



NỒI CƠM ĐIỆN & GIỮ ẤM ÁP SUẤT CAO TẦN

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NP-HRQ10 / NP-HRQ18

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Sử dụng nồi cơm điện không đúng cách có thể gây nguy hiểm vì áp suất cao. Hãy giữ lại sách hướng dẫn sử dụng này để đối chiếu dễ dàng.

MỤC LỤC

LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG	2
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON (CHUẨN BỊ VÀ GIỮ ẤM)	5
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN	6
CÁCH NẤU CƠM:	
CÁC BƯỚC CƠ BẢN	8
CÁCH NẤU NHIỀU LOẠI CƠM KHÁC NHAU	10
GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI	12
CHỨC NĂNG HÂM NÓNG	13
CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN	14
ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI	14
CÁCH SỬ DỤNG NẤU HẸN GIỜ	15
CÔNG THỨC NẤU ĂN:	
CƠM TRỘN	16
CHÁO NANAKUSA	16
CHÁO GÀ	17
CƠM GẠO LÚT TRỘN	17
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	18
LINH KIỆN THAY THẾ	20
HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ	21
CÁC HIỆN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG	23
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. Các mục Nghiêm cấm và Yêu cầu cần tuân thủ được liệt kê như sau:			
CẢNH BÁO	Nội dung có nguy cơ dẫn đến tử vong hoặc thương tích nặng		Nội dung nghiêm cấm.
LƯU Ý	Nội dung có nguy cơ dẫn đến thương tích nhẹ hoặc tổn thất về nhà cửa, tài sản.		Nội dung Yêu cầu hoặc Hướng dẫn phải thực hiện.

CẢNH BÁO

Chú ý an toàn khi nấu bằng nồi cơm áp suất: Vì đây là nồi sử dụng áp suất khi nấu, việc sử dụng sai cách có thể gây nguy hiểm do cơm hoặc các nguyên liệu khác trào ra ngoài dẫn đến nguy cơ bị bỏng hoặc bị thương.	
	Sản phẩm này chỉ dùng để nấu và giữ ấm cơm. Không dùng cho các mục đích khác. Luôn tuân theo các hướng dẫn sử dụng trong sách hướng dẫn này. Nấu các loại món ăn sau đây có thể làm tắc nghẽn đường thoát hơi nước, khiến hơi nước tràn ra từ khe hở giữa Nắp ngoài và Thân nồi, hoặc làm Nắp ngoài mở ra đột ngột. Vui lòng không nấu các loại thực phẩm sau: - Các món nờ từ sau khi nấu: Chẳng hạn như các chế phẩm từ hải sản và các loại đậu. - Các món có thể trào bọt: Chẳng hạn như các món ăn có sử dụng baking soda. - Các món có dạng sệt: như cà ri và các món hầm. - Các món dùng nhiều dầu. - Các món dễ sủi bọt: như các loại mứt. - Các món ăn đông gói trong túi nilon. - Các món ăn có sử dụng giấy nền hoặc các loại nắp khác để đẩy lên trên, hoặc các món hấp. - Gạo tẩm hoặc các loại hạt/đậu như hạt Amaranth, đậu xanh hoặc đậu đỏ vì chúng có thể làm tắc nghẽn Van điều áp hoặc Van an toàn. - Các món ăn có rau xanh (như cháo bảy loại thảo mộc); Rau xanh nên được nấu riêng biệt và cho vào sau khi cháo đã được nấu chín. Tuyệt đối không mở Nắp ngoài hay di chuyển sản phẩm khi nồi đang nấu ở chế độ áp suất. Luôn kiểm tra để đảm bảo cơm hoặc các dị vật khác không bị dính xung quanh chốt nắp của Nắp ngoài, Lỗ chốt nắp trên Thân nồi, khe hở giữa Thân nồi và Nắp ngoài, Vòng đệm nắp trong, Van điều áp, Van an toàn, hoặc xung quanh Van thoát hơi trước khi nấu. Đóng chặt Nắp ngoài cho đến khi nghe tiếng "cạch". - Cơm hoặc các dị vật khác dính vào những nơi này có thể khiến Nắp ngoài không thể đóng kín hoàn toàn. Có thể khiến hơi nước tràn ra từ khe hở giữa Nắp ngoài và Thân nồi, hoặc Nắp ngoài có thể bị bung mở đột ngột làm cơm hoặc các nguyên liệu khác bị trào ra ngoài. - Nắp ngoài có thể sẽ không mở được nếu có cơm hoặc dị vật bị kẹt. Khi mở Nắp ngoài trong quá trình nấu, hãy đảm bảo rằng hiển thị PRESSURE(áp suất) đã tắt trên bảng thao tác.

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

CẢNH BÁO

	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 dùng sản phẩm khi Phích cắm hoặc bộ Dây điện bị hư hại, hoặc khi phích cắm vào ổ cắm bị lỏng. Có thể gây giật điện, đoản mạch hoặc 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 cho những vật như ghim, dây kim loại và vật thể bằng kim loại vào Lỗ hút khí và Lỗ thoát khí . Có thể gây thương tích điện cảm do giật điện hoặc hỏng hóc 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
	Phích cắm phải được cắm sâu và chặt 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 nấu hay bề mặt Phích cắm bị bám bụi, phải lau sạch trước khi sử dụng Phích cắm bẩn có thể gây ra hỏa hoạn. Sử dụng ổ cắm có trang bị cực tiếp địa. Nếu không sẽ bị giật điện, gây thương tích. 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. 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 chấp chờn lúc có lúc không - 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, sút. - Quạt dưới thân nồi không hoạt động khi nồi đang nấu.vv. Với trường hợp nêu trên, phải rút phích cắm ra ngay lập tức, và liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Không chạm vào các bề mặt nóng trong khi và ngay sau khi sử dụng. Cần thận trọng không chạm vào Nồi khi đánh tới cơm. Có thể bị bỏng
	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
	Đặc biệt cẩn trọng với phần kim loại của Nắp trong, Nồi, Tầm gia nhiệt

LƯU Ý AN TOÀN QUAN TRỌNG (tiếp theo)

CẢNH BÁO		
	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 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 làm nghiêng Thân nồi khi di chuyển. Có thể làm đổ thức ăn bên trong ra ngoài. Không sử dụng khi đặt sản phẩm trên tấm giấy bạc hoặc thảm điện. Vật liệu nhôm có thể nóng lên và gây bốc khói hoặc 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.
	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 rỉ điện, hỏa hoạn do vật liệu cách điện bị hư hại.	
	Vệ sinh Nồi sau khi nồi nguội hẳn. Nếu chạm phải bộ phận có nhiệt độ cao như Nắp trong, Nồi và phần bị đun nóng, có nguy cơ bị bỏng. Người đang sử dụng máy tạo nhịp tim nên tham khảo ý kiến bác sĩ trước khi sử dụng nồi cơm điện. Sử dụng nồi cơm điện có thể làm ảnh hưởng đến máy tạo nhịp tim.	Luôn rút Phích cắm bằng cách cầm đầu Phích cắm, không cầm Dây điện để rút. Có thể gây giật điện, đoản mạch dẫn đến phát hỏa. Trường hợp dây điện bị hư hại thì phải được thay bởi nhà sản xuất hoặc đại lý được ủy quyền hoặc thợ chuyên nghiệp để tránh nguy hiểm.

QUAN TRỌNG	
Không đặt các thiết bị điện tử hoặc các vật dụng dễ bị ảnh hưởng bởi từ trường nam châm gần nồi cơm điện. Có thể gây nhiễu cho TV, radio, máy tính và các thiết bị tương tự. Ngoài ra, nó cũng có thể làm mất dữ liệu được lưu trữ bằng từ tính (như thẻ tín dụng, thẻ đi tàu, băng ghi âm). Không phủ khăn, vải lên Thân nồi, đặc biệt là trên Van thoát hơi nước. Việc này có thể gây biến dạng và/hoặc phai màu. Không cho nước quá vạch MAX (tối đa) trên vạch chia mực nước (được in nổi trong lòng nồi là MAX) để nấu. Không làm biến dạng, móp méo Nồi. Nồi bị hư hại có thể nấu cơm không ngon. Không sử dụng sản phẩm khi có dính lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo ở bên trên Tấm gia nhiệt và mặt ngoài Nồi. Có thể gây ra sự cố hoặc cơm nấu không ngon. Không nấu khi trong lòng Nồi không có gì. Vi có thể khiến sản phẩm bị hỏng. Không làm đổ nước vào sản phẩm hoặc đặt vật đặt sản phẩm lên các vật đang bị ướt. Có thể gây điện giật hoặc làm hỏng sản phẩm. Không sử dụng sản phẩm trên bếp từ. Vi có thể khiến sản phẩm bị hỏng.	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 nồi cơm điện trên bề mặt làm gây bị tắc Lỗ hút khí hoặc Lỗ thoát khí, chẳng hạn như trên thảm, túi nylon hoặc giấy bạc. Có thể gây hư hại hoặc sự cố. Vệ sinh nồi cơm điện và khu vực xung quanh trước khi sử dụng. Nồi cơm có Lỗ hút khí và Lỗ thoát khí nhằm nâng cao hiệu suất hoạt động. Tuy nhiên, Nếu có côn trùng hoặc bụi bẩn bị kẹt vào, nồi cơm điện có thể gây ra sự cố. Nếu nồi cơm điện có sự cố do côn trùng kẹt vào lỗ hút khí và Lỗ thoát khí, việc sửa chữa sẽ có tính phí. 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, lưu trú. ● Các môi trường lưu trú kiểu chi cung cấp giường và ăn sáng.

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

Dùng các ngón tay khuấy đều

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)

Chú ý: Không vo gạo hoặc dùng nước nóng trên 35°C trở lên để nấu. Vì có thể khiến cơm không ngon.

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	

※ Để tránh việc nấu trào, chọn dùng menu SOFTER(mềm hơn)

Khi cho nước nhiều hơn so với vạch chia mực nước.

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 toi cơm ngay

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

Vo gạo nhanh với nhiều nước

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)

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, không dùng chế độ Giữ ấm như sau: ● Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài ● Giữ ấm quá 12 tiếng ở chế độ Giữ ấm thường (quá 24 tiếng ở chế độ Giữ ấm kéo dài). ● Để thêm cơm vào. ● Hâm nóng cơm nguội. ● Giữ ấm cơm có độn thức ăn khác và gia vị (như cơm trộn, xôi đậu đỏ) ● Giữ ấm những thức ăn không phải cơm như croquette, canh Miso. ● Giữ ấm trong khi để nguyên Vá 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	

TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN

Van thoát hơi

- Nắp van thoát hơi nước sẽ rất nóng trong khi nấu. Vui lòng chú ý.

Bộ van thoát hơi

Nút bấm mở nắp

- Ấn nút để mở nắp ngoài
- Nắp được thiết kế đóng chặt nhằm giữ áp suất ở trong, nên có thể cần một chờ một lát mới mở được.
- Nắp ngoài sẽ không mở ra được khi trong nồi đang có áp suất và đây không phải là sự cố.

Lỗ hút khí
(ở dưới đáy thân nồi)

Lỗ thoát khí
(ở dưới đáy thân nồi)

Dây xoắn

- Tháo dây xoắn đang buộc dây điện trước khi sử dụng.
- Không sử dụng khi dây điện bị buộc lại. làm như vậy có thể khiến dây điện bị nóng và gây ra sự cố.

Núm cầm nắp trong

- (2 vị trí ở mép bên phải và mép bên trái)
- Dùng để giữ bộ nắp trong khi tháo hoặc vệ sinh.

Chốt giữ nắp trong

- Sử dụng chốt này để tháo và lắp nắp trong.
- Đảm bảo lắp lại bộ nắp trong sau mỗi lần vệ sinh. Trang 19

Cảm biến trên nắp

Tâm tản nhiệt

Vòng đệm nắp ngoài

Van thoát hơi

Nồi

Vị trí lắp giá giữ và xới cơm
(ở 2 vị trí: bên viên trái và phải)

Cách gắn giá giữ và xới cơm:

- Ấn hai chốt giữ vào thân nồi①, đưa móc ở giữa của giá đỡ vào khe số ②

Cách tháo giá giữ và xới cơm:

Vặn giá đỡ sang một bên để tháo ra.

Móc giữ

Chốt

Bảng thao tác

Cảm biến bên

PHỤ KIỆN

Vá xới cơm



Giá giữ và xới cơm



Cốc định lượng



(khoảng 180ml)

BẢNG THAO TÁC

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn

- Ký hiệu nôi (●-●) ở giữa nút BẮT ĐẦU/HÂM và nút HỦY được dành cho người khiếm thị.

Nút THỰC ĐƠN

Sử dụng khi chọn thực đơn để nấu → Trang 8

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 HỦY

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

Nút HẸN GIỜ

Dùng để cài đặt chức năng nấu hẹn giờ (đặt thời gian muốn cơm được nấu chín) → Trang 15

Nút GIỮ ẤM

Sử dụng nút này để bật chế độ Giữ ấm thường → Trang 12

Nút

GIỮ ẤM KÉO DÀI

Sử dụng nút này để bật chế độ Giữ ấm kéo dài → Trang 12

Hiện thị ÁP SUẤT
Hiện thị khi trong nồi đang có áp suất trong khi nấu.

Nút BẮT ĐẦU/HÂM

Dùng để bắt đầu nấu. hâm nóng .

Nút CÀI ĐẶT THỜI GIAN

Dùng để cài đặt nấu hẹn giờ hoặc cài đặt đồng hồ → Trang 14 và 15

CÁCH GIỮ GÌN NỒI CHỐNG ĐÍNH

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 máy dụng cụ đánh trứng.
- Không đặt rô 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).

<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.

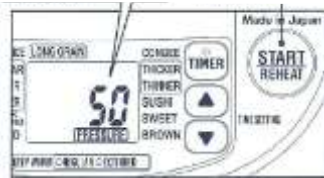
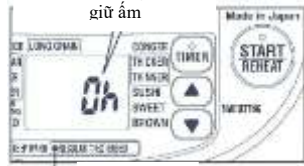
THÔNG BÁO: Lớp chống dính của nồi sẽ bị mòn theo thời gian sử dụng.

- 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



CÁCH NẤU CƠM

CÁC BƯỚC CƠ BẢN		● Cài đặt thực đơn mặc định trước khi xuất xưởng là WHITE RICE/ REGULAR (cơm trắng/thường). ● Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm vui lòng rửa nồi, phần nắp trong, nắp lỗ thoát hơi nước và phụ kiện. → Trang 18 đến trang 20
1. Kiểm tra các bộ phận trước khi nấu	Kiểm tra tất cả các bộ phận để đảm bảo chúng sạch sẽ và không dính dị vật trước khi nấu. Đảm bảo các bộ phận như hình minh họa bên tay phải không bị dính cơm hay dị vật. → Trang 19 ● Cơm hoặc các dị vật khác dính vào những nơi này có thể khiến Nắp ngoài không thể đóng kín hoàn toàn. Có thể khiến hơi nước tràn ra từ khe hở giữa Nắp ngoài và Thân nồi, hoặc Nắp ngoài có thể bị bung mở đột ngột làm cơm hoặc các nguyên liệu khác bị trào ra ngoài.	
2. Đóng gạo bằng cốc định lượng đi kèm	Khi đóng gạo, dùng Cốc định lượng (khoảng 180ml) đi kèm và đóng gạt miệng. ● Không nấu các loại gạo tấm hoặc các loại hạt/đậu như hạt Amaranth, đậu xanh hoặc đậu đỏ vì chúng có thể làm tắc nghẽn Van điều áp hoặc Van an toàn.	
3. Vo gạo và điều chỉnh lượng nước	Cách vo gạo → Xem trang 5 “BÍ QUYẾT 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. ● Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay sau khi vo gạo. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút.	
4. Cho Nồi vào trong Thân nồi, lắp phần Nắp trong và Van thoát 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, Nắp trong và Bộ van thoát hơi. ● Nắp ngoài có thể sẽ hơi khó đóng do thiết kế để đảm bảo an toàn khi nồi đang nấu. Ấn phần nắp ngoài xuống đến khi nghe thấy tiếng “cách” để đóng nắp.	
5. Ấn nút  để lựa chọn thực đơn muốn nấu.	Mỗi lần ấn nút biểu tượng “▼” trên màn hình hiển thị sẽ di chuyển. ● Nếu ấn và giữ nút thì có thể chuyển tiếp nhanh. ● Nút báo sẽ dừng lại ở nút WHITE RICE/ REGULAR (cơm trắng/thường). ● Nếu ấn chọn WHITE RICE/ REGULAR.SOFTER. HARDER (cơm trắng/Thường. Mềm. Cứng), LONG GRAIN (hạt dài), BROWN (Gạo lứt) để nấu, thì lựa chọn này sẽ được lưu lại cho đến khi chọn lại chế độ khác trong lần tới.	Hiện thị Biểu tượng ▼ sẽ di chuyển

6	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 (phút) cần cho đến khi nấu xong. ● Cơm hoặc các dị vật khác dính vào những nơi này có thể khiến Nắp ngoài không thể đóng kín hoàn toàn. Có thể khiến hơi nước tràn ra từ khe hở giữa Nắp ngoài và Thân nồi, hoặc Nắp ngoài có thể bị bung mở đột ngột làm cơm hoặc các nguyên liệu khác bị trào ra ngoài. ● 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 sẽ được bật → Xem trang 13 ● Khi đang nấu muốn biết thời gian hiện tại , ấn nút ▲ hay của nút ▼. Nếu pin lithium trong nồi cơm điện bị hết pin và thời gian hiện tại chưa được đặt thì màn hình sẽ không hiển thị giờ.	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 thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. Thời gian nấu có thể tăng hoặc giảm tùy thuộc vào quá trình này.
7	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 mở nắp nồi, vui lòng đảm bảo rằng hơi nước đã không còn thoát ra từ van thoát hơi và hiển thị PRESSURE (áp suất) đã tắt. Khi quá trình nấu hoàn tất, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ giữ ấm. Đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ sáng lên, đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt. Màn hình sẽ hiển thị thời gian giữ ấm theo đơn vị tiếng. Đánh tơi cơm ngay để giúp phân hơi nước thừa thoát ra mà món cơm sẽ không bị vón cục, bết dính và cháy. ● Khi đánh tơi cơm cần thận tránh bị bỏng. ● Nếu hủy chế độ Giữ ấm và ấn lại nút GIỮ ẤM hoặc GIỮ ẤM KÉO DÀI một lần nữa, thì màn hình sẽ hiển thị 0h. ● Có thể đổi âm báo khi nồi nấu xong → trang 14	Hiện thị thời gian đã giữ ấm  Đèn sáng
8	Sau khi sử dụng, ấn nút  sau đó rút phích cắm dây điện.	
Vui lòng tuân thủ: Khi mở nắp nồi, vui lòng đảm bảo rằng hơi nước đã không còn thoát ra từ van thoát hơi và hiển thị PRESSURE (áp suất) đã tắt. ● Khi mở Nắp Ngoài trong lúc đang nấu hoặc khi muốn hủy quá trình nấu, hãy nhấn và giữ nút HỦY trong hơn 1 giây. Hãy cẩn thận với van thoát hơi vì hơi nước sẽ được xả ra mạnh. ● Ngay cả khi hiển thị PRESSURE (áp suất) đã tắt, nếu bạn cảm thấy có lực cản khi nhấn nút để mở Nắp Ngoài, không được cố mở nắp vì có thể gây nguy hiểm. Hãy để nồi cơm nguội bớt rồi thử mở lại. ● Khi nấu liên tiếp nhiều lần hoặc nấu ngay sau khi vừa hủy chế độ Giữ ấm, hãy để nồi cơm nguội ít nhất 50 phút trước khi nấu tiếp. Nếu thân nồi và Nắp Ngoài vẫn còn nóng, cơm có thể không được nấu chín ngon. CHÚ Ý: ● Tùy thuộc vào điều kiện nấu, có thể có một lớp cháy mỏng màu nâu dưới đáy nồi. Đây là hiện tượng bình thường. ● Do cơ chế gia nhiệt quanh lòng nồi, bề mặt cơm sau khi nấu có thể hơi lõm xuống ở phần giữa. ● Khi nấu liên tiếp nhiều lần hoặc nấu ngay sau khi vừa hủy chế độ Giữ ấm, hãy để nồi cơm nguội ít nhất 50 phút trước khi nấu tiếp. 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 phần Nắp trong ra để làm nguội Tầm tản nhiệt.		

CÁCH NẤU CƠM

CÁCH NẤU NHIỀU LOẠI CƠM KHÁC NHAU

Menu: Thực đơn muốn nấu theo từng cái đặt đặc biệt

Loại cơm muốn nấu	Loại gạo	Tùy chọn thực đơn	Vạch chia nước	Lượng nấu (cốc)	Lời khuyên
Cơm trắng Thường	Gạo trắng	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1,0L:1~5,5 1,8L:2~10	● Để nấu cơm trắng chín vừa vặn.
Cơm trắng Mềm	Gạo trắng	WHITE RICE SOFTER			● Để nấu cơm trắng chín dẻo hơn và mềm hơn REGULAR.
Cơm trắng Cứng	Gạo trắng	WHITE RICE HARDER			● Để nấu cơm trắng ít dẻo và cứng hơn REGULAR.
Nấu nhanh	Gạo trắng	QUICK COOKING			● Chọn khi muốn cơm trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
Cơm trộn	Gạo trắng	MIXED	WHITE	1,0L:0,5~4 1,8L:2~6	● Lượng nguyên liệu khuyến nghị 30 ~ 50% lượng gạo. ● Nguyên liệu được cắt nhỏ, dần đều lên trên mặt gạo (không cần trộn lẫn với gạo). ● 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, không ngon.
Cơm trắng hạt dài	Gạo trắng hạt dài	LONG GRAIN	WHITE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:2~10	Tùy vào thương hiệu gạo, cơm có thể sẽ cứng hơn bình thường→ trang 21
Cháo đặc	Gạo trắng	CONGEE THICKER	PORRIDGE /CONGEE THICK	1,0L:0,5~1 1,8L:0,5~1,5	● Lượng nguyên liệu khuyến nghị khoảng 30 ~ 50% tổng khối lượng. ● Nguyên liệu được cắt nhỏ, dần 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. hoặc gạo lứt xát 30%, 50%, 70%.
Cháo loãng	Gạo trắng	CONGEE THINNER	PORRIDGE /CONGEE THIN	1,0L:0,5 1,8L:0,5~1	
Cơm sushi	Gạo trắng	SUSHI	SUSHI	1,0L:1~5,5 1,8L:2~10	
Xôi	Gạo nếp hoặc gạo trắng lẫn gạo nếp	SWEET	SWEET (Nếu gạo nếp lẫn gạo trắng thì ít lại một chút)	1,0L:1~4 1,8L:2~6	● Cho nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được điều chỉnh lượng nước. ● 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.
Cơm gạo lứt	Gạo lứt	BROWN	BROWN	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 các thực đơn sau như mô tả dưới đây

Loại cơm muốn nấu	Loại gạo	Tùy chọn thực đơn	Vạch chia nước	Lượng nấu (cốc)	Lời khuyên
Cơm trộn lúa mạch	Gạo trắng lẫn lúa mạch	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	● Lượng lúa mạch chiếm 20% tổng khối lượng cần nấu. VD: 1 cốc gạo lẫn lúa mạch có 0.8 cốc gạo và 0.2 cốc lúa mạch.
Cơm trắng mềm	Gạo trắng mềm	WHITE RICE REGULAR hoặc SOFTER	WHITE	1,0L:0,5~5,5 1,8L:1~10	● Vò gạo nhẹ nhàng vì mầm gạo dễ bị rơi ra.
Cơm gạo lứt nảy mầm	Gạo lứt nảy mầm hoặc gạo trắng lẫn gạo lứt nảy mầm	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1,0L:0,5~4 1,8L:2~8	● Không dùng chế độ nấu hẹn giờ hoặc ngâm gạo quá 30 phút. ● Cơm có thể nấu không ngon như nhau. Một số loại gạo lứt nảy mầm có thể khiến nồi cơm bị sôi trào. ● Khi nấu gạo lứt nảy mầm được ủ bởi máy ủ mầm, vui lòng liên hệ nhà sản xuất để biết cách nấu khuyến nghị.
Cơm gạo lứt xát sơ 30%	Gạo lứt xát sơ 30%	BROWN	BROWN (nước ít hơn 1 chút so với vạch BROWN)	1,0L:1~4 1,8L:2~8	● Tùy vào thương hiệu và/hoặc độ xay xát, có thể sẽ bị trào khi nấu hoặc nấu cơm không ngon. → Điều chỉnh lượng nước.
Cơm gạo lứt xát sơ 50%/ 70%	Gạo lứt xát sơ 50%/ 70%	WHITE RICE SOFTER	WHITE (nước ít hơn 1 chút so với vạch WHITE)	1,0L:1~4 1,8L:2~8	
Thời gian nấu dự kiến/ Thực đơn nấu có chế độ áp suất					
Cơm trắng		Thực đơn nấu có chế độ áp suất	Nồi dung tích 1.0L		Nồi dung tích 1.8L
	Thường	●	Khoảng 52 phút – 58 phút		Khoảng 53 phút – 59 phút
	Mềm hơn	●	Khoảng 55 phút – 1 tiếng		Khoảng 57 phút – 1 tiếng 2 phút
	Cứng hơn	●	Khoảng 44 phút – 49 phút		Khoảng 45 phút – 51 phút
Nấu nhanh		●	Khoảng 29 phút – 41 phút		Khoảng 37 phút – 46 phút
Cơm trộn		●	Khoảng 1 tiếng – 1 tiếng 13 phút		Khoảng 1 tiếng 12 phút – 1 tiếng 16 phút
Cơm trắng hạt dài		●	Khoảng 57 phút – 1 tiếng 8 phút		Khoảng 57 phút – 1 tiếng 10 phút
Cháo	Đặc		Khoảng 1 tiếng 34 phút – 1 tiếng 37 phút		Khoảng 1 tiếng 35 phút – 1 tiếng 43 phút
	Loãng		Khoảng 2 tiếng 1 phút		Khoảng 2 tiếng 2 phút – 2 tiếng 9 phút
Cơm sushi			Khoảng 43 phút – 48 phút		Khoảng 42 phút – 49 phút
Xôi			Khoảng 54 phút – 59 phút		Khoảng 57 phút – 58 phút
Cơm gạo lứt		●	Khoảng 1 tiếng 10 phút – 1 tiếng 16 phút		Khoảng 1 tiếng 9 phút – 1 tiếng 20 phút

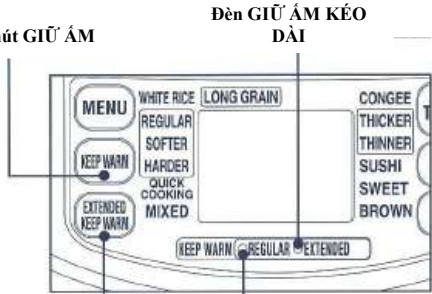
- Bảng trên được dựa trên môi trường điện áp 230V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước là 18°C.
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang chế độ Giữ ấm. Thời gian nấu thực tế sẽ thay đổi phụ thuộc vào điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, lượng nước.
- Đối với thực đơn MIXED (Cơm trộn), thời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

GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI

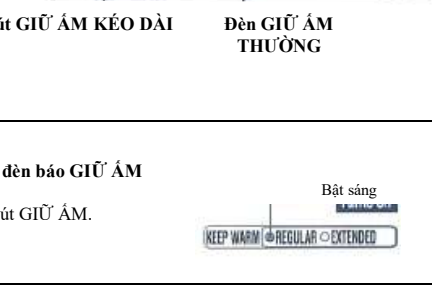
Ấn nút GIỮ ẤM hoặc GIỮ ẤM KÉO DÀI để chọn chế độ Giữ ấm thường hoặc chế độ Giữ ấm kéo dài.

- Nồi không kích hoạt chế độ Giữ ấm kéo dài trong những trường hợp sau. Nồi sẽ kêu beep và tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm thường:
- Khi nấu theo menu MIXED (Cơm trộn), CONGEE THICKER.THINER(Cháo đặc/ loãng), SWEET (Xôi) và BROWN (Cơm gạo lứt).
- Khi chế độ Giữ ấm thường vượt quá 12 tiếng
- Khi nhiệt độ Nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do mất điện
- Cài đặt mặc định là chế độ Giữ ấm thường.
- Mùi khó chịu hoặc sự phát triển của vi khuẩn có thể xảy ra tùy thuộc vào mức độ sạch sẽ khi vệ sinh nồi, nhiệt độ phòng theo từng mùa hoặc môi trường sử dụng, tần suất đóng mở Nắp ngoài, loại gạo sử dụng, hoặc cách vo gạo. Tham khảo mục " VỆ SINH BÊN TRONG NỒI " trang 19 và vệ sinh nồi, dùng chế độ Giữ Ấm Thường nhiều nhất có thể sẽ để giảm thiểu các ảnh hưởng này.

nút GIỮ ẤM



Đèn GIỮ ẤM KÉO DÀI



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.

- Để bật chế độ Giữ ấm thường khi nồi cơm điện đang tắt, vui lòng ấn nút GIỮ ẤM.

Bật sáng



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 GIỮ ẤM THƯỜNG đã bật.

2.Ấn nút  Đèn GIỮ ẤM KÉO DÀI sẽ sáng lên.

- Nếu quá 24 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 GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ sáng.

- Khi nồi sẽ trở về chế độ Giữ ấm thường, quạt sẽ bắt đầu hoạt động để điều chỉnh nhiệt độ.

Bật sáng



Bật sáng



Bật sáng



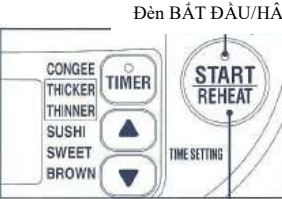
CHÚ Ý:

- Nếu muốn biết thời gian hiện tại trong khi nồi đang ở chế độ Giữ ấm, ấn nút ▲ hoặc ▼. Nhấn nút ▲ hoặc ▼ một lần nữa để quay trở lại màn hình hiển thị thời gian đã Giữ ấm. Nếu không chuyển màn hình trở lại trạng thái hiển thị thời gian đã Giữ ấm, thì trong lần nấu tiếp theo, thời gian đã Giữ ấm sẽ không được hiển thị, và phải thao tác thủ công. Chuyển đổi hiển thị này chỉ có thể tạo tác được trong quá trình Giữ ấm.
- Phải luôn bật chế độ Giữ ấm khi muốn giữ cơm trong nồi.
- Không dùng chế độ giữ ấm để giữ ấm Cơm gạo lứt mầm hoặc cơm gạo lứt xát sơ (30%, 50%, 70%).

CHỨC NĂNG 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



Đèn BẮT ĐẦU/HÂM

Nút BẮT ĐẦU/HÂM

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.

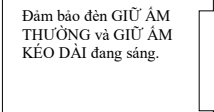


2 Ấn nút

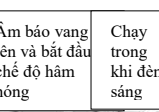


Thời gian chuẩn để hâm	Khoảng 5 ~ 8 phút
------------------------	-------------------

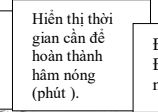
Đảm bảo đèn GIỮ ẤM THƯỜNG và GIỮ ẤM KÉO DÀI đang sáng.



Âm báo vang lên và bắt đầu chế độ hâm nóng



Chạy trong khi đèn sáng



Hiển thị thời gian cần để hoàn thành hâm nóng (phút).



Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM nhấp nháy



Âm báo nhạc (tiếng beep) vang lên và Đèn GIỮ ẤM bật sáng khi đã nấu xong.





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.

Để hủy chế độ Hâm nóng:	• Ấn nút HUY.
Để hủy chế độ Hâm nóng và trở lại chế độ Giữ Ấm:	• Ấn nút GIỮ ẤM.
Không dùng chức năng hâm nóng cho các trường hợp sau:	• Không dùng chức năng Hâm nóng cho các thực phẩm khác 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 đối với dung tích nồi 1,0 L, và vượt quá vạch chia mực nước 6 của WHITE 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

13

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 hàng, nhưng thời gian có thể bị lệch tùy theo điều kiện thực tế ví dụ như nhiệt độ môi trường. Nếu giờ tại thời điểm hiện tại không đúng, vui lòng điều chỉnh như hướng dẫn bên dưới.

- Nếu thời gian bị lệch, nồi sẽ không nấu xong đúng như thời gian đã hẹn.
- Không thể điều chỉnh đồng hồ khi nồi đang trong quá trình Nấu, Hâm, Giữ ấm thường, Giữ ấm kéo dài hay Nấu hẹn giờ.

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

1. Đặt Nồi vào Thân nồi và cắm điện.
2. Ấn nút▲ hoặc nút▼ để bắt đầu và điều chỉnh đồng hồ về đúng thời gian hiện tại.
Hiện thị giờ sẽ 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. Thời gian hiển thị nhấp nháy sẽ dừng sau 3 giây, tức là đã điều chỉnh xong
Nếu thời gian hiển thị không khớp với thời gian hiện tại, lặp lại bước 2 để điều chỉnh lại.

Điều chỉnh thời gian

Nhấp nháy

Điều chỉnh xong

Nhấp nháy

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 như sau:

Các loại âm báo:

Các loại âm báo và cách sử dụng	Nhạc Âm báo chuẩn khi sản phẩm xuất xưởng	Tiếng beep Chọn cài đặt này khi muốn đổi âm báo nhạc.	Im lặng Khi muốn tắt âm báo.
Thời điểm kêu			
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 và cắm Dây điện.
- 2 Ấn nút TIMER từ 3 giây trở lên.
- 3 Cài đặt hoàn thành khi âm báo muốn đổi vang lên.

• Không thể thay đổi âm báo nhạc lúc bắt đầu Hâm nóng.

• Không thể thay đổi âm báo trong khi đang Nấu, Hâm nóng, đang Giữ ấm thường, Giữ ấm kéo dài, hoặc đang Nấu hẹn giờ.

• Nếu không thay đổi/ chọn được âm báo thì vui lòng làm lại từ bước 1

KHI CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO:

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

• 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.

CÁCH NẤU HẸN GIỜ • Phải điều chỉnh đồng hồ đúng với giờ hiện tại trước khi đặt Nấu hẹn giờ→trang 14

- 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.

1 Ấn nút MENU để lựa chọn thực đơn muốn nấu.

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

2 Ấn nút TIMER 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/HAM nhấp nháy.

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

3 Chính thời gian muốn nấu chín bằng ▲ hoặc ▼

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.

4 Ấn nút START REHEAT

Đèn báo BẮT ĐẦU/HAM sẽ tắt. hiển thị thời gian hẹn giờ sáng lên, đèn báo HẸN GIỜ sáng, nhạc báo hoặc tiếng beep vang lên.

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

Nhấp nháy

Đặt giờ

Thời gian muốn cơm chín

Bật Tắt

Thời gian hẹn giờ khuyến nghị:		Nồi dung tích 1.0L	Nồi dung tích 1.8L
Cơm trắng	Thường	1 tiếng 10 phút – 13 tiếng	
	Mềm	1 tiếng 10 phút – 13 tiếng	
	Cứng	1 tiếng – 13 tiếng	
Cơm trắng hạt dài		1 tiếng 25 phút – 13 tiếng	
Cháo	Đặc	2 tiếng 5 phút – 13 tiếng	
	Loãng	2 tiếng 35 phút – 13 tiếng	
Cơm Sushi		55 phút – 13 tiếng	
Cơm gạo lứt		1 tiếng 40 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 hoặc gia vị lắng xuống đáy và cơm có thể sẽ không ngon.
- Để hủy chức năng Nấu hẹn giờ, ấn nút HỦY.
- Nhấn nút ▲ hoặc ▼ để xem thời gian hiện tại trong khi nồi đang nấu hẹn giờ.
- Thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị trên màn hình.
- Nếu thời gian Hẹn giờ ngắn hơn thời gian mặc định, nồi sẽ vang lên tiếng beep và sẽ bắt đầu ngay quá trình nấu.
- Không hẹn giờ quá 13 tiếng, đặc biệt trong mùa hè, nhằm tránh gạo bị hỏng do ngâm trong nước quá lâu.
- Không dùng chức năng Hẹn giờ khi nấu Gạo lứt này mầm vì loại gạo này sẽ hấp thu quá nhiều nước, khiến cơm không ngon như mong muốn.
- Cơm sẽ không chín theo thời gian đã đặt nếu nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước quá thấp. Thời gian nấu cũng bị ảnh hưởng bởi lượng nước hoặc điện áp.

CÔNG THỨC NẤU ĂN

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

CƠM TRỘN
Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo:3 cốc
Thịt gà(hoặc cá cơm khô):..... 50 g
Đậu phụ chiên:..... 1/2 miếng
Cà rốt,Konnyaku, Gobo (củ ngưu bàng): 35 g mỗi loại
Nấm hương khô:..... 2-3 cái
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 Dashin: 1/2 thìa cà phê
Nước ngâm nấm hương khô:..... Tùy ý
Rau Mitsuha :.....Tùy ý

Chọn Menu: MIXED


Cách nấu:
1 Cắt thịt gà có độ dày 1cm. Đậu phụ chiên cắt miếng mỏng, chần sơ qua nước sôi 1 lần để khử dầu.
Sau đó ướp thịt gà và đậu phụ chiên vào nước gia vị 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.
Bảo nhỏ gobo (ngưu bàng), ngâm nước để khử mùi gắt, để vào rổ cho ráo nước. nấm hương khô thái lát mỏng.
3 Thêm nước dùng 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,

trộn đều từ dưới đáy nồi.
5 Đun 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 Mitsuha lên trên để trang trí.

CHÁO NANAKUSA (cháo với 7 loại thảo mộc)
① Phải chọn thực đơn CONGEE(THINNER) 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.
Luôn tuân thủ những chỉ dẫn này để tránh cháo bị trào, hoặc Van điều áp, Van an toàn bị tắc nghẽn, có thể gây nguy hiểm.

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo:..... 0.5 cốc
Các loại rau xanh: (7 loại thảo mộc mùa xuân*, nếu không có có thể thay bằng loại rau khác).....35g
Muối: tùy ý

Cách nấu:
1 Rửa sạch và luộc rau. Sau đó ngâm các loại rau xanh đã luộc vào nước lạnh, vắt ráo nước và xắt nhỏ.
2 Gạo vo sạch, đổ nước vào nồi đến vạch chia mực nước 0.5 của CONGEE(THIN).
3 Ấn vào nút MENU chọn CONGEE(THINNER) 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, múc cháo ra tô, sắp rau xanh ở bước 1 lên trên.

Chọn Menu: CONGEE(THINNER)


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

CHÁO GÀ
Phải chọn thực đơn CONGEE(THICKER) để nấu cháo. Nếu không, sẽ bị sôi tràn.
Luôn tuân thủ những chỉ dẫn này để tránh cháo bị trào, hoặc Van điều áp, Van an toàn bị tắc nghẽn, có thể gây nguy hiểm.

Chọn Menu: CONGEE(THICKER)


Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo:..... 1 cốc
Thịt đùi gà, đã cắt và chần sơ.....75g
Muối:một chút
Gừng và hành lá, thái sợi.....tùy ý

Cách nấu:
1 Gạo vo sạch, đổ nước vào nồi đến vạch chia mực nước 1 của PORRIDGE/CONGEE (THICKER) rồi cho thịt gà lên trên.
2 Ấn vào nút MENU chọn CONGEE (THICKER) rồi ấn nút START/REHEAT để nấu.
3 Khi nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, mở nắp ngoài và cho muối và đảo nhẹ. Cho gừng thái và hành lá lên trên để trang trí.

- Không dùng sữa. Có thể thành phẩm sẽ không ngon.
- Cho gia vị vào sau khi đã nấu xong, nếu không chúng sẽ bị lắng xuống đáy nồi.
- Lượng nguyên liệu khuyến nghị chiếm 30-50% tổng khối lượng.
- Không dùng cơm nguội để nấu cháo

CƠM GẠO LỨT TRỘN
Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo Lứt:3 cốc
Thịt đùi gà:.....80 g
Đậu phụ chiên:.....1 miếng (20g)
Cà rốt, Konnyaku, Gobo (củ ngưu bàng):35 g mỗi loại
A: Nước tương màu nhạt:.....3 thìa canh
Rượu mirin.....1/2 thìa canh

Chọn Menu: BROWN


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.
2 Cắt cà rốt và Konnyaku thành miếng nhỏ, chần sơ Konnyaku qua nước sôi rồi vớt ra để vào rổ cho ráo nước.
Bảo nhỏ gobo (ngưu bàng), ngâm nước để khử mùi gắt, để vào rổ cho ráo nước.
3 Vo gạo và cho “A” vào nồi, đổ nước đến vạch chia số 3 BROWN và trộn đều, **trộn từ dưới đáy nồi.**
4 Đun đều nguyên liệu ở bước 1 và 2 lên gạo ở bước 4. Không trộn các nguyên liệu đã sắp vào gạo. Ngoài ra, món ăn sẽ không ngon nếu thay đổi lượng gạo và nguyên liệu.

5.Ấn nút MENU, chọn thực đơn BROWN, tiếp tục ấn nút START/ REHEAT để nấu.
6. Khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm, đánh tơi và trộn đều cơm.

- Vo gạo nhẹ nhàng để rửa sạch vỏ trấu.
- Khi nấu cơm với các nguyên liệu khác, lượng gạo để nấu cho dung tích nồi 1.0L là 1-4 cốc và cho dung tích nồi 1.8L là 2-6 cốc.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

• Vệ sinh nồi sau mỗi lần sử dụng.

- Luôn rút Dây cắm điện để phần Thân nồi và Nồi ngoại trước khi vệ sinh.
- Không sử dụng dung môi, benzene, bột đánh bóng, các loại bàn chải cứng (nylon, kim loại) hay các vật có thể làm hư hại bề mặt nồi cơm điện. (vì có thể làm hư hại bề mặt, gây phai màu, trầy xước, xuống cấp hoặc bị ăn mòn).
- Không dùng máy rửa bát, sấy bát. Vì có thể gây trầy xước, biến dạng hoặc phai màu.
- Đảm bảo đã lắp bộ Nắp trong, Van thoát hơi và Giá giữ và xới cơm đúng cách.

CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN NGOÀI:

Thân nồi:

Lau bằng khăn vải đã được ngâm nước rửa dịu nhẹ, vắt ráo nước. Sử dụng 1 lượng nhỏ để tránh nhiễm mùi và không lau chà mạnh sản phẩm. Và không chà mạnh lên sản phẩm (vì có thể làm hư hại bề mặt, dẫn đến bị đổi màu, trầy xước, xuống cấp hoặc bị ăn mòn)

Nút bấm mở nắp

Dùng tăm tre để lấy cơm hay dị vật bị dính vào nút bấm.
• Nếu không có thể sẽ không mở được nắp.

Bảng thao tác

Lau bằng vải khô mềm.

Lỗ hút khí

Ở mặt dưới thân nồi

Bộ van thoát hơi

→ trang 20

Nắp ngoài

Tháo nắp thoát hơi, sau đó lau phần nắp ngoài bằng vải đã vắt ráo nước.

Phích cắm

Lau bằng vải khô mềm.

Dây điện

Lau bằng vải khô mềm.

Dùng máy hút bụi để vệ sinh Lỗ hút khí và Lỗ thoát khí ở dưới đáy Thân nồi. (1 tháng 1 lần)

Sử dụng nồi cơm điện mà lỗ hút khí và lỗ thoát khí bị tắc nghẽn có thể khiến nhiệt độ bên trong nồi cao bất thường, gây hỏng hóc.

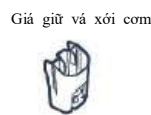
Lỗ hút khí



Lỗ thoát khí

CÁCH VỆ SINH PHỤ KIỆN VÀ LÒNG NỒI

Rửa bằng miếng bọt biển và nước rửa chén dịu nhẹ.



Nồi → trang 7

NẾU NỒI CÓ MÙI HÔI

1. Cho nước đến vạch chia mực nước của WHITE 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 ngoại trừ nước.
2. Đậy Nắp ngoài, ấn nút chọn chế độ “QUICK COOKING”
3. ấn nút
4. Khi nhạc (tiếng beep) vang lên và nồi chuyển sang chế độ Giữ ấm, ấn nút
Chờ đến khi Thân nồi nguội hẳn, đổ bỏ nước và rửa nồi.
• Hãy mở Nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN TRONG:

Bộ nắp trong: Dùng nước nóng hoặc lạnh, rửa sạch bằng miếng bọt biển.

- Rửa sạch nắp trong sau mỗi lần sử dụng. Nếu bị dính bẩn hoặc ướt, nắp có thể bị đổi thành màu nâu hoặc bị gỉ sét.
- Không tháo ra để vệ sinh vì có thể gây hỏng hóc sản phẩm.

Van điều áp

Dùng ngón tay ấn vào viên bi trong van điều áp để kiểm tra nó có bị mắc dị vật hay không.
Nếu có hạt cơm hoặc dị vật kẹt vào, dùng tăm tre để lấy ra.

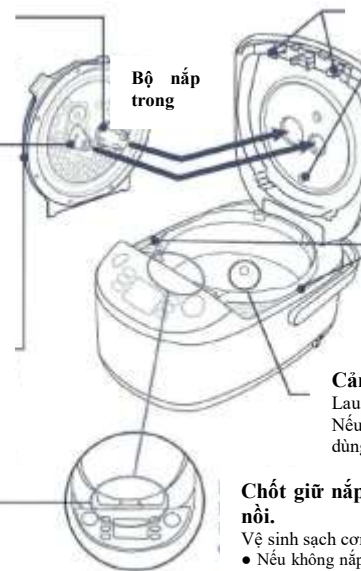
Van an toàn

Dùng ngón tay ấn vào van an toàn 2-3 lần để kiểm tra nó có trơn tru không. Nếu có hạt cơm hoặc dị vật kẹt vào, dùng tăm tre để lấy ra.

Vòng đệm nắp trong

- Vệ sinh sạch cơm hay các dị vật bị dính vào. Nếu không, hơi nước sẽ bị thoát ra ngoài, khiến cơm bị khô hoặc quá trình nấu và giữ ấm không được tốt.
- Vòng đệm nắp trong không tháo ra được.

Lỗ cắm chốt cài trên thân nồi



Chốt giữ nắp

Nắp ngoài và Van thoát hơi

Lau bằng khăn vải mềm vắt ráo nước. Lau sạch cơm hoặc cặn bẩn dính bên trong nắp.

- Cơm hoặc cặn bẩn dính vào sẽ khiến bề mặt nắp ngoài bị gỉ sét hoặc đổi màu.
- Giữ chặt nắp ngoài để lau.

Khoảng trống giữa Thân nồi và Nắp ngoài (phần được tô bóng)

- Cơm dính hoặc các dị vật có thể khiến nắp ngoài không mở được.

Cắm bên bên

Lau bằng khăn vải mềm vắt ráo nước. Nếu bị tắc do cơm dính hay dị vật, dùng tăm tre để lấy ra.

Chốt giữ nắp và Khe cắm chốt trên thân nồi.

Vệ sinh sạch cơm dính vào các bộ phận này.

- Nếu không nắp ngoài sẽ khó mở và không đóng kín

CÁCH THÁO – LẮP PHẦN NẮP TRONG:

CÁCH THÁO:

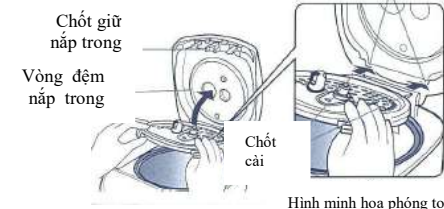
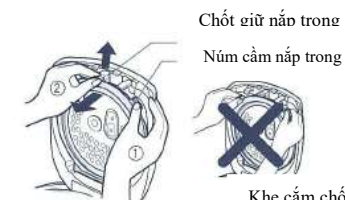
Nắm núm cầm nắp trong ①, ấn Chốt giữ nắp trong ② lên phía trên để tháo ra.

- Không kéo mạnh núm cầm nắp trong khi không ấn chốt giữ nắp. (Vì có thể làm hỏng bộ nắp trong và nắp ngoài.)

CÁCH LẮP:

Căn chỉnh chốt cài nắp ở phía cuối nắp đúng với khe cắm chốt trên nắp ngoài đưa chúng vào đúng vị trí, nhấn vào chốt giữ nắp trong đến khi nghe thấy tiếng “cạch”.

- Hãy đảm bảo vòng đệm nắp ngoài không bị kẹt vào nắp trong khi lắp.



Hình minh họa phóng to

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN (tiếp theo)

CÁCH VỆ SINH BỘ VAN THOÁT HƠI:

Đề nôi cơm điện nguội trước khi vệ sinh

Rửa bên trong và bên ngoài bộ Van thoát hơi dưới vòi nước chảy.

Cách tháo bộ Van thoát hơi:

1. Ấn vào Phần giữ ① rồi kéo ② lên trên để mở



Nắp van thoát hơi

Phần giữ

2. Tháo Nắp thoát hơi bằng cách nhấc lên theo hướng chéo lên trên ③.



Nắp van thoát

Chụp nắp van thoát hơi

3. Lấy vòng đệm nắp van ra khỏi khe tháo lắp

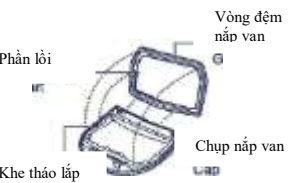


Vòng đệm nắp van

Tháo ra từ đây

Cách lắp bộ Van thoát hơi:

1. Đặt phần lõi của Vòng đệm nắp van khớp với Khe tháo lắp, sau đó lắp Vòng đệm vào vị trí.

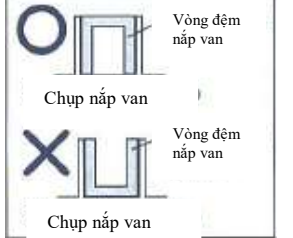


Phần lõi

Vòng đệm nắp van

Khe tháo lắp

Chụp nắp van



Vòng đệm nắp van

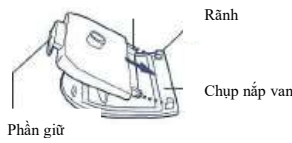
Chụp nắp van

Vòng đệm nắp van

Chụp nắp van

Hình minh họa vòng đệm khi được lắp đúng vào Chụp nắp van thoát hơi

2. Đưa các Trục của Nắp thoát hơi (2 vị trí) vào các Rãnh lắp trên Chụp nắp van (2 vị trí). Sau đó đóng nắp lại cho đến khi nghe tiếng “cạch” từ Phần giữ nắp.



Trục

Rãnh

Chụp nắp van

Phần giữ

CÁC LINH KIỆN THAY THẾ

- Vui lòng đổi linh kiện mới khi bị hỏng để nôi 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 (Nồi 1.0L)	C126-6B
Phần nắp trong (Nồi 1.8L)	C127-6B
Nồi (Nồi 1.0L)	B442-6B
Nồi (Nồi 1.8L)	B443-6B
Vá xối cơm	SHAKN-6B
Giá giữ và xối cơm	618112-00
Cốc định lượng	615784-00

20

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ

• Vui lòng kiểm tra các điểm sau trước khi gọi dịch vụ sửa chữa.

Vấn đề	Nguyên nhân / (các điểm cần kiểm tra)
NẤU CƠM	Cơm quá cứng hoặc mềm: - Điều chỉnh lượng nước theo vạch chia mực nước 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 COOKING (nấu nhanh) thì cơm sẽ hơi cứng. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. - Có thể do vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo - 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, phần Nắp trong hoặc Nắp van thoát hơi có bị ướt hoặc có dính dị vật không? → vệ sinh sạch sẽ. - Gạo hạt dài sau khi nấu cơm sẽ hơi cứng so với các loại khác. → Để cơm mềm hơn, cho nước nhiều hơn vạch chia mực nước trong nồi một chút (đến mức giữa của vạch nước cần nấu và vạch kế tiếp theo). Tuy nhiên, chú ý rằng thêm quá nhiều nước sẽ gây sôi tràn ra ngoài.
	Cơm bị cháy: - Có thể mặt ngoài Nồi hoặc Cắm biến bên 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 có lựa chọn menu khác ngoài CONGEE THICKER(cháo đặc) hoặc CONGEE THINNER (cháo loãng) 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. - Thực đơn được chọn và mực nước đã đúng chưa? → 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 hiển thị “E01”, “E02” không? → Trang 23 - Nồi đã được đặt đúng vào Thân nồi chưa? → Đặt nồi vào thân nồi đúng cách. - Đèn GIỮ ẤM THƯỜNG và GIỮ ẤM KÉO DÀI có đang sáng không? → Sau khi ấn nút HỦY , hãy ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM.
	Hơi nước rò ra giữa nắp ngoài và thân nồi: - Bộ Nắp trong: Đảm bảo nắp không bị rơi, bị biến dạng hoặc Vòng đệm nắp trong không bị hỏng. Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → vệ sinh vòng đệm nắp trong khi bị bẩn. - Van điều áp: đảm bảo bị xả áp không bị mắc kẹt, có thể di chuyển dễ dàng. - Van an toàn: Đảm bảo lỗ van không bị bít, không có dị vật ở trong. - Đảm bảo Vòng đệm nắp ngoài không bị kẹt vào nắp trong. → lắp Nắp trong đúng cách. - Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo.
NẤU/ GIỮ ẤM	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. - tiếng động cơ chạy là quạt làm mát đang hoạt động nhằm xả nhiệt qua lỗ thông hơi. - Tiếng ù nhẹ là âm thanh khi áp suất được điều chỉnh trong quá trình nấu. - Tiếng ồn động cơ là của bộ phận điều khiển mức áp suất trong quá trình nấu. - Tiếng lẩn là do bị xả áp bên trong van điều áp di chuyển để điều chỉnh mức áp suất. - Sẽ có tiếng xì do áp suất được xả ra khi quá trình nấu hoàn tất.
	Không sử dụng được chức năng hâm nóng: Đảm bảo chế độ Giữ ấm không bị tắt → trang 13

21

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ (tiếp theo)

Vấn đề		Nguyên nhân / (các điểm cần kiểm tra)
GIỮ ẤM	Trong khi Giữ ấm, cơm có mùi khó chịu: ▶	• 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 tơi cơm không? → Hãy đánh tơi 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. → Hãy rửa sạch nồi sau khi nấu.→ trang 18. • Khi để cơm trong Nồi, có thể đã không bật 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 5. • Thời gian của quá trình Giữ ấm kéo dài vượt quá 24 tiếng không?
	Trong khi Giữ ấm, cơm có mùi, đổi màu hoặc bị khô ▶	• Lượng cơm cần giữ ấm quá ít? • Thời gian của quá trình Giữ ấm thường vượt quá 12 tiếng không? • Tùy thuộc loại gạo và loại nước sử dụng mà cơm có thể có màu vàng.
	Trong khi Giữ ấm, Cơm có mùi hoặc bị đọng nước ▶	• Có vệ sinh Nồi sau mỗi lần sử dụng không? → Mùi hôi hoặc sự phát triển của vi khuẩn phụ thuộc vào mức độ sạch sẽ của từng bộ phận, nhiệt độ phòng theo mùa hoặc môi trường sử dụng, tần suất đóng mở nắp ngoài, loại gạo hoặc cách vo gạo. Hãy vệ sinh nồi cơm điện theo hướng dẫn tại mục “CÁCH VỆ SINH PHẦN BÊN TRONG” trang 19 và nên sử dụng chế độ “GIỮ ẤM THƯỜNG” (trang 12) nhiều nhất có thể để giảm thiểu những ảnh hưởng này.
	Không thể dùng chức năng “Giữ ấm kéo dài” ▶	• Bạn có chọn thực đơn loại không thể dùng chế độ Giữ ấm kéo dài không? → Xem trang 12 • Thời gian của quá trình Giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? → Nếu thời gian của quá trình Giữ ấm đã vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt chế độ Giữ ấm kéo dài. • Cơm trong Nồi là cơm nguội không? → Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể chọn chế độ Giữ ấm kéo dài.
	Không hiển thị thời gian đã Giữ ấm ▶	• Màn hình có đang hiển thị thời gian hiện tại không? → Ấn nút Điều chỉnh thời gian để thay đổi hiển thị. → Xem trang 12 mục “CHÚ Ý”
NẤU 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 và cài đặt 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.
	Cơm chưa nấu xong theo giờ đã hẹn ▶	• Thời gian hiện tại đã đúng chưa? → Đồng hồ hiển thị 24 giờ. Vui lòng kiểm tra và cài đặt 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 14
KHÁC	Khi xảy ra sự cố 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.
	Có tia lửa ở phích cắm điện ▶	• Có tia lửa phát ra khi cắm hoặc rút Phích cắm điện từ ổ cắm. Đây là hiện tượng bình thường khi sử dụng nồi cơm điện IH. Không phải là sự cố
	Xuất hiện các vết vết bẩn giống gỉ sét bên trong nắp ngoài và phần nắp trong: ▶	• Phần Nắp ngoài và Nắp trong có thể bị đổi màu nếu bám dính một số vết bẩn như nước cơm, hãy vệ sinh sạch sẽ. → Xem trang 19

CÁC HIỆN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG

Hiện thị	• Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra)
	• Sự cố. → Vui lòng liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm.
	• Trong trường hợp điện áp bất thường, sản phẩm sẽ tự động ngừng hoạt động để tránh hư hỏng. → Hãy kiểm tra lại định mức nguồn điện của ổ cắm để đảm bảo phù hợp với nồi cơm điện. Nếu không phù hợp, hãy sử dụng ổ cắm khác.
	• Nhiệt độ trên Cảm biến nắp và Cảm biến bên quá cao. → Sau khi ấn vào nút KHÔI PHỤC, và mở nắp ngoài, vui lòng để 50 phút cho phần trong thân nồi nguội. (cẩn thận để không bị bỏng.) → Để làm nguội nhanh hơn, xem trang 9
	• Nồi chưa được đặt vào thân nồi. → Đặt nồi vào thân nồi đúng cách.
	• Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. - Khi hết pin, những hiển thị và nội dung đã lưu (giờ hiện tại, menu, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất nếu rút phích cắm ra khỏi ổ cắm. Tuy nhiên, nếu cắm phích cắm vào và điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng nồi như bình thường. Nếu trên màn hình hiện thị “7:00” đang nhấp nháy, thời gian hiện tại sẽ không hiển thị khi đang nấu → trang 9 - Vui lòng liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để thay pin mới (có tính phí)
	• Nồi cơm đã dừng quá trình nấu nhưng vẫn còn áp suất trong nồi. - Vui lòng đợi đến khi hiển thị PRESSURE (áp suất) tắt (khoảng 5-10 phút) - Các nút trên bảng thao tác sẽ không hoạt động khi hiển thị PRESSURE đang nhấp nháy
Hiện thị lạ: ▶	• Rút dây điện ra và cắm lại một lần nữa. → (Hiện thị [7:00] nhấp nháy trên màn hình, vui lòng điều chỉnh lại thời gian) trang 14.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model số			NP-HRQ10	NP-HRQ18
Thể tích nấu (Khoảng L) [số cốc]	Cơm trắng		0,09~1,0 [0,5~5,5]	0,18~1,8 [1~10]
	Nấu nhanh		0,09~1,0 [0,5~5,5]	0,18~1,8 [1~10]
	Cơm trộn		0,09~0,72 [0,5~4]	0,36~1,08 [2~6]
	Cơm trắng hạt dài		0,09~1,0 [0,5~5,5]	0,18~1,8 [1~10]
	Cháo	Đặc	0,09~0,18 [0,5~1]	0,09~0,27 [0,5~1,5]
		Loãng	0,09 [0,5]	0,09~0,18 [0,5~1]
	Cơm sushi		0,18~1 [1~5,5]	0,18~1,8 [1~10]
	Xôi		0,18~0,72 [1~4]	0,36~1,08 [2~8]
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			1010-1030W	1220-1240W
Điện năng tiêu thụ trung bình khi giữ ấm			31W	39W
Hệ thống nấu			Hệ thống IH (cảm ứng nhiệt) áp suất	
Độ dài của dây điện			1.0 m	
Kích thước bên ngoài (khoảng cm)			25(Rộng)x36(Sâu)x20(Cao) (40*1)	27.5(Rộng)x39.5(Sâu)x23.5(Cao) (46*1)
Khối lượng			Khoảng 5.5 kg	Khoảng 6.5 kg

- Điện năng tiêu thụ bình quân khi Giữ ấm 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:

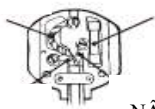
Lõi dây màu xanh lá cây và vàng phải được đấu nối vào đầu cực trong phích cắm có ký hiệu chữ E, hoặc ký hiệu tiếp đất, hoặc có màu xanh lá cây, hoặc màu xanh lá cây và vàng. Lõi dây màu xanh dương phải được đấu nối vào đầu cực có ký hiệu chữ N hoặc có màu ĐEN.

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

XANH LÁ VÀ VÀNG

CẦU CHÌ 13A



XANH hoặc ĐEN

NÂU hoặc ĐỎ