thực phẩm vào Xứng hấp? - Giảm bớt lượng thực phẩm, hoặc tăng thời gian hấp. - Thực phẩm có quá to không? → Cắt nhỏ thực phẩm hoặc tăng thời gian nấu. → Xem trang 13 “Thời gian hấp dự kiến”
	Thực phẩm chưa được hấp chín: - Trường hợp rau củ: thời gian hấp quá ngắn. Thêm nước và hấp lại một lần nữa. - Trường hợp cá, thịt: thời gian hấp quá dài. Nên rút ngắn thời gian hấp.
GIỮ ẤM	Thức ăn hấp xong bị nguội: - Để thức ăn quá lâu sau khi hấp chín không? → Không dùng chế độ giữ ấm. Sau khi nấu vui lòng lấy ra ngay.
	Trong khi Giữ ấm, cơm có mùi, đổi màu vàng, và bị đọng nước nhiều: - Lượng cơm giữ ấm có ít không? - Dùng chế độ giữ ấm từ 12 tiếng trở lên? - Tùy thuộc vào loại gạo và nước, mà cơm sau khi nấu xong có thể có màu vàng. - Có để Vá xối cơm trong Nồi khi đang giữ ấm cơm không? - Có làm nóng lại cơm nguội không? - Sau khi cơm nấu chín có đánh tới cơm không? → Hãy đánh tới cơm sau khi nấu chín. - Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo. - Nồi sẽ có mùi sau khi nấu Cơm trộn. → Vui lòng rửa kỹ Nồi. → Xem trang 20 - Khi để cơm trong nồi, bạn đã không sử dụng chức năng giữ ấm? → Nếu để nguyên cơm trong Nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu. → Trang 7

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ (Tiếp theo)

Vấn đề		● Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra)
GIỮ ẨM	Không thể dùng “Giữ ẩm kéo dài”	- Bạn có chọn thực đơn loại không thể dùng chế độ Giữ ẩm kéo dài không? → Trang 14 - Thời gian của quá trình Giữ ẩm thường có vượt quá 12 tiếng không? → Nếu thời gian của quá trình Giữ ẩm thường đã vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt chế độ Giữ ẩm kéo dài. - Nếu cơm trong Nồi là cơm nguội → Nếu nhiệt độ nổi thấp thì sẽ không thể chọn chế độ Giữ ẩm kéo dài.
	Không hiển thị thời gian của quá trình giữ ẩm:	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại không? → Vui lòng ấn nút Điều chỉnh thời gian và thay đổi hiển thị. → Tham khảo trang 14 mục “CHÚ Ý”
HẸN GIỜ	Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức	- Thời gian hiện tại đã đúng chưa? → Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. - Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu hẹn giờ, nồi sẽ bắt đầu chức năng nấu ngay lập tức.
	Không thể nấu trong khoảng thời gian nấu theo hẹn giờ	- Thời gian hiện tại đã đúng chưa? → Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa. - Một số trường hợp cơm không nấu xong theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp. Ngoài ra, thời gian nấu có thể bị ảnh hưởng bởi điện áp và lượng nước.
	Không thể hẹn giờ	- Sau khi hẹn giờ, có ấn nút BẮT ĐẦU/HÂM để nấu không? → Nếu không ấn nút BẮT ĐẦU/HÂM, thì vẫn chưa hoàn thành việc hẹn giờ. - Màn hình có nhấp nháy [7:00] không? → Chỉ có thể cài đặt hẹn giờ khi đã cài đặt thời gian hiện tại. → Xem trang 6
KHÁC	Trường hợp bị ngắt điện	Nếu đồng thời dùng nhiều thiết bị điện cùng một lúc, cầu dao sẽ bị ngắt do quá tải điện. → Rút phích cắm các thiết bị dùng chung ổ cắm với nồi cơm điện ra trước khi bật lại cầu dao điện. Nếu thời gian ngắt điện dưới 10 phút thì nồi vẫn sẽ tự động nấu lại khi có điện.
	Xuất hiện các vết vết bẩn giống gi sét bên trong nắp ngoài và phần nắp trong	Vệ sinh sạch sẽ nếu có cặn bám bám vào, nếu không Nắp ngoài và Nắp trong sẽ bị phai màu. → Xem trang 19

CÁC HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG

Hiện thị		● Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra)
HIỂN THỊ LỖI		Sự cố. → Vui lòng liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm
		Nhiệt độ trên Cảm biến nắp và Cảm biến trung tâm quá cao. → Sau khi ấn vào nút HỦY, và mở Nắp ngoài, vui lòng để nguội từ 30 phút trở lên. (cần thận để không bị bỏng.) → Nếu muốn làm nguội nhanh → Xem trang 9 mục (CHÚ Ý)
	Không hiển thị: Đang nhấp nháy:	- Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Những hiển thị và nội dung đã lưu (giờ hiện tại, lựa chọn thực đơn, chức năng giữ ẩm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm phích cắm vào và điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng nồi bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. → Trang 9 - Vui lòng liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để thay pin mới (có tính phí)
	Hiện thị lạ:	Rút Dây điện ra một lát và cắm lại một lần nữa. → Nếu [7:00] nhấp nháy, vui lòng điều chỉnh lại thời gian như hướng dẫn ở trang 6.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model số		NL-AAQ10	NL-AAQ18
Thể tích nấu (Khoảng L) [số cốc]	Cơm trắng	0,18~1,0 [1~5,5]	0,36~1,8 [2~10]
	Cơm sushi	0,18~1,0 [1~5,5]	0,36~1,8 [2~10]
	Nấu nhanh	0,18~1,0 [1~5,5]	0,36~1,8 [2~10]
	Cơm trộn	0,18~0,72 [1~4]	0,36~1,08 [2~6]
	Cháo	0,09~0,27 [0,5~1,5]	0,09~0,45 [0,5~2,5]
	Xôi	0,18~0,72 [1~4]	0,36~1,08 [2~6]
	Cơm gạo lứt	0,18~0,72 [1~4]	0,36~1,44 [2~8]
Nguồn điện		AC 220-230V 50/60Hz	
Điện năng tiêu thụ		560-610W	750-820W
Điện năng tiêu thụ trung bình khi giữ ẩm		32W	44W
Hệ thống nấu		Làm nóng trực tiếp	
Độ dài của dây điện		1.1 m	
Kích thước bên ngoài (khoảng cm)		26,5(Rộng)x37(Sâu)x21,5(Cao) (41*1)	30(Rộng)x40(Sâu)x25(Cao) (47*1)
Khối lượng		Khoảng 3.3 kg	Khoảng 4.4 kg

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi Giữ ẩm được tính theo thể tích nấu tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 20°C.
- Ở các khu vực đặc biệt như vùng núi cao hoặc nơi có điều kiện thời tiết khắc nghiệt một số hiệu năng mặc định không thể đảm bảo.
- Vui lòng tránh tối đa sử dụng nồi ở những khu vực đặc biệt này.
- (*) 1 là chiều cao nồi khi mở Nắp ngoài.

■ CẢNH BÁO – SẢN PHẨM NÀY PHẢI ĐƯỢC TIẾP ĐẤT

QUAN TRỌNG

Các lõi dây trong dây dẫn điện lưới được quy định theo mã màu như sau:
Xanh lá và vàng: Dây tiếp đất; Nâu hoặc Đỏ: Dây nóng; Xanh dương hoặc Đen: Dây nguội

Nếu màu sắc của các lõi dây trong dây dẫn điện lưới của sản phẩm này không trùng khớp với các ký hiệu màu sắc trên đầu cực trong phích cắm của bạn, hãy tiến hành như sau:
Lõi dây màu xanh lá cây và vàng phải được đấu nối vào đầu cực trong phích cắm có ký hiệu chữ E, hoặc ký hiệu tiếp đất, hoặc có màu xanh lá cây, hoặc màu xanh lá cây và vàng. Lõi dây màu xanh dương phải được đấu nối vào đầu cực có ký hiệu chữ N hoặc có màu ĐEN.

Lõi dây màu nâu phải được đấu nối vào đầu cực có ký hiệu chữ L hoặc có màu ĐỎ.

Nếu sử dụng phích cắm 13A (BS1363), sản phẩm này phải được bảo vệ bằng cầu chì 13A. Trong trường hợp sử dụng các loại phích cắm khác, phải dùng cầu chì 10A được lắp bên trong phích cắm, bộ đổi nguồn hoặc tại tủ điện

ANH LÁ VÀ VÀNG

CẦU CHỈ 13A

ANH hoặc ĐEN

NẤU hoặc ĐỎ

Cách thay cầu chì:

Nếu phích cắm điện của bộ dây điện (xem Trang 4) thuộc loại:

A. Loại có thể tháo rời: Tham khảo hướng dẫn ở trên.

B. Loại đúc liền khối, không thể tháo rời: Vui lòng thực hiện theo các bước sau:

- Mở nắp cầu chì của phích cắm điện.
- Thay cầu chì (13A) bên trong bằng một cầu chì mới. (Đảm bảo thay thế bằng cầu chì 13A).
- Lắp lại nắp cầu chì vào phích cắm điện sau khi đã thay cầu chì mới.

Cảnh báo: Không được kết nối cầu chì trực tiếp vào phích cắm điện. Nếu làm như vậy, nắp cầu chì sẽ không thể lắp lại được.

Nắp cầu chì

Cầu chì (13A)

Phích cắm

Nắp cầu chì