ZOJIRUSHI

HKG SGP

NỒI CƠM ĐIỆN & GIỮ ẤM CAO TẦN
SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

NW-QAQ10 / NW-QAQ18

- Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này.
- 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
QUAN TRỌNG	3
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN	4
VỀ LÒNG NỒI	5
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON	6
CÁCH ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN	7
ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI	7
CÁCH NẤU CƠM:	
CÁC BƯỚC CƠ BẢN	8
BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CÁC LOẠI CƠM KHÁC NHAU	10
THỜI GIAN NẤU DỰ KIẾN	10
GIỮ ẤM CƠM	
GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI	11
HÂM NÓNG CƠM	13
CÁCH NẤU HẸN GIỜ	
SỬ DỤNG HẸN GIỜ	14
CÁCH DÙNG CHỨC NĂNG HẤP	15
CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ NẤU CHẬM	17
CÔNG THỨC NẤU ĂN	
CƠM GẠO LỨT TRỘN	18
SA LÁT CÁ HỒI VỚI HẠT DIÊM MẠCH VÀ BƠ	18
CHÁO YẾN MẠCH CẮT THÉP VỚI TÁO VÀ QUẾ	19
SÚP GÀ NẤM HƯƠNG	19
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN	20
TỰ LÀM SẠCH	22
HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ	23
CÁC HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG	26
NẾU XẢY RA TRƯỜNG HỢP SAU	27
LINH KIỆN THAY THẾ	27
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	28

ZOJIRUSHI CORPORATION

ⒸⒷⒶ

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.

■ 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

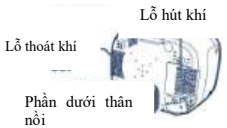
Không được cải biến sản phẩm. Chỉ có kỹ thuật viên chuyên sửa chữa mới được tháo lắp và sửa chữa sản phẩm.
Tự ý cải biên có thể gây hỏa hoạn, giật điện, thương tích. Khi cần sửa chữa vui lòng mang đến cửa hàng đã mua nồi cơm điện.

Không 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 Lỗ 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 Lỗ hút khí và Lỗ thoát khí bên dưới Thân nồi
Có thể gây thương tích 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.

Trong khi đang nấu, hấp, tự làm sạch 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 và nấu chậm thực phẩm. Không sử dụng cho các mục đích khác với 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 nến hoặc giấy bạc, màng bọc thực phẩm.

Có thể gây tắc đường thoát hơi nước.

Không dùng sản phẩm khi Phích cắm hoặc 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 để mặt hoặc tay gần vào van thoát hơi.
Có thể gây bỏng. Đặc biệt chú ý không để trẻ nhỏ chạm vào.

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 diện 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.

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.

Sử dụng ổ cắm có trang bị cực tiếp địa.
Nếu không sẽ bị giật điện, gây thương tích.

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.
- Phích cắm, dây điện, đầu 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.
- 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, sứt.
- Quạt tản nhiệt dưới đáy thân nồi không hoạt động trong khi nấu hay tự làm sạch,v.v

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.

âvẽ trong bản hướng dẫn sử dụng này có thể khác nhau.

⚠ LƯU Ý

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. Cẩn thận hơi nóng khi mở nắp. Cẩn thận không chạm vào nồi khi đánh tơi 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.

Không sử dụng dụng cụ đun nấu khác ngoài Nồi hoặc Xửng hấp chuyên dụng đi kèm.
Có thể khiến cho nồi bị nóng quá hoặc hoạt động bất thường.

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 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 tấm giấy bạc hoặc thảm điện.**
Chất liệu nhôm có thể bị nung nóng gây bốc khói hoặc hỏa hoạn.

Không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định hoặc kém chịu nhiệt.
Có thể dẫn đến hỏa hoạn.

Chỉ sử dụng bộ Dây điện đi kèm. Không dùng bộ Dây điện cho các thiết bị khác.
Có thể dẫn đến sự cố 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, đoản mạch, 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.

Luôn rút Phích cắm bằng cách cầm đầu P hích 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.

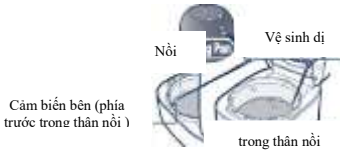
Trường hợp Dây điện bị hư hại thì phải thay bằng Dây điện hoặc các bộ phận do nhà sản xuất hoặc đại lý được ủy quyền cung cấp.

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.

QUAN TRỌNG

Không phủ khăn, vải lên Thân nồi , đặc biệt là trên Van thoát hơi nước.
Việc này có thể gây hỏng hóc.

Không sử dụng sản phẩm khi có dính vật lạ như hạt cơm hoặc hạt gạo ở bên trong Thân nồi, bên ngoài Nồi, hoặc trên Cảm biến bên.
Có thể làm cơm bị cháy hoặc cơm không ngon.



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 làm hư hại, làm rơi, làm biến dạng Nồi.
Nồi bị hỏng dẫn đến nấu không ngon.

Không đặt sản phẩm ở nơi có nước hoặc nơi ẩm ướt.
Có thể dẫn đến giật điện hoặc hỏng hóc.

Luôn cầm ở tay cầm nồi cơm điện khi di chuyển. không làm nghiêng Thân nồi. Vì có thể làm đổ thức ăn ở trong nồi.

Không nấu khi trong nồi không có gì.
Vì có thể làm hỏng nồi cơm điện.

Không đặt hoặc sử dụng nồi cơm trên bếp từ.
Làm như vậy 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.

Vệ sinh nồi cơm điện và xung quanh trước khi nấu.
Sản phẩm này được trang bị lỗ hút khí và lỗ thoát khí để nâng cao chức năng và hiệu suất hoạt động. Tuy nhiên, côn trùng hoặc bụi bẩn rơi vào có thể khiến sản phẩm bị hỏng. Nếu sản phẩm bị trục trặc do côn trùng, dị vật xâm nhập vào đây, 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 chỉ cung cấp giường và ăn sáng.

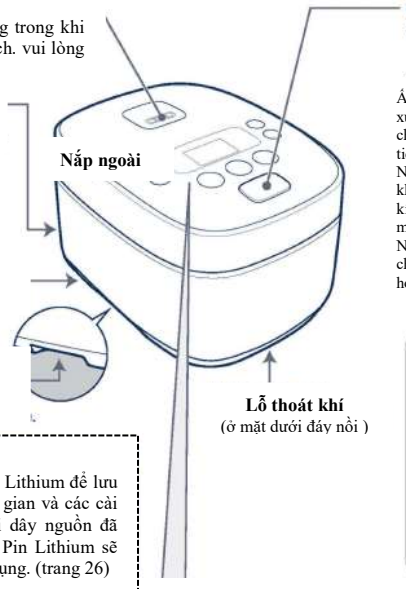
TÊN VÀ CHỨC NĂNG CÁC BỘ PHẬN

Van thoát hơi nước
Van thoát hơi nước sẽ rất nóng trong khi nấu, hấp, nấu chậm, tự làm sạch. vui lòng chú ý.

Lỗ cắm
(đằng sau thân nồi)
Cắm đầu cắm vào đây

Lỗ hút khí
(ở mặt dưới đáy nồi)

Tay cầm
(ở 2 vị trí trái phải dưới thân nồi)
Dùng khi di chuyển sản phẩm .



Pin Lithium
sản phẩm được lắp pin Lithium để lưu các thông tin như thời gian và các cài đặt menu ngay cả khi dây nguồn đã được rút khỏi ổ điện. Pin Lithium sẽ hao theo thời gian sử dụng. (trang 26)

Nút bấm mở nắp
Ấn nút này để mở nắp ngoài

CÁCH ĐÓNG NẮP NGOÀI

Ấn nắp ngoài xuống cho đến khi nghe tiếng "tách".
Nếu nắp ngoài không được đóng kín, nắp có thể tự mở ra khi đang Nấu, Hấp, Nấu chậm, Giữ ấm hoặc Tự làm sạch.

Nhấn xuống phần chính giữa mép trước của nắp ngoài.

Bộ Dây điện

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.

BẢNG THAO TÁC

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

Đây là hình minh họa, màn hình sẽ không hiển thị toàn bộ nội dung như minh họa.

Màn hình hiển thị
● 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.
● Màn hình vẫn hiển thị thời gian ngay cả khi rút phích cắm điện ra.

Nút THỰC ĐƠN
● Sử dụng khi chọn thực đơn cần nấu → **Trang 8**

Đèn GIỮ ẤM
Nút GIỮ ẤM
● Sử dụng nút này để chọn chế độ Giữ ấm thường hoặc Giữ ấm kéo dài → **Trang 11**
● Dùng nút này để bật lại chế độ giữ ấm → **Trang 12**

Nút HỦY
● Dùng để hủy cài đặt hoặc chức năng đã chon.

Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM
Nút BẮT ĐẦU/ HÂM
● Sử dụng nút này để nấu và hâm nóng

Đèn HẸN GIỜ

Nút HẸN GIỜ
Dùng khi nấu cơm sử dụng chế độ hẹn giờ → Trang 14

Nút TỰ LÀM SẠCH
Dùng để bật chức năng tự làm sạch (ấn giữ từ 1.5 giây trở lên) → **Trang 22**

Nút CÀI ĐẶT THỜI GIAN
● Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại → **Trang 7**
● Dùng để cài đặt thời gian nấu → **Trang 14**
● Dùng để cài đặt thời gian hấp và nấu chậm →**Trang 15, 17**

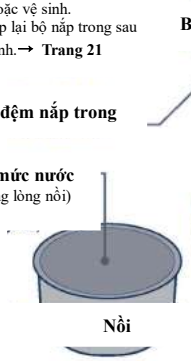
Chốt nắp

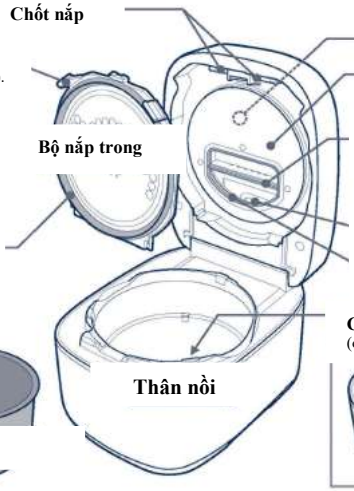
Núm cầm nắp trong
(2 vị trí ở mép bên phải và bên trái).
Dùng để mang xách bộ nắp trong
Dùng để cầm bộ nắp trong khi tháo ra hoặc vệ sinh.
●Đảm bảo lắp lại bộ nắp trong sau mỗi lần vệ sinh.→ **Trang 21**

Bộ nắp trong

Vòng đệm nắp trong

Vạch chia mức nước
(2 vị trí ở trong lòng nồi)





Cảm biến bên
(ở trong Thân nồi)

PHỤ KIỆN

Vá xới cơm

Có thể đặt thẳng đứng

Cốc định lượng

(xấp xỉ 180ml)

Xửng hấp

VỀ LÒNG NỒI

Để sử dụng lòng nồi được trong nhiều năm, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau

Mặt trong (phủ lớp chống dính)
Lớp chống dính sẽ bị bong tróc nếu nồi bị hỏng
Vui lòng sử dụng cẩn thận và làm theo những hướng dẫn 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 rổ 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, diêm mạch, yến mạch cắt thép,v.v…)
● Không gõ dụng cụ nấu vào nồi (khi lấy đồ ăn)

<Khi vệ sinh>→ Trang 20
● Không cho dụng cụ nấu, bát đĩa vào Nồi.
● Không dùng máy rửa, máy sấy bát.
● 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), miếng bọt biển melamin hay mặt nylon của miếng bọt biển.

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.
● Nếu lo ngại khi nồi bị bong tróc lớp chống dính hoặc khi Nồi bị biến dạng, vui lòng mua nồi mới thay thế → **Trang 27**

Mặt ngoài
● Nhiệt độ cao có thể khiến mặt ngoài bị phai màu, nhưng không ảnh hưởng đến chức năng nấu.
● Mặt ngoài Nồi tiếp xúc cảm biến nhạy quan trọng. Cẩn thận không để bị bẩn hoặc hư hại.
●Lưu ý rằng việc ấn mạnh đáy Lòng nồi vào bồn rửa, mặt bàn hoặc các vật dụng tương tự có thể làm hư hỏng hoặc gây đổi màu các bề mặt đó.

BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON

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 2 đến 3 lần (dưới 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay. lặp lại 2 lần.
② Vo gạo	Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây), 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)
●Rửa yến mạch cắt thép theo như hướng dẫn trên bao bì. Nếu trên bao bì có ghi không cần rửa, vui lòng thực hiện theo hướng dẫn đó.
CHÚ Ý: Không vo và nấu bằng nước nóng trên 35°C vì có thể làm cơm chín không ngon.

Điều chỉnh đúng mực nước
● Đặt Nồi ở mặt phẳng và đo nước cần nấu. Vạch chia mực nước là thang đo chuẩn. Tham khảo bảng sau để điều chỉnh lượng nước tùy theo loại gạo và vụ mùa.

Loại gạo	**Gạo mềm hơn**	**Gạo vụ mới**	**Gạo vụ cũ Gạo cứng hơn**
Lượng nước	Theo như vạch chia mực nước	Hơi ít so với vạch chia mực nước	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước

Khi nấu 6 cốc gạo trắng

Cho nước vào đến mực số "6" trên vạch chia mực nước WHITE

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

● Nếu cho quá nhiều nước, nước sẽ bị trào ra trong khi nấu.

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.

ĐỂ GIỮ ẤM TỐT

● **Khi để cơm bên trong Nồi cho lần ăn tới, hãy dùng tính năng Giữ ấm.**
Nếu để cơm trong Nồi mà không sử dụng chức năng giữ ấm do rút Phích cắm khỏi ổ, rút Đầu cắm khỏi Lỗ cắm trênThân nồi hoặc tắt chế độ Giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu hoặc nước đọng sẽ rơi vào cơm, làm cơm bị nhão.

● **Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi màu, 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 ở chế độ Giữ ấm thường hoặc trên 24 tiếng ở chế độ Giữ ấm kéo dài (tùy từng menu chọn nấu)
● Đổ thêm cơm vào.
● Hâm nóng cơm nguội.
● Giữ ấm cháo, diêm mạch, yến mạch.
● Giữ ấm cơm có độn thức ăn khác và gia vị.
● Giữ ấm những thức ăn không phải cơm như croquette, canh Miso, món ăn hấp.
● Giữ ấm trong khi để nguyên Vá xới cơm bên trong nồi.
● Giữ ấm thức ăn NẤU CHẬM.

● **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 ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN

Nếu giờ tại thời điểm hiện tại không đúng, vui lòng điều chỉnh lại như sau:
● Thời gian hiển thị theo đồng hồ 24 giờ

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

1 Đặt Nồi vào và cắm Dây điện.
→ Xem bước 4 trong "CÁC BƯỚC CƠ BẢN" trang 8.
2 Ấn nút▲ hoặc nút▼ .
3 Khi màn hình hiển thị thời gian sẽ bắt đầu nhấp nháy, hãy điều chỉnh thời gian theo giờ hiện tại.
▲ 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.
4 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.

● Mặc dù đã được cài đặt trước khi xuất xưởng, nhưng thời gian có thể bị lệch tùy theo điều kiện thực tế như nhiệt độ môi trường.
● 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 (Hấp, Nấu chậm), Hâm, Giữ ấm thường, Giữ ấm kéo dài , Nấu hẹn giờ hoặc Tự làm sạch.

ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI

Sản phẩm này có tính năng nhạc báo hiệu. Là tính năng báo hiệu khi bắt đầu nấu (hấp, nấu chậm), khi hoàn thành thao tác hẹn giờ, khi nấu xong. Bạn có thể chọn âm báo nhạc, tiếng beep hoặc im lặng.

Các loại âm báo: Có thể chọn âm báo từ những âm như sau:

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

CÁCH CHUYỂN ĐỔI ÂM BÁO

1 Đặt Nồi vào và cắm Dây điện.
→ Xem bước 4 trong "CÁC BƯỚC CƠ BẢN" trang 8.

2 Ấn nút CANCEL **từ 3 giây trở lên**

Mỗi khi ấn nút HỦY từ 3 giây trở lên âm báo sẽ lần lượt chuyển.

● Không thể thay đổi âm báo nhạc lúc bắt đầu Hâm nóng.
● Không thể thay đổi âm báo trong khi đang Nấu (hấp/nấu chậm), Hâm nóng, đang Giữ ấm thường, Giữ ấm kéo dài, Nấu hẹn giờ hoặc đang Tự làm sạch.
● Nếu không thay đổi/ chọn được âm báo thì vui lòng làm lại từ bước **1**
● Dù thiết lập âm báo như thế nào đi nữa, khi có lỗi xảy ra âm báo lỗi vẫn là tiếng beep.

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

3 Nếu âm báo muốn đổi vang lên thì việc thay đổi đã hoàn thành.
● 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 CƠM

CÁC BƯỚC CƠ BẢN

Lần đầu tiên sử dụng sản phẩm vui lòng rửa nồi, bộ nắp trong, vá xới cơm, cốc định lượng và xửng hấp. → Trang 20, 21

1 **Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm**

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

Gạt miệng

(khoảng 180ml)

2 **Vo gạo và điều chỉnh lượng nước**

①Cách vo gạo → Xem "BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CƠM NGON" **trang 6**

②Đặt Nồi trên một mặt phẳng rồi cho nước vào và điều chỉnh theo vạch chia của thực đơn muốn nấu. → **Trang 10**

③Dàn 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.

● Vạch chia mực nước là thang đo chuẩn và cần điều chỉnh lượng nước theo vạch chia đó. (có thể ít hoặc nhiều hơn 1-2mm so với vạch chia mực nước.)

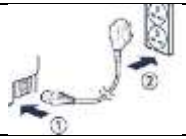
3 **Cho Nồi vào trong Thân nồi, lắp bộ nắp trong và đóng nắp ngoài.**

Lau nước và lấy dị vật ra khỏi phần bên ngoài nồi và bên trong thân nồi và bộ nắp trong.

4 **Cắm dây điện.**

① Cắm sâu và chặt Đầu cắm vào Lỗ cắm trên Thân nồi.

② Cắm Phích cắm vào ổ cắm điện.



5 **Ấn nút** MENU **để lựa chọn thực đơn mong muốn.**

Mỗi lần ấn nút biểu tượng "▲", "◀ ", "▶ ", trên màn hình hiển thị sẽ di chuyển giữa ① ② và ③.

● Nếu ấn chọn WHITE (REGULAR, SOFTER, HARDER) (Cơm trắng/thường, mềm, cứng), BROWN (Gạo lứt), GABA BROWN (gạo lứt GABA) MULTI GRAIN (ngũ cốc)để nấu, thì lựa chọn này sẽ được lưu lại cho đến khi chọn lại thực đơn khác trong lần tới.

●MULTI GRAIN (ngũ cốc) là thực đơn mà có thể nấu gạo lứt trộn lẫn với một số loại hạt kê.

Không nấu các loại khác vì có thể bị trào trong khi nấu hoặc cơm không được nấu chín kỹ.

●Menu được cài đặt mặc định trước khi xuất xưởng là WHITE REGULAR (cơm trắng/thường)

Biểu tượng "▲", "◀ " và " ▶ "sẽ thay đổi lần lượt

6 **Ấn nút** START

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.

● 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 ▼ và màn hình sẽ nhảy sang hiển thị giờ.

. ● 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.

VD: hiển thị khi đang nấu thực đơn WHITE REGULAR (cơm trắng) thường

Hiển thị thời gian (phút) cần cho đến khi nấu xong

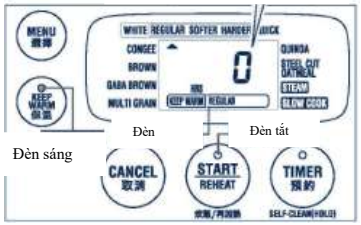
Đèn sáng

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

Khi quá trình nấu hoàn tất, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển qua chế độ giữ ấm→ **Xem "GIỮ ẤM CƠM" trang 11**
Đèn báo GIỮ ẤM sẽ sáng lên, đèn BẮT ĐẦU/HÂM sẽ tắt.
Màn hình sẽ hiển thị KEEP WARM-REGULAR (giữ ấm-thường)cùng với thời gian giữ ấm theo đơn vị tiếng.

Ngay sau khi nồi điện chuyển sang chế độ Giữ ấm, vui lòng xới và đánh tơi cơm.
Việc đánh tơi cơm ngay giúp phần hơi nước thừa thoát ra mà món cơm sẽ không bị vón cục, bết dính và cháy.
● Cẩn thận tránh bị bỏng.
● Nên chia cơm thành 4 phần, và đánh tơi từng phần một.

Hiển thị thời gian giữ ấm



Đèn

Đèn tắt

Đèn sáng

Không đóng Nắp ngoài khi có Vá xới cơm ở bên trong Nồi. vì có thể khiếp Nắp ngoài khó mở.

● Tùy thuộc vào tình trạng nấu, lớp cơm bên dưới đáy nồi có thể bị cháy thành màu nâu nhạt.

●Tùy vào sự đối lưu nhiệt trong khi nấu, bề mặt cơm sau khi chín có thể trông không bằng phẳng.

8 **Sau khi sử dụng, lấy Nồi ra khỏi thân nồi, ấn nút HỦY, rút phích cắm Dây điện, và Đầu cắm ra khỏi Nồi, sau đó vệ sinh.**

● Không vệ sinh nồi cơm điện cho đến khi Thân nồi hoàn toàn nguội hẳn. →**trang 20, 21**

● Không cắm, rút Phích cắm, Đầu cắm điện khi tay đang ướt (có thể gây đoản mạch hoặc giật điện)

Cẩn thận không để bị trào:

Khi lượng nước được điều chỉnh theo vạch chia mực nước CONGEE (cháo) QUINOA (diêm mạch) hoặc STEEL CUT OATMEAL (yến mạch cắt thép), không được nấu bằng các Thực đơn khác ngoài CONGEE (cháo) QUINOA (diêm mạch)hoặc STEEL CUT OATMEAL (yến mạch cắt thép). Nấu theo các Thực đơn nào khác có thể khiến thức ăn bị sôi trào ra ngoài.

● Các lựa chọn thực đơn CONGEE (cháo) QUINOA (diêm mạch) hoặc STEEL CUT OATMEAL (yến mạch cắt thép) sẽ không được lưu lại. Mỗi lần nấu, hãy chọn lại chế độ thực đơn tương ứng.

QUAN TRỌNG:

● Nếu cần nấu liên tục và muốn dừng chế độ Giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay, vui lòng để cho Nồi nguội đi từ 45 phút trở lên. Nếu nhiệt độ Thân nồi và Nắp ngoài còn nóng thì cơm có thể sẽ không ngon. Nếu nấu khi nồi vẫn đang còn nóng, thì thời gian nấu có thể kéo dài hơn. (Tối đa khoảng 60 phút.) Ngoài ra, trong trường hợp này, thời gian ước tính cho đến khi nấu xong có thể sẽ không được hiển thị.

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 Tấm tản nhiệt

LƯU Ý: ●Bạn có thể thay đổi âm báo nhạc (tiếng beep) để báo một số thao tác nhất định.
→ Xem phần "ÂM BÁO VÀ CÁCH CHUYỂN ĐỔI" trang 7.

BÍ QUYẾT ĐỂ NẤU CÁC LOẠI CƠM KHÁC NHAU

Loại cơm muốn nấu		Loại gạo	Vạch chia nước	Lượng nấu (cốc)	Lời khuyên
CƠM TRẮNG	THƯỜNG	Gạo trắng hạt dài	WHITE	**1,0L:** 0.5～5,5 **1,8L:** 1～10	● Để nấu cơm trắng chín dẻo vừa vặn.
	MỀM HƠN	Gạo trắng hạt dài	WHITE	**1,0L:** 0.5～5,5 **1,8L:** 1～10	● Để nấu cơm trắng chín mềm hơn một chút so với menu WHITE REGULAR.
	CỨNG HƠN	Gạo trắng hạt dài	WHITE	**1,0L:** 0.5～5,5 **1,8L:** 1～10	● Để nấu cơm trắng chín cứng hơn một chút so với menu WHITE REGULAR.
NẤU NHANH		Gạo trắng hạt dài	WHITE	**1,0L:** 0.5～5,5 **1,8L:** 1～10	● Chọn khi muốn cơm trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.
CHÁO		Gạo trắng hạt dài	CONGEE	**1,0L:**0,5 **1,8L:**0,5～1	● 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, không dùng số lượng nhiều. **● 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 lẫn với các loại khác.
CƠM GẠO LỨT		Gạo lứt hạt dài/ vừa	BROWN	**1,0L**:1～4 **1,8L**:2～8	● Để nấu gạo lứt. ●Việc trộn gạo trắng với gạo lứt để nấu không được khuyến khích vì khi nấu sẽ bị trào và cơm không ngon.
CƠM GẠO LỨT GABA		Gạo lứt hạt dài/ vừa	BROWN	**1,0L**:1～4 **1,8L**:2～8	● Thực đơn này được cài đặt để nấu gạo lứt mềm hơn so với thực đơn BROWN (gạo lứt) vì gạo sẽ được ủ ở nhiệt độ 40ºC trong nồi khoảng 2 tiếng. (chế độ nấu này sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn) →**Xem bảng dưới.**
CƠM NGŨ CỐC		ngũ cốc	MULTI GRAIN	**1,0L**:0,5～4 **1,8L**:2～8	● Độ cứng của thành phẩm sẽ khác nhau tùy thuộc vào loại hạt và tỷ lệ pha trộn. ● Những loại có tỷ lệ hạt kê cao hoặc hạt có kích thước lớn (đường kính từ 10 mm trở lên) cơm có thể sẽ hơi cứng. Việc ngâm gạo ngũ cốc trong nước 2 giờ trước khi nấu sẽ giúp cơm mềm hơn một chút. Chế độ "MULTI GRAIN" (cơm ngũ cốc) dùng để nấu cơm ngũ cốc với thành phần chính là gạo lứt trộn lẫn với nhiều loại hạt khác nhau.
DIÊM MẠCH		Diêm mạch	QUINOA	**1,0L**:1～4 **1,8L**:2～6	● Hãy điều chỉnh lượng nước theo sở thích: Để diêm mạch hơi cứng →**Cho ít nước hơn** Để diêm mạch hơi mềm → **cho nhiều nước hơn**
YẾN MẠCH CẮT THÉP		Yến mạch cắt thép	STEEL CUT OATMEAL	**1,0L**:0,5～2,5 **1,8L**:1～3	● Hãy điều chỉnh lượng nước theo sở thích: Để yến mạch hơi cứng →**Cho ít nước hơn** Để yến mạch hơi mềm → **cho nhiều nước hơn**

THỜI GIAN NẤU DỰ KIẾN

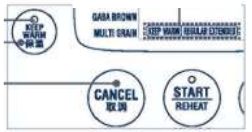
		Nồi dung tích 1.0L	Nồi dung tích 1.8L
CƠM TRẮNG	THƯỜNG	Khoảng 52 phút – 59 phút	Khoảng 54 phút – 60 phút
	MỀM HƠN	Khoảng 60 phút – 66 phút	Khoảng 61 phút – 67 phút
	CỨNG HƠN	Khoảng 44 phút – 50 phút	Khoảng 44 phút – 50phút
NẤU NHANH		Khoảng 25 phút – 37 phút	Khoảng 29 phút – 44 phút
CHÁO		Khoảng 105 phút – 111 phút	Khoảng 118 phút – 125 phút
CƠM GẠO LỨT		Khoảng 85 phút – 92 phút	Khoảng 88 phút – 99 phút
CƠM GẠO LỨT GABA		Khoảng 183 phút – 194 phút	Khoảng 191 phút – 201 phút
CƠM NGŨ CỐC		Khoảng 65phút – 74 phút	Khoảng 65 phút – 74 phút
DIÊM MẠCH		Khoảng 38 phút – 44 phút	Khoảng 38 phút – 44 phút
YẾN MẠCH CẮT THÉP		Khoảng 59 phút – 66 phút	Khoảng 60 phút – 66 phút

● Bảng trên được dựa trên môi trường điện áp 220-230V, 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.

GIỮ ẤM CƠM (GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI)

Có thể chọn chế độ Giữ ấm thường hoặc chế độ Giữ ấm kéo dài.
● Để hủy chế độ giữ ấm, ấn nút HỦY.

Hiển thị GIỮ ÁM
Đèn GIỮ ÁM
Nút GIỮ ÁM
Nút HỦY



GIỮ ÁM THƯỜNG

Chế độ này, cơm sẽ được giữ ấm ở nhiệt độ cao hơn, do đó cơm sẽ lâu bị ôi hơn.

Khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm thường và đèn báo GIỮ ÁM bật sáng. Và REGULAR KEEP WARM (Giữ ấm thường) sẽ được hiển thị trên màn hình.

Bật sáng

GIỮ ÁM KÉO DÀI

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.

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

1 Kiểm tra để chắc chắn là REGULAR KEEP WARM (giữ ấm thường) đang hiển thị.

Bật sáng

Bật sáng

2 Ấn nút

Hiển thị EXTENDED KEEP WARM (giữ ấm kéo dài) sẽ sáng lên.

● Không thể sử dụng chế độ Giữ ấm kéo dài trong các trường hợp sau:
- ● Nếu nồi đã ở chế độ giữ ấm thường quá 12 tiếng.
- ● Nếu nhiệt độ lòng nồi thấp do hủy chế độ giữ ấm hoặc do mất điện.

● Nếu quá 24 tiếng kể từ khi nấu xong, nồi cơm điện 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.

Bật sáng

Ấn nút

Nồi sẽ trở về chế độ Giữ ấm thường, hiển thị REGULAR KEEP WARM (giữ ấm thường) sẽ sáng lên.

● Khi trở về chế độ giữ ấm thường, quạt tản nhiệt sẽ hoạt động nhằm điều chỉnh nhiệt độ.

VỀ THỜI GIAN GIỮ ẤM:

● Hãy lưu ý về thời gian giữ ấm tối đa theo bảng dưới đây.
● Đối với các thực đơn có đánh dấu "—",không thể chọn chế độ GIỮ ÁM KÉO DÀI. Khi đó, nồi cơm sẽ tự động chọn chế độ GIỮ ÁM THƯỜNG.
● Sau khi nấu xong, tất cả các thực đơn đều mặc định chuyển sang chế độ Giữ ấm. Tuy nhiên, không dùng chế độ Giữ ấm cho các thực đơn có đánh dấu "X" dưới đây. Việc cố tình giữ ấm có thể làm cơm bị thiu và có mùi khó chịu.

Menu / GIỮ ÁM	WHITE (REGULAR, SOFTER, HARDER)(cơm trắng/ thường, mềm, cứng), QUICK (nấu nhanh)	CONGEE* (cháo), QUINOA (diêm mạch), STEEL CUT OATMEAL* (yến mạch cắt thép)	BROWN (gạo lứt), GABA BROWN (gạo lứt GABA), MULTI GRAIN (ngũ cốc)
GIỮ ÁM THƯỜNG	Lên đến 12 tiếng	**X**	Lên đến 12 tiếng
GIỮ ÁM KÉO DÀI	Lên đến 24 tiếng	—	—

● Khi quá số giờ giữ ấm được ghi ở bảng trên, giờ hiển thị sẽ nhấp nháy để cảnh báo. Hãy dùng cơm càng sớm càng tốt.

Nhấp nháy

● Với các thực đơn có dấu X như trên, con số hiển thị là số 0h sẽ nhấp nháy. Vui lòng không dùng chế độ giữ ấm cho trường hợp này

Nhấp nháy

*CHÁO VÀ YẾN MẠCH CẮT THÉP sẽ trở nên đặc hơn sau khi nguội, vui lòng tắt chế độ Giữ ấm sau khi nấu và thưởng thức càng sớm càng tốt.

Còn tiếp ở trang sau

GIỮ ẤM CƠM (tiếp theo)

CÁCH GIỮ ẤM CƠM MỘT LẦN NỮA

Dùng khi muốn giữ ấm lại cơm sau khi đã tắt chế độ Giữ ấm.

Ấn nút

Đèn báo GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ bật sáng, và thời gian giữ ấm hiển thị là "0HRS".

Bật sáng

Bật sáng

● Không bật lại chức năng giữ ấm nếu cơm nguội và nhiệt độ Lòng nồi thấp. Nếu giữ ấm khi nhiệt độ cơm và nồi thấp sẽ khiến hiển thị "0 HRS" sẽ nhấp nháy.

Nếu lo ngại về mùi

● 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.
Nếu bạn lo ngại về mùi hôi, hãy vệ sinh Nồi cơm điện theo mục " BÊN TRONG NỒI " **trang 21**, sau đó dùng chế độ GIỮ ẤM THƯỜNG sẽ mang lại hiệu quả. Sẽ còn có hiệu quả tốt hơn nếu bạn tăng nhiệt độ lên, như được hướng dẫn ở **trang 27**, mục "NẾU XẢY RA TRƯỜNG HỢP SAU ".

QUAN TRỌNG	●Khi muốn để cơm trong Nồi cho lần ăn tới, phải luôn bật chế độ Giữ ấm thường hoặc giữ ấm kéo dài.

CHÚ Ý:

● Nếu muốn biết thời gian hiện tại trong khi nồi đang ở chế độ Giữ ấm, ấn nút ▲ hoặc ▼ Màn hình sẽ chuyển sang hiển thị giờ hiện tại. Ấn 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. Không thể chuyển đổi giao diện hiển thị khi màn hình hiển thị thời gian đã Giữ ấm đang nhấp nháy.
● Không thể dùng chế độ giữ ấm cho cài đặt STEAM (hấp)
● Không dùng chế độ giữ ấm cho thực đơn SLOW COOK (nấu chậm). (Nếu thức ăn nguội, hãy hâm nóng trong nồi thông thường.)

HÂM NÓNG CƠM

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.
● Không dùng chức năng Hâm nóng cho cài đặt thực đơn SLOW COOK (nấu chậm). (Nếu thức ăn nguội, hãy hâm nóng trong nồi thông thường.)
● Chỉ có thể Hâm trong khi đèn GIỮ ẤM đang sáng.

1 **Đánh tơi và dàn đều phần cơm được giữ ấm**

● Vui lòng đánh tơi 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 tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa Nồi. Cơm bị khô sẽ được làm mềm.
● Khi đánh tơi cơm, lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.

2 **Đảm bảo đèn GIỮ ẤM đang sáng, và ấn nút**

Âm báo sẽ vang lên, và nồi bắt đầu hâm nóng.

Bật sáng

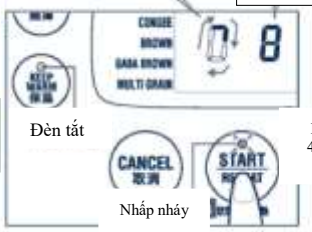
Nếu ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM khi đèn GIỮ ẤM đang tắt, quá trình nấu sẽ bắt đầu.

Đèn GIỮ ẤM sẽ tắt và đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ nhấp nháy, và màn hình sẽ hiển thị như hình minh họa bên phải.

Thời gian chuẩn để hâm: Khoảng từ 4 – 8 phút

Đèn đang chạy

Thời gian (phút) dự kiến đến khi hâm xong



Đèn tắt

Nhấp nháy

Khoảng 4 -8 phút sau

Âm báo vang lên khi đã hâm xong.
Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt, đèn GIỮ ẤM sáng lên và nồi cơm điện sẽ bật sang chế độ Giữ ấm thường.

3 **Đánh tơi cơm.**

● Đánh tơi và dàn đều toàn bộ cơm ra để cơm dưới đáy nồi không bị cứng lại.
● Khi đánh tơi cơm, lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.

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 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.

Để hủy chế độ Hâm nóng và trở về chế độ Giữ ấm:

Ấn nút

Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt, đèn GIỮ ẤM sáng lên, và nồi cơm sẽ chuyển sang chế độ Giữ ấm thường.

Để hủy chế độ Hâm nóng và chế độ Giữ ấm:

Ấn nút

Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt, màn hình hiện thị thời gian hiện tại.

CÁCH NẤU HẸN GIỜ (SỬ DỤNG HẸN GIỜ)

● 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 **" Hẹn giờ 1"** và **" Hẹn giờ 2"**.
● Nồi đã được cài sẵn **"Hẹn giờ 1"** là **6:00**, **"Hẹn giờ 2" 18:00**.
Nên chỉnh thời gian hiện tại trước khi nấu hẹn giờ. Nếu đồng hồ không đúng giờ, thì cơm sẽ không được nấu chín theo thời gian đã hẹn. → **Xem trang 7**
● 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 và màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại cho đến khi nấu xong.
● Để chuẩn bị nấu, xem bước **1** đến bước **4** trong mục "CÁC BƯỚC CƠ BẢN" ở **trang 8**.

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

● Không thể hẹn giờ nấu đối với menu QUICK (nấu nhanh), MULTI GRAIN (ngũ cốc), STEAM (hấp) và SLOW COOK (nấu chậm.)

2 **Ấn nút** (TIMER) **để chọn " Hẹn giờ 1"** và **" Hẹn giờ 2"**

Hiển 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".

3 **Chỉnh thời gian muốn nấu chín bằng ▲ hoặc▼**
● Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh từng 10 phút một.
Nút ▲: Tăng 10 phút mỗi lần ấn
Nút ▼: Giảm 10 phút mỗi lần ấn
● Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phảiđiều chỉnh thời gian.

4 **Ấn nút** (TIMER)

Nhạc báo hoặc tiếng beep vang lên khi hoàn thành hẹn giờ.
Đèn báo BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt. Giờ hẹn cơm chín và đèn HẸN GIỜ sẽ sáng lên.
● Nếu không ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM thì không hoàn thành hẹn giờ.
● Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã hẹn.
→ xem bước 7, mục "CÁC BƯỚC CƠ BẢN" trang 9.
● Khi huỷ nấu hẹn giờ trong chế độ hẹn giờ, ấn nút HỦY.

VD: khi đặt Hẹn giờ 1 là 7:30
(nấu với menu WHITE REGULAR)

Thời gian hẹn giờ :

● Không hẹn giờ quá 13 tiếng. Ngoài ra, không hẹn giờ quá 8 tiếng khi nhiệt độ nước cao, như trong mùa hè (Nhằm tránh gạo bị hỏng do ngâm trong nước quá lâu)

		Dung tích 1.0L	Dung tích 1.8L		Dung tích 1.0L	Dung tích 1.8L
CƠM TRẮNG	THƯỜNG	1 giờ 10 phút -	1 giờ 10 phút -	CƠM GẠO LỨT	1 giờ 40 phút -	1 giờ 50 phút -
	MỀM	1 giờ 15 phút -	1 giờ 20 phút -	GẠO LỨT GABA	3 giờ 25 phút -	3 giờ 30 phút -
	CỨNG	1 giờ -	1 giờ -	DIỄM MẠCH	55 phút -	55 phút -
CHÁO		2 giờ -	2 giờ 15 phút -	YẾN MẠCH CẮT THÉP	1 giờ 15 phút-	1 giờ 15 phút-

QUAN TRỌNG:

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

LƯU Ý:

● Thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị trên màn hình.
● Khi nấu Hẹn giờ gạo được ngâm nước nên cơm sẽ mềm hơn bình thường hoặc có lớp cháy dưới đáy nồi.
● 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.
●Khi muốn xem thời gian hiện tại, Ấn nút ▲ hoặc ▼ . Màn hình sẽ chuyển sang hiển thị giờ hiện tại trong lúc ấn nút..

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 Xửng 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 và trên bộ Nắp trong.
● Đảm bảo đặt xửng vào ngay ngắn.

3 **Cho thực phẩm vào Xửng hấp rồi lắp bộ Nắp trong và đóng Nắp ngoài.**
● Cho lượng thực phẩm vào nồi cẩn thận. Nếu đặt thực phẩm vào không đều thì xửng sẽ bị nghiêng.
● Đảm bảo thực phẩm không cao quá vạch MAX (tối đa) in trên Xửng hấp.

Vạch TỐI ĐA trên xửng hấp

4 **Cắm Dây điện.**
→ Xem bước 4 mục **"CÁC BƯỚC CƠ BẢN" trang 8.**

5 **Ấn nút** (MENU) **và chọn STEAM (hấp)**

● 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 nút ▲ hoặc ▼.
→ Xem trang 16 "THỜI GIAN HẤP DỰ KIẾN"

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

6 **Ấn nút** (START)

Nhạc báo hoặc tiếng beep sẽ vang lên báo hiệu bắt đầu nấu.
Đèn BẮT ĐẦU/HÂM sáng lên, và màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại cho đến khi hấp xong.
● Ấn nút ▲ hoặc▼ để biết thời gian hiện tại trong khi đang nấu.

Đèn sáng

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

Ấn nút (CANCEL) **hấp ra.** **mở Nắp ngoài và lấy thức ăn từ trong Xửng**

Đèn nhấp nháy

Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

Đèn nhấp nháy

Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

● Lấy thức ăn ra ngay sau khi đã hấp xong, vì để lâu thức ăn sẽ bị ướt nhão. Không thể sử dụng chức năng giữ ấm cho chế độ nấu này.
● Cẩn thận khi lấy thức ăn và Xửng 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, rửa sạch nồi và thực hiện theo mục **"TỰ LÀM SẠCH" trang 22.**
● Tùy theo thực phẩm (đặc biệt là cà rốt, các loại rau) mà màu xửng hấp có thay đổi, nhưng không ảnh hưởng về mặt sử dụng chức năng này. Vệ sinh Xửng hấp ngay sau khi dùng vì khi bị bám màu thì khó có thể rửa sạch nếu để xửng hấp khô.

LƯU Ý
● Làm sạch váng bẩn từ thực phẩm như thịt gà hoặc cá sau khi hấp.
● Cho rau củ vào nước đá lạnh ngay sau khi hấp xong sẽ giữ được màu đẹp

Còn tiếp ở trang sau

CÁCH DÙNG CHỨC NĂNG HẤP (tiếp theo)

THỜI GIAN HẤP DỰ KIẾN:

Thực phẩm	Lượng	Thời gian nấu dự kiến	Mẹo hấp
Cà rốt	1 củ 200g	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Súp-lơ xanh	1/2 cái 200g	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Rau chân vịt	100g	15 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bí đỏ	1/4 trái 250g	20 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai tây	3 củ 450g	40 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Khoai lang	1 củ 300g	35 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Bắp (ngô)	1 bắp 200g	30 phút	Cắt thành miếng vừa ăn
Thịt gà	1 miếng 300g	30 phút	Đặt mặt cắt tiếp xúc với xửng hấp
Cá (cá trắng, cá hồi,…)	Fillet 300g	25 phút	Thái mỏng dưới 2 cm, bọc trong giấy bạc rồi hấp.
Tôm	15 con 150g	20 phút	Để nguyên vỏ
Sò điệp	150g	20 phút	Bỏ vỏ ● Nên đặt cải thìa hoặc bắp cải lên xửng hấp rồi để sò lên trên.
Xíu mại, há cảo, bánh xếp, xiaolongbao giữ lạnh	200g	15 phút	Không xếp sát nhau
Xíu mại, há cảo, bánh xếp, xiaolongbao đông lạnh	200g	20 phút	Không xếp sát nhau

CHÚ Ý:

Không dùng nồi cơm điện 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 đậy thực phẩm.
- Loại bỏ dị vật ở mặt ngoài Nồi và trong Thân nồi→ **Trang 20, 21**
- Khi dùng giấy bạc hay giấy nến, không đậy kín lỗ của Xửng 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 và các nhân tố khác.
- Nếu thức ăn chưa chín, lặp lại thao tác theo bước **5** đến bước **7** 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.

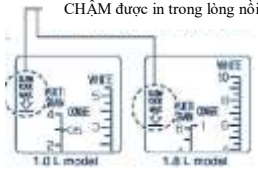
Sau khi nấu…
- Hãy cẩn thận khi lấy thức ăn và Xửng hấp ra vì bên trong Nồi và Xửng hấp, thức ăn đều rất nóng, tránh bị bỏng.
- Phần Nắp trong và mặt trong của Nắp ngoài sẽ dễ bị bẩn vì dính váng dầu thức ăn sau khi hấp, đặc biệt là khi hấp các loại thịt. Luôn vệ sinh bộ Nắp trong, Nồi và Xửng hấp sau khi dùng. Ngoài ra, hãy lau miếng Vòng đệm nắp trong 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.

CÁCH DÙNG CHẾ ĐỘ NẤU CHẬM ●Xem mục "CÔNG THỨC NẤU ĂN" trang 19 để biết chi tiết nguyên liệu và hướng dẫn

LƯU Ý	**Khi nấu chậm**	● Trộn đều các loại gia vị để không bị lắng xuống đáy nồi. ● Không đổ nước nóng vào Nồi trước khi bắt đầu nấu. ● Không nấu các chế phẩm cá như chikuwa hoặc kamaboko, vì chúng có thể nở ra khi gặp nhiệt.
	Để tránh làm nồi bị hỏng	● Không cho các nguyên liệu cứng như sườn vào Nồi. ● Không đựng thức ăn đã nấu bằng chế độ Nấu chậm trong nồi. ● Không đặt nồi trực tiếp lên bếp lửa hoặc vào lò vi sóng. ● Không dùng dụng cụ bằng kim loại để trộn thức ăn khi nấu bằng chế độ Nấu chậm.

1 **Chuẩn bị nguyên liệu.**
- Đảm bảo lượng nguyên liệu khuyến nghị như trong mục CÔNG THỨC NẤU ĂN.

Vạch TỐI ĐA cho chế độ NẤU CHẬM được in trong lòng nồi



2 **Cho nguyên liệu đã chuẩn bị vào Nồi.**
- Nếu nấu các thực phẩm không được liệt kê trong mục, hoặc lượng nguyên liệu nhiều hơn lượng khuyến nghị có thể sẽ bị sôi tràn, thức ăn bị bắn ra ngoài, gây bỏng hoặc bị thương.
- Đảm bảo thực phẩm không nhiều quá vạch SLOW COOK MAX (tối đa nấu chậm) in trong lòng nồi khi dùng chế độ nấu chậm.

3 **Cho Nồi vào Thân nồi, rồi lắp bộ Nắp trong, đóng Nắp ngoài và cắm Dây điện.**
- Vệ sinh sạch cặn bẩn hoặc nước trên mặt ngoài Nồi hoặc trong Thân nồi, sau đó đặt Nồi vào Thân nồi.

① Cắm chặt Đầu cắm vào Lỗ cắm trên Thân nồi.

② Cắm Phích cắm vào ổ cắm điện.

4 **Ấn nút MENU và chọn SLOW COOK (nấu chậm).**

Thời gian nấu mặc định	Thời gian nấu linh hoạt
1 tiếng	1 phút – 4 tiếng

Màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu.
Có thể điều chỉnh thời gian nấu trong vòng 1 phút đến 4 tiếng bằng cách ấn nút ▲ hoặc ▼.
→ Xem mục "CÔNG THỨC NẤU ĂN" để biết thời gian nấu khuyến nghị.

5 **Ấn nút START**

Đèn sáng

Nhạc báo hoặc tiếng beep sẽ vang lên báo hiệu bắt đầu nấu.
Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sáng lên, và màn hình sẽ hiển thị thời gian còn lại cho đến khi nấu xong.
- Ấn nút ▲ hoặc▼ 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 CANCEL mở nắp ngoài và lấy thức ăn từ trong Nồi ra.

Đèn nhấp nháy

Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

Trong vòng 30 phút sau khi nấu xong

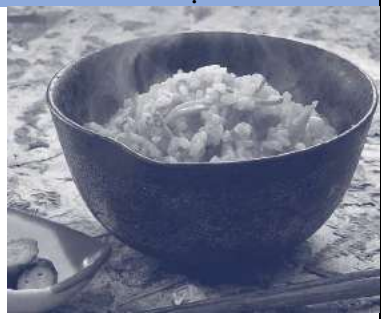
- Lấy thức ăn ra ngay sau khi đã nấu xong, Nếu không sẽ khó lấy thức ăn ra.
- Ấn nút HỦY sau khi nấu xong, nếu không nồi cơm điện sẽ vang lên tiếng beep mỗi 30 phút 1 lần để nhắc bạn lấy thức ăn ra.
- Nếu muốn nấu thêm, lặp lại thao tác theo trình tự ở bước **4**.
- Nếu có mùi thức ăn bám vào Nồi, rửa sạch nồi và thực hiện theo mục **"TỰ LÀM SẠCH" trang 22.**
- Cẩn thận khi lấy thức ăn ra, vì Nồi và các bộ phận bên trong sẽ rất nóng sau khi nấu xong.
- Không dùng chức năng giữ ấm cho chế độ NẤU CHẬM.

CÔNG THỨC NẤU ĂN

Đơn vị định lượng ghi trong công thức nấu ăn:	●Đong gạo bằng cốc định lượng kèm. 1 cốc = khoảng180 mL) ●1 thìa canh = 15 mL ● 1 thìa cà phê = 5 mL

CƠM GẠO LỨT TRỘN

Chọn Menu: BROWN



Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Gạo Lứt: ……..3 cốc
Thịt đùi gà: ……80 g
Đậu phụ chiên:……1miếng (20g)
Cà rốt:……35 g
Konnyaku:…… 35 g
Gobo (củ ngưu bàng):…….. 35 g

A: Nước tương màu nhạt:……3 thìa canh
Rượu *mirin*……1/2 thìa canh

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.
Bào 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.**
● Vo gạo nhẹ nhàng để rửa sạch vỏ trấu.
4 Dàn đều nguyên liệu ở bước **1** và **2** lên gạo ở bước **3**.
● 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 báo đã nấu xong, trộn đều và đánh tơi cơm.
● 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.

SA LÁT CÁ HỒI VỚI HẠT DIÊM MẠCH VÀ BƠ

Chọn Menu: QUINOA

Nguyên liệu (4 ~ 5 phần ăn)
Diêm mạch: ……2 cốc
Muối……1 chút
Cá hồi (fillet)……2 miếng (250g)
A: Muối……1 chút
Hạt tiêu…….. 1 chút
Cà chua bi……500-600g
Rau mùi……..1/4 cốc (100g)
Hành lá……10g
Hành tím……..1/2 củ (60g)
B: Chanh……..5 quả (200g)
Giấm táo……2 và 1/3 thìa canh
Dầu oliu ……. 2 và 1/3 thìa canh
Hạt tiêu ……..Tùy ý
Muối……..Tùy ý
Quả bơ ……..1 quả (150g)
C: Chanh ……Một chút
Muối ……Một chút
Hạt tiêu ……Một chút

Cách nấu:
1. Vo sạch diêm mạch, cho thêm 1 chút muối sau đó đổ nước vào đến vạch số 2 cho QUINOA, **và trộn đều từ dưới đáy nồi.**
2. Ấn nút MENU chọn QUINOA.
3. Ấn nút START/REHEAT để nấu.
4. Rửa sạch cá hồi, sau đó thấm sạch nước bằng khăn giấy.
5. Cho nguyên liệu **A** lên trên đều 2 mặt của miếng cá của bước **4**.
6. Cho một chút dầu ăn (không phải dầu trong bảng thành phần) áp chảo cá ở nhiệt độ vừa mỗi mặt 5 phút, cho đến khi cả 2 mặt đều đổi màu.
7. Khi diêm mạch đã được nấu xong, đánh tơi diêm mạch.
8. Cắt cà chua bia làm đôi, thái nhỏ rau mùi, hành lá, hành tím.
9. Vắt lấy nước cốt chanh. Cho các nguyên liệu ở bước **7, 8** và **B** vào 1 tô to vào trộn đều. Có thể thêm muối và hạt tiêu tùy thích.
10. Cắt quả bơ thành lát mỏng và trộn với gia vị **C**.
11. Cho hỗn hợp ở bước **9** ra đĩa và cho cá ở bước **6** (đã bỏ vỏ và xé nhỏ) cùng với bơ ở bước **10** lên.

YẾN MẠCH CẮT THÉP VỚI TÁO VÀ QUẾ

Chọn Menu: STEEL CUT OATMEAL

Nguyên liệu (4 phần ăn)
Yến mạch cắt thép: ……2 cốc
Muối……1 chút
Táo……2 quả lớn hoặc 4 quả nhỏ
Hạt óc chó……2 thìa canh
A: Bơ……4 thìa canh
Dầu ăn…….. .4 thìa canh
Quế…….. .1 thìa cà phê
Đường nâu ……4-6 thìa canh
Tinh chất vani …….. .2 thìa cà phê
Sữa ……6-8 thìa cà phê

Cách nấu:
1. Cho yến mạch vào nồi với 1 chút muối sau đó đổ nước vào đến vạch số 2 cho STEEL CUT OATMEAL, **và trộn đều từ dưới đáy nồi.**
2. Ấn nút MENU chọn STEEL CUT OATMEAL.
3. Ấn nút START/REHEAT để nấu.
4. Cắt nhỏ táo và hạt óc chó. Thái một ít lát táo mỏng để trang trí.
5. Cho nguyên liệu **A** lên chảo đã làm nóng và đun ở mức nhiệt trung bình. Thêm táo ở bước **4** và quế vào, đảo đều khoảng 5-10 phút cho đến khi mềm.
6. Cho đường nâu vào nguyên liệu ở bước 5, và trộn đều đến khi đường tan. Cho ra đĩa.
7. Sau khi yến mạch cắt thép được nấu xong, trộn một chút tinh chất vani và đánh tơi yến mạch.
8. Cho phần đã chuẩn bị ở bước 6,7 ra đĩa, thêm sữa và hạt óc chó đã được cắt nhỏ ở bước 4 vào, bỏ táo đã thái lát lên để trang trí.
*Khi bảo quản trong tủ lạnh, bỏ riêng các phần ở bước 6 và bước 7 khi ăn sẽ ngon hơn.

SÚP GÀ NẤM HƯƠNG

Thời gian nấu: 1 tiếng (cho nồi 1.0L và 1.8L)
Chọn Menu: SLOW COOKING

Nguyên liệu	**Nồi 1.0L 2 -3 phần ăn**	**Nồi 1.8L 4 -5 phần ăn**
Thịt gà rút xương……..	300g	500g
Nấm hương khô (đã ngâm nước)……..	20g	40g
Gừng	10g	20g
Rượu nấu ăn Nhật bản....	1 thìa canh	2 thìa canh
Nước ngâm nấm hương…	Nếu cần	Nếu cần
Hành lá……..	1 cây	2 cây
Muối……	1 thìa cà phê	1 1/2 thìa cà phê
Tinh bột khoai tây……	Tùy ý	Tùy ý

Cách nấu:
1. Cắt thịt gà thành miếng vừa ăn, luộc sơ thịt gà khoảng 2 phút, rửa qua và để ráo nước. Cắt nấm hương đã ngâm thành miếng (cắt nửa hoặc cắt làm ba), hành lá cắt dài khoảng 4cm, gừng thái sợi.
2. Cho các nguyên liệu ở bước **1** vào nồi.
3. Cho rượu nấu ăn và nước ngâm nấm hương vào nguyên liệu bước **2**, sau đó đổ nước vào vạch chia mức nước 4 (cho nồi 1.0L) hoặc mức 6 (cho nồi 1.8L) của WHITE, **và trộn đều từ dưới đáy nồi.**
4. Ấn nút MENU chọn SLOW COOK.
5. Ấn nút TIME SETTING (▲ hoặc▼) đặt thời gian 1 tiếng.
6. Ấn START/REHEAT để nấu.
7. Khi âm báo (tiếng beep) vang lên, cho thêm muối và đảo đều.
● Nếu muốn dùng tinh bột khoai tây để làm đặc, sau khi nấu xong, hòa tinh bột khoai tây vào nước trộn đều cho vào nồi. Sau đó, đóng nắp, chọn SLOW COOK và ấn START/REHEAT để nấu thêm khoảng 1 phút.

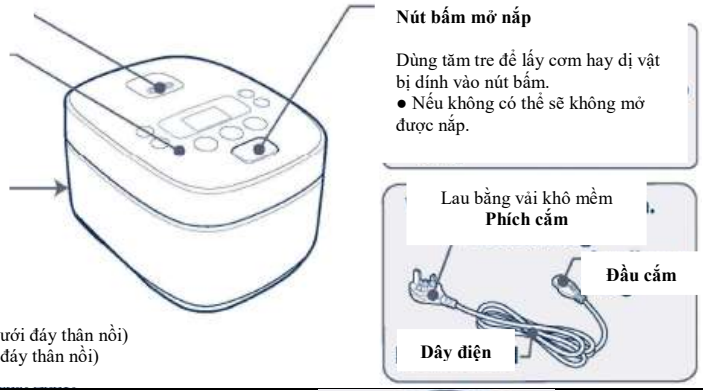
VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

QUAN TRỌNG:
- Luôn rút Dây 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.)
- Luôn lắp bộ Nắp trong đúng cách.

PHẦN BÊN NGOÀI:

Lau bằng khăn, vải mềm đã vắt ráo nước.

●Nếu dùng khăn vải chứa chất tẩy rửa, vui lòng không lau chà mạnh hoặc để sản phẩm tiếp xúc với khăn vải đó trong thời gian dài. (Làm vậy có thể khiến bề mặt bị hư hại, gây đổi màu, trầy xước, xuống cấp hoặc bị ăn mòn).



Dùng máy hút bụi vệ sinh hàng tháng.

●Nếu sử dụng nồi khi lỗ hút khí và lỗ thoát khí bị bẩn hoặc có dính dị vật, nhiệt độ bên trong Thân nồi sẽ cao bất thường dẫn đến hỏng hóc sản phẩm.

Nồi (→trang 5) / Vá xới cơm/ Xửng hấp:

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

Lớp chống dính mặt trong Nồi sẽ bị bong tróc nếu nồi bị hỏng. Vui lòng sử dụng cẩn thận và làm theo những hướng dẫn sau
- Không dùng bột cọ rửa, các loại bàn chải kim loại hay nylon.
- Rửa nhẹ nhàng. Không chà xát mạnh
- Khi cơm dính khô trên bề mặt trong Nồi và trên Vá xới cơm, ngâm nước cho mềm ra sau đó rửa bằng miếng bọt biển hoặc các vật dụng tương tự.

Cốc định lượng

Rửa bằng miếng bọt biển

- Rửa sạch bằng nước với nước rửa chén dịu nhẹ.

PHẦN BÊN TRONG:

Chốt nắp

Bộ nắp trong
Vòng đệm nắp trong
Dùng nước nóng hoặc lạnh, rửa sạch bằng miếng bọt biển.
- Rửa sạch cơm hay các dị vật dính vào nắp. khô Nếu không, khi nấu hơi nước có thể thoát ra ngoài làm cơm bị khô hoặc quá trình nấu, Giữ ấm không hoạt động tốt.
- Vòng đệm nắp trong không tháo ra được.
- 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.

Nếu Nắp trong bị bẩn quá nhiều, Hãy dùng miếng vải ngâm nước chứa 10% giấm và lau sạch vết bẩn, sau đó rửa sạch.

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

Mặt trong của Nắp ngoài
Giữ chặt Nắp ngoài, lau bằng khăn vải mềm vắt ráo nước.
Lau sạch cơm dính hay cặn bẩn trong nắp.
- Để Nắp ngoài dính cơm, dị vật hay ẩm ướt sẽ khiến bề mặt nắp bị đổi màu và gỉ sét.

Vòng đệm van thoát hơi
Vòng đệm chốt nắp trong
Van thoát hơi
Dùng vải mềm đã được vắt khô lau sạch cặn bẩn và hạt cơm dính ở mặt trong.
Nếu các bộ phận nhỏ bị bẩn quá nhiều, dùng tăm bông để loại bỏ vết bẩn.

Lỗ của vòng đệm chốt nắp trong
- Kiểm tra để không có dị vật kẹt vào Vòng đệm chốt nắp trong.
- Vòng đệm van thoát hơi và Vòng đệm chốt nắp trong không tháo rời được.

CÁCH THÁO – LẮP BỘ NẮP TRONG:

CÁCH THÁO

Nắm Núm cầm nắp trong ①, ấn Chốt giữ nắp trong②, kéo phần Nắp trong về phía trước và tháo ra.

CÁCH LẮP

① Căn chỉnh chốt cài nắp trong (2 vị trí) đúng với khe cắm chốt trên nắp ngoài, đưa chúng vào đúng vị trí.
② Khi chốt đã đúng vị trí, nhấn vào phần trên Nắp trong vào Nắp ngoài đến khi nghe thấy tiếng “cạch”.

Còn tiếp ở trang sau

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN (tiếp theo)

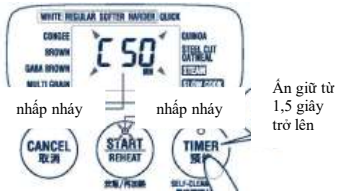
TỰ LÀM SẠCH	Có thể khử mùi hôi bằng cách vệ sinh theo phương pháp sau: ● Tuy nhiên có một số loại mùi không thể loại bỏ hoàn toàn.

1 **Cắm Dây điện.**
→ Xem bước 4 mục “CÁC BƯỚC CƠ BẢN” trang 8

2 **Đổ nước vào Nồi và đóng Nắp ngoài.**
Nồi 1.0L: đến vạch chia 1 của cơm trắng
Nồi 1.8L: đến vạch chia 2 của cơm trắng

3 **Ấn và giữ nút** (TIMER) **1,5 giây trở lên.**

Màn hình sẽ chuyển sang hiển thị Tự làm sạch.



4 **Ấn nút** (START)

nhạc (tiếng beep) vang lên và quá trình Tự làm sạch bắt đầu. Màn hình sẽ hiển thị thời gian dự kiến (phút) cho đến khi tự làm sạch xong.

Thời gian làm sạch dự kiến	Khoảng 50 phút

● Bảng trên dựa vào môi trường điện áp 220-230V, nhiệt độ phòng là 20ºC và nhiệt độ nước là 18ºC.
● Thời gian dự kiến cho đến khi làm sạch xong có thể khác với thực tế, tùy thuộc vào nhiệt độ phòng, nhiệt độ nước, điện áp, lượng nước.
● Nồi cơm điện sẽ tự động điều chỉnh thời gian làm sạch, có thể tăng hoặc giảm phụ thuộc vào quá trình này.
●Ấn nút ▲ hoặc▼ để biết thời gian hiện tại trong khi đang nấu.

5 **Khi nhạc báo (tiếng beep) vang lên và màn hình hiển thị “0” đang nhấp nháy, ấn nút** (CANCEL)

● Nếu không ấn nút HỦY, nồi cơm điện sẽ phát ra tiếng beep mỗi 30 phút một lần.

6 **Vệ sinh nồi cơm điện sau khi chờ Thân nồi nguội hẳn.**
Phần bên trong Nồi sẽ rất nóng, hãy đảm bảo để Thân nồi nguội rồi mới đổ nước nóng ra, sau đó vệ sinh.
● Mở Nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát.

Khi muốn hủy Tự làm sạch giữa chừng…

Ấn nút HỦY
Đèn BẮT ĐẦU/ HÂM sẽ tắt và màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại.

Nếu vẫn còn có mùi khó chịu sau khi Tự làm sạch…

● Thực hiện chức năng Tự làm sạch một lần nữa. nếu cần làm sạch liên tục, hãy đổ nước vào nồi, mở nắp ngoài để chờ nồi nguội từ 45 phút trở lên.
Nếu bật chế độ Tự làm sạch trong khi nồi chưa nguội, có thể xuất hiện hiển thị báo lỗi hoặc thời gian làm sạch bị kéo dài (tối đa khoảng 60 phút). Thời gian dự kiến cho đến khi làm sạch xong có thể không được hiển thị.
● Mục đích của việc Tự làm sạch là để khử mùi hôi, tuy nhiên có một số loại mùi không thể loại bỏ hoàn toàn được.

QUAN TRỌNG:
● Vui lòng không nấu khi trong Nồi không có gì.
●Tuyệt đối không cho vào bất cứ thứ gì ngoài nước (như chất tẩy rửa) vào Nồi.
● Khi Tự làm sạch, vui lòng không cho nhiều nước hơn lượng nước quy định (vạch chia mực nước “1” của WHITE đối với nồi 1,0 L, vạch chia mực nước “2” của WHITE đối với nồi 1,8 L). (Nếu cho quá nhiều nước có thể khiến Tự làm sạch không hiệu quả.)
● Trong khi Tự làm sạch, hơi nước sẽ thoát ra rất mạnh từ Van thoát hơi nước, hãy cẩn thận để không bị bỏng.
●Sau khi Tự làm sạch, nếu mở nắp ngoài khi bên trong đang nóng, một lượng lớn hơi nước nóng có thể thoát ra, hãy cẩn thận để không bị bỏng.

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

Vấn đề		Nguyên nhân / Giải pháp
NẤU CƠM/ TỰ LÀM SẠCH	**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. **→ Vui lòng sử dụng chế độ nấu WHITE REGULAR (cơm trắng thường).** ● Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo. ● Có thể đo vo gạo chưa kỹ, lớp cám vẫn còn dính nhiều trên hạt gạo ● Có dàn đều bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Có đánh tơi cơm sau khi cơm được nấu xong không? **→ Hãy đánh tơi cơm ngay sau khi nấu chín.** ● Kiểm tra xem mặt ngoài Nồi hoặc Cảm biến bên có bị ướt hoặc có dính hạt cơm, hạt gạo không? **→ vệ sinh sạch sẽ.** ● Kiểm tra xem bên trong Thân nồi hoặc bộ Nắp trong có bị ướt hoặc có dính dị vật không? **→ vệ sinh sạch sẽ..**
	Cơm bị cháy	● Có thể mặt ngoài Nồi hoặc Cảm biến bên có dính những vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo. **→ vệ sinh sạch sẽ.** ● Khi dùng chế độ nấu Hẹn giờ, có thể gạo bị ngâm lâu, lớp cám gạo đọng dưới đáy nồi nên cơm nấu xong dễ bị cháy. ● 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.
	Bề mặt cơm nấu xong không bằng phẳng	● Tùy thuộc vào quá trình đổi nhiệt khi nấu, bề mặt cơm khi chín có thể không bằng phẳng. ● Có dàn đều bề mặt gạo trước khi nấu không? ● Đảm bảo rằng Nắp trong và Nồi không bị biến dạng, móp méo.
	Nước sôi tràn ra trong khi đang nấu	● Đã chọn đúng Thực đơn cần nấu hoặc lượng nước đã đúng chưa? → **trang 10** Khi nấu các menu CONGEE (cháo) hoặc QUINOA (diêm mạch) hoặc STEEL CUT OATMEAL (yến mạch cắt thép). Nguyên liệu để nấu dễ sôi trào, phải chắc chắn đo đúng lượng nước như hướng dẫn. **→ Xem phần“ Cẩn thận không để bị trào” trang 9** ● 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. ● Vòng đệm van thoát hơi và Vòng đệm chốt nắp có bị dính dị vật không?
	Không thể bắt đầu nấu (hấp, nấu chậm) hoặc Tự làm sạch Hoặc không ấn nút được	● Đảm bảo rằng Dây điện đã được cắm chặt. ● Đầu cắm đã được cắm chặt vào Lỗ cắm trên thân nồi chưa? ● Trên màn hình có hiển thị **“E01”, “E02”** không? → **Trang 26** ● Nồi đã được đặt vào đúng cách chưa? → **đặt nồi vào thân nồi đúng cách.** ● Đèn GIỮ ẤM có đang sáng không? **→ Sau khi ấn nút HỦY , hãy ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM.** ● Đã ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM, sau khi chọn nấu (hâm, nấu chậm) hoặc tự làm sạch chưa? **→ Phải ấn nút BẮT ĐẦU/ HÂM để bắt đầu quá trình nấu(hâm, nấu chậm) hoặc Tự làm sạch.**
	Hơi nước rò ra giữa nắp ngoài và thân nồi	● Kiểm tra Nắp trong có biến dạng hay Vòng đệm nắp trong có bị hỏng không. ● Vòng đệm nắp trong có bị bẩn hay không? → **vệ sinh vòng đệm nắp trong khi bị bẩn.** ●Đảm bảo rằng Nồi không bị biến dạng, móp méo.
NẤU/ GIỮ ẤM/ TỰ LÀM SẠCH	**Có tiếng ồn trong khi nấu(hấp, nấu chậm) hoặc Tự làm sạch, 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 quay của động cơ là tiếng quạt tản nhiệt hoạt động để điều chỉnh nhiệt độ.
	Không bật được chế độ Hâm nóng	● Đảm bảo rằng đèn GIỮ ẤM không bị tắt. →**Trang 13**
	Đọng nước ở bộ nắp trong	● Có xới tơi cơm ngay sau khi nấu không? (để giảm bớt lượng độ ẩm dư thừa) ● Có tắt chế độ Giữ ấm hay rút Phích cắm, Đầu cắm ra không? ● Tình trạng có nước đọng phụ thuộc vào loại gạo và nhiệt độ môi trường **→ Đây không phải là sự cố. Chỉ cần lau sạch là được.**

Còn tiếp ở trang sau

HƯỚNG DẪN KHI CÓ SỰ CỐ (Tiếp theo)

Vấn đề		Nguyên nhân / Giải pháp
GIỮ ẤM	**Trong khi Giữ ấm, cơm có mùi, hoặc bị đọng nước**	● Có để Vá xới 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. **→ Vui lòng rửa kỹ nồi và sử dụng chế độ "TỰ LÀM SẠCH". → Trang 22** ● Khi để cơm trong Nồi, bạn dã 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 6** ●Thời gian của quá trình Giữ ấm kéo dài vượt quá 24 tiếng không? (tùy từng menu chọn nấu) **→ Trang 11** ● 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. Nếu bạn lo ngại về mùi hôi, hãy vệ sinh nồi cơm điện theo hướng dẫn tại mục "PHẦN BÊN TRONG" trang 21, sau đó sử dụng chế độ "GIỮ ẤM THƯỜNG trang 11. Việc tăng nhiệt độ giữ ấm có thể mang lại hiệu quả hơn theo như mô tả ở mục theo "NẾU XẢY RA TRƯỜNG HỢP SAU " trang 27.**
	Trong khi Giữ ấm, cơm bị đổi màu vàng hoặc bị khô	● Kiểm tra xem mặt ngoài Nồi, Cảm biến bên có bị ướt hoặc có dính hạt cơm, hạt gạo không?→ **vệ sinh sạch sẽ.** ● Lượng cơm cần giữ ấm quá ít? ● Thời gian của quá trình Giữ ấm thường có vượt quá 12 tiếng hoặc Giữ ấm kéo dài vượt quá 24 tiếng không? (tùy từng menu chọn nấu) → **Trang 11** ● Tùy thuộc loại gạo và loại nước sử dụng mà cơm có thể có màu vàng. ● Nếu bạn lo lắng cơm bị vàng hoặc khô, tham khảo trang 27 mục "NẾU XẢY RA TRƯỜNG HỢP SAU ", việc giảm nhiệt độ giữ ấm có thể mang lại hiệu quả.
	Không thể dùng Giữ ấm kéo dài	● Bạn có chọn Thực đơn loại không thể dùng chế độ Giữ ấm kéo dài không?→ **Trang 11** ● 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 ồi là cơm nguội không? **→ Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể chọn chế độ Giữ ấm kéo dài.**
	Màn hình không hiển thị thời gian giữ ấm	● Màn hình có đang hiển thị thời gian hiện tại không? **→ Ấn nút Điều chỉnh thời gian để thay đổi hiển thị → trang 12 mục "CHÚ Ý"**
	Hiển thị thời gian giữ ấm đang nhấp nháy	● Nếu nhiệt độ cơm quá thấp hoặc Thời gian của quá trình Giữ ấm vượt quá 12 tiếng hoặc Giữ ấm kéo dài vượt quá 24 tiếng, con số hiển thị thời gian giữ ấm trên màn hình sẽ nhấp nháy. (Tùy vào menu chọn nấu) → **Trang 11**
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 lại một lần nữa.** ● Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu Hẹn giờ, nồi sẽ bắt đầu chế độ 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 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 7** ● Bạn có chọn các Thực đơn mà không thể dùng chức năng nấu hẹn giờ không? **→ Không thể hẹn giờ nấu đối với menu QUICK (nấu nhanh), MULTI GRAIN (ngũ cốc), STEAM (hấp), SLOW COOKING (nấu chậm).**
HẤP	**Không thể hấp**	● Trong Nồi có đủ nước để hấp không? → **Xem trang 15** ● Thực phẩm để hấp có nhiều quá không? **→ Bớt lượng nguyên liệu, hoặc tăng thời gian hấp.** ● Kích thước của nguyên liệu có lớn quá không? **→ Cắt nhỏ nguyên liệu, hoặc tăng thời gian hấp → Xem trang 16 mục "THỜI GIAN HẤP DỰ KIẾN"**
	Thức ăn đã hấp bị cứng	● Rau củ: Thời gian hấp quá ngắn. thêm nước vào nồi và tiếp tục hấp ● Cá và thịt: Thời gian hấp quá dài. Giảm thời gian hấp.t
	Thức ăn đã hấp bị nguội	● có phải để thực phẩm quá lâu trong Nồi sau khi hấp xong không? **→ Không thể dùng chế độ Giữ ấm. Hãy lấy thức ăn ra khỏi Xửng hấp ngay sau khi hấp xong.**

Vấn đề		Nguyên nhân / Giải pháp
NẤU CHẬM	**Thức ăn nấu ở chế độ SLOW COOK (nấu chậm) không chín kỹ**	● Có thể thời gian nấu quá ngắn. **→ Đảm bảo thời gian nấu đúng theo thời gian khuyến nghị tại mục CÔNG THỨC NẤU ĂN. Nếu cần điều chỉnh thời gian, dùng nút ĐIỀU CHỈNH THỜI GIAN→ trang 17** ● Nguyên liệu có được cân đo chính xác không? **→ Nếu nguyên liệu không được cân đo chính xác có thể dẫn đến việc sôi trào hoặc nấu không chín.** ● Đảm bảo Nồi không bị biến dạng, móp méo. **→ Nếu nồi bị móp méo, thực phẩm có thể bị mắc vào trong đó hoặc không được nấu chín kỹ.**
	Không thể bắt đầu SLOW COOK (nấu chậm)	● Bạn đã chọn cài đặt thực đơn SLOW COOKING chưa? → **trang 17**
KHÁC	**Màn hình hiển thị bị mờ**	● Màn hình có thể bị mờ nếu không được sử dụng trong một thời gian dài hoặc nếu nhiệt độ của môi trường xung quanh thay đổi. ● Có lau kỹ mặt ngoài nồi trước khi cho nồi vào thân nồi không? **→ Sau khi vo gạo hoặc rửa nồi, nếu bạn đặt nồi vào thân Lòng nồi khi mặt ngoài vẫn còn ướt, nước có thể lọt vào bên trong thân nồi và gây ra sự cố hoặc làm cho màn hình hiển thị bị mờ.** ● Hiện tượng mờ có biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm không? → **Nếu hiện tượng mờ biến mất khi nấu cơm hoặc giữ ấm, có thể do hơi nước từ sự chênh lệch nhiệt độ giữa bên trong thân nồi và nhiệt độ phòng. Tình trạng này sẽ được cải thiện sau vài lần nấu, vì vậy hãy tiếp tục sử dụng.** ● Nếu màn hình ngày càng mờ hơn hoặc hơi nước vẫn tích tụ ngay cả sau khi sử dụng một thời gian, thì có khả năng là nước đã vào bên trong Thân nồi. Cần phải kiểm tra và sửa chữa, vì vậy vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.
	Nắp ngoài không mở được	● Nắp ngoài khó có thể mở ra nếu chỉ ấn phần mép Nút bấm mở nắp. Hãy đảm bảo ấn vào chính giữa Nút bấm mở nắp.
	Nắp ngoài không đóng được	● Đã lắp phần Nắp trong đúng cách chưa? **→ Nếu nắp trong chưa được lắp, Nắp ngoài được thiết kế để không thể đóng lại nhằm đảm bảo an toàn. Đây không phải là sự cố.**
	Nắp ngoài tự mở trong khi nấu (hấp, nấu chậm) hoặc Tự làm sạch	● Bạn đã đóng chặt Nắp ngoài chưa? **→ Hãy đóng nắp ngoài cho đến khi nghe thấy tiếng "cạch".**
	Vô tình cho gạo hoặc nước vào thân nồi	● Việc cho gạo và nước trực tiếp vào thân nồi có thể gây ra sự cố. Hãy liên hệ với cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
	Có mùi vật liệu tổng hợp như mùi nhựa	● Khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu tiên, có thể có mùi nhựa hoặc mùi của vật liệu nhựa tổng hợp. Đây là hiện tượng bình thường và mùi sẽ giảm dần sau một thời gian sử dụng. Nếu bạn lo ngại về mùi này, vui lòng xem mục "TỰ LÀM SẠCH" **trang 22.**
	Trường hợp bị ngắt điện	● Nếu đồng thời dùng các thiết bị điện khác trong khi nồi cơm đang nấu (hấp, nấu chậm) hoặc tự làm sạch, 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.**
	Không hiển thị thời gian nấu hoặc Tự làm sạch còn lại	● Khi nấu (hấp, nấu chậm) hoặc tự làm sạch nhiều lần liên tiếp, thời gian nấu còn lại sẽ không được hiển thị cho đến khi Thân nồi nguội bớt. Tuy nhiên, quá trình nấu (hấp, nấu chậm) hoặc tự làm sạch vẫn bắt đầu như bình thường. Đây không phải là sự cố.
	Có tia lửa ở phích cắm điện	● Có tia lửa phát ra khi cắm hoặc rút Phích cắm điện từ ở 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 cặn bẩn hãy vệ sinh sạch sẽ. **→ Xem trang 21**

CÁC HIỂN THỊ BÁO LỖI VÀ Ý NGHĨA CỦA CHÚNG

Nếu màn hình trên nồi cơm điện hiển thị như sau, đừng cố sửa. Hãy liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.

Hiển thị		Nguyên nhân (các điểm cần kiểm tra)
HIỂN THỊ LỖI	E06	● 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.**
	H01 H02	● 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 35 phút trở lên. (cẩn thận để không bị bỏng.) Nếu muốn làm nguội nhanh → Xem trang 9.**
	H04	● Nồi chưa được đặt vào Thân nồi. **→ Đặt nồi vào Thân nồi đúng cách.**
	7:00 **Đang nhấp nháy:**	● Nếu [7:00] nhấp nháy trên màn hình, điều chỉnh lại thời gian → **trang 7** Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại trong quá trình nấu (hấp, nấu chậm), giữ ấm và Tự làm sạch.
	Màn hình hiển thị sẽ tắt khi Phích cắm được rút ra từ ổ cắm hoặc Đầu cắm được rút ra khỏi Lỗ cắm trên thân nồi.	● 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. Vui lòng liên hệ với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm để thay pin mới (có tính phí)
	Hiển thị lạ:	● Rút Dây điện ra một lát và cắm lại một lần nữa. Nếu [7:00] nhấp nháy trên màn hình, điều chỉnh lại thời gian → **trang 7**
	E01 E02 E07	● Sự cố. **→ Vui lòng liên lạc với cửa hàng nơi đã mua sản phẩm.**

NẾU XẢY RA TRƯỜNG HỢP SAU

Nếu lo ngại về mùi, cơm đổi màu vàng hoặc bị khô

Thay đổi nhiệt độ Giữ ấm

Tùy thuộc vào khu vực hoặc môi trường sử dụng, nhiệt độ giữ ấm có thể bị giảm xuống, khiến cơm có mùi khó chịu. Ngược lại, nếu nhiệt độ giữ ấm tăng lên, cơm có thể bị đổi màu vàng hoặc bị khô. Nếu cơm có mùi, bị đổi màu hoặc bị khô, hãy thử thay đổi cài đặt nhiệt độ giữ ấm theo hướng dẫn dưới đây.

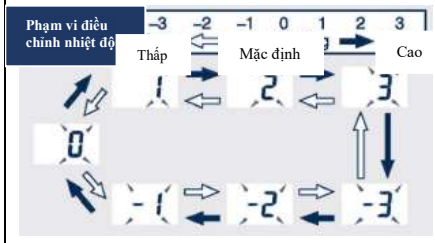
● GIỮ ẤM THƯỜNG VÀ GIỮ ẤM KÉO DÀI sẽ thay đổi cùng một lúc.

■ Cách thay đổi nhiệt độ giữ ấm

1. Cho Nồi vào Thân nồi và cắm Dây điện.
→ Xem bước 4 mục "CÁC BƯỚC CƠ BẢN", trang 8

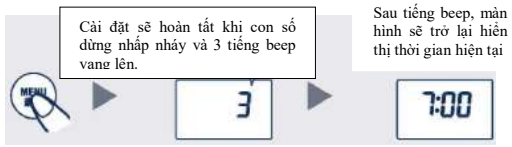
2. Ấn và giữ nút 3 giây hoặc lâu hơn

3. Nhấn nút ▲ hoặc ▼ để cài đặt nhiệt độ.
Nếu ấn nút ▲ nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng ➔. Nếu ấn nút ▼ nhiệt độ sẽ thay đổi theo hướng ⇨.



Nếu lo ngại cơm có mùi khó chịu, hãy chọn mức [1] - [3] để tăng nhiệt độ giữ ấm.
Nếu lo ngại cơm bị đổi màu hoặc khô, hãy chọn mức [-1] - [-3] để giảm nhiệt độ giữ

4. Ấn nút



LƯU Ý:
● Không thể thay đổi cài đặt khi nồi đang trong quá trình Nấu (hấp, nấu chậm), Hâm nóng, Giữ ấm thường, Giữ ấm kéo dài, Nấu hẹn giờ hoặc Tự làm sạch.
● Nếu không cài đặt thành công từ lần đầu tiên, vui lòng lặp lại từ bước **1**
● Sau khi thay đổi cài đặt, cài đặt này sẽ được lưu ngay cả khi rút phích điện hoặc đầu cắm.
● Nếu sau 15 giây mà không có sự thay đổi cài đặt nào, màn hình sẽ trở lại hiển thị thời gian hiện tại và cài đặt sẽ không thay đổi.

Nếu không thấy sự cải thiện sau khi thay đổi nhiệt độ giữ ấm, vui lòng cài đặt lại nhiệt độ mặc định, vì có thể do thay đổi nhiệt độ mà dẫn đến cơm có mùi, đổi màu hoặc bị khô.

CÁC LINH KIỆN THAY THẾ

● Vui lòng đổi linh kiện mới khi bị hỏng để nồi vận hành tốt (có tính phí).
● 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 1,0 L	C248-GR
	nồi 1,8 L	C249-GR
Nồi	nồi 1,0 L	B643-6B
	nồi 1,8 L	B644-6B
Vá xới cơm		BE814041L-02
Cốc định lượng		615784-00
Xửng hấp	nồi 1,0 L	BU376812A-01
	nồi 1,8 L	BU376813A-01

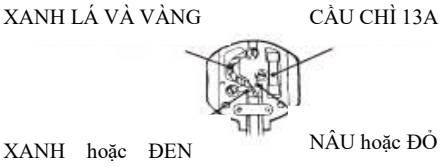
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model số		NL-DSQ10	NL-AAQ18
Thể tích nấu (Khoảng L) [số cốc]	CƠM TRẮNG (THƯỜNG, MỀM, CỨNG) (Gạo trắng hạt tròn)	0,09～1,0 [0,5～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	NẤU NHANH (Gạo trắng hạt tròn)	0,09～1,0 [0,5～5,5]	0,18～1,8 [1～10]
	CHÁO (Gạo trắng hạt dài)	0,09 [0.5]	0,09～0,18 [0.5～1]
	GẠO LỨT (Gạo lứt hạt vừa, gạo lứt hạt dài)	0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,44 [2～8]
	GẠO LỨT GABA (Gạo lứt hạt vừa, gạo lứt hạt dài)	0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,44 [2～8]
	NGŨ CỐC	0,09～0,72 [0,5～4]	0,36～1,08 [2～6]
	DIÊM MẠCH	0,18～0,72 [1～4]	0,36～1,08 [2～6]
	YẾN MẠCH CẮT THÉP	0,09～0,45 [0,5～2,5]	0,18～1,54 [1～3]
Độ cao tối đa của thực phẩm hấp		4,0cm	7,0cm
Nguồn điện		AC 220-230V 50/60Hz	
Điện năng tiêu thụ		1060-1080W	1290-1310W
Điện năng tiêu thụ trung bình khi giữ ấm		34W	44W
Hệ thống nấu		Hệ thống IH (cảm ứng nhiệt)	
Độ dài của dây điện		1.0 m	
Kích thước bên ngoài (khoảng cm)		23,5(Rộng)x31(Sâu)x20(Cao) (44,1*[1])	26,5(Rộng)x34(Sâu)x22,5(Cao) (49,5*[1])
Khối lượng		Khoảng 4,4 kg	Khoảng 5,5 kg

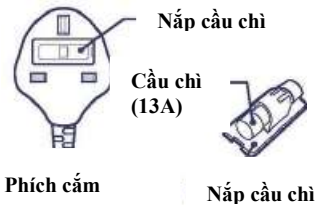
● Điện năng tiêu thụ bình quân khi Giữ ấm được tính theo thể tích nấu tối đa trong điều kiện nhiệt độ phòng là 20°C.
● Ở các khu vực đặc biệt như vùng núi cao hoặc nơi có điều kiện thời tiết khắc nghiệt một số hiệu năng mặc định không thể đảm bảo. Vui lòng tránh tối đa sử dụng nồi ở những khu vực đặc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



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:
1. Mở nắp cầu chì của phích cắm điện.
2. Thay cầu chì (13A) bên trong bằng một cầu chì mới. (Đảm bảo thay thế bằng cầu chì 13A).
3. 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.