

# Tên và cách sử dụng các bộ phận

## Đối với pin Lithium

Pin Lithium được lắp đặt để lưu lại menu và thời gian hiện tại ngay cả khi đã rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện. Pin Lithium sẽ cạn kiệt theo thời gian sử dụng.  
→ Xem trang 31

## Phần lỗ thoát hơi nước

- Vui lòng gắn chặt phần lỗ thoát hơi nước.
- Phần lỗ thoát hơi nước rất nóng trong khi nấu và ngay sau khi nấu do đó vui lòng chú ý cẩn thận.

## Phần lắp đặt lỗ thoát hơi nước

## Nút bấm mở nắp

- Ấn nút để mở nắp ngoài.
- Có thể mất một ít thời gian để mở do được bit kín để nấu bằng áp suất.
  - Trong khi nấu sẽ có áp suất, nên cho đủ ấn nút bấm mở nắp thì nắp ngoài sẽ không mở vì lý do an toàn, mà không phải do sản phẩm hư hỏng.



## Bộ phận thao tác

- Vui lòng ấn nút một cách chắc chắn.
- Sự thay đổi của âm báo và ký hiệu (●, —) ở giữa nút "Nấu/Hâm" và nút "Hủy" được dành cho người khiếm thị.

## Màn hình hiển thị

- Khi dùng vải lau màn hình hiển thị, có thể xuất hiện vạch đen, nhưng không phải do thiết bị hư hỏng. (Đây là hiện tượng tĩnh điện, một lúc sau màn hình sẽ trở lại bình thường.)

Trong thực tế khi sử dụng, màn hình sẽ không hiển thị như thế này.

## Màn hình hiển thị áp suất

Hiển thị khi có áp suất.

## Nút "Hủy"

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

## Nút "Chọn gạo"

Sử dụng khi chọn loại gạo  
→ Xem trang 11



## Đèn Nấu/Hâm

Nút "Nấu/Hâm"  
Dùng khi nấu, hâm thức ăn.

## Đèn Giữ ấm

- Nút "Giữ ấm"  
• Sử dụng khi chọn giữa chế độ "Giữ ấm thường" và "Giữ ấm qua đêm"  
→ Xem trang 16
- Sử dụng khi khởi động lại chế độ giữ ấm  
→ Xem trang 17

## Nút "Hẹn giờ"

Sử dụng khi hẹn giờ nấu.  
→ Xem trang 18

## Nút "Chọn menu"

Sử dụng khi chọn menu → Xem trang 11

## Nút "Điều chỉnh thời gian"

- Sử dụng khi điều chỉnh thời gian hiện tại (ấn từ 1,5 giây trở lên) → Xem trang 9
- Sử dụng khi thiết lập thời gian hẹn giờ nấu. → Xem trang 18

## Chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp

## Nắp trong giữ ẩm hai lớp

- Ngăn ngừa dị vật gây tắc nghẽn.  
• Sau khi vệ sinh, vui lòng gắn vào bộ nắp trong.  
→ Xem trang 26

## Vòng đệm nắp trong

## Chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (trên)

## Chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (dưới)

## Phần nắp trong (Phía trước)

## Van điều chỉnh áp suất

- Điều chỉnh áp suất khi nấu.  
• Vui lòng không tháo rời. Phương pháp vệ sinh → Xem trang 24

## Phần nắp trong (Phía sau)

## Chốt giữ phần nắp trong

- Sử dụng khi lấy ra, lắp vào phần nắp trong.  
• Sau khi vệ sinh, vui lòng lắp lại nắp trong vào. → Xem trang 26

## Tay nắm nắp trong

(2 vị trí trái và phải)  
Sử dụng khi mang xách phần nắp trong.

## Cảm ứng trên nắp

## Tấm tản nhiệt

## Vòng đệm cao su

## Lỗ thoát hơi nước

## Van an toàn

- Là cơ chế an toàn chẳng hạn như tránh áp suất bất thường trong những trường hợp van điều chỉnh áp suất bị tắc nghẽn, hư hỏng.  
• Vui lòng không tháo rời. Phương pháp vệ sinh → Xem trang 24



## Phần lắp đặt giá đỡ và xới cơm

(2 vị trí trái và phải)

## Cách lắp đặt giá đỡ và xới cơm

- Vừa ấn mạnh 2 chốt cài vào thân nồi (1) vừa cảm chân vào lỗ của phần lắp đặt giá đỡ và xới cơm (2).

## Cách tháo giá đỡ và xới cơm

- Vừa vận vừa tháo giá đỡ và xới cơm.

## Phụ kiện

### Vá xới cơm



### Giá đỡ và xới cơm



### Cốc định lượng



(1 cốc = /khoảng 180 ml)

# Mẹo làm cơm ngon

## Mẹo nấu cơm ngon

### Đong gạo cho đúng

Hãy sử dụng cốc đong được cung cấp. Nếu dùng cốc đong khác ngoài thị trường sẽ không chính xác.

### Vo gạo nhanh

#### Chuẩn bị một tô nước

- Vo sơ gạo**..... Ban đầu cho gạo vào ngập nước, khuấy mạnh 2 đến 3 lần (trong khoảng 10 giây), rồi đổ bỏ nước ngay (lặp lại 2 lần)
- Vo gạo**..... Dùng các ngón tay, khuấy khoảng 30 lần (khoảng 15 giây), sau đó cho đầy nước vào, khuấy mạnh, rồi đổ bỏ nước ngay  
Lặp lại bước này 2 đến 4 lần
- Vo sơ gạo**..... Cuối cùng cho đầy nước và vo nhanh 2 lần (Thực hiện trong vòng 10 phút các bước từ ① đến ③)



**Lưu ý!** Không vo gạo hoặc gia giảm nước bằng nước sôi (từ 35°C trở lên). Đây có thể là nguyên nhân làm cơm nấu không ngon.

### Gia giảm nước cho đúng

Hãy gia giảm nước trên bề mặt bằng phẳng. Vì vạch chia mực nước đã đạt tiêu chuẩn, cho nên hãy điều chỉnh gia giảm nước theo yêu thích và loại gạo, gạo mới.

Các loại gạo	Gạo mềm	Gạo mới	Gạo cũ, Gạo cứng
Gia giảm nước	Theo đúng như vạch chia mực nước	Hơi ít so với vạch chia mực nước	Hơi nhiều so với vạch chia mực nước

• Nếu cho quá nhiều nước, thì có thể sẽ trào bọt ra ngoài từ lỗ thoát hơi nước.

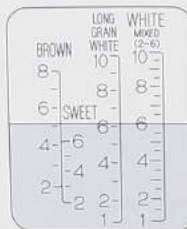
### Không dùng nước có độ kiềm cao

Vui lòng sử dụng nước có độ kiềm thấp (từ pH9 trở xuống). Có thể làm cơm bị vàng hay bị bết dính.

### Khi cơm chín, đánh toi cơm ngay

Đánh toi cơm trong khi còn nóng để loại bỏ hơi nước dư thừa và làm cho cơm ngon và mềm hơn. Trong vòng 10 phút sau khi nấu xong là đạt. Nếu cứ để như vậy, cơm sẽ bị cứng, bết dính, bị cháy.

## Khi nấu 6 cốc gạo trắng



Cho nước vào đến mực số "6" trên vạch chia mực nước đối với WHITE (Gạo trắng)

## Mẹo giữ ấm

### Khi để cơm bên trong nồi, hãy dùng tính năng giữ ấm

Nếu giữ cơm trong nồi và rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện, hoặc tắt chế độ giữ ấm sẽ làm cho cơm có mùi khó chịu, và hơi ẩm ngưng tụ rơi xuống làm cơm bết dính.

### Để cơm không bị khô, bết dính, có mùi khó chịu, đổi màu, vui lòng không giữ ấm theo những cách sau

- Giữ ấm lượng cơm ít trong thời gian dài
- Giữ ấm từ 12 giờ trở lên với chế độ "Giữ ấm thường", từ 24 giờ trở lên với chế độ "Giữ ấm qua đêm" (khác nhau tùy vào menu).
- Thêm cơm khi đang giữ ấm
- Giữ ấm sau khi cơm đã nguội
- Giữ ấm cháo
- Giữ ấm cơm có thêm gia vị và những thành phần khác chẳng hạn như cơm trộn, xôi
- Giữ ấm thực phẩm khác ngoài cơm, chẳng hạn như súp Miso, bánh khoai tây Korokke
- Giữ ấm khi còn để và xôi cơm bên trong

Gom vào giữa 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.

# Cách điều chỉnh thời gian

Khi thời gian bị lệch, vui lòng điều chỉnh theo quy trình sau.

- Đồng hồ được hiển thị theo hệ 24 tiếng.

Ví dụ: Tại thời điểm có thời gian hiện tại là 15:01, trên màn hình hiển thị là 14:56

## 1 Đặt nồi vào, cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

## 2 Ấn < hoặc > từ 1,5 giây trở lên

Nếu màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy thì ấn vào < hoặc > để điều chỉnh màn hình hiển thị thành thời gian hiện tại

- < : tiến tới 1 phút
- > : lùi lại 1 phút
- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.

## 3 Khi nào đèn nhấp nháy trở lại thành đèn sáng tức là đã điều chỉnh thời gian xong

Khi điều chỉnh xong thời gian hiện tại, sau 3 giây đèn nhấp nháy sẽ chuyển sang chế độ đèn sáng.



- Thời gian có thể sai lệch ít nhiều do nhiệt độ phòng.
- Nếu thời gian bị chênh lệch, khi nấu bằng chế độ hẹn giờ thì việc nấu sẽ không hoàn tất vào đúng giờ đã hẹn.
- Không thể thay đổi thời gian khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.

# Các loại âm báo và cách thay đổi

Sản phẩm này có chức năng "Thông báo bằng giai điệu" cho phép bạn thiết lập giai điệu để thông báo khi bắt đầu nấu, khi kết thúc chế độ hẹn giờ, khi nấu xong, v.v...

Có thể chuyển chế độ giai điệu sang chế độ chuông hoặc chế độ im lặng.

## Các loại âm báo và thời điểm phát âm báo

Bạn có thể chọn các loại âm báo sau đây

Các loại âm báo và cách sử dụng	Chế độ giai điệu	Chế độ chuông	Chế độ im lặng
Thời điểm phát âm báo	Âm báo thường của sản phẩm này. Đây là âm báo được cài đặt khi sản phẩm xuất xưởng.	Khi muốn thay đổi chế độ giai điệu sang chế độ chuông	Khi muốn tắt âm báo.
Khi bắt đầu nấu	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	"Bíp"
Khi thao tác hẹn giờ hoàn thành	Bài "Ngôi sao lấp lánh"	"Bíp"	"Bíp"
Khi hoàn tất nấu/hâm	Bài "Hoa loa kèn đỏ"	"Bíp" 5 lần	Không kêu
Khi quên đóng nắp ngoài trong khi giữ ấm		"Bíp bíp" 2 lần	Không kêu
Khi quên đánh toi cơm		"Bíp bíp" 2 lần	Không kêu

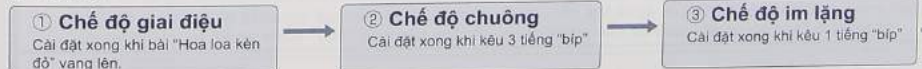
## Cách thay đổi âm báo

### 1 Đặt nồi vào, cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

### 2 Ấn nút <TIMER> từ 3 giây trở lên

Ấn giữ nút "Hẹn giờ" từ 3 giây trở lên âm báo sẽ thay đổi từ

① → ② → ③



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

- Khi thay chế độ âm báo thì âm báo đã chọn được lưu lại ngay cả khi rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện.

- Không thể thay đổi giai điệu khi bắt đầu hâm.
- Không thể thay đổi âm báo khi đang nấu, đang hâm, đang ở chế độ giữ ấm thường, đang ở chế độ giữ ấm qua đêm, đang nấu theo chế độ hẹn giờ.
- Nếu không làm được thì vui lòng làm lại từ bước 1.

# Nấu cơm

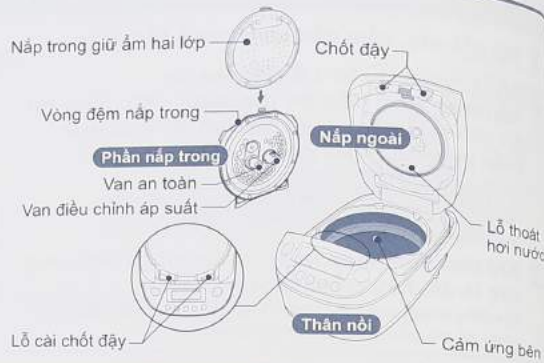
## Cách nấu cơ bản

• Vui lòng rửa các bộ phận sau trước khi sử dụng lần đầu tiên: nồi, phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước và các phụ kiện kèm theo. → Xem trang 23 - trang 27

### Vui lòng kiểm tra trước khi nấu.

Vui lòng vệ sinh khi có vật lạ như hạt gạo, hạt cơm, v.v... dính vào các bộ phận ở hình bên phải → Xem trang 24

• Nếu nắp ngoài nồi cơm bị dính gạo hay cơm thì nắp sẽ không đóng kín được khiến cho khi nấu, hơi nước từ phần giữa của thân nồi và nắp ngoài bị thoát ra hoặc nắp ngoài bị hở và cơm hoặc đồ đang nấu có thể bị bắn ra ngoài. Ngoài ra, để đảm bảo an toàn, không nên cắm điện nồi cơm khi đang kiểm tra.



## 1 Đong gạo bằng cốc định lượng đi kèm

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



## 2 Vo gạo và Điều chỉnh lượng nước

- Vo gạo → Tham khảo "Mẹo nấu cơm ngon" ở trang 8
  - Đặt nồi trên bề mặt bằng phẳng, thêm nước vào gạo và điều chỉnh menu, vạch chia của số lượng cốc gạo muốn nấu. → Xem trang 14
  - Dàn đều mặt gạo.
- Không cần ngâm nước, có thể nấu ngay. Nếu ngâm thì cơm sẽ mềm hơn một chút khi nấu xong.

## 3 Đặt nồi vào thân nồi, lắp phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước vào rồi đóng nắp ngoài lại

Vui lòng lau sạch dị vật và hơi nước ở mặt ngoài nồi, mặt trong thân nồi, phần nắp trong, nắp trong giữ ẩm hai lớp và phần lỗ thoát hơi nước.

• Khi nấu với chế độ áp suất, vòng đệm sẽ siết chặt nên khi đóng, nắp ngoài sẽ bị cứng. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng cách.

## 4 Cắm đầu cắm vào ổ cắm điện

5

## Ấn để chọn loại gạo

- Được cài đặt ở chế độ "Gạo trắng" khi xuất xưởng.

Khi ấn từng nút, màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ từ "gạo trắng" → "gạo lứt" → "gạo hạt dài".

Vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ

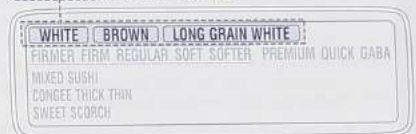


### Chọn gạo

WHITE (Gạo trắng)  
BROWN (Gạo lứt)  
LONG GRAIN WHITE (Gạo hạt dài)

### Các loại gạo

Để dễ hiểu, màn hình sẽ hiển thị tất cả các loại gạo.



• Tùy các loại gạo được chọn mà menu hiển thị sẽ thay đổi. → Xem trang 13

6

## Ấn hoặc để chọn menu

- Được cài đặt ở menu "Bình thường" khi xuất xưởng.

Mỗi lần ấn nút, menu trên màn hình hiển thị sẽ vừa nhấp nháy vừa tuần tự chuyển từ chế độ "Bình thường" → "Nấu dẻo vừa" → "Nấu dẻo" → "Nấu kỹ" → "Nấu nhanh" → "Gạo lứt hoạt chất GABA" → "Cơm trộn" → "Cơm sushi" → "Nấu cháo đặc" → "Nấu cháo loãng" → "Xôi" → "Nấu cơm có chấy" → "Nấu khô" → "Nấu khô vừa".

Vừa nhấp nháy vừa chuyển chế độ

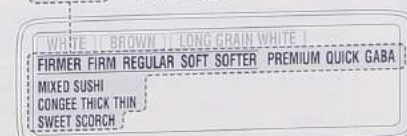


### Chọn menu

FIRMER (Nấu khô) FIRM (Nấu khô vừa)  
REGULAR (Bình thường) SOFT (Nấu dẻo vừa)  
SOFTER (Nấu dẻo) PREMIUM (Nấu kỹ)  
QUICK (Nấu nhanh)  
GABA (Nấu gạo lứt hoạt chất GABA)  
MIXED (Cơm trộn) SUSHI (Cơm sushi)  
CONGEE THICK (Nấu cháo đặc)  
CONGEE THIN (Nấu cháo loãng)  
SWEET (Xôi) SCORCH (Nấu cơm có chấy)

### Menu

Để dễ hiểu, màn hình sẽ hiển thị tất cả các menu.



• Tùy các loại gạo được chọn mà menu hiển thị sẽ thay đổi. → Xem trang 13

Vui lòng xem trang 13-15 để biết thêm chi tiết về các menu có thể lựa chọn hay đặc điểm của từng menu, v.v...

Khi ấn , màn hình hiển thị sẽ di chuyển theo hướng mũi tên.  
Khi ấn , màn hình hiển thị sẽ quay ngược lại.

- Khi ấn và giữ nút, menu sẽ tiến tới liên tục. Menu sẽ dừng lại khi trở lại "Bình thường".
- Khi đã chọn chế độ nấu cơm, bạn vẫn có thể chọn lại để nấu tiếp, khi đó sẽ có menu được lưu lại và menu không được lưu lại. → Tham khảo "Thời gian nấu chín dự kiến - Menu nấu áp suất - Menu đã lưu" ở trang 13

### Chọn độ dẻo

Có thể nấu theo 5 cấp độ dẻo của gạo trắng dưới đây (độ dính và độ mềm của gạo khi nấu)

Nấu khô Nấu khô vừa Bình thường Nấu dẻo vừa Nấu dẻo

Dẻo ít ← → Dẻo nhiều

# Nấu cơm

## Cách nấu cơ bản (tiếp theo)

7

### Ấn nút



Giai điệu (chuông) vang lên, bắt đầu nấu cơm. Đèn Nấu/Hâm sáng lên, màn hình hiển thị sẽ hiển thị thời gian nấu dự kiến (phút).

- Khi nắp ngoài không được đóng kín, chuông sẽ thông báo bằng cách reo "Bíp bíp" 2 lần. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chỉnh xác cho đến khi có tiếng cạch.
- Vui lòng kiểm tra đèn giữ ấm đã tắt hay chưa và ấn nút "Nấu/Hâm". Khi đèn giữ ấm sáng lên nghĩa là chế độ "Hâm" bắt đầu. → Xem trang 20
- Trong quá trình nấu, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn (◀) hoặc (▶) để chuyển đổi màn hình hiển thị.
- Khi chọn menu nấu áp suất, chế độ nấu áp suất sẽ bắt đầu và màn hình hiển thị sẽ sáng đèn ở [PRESSURE].

Ví dụ: Màn hình hiển thị khi chọn gạo "WHITE" và chọn menu "SOFTER" để nấu cơm



- 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, việc gia giảm nước, v.v...
- Khi bắt đầu bốc hơi nước thì nồi cơm sẽ tự điều chỉnh mức thời gian còn lại cho đến khi nấu xong. Khi điều chỉnh, cũng có khi thời gian còn lại sẽ tăng lên hoặc giảm xuống một chút.

8

### Khi âm báo nhạc (Chuông) báo hiệu đã nấu xong vang lên, và nồi cơm điện đã chuyển qua chế độ giữ ấm, thì đánh tơi cơm ngay

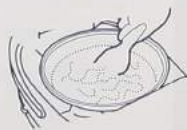
Tự chuyển sang chế độ giữ ấm khi cơm chín. → Tham khảo "Giữ ấm" ở trang 16  
Đèn giữ ấm sáng lên, đèn nấu/hâm tắt, màn hình sẽ hiển thị thời gian giữ ấm trong vòng 1 giờ.



Khi mở nắp ngoài, vui lòng kiểm tra kỹ xem hơi nước có thoát ra chưa hoặc màn hình đã tắt hiển thị [PRESSURE] hay chưa.

Vui lòng xới cơm ngay khi chuyển sang chế độ giữ ấm. Xới cơm và làm thoát nước thừa sẽ giúp hạn chế cơm bị khô cứng, vón cục hoặc bị khét

- Hãy lưu ý cẩn thận để tránh bị phỏng khi đánh tơi cơm.
- Nồi sẽ báo chuông ("bíp bíp" 2 lần) nếu quên xới cơm.
- Vui lòng đóng nắp ngoài sau khi xới cơm. → Tham khảo "Chuông báo khi quên xới cơm" ở trang 17



- Tùy vào tình trạng khi nấu mà phần cơm ở đáy nồi sau khi nấu xong có thể sẽ bị cháy một lớp mỏng.
- Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.

9

### Sau khi dùng xong thì ấn nút CANCEL và rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện

- Vui lòng vệ sinh sau khi nồi đã nguội.

#### Thông báo

Có thể thay đổi âm báo (giai điệu - chuông) bằng cách thông báo khác. → Tham khảo "Các loại âm báo và cách thay đổi" ở trang 9

### Yêu cầu

Khi mở nắp ngoài, vui lòng kiểm tra kỹ xem hơi nước có thoát ra chưa hoặc màn hình đã tắt hiển thị [PRESSURE] hay chưa.

- Trong trường hợp đang nấu mà nắp ngoài bị hở làm ngưng nấu, ấn giữ nút "Hủy" hơn 1 giây. Chú ý cẩn thận vì nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.
- Nếu hiển thị [PRESSURE] đã tắt mà nút bấm mở nắp vẫn cứng, vui lòng không có mở mà chờ cho nồi nguội bớt rồi mới mở nắp. Nếu cố mở, thực phẩm bên trong có thể bắn ra và gây phỏng.

- Nếu cần nấu liên tục và muốn dùng chế độ giữ ấm để nấu nồi cơm mới ngay thì vui lòng để cho nồi nguội đi từ 50 phút trở lên. Nếu nhiệt độ thân nồi và nắp ngoài còn nóng thì không thể nấu ngon được.

#### 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 tấm tản nhiệt

### Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài.

Vui lòng không nấu ở các menu khác sau khi đã điều chỉnh mực nước theo đúng chế độ "Nấu cháo đặc" hoặc "Nấu cháo loãng". Nếu nấu theo menu khác có thể làm trào bọt ra ngoài.

- Menu "Nấu cháo đặc" và "Nấu cháo loãng" không được lưu lại nên mỗi khi nấu cháo, vui lòng chọn lại menu "Nấu cháo đặc" hoặc "Nấu cháo loãng".

### Thời gian nấu chín dự kiến - Menu nấu áp suất - Menu đã lưu

Menu đã lưu là menu được lưu lại mỗi khi chọn chế độ nấu cơm.

Chọn gạo	Chọn menu	Menu nấu áp suất	Menu đã lưu	Thời gian nấu chín dự kiến
Gạo trắng	Nấu khô	●	●	Khoảng 49 phút ~ 59 phút
	Nấu khô vừa	●	●	Khoảng 46 phút ~ 59 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng
	Nấu dẻo vừa	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng 2 phút
	Nấu dẻo	●	●	Khoảng 52 phút ~ 1 tiếng 2 phút
	Nấu kỹ	●	●	Khoảng 1 tiếng 13 phút ~ 1 tiếng 23 phút
	Nấu nhanh	●	—	Khoảng 29 phút ~ 44 phút
	Cơm trộn	●	—	Khoảng 1 tiếng 7 phút ~ 1 tiếng 14 phút
	Cơm sushi	—	—	Khoảng 57 phút ~ 1 tiếng 5 phút
	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 6 phút ~ 1 tiếng 18 phút
Gạo lứt	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 29 phút ~ 1 tiếng 36 phút
	Xôi	—	—	Khoảng 56 phút ~ 1 tiếng 2 phút
	Nấu cơm có chấy	●	●	Khoảng 1 tiếng 12 phút ~ 1 tiếng 19 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 1 tiếng 8 phút ~ 1 tiếng 14 phút
	Gạo lứt hoạt chất GABA	●	●	Khoảng 3 tiếng 15 phút ~ 3 tiếng 28 phút
Gạo hạt dài	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 19 phút ~ 1 tiếng 27 phút
	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 22 phút ~ 1 tiếng 29 phút
	Bình thường	●	●	Khoảng 1 tiếng 8 phút ~ 1 tiếng 15 phút
Gạo hạt dài	Nấu cháo đặc	—	—	Khoảng 1 tiếng 10 phút ~ 1 tiếng 22 phút
	Nấu cháo loãng	—	—	Khoảng 1 tiếng 32 phút ~ 1 tiếng 39 phút

- Môi trường điện áp 220V, nhiệt độ phòng 20°C, nhiệt độ nước 18°C.
- Thời gian được tính từ lúc bắt đầu nấu đến lúc chuyển sang giữ ấm. Ngoài ra, thời gian nấu sẽ thay đổi rõ rệt tùy theo điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, gia giảm nước, v.v...
- Đối với món cơm trộn, để gia vị ngấm sâu trong gạo và cơm nấu chín ngon hơn, thì thời gian nấu sẽ lâu hơn một chút.

# Nấu cơm

## Nấu nhiều loại cơm khác nhau (tiếp theo)

Nội bắt đầu nấu theo cài đặt ở nút "Chọn menu"

Chọn gạo	Loại gạo	Chọn menu	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc)	Đặc tính - Lời khuyên
Gạo trắng hạt ngắn	Nấu khô	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính ít hơn so với cơm nấu ở menu "Nấu khô vừa".	
	Nấu khô vừa	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính ít hơn cũng như cứng hơn so với cơm nấu ở menu "Bình thường".	
	Bình thường	WHITE	1~10	• Nấu theo độ dẻo tiêu chuẩn của gạo	
	Nấu dẻo vừa	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ dính và độ mềm nhiều hơn so với cơm nấu ở menu "Bình thường".	
	Nấu dẻo	WHITE	1~10	• Cơm sẽ có độ mềm và độ dính nhiều hơn so với cơm nấu ở menu "Nấu dẻo vừa"	
	Nấu kỹ	WHITE	1~10	• Đây là menu mất nhiều thời gian nấu để chất được hết vị ngon của hạt gạo.	
	Nấu nhanh	WHITE	1~10	• Chọn khi muốn gạo trắng nấu nhanh chín. Cơm nấu xong sẽ hơi cứng một chút.	
	Cơm trộn	WHITE	2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v..., rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi. Nếu không pha loãng và không trộn đều thì, sẽ xảy ra một số trường hợp cơm bị cháy khét, nấu không ngon.</li> <li>• Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>• Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> </ul>	
	Cơm sushi	SUSHI	1~10	• Cơm sẽ cứng hơn so với cơm nấu ở menu "Nấu khô".	
	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lượng nguyên liệu bằng khoảng 30 ~ 50% lượng gạo (trọng lượng) là vừa.</li> <li>• Nguyên liệu được xắt nhỏ, dàn đều lên trên mặt gạo và được nấu chín mà không cần trộn lẫn với gạo.</li> </ul>	
Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Đối với các nguyên liệu khó chín, vui lòng xắt nhỏ hơn một chút.</li> <li>• Đối với các loại rau xanh, cần phải chần sơ trước và thường thêm vào sau khi cháo đã được nấu chín.</li> </ul>		
Chì nấu gạo nếp hoặc gạo nếp + gạo trắng hạt ngắn	Xôi	SWEET (Cho nhiều nước hơn một chút nếu trộn gạo nếp với gạo trắng hạt ngắn)	2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gia vị phải được pha loãng với nước dùng hoặc nước, v.v..., rồi mới thêm vào gạo, sau khi gia giảm nước, trộn đều gạo từ đáy nồi.</li> <li>• Đặt nguyên liệu lên mặt gạo sau khi đã được gia giảm nước.</li> </ul>	
Nấu cơm có cháy	WHITE	1~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Là menu giúp thưởng thức được sự thơm ngon của cơm cháy.</li> <li>• Nên thưởng thức ngay khi cơm chín. (Phần cơm cháy sẽ bị cứng lại nếu để nguội.)</li> <li>• Phần cơm cháy có thể sẽ khó lấy, khi ăn sẽ cảm thấy cứng và khó ăn.</li> <li>• Nếu lượng cơm nấu ít sẽ khó nấu được cơm có cháy.</li> </ul>		

Đào ít  
Độ dẻo của gạo (Xem trang 11)  
Đào nhiều

Chọn gạo	Loại gạo	Chọn menu	Vạch chia mực nước	Phân lượng nấu (số cốc)	Đặc tính - Lời khuyên
Gạo lứt	Gạo lứt hạt dài	Bình thường	BROWN	2~8	• Chúng tôi không khuyến khích vì nếu trộn với gạo trắng và nấu thì cơm sẽ sôi tràn, nấu không ngon.
	Gạo lứt hạt dài	Gạo lứt hoạt chất GABA	BROWN	2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Là menu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng. → Xem trang 15</li> <li>• Cơm sẽ mềm và dễ ăn hơn nếu so với cơm nấu ở menu "Nấu gạo lứt thường".</li> </ul>
	Gạo lứt hạt dài	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	• Tham khảo đặc tính và lời khuyên của menu "Nấu cháo đặc", "Nấu cháo loãng" bằng gạo trắng.
	Gạo lứt hạt dài	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1	
Gạo hạt dài	Gạo trắng hạt dài	Bình thường	LONG GRAIN	1~10	• Cơm chín có thể sẽ cứng một chút tùy theo từng loại gạo. → Xem trang 28
	Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo đặc	CONGEE THICK	0,5~1,5	• Tham khảo đặc tính và lời khuyên của menu "Nấu cháo đặc", "Nấu cháo loãng" bằng gạo trắng.
Gạo trắng hạt dài	Nấu cháo loãng	CONGEE THIN	0,5~1		

## Nội dung về gạo lứt hoạt chất GABA

- Sản phẩm này có hai thiết lập cho việc nấu cơm gạo lứt. Ngoài ra, có thể chọn menu "Gạo lứt hoạt chất GABA" là cách nấu kích hoạt gạo lứt và nâng cao giá trị dinh dưỡng.

### Menu nấu gạo lứt GABA

Khi chọn menu "Gạo lứt hoạt chất GABA" để nấu gạo lứt, đầu tiên, hãy bắt đầu công đoạn kích hoạt gạo lứt, sau đó chuyển qua công đoạn tự động nấu gạo lứt thông thường. Trong công đoạn kích hoạt gạo lứt, do duy trì nhiệt độ trong nồi ở mức khoảng 40°C trong khoảng 2 tiếng nên sẽ mất nhiều thời gian cho đến khi nấu chín cơm. → Xem trang 13 "Thời gian chuẩn cho đến khi nấu xong"

Quá trình kích hoạt gạo lứt làm gia tăng khoảng 1,5 lần lượng chất dinh dưỡng \*GABA (gamma aminobutyric acid) so với gạo lứt ban đầu. Ngoài ra, quá trình này sẽ giúp cơm mềm hơn, dễ ăn hơn so với cơm gạo lứt thông thường.

\*GABA:

GABA (gamma aminobutyric acid) là một loại amino acid, có hiệu quả trong việc giảm huyết áp và an thần.

# Giữ ấm

## Giữ ấm thường / Giữ ấm qua đêm

Có thể chọn "Giữ ấm thường" hoặc "Giữ ấm kéo dài".

• Đối với những trường hợp sau đây, dù ấn "Giữ ấm" thì nồi cũng sẽ không nhận "Giữ ấm qua đêm". Chuông sẽ reo và nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường".

- Trường hợp nấu cơm ở menu "Cơm trộn" - "Nấu cháo đặc" - "Nấu cháo loãng" - "Xôi"
- Trường hợp nấu cơm ở menu "Gạo lứt hoạt chất GABA" - "Nấu cháo gạo lứt đặc" - "Nấu cháo gạo lứt loãng" - "Nấu cháo gạo hạt dài đặc" - "Nấu cháo gạo hạt dài loãng"
- Trường hợp chế độ "Giữ ấm thường" vượt quá 12 tiếng
- Trường hợp nhiệt độ nồi hạ thấp do tắt chế độ giữ ấm hoặc do cúp điện, v.v...



### Giữ ấm thường

Giữ ấm cơm ở nhiệt độ hơi cao một chút sẽ giúp hạn chế việc cơm có mùi.

Khi cơm chín, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường", đèn giữ ấm và màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường sẽ phát sáng.



### Giữ ấm qua đêm

Giữ ấm cơm trong thời gian dài ở nhiệt độ hơi thấp một chút sẽ giúp hạn chế cơm biến chất (cơm bị khô, đổi màu).

Sử dụng khi đang ở chế độ "Giữ ấm thường".

**1** Kiểm tra màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường có sáng đèn hay không.



**2** Ấn nút

Màn hình hiển thị chế độ giữ ấm qua đêm sáng đèn.

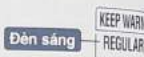


- Nếu quá 24 tiếng kể từ khi nấu xong, nồi sẽ tự động trở về chế độ "Giữ ấm thường".

Từ chế độ "Giữ ấm qua đêm" trở về chế độ "Giữ ấm thường"

Ấn nút

Trở về chế độ "Giữ ấm thường", màn hình hiển thị chế độ giữ ấm thường sẽ sáng đèn.



- Khi trở về "Giữ ấm thường", quạt sẽ quay để điều chỉnh nhiệt độ.

### Thời gian giữ ấm

- Phải đảm bảo giữ ấm theo thời gian được ghi trong bảng bên dưới.
- Không thể chọn "Giữ ấm qua đêm" ở menu "—". Nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ "Giữ ấm thường".
- Khi cơm chín, tất cả menu sẽ chuyển sang chế độ giữ ấm nhưng vui lòng không chọn giữ ấm ở menu "X". Đây sẽ là nguyên nhân làm cơm bị hư và có mùi khó chịu.

Chọn gạo	Gạo trắng		Gạo lứt		Gạo hạt dài	
	Menu	Chức năng	Menu	Chức năng	Menu	Chức năng
Giữ ấm	Nấu khô, Nấu khô vừa, Bình thường, Nấu dẻo vừa, Nấu dẻo, Nấu kỹ, Nấu nhanh, Cơm sushi, Nấu cơm có cháy*		Cơm trộn, Nấu cháo đặc, Nấu cháo loãng, Xôi		Bình thường, Gạo lứt hoạt chất GABA	
Giữ ấm thường	Lên đến 12 giờ	X	Lên đến 12 giờ	X	Lên đến 12 giờ	X
Giữ ấm qua đêm	Lên đến 24 giờ	—	—	—	Lên đến 24 giờ	—

• Khi vượt quá thời gian dành cho từng menu ghi trong bảng, màn hình sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy các con số. Do đó hãy nhanh chóng thường thức khi còn nóng.



• Menu "X" sẽ thông báo bằng cách nhấp nháy từ "0 (giờ)". Vui lòng không giữ ấm.



\*1 Nấu cơm ở menu "Nấu cơm có cháy" giúp giữ được vị thơm ngon của cơm cháy nên ngay khi cơm chín, hãy thường thức càng sớm càng tốt.

## Cách giữ ấm lại

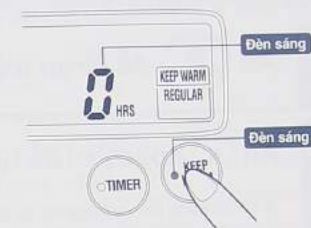
Giữ ấm lại lần nữa sau khi đã tắt chế độ giữ ấm

Ấn nút



Đèn giữ ấm sáng lên, thời gian giữ ấm đã trôi qua trên màn hình hiển thị quay về "0 HRS".

- Không giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội. Nếu giữ ấm lại khi cơm và nồi cơm đã nguội, đèn sẽ nhấp nháy ở "0 (HRS)".



### Trường hợp nồi có mùi

- Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Nếu xuất hiện mùi hôi, chọn chế độ "Giữ ấm thường" sau khi thực hiện vệ sinh "Bên trong" ghi ở trang 24 để đạt được hiệu quả khử mùi. Ngoài ra, tham khảo thêm "Khi xảy ra sự cố" ở trang 32 để tăng nhiệt độ giữ ấm giúp đem lại hiệu quả cao hơn.

### Thông báo

- Trong quá trình giữ ấm, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn ◀ hoặc ▶ để chuyển đổi màn hình hiển thị. Ấn ◀ hoặc ▶ lại lần nữa để trở lại thời gian giữ ấm đã trôi qua.

Nếu không quay trở lại màn hình hiển thị thời gian giữ ấm đã trôi qua thì ở những lần nấu sau màn hình cũng sẽ không hiển thị thời gian này. Chỉ có thể thay đổi nội dung hiển thị trên màn hình trong lúc đang giữ ấm.

### Yêu cầu

- Nếu bảo quản cơm trong nồi, vui lòng dùng chức năng Giữ ấm.

Để đảm bảo độ ngon của cơm trong quá trình giữ ấm, chuông sẽ reo lên để thông báo những trường hợp sau.

### Chuông báo khi quên xới cơm

Nếu không xới cơm ngay khi cơm chín thì sau khoảng 10 phút, 40 phút và 70 phút, chuông sẽ reo lên ("bíp bíp" 2 lần). Phải mở nắp ngoài và xới cơm ngay khi nồi chuyển sang chế độ giữ ấm để giúp cơm thoát nước thừa, tránh tình trạng cơm bị khô cứng, vón cục hay khét.

### Chuông báo khi quên đóng nắp ngoài

Nếu nắp ngoài để hở trong khi đang giữ ấm thì sau khoảng 5 phút chuông sẽ reo lên ("bíp bíp" 2 lần), sau đó cứ 3 phút chuông sẽ reo 3 lần. Để đảm bảo cơm không bị khô hay quá nguội, hãy đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi nghe tiếng "cách".

Có thể chuyển chuông báo sang trạng thái im lặng nếu cảm thấy không cần thiết. → Xem trang 9

# Nấu cơm có hẹn giờ

## Nấu hẹn giờ

- Nấu chín cơm tự động theo giờ mà bạn muốn ăn. Ghi nhớ 2 thời điểm hẹn giờ **Hẹn giờ 1** và **Hẹn giờ 2**.
- Khi sản phẩm xuất xưởng, nồi đã được cài sẵn "**Hẹn giờ 1**" là **6:00**, "**Hẹn giờ 2**" là **18:00**.
- Vui lòng chỉnh thời gian hiện tại trước khi hẹn giờ nấu. Nếu thời gian không chính xác thì cơm sẽ không chín theo giờ đã hẹn. → **Xem trang 9**
- Để chuẩn bị trước khi nấu cơm, vui lòng xem các bước từ **1 ~ 4** "Cách nấu cơ bản" ở trang 10.

**1** Ấn **RICE SELECTION** để chọn loại gạo → Tham khảo trang 11 "Cách nấu cơ bản Bước 5".

**2** Ấn **◀** hoặc **▶** để lựa chọn menu → Tham khảo trang 11 "Cách nấu cơ bản Bước 6".

- Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu "Nấu nhanh", "Cơm tròn", "Xôi".

**Ví dụ:** Nếu đặt Hẹn giờ 1 là "7:30"  
(Trường hợp chọn gạo "WHITE" và chọn menu "SOFTER")

**3** Ấn nút **TIMER**, chọn **Hẹn giờ 1** (hoặc **Hẹn giờ 2**).

- Bộ hẹn giờ được thiết lập ở "**Hẹn giờ 1**" và đèn nấu/hâm sẽ nhấp nháy.
- Khi ấn nút 1 lần nữa, nồi sẽ hiển thị thời gian được cài đặt ở "**Hẹn giờ 2**".



**4** Chỉnh thời gian muốn nấu chín bằng **◀** hoặc **▶**

**▶**: tiến tới 10 phút **◀**: lùi lại 10 phút

- Ấn và giữ để chuyển tiếp nhanh 10 phút.
- Chỉ có thể thay đổi thiết lập khi thời gian hiển thị đang nhấp nháy.
- Nếu mỗi lần nấu đều hẹn cùng một giờ thì không cần thiết phải điều chỉnh thời gian.



**5** Ấn nút **START REHEAT**

Khi giai điệu (chuông) reo lên nghĩa là thời gian hẹn giờ đã kết thúc.

- Đèn nấu/hâm tắt, thời gian muốn hẹn và đèn hẹn giờ sẽ sáng lên.
- Nếu không ấn nút "Nấu/Hâm", thì vẫn chưa hoàn thành được việc hẹn giờ.
- Khi nắp ngoài không được đóng kín, chuông sẽ thông báo bằng cách reo "Bíp bíp" 2 lần. Vui lòng đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có tiếng cách.
- Cơm sẽ được nấu chín theo thời gian đã thiết lập → Tham khảo trang 12 "Cách nấu cơ bản Bước 8"



## Thời gian khuyến cáo khi nấu hẹn giờ

Chọn gạo	Chọn menu	Thời gian khuyến dùng
Gạo trắng	Nấu khô	1 tiếng 10 phút ~ 13 tiếng
	Nấu khô vừa	1 tiếng 10 phút ~ 13 tiếng
	Bình thường	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu dẻo vừa	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu dẻo	1 tiếng 15 phút ~ 13 tiếng
	Nấu kỹ	1 tiếng 35 phút ~ 13 tiếng
	Cơm sushi	1 tiếng 20 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo loãng	1 tiếng 45 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cơm có cháy	1 tiếng 30 phút ~ 13 tiếng
Gạo lứt	Bình thường	1 tiếng 25 phút ~ 13 tiếng
	Gạo lứt hoạt chất GABA	3 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
Gạo hạt dài	Nấu cháo loãng	1 tiếng 40 phút ~ 13 tiếng
	Bình thường	1 tiếng 25 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo đặc	1 tiếng 35 phút ~ 13 tiếng
	Nấu cháo loãng	1 tiếng 45 phút ~ 13 tiếng

### Yêu cầu

- Không dùng chức năng nấu hẹn giờ nếu thêm nguyên liệu hoặc gia vị vào. Nguyên liệu sẽ bị hư, gia vị lắng xuống đáy không thể nấu ngon được.
- Vào mùa hè nhiệt độ phòng cao, để ngăn gạo không bị hư hỏng do ngâm nước qua lâu, vui lòng chỉ cài đặt thời gian trong vòng 13 tiếng.

### Thông báo

- Khi nấu hẹn giờ, thời gian còn lại cho đến lúc nấu xong sẽ không hiển thị.
- Nếu thiết lập hẹn giờ ngắn hơn thời gian khuyến dùng thì chuông sẽ reo lên và cơm sẽ bắt đầu được nấu ngay lập tức, thời gian còn lại cho đến khi cơm chín sẽ được hiển thị.
- Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v...
- Khi nấu cơm có hẹn giờ, gạo sẽ hút thêm nước nên cơm có thể bị nhão hoặc cảm gạo đông lại ở đáy nồi sẽ bị cháy xém.
- Trong lúc nấu cơm hẹn giờ, nếu muốn xem thời gian hiện tại thì ấn **◀** hoặc **▶** để chuyển đổi màn hình hiển thị.

### Khi muốn hủy bỏ chế độ nấu cơm hẹn giờ...

Ấn **CANCEL**

Đèn hẹn giờ tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị trở lại.

# Hâm

Sử dụng khi đang ở chức năng Giữ ấm (Giữ ấm thường, Giữ ấm qua đêm).

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



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

- Vui lòng đánh tơi hoàn toàn để cơm không bị cứng và cháy khét.
- Nếu chỉ hâm một lượng ít cơm, hãy rưới 1 muỗng súp nước lạnh tương đương với 1 tách trà (khoảng 160 g) và đánh tơi kỹ, sau đó vun cơm vào giữa nồi và cơm bị khô sẽ được làm mềm.
- Khi đánh tơi cơm, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.



## 2 Kiểm tra đèn giữ ấm có đang sáng hay không sau đó ấn

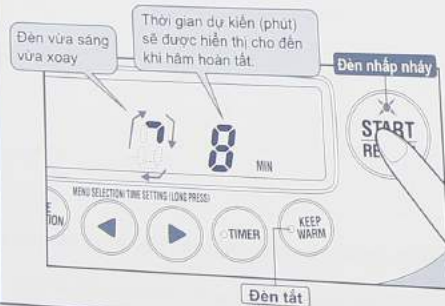
**Đèn sáng**

**Đèn sáng**

Nếu ấn "Nấu/Hâm" khi đèn giữ ấm không sáng, chế độ nấu sẽ được bắt đầu.

Giai điệu sẽ reo lên và cơm bắt đầu được hâm.

Đèn giữ ấm tắt, đèn nấu/hâm nhấp nháy, màn hình hiển thị như trong hình.



**Thời gian hâm dự kiến**

Khoảng 4 ~ 8 phút

**Giai điệu (chuông) reo lên, hâm hoàn tất.**

Đèn giữ ấm sáng lên, đèn nấu/hâm tắt.

Khoảng 4 ~ hơn 8 phút

## 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, vui lòng lưu ý cẩn thận để tránh bị bỏng.

Vui lòng không dùng chức năng hâm nóng trong các trường hợp sau

- Do không phải là cơm trắng (nguyên nhân làm cháy khét và đổi màu)
- Lặp đi lặp lại chức năng hâm (nguyên nhân làm cháy khét và bị khô)
- Khi lượng cơm còn cao hơn vạch 6 của mực nước dành cho "Gạo trắng" (sẽ không thể hâm được hết)
- Khi cơm nguội, hoặc nhiệt độ nồi thấp (Nguyên nhân làm cơm cháy khét và có mùi, hoặc là nguyên nhân làm cơm cứng)

**Khi muốn hủy chế độ hâm...**

**Ấn nút**

Đèn nấu/hâm tắt và thời gian hiện tại sẽ hiển thị trở lại.

**Khi muốn ngưng chế độ hâm và trở lại chế độ giữ ấm...**

**Ấn nút**

Đèn nấu/hâm tắt, đèn giữ ấm sáng.

# Sổ tay nấu ăn

Các đơn vị đo lường được sử dụng trong sổ tay nấu ăn

- Vui lòng dùng gạo bằng cốc đo lường kèm theo. (1 cốc = khoảng 180 mL)
- Muỗng canh 15 mL
- Muỗng cà phê 5 mL

## Món cơm cháy

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SCORCH**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cốc
Dầu mè.....	120 mL
Hành lá.....	8 cây
Nước mắm.....	1 muỗng canh
Mè.....	2 muỗng canh

Cách chế biến

- Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "WHITE".
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "SCORCH".
- Ấn nút "START/REHEAT".
- Sau khi nấu xong, mở nắp nồi, lấy cơm ra, trở mặt cơm cháy lên trên và bày lên đĩa. Cắt cơm cháy thành nhiều phần.
- Cho dầu mè vào chảo chiên, làm nóng chảo, cho hành lá đã cắt nhỏ vào. Vặn nhỏ lửa, thêm nước mắm rồi đảo đều.



7 Cho phần nguyên liệu ở bước 6 vào cơm cháy đã chuẩn bị ở bước 5, rắc mè lên.

## Xôi gà

Chọn gạo : **WHITE**

Chọn menu : **SWEET**

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Nếp.....	3 cốc
Thịt đùi gà.....	150 g
Hành boa rô.....	20 g
<b>A)</b>	
Muối.....	1/4 muỗng cà phê
Tiêu.....	một ít
Dầu hào.....	1-1/2 muỗng canh
<b>B)</b>	
Bột nêm thịt gà (khô).....	2 muỗng cà phê
Muối.....	1/3 muỗng cà phê
Đường.....	1/2 muỗng cà phê
Ngó ri.....	lượng vừa đủ

- Nếu sử dụng nước dùng gà, hãy cho nước dùng gà vào nồi đến vạch 3 của chế độ "SWEET" thay cho nước thường, và bỏ phần bột nêm thịt gà ở nhóm B đi.

Cách chế biến

- Cắt thịt đùi gà thành từng miếng vuông nhỏ 1 cm, trộn đều với hỗn hợp A. Cắt nhỏ hành boa rô.
- Vo gạo, đổ nước vào đến vạch 3 của chế độ "SWEET".
- Cho hỗn hợp B vào phần xôi của bước 2, trộn đều từ dưới lên, xếp phần thịt đã chuẩn bị ở bước 1 lên trên.
  - Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- Ấn nút "MENU SELECTION" rồi chọn "SWEET".
- Ấn nút "START/REHEAT".



7 Khi cơm chín, xôi và trộn đều cơm.

8 Cho thành phẩm ở bước 7 ra đĩa, bày ngó ri lên để trang trí.



# Sổ tay nấu ăn (tiếp theo)

Chọn gạo : **WHITE** Chọn menu : **CONGEE THIN**

## Cháo gà

Vui lòng chọn menu **CONGEE THIN**

Nếu không tuân thủ các điều trên, có thể làm trào bọt ra ngoài, hoặc van điều chỉnh áp suất và van an toàn bị tác động gây nguy hiểm.

### Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	1 cốc
<b>A)</b>	
Đầu canh gà (đùi gà cũng được).....	300 g
Nước.....	1000 mL
Gừng.....	1 nhánh (10 g)
Tỏi.....	1 củ (10 g)
Hành boa rô (phần lá).....	1/2 cây
<b>B)</b>	
Muối.....	1 muỗng cà phê
Nước mắm.....	1 muỗng canh
Hành lá.....	lượng vừa đủ
<b>C)</b>	
Muối.....	tùy thích
Nước mắm.....	tùy thích

### Cách chế biến

- Gừng và tỏi thái lát nhỏ, hành boa rô cắt khúc dài vừa rồi, rồi cho các nguyên liệu nhóm **A** vào nồi rồi bật bếp. Vớt bọt cho nước trong, sau khi nấu chừng 10 phút với lửa nhỏ, tắt bếp và để nguội.
- Khi hỗn hợp ở **bước 1** nguội, lọc thịt khỏi xương, lọc nước luộc thịt.



- Vo gạo, cho các nguyên liệu nhóm **B** và nước luộc thịt vào nồi, bổ sung thêm nước lọc đến vạch 1 của chế độ "CONGEE THIN", sau đó **trộn đều từ dưới lên**.
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "WHITE".
- Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "CONGEE THIN".
- Ấn nút "START/REHEAT".
- Khi cháo nấu xong, bày ra chén, cho thịt gà ở **bước 2** lên trên, rắc hành lá đã thái nhỏ, thêm gia vị ở nhóm **C** vào tùy ý thích.

- Vui lòng không sử dụng các loại sữa bò. Vì có thể khiến món ăn không ngon.
- Nguyên liệu chiếm 30~50% lượng gạo sẽ vừa đủ.
- Cơm đã nấu chín sẽ không thể nấu được thành cháo.

## Cơm gạo lứt trộn

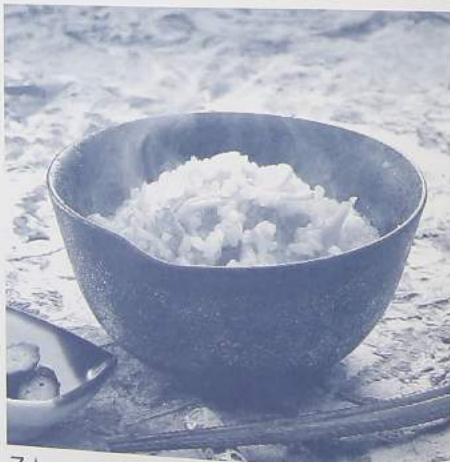
Chọn gạo : **BROWN** Chọn menu : **REGULAR**

### Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo lứt.....	3 cốc
Đùi gà.....	80 g
Đậu hũ chiên.....	1 miếng
Cà rốt, Đậu nưa Konjac, Ngưu bàng.....	mỗi loại 35 g
<b>A)</b>	
Nước tương.....	3 muỗng canh
Rượu Mirin.....	1/2 muỗng canh

### Cách chế biến

- Đùi gà cắt miếng dài 1 cm, đậu hũ chiên cắt lát nhỏ chần qua nước sôi (cho ráo dầu).
- Cắt cà rốt, đậu nưa Konjac thành từng thanh nhỏ, đậu nưa Konjac chần qua nước sôi rồi lọc bằng rây, Ngưu bàng thái sợi, ngâm trong nước để loại bỏ cặn bẩn, sau đó lọc qua rây.
- Thêm gạo đã vo sạch vào **hỗn hợp A**, cho nước đến vạch 3 của mức nước dành cho "BROWN", sau đó **trộn đều từ dưới lên**.
  - Vo gạo lứt cho đến khi sạch hết trấu, v.v..
- Cho phần nguyên liệu ở **bước 1** và **2** dàn phẳng trên mặt gạo của **bước 3**.
  - Không trộn lẫn gạo và các nguyên liệu. Ngoài ra, nếu nấu lượng gạo và nguyên liệu quá nhiều sẽ khiến cơm không ngon.
- Ấn nút "RICE SELECTION", rồi chọn "BROWN".
- Ấn nút "MENU SELECTION", rồi chọn "REGULAR".



- Ấn nút "START/REHEAT".
- Khi cơm chín, xới và trộn đều hỗn hợp.
  - Vui lòng giới hạn lượng gạo từ 2 ~ 6 cốc khi nấu có cho thêm nguyên liệu.

# Vệ sinh và bảo trì

● Vui lòng vệ sinh nồi sau mỗi lần nấu/giữ ấm.

- Vui lòng rút đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện, để cho thân nồi và nồi nguội hẳn mới vệ sinh.
- Không sử dụng chất pha loãng, xăng, bột đánh bóng, chất tẩy rửa chứa chất mài mòn, chất tẩy trắng, các loại bàn chải cứng (bằng nylon, kim loại, v.v...), miếng bọt biển melamin, bề mặt nylon của miếng bọt biển, v.v... (có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)
- Vui lòng không sử dụng máy rửa chén, máy sấy chén. (Đây là nguyên nhân làm nồi bị trầy xước, biến dạng, đổi màu.)
- Sau khi vệ sinh xong, vui lòng lắp phần nắp trong, nắp trong giữ ấm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước và giá đỡ và xới cơm vào đúng vị trí ban đầu.



## Bên ngoài

### Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

- Khi sử dụng vải lau thấm hóa chất, không lau quá mạnh và không để tiếp xúc trong thời gian dài. (Có thể làm xước, đổi màu, vỡ, xuống cấp và ăn mòn bề mặt.)

### Nút bấm mở nắp

- Nếu xung quanh nút mở bị dị vật như cơm hay hạt gạo bít lại thì nhất định hãy dùng que tre để lấy nó ra
- Nắp ngoài có thể không mở ra.

### Bộ phận thao tác

Lau bằng vải mềm khô

### Lỗ hút khí

(Đẩy trước thân nồi)

### Làm sạch bằng máy hút bụi (khoảng 1 lần/tháng)

- Khi sử dụng sản phẩm bị bám bụi, v.v... thì nhiệt độ bên trong thân nồi sẽ gia tăng bất thường và có thể gây ra sự cố.

## Nồi (→ Tr. 5), Vá xới cơm

### Rửa sạch bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp và miếng mút mềm

- Vui lòng không vệ sinh bằng các loại bột tẩy rửa, miếng rửa chén bằng cước kim loại hay ni lông.
- Vui lòng vệ sinh cẩn thận, không đập hay chà rửa mạnh.



### Cốc định lượng, Giá đỡ và xới cơm

### Rửa bằng miếng mút mềm

Tẩy vết bẩn bằng nước tẩy trung tính dùng cho nhà bếp



## Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi

- Đổ nước đến vạch 2 của mức nước dành cho "Gạo trắng" trong nồi
  - Vui lòng không cho (chất tẩy rửa, v.v...) vào nồi cơm ngoại trừ nước.
- Ấn nút **RICE SELECTION** rồi chọn "Gạo trắng"
- Ấn **←** hoặc **→**, rồi chọn menu "Nấu nhanh"
- Ấn nút **START/REHEAT**
- Giai điệu (Chuông) reo lên và chuyển sang chế độ giữ ấm.
  - Ấn nút **CANCEL**
- Vệ sinh toàn bộ sản phẩm sau khi thân nồi nguội hẳn
  - Hãy mở nắp ngoài và đặt nồi cơm ở nơi thoáng mát, để cho khô ráo.

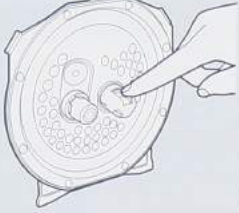
# Vệ sinh và bảo trì (tiếp theo)

## Bên trong

### Van điều chỉnh áp suất

Dùng ngón tay lăn nhẹ viên bi ở giữa để xác nhận rằng không có vật lạ nào rơi vào. Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

- Không sờ vào nồi khi cơm vừa nấu xong để tránh bị phỏng.



### Nắp trong giữ ẩm hai lớp

Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm rồi lau sạch nước. Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

- Sau mỗi lần sử dụng, vui lòng tháo nắp trong ra và vệ sinh.
- Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng không tháo rời. Có thể gây hỏng hóc.



Ngâm trong nước lạnh hoặc nước nóng, rửa bằng miếng mút mềm rồi lau sạch nước.

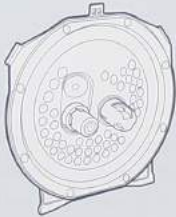
- Nếu làm trầy xước và để nguyên các vết bẩn, nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị bong tróc, ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng không tháo rời. Có thể gây hỏng hóc.

**Chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (trên - dưới)**  
Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... mắc kẹt, dùng que tre v.v.. để lấy ra.

(Phía trước)



(Phía sau)



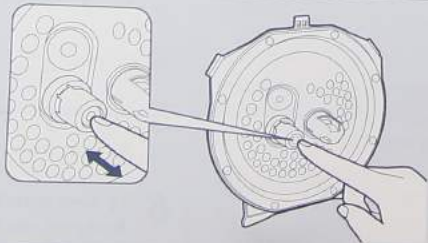
### Vòng đệm nắp trong

- Khi có hạt cơm dính vào, hơi nước sẽ thoát ra, cơm bị khô có thể làm quá trình nấu và giữ ẩm cơm không ngon do đó hãy lấy hết chúng ra.
- Không thể tháo vòng đệm nắp trong.

### Van an toàn

Dùng ngón tay ấn nhẹ 2-3 lần để kiểm tra van có hoạt động tốt không.

Khi có vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... kẹt bên trong, dùng que tre v.v.. để lấy ra.



### Phần nắp trong

- Cách tháo và lắp nắp trong → Xem trang 26
- Cách tháo và lắp nắp trong giữ ẩm hai lớp → Xem trang 26

### Chốt đẩy

Dùng que tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra khỏi chốt.

- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.



### Nắp ngoài

Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch cơm còn dính sót lại bên trong nồi.

- Nếu để nguyên các vết bẩn và nước đọng lại trong nồi, nồi sẽ bị ố màu và bị gỉ.
- Vui lòng cầm chắc và lau sạch nắp ngoài.



### Vòng đệm cao su

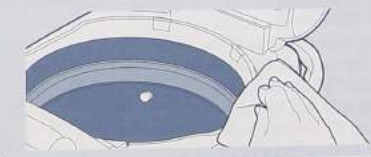
Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch cơm còn dính sót lại bên trong nồi.

- Không thể tháo rời vòng đệm cao su.



### Khay chứa nước trào

Khi khay chứa nước trào đầy, dùng vải mềm đã vắt ráo để lau sạch.



### Cảm ứng bên

Lau bằng vải mềm đã vắt khô.

Khi có các dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bít lại thì phải dùng que tre để lấy ra.

### Phần giữa nắp ngoài và thân nồi (phần đường chéo)

Dùng vải mềm đã được vắt ráo lau sạch hạt gạo, hạt cơm, v.v...

- Nếu đóng nắp ngoài khi vẫn còn dính các dị vật như hạt cơm, hạt gạo v.v... thì nắp ngoài có thể sẽ không mở ra được.

### Lỗ cài chốt đẩy

Dùng que tre, v.v... để lấy vật lạ như hạt cơm, hạt gạo, v.v... ra khỏi chốt.

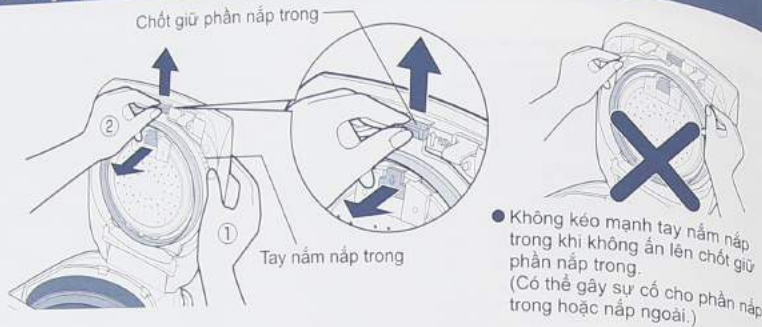
- Khi nắp ngoài không được đóng kín, nồi sẽ không hoạt động để đảm bảo an toàn hoặc nắp ngoài sẽ không mở ra được.



## Cách tháo và lắp phần nắp trong

### Cách tháo

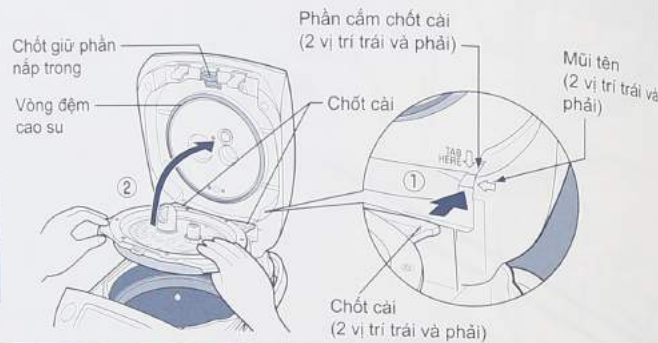
Dùng một tay đỡ tay nắm nắp trong (1), đồng thời đẩy chốt giữ phần nắp trong lên (2), phần nắp trong sẽ rơi về phía trước, tháo rời



### Cách gắn

Chỉnh chốt cài của phần nắp trong (2 vị trí) vào phần cắm chốt cài của nắp ngoài theo hình mũi tên (1) và ấn vào cho đến khi chốt giữ phần nắp trong kêu "cách" (2)

● Khi lắp nắp trong trở lại, vui lòng không móc vòng đệm cao su vào phần nắp trong. Ngoài ra khi lắp, vui lòng không ấn vào vòng đệm nắp trong.



## Cách tháo và lắp nắp trong giữ ẩm hai lớp

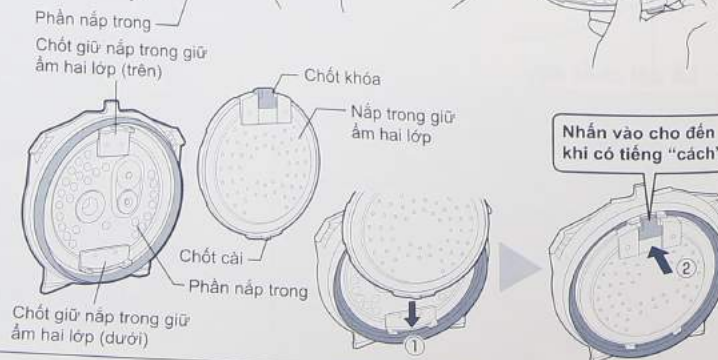
### Cách tháo

Dùng một tay đỡ phần nắp trong (1), đồng thời hạ chốt khóa của nắp trong giữ ẩm hai lớp xuống (2) rồi kéo về phía trước, tháo rời (3)



### Cách lắp

Lắp chốt cài của nắp trong giữ ẩm hai lớp khớp vào chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (dưới) (1)  
Nhấn chốt khóa của nắp trong giữ ẩm hai lớp vào chốt giữ nắp trong giữ ẩm hai lớp (trên) đến khi có tiếng "cách" (2)



## Phần lỗ thoát hơi nước

Hãy làm vệ sinh sau khi đã nguội.

Dùng nước rửa sạch cả mặt trong và mặt ngoài phần lỗ thoát hơi nước, sau đó lau khô

- Vết bẩn còn sót lại trên phần lỗ thoát hơi nước có thể làm cơm có mùi và làm trào bột ra ngoài.
- Vui lòng dùng que tre, tăm bông, v.v... để loại bỏ các hạt gạo, hạt cơm, v.v... còn sót lại trên lỗ thoát hơi nước.
- Vui lòng cẩn thận để tay, v.v... không bị thương trong quá trình vệ sinh.
- Nếu nước vẫn đọng lại trong phần lỗ thoát hơi nước, khi mở nắp ngoài nước sẽ chảy ra.



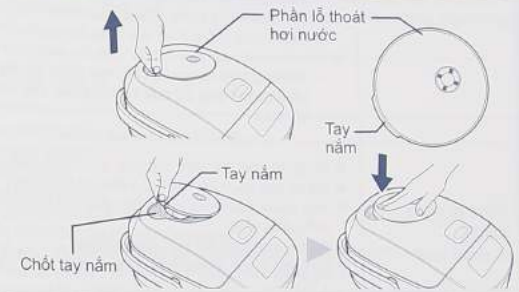
## Cách tháo và lắp phần lỗ thoát hơi nước

### Cách tháo

Đặt ngón tay vào tay nắm của phần lỗ thoát hơi nước và kéo theo hướng mũi tên (hướng lên trên) để tháo ra

### Cách lắp

Giữ tay nắm của phần lỗ thoát hơi nước rồi đặt khớp vào rãnh lắp trên thân nồi sau đó nhấn xuống để lắp vào trở lại



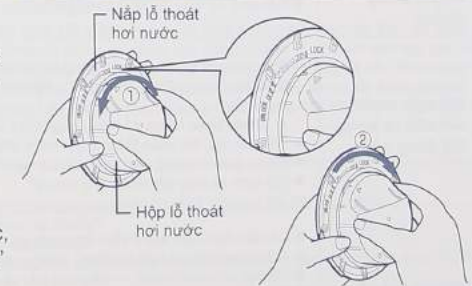
## Cách tháo và lắp hộp lỗ thoát hơi nước

### Cách tháo

Xoay hộp lỗ thoát hơi nước theo hướng có chữ "UNLOCK" trên nắp lỗ thoát hơi nước để tháo rời (1)

### Cách lắp

Xoay dấu ▽ trên nắp lỗ thoát hơi nước khớp với dấu △ trên hộp lỗ thoát hơi nước, sau đó vận chặt đến khi dừng lại ở "LOCK" (2)



## Cách tháo và lắp vòng đệm bịt kín hơi nước

### Cách tháo

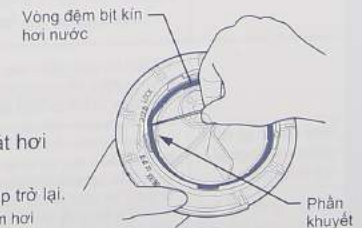
Dùng que tre, v.v... để tháo vòng đệm ra từ nắp lỗ thoát hơi nước

### Cách lắp

Lắp lại vòng đệm thật chặt vào rãnh nhỏ trên nắp lỗ thoát hơi nước

Vui lòng kiểm tra để vòng đệm bịt kín hơi nước không bị xoắn khi lắp trở lại.

- Nếu vòng đệm bịt kín hơi nước bị xoắn hoặc lắp không đúng cách sẽ làm hơi nước và cơm trong nồi có thể bị trào ra ngoài.



# Khi có sự cố

● Vui lòng kiểm tra một lần trước khi yêu cầu sửa chữa.

## Dấu hiệu hư hỏng

### ● Yêu cầu kiểm tra

<p><b>Cơm cứng</b> <b>Cơm mềm</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vui lòng gia giảm nước theo vạch chia mực nước trong khoảng 1 ~ 2 mm tùy thích.</li> <li>Khi gia giảm nước trên bề mặt nghiêng, lượng nước nhiều ít cũng làm thay đổi độ cứng của cơm.</li> <li>Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào thương hiệu, nơi sản xuất gạo, thời gian bảo quản (gạo mới, gạo cũ), v.v...</li> <li>Độ cứng của cơm thay đổi tùy vào nhiệt độ nước, nhiệt độ phòng, v.v...</li> <li>Khi nấu hên giờ thì cơm sẽ được mềm dẻo.</li> <li>Khi chọn "Nấu nhanh", cơm có thể sẽ có lúc nhão lúc cứng.</li> <li>Khi chọn "Nấu thủ menu "Bình thường", "Nấu kỹ". → Vui lòng thử menu "Bình thường", "Nấu kỹ".</li> <li>Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?</li> <li>Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không?</li> <li>Nếu quên gắn nắp trong giữ ấm hai lớp thì cơm khi chín sẽ bị cứng.</li> <li>Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? → <b>Hãy đánh tới cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>Có hơi nước hay vật lạ dính ở ngoài nồi, trong nồi, phần nắp trong, nắp trong giữ ấm hai lớp, phần lỗ thoát hơi nước hay không? → <b>Vui lòng lau sạch.</b></li> <li>Khi nấu cơm với "gạo hạt dài", đôi lúc cơm chín sẽ hơi bị cứng một chút. → Trường hợp cơm nấu chín hơi cứng thì hãy nấu với lượng nước hơi nhiều so với vạch chia trong nồi (trong vòng 1/2 của 1 vạch chia). Tuy nhiên, khi nấu với lượng nước quá nhiều thì có thể gây sôi tràn.</li> </ul>
<p><b>Cơm bị cháy khét</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có dị vật như hạt cơm, hạt gạo, v.v... bám vào phần dưới nồi hoặc cắm ứng bên không?</li> <li>Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không?</li> <li>Nếu ngâm gạo trong nước thời gian dài hay nấu cơm với chế độ hẹn giờ thì cám gạo rất dễ còn đọng lại và bị cháy khét.</li> <li>Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?</li> <li>Có đang nấu ở menu "Nấu cơm có cháy" không?</li> </ul>
<p><b>Bề mặt cơm mới nấu xong không bằng phẳng</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bề mặt cơm mới nấu xong sẽ không bằng phẳng do sự đối lưu nhiệt trong quá trình nấu.</li> <li>Phần nắp trong có bị biến dạng hay không?</li> <li>Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?</li> </ul>
<p><b>Bát ngò nước sôi tràn ra trong khi đang nấu</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có chọn sai menu hay lượng nước hay không? → <b>Xem trang 14</b> Đặc biệt ở menu "Nấu cháo đặc", "Nấu cháo loãng" rất dễ bị trào bọt ra ngoài nên vui lòng chú ý đừng để nhầm lẫn. → <b>Tham khảo trang 13 "Vui lòng chú ý bọt trào ra ngoài."</b></li> <li>Có quên lắp đặt phần lỗ thoát hơi nước không?</li> <li>Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không?</li> <li>Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?</li> </ul>
<p><b>Không thể nấu Không thao tác ấn nút được</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có cắm đầu cắm vào ổ cắm điện không?</li> <li>Trên màn hình có hiển thị [E01], [E02] không? → <b>Xem trang 31</b></li> <li>Có cho nồi vào không? → <b>Hãy cho nồi vào.</b></li> <li>Đèn giữ ấm có sáng không? → <b>Sau khi ấn "Hủy" thì ấn nút "Nấu/Hâm".</b></li> <li>Đã đóng kín nắp ngoài chưa? → <b>Đóng nắp ngoài từ từ và chính xác cho đến khi có thấy tiếng "cách".</b></li> <li>Lỗ cái chốt đẩy có bị nghẽn vật lạ như hạt cơm hay không? → <b>Dùng que tre để lấy sạch và đóng nắp ngoài từ từ cho đến khi nghe thấy tiếng "cách".</b></li> </ul>
<p><b>Hơi nước gì ra ở giữa nắp ngoài và thân nồi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiểm tra xem phần nắp trong có bị rơi, biến dạng, hay vòng đệm nắp trong có bị rách hay không. → <b>Nếu bị rơi thì hãy làm vệ sinh.</b></li> <li>Kiểm tra xem viên bi trong van điều chỉnh áp suất có hoạt động hay không.</li> <li>Kiểm tra xem lỗ cửa van an toàn có bị nghẽn hay không, có vật lạ nào rơi vào hay không. → <b>Gắn lại phần nắp trong cho chính xác.</b></li> <li>Kiểm tra xem lỗ cửa nắp trong giữ ấm hai lớp có bị nghẽn không, có vật lạ nào rơi vào hay không. → <b>Vui lòng vệ sinh nếu có vết bẩn.</b></li> <li>Nồi cơm có thay đổi hình dạng không?</li> </ul>

ing, có khờ

## Dấu hiệu hư hỏng

### ● Yêu cầu kiểm tra

<p><b>Nấu/Giữ ấm</b> <b>Có âm thanh trong khi nấu, giữ ấm</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiếng "ù ừ" là tiếng bộ vi xử lý đang điều tiết độ nóng.</li> <li>Tiếng "vù vù" là tiếng quạt đang quay do nhiệt bên trong tỏa ra ngoài.</li> <li>"Pi" là tiếng điều chỉnh áp suất trong khi nấu cơm.</li> <li>"Lách cách" là tiếng hoạt động của thiết bị kiểm soát áp suất khi đang nấu cơm.</li> <li>"Lọc cọc" là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất khi đang nấu cơm.</li> <li>Sau khi cơm đã được nấu chín, thỉnh thoảng sẽ có âm thanh "Xuy" do hơi nước thoát ra.</li> <li>Ngay sau khi bắt đầu nấu cơm và việc hẹn giờ hoàn tất, âm thanh "lách cách, lọc cọc, lách cách" sẽ phát ra để xác nhận nắp ngoài đã đóng kỹ hay chưa.</li> </ul> <p>● "Bíp" là tiếng thông báo van điều chỉnh áp suất hoặc van an toàn bị nghẽn. Thỉnh thoảng sẽ có âm thanh lớn phát ra nghe như tiếng sáo khi xả áp suất. → <b>Khi bên trong nồi bị tắc nghẽn có thể sẽ làm áp suất tăng cao một cách bất thường vì vậy ấn giữ nút "Hủy" trên 1 giây để kết thúc nấu. (Chú ý cẩn thận vì lúc này nồi sẽ thoát hơi nước rất mạnh từ lỗ thoát hơi nước.)</b> Khi hiển thị [PRESSURE] tắt, vui lòng vệ sinh phần nắp trong, nắp trong giữ ấm hai lớp và nắp ngoài.</p>
<p><b>Không thể hâm nóng</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Đèn giữ ấm sáng chưa? → <b>Xem trang 20</b></li> </ul>
<p><b>Trong quá trình giữ ấm, cơm sẽ có mùi và bột dính</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có để và xới cơm trong nồi khi đang giữ ấm cơm không?</li> <li>Bạn có làm nóng lại cơm nguội không?</li> <li>Đã xới cơm sau khi nấu chín chưa? → <b>Hãy đánh tới cơm sau khi nấu chín.</b></li> <li>Khi vo gạo chưa kỹ, cám gạo còn sót lại không?</li> <li>Sau khi nấu ở chế độ "nấu cơm trộn", sẽ có mùi còn ẩm lại. → <b>Vui lòng rửa nồi cẩn thận, "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi".</b> → <b>Xem trang 23</b></li> <li>Khi để cơm trong nồi, bạn đã để nguội và không sử dụng chức năng giữ ấm?</li> <li>→ <b>Nếu để nguyên cơm trong nồi và không sử dụng chức năng giữ ấm sẽ khiến cơm có mùi khó chịu.</b> → <b>Xem trang 8</b></li> <li>Có đang "Giữ ấm qua đêm" từ 24 tiếng trở lên không? (Khác nhau tùy vào menu) → <b>Xem trang 16</b></li> <li>Có làm vệ sinh sau mỗi lần nấu hoặc giữ ấm không? → <b>Nồi sẽ có mùi khó chịu và dễ sinh sôi vi khuẩn nếu vệ sinh không kỹ càng, do khí hậu hoặc nhiệt độ phòng của môi trường sử dụng, do đóng mở nắp thường xuyên, do các loại gạo, cách vo gạo v.v... Trường hợp có mùi, sau khi vệ sinh theo hướng dẫn ở trang 24 về "Bên trong", nên sử dụng chế độ "giữ ấm thường" ở trang 16 để có hiệu quả tốt hơn. Ngoài ra, hiệu quả đạt được sẽ cao hơn nếu tăng nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo ở trang 32 "Khi xảy ra sự cố".</b></li> </ul>
<p><b>Trong quá trình giữ ấm, cơm sẽ đổi màu và bị khô</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lượng cơm giữ ấm có ít không?</li> <li>Có đang dùng "giữ ấm thường" trên 12 tiếng hay "giữ ấm qua đêm" trên 24 tiếng không? (Khác nhau tùy vào menu) → <b>Xem trang 16</b></li> <li>Tùy thuộc vào lượng gạo và nước, mà cơm sau khi nấu xong cũng có khi có màu vàng.</li> <li>Có quên gắn nắp trong giữ ấm hai lớp không? → <b>Vui lòng gắn nắp trong giữ ấm hai lớp.</b></li> <li>Nếu thấy cơm đổi màu và bị khô, sẽ hiệu quả hơn nếu hạ nhiệt độ giữ ấm theo tham khảo trang 32 "Khi xảy ra sự cố".</li> </ul>
<p><b>Không thể "giữ ấm qua đêm"</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bạn có chọn menu mà không cài đặt "giữ ấm qua đêm" không? → <b>Xem trang 16</b></li> <li>Thời gian của quá trình giữ ấm có vượt quá 12 tiếng không? → <b>Nếu thời gian của quá trình giữ ấm vượt quá 12 tiếng thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".</b></li> <li>Bạn có giữ ấm cơm nguội không? → <b>Nếu nhiệt độ nồi thấp thì sẽ không thể cài đặt "giữ ấm qua đêm".</b></li> </ul>
<p><b>Không hiển thị thời gian của quá trình giữ ấm</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có hiển thị thời gian hiện tại không? → <b>Ấn [ ] hoặc [ ] để thay đổi hiển thị.</b> → <b>Tham khảo trang 17 "Thông báo"</b></li> </ul>
<p><b>Trong quá trình giữ ấm âm báo sẽ reo lên</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chuông báo khi quên xới cơm reo lên. → <b>Vui lòng xới cơm, và đóng nắp ngoài lại.</b></li> <li>Nắp ngoài có đang mở không? → <b>Vui lòng đóng nắp ngoài lại.</b></li> </ul>
<p><b>Thời gian giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi cơm quá nguội hoặc thời gian giữ ấm ở chế độ "Giữ ấm qua đêm" vượt quá 24 tiếng, hay "Giữ ấm thường" vượt quá 12 giờ, thì thời gian giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy. (Khác nhau tùy vào menu.) → <b>Xem trang 16</b></li> </ul>

# Khi có sự CỐ (tiếp theo)

## Yêu cầu kiểm tra

Dấu hiệu hư hỏng	Yêu cầu kiểm tra
<b>Hẹn giờ</b> Nếu hẹn giờ thì sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có khớp với thời gian hiện tại không? → <b>Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>Khi cài đặt chưa đủ thời gian cần thiết để nấu hẹn giờ, nồi vẫn bắt đầu chức năng nấu ngay lập tức.</li> </ul>
Không thể nấu trong khoảng thời gian nấu theo hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Có khớp với thời gian hiện tại không? → <b>Đồng hồ hiển thị 24 tiếng. Vui lòng kiểm tra lại một lần nữa.</b></li> <li>Một số trường hợp không thể nấu chín cơm theo thời gian đã cài đặt do nhiệt độ phòng hoặc nhiệt độ nước thấp, hoặc do điện áp, sự gia giảm nước, v.v...</li> </ul>
Không thể hẹn giờ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sau khi hẹn giờ có ấn nút "Nấu/Hâm" không? → <b>Không ấn nút "Nấu/Hâm" thì việc hẹn giờ sẽ không hoàn tất.</b></li> <li>[7:00] có nhấp nháy không? → <b>Nếu không thể điều chỉnh thời gian thì không thể cài đặt hẹn giờ. → Xem trang 9</b></li> <li>Nắp ngoài đã đóng kín chưa? → <b>Vui lòng đóng kín nắp ngoài.</b></li> <li>Lỗ cài chốt đẩy có bị tắc nghẽn do có vật lạ như hạt cơm, v.v... hay không? → <b>Dùng que tre để lấy sạch và đóng nắp ngoài từ từ cho đến khi nghe thấy tiếng "cách".</b></li> <li>Có chọn menu loại không hẹn giờ không? → <b>Chức năng hẹn giờ không áp dụng cho menu "Nấu nhanh", "Cơm trộn", "Xối".</b></li> </ul>
<b>Khác</b> Nắp ngoài không đóng khò	<ul style="list-style-type: none"> <li>Xung quanh chốt đẩy, lỗ cài chốt đẩy, phần giữa thân nồi và nắp ngoài, vòng đệm nắp trong, van điều chỉnh áp suất, van an toàn, nắp trong giữ ấm hai lớp, lỗ thoát hơi nước, v.v... có vật lạ như hạt cơm hay hạt gạo, v.v... dính vào hay không? → <b>Vui lòng lấy vật lạ đó ra. → Xem trang 24</b></li> <li>Phần nắp trong có được lắp đặt chính xác không? → <b>Khi nồi đã được đặt vào thân nồi mà phần nắp trong chưa được gắn vào thì nắp ngoài sẽ không đóng được để đảm bảo an toàn. Đây không phải là hỏng hóc.</b></li> <li>Khi nấu ở chế độ áp suất, vòng đệm bit kín hơi nước sẽ bị siết chặt nên khi đóng, nắp ngoài sẽ bị cứng. Vui lòng đóng nắp từ từ cho đến khi có tiếng "cách".</li> </ul>
Nắp ngoài không mở	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi nấu cơm bằng chế độ áp suất, nắp sẽ bị khóa nên không thể mở được. Trường hợp bất đắc dĩ mở phải nắp giữa chừng, ấn giữ nút "Hủy" hơn 1 giây. → <b>Tham khảo trang 13 "Yêu cầu"</b></li> <li>Khi ấn phần đầu nút bấm mở nắp, có trường hợp nắp ngoài khó mở. Hãy ấn phần giữa nút bấm mở nắp.</li> </ul>
Nắp ngoài mở trong khi nấu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài có đang đóng chặt không? → <b>Hãy đóng chặt cho đến khi nắp ngoài kêu "cách".</b></li> </ul>
Có mùi nhựa như chất dẻo, v.v...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sản phẩm có mùi nhựa như chất dẻo, v.v... khi mới sử dụng nhưng càng sử dụng thì mùi này sẽ giảm dần. Trong trường hợp lo lắng vì có mùi, hãy thử làm "Hãy làm vệ sinh trong trường hợp có mùi hôi" trang 23.</li> </ul>
Có âm thanh khi đóng mở nắp ngoài	<ul style="list-style-type: none"> <li>Âm thanh "lọc cọc" khi đóng mở nắp là tiếng hoạt động của viên bi trong van điều chỉnh áp suất.</li> </ul>
Nếu xảy ra cúp điện	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nếu đồng thời dùng nồi cơm điện nấu cơm, nấu nước sôi bằng phích nước điện và sử dụng lò vi ba thì trong một số trường hợp, cầu dao sẽ bị ngắt do vượt quá dòng điện định mức. → <b>Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng cho nồi cơm điện. Khi bật lại cầu dao, nếu thời gian cúp điện dưới 10 phút thì nồi vẫn tiếp tục nấu.</b></li> </ul>
Lỡ cho trực tiếp nước và gạo vào bên trong thân nồi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nguyên nhân gây hỏng hóc có thể là do nước và gạo được cho trực tiếp vào phần thân nồi mà không cho vào nồi nên vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.</li> </ul>
Tiếng tanh tách và tia lửa phát ra từ đầu cắm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Khi rút đầu cắm sẽ có thể phát ra tia lửa nhỏ. Đây là điều bình thường của nồi cơm điện IH nên không phải là sự cố.</li> </ul>
Có vết bẩn màu nâu giống rỉ sét bám trên phần trong của nắp ngoài, phần nắp trong, nắp trong giữ ấm hai lớp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vui lòng vệ sinh nồi thường xuyên vì nồi có thể bám dính một số vết bẩn như nước cơm, v.v... → <b>Xem trang 24</b></li> </ul>

# Các hiển thị báo lỗi và ý nghĩa của chúng

Hiển thị	Yêu cầu kiểm tra
E 01 E 02 E 07 E 13 E 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi bị hỏng hóc. → <b>Vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.</b></li> </ul>
E 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trường hợp có điện áp bất thường thì phải dừng các hoạt động để ngăn ngừa sự cố. → <b>Xác nhận điện áp định mức của ổ cắm điện để sử dụng điện áp phù hợp hoặc ổ cắm điện riêng.</b></li> </ul>
E 17 H 17	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nắp ngoài chưa đóng kín. → <b>Sau khi ấn nút "Hủy" thì kiểm tra nắp ngoài đã đóng kín chưa, sau đó ấn nút "Nấu/Hâm". Nếu vẫn không giải quyết được các vấn đề nói trên, vui lòng liên hệ với cửa hàng đã mua sản phẩm.</b></li> </ul>
H 01 H 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nhiệt độ ở cảm biến nắp hoặc cảm ứng bên tầng cao. → <b>Ấn nút "Hủy", mở nắp ngoài làm nguội hơn 50 phút để làm nguội. (Cẩn thận bỏng)</b> → <b>Trường hợp muốn nhanh nguội → Tham khảo trang 13 "Lời khuyên"</b></li> </ul>
H 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quên cho nồi vào. → <b>Hãy chắc chắn cho nồi vào.</b></li> </ul>
Mất hiển thị <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pin Lithium được lắp đặt bên trong đã hết. Khi tháo đầu cắm ra. Những hiển thị và những gì được lưu lại (giờ hiện tại, thực đơn, chức năng giữ ấm) sẽ bị mất, nhưng nếu cắm đầu cắm vào, điều chỉnh lại thời gian thì có thể sử dụng như bình thường. Nếu cứ tiến hành nấu khi đèn đang nhấp nháy 7:00 thì nồi sẽ không hiển thị thời gian hiện tại khi đang nấu. Vui lòng đến cửa hàng đã mua sản phẩm để được hỗ trợ thay pin. Thay pin có tốn phí.</li> </ul>
7:00 sẽ nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nồi ngừng hoạt động trong khi cơm vẫn đang nấu ở chế độ áp suất. Vui lòng chờ cho đến khi màn hình hiển thị áp suất tắt. Nút này sẽ không khả dụng trong thời gian (khoảng 5 - 10 phút) nhấp nháy.</li> </ul>
PRESSURE nhấp nháy	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rút tam thời đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. (Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → <b>Xem trang 9</b></li> </ul>
Hiển thị lạ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rút tam thời đầu cắm ra khỏi ổ cắm điện và cắm lại một lần nữa. (Trường hợp 7:00 nhấp nháy, hãy chỉnh lại thời gian.) → <b>Xem trang 9</b></li> </ul>

# Thông tin về việc mua và đổi linh kiện

- Vui lòng đổi linh kiện mới (có tính phí) khi hư hỏng.
- Khi có nhu cầu thay linh kiện, vui lòng xác nhận tên và mã linh kiện trước khi đến mua tại cửa hàng đã mua sản phẩm.

Tên linh kiện	Mã linh kiện
Phần nắp trong	C196-GR
Nồi	B521-6B
Vá xối cơm	SHAKN-6B
Giã đỡ và xối cơm	618112-00
Cốc định lượng	615784-00
Nắp trong giữ ấm hai lớp	BE713811A-00

- Nắp trong giữ ấm hai lớp không đi kèm với phần nắp trong.