

Hướng Dẫn Sử Dụng

IH Nồi cơm điện cao tần

Sử Dụng Trong Gia Đình

Số model

SR-HB184



Mục lục

Kiểm tra và các biện pháp sử dụng an toàn

Các biện pháp sử dụng an toàn

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Tên bộ phận/Phụ kiện

Sử dụng hàng ngày

Nấu cơm

(Khi quý vị muốn nấu ngay lập tức)

Sử dụng các chương trình một cách chính xác

Sử dụng các chương trình khác nhau

Giữ ấm

- Làm Nóng

Sử dụng Hẹn Giờ

- Khi thời gian hiện tại không chính xác

Nấu

Công thức nấu ăn

- Gạo Nâu/Ngũ Cốc
- Cháo/Nấu Kết Hợp/Súp
- Làm Bánh/Hầm

Lau rửa

Lau rửa

- Khi sử dụng lần đầu tiên & mỗi lần sử dụng
- Khi lo ngại về vấn đề sạch sẽ của Nồi Cơm Điện
- Kiểm tra thường xuyên

Thông tin thêm

Nồi Cơm Điện của tôi có khiếm khuyết gì không?

Điều này có nghĩa là gì?

Phải làm gì khi...

Thông số kỹ thuật

Cảm ơn quý vị đã mua sản phẩm này của Panasonic.


- Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng trong gia đình.
- Xin vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để đảm bảo hoạt động an toàn và chính xác.
- Trước khi sử dụng, **hãy chắc chắn đọc phần “Các biện pháp sử dụng an toàn” (Trang 78–81).**
- Giữ hướng dẫn dụng và giấy bảo hành để sử dụng sau này.


Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo các hướng dẫn này


Để ngăn ngừa tai nạn hoặc thương tích cho người sử dụng, những người khác và hư hỏng tài sản, hãy làm theo các hướng dẫn dưới đây.


■ Các bảng sau đây cho thấy mức độ hư hỏng do vận hành sai gây ra.

 **CẢNH BÁO:** Cảnh báo chấn thương nghiêm trọng hoặc tử vong.


 **THẬN TRỌNG:** Cảnh báo nguy cơ chấn thương hoặc hư hỏng tài sản.

■ Các biểu tượng được phân loại và giải thích như sau.

 Biểu tượng này cảnh báo cấm.

 Biểu tượng này cảnh báo yêu cầu phải làm theo.

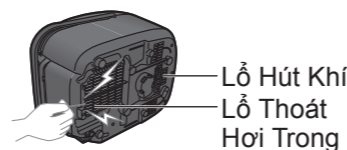
CẢNH BÁO

 ● Không sử dụng thiết bị nếu dây điện hoặc ổ cắm điện bị hỏng hoặc ổ cắm điện được nối lỏng lẻo với ổ điện.
(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)
→ Nếu dây điện bị hỏng, phải thay bằng một sợi dây đặc biệt, bộ phận có sẵn của nhà sản xuất hoặc đại lý dịch vụ của nhà sản xuất đó.

● Không làm hỏng dây điện hoặc ổ cắm điện.
• Nghiêm cấm các hành động sau đây.
Làm hỏng, thay đổi, chạm vào hoặc đặt gần các yếu tố gia nhiệt, dùng lực uốn, xoắn, kéo, kéo qua các cạnh sắc, đặt các vật nặng lên trên, bó, kẹp chặt dây điện và xách thiết bị bằng cách cầm dây điện.
(Có thể gây hỏa hoạn hoặc điện giật do hỏng dây điện hoặc ổ cắm điện.)

● Không cầm hoặc rút ổ cắm điện khi tay ướt.
• Luôn luôn đảm bảo tay khô trước khi cầm giữ ổ cắm điện hoặc bật thiết bị.
(Có thể gây điện giật hoặc chấn thương.)

● Không cho bất kỳ vật gì vào trong lỗ thông hơi hoặc khe hở.
• Đặc biệt là các vật bằng kim loại như đinh ốc hoặc dây điện.
(Có thể bị điện giật hoặc chấn thương do sự cố gây ra.)




● Không rửa phần thân nồi bằng nước, ngâm thiết bị trong nước hoặc phun nước vào.
(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)
→ Xin vui lòng liên lạc với một đại lý được ủy quyền nếu nước vào bên trong thiết bị.



● Không thay đổi tháo rời, hoặc sửa chữa thiết bị.
(Có thể gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.)
→ Xin vui lòng liên lạc với một đại lý được ủy quyền để được sửa chữa.

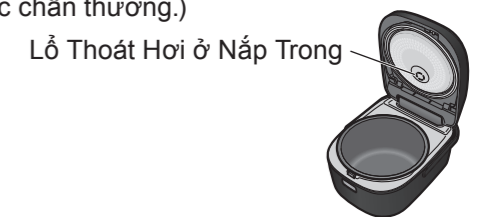
CẢNH BÁO

 ● Không sử dụng thiết bị cho bất kỳ mục đích nào ngoài những mục đích được mô tả trong hướng dẫn này.
(Có thể gây hỏa hoạn, bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)
• Panasonic sẽ không chấp nhận bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào nếu thiết bị này được sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ những hướng dẫn này.

● Không để mặt quý vị gần Lỗ Thông Hơi hoặc Nắp Hơi hay chạm tay vào chúng trong khi nấu hoặc ngay sau khi nấu.
• Chú ý nhiều hơn đến trẻ sơ sinh.
(Có thể gây bỏng.)




● Không đặt bất cứ thứ gì vào Lòng Nồi gây bít chặn Lỗ Thoát Hơi ở Nắp Trong.
(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)
<Ví dụ về các phương pháp nấu bị cấm>
• Nấu các thành phần hoặc gia vị trong túi nhựa.
• Nấu bằng cách sử dụng khay nướng thay vì nắp.



● Không để bất kỳ ai liếm dụng cụ cắm điện.
• Chú ý nhiều hơn đến trẻ sơ sinh.
(Có thể gây điện giật hoặc chấn thương.)

● Không mở Nắp Ngoài hoặc xách thiết bị trong khi đang nấu.
(Hơi có thể bị rò rỉ hoặc đồ nấu có thể phun ra ngoài, gây bỏng hoặc chấn thương.)

 ● Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
(Có thể gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)

● Hãy đảm bảo rằng điện áp ghi trên nhãn của thiết bị này giống như nguồn cấp điện tại địa phương của quý vị.
(Cắm các thiết bị khác vào cùng ổ cắm có thể gây ra tình trạng quá nhiệt do điện, có thể gây hỏa hoạn.)
• Chỉ sử dụng một dây nối dài có định mức ít nhất là 10 ampe.

● Cắm dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện chắc chắn.
(Có thể gây ra khói, hỏa hoạn hoặc điện giật.)

● Thường xuyên làm sạch ổ cắm điện.
(Ổ cắm điện bẩn có thể gây cách điện không đủ do độ ẩm, và xơ vải tích tụ, có thể gây hỏa hoạn.)
→ Rút ổ cắm điện và lau bằng giẻ khô.

Các biện pháp sử dụng an toàn

Vui lòng làm theo các hướng dẫn này

⚠ CẢNH BÁO

⚠ Ngừng sử dụng thiết bị này ngay lập tức và rút phích cắm khi có hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc xảy ra.

(Có thể gây ra khói, hỏa hoạn hoặc điện giật.)

Ví dụ về hiện tượng bất thường hoặc hỏng hóc:

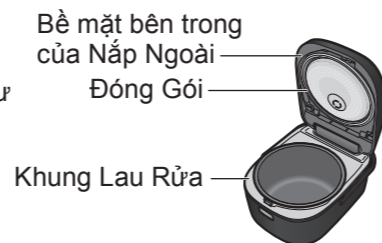
- Ổ cắm điện và dây điện trở nên nóng bất thường.
- Dây điện bị hỏng hoặc mất điện khi chạm vào.
- Thân nồi bị biến dạng hoặc nóng bất thường.
- Khói thoát ra từ thân nồi hoặc phát hiện có mùi cháy.
- Thân nồi bị nứt, bị lỏng hoặc kêu lách cách.
- Quạt ở đáy nồi không quay trong khi nấu.

→ Xin vui lòng liên hệ với đại lý được ủy quyền để được kiểm tra hoặc sửa chữa ngay lập tức.

● Đóng chặt Nắp Ngoài cho đến khi nó kêu click.

(Để tránh bị bỏng hoặc chấn thương do rò rỉ hơi hoặc mở Nắp Ngoài.)

- Để đảm bảo rằng có thể đóng được Nắp Ngoài, hãy loại bỏ các vật lạ như hạt gạo trên Khung lau rửa, Đóng Gói của Nắp Trong hoặc bề mặt bên trong của Nắp Ngoài.



● Giữ dây điện ngoài tầm với của trẻ em.

• Không để dây điện treo trên cạnh bàn hoặc bàn nấu.

(Kéo dây điện có thể làm cho thiết bị rơi xuống khỏi bàn hoặc mặt bếp gây thương tích.)

● Luôn giữ trẻ em tránh xa thiết bị.

(Có thể gây bỏng, chấn thương hoặc điện giật.)

- Trẻ em không nhận ra các mối nguy hiểm có khả năng xảy ra do sử dụng không các thiết bị điện đúng cách.



● Hãy cẩn thận không để vấp hoặc vướng vào dây điện trong khi sử dụng.

(Nếu không, có thể dẫn đến chấn thương hoặc dây điện bị hỏng gây ra hỏa hoạn hoặc điện giật.)

● Sử dụng một ổ điện mà quý vị chắc chắn có nối đất.

• Ổ cắm điện của thiết bị này được thiết kế cho một ổ điện có nối đất.

(Sử dụng một ổ điện không nối đất có thể dẫn đến sự cố hoặc điện giật do rò rỉ điện.)

⚠ THẬN TRỌNG

⊘ Không để ổ cắm điện tiếp xúc với hơi.

• Không để ổ cắm điện tiếp xúc với hơi khi phích đang được cắm vào ổ điện.

(Có thể gây điện giật, hoặc cháy do chập mạch.)

→ Khi sử dụng tủ có bàn trượt, hãy sử dụng thiết bị ở nơi ổ cắm điện không thể tiếp xúc được với hơi.



● Không sử dụng Lòng nồi bị biến dạng hoặc lòng nồi khác ngoài Lòng nồi được quy định.

(Có thể gây bỏng hoặc chấn thương do quá nóng hoặc sự cố.)

⚠ THẬN TRỌNG



● Không chạm vào các thành phần gia nhiệt khi đang sử dụng thiết bị hoặc sau khi nấu.

• Đặc biệt là Nắp Hơi, Nắp Trong và các bộ phận kim loại chẳng hạn như Khung lau rửa, gờ Lòng Nồi.

(Có thể gây bỏng.)

→ Sử dụng một miếng giẻ khô hay găng tay lò nướng để lấy Lòng Nồi ra trong khi nó còn nóng.



● Không chạm vào Nút Mở trong khi di chuyển thiết bị.

(Có thể làm mở Nắp Ngoài, gây bỏng.)

● Không sử dụng thiết bị ở những vị trí sau.

• Nơi nước có thể bắn tung tóe lên thiết bị hoặc gần nguồn nhiệt.

(Có thể gây ra điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn.)

• Trên một bề mặt không bằng phẳng hoặc trên thảm không chịu nhiệt.

(Có thể gây chấn thương, bỏng hoặc hỏa hoạn.)

• Gần tường hoặc đồ đạc.

(Có thể làm đổi màu, biến dạng, hư hỏng.)

→ Mở Nắp Ngoài ở những nơi nắp sẽ không tiếp xúc với các đồ vật xung quanh như tường hoặc đồ đạc.

• Trên tấm nhôm hoặc tấm thảm điện tử.

(Vật liệu nhôm có thể sinh nhiệt và tạo khói hoặc hỏa hoạn.)

● Không bật thiết bị khi không có gạo và nước ở trong.

(Có thể gây bỏng.)

● Không sử dụng dây điện (gồm dụng cụ cắm điện và ổ cắm điện) không được chỉ định để sử dụng với thiết bị này. Cũng không dịch chuyển nó.

(Có thể gây ra điện giật, rò rỉ điện hoặc hỏa hoạn.)



● Hãy đảm bảo giữ ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện khi rút ổ cắm điện hoặc dụng cụ cắm điện.

(Nếu không, có thể gây điện giật hoặc hỏa hoạn do chập mạch.)

● Luôn luôn tắt và rút thiết bị khỏi ổ điện khi không sử dụng hoặc trước khi lấy Lòng Nồi ra.

(Nếu không, có thể gây bỏng, chấn thương, điện giật hoặc hỏa hoạn do đoản mạch do lớp cách điện bị xuống cấp.)

● Rút phích cắm và để thiết bị nguội hẳn trước khi làm sạch và cất đi.

• Không di chuyển thiết bị khi còn nóng.

(Chạm vào các thành phần nóng có thể gây bỏng.)

● Nếu sử dụng thiết bị trên kệ bếp v.v., hãy đảm bảo rằng hơi không bị giới hạn trong một không gian kín.

(Có thể gây đổi màu hoặc biến dạng.)

• Nếu sử dụng một kệ trượt, hãy kéo kệ ra hết cỡ để đảm bảo rằng phần kệ ở phía trên không tiếp xúc với hơi.

● Xin vui lòng tham khảo ý kiến bác sĩ nếu quý vị đang sử dụng máy trợ tim được cấy ghép.

• Hoạt động của thiết bị này có thể ảnh hưởng đến máy trợ tim của quý vị.

Nếu điện bị ngắt trong khi sử dụng

Bao gồm trường hợp ổ cắm điện bị tháo ra, hoặc cầu dao điện bị ngắt trong khi đang sử dụng.

● Nếu việc cúp điện tức thời xảy ra, Nồi Cơm Điện sẽ trở lại trạng thái lúc trước khi cúp điện.

● Nếu cúp điện trong khoảng thời gian dài, Nồi Cơm Điện sẽ trở về trạng thái như sau khi có điện trở lại.

Nấu: Tiếp tục nấu.

Giữ ấm: Tiếp tục giữ ấm cơm.

Gạo có thể được nấu chín không đạt yêu cầu.

*Nồi Cơm Điện sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức nếu đã qua thời gian hẹn giờ đã đặt. Gạo có thể không được nấu chín theo thời gian thiết lập.

Để biết thêm thông tin chi tiết về các "Giới hạn cài đặt hẹn giờ", xem Trang 153.

Lưu ý trong quá trình sử dụng

Để giữ cho sản phẩm ở tình trạng tốt trong thời gian dài, hãy tuân thủ các điều sau đây.

Giới thiệu về Nồi Cơm Điện

■ Nếu đặt Nồi Cơm Điện trên kệ trượt, hãy chắc chắn kiểm tra xem kệ có đủ chắc chắn để chịu tải hay không. (Nếu không, Nồi Cơm Điện có thể bị rơi.)

● Khi thêm nước và gạo vào Nồi Cơm Điện, trọng lượng khoảng 10 kg.

■ Không che phủ mặt trên Nồi Cơm Điện khi đang sử dụng.

● Giẻ rửa bát, v.v. (Hơi có thể bị giới hạn gần Nồi cơm điện, điều này gây mất màu Nắp ngoài hoặc có lỗi ở màn hình Hiển Thị.)

■ Không sử dụng ở vị trí tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng.

(Làm như vậy có thể làm đổi màu.)

■ Không sử dụng ở vị trí (trên một tấm thảm, túi nhựa, lá nhôm, vải, v.v.), nơi mà đáy Nồi Cơm Điện (Lỗ Thoát Hơi Trong và Lỗ Hút Khí) bị hạn chế. (Làm như vậy có thể làm hỏng Nồi Cơm Điện.)

■ Định kỳ kiểm tra lỗ thoát hơi trong và lỗ hút khí ở đáy Nồi Cơm Điện và sau đó loại bỏ bất kỳ bụi bẩn nào, v.v. (Trang 95)

■ Không sử dụng Nồi Cơm Điện khi các vật lạ như hạt gạo hoặc chất bẩn bị mắc kẹt bên trong.

(Làm như vậy có thể làm hiển thị một thông báo lỗi) và gạo bị cháy hoặc nếu không thì được nấu chín một cách không đạt yêu cầu.

Bộ phận vành hoặc đáy nồi



■ Không đặt Nồi Cơm Điện gần các thiết bị dễ bị ảnh hưởng bởi từ trường.

● Đài, ti vi, máy trợ thính, v.v. (Có thể nghe thấy tiếng ồn hoặc âm lượng giảm.)
● Thẻ IC/thẻ ngân hàng, v.v. (Hồ sơ lưu trên thẻ có thể bị mất hoặc bị hỏng.)

■ Không mang nam châm lại gần Nồi Cơm Điện. (Làm như vậy có thể dẫn đến hoạt động bị lỗi.)

■ Không sử dụng Nồi Cơm Điện trên bếp IH. (Làm như vậy có thể làm hỏng Nồi Cơm Điện hoặc bếp.)

■ Không sử dụng Nồi Cơm Điện ngoài trời. (Nguồn điện không ổn định có thể khiến Nồi Cơm Điện bị lỗi.)

Giới thiệu về Lòng Nồi

■ Không sử dụng Lòng Nồi ngoài việc sử dụng trong Nồi Cơm Điện.

● Không sử dụng trên bếp ga hoặc bếp IH, hoặc trong lò vi sóng.

■ Không đập vào những đồ vật cứng.

(Làm như vậy có thể gây xước hoặc lõm bề mặt ngoài.)

■ Làm theo những điều sau đây để ngăn chặn bong tróc hoặc trầy xước lớp phủ bên trong.

Trong khi chuẩn bị

● Không sử dụng que đánh trứng hoặc dụng cụ khác khi vo gạo.

● Không cho giá vo gạo bằng kim loại, v.v. chạm vào lớp phủ bên trong.

Khi nấu cơm

● Không trộn giấm với cơm trong khi cơm đang ở trong Lòng Nồi (để làm món sushi, v.v.).

● Không sử dụng Mui kim loại (để múc cháo, v.v.).

● Không gõ hoặc đập vào Lòng Nồi (khi lấy cơm, v.v.).

Khi làm sạch (Trang 94–95)

● Không sử dụng như một chậu rửa. Không đặt thìa hoặc dao kéo khác vào bên trong Lòng Nồi.

● Sau khi nấu với gia vị, không để lại thực phẩm trong Lòng Nồi. → Sau khi nấu cơm trộn, v.v., lấy cơm trộn ra khỏi Lòng Nồi càng sớm càng tốt và rửa Lòng Nồi.

● Không sử dụng máy sấy bát đĩa hoặc máy rửa bát/máy sấy.

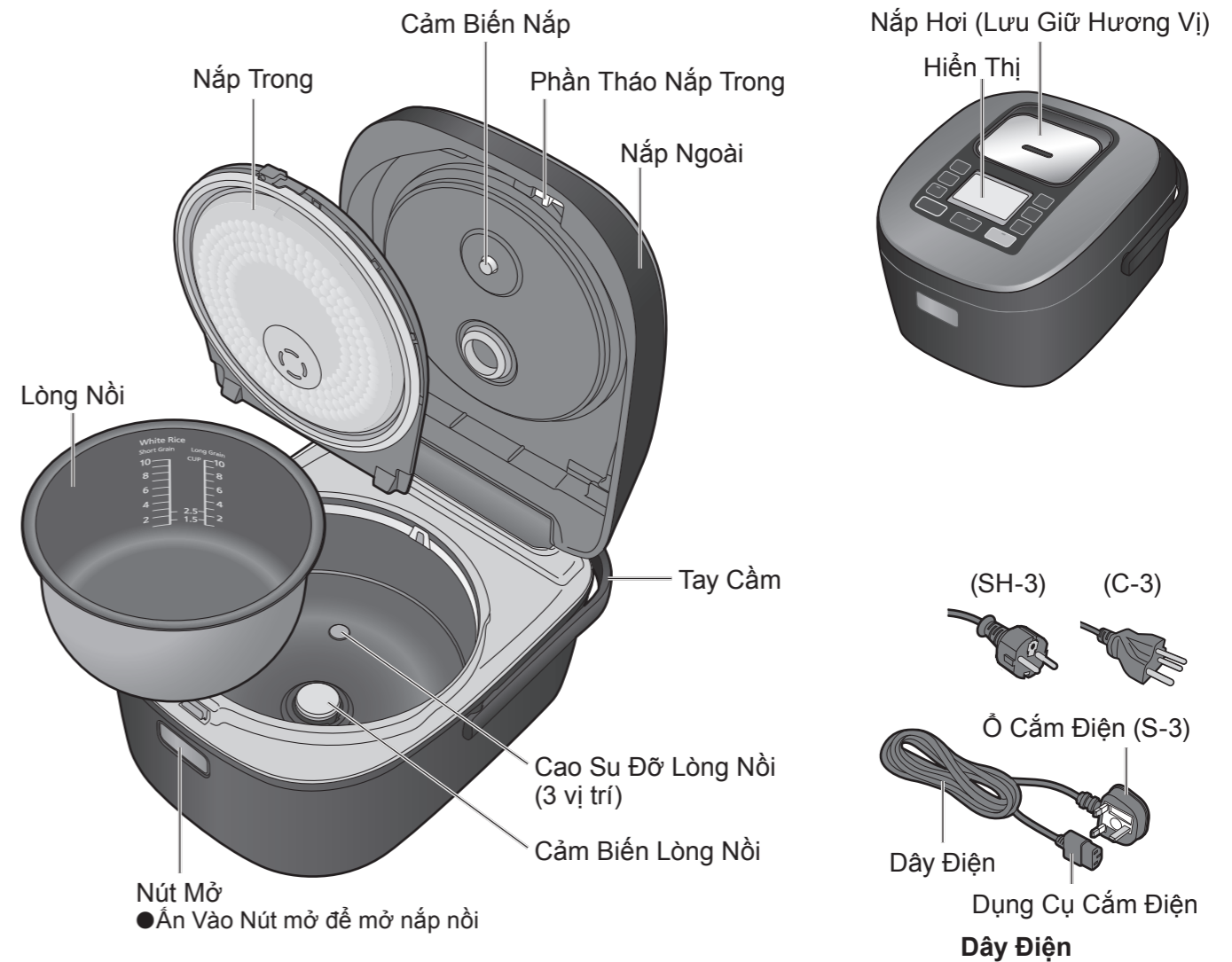
● Sau khi rửa, không để khô trên đồ sành sứ khác.

● Không rửa hoặc chà xát bằng chất ăn mòn, miếng cọ rửa bằng kim loại, miếng cọ rửa bằng nylon có tấm chất đánh bóng, v.v. → Rửa bằng cách sử dụng miếng bọt biển mềm.

Không sử dụng các miếng cọ rửa để rửa.

Tên bộ phận/Phụ kiện

■ Trước khi sử dụng Nồi Cơm Điện lần đầu tiên, hãy rửa các phụ kiện, Lòng Nồi, Nắp Trong và Nắp Hơi. (Trang 94–95)



Phụ kiện

Cốc Đo Lường (Xấp xỉ 180mL)

Giá Hấp

Giá Cắm Thìa Xới Cơm

Thìa Xới Cơm

Mui

Gắn Giá Cắm Thìa Xới Cơm

Gắn Giá Cắm Thìa Xới Cơm vào phần lõm của Tay Cầm. Đặt Thìa Xới Cơm vào.

● Có thể gắn vào bên phải hoặc bên trái.

Lưu ý Những điều sau đây không ảnh hưởng đến hiệu suất hoặc sức khỏe con người.
[Bề mặt bên ngoài] Vết trầy xước nông, vết lõm hoặc vết lồi nhỏ.
[Bề mặt bên trong] Bong tróc lớp phủ bên trong.
→ Có thể mua Lòng Nồi mới nếu Lòng Nồi thay đổi hình dạng hoặc quý vị quan ngại về tình trạng của Lòng Nồi.

Lưu ý Để giúp cho người khiếm thị dễ sử dụng, nút “Start (Bắt Đầu)” và “Cancel/Off (Bỏ/Tắt)” có các phần nổi “●” và “■”.

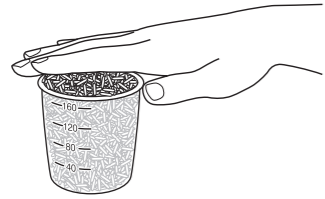
Nấu cơm

Khi quý vị muốn nấu ngay lập tức

Vo gạo và cho nước vào

1 Đong gạo

- Đong bằng cách gạt bằng trong cốc đo lường đi kèm. (Xấp xỉ 180 mL/cốc)



2 Vo gạo

- ① Đầu tiên, cho nhiều nước vào, khuấy và nhanh chóng đổ nước đó đi.
- ② Lặp lại quy trình này 2-5 lần, mỗi lần khuấy nhẹ nhàng để vo sạch gạo. (Nước để nấu có thể vẫn còn hơi trắng.)



Lưu ý

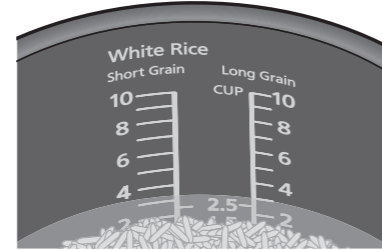
- Không để gạo trong giá vo trong bất kỳ khoảng thời gian nào. (Hạt gạo có thể vỡ, khiến cơm dính hoặc cháy khi nấu chín.)



3 Cho thêm nước

- Thêm nước đến vạch (Mức Nước) cho chương trình nấu mong muốn. (Trang 86) (Đảm bảo rằng Lòng Nồi nằm trên bề mặt bằng phẳng và kiểm tra các vạch ở cả hai bên.)

Theo mặc định, gạo được sử dụng là “Long Grain (Hạt Dài)” và menu được cài đặt là “Regular (Nấu Thông Thường)” tại thời điểm mua nồi.

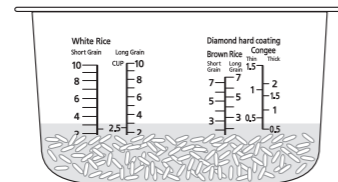


- Thêm lượng nước chính xác cho số cốc gạo. Điều chỉnh nước xấp xỉ khoảng 1-2 mm so với Mức Nước theo sở thích của quý vị. (Thêm quá nhiều nước có thể làm cơm chín không đúng cách.)
 - Sử dụng nước ít hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo mới.
 - Sử dụng nước ít hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo cứng hơn và nhiều hơn một chút so với chỉ dẫn cho gạo mềm hơn.
- Đảm bảo mức gạo bằng nhau.

Lưu ý

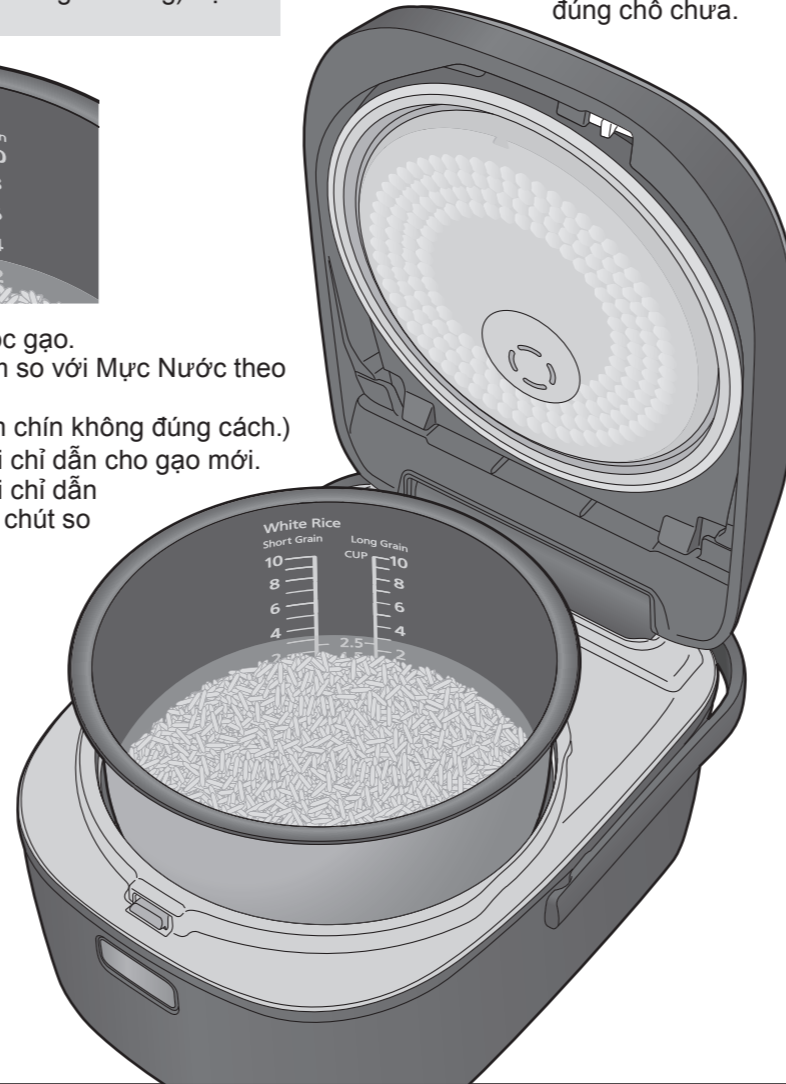
- Không cần thiết phải ngâm gạo. (Khi bấm nút “Start (Bắt Đầu)”, nước sẽ được hấp thụ tự động.)

Sử dụng chương trình “Long Grain (Hạt Dài)/Regular (Nấu Thông Thường)” với 3 cốc gạo



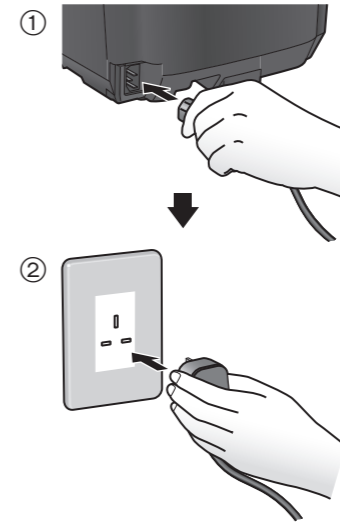
4 Đặt Lòng Nồi cân bằng (Kiểm tra để Lòng Nồi không bị nghiêng)

- Lau sạch nước, v.v. ở bên ngoài Lòng Nồi.
- Kiểm tra xem đã lắp Nắp Trong và Nắp Hơi vào đúng chỗ chưa.



5 Cắm Ổ Cắm Điện

- Vui lòng nối Dụng Cụ Cắm Điện vào thân nồi trước tiên, sau đó, nối Ổ Cắm Điện. Đảm bảo cả hai phích cắm đều được nối chắc chắn.

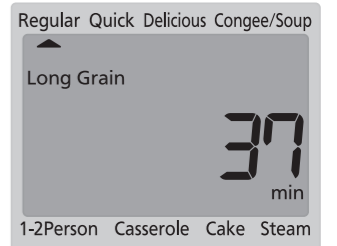


(Hình dạng Ổ Cắm Điện có thể khác với hình họa.)

6 Kiểm tra chương trình và bấm nút “Start (Bắt Đầu)”

Theo mặc định, gạo được sử dụng là “Long Grain (Hạt Dài)” và menu được cài đặt là “Regular (Nấu Thông Thường)” tại thời điểm mua nồi. Khi thay đổi (Trang 87)

Bấm Start .
↓
Bắt đầu nấu.



- Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Việc này cho phép lượng ẩm dư thừa bốc hơi.)

Ba quy tắc để nấu cơm ngon



Đo lượng nước và gạo một cách chính xác.



Vo gạo nhẹ nhàng.

Vo gạo mạnh tay có thể khiến các hạt bị vỡ, làm cho cơm bị dính hoặc cháy.



Sử dụng nước phù hợp.

Chúng tôi khuyên quý vị nên sử dụng nước máy hoặc nước lọc.

- Sử dụng nước có tính kiềm (với độ pH trên 9) có thể khiến cơm bị dính hoặc có màu vàng.
- Sử dụng nước khoáng cứng (có độ cứng từ 100 trở lên) có thể khiến cơm bị khô hoặc cứng.



Những điều cần chú ý!



- Nếu có thể, hãy chọn gạo được chế biến gần đây.
- Sau khi mở một túi gạo, hãy sử dụng ngay lập tức.
- Giữ gạo trong tủ lạnh.

Sử dụng các chương trình một cách chính xác

	Chương trình		Mức nước	Thời gian nấu (xấp xỉ)
	Lựa Chọn Gạo	Lựa Chọn Menu		
Nấu thông thường	Short Grain (Hạt Ngắn) Long Grain (Hạt Dài)	Regular (Nấu Thông Thường)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	37 phút
Nấu nhanh		Quick (Nấu Nhanh) Gạo sẽ chắc hơn một chút. Quý vị có thể làm mềm gạo bằng cách ngâm gạo trước khi nấu.	White Rice (Short Grain/Long Grain)	19 phút–30 phút
Hương vị tuyệt nhất		Delicious (Nấu Ngon)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	50 phút
Nấu cháo		Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp) (dành cho cháo) Quý vị có thể nấu cháo loãng hoặc cháo đặc.	Congee (Thin/Thick)	Cài đặt thời gian** Cháo loãng 1 giờ 30 phút–2 giờ 00 phút Cháo đặc 40 phút–1 giờ 20 phút
Nấu một lượng nhỏ		1-2 person (1-2 người ăn) (1 đến 2,5 cốc)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	50 phút
Nấu Kết Hợp		Casserole (Nấu Kết Hợp)	White Rice (Short Grain/Long Grain)	50 phút
Nấu gạo nâu		Brown Rice (Gạo Nâu)	Không lựa chọn nào khả dụng	Brown Rice (Short Grain/Long Grain) 1 giờ 40 phút–1 giờ 55 phút
Nấu các loại hạt gạo khác nhau		Multi Grain (Ngũ Cốc)	Không lựa chọn nào khả dụng	White Rice* (Short Grain/Long Grain) 50 phút
Làm súp		Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp) (dành cho súp)	—	Cài đặt thời gian 40 phút–2 giờ 00 phút
Nướng bánh		Cake (Làm bánh)	—	Cài đặt thời gian 40 phút–60 phút
Hầm	Steam (Hầm)	—	Cài đặt thời gian 1 phút–60 phút	

Mức nước dành cho gạo trắng và gạo nâu có từng vạch được chỉ dẫn cho hạt ngắn và hạt dài.

Mức nước dành cho cháo có từng vạch được chỉ dẫn cho cháo loãng và cháo đặc.

* :Khi có những hướng dẫn về việc thêm nước, v.v. trên túi đựng gạo, hãy làm theo những hướng dẫn đó. Điều chỉnh lượng nước cho phù hợp với khẩu vị của quý vị.

** :Đây là thời gian cài đặt được khuyến nghị dành cho cháo. Khoảng thời gian cài đặt cho chương trình “Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)” là từ 40 phút đến 2 giờ.

Thời gian nấu cơm có thể khác nhau tùy theo loại và lượng gạo được nấu.

● **Không pha trộn gạo nâu và gạo trắng. (Hai loại gạo này sẽ không nấu được bình thường.)**

Sử dụng các chương trình khác nhau



● Để hủy một thao tác

1 Chọn một loại gạo

Bấm **Rice Select**. Lựa chọn tùy chọn này khi nó nhấp nháy.

2 Chọn một menu

Bấm **Menu Select**. Cài đặt “▲” cho một menu.

● Để nấu cháo bằng cách sử dụng cài đặt “Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)”

Cài đặt thời gian nấu.

Bấm **Cooking Timer**.

Cài đặt hẹn giờ cho phép	Đơn vị
40 phút–2 giờ 00 phút	10 phút

● Để cài đặt hẹn giờ. (Trang 89)

3 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”

Đèn nhấp nháy

Bấm **Start**.

Bắt đầu nấu.

● Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Điều này nhằm cho phép lượng ẩm dư thừa bay hơi.)

Lưu ý

- Các cài đặt “Short Grain (Hạt Ngắn)” và “Long Grain (Hạt Dài)” được lưu. [Các cài đặt menu “Regular (Nấu Thông Thường)”, “Quick (Nấu Nhanh)” và “Delicious (Nấu Ngon)” cũng sẽ được lưu.]
- “Clean (Lau Rửa)” sẽ được hiển thị khi được chọn.
- Để phân biệt dễ dàng hơn giữa các thời điểm quyết định [chẳng hạn như, nút “Menu Select (Lựa Chọn Menu)” ở cài đặt “Regular (Nấu Thông Thường)”, tiếng bíp được đổi thành “bíp-bíp”].
- Từ thời điểm bắt đầu nấu, Nồi Cơm Điện hiển thị thời gian cho đến khi cơm đã sẵn sàng để ăn. Lưu ý rằng đối với các cài đặt “Quick (Nấu Nhanh)”, “Brown Rice (Gạo Nâu)” và “Multi Grain (Ngũ Cốc)”, Nồi Cơm Điện sẽ hiển thị thời gian hiện có cho đến xấp xỉ 10 phút trước khi cơm đã sẵn sàng để ăn. Sau đó nó sẽ chuyển sang hiển thị thời gian cho đến khi cơm đã sẵn sàng để ăn.

Giữ ấm

Ủ Nóng (Tự động)

- Khi cơm chín, tất cả các chương trình tự động chuyển sang chức năng ủ nóng. (Hãy đảo cơm ngay lập tức sau khi nấu xong.)

● Để tắt chức năng ủ nóng
Bấm **Cancel/Off** và sau đó rút **Ổ Cắm Điện**.

- Để hâm nóng từ trạng thái ủ nóng
- Để trở về trạng thái ủ nóng

	<ul style="list-style-type: none"> ● Regular (Nấu Thông Thường) ● Quick (Nấu Nhanh) ● Delicious (Nấu Ngon) ● 1-2 person (1-2 người ăn)
Nồi Cơm Điện sẽ tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, nhưng chúng tôi không khuyến nghị điều này.	<ul style="list-style-type: none"> ● Congee (Nấu Cháo) Nếu cháo được giữ ấm, cháo có thể trở nên rất dính. ● Casserole (Nấu Kết Hợp) Sử dụng chức năng ủ nóng cũng có thể khiến Nắp Trong bị rỉ sét, làm giảm hương vị của gạo. ● Brown Rice (Gạo Nâu) ● Multi Grain (Ngũ Cốc) Hương vị có thể bị giảm.

Biện pháp phòng ngừa

- Không sử dụng chức năng ủ nóng trong quá 12 giờ.
- Để ngăn chặn mùi hôi và ngưng tụ trong trạng thái ủ nóng:
Không hủy chức năng ủ nóng hoặc rút Ổ Cắm Điện trong khi để cơm trong Nồi Cơm Điện.
- Để ngăn mùi hôi:
Không sử dụng chức năng ủ nóng khi Thìa Xới Cơm vẫn còn trong Nồi Cơm Điện.

Lưu ý

- Thời gian ủ nóng tối đa trong 23 giờ được hiển thị theo đơn vị 1 giờ ("0" được hiển thị cho các khoảng thời gian dưới 1 giờ).
- Sau 24 giờ, Hiển Thị trở lại thời điểm hiện tại.

Làm Nóng (bằng tay)

- Cơm được hâm nóng đến nhiệt độ cao từ trạng thái ủ nóng.

1 Trong trạng thái ủ nóng Đào cơm

2 Bấm nút "Reheat/Keep Warm (Làm Nóng/Ủ Nóng)"

Đèn sáng
Bấm **Reheat/Keep Warm**.
Đèn nhấp nháy (Xấp xỉ 5 phút–7 phút)

Bắt đầu hâm nóng.

- Khi chuông kêu, đảo cơm ngay lập tức. Cơm đã sẵn sàng để ăn.

Lưu ý

- Không thể sử dụng chức năng hâm nóng trong các tình huống sau đây.
 - Khi cơm nguội (chuông kêu bíp 4 lần).
 - Khi chức năng ủ nóng không được sử dụng.
- Hâm nóng hai hoặc nhiều lần sẽ làm giảm hương vị của gạo.

Sử dụng Hẹn Giờ

Hẹn Giờ

- Có thể cài đặt hai mức hẹn giờ. (Các cài đặt này được lưu cho đến khi được thay đổi.) Quý vị có thể thấy thuận tiện khi lưu thời gian thường sử dụng, đang sử dụng, chẳng hạn như, "Timer 1 (Hẹn Giờ 1)" cho bữa sáng và "Timer 2 (Hẹn Giờ 2)" cho bữa tối của quý vị.

Chẳng hạn như: Cài đặt 7:30 sáng

1 Kiểm tra xem thời gian hiện tại có chính xác không

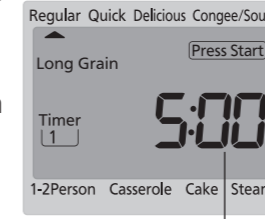
- Nếu thời gian không chính xác, cài đặt thời gian bằng cách làm theo quy trình phía bên phải.

2 Kiểm tra chương trình

(Cài đặt chương trình mong muốn. Trang 87, 90)

3 Lựa chọn "Timer 1 (Hẹn Giờ 1)" hoặc "Timer 2 (Hẹn Giờ 2)"

Bấm **Timer 1-2**.
● Mỗi lần nhấn nút sẽ làm thay đổi lựa chọn.
Timer 1 ↔ Timer 2

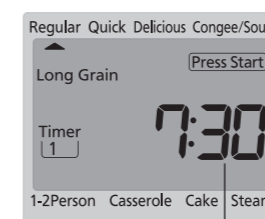


Đèn nhấp nháy

4 Cài đặt thời gian mà tại thời điểm đó cơm đã sẵn sàng để ăn

- ▲ –Tiền (đơn vị 10 phút)
- ▼ –Lùi (đơn vị 10 phút)

- Nhấn giữ để quay vòng thời gian nhanh hơn.



Đèn nhấp nháy

5 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

Đèn nhấp nháy
Bấm **Start**.
Đèn sáng Đèn tắt
Timer 1-2 Start
Kết thúc cài đặt.
● Khi chuông kêu sau khi nấu, giai đoạn hấp đã hoàn tất. Đánh cơm ngay lập tức. (Điều này nhằm cho phép lượng ẩm dư thừa bay hơi.)

Lưu ý

- Nếu không có đủ thời gian để cài đặt hẹn giờ, hẹn giờ sẽ không cho phép cài đặt và sẽ bắt đầu nấu ngay lập tức. (Xem "Giới hạn cài đặt hẹn giờ" ở trang 153.)
- Không thể sử dụng hẹn giờ với chương trình "Casserole (Nấu Kết Hợp)", "Cake (Làm Bánh)" hoặc "Steam (Hầm)".
- Nếu cài đặt hẹn giờ từ 13 giờ trở nên (từ 8 giờ trở lên khi nhiệt độ nước cao), cơm có thể lên men, khi đó tạo ra mùi khó ngửi.
- Khi nấu có hẹn giờ, thời gian cho đến khi cơm đã sẵn sàng không được hiển thị.
- Khi nấu có hẹn giờ, cơm có thể hấp thụ lượng nước dư thừa. Điều này có thể khiến cơm bị nát hoặc bị cháy. → Giảm lượng nước một chút nếu cơm nát. (Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)

- Thực hiện lại thao tác
- Để hủy bỏ thiết lập

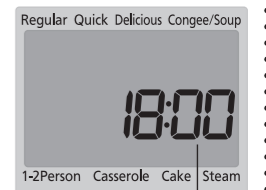
Khi thời gian hiện tại không chính xác

- Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.

1 Cắm Ổ Cắm Điện

2 Nhấn giữ ▲ hoặc ▼ trong thời gian dài hơn 1 giây trở lên

- Nhả ngón tay khi quý vị nghe thấy một tiếng "bíp".

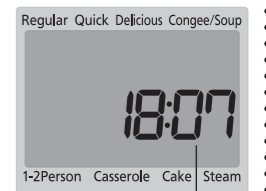


Đèn nhấp nháy

3 Cài đặt thời gian

- ▲ –Tiền (đơn vị 1 phút)
- ▼ –Lùi (đơn vị 1 phút)

- Nhấn giữ để quay vòng thời gian nhanh hơn.



Khi đèn nhấp nháy dừng lại, thời gian được thiết lập.

- Thời gian không thể được cài đặt trong khi sử dụng chẳng hạn như nấu/ủ nóng/cài đặt hẹn giờ.
- Khi hết pin lithium, việc rút Ổ Cắm Điện sẽ làm mất dữ liệu được lưu trữ như thời điểm hiện tại và các cài đặt hẹn giờ. (Trang 96)
- Pin lithium được cố định trong thân nồi và người sử dụng không được thay pin. Để thay pin lithium, vui lòng tham khảo ý kiến cửa hàng nơi quý vị mua Nồi Cơm Điện hoặc một trung tâm dịch vụ.

Để xem thời gian hiện tại sau khi thiết lập chế độ hẹn giờ.

Đèn sáng
Bấm **Timer 1-2** ● Bấm và giữ để hiển thị.

Nấu

Nấu

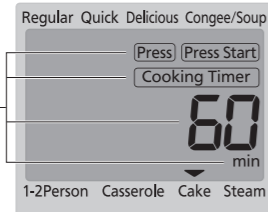
●Chiếc Nồi Cơm Điện này có thể được sử dụng để nấu thức ăn bổ dưỡng như bánh ngọt hoặc súp đậu hoặc súp rau.

1 Lựa chọn menu nấu

Bấm **Menu Select**.

Cài đặt “▲” cho một menu nấu.

Đèn nhấp nháy



Nấu súp : “Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)”
 Làm Bánh : “Cake (Làm Bánh)”
 Hầm : “Steam (Hầm)”

2 Cài đặt thời gian nấu

Bấm **Cooking Timer**.

Các menu	Các cài đặt hẹn giờ cho phép	Đơn vị
Soup (Nấu Súp)	40 phút–2 h 00 phút	10 phút
Cake (Làm Bánh)	40 phút–60 phút	1 phút
Steam (Hầm)	1 phút–60 phút	1 phút

* Bắt đầu đếm ngược thời gian cài đặt chế độ hấp khi Nồi Cơm Điện bắt đầu nhả hơi.

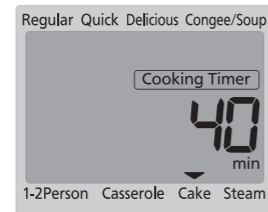
●Đối với “Soup (Súp)”, để cài đặt hẹn giờ. (Trang 89)

3 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”

Đèn nhấp nháy

Bấm **Start**.

Bắt đầu nấu.



●Khi hoàn thành chế độ nấu, Nồi Cơm Điện tự động chuyển sang chức năng ủ nóng, vì vậy hãy tắt Nồi Cơm Điện.

Bấm **Cancel/Off**.



1

●Thực hiện lại thao tác

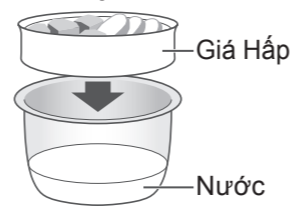
3 2

Lưu ý

Dung tích sẵn có

Các menu	
Soup (Nấu Súp)	Lên tới Mức Nước “White Rice” 6
Cake (Làm Bánh)	Lượng bột tối đa 900 g
Steam (Hầm)	Lượng nước 600 mL

Cách sử dụng Giá Hấp



Biện pháp phòng ngừa

Không sử dụng các công thức nấu ăn sau.

- Các công thức nấu ăn sử dụng hỗn hợp đặc giữa bơ và bột mì, chẳng hạn như cà ri hoặc thịt hầm.
- Các công thức nấu ăn sử dụng bột nổi để tạo bong bóng nhanh.
- Các công thức nấu ăn sử dụng rất nhiều dầu ăn.
- Các công thức nấu ăn sử dụng bột nhào hoặc các sản phẩm khác nở phồng khi đun nóng.

Khi đang hấp...

- Vui lòng không để các nguyên liệu bí Lỗ thoát hơi ở Nắp Trong.

Trong quá trình nấu...

- Không đặt nắp hoặc vung trực tiếp lên trên thức ăn.
- Kết quả của món ăn bị ảnh hưởng bởi kích cỡ, số lượng và nhiệt độ của các nguyên liệu.
 (Nếu kích cỡ của các nguyên liệu khác nhau quá nhiều hoặc số lượng quá lớn thì các thành phần có thể sôi tràn hoặc được nấu chưa chín.)
 →Nếu món ăn vì thế chưa được nấu chín, hãy lựa chọn lại một chương trình và nấu lâu hơn.

Sau khi nấu...

- Không sử dụng chức năng ủ nóng. (Chức năng này có thể gây mùi, thối hoặc gỉ Nắp Trong.)
- Phần bên trong Nắp Ngoài và khu vực xung quanh Lòng Nồi sẽ bị nóng sau khi nấu, vì vậy hãy cẩn thận khi lấy thức ăn đã nấu chín.
- Khi Nắp Ngoài được mở ra sau khi nấu, những giọt nước có thể rơi từ Nắp Trong xuống Khung Lau Rửa. →Lau sạch những giọt nước đó bằng một miếng vải thấm nước đã được vắt kiệt.
- Luôn luôn lau sạch Nắp Trong và Nắp Hơi. Lau phần gắn liền của Nắp Hơi và Đong Gối. Khi sử dụng các công thức nấu ăn có hàm lượng thịt cao thì các chất béo và protein trong thịt có thể làm bẩn Nắp Trong. (Chức năng này có thể gây mùi, thối hoặc gỉ Nắp Trong.)

Gạo Nâu/Ngũ Cốc

Gạo nâu



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Gạo nâu. 3 cốc
 Vừng trắng Lượng nhỏ
 Vừng đen. Lượng nhỏ

Phương pháp:

- 1 Nhẹ nhàng vo gạo nâu và loại bỏ mảnh vụn và tách vỏ trấu.
- 2 Đổ nước lên đến “Mức Nước: **Brown Rice (Short Grain/Long Grain) 3**” và đóng Nắp Ngoài.
- 3 Lựa chọn chương trình.

Lựa Chọn Gạo	Brown Rice (Gạo Nâu)
Lựa Chọn Menu	—

- 4 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- 5 Khi cơm chín, đảo cơm và đánh tơi lên.
- 6 Xới cơm lên một chiếc đĩa và rắc một vài hạt vừng trắng và đen lên trên mặt cơm.

Khi nấu với các nguyên liệu khác (thịt, rau, v.v.)

- Đo mức nước trước khi cho thêm các thành phần khác vào.
- Sẽ mất một khoảng thời gian dài để nấu chín cơm vì vậy chúng tôi khuyến nghị quý vị thêm các nguyên liệu cứng chẳng hạn như hạt đậu, v.v. Nếu quý vị muốn thêm các nguyên liệu sấy khô thì hãy chắc chắn làm ướt lại các nguyên liệu này trước.
- Số lượng các nguyên liệu khác không được vượt quá 75 g mỗi cốc gạo.
- Cắt các nguyên liệu thành những miếng nhỏ và đặt vào gạo mà không cần phải trộn lên. Nếu quý vị trộn các nguyên liệu này với gạo thì gạo sẽ không được nấu chín đúng cách.

Gạo ngũ cốc



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Gạo trắng 3 cốc
 Ngũ cốc (Xem phần hiển thị số lượng)

Phương pháp:

- 1 Vo gạo trắng.
- 2 Rửa sạch nhẹ nhàng ngũ cốc và đặt trên 1.
- 3 Đổ thêm nước lên đến “Mức Nước: **White Rice (Short Grain/Long Grain) 3**” và đóng Nắp Ngoài.
- 4 Lựa chọn chương trình.

Lựa Chọn Gạo	Multi Grain (Ngũ Cốc)
Lựa Chọn Menu	—

- 5 Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- 6 Khi cơm chín, đảo cơm và đánh tơi lên.
- 7 Dọn ra đĩa.

Để nấu gạo ngũ cốc...

- Nếu quý vị muốn cho thêm đậu hoặc các nguyên liệu sấy khô chẳng hạn như nấm tai mèo thì hãy chắc chắn làm ướt lại các nguyên liệu đó trước.
- Tỷ lệ của các loại hạt khác trong gạo là từ 10% trở xuống. (Nếu thêm quá nhiều hạt thì gạo sẽ không được nấu chín đúng cách.)
- Nếu quý vị muốn nấu cơm ngũ cốc mềm hơn, quý vị hãy thêm một chút nước hoặc ngâm gạo trong nước trước.

Cháo/Nấu Kết Hợp/Súp

Cháo thịt lợn và trứng vịt bắc thảo



Nguyên liệu (Dành cho 2 đến 3 người ăn):
 Gạo trắng ½ cốc
 Nước luộc thịt (để nguội) 5 cốc
 Trứng vịt bắc thảo 1 quả
 Thịt lợn nạc nấu chín 125 g

Gia vị:
 Muối 5 g
 Tiêu Để nêm nếm
 Dầu vừng Để nêm nếm

Phương pháp:

- Ướp thịt lợn nạc đã nấu chín với muối trong 1 giờ và sau đó cắt thành những miếng mỏng. Thái hạt lựu quả trứng vịt bắc thảo và để sang một bên để sử dụng sau.
- Vo gạo trắng và sau đó đổ vào Lòng Nồi cùng với nước luộc thịt và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **2 giờ**.

Lựa Chọn Gạo	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Lựa Chọn Menu	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.

- Khi có âm báo, bấm nút “Cancel/Off (Bỏ/Tắt)”, mở Nắp Ngoài*, cho thêm thịt lợn nạc và trứng bắc thảo vào Lòng Nồi và đóng Nắp Ngoài.
 *: Khi mở Nắp Ngoài, xin lưu ý rằng thức ăn được nấu chín có nhiệt độ nóng.

- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **1 giờ**.

Lựa Chọn Gạo	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Lựa Chọn Menu	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- Sau khi có âm báo thì món cháo đã có thể dùng được sau khi được thêm gia vị.

Cơm gà hầm khoai sọ



Thông tin quan trọng:

- Khi đặt các nguyên liệu lên trên thì không được để cao hơn Mức Nước tối đa của White Rice (Long Grain).
- Không mở Nắp Ngoài trong khi đang nấu. (Kết quả nấu có thể không vừa ý.)

Lượng gạo (Cốc*)	2-6
-------------------------	-----

*Cốc Đo Lượng được cung cấp là vật dụng kèm theo.

Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Gạo trắng 3 cốc
 Thịt gà (thái hạt lựu) 200 g
 Nấm khô (ngâm nước và thái hạt lựu) 5 cái
 Củ khoai sọ (thái hạt lựu) 100 g
 Tôm khô (ngâm nước) 40 g
 Nấm đen Trung Quốc (ngâm nước và thái nhỏ) Một vài cái

Nước ướp:

A Tương đậu nành nhạt . . 1 thìa cà phê
 Tương đậu nành đặc . . ½ thìa cà phê
 Đường 1 thìa cà phê
 Muối ½ thìa cà phê
 Tinh bột 1½ thìa cà phê

Nước sốt:

B Tương đậu nành nhạt . . 1 thìa canh
 Tương đậu nành đặc . . 1 thìa canh
 Đường ½ thìa canh
 Dầu vừng ½ thìa canh

Phương pháp:

- Ướp thịt gà thái hạt lựu với các nguyên liệu A.
- Chiên giòn khoai sọ được thái hạt lựu đến khi chuyển màu vàng nâu, để ráo dầu và đặt sang một bên.
- Vo gạo trắng và đổ vào Lòng Nồi với Mức Nước lên đến “Mức Nước: White Rice (Short Grain/Long Grain) 3”. Sau đó đặt ①, ② và các nguyên liệu khác rải đều trên mặt gạo và đóng Nắp Ngoài. (Không trộn lẫn.)
- Lựa chọn chương trình.

Lựa Chọn Gạo	Short Grain (Hạt Ngắn) hoặc Long Grain (Hạt Dài)
Lựa Chọn Menu	Casserole (Nấu Kết Hợp)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- Sau khi có âm báo thêm các nguyên liệu B và đảo cơm lên ngay lập tức để làm to cơm.

- Đặt con gà, nhân sâm, quả chà là đỏ, nước và các lát gừng vào trong Lòng Nồi cùng với muối và rượu nấu ăn và đóng Nắp Ngoài lại.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **2 giờ**.

Lựa Chọn Gạo	—
Lựa Chọn Menu	Congee/Soup (Nấu Cháo/Súp)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- Sau khi việc nấu ăn đã được hoàn thành, hãy đặt con gà vào trong một cái bát lớn trước khi đổ nước súp ra. Rắc hạt thông được chiên già lên trên trước khi ăn.

Súp gà nhân sâm



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Thịt gà ½ (khoảng 375 g)
 Nhân sâm 7,5 g
 Chà là đỏ (hoặc mạn khô) 5 quả
 Nước 5 cốc
 Gừng Một vài lát
 Hạt thông 7 g

Gia vị:
 Muối 5 g
 Rượu nấu ăn Để nêm nếm

Phương pháp:

- Rửa sạch gà và trần nước sôi khoảng trong của con gà hai lần để loại bỏ máu thừa, sau đó để ráo nước và đặt sang một bên để dùng sau.

Làm Bánh/Hầm

Bánh bông lan



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Bơ hoặc dầu trộn xà-lách Lượng nhỏ
 Hỗn hợp làm bánh kếp 200 g
 Trứng 2 quả
 Sữa đậu nành 100 mL
 Dầu trộn xà-lách 3 thìa canh
 Nho khô 70 g
 (Có thể thay thế bằng loại trái cây khô khác.)

Phương pháp:

- Nhẹ nhàng bôi bơ hoặc dầu trộn xà-lách vào bên trong của Lòng Nồi.
- Trộn các nguyên liệu đến khi bề mặt mịn. (Không trộn trong Lòng Nồi.)
- Đổ ② vào Lòng Nồi và đóng Nắp Ngoài.

- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **40 phút**.

Lựa Chọn Gạo	—
Lựa Chọn Menu	Cake (Làm Bánh)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.
- Khi có âm báo, lấy Lòng Nồi ra khỏi Nồi Cơm Điện và úp ngược xuống để lấy bánh ra. Sau đó để nguội ở trên đĩa hoặc trên lưới.

*Khuyến nghị tăng gấp 1,5 lần số lượng các nguyên liệu và cài đặt hẹn giờ nấu lên 60 phút để được món bánh đẹp mắt và mịn.

Món Dim Sum



Nguyên liệu:

Món Dim Sum nhỏ:
 Há cảo nhân tôm
 Xíu mại

Món Dim Sum:
 Bánh bao nhân thịt lợn rang
 Bánh bao hấp
 Gạo nếp với thịt gà

Phương pháp:

- Làm ấm bề mặt món Dim Sum bằng cách phun nước lên trên bề mặt. (Không cần rửa đông chúng.)

Biện pháp phòng ngừa

- Vui lòng không để các nguyên liệu bị Lỗi thoát hơi ở Nắp Trong.

- Rót 2,5 cốc nước vào trong Lòng Nồi.
- Đặt Giá Hấp kèm theo vào, đặt món Dim Sum lên trên giá và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu khoảng **5-10 phút**.

Lựa Chọn Gạo	—
Lựa Chọn Menu	Steam (Hầm)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.

Thịt ướp muối hấp với cải bắp nhỏ



Nguyên liệu (Dành cho 4 đến 6 người ăn):
 Cải bắp nhỏ 100g
 Thịt ướp muối (Giảm bông Trung Quốc) 35 g

Phương pháp:

- Chẻ cây cải bắp nhỏ thành các miếng lẻ và rửa sạch. Cắt thịt ướp muối thành từng miếng mỏng và đặt sang một bên.
- Xếp những miếng cải bắp nhỏ thành từng lớp đặt trên đĩa và sắp từng lớp thịt ướp muối đã được thái mỏng ở trên cùng (cố gắng sử dụng các phần thịt có nhiều mỡ).

Biện pháp phòng ngừa

- Vui lòng không để các nguyên liệu bị Lỗi thoát hơi ở Nắp Trong.

- Rót 2,5 cốc nước vào trong Lòng Nồi.
- Đặt Giá Hấp đi kèm vào, đặt ② lên trên giá và đóng Nắp Ngoài.
- Lựa chọn chương trình và cài đặt thời gian nấu trong **13 phút**.

Lựa Chọn Gạo	—
Lựa Chọn Menu	Steam (Hầm)

- Bấm nút “Start (Bắt Đầu)”.

Lưu ý:
 Khi không có sẵn cải bắp nhỏ thì có thể dùng thân cải thìa trắng để thay thế.

Lau rửa

- Để lau rửa, hãy rút Ổ Cắm Điện và đảm bảo rằng phần thân chính của nồi đã nguội.
- Không được tháo rời Đóng Gói đi kèm phần thân chính và Nắp Trong. Không dùng lực mạnh để kéo ra. (Vi điều này có thể dẫn đến Đóng Gói bị long ra hoặc rách.)
- Sau khi rửa, lau bằng vải khô.

Khi sử dụng lần đầu tiên & mỗi lần sử dụng



- Sau khi tháo rời, rửa bằng miếng bọt biển mềm.



- Sau khi sử dụng gia vị, chẳng hạn như cơm trộn hoặc thịt hầm, hãy rửa ngay. (Việc này có thể gây mùi, thối hoặc rỉ sét.)

(Không sử dụng bất kỳ vật liệu nào sau đây)

Miếng cọ rửa bằng kim loại, miếng cọ rửa bằng ni-lông tẩm với chất mài mòn, v.v.

Không sử dụng các miếng cọ rửa để rửa.

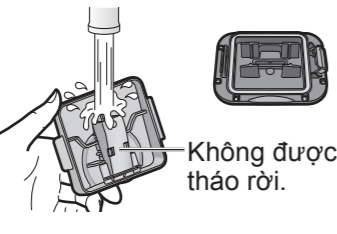
Ét-xăng, chất để pha loãng, chất đánh bóng, chất tẩy trắng, cồn diệt khuẩn, v.v.

Máy rửa bát/ máy sấy hoặc máy sấy bát đĩa

Nắp Hơi

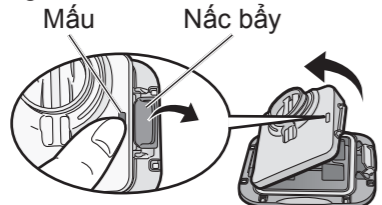
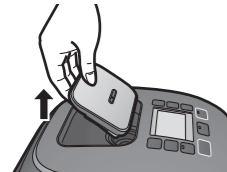
Tháo rời và rửa sạch.

- Sương và vết bẩn có xu hướng đọng lại trong Nắp Hơi, vì vậy hãy rửa sạch sau mỗi lần sử dụng. (Việc này có thể gây mùi hoặc thối.)



Tháo rời

- ① Kéo lên để tháo ra.
- ② Mở nắp bẫy trong khi nhấn giữ mấu.



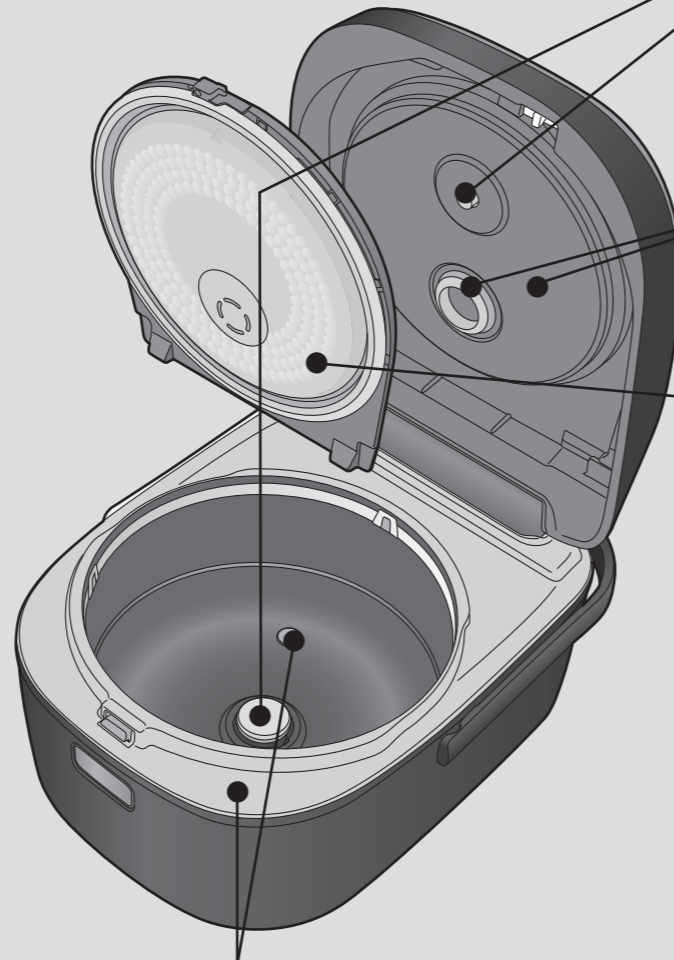
Lắp vào (Theo thứ tự ngược lại với tháo rời.)

- ① Gắn trực và đóng nắp bẫy chắc chắn đến khi quý vị nghe thấy tiếng "click". Rung lắc sẽ tạo ra âm thanh do có bị bên trong.
- ② Gắn kèm trên Nắp Ngoài. (Đảm bảo rằng đã được gắn chắc chắn.)



Biện pháp phòng ngừa

- Không tháo rời Đóng Gói. (Việc này có thể gây rò rỉ hơi.)
- Nếu Đóng Gói bị long ra, vui lòng cố định chắc chắn dọc theo rãnh.



Khung Lau Rửa • Cao Su Đỡ Lòng Nồi (3 chỗ)

Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

Biện pháp phòng ngừa

- Không rửa bằng cách dội nước vào, v.v.

Lòng Nồi (Trang 82) • Thìa Xới Cơm • Mui • Giá Hấp

Lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.

Biện pháp phòng ngừa

- Không sử dụng như một chậu rửa. (Vi điều này có thể dẫn đến việc làm bong lớp phủ bên trong.)



Cảm Biến Nắp • Cảm Biến Lòng Nồi

Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Nếu khó loại bỏ vết bẩn, hãy thoa một lớp dung dịch rửa bát dịu nhẹ lên trên miếng cọ rửa bằng ni-lông và lau nhẹ nhàng.

Lưu ý

- Sử dụng Cảm Biến Nắp hoặc Cảm Biến Lòng Nồi khi chúng bị bẩn có thể dẫn đến việc cơm bị cháy hoặc được nấu chín không đạt yêu cầu.

Bề mặt trong của Nắp Ngoài • Đóng Gói

Lau bằng miếng vải đã được vắt kiệt.

- Tháo Nắp Hơi và lau mặt trong của Nắp Ngoài, phần gắn kèm của Nắp Hơi và Đóng Gói.

Nắp Trong

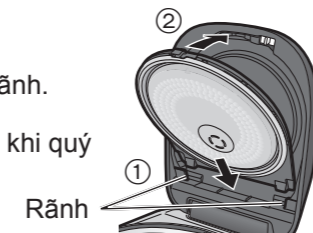
Lau rửa bằng dung dịch rửa bát dịu nhẹ.

Tháo rời

- ① Di chuyển Phần Tháo Nắp Trong sang phía bên phải. (Nắp Trong nghiêng về phía trước.)
- ② Kéo ra.

Gắn

- ① Gắn Nắp Trong vào các rãnh. (Cả hai mặt)
- ② Nhấn vào Nắp Ngoài đến khi quý vị nghe thấy tiếng "click".



Biện pháp phòng ngừa

- Sau khi nấu với gia vị (món cơm trộn, v.v.), vui lòng rửa ngay. (Vi việc này có thể gây mùi hôi, thối hoặc gỉ.)

Khi lo ngại về vấn đề sạch sẽ của Nồi Cơm Điện

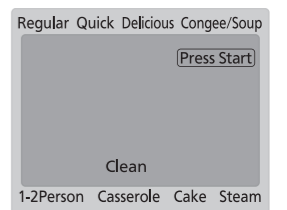
Chức năng lau rửa

Nếu khó loại bỏ mùi hoặc vết bẩn không biến mất khỏi Nắp Trong hoặc Lỗ Thông Hơi....

- Chuẩn bị
- ① Đổ nước vào Lòng Nồi. (Mức Nước White Rice: 6-8)
 - ② Đặt Lòng Nồi vào trong phần thân chính và đóng Nắp Ngoài.

1 Hiện thị "Clean (Lau Rửa)"

Bấm **Menu Select** (Trang 87)



2 Bấm nút "Start (Bắt Đầu)"

Đèn nhấp nháy
Bấm **Start**

Chức năng lau rửa bắt đầu.

3 Khi có âm báo sau khoảng 45 phút, bấm nút "Cancel/off (Bỏ/Tắt)"

Bấm **Cancel/Off**

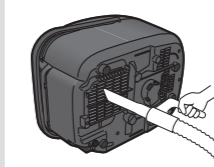
- Sau khi nước nguội, hãy đổ nước đi.

Lưu ý

- Phương pháp có thể mang lại hiệu quả đó là cắt một quả chanh thành những lát mỏng và cho vào nước.
- Có thể không loại bỏ hoàn toàn mùi hoặc vết bẩn.

Kiểm tra thường xuyên

- Hãy kiểm tra khoảng một tháng một lần và lau rửa nếu bẩn!



Đáy Nồi Cơm Điện (Lỗ Thoát Hơi Trong/Lỗ Hút Khí)
Loại bỏ bụi và các ngoại vật bằng cách sử dụng máy hút bụi v.v.

Nồi Cơm Điện của tôi có khiếm khuyết gì không?

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

	Triệu chứng	Kiểm tra ở đây!	Trang
Nấu	Thời gian nấu lâu hơn dự kiến.	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nấu cơm sau khi nấu món khác thì thời gian nấu có thể kéo dài (tối đa khoảng 45 phút). Nồi Cơm Điện có thể dừng việc đếm ngược thời gian còn lại để thực hiện điều chỉnh. Liều lượng nước trong Lòng Nồi có quá nhiều không? Nếu lượng nước tăng thì thời gian nấu có thể kéo dài (tối đa khoảng 15 phút). 	—
	Hơi nước thoát ra từ bộ phận khác không phải Lỗ Thông Hơi.	<ul style="list-style-type: none"> Cơm có bị dính vào Nắp Ngoài hoặc Lòng Nồi, Lòng Nồi có bị biến dạng hay bị nghiêng khi được đặt vào không? Quý vị có rửa Nắp Trong mỗi lần sử dụng và có gắn vào đúng vị trí không? 	— 95
Trạng thái nấu/Ủ Nóng	Nồi Cơm Điện đang tạo ra tiếng ồn.	<ul style="list-style-type: none"> Tiếng ồn kêu vo vo... Âm thanh của chiếc quạt cho phép hơi nóng thoát ra khi hoạt động. Tiếng ồn cao the the... Âm thanh của IH (gia nhiệt cảm ứng). Thành thạo quý vị có thể nghe thấy tiếng ồn này khi đang ở chế độ giữ ấm. Tiếng rít... Âm thanh của hơi nước phun ra. <p>Khi mở/đóng Nắp Ngoài</p> <ul style="list-style-type: none"> Tiếng lách cách... Âm thanh của viên bi đang lăn trong Nắp Hơi. 	— — — —
	Chế độ nấu bắt đầu ngay lập tức mặc dù sử dụng chức năng hẹn giờ.	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian hiện tại có chính xác không? (Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.) Chế độ hẹn giờ có được đặt thời gian ở ngoài "Giới hạn cài đặt hẹn giờ" không? 	89 153
Hẹn giờ	Tôi đã cài đặt hẹn giờ nhưng chức năng nấu không bắt đầu.	<ul style="list-style-type: none"> Khi sử dụng chế độ hẹn giờ, cơm sẽ được ngâm nước trước khi bắt đầu nấu và vì thế thời gian ngâm sau khi bắt đầu nấu ngắn hơn. Do đó chức năng nấu sẽ bắt đầu hơi muộn hơn thời gian có thể được dự kiến. 	—
	Gạo vẫn chưa sẵn sàng tại thời điểm được cài đặt ở chế độ hẹn giờ.	<ul style="list-style-type: none"> Thời gian hiện tại có chính xác không? (Thời gian được hiển thị theo dạng 24 giờ.) Quý vị đã bấm nút "Start (Bắt Đầu)" chưa? 	89 89
	Một thao tác bằng nút không hoạt động.	<ul style="list-style-type: none"> Đèn ở trên nút đó có sáng không? Các thao tác bằng nút sẽ không hoạt động khi ví dụ như, đang ở trạng thái nấu/ủ nóng/cài đặt hẹn giờ. <p>→ Bấm nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)".</p>	—
Khác	Nút "Reheat/Keep Warm (Làm Nóng/Ủ Nóng)" không có phản ứng.	<ul style="list-style-type: none"> Chức năng ủ nóng có bị tắt không? Gạo có lạnh không? (Sẽ phát ra âm báo 4 lần.) <p>Không thể hâm nóng nếu nhiệt độ từ 50°C trở xuống.</p>	— —
	Hiển Thị trống.	<ul style="list-style-type: none"> "6:30" có xuất hiện khi quý vị cắm Ổ Cắm Điện không? [Được hiển thị] Pin lithium đã hết. Khi đã cắm Ổ Cắm Điện thì quý vị có thể nấu cơm hoặc sử dụng chức năng ủ nóng, nhưng thời gian hiện tại phải được đặt mỗi lần quý vị sử dụng chế độ hẹn giờ. Pin lithium được cố định trong thân nồi và người sử dụng không được thay pin. [Không được hiển thị] Có lỗi trong hệ mạch điện tử. <p>→ Để thay pin lithium hoặc để sửa chữa, hãy tham khảo ý kiến của cửa hàng nơi mà quý vị mua Nồi Cơm Điện hoặc trung tâm dịch vụ.</p>	89
	Có thể nhìn thấy tia lửa ở Ổ Cắm Điện.	<ul style="list-style-type: none"> Đôi khi có thể nhìn thấy những tia lửa nhỏ khi cắm hoặc rút Ổ Cắm Điện. Đây là một hiện tượng đặc thù đối với kỹ thuật IH (gia nhiệt cảm ứng) và không phải là dấu hiệu cho biết có lỗi. 	—

■ Nếu quý vị nhầm lẫn mà cho thêm nước hoặc gạo vào thân nồi chính, vui lòng rút phích cắm điện và liên lạc với đại lý bán hàng.

Điều này có nghĩa là gì?

Thông báo lỗi	Kiểm tra ở đây!
U 10	<ul style="list-style-type: none"> Lòng Nồi có được đặt đúng cách không? → Sau khi quý vị tắt thông báo lỗi bằng cách bấm vào nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)", hãy đặt Lòng Nồi được cung cấp vào để thực hiện lại thao tác.
U 12	<ul style="list-style-type: none"> Liệu có vật lạ hoặc bụi bám vào phần đáy của Lòng Nồi, Nắp Trong, Cảm Biến Nắp hoặc Cảm Biến Lòng Nồi không? (Trang 82) → Loại bỏ ngoại vật hoặc bụi và bấm nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)". Liệu có quá nhiều nước trong Lòng Nồi không? → Bấm nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)". (Khi nấu vào lần sau thì hãy giảm lượng nước xuống một chút.)
U 14	<ul style="list-style-type: none"> Chức năng ủ nóng có được sử dụng trong hơn 96 tiếng không? → Bấm nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)".
U 15	<ul style="list-style-type: none"> Nắp Ngoài có mở không? Nắp Hơi có được trang bị không? (Trang 94) → Nếu bị mất Nắp Hơi thì hãy mua một cái khác từ đại lý bán hàng. Tuy nhiên cơm có thể được nấu chín hoặc giữ ấm mà không cần trang bị Nắp Hơi. <ul style="list-style-type: none"> Cơm có thể không ngon. (Cơm sẽ bị khô nếu được giữ ấm.) Chất lỏng có thể tràn ra ngoài. "U15" có thể được hiển thị lại sau khi cơm đã được nấu chín. Có ngoại vật hoặc bụi bám nào trong Nắp Hơi không? → Hãy lau rửa Nắp Hơi trước khi gắn lại.
U25	<ul style="list-style-type: none"> Lỗ Thoát Hơi Trong hoặc Lỗ Hút Khí ở dưới đáy Nồi Cơm Điện có bị bụi, v.v. bít chặn không? → Loại bỏ bụi bẩn bằng cách sử dụng quy trình sau. <ol style="list-style-type: none"> Bấm nút "Cancel/Off (Bỏ/Tắt)" và sau đó rút Ổ Cắm Điện. Khi thân nồi đã hạ nhiệt, hãy lấy Lòng Nồi ra. Loại bỏ bụi bẩn khỏi các Lỗ Thoát Hơi Trong hoặc Lỗ Hút Khí ở dưới đáy của Nồi Cơm Điện. (Trang 95) Nồi Cơm Điện có đang được sử dụng trên một tấm thảm, v.v. không? (Trang 82) → Không sử dụng Nồi Cơm Điện ở vị trí mà đáy Nồi Cơm Điện bị hạn chế.
H00	<ul style="list-style-type: none"> Hãy thử rút Ổ Cắm Điện ra và cắm lại. Nếu lại xuất hiện "H00" thì đã xảy ra sự cố. → Vui lòng tham khảo ý kiến của đại lý bán hàng và cho họ biết về thông báo lỗi (số có hai chữ số sau chữ "H").

Nếu không phương pháp nào được mô tả ở trên giúp cải thiện tình hình thì hãy tham khảo ý kiến của đại lý bán hàng để được sửa chữa.

Phải làm gì khi...

●Nồi Cơm Điện này không bị lỗi.
Kiểm tra những điều sau đây trước khi yêu cầu dịch vụ.

Quá dính (mềm)

- Quý vị đã đo số lượng gạo và nước chính xác chưa? (Trang 84)
- Có nhiều hạt bị vỡ trong gạo không?
- Quý vị có ngâm gạo trong thời gian dài không? (Ví dụ như, khi sử dụng chức năng hẹn giờ.)
→Khi sử dụng chức năng hẹn giờ, hãy thử giảm lượng nước một chút.
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)
- Quý vị có đang sử dụng nước nóng để vo gạo không?
- Quý vị có đang sử dụng nhiều hơn lượng gạo quy định của chương trình “1-2 person (1-2 người ăn)” dành cho những lượng nhỏ không? (1-2,5 cốc)
- Khi cơm chín, quý vị có trộn ngay lập tức không?
- Khi nấu gạo mới, quý vị có sử dụng nước ít hơn bình thường không?
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)
- Quý vị có để gạo trong giá vo sau khi vo không?
(Trang 84 Điều này có thể khiến cho các hạt gạo bị vỡ và cơm có thể bị dính khi chín.)
- Quý vị có thích cơm khô hơn không?
• Hãy giảm lượng nước một chút.
(Giảm lượng nước xấp xỉ 1-2 mm so với Mức Nước.)



Quá cứng (khô)

- Quý vị đã đo số lượng gạo và nước chính xác chưa? (Trang 84)
- Quý vị có sử dụng chương trình “Quick (Nấu Nhanh)” không?
- Quý vị có thích cơm mềm hơn không?
• Tăng lượng nước thêm một chút.
(Tăng lượng nước lên khoảng 1-2 mm tính từ Mức Nước.)
- Hãy thử ngâm gạo (trong khoảng 30 phút đến 2 giờ) trước khi nấu.



Cơm bị cháy

- Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
- Có bụi bẩn hay ngoại vật bị mắc kẹt trong Cảm Biến Nắp, Cảm Biến Lòng Nồi, đáy Lòng Nồi hay bên trong thân nồi chính không?
- Quý vị có đang sử dụng chức năng hẹn giờ không? (Quý vị có ngâm gạo trong thời gian dài không?)
- Có nhiều hạt gạo bị vỡ không?
- Quý vị có để gạo trong giá vo sau khi vo không?
(Trang 84 Điều này có thể khiến cho các hạt gạo bị vỡ và cơm có thể bị cháy khi chín.)
- Nấu cơm với gia vị chẳng hạn như món cơm trộn có thể dễ bị cháy.
- Màu vàng nâu trên cơm ở đáy Lòng Nồi không phải là dấu hiệu cho biết có lỗi.
→Nếu tình hình không được cải thiện sau khi làm theo các bước được mô tả ở trên, hãy xem phần “Nếu cơm cháy là vấn đề lo ngại”. (Trang 101)



Triệu chứng

Xuất hiện hiện tượng đọng hơi.

Cơm có mùi.

Cơm có màu vàng.

Cơm khô.

Cháo sánh.

Hình thành một lớp màng mỏng.

Cơm dính vào Lòng Nồi

Bề mặt cơm nấu chín không đồng đều.

Kiểm tra ở đây!

- Khi cơm chín, quý vị có trộn ngay lập tức không?
- Trong trạng thái ủ nóng, quý vị có tắt chức năng giữ ấm trong khi gạo vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không hay quý vị có rút Ổ Cắm Điện và để gạo trong Nồi Cơm Điện không?
- Có thể hình thành một lớp sương mù phụ thuộc vào phương pháp nấu.

- Trong trạng thái ủ nóng, quý vị có tắt chức năng giữ ấm trong khi gạo vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không hay quý vị có rút Ổ Cắm Điện và để gạo trong Nồi Cơm Điện không?
- Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
- Sau khi nấu cơm với gia vị chẳng hạn như cơm trộn, có thể vẫn lưu lại mùi.
- Quý vị có cho thêm nước lạnh trong trạng thái ủ nóng không?
- Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
- Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi Thia Xới Cơm vẫn còn trong Nồi Cơm Điện không?
→ **Khi mùi càng ngày càng rõ,**
①Hãy rửa cẩn thận Lòng Nồi, Nắp Trong và Nắp Hơi.
②Nếu việc này không loại bỏ được mùi thì hãy sử dụng chức năng Lau rửa.
(Trang 95)

- Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
- Gạo có được xử lý và vo đúng cách không?
- Với một số loại gạo thì cơm sẽ có màu vàng sau khi nấu.

- Chức năng ủ nóng có hoạt động từ 12 tiếng trở lên không?
- Quý vị có hâm nóng nhiều lần không?
- Nắp Hơi có được gắn chính xác không?
- Cơm có bị dính vào Nắp Ngoài hoặc Lòng Nồi không, Lòng Nồi có bị biến dạng không hay Lòng Nồi có bị nghiêng khi được đặt vào không?

- Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi nấu cháo không?
(Ví dụ như, khi sử dụng chức năng hẹn giờ.)
- Quý vị có sử dụng chức năng ủ nóng khi nấu cháo không?

- Quý vị có vo gạo quá nhiều khiến cho các hạt gạo bị vỡ không?
- Gạo có được vo đúng cách không?
(Tinh bột trong gạo hòa tan và tái hình thành ở dạng lớp màng mỏng trên bề mặt. Lớp màng này không gây hại.)

- Tùy thuộc vào loại gạo, gạo mềm hay gạo nếp đều có thể dính dễ dàng.

- Gạo có được san đều trước khi nấu không?
- Điều này có thể do năng lượng đốt nóng mạnh, đây là đặc trưng của IH (Gia nhiệt cảm ứng). Đây không phải là sự cố.
Bề mặt không đồng đều có thể hình thành trong các điều kiện sau đây.
• Gạo chưa được vo đúng cách.
• Có số lượng lớn các hạt gạo bị vỡ.
• Các hạt gạo bị vỡ do vo gạo bằng tay quá mạnh.
• Số lượng gạo nấu quá ít.

Phải làm gì khi...

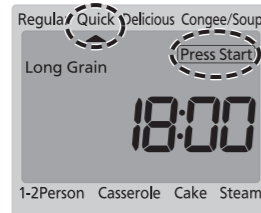
- Nếu những gợi ý ở Trang 98–99 không cải thiện được tình hình, quý vị có thể thay đổi các cài đặt.
- Các bước 2, 3 và 4 phải được hoàn thành trong vòng 16 giây cho mỗi bước.
Khi không có thao tác nào được thực hiện trong 16 giây thì Hiển Thị sẽ quay trở lại thời gian hiện tại.
(Không thể thực hiện cài đặt.)
→ Hãy khởi động lại quy trình.
- Sau khi hoàn tất cài đặt, Hiển Thị sẽ quay trở lại thời gian hiện tại.
- Để quay trở lại cài đặt trước, hãy làm theo quy trình này một lần nữa.



Nếu quý vị muốn thay đổi nhiệt độ ủ nóng. (74→76→72)

- Luôn bắt đầu từ bước 1, bất kể vị trí “▲” ở đâu.

1 Bấm **Menu Select** và cài đặt “▲” sang “Quick (Nấu Nhanh)”.



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

2 Bấm **▲**. Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bip.

Bấm **▼**. Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bip.

Bấm **▲**.

3 Bấm **Start**.

- Cài đặt mặc định là “74”.

4 Khi cơm có mùi

Bấm **Menu Select**.

Cài đặt ở “76”.

Sau 10 giây (Cài đặt tự động kết thúc.)

Khi màu sắc cơm thay đổi hoặc cơm bị khô

Bấm **Menu Select**.

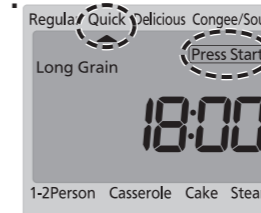
Cài đặt ở “72”.

Sau 10 giây (Cài đặt tự động kết thúc.)

Nếu cơm cháy là vấn đề lo ngại.

- Luôn bắt đầu từ bước 1, bất kể vị trí “▲” ở đâu.

1 Bấm **Menu Select** và cài đặt “▲” sang “Quick (Nấu Nhanh)”.



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

2 Bấm **▲**. Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bip.

Bấm **▼**. Quý vị sẽ không nghe thấy tiếng bip.

Bấm **▲**.

3 Bấm **Menu Select**. Lựa chọn “02”.

Bấm **Start**.

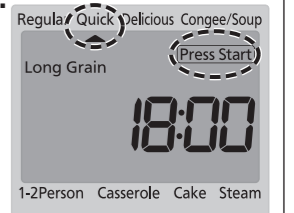
4 Bấm **Menu Select**. Cài đặt ở “So:Lo”.

Sau 10 giây (Cài đặt tự động kết thúc.)

Để dừng chuông âm báo (âm kết thúc) trong quá trình nấu, hâm nóng và lau rửa.

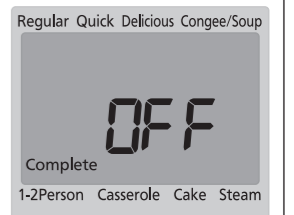
- Luôn bắt đầu từ bước 1, bất kể vị trí “▲” ở đâu.

1 Bấm **Menu Select** và cài đặt “▲” sang “Quick (Nấu Nhanh)”.



- Lựa chọn “Quick (Nấu Nhanh)” cho “Short Grain (Hạt Ngắn)” hoặc “Long Grain (Hạt Dài)”.

2 Nhấn và giữ **Reheat Keep Warm**. (trong khoảng 5 giây)



- Thay đổi này không làm tắt âm thanh của các nút.