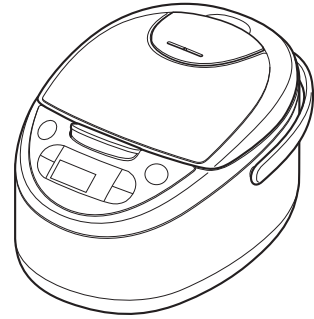




JAX-S  
JAX-R



JAX-S10W  
JAX-S18W  
JAX-R10W  
JAX-R18W

For household use

## Rice Cooker / Warmer

### OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing this TIGER rice cooker/warmer.  
Please read these instructions carefully before use and observe them during use.

Sử dụng trong gia đình

## Nồi cơm điện tử

### HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

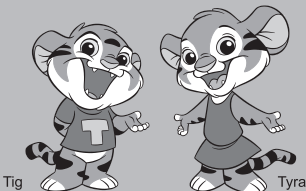
Cám ơn bạn vì đã mua nồi nấu/hâm cơm TIGER.  
Xin hãy đọc và tuân thủ những hướng dẫn này một cách cẩn thận trước khi sử dụng.

家庭用

## 微电脑电饭煲

### 使用说明书

非常感谢您购买本公司的产品。  
在您使用之前，请仔细阅读完本说明书，并妥善保存，以便随时参阅。



# 1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng

<b>Nội dung</b>	
1 Các biện pháp bảo vệ quan trọng .....	45
2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành .....	50
Các tùy chọn và tính năng của menu .....	52
Mẹo để nấu cơm ngon.....	53
3 Trước khi nấu cơm .....	55
4 Cách nấu cơm .....	57
Hướng dẫn về thời gian nấu.....	58
5 Khi cơm được nấu xong .....	59
6 Cài đặt Hẹn giờ .....	60
7 Giữ ấm cơm.....	62
8 Hâm nóng cơm đã nấu .....	63
9 Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu “Synchro-Cooking”).....	64
10 Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”) .....	66
11 Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook•Steam”) .....	68
12 Vệ sinh và bảo dưỡng .....	71
13 Nếu gạo không được nấu chín.....	77
14 Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi.....	79
15 Nếu việc nấu chậm không như mong đợi .....	80
16 Khắc phục sự cố.....	81
Nếu những dấu hiệu này xuất hiện .....	82
Cài đặt thời gian hiện tại .....	83
Thông số kỹ thuật.....	84
Trong trường hợp mất điện .....	84
Mua linh kiện thay thế và các phụ kiện tùy chọn.....	84

Đọc và tuân thủ tất cả các hướng dẫn an toàn trước khi sử dụng nồi cơm điện.


- Các mục CẢNH BÁO và THẬN TRỌNG mô tả bên dưới nhằm để bảo vệ người dùng và các cá nhân khác khỏi những tổn thương thể chất và hư hỏng trong nhà. Để đảm bảo an toàn, xin đọc kỹ.
- Không tháo nhãn thận trọng/chú ý dán trên thiết bị.

Các hướng dẫn an toàn được sắp xếp và mô tả theo mức độ tổn thương và hư hại gây ra bởi việc sử dụng không đúng cách, như phần bên dưới.

 **Cảnh báo**

Ký hiệu này cho biết có khả năng tử vong hoặc thương tích nặng<sup>\*1</sup> khi tháo tác trên thiết bị không đúng cách.

---

 **Thận trọng**



Ký hiệu này cho biết có khả năng gặp thương tích<sup>\*2</sup> hoặc làm hỏng tài sản<sup>\*3</sup> khi thao tác thiết bị không đúng cách.



\*1 "Thương tích nặng" ở đây được định nghĩa là mù loà, bỏng (nhiệt độ cao và thấp), giập điện, gãy xương, ngộ độc, hoặc thương tích khác nghiêm trọng đến mức phải nhập viện hoặc điều trị ngoại trú trong thời gian dài.



\*2 "Thương tích nhỏ hoặc vừa" ở đây được định nghĩa là thương tích thể chất, bỏng, hoặc giập điện mà không yêu cầu phải nằm viện hoặc điều trị ngoại trú dài ngày.

\*3 "Thiệt hại về tài sản" ở đây được định nghĩa là thiệt hại đối với nhà cửa, đồ đạc nội thất, hoặc vật nuôi.

Mô tả các biểu tượng

 Ký hiệu  chỉ cảnh báo hoặc phòng ngừa. Chi tiết cụ thể của cảnh báo hoặc phòng ngừa được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.

 Ký hiệu  chỉ hành động cấm thực hiện. Chi tiết cụ thể của hành động cấm thực hiện được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.

 Ký hiệu  chỉ hành động phải thực hiện hoặc một hướng dẫn phải tuân thủ. Chi tiết cụ thể của hành động hoặc hướng dẫn này được hiển thị trên ký hiệu hoặc trên hình ảnh hoặc văn bản gần ký hiệu.

## Cảnh báo

### Các biện pháp an toàn chung



Cấm tháo rời

**Không thử tháo rời, sửa chữa hay điều chỉnh sản phẩm. Việc sửa chữa chỉ được thực hiện bởi đại diện bảo dưỡng đủ tiêu chuẩn.**

Làm vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.



**Dừng sử dụng thiết bị ngay lập tức khi có trục trặc hay sự cố.**

Không làm như vậy có thể gây cháy, giập điện hoặc thương tích.

Ví dụ về sự cố:

- Dây điện và/hoặc phích cắm nóng bất thường.
- Khói phát ra từ nồi cơm điện hoặc phát hiện có mùi cháy khét.
- Nồi cơm điện bị nứt hoặc có bộ phận bị lỏng hoặc lung lay.
- Nồi bên trong bị biến dạng.
- Có các sự cố hoặc tình trạng bất thường khác.

Rút dây điện ra khỏi ổ cắm ngay lập tức và liên hệ với đại lý phân phối địa phương để bảo dưỡng.

## ⚠ Cảnh báo

### Môi trường sử dụng

Không sử dụng trên bề mặt không ổn định, hoặc trên bàn hoặc thảm không chịu được nhiệt. Làm như vậy có thể gây cháy hoặc làm hỏng bàn hoặc thảm.

Không sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn xoay không dễ dàng chịu được trọng lượng của nồi. Nồi rơi khỏi mặt bàn có thể gây thương tích, bỏng hoặc hỏng hóc cho thiết bị. Trước khi sử dụng nồi cơm điện, hãy xác nhận mặt bàn xoay có đủ khả năng chịu được trọng lượng của nồi.

### Những ai được sử dụng nồi cơm điện

Không cho phép trẻ em sử dụng thiết bị một mình và đặt ngoài tầm tay của trẻ sơ sinh hoặc trẻ mới biết đi. Không làm như vậy có thể gây bỏng, giật điện hoặc thương tích.

Không để trẻ sơ sinh hoặc trẻ em liếm ổ cắm điện hoặc thiết bị. Làm vậy có thể gây giật điện.

Thiết bị này không được thiết kế để được sử dụng bởi những người gặp trở ngại về thể chất hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Khi những người này sử dụng mà thiếu sự giám sát có thể gây cháy, giật điện hoặc thương tích.

### Sử dụng nồi cơm điện

Không sử dụng sản phẩm này theo bất kỳ cách nào không được mô tả trong hướng dẫn vận hành hoặc cuốn COOKBOOK kèm theo này. Hơi nước hoặc đồ nấu có thể phun ra gây bỏng hoặc các tổn thương khác. (Ví dụ)

- Các nguyên liệu nấu nóng bên trong túi nấu nhựa v.v.
- Sử dụng giấy nướng để bọc thực phẩm trong nồi cơm điện.

### Nguồn điện

Chỉ sử dụng nguồn điện áp định danh. Việc sử dụng bất kỳ nguồn điện nào khác có thể gây cháy hoặc giật điện.

Sử dụng ổ cắm điện có điện áp 7 A trở lên và không đồng thời cắm điện những thiết bị khác. Việc cắm đồng thời những thiết bị khác trong cùng một ổ cắm điện có thể khiến ổ cắm điện bị quá nhiệt hoặc gây cháy.

### Dây điện và phích cắm

Không làm hỏng hoặc sử dụng dây điện bị hỏng. Không dùng lực uốn cong, xoắn, gấp hoặc chỉnh sửa dây điện. Không đặt gần những bề mặt có nhiệt độ cao hoặc bên dưới/giữa các vật nặng. Dây điện bị hỏng có thể gây cháy hoặc giật điện.

Lau toàn bộ phích cắm trong trường hợp có bụi hoặc vật lạ bám vào. Điều này giúp tránh gây cháy.

Cắm chắc chắn phích cắm vào ổ cắm điện nhằm tránh gây giật điện, ngắn mạch, xì khói hoặc cháy.

Không sử dụng sản phẩm này nếu dây điện hoặc phích cắm bị hư hỏng hoặc phích cắm bị lỏng khi cắm vào ổ cắm điện. Điều này là để tránh gây giật điện, ngắn mạch hoặc cháy.

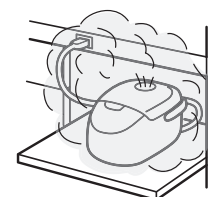
Nếu dây nguồn bị hư hỏng, thì phải thay thế bằng một sợi dây đặc biệt hoặc bộ dây hiện có của nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của sản phẩm.

Không dùng tay ướt cầm và rút phích cắm. Điều này là để tránh gây giật điện hoặc thương tích.

Không chạm thiết bị bằng tay ướt

## ⚠ Cảnh báo

Không để phích cắm dính hơi nước. Làm vậy có thể gây giật điện hoặc cháy. Khi sử dụng sản phẩm trên bàn xoay, hãy cẩn thận không để sản phẩm dính hơi nước.



### Thao tác với nồi cơm điện

Không ngâm thiết bị trong nước, hoặc đổ nước lên thiết bị; điều này là để thiết bị không bị ngắn mạch, gây giật điện và hư hỏng.

Không bao giờ để thiết bị ngập nước hoặc dùng dịch nào khác

Không bỏ bất kỳ vật bằng kim loại nào vào cửa dẫn khí hoặc cửa thoát khí, hoặc bất kỳ khoảng trống nào giữa các bộ phận. Làm vậy có thể gây giật điện hoặc lỗi chức năng.

### Bắt đầu nấu

Không sử dụng đĩa nấu mà không dùng nồi trong. Làm vậy có thể gây cháy, khói, hoặc bỏng.

### Trong và sau khi nấu

Không mở vung trong khi nấu. Làm như vậy có thể gây bỏng.

Không để mặt hoặc tay gần ống thoát hơi. Làm như vậy có thể gây bỏng. Phải đặc biệt cẩn thận giữ thiết bị cách xa tầm tay của trẻ sơ sinh và trẻ em.

## ⚠ Thận trọng

### Các biện pháp an toàn chung

Thao tác cẩn thận với nồi cơm điện. Thả nồi cơm điện hoặc tác động một lực mạnh lên nồi có thể gây thương tích hoặc lỗi cho thiết bị.

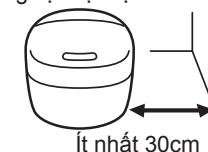
Chỉ sử dụng đĩa nấu được cung cấp cùng với nồi cơm điện này. Sử dụng một đĩa nấu khác có thể dẫn đến cháy hoặc bỏng.

Chỉ sử dụng trong gia đình. Thiết bị này được thiết kế để được sử dụng trong gia đình và trong các ứng dụng tương tự như:

- khu vực bếp nhân viên tại các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- nhà nông trại
- sử dụng bởi khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường lưu trú khác
- các môi trường thuộc loại trên giường và ăn sáng


### Môi trường sử dụng


Không sử dụng gần tường hoặc đồ nội thất. Hơi nước và nhiệt có thể làm hỏng, mất màu và/hoặc biến dạng. Sử dụng nồi cơm điện cách tường hay đồ nội thất ít nhất là 30cm. Khi sử dụng thiết bị trên giá hoặc tủ bếp, hãy chắc chắn rằng hơi nước hoặc nhiệt không bị chặn lại.




Không sử dụng mặt bàn trượt không đủ khả năng chịu tải. Nếu không nồi cơm điện có thể rơi dẫn đến chấn thương, bỏng hoặc hỏng hóc. Kiểm tra khả năng chịu tải phù hợp trước khi sử dụng.


## ⚠️ Thận trọng

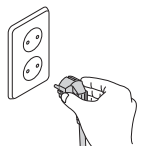
 **Không sử dụng nồi cơm điện gần nguồn nhiệt hoặc nơi có thể bị bắn nước.**  
Làm như vậy có thể gây giật điện, ngắn mạch, cháy, hoặc biến dạng hoặc hư hỏng nồi cơm điện.

 **Không sử dụng nồi cơm điện trong không gian nhỏ nơi mà băng điều khiển tiếp xúc với hơi nước.**  
Hơi nước và nhiệt có thể làm cho băng điều khiển biến dạng và/hoặc hư hỏng, mất màu, biến dạng, và/hoặc nồi cơm điện bị trực tiếp. Khi sử dụng nồi cơm điện trên mặt bàn trượt, kéo mặt bàn ra để băng điều khiển không bị tiếp xúc với hơi nước thoát ra.

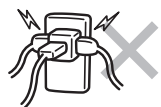
 **Không sử dụng nồi cơm điện trên bếp từ IH.**  
Làm như vậy có thể làm hỏng nồi.

### Dây điện và phích cắm


 **Đảm bảo cầm chắc phích cắm khi rút khỏi ổ cắm điện; điều này là để tránh gây giật điện, ngắn mạch hoặc cháy.**





 **Không sử dụng nhiều ổ nhận ổ cắm điện; điều này là để tránh hỏa hoạn.**





### Thao tác với nồi cơm điện

 **Chỉ sử dụng nồi trong được sản xuất dành riêng cho nồi cơm điện này.**  
Sử dụng bất kỳ loại nồi trong nào khác có thể khiến nồi bị quá nhiệt hoặc hư hỏng.


 **Không nấu với nồi trong trống không.**  
Làm như vậy có thể gây quá nhiệt hoặc hư hỏng.


 **Cẩn thận với phần hơi nước thoát ra khi mở vung.**  
Tiếp xúc với hơi nước có thể gây bỏng.

 **Rút dây điện khi không sử dụng.**  
Điều này là để tránh thương tích, bỏng, giật điện hoặc cháy gây ra bởi hiện tượng ngắn mạch.


 **Không chạm vào nút móc trong khi đang cảm nồi cơm điện.**  
Làm như vậy có thể làm mở vung, gây thương tích hoặc bỏng.


### Trong và sau khi nấu


 **Không chạm vào các bộ phận nóng trong hoặc ngay sau khi nấu xong.**  
Làm như vậy có thể gây bỏng.

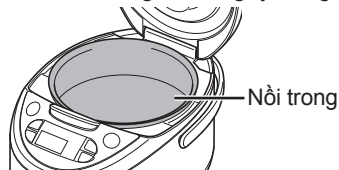
 **Không dịch chuyển nồi cơm điện trong khi đang nấu.**  
Làm như vậy có thể khiến đồ nấu bên trong đổ tràn và gây bỏng.

### Vệ sinh nồi cơm điện

 **Chờ đến khi thiết bị đã nguội hẳn trước khi tiến hành bảo dưỡng; điều này là để tránh bị bỏng bởi các bề mặt nóng.**

 **Không rửa toàn bộ thiết bị.**  
Không đổ nước vào thiết bị hoặc vào đáy thiết bị; điều này là để thiết bị không bị ngắn mạch và gây giật điện.

 **Không thao tác với nồi trong bằng tay trần khi nồi cơm điện vừa mới hoạt động; sử dụng găng tay cách nhiệt để nhắc nồi.**  
Chạm vào nồi nóng có thể gây bỏng.



## ⚠️ Thận trọng

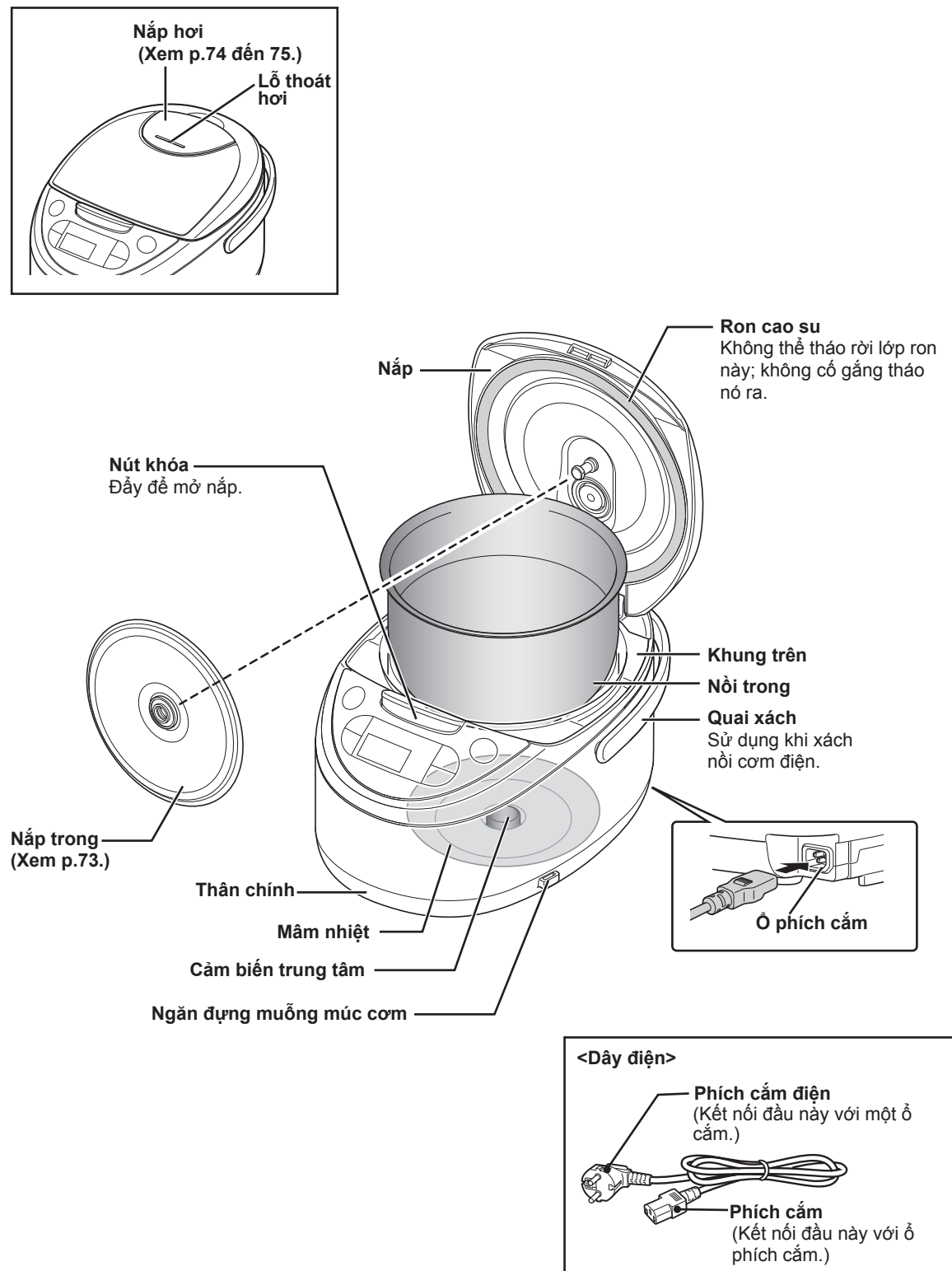
### ■ Tuân thủ các hướng dẫn an toàn này sẽ giúp bạn sử dụng thiết bị này trong nhiều năm.

- Loại bỏ cơm cháy hoặc gạo còn sót lại. Không làm như vậy có thể khiến hơi nước rò rỉ hoặc đồ nấu bị đun sôi quá mức. Điều này có thể làm hỏng nồi hoặc cơm không chín đúng.
- Không bọc nồi cơm điện bằng vải hoặc vật khác trong khi nấu. Làm như vậy có thể khiến nồi cơm điện hoặc vung bị biến dạng hoặc mất màu.
- Các lỗ trên nồi cơm điện được thiết kế để duy trì các chức năng và hoạt động của nồi. Trong trường hợp cực kỳ hiếm gặp, bụi hoặc thậm chí là côn trùng có thể xâm nhập vào những lỗ và làm hỏng nồi. Để ngăn chặn điều này, chúng tôi khuyến cáo nên dùng một tấm ngăn côn trùng hiện đã được bán trên thị trường v.v. Nếu nồi bị hỏng do sự cố này, nồi sẽ không được bảo hành. Hãy liên hệ nơi bán hàng.
- Lớp phủ fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. Chất này vô hại với con người và trường hợp này không ảnh hưởng đến chức năng nấu hay khả năng cách nhiệt của nồi. Trong trường hợp bạn muốn mua nồi trong mới, bạn có thể liên hệ với nơi bán hàng.

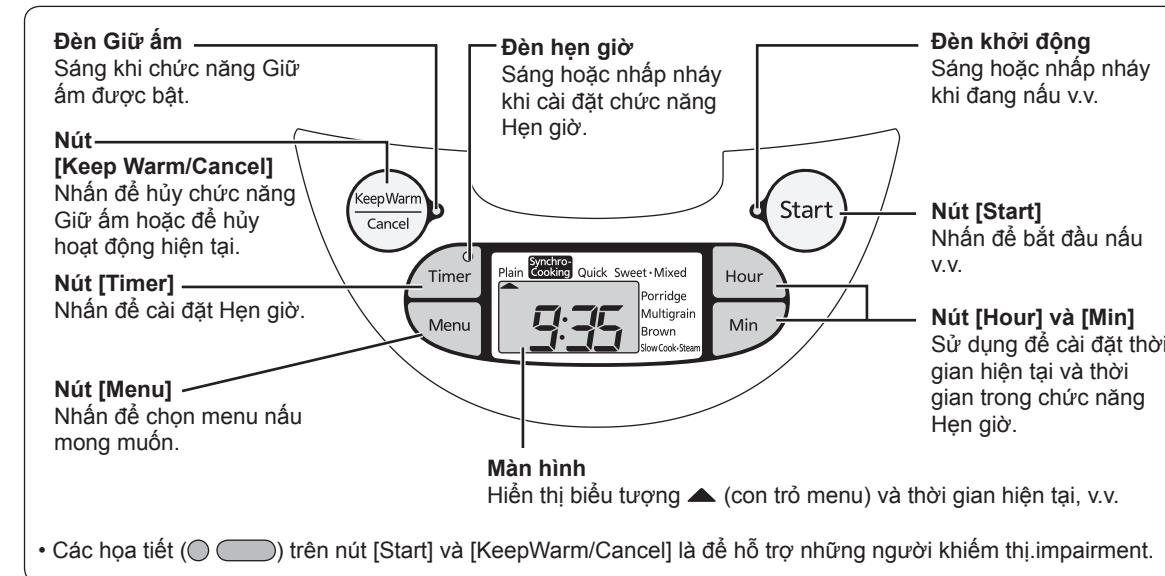
- Tuân thủ đúng các hướng dẫn sau để giữ cho lớp phủ fluorocarbon không bị trầy hoặc bong tróc.
  - Không đặt nồi trong trực tiếp trên bếp gas, điện hoặc bếp từ IH. Không đặt trong lò vi sóng hoặc lò nướng.
  - Chỉ sử dụng chức năng Giữ ấm cho gạo trắng. Không sử dụng cho gạo trộn hoặc gạo đã nêm gia vị v.v.
  - Không sử dụng giấm trong nồi trong.
  - Chỉ sử dụng môi được cung cấp kèm theo hoặc môi gỗ.
  - Không sử dụng đồ dùng cứng như muối kim loại, thìa hoặc que đánh trứng.
  - Không đặt rổ trong nồi trong.
  - Không đặt bộ đồ ăn và các đồ dùng hoặc đồ vật cứng khác bên trong nồi trong.
  - Không lau chùi nồi trong bằng các vật liệu cứng như môi bằng kim loại hoặc bột biển tẩy rửa bằng ni-lon.
  - Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi trong.
  - Cẩn thận không làm trầy xước nồi trong khi vô gạo.
  - Nếu nồi trong bị biến dạng, hãy liên hệ với nơi mua hàng.



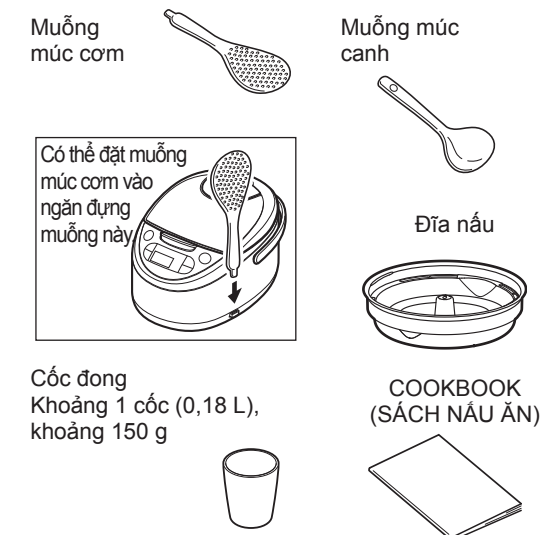
## 2 Tên và chức năng các bộ phận cấu thành



### Bảng điều khiển



### ■ Kiểm tra phụ kiện



### ■ Kiểm tra thời gian hiện tại

Thời gian được hiển thị theo định dạng 24 giờ. Cần điều chỉnh nếu thời gian hiển thị không đúng. (Xem p.83.)

### ■ Pin lithium

Nồi cơm điện có một pin lithium gắn kèm để lưu thời gian hiện tại và cài đặt bộ hẹn giờ hiện tại ngay cả khi rút phích cắm điện.

- Pin lithium này có tuổi thọ dự kiến từ bốn đến năm năm khi rút phích cắm điện.
- Nếu pin lithium hết, chỉ số "0:00" sẽ nhấp nháy trên màn hình khi cắm điện trở lại. Vẫn có thể nấu bình thường, nhưng thời gian hiện tại, cài đặt sẵn của bộ hẹn giờ, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ không còn được lưu trong bộ nhớ nữa khi rút phích cắm điện.

### Lưu ý

- Không tự thay pin lithium.  
Để thay pin, hãy liên hệ nơi đặt mua.

### ■ Các âm thanh phát ra từ nồi cơm điện

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

- Âm thanh lách cách (Đây là âm thanh của bộ điều khiển vi xử lý.)
- Âm thanh lạo xạo (Đây là âm thanh của kim loại tiếp xúc và trà sát với nhau do nhiệt.)
- Âm thanh như tiếng nước sôi (Chỉ trong khi nấu hoặc hấp.)

## Các tùy chọn và tính năng của menu

Menu	Chức năng hẹn giờ sẵn có	Chức năng Giữ ấm sẵn có	Tính năng
Plain	○	○	Chọn khi nấu gạo trắng.
Synchro-Cooking	—	△ *	Chọn khi sử dụng đĩa nấu để nấu cơm và các món ăn với nhau.
Quick	—	○	Chọn khi nấu gạo trắng nhanh. Chọn khi nấu gạo hạt dài.
Sweet•Mixed	—	△	Chọn khi nấu cơm trộn hoặc xôi.
Porridge	○	○	Chọn khi nấu cháo.
Multigrain	○	△	Chọn khi nấu gạo trộn ngũ cốc như lúa mạch, hạt kê, kê Barnyard, gạo đen hoặc gạo đỏ cùng với gạo trắng.
Brown	○	△	Chọn khi nấu gạo lứt (gạo lứt trộn ngũ cốc).

Xem p.84 để biết dung tích nấu.

△: Không sử dụng chức năng hẹn giờ bởi vì có thể không giữ được mùi vị của cơm.

\* Lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện trước khi sử dụng chức năng Giữ ấm.

### Lưu ý

- Khi sử dụng menu “Porridge”, thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.

## Mẹo để nấu cơm ngon



Đọc p.55 đến 56 để chuẩn bị trước khi nấu cơm, và p.57 đến 61 để biết cách nấu cơm.

### Chọn loại gạo chất lượng cao và cất giữ ở nơi thoáng mát.

Chọn gạo vừa mới xay sát, bóng với kích thước hạt đồng đều. Lưu trữ ở nơi mát mẻ, tối, thông thoáng.

### Đong gạo một cách cẩn thận với cốc đong đi kèm.

Một cốc tương đương khoảng 0,18 lít.

Cũng có thể sử dụng cốc đong đi kèm đối với gạo không cần vo.



### Vo gạo nhanh.

Khuấy gạo vòng quanh bằng tay với nhiều nước, đổ hết nước ra, và lặp lại cho đến khi nước trong.

### Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, chọn menu “Multigrain”.

### Nấu gạo không cần vo

- Thêm gạo không cần vo và nước, và sau đó khuấy đều từ dưới đáy để từng hạt gạo ngập trong nước. (Việc chỉ đổ nước vào gạo mà không khuấy đều có thể làm gạo khó thấm nước và có thể làm cho gạo không được nấu chín.)
- Nếu nước đổ vào chuyển màu trắng, chúng tôi khuyên bạn nên vo gạo thật sạch bằng cách thay nước một hoặc hai lần. (Nước chuyển sang màu trắng là do tinh bột trong gạo và không phải cám gạo; tuy nhiên, nấu cơm với gạo còn sót tinh bột trong nước có thể làm cơm bị cháy, khi sôi tràn ra, hoặc cơm không được nấu chín.)

### Bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo

Tổng số lượng các nguyên liệu không được quá 70g mỗi cốc gạo. Khuấy đều mọi gia vị và sau đó thêm các nguyên liệu bổ sung lên trên gạo. Nếu muốn bỏ thêm các nguyên liệu khác vào gạo, hãy chắc chắn rằng không sử dụng quá số lượng nguyên liệu tối đa cho phép (tham khảo bảng dưới đây).

Menu	Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)
Sweet	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn
Mixed	3 cốc hoặc ít hơn	6 cốc hoặc ít hơn
Porridge • hard	0,5 cốc hoặc ít hơn	1,5 cốc hoặc ít hơn
Brown	3 cốc hoặc ít hơn	5 cốc hoặc ít hơn

- Đổ thêm nước trước khi thêm các nguyên liệu. Đổ thêm nước sau khi thêm các nguyên liệu làm cho cơm nấu bị cứng.

### Đổ thêm nước tùy theo loại gạo và sở thích cá nhân của quý vị.

#### • Lượng nước thêm

Nếu chọn sử dụng nhiều hoặc ít nước hơn lượng nước đề xuất, không thêm lượng nước chênh quá 1/3 của bất kỳ vạch nào.

Menu	Mức nước tương ứng (Sử dụng mức nước tương ứng trên nồi trong làm tham khảo và đổ nước theo sở thích cá nhân của bạn.)
Plain Synchro-Cooking Quick Multigrain Mixed	Mức “Plain”
Sweet (gạo nếp)	Mức “Sweet”
Sweet (hỗn hợp gạo nếp và gạo thường)	Giữa các mức “Plain” và “Sweet”
Brown	Mức “Brown”
Porridge	Cháo cứng: Mức “Porridge • hard” Cháo mềm: Mức “Porridge • soft”

- Khi nấu gạo không cần vo, sử dụng mức “Plain” làm tham khảo nhưng hãy thêm một chút nước (cho đến khi nước chỉ vừa đến vạch tương ứng).
- Nếu dùng gạo không cần vo để nấu cháo, khi muốn nấu cháo cứng (7 cháo : 3 nước) thì đo nước theo vạch “Porridge • hard”, khi nấu cháo mềm (5 cháo : 5 nước) thì đo nước theo vạch “Porridge • soft”.
- Khi nấu gạo lứt nảy mầm, gạo nguyên hạt hoặc gạo nguyên cám, sử dụng mức “Plain” làm tham khảo.
- Nếu dùng gạo không cần vo để nấu cháo, khi muốn nấu cháo cứng (7 cháo : 3 nước) thì đo nước theo vạch “Porridge • hard”, khi nấu cháo mềm (5 cháo : 5 nước) thì đo nước theo vạch “Porridge • soft”.

### Nấu gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc trộn với gạo trắng

- Nếu gạo sẽ nấu bao gồm nhiều gạo lứt và/hoặc gạo trộn ngũ cốc hơn gạo trắng, thì sử dụng menu “Brown”.
- Nếu lượng gạo lứt và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo lứt, thì sử dụng menu “Plain”. (Cần ngâm riêng gạo lứt trong 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)
- Nếu lượng gạo trộn ngũ cốc và gạo trắng bằng nhau, hoặc lượng gạo trắng nhiều hơn gạo trộn ngũ cốc, thì sử dụng menu “Multigrain”. (Cần ngâm riêng gạo trộn ngũ cốc trong 1 đến 2 tiếng trước khi nấu.)

# 3 Trước khi nấu cơm

## Nấu gạo nếp thơm

Khi nấu gạo nếp thơm, chọn menu "Sweet•Mixed". Vo gạo, và sau đó dàn đều gạo sao cho tất cả gạo đều chìm dưới nước.

## Nấu ngũ cốc cùng với gạo trắng

- Lượng gạo trộn ngũ cốc phải ít hơn 20% lượng gạo trắng.
- Phải để ngũ cốc ở trên cùng gạo trắng. Việc trộn hai loại này lại với nhau có thể làm cho thức ăn không được nấu chín.
- Nếu bạn cảm thấy ngũ cốc được nấu quá cứng, ngâm riêng ngũ cốc trong khoảng 1 tiếng trước khi nấu.

## Nấu ngũ cốc cùng với gạo lứt

- Luôn sử dụng menu "Brown".
- Lượng trộn gạo lứt và ngũ cốc tối đa cho phép là 3,5 cốc với cốc loại 1,0 lít và 6 cốc với cốc loại 1,8 lít.

## Nấu gạo trắng hạt dài

- Khi nấu gạo trắng hạt dài, chọn trình đơn "Quick". Để nấu gạo trắng hạt dài trộn, chọn trình đơn "Sweet•Mixed". Chọn bất kỳ trình đơn nào khác có thể khiến đồ nấu tràn ra hoặc thức ăn không được nấu chín.

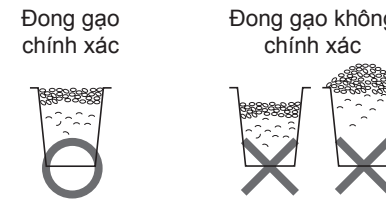
## 1 Tính lượng gạo.

Luôn dùng cốc đong được cung cấp kèm theo nồi cơm điện (cũng dành cho gạo không cần vo).

Mỗi vạch đong gạo trên cốc đong gạo cung cấp kèm theo tương đương khoảng 0,18 L.



- Lấy gạo vào cốc đong như hình bên dưới.



### Lưu ý

- Luôn sử dụng lượng gạo quy định (xem mục "Thông số kỹ thuật" ở p.84). Nếu không có thể nấu cơm không đúng cách. Nếu các nguyên liệu khác được thêm vào gạo, xem p.53.

## 2 Vo gạo. (Có thể thực hiện bằng cách sử dụng nồi trong.)

Đối với gạo không cần vo, xem p.53.



### Lưu ý

- Không sử dụng nước nóng (quá 35°C) để vo gạo hoặc khi đổ nước nấu. Điều đó có thể khiến cho việc nấu cơm không đúng cách.
- Không chà sát quá mạnh khi vo gạo. Điều này có thể làm hư hỏng nồi trong và nấu cơm không chính xác.

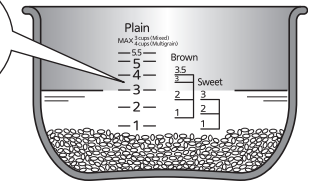
## 3 Điều chỉnh mực nước.

Đặt nồi trong lên một mặt phẳng cân bằng và điều chỉnh lượng nước theo vạch chia tương ứng ở bên trong nồi.



- Phải chọn mực nước theo loại gạo và menu nấu được chọn, nhưng có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân của bạn. (Xem hướng dẫn tại p.53.)

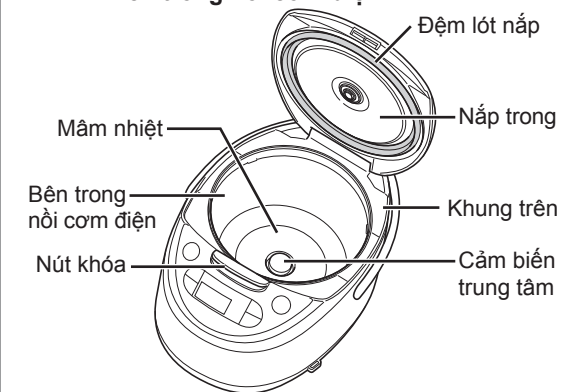
Khi nấu 3 cốc gạo trắng, hãy điều chỉnh mực nước đến vạch "3" ở trên mức "Plain"



## 4 Lau sạch hết nước và gạo v.v. <Mặt ngoài và vành của nồi trong>



<Bên trong nồi cơm điện>

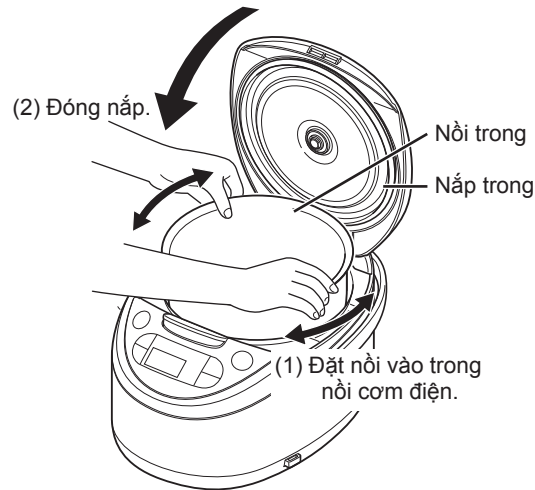


### ⚠Thận trọng

- Hãy chắc chắn loại bỏ tất cả gạo hoặc các nguyên liệu khác dính vào và bám xung quanh mâm nhiệt, cảm biến trung tâm, khung trên, và nút khóa. (Xem p.72.) Nguyên liệu dính vào có thể cản trở việc đóng nắp, làm hơi nước rò rỉ ra ngoài khi nấu, hoặc việc để nắp mở và đồ nấu bắn ra ngoài, sẽ dẫn đến bỏng hoặc các thương tích khác.

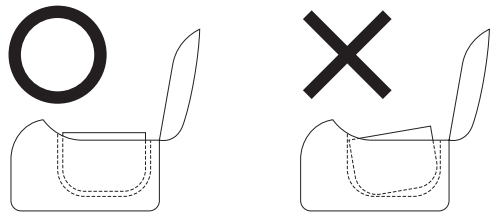
## 5 Đặt nồi trong vào nồi cơm điện.

- (1) Xoay nồi trong hơi chếch sang trái và phải để đặt nồi vào đúng vị trí mà không bị nghiêng.
- (2) Đóng nắp.



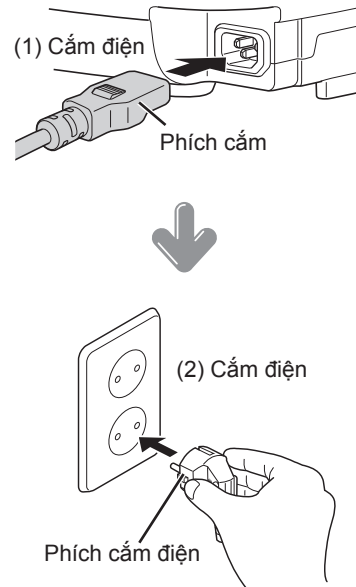
### Lưu ý

- Đảm bảo nồi trong được đặt một cách chắc chắn vào trong nồi cơm điện.

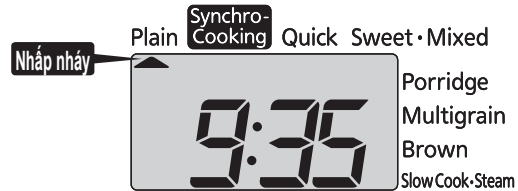


- Hãy cẩn thận, không chạm vào nút điều khiển khi đóng nắp.

## 6 Cắm điện như hình bên dưới.

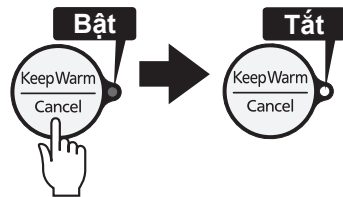


Điện sẽ bật và biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy.



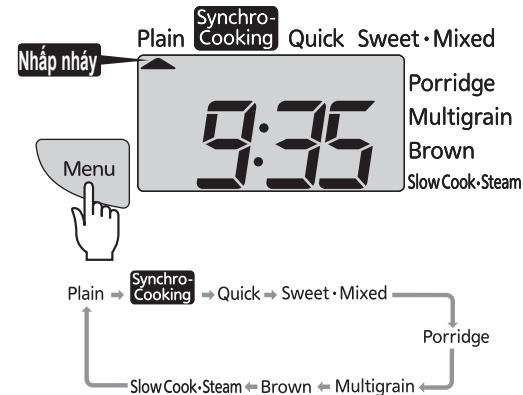
### Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.



## 1 Nhấn nút [Menu] để chọn menu mong muốn.

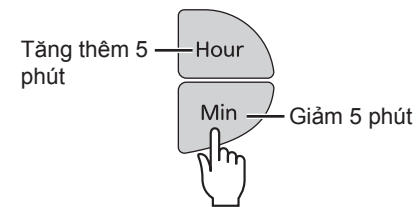
Mỗi lần nhấn nút [Menu], thì menu được chọn sẽ thay đổi theo thứ tự hiển thị dưới đây. Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



- Không cần bấm nút [Menu] nếu menu mong muốn đã được chọn.

## 2 Nếu bạn đã chọn menu "Porridge", hãy sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

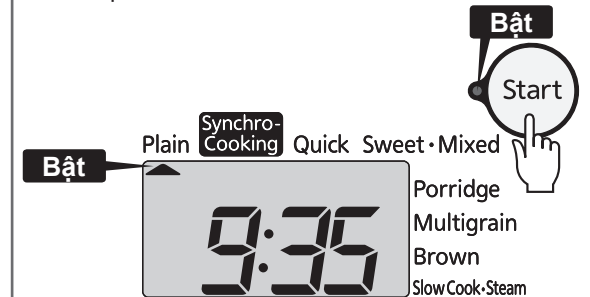
- Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

## 3 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật. Nếu bạn đã chọn menu "Plain", thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo bíp bíp một ngắn, một dài. Nếu không, chỉ có một tiếng báo bíp bíp phát ra.



Quá trình nấu sẽ bắt đầu.



# 5 Khi cơm được nấu xong

## Lượng thích hợp

Xem p.53 đến 54 để biết lượng ngũ cốc và nguyên liệu thích hợp.

## Hướng dẫn về thời gian nấu

Menu	Plain	Synchro-Cooking	Quick	Sweet•Mixed	Multigrain	Brown
Kích thước đơn vị						
Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	43 đến 57 phút	48 đến 58 phút	23 đến 46 phút	36 đến 59 phút	47 đến 58 phút	67 đến 77 phút
Loại 1,8 lít (10 cốc)	47 đến 62 phút	57 đến 67 phút	24 đến 53 phút	38 đến 63 phút	51 đến 61 phút	67 đến 80 phút

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

**Khi quá trình hấp cuối cùng bắt đầu, thì thời gian còn lại sẽ được hiển thị.**

Thời gian cho đến khi hấp xong sẽ được hiển thị trên màn hình theo đơn vị 1 phút.



Thời gian hấp sẽ thay đổi tùy thuộc vào menu được chọn.

**Khi gạo được nấu chín hoàn toàn, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt (Đèn Khởi động sẽ tắt).**

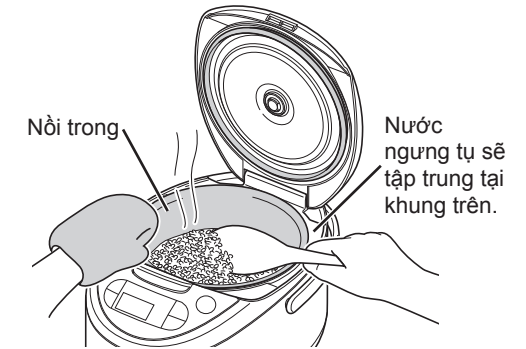


- Nếu bạn đã sử dụng nguyên liệu khi nấu ở chế độ menu "Porridge", hoặc đòi hỏi thời gian nấu lâu hơn v.v., thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Đơn giản chỉ cần nhấn nút [Hour] và [Min] khi Đèn Giữ ấm bật, và sau đó nhấn nút [Start]. Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 15 phút theo mức tăng 1 phút, tối đa là 3 lần.
- Khuấy gạo đều trước khi nấu thêm lại.

## 1 Xới cơm đã chín.

Luôn xới cơm ngay khi nấu xong.

- Luôn mang găng tay nấu bếp v.v. để giữ nồi khi đang xới.



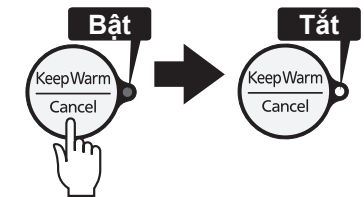
### Lưu ý

- Hãy chắc chắn lau sạch hết nước nóng đọng ở khung trên hoặc chảy ra ngoài nồi cơm điện khi bạn mở nắp ngay sau khi vừa nấu hoặc khi bật chức năng Giữ ấm.

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

### 1 Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm.

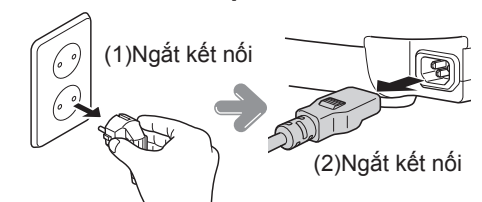
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



### Lưu ý

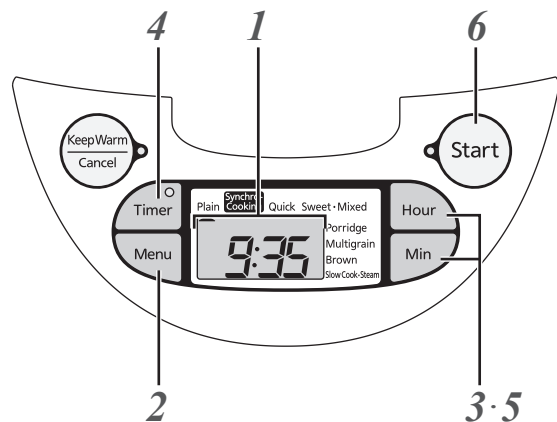
- Nếu bạn rút phích cắm điện ra mà không hủy chức năng Giữ ấm, thì lần sau bạn bật nồi cơm điện lên, đèn Giữ ấm sẽ bật và bạn sẽ không thể nấu được.

### 2 Rút phích cắm điện và sau đó rút đầu cắm thiết bị ra.



### 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.71 đến 76.)

# 6 Cài đặt Hẹn giờ



## Sử dụng chức năng Hẹn giờ (Hẹn giờ 1 / Hẹn giờ 2)

Có thể cài đặt sẵn thời gian cơm chín/nấu xong.

- Chọn "Timer 1" hoặc "Timer 2" và cài đặt thời gian nấu xong mong muốn. Thời điểm bắt đầu nấu sẽ được tự động điều chỉnh để hoạt động được hoàn thành vào thời điểm cài đặt trước.
- Có thể cài đặt 2 mốc hẹn giờ "timer 1" và "timer 2". Ví dụ "Timer 1" cho bữa sáng và "Timer 2" cho bữa tối.
- Các mốc hẹn giờ cài đặt trước sẽ được lưu trong bộ nhớ.



- Ví dụ: Nếu cài đặt "Timer 1" thành 13:30, thì thời gian nấu sẽ hoàn thành lúc 13:30.

### 1 Kiểm tra thời gian hiện tại.



- Xem p.83 để biết trình tự cài đặt thời gian hiện tại.

### 2 Nhấn nút [Menu] để chọn trình đơn mong muốn.

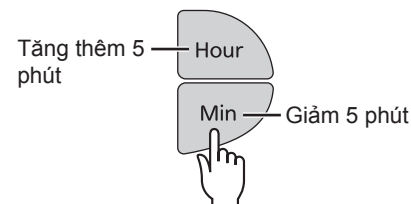
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



- Không cần bấm nút [Menu] nếu menu mong muốn đã được chọn.

### 3 Nếu bạn đã chọn menu "Porridge", hãy sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

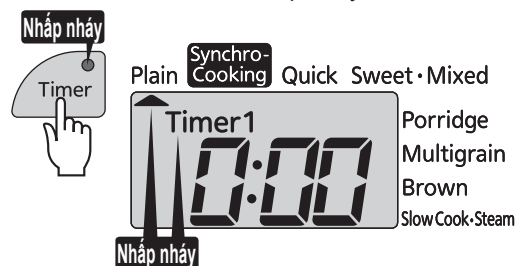
- Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.
- Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 40 đến 90 phút.



- Cài đặt mặc định là 60 phút. Có thể điều chỉnh thời gian nấu cháo theo sở thích của bạn.

### 4 Nhấn nút [Timer] để chọn "Timer 1" hoặc "Timer 2".

Cài đặt được chọn sẽ chuyển qua lại giữa "Timer 1" và "Timer 2" mỗi lần nhấn nút [Timer]. Cả đèn Hẹn giờ và phần "Timer 1" hoặc "Timer 2" hiển thị sẽ nhấp nháy.



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

#### Lưu ý

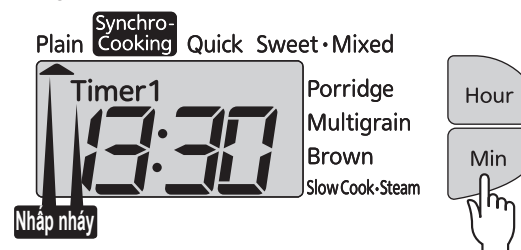
- Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trường hợp sau.
- Khi chọn menu "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", "Slow Cook•Steam".
- Khi thời gian cài đặt sẵn ít hơn so với thời gian quy định trong bảng sau

Menu	Thời gian cài đặt trước tối thiểu
Plain	1 giờ 10 phút
Porridge	Thời gian nấu + 2 phút
Multigrain	1 giờ 10 phút
Brown	1 giờ 30 phút

- Khi "0:00" đang nhấp nháy trên màn hình
- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn. (Chức năng Hẹn giờ không có sẵn khi Đèn Giữ ấm đang bật.)
- Nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer], thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip bip).
- Nếu nhấn nút [Timer] hoặc [Start] khi nồi cơm điện đang ở trạng thái mà chức năng Hẹn giờ không có sẵn, thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (3 tiếng bip bip).

### 5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian hoàn thành mong muốn.

Nhấn phím [Hour] để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 1 tiếng. Nhấn phím [Min] để thay đổi thời gian cài đặt theo mức tăng 10 phút. Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.

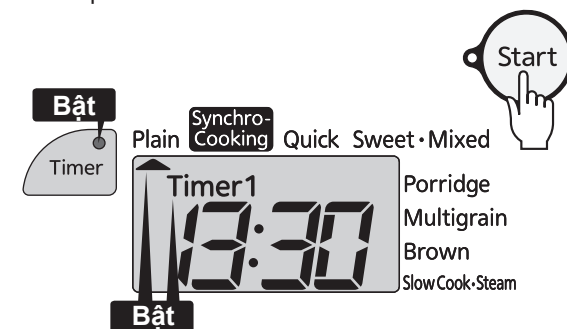


#### Lưu ý

- Không cài đặt hẹn giờ lâu hơn 12 tiếng, điều này có thể làm cho cơm bị hỏng.

### 6 Nhấn nút [Start].

Đèn Hẹn giờ sẽ bật và chức năng Hẹn giờ được thiết lập. Nếu bạn đã chọn menu "Plain", thì thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo bip bip một ngắn, một dài. Nếu không, chỉ có một tiếng báo bip bip phát ra.



- Nếu bạn làm sai hoặc nếu không muốn cài đặt lại hẹn giờ, nhấn nút [KeepWarm/Cancel] và lặp lại các trình tự từ bước 2 tại p.60.

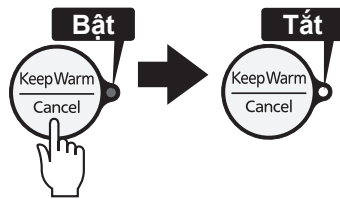
# 7 Giữ ấm cơm

Chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt khi nấu xong.

## ■ Tắt chức năng Giữ ấm

### Nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

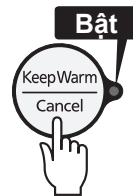
Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



## ■ Khởi động lại chức năng Giữ ấm

### Xác nhận Đèn Giữ ấm đã tắt và nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

Đèn Giữ ấm sẽ bật.

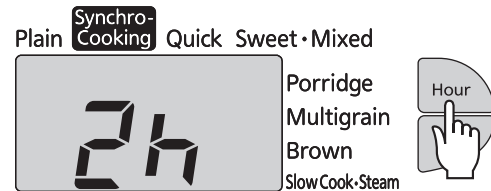


## ■ Giữ ấm một ít cơm

Gom cơm vào chính giữa nồi trong ; dùng càng sớm càng tốt.

## ■ Hiện thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua

Giữ nút [Hour] để hiển thị thời gian Giữ ấm đã trôi qua. Thời gian đã trôi qua sẽ được hiển thị theo mức tăng 1 tiếng đến 24 tiếng ("24h"). Nếu thời gian đã trôi qua hơn 12 tiếng, thì thời gian hiển thị sẽ nhấp nháy đến 24 tiếng.



\*Khi 24 tiếng đã trôi qua, thì số "24" sẽ nhấp nháy trên màn hình.

### Lưu ý

- Không sử dụng chức năng giữ ấm cho những điều sau đây, bởi vì chúng có thể gây ra mùi, khô, đổi màu bất thường và làm hỏng gạo, hoặc ăn mòn nồi trong.
  - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho cơm nguội
  - Trộn cơm nguội vào cơm đang được giữ ấm
  - Bỏ muỗng lại trong nồi trong khi chức năng Giữ ấm đang bật
  - Sử dụng chức năng Giữ ấm khi đã rút phích cắm điện
  - Sử dụng chức năng Giữ ấm trong thời gian dài hơn 12 tiếng
  - Giữ ấm ít hơn lượng cơm ấm tối thiểu yêu cầu
    - Loại 1,0 lít (5,5 cốc) :1 cốc
    - Loại 1,8 lít (10 cốc) :2 cốc
  - Sử dụng chức năng Giữ ấm cho bất kỳ đồ dùng nào ngoài gạo trắng (bao gồm cả gạo không cần vo)
  - Giữ ấm tầng cơm có lỗ ở giữa.
  - Tắt chức năng Giữ ấm khi cơm vẫn còn lại trong nồi cơm điện.
- Khi sử dụng menu "Porridge", thì cháo sẽ đặc sệt nếu giữ ấm quá lâu; dùng càng sớm càng tốt.
- Không bỏ lại đĩa nấu hoặc thực phẩm đã nấu chín bằng đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Đảm bảo loại bỏ mọi hạt gạo dính trên miệng nồi trong cũng như các lớp đệm lót. Nếu không loại bỏ có thể làm cho gạo đang được nấu bị khô, mất màu, có mùi và bám dính.
- Dùng cơm đã nấu càng sớm càng tốt ở vùng khí hậu lạnh và môi trường nhiệt độ cao.

# 8 Hâm nóng cơm đã nấu

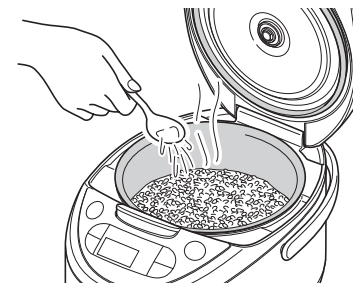
Để làm cơm nóng, hâm nóng cơm đang được giữ ấm trước khi ăn.

### Lưu ý

- Cơm sẽ không được hâm nóng hoàn toàn nếu còn đầy hơn một nửa nồi trong.
- Cơm sẽ bị khô nếu hâm lại trong bất kỳ các điều kiện nào sau đây.
  - Cơm vẫn còn nóng, chẳng hạn như ngay sau khi nấu.
  - Có ít hơn lượng gạo yêu cầu tối thiểu (1 cốc với loại 1,0 L, 2 cốc với các loại 1,8 L).
  - Cơm được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn.

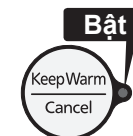
## 1 Xới và làm tươi cơm đang được giữ ấm.

## 2 Thêm 1 đến 2 muỗng canh nước đều lên cơm.



- Thêm nước sẽ giúp cơm không bị khô và làm cho cơm phồng lên.

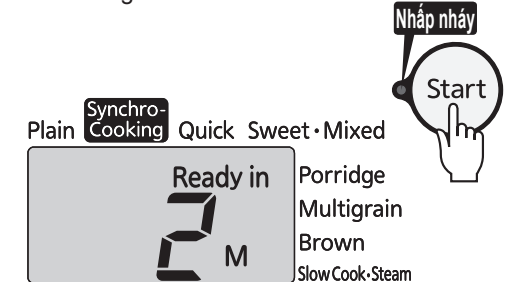
## 3 Hãy chắc chắn là đèn Giữ ấm được bật.



- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu đèn Giữ ấm không được bật. Nếu đèn không được bật, nhấn nút [KeepWarm/Cancel]. (Xem p.23.)

## 4 Nhấn nút [Start].

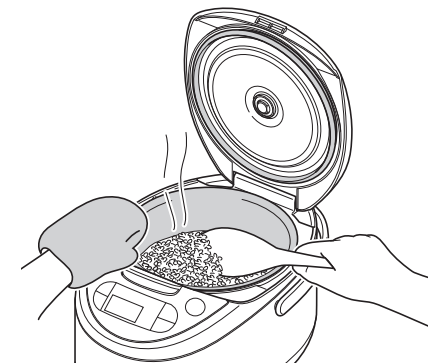
Đèn Khởi động sẽ nhấp nháy và việc hâm nóng sẽ bắt đầu. Thời gian còn lại sẽ được hiển thị và phát ra một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp dài) khi việc hâm nóng hoàn thành.



- Để dừng hâm nóng, nhấn nút [KeepWarm/Cancel].
- Việc hâm nóng không sẵn sàng nếu gạo quá nguội (dưới 55°C). Trong trường hợp này, sẽ phát ra một tiếng bíp bíp lặp đi lặp lại.

## 5 Xới và làm tươi cơm đã được hâm chín, và thậm chí khi đã bỏ cơm ra khỏi nồi trong.

- Luôn mang găng tay nấu bếp v.v. để giữ nồi khi đang xới.





# 9 Nấu cơm và các món ăn đồng thời (Menu "Synchro-Cooking")

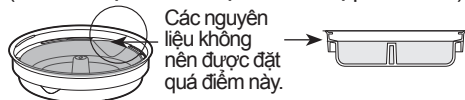
Bạn có thể sử dụng đĩa nấu để nấu các món ăn đã mô tả trong cuốn "COOKBOOK" đi kèm cùng lúc với nấu cơm. Bạn cũng có thể thêm nước vào nồi trong và nấu các món phụ mà không nấu cơm. Tham khảo cuốn "COOKBOOK" đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

## Lưu ý

- Không nấu với số lượng các nguyên liệu nhiều hơn quy định trong cuốn "COOKBOOK" đi kèm. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho thực phẩm không được nấu chín.
- Khi nấu các món ăn có mùi nặng, thì mùi đó có thể bám vào đĩa nấu.
- Khi nấu các nguyên liệu có màu đậm, thì màu đó có thể dính vào đĩa nấu thông qua nước dùng, v.v.
- Không sử dụng các dụng cụ sắc nhọn như dao chặt, dao thái, hoặc nĩa bên trong đĩa nấu.

## Chú ý đối với các nguyên liệu đặt trong đĩa nấu

- Không bỏ đầy nguyên liệu lên đĩa nấu.
- Dàn đều hoặc tạo các khoảng trống giữa các nguyên liệu để hấp một cách đồng đều (bỏ theo vị trí dưới vạch hiển thị phía dưới)



- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ chất lỏng như nước hoặc nước sốt (sẽ mất thời gian để làm nóng lượng lớn chất lỏng).
- Nếu sữa hoặc kem tươi được tách ra trong quá trình sử dụng, hãy khuấy đều.
- Chỉ sử dụng một lượng nhỏ nguyên liệu bột nở như bột dùng làm bánh ngọt (khoảng 1/3 đĩa nấu). Hãy chú ý về số lượng trứng bởi vì chúng gia tăng về thể tích (có thể thêm 2 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện loại 1,0 lít (5,5 cốc), 3 quả trứng (kích thước trung bình) cho nồi cơm điện loại 1,8 lít (10 cốc). Có thể cần phải điều chỉnh khi bạn thêm các nguyên liệu khác.).
- Cắt các loại rau củ thành lát mỏng bởi vì mất nhiều thời gian để nấu chúng.
- Chỉ có thể sử dụng đĩa nấu để hấp.

\*Nếu nhiệt không đủ khi đang nấu bằng cách làm theo những gợi ý ở trên, hãy chuyển các nguyên liệu sang một hộp đựng khác, và hâm nóng chúng bằng cách sử dụng một thiết bị như lò vi sóng (không đặt nồi trong và đĩa nấu trong lò vi sóng).

## 1 Chuẩn bị các nguyên liệu và đặt chúng vào trong đĩa nấu.

- Xếp các nguyên liệu chồng lên nhau có thể làm cho đồ nấu sôi tràn ra hoặc không được nấu chín. Dàn đều nguyên liệu lên toàn bộ mặt đĩa nấu.

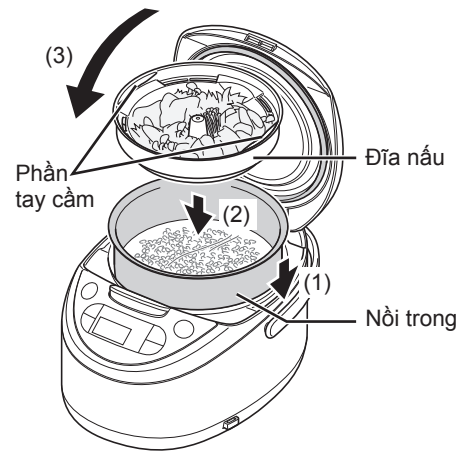
## 2 Chuẩn bị những việc cần thiết để nấu cơm. (Xem p.55.)

### Lưu ý

- Tham khảo bảng sau để biết lượng gạo cho phép có thể được nấu cùng với món ăn. Không nấu nhiều hơn lượng tối đa cho phép hoặc ít hơn lượng tối thiểu cần thiết. Làm như vậy có thể khiến đồ ăn sôi tràn ra hoặc làm cho món ăn không được nấu chín.

Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
2 cốc	1 cốc	4 cốc	2 cốc

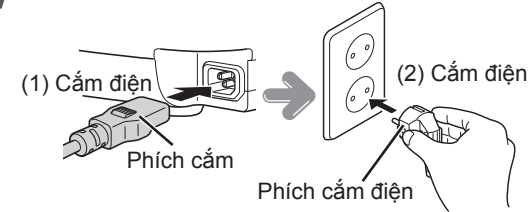
## 3 Đặt đĩa nấu bên trong nồi trong và đóng nắp.



### Lưu ý

- Luôn đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.
- Chắc chắn rằng đĩa nấu cân bằng (không đặt nghiêng).

## 4 Cắm điện như hình bên dưới.

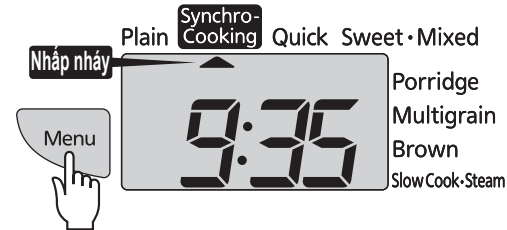


### Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

## 5 Sử dụng nút [Menu] để chọn menu "Synchro-Cooking".

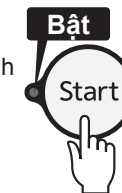
Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



Luôn chọn menu "Synchro-Cooking" khi nấu đồng thời.

## 6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và quá trình nấu đồng thời sẽ bắt đầu.

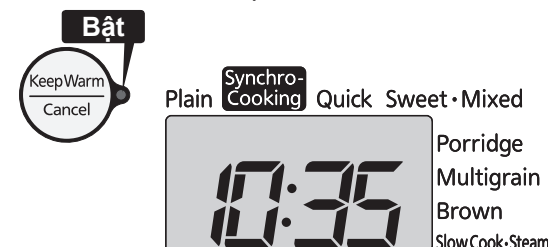


### Lưu ý

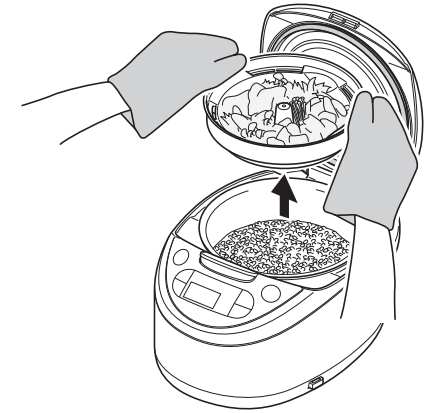
- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được nấu chín.

## 7 Khi nấu xong, thiết bị sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bip bip) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật.



## 8 Lấy đĩa nấu ra và xới cơm.



### Lưu ý

- Không để đĩa nấu trong nồi cơm điện khi chức năng Giữ ấm đang bật.
- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.
- Không bỏ đĩa nấu vào lại nồi trong sau khi đã lấy ra. Làm như vậy có thể làm cơm hỏng và không được giữ ấm.
- Khi nấu với các nguyên liệu sinh ra nhiều chất lỏng, dầu mỡ hoặc chất béo khi được đun nóng, hoặc tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số loại nguyên liệu như vậy, thì nước dùng có thể chảy tràn vào gạo.

## Nấu ăn mà không nấu cơm

Có thể nấu với nước được bỏ vào nồi trong. Xem phần "Hấp thức ăn (Menu "Slow Cook/Steam")" (p.68 đến 70).

### Lưu ý

- Đổ nước đến vạch thích hợp (vạch 1 cho loại 1,0 lít [5,5 cốc], vạch 2 cho loại 1,8 lít [10 cốc]) ở mức "Plain" bên trong nồi trong.
- Đặt thời gian nấu trong khoảng 20 đến 30 phút, tùy vào loại thức ăn đang được nấu.



# 10 Nấu chậm (Menu “Slow Cook•Steam”)

Bạn có thể chuẩn bị các món ăn sau một cách dễ dàng. Tham khảo cuốn “COOKBOOK” đi kèm để biết thêm hướng dẫn.

Với menu này, đầu tiên thức ăn được đưa tới gần nhiệt độ sôi, sau đó nhiệt được giảm xuống còn khoảng 93°C và thức ăn được nấu với lửa nhỏ. Sau đó nhiệt độ được hạ thấp hơn nữa xuống khoảng 88°C và tiếp tục đun sôi âm ỉ. Bằng việc hạ thấp nhiệt độ đun nóng dần dần theo cách này, giúp gia tăng vị ngon và các chất lỏng không bị đặc lại ngay cả khi đã đun nóng trong một thời gian dài.

### Các ví dụ về thực đơn

Thịt lợn kho nước dừa, Canh đu đủ móng giò



- Đối với cách nấu “thịt lợn kho nước dừa” và “canh đu đủ móng giò”, hãy xem cuốn “COOKBOOK” đi kèm.

### Lưu ý

- Cần cẩn thận khi nấu các món khác ngoài những món đã mô tả trong cuốn “COOKBOOK” kèm theo này, bởi vì chúng có thể sôi tràn ra ngoài.
- Khuấy đều trước khi nấu để tránh cho gia vị lắng xuống đáy của nồi trong.

## 1 Chuẩn bị nguyên liệu.

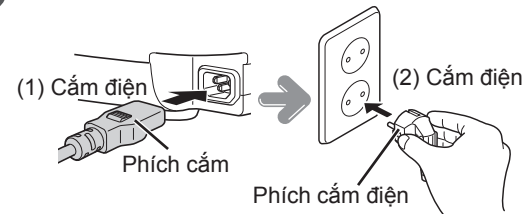
## 2 Thêm các nguyên liệu vào nồi trong và đóng nắp nồi.

### Lưu ý

- Sử dụng mức “Plain” ở bên trong của nồi trong làm tham khảo. Sử dụng nhiều hơn lượng cho phép tối đa (xem bảng phía dưới) có thể khó đun sôi hoặc làm cho đồ ăn sôi tràn ra ngoài. Cũng cần cẩn thận không sử dụng ít hơn lượng yêu cầu tối thiểu, vì điều đó cũng có thể làm cho đồ ăn sôi tràn ra.

Mức “Plain”			
Loại 1,0 lít		Loại 1,8 lít	
Tối đa	Tối thiểu	Tối đa	Tối thiểu
5,5 hoặc thấp hơn	2 hoặc cao hơn	8 hoặc thấp hơn	3 hoặc cao hơn

## 3 Cắm điện như hình bên dưới.

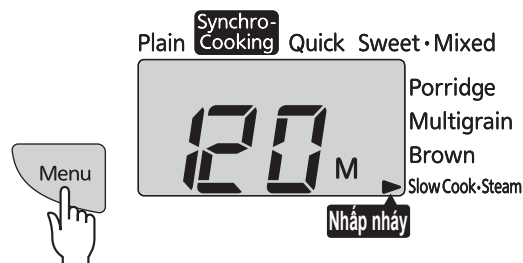


### Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

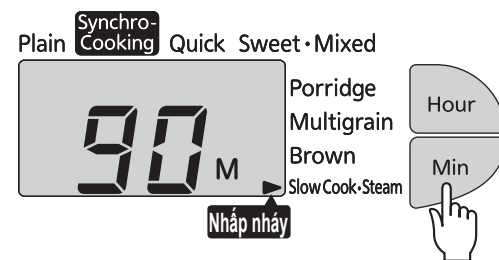
## 4 Sử dụng nút [Menu] để chọn menu “Slow Cook•Steam”.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi menu được chọn.



## 5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút. Thời gian nấu có thể được cài đặt để tăng thêm cứ 5 phút trong khoảng từ 5 đến 180 phút.



## 6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp. Phần “Ready in” sẽ xuất hiện trên màn hình.

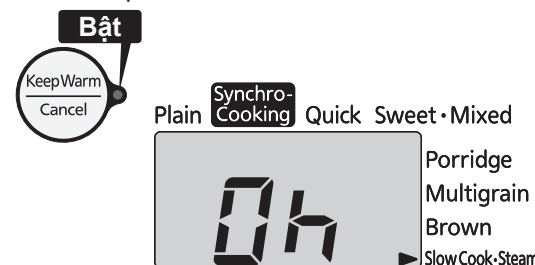


### Lưu ý

- Không mở vung khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

## 7 Khi nấu xong, nồi cơm sẽ phát ra một tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Nếu cần thời gian nấu lâu hơn, thì bạn có thể cài đặt thời gian nấu thêm mong muốn. Nhấn nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian nấu thêm với Đèn Giữ ấm bật. Thời gian nấu có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.

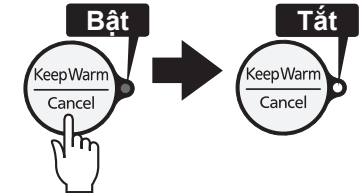
### Lưu ý

- Nếu thời gian nấu cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian nấu. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể nấu thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [KeepWarm/Cancel], hãy thực hiện các trình tự sau đây.
  1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
  2. Mở nắp nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
  3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
  4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.66.

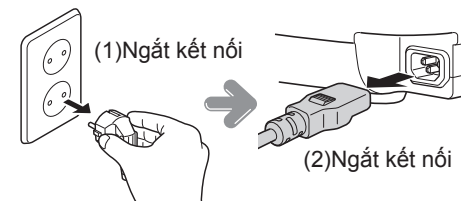
## Khi nấu xong...

### 1 Nhấn nút [Keep Warm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm.

Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



### 2 Rút điện ra như hình bên dưới.



### 3 Khử mùi. (Xem p.76.)

### Lưu ý

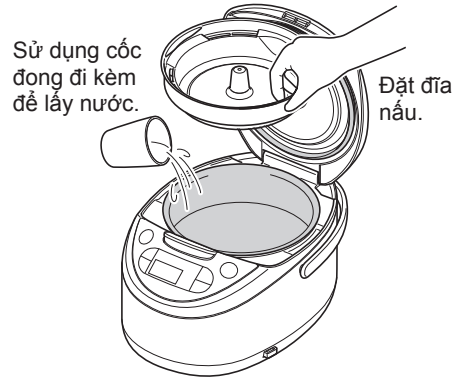
- Nếu không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] khi nấu xong, thì chức năng Giữ ấm sẽ tự động kích hoạt và thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ được hiển thị ở các mức tăng theo tiếng từ tiếng đầu tiên (“1h”) lên đến 6 tiếng (“6h”) sau đó. Sau khi 6 tiếng đã trôi qua, thì số “6” sẽ nhấp nháy trên màn hình.
- Không sử dụng chức năng Giữ ấm liên tục trong hơn 6 tiếng bởi vì một số loại thức ăn sẽ bị mất mùi vị.

# 11 Hấp thức ăn (Menu “Slow Cook•Steam”)

## 1 Đổ nước vào nồi trong và đặt đĩa nấu vào bên trong.

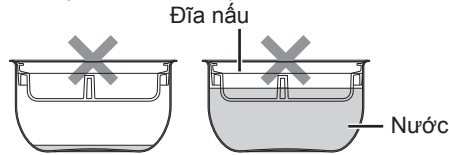
Tham khảo hướng dẫn sau đây về lượng nước thêm vào.

- Loại 1,0 lít (5,5 cốc): 3-1/2 cốc (630 mL)
- Loại 1,8 lít (10 cốc): 4-1/2 cốc (810 mL)



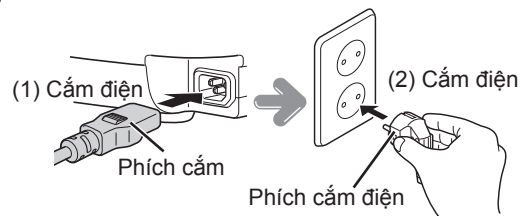
### Lưu ý

- Hãy chắc chắn đổ lượng nước thích hợp vào nồi trong. Không để nồi trong hết nước hoặc đĩa nấu ngập trong nước khi đang hấp.



## 2 Cho nguyên liệu vào đĩa nấu và đóng nắp.

## 3 Cắm điện.

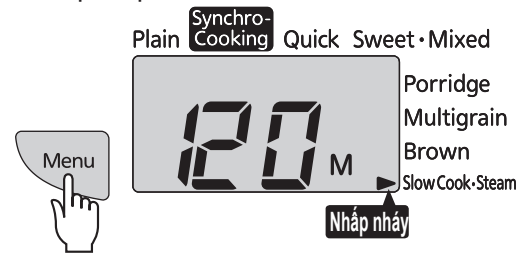


### Lưu ý

- Nếu Đèn Giữ ấm đang bật, hãy nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt đèn.

## 4 Nhấn nút [Menu] để chọn menu “Slow Cook•Steam”.

Biểu tượng ▲ sẽ nhấp nháy khi trình đơn được chọn

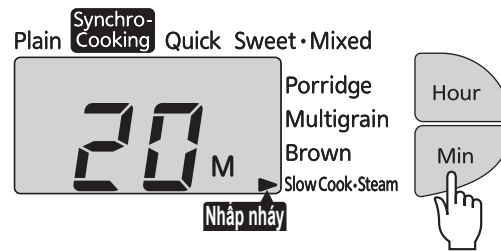


## 5 Sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian hấp mong muốn.

Mỗi lần nhấn nút [Hour], thì thời gian cài đặt sẽ tăng 5 phút. Mỗi lần nhấn nút [Min], thì thời gian cài đặt sẽ giảm 5 phút.

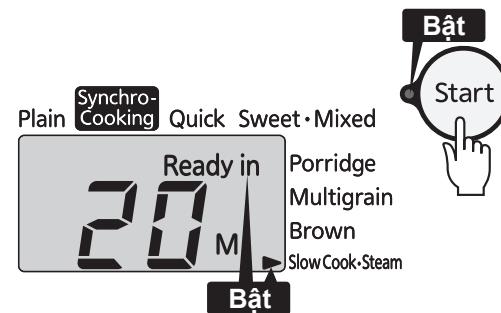
Cài đặt thời gian hấp từ 5 đến 60 phút.

\* Không cài đặt thời gian quá 60 phút.



## 6 Nhấn nút [Start].

Đèn khởi động sẽ bật và sẽ bắt đầu hấp. Phần “Ready in” sẽ xuất hiện trên màn hình.

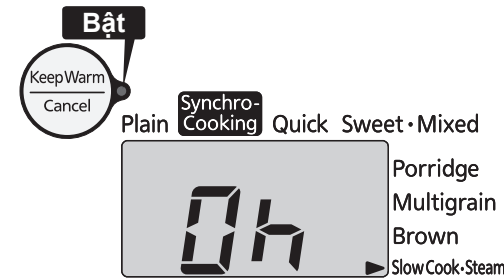


### Lưu ý

- Không mở nắp khi đang hấp. Làm như vậy có thể làm cho thực phẩm không được hấp chín.

## 7 Khi hấp xong, nồi cơm sẽ phát ra tiếng báo (8 tiếng bíp bíp) (Đèn khởi động sẽ tắt).

Đèn Giữ ấm sẽ bật và phần “0h” sẽ được hiển thị.



- Để hấp thức ăn thêm nữa, sử dụng nút [Hour] và [Min] để cài đặt thời gian hấp thêm và sau đó nhấn nút [Start]. Thời gian hấp có thể được kéo dài thêm lên tới 30 phút, tối đa là 3 lần.

### ⚠Thận trọng

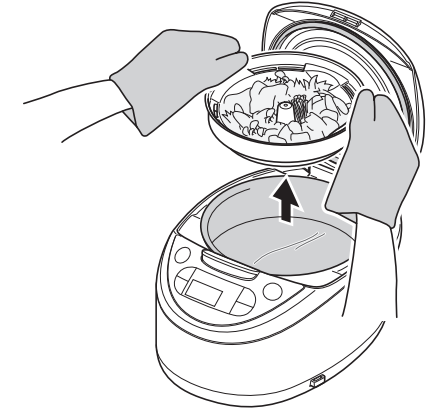
- Cảnh thận với phần hơi nước thoát ra khi mở vung.

### Lưu ý

- Khi kéo dài thời gian hấp, hãy chắc chắn thêm nước để tránh bị sôi khô.
- Nếu thời gian hấp cần lâu hơn, không nhấn nút [Keep Warm/Cancel] trước khi kéo dài thời gian hấp. Làm như vậy có thể làm cho Đèn Giữ ấm tắt và sẽ không thể hấp thêm được. Nếu quý vị bấm nhầm nút [KeepWarm/Cancel], hãy thực hiện các trình tự sau đây.

1. Lấy nồi trong ra và đặt nó lên một tấm khăn hoặc vải ướt.
- Đối với lượng nước, hãy xem bước 1 tại p.68.
2. Mở vung nồi cơm điện và để hạ nhiệt nồi cơm và nồi trong khoảng 10 phút.
3. Đặt nồi trong trở lại vào nồi cơm điện.
4. Lặp lại trình tự từ bước 4 tại p.68.

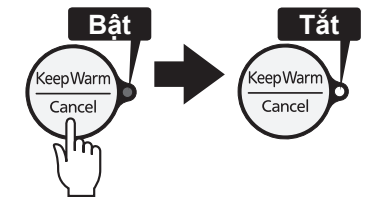
## 8 Lấy đĩa nấu ra.



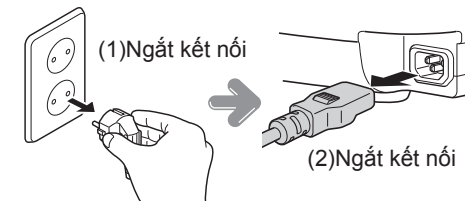
- Hãy cẩn thận khi lấy đĩa nấu ra sau khi nấu, bởi vì nó rất nóng.
- Dùng ngay sau khi hấp xong. Nếu không lấy đĩa nấu ra khỏi nồi cơm điện ngay lập tức, thì thức ăn sẽ bị ướt và nhão.
- Không nghiêng đĩa nấu khi đang lấy ra. Nước dùng v.v. có thể tràn ra ngoài và gây bỏng.

### Khi hấp xong...

- 1 Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm. Đèn Giữ ấm sẽ tắt.



- 2 Rút điện ra như hình bên dưới.



- 3 Vệ sinh nồi cơm điện. (Xem p.71 đến 76.)

## ■ Hướng dẫn về thời gian hấp

Nguyên liệu	Lượng	Thời gian hấp	Mẹo nhỏ khi hấp
Gà	1 lát thịt (200 đến 300 g)	20 đến 30 phút	Cắt gà thành nhiều miếng nhỏ.
Cá hồi trắng	2 đến 3 lát (150 đến 200 g)	20 đến 25 phút	Lát dày 2 cm hoặc mỏng hơn. Luôn bọc trong giấy nhôm.
Tôm	6 đến 10 (100 đến 200 g)	15 đến 20 phút	Hấp cả vỏ.
Cà rốt	1 đến 2 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai tây	Kích thước trung bình, 2 đến 3 (250 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Khoai lang	Kích thước trung bình, 1 (200 đến 300 g)	30 đến 40 phút	Cắt thành những miếng nhỏ.
Bánh bao thịt (hâm nóng)	8 đến 15	20 đến 25 phút	Đặt cách đều nhau trong đĩa nấu.

- Không đặt thực phẩm cao hơn đĩa nấu 3 cm đối với loại 1,0 L (5,5 cốc), hoặc 4 cm đối với loại 1,8 L (10 cốc). Làm như vậy có thể làm cho thức ăn chạm phải vung và bị ướt và nhão.
- Không để các nguyên liệu chắn mắt lỗ của nắp điều chỉnh áp suất.
- Thời gian hấp ở trên chỉ là tham khảo và thời gian yêu cầu sẽ khác tùy thuộc vào nhiệt độ, chất lượng, và số lượng của nguyên liệu.
- Nếu hấp vẫn chưa chín, bạn có thể hấp thêm trong một khoảng thời gian dựa vào mức độ chín của thức ăn được nấu.
- Bình thường, sẽ không có đủ nước để hấp thêm. Thêm nước để tránh cho nồi trong khỏi bị khô.
- Nếu bạn hấp thịt và cá v.v. quá lâu, chúng sẽ bị cứng. Nếu thực phẩm không thể hấp chín trong thời gian ngắn, hãy cắt thành những lát mỏng hơn.
- Luôn bọc cá, v.v. bằng giấy nhôm để hấp. Không làm như vậy có thể làm cho đồ ăn trong đĩa sôi tràn ra ngoài.

Bất kỳ hoạt động bảo dưỡng nào khác đều cần được thực hiện bởi đại diện bảo hành được ủy quyền.

Tiến hành các quy trình vệ sinh và bảo dưỡng như mô tả từ p.71 đến 76.

Vệ sinh tất cả các bộ phận bằng tay. Không dùng máy rửa bát/máy sấy.

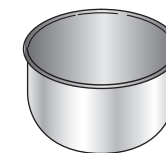
Để duy trì vệ sinh, luôn vệ sinh nồi cơm điện vào cùng ngày sử dụng. Ngoài ra hãy vệ sinh nồi cơm điện thường xuyên.

Ngoài ra cần vệ sinh nồi cơm điện vào ngày sử dụng nhằm loại bỏ mọi mùi còn vương lại khi nấu. (Xem p.76.)

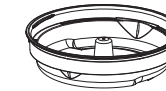
### Lưu ý

- Đảm bảo rút phích cắm điện và để nồi cơm điện, nồi trong, nắp trong và nắp thoát hơi nguội hẳn trước khi tiến hành vệ sinh.
- Vệ sinh bằng miếng bọt biển và vải mềm.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, chỉ sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn (dành cho bộ đồ ăn và đồ dùng nhà bếp).
- Rửa kỹ toàn bộ các bộ phận vì chất tẩy rửa còn sót lại trên các bộ phận này có thể làm hỏng và mất màu các vật chất trên bộ phận đó như lớp phủ nhựa.

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



Nồi trong



Đĩa nấu



Cốc đong



Muỗng múc cơm



Muỗng múc canh



Nắp hơi  
(Xem p.74 đến 75.)



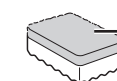
Nắp trong

**1 Vệ sinh bằng miếng bọt biển mềm và bằng nước máy hoặc nước ấm.**

**2 Lau sạch nước bằng vải khô và lau khô toàn bộ tất cả các bộ phận.**

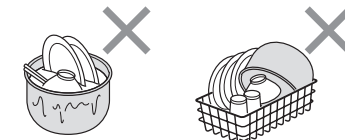
### Lưu ý

- Không vệ sinh nồi trong với bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon.

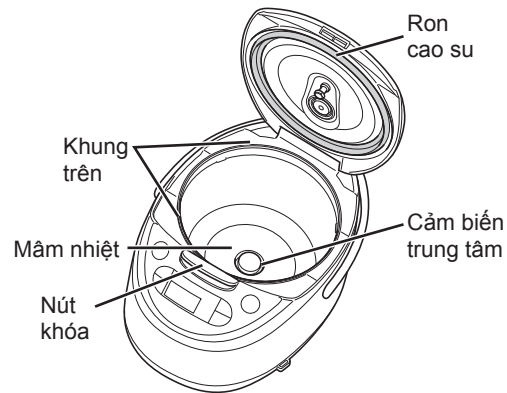


Không sử dụng bên mài mòn của miếng bọt biển để chà mạnh tay.

- Không rửa bát đĩa... bên trong nồi trong. Ngoài ra, không đặt nồi trong lộn ngược lên đầu các món v.v. để làm ráo nước. Làm như vậy có thể làm hỏng lớp phủ nhựa fluorocarbon hoặc làm cho nồi bị tróc vỏ.



## ■ Các bộ phận phải rửa khi nấu



**Bên trong và bên ngoài nồi cơm điện**  
Lau chùi vệ sinh bằng khăn ướt vắt khô.

### Cảm biến trung tâm

Loại bỏ cơm cháy và bất kỳ các loại ngũ cốc nào khác còn bám dính. Nếu khó loại bỏ các vật dính chặt, hãy sử dụng giấy nhám thương mại có bán trên thị trường (khoảng #320), sau đó lau sạch bằng khăn ướt vắt khô.

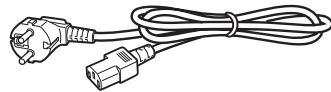
### Xung quanh khung trên và nút khóa và trên đệm lót nắp

Loại bỏ mọi hạt gạo còn dính lại v.v.

### Lưu ý

- Không để nước chảy vào bên trong nồi cơm điện.
- Không ngâm dây điện vào nước hoặc hắt nước vào dây điện. Làm vậy có thể gây ngắn mạch hoặc giật điện.

### Dây điện và phích cắm



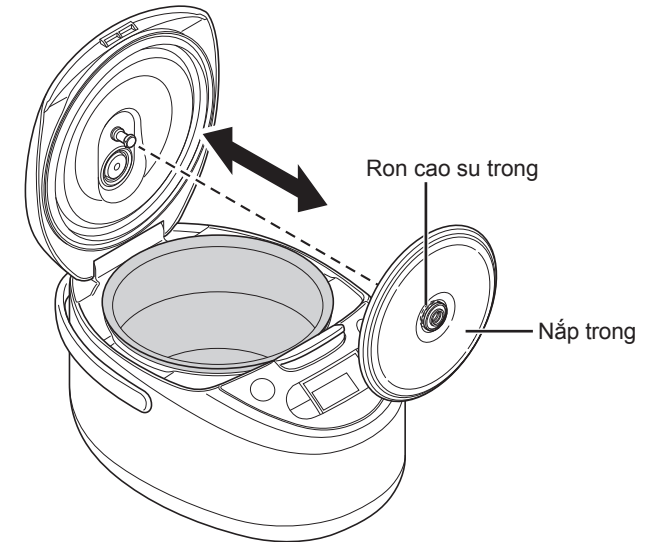
Lau sạch bằng vải khô.

### Lưu ý

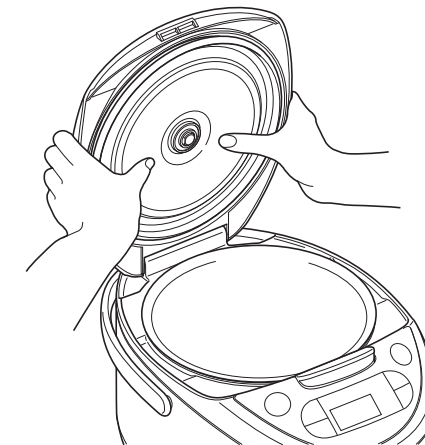
- Không kéo phần ron cao su ở nắp.
- Luôn giữ cho nồi trong và nắp sạch sẽ để ngăn ngừa sự ăn mòn và mùi hôi.
- Không lau chùi nồi cơm điện hoặc các bộ phận bằng chất dung môi thinner, chất tẩy rửa, chất làm trắng, khăn lau hóa học, muối kim loại, các miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon hoặc tương tự.
- Luôn vệ sinh riêng từng bộ phận.
- Không ngâm nắp điều chỉnh áp suất, cốc đong, muỗng hoặc ngăn đựng muỗng trong nước nóng. Làm như vậy có thể làm chúng bị biến dạng.
- Không sử dụng máy rửa bát/máy sấy để vệ sinh nồi cơm điện hoặc các bộ phận của nồi. Làm như vậy có thể làm chúng bị biến dạng.
- Khi vệ sinh nồi cơm điện bằng chất tẩy rửa, không sử dụng chất tẩy rửa nhà bếp có chứa kiềm.
- Luôn vệ sinh nắp hoặc nắp điều chỉnh áp suất sau khi nấu cơm với hạt ngũ cốc. Nếu không nắp điều chỉnh áp suất có thể bị tắc và làm cho nắp không mở được hoặc cơm không được nấu chín.

## Tháo và gắn nắp trong

Kéo nắp trong theo hướng bạn tháo nó ra.  
Để gắn lại, căn chỉnh ron cao su trong theo trục trên nắp nồi.

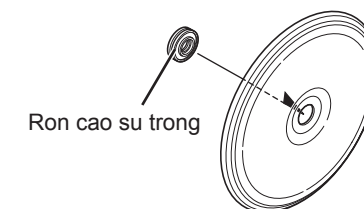


Khi gắn nắp trong, hãy cố định nó trên nắp chính bằng cách nhấn phần giữa nắp trong mà không dùng lực quá mạnh.  
Dùng lực quá mạnh hoặc nhấn viền nắp trong có thể làm nắp trong bị biến dạng.



## ■ Gắn ron cao su trong

Nếu ron cao su trong lỏng lẻo, ấn nó chắc chắn trở lại vị trí.

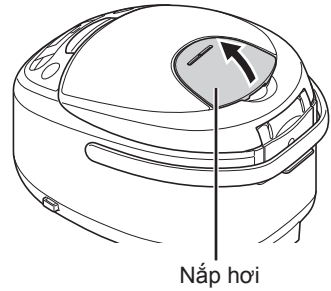




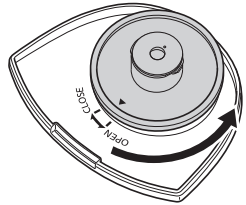
## Tháo và gắn nắp hơi

### ■ Tháo nắp hơi

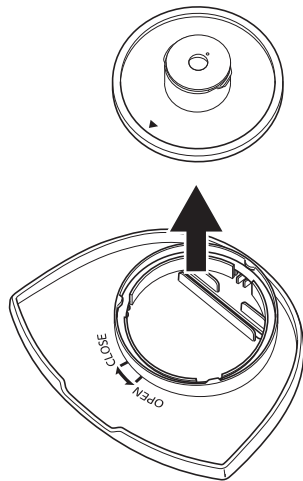
- 1 Đút ngón tay của bạn vào lỗ trên nắp và nhấc nắp hơi lên.



- 2 Xoay phần bên trong của nắp hơi tiết như hình minh họa để nói lỏng.

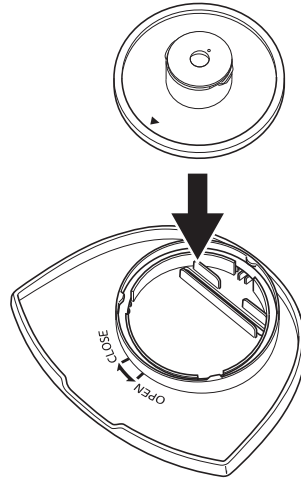


- 3 Nâng phần bên trong lên để tách nó ra khỏi nắp.

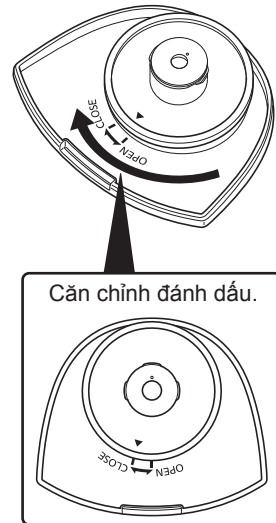


### ■ Gắn nắp hơi

- 1 Đặt phần bên trong của nắp hơi tiết lên trên phần nắp.



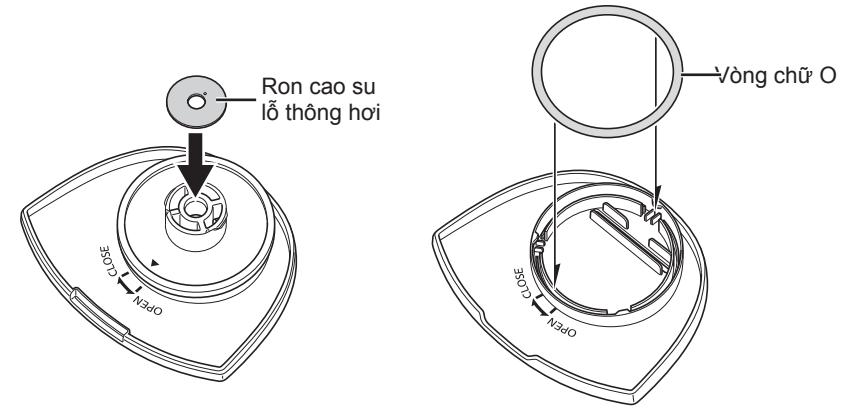
- 2 Xoay phần bên trong của nắp hơi tiết như hình minh họa để xiết chặt.



- 3 Gắn nắp hơi trở lại nắp.

### ■ Lắp đặt các miếng ron cao su hơi

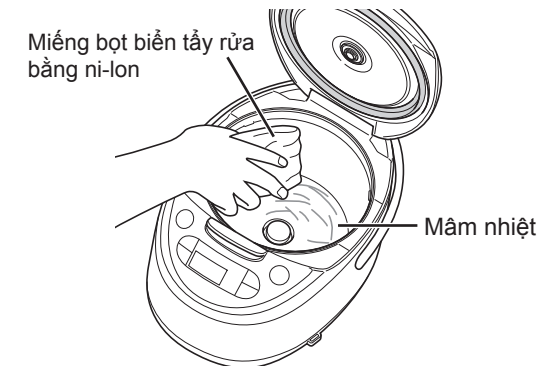
Nếu các ron cao su lỏng lẻo, tham khảo hình minh họa và lắp chúng vào vị trí một cách an toàn. Nếu các ron cao su không được lắp đặt một cách an toàn, thì chúng có thể lỏng lẻo và có thể gây rò rỉ hơi nước ra ngoài v.v.



### Vệ sinh mâm nhiệt phía dưới

Nước có thể rút từ nắp bên trong khi đang nấu và làm bẩn bề mặt của mâm nhiệt phía dưới. Điều này sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện nhưng nếu bạn muốn, thì bạn có thể vệ sinh đĩa gia nhiệt theo trình tự sau.

- 1 Thêm một chút kem tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn vào một miếng bọt biển tẩy rửa bằng ni-lon, và lau sạch bụi bẩn trên bề mặt.
- 2 Lau sạch bằng khăn hoặc vải ướt.



# 13 Nếu gạo không được nấu chín

## Loại bỏ mùi (Khi mùi vẫn còn trong nồi cơm điện và/hoặc đĩa nấu)

Cần thực hiện quy trình sau mỗi khi nấu xong, hoặc nếu mùi trở nên khó chịu.

### Lưu ý

- Hãy cẩn thận với nồi trong, đĩa nấu, và nồi cơm còn nóng sau khi làm sạch. Chạm vào chúng có thể gây bỏng.

### ■ Nồi cơm điện

Không đặt đĩa nấu bên trong nồi trong.

- Đổ nước đầy khoảng 70 đến 80% vào nồi trong, chọn menu “Plain” và nhấn nút [Start]. Xác nhận rằng Đèn Giữ ấm đang bật và nhấn nút [KeepWarm/Cancel].**

### Lưu ý

- Nếu mùi trở nên khó chịu, sử dụng khoảng 20g a-xít xi-trích thêm vào nước để khử mùi hiệu quả hơn. Một số mùi có thể không được loại bỏ hoàn toàn. Trong trường hợp này, liên hệ với nơi đặt mua.

- Rửa nồi trong và nắp điều chỉnh áp suất bằng chất tẩy rửa nhà bếp tiêu chuẩn và sau đó rửa sạch bằng nước.**

- Phơi khô nồi cơm điện và tất cả các bộ phận ở nơi thoáng gió.**

### ■ Đĩa nấu

Ngâm đĩa nấu trong nước nóng và ngâm trong nước khoảng 1 tiếng.

Kiểm tra những điểm sau đây nếu bạn cảm thấy có vấn đề với cơm được nấu hoặc hoạt động của nồi cơm điện v.v.

Điểm kiểm tra	Vấn đề																					
	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị cháy	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo	Có bị mất điện lâu không?	Gạo có được xới đều không?	Nồi trong bị biến dạng phải không?	Có những hạt gạo chầy hoặc nước rơi dính vào phía đáy/ngoài của nồi trong, hoặc vào nắp nhiệt hoặc cảm biến trung tâm phải không?	Đã nhấn nút [Start] sau khi nấu mà không tắt chức năng Giữ ấm phải không?	Đã sử dụng chức năng Hẹn giờ phải không?	Menu được chọn có đúng không?	Nấu với nước cứng như nước khoáng phải không?	Nấu với nước ion hóa kiềm phải không (pH 9 hoặc cao hơn)?	Nấu nhiều hơn lượng cho phép tối đa phải không?	Là lượng gạo, nguyên liệu, và nước, hoặc tỉ lệ gạo trên ngũ cốc, cảm biến trung tâm phải không?		
Quá cứng	●								53-55, 84	●	●	●	●									
Quá mềm	●		●								●	●	●									
Không được nấu chín hoàn toàn	●			●								●	●	●								
Cứng ở giữa	●			●								●	●									
Bị cháy	●				●						●	●	●									
Rò rỉ hơi	●					●						●	●									
Trào ra	●						●						●									
Thời gian nấu quá lâu	●							●					●									
Trang tham khảo									53-55, 84				55, 71-72								59	84

Điểm kiểm tra	Vấn đề																					
	Quá cứng	Quá mềm	Không được nấu chín hoàn toàn	Cứng ở giữa	Bị cháy	Mùi như cám gạo	Rò rỉ hơi	Trào ra	Thời gian nấu quá lâu	Trang tham khảo	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Có tiếp tục nấu ngay sau thời gian nấu ban đầu không?	Có nhiều hạt gạo nứt không?	Có trộn gạo với các nguyên liệu khác hay ngũ cốc không? Gia vị có được trộn đều không?	Có đóng chặt nắp không?	Có để gạo ráo nước trong rổ sau khi vo không?	Có ngâm gạo trong nước quá lâu sau khi vo không?	Có sử dụng nước nóng (35°C hoặc cao hơn) để vo gạo hoặc điều chỉnh mức nước hay không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miệng rổ cao su hoặc miếng của nồi trong v.v. hay không?		
Quá cứng											●	●										
Quá mềm												●	●									
Không được nấu chín hoàn toàn												●	●									
Cứng ở giữa												●	●									
Bị cháy												●	●									
Mùi như cám gạo													●									
Rò rỉ hơi																						
Trào ra																						
Thời gian nấu quá lâu																						
Trang tham khảo									55, 71-72					53								71-76

# 14 Nếu việc nấu đồng thời không như mong đợi

Vấn đề	Nguyên nhân
Có một màng mỏng che phủ lên gạo.	Một màng mỏng, mịn được tạo thành bằng tinh bột khô và tan chảy. Cái này không có hại cho sức khỏe của bạn.
Gạo dính vào nồi trong.	Gạo mềm và gạo nếp có thể dễ dàng dính vào nồi.

Điểm kiểm tra	Lượng gạo và nước có vừa không?	Có những hạt gạo chầy hoặc nước rơi dính vào phía đáy ngoài của nồi trong, hoặc vào màn nhiệt hoặc cảm biến từng lần nấu không?	Gạo có được xới đều không?	Có bất kỳ hạt gạo nào dính vào miếng ron cao su, miếng của nồi trong, hay vùng v.v. không?	Gạo có được vo đúng cách không (trừ gạo không cần vo)?	Có phải cơm hay thức ăn đã được hâm lại 3 lần hoặc nhiều hơn không?	Chức năng Hẹn giờ có được đặt trước trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng không?	Có để gạo còn lại trong nồi cơm điện với chức năng Giữ ấm đã tắt không?	Có bị mất điện lâu không?
Có mùi		●		●	●	●	●	●	●	●	●
Bị đổi màu		●	●	●	●						
Khô	●	●	●	●							
Dính	●	●	●	●			●	●	●	●	●
Cơm hâm lại bị khô	●	●				●					
Trang tham khảo	53-55, 84	55, 71-76	59	55, 71-72	53, 55	63	60	62	-	84	

Điểm kiểm tra	Có giữ ấm thức ăn nào khác ngoài gạo trắng hoặc gạo không cần vo không?	Có lượng gạo cần được giữ ấm hoặc hâm nóng ít hơn yêu cầu tới thiếu phải không?	Cơm có tập trung xung quanh phần bên ngoài của nồi trong (phần giữa nồi ít cơm hơn) không?	Có thêm cơm nguội vào không?	Có để nồi trong nồi trong không?	Nồi cơm điện và các bộ phận có được làm sạch đầy đủ không?	Bạn đã thử hâm lại cơm mà vừa mới được nấu và vẫn còn nóng phải không?	Mùi có hết sau khi nấu không?
Có mùi	●	●	●	●	●	●	●	●
Bị đổi màu	●	●	●	●	●			
Khô	●	●	●	●	●			
Dính	●	●	●	●	●			
Cơm hâm lại bị khô		●				●		
Trang tham khảo	62	62	62	62	62	71-76	63	67, 76

Kiểm tra những điểm sau khi bạn gặp một vấn đề với thức ăn được nấu đồng thời với việc sử dụng đĩa nấu.

Điểm kiểm tra	Vấn đề	Có sử dụng nhiều nguyên liệu và gia vị hơn so với chỉ định trong cuốn "COOKBOOK" không?	Sắp xếp những nguyên liệu này không đều trong đĩa nấu phải không?	Đĩa sử dụng nhiều hơn lượng tối đa hoặc ít hơn lượng tối thiểu cho phép cần có phải không?	Không sử dụng menu "Synchro-Cooking" phải không?	Không thực hiện đúng theo các chú ý về nguyên liệu cho vào đĩa nấu?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Cơm đĩa nấu	Quá cứng	●		●	●	●	●
	Quá mềm	●		●	●	●	●
	Không được nấu chín hoàn toàn			●	●	●	●
	Cứng ở giữa			●	●	●	●
	Bị cháy	●		●	●	●	●
	Có mùi	●		●	●	●	●
Thực phẩm đĩa nấu	Dính	●	●	●	●	●	
	Quá cứng	●	●	●	●	●	
	Quá mềm	●	●	●	●	●	
	Không nóng hoàn toàn	●	●	●	●	●	●
	Chảy tràn vào gạo	●	●	●	●	●	
Khí đang nấu	Rò rỉ hơi	●	●	●	●	●	
	Trào ra	●	●	●	●	●	
	Thời gian nấu quá lâu	●		●	●	●	●
Trang tham khảo	64	64	64	65	64	84	

# 15 Nếu việc nấu chậm không như mong đợi

Kiểm tra những điểm sau nếu bạn gặp phải vấn đề với việc nấu cơm.

Điểm kiểm tra	Có sử dụng những nguyên liệu và lượng thích hợp không?	Đã thêm nhiều hơn lượng tối đa cho phép phải không?	Đã thêm ít hơn nguyên liệu yêu cầu tối thiểu phải không?	Thời gian nấu có quá ngắn không?	Thời gian nấu có quá lâu không?	Có còn những hạt gạo cháy hoặc bất kỳ hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi v.v. không?	Có đóng chất vung không?	Có bị mất điện khi đang nấu không?
Vấn đề								
Thực phẩm đã nấu								
Không sôi	●	●		●		●	●	●
Trào ra	●	●	●					
Sôi cạn	●		●		●			
Trang tham khảo	66			66		55, 71-72	56, 71-75	84

# 16 Khắc phục sự cố

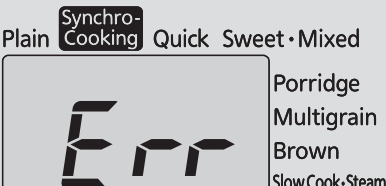
Kiểm tra những điều sau trước khi yêu cầu dịch vụ sửa chữa.

Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Cơm hoặc các thức ăn khác không được nấu chín chút nào.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	56
Gạo không được nấu chín hoàn toàn theo thời gian đã cài đặt trước.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	83
	Kiểm tra "Thời gian nấu quá lâu" trong phần "Nếu cơm không được nấu chín" và thực hiện những hành động cần thiết.		77
Không cài đặt được chức năng Hẹn giờ.	Màn hình có hiển thị thời gian hiện tại đúng không?	Cài đặt thời gian hiện tại đúng.	83
	Phần "0:00" có đang nhấp nháy trên màn hình không?	Cài đặt thời gian hiện tại.	
	Menu "Synchro-Cooking", "Quick", "Sweet•Mixed", hoặc "Slow Cook•Steam" có được chọn không?	Chức năng Hẹn giờ không có sẵn trong những trình đơn này.	60
Màn hình hiển thị bị mờ.	Có cài đặt thời gian không được chấp nhận không?	Cài đặt thời gian được chấp nhận trong chức năng Hẹn giờ.	55, 71-76
	Có còn bất kỳ hạt gạo cháy hoặc hạt gạo nào khác vẫn còn dính vào phần ron cao su hoặc miệng nồi trong không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	
Việc hâm nóng bị vô hiệu hóa.	Bề mặt ngoài của nồi trong có ướt không?	Lau sạch bằng vải khô.	61
	Sẽ phát ra một tiếng (3 tiếng bíp bíp) nếu bạn nhấn nút [Start]. Đèn Giữ ấm có bị tắt không?	Cơm nguội. Không thể hâm nóng cơm nguội dưới khoảng 55°C. Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] và kiểm tra xem đèn Giữ ấm có sáng không. Sau đó, nhấn nút [Start] một lần nữa.	
Các âm thanh có thể nghe thấy khi đang nấu, hâm nóng, hoặc khi chức năng Giữ ấm đang bật.	Bạn có nghe thấy một âm thanh lách cách không?	Đó là âm thanh của bộ điều khiển vi xử lý. Nó không phải là một sự cố.	51
	Bạn có nghe thấy một âm thanh giống như kim loại lạo xạo không?	Đây là âm thanh của việc kim loại tiếp xúc và trà sát với nhau do nhiệt. Nó không phải là một sự cố.	
	Bạn có nghe thấy một âm thanh như nước đang sôi không? (Chỉ trong khi nấu hoặc hấp)	Nó không phải là một sự cố.	51
	Bạn có nghe thấy một âm thanh khác hoàn toàn những âm thanh nêu trên không?	Hãy liên hệ nơi bán hàng.	-
Một tiếng báo (3 tiếng bíp bíp) phát ra khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt.	Một tiếng báo hiệu sẽ phát ra nếu bạn không sử dụng nồi cơm điện trong khoảng 30 giây sau khi nhấn nút [Timer]. Tiếp tục cài đặt chức năng Hẹn giờ.		60
Nước hoặc gạo rơi vào bên trong bộ phận của nồi cơm điện.	Nước hoặc gạo trong bộ phận của nồi cơm điện có thể gây ra các vấn đề. Hãy liên hệ nơi bán hàng.		-
Khi cài đặt thời gian hiện tại, nhấn nút [Hour] hoặc [Min] không truy cập được chế độ thiết lập thời gian.	Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.		83
Thời gian Giữ ấm đã trôi qua nhấp nháy trên màn hình khi nhấn nút [Hour] đồng thời đang bật chức năng Giữ ấm.	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 12 tiếng phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 12 tiếng.	62
	Chức năng Giữ ấm có được sử dụng liên tục trong hơn 6 tiếng trong menu "Slow Cook•Steam" phải không?	Thời gian Giữ ấm đã trôi qua sẽ nhấp nháy trên màn hình khi chức năng Giữ ấm đã hoạt động hơn 6 tiếng.	67
Thời gian hiện tại, cài đặt hẹn giờ thiết lập trước, và thời gian Giữ ấm đã trôi qua bị mất khi rút phích cắm điện ra.	Phần "0:00" có nhấp nháy trên màn hình khi phích cắm điện được kết nối lại không?	Pin lithium cạn kiệt. Hãy liên hệ nơi bán hàng.	51



Triệu chứng	Điểm kiểm tra	Thực hiện	Trang tham khảo
Không có gì xảy ra khi nhấn một nút.	Phích cắm điện đã cắm vào ổ điện đúng chưa?	Cắm chặt phích cắm điện vào ổ cắm điện.	56
	Đèn Giữ ấm có sáng không?	Nhấn nút [KeepWarm/Cancel] để tắt chức năng Giữ ấm, sau đó thử hoạt động lại.	56
Nắp không đóng, hoặc tự mở khi đang nấu.	Có bất kỳ hạt gạo nào bám vào lớp bọc trên, đệm lót nắp, hoặc xung quanh nút móc không?	Loại bỏ tất cả các hạt gạo còn sót lại.	55, 72-75
Có mùi nhựa.	Những mùi đó có thể xảy ra khi sử dụng nồi cơm điện lần đầu, nhưng chúng sẽ mất theo thời gian khi sử dụng nồi cơm điện thường xuyên.		-
Có các vệt hoặc dải sọc trên những bộ phận bằng nhựa.	Như các vệt và dải sọc được tạo ra khi đúc phần nhựa đó. Chúng không ảnh hưởng đến hiệu suất của nồi cơm điện.		-
Thực phẩm dính vào nắp trong khi đang nấu.	Khi đang nấu với các nguyên liệu tăng kích thước khi đun nóng, như trứng và một số nguyên liệu đó có thể dính vào nắp. Nếu điều đó gây khó chịu, hãy giảm lượng nguyên liệu.		64

## Nếu những dấu hiệu này xuất hiện

Hiện thị	Thực hiện	Trang tham khảo
Phần "Err" xuất hiện trên màn hình và có một tiếng bip bip phát ra kéo dài hoặc liên tục. 	Nếu nồi cơm điện vẫn không hoạt động, thì sẽ có vấn đề với các bộ phận của nó. Rút phích cắm điện ra và liên hệ với nơi đặt mua.	-

### Các bộ phận bằng nhựa

Các bộ phận bằng nhựa tiếp xúc với nhiệt hoặc hơi nước sẽ hư hỏng theo thời gian. Trong trường hợp này, liên hệ với nơi đặt mua.

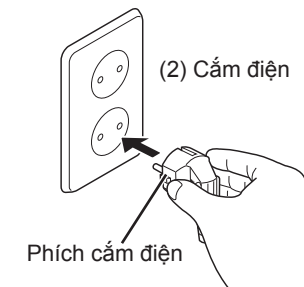
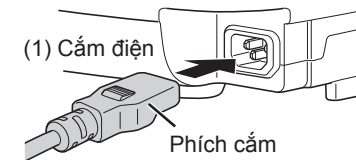
## Cài đặt thời gian hiện tại

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

Không thể cài đặt thời gian khi đang nấu, khi chức năng Giữ ấm đang bật, khi đang sử dụng chức năng Hẹn giờ, hoặc khi đang hâm nóng lại.

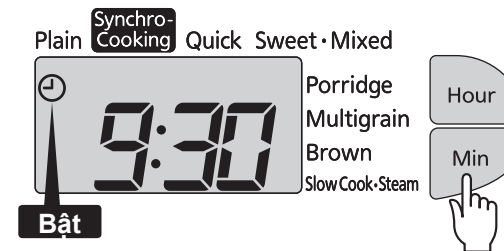
### ■ Ví dụ: Thay đổi thời gian hiện tại từ "9:30" thành "9:35"

#### 1 Cắm điện như hình bên dưới.



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

Nhấn nút [Hour] hoặc [Min] để hiển thị ☺.



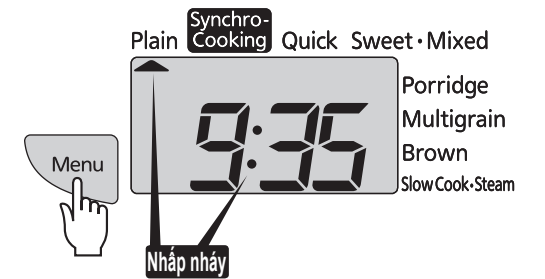
#### 3 Cài đặt thời gian hiện tại.

Cài đặt giờ bằng nút [Hour] và phút bằng nút [Min]. Giữ nút tương ứng để thay đổi thời gian nhanh hơn.



#### 4 Khi bạn đã thực hiện xong cài đặt thời gian, hãy nhấn nút [Menu].

Thời gian hiện tại được cài đặt. ☺ sẽ biến mất và phần ":" sẽ nhấp nháy trên màn hình.



- Để hủy cài đặt thời gian, nhấn nút [KeepWarm/Cancel].

## Thông số kỹ thuật

Dung tích		Loại 1,0 lít (5,5 cốc)	Loại 1,8 lít (10 cốc)	
Nguồn điện		220 V 50/60 Hz		
Nguồn điện định mức (W)		641	918	
Dung tích nấu (L)	Plain	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Synchro-Cooking	0,18 đến 0,36 (1 đến 2 cốc)	0,36 đến 0,72 (2 đến 4 cốc)	
	Quick	0,18 đến 1,0 (1 đến 5,5 cốc)	0,36 đến 1,8 (2 đến 10 cốc)	
	Sweet	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 0,90 (2 đến 5 cốc)	
	Mixed	0,18 đến 0,54 (1 đến 3 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)	
	Porridge	hard	0,09 đến 0,18 (0,5 đến 1 cốc)	0,09 đến 0,36 (0,5 đến 2 cốc)
		soft	0,09 (0,5 cốc)	0,09 đến 0,27 (0,5 đến 1,5 cốc)
	Multigrain	0,18 đến 0,72 (1 đến 4 cốc)	0,36 đến 1,44 (2 đến 8 cốc)	
Brown	0,18 đến 0,63 (1 đến 3,5 cốc)	0,36 đến 1,08 (2 đến 6 cốc)		
Kích thước bên ngoài (cm)	Rộng	25,6	28,2	
	Sâu	34,6	37,0	
	Cao	20,8	24,3	
Trọng lượng (kg)		2,9	3,8	

### Lưu ý

- Một cốc vun gạo trắng tương đương khoảng 150 g

## Trong trường hợp mất điện

Nếu xảy ra mất điện, thì nồi cơm điện sẽ khôi phục lại các chức năng bình thường của nó khi có điện trở lại.

Trạng thái khi xảy ra mất điện	Khi có điện trở lại
Khi chức năng Hẹn giờ được cài đặt	Chức năng hẹn giờ sẽ tiếp tục hoạt động. (Nếu mất điện kéo dài trong khoảng thời gian dài, và thời gian cài đặt trước đã trôi qua khi có điện trở lại, thì nồi cơm điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức.)
Khi đang nấu (hâm nóng)	Nồi cơm điện sẽ tiếp tục nấu lại (hâm nóng). Có thể không được nấu chín hoàn toàn.
Khi chức năng Giữ ấm đang bật	Chức năng Giữ ấm sẽ được sử dụng liên tục.

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

Ron cao su sẽ cần được thay thế theo thời gian. Mặc dù mức độ hao mòn sẽ thay đổi tùy theo các điều kiện sử dụng, nhưng ron cao su sẽ kém dần khi chúng được sử dụng. Đối với bụi bẩn khô cứng, mùi, hoặc hư hại nghiêm trọng, hãy liên hệ với nơi đặt mua.

Lớp phủ nhựa fluorocarbon của nồi trong có thể bị mòn và bong tróc khi sử dụng trong một thời gian dài. (Xem p.49.)



**TIGER CORPORATION**

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan